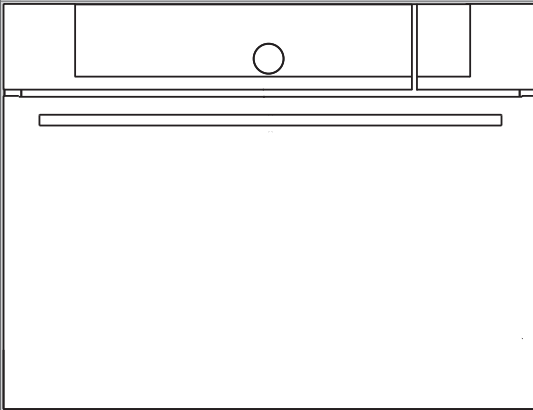


CN

蒸烤箱使用说明书

gorenje



感谢 您信赖并购买本产品。

本手册为用户专用，手册对产品进行了详细介绍，并提供产品安全和正确使用方面的讯息。因此，请在初次使用前认真阅读此手册。收到产品后，请先确认产品是否有损坏；如有疑问，请立即与当地经销商或者零售商联系。具体联系方式 请查阅产品发票或货运单。

安装说明书随寄。

可在以下链接下载此手册：

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



重要信息



小贴士

目录

4 重要安全信息	警示
6 连接烤箱之前：	
7 蒸烤箱	介绍
10 控制单元	
12 技术参数 (依据型号)	
13 首次使用产品	首次使用产品前
13 蒸煮法	
14 水箱注水	
15 首次使用	
16 测试水硬度	
17 选择基础烹饪菜单和设置	烹饪步骤
18 A) 选择食物种类烹饪 (自动模式)	
19 B) 选择专业模式烹饪食物 (专业模式和蒸汽模式)	
26 C) 蒸汽烹饪	
29 D) 存储常用菜单 (个人模式)	
30 开始烹饪	
30 烹饪结束·关闭烤箱	
31 选择额外功能	
33 选择常用设置	
35 加热系统 (烹饪模式) 详解以及烹饪介绍 (图表)	
55 清洁和维护	清洁与维护
56 清洗烤箱常规方法	
57 使用蒸汽清洁功能清洁烤箱	
58 清洁蒸汽系统	
59 清洁滤网	
60 导轨的拆卸和清洁	
61 烤箱门的拆卸和安装	
64 蒸烤箱门内玻璃的拆卸和安装 (根据型号)	
65 蒸烤箱内部照明灯泡的更换	
66 故障排除表	故障排查
67 废物丢弃	



重要安全信息

请仔细阅读说明书，并妥善保管。

本产品可供八岁及以上人士使用。身心尚未健全或缺乏相关经验和知识的人士，在监护指导下方能安全使用本产品，并且告知潜在危险。请勿让儿童玩耍机器。儿童不能在无人监管时清洁及保养本机器。

警告:本产品在使用过程中变热，请小心避免触摸加热部件，让小于8岁的儿童远离本产品。

警告:产品随附部件在使用过程中变热，让儿童远离本产品。

本产品在使用过程中变热。请小心避免触摸烤箱内部加热部件。

本烤箱只能使用推荐的温度探针

警告：给本产品更换灯泡前拔掉电源以避免触电危险。

由于研磨洗涤剂或钢丝刷可伤表面，导致玻璃破碎，请勿用于清洁烤箱门玻璃/把手的铰链盖（酌情而定）。

请勿使用蒸汽清洗机或高压清洗机清洗机器，否则可能发生触电危险。

固定布线包含的断电方法应按照当地的安全法规和标准连接。

"如电源线损坏，务必由厂家、服务代理商或者类似人员进行更换以免产生事故。

请勿在产品前方安装装饰性门，以防止机器过热发生危险。

本产品为家用型电烤箱，请勿作暖房，烘干宠物及其他动物，纸张，纤维，药草等其他用途。因为可能引起灼伤或火灾。

本产品只能由经授权的专业技师连接主电源。改造产品或非专业维修可能对产品造成损害。

主电源上的其他机器邻近烤箱门时可能损坏，造成短路。因此，主电源上其他产品请与烤箱保持安全距离。

请勿在烤箱上覆盖铝箔纸，并且不要将烤盘或其他烹饪器具直接放至烤箱底。铝箔纸会阻断烤箱内空气流通，阻碍烹饪进程，损坏搪瓷涂层。

烤箱门在使用过程中变烫。安装三层玻璃用于降低烤箱门最外层温度（仅存在于几种型号中）。

超载时，烤箱门上铰链可能损坏。请勿将重物置于门上。清洁烤箱内部时，请勿倚靠烤箱门。请勿站立于烤箱门之上，也请勿让儿童坐在烤箱门之上。

有无导轨均可安全操作。

确认通气处无覆盖或堵塞。

安全及正确使用蒸汽烤箱

连接主电源之前请让烤箱恢复至室温，适应环境温度。若烤箱储存在0°C附近及以下，部件会损坏，尤其是泵机。

请勿在5°C下使用烤箱，在此温度下，本产品不能正常使用。若在此条件下开启，泵机会损坏。

如果本产品不能正常使用，请断开主电源。

请勿在烤箱内储存物品，因为当再次启动烤箱时，可能造成危险。

请勿使用不适合转化为蒸汽的蒸馏水（如电池用蒸馏水中添加酸）。

蒸汽烹饪结束后，烤箱内有残余蒸汽。请小心开启烤箱门，谨防烫伤。一旦烤箱内部冷却至室温请清洁烤箱内部。

烹饪结束后，蒸汽系统内剩余水被泵回水箱。此时水箱变烫，请小心清空水箱。

为防止水垢生成，烹饪后请打开烤箱门让其内部温度恢复至室温。

使用蒸汽功能时请勿开启烤箱门，此行为会增加电能损耗和使蒸汽液化。

连接烤箱之前：

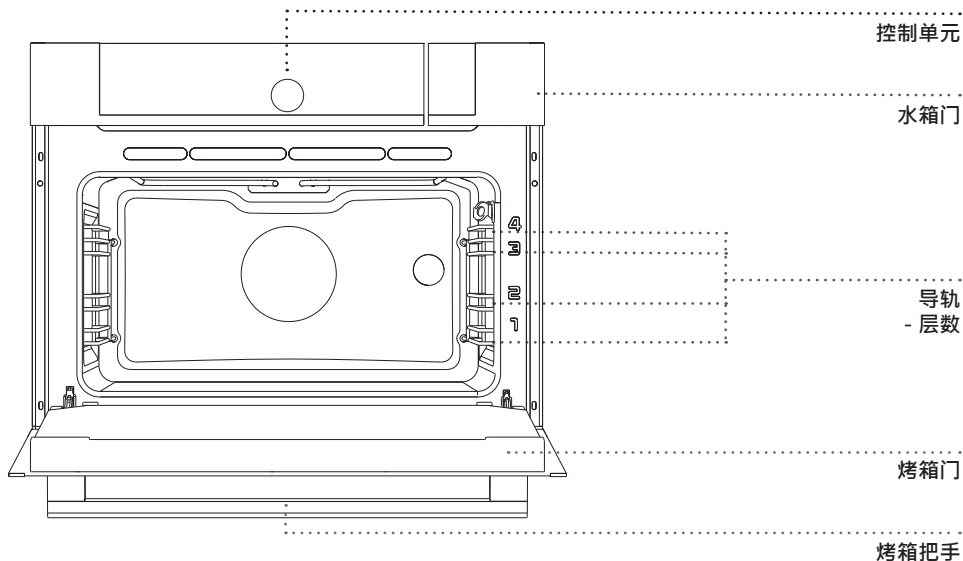


连接产品前请仔细阅读说明书。由于不正确连接或不正当使用产品而造成的损坏不在保修范围内。

蒸烤箱

(烤箱和配件详解 – 跟据型号)

下图显示了其中一款嵌入式蒸烤箱。本说明书适用于同一系列不同型号的蒸烤箱，所以您所购买的型号可能不具备部分功能和配件。



导轨

烤架、浅烤盘和深烤盘可以放入烤箱的4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。

滑动伸缩导轨

滑动伸缩导轨可位于第2、3层。
有全伸缩导轨和3/4伸缩导轨两种 - 依据不同型号。

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。

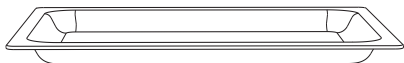
冷却风扇

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。(冷却风扇延时工作时间根据烤箱中心的温度而定)。


烤箱配件 (烤箱和配件详解 - 跟据型号)



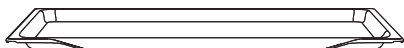
玻璃烤盘可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用。



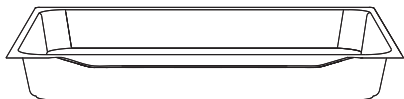
烤架用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿。

