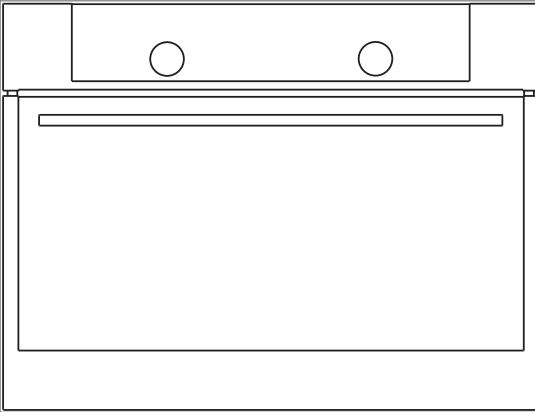


ZH

# 组合微波烤箱 使用说明书

**gorenje**



诚挚地感谢您选择我们的

产品。我们相信，通过我们的产品您将享受到更便捷和更高端的生活。为了您更好地使用本产品，我们为您提供了产品的综合使用手册。

本手册会帮助您更快熟悉本产品的操作事宜，请在首次使用本产品之前仔细阅读本手册。

请确认产品在交付时无损坏。如果发现因交通运输而导致的机器破损，请及时与零售商或者发货方取得联系。联系电话在收据或者提货单据上。

我们真诚地希望您使用愉快。

产品使用和安装说明在本册另页上有详细阐述。

我们的网站上同样提供说明书下载和浏览。

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



重要信息



提示, 注意

# 目录

<p><b>4 重要安全資訊</b></p> <p>7 連接焗爐之前 :</p> <p>.....</p> <p><b>8 組合微波烤箱</b></p> <p>11 技術參數</p> <p>12 控制單元</p>	<p>產品介紹</p>
<p><b>14 首次使用產品前</b></p>	<p>首次使用烤箱前的 準備</p>
<p><b>15 烹飪步驟 (1-6)</b></p> <p>15 步驟 1: 開啟烤箱並設置</p> <p>16 步驟 2: 選擇烹飪系統菜單</p> <p>18 步驟 3: 選擇設定</p> <p>22 步驟 4: 選擇附加功能</p> <p>24 步驟 5: 開始烹飪程序</p> <p>24 步驟 6: 關閉烤箱</p> <p>.....</p> <p><b>25 系統描述 (烹飪模式)和烹飪表</b></p>	<p>烹飪步驟</p>
<p><b>43 保養與清潔</b></p> <p>44 清潔烤箱常規方法</p> <p>45 使用輔助清潔功能(AQUA CLEAN)清潔烤箱</p> <p>46 移出並清潔烤箱導軌</p> <p>47 烤箱內部照明燈泡的更換</p>	<p>保養與清潔</p>
<p><b>48 故障排除表</b></p> <p>.....</p> <p><b>49 廢器處理</b></p>	<p>故障處理</p>



# 重要安全資訊

請仔細閱讀說明書，並妥善保管。

本產品可供八歲及以上人士使用。身心尚未健全或缺乏相關經驗和知識的人士，在監護指導下方能安全使用本產品，並且告知潛在危險。請勿讓小童玩耍機器。兒童不能在無人監管時清潔及保養本機器。

