Arda® | 安德厨电

1601 - 1605, Tower 1, Oasis Middlering Business Centre, Lane 1628,
Jinshajiang Road, Shanghai, China 200333

中国上海市普陀区金沙江路 1628 弄绿洲中环中心 1 号楼
1601-1605 室 . 200333

Arda 服务热线 / Arda Serivce Line: 400 820 2265
Arda 服务邮箱 / Arda E-mail: service@arda.cn

www.arda.cn



Arda® | 安德厨电

OVEN USER MANUAL

烤箱使用说明书

BO1019SIXAD

重要提醒

为了更好地使用本产品，延长产品的使用寿命，我们建议您在使用前细心阅读本用户手册，它将提供有关产品的安全安装、使用和维修方面的重要说明。请保管好您的用户手册以便今后查阅。谢谢！

安全注意事项	3
安装须知	6
使用前准备	9
功能设置	12
清洁和维护	14
制作方法与时间	15
故障分析	19
技术参数	19
告用户环境影响书	20

SAFETY PRECAUTIONS
安全注意事项

烤箱的安装人员必须是持有资格证的电工。安装人员必须遵照相关的安全规定，将烤箱与电源连接。

电源安全事项

- 如果烤箱在运输过程中受损，请不要连接电源，必须由有专业资格证的电工来连接电源。
- 当烤箱出现问题时，请不要操作，只有具有证书的技师才可以进行维修。不正确的操作可能对您或者烤箱造成危险与损坏，如果你的烤箱需要维修，那么请您联系当地服务中心或者销售商。
- 如果插头坏了，您必须联系制造商或者授权的服务代理来替换专门的插头或者组件。
- 烤箱不能直接与电线连接，应当与主电源连接，并且需要串接上获得认证的电容器或者保险丝。
- 杜绝使用多个插板或者延长导线。
- 当维修或者清洗时，需要切断电源。
- 额定电压与功率贴在烤箱左侧板上。

警告：更换灯泡时必须切断电源，以防电击。在烤箱使用过程中，烤箱腔体非常热，请注意不要用手触摸，以防烫伤。

操作中的安全事项

- 本款烤箱仅仅适合烘烤家常食物。
- 烤箱在烘烤时腔体内温度非常高，因而在烤箱没有足够的冷却前，请不要触摸烤箱电热管或腔体内部。
- 烤箱内不要储藏易燃物品。
- 当烤箱被设置很高的温度来加热，结束后烤箱会有很长一段时间内持续高温。
- 烤箱烘烤时，需要打开门时请小心，因为有温度很高的热气或者水蒸气会从烤箱内部窜出来。
- 当烘烤的食物中含有酒精时，可能由于高温而蒸发导致烤箱内部着火。
- 为了你的安全，不要使用高压水柱或者喷气式清洁器。
- 为了儿童安全，烤箱在烘烤时，必须确保儿童与烤箱之间有一定的距离。
- 当烤箱底部很热时，不要采用向烤箱泼水的方式来降温。因为这可能会损坏烤箱搪瓷。
- 烘烤时烤箱门必须关闭。
- 不要在烤箱内部放置铝片或者任何罐头等类似物品来烘烤，因为铝片会阻隔热量，从而损坏搪瓷并且造成劣质烘烤效果。
- 果汁会染色，从而给烤箱的搪瓷表面留下清洗不掉的颜色。当烘烤较潮湿的蛋糕时，使用较深的油脂收集盘。
- 不要将油脂收集盘或者搁架放在打开的烤箱门上。
- 没有监护人照看儿童或者体弱者时，为了确保安全，建议他们不要使用烤箱。
- 更换灯之前，确保产品是断开电源的，以免出现触电的危险。

儿童安全

- 通常在烤箱冷却的时候放置烤架在适当的位置。 如果必须在热的时候移动烤架，不要将防烫手套接触到加热元件。
- 通常使用干布垫子，潮湿或湿布垫子可能会导致蒸汽烫伤，不要将防烫手套接触到加热元件。不要用毛巾或其他笨重的布。
- 警告： 在使用的过程中，易触及的部分可能会发热，儿童应远离。

清洗安全

警告：当产品仍然是热的时候不能清洗，一些清洁剂用在热表面是时候会产生有害气体，湿布或海绵可能会英气蒸汽烫伤。

烤箱外部

- 可以使用一块布以及温和的清洁剂或者温热的肥皂水来清洗烤箱内外。
- 用餐巾纸或者干毛巾擦干。
- 不要使用刷子或者能够腐蚀、磨损的工具来清洗烤箱。

烤箱不锈钢部分

- 不要使用不锈钢丝网，刷子或者磨损物来清洗，它们可能会损坏产品。

铝制物件前面

- 用软布或者微纤维布以及玻璃清洁剂来清洗。

警告：清洗前确保烤箱已经冷却。

烤箱内部

- 不要用手清洗门封条。
- 不要使用粗糙的垫子或者清洁海绵。
- 为了避免损坏烤箱搪瓷表面，使用购买的专业烤箱清洁剂。
- 为了清洗顽固的污垢，使用专业的烤箱清洁剂。

