

**嵌入式烤箱  
用户手册  
USER MANUAL**

POR663SCC, PORS663WCC,  
POR667SCC, POR668SCC, POR788SCC

## 概述

感谢您选购我们的产品。我们相信,使用这款电器完全是一种享受,它将是您烹饪食物的一个得力助手!使用前,我们建议您仔细阅读本《用户手册》,充分了解这款烹饪电器及其功能。

为了避免使用器具时常会出现的一些风险,您必须正确地安装产品,这一点非常重要。同时您还必须仔细地阅读安全说明以避免一些错误操作和危险。

请将《用户手册》保存好,以作日后参考。本手册所使用的符号及其含义如下:



**警告**

这个符号表示的是关于您人身安全的信息



**小心**

这个符号表示的是如何避免损坏本电器的信息



**重要**

这个符号表示的是重要信息



**小贴士与知识**

这个符号表示的是本电器使用方面的方法和知识



**环境小贴士**

这个符号表示的是经济而环保地使用本电器的方法和知识

本手册中使用的符号及其含义如下:



这个符号的意思是:切勿如此操作



这个符号的意思是:请始终这样操作

请在此处填写产品的型号和序列号

型号:

序列号:

您的电器描述

## 目录

**POR663 型, POR667 型, POR668 型, POR788 型**

<b>首次操作您的电器前</b> .....	5
首次使用本电器的准备工作.....	5
设置时间.....	5
<b>安装烤箱附件</b> .....	6
可拆卸内衬.....	6
侧架.....	6
烤架和烤盘.....	6
<b>使用您的烤箱</b> .....	7
了解烤箱的功能.....	7
冷却/通风扇.....	8
冷凝.....	8
烤箱温度选择旋钮操作.....	8
预热您的烤箱.....	8
设置温度.....	10
<b>使用定时器烹调</b> .....	11
2 小时“自动关机”定时器.....	11
<b>使用电子钟</b> .....	11
<b>烹调指导</b> .....	14
烤箱烤架的位置.....	14
选择最佳的烤箱设置.....	14
烤肉.....	15
烤禽肉和烤鱼肉.....	15
<b>烧烤指导</b> .....	16
烧烤提示.....	16
烧烤改进指南.....	16
回风式烧烤.....	16
<b>各类烹调问题的处理</b> .....	17
<b>清洗您的烤箱</b> .....	18
搪瓷.....	18
不锈钢.....	18
玻璃.....	18
烤箱.....	18
烤架.....	18
清洗您的烤箱附件.....	19
拆卸烤架加热管.....	19
<b>可拆卸内衬(如已安装)</b> .....	19
<b>解决问题</b> .....	22
<b>安装</b> .....	23
橱柜结构.....	24

## 安全与警告说明

### 安全与警告说明

仔细阅读以下说明，以免发生事故。

#### 一般警告信息

- 本电器非为如下人士（包括儿童）使用：肢体残疾人士、感官功能障碍或心理障碍人士、或缺乏电器使用经验或知识的人士。上述人员只有在安全监护人的监督下，或安全监督人为他们讲解了本电器的使用说明后，方可使用本产品。儿童必须在安全监护人的监督下使用本品，以防止他们使用本电器作为玩耍器具。
- 本电器在使用过程中会变热，因此，使用者必须万分小心，以免触碰到本电器的高温表面，如：烤箱门、加热管等。
- 不得将本电器当作小型取暖器使用。
- 为了避免发生火灾，必须保持电器清洁，并且其通风孔必须保持畅通。
- 本电器处于工作状态时，切勿在其附近喷洒气雾剂。
- 切勿在本电器内部或下方存放易燃性物质，如：气雾剂。
- 在使用过程中，本电器的易触及零件会变热。为了避免被烧伤和烫伤，儿童应远离本电器。
- 切勿将锡箔纸或炊具衬垫在烤箱或烤架底部。否则会损坏搪瓷。

#### 烤架

- 在带独立烤架的壁式烤箱中烧烤时，烤架门必须保持完全打开状态。
- 在带独立烤架的嵌入式烤箱中烧烤时，烤架屉必须保持大约两指宽的半打开状态。
- 使用完后，立即关掉烤架，否则留在其中的油脂可能会起火。
- 食物放入烤箱时，切勿使用锡箔纸包裹，否则留在其中的油脂可能会起火。
- 务必始终保持烤盘清洁，否则留在其中的油脂可能会起火。
- 切勿使烤架在无人看管的状态下工作。
- 为了避免发生火灾，确保在任何情况下都按照《使用说明》的规定插入烤盘和配件。
- 切勿将食物的厚实部位置于烤架下方，否则可能会造成被烤食物卷曲并起火、燃烧。
- 在使用过程中，烤架的易触及零件会变热，所以务必使儿童远离烤架。

#### 烤箱

- 烤箱在使用过程中会变热，因此，使用者必须万分小心，以免触碰到

烤箱内部的高温表面。

- 拆卸烤箱灯具玻璃更换灯泡前，务必将烤箱电源关掉。
- 为了避免发生事故，确保在任何情况下都按照《使用说明》的规定将烤架和配件插入烤箱。
- 切勿将烤箱门用作搁板。
- 切勿下压已打开的烤箱门。