請監管小童勿玩耍機器。

警告:本產品在使用過程中變熱，請小心避免觸摸加熱部件，讓小於8歲的兒童遠離本產品。

警告:產品隨附部件在使用過程中變熱，讓小童遠離本產品。

警告:產品隨附部件在使用過程中變熱。讓小童遠離本產品，以防灼傷。

本產品在使用過程中變熱。請小心避免觸摸焗爐內部加熱部件。

本焗爐只能使用推薦的溫度探針

警告：給本產品更換燈泡前拔掉電源以避免觸電危險。

由於研磨洗滌劑或鋼絲刷可傷表面，導致玻璃破碎，請勿用於清潔焗爐門玻璃/把手的鉸鏈蓋（酌情而定）。

請勿使用蒸汽清洗機或高壓清洗機清洗機器，否則可能發生觸電危險。

固定佈線包含的斷電方法應按照當地的安全法規和標準連接。

如電源線損壞，務必由廠家、服務代理商或者類似人員進行更換以免產生事故。

請勿在產品前方安裝裝飾性門，以防止機器過熱發生危險。

本產品為家用型電烤爐，請勿作暖房，烘乾寵物及其他動物，紙張，纖維，藥草等其他用途。因為可能引起灼傷或火災。

本產品只能由經授權的專業技師連接主電源。改造產品或非專業維修可能對產品造成損害。

主電源上的其他機器鄰近焗爐門時可能損壞，造成短路。因此，主電源上其他產品請與焗爐保持安全距離。

請勿在焗爐上覆蓋鋁箔紙，並且不要將烤盤或其他烹飪器具直接放至焗爐底。鋁箔紙會阻斷焗爐內空氣流通，阻礙烹飪進程，損壞搪瓷塗層。

焗爐門在使用過程中變燙。安裝三層玻璃用於降低焗爐門最外層溫度（僅存在於幾種型號中）。

超載時，焗爐門上鉸鏈可能損壞。請勿將重物置於門上。清潔焗爐內部時，請勿倚靠焗爐門。請勿站立於焗爐門之上，也請勿讓兒童坐在焗爐門之上。

抬起設備時切勿握住門把手。

有無導軌均可安全操作。

確認通氣處無覆蓋或堵塞。

## 安全及正確使用微波焗爐

警告：混合模式運行時，由於高溫，小童請在成人監護下使用焗爐。

警告：若爐門或閘上橡膠圈損壞，直至專業技術人員修好後方可重新使用焗爐。

警告：非專業人員如摘除焗爐微波輻射防護罩將造成危險。

警告：請勿將液體和其他食物在密封情況下放入焗爐，以免造成爆炸

本家電僅供家庭使用或以下類似環境中，例如：

- 商店，辦公室及其他工作環境中的員工廚房；
- 家庭農場；
- 酒店、汽車旅館的房間，其他住宅或出租房屋中；
- 住宿加早餐酒店中；

請僅使用適合微波焗爐使用的餐具進行加熱。

請勿使用微波功能加熱金屬器皿盛放的食物及飲料。

當所加熱的食物有塑膠或紙質包裝時，請時刻留意焗爐以免引起火災。

當處理加熱後的飲品器皿時請小心，微波加熱的飲品可能會有延遲性的沸騰。

奶瓶和嬰兒食品容器中的食物在餵食前，需均勻搖晃或攪拌並檢查溫度是否適宜，避免燙傷。

請勿使用微波爐加熱帶殼雞蛋以免造成爆炸，即使在微波加熱之後亦會發生。

如您發現有煙霧，請及時關閉電源或拔掉插頭，保持焗爐門關閉以免火焰蔓延。

微波焗爐僅用於加熱食物和飲品。乾燥食物，衣服，加熱熱敷包，拖鞋，海綿，濕布等可能造成人員受傷，灼傷或引起火災。

時常清潔焗爐，清除食物殘留。

疏於保養焗爐，可能導致焗爐表面塗層損壞，影響電器的使用壽命，導致潛在的危險

使用時請確保焗爐門已關閉。

請注意焗爐內部上緣與近處物品至少保持最小距離

微波焗爐僅用於加熱食物和飲品。乾燥食物，衣服，加熱熱敷包，拖鞋，海綿，濕布等可能造成人員受傷，灼傷或引起火災。

將食物移除微波焗爐時，請時刻佩戴微波爐隔熱手套。一些鍋和盤在吸收了食物熱量後，亦造成燙傷。

確保您使用的餐具適合微波焗爐。請勿使用鋼質餐具或金銀製品。

焗爐使用完畢後請勿在焗爐中遺留任何餐具。為避免傷害，請勿空載使用焗爐。

請勿使用有裂縫或表面不光滑的陶瓷土制餐具。否則加熱後，水分滲透進裂縫中將造成破裂。僅可使用適合微波焗爐使用的餐具進行加熱

謹記微波焗爐加熱指南，採用規定的包裝進行加熱。

在加熱含酒精的食物時，請格外小心，酒精和空氣可在焗爐中形成易燃混合物。打開焗爐門時請小心。

當使用微波或混合微波和傳統功能時，不建議使用金屬制餐具、刀叉勺，冷凍食物的金屬夾。加熱後，攪拌食物或放置一旁至熱量均勻分佈。

如果电源电路中安装了 ELCB ( 漏电断路器 ) ，请勿将设备连接到电源。

## 連接焗爐之前：

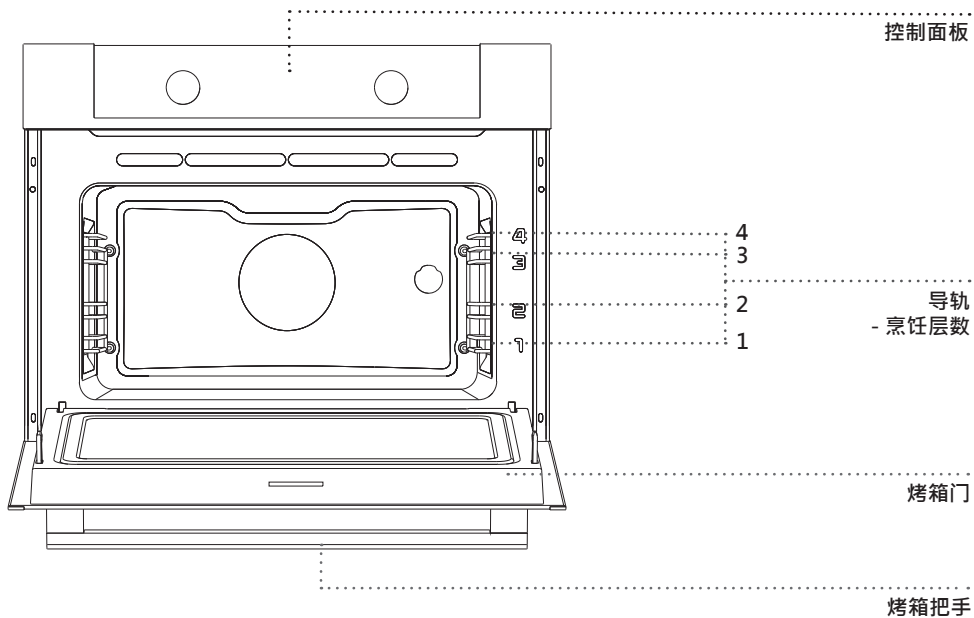


連接產品前請仔細閱讀說明書。由於不正確接駁或不正當使用產品而造成的損壞不在保修範圍內。

# 组合微波烤箱

(烤箱及设备的描述依据不同型号而定)

下图是一款嵌入式烤箱的模型。由于图示中烤箱会有不同的设备，某些功能或者设备可能不在您的机器参考范围之列。





## 导轨

烤架、浅烤盘和深烤盘可以放入烤箱的五个导轨层。(请注意，始终从下向上来数导轨层，第3、4层用于烧烤)。

3、4层用来烧烤，当食物放在玻璃烤盘内，放在第1层使用微波系统。

## 烤箱门安全开关

烤箱在工作中门被打开时，安全开关会关闭烤箱内部加热器和风扇，以免热气迅速散出，灼伤用户。当再次关闭烤箱门后，安全开关又将内部加热器和风扇开启，烤箱继续工作。

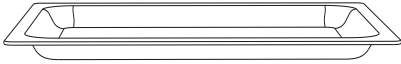
## 冷却风扇

烤箱内部设计有冷却风扇(贯流式风机)，持续给机壳和控制电路板降温。

## 冷却风扇的延时工作

当关闭烤箱后，冷却风扇会继续工作直到烤箱内部温度降低才停止。(延时冷却的操作取决于烤箱中心的温度。)

## 烤箱配件 (依据型号而定)




玻璃烤盘 可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用。

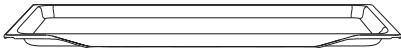


切勿在微波模式下使用烤架、浅烤盘、深烤盘或者任何金属配件!

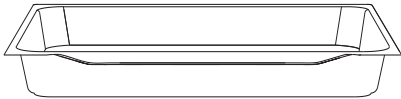


烤架用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿。


 烤架上有安全突起，避免烤架滑落。因此，当取出烤架时，需将烤架前端轻轻抬起。




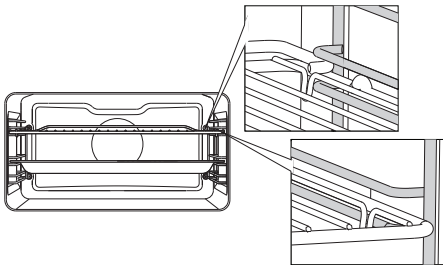
浅烤盘用于烤肉和烘焙糕点，也充当滴油盘。



深烤盘用于烤肉和烘焙糕点，也充当滴油盘。

 请勿将深烤盘放入烤箱第1层，除非将深烤盘用于滴油盘使用时。

 注意：當烤盤加熱時，可能會變形。但並不會影響其功能，當烤盤冷卻後，會恢復原形。



将烤架或烤盘置于导轨之间。



切勿在微波模式下使用烤架、浅烤盘、深烤盘或者任何金属配件!

# 技术参数

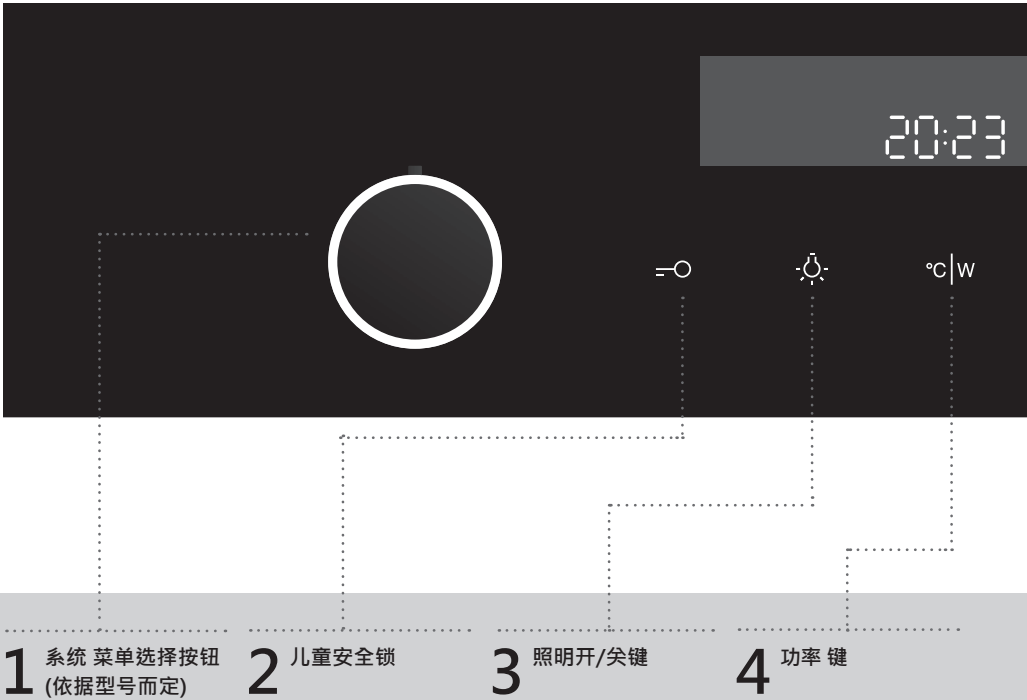
(依据型号而定)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$ : 3.1 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