烤箱门玻璃

烤箱门有四层玻璃组成。内玻璃和中间玻璃可以拆下来清洗。

警告：当烤箱门和烤箱分离时，铰链必须是开着的。
不要用尖利、粗糙的清洁器或者金属清洁器来清洁烤箱门玻璃，他们会划伤玻璃表面，甚至可能造成玻璃破碎。
当烤箱门与烤箱相连时，从门上取配件（门玻璃或者其它部件）可能会造成伤害，因为门会受铰链的力弹起。

如果你用力过度可能会造成门玻璃破坏，尤其是前面的拐角。

■ 附件

使用后清洗所有的油脂收集盘和附件，用毛巾擦干。为了方便清洁，也可以在肥皂水内浸泡30 分钟后再清洗。

■ 搪瓷表面的催化反应

在对流加热模式中，循环的热空气将油脂变成可移除的深灰色催化反应搪瓷物。
烘烤时，若温度达到200 °C 以上，这些残留物会被烧掉。温度越高，燃烧的速度越快。
每次使用后烤箱和附件都要清洗。否则下次烘烤时，残留物会变硬，清洗起来更加困难，甚至变成不可清洗物。

■ 用手清洗

清洗前确保烤箱已经冷却。
● 催化反应的搪瓷面应该用热水和清洁剂以及尼龙软刷子清洗。
不要用粗糙的清洁工具、硬刷子、粗糙的布、铁丝网、小刀或者其它任何尖锐的工具。不要使用烤箱喷雾剂，因为喷雾剂内的化学物质会损坏具有催化反应的搪瓷面，从而使烤箱工作失效。
烤箱内部使用喷雾剂之前需要先将催化反应物移除。

■ 高温清洗

高温清洗催化反应表面时，确保所有的内表面已经像上面描述的那样清洗过。否则，高温会将残留物烘烤至烤箱内表面，难以清除。
如果人工清洗后，烤箱灰尘仍然很多，将烤箱升至高温后，清除掉油脂。
注意成块的残留物，糖浆和相似的物质在此过程中不能被清除。这些需要用柔和的清洁剂，热水和软刷子，进行人工清洗。
● 将烤箱内的附件全部移出来。
● 将烤箱设置为对流加热模式。
● 温度设为250 °C。
● 运行1 个小时（时间长短取决于灰尘的严重程度）。
建议最好设定此过程的结束时间，防止忘记关掉烤箱。
以后当烤箱高温使用时，残留的油脂会逐渐消失。

■ 清理包装材料

● 包装烤箱的材料是可回收使用的。
● 请将您不要的包装材料，放置到附近的垃圾清理站。

■ 旧烤箱的清理

在处理旧烤箱前，确保烤箱已经不可操作，防止它们造成危险。
具体操作是：将烤箱断开主电源，然后移除主要导线。
正确处理旧烤箱对于保护环境来说，是非常重要的。
● 旧烤箱不可以和家庭生活垃圾一起丢弃。
● 您可以从当地的垃圾站或者环保协会获得回收日期以及公共回收点的信息。

INSTALLATION INSTRUCTIONS
安装须知

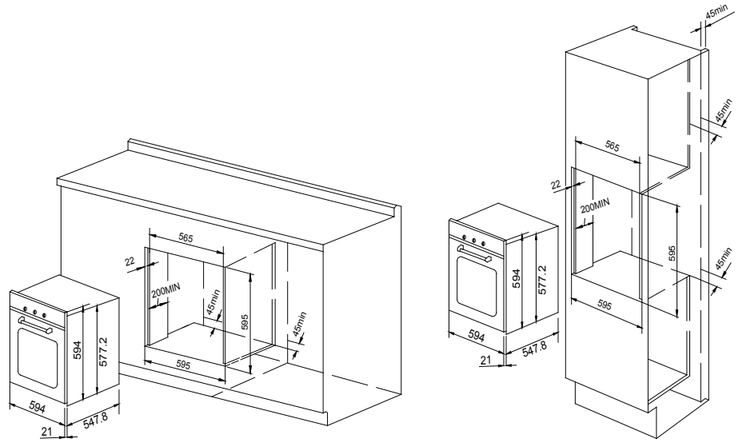
烤箱的电源连接必须由具有资格证书的电工完成。烤箱的安装必须根据安装指南进行。
安装后请拆除表面保护塑料。

■ 安装者的安全指南

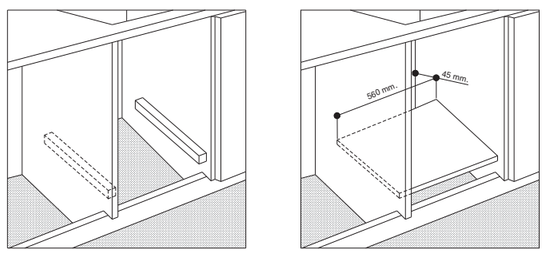
根据当前的安全标准，一旦烤箱安装后就看不到烤箱的其他电子部件。
确保烤箱安全运转的所有部件只能用专业工具才能拆卸

■ 嵌入式烤箱的安装

为了保证嵌入式烤箱正常工作，壁橱大小一定要合适。下面的图片给出了在壁柜上安装或在墙壁里安装的尺度。



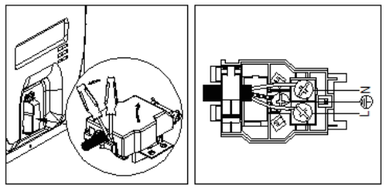
为了保证充分的通风环境，橱柜的后板要移去。最好将烤箱搁在两块木片上面。
如果烤箱搁在一块平面的木板上面，至少要留出至少45X560mm 的缝隙。