#### 安装、清洁和保养

- 本电器必须由授权人员安装。
- 使用前，务必将本电器上的包装材料全部移除。
- 为了避免潜在的危險，必须按照所附《安装说明》安装本电器。
- 确保所有规定的通风孔、开口以及气孔都畅通无阻。
- 如果需将本电器嵌入橱柜，那么橱柜所用材料必须能够承受 70°C 的温度。
- 本电器只能由授权人员保养（请保留产品合格证）。
- 清洁本电器或更换其零件前，务必关掉本电器。
- 切勿使用蒸汽清洗机，否则可能造成水份积存。
- 如出现食物溢出的情况，请立即清洗本电器。
- 为了保持安全操作，我们建议您每五年请授权维修员对产品进行一次检查。

#### 本产品必须接地。



**重要**

#### 重要-检查产品是否损坏或有刮痕

在制造商保修期内，如果您发现本电器已被损坏或被刮伤，并且您希望提出损坏或刮伤索赔申请，那么请在 7 天内提交报告。当然，这不会影响您的合法权利。



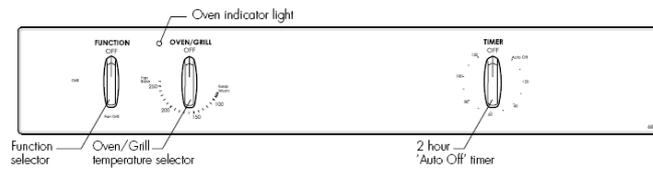
**环境小贴士**

#### 关于用户如何处理包装材料以及报废烤箱的信息

- 大多数包装材料都可回收再利用。请通过当地资源回收机构处理这些材料，或将它们存放在合适的收集容器中。
- 本产品报废后，如果您想丢弃，则请联系您当地的有关部门，咨询正确的处理方法。

## 烤箱描述

### POR663 型



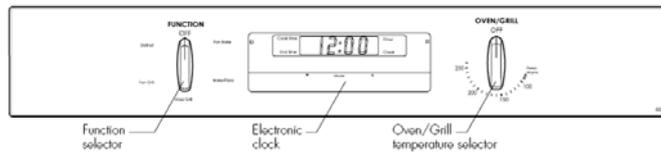
Oven indicator light 烤箱指示灯  
 FUNCTION 功能  
 OFF 关  
 Grill 快速烧烤  
 Fan Grill 回风式快速烧烤

OVEN/GRILL 焙烤/快速烧烤  
 OFF 关  
 Fan Bake 回风式焙烤  
 Keep Warm 保温  
 TIMER 定时

OFF 关  
 Auto Off 自动关机  
 Function Selector 功能选择旋钮  
 Oven/Grill temperature selector 焙烤/快速烧烤 温度选择旋钮

2 hour "Auto Off" timer 2小时“自动关机”定时器

### POR667 型



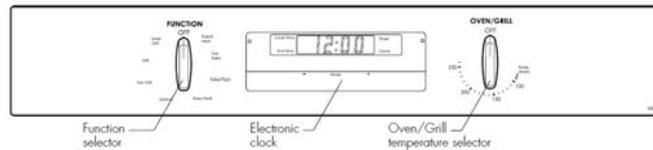
FUNCTION 功能  
 OFF 关  
 Defrost 解冻  
 Fan Grill 回风式快速烧烤  
 Maxi Grill 高温快速烧烤

Bake/Pizza 焙烤/披萨  
 Fan Bake 回风式焙烤  
 Cook time 烹调时间  
 End time 结束时间  
 Timer 定时

Clock 时钟  
 Mode 模式  
 OVEN/GRILL 焙烤/快速烧烤  
 OFF 关  
 Keep Warm 保温

Function selector 功能选择旋钮  
 Electronic clock 电子钟  
 Oven/Grill temperature selector 焙烤/快速烧烤 温度选择旋钮

### POR668 型



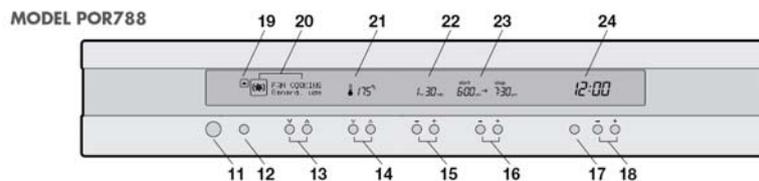
FUNCTION 功能  
 OFF 关  
 Maxi Grill 高温快速烧烤  
 Grill 快速烧烤  
 Fan Grill 回风式快速烧烤  
 Defrost 解冻

Base Heat 底部加热  
 Bake/Pizza 焙烤/披萨  
 Fan Bake 回风式焙烤  
 Rapid Heat 快速预热  
 Cook time 烹调时间  
 End time 结束时间

Timer 定时  
 Clock 时钟  
 Mode 模式  
 OVEN/GRILL 焙烤/快速烧烤  
 OFF 关  
 Keep Warm 保温

Function selector 功能选择旋钮  
 Electronic clock 电子钟  
 Oven/Grill temperature selector 焙烤/快速烧烤 温度选择旋钮

### POR788 型



11. 开/关按钮  
 15. 烹调时间选择按钮  
 20. 烹调功能显示  
 12. POR788 无此按钮

16. 开始/停止时间选择按钮  
 21. 温度显示  
 17. 定时器按钮  
 22. 烹调时间显示

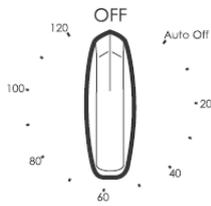
13. 烹调功能选择按钮  
 18. 时钟设置按钮  
 23. 开始/停止时间显示  
 14. 温度选择按钮