产品铭牌位于烤箱边缘处，打开机门可见。

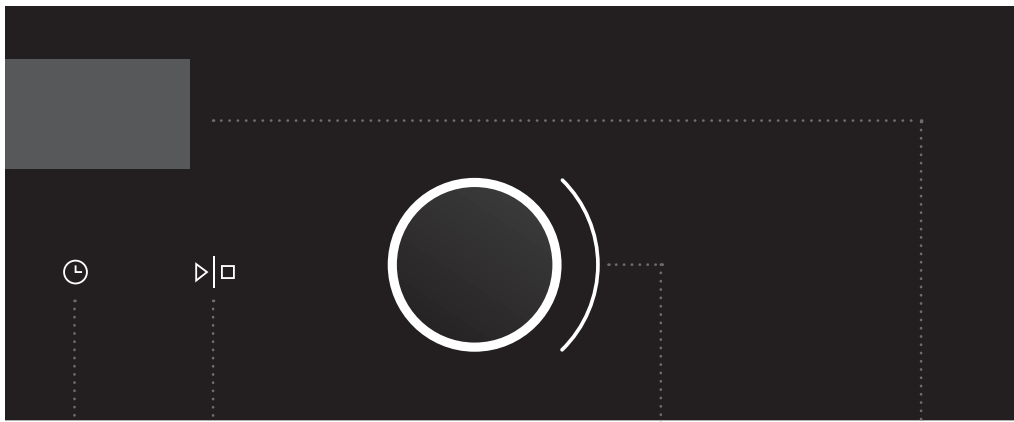
# 控制单元

(依据型号而定)



## 注意:

烹饪系统可能在旋钮或者面板上显示 (依据不同型号而定)



**5** 定时程序

烹饪时长  
烹饪结束  
闹钟定时

**6** 开始/停止 键  
使用此键开始或者  
停止程序。

**7** 设置旋钮 (-/+)  
使用这个旋钮设置时  
间、温度和微波功率。

**8** 烹饪信息和时钟显  
示。

**注意:**

按键时，手指与按键接触面越大，操作越顺畅。每次按键都会有按键音提示。

# 首次使用产品前

拿到产品后，请拆除所有包装。

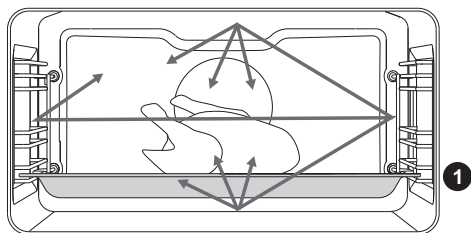
请用温水和常规洗涤剂清洗所有配件。请勿使用刺激性清洗剂。

**首次使用烤箱加热**，由于新烤箱和配件，会伴随刺激性气味释放，属正常现象，请做好室内通风准备。

## 微波功能

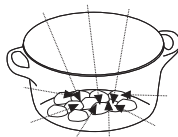
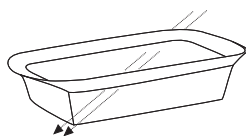
微波炉用于烹饪、**烧烤**、**解冻食物**。快速高效地烹饪食物，且色香俱全。

微波是一种电磁辐射。这种射线通常在我们的环境中以放射微波，光和红外线的形式存在。频率在 2,450 MHz 范围。



运行状况:

- 金属反射。
- 其透过除金属意外的其他材质。
- 其会被水、脂肪和糖的分子吸收。



当食物接触微波时，分子快速运动，从而产生热量。

微波会穿透食物约 2.5 厘米处。如果食物比较薄，食物中心也会被热传导，跟普通的烹饪加热程度无异。



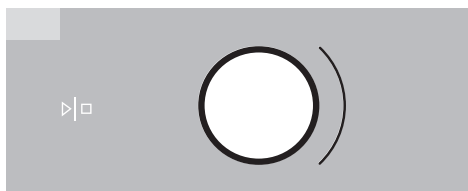
烤箱内空置时切勿使用微波功能。

# 烹饪步骤 (1-6)


## 步骤 1: 开启烤箱并设置

连接电源后，12:00 会在显示屏上闪烁，指示标志 会亮起。设置时钟时间。

### 设置时钟



**1** 旋转设定旋钮 (-/+ ) 先设置分钟; 然后, 光标会移到小时。  
三秒后, 设置将被保存。

 转旋钮至右或者至左, 更快捷地更改设置。




**2** 按 START/ STOP 键确认, 若不按任何键超过三秒, 时钟设置将自动储存。

 不设置时钟, 烤箱也可正常工作。这种情况下, 定时功能将无法使用。(详见设置时间章节)

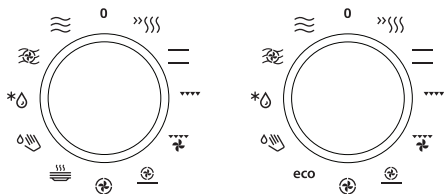
经过若干分钟的空转, 烤箱会切换至准备模式。

### 更改时钟设置

时钟设置在定时功能没有开启时可以更改。

按  键设置现在的时间。按 START/ STOP 确认。

## 步骤 2: 选择烹饪系统菜单





旋转旋钮（左和右）选择烹饪系统（参见烹饪程序表格）被选择的程序标示会显示在面板上。

 设置可以在程序运行中更改。

系统	详解	建议温服 (°C)	建议功率 (W)
<b>烹饪模式</b>			
»»»»	<b>快速预热</b> 烤箱快速加热到所需温度。此功能不适用于烹饪食物，仅作为烤箱预热。当烤箱温度达到所需温度，此功能自动关闭。	160	-
==	<b>顶部外圈加热器+底部加热器</b> 顶部外圈加热器和底部加热器同时工作。请将糕点或肉类置于同一层烹饪，请勿分层烹饪。	200	-
▼▼▼	<b>顶部内圈加热器</b> 仅顶部内圈加热器工作。适合烧烤少量肉类、香肠和烘烤少量吐司面包。	240	-
▼▼▼	<b>顶部内圈加热器+顶部外圈加热器</b> 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器同时工作。适合烧烤适量肉类、香肠和烘烤适量吐司面包。	170	-
⊕	<b>顶部外圈加热器+背部风扇</b> 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部风扇同时工作。适合烧烤大块肉类、禽类，方便烤出脆皮。	200	-
⊕	<b>背部环形加热器+背部风扇</b> 背部环形加热器+背部风扇同时工作。适合烧烤适量肉类、禽类，可以多层同时烧烤。	180	-
≡≡≡	<b>暖碟</b> 暖碟功能用于加热碟子、杯子等器皿。	60	-
eco	<b>ECO烹饪<sup>1)</sup></b> 此程序最优化烹饪过程中的能耗。适合烧烤肉类和烘焙糕点。	180	-
☞	<b>辅助清洁功能(AQUA CLEAN)</b> 使用此功能可以帮助除去残留在烤箱内部的油污和食物残留。预设运行30分钟。	-	750
<b>自动系统</b>			
*☞	<b>解冻</b> 使用此功能时，仅开启背部风扇，任何加热器均关闭状态。可用于缓慢解冻食物。使用微波功能解冻食物。自动程序也可以用微波功能解冻(A1 to A5)。	-	-