橱柜的木板应由抗热的材料制成。特别是外层是胶合板的橱柜要涂上胶水使其能承受高达100度的高温。
根据当前的安全标准，一旦烤箱安装后就看不到烤箱的其他电子部件。

确保烤箱安全运转的所有部件只能用专业工具才能拆卸。
为了将烤箱与橱柜固定住，打开烤箱门，把四个木螺钉嵌入框架周围的四个孔，将其固定。
确保烤箱安全运转的所有部件只能用专业工具才能拆卸。

连接电源



烤箱必须连接带三个极线的电源线，电源为交流电，接地线是黄绿色。
打开接线端子板：
- 用螺丝起子，对准接线盒的侧边螺钉，将其拧开；
- 使用螺丝刀将接线盒上两个固定钩子打开，将接线盒盖打开。

按如下操作安装电源线：
- 卸下夹固电源线的扣子和三条芯线的螺钉；
- 将电源线按照下列说明进行连接：蓝色零线接至终端（N）棕色火线接至终端（L）黄绿色线接至终端
- 用固定夹固定电源，装上接线板后盖。

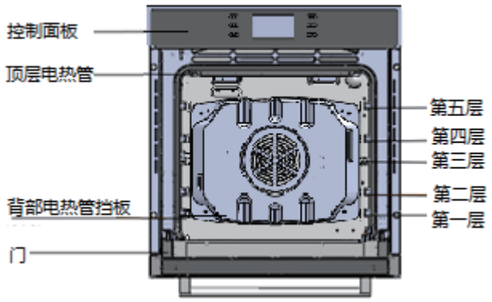
将电源线连接到电源

按照铭牌上的要求安装标准的插座。连接电源时，在电源干线和烤箱之间还应装上一只合格的断路保护器，其中的裸露电线之间应保持3mm 的间距空隙。断路保护器的大小要与负荷量一致，也要符合有关规定（地线不应受到断路保护器的干扰）电源线连接不得安装在温度超过50度的地方。

在连接之前，请检查：
- 要按照电源连接安全规定，正确有效地将接地线可靠接地。如果您有任何疑问，请让专业技工来检查系统。制造商对由于由未接地的系统所造成的损失不承担任何责任。
- 把烤箱接到主干线之前，要确认铭牌上所标的规格（在烤箱上或包装上）与您当地的电源干线系统一致。
- 检查电源的系统和插座能承受烤箱所标示的最大额定电流极限。如有疑问，请咨询专业技工

如果插座与烤箱插头不匹配，请专业技工替换一个型号合适的插座。建议您不要使用适配器，多用插座和带接头的加长电线。如果一定要用，则必须使用合格产品，而且注意电流强度不能超过所标示的最大额定电流极限。插座和插头要易于连接。

构成部件和特点



烤架的层数是从底部开始计数的。
第4 层和第5 层是用于烧烤的。
请根据提供的关于烘烤的说明书来决定你的烘烤器具应当放在第几层。

标准配件

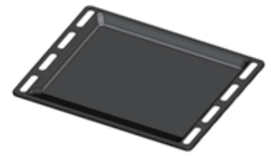
你购买的烤箱提供以下配件：



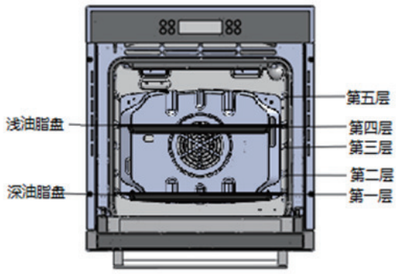
1.搁架， 用于碟子、蛋糕盘、烘烤盘的放置，也可直接放置实物烘烤。



2.烤盘架，直接放食物烘烤。



3.浅油脂收集盘，用于蛋糕和甜点的烘烤，也可以用来收集少量的油脂。



浅油脂收集盘、深油脂收集盘和搁架，烤盘架要与内部的滑轨正确连接。当从烤箱内取出烘烤的食物时，要当心热的器皿和表面。

例如 第一层位置是深油脂收集盘；
第四层是浅油脂收集盘

当使用深烤盘或者普通烤盘来收集烘烤食物的油脂时，要确保烤盘和烤架放置正确。如果这些附件与烤箱底部接触，可能会损坏内部搪瓷表面。放置在第一层位置上的烤盘应当离烤箱底部至少2cm的距离。

附件的放置

烤盘架可以放置在任何一层。
浅油脂收集盘放置烤箱第四层，深油脂收集盘放置烤箱第一层。

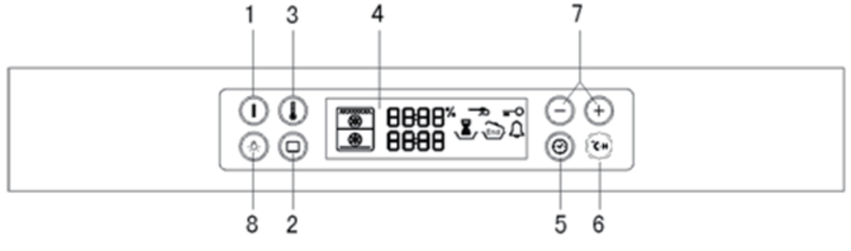
安全切断

如果烘烤时间没有结束或者没有设定烘烤时间，烤箱会在两个小时后自动停止运行。
烤箱的电路中含有过热保护系统。如果烤箱的温度非常高，系统会自动切断烤箱或者加热管的电源。