19. 上/下烤箱显示  
 24. 时钟

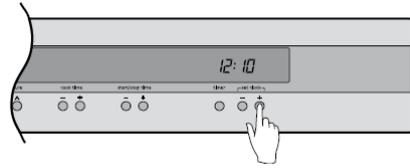
## 首次操作您的电器前

### 首次使用本电器的准备工作

- 使用前，请将烤箱的所有内包装盒和包装袋移除。
- 使用前，请使用温肥皂水擦洗烤箱内部，并使用一块柔软的清洁布擦干。烤箱完全晾干后方可关闭烤箱门。
- 新烤箱首次使用时会有一些气味。我们建议您首次烹调前，对您的烤箱进行“磨合”处理。打开烤箱，将温度调至 180°C，保持 2-4 小时，此时应保持室内良好通风。
- 切勿将锡箔纸衬垫到烤箱下面，否则会损坏搪瓷。
- 如果您的烤箱配备了 2 小时“自动关机”定时器，就应当确保定时器被设定在“关”的状态下，以便进行手动操作。见下图。



- 最大亮度：烤箱正在使用中
- 中等亮度：烤箱未被使用
- 最小亮度：晚上 10 点~早上 6 点烤箱未被使用。



### 设置时间

如果您购买的烤箱上面带有电子定时器或可编程定时器，那么您**必须**首先设置时间，然后才可使用您的烤箱。

#### 电子钟



- 烤箱电源接通后，电子钟会显示“12:00”，并且“时钟”指示灯闪动。
- 按下“-”或“+”设置时间。修改完成 5 秒钟后，“时钟”指示灯消失，这说明时间设置已经完成。  
备注：时钟的时间显示方式为 24 小时制

#### 设置时间（仅适用于 POR788）

烤箱电源接通后，您首先必须设置时间，然后才能使用的您的烤箱。烤箱电源接通后，时钟显示器上会闪动显示“12:00”，同时滚动显示“伊莱克斯欢迎您”的英文字样。

1. 按下“设置时钟”图标下方的“-”或“+”按钮以设置小时和分钟。
2. 修改完成 8 秒钟后，时间停止闪动。这说明时间设置已经完成。一旦您输入了时间，时钟将开始以分钟为增量进行计时。

备注：

- 时钟的时间显示方式为 12 小时制
- 时间显示有 3 个亮度等级

## 安装烤箱附件

### 可拆卸内衬（在选定机型上）

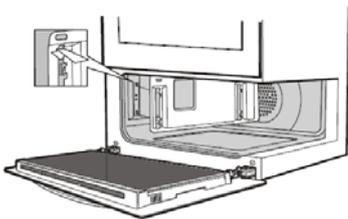
可拆卸内衬的表面涂有一层专用搪瓷涂料。这种多孔性涂层可以使烤箱完成“自我清洁”流程——见第 19 页详细说明。您必须首先安装可拆卸内衬，但如果您不想安装，则也可以不安装，这不会对烤箱的烹调性能造成任何影响。安装可拆卸内衬的唯一目的在于使烤箱清洗起来更加容易。



- 可拆卸内衬安装于烤箱的每一侧（有左侧和右侧两种），具体请见面板标记。

根据图示放置第一块内衬。内衬的黑色发光面应当面向烤箱壁，挂钩尖头朝下，标有“LH”的一端置于烤箱的顶部后侧。右侧内衬的位置确定，与左侧的刚好形成左右对称。

- 使挂钩对准烤箱壁上的卡槽，并将挂钩推入卡槽，然后使内衬向下滑动到最终的位置上。
- 如果内衬的安装方法正确，那么内衬安装好之后，您应该可以看到侧架的出入孔——如图所示。

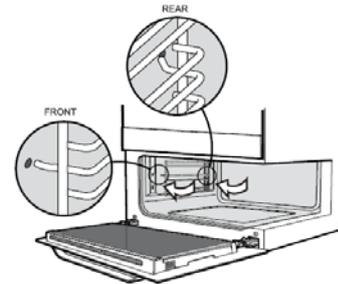
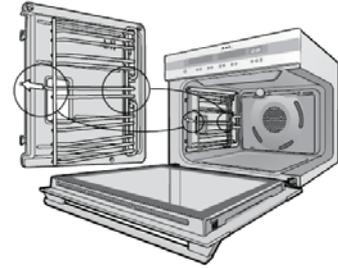


