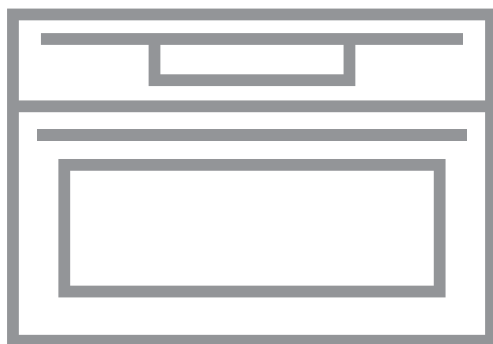


用户手册



感谢您选择AEG产品。百年以来，AEG始终秉承着“Perfekt in Form und Funktion”设计美学与卓越性能的完美融合的品牌理念，致力于科技创新，极致体验，臻于美味，品鉴非凡。

目录

1. 安全信息..... 3

2. 安全说明..... 5

3. 产品描述..... 7

4. 首次使用须知..... 8

5. 日常使用..... 8

6. 微波功能..... 10

7. 时钟功能..... 14

8. 配件使用方法..... 16

9. 附加功能..... 16

10. 温馨提示..... 17

11. 保养与清洁..... 34

12. 异常处理..... 35

13. 环保信息..... 37

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管。
产品请以实物为准、如有变更、恕不另行通知。

重要信息

请始终使用原厂配件。
在联系我们的授权服务中心时，请确保提供下列信息：型号、PNC和序列号。
您可在铭牌上找到这些信息。

-  警告/安全警示信息
-  一般信息和温馨提示
-  环保信息

1. ⚠ 安全信息

安装使用前，请仔细阅读本说明书，严格按照本说明书指示正确安装、使用，因安装或使用不当造成的危害，本公司不承担任何责任。

1.1 儿童和弱势群体安全注意事项

- 8岁以上儿童和残障人士必须在专业人员指导及监督下使用。
- 请勿让儿童玩耍本产品。
- 请确保所有包装材料均远离儿童并对其妥善处理。
- 请让儿童和宠物远离运行或冷却中的产品，避免烫伤。
- 如果本产品有童锁功能，应将其启用。
- 儿童在无人监督的情况下不得对本电器进行清洁和用户维护操作。
- 在本电器运行期间，请务必确保 3 岁及以下的儿童始终远离本电器。

1.2 一般安全要求

- 只有专业人员才能安装本产品和更换电缆。
- 警告！本电器及其接触零件在使用过程中会变热。请小心，避免触碰加热元件。不得让 8 岁以下儿童靠近，除非一直有人看管。
- 警告！只有在已经提供充分的指导以致于儿童能够采用安全的方法使用微波炉，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用微波炉。
- 取出或放入配件或烤箱器皿时，需始终佩戴烤箱隔热手套。在进行任何维护前，请务必切断本电器电源。

- 在更换灯泡之前，请务必切断电源确保本电器已关闭，以免触电。
- 请勿使用蒸汽清洁器来清洁本电器。
- 请勿使用粗糙磨砂型清洁剂或尖锐的金属刮刀来清洁玻璃门，以免造成划痕，从而导致玻璃碎裂。
- 如果电源线损坏，必须由制造商、其授权服务中心或具有相关资质的人员更换，以免触电。
- 请勿空烧。炉腔内的金属部件可能会产生电弧。
- 微波烹调时禁止使用金属容器盛放食物和饮料，可以使用制造商制定的微波专用金属器皿。
- 如果炉门或门封破损，则在合格人员将其修复之前，不得操作本电器。
- 警告！除有资格的维修人员外，其他人来执行检修操作都是危险的，包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。
- 请勿在密封容器内加热液体和其他食品。它们容易导致爆炸。
- 仅可使用微波适用器皿。
- 在使用塑料或纸质容器加热食品时，请注意观察本电器，因为它们可能引起失火。
- 本电器主要用于加热食物和饮料。不可用于烘干食物或衣物以及加热电热垫、拖鞋、海绵、湿布和类似物品，可能会导致人员受伤、物品燃烧或引发火灾。
- 如果电器冒烟，请关闭电源或拔下插头并保持烤箱门关闭，以免产生火花。
- 微波炉顶部外壳的上方所需的自由空间的最小高度为10mm。

- 用微波加热饮料可导致延迟性突沸。在端取容器时，请务必小心。
- 应在食用前搅拌或摇晃奶瓶和婴儿食品罐中的食物并检查温度，以免烫伤。
- 请勿在本电器内加热带壳的生/熟鸡蛋，因为在微波加热结束后，鸡蛋仍可能发生爆炸。
- 应定期清洁本电器，并清除所有食物残渣。
- 如果未能保持电器清洁，则可能导致表面腐蚀，这会严重影响电器的使用寿命，还可能导致危险的发生。

2. 安全说明

2.1 安装



警告！

只有合格人员才能安装本电器。

- 去除所有包装物。
- 请勿安装和使用已损坏的电器。
- 请遵循本电器随附的安装说明书。
- 由于本电器很重，因此在移动时应始终小心谨慎。始终穿戴安全手套和配套的鞋子。
- 请勿通过把手拉动电器。
- 与其他电器和设备保持最小距离。
- 务必将本电器安装在相邻安全结构的下方。
- 本电器两侧与相邻电器或设备必须具有相同的高度。
- 本电器配有电动冷却系统。必须由电源供电才可操作。

2.2 电气连接



警告！

存在失火和电击的风险。

- 所有电气连接均应由合格电气技师进行控制。
- 本电器必须接地。
- 确保铭牌上的参数与主电源的电气规格一致。
- 务必使用安装正确的防电击插座。
- 请勿使用多插头适配器和延长电缆。
- 确保不对电源插头和电源电缆造成损坏。如果电源电缆需要更换，则必须由我们的授权服务中心来执行。
- 切勿使电源电缆接触或靠近电器门，特别是在门板温度很高时。
- 必须使用通过工具才能拆除的方式来固定带电和绝缘零件的漏电保护装置。
- 只有整个安装过程结束后才能将电源插头与电源插座相连接。应确保电源插头在安装后易于使用。

- 如果电源插座松动，请勿连接电源插头。
- 请勿通过拔下电源电缆来断开本电器的电源。而是始终拔下电源插头。
- 仅使用正确的隔离装置：线路保护断路器、保险丝（从支架上拆下的螺丝式保险丝）、接地保护自动断路器和接触器。
- 电气安装必须配有隔离装置，可用于断开本电器与各极点处电源的连接。隔离装置的触点开口宽度须至少为 3 mm。
- 本电器符合 E. E. C. 指令。

2.3 使用



警告！

存在受伤、灼伤和电击或爆炸的风险。

- 本电器仅供家用。
- 请勿更改本电器的规格。
- 确保通风口未被堵塞。
- 操作过程中，必须留人看守本电器。
- 请在每次使用后停用本电器。
- 在电器运行过程中打开电器门时请务必小心。可能释放热气。
- 切勿在双手潮湿或电器与水接触的情况下进行操作。
- 请勿对打开的电器门施加压力。
- 请勿将本电器用作工作台面或储物台面。
- 打开电器门时，请小心。处理含有酒精的食材时，可能会造成酒精与空气混合。
- 打开电器门时，请勿让火花或明火与电器相接触。
- 请勿将易燃产品或被易燃产品浸湿的衣物放在本电器内部、附近或表面。
- 请勿将易燃产品或被易燃产品浸湿的