冷却通风

为了冷却烤箱外层，有些型号配置了冷却风扇。当烤箱变热时，冷却风扇会自动启用。
风扇开着时，烤箱门和控制面板之间会有正常的气流出现。
注意：烘烤完毕，风扇一直工作至烤箱充分冷却。

BEFORE USE
使用前准备



1. 开关按键　2. 功能按键　3. 温度按键　4. 显示屏
5. 时间按键　6. 快速加热按键　7. 温度/时间/功能控制按键　8. 灯键

■ 设定时钟

烤箱第一次通上电源之后，显示屏会被点亮，同时0:00出现，此时您可以设定时钟。
在当前时间设定前烤箱不会工作的。

- 烤箱第一次通上电源之后，显示屏上"0："图标闪烁，提示您可以进行时钟的设定。
- 触摸时间/温度/功能控制按键"+"或"-"来设定时钟小时部分。

例如：设置1：30。大约5秒后，时钟停止闪烁，显示设置的小时部分。

- 按下时间按键，显示屏上"：00"图标闪烁提示您可以设定时钟分钟部分。
- 触摸时间/温度/功能控制按键"+"或"-"来设定时钟分钟部分。
- 再次按下时间按键或者在设定好分钟后等待5秒钟，来结束时钟的设置。

当显示屏上的数字都不在闪烁时，烤箱的时钟已经被设定好，您可以开始准备使用烤箱了。

■ 初步清洗

第一次使用时要全面的清洗烤箱。不要使用尖利或者会磨损烤箱本身或者搪瓷表面的器具来清洗。

- 打开烤箱门，烤箱灯会自动亮起来。
- 用温水或者清洁剂清洗烤箱的所有烤盘、附件和侧面的滑轨，再用干净的软布擦干。
- 烤箱腔体内也用同样的方式清洗。
- 烤箱的控制面板部分用湿布擦拭。

检查定时是否正确。使用前拿出所有的附件，将烤箱烘烤的温度定为200°C，运行一个小时。
然后烤箱会有特别的气味发出，这是正常保护物质的挥发，请确保在此操作过程中厨房的通风性良好。

■ 设置烤箱功能

触摸开关按键打开烤箱，选择想要的功能模式，详细的介绍参照如下步骤：

- 按下开关按键开启烤箱。
- 触摸时间/温度/功能控制按键"+"或"-"选择想要功能模式，如果3秒钟内没有更改，那么烤箱将会自动按您选择的模式和功能运行。

如果你想更改烘烤区域，触摸功能按键"⊡"保持3秒，然后触摸时间/温度/功能控制按键"+"或"-"选择功能模式。

■ 设定烤箱温度

- 长按温度按键大概3秒钟，显示屏上会出现温度数字数码管闪烁。
- 触摸时间/温度/功能控制按键"+"或"-"来设定温度，每5℃的幅度增加或者减少。

模式 — 60℃-250℃

在烘烤过程中，你可以重新设定温度。

■ 打开/关闭烤箱

长按开关按键来打开/关闭烤箱

■ 打开/关闭烤箱灯

按下灯按键来打开/关闭烤箱灯

■ 结束时间

烘烤过程中，可以设定结束时间。

- 长按时间按键，直到结束时间数码管在显示屏上闪烁。
- 触摸时间/温度/功能控制按键"+"或"-"来设定结束时间。
- 再次按下时间按键或者在设定完成后等待3秒钟，烤箱会自动按照设定时间进行工作。

■ 烘烤时间

烘烤过程中，可以设定结束时间。

- 长按时间按键，直到烘烤时间数码管在显示屏上闪烁。
- 触摸时间/温度/功能控制按键"+"或"-"来设定烘烤时间。
- 再次按下时间按键或者在设定完成后等待3秒钟，烤箱会自动按照设定时间进行工作。

延迟开启

如果在烘烤时间设定完成后设定结束时间，烘烤时间和结束时间都设定好，如果需要的话，可以设定延迟开启时间。

- 长按时间按键 。

例如：当前时间为3:00，您想烘烤5小时。

- 触摸时间/温度/功能控制按键"+"或"-"来设定结束时间。

例如：您想烘烤5小时，在8:30结束。

- 再次按下时间按键 或者在设定完成后等待3秒钟，烤箱会自动进入延迟开启功能。

厨房定时器

- 长按时间按键 ，直到定时器数码管和定时器符号 在显示屏上闪烁。
- 触摸时间/温度/功能控制按键"+" 或 "-"来设定定时器时间。
- 再次按下时间按键 或者在设定完成后等待3秒钟，烤箱会自动进入定时器功能。当定时器时间到了，烤箱会自动发出警告声，您可以按下任意键来停止闹铃。

儿童安全装置

- 同时按下时间按键 和功能按键 1S，图标将出现在显示屏上。
- 再次同时按下时间按键 和功能按键 3S，儿童安全装置将关闭。

快速加热

在一个烤箱功能被设置完以后,随着快速烘烤功能的使用, 空的烘箱可以在短时间内被预热。
注意：在快速烘烤功能完成之前和烤箱使用需要的功能正在运行时,不要放入食物到烤箱内烘烤。