 烤架上有安全突起部分是为了避免烤架滑落。


因此，当取出烤架时，需将烤架前端轻轻抬起。




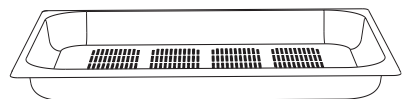
浅烤盘用于烘焙糕点。



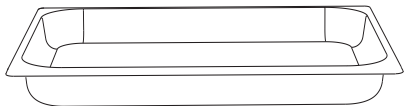
深烤盘用于烤肉和烘焙糕点，也充当滴油盘。

 请勿将深烤盘放入烤箱第1层（最底层），除非将深烤盘用作滴油盘使用。

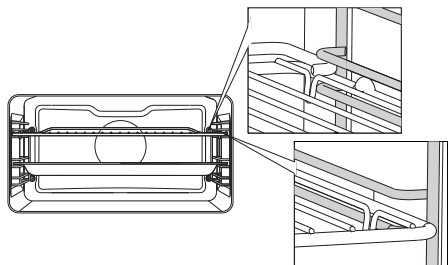
 **烤箱温度升高可能导致烤箱内部部件变形，这并不影响使用功能。烤箱内部温度降低，烤箱内部部件形状将会恢复。**

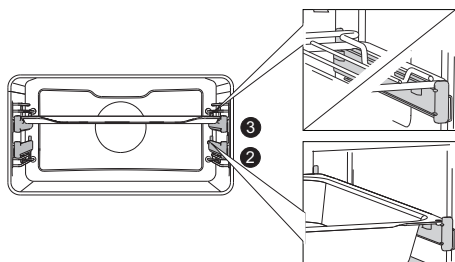


多孔蒸盘可用来烹煮蔬菜，土豆，鱼或肉，盘子可避免食物与底部深烤盘收集的冷凝水接触。




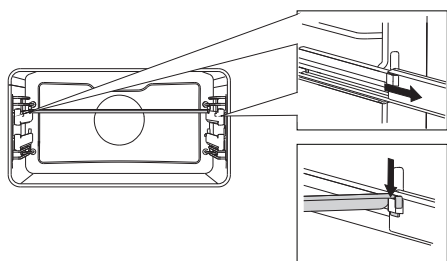
请将烤架或烤盘置于导轨之间。





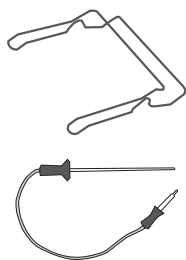
拉出伸缩导轨，将烤架或烤盘放在导轨上，推入烤箱。

 将伸缩导轨完全推入烤箱后，再关闭烤箱门。



固定条

固定条可以安装在导轨上。首先将想使用的导轨拉出。在导轨上的卡槽处放置固定条，并将导轨推入烤箱。



使用烤盘钳，取出食物更便利

肉类探针

除垢剂清洁蒸汽系统。

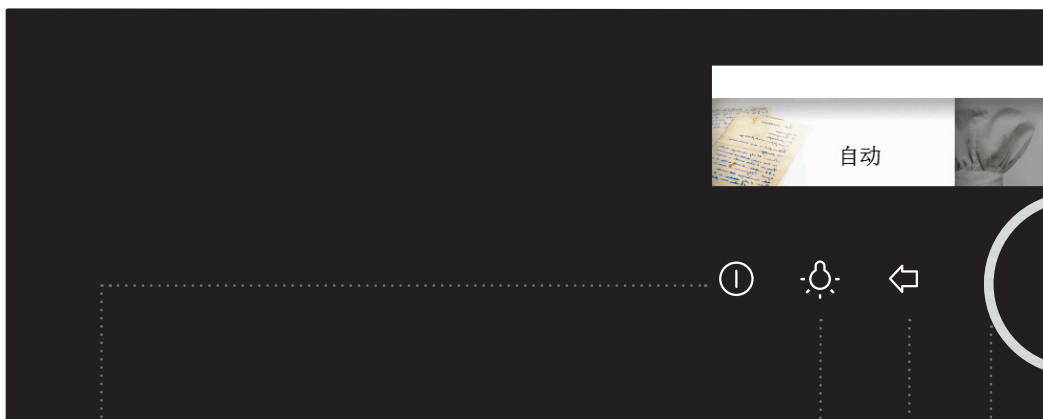
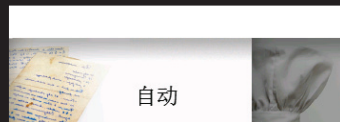
测试纸条测试水硬度。



高温烤制食物，烤箱各处温度较高，请使用烤箱手套。

控制单元

(根据型号)



1 开/关

2 灯开关

3 返回键

4 选择、确认旋钮

轻按轻按以回到上一菜单。

长按回到主菜单。

转动旋钮选择选项。

轻按旋钮确认选择。



5 定时/闹钟

6 童锁

7 开始/停止键

8 显示屏 - 显示所有设置

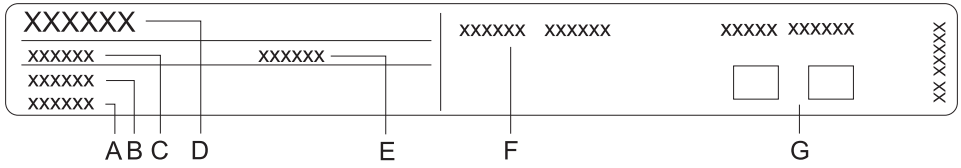
长按: 开始

烤箱运行中长按: 停止

注意:

按键时，手指与按键接触面越大，操作越顺畅。每次按键均会有按键音提示。

技术参数 (依据型号)



- A 序列号
- B 编码
- C 类型
- D 品牌
- E 型号
- F 技术参数
- G 符合性标志

产品铭牌位于烤箱边缘处，打开机门可见。

首次使用产品

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。

首次使用烤箱加热请不要放置任何食物，将烤箱设置为上下加热管加热模式，温度设置在200°C约1小时，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。

蒸煮法

蒸煮法是一种天然而健康的烹调方法，能保留食物的原汁原味。该烹调法不会溢出任何味道，同时无需在水中加入盐或任何香料。

蒸煮法优点如下：


可在蒸炉内部达到100°C前就开始蒸煮(炖或烤)，还可选择更低温度进行慢速蒸煮。

蒸煮法煮出的食物相当营养，因为食物中的维生素和矿物质大部分得以保留，只有食物与底盘冷凝水接触部分营养被溶解到水里。

在烹调过程中，完全不需要添加食用油。蒸汽会锁住食物的原味，不会窜入其他味道，也不会让盘子或烤架的味道渗入其中。因食物并未在水中稀释，营养基本不会流失。此外，蒸汽不会散播气味，所以鱼类和肉类都可以与蔬菜一起烹饪。蒸汽还适用于食物热烫、解冻、重新加热或者保温。

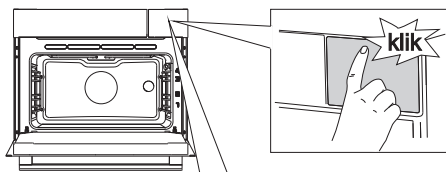
水箱注水

水箱使用独立供水系统，将水注入蒸汽烤箱中。水箱容量约1.3公升（最大水位见水箱标示）。此水量允许最大烹饪大约3小时。蒸汽循环（热气及蒸汽位于“高”系统）。

 请在首次使用前清洁水箱。

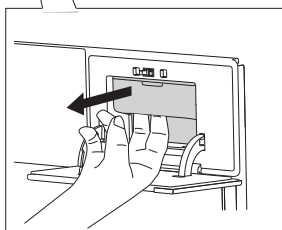


请注入干净的自来水、不含添加剂的瓶装水或者适合烹调的蒸馏水。
注水温度应为 20 °C (+/- 10 °C)。

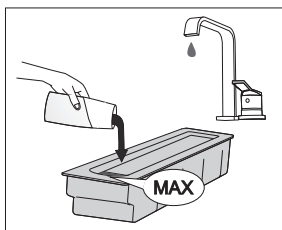


1 按压以打开烤箱门。

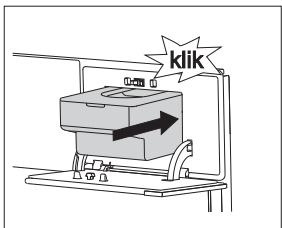
 标签可稍后撕下。




2 抓住凹槽，将水箱拉出蒸汽烤箱。



3 打开水箱顶盖，用清水冲洗。使用前，注入干净冷水，加到水箱的最大水位线标示处。



4 将水箱推回箱体，直至定位开关开启。然后按压水箱门将其关闭。

 烹饪结束后，蒸汽系统中的水会再次泵入水箱。水箱和水箱盖子可使用非研磨清洁剂或放入洗碗机中清洗。

首次使用

语言设置

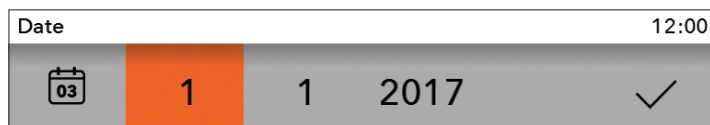
产品首次接入电源时，或长时间断电再次接入电源时，请根据需要设置语言。英文为产品出厂设置语言。