警告！

存在电器损坏的风险。

- 要防止瓷釉损坏或变色：
 - 请勿将铝箔直接放在电器炉腔的底部。
 - 请勿将水直接放入处于高温的电器中。
 - 请勿在结束烹调后将带有水分的碗碟和食物留在电器中。
 - 拆除或安装配件时，请小心。
- 瓷釉或不锈钢变色不会对电器性能产生任何影响。
- 使用较深的烤盘制作含水较多的蛋糕。果汁造成的污渍无法清除。
- 本电器仅供烹调使用。切勿用作他途，例如，室内供暖。
- 烹调时，保持烤箱门始终关闭。
- 如果电器安装在家具面板（例如门）之后，请确保门在电器运行过程中始终打开。热量和水分会在封闭家具面板后积聚，并会对电器、外壳构件或地板造成间接损坏。使用后，在电器完全冷却前，请勿关闭家具面板。

2.4 蒸汽烹饪



警告！

存在灼伤或电器损坏的风险。

- 维护之前，请断电。
- 电器冷却时方可清洁，以免玻璃面板破裂。
- 若玻璃面板破损，请立即联系本公司授权的服务中心更换。

- 请小心拆除门板，以免砸伤。
- 请定期清洁，以免表面腐蚀。
- 使用微波功能时，残留在电器内的油脂和食物可引起火灾。
- 请使用柔软的湿布及中性洗涤剂清洁。
- 请勿使用任何磨料制品、磨洗垫、溶剂或金属物体如钢丝球进行清洁。
- 如果您使用喷雾式清洁剂，请按其安全说明操作。

2.5 内部照明灯

- 本电器所用的灯泡或卤素灯类型仅适用于家用电器。请勿将其用于室内照明。



警告！

存在触电风险。

更换灯泡前，务必切断本电器电源。
只能使用相同规格的灯泡。

2. 6废弃处置



警告！

受伤或窒息的危险。

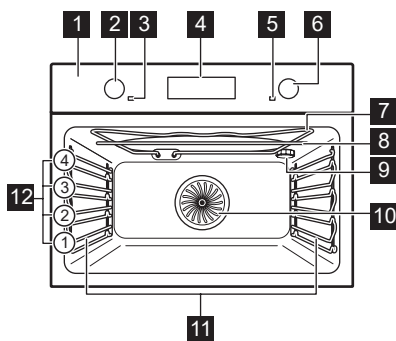
- 断开电源连接。
- 剪断电源线后方可丢弃。
- 拆下门扣以免儿童或宠物被困。

2. 7维修

- 若需维修，请联系本公司授权的服务中心。
- 仅使用原厂备件。

3. 产品描述

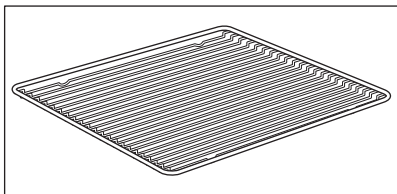
3.1 一般概览



- 1 控制面板
- 2 烤箱功能旋钮
- 3 电源指示灯
- 4 电子程序装置
- 5 温度和微波功率指示器/符号
- 6 温度/微波功率旋钮
- 7 加热元件
- 8 微波发生器
- 9 照明灯
- 10 风扇
- 11 支撑托架（可拆卸）
- 12 烤架位置

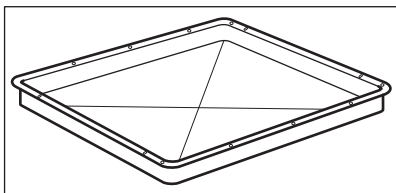
3.2 配件

金属烤架



用于炊具、蛋糕模和烘烤。

烤盘



蛋糕和饼干。

4. 首次使用须知



警告！

请参阅“安全”章节。



设置“当日时间”，请参阅“时钟功能”章节。



请参阅“保养与清洁”章节。

首次使用前，请清洁本电器及配件。
将配件和可拆卸的支撑托架放回到其初始位置。

4.1 初始清洁

从电器上拆下所有配件和可拆卸支撑托架

5. 日常使用



警告！

请参阅“安全”章节。

5.1 伸缩式旋钮

使用本烤箱时，请按下控制旋钮。
控制旋钮就会自动弹出。

5.2 启动和关闭烤箱



烤箱是否有照明灯、旋钮符号或指示器，取决于烤箱的型号：

- 烤箱运行时照明灯亮起。
- 符号表明旋钮用于控制烤箱功能或控制温度。
- 烤箱升温时指示灯亮起。

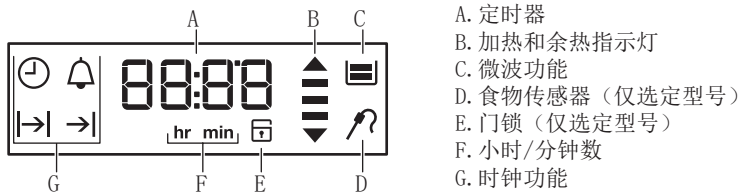
1. 旋转烤箱功能旋钮，选择烤箱功能。
2. 旋转温度旋钮选择温度。
3. 停用电器时，将烤箱功能和温度的旋钮转到关闭位置。

5.3 烤箱功能

烤箱功能	应用	
0	关闭位置	电器处于关闭状态。
	照明灯	在没有烹饪功能的情况下激活照明灯。
	微波	直接加热食物。用此功能来加热预先准备的食物和饮料、解冻肉类或水果，烹饪蔬菜和鱼类。
	旋风加热	最多同时在两层托架上烘焙并烘干食品。将温度设置为比顶部/底部加热时温度低20~40° C。
	披萨设置	用于 在一层托加上烘烤食物，将食物烤至褐色，底部酥脆。将温度设置为比顶部/底部温度低20~40° C。
	顶部/底部加热	用于在一层托加上烘焙和烘烤。
	底部加热	用于烘焙底部松脆的蛋糕，也可保存食品。
	解冻	用于解冻蔬菜和水果等冷冻食品。解冻时间取决于冷冻食物的重量和大小。
	烧烤	用于烧烤扁平食品以及烤面包。
	快速烧烤	用于烧烤大量的扁平食品以及烤面包。
	涡轮烧烤	用于在一层托架上烧烤大块筋肉或带骨家禽。同时用于将食物烤成焦黄色与褐色。

 在某些烤箱功能作用期间，炉灯可能会在温度低于60° C 的情况下自动停用。

5.4 显示屏



5.5 按钮

按钮	功能	描述
	时钟	设置时钟功能。
	减	设置时间。
	微波	设置定时提醒。按住按钮超过3秒钟可启用或停用烤箱灯。
	加	设置时间。
	温度	检查烤箱温度或食物传感器的温度（如适用）。此功能仅在烤箱功能运转时使用。