- 设置需要的烤箱功能.如果必要的话,改变建议的温度。
- 触摸快速加热键 ，烤箱发出一声提示音。

当温度到达时，自动切换到普通烘烤模式，同时有一声短提示声音，烤箱现在按照预设置的功能和温度继续加热.此时可以放食物到烤箱内。

如果想取消快速加热功能，触摸快速加热键 ，听到三声提示音后，烤箱退出快速加热进入普通加热。

记忆功能

记忆功能可以用于保存经常使用的设置。

- 设置烤箱功能、温度和必须的时钟功能（烘烤时间和/或结束时间）。
- 长按 按键大约2秒钟，直到一个自然的声音响起，设置被保存。

为了保存另一个设置，长按 按键大约2秒钟，新的设置将代替以往的保存的设置。

开始记忆功能

- 在烤箱处于待机状态下，长按 按键大约3秒种进入记忆功能。
- 再次长按 按键大约3秒钟，调取保存的记忆模式。
- 5秒钟后记忆功能开始工作。

FUNCTION SETTINGS
功能设置

对流模式

热量由顶层和底层发出。这是传统且经典的电烤箱功能，有着独特的热量分布装置且能减少能源消耗。在烹饪以下这些混合成分的食物时，这种功能的烘烤效果仍然是无与伦比的，例如：洋白菜和肋骨，西班牙式的鳕鱼，安科拉式的鳕鱼干，小牛肉丝和米饭，等等。在烹饪小牛肉或是有牛肉的食物（炖肉，焖，菜炖牛肉，火腿等）时也会有绝好的效果，它需要慢慢地烘烤，涂上油或是加点水。它还是烘焙蛋糕和水果的最佳方法。当以对流模式烹饪时，每次只能使用一个油脂收集盘或烤架，否则热量分布不均匀。使用不同高度的烤架会帮您平衡烤箱底部和顶层的热量。根据食物所需的热量选择烤箱架的高度。

快速烘烤模式

顶层、底层电热管和风扇同时工作。保证连续不断的均匀的热量通过烤箱。
这种模式特别适用于快速烘烤食物（不必要预热），例如：冷冻的食物。
如果只使用一层搁架烘烤（从下往上的第二层），使用快速烘烤模式将获得最好的效果，具体请参照"烘烤建议"表。

多功能烘烤模式

顶层、底层电热管和风扇同时工作。由于烤箱内的热量可均匀分散至各层，因此食物可放在不同的搁架上同时烘烤，不过要选择相同的烘烤时间，最多可以同时使用2个搁架。这种风扇循环加热模式可用于烘焙面包或是烹饪时间过长的食物，例如：烤宽面条，烤意大利面包，烤鸡和马铃薯等。此外，这种高效的热量分散方式使得在烘烤食物时可调低温度，这样可以减少果汁水分的流失、使烤肉更香脆。这种风扇循环加热模式还特别适用于烤鱼，可以加上适量的调味品保持鱼的色香味。
甜点：此模式还适用于烘焙松糕。
此外，将温度调至80度还有助于快速解冻肉类和面包；将温度调至60度，可解冻易碎食物；将温度调至0度，就能启动冷气循环系统。

底部电热管和背部电热管还有风扇同时工作。这些功能的组合可以使烤箱温度迅速升高因为烤箱会提供大量的能量。
比萨模式适合于需要高温来烹饪的食物，比如比萨和大块的烤质品等。在同一时间内只能使用一层搁架。然而，如果使用不止一个搁架的话，必须在工作到一半时关闭。

■ 柔和加热模式

风扇和底层电热管同时工作。此模式适合于烘焙糕饼、蛋糕和甜点，可达到最佳效果。热量由烤箱底层散布，建议您将盘放在烤箱底部。

■ 顶层电热管

顶层内、外双环电热管加热。此模式可用于在烹饪最后加热食物。

■ 顶层内环电热管

顶层内环电热管加热。烘烤的极高及集中温度能使肉类或烘烤食物外脆内嫩。强烈建议您使用此模式烘烤需要高温加热食物表层的食物：牛排，小牛肉，肉排，鱼片，汉堡包等。

■ 顶层内环电热管加风扇

风扇和顶层内环电热管同时工作。这些功能的结合可通过空气循环加热整个烤箱提高单向热量发散的功效。这可以防止食物表面烤焦，使得热量进入食物内部。用来烹制羊肉串、香肠、排骨、羊排、辣子鸡、猪排等食物时效果极佳。
以此种模式烹饪食物要关上烤箱门。
同时此种模式还适用于烤鱼，例如旗鱼、金枪鱼，鲶科鱼，墨鱼等。

■ 烘培模式

背部电热管和风扇循环加热，保证烤箱内的温度均匀分布。此模式适用于烘焙烘烤做工精细致的食物。例如：奶油松饼、香甜的饼干、可口的松糕、瑞士蛋卷等。

■ 解冻模式

位于烤箱底部的风扇能使空气以室温循环。推荐使用此模式解冻任何食物，特别是那些不需要太多热量即可解冻的食物，例如：冰激棱蛋糕、奶油甜点、水果蛋糕。使用此风扇，解冻时间大约减少一半。要解冻肉类、鱼类，使用"烘焙模式"将温度设置在80℃-100℃之间可加速解冻过程。