 轻按旋钮确认所有设置。



转动旋钮并选择语言。
轻按旋钮确认选择。

时间设置




转动旋钮设置日期/月份/年份。
转动旋钮至“对勾”，
轻按旋钮确认选择

时钟设置



轻按旋钮设置时间。转动旋钮至“对勾”，轻按旋钮确认选择

 时钟设置与否不影响烤箱正常工作。但是，定时功能将无法使用(参考设置定时功能章节)。无操作几分钟后，烤箱进入待机状态。

更改时钟设置

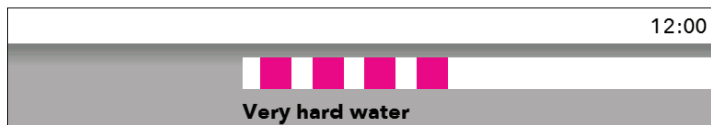
当无定时功能开启时，时钟可以更改设置(参考常用设置章节)。

测试水硬度






首次使用前请测试水硬度。

显示屏会显示警告：“请使用试纸测试水硬度”。

 出厂设置为极硬水。



用水浸湿试纸（随产品提供）（1）秒。一分钟后观察纸上出现的条带。将条带数输入机器。旋转旋钮确认设置。

	4 条绿条带	软水
	1 条红条带	微硬水
	2 条红条带	中等硬水
	3 条红条带	硬水
	4 条红条带	极硬水

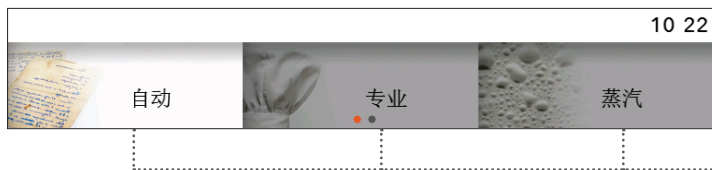
更改水硬度设置

水硬度可在选择基本设置菜单进行设置。



若未设置水硬度，会影响使用效果及使用寿命。

选择基础烹饪菜单和设置



转动旋钮选择菜单名称。轻按旋钮确认选择。所选菜单名称会以上图显示。

 轻按旋钮确认选择。

A) 自动模式

此模式中，可首先选择食物种类。随后会自动显示预设重量、烘焙程度以及烹饪结束时间。

此模式中包含大量预设菜单可供选择，数据均由专业厨师和营养专业提供。

B) 专业模式

用户可以根据各人喜好，选择不同重量、温度、时长等。

C) 蒸汽模式

非常自然的烹饪模式，可以最大可能的保留食物的风味。

D) 个人模式

用户可以把最常用的程序存储在烤箱菜单中，每次烘焙直接调取个人模式菜单。

A) 选择食物种类烹饪 (自动模式)

 轻按旋钮确认选择。



转动旋钮选择烹饪模式。轻按旋钮确认选择。



选择食物种类。然后，选择具体食物。轻按旋钮确认选择。



预设数据将显示。转动旋钮并轻按以改变设置（如更改重量、熟度、预约烹饪等）。

- 1 重量
- 2 熟度
- 3 预约
- 4 时长
- 5 烹饪模式及建议层数
- 6 专业模式

 如果在自动模式下，选择了图标 ，程序会切换到专业模式（详见选择专业模式烹饪食物章节）。

按下开始/停止键开始烘焙程序，显示屏会显示所有所选设置。

快速预热

自动模式中的一些菜谱包含快速预热 。

当设置此类菜谱时，将会出现以下语言：“Selected program includes preheating.”（“所选程序包含快速预热。”）（轻按旋钮确认选择）。快速预热开始。

当快速预热开始前，请勿将食物放入烤箱。烤箱内实际温度和设定温度会交替出现在显示屏上至设定温度到达，快速预热完成，并伴随提示音。

显示屏将会出现以下语言：“Preheating complete.”（“快速预热完成。”）此时，请打开机门，放入食物，关闭机门，程序继续。

 当使用快速预热功能时，预约功能无法使用。

B) 选择专业模式烹饪食物 (专业模式和蒸汽模式)

 轻按旋钮确认设置。



转动旋钮到专业模式 (Pro)。



选择基本设置

基本设置

- 1 快速预热
- 2 加热模式
- 3 烤箱温度

其他设置

- 4 时长 (详见定时功能-时长章节)
- 5 分段烘焙 (详见分段烘焙章节)
- 6 蒸汽注入 (详见蒸汽注入章节)

快速预热

自动模式中的一些菜谱包含快速预热 。

当设置此类菜谱时，将会出现以下语言：“Selected program includes preheating.” (“所选程序包含快速预热。”)（轻按旋钮确认选择）。快速预热开始。

当快速预热开始前，请勿将食物放入烤箱。烤箱内实际温度和设定温度会交替出现在显示屏上至设定温度到达，快速预热完成，并伴随提示音。






显示屏将会出现以下语言：“Preheating complete”. (“快速预热完成。”) 此时，请打开机门，放入食物，关闭机门，程序继续。

 当使用快速预热功能时，预约功能无法使用。


烹饪模式 (根据型号)

系统	详解	预设温度 (°C)	温度范围 (°C)
烹饪模式			
	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。请将糕点或肉类置于同一层烹饪，请勿分层烹饪。	200	30-230
	顶部外圈加热器 仅顶部外圈加热器工作。适合烹饪食物上表面。	150	30-230
	底部加热器 仅底部加热器工作。适合烹饪食物下表面。	160	30-230
	顶部内圈加热器 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。	230	30-230
	顶部内圈加热器+顶部外圈加热器 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。	230	30-230
	顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部风扇 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。	170	30-230
	底部加热器+背部环形加热器+背部风扇 底部加热器+背部环形加热器+背部风扇同时工作。适合烘焙比萨、水果蛋糕、发酵面团和脆皮糕点，可以多层同时烘焙。	200	30-230
	背部环形加热器+背部风扇 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	30-230
	节能烹饪¹⁾ 适合烧烤肉类和糕点松饼类食品。	180	120- 230
	底部加热器+背部风扇 底部加热器+背部风扇同时工作。适合烘焙发酵面团和制作水果、蔬菜罐头。	180	30-230
	自动烧烤 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部环形加热器同时工作。适合烧烤各种肉类，方便烤出脆皮。	180	30-230

¹⁾ 依照 EN 60350-1 标准确定烤箱能效等级。

系统	详解	预设温度 (°C)	最低-最高温度 (°C)
	热风+蒸汽组合 该系统可用于烹制和解冻食物，过程快速高效，且保留食物原有色泽与形状。共有三种不同蒸汽量供选择：	160	
	高: 烹饪炸鸡块，牛排，和小块肉类。		30-230
	中: 重新加热冷冻食物，烹饪鱼排和奶酪蔬菜烤蘑菇。		30-230
	低: 烹饪大块肉类（烤肉，整鸡）烘焙生面团（面包和面包卷）和意大利面等等。		30-230
	蒸汽 用于蒸煮所有肉类，杂烩，蔬菜，饼，蛋糕，面包，焗烤类食物（需要较长烹饪时间）。	100	-
	低温慢煮 将食物密封放入烤箱，进行长时间低温烹煮。主要用于烹饪肉类，鱼类和所有水果蔬菜。这类烹饪方式可以保证食物原汁原味。	90	50-95

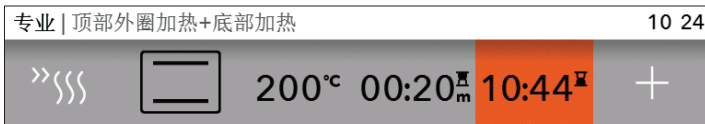
轻按开始/停止键开始红配程序，显示屏会显示所有已选设置。

 图标 °C 会再显示屏上闪烁至烤箱内温度达到设定值。快速预热完成会伴有提示音。预热过程中不能更改烹饪模式。

定时功能-时长



In “时长”可在专业模式(Pro)中设置。轻按旋钮确认设置。



时长

预约功能



设置时长

设置所需时长·确定设置。

轻按开始键START·开始烹饪。显示屏将显示所有设置。所有定时功能可通过将时长设置为“0”来取消。



设置预约功能

此功能会直接显示程序完成时间·所以·请确保烤箱时钟准确。

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·设置烹饪时长 (COOKING DURATION)·如2小时。烹饪结束时间会自动显示下午2点钟。如果您希望烹饪在下午6点结束·请设置6点结束·并按开始键START·定时器会开始倒计时。

显示屏会显示以下内容:

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

"烹饪已推迟至下午4点开始。"