5.6 加热指示器

启动烤箱功能时，显示屏上的 指示条逐一出现。指示条显示烤箱温度升高或降低。

6. 微波模式

6.1 微波

一般说明：

注意！
请勿在未放入任何食物的情况下运行本电器。

- 关机后，稍等几分钟再取出食物。具体放置时间请参阅微波烹调表格。
- 在烹制食物之前，先拆除铝箔包装、金属容器等。

- 微波模式时，建议不要使用多个档位。
- 如果没有特别规定，请用餐盘盛装食物，放置于炉腔底部。
- 请务必在食用前搅拌食物。

烹调：

- 如有可能，请在烹调时，使用适用于微波环境的材料覆盖食物。如果想要获得爽脆的口感，则无需覆盖即可烹调食物。

- 请勿将功率和时间设置得过高，过度烹调菜肴。某些部位的食物可能变干，烧焦或引发火灾。
- 请勿使用本产品烹调带壳鸡蛋和蜗牛，因为它们可能爆裂。对于煎鸡蛋，请先刺破蛋黄。
- 在烹调之前，用叉子在土豆、西红柿、香肠和类似食物的外皮上刺透，以防食物爆裂。
- 对于冷藏或冷冻食品，请设定较长的烹调时间。
- 必须经常搅拌含有酱汁的菜肴。
- 较大块的食物，在烹调时间过半时，需要翻面。
- 尽可能将蔬菜切成相似大小的块。
- 使用平底宽口的餐具。
- 请勿使用由瓷器、陶瓷或陶器制成的无釉底或在手柄上有小孔之类的炊具。水分进入孔中可能导致炊具在加热时破裂。

解冻肉类、家禽、鱼类：

- 将冷冻的去包装食物放在一个向上翘的小金属板上，其下放一个容器，或者放在除霜架或塑料筛上，以便解冻液体可以流出。

- 在解冻时间过半时，将食物翻面。如有可能，进行分割，然后取出已开始解冻的部分。

解冻黄油、奶油蛋糕块、夸克酸奶酪：

- 请勿在电器中进行全面解冻，应使其在室温下完全解冻。这样，解冻将更为均衡。请在解冻前拆除所有金属或铝制包装或部分。

解冻水果、蔬菜：

- 如果要让水果和蔬菜保持原味，请勿在本电器中将其完全解冻，应使其在室温下完全解冻。
- 如果要在水果和蔬菜未解冻的情况下进行烹调，可以使用更高的微波功率。

即食餐：

- 如果盛放即食餐的塑料托盘(带金属包装或带金属盖)适用于微波烹调，则仅可在微波模式下对其进行解冻或加热。
- 您必须遵循印刷在包装上的制造商说明(例如，拆除金属盖并刺破塑料薄膜)。

6.2 合适的炊具和材料

炊具/材料	微波			烘烤
	解冻	加热	烹饪	
不含金属成分的耐热玻璃和瓷器，例如耐热玻璃	✓	✓	✓	✓
非耐热玻璃和瓷器 ¹⁾	✓	X	X	X
由耐热/防冻材料制成的玻璃和玻璃陶瓷	✓	✓	✓	✓
陶瓷 ²⁾ 、陶器 ²⁾	✓	✓	✓	X

炊具/材料	微波			烘烤
	解冻	加热	烹饪	
最多可承受200° C ³⁾ 的耐热塑料	✓	✓	✓	X
纸板、纸张	✓	X	X	X
保鲜膜	✓	X	X	X
烘烤用微波炉安全薄膜 ³⁾	✓	✓	✓	X
搪瓷、铸铁之类金属制烘烤餐具	X	X	X	✓
带有黑漆或硅胶涂层的烤模 ³⁾	X	X	X	✓
烤盘	X	X	X	✓
金属烤架	X	X	X	✓
适合微波使用的炊具，例如，不粘锅	X	✓	✓	X
具有包装的即食餐 ³⁾	✓	✓	✓	✓

1) 无金银、铂金或金属镀层装饰
2) 无石英或金属成分，或含有金属的釉料
3) 您必须遵循制造商有关最高温度的说明

6.3 微波要点

现象	处理方法
无法找到有关所烹制食物量的详细信息	查找有关类似食物的详细信息。根据以下规则延长或缩短烹调时长: 双倍量—几乎双倍的时间；一半的量—一半时间。
烹调后的食物过干。	减少烹调时间或选择较低的微波功率，并使用微波适用器皿进行覆盖。
烹调结束后，食物仍未解冻、变热或煮熟。	增加烹调时间或选择更高的微波功率。注意，如果餐具较高，通常需要较长的烹调时间。在烹调过程中搅拌或翻转食物。
烹调结束后，食物的边缘变得过热，但中间部分仍未熟。	下次选择较低功率和较长时间。中途搅拌汤之类的液体。

要考虑的其他事项...

- 各类食品的形状和品质不同。烹制的数量不同。因此，解冻、加热或烹调所需的时间和功率可能有所不同。可将以下原则作为粗略指南：**双倍数量-几乎双倍的时间**。
- 微波会直接在食物中产生热量。因此，无法同时加热所有部位。您必须搅拌或翻转已加热的菜肴，尤其是在烹制大量食物时。
- 相关表格中指定了**放置时间**。将食物置于腔体内或炉外，以使热量分布更均匀。
- 根据食物份量调整功率级。对少量食物使用高功率级可能使食物燃烧或在使用配件时产生电弧。
- 如果您使用平底宽口餐具，会品尝到更香的米饭。

6.4 设置微波功能

1. 旋转烤箱功能旋钮，选择微波功能 。屏幕上显示默认微波功率，然后显示“持续时间”功能的默认值。
2. 更改微波功率设置时，请旋转温度/微波功率的旋钮。功率设置以100瓦步幅进行更改。
3. 按下  按钮，然后按下-/+按钮更改“持续时间”设置。
设备会在几秒钟后自动开始运行。当设定的时间结束时，信号声响起，同时自动关闭微波功能。
4. 旋转烤箱功能旋钮至关闭位置。

微波功能运行时，您可以：

- 更改电源设置；
- 检查电源设置。按下  按钮。

打开烤箱门时，功能停止。要再次启动，请按  按钮。

6.5 设置组合功能

微波功能可以与其他加热功能结合使用。

使用此功能，可以一起运行加热功能和微波模式。并且能在较短的时间内烹饪食物，同时将食物烹饪至褐色。

1. 旋转功能旋钮选择烤箱功能。
显示屏上显示默认温度。
2. 更改温度。
3. 按下  按钮。请参阅“设置微波功能”，并从第2步开始。请注意，微波功能将在达到设定温度后立即开始。