系统	详解	建议温度 (°C)	建议功率 (W)
<b>组合系统/微波系统</b>			
	<b>风扇和微波功能</b> 可以用来烹饪各种肉类·烩菜·蔬菜·蛋糕·面包和派类 (烹饪时间较长的食物)	160	600
	<b>微波功能</b> 微波用来烹饪和解冻。在不改变食物色泽形状的情况下快速有效地烹饪食物。	-	750

<sup>1)</sup> 能效等级按照EN 60350-1 标准。

在此模式下，由於特殊的操作算法，並且使用余熱，因此不會顯示焗爐中的實際溫度。

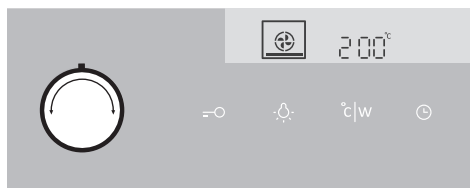
## 步骤 3: 选择设定

每个烹饪系统的基本厨具和默认设定可以调节。

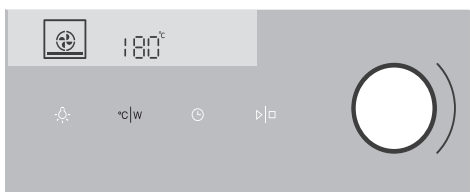
在按START/STOP 键启动程序之前调节设置。机器会发出提示音告知某些程序无法设置。

### 调节烹饪温度和微波功率

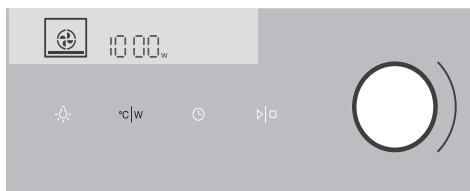
在组合系统和微波系统中只能设定微波功率 (W)



**1** 选择烹饪程序。选择的程序标示会显示在面板上，预设的温度会闪烁。



**2** 择烹饪系统。选择的标示会出现在屏幕上，预设的温度会闪烁。



**3** 点击温度键两次设定功率。瓦数(W)会显示在屏幕上。旋转设定旋钮 (-/+ )设定功率。



某些程序限制最高温度。

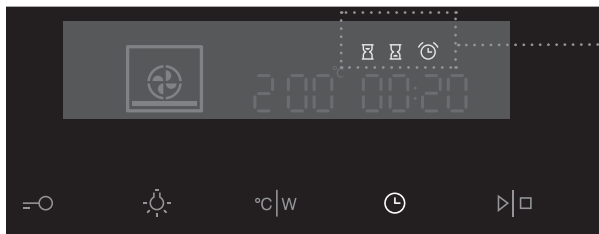
烤箱按开启键开始运行，温度和微波功率会轮流显示在屏幕上 (只限组合程序)。标示°C/W会在面板上闪烁，至烤箱达到设定的温度和功率。

功率	用途
1000 W	<ul style="list-style-type: none"><li>快速加热饮料等液体</li><li>含水量高的食物(汤·酱料等)</li></ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"><li>烹饪新鲜或者冷冻蔬菜</li></ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>融化巧克力</li><li>烹饪鱼类和海鲜;或者第二层重新加热</li><li>低温烹饪干豆</li><li>重新加热鸡蛋制成的食物</li></ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"><li>低温烹饪乳制品或者果酱</li></ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"><li>手动解冻;软化黄油或冰奶油</li></ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"><li>解冻奶油夹心的糕点</li></ul>

## 定时功能

首先旋转烹饪系统旋钮，设置温度。旋转烹饪系统选择旋钮设置温度。点击定时按键数次选择标示。定时功能标示会亮起，调节烹饪开始/结束时间将会在屏幕上闪烁。其他标示会变暗。

按开始键开始烹饪程序。烹饪用时会在显示在屏幕上



定时功能显示



### 设置烹饪时间

自定义烹饪时长，设置所需的烹饪时间。先设置分，再设置时。标示和时间都会出现在显示屏上。



### 设置预约功能

自定义烹饪的时长和烹饪结束的时间。确保时钟上的时间准确。

例如:

当前时间: 中午12点

烹饪时长: 2 小时

结束时间: 下午6点

首先请设置工作持续时间 (如2小时)。再次触碰时钟按钮并选择结束操作。

显示屏会自动闪烁显示工作结束时间 (如14:00)。

设置烘焙停止时间 (如18:00)

"Cooking start is delayed. Cooking will start at 16:00."

"烹饪已推迟至下午4点开始。"



### 设置倒计时功能

倒计时功能可独立使用。

最长倒计时时间为24小时。

倒计时最后1分钟内，会以秒倒计时。

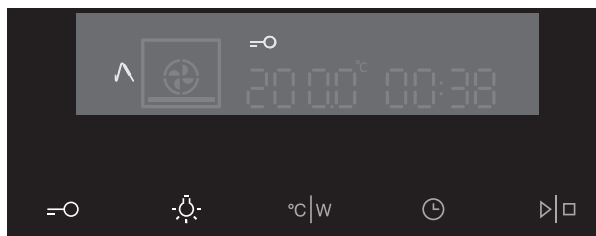


倒计时结束，会伴随提示音，按任意键可关闭提示音。如无任何操作，提示音会在1分钟后自动关闭。


所有倒计时功能可以通过将时间调到"0"取消。

经过若干分钟的空转，烤箱会切换至准备模式。

## 步骤 4: 选择附加功能



通过所需按键或者组合按键来开启/关闭附件功能。

 一些程序不适用于更改某些设置，种情况下，会有提示信号发出。

### 童锁

点击童锁键开启童锁功能。“钥匙”标示会显示在屏幕上。再按童锁键解除童锁功能。“钥匙”标示消失。

如果没有使用任何定时功能(显示屏只显示时钟)，当童锁处于开启状态时，烤箱无法运行。

如果定时功能开启后，才开启童锁，烤箱会正常运行。当然，此时也无法改变烤箱其他设置。

童锁开启时，系统(烹饪模式)和额外功能均无法更改。仅可通过转动旋钮至“0”处来关闭烤箱。烤箱关闭后，童锁仍保持开启状态。若想更改设置，必须解除儿童锁。

### 烤箱内部照明

机门打开或烤箱开始工作时，烤箱内部照明自动点亮。

程序结束时，照明仍会持续几分钟。

内部照明可以通过按照照明键开启或关闭。

## 5sek 提示音信号

提示音的音量可以在定时功能关闭时设置（只显示时钟时）。  
长按温度/开启键5秒。屏幕上两排指示灯条全部亮起。旋转设置旋钮(-/+)  
选择三个音量大小中的一个（1,2或者3条）。三秒后，设置自动保存，时钟  
将显示在屏幕上。

## 5sek 更改显示屏对比度

烹饪系统选择旋钮应在“0”位置。长按照明键5秒。屏幕上两排指示灯条全  
部亮起。旋转设置旋钮(-/+)调节屏幕明暗（1,2或者3条）。三秒后，设置  
自动保存。

更改显示屏对比度

烹饪系统选择旋钮应在“0”位置。长按照明键5秒。屏幕上两排指示灯条全  
部亮起。旋转设置旋钮(-/+)调节屏幕明暗（1,2或者3条）。三秒后，设置  
自动保存。