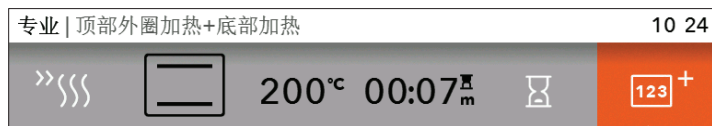


当所设时间截止后·烤箱会自动停止工作(烹饪结束)·会伴随提示音·请轻按闹钟键·关闭提示音。如不手动关闭提示音·提示音会在1分钟后自动关闭。

几分钟后无操作·烤箱进入待机状态。显示屏会显示当前时间。

分段烹饪

此烹饪模式允许在一次烹饪过程中使用3种不同的烹饪方法。通过不同的设置来达到用户期望。

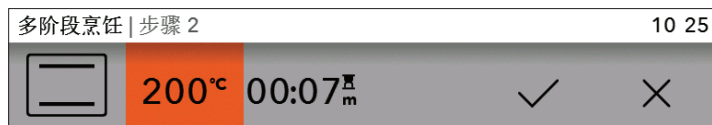


在专业模式和蒸汽烹煮程序中，可选择分段烹饪。轻按旋鈕确认选择。

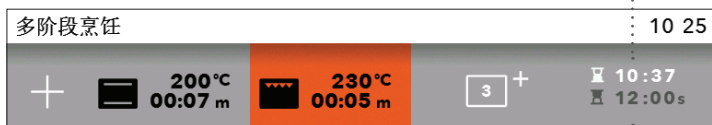


选择：第1步，第2步，第3步
轻按旋鈕确认选择

💡 若提前设置定时功能，则第1步已选择。



设定烹饪温度和时长。
选择对勾确认设置。

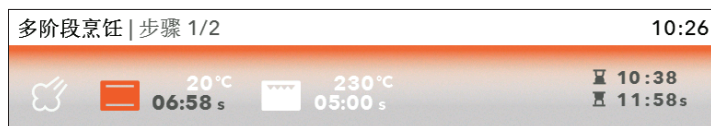



烹饪时间 - 结束

当前步骤的温度和烹饪时长。

当前步骤

轻按开始键START，烤箱开始烹饪。烤箱首先进入第1步，进行烹饪。(显示屏底部会有竖条提示当前烹饪步骤。)随后，会分步进入第2、3步。



 如果需要取消某步骤，请转动旋钮，选择某个步骤，通过选择叉符号取消此步骤。只能在未进入此步骤前取消此步骤。

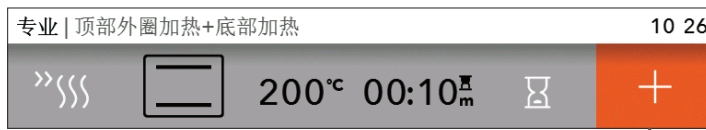
蒸汽喷射

烹调以下食品时，建议使用蒸汽喷射功能

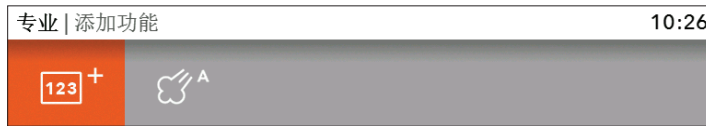
- **肉类** (烹饪程序即将结束时)：这会让肉品更多汁软嫩，同时采用蒸汽喷射则无需给肉品表层涂油。
肉类：牛肉、小牛肉、猪肉、野味、羊肉、鱼肉、香肠；
- **面包**、面包卷：在烘焙开始后的前 5-10 分钟使用蒸汽喷射，则面包外皮酥脆、色泽焦黄；
- **蔬菜与水果蛋奶酥**、意式宽面、含淀粉的菜肴、布丁；
- **蔬菜**，特别是马铃薯、花椰菜、西兰花、萝卜、西葫芦和茄子。

在专业模式(Pro)下分段烹饪程序里可启动蒸汽喷射功能(参阅第 9 章)。轻按开始键，烤箱开始烹饪。

 烹饪时长不能短于10分钟。



选择 + 图标，进入蒸汽喷射程序。轻按旋钮确认选择。




转动旋钮选择功能
- 分步骤烹饪 (详见分步骤烹饪章节)
- 蒸汽喷射有3个强度

A) 分步骤烹饪

选择分步骤烹饪 (详见分步骤烹饪章节)。选择+图标，进入蒸汽喷射程序。系统会根据种的烹饪时间调整每次蒸汽喷射时间和力度。轻按开始/停止键启动程序。

B) 直接蒸汽喷射

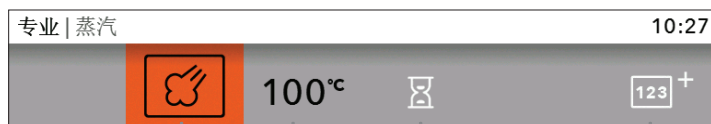
选择  图标，烹饪期间会直接有蒸汽喷射步骤。屏幕会有提示语：“是否要开启蒸汽喷射？”该图标会一直闪烁至蒸汽喷射功能结束。直接蒸汽喷射会重复3次。

C) 蒸汽烹饪

 轻按旋钮确认设置。



旋转旋钮至蒸汽功能。
轻按旋钮确认设置。



选择基本设置。

- 1 系统
- 2 烤箱温度
- 3 烹饪时长
- 4 分步骤烹饪 (详见分步骤烹饪章节)

 若想快速预热至期望温度，可使用预热功能。

烤箱注水至最大值标识。请使用蒸煮套件蒸煮蔬菜、鱼类、肉类和土豆。将蒸煮套件放入烤箱第二层。

低温慢煮 (蒸汽烹饪)

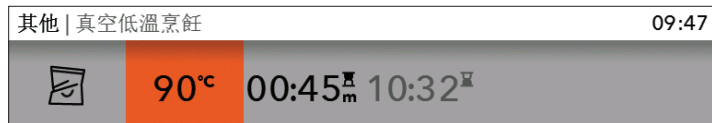
将食物调味并真空密封至真空密封袋。(密封袋可耐热, 并用于低温蒸煮)。密封袋放置在多孔烤盘上, 烤盘放在烤箱中间层。



旋转旋钮至额外功能设置主菜单。轻按旋钮确认选择。



旋转旋钮至低温慢煮功能。




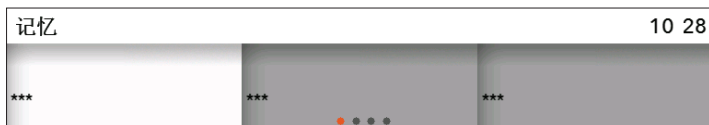
选择烹饪温度和时间。适合长时间低温烹饪。(详见烹饪表)。

烹饪结束, 请将食物从密封袋中取出。如需要食物风味更佳, 可将食物过一下热油。

食物	厚度 (cm)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
肉类			
牛排,五分熟	3	60	150-180
牛排·全熟	3	70	140-170
猪排·五分熟	3	65	70-100
猪排·全熟	3	70	70-100
羊排·五分熟	2	60	90-120
羊排·全熟	2	70	70-100
小牛排·五分熟	3	60	90-120
小牛排·全熟	3	70	70-100
无骨鸡胸肉	3	65	90-120
无骨鸭胸肉	3	65	120-150
无骨火鸡鸡胸肉	5	65	180-210
鱼片	1	55	40-60
鱼排	2	55	40-60
虾	/	60	30-40
章鱼	/	85	180-240
扇贝	/	60	40-60
胡萝卜·切块/片	1	85	90-120
土豆·切块	2	85	100-130
芦笋	/	85	50-70
茄子	1	85	50-70
大块蔬菜	/	70	90-120

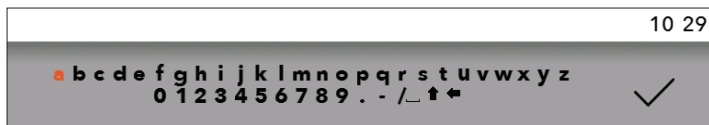
D) 存储常用菜单 (个人模式)

烹饪结束，菜单“完成”会在屏幕上显示。可通过选择图标 ，并转动旋钮将当前烹饪模式添加至常用菜单。



选择星标区域，设置一个新菜单名称。

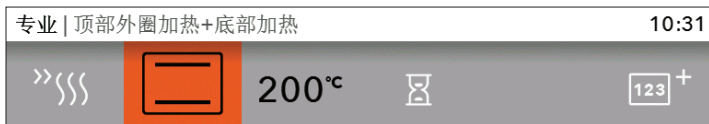
 系统可存储12个新菜单。




转动旋钮选择字母数字确认菜单名称。也可通过箭头图标删除字母数字。确认菜单名称请点击对勾图标



设置好之后，可以通过主菜单的个人模式找到新菜单名称。轻按旋钮确认选择新菜单。



设置好的数值会在屏幕上显示，如有需要也可以更改。

烹饪结束，菜单“完成”会在屏幕上显示。如需更改设置，可以选择  图标保存为新菜单。如果新菜单名称与就菜单名称一样，新菜单会覆盖旧菜单。

- 确认保存至当然菜单或保存为新菜单。
- 或取消当前操作。屏幕会显示存储新菜单方式。


开始烹饪

开始烹饪前，开始/停止键会闪烁。

轻按开始/停止键开启烹饪。

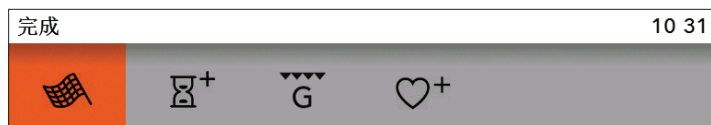
烹饪过程中，如需更改当前设置，仅需转动旋钮至所需设置。轻按旋钮确认选择。



 烹饪过程中，烤箱门打开，烹饪过程会中断。3分钟内烤箱门关闭，烹饪继续进行。烤箱门打开时间超过3分钟，烹饪过程会自动终止，烤箱屏幕上会显示“完成”。

烹饪结束，关闭烤箱

轻按开始/停止键终止烹饪程序。



转动旋钮，菜单“完成”会显示在屏幕上，并有符号指示。



完成

选择该图标，烹饪结束。显示屏显示主菜单。



增加时长

选择该图标增加烹饪时长。

用户也可以重新设置烹饪结束时间（详见定时功能-时长章节）



面包着色

选择该图标，烤制食物表面会比较焦黄。




添加至常用菜单

用户可将所选烹饪程序设定为常用菜单模式。

选择额外功能



转动旋钮至额外功能主菜单。轻按旋钮确认选择。额外功能菜单会显示在屏幕上。

 某些额外功能无法应用于某些常用功能，此时会伴随提示音。

蒸汽清洁

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。
(详见维护和清洁章节)