 在组合模式下，使用含“持续时间”功能的微波功能超过7分钟，微波功率不能超过600瓦。

在达到设定温度前约5度时，信号声响起。当设定时间结束后，信号声再次响起，烤箱功能和微波功能自动停用。

4. 将功能旋钮转到关闭位置。

6.6 电源设置的烹饪应用示例

表中所列数据仅供参考。

功率设置	用途
• 1000 瓦 • 900 瓦 • 800 瓦 • 700 瓦	液体加热 在烹饪过程开始时灼热 烹调蔬菜 融化胶质和黄油
• 600 瓦 • 500 瓦	解冻和加热冷冻食品 一盘食物加热 菜肴煨炖 烹调蛋类菜肴
• 400 瓦 • 300 瓦 • 200 瓦	继续烹调菜肴 食物精煮 儿童食品加热 焖米饭 精食加热 融化奶酪
• 100 瓦	解冻肉类、鱼类、面包 解冻水果和蛋糕（法式甜点） 面团发酵 冷菜和饮料加热

7. 时钟功能

7.1 时钟功能参照表

时钟功能	应用
 当日时间	显示或更改当日时间。当日时间只有在烤箱关闭时才能更改。
 持续时间	用于设置运行的时长。仅在设置烤箱功能时方可使用。
 结束时间	用于设置烤箱加热功能的关闭时间。仅在已设置烤箱功能时使用。
 延时	结合“持续时间”和“结束时间”功能。
 定时提醒	用于设置倒计时。此功能不会对烤箱的运行造成任何影响。您可以随时设置“定时提醒”，烤箱关闭后此功能仍然可用。
00:00 计时器	如果您没有设置任何其他时钟功能，则计时器会自动监测烤箱运行的时间。当烤箱开始加热时，它立即开始计时。 计时器不能与“持续时间”和“结束时间”一起使用。

7.2 设置和更改时间

在首次连接主电源之后，等到显示屏显示“小时”，“12:00”、“12”闪烁。

1. 请按下“+”或“-”按钮，设置小时数。
2. 按下  按钮确认，切换至分钟数设置。
屏幕上显示“分钟”和设置的小时数。
“00”开始闪烁。
3. 请按下“+”或“-”按钮，设置当前分钟数。
4. 按下  按钮确认，或设定的当日时间将在5秒后自动保存。

屏幕上显示新的时间。

要更改当日时间，请反复按 ，直到当日时间指示符  在屏幕上闪烁。

7.3 设置持续时间

1. 设置一种烤箱功能。
2. 反复按下 ，直到  开始闪烁。
3. 按下“+”或“-”按钮，设置“持续时间”的小时数和分钟数。
4. 按下  按钮进行确认。

该时间段结束后，信号声将持续响2分钟。

 和时间设置将在屏幕上闪烁。本烤箱自动停用。

5. 按任意按钮停止信号声。
6. 旋转烤箱功能旋钮至关闭位置。

7.4 设置结束时间

1. 设置一种烤箱功能。
2. 反复按下 ，直到  开始闪烁。
3. 按下“+”或“-”按钮，设置“结束时间”的小时数和分钟数。
4. 按下  按钮进行确认。
到达该时间后，信号声将持续响2分钟。
 和时间设置将在屏幕上闪烁。本烤箱自动停用。

5. 按任意按钮停止信号声。
6. 旋转烤箱功能旋钮至关闭位置。

7.5 设置延时功能

1. 设置一种烤箱功能。
2. 反复按下 ，直到  开始闪烁。
3. 请按下“+”或“-”按钮，设置延时时间的分钟数和小时数。
4. 请按下  按钮进行确认。显示屏显示闪烁  符号。
5. 请按下“+”或“-”按钮，设置延时时间的小时数和分钟数。
6. 按下  按钮进行确认。

本烤箱稍后自动启动，按设定的“延时时间”运转，并在设定的结束时间停止。达到设定的时间后，信号声将持续2分钟。

 和时间设置将在屏幕上显示。然后本烤箱停用。

7. 按任意按钮以停止信号声。
8. 旋转烤箱功能旋钮至关闭位置。

7.6 设置定时提醒

1. 反复按 ，直至  和“00”在屏幕上闪烁。
2. 按下“+”或“-”按钮，设置“定时提醒”。

先设定秒数，然后设定分钟数。

当设定的时间超过60分钟时，“小时”将在屏幕上闪烁。

3. 设置小时数。
4. “定时提醒”在5秒后自动启动。在达到设定时间的90%后，信号声会响起。
5. 设定的时间结束后，信号声将持续响2分钟。“00:00”和  在屏幕上闪烁。按下任何按钮以停止信号声。

7.7 计时器

如要重置计时器，请按下“+”或“-”。计时器重新开始计时。

8. 配件使用方法



警告！
请参阅“安全”章节。

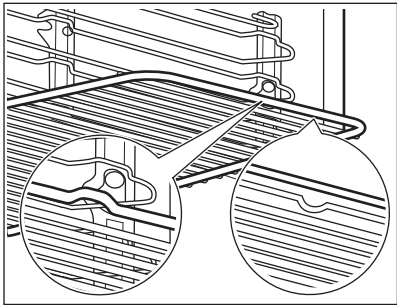
8.1 插入配件

仅使用合适的炊具和材料。

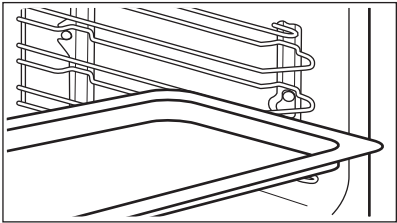


警告！
请参阅“微波模式”一节。

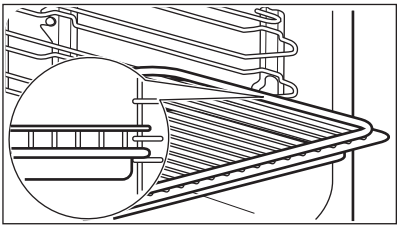
烤架：
将烤架推到导杆上，确保底座朝下。



烤盘：
将烤盘推到导杆上。



烤架与烤盘结合使用：
将烤架和烤盘推到导杆上。



顶部的小凹槽为安全装置，可防止烤架倾斜。托架四周的凸缘可以防止炊具滑出托架。

9. 附加功能

9.1 使用儿童锁

儿童锁开启时，烤箱不会意外启动。

- 1. 确保烤箱功能旋钮处于关闭位置。
- 2. 同时按住  和  按钮2秒。

信号声响起，显示屏上显示SAFE（安全）字样。

如要停用儿童锁，请重复第2步。

9.2 使用功能锁

烤箱运行时才能启用“功能锁”功能。

“功能锁”可防止运行中意外更改烤箱已设定的温度和时间。

- 1. 选择烤箱功能，并根据您的喜好进行设置。
 - 2. 按住  和  按钮2秒。信号声响起，此时屏幕上显示Loc。
- 如要停用“功能锁”，请重复第2步操作。