### 侧架

您的烤箱附带的所有侧架都可以采用相同的方法安装，并且可安装于烤箱的任一侧。

将最大的挂钉插入烤箱的后出入孔内。如图所示。

- 然后将前挂钉置于前出入孔并用力将之推入。



- 当将左侧的支架装入小型烤箱或烤架时，务必将挂钉插入烤箱顶部的出入孔内。

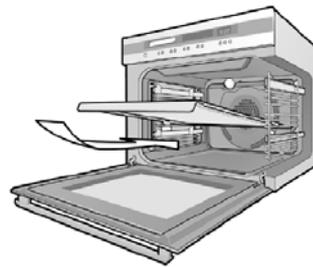
### 烤架和烤盘

在设计上，我们使烤架的滑动距离实现了最大化，但不会被意外拉出。烤盘的设计与烤架相同，并且直接安装在侧架上。

将烤架或烤盘的后缘放置于侧架两根导轨之间——如图所示，并确保烤箱两侧接合在导轨的相同部位。

- 将烤架的前边缘稍稍抬高，使烤架慢慢滑入烤箱。
- 一旦止动装置穿过侧架前边缘，就可以将烤架全部推入烤箱。
- 烤架或烤盘全部插入烤箱后，烤箱门应该可以顺利关闭，而不受任何干扰。
- 为了将烤盘插入到带独立烤架的嵌入式烤箱内，您需要将烤箱门完全打开，并将烤盘放置在正确的位置上，以便使烤盘外沿的卡槽固定在滑道调整片的上方。

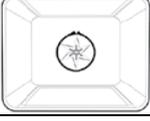
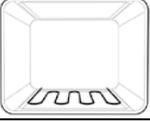
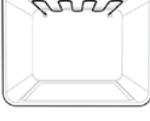
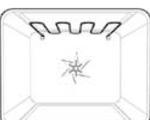
开始烘烤或焙烤前，取下不用的托盘和菜盘。



## 使用您的烤箱

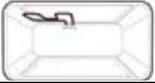
**了解烤箱的功能** 您的烤箱有如下功能可供选择。请参阅“您的烤箱描述”（第4页和第5页）以确定您可以使用哪些功能。

### 大型烤箱

功能	说明
 <p><b>快速预热</b></p>	<p>通过风扇周围的加热管以及食物上方的较小加热管加热。这一功能使您可以预先对烤箱进行加热，并且比标准“烘烤”快30%。</p> <p>“快速预热”是烹调冰冻熟食的理想功能，比如开胃甜点、披萨饼、快餐食品（冷冻食品）、肉馅饼以及水果馅饼等。从冰箱取出食物后，您只需直接将食物放入烤箱内加热即可，操作非常简单—是工作繁忙人士理想的烹调器具。利用烤箱的上半层烹调，效果最佳。</p>
 <p><b>回风式烘烤</b></p>	<p>通过风扇周围的加热管加热。风扇使热风在烤箱内腔循环流动，从而使您可以将食物放入烤箱内的不同位置同时烹调。</p> <p>您可以使用“回风式烘烤”功能同时烹调多个烧烤架上的食物，重新加热熟食、甜点以及纯粹的烘烤类食品等。回风式烘烤的烹调温度更低，因此它比烘烤更快。需注意的一点是：利用这种功能时，食物被烤焦属正常现象。</p>
 <p><b>烘烤/披萨</b></p>	<p>通过两个加热管对食物进行加热，一个位于食物上方，另一个位于食物下方。底部的加热管是一个纯加热管，位于烤箱底板下方。两个加热管均通过恒温器进行启闭控制，以保持设定的温度。您可以使用“烘烤”功能烘烤多盘单一品种的食物，如饼干、烧饼、松饼、蛋糕、切片食物、焙盘、烤布丁、烤肉以及蛋类美味等。</p>
 <p><b>底部加热</b></p>	<p>通过食物下方的加热管加热，通过恒温器对该加热管进行启闭控制，以保持设定的温度。您可以使用“底部加热”功能将披萨饼、馅饼、甜点的底部烤得更加焦脆。当您只使用一个烧烤架时，使用烤箱的下半部分烹调。为了达到最佳的效果，请使用银色烤盘或反光烤盘。</p>
 <p><b>回风式辅助加热</b></p>	<p>通过两个加热管对食物进行加热，一个位于食物上方，另一个位于食物下方。风扇使热风在烤箱内腔循环流动，从而使您可以将食物放入烤箱内的不同位置同时烹调。使用“回风式辅助加热”功能时您最多只能使用两个烧烤架。切勿使用烤箱底部的烤架。如果您使用了两个烤架，那么烤箱首先对位置较高的一个烤架上的食物进行加热。这个烤架上的食物烤熟后，您应该将它们取下，烤箱将继续对另一个烤架上的食物加热。</p>
 <p><b>披萨</b></p>	<p>“披萨”功能将“底部加热”和“回风式烘烤”两种功能融于一体，使您可以同时使用这两种功能。通过风扇周围的加热管以及烤箱底板下方的纯加热管加热。“披萨”功能非常适合制作需将底部烤到焦脆的食物，比如披萨饼、乳蛋饼、肉馅饼以及水果馅饼等。您仅需将食物放到烤箱中央并设定您需要的温度即可。</p>
 <p><b>高温快速烧烤</b></p>	<p>在“高温快速烧烤”模式下，烤箱上部两个加热管散发的辐射热直接作用于食物。您可以利用“高温快速烧烤”功能烹调柔软的肉片、牛排、排骨、香肠、鱼、奶酪面包以及其它速食食品等。烧烤时，请关闭烤箱门。</p> <p>在“高温快速烧烤”模式下，您可以充分利用大型烧烤菜肴区，并且，烹调食物的速度比标准的“烧烤”模式更快。为了获得最佳的烹调效果，我们建议您将烧烤架预热三分钟。这将有助于保持牛排、排骨等食物的原汤汁，使烹调出来的食物味道更好。烤箱上部的几对导轨中有两个烧烤位，您可以将烧烤盘推入其中任何一个烧烤位。</p>
 <p><b>快速烧烤</b></p>	<p>在“快速烧烤”模式下，烤箱上部两个加热管散发的辐射热直接作用于食物。您可以利用“快速烧烤”功能烹调柔软的肉片、牛排、排骨、香肠、鱼、奶酪面包以及其它速食食品等。烧烤时，请关闭烤箱门。为了获得最佳的烹调效果，请将烧烤架预热三分钟。这将有助于保持牛排、排骨等食物的原汤汁，使烹调出来的食物味道更好。烤箱上部的几对导轨中有两个烧烤位，您可以将烧烤盘滑入其中任何一个烧烤位。</p>
 <p><b>回风式快速烧烤</b></p>	<p>“回风式快速烧烤”功能将“烘烤”和传统的“快速烧烤”两种功能融于一体，使您可以同时使用这两种功能。通过启闭烧烤加热管来保持设定的温度，同时风扇使热风在烤箱内循环流动。在使用回风式烧烤功能的过程中，请始终关闭烤箱门。您利用大烤箱烤大块肉片，或利用迷你烤箱（仅适用于两用烤箱）烤小块肉片时，都可以使用“回风式快速烧烤”。利用这种功能，您可以烤制出“烤肉店”级别的肉片。将您的食物挂在倒数第二低的烧烤架上。并将烧烤盘放在最低的烧烤架上，收</p>