解冻

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(蛋糕、面包和水果)。
通过选择相关图标可以选择食物种类、重量和解冻开始和结束时间。
解冻时间过半时，请打开机门将食物翻转、分开以保证解冻效果。

保温

保温功能用于将已做好的食物进行保温。
选择此图标并设定温度和开始结束时间。

暖碟

暖碟功能用于加热碟子、杯子等器皿。
选择此图标并设定温度和开始结束时间。

蒸汽加热

此方法用于蒸汽重新加热已做好的食物。
此烹饪方式可以尽量少量流失食物的风味和口感。
可同时加热不同的食材。


- 此功能支持设置开始和结束时间。

快速预热

当需要烤箱尽快到达所需温度时，可选择快速预热功能。
此功能不适于烹饪，仅作预热所用。当烤箱加热到预设温度时，快速预热完成，可放入食物进行烹饪。

安息日模式

安息日模式，烤箱温度设置为85- 180 °C之间（持续时长74小时）轻按开始键开始倒计时，烤箱内照明灯会开启。所有按键都可以操作，除了开关键。当此模式结束时，可将此模式存储在烤箱常用菜单。

 如果出现电力故障，安息日模式会取消，烤箱重新进入归位至可开始模式。



警告：生产商不对滥用安息日模式的后果负责。

低温慢煮

将食物密封放入烤箱，进行长时间低温烹煮。主要用于烹饪肉类，鱼类和所有水果蔬菜。这类烹饪方式可以保证食物原汁原味。

完成

10:32

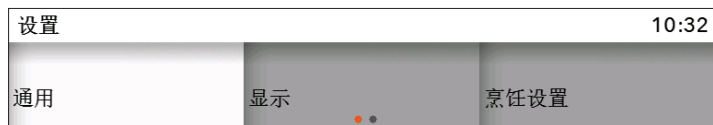


旋转旋钮至“完成”菜单，屏幕会显示相应图标。

选择常用设置



旋转旋钮至“设置”主菜单。轻按旋钮确认设置。



旋转旋钮可以查看主菜单下所有功能。轻按旋钮确认设置。

常用设置

语言 - 设置屏幕显示语言。

时间 - 首次接入电源或长时间断电（超过1周）重新接入电源时必须设置当天时间。设置时钟时间。在电子时钟界面，用户可以选择数码或钟表时间显示模式。

日期 - 首次接入电源或长时间断电（超过1周）重新接入电源时必须设置日期。设置年·月·日。

声音 - 仅在无倒计时功能开启时，可调整提示音音量。

音量 - 用户可自行选择不同音量大小。

按键音量 - 可以开启或取消按键音。

开关机声音 - 可以开启或取消开关机声音

显示

可设置:

屏幕亮度 - 3个亮度可供选择。

夜间模式 - 设置屏幕亮度自动调暗时间

待机模式 - 显示屏在1小时后会自动关闭。

烹饪过程设置

除垢

水硬度调节

系统

产品信息

出厂设置


烤箱灯设置 - 在烹饪过程中打开烤箱门，烤箱照明自动关闭。

烤箱灯设置 - 打开烤箱门时或开启烤箱时，烤箱照明自动开启。烹饪程序结束，烤箱照明持续照明1分钟后关闭。也可轻按照明键开启或关闭烤箱灯照明。



童锁

轻按童锁图标键开启童锁。显示屏将显示:"Child lock activated"，"童锁开启"。再次轻按童锁图标，童锁解除。

 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。仅烹饪过程可以停止或者关闭。

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。



倒计时功能

倒计时功能可独立使用。

轻按此闹钟图标以开启倒计时功能。最长倒计时时间为10小时。倒计时结束时，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。



电力故障或烤箱关闭之后，所有额外设置都会被保存。

加热系统（烹饪模式）详解以及烹饪介绍（图表）

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单层烹饪时使用。

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。

预热模式仅用于需要使用预热烤箱的菜单（烹饪介绍图表中有备注）。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。

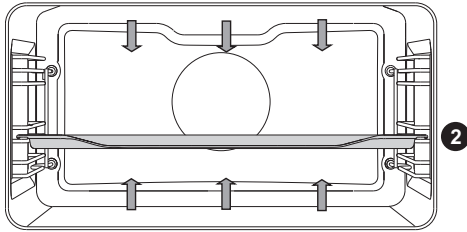
可在烹饪结束前大约10分钟，关闭烤箱，以节约能耗。

请勿在烤箱内冷却食物，以免烤箱门内出现水珠。



星标符号 * 指需要快速预热的食物。

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。

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)	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
烤猪肉	1500	1	180-200	90-120
猪肩肉	1500	1	180-200	110-140
猪肉卷	1500	2	180-200	90-110
烤牛肉	1500	1	170-190	120-150
小牛肉卷	1500	2	180-200	80-100
羊肉	1500	1	180-200	60-80
兔肉	1000	2	180-200	50-70
鹿肉	1500	1	180-200	90-120
肉卷	/	2	180-200	15-30
鱼类				
红烧鱼	1000 g/条	2	190-210	40-50

烘焙糕点

若使用标配烤盘，可直接置于导轨上；若使用其他烤盘，请将烤盘置于烤架上。
使用快速预热功能可以缩短烹饪时长。

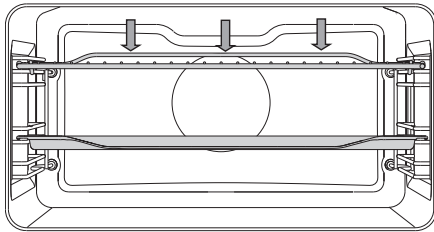
食物种类	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
糕点			
白面包, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
荞麦面包, 1 kg *	2	180-190	50-60
全麦面包, 1 kg *	2	180-190	50-60
黑麦面包, 1 kg *	2	180-190	50-60
斯佩尔特小麦面包, 1 kg *	2	180-190	50-60
甜舒芙蕾	2	170-190	40-50
面包卷 *	2	190-210	20-30
核桃蛋糕	1	170-180	50-60
松糕 *	1	160-170	30-40
马卡龙(蛋白点心)	2	130-150	15-25
蔬菜卷	2	190-200	25-35
水果卷	2	190-200	25-35
小糕点 (酵母)	2	200-210	20-30
卷心菜俄式馅饼 *	2	190-200	25-35
水果蛋糕	1	130-150	80-100
酥皮曲奇	2	80-90	110-130
填陷卷	2	170-180	30-40

小贴士	方法
蛋糕里面数了吗?	<ul style="list-style-type: none"> • 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。
蛋糕没成型?	<ul style="list-style-type: none"> • 查看菜谱。 • 下次，减少用水量。 • 搅拌时注意搅拌时间。
蛋糕底部过松散?	<ul style="list-style-type: none"> • 使用深色烤盘。 • 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。
含水分的蛋糕未熟?	<ul style="list-style-type: none"> • 增加温度、延长烘焙时长



请勿将深烤盘置于第1层（最底层）。

烧烤



当选择全区域烧烤时，顶部内外加热器同时开启。

当选择小区域烧烤时，顶部内圈加热器开启。

最高可用温度：230°C

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

烧烤 – 顶部内圈加热器

食物种类	重量 (g)	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
牛排，一分熟	180 g/块	3	230	20-25
猪颈肉	150 g/块	3	230	25-30
猪排	280 g/块	3	230	30-35
烤香肠	70 g/块	3	230	20-25
吐司面包				
吐司面包	/	3	230	5-10
三明治	/	3	230	5-10

烧烤 – 顶部内外圈加热器

食物种类	重量 (g)	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
牛排 · 一分熟	180 g/块	3	230	10-15
牛排, 全熟	180 g/块	3	230	15-20
猪颈肉	150 g/块	3	230	15-20
猪排	280 g/块	3	230	20-25
小牛肉	140 g/块	3	230	15-20
烤香肠	70 g/块	3	230	10-20
午餐肉	150 g/块	3	230	15-20
鱼类				
三文鱼排	200 g/条	3	230	15-20
吐司面包				
6片白面包	/	3	230	1-4
三明治	/	3	230	2-5

开启顶部加热器时，请保持机门关闭。

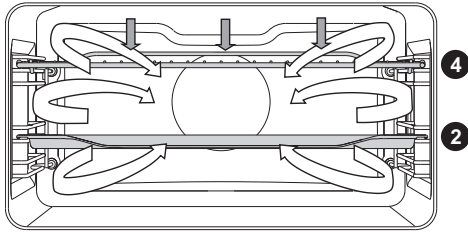
烧烤时，烤箱内各部件温度较高，请使用烤箱手套和肉钳。



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。

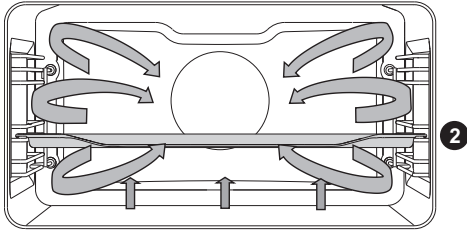
烧烤 + 背部风扇



顶部内外加热器和背部风扇同时工作。适合烤肉、
鱼和蔬菜。

食物种类	重量 (g)	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
鸭肉	2000	1	180-200	90-110
烤猪肉	1500	1	170-190	90-120
猪肩肉	1500	1	160-180	100-130
半只鸡	700	1	190-210	50-60
整只鸡	1500	1	200-220	60-80
肉饼条	1500	1	160-180	70-90
鱼类				
鳕鱼	200 g/piece	2	200-220	20-30