 旋转温度旋钮或按下按钮时，屏幕上会显示Loc。旋转烤箱功能旋钮时，烤箱停用。

 当“功能锁”开启时停用烤箱，“功能锁”将自动切换到“儿童锁”。请参阅“使用儿童锁”内容。

9.3 余热指示符

停用烤箱时，如果烤箱中的温度超过40° C，显示屏将显示余热指示符 。向左或向右旋转温度旋钮显示烤箱温度。

9.4 自动关机

出于安全原因，如果烤箱功能运行且您没有更改任何设置，则烤箱会在运行一段时间后自动停用。

温度(° C)	关闭时间（小时）
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

自动关机后，按任意按钮再次运行烤箱。

 自动关机不适用于以下功能：照明灯、持续时间，结束时间。

9.5 冷却风扇

本烤箱运行时，冷却风扇将自动打开以使本烤箱表面保持在冷却状态。停用本烤箱后冷却风扇继续运转，直至本烤箱完全冷却。

10. 温馨提示

 **警告！**
请参阅“安全”章节。

 表中的温度和烘烤时间仅供参考。具体取决于食谱和所用食材的品质和数量。

10.1 烘焙

- 您的烤箱可以进行烘焙或烧烤，设置可能不同于以前的设备。调整您常用的设置，例如：温度、烹饪时间和托盘架位置等。

- 先用较低的温度烹调。
- 如果找不到特别菜谱的设置，请查找类似的菜谱。
- 如果您在多层托架上烘焙蛋糕，则可以延长烘烤时间10-15分钟。
- 在烘焙的最初阶段，不同高度的蛋糕和糕点的焦黄程度并不总是均匀。如果出现这种情况，请勿更改温度设置。随着烘焙的进行，这种差异会趋于均匀。
- 烤箱内的托盘在烘烤过程中会扭曲。当托盘再次变冷时，扭曲消失。

10.2 烘焙提示

烘焙结果	可能原因	解决方法
蛋糕底部焦黄程度不足。	托架位置不正确。	将蛋糕放在更低的托架层上。
蛋糕塌软，未烤透、表面凹凸不平、出现不均匀纹路。	烤箱温度过高	下一次烘烤时，将烤箱温度设得低点。
蛋糕塌软，未烤透、表面凹凸不平、出现不均匀纹路。	烘焙时间过短	延长烘焙时间。 不要为缩短烘焙时间而调高温度
蛋糕塌软，未烤透、表面凹凸不平、出现不均匀纹路。	蛋糕糊中混合了过多液态成份	减少液态成份的用量。注意混合时间（特别是在使用搅拌机时）
蛋糕太干	烤箱温度过低	下一次烘烤时，将烤箱温度设得高点。
蛋糕太干	烘焙时间过长	下一次烘烤时，将烤箱温度设得高点。
蛋糕火色（焦色）不均	烤箱温度过高且烘焙时间过短	降低烤箱温度并延长烘焙时间。
蛋糕火色（焦色）不均	蛋糕糊倾倒不均	将蛋糕糊均匀倒在烘焙盘上。
蛋糕在设定的烘焙时间内未烤熟	温度过低	下一次烘烤时，将烤箱温度设得高点。

10.3 单层烘焙

使用烤模烘焙

食物	功能	温度（°C）	时间（分钟）	烤架位置
空心蛋糕或布里欧修蛋糕	旋风加热	150 -160	50 -70	2
马德拉蛋糕/水果蛋糕	旋风加热	140 -160	70 -90	2
海绵蛋糕	旋风加热	140 -150	35 -50	2
海绵蛋糕	顶部/底部加热	160	35 -50	2

食物	功能	温度 (° C)	时间 (分钟)	烤架位置
果馅饼底 - 油酥团 ¹⁾	旋风加热	170 - 180	10 - 25	2
果馅饼底 - 发面团	旋风加热	150 - 170	20 - 25	2
苹果派 (2只烤模, 直径 Ø20 cm, 对角后置设计)	旋风加热	160	70 - 90	2
苹果派 (2只烤模, 直径 Ø20 cm, 对角后置设计)	顶部/底部加热	180	70 - 90	1
奶酪蛋糕, 烘焙盘 ²⁾	顶部/底部加热	160 - 170	60 - 90	1

- 1) 预热烤箱。
2) 使用深烘烤盘。

蛋糕/酥点/面包 (使用烘焙盘)

食物	功能	温度 (° C)	时间 (分钟)	烤架位置
辫子面包/皇冠面包	顶部/底部加热	170 - 190	30 - 40	2
圣诞Stollen蛋糕 ¹⁾	顶部/底部加热	160 - 180	50 - 70	2
面包 (黑麦面包) ¹⁾	顶部/底部加热			2
首先		230	20	
然后		160 - 180	30 - 60	
奶油泡芙/Eclair抹茶泡芙 ¹⁾	顶部/底部加热	190 - 210	20 - 35	2
瑞士卷 ¹⁾	顶部/底部加热	180 - 200	10 - 20	2
配面包碎顶料的蛋糕 (干)	旋风加热	150 - 160	20 - 40	3
黄油杏仁蛋糕/德式蛋糕 ¹⁾	顶部/底部加热	190 - 210	20 - 30	2
水果馅饼 (由酵母生面团/发面团制成) ²⁾	旋风加热	150 - 160	35 - 55	3

食物	功能	温度 (° C)	时间 (分钟)	烤架位置
水果馅饼（由酵母生面团/发面团制成） ²⁾	顶部/底部加热	170	35 -55	1
水果馅饼（由油酥面团制成）	旋风加热	160 -170	40 -80	3
鲜酵母蛋糕（配有精致顶料，如夸克酸奶酪、奶油和乳蛋羹） ¹⁾	顶部/底部加热	160 -180	40 -80	2

1) 预热烤箱。
2) 使用深烘烤盘。

饼干

食物	功能	温度 (° C)	时间 (分钟)	烤架位置
酥皮饼干	旋风加热	150 -160	10 -20	3
酥皮面包/酥皮长条面包	旋风加热	140	20 -35	3
酥皮面包/酥皮长条面包 ¹⁾	顶部/底部加热	160	20 -30	2
发面饼干	旋风加热	150 -160	15 -20	2
蛋白糖霜酥点	旋风加热	80 -100	120 -150	1
Macaroon 蛋白杏仁饼干	旋风加热	100 -120	30 -50	3
酵母饼干	旋风加热	150 -160	20 -40	3
千层酥 ¹⁾	旋风加热	170 -180	20 -30	3
卷类 ¹⁾	顶部/底部加热	190 -210	10 -25	2
小蛋糕 ¹⁾	旋风加热	160	20 -35	3
小蛋糕 ¹⁾	顶部/底部加热	170	20 -35	2

1) 预热烤箱。

10.4 烘焙焗烤参照表

食物	功能	温度 (° C)	时间 (分钟)	烤架位置
烤意粉	顶部/底部加热	180 -200	45 -60	1
Lasagne意式千层面	顶部/底部加热	180 -200	25 -40	1
奶油焗蔬菜 ¹⁾	涡轮烧烤	160 -170	15 -30	1
法棍配烤化芝士	旋风加热	160 -170	15 -30	1
糖果甜点	顶部/底部加热	180 -200	40 -60	1
烤鱼	顶部/底部加热	180 -200	30 -60	1
时蔬卷	旋风加热	160 -170	30 -60	1

¹⁾ 预热烤箱。

10.5 多层烘焙

使用“旋风加热”功能。

蛋糕/酥点/面包（使用烘焙盘）

食物	功能	温度 (° C)	时间 (分钟)
奶油泡芙/Eclair 抹茶泡芙 ¹⁾	160 -180	25 -45	1 / 3
干脆皮蛋糕	150 -160	30 -45	1 / 3