## 备用

屏幕照明会在无使用状态下10秒后自动关闭。

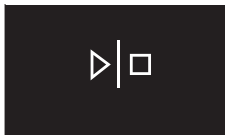
按“童锁”和“定时”键关闭屏幕。如果定时功能已开启，若按“关闭”  
键，“定时”标示会出现在屏幕上提示该功能已开启。



断电或者关闭烤箱后，所有额外设置都仅保存几分钟。  
除了音量和童锁，其他设置均回到出厂设置。

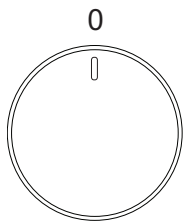
## 步骤 5: 开始烹饪程序


长按 START/STOP 键开始烹饪程序。




## 步骤 6: 关闭烤箱

旋转烹饪系统选择旋钮至位置 "0"。



 烹饪结束，关闭烤箱后，温度被显示降到50 °C以下。所有定时设置将暂停会取消。实时时间会显示在屏幕上。一分钟空转后，烤箱会切换至准备模式。

 使用焗爐後，可能會有一些水留在冷凝水通道（門下方）。請用海綿或布擦拭通道。



# 系统描述 (烹饪模式)和烹饪表

---

如果没有在表中找到您需要烹饪的食物，请寻找类似的食物信息。此烹饪信息适用于仅在一层烹饪时使用。

表中有温度区间可供选择。请先用表中的较低温度烹饪，若食物没有完全熟透，再增加温度继续烹饪。

烹饪时长会随着很多不同条件略微改变。

开启快速预热，如果表中提示需要。加热空烤箱消耗大量能量。因此，在烘焙不同糕点和比萨时，可以减少能耗。

使用散热性能佳的深色或黑色的硅层或搪瓷图层的烤盘和托盘。

使用羊皮纸时，请确保其耐高温。

当烹饪大块肉类或者糕点时，烤箱内会有一些蒸汽产生，遇到门玻璃会出现冷凝现象。此现象属正常现象，不会影响正常烹饪。烹饪结束后，请将门上水擦干。

可在烹饪结束前大约10分钟，关闭烤箱，以节约能耗。

请勿在烤箱内冷却食物，以免烤箱门内出现水珠。

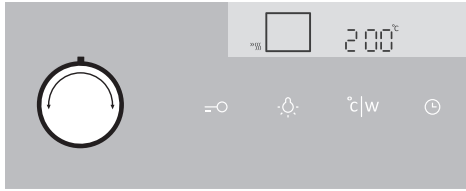
 表中的 (\*)的星号表示烤箱和选择的系统需要进行预热。

# 烹饪系统


## 快速预热模式



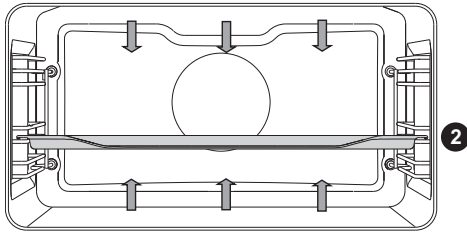
此模式可将烤箱尽快预热到理想温度，不适用于烹饪食物。



旋转烹饪系统选择旋钮至快速预热模式。预设温度会显示在屏幕上，此温度可以调节。

 该模式开启时，烤箱开始加热。°C 标示会在屏幕上闪烁。温度达到时，预热结束，提示音会响起。按任意键关闭提示音；一分钟后，提示音将自动关闭。

## 顶部外圈加热器+底部加热器



顶部外圈加热器和底部加热器同时工作均匀分布烤箱中的热空气。

### 烤肉:

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、铁盘。请勿使用不锈钢盘。

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
烤猪肉	1500	2	180-190	150
猪肩肉	1500	2	190-200	120-140
猪肉卷	1500	2	190-200	120-140
肉馅糕	1500	2	200-210	60-70
烤牛肉	1500	2	180-210	90-120
烤牛肉·全熟	1000	2	200-210	40-60
小牛肉卷	1500	2	180-200	90-120
羊肉	1500	2	190-200	100-120
兔肉	1500	2	190-200	100-120
鹿肉	1500	2	190-200	70-90
肉卷	1500	2	180-200	15-30
<b>鱼类</b>				
煎鱼	1000	1	190-210	60-80

## 烘焙糕点

仅用一层深色烤盘或者托盘。浅色烤盘后者托盘的吸热能力比较弱，影响糕点烤制时的着色。始终把烤盘放在烤架上。如果用随机提供的烤盘，取下烤架。预热烤箱会缩短烹饪时间。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>糕点</b>			
白面包*	2	180-190	60
荞麦面包*	2	180-190	50
全麦面包*	2	180-190	50
黑面包*	2	180-190	50
小麦面包*	2	180-190	60
甜心蛋奶酥	1	170-180	35-45
蛋奶酥	1	170-180	35-45
面包卷 *	2	200-220	30-40
核桃蛋糕	1	180	55-60
海绵蛋糕*	2	160-170	20-30
马卡龙(蛋白点心)	2	120-140	15-30
蔬菜卷	2	190-200	15-20
水果卷	2	190-200	25-30
芝士蛋糕	1	170-180	65-75
杯形蛋糕	2	160-170	20-30
酵母小糕点	2	190-200	20-25
卷心菜俄式馅饼*	2	180-190	30-40
水果蛋糕	2	130	120
酥皮曲奇	2	90	120

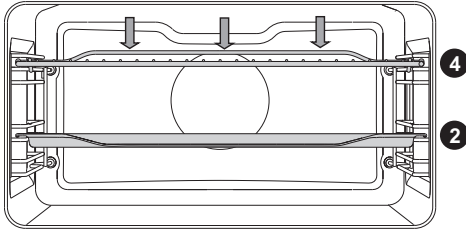
小贴士	方法
蛋糕里面熟了吗？	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 用一根牙签从上往下插入蛋糕。取出牙签，如果没有碎屑粘在牙签上，说明里面也已经熟了。</li> </ul>
蛋糕没成型。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 查看菜谱。</li> <li>• 下次，减少用水量。</li> <li>• 搅拌时注意搅拌时间。</li> </ul>
蛋糕底部过松散。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 在整个烘焙快结束前，将烤盘置于底层，开启底部加热器烘焙。</li> </ul>
含水分的蛋糕未熟。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 增加温度、延长烘焙时长</li> </ul>



请勿将深烤盘置于第1层（最底层）。



## 烧烤-顶部内外圈加热器



当选择全区域烧烤功能时，顶部内外加热器同时工作。当食物较少时，可以选择只开启顶部内圈加热器。

开启顶部内圈加热器预热5分钟。  
请实时关注烤箱内情况，以免温度过高，将食物烤焦。  
适合烧烤香肠、肉块、鱼块或吐司面包。

如果将肉块直接置于烤架上，请在烤架上刷上食用油，以免烤制过程中，肉类粘在烤架上，然后请将烤架置于第4层进行烧烤。请记住，使用烤架烧烤时，务必在第1或2层放入深烤盘做滴油盘用。当使用烤盘烧烤时，务必确保盘中有适量的净水，以免食物烤焦。  
烧烤过程中，需打开机门翻转食物。