转叉（仅限于某此型号）
要使用转叉，操作过程如下：
• 把烤箱盘放在第一个架子上；
• 在第三层架子上插入专用的转叉支撑架，从烤箱的后面从专门的孔中插入叉子将其固定住；
功能选择设置 模式启动转叉。

CLEANING AND MAINTENANCE
清洁与维护

■ 烤箱门的清洗

正常使用下，烤箱门不可拆卸，但是如果必须拆卸，例如清洗时，那么请一定要按照以下说明来拆卸。
请注意烤箱门很重。

■ 如何拆装烤箱门

想要更彻底清洗烤箱，您可以拆开烤箱门具体步骤如下：
• 将烤箱门打开平放（Fig.1）；
• 将左右铰链的控制杆A完全打开（Fig.2）；
• 把门如（Fig.3）所示；
• 轻轻地关上门直到左右铰链控制杆A连接到翻门B部分，将门卸下（Fig.4）。
按以上相反的步骤将烤箱门重新装上。

Fig.1


Fig.2

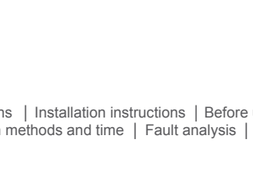
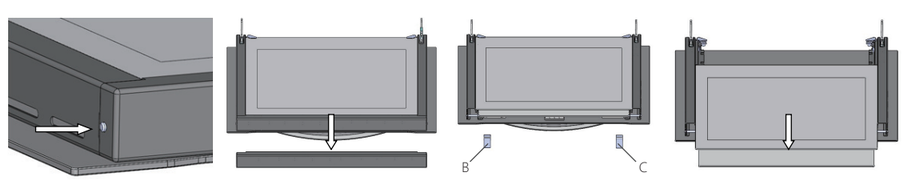


Fig.3

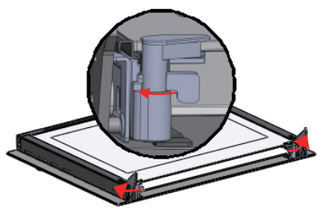

Fig.4

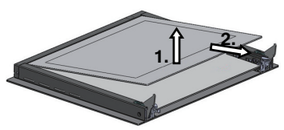
■ 拆卸烤箱门（两种方法）

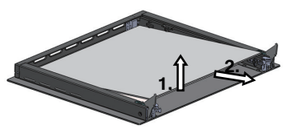
方法1拆卸和组装过程：
• 推动门左右两端的两个金属杆（Fig.1），将部件A（Fig.2）、B、C（Fig.3）移除；
• 轻轻的抽出内玻璃和中间玻璃（Fig.4）
• 用清洁剂清洗玻璃和其他部件，充分干燥，将玻璃放在一个柔软的表面。
按照上面相反的步骤重新组装门。



方法2拆卸和组装过程：
• 向外翻转玻璃固定块（Fig.1）；
• 轻轻的抬起内玻璃，将其移出（Fig.2）；
• 轻轻的抬起中间玻璃，将其移出（Fig.3）
• 用清洁剂清洗玻璃和其他部件，充分干燥，将玻璃放在一个柔软的表面。
按照上面相反的步骤重新组装门。







PRODUCTION METHODS AND TIME
制作方法与时间

此烤箱为您提供多种多样的烹饪不同食物的方式。根据您个人的经验，以下的说明能让您更好地使用本产品。

预热

要烹饪发酵食品，烤箱通常要预热。为了节约能源您可以使用风扇循环加热模式尽快地达到想要的温度。一旦食物置于烤箱中，您就可以选择最合适的烘烤方式。

在多层搁架上烘烤

如果您想同时使用多层搁架烘烤食物，可以使用"烘焙" 模式或 "多功能烘烤" 模式，只有这两种模式才能多架烘烤。
当您想多架烘烤易碎食品时，可使用烘焙模式，可同时使用三个搁架（从下往上的第一、三、五个架子）。具体实例见"烘烤建议"表。
• 烤箱有5个搁架。在使用"多功能烘烤"模式烘烤食物时，可使用中间搁架的两层。最高和最低的搁架可以直接接受热量，这样易熟食品可放在这两个搁架上烘烤。
• 一般而言，使用从下往上的第二个和第四个搁架。如果烘烤需要高热量的食品，将食物置于第二层搁架上。例如：如果同时烘烤肉和其他食物，把烤肉置于第二层搁架，其他食物置于第四层搁架上。（从下往上）
• 烘烤要求不同时间和不同温度的食物时，设置一个折中温度。将更易熟的食物放在第四层搁架上（从下往上），将烘烤时间少的食物先从烤箱中拿出。
• 在下面的搁架下使用油脂收集盘，上面的搁架上使用格栅。