¹⁾ 预热烤箱。

饼干/小蛋糕/酥点/卷类

食物	功能	温度 (° C)	时间 (分钟)
小酥皮饼干	150 -160	20 -40	1 / 3
小面包 /酥皮长条面包	140	25 -45	1 / 3
发面饼干	160 -170	25 -40	1 / 3

食物	功能	温度 (° C)	时间 (分钟)
蛋白糖霜酥点	80 -100	130 -170	1 / 3
Macaroons 蛋白杏仁	100 -120	40 -80	1 / 3
酵母饼干	160 -170	30 -60	1 / 3

10.6 披萨饼设置

食物	功能	温度 (° C)	时间 (分钟)
披萨饼 (薄脆) 1)	200 -230	15 -20	3
比萨饼 (配有许多顶料) 2)	180 -200	20 -30	3
甜果馅饼	180 -200	40 -55	3
菠菜馅饼	160 -180	45 -60	3
洛林糕	170 -190	45 -55	3
瑞士乳酪	170 -190	45 -55	3
奶酪蛋糕	140 -160	60 -90	3
苹果蛋糕 (配顶料)	150 -170	50 -60	3
蔬菜派	160 -180	50 -60	3
未发酵面包 1)	230	10 -20	3
果馅千层酥 1)	160 -180	45 -55	3
Flammekuchen (阿尔萨斯一种类似比萨的食物) 1)	230	12 -20	3
Piroggen 俄式馅饼 (俄式风格的Calzone 馅饼) 1)	180 -200	15 -25	3

1) 预热烤箱。

2) 使用深烤盘。

10.7 烘烤

- 使用耐热的烘烤箱器皿进行烘烤 (请参考制造商的使用说明)
- 烘烤大块烤肉时, 可直接将肉置于深烘烤盘中, 也可在烤盘上方使用金属架烘烤。
- 在深烤盘内放入一些液体, 避免肉汁或油脂表面烤焦。
- 任何类型的肉, 只要可以烤焦或烤酥表皮, 均可使用无盖烤盘烤制。
- 如有必要, 请在烹饪时间过后一半至2/3的时间翻烤。
- 为了让肉更加多汁:

- 将烤箱内的瘦肉用盖子或烤袋盖住。
- 对重量至少1千克的烤肉和鱼肉进行烧烤。
- 烘烤过程，大块烤肉和家禽及其酱汁要多次翻烤。

10.8 烘烤参照表

牛肉

食物	功能	重量 (千克)	功率 (瓦)	温度 (° C)	时间 (分)	烤架位置
红烧牛肉	顶部/底部 加热	1-1.5	200	230	60-80	1

猪肉

食物	功能	重量 (千克)	功率 (瓦)	温度 (° C)	时间 (分)	烤架位置
肩肉/颈肉 /后肘	涡轮烧 烤	1-1.5	200	160-180	50-70	1
肉块	涡轮烧 烤	0.75-1	200	160-170	35-50	1
猪肘 (预 先烹调)	涡轮烧烤	0.75-1	200	150-170	60-75	1

小牛肉

食物	功能	重量 (千克)	功率 (瓦)	温度 (° C)	时间 (分)	烤架位置
烤小牛肉	涡轮烧 烤	1	200	160-180	50-70	1
小牛脊肉	涡轮烧 烤	1.5-2	200	160-180	75-100	1

羔羊肉

食物	功能	重量 (千克)	功率 (瓦)	温度 (° C)	时间 (分)	烤架位置
羔羊腿/烤 羔羊肉	涡轮烧 烤	1-1.5	200	150-170	50-70	1

家禽

食物	功能	重量 (千克)	功率 (瓦)	温度 (° C)	时间 (分)	烤架位置
家禽肉块	涡轮烧烤	每份0.2-0.25	200	200-220	20-35	1
半只鸡	涡轮烧烤	每份0.4-0.5	200	190-210	25-40	1
母肉鸡	涡轮烧烤	1-1.5	200	190-210	60-80	1
鸭	涡轮烧烤	1.5-2	200	180-200	80-110	1

鱼（清蒸）

食物	功能	重量 (千克)	功率 (瓦)	温度 (° C)	时间 (分)	烤架位置
整条鱼	顶部/底部加热	1-1.5	200	210-220	30-45	1

菜肴

食物	功能	重量 (千克)	功率 (瓦)	温度 (° C)	时间 (分)	烤架位置
	旋风加热	-	200	160-180	20-35	1
使用烹饪食材（面条、蔬菜）烹调的美味佳肴	旋风加热	-	400-600	160-180	20-45	1
使用烹饪食材（土豆、蔬菜）烹调的美味佳肴	旋风加热	-	400-600	160-180	30-45	2

10.9 烧烤

- 烧烤时始终设置为最高温度。
- 烤架要放在烧烤参照表建议的烤架位置上。
- 始终使用烤盘收集流入第一烤架位置的油脂。

- 烧烤时应仅使用平片肉类或鱼类。
- 使用烧烤功能时始终要预热空烧烤箱5分钟。



注意！
烧烤时务必始终关闭烤箱门。

烧烤

待烧烤的食物	温度(° C)	时间（分钟）		烤架位置
		第一面	第二面	
烤牛肉，适中	210 -230	30 -40	30 -40	1
牛柳，适中	230	20 -30	20 -30	1
猪背肉	210 -230	30 -40	30 -40	1
牛背肉	210 -230	30 -40	30 -40	1
羊背肉	210 -230	25 -35	20 -35	1
全鱼，500 -1000 g	210 -230	15 -30	15 -30	1

快速烧烤

待烧烤的食物	时间（分钟）		烤架位置
	第一面	第二面	
汉堡	9 -13	8 -10	3
猪里脊	10 -12	6 -10	2
香肠	10 -12	6 -8	3
牛柳/小牛肉排	7 -10	6 -8	3
吐司面包	1 -3	1 -3	3
吐司（配顶料）	6 -8	-	2

10.10 冷冻食物

- 拆去食物包装，然后将食物放在盘子上。
- 请勿用碗或盘盖上食物，因为这样做会延长解冻时间。使用“ 旋风加热 ”功能。

食物	功能	温度 (° C)	时间（分钟）
速冻披萨	200 -220	15 -25	3
美式披萨，速冻	190 -210	20 -25	3
冷冻披萨	210 -230	13 -25	3
披萨类零食，速冻	180 -200	15 -30	3
法式炸薯条，薄片 ¹⁾	210 -230	20 -30	3
法式炸薯条，厚片 ¹⁾	210 -230	25 -35	3

食物	功能	温度 (° C)	时间 (分钟)
薯角/炸丸子 ¹⁾	210 -230	20 -35	3
土豆煎饼	210 -230	20 -30	3
意式宽面/肉馅卷，新鲜	170 -190	35 -45	2
意式宽面/肉馅卷，速冻	160 -180	40 -60	2
鸡翅	190 -210	20 -30	3