集肉片流出的油滴。使用“回风式烧烤”时，在烤制食物的过程中，无需翻转食物。“回风式快速烧烤”的设定温度为 180°C。

### 小型烤箱/烤架

功能	说明
<b>烘烤</b> (仅适用于两用烤箱) 	通过食物下方的加热管加热。该加热管是一个纯加热管，位于烤箱底板下方。通过恒温器对该加热管进行启闭控制，以保持设定的温度。您可以使用“烘烤”功能将披萨饼、馅饼以及甜点的底部烤得更加酥脆。
<b>回风式辅助加热</b> (仅适用于两用烤箱) 	通过食物下方的加热管加热。然后，风扇使热风在烤箱内腔循环流动，使烤制非常均匀。
<b>烧烤</b> 	在“烧烤”模式下，烤箱上部的加热管散发的辐射热直接作用于食物。您可以利用“烧烤”功能烹调柔软的肉片、牛排、排骨、香肠、鱼、奶酪面包以及其它速食食品等。您利用“烧烤”功能时，如果您使用的是带独立烤架的壁式烤箱，则应当打开烤箱门；但如果您使用的是两用烤箱，则应关闭烤箱门。请将烧烤架预热三分钟。这将有助于保持牛排、排骨等食物的原味汁，使烹调出来的食物味道更好。烧烤盘放在烤箱上部的一对导轨之间。
<b>烧烤 (分离式)</b> 	“分离式烧烤”的工作原理与整箱烧烤的工作原理相同，但如果烤制的食物较少时，那么利用“分离式烧烤”可以优化能耗，而这一功能是整箱烧烤所不具备的。利用这一功能烧烤时，请打开烤箱门。

### 其它功能

功能	说明
<b>解冻</b> 	在“解冻”模式下，风扇使低温气流在烤箱内循环流动。开始烤制食物前，您可以先解冻（融化）食物。您还可以利用“解冻”功能发酵酵母面团或风干水果、蔬菜以及药草等。

### 冷却/通风扇

您的嵌入式烤箱配备有冷却扇。冷却扇可以防止您的橱柜过热并减少烤箱内部的冷凝。您使用烤箱或烤架时，冷却扇就会启动并将热风吹到烤箱门表面。对于某些型号的烤箱来说，烤箱关闭后，其冷却扇将继续运行。待烤箱冷却后，冷却扇将自行关闭。

### 冷凝

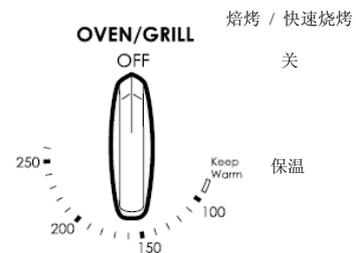
烤箱内的过量冷凝物可能会使烤箱门变得模糊不清。当您在未预热烤箱的情况下烤制大量食物时，烤箱内就可能出现大量冷凝物。您可以使用如下方法最大限度地减少冷凝：

- 烤制时，尽量不要使用水。
- 务必关紧烤箱门。
- 在焙烤盘内烤制蛋糕，焙烤盘应比水容器稍小。
- 烤制焙烤菜时，盖上焙烤盖。

备注：如果您烤制食物时使用了水，那么这些水就会转变为水蒸气，并可能在烤箱外部凝结。但不会使您的烤箱出现故障。

### 烤箱温度选择旋钮操作

烤箱内部的温度是由恒温器来控制的。您可以在额定的范围内选择温度。



设置烤箱温度时，将温度选择旋钮沿顺时针方向旋转至您想要的温度即可。此时，温度选择旋钮上方的指示灯亮起。当烤箱达到设定的温度值后，烤箱热源自动关闭，指示灯熄灭。当烤箱温度下降到低于设定的温度值时，热源自动打开，指示灯重新亮起。食物烤制好后，沿逆时针方向将温度选择旋钮转回原位。切勿强行将旋钮沿顺时针方向旋转一周，因为这会损坏恒温器。