烧烤结束后，请清洗烤箱内部和各种配件。

食物种类	重量	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
牛排·2分熟	180g/块	4	220-240	14-16
牛排·10分熟	180g/块	4	220-240	18-21
猪颈肉	180g/块	4	220-240	19-23
猪排	180g/块	4	220-240	20-24
小牛肉	180g/块	4	220-240	19-22
烤香肠	100g/根	4	220-240	11-14
午餐肉	200g/份	4	220-240	9-15
<b>鱼类</b>				
三文鱼排	600	3	220-240	19-22
<b>烤面包</b>				
6片白面包*	/	4	240	1,5-3
4片谷物面包*	/	4	240	2-3
三明治*	/	4	240	3,5-7

烤盘上烧烤时，确保有足够的液体在托盘上，防止燃烧。在烧烤时将肉类翻面。

烧烤鱈鱼时用干纸巾拍打鱼身。鱼身里撒调料，鱼外表涂上油，烧烤时不要翻面。

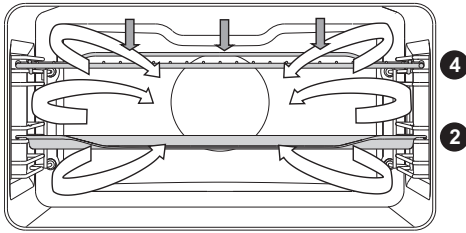


开启顶部加热器时，请保持机门关闭。

烧烤时，烤箱内各部件温度较高，请使用烤箱手套和肉钳。



## 顶部加热器+背部风扇



此模式适合烧烤肉类、鱼类和蔬菜。

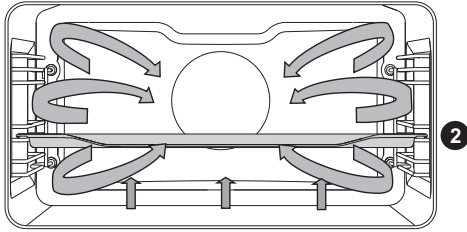
(详见烧烤贴士描述)

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
鸭肉 *	2000	1	150-170	80-100
猪排	1500	2	160-170	60-85
猪肩肉	1500	2	150-160	120-160
猪蹄膀	1000	2	150-160	120-140
半鸡	600	2	180-190	25 (一面) 20 (另一面)
鸡块*	100	1	210	60
<b>鱼类</b>				
鲑鱼 *	200g/条	2	170-180	45-50





## 底部加热器 + 背部风扇

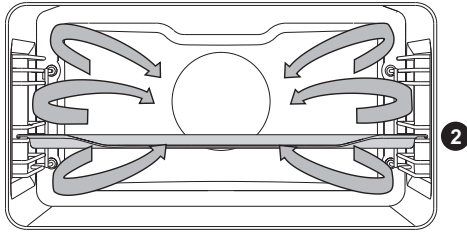


适合烘焙披萨、苹果派和水果蛋糕。

(详见顶部和底部加热器贴士)

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
芝士蛋糕, 酥皮糕点	2	150-160	65-75
披萨 *	2	200-210	15-20
法式蛋挞, 酥皮糕点	2	180-200	35-40
苹果派, 发酵小糕点	2	150-160	35-40
苹果派, 薄生面饼	2	170-180	45-65

## 循环热风模式



周围的加热器和风扇一起启动，背部的风扇可将热空气不断均匀分布在烤箱内部烤制食物。

### 烤肉：

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、铁盘。请勿使用不锈钢盘。

防止烤肉在烧烤过程中燃烧，请在烹饪过程中加一些水在烤箱中。烧烤过程中要翻面可使烤肉保持多汁。

食物种类	重量 (g)	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>肉类</b>				
猪排, 包括猪皮	1500	2	170-180	140-160
五花肉	1500	2	170-180	120-150
整鸡	1200	2	180-190	60-80
鸭肉	1700	2	160-170	120-150
鸡胸肉	1000	2	180-190	60-70
酿馅鸡	1500	1	170-180	100-120

## 烘焙糕点

建议预热模式。

曲奇和饼干可以放在不同层的浅烤盘里同时烘焙（第二层和第三层）。注意烘焙时间可以不同即使用的是相同的烤盘。上层的饼干要比下层的饼干烘焙时间更短。请一直将烤盘放在网格上。如果你使用提供的烘焙烤盘，请移开网格。确保饼干的均匀焦黄和厚度。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>糕点</b>			
蛋糕	2	150-160	45-60
松糕	2	150-160	25-35
松碎蛋糕	2	160-170	25-35
水果蛋糕	2	150-160	45-65
葡萄干蛋糕	2	150-160	35-60
海绵卷*	2	160-170	15-25
水果蛋糕, 酥皮糕点	2	160-170	50-70
辫子白面包	2	160-170	35-50
苹果派	2	170-180	40-60
披萨*	2	170-180	30-35
小饼干, 酥皮糕点*	2	190-210	25-45
压缩小饼干*	2	150-160	15-25
发酵曲奇饼	2	150-160	15-28
薄生面饼	2	170-180	20-35
奶油糕点	2	170-180	20-30
糕点 - 冰冻	2	180-190	25-45
<b>苹果和白奶酪干</b>			
芝士蛋糕	2	170-180	50-70
披萨	2	160-170	65-85
烤箱炸土豆*	2	170-180	20-30
烤箱油炸丸子	2	170-180	20-35
酸奶	2	170-180	20-35
糕点	3	240	40



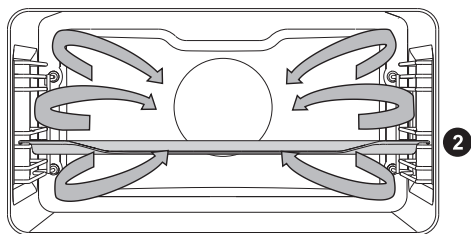
请不要将深烤盘放入烤箱第1层（最底层）。



## 暖盘功能

此功能可以预热餐具使菜肴保温更久。

## ECO烹饪模式



周围的加热器和风扇会同时运行。背部的风扇可将热空气不断均匀分布在烤箱内部烤制食物。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
<b>肉类</b>			
猪排, 1 kg	2	190	150-170
猪排, 2 kg	2	190	160-190
牛排, 1 kg	2	210	120-140
<b>鱼类</b>			
整鱼, 200 g/条	2	200	40-50
鱼排, 100 g/块	2	210	25-35
<b>糕点</b>			
曲奇饼干*	2	180	25-30
纸杯蛋糕	2	190	30-35
海绵卷	2	190	15-25
水果蛋糕, 酥皮糕点	2	190	55-65
<b>蔬菜</b>			
焗土豆	2	190	40-50
意式宽面	2	200	40-50
<b>冷冻食品</b>			
炸薯条, 1 kg	2	220	25-40
鸡片, 0.7 kg	2	220	25-35
鱼条, 0.6 kg	2	220	20-30



请不要将深烤盘放入烤箱第1层（最底层）。

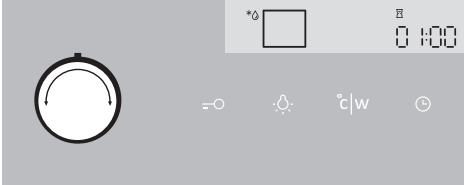
# 自动系统



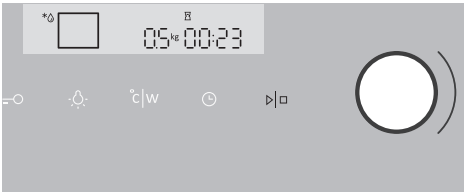
## 解冻功能

使用此功能时，仅开启背部风扇，任何加热器均为关闭状态。

适用于重奶油和黄油奶油的糕点和蛋糕，面包和卷类，深层冰冻的水果等。



**1** 旋转烹饪系统选择旋钮至解冻标示。标志和程序A1 会在屏幕上闪烁。(有五个程序可供选择-视下表)。



**2** 旋转设置旋钮(-/+)选择想要的程序，按(°C/W) 键改变重量，按开始键。

程序	食谱	重量 (千克)	时间 (分钟)
A1	肉类	1	29:30
A2	禽类	1	17:00
A3	鱼类	1	12:00
A4	面包	1	12:00
A5	冷冻蔬菜	1	16:00