背部加热器 + 背部风扇 + 底部加热器

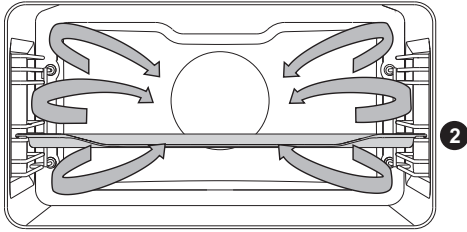


背部加热器、底部加热器和背部风扇同时工作。
适

合烘焙比萨、水果派和水果蛋糕。

食物种类	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
酥皮芝士蛋糕	2	160-170	60-70
披萨 *	2	220-230	10-15
酥皮法式洛林糕	1	200-210	50-60
苹果派	2	180-190	50-60

热风



背部环形加热器和背部风扇同时工作。背部风扇持续工作保证烤箱内部热量均匀分布。

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。

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。

食物种类	重量 (g)	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类				
烤猪肉·带皮	1500	1	170-190	90-120
五花肉	1500	2	180-200	70-90
整只鸡	2000	1	170-190	120-150
鸭肉	1000	2	190-210	50-60
鸡胸肉	1500	1	190-210	110-130

烘焙糕点

建议先使用快速预热功能。

请使用浅烤盘烘焙糕点如饼干、曲奇饼。可同时多层烘焙，建议使用第2、3层。

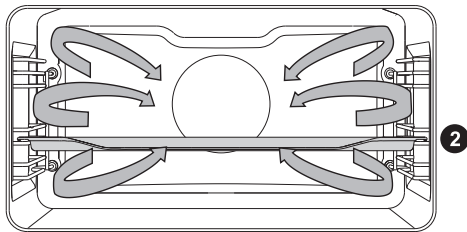
请注意即使使用相同烤盘进行烘焙，烘焙时长也会略微不同。例如上层烘焙比下层烘焙时间短。若使用非标配烤盘，请将烤盘置于烤架上。若使用标配烤盘，请直接置于导轨上。为达到均匀烘焙，请确保放入烤箱前的糕点厚度一致。

食物种类	层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
糕点			
蛋糕	1	160-170	30-40
海绵蛋糕	2	170-180	25-35
酥粒蛋糕	1	160-170	30-40
水果海绵蛋糕	2	170-180	15-25
李子蛋糕	1	170-180	50-70
海绵蛋糕卷*	2	170-180	35-50
酥皮水果蛋糕	2	180-190	50-60
犹太面包	2	210-220	15-20
苹果卷	2	160-170	15-25
果酱卷	2	150-160	20-30
比萨*	2	150-160	20-30
酥皮饼干	2	180-190	20-35
压制饼干	2	180-190	20-30
曲奇	2	190-200	25-45
速冻食物			
苹果卷、德式茅屋芝士酥	2	180-190	55-70
披萨	2	190-200	20-35
烤土豆	2	210-220	25-40
炸肉饼	2	210-220	20-35



请勿将深烤盘放入第一层。

节能烹饪



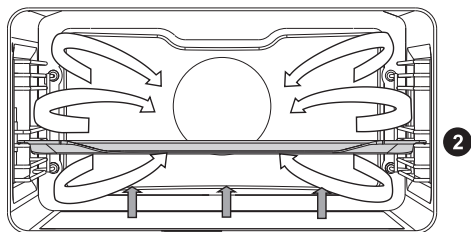
背部加热器和环形风扇开启。环形风扇确保热源均匀分布。

食物种类	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
肉类			
烤猪肉, 1 kg	1	200-210	110-130
烤猪肉, 2 kg	1	200-210	130-150
烤牛肉, 1 kg	1	210-220	100-120
鱼类			
整鱼, 200 g/条	2	200-210	40-50
鱼排, 100 g/块	2	210-220	25-35
糕点			
压缩曲奇	2	180-190	20-30
杯形蛋糕	2	190-200	30-35
海绵蛋糕卷	2	200-210	15-25
酥皮水果蛋糕	1	190-200	55-65
焗菜			
奶酪焗马铃薯	2	190-200	40-50
千层饼	2	200-210	45-55
速冻食物			
炸薯条, 1 kg	2	230-240	35-45
鸡肉块, 0.7 kg	2	220-230	30-40
鱼条, 0.6 kg	2	220-230	30-40



请勿将深烤盘放入第一层。

底部加热器和背部风扇



适合烘焙发酵面团和制作水果、蔬菜罐头。请使用浅烤盘并置于第2层。

制作果脯和腌制蔬菜

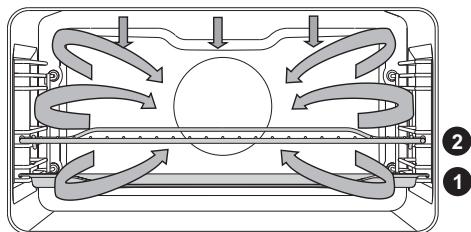
用罐子制作水果蔬菜罐头。请使用有橡胶封条、玻璃盖子的罐子。请勿使用金属盖子的罐子。确保所有罐子统一大小，并放入大致相等重量的食物。

在深烤盘中倒入1升大约70°C的水，将6个相同的罐子放入热水中，置于第2层。

制作过程中请时刻注意罐内情况，直到罐中水分渐渐消失(罐子中出现泡泡)。

食物重量	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)	开始出现气泡 的温度	静置于烤箱内 时长(分钟)
水果					
草莓(6×1 l)	2	180	40-60	关闭电源	20-30
核果(6×1 l)	2	180	40-60	关闭电源	20-30
水果糊(6×1 l)	2	180	40-60	关闭电源	20-30
蔬菜					
酸黄瓜(6×1 l)	2	180	40-60	关闭电源	20-30
豆子/胡萝卜 (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 分钟	20-30

自动烧烤



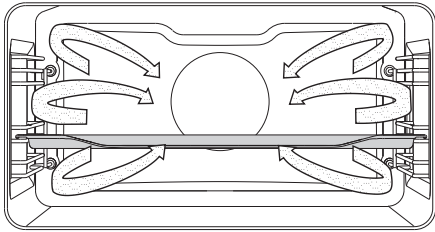
顶部内外圈加热器和背部环形加热器同时工作。
适合烧烤各种肉类，方便烤出脆皮。
适合烧烤各种肉类。

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，然后将烤架置于第3层进行烧烤。请记住，使用烤架烧烤时，务必在第2层放入深烤盘做滴油盘用。当使用烤盘烧烤时，请将烤盘置于第2层进行烧烤。


食物种类	重量 (g)	导轨层数 (自下而上)	温度 (°C)	时长 (分钟)	食物内部温度 (°C)
牛里脊	1000	2	170-190	60-80	55-75*
整只鸡	1500	2	180-200	65-85	85-90
火鸡	4000	2	170-190	150-180	85-90
烤猪肉	1500	2	170-190	100-120	70-85
肉饼条	1000	2	170-190	50-65	80-85
小牛肉	1000	2	170-190	70-90	75-85
羔羊肉	1000	2	180-200	50-70	75-85
鹿肉	1000	2	180-200	60-90	75-85
鱼肉	1000	2	170-190	40-50	75-85
鸡腿	1000	2	190-210	45-55	85-90

* 三分熟 = 55-60 °C; 五分熟 = 65-70 °C; 全熟 = 70-75 °C

热风+蒸汽

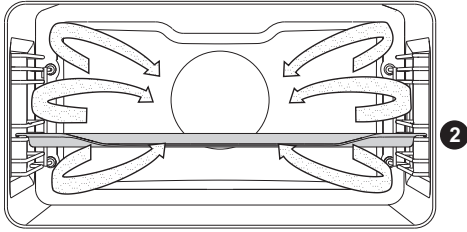


水通过蒸汽发生器进入烤箱内部汽化成蒸汽。背部环形加热器及风扇为烤箱内部提供源源不断的热风和蒸汽。


 请使用新鲜水注入水箱。

食物种类	重量 (g)	层数 (从下至上)	蒸汽强度	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
牛肉/腿	1000	1	1	170-190	80-110
牛肉/里脊肉	1000	1	2	180-200	50-70
小牛肉/腿	1000	1	1	180-200	80-110
羔羊肉	1000	1	1	180-200	60-90
家禽·整只	1500	1	1	180-200	65-85
家禽·胸肉	1000	2	3	180-200	50-60
猪排	1000	1	2	180-200	50-70
鱼类	200 g/ 片	2	2	190-210	25-35
土豆	1000	2	1	190-210	45-60
土豆和西兰花	1000	2	2	180-200	35-50

蒸汽



水通过蒸汽发生器进入烤箱内部形成蒸汽。

 请使用新鲜水注入水箱。

肉类

食物种类	重量 (g)	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
德国泡菜和香肠	700	2	100	30-40
牛排	1000	2	100	40-50
鸡胸肉	1000	2	100	20-30
虾	1000	2	100	20-30
鱼片	500	2	80	15-20
鱼排	500	2	80	20-25
整鱼	400	2	100	20-30
贻贝	1000	2	100	15-20
法兰克福香肠	1000	2	85	10-15