使用顶层内环电热管模式

这种多功能的烤箱为您提供两种不同的电热管加热模式。
使用顶层电热管加热模式，把食物置于电热管加热中心（从下往上的第三层和第四层），此时只有中心加热部分工作。
使用底盘架时（从下往上第一层），放置油脂收集盘以免油脂或调味品滴落烤箱底部。使用这种模式，建议您将温控器调至最高温度。当然，这不是说您不能调低温度，您要调低温度只需将温控器旋钮调至所需温度。
使用顶层电热管加风扇模式，由于散热比较均匀，此种模式对快速烘烤食物相当有用。
此外，还能用于在烘烤结束时烤焦食物，例如：烤鱼和烤意大利面食。
使用这种模式，把搁架置于第二或第三层（见烘烤表）。为了防止油脂滴落在烤箱底部形成油烟，请把油脂收集盘放在第一层搁架上。
使用此模式，建议您将温度调至200度。红外线加热功能的使用能最有效地发挥此模式的功用。这不是说您不能调低温度，您只需将温控器旋钮调至所需温度。
使用顶层内环电热管模式想要获得最佳效果，请把格栅放在较低的搁架上（见烘烤表）。这样能防止油脂滴落在烤箱底部形成油烟，请把油脂收集盘放在第一层搁架上。

烘焙蛋糕

烘焙蛋糕时要把蛋糕置于预热的烤箱中，直至烤箱完全预热。为防止蛋糕屑落下，烘烤过程中不要打开烤箱门。一般情况：
• 蛋糕皮太硬或干 — 将温度调高10度，缩短烘烤时间
• 蛋糕皮脱落 — 少加水或将温度调低10度
• 蛋糕皮烤黑 — 将其放到下面的搁架，调低温度，延长烘焙时间
• 蛋糕里面烤得很好外面很粘 — 少加水，调低温度，延长烘焙时间
• 蛋糕粘在盘子上 — 涂油在盘底，在盘底洒上面粉或垫上不透油的纸
使用了几个搁架（在功能"通风烤箱"中），且他们的烘焙时间不一样。使用调低温度设置。不必要同时将所有搁架上的食物拿走。

烘烤比萨饼

为了获得最佳效果，请使用"风扇循环加热模式"烘烤比萨饼：
• 预热烤箱至少十分钟；
• 使用轻便的铝制比萨饼盘，把它置于烤箱自带的格栅上。如果使用油脂收集盘，这会延长烘焙时间，比萨饼外层难以烤脆；
• 在烘焙比萨时不要经常打开烤箱门；
• 如果比萨饼有很多层，我们建议您在烘焙过程中加点干酪；
• 在两个搁架上烘焙比萨时，在预热至少十分钟后将温度调至220度，把比萨放在第二和第四个搁架上。

烘烤鱼类和肉类

在烘烤家禽和鱼类的时候，将温度设置在180度到200度之间。
要烘烤外脆内嫩且多汁的牛羊肉，最好先短时间将温度设置到高温200度-220度之间，然后将温度调低。
一般而言，烘烤食物面积越大，温度设置越低。把肉置于格栅的中心，把油脂收集盘放在下面。
确保格栅是置于烤箱的中心，如果您想提高烤箱底部的热量，调整下层搁架的高度。对于风味极佳的烤肉（特别是鸭子和野生动物），在肉上涂上一层猪油。

烘烤表

功能设置	烘烤食物名称	重量（千克）	烤架位置（从下往上）	预热时间（分钟）	温度旋钮设置	烘烤时间（分钟）
对流加热	鸭	1	3	15	200	65-75
	小牛肉	1	3	15	200	70-75
	猪肉	1	3	15	200	70-80
	饼干	-	3	15	180	15-20
	小烘饼	1	3	15	180	30-35
多功能烘培	比萨（在第二层架子上）	1	2-4	15	220	15-20
	烤宽面条	1	3	10	200	30-35
	羊肉	1	2	10	180	50-60
	烤鸡肉+土豆	1	2-4	10	180	60-75
	鲭鱼	1	2	10	180	30-35
	葡萄干糕饼	1	2	10	170	40-50
	奶油卷（在第二层架子上）	0.5	2-4	10	190	20-25
	饼干（在第二层架子上）	0.5	2-4	10	180	10-15
	松糕（放进一块）	0.5	2	10	170	15-20
	松糕（放进二块）	1.0	2-4	10	170	20-25
	开胃馅饼	1.5	3	15	200	25-30
顶层加热	使食物变成褐色	-	3/4	15	220	-
解冻	**任何解冻食物**					
烧烤	墨鱼	1	4	5	Max	8-10
	鱿鱼、明虾、羊肉串	1	4	5	Max	6-8
	鳕鱼片	1	4	5	Max	10
	烤蔬菜	1	3/4	5	Max	10-15
	小牛肉	1	4	5	Max	15-20
	炸肉排	1	4	5	Max	15-20
	汉堡	1	4	5	Max	7-10
	鲭鱼	1	4	5	Max	15-20
	烤三明治	-	4	5	Max	2-3
	带旋转烤架					
	牛肉	1.0	-	5	Max	80-90
	鸡肉	1.5	-	5	Max	70-80
	羊肉	1.0	-	5	Max	70-80
风扇烧烤	烤鸡肉	1.5	3	5	200	55-60
	墨鱼	1.5	3	5	200	30-35
	带旋转烤架					
	牛肉	1.5	-	5	200	70-80
	鸡肉	2.0	-	5	200	70-80
	鸡肉+土豆	1.5	-	5	200	70-75
	羊肉	1.5	-	5	200	70-80
背部加热	果馅饼	0.5	3	15	180	20-30
	水果蛋糕	1	2/3	15	180	40-45
	干果饼干	0.7	3	15	180	40-50
	松糕	0.5	3	15	160	25-30
	薄烤饼（在第二层架子上）	1.2	2-4	15	200	30-35
	小蛋糕（在第二层架子上）	0.6	2-4	15	190	20-25
	干酪饼（在第二层架子上）	0.4	2-4	15	210	15-20
	奶油卷（在第三层架子上）	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	饼干（在第三层架子上）	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	蛋白酥皮（在第三层架子上）	0.5	1-3-5	15	90	180
快速烘烤	**冷冻食品**					
	比萨	0.3	2	-	250	12
	小胡瓜和明虾馅饼	0.4	2	-	200	20
	特色菠菜馅饼	0.5	2	-	220	30-35
	半圆卷饼	0.3	2	-	200	25
	烤宽面条	0.5	2	-	200	35
	金黄色的小圆面包	0.4	2	-	180	25-30
	小鸡块	0.4	2	-	220	15-20
	之前煮熟的食品					
	金黄色的鸡翅	0.4	2	-	200	20-25
	新鲜的食品					
	饼干	0.3	2	-	200	15-18
	干果饼干	0.6	2	-	180	45
	干酪饼	0.2	2	-	210	10-12
披萨	比萨	0.5	3	15	220	15-20
	烤小牛肉或牛肉	1	2	10	220	25-30
	烤鸡	1	2/3	10	180	60-70