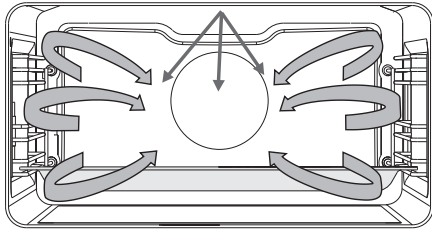
 解冻时间取决于产品对于食材的默认重量。

多数情况下，建议将食物从包装袋中取出(将所有的金属片、夹等包装物都取下)。

解冻一半，将食物翻面，如果食物粘在一块，请搅拌或者分离。

## 组合程序

### 热风循环和微波功能



此程序适用于组合微波以及烧烤

功率: 90, 180, 360, 600 W

❶ 将玻璃烤盘放置在烤箱的第一层(底层)

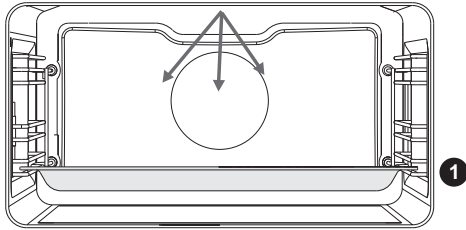
食物种类	重量 (克)	功率 (瓦)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
禽类	1000	360	190-200 °C	30-40
禽类	半只	360	190-200 °C	25-35
鸡大腿	1000	180	190-200 °C	20-30
鸭肉	1500	360	190-200 °C	40-50
鸡翅膀	500	600	190-200 °C	15-20



此模式下不要使用金属餐具，也不需要预热烤箱。

# 微波系统

## 微波功能



微波功能用于解冻和烧烤。

功率: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W。

将玻璃烤盘放置在烤箱的第一层 (底层)

## 烹饪冷冻食品

食物	重量 (克)	功率 (瓦)	烹饪时间 (分钟)
肉卷	1000	850	35-40
鸡肉	1500	600	52-55
猪排	1000	600	50-55

## 烹饪新鲜蔬菜

食物种类	重量 (克)	功率 (瓦)	烹饪时间 (分钟)
茄子	500	1000	5-8
绿皮南瓜	500	1000	5-8
胡萝卜	500	1000	7-10
洋葱	200	1000	2-4
豆角	500	750	10-15
西兰花	1000	750	15-18
青椒	500	1000	3-5
菜花	1000	750	17-20
韭菜	200	1000	9-12
紫甘蓝	500	1000	9-12
草菇 / 蘑菇	500	1000	10-14
芦笋	500	750	5-8
豌豆*	500	650	15-20
卷心菜	500	1000	10-14



## 烹饪米饭面食

食物种类	重量 (克)	功率 (瓦)	烹饪时间 (分钟)
米饭*	250	1000	14-16
千层面**	250	1000	11-13
全麦千层面*	250	1000	11-13
燕麦粥*	500	1000	7-9
糙米***	200	750	31-33
意式烩饭**	200	750	19-21
蒸粗麦粉***	200	1000	2-4
玉米粥***	200	1000	6-8
小米***	200	1000	9-11

\*\* 加水比例 1:2

\*\*\*加水比例 1:3

## 加热食物和饮料

食物种类	重量 (克)	功率 (瓦)	烹饪时间 (分钟)
水	2 dl	1000	1-2
咖啡	2 dl	1000	1-2
热红酒	2 dl	1000	1-2
牛奶	2 dl	1000	1-1,5
配菜	500 g	600	1,5-2
酱汁	500 g	600	3-5
炖汤	5 dl	750	5-7
爆米花	90 g	1000	5-7
婴儿瓶	2dl	350	3-4
婴儿食品	4 dl	180	2

## 肉类

食物种类	重量 (克)	功率 (瓦)	烹饪时间 (分钟)
鸡大腿	500	600	15-20
鸡翅膀	500	600	15-20
肉丸子	1000	1000	10-15
猪排	500	750	30-35
炖鸡	500	1000	8-13
鸡排	500	1000	8-12
整鸡	1500	600	50-55
烤猪肉	1000	600	50-55
午餐肉	700	750	35-40

## 甜点

食物种类	重量 (克)	功率 (瓦)	烹饪时间 (分钟)
巧克力酥皮	6	360	7-9
芝士酥皮	整个玻璃烤盘	600-750	15-20
果泥	整个玻璃烤盘	750-850	10-15
奶油冻	整个玻璃烤盘	600	20

# 保养与清洁



清洁前请切断烤箱电源并使其完全冷却。

请勿让儿童在无监管的情况下清洁烤箱。

## 涂层表面

设备（前面板）的铝涂层表面应该使用非研磨性的液体清洁剂和软海绵清洁。取少量洗涤液涂在潮湿的软棉布上清洗表面。然后用清水冲洗干净，请勿直接将洗涤液涂在烤箱铝制表面。用户还可以使用符合厂家要求的专门用来清洁此类表面的去污剂。

## 不锈钢前面板

(依据型号)

使用温性清洁剂（肥皂）和不会产生划痕的软海绵清洁表面，请勿使用非温和的清洁剂或溶剂，否则可能损伤表面。

## 喷漆涂层及塑料表面

(依据型号)

不要用研磨性的液体清洁剂或者酒精类洗剂清洗旋钮、按钮门把手贴纸和产品铭牌。用非研磨类的软湿布将污渍擦拭干净，防止损坏机器表面。

清洁材料和方式请参考厂家提供的用户手册。

## 机器的门

机器的门不能被移除。机器的门不能被拆卸或变形。



请勿让此类表面接触烤箱清洁喷雾，因为喷雾会明显并永久地损坏铝制表面及附件。

# 清洁烤箱常规方法

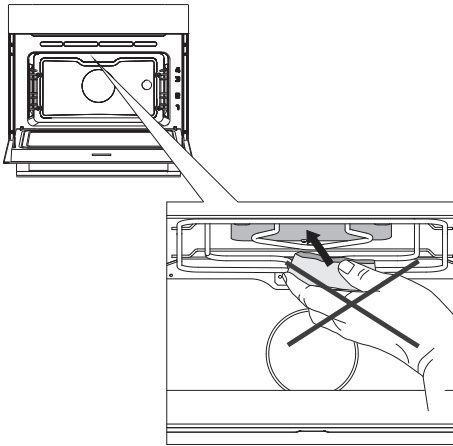
烤箱可以进行常规的清洗（使用洗涤剂、烤箱喷雾剂），但这些只建议用来针对顽固污渍，且要确保在清洗后，用清水将留在表面的洗涤剂彻底清洗干净。