蔬菜

食物种类	重量 (g)	比例 食物 : 水	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
豆角	500	/	2	100	55-65
豆子	500	1:2	2	100	90-100
碗豆	500	/	2	100	20-25
花菜-整棵	500	/	2	100	25-35
花菜-切块	500	/	2	100	15-25
西兰花-整棵	500	/	2	100	20-30
西兰花-切块	500	/	2	100	15-25
胡萝卜-整只	500	/	2	100	25-35
胡萝卜-切丁	500	/	2	100	20-30
玉米	500	/	2	100	25-35
鹰嘴豆	500	1:2	2	100	85-95
茴香	500	/	2	100	15-25
甘蓝	500	/	2	100	25-35
甜菜根-整棵	500	/	2	100	65-75
胡椒	500	/	2	100	15-20
菊苣	500	/	2	100	15-20
抱子甘蓝	500	/	2	100	20-30
芦笋	500	/	2	100	15-25
菠菜	500	/	2	100	10-15
瑞士甜菜	500	/	2	100	15-20
什锦蔬菜	1000	/	2	100	25-35
卷心菜	500	/	2	100	35-45
大白菜	500	/	2	100	30-40
茄子	500	/	2	100	10-20
绿皮南瓜	500	/	2	100	10-20
土豆·整只	500	/	2	100	30-40
土豆·切片	500	/	2	100	25-35

意大利面食/米饭/谷类

食物种类	重量 (g)	比例 食物 : 水	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
白米饭	200	1:2	2	100	25-35
糙米	200	1:2	2	100	55-65
意大利调味饭	根据食谱	1:2	2	100	30-40
意大利面	200	1:2	2	100	15-25
全麦意面	200	1:2	2	100	15-25
小米	250	1:1	2	100	25-35
西式团子	500	/	2	100	15-25
饺子	500	/	2	100	15-25
意大利馄饨	500	/	2	100	20-30
蒸粗麦粉	500	1:1	2	100	15-20
意大利饺子	500	/	2	100	15-20

甜点

食物种类	重量 (g)	比例 食物 : 水	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
融化巧克力 *	200	/	2	50	20-30
融胶 *	1包	/	2	50	15-20
大米布丁	根据食谱	1:4	2	100	30-40
发酵面团	根据食谱	/	2	40	25-35
焦糖布丁	根据食谱	/	2	100	40-50

* 用铝箔或盖子盖住容器

蛋菜



食物种类	重量 (g)	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
溏心水煮蛋	200	2	100	10-15
全熟水煮蛋	200	2	100	15-20
水波蛋	200	2	100	13-17
炒蛋	200	2	100	10-15
培根煎蛋卷	根据食谱	2	100	15-20

水果

食物种类	重量 (g)	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
苹果片	500	2	100	5-15
杏片	500	2	100	5-15
樱桃	500	2	100	10-15
醋栗	500	2	100	5-15
梨块	500	2	100	5-15
李子	500	2	100	5-15
大黄	500	2	100	5-15
油桃	500	2	100	5-10

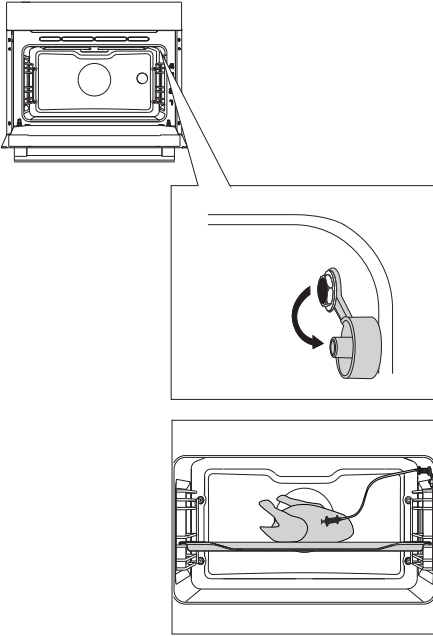
解冻

食物种类	重量 (g)	层数 (从下至上)	温度 (°C)	解冻时间 (分钟)
冷冻肉	500	2	50	40-50
冷冻家禽	1500	2	50	50-60
冷冻鱼片, 200 g/片	1000	2	50	35-45
冷冻水果	500	2	50	10-20
冷冻快餐	1000	2	60	45-60

 干燥烤箱内部，选择热风循环加底部加热，温度设置  170°C，时长15分钟。程序结束后保持烤箱门开启2分钟或以上，让蒸汽逸出，以干燥烤箱内部。

烤肉探针 (根据型号)

请设置食物内部所需温度。食物内部到达预设温度后，烤箱停止工作。烤肉探针用于探测食物内部温度。




1 拧开金属盖 (探针插孔位于烤箱右侧上部)。

2 将探针插入插孔，并将探针部分插入食物内部 (如果任何定时功能开启，则无法使用探针)。



选择加热模式
(如：热风模式)。

预设温度和探针的实时温度均会在显示屏上出现。
轻按开始键START，开始烹饪。

 烹饪过程中，探针实时监测食物内部温度 (温度可能根据实际烹饪情况波动)。
食物内部到达预设温度后，烤箱停止工作。
会伴随提示音，按任意键，提示音会关闭。
提示音会在1分钟后自动关闭。

烹饪结束后，请将烤肉探针插孔盖上。

肉类熟度

肉种类	核心温度 (°C)
牛肉	
生	40 – 45
三分熟	55 – 60
五分熟	65 – 70
全熟	75 – 80
小牛肉	
全熟	75 – 85
猪肉	
五分熟	65 – 70
全熟	75 – 85
羔羊肉	
全熟	79
绵羊肉	
生	45
三分熟	55 – 60
五分熟	65 – 70
全熟	80
山羊肉	
五分熟	70
全熟	82
禽类	
全熟	82
鱼类	
全熟	65 – 70



请使用本公司提供的烤肉探针。
请确保烹饪过程中探针不直接与加热器接触。
烹饪结束后，探针较热，请注意以免烫伤。

清洁和维护



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。

铝涂层表面

产品（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。

请勿直接将洗涤液涂在烤箱铝制表面。

请勿使用强力去污剂或者硬海绵清洗。

注意: 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。

不锈钢前面板

(根据型号)

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

(根据型号)

请勿使用强力去污剂，硬海绵，含酒精的清洗剂或纯酒精清洁剂擦拭旋钮，门把手，标签和铭牌。

使用软布和液体清洁剂清洁，特别适用于光滑的喷漆涂层；请参考厂家提供的用户手册。



请勿让铝涂层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。

清洗烤箱常规方法

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溅出的油脂，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陶瓷涂层，因此表面光滑且耐用。

这种特殊涂层在常温下更容易清洗。

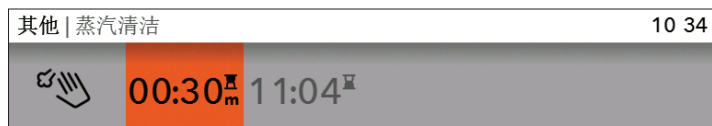
使用蒸汽清洁功能清洁烤箱

使用蒸汽清洁功能前，请先移除烤箱内大块食物残渣。

水箱注入水，烤箱设置为蒸汽清洁程序。




主菜单处选择额外功能，而后选择蒸汽清洁图标。轻按旋钮确认设置。



按开始键

程序运行结束，请确保烤箱内部完全冷却，然后再用抹布擦拭烤箱内部。

烤箱内壁的食物残留会被软化，请使用潮湿抹布擦去即可。

 如果烤箱清洁不理想（特别顽固的污渍），请重复辅助清洁功能程序。



烤箱完全冷却后再使用蒸汽清洁功能。

清洁蒸汽系统

清洁方式依据不同水硬度分类。


水硬度	°N	除水垢前已用水量 (L)	试纸颜色及条带数
软水	0-3 dH	100	4 条绿条带
微硬水	3-7 dH	70	1 条红条带
中等硬水	7-14 dH	50	2条红条带
硬水	14-21 dH	35	3条红条带
极硬水	>21 dH	25	4条红条带

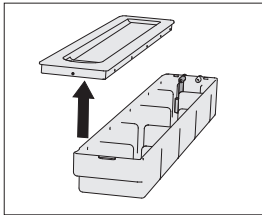
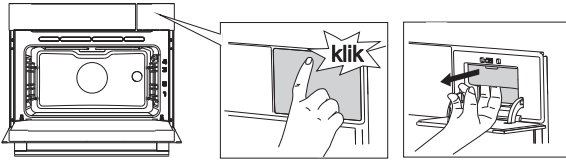
建议使用清洁蒸汽系统时使用除垢剂增强蒸汽清洁效果。

显示屏会显示"Please run the descaling procedure." (请使用除垢程序) 接着显示屏会引导您使用除垢功能。

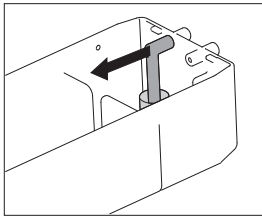
1. 除垢剂加入水箱 (除垢剂与水混合比为1:8)。
2. 除垢程序开始。
3. 除垢程序完成，清洗水箱，在水箱中装入清水进入清洗程序。
4. 清洗程序完成。清洁水箱，擦净烤箱。
同样清洗滤网 (详见清洁滤网章节) 。