备注：对于多功能烤箱来说，烤箱开始工作前，您必须首先选定您需要的烹调功能。选定烹调功能后，再使用温度选择旋钮设定需要的温度。

### 预热您的烤箱

为了达到最佳的效果，焙烤食物时，您必须将烤箱预热三十分钟。将烤架预热三分钟以获得最佳效果。烤箱预热可以使您的烤箱快速、高效地

达到您需要的温度。

#### **使用“快速预热”功能**

对于多功能电烤箱来说，您可以选择“快速预热”功能来预热您的烤箱。

与所有其它烹调功能相比，“快速预热”功能可以使您的烤箱更快地达到预设温度。

1. 将功能选择旋钮旋转到“快速预热”。
2. 旋转烤箱的温度选择旋钮，设定您想要的预热温度。

当温度选择旋钮上方的指示灯熄灭时，烤箱就达到了您想要的温度。

选定您需要的烤箱烹调或焙烤功能，然后将食物放入烤箱。

#### **使用“焙烤/披萨”功能**

1. 您使用烤箱烹调食物或焙烤食物前，我们建议您预热烤箱。

2. 旋转烤箱的温度选择旋钮，设定您想要的预热温度。

当指示灯熄灭时，烤箱就达到了您想要的温度。将食物放入烤箱，关上烤箱门。您还可以根据需要设置定时器。

#### **使用“回风式焙烤”功能**

1. 您使用烤箱烹调食物或焙烤食物前，我们建议您预热烤箱。

2. 旋转烤箱的温度选择旋钮，设定您想要的预热温度。

当指示灯熄灭时，烤箱就达到了您想要的温度。将食物放入烤箱，关上烤箱门。您还可以根据需要设置定时器。

#### **使用“快速烧烤”功能**

将烤架预热三分钟以达到最佳效果。这将有助于保持牛排、排骨以及其它肉类食物的原味汁，使烹调出来的食物味道更好。

## 设置温度

下表提供了各种食谱的温度设定值，但并未给出非风扇型烤箱的实际温度。对于有通风扇的烤箱来说，应将温度调低 10°C。

	烤箱	温度°C	温度°F
	冷	80	175
低温	很低	100—110	210—230
	低	130—140	265—285
中温	中低	150—160	300—320
	中等	170—180	340—355
高温	中高	190—200	375—390
	高	200—210	390—410
	很高	220—230	430—450
	极高	240—250	465—480

请参阅烹调指导，为您的食谱选择最佳的烤箱设置。

备注：

- 切勿使用锡箔纸衬垫到烤箱下面，否则将损坏搪瓷。
- 切勿使用烤箱底部烹调食物，否则将损坏搪瓷。

## 使用定时器烹调

### POR663 型 2 小时“自动关机”定时器

2 小时定时器的特征是自动“切断”烤箱电源。这意味着可设置的烹调时间达到 120 分钟。当计时器倒计时进入“自动关机”状态时，计时器会发出响铃报警声，烤箱将会自动关闭。

## 使用电子钟

### POR667 型、POR668 型

#### 触摸控制式电子钟



#### 一般特征

您的触摸控制式电子钟具有如下特征：

- 定时器-您可以设定一个倒计时时间，当您设定的时间已经过去后，定时器就会发出响铃声。
- 烹调持续时间-您可以设定一个烹调持续时间。定时器将从预设的烹调时间开始倒计时，当时间倒计时完成时，定时器会发出铃响，并关闭烤箱。
- 烹调结束时间-您可以设定一个烹调结束时间。定时器将从预设的烹调时间开始倒计时，当到达烹调结束时间时，定时器会发出铃响，并关闭烤箱。
- 延迟烹调启动时间-您可以将烹调时间和烹调停止时间融合为一体，以便在每天的指定时间打开或关闭烤箱。

备注：您的触摸控制式电子钟只能与主烤箱一同运行。

#### 设置时间

您必须首先设置时间，然后才能操作您的烤箱。烤箱接通电源后，电子钟将显示“12:00”，并且时钟指示灯开始闪烁。

1. 按下“-”或“+”按钮，设置小时和分钟。修改完成 5 秒钟后，“时钟”指示灯消失，这说明时间设置已经完成。

备注：时钟的时间显示方式为 24 小时制。

#### 更改时间（夏令时）

1. 按下“模式”按钮，直到“时钟”指示灯开始闪动为止。
2. 按下“-”或“+”按钮，设置时间。修改完成 5 秒钟后，“时钟”指示灯消失，这说明时间设置已经完成。

#### 设置定时器

1. 按下“模式”按钮，直到“时钟”指示灯开始闪动为止
2. 按下“-”或“+”按钮，设置您想要的倒计时时间。修改完成 5 秒钟后，时钟指示灯停止闪动，这说明时间设置已经完成。
3. 按下“-”或“+”或“模式”按钮，响铃停止。

一旦自动焙烤完成，将定时器设定为“关”，使烤箱返回到手动操作状态。

备注：如果烹调时间很短（如煮鸡蛋），那么我们建议您不要使用定时器。

#### 设置烹调持续时间

1. 检查电子钟显示的时间是否正确。
2. 选择您需要的烤箱功能和温度。烤箱指示灯将亮起，热源开启。
3. 按下“模式”按钮，直到“烹调时间”指示灯开始闪动为止。
4. 按下“-”或“+”按钮，设置烹调持续时间。修改完成 5 秒钟后，时钟指示灯停止闪动，电子钟将显示时刻。