1) 烘烤时，翻转2-3次。

即食餐品表

食物	功能	温度 (° C)	时间 (分钟)	烤架位置
速冻披萨 ¹⁾	顶部/底部加热	请参考制造 商的烹调说 明	请参考制造 商的烹调说明	2
薯条 ²⁾ (300– 600 g)	顶部/底部加热或 涡轮烧烤	200 -220	请参考制造 商的烹调说明	2
法国长棍面包 ³⁾	顶部/底部加热	请参考制造 商的烹调说 明	请参考制造 商的烹调说明	2
水果蛋糕	顶部/底部加热	请参考制造 商的烹调说 明	请参考制造 商的烹调说明	2

1) 预热烤箱。

2) 烘烤时，翻转2-3次。

3) 预热烤箱。

10.11 解冻

- 拆去食物包装，然后将食物放在盘子上。
- 请使用位于底部的第一层托架。
- 请勿用碗或盘盖上食物，因为这样做会延长解冻时间。

- 食物体积较大时，在烤箱底部放置一个朝上的空盘。将食物放入深盘或盘子内，并将其放在烤箱内的盘子顶部。如有必要，移除托架导杆。

食物	重量 (千克)	解冻时间 (分钟)	进一步解冻时 间 (分钟)	备注
鸡	1	100 –140	20 –30	在大盘中朝上放置一只浅碟，将鸡置于其中，中途进行翻转。
肉	1	100 –140	20 –30	中途进行翻转。
肉	0.5	90 –120	20 –30	中途进行翻转。
鳟鱼	0.15	25 –35	10 –15	–
草莓	0.3	30 –40	10 –20	–
黄油	0.25	30 –40	10 –15	–
奶油	2 x 0.2	80 –100	10 –15	微冻状态的奶油仍然可以搅拌
糕饼	1.4	60	60	–

10.12 腌制—底部加热

- 请使用市面上合适尺寸的储存罐。
 - 不要使用带旋盖和插头盖的罐子或金属罐。
 - 请使用靠近底部的托架。
 - 在烤盘上放置不超过六只 1升容量的储存罐。
 - 将罐子均匀地装满。
- 保持罐子间距离。
 - 将大约0.5升的水倒入烤盘，以保持烤箱内水分充足。
 - 当罐中液体开始沸腾时（对于1升罐来说，大约35 – 60分钟后），停用烤箱或将温度降至 100 °C（请参阅表格）。

无核小水果

食物	温度 (°C)	达到沸腾的烹调时间 (分钟)	以100° C继续烹调的时间 (分钟)
草莓/蓝莓/树莓/成熟的鹅莓	160 –170	35 –45	–

核果

食物	温度 (°C)	达到沸腾的烹调时间 (分钟)	以100° C继续烹调的时间 (分钟)
梨/榅桲果/李子	160 –170	35 –45	10 –15

蔬菜

食物	温度(° C)	达到沸腾的烹调时间 (分钟)	以100° C继续烹调的时间 (分钟)
胡萝卜 ¹⁾	160 -170	50 -60	5 -10
黄瓜	160 -170	50 -60	-
什锦酱菜	160 -170	50 -60	5 -10
芥兰头/豌豆/芦笋	160 -170	50 -60	15 -20

¹⁾ 在烤箱关闭后，将其继续留在里面。

10.13 制作果干菜干 - 旋风加热

食物	温度(° C)	时间 (小时)	托架位置
豌豆	60 -70	6 -8	3
胡椒	60 -70	5 -6	3
汤菜	60 -70	5 -6	3
蘑菇	50 -60	6 -8	3
香草	40 -50	2 -3	3
李子	60 -70	8 -10	3
杏	60 -70	8 -10	3
苹果片	60 -70	6 -8	3
梨	60 -70	6 -9	3

10.14 微波烹调

解冻肉

食物	功率 (瓦)	重量	时间 (分钟)	放置时间 (分钟)	备注
全切肉	200	0.5	10 -12	10 -15	中途进行翻 转。
牛排	200	0.2	3 -5	5 -10	中途进行翻 转，移除解 冻的部分。
肉末	200	0.5	10 -15	10 -15	中途进行翻 转，移除解 冻的部分。

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
菜炖牛肉	200	0.5	10-15	10-15	中途进行翻转，移除解冻的部分。

解冻家禽肉

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
鸡肉	200	1	25-30	10-20	中途进行翻转，用铝箔盖住解冻的部分。
鸡胸肉	200	0.1-0.2	3-5	10-15	中途进行翻转，用铝箔盖住解冻的部分。
鸡腿	200	0.1-0.2	3-5	10-15	中途进行翻转，用铝箔盖住解冻的部分。
鸭	200	2	45-60	20-30	中途进行翻转，用铝箔盖住解冻的部分。

解冻鱼

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
全鱼	100	0.5	10-15	15-20	中途进行翻转。
鱼片	100	0.5	10-12	15-20	中途进行翻转。

解冻香肠

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
切片香肠	100	0.1	2-4	20-40	中途进行翻转

解冻 乳制品

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
夸克酸奶酪	100	0.25	10-15	25-30	拆除铝制部件，中途进行翻转。
黄油	100	0.25	3-5	15-20	拆除铝制部件，中途进行翻转。
奶酪	100	0.25	3-5	30-60	拆除铝制部件，中途进行翻转。
奶油	100	0.25	7-12	20-30	拆除铝制部件，中途进行搅拌。

解冻 蛋糕/酥点

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
酵母生面团	100	1块	2-3	15-20	中途翻转盘子。
乳酪蛋糕	100	1块	2-4	15-20	中途翻转盘子。
蛋糕（糕饼）	100	1块	1-2	15-20	中途翻转盘子。
无水蛋糕（例如，磅蛋糕）	100	1块	2-4	15-20	中途翻转盘子。
水果蛋糕	100	1块	1-2	15-20	中途翻转盘子。

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
面包	100	1 千克	15-20	10-15	中途进行翻转。
切片面包	100	0.5 千克	8-12	10-15	中途进行翻转。
面包卷	100	4 个面卷	5-8	5-10	中途进行翻转。

解冻水果

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
草莓	100	0.3	8-12	10-15	解冻表层，中途进行搅拌。
李子、樱桃，覆盆子、黑醋栗、杏子	100	0.25	8-10	10-15	解冻表层，中途进行搅拌。

加热/融化

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
巧克力/巧克力涂层	600	0.15	2-3	-	中途进行搅拌。
黄油	200	0.1	2-4	-	中途进行搅拌。

除霜加热

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
罐装婴儿食物	300	0.2 千克	2-3	-	中途进行搅拌，检查温度。
婴儿奶粉（瓶装，180ml）	1000	0.2 千克	0:20-0:40	-	把汤匙放入瓶中，搅拌并检查温度。

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
方便食物	600	0. 4-0. 5 千克	14 -20	5	拆除任何铝制盖子，中途进行翻转。
冷冻即食餐	400	0. 4-0. 5 千克	4 -6	5	拆除任何铝制盖子，中途进行翻转。
牛奶	1000	1 杯，约200 ml	1:15-1:45	—	把汤匙放入容器中。
水	1000	1 杯，约200 ml	1:30-2	—	把汤匙放入容器中。
酱汁	600	200 ml	1 -2	—	中途进行搅拌。
汤	600	300 ml	2 -4	—	中途进行搅拌。