注意：烹饪时间只是大概范围，可依据个人口味进行调节。当烤箱顶层内环电热管工作时、顶层内环电热管加风扇工作时，油脂收集盘须置于烤箱底部那层。

FAULT ANALYSIS
故障分析

■ 常见问题与解答

请勿擅自打开电器外壳！
安装、保养和修理工作只能由具备资质的人员严格按照国家和地方的现行安全规定进行。
由无资质人员进行的维修和其它操作可能会产生危险。生产商对未经授权的作业概不负责。

故障	可能的原因和解决办法
烤箱不制热	– 烤箱可能没有开，请开启烤箱。 – 可能没有定时，设定时间。 – 检查是否必须的操作都应用了。 – 家里的保险丝可能烧坏，或者断路了。替换保险丝或者重新连接好电源。 如果这些重复发生，请找专业的电工来处理。
烹饪程序结束后听到噪声	烹饪程序结束后， 冷却风扇将继续开启一段时间。
背部照明灯不亮	– 断开烤箱的电源连接： – 断开插座电源，拔出插头，或取下保险丝，或必要时切断隔离开关。 – 将灯罩逆时针旋转，拧松，然后向下拉，将其取出。换上新灯泡。 – 重新装上灯罩，顺时针旋转，将其固定。 – 将电器重新接上电源。
蛋糕/饼干烘烤不均	不均匀是常有的现象。若烘烤非常不均匀，请检查是否设定正确的温度以及否使用正确的烤架层。
显示屏中出现故障代码ER1或ER2	– 温度传感器出错 – 你可以呼叫服务中心

TECHNICAL PARAMETERS
技术参数

- 烤箱内部尺寸：42.3cm × 40.7cm × 39.2cm（宽度 × 深度 × 高度）
- 烤箱内部容积： 67升
- 电压、电源频率和功率：220V ~50Hz



ENVIRONMENT IMPACT TO USERS
告用户环境影响书

本产品超过使用期限或者经过维修无法正常工作后，不应随意丢弃，请交由有废电器电子产品处理资格的企业处理，正确的处理方法请查阅国家或当地有关旧电器电子产品处理的规定。

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
插头	○	○	○	○	○	○
电源线	○	○	○	○	○	○
内部连接线	○	○	○	○	○	○
加热管	○	○	○	○	○	○
循环电机	×	○	○	○	○	○
散热电机	×	○	○	○	○	○
转动电机	×	○	○	○	○	○
接线盒	○	○	○	○	○	○
保温纤维	○	○	○	○	○	○
玻璃	○	○	○	○	○	○
显示板	○	○	○	○	○	○
电源板	×	○	○	○	○	○
搪瓷内胆	○	○	○	○	○	○
油脂盘	○	○	○	○	○	○

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
烤架（抓手）	○	○	○	○	○	○
螺丝	○	○	○	○	○	○
保温棉拉簧	○	○	○	○	○	○
灯	×	○	○	○	○	○
镀锌板	○	○	○	○	○	○
不锈钢板	○	○	○	○	○	○
指示灯	○	○	○	○	○	○
铝合金	○	○	○	○	○	○
拉手	○	○	○	○	○	○
旋钮	○	○	○	○	○	○
热保护器	○	○	○	○	○	○
铭牌标贴	○	○	○	○	○	○
过热标贴	○	○	○	○	○	○
门封条	○	○	○	○	○	○

说明:

“o”：表示该有害物质在该部件所有均质材料中含量均在GB/T26572规定的限量要求以下。

“×”：表示该有害物质在该部件某一均质材料中的含量超出GB/T26572规定的限量要求。

1. 以上“×”的部件，部分含有有害物质超过是由于目前行业技术水平有限，暂时无法实现替代或减量化。

2. 表中的部件为不同型号产品所包含的主要部件的汇总，本产品是否含该部件，以产品实际配置为准。