备注：必要时，别忘了加上预热时间。

#### 设置烹调结束时间

1. 检查时钟显示的时间是否正确。
2. 选择您需要的烤箱功能和温度。烤箱指示灯将亮起，热源打开。
3. 按下“模式”按钮，直到“结束时间”指示灯开始闪动为止。
4. 按下“-”或“+”按钮，输入您想要的烹调完成时间。修改完成 5 秒钟后，“结束时间”指示灯停止闪动，电子钟将显示当前的时刻。

#### 设置延迟烹调启动时间

1. 根据相关章节中的说明，设定“烹调时间”和“结束时间”。一旦“烹调时间”和“结束时间”设置完成，“烹调时间”和“结束时间”指示灯将停止闪动，并且电子钟会显示当前的时间。

#### 检查或取消设置

1. 按下“模式”按钮，直到您需要的设置显示出来为止，以检查您的设置。与当前正在显示的模式（即：烹调时间、结束时间等）相邻的红灯将开始闪动。
2. 按下“模式”按钮，直到与“结束时间”相邻的灯开始闪动为止，以取消“延迟启动”设置。按下“-”按钮并保持一段时间，直到时钟不再倒计时为止（即显示：“0:00”并且听到一声铃响）。如果您已经将温度和功能旋钮旋转到某一设定的位置，那么一旦“结束时间”指示灯停止闪动，烤箱就会启动。
3. 按下“模式”按钮，直到与“烹调时间”相邻的灯开始闪动为止，以取消“自动关机”设置。按下“-”按钮并保持一段时间，直到时钟不再倒计时为止（即显示：“0:00”并且听到一声铃响）。这将自动取消“延迟启动”设置。如果您已经将温度和功能旋钮旋转到某一设定的位置，那么一旦“烹调时间”指示灯停止闪动，烤箱就会启动。由于您已经取消了“自动关机”设置，烤箱将继续加热，直到您手动将烤箱关闭为止。

#### 烹调完成时

烤箱将关闭，定时器将发出铃响，并且“结束时间”和/或“烹调时间”指示灯将开始闪动。

1. 将功能和温度控制旋钮旋转到“关”的位置。
2. 按下“-”或“+”或“模式”按钮，使定时器停止发出铃响。

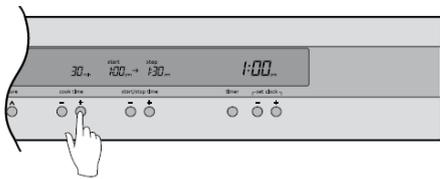
#### 打开和关闭电子钟显示

#### POR788—电子控制式烤箱

您的烤箱配备了一个可编程控制器，您可以利用这个控制器使烤箱自动关闭或打开。设定“烹调时间”后，您可以利用“烹调时间”功能使烤箱自动关闭。

#### 设置烹调时间

1. 选择您需要的烤箱功能和烹调温度。
2. 根据需要，多次按下“烹调时间 +”按钮，直到设置好您需要的烹调时间为止。
3. 设置完成 8 秒钟后，您就为烤箱设置了程序，烤箱开始烹煮。



备注：

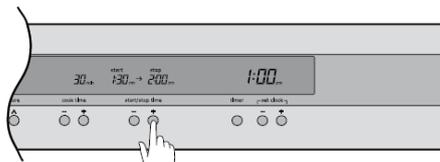
- 烹调过程中，您可以利用“烹调时间-或+”按钮调整烹调时间，更好地发挥烤箱的功能。

#### 设置开始/停止时间

您可以利用“开始/停止时间”功能在每天的规定时间点打开或关闭烤箱。

1. 检查电子钟显示的时间是否正确。
2. 选择您需要的烤箱功能和烹调温度。
3. 设置您需要的烹调时间。
4. 按下“开始/停止时间 +”按钮，设置开始和结束时间。
5. 时间调整完成 8 秒钟后，“DELAY SET（延迟设定）”图标亮起。此时，您已为烤箱设置了程序。

当烤箱时间到达您设定的开始时间点时，烤箱就开始烹调。



备注：

- 一个已编程的烹调功能开始运行 30 秒钟后，您就不能再延迟开始时间。
- 如果您想延迟某个已经开始运行的烹调功能，那么您需要按下“开/关”按钮关闭烤箱，然后在打开烤箱，并重新为烤箱编程。

#### 烹调完成时

设定的烹调时间用完后，定时器会发出 10 秒钟的响铃信号，烤箱关闭，并且显示器左侧会显示“COOKING FINISHED（烹调完成）”字样。在显示器的右侧会同时显示剩余时间“0 min（0 分钟）”字样以及烹调开始和停止时间。

1. 同时按下“-”和“+”按钮两秒钟，关闭显示。
2. 同时按下“-”和“+”按钮两秒钟，重新打开显示。

备注：如果您已设定了某一定时器模式，那么您就不能关闭电子钟的显示。

- 按下控制面板上的任何按钮，响铃信号停止。
- 如果您想延长烹调时间，那么按下“烹调时间 +”按钮，就能根据您的需要增加烹调时间（分钟）。烤箱自动恢复至之前已编程的功能和温度状态。烹调完成后，您可以利用这一功能将烹调时间再延长 5 分钟。5 分钟后，烤箱自动关闭。