清洁滤网

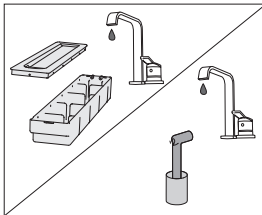
 每次清洁烤箱或为烤箱除垢后需清洁滤网。



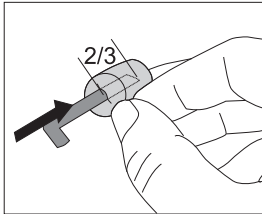
1 打开水箱盖。




2 移除进水管。



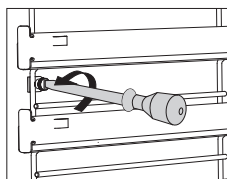
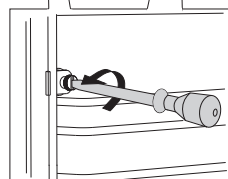
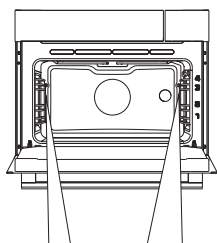
3 在流水下清洁进水管及滤网。冲洗滤网除去杂质。防止蒸汽问题影响烹饪。



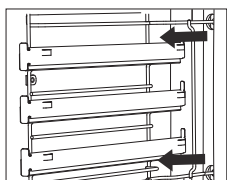
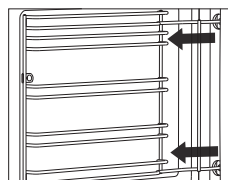
 若滤网与进水管分离，将进水管2/3部分均插入连接器。

导轨的拆卸和清洁

请使用常规方法清洗导轨。



1 拧下螺丝。

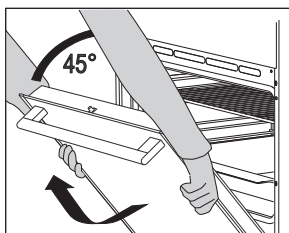
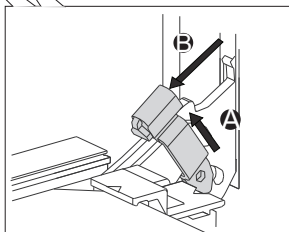
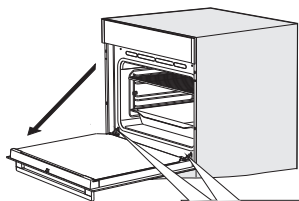


2 取下导轨。



清洗后，重新装上导轨，并拧紧螺丝。


烤箱门的拆卸和安装



1 首先，完全打开烤箱门。

2 缓缓提起铰链夹钳后，将门朝外拉出。

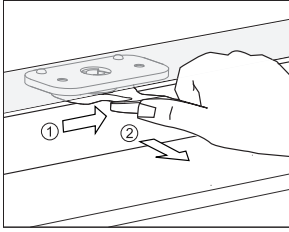
3 缓缓关闭烤箱门，使其与完全开门时成45°角；此时可以完全拉出烤箱门。

 机门复位时，请按照相反的顺序进行。如机门不能正常开启或关闭，请检查铰链的插槽是否完全归位。



安装烤箱门时，确保将铰链附带的夹钳彻底归位。否则，在安装或者拆卸时铰链所释放的弹力过大，易造成人身伤害。


机械门锁 (根据型号)

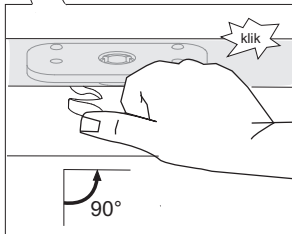
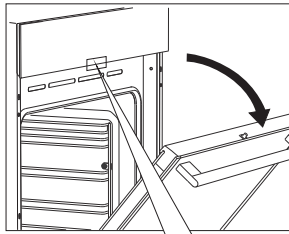


向右拨开门锁并开启烤箱门。

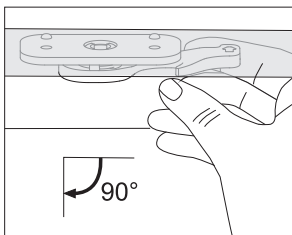
 关门后，机械门锁自动复位锁定。

开启和禁用烤箱门锁

 待烤箱完全冷却时进行。



烤箱门锁右推90°，至听到咔嚓声音。烤箱门锁禁用。



解除禁用请先打开烤箱门，用右手食指向人体一侧波动控制杆。

门缓冲开启 (根据型号)

烤箱安装有缓冲系统，在门关闭到达75度时，缓冲关闭。

门缓冲关闭 (根据型号)

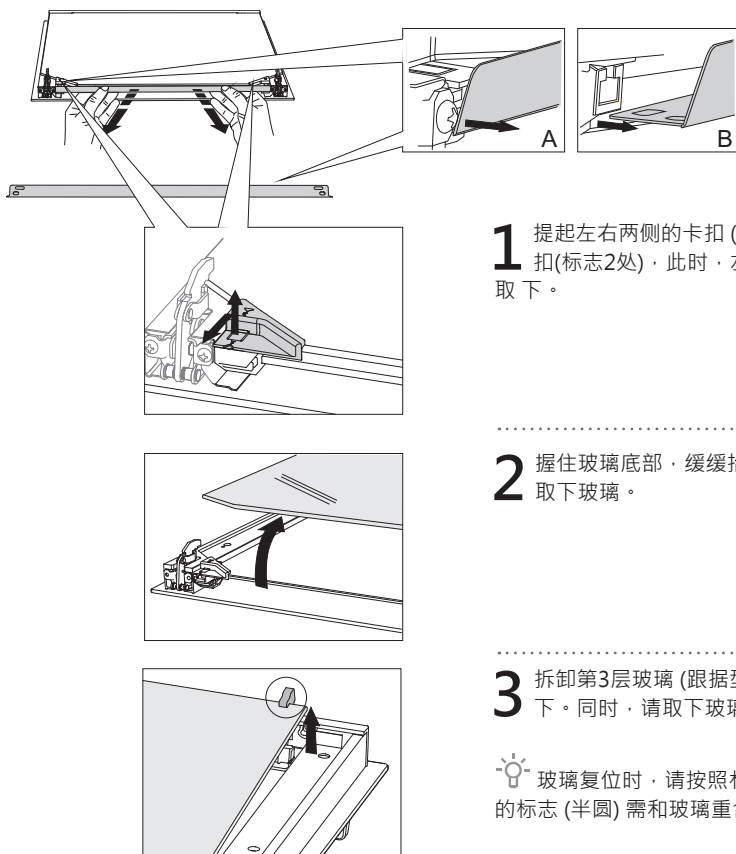
烤箱安装有缓冲系统，在门关闭到达75度时，缓冲关闭。
只需轻轻一推（门关至75度），烤箱门将会自动缓冲关闭。



如果关门用力过猛，缓冲系统作用将减弱。

蒸烤箱门内玻璃的拆卸和安装 (根据型号)

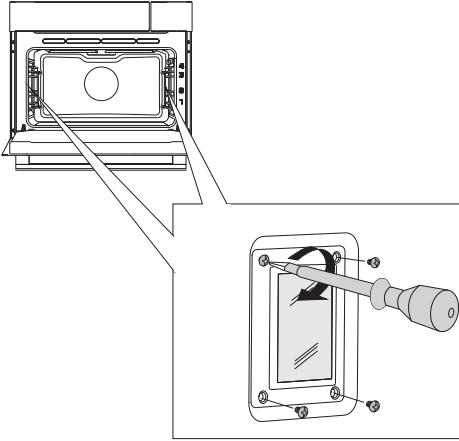
玻璃门板也可以从内侧清洗，但是首先必须拆卸烤箱门（参考“拆卸烤箱门”章节）。



蒸烤箱内部照明灯泡的更换

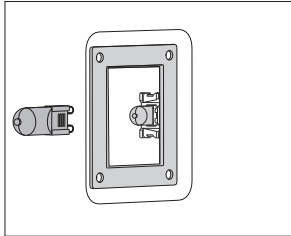
请注意，灯泡属于消耗品，因此不在保修范围内。更换前，请取出烤箱内各配件。

请使用飞利浦十字螺丝刀。(卤素灯: G9, 230 V, 25 W)




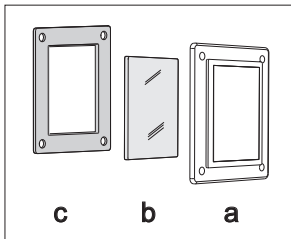
1 请用一字螺丝刀撬开并取下灯罩。


注意: 小心操作，以免损坏搪瓷内壁。



2 取下卤素灯。

 注意保护，避免烫伤。



 请勿取下灯罩上的垫圈。保持垫圈与灯罩紧密连接。垫圈应完全与烤箱内壁贴合。

故障排除表

故障	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。
烤箱灯照明无效	按照“更换部件”中的说明更换烤箱灯泡。参见“清洁和维护”
糕点不熟	是否使用正确的温度和加热模式？ 烤箱门是否关闭？
显示错误代码: ERRXX ... * XX 表示数字/故障代码	电子设备存在错误。关闭烤箱，拔下电源插头数分钟后，然后重新接通电源，开启烤箱。如果错误仍在，请致电维修人员或电工。
水泵不能虹吸	检查水箱中水量 水箱中水不足 请确认水箱背部水管及水孔是否堵住。

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。

废物丢弃



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

有助于停止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。