每次使用后必须清洗烤箱和附件，否则污渍在烧灼过后更难清除。烤箱内壁会溅到烘烤喷出的油脂，趁烤箱仍旧温热时，使用温的肥皂水进行清洗比较容易去除。

对于具有顽固污渍的烤箱可以用特殊的烤箱清洁剂进行清洁，在下次使用前用清水彻底清洗设备并清除所有的清洁剂残留物。

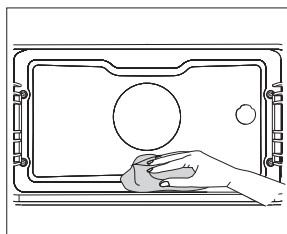
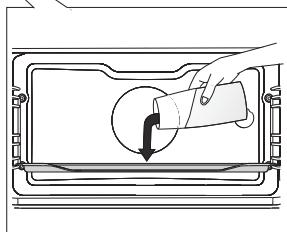
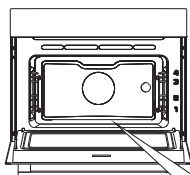
请勿使用非温和的清洁剂（例如抛光剂）、尖锐的清洗工具、腐蚀抑制剂或可能导致划痕的其他用具。对于烤盘、烤架之类的附件，可以用热水和普通清洁剂清洗。

烤箱、内层门材料、烤盘以及滴油盘均具有特殊的搪瓷涂层，因此表面光滑且耐用。这种特殊涂层在常温下更容易清洗。




切勿在烤箱天花板蓋上使用腐蝕性清潔劑，磨料清潔劑，研磨海綿，污漬和除鏽劑等。

# 使用辅助清洁功能(AQUA CLEAN)清洁烤箱



**1** 转烹饪程序旋钮至辅助清洁功能。标示和预设温度以及30分钟时长会显示在屏幕上。

 持续时间可以调节。

**2** 深烤盘中倒入0.6升净水，并将深烤盘置于烤箱第1层。

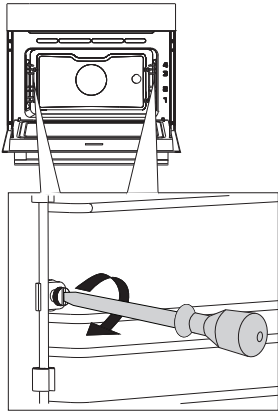
**3** 30分钟后，烤箱内壁的食物残留会被软化。请使用潮湿抹布擦去即可。



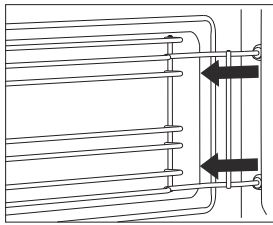
请在烤箱完全冷却后，使用辅助清洁功能 (Aqua Clean)。

# 移出并清洁烤箱导轨

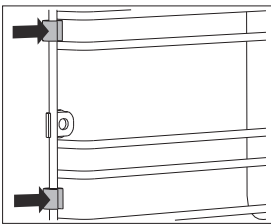
请使用常规方法清洗导轨。



**1** 用螺丝刀解松螺丝



**2** 将导轨从后壁的洞中取下。



注意给导轨之间的垫片留空间。清洗后更换垫片，否则会造成火花。



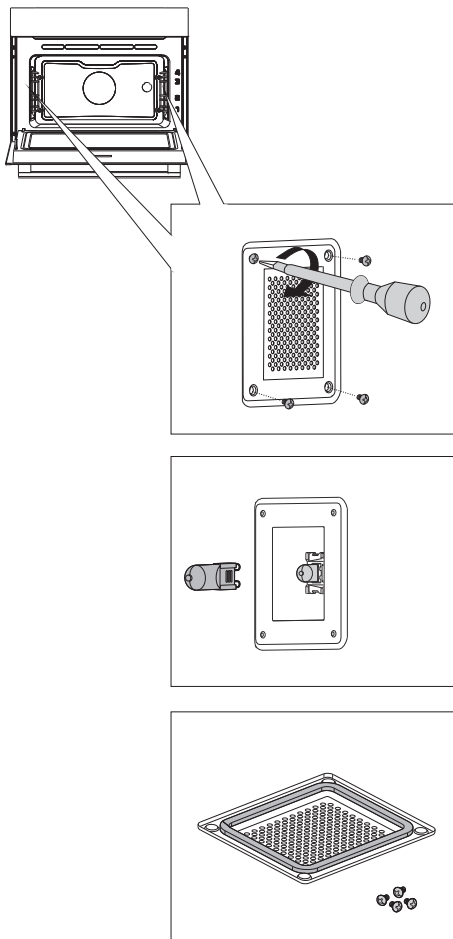
清洁后，将螺丝重新用螺丝刀拧紧导轨。  
换导轨时，确保它们再装回去的时候与拆卸之前在同一侧。

# 烤箱内部照明灯泡的更换

请注意，灯泡属于消耗品，因此不在保修范围内。更换前，请取出烤箱内各配件和导轨。

飞利浦 (十字) 螺丝刀

(卤素灯泡: G9, 230 V, 25 W)



**1** 请用一字螺丝刀撬开灯罩，更换灯泡。

**2** 拧下灯罩，更换灯泡。  
💡 注意保护，避免扎伤。

💡 盖板上有一个垫片不能移动。垫片也不能拆卸。

垫片需准确地装在烤箱内的顶部。



紧紧地盖板上的螺丝重新拧紧；否则会出现火花。

# 故障排除表

故障/错误	解决方法
感应按键失灵，荧幕显示内容不能变换。	关闭烤箱，拔下电源插头数分钟（将熔断器解锁或者关闭总电源开关），然后重新接通电源，开启烤箱。
室内电路保险丝经常跳闸	请致电维修人员或电工。
烤箱照明无效	按照“更换部件”中的说明更换烤箱灯泡。 参见“清洁和维护”。
错误代码显示在屏幕上（E1, E2, E3 等）。	在机器运行的过程中会有错误出现。关闭机器，拔下插头过几分钟再插上电源。重新设定时间后若错误代码依旧出现，请致电售后服务技术人员。

如以上问题仍未能解决，请联系厂家指定售后服务中心。因非正确的连接或者操作导致故障的维修，不包括在产品的免费保修范围内，所有相关费用需由用户承担。



维修前，请务必拔下插头。



# 废器处理

---



产品外包装均使用环保材料制成。

产品或其包装上的该图标表示，本产品不能作为家庭废弃物处理，而是应该将其交给回收电器和电子设备的回收点进行处理。确保对本产品进行正确处理，并避免对本产品采取不当的废物处理措施，这样有助于减少对环境和人类健康造成的潜在负面影响。有关产品回收的详细信息，请联系当地的环保单位或购买本产品的商店。

本公司对说明书拥有解释权和修改权。

# 产品中有害物质的名称及含量

## NAME AND CONTENT OF HAZARDOUS SUBSTANCES IN PRODUCTS

部件名称 Component name	有害物质 Hazardous substance					
	铅 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	镉 Cadmium (Cd)	六价铬 Hexavalent Chromium (Cr (VI))	多溴联苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
外壳件 Enclosure material	x	o	o	o	o	o
印刷电路板 Printed circuit board assembly	o	o	o	o	o	o
保温材料 Thermal insulation material	o	o	o	o	o	o
压缩机 Compressor	o	o	o	o	o	o
电机 Motor	x	o	o	o	o	o
管件 Tube, Pipe	o	o	o	o	o	o
制冷剂 Refrigerant	o	o	o	o	o	o
控制器及电器元器件 Electric controller and parts	o	o	o	o	o	o
电源线及连接器 Plug, cable and connector	o	o	o	o	o	o
包装印刷组件 Package and printing material	o	o	o	o	o	o

本表格依据SJ/T 11364的规定编制

- o 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572 规定的限量要求以下。
- x 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

This table is prepared in accordance with the provisions of SJ/T 11364.

- o Indicates that said hazardous substance contained in all of the homogeneous materials for this part is below the limit requirement of GB/T
- x Indicates that said hazardous substance contained in at least one of the homogeneous materials used for this part is above the limit