加热

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
全鱼	500	0. 5 千克	8 -10	—	加热表层，在加热过程中多次转动容器。
鱼片	500	0. 5 千克	6 -8	—	加热表层，在加热过程中多次转动容器。
蔬菜，短时烹调，新鲜 ¹⁾	600	0. 5 千克	12 -16	—	添加约50毫升的水，加热表层，中途进行搅拌。

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
蔬菜，短时烹调，冷冻 ¹⁾	600	0.5 千克	14 – 18	–	添加约50毫升的水，加热表层，中途进行搅拌。
蔬菜，长时烹调，新鲜 ¹⁾	600	0.5 千克	14 – 20	–	添加约50毫升的水，加热表层，中途进行搅拌。
蔬菜，长时烹调，冷冻 ¹⁾	600	0.5 千克	18 – 24	–	添加约50毫升的水，加热表层，中途进行搅拌。
带皮土豆	1000	0.8 千克 + 600 ml	5 – 7	300 W / 15 – 20	加热表层，中途进行搅拌。
米饭	1000	0.3 千克 + 600ml	4 – 6	–	加热表层，中途进行搅拌。
爆米花	1000	–	3 – 4	–	用餐盘盛装爆米花并放在底层。
蛋羹	300	1 千克	34 – 36	120	中途将容器旋转1/4。
海绵蛋糕	600	0.475 千克	8 – 9	5	中途将容器旋转1/4。

食物	功率（瓦）	重量	时间（分钟）	放置时间（分钟）	备注
肉块	400	0.9千克	25-27	5	中途将容器旋转1/4。

1) 蔬菜烹调时，容器要加盖。

组合功能

仅针对选定的型号。

使用“ 涡轮烧烤 ”和“微波”功能。

食物	烤箱器皿	功率（瓦）	温度（° C）	时间（分）	烤架位置	备注
两半鸡肉(2 x 0.55千克)	圆形玻璃皿， Ø 26 cm	400	230	44 – 46	2	放置5分钟。
烤土豆（1.1 千克）	烘烤菜肴盘	400	180	39 – 41	1	中途将容器旋转1/4。然后放置5分钟。
烤猪颈肉（1.1千克）	带滤网的玻璃皿	300	200	70	1	每放置10分钟翻面。

11. 保养与清洁



警告!

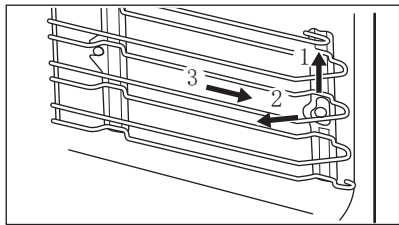
请参阅“安全”章节。

11.1 清洁注意事项

- 请用沾温水的软布和清洁剂清洁电器前部。
- 请使用专用清洁剂清洁金属表面。
- 请在每次使用后清洁电器内部。油脂堆积或其他食物残留可能引起火灾，尤其是烤盘。
- 清理掉内腔顶的食物残渣和油脂。
- 请用专门的烤箱清洁剂清洁顽固的污垢。
- 请在每次使用后清洁所有配件并将其擦干。使用沾温水的软布和清洁剂。
- 如果您有不粘配件，请勿使用刺激性清洁剂、边缘锋利的物体或洗碗机进行清洁。否则可能造成不粘涂层损坏。
- 使用后，如果内腔变湿，请擦干烤箱。

11.2 拆卸托架

进行养护之前，要确保本电器已经冷却，否则有造成灼伤的危险
如要清洗本机，请先拆下托架。



- 1. 将托架向上从前槽内拔出。
 - 2. 再将托架的前端从侧壁上拔下。
 - 3. 然后将支架从后槽中拔出。
- 以与此相反的顺序重新安装托架。

11.3 更换照明灯

在烤箱内底部放置一块布。可以防止对玻璃罩和烤箱内腔造成损坏。

警告!
触电致死危险！在更换照明灯之前，请先断开保险丝连接。
照明灯和玻璃罩可能会很热。

注意!
总是使用一片布料握住卤素灯以防止灯泡上的油脂残留物燃烧。

- 1. 关闭烤箱。
- 2. 拆下保险丝盒中的保险丝，或关闭断路器。

背灯

- 1. 逆时针旋转玻璃罩将其拆下。
- 2. 清洁玻璃罩。
- 3. 将此灯更换为适用的耐 300 ° C 高温的灯。
- 4. 装上玻璃罩。

12. 异常处理

警告!
请参阅“安全”章节。

12.1 异常处理指南

异常现象	可能原因	处理方法
无法启用或操作烤箱。	烤箱未与电源连接或连接有误。	检查烤箱是否与电源正确相连 (请参阅接线图，如果提供)。
烤箱不加热。	烤箱已停用。	启用烤箱。
烤箱不加热。	未设定时钟。	设定时钟。
烤箱不加热。	未设定必要设置。	确保相关设置正确。

异常现象	可能原因	处理方法
烤箱不加热。	自动关机功能已启用。	请参阅“自动关机”。
烤箱不加热。	儿童锁功能已启用。	请参阅“使用儿童锁”。
烤箱不加热。	保险丝熔断。	确定保险丝是否为故障原因。 如果保险丝屡次断开，请联系 本公司授权的售后服务中心。
照明灯不工作。	照明灯损坏。	更换照明灯。
菜肴所需的烹制时间太长， 或烹制过快	温度过低或过高。	如果需要，请调整温度。 遵守用户手册中的建议。
食品上和烤箱内腔中有残 留的蒸汽和凝结物。	食物在烤箱中放置的时间 过长。	烹饪流程结束后，请勿将食 物留在烤箱中超过15- 20分
显示屏上显示了本表未包含 的错误代码。	电气故障。	• 通过保险丝盒中的家用 保 险丝或安全开关关闭 烤箱 ，然后重新打 开。 • 如果显示屏再次显示此 错 误代码，请联系客服 部门 。

12.2 维护数据

如果您无法自行找到问题的解决方案，请
联系您的经销商或授权服务中心。

有关服务中心的必要数据在铭牌上。铭牌
位于电器炉腔的前框架上。请勿卸下电器
炉腔上的铭牌。

我们建议您在此处填写数据：	
型号 (MOD.)	
产品编号 (PNC)	
序列号 (S. N.)	

制造商：广东德易捷电器有限公司
执行标准：GB4706. 1-2005、GB4706. 21-2008、GB4706. 22-2008
此产品符合中国的相关食品接触产品标准：GB 4806.1-2016、GB 9685-2016、
GB31603-2015
额定参数：220-240V~50Hz 3KW 微波频率：2460MHz

13. 环保信息

请回收再利用带有符号  的材料。请将包装材料放在适当的回收箱中加以回收再利用。请回收再利用废弃电气和电子器具，为保护环境及人体健康贡献力量。请

勿将标有符号  的电器与生活垃圾一同处置。请将该产品送到当地的回收站或联系市政部门。

www.aeg.cn



867336523-A-142017

AEG