#### 环境小贴士

您可以利用烤箱内的余热为食物保温。



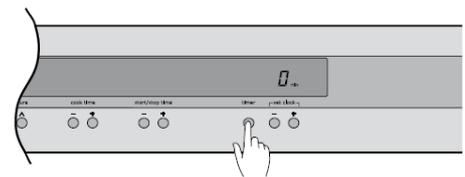
#### 小贴士与知识

虽然加热管被关闭，但是烤箱内仍然有大量余热。您可以利用这些余热继续烹调食物，直至食物被取出或烤箱冷却为止。如果您准备在烤箱关闭时并不在一旁，那么您应该将烤箱的余热时间考虑在内。

#### 设置定时器

您可以单独利用烤箱的定时器设置一个倒计时时间。设置的倒计时时间用完后，定时器会发出响铃信号。

1. 按下定时器按钮，进入设置模式
2. 当定时器钟状图标闪动时，按下“-”或“+”按钮设定您需要的倒计时时间长度。设置完成 8 秒钟后，定时器钟状图标停止闪动，定时器开始倒计时。
3. 当设置的倒计时时间用完后，定时器会发出 10 秒钟的响铃信号。显示器上闪动显示剩余时间“0 min（0 分钟）”字样和定时器钟状图标。
4. 按下时钟/定时器显示器下方三个按钮中的任一个，响铃信号停止。



备注：本功能对烤箱的运行没有影响。

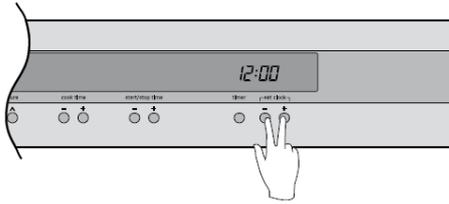
#### 其它功能—电子控制式烤箱

#### 调整电子钟

烤箱上显示的时间与烤箱没有关联，因此，您可以在任何时间点对这一时间进行调整。

1. 同时按下“-”和“+”按钮 1 秒钟，直到时钟显示器上的小圆点开始闪动为止。此时，您就可以设置小时和分钟了。
2. 按下“-”和“+”按钮调整时刻。

3. 设置完成 8 秒钟后，显示器上的小圆点停止闪动，这说明时间设置已经完成。您也可以按下计时器按钮，以确认时间更改是否已完成。



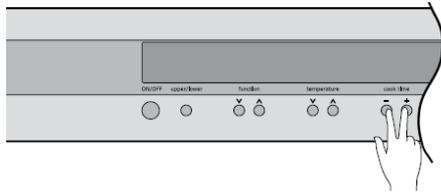
### 演示模式

这种模式是供零售店演示烤箱功能而使用的。在这种模式下，除了烤箱灯泡之外，烤箱没有任何能耗。

1. 按下“开/关”按钮，确保烤箱已关闭。
2. 按下“开/关”按钮并保持一段时间，直至显示器先打开、然后关闭为止。之后，立即同时按下烹调时间按钮，并保持一段时间，直至显示器显示“Demo mode (演示模式)”为止。这时，烤箱会发出一声响铃信号以确认本次操作。

### 取消演示模式

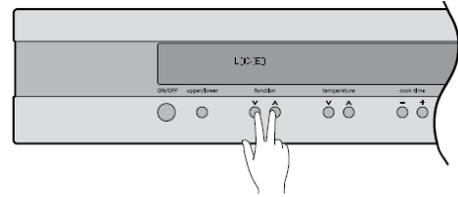
1. 按下“开/关”按钮，确保烤箱已关闭。
2. 按下“开/关”按钮并保持一段时间，直至显示器先打开、然后关闭为止。之后，立即同时按下烹调时间按钮，并保持一段时间，直至显示器显示“Demo mode (演示模式)”为止。这时，烤箱会发出一声响铃信号以确认本次操作。



### 激活儿童安全锁

启用儿童安全锁后，烤箱就不能被打开了。

1. 按下“开/关”按钮，关闭烤箱。
2. 同时按下“功能”按钮，并保持一段时间，直到“LOCKED”字样显示出来为止。烤箱会发出一声响铃信号以确认本次操作。此时，儿童安全锁就启用了。



备注：儿童安全锁功能被激活后，只能设置电子钟和定时器。

### 取消儿童安全锁

同时按下“功能”按钮，并保持一段时间，直到“LOCKED”字样消失为止。此时，儿童安全锁功能被取消，您可以使用烤箱的任何功能。

### 触摸式响铃

某一按钮被按下后，您可以在任何时间激活响铃声。

1. 按下“开/关”按钮，确保烤箱已被关闭。
2. 同时按下温度按钮一秒钟，烤箱将发出一声响铃声以确认本次操作。  
重复上述步骤，将响铃模式重新设置为触摸模式。默认状态下，响铃触摸模式是关闭的。

### 最大安全运行时间

如果您没有调节温度，或者烤箱已经运行了一段时间后，那么烤箱就会自动切断电源。如下温度设置和运行时间条件下，烤箱会自动切断电源：

- 设置温度为 30°C ~ 120°C，运行 12.5 小时后
- 设置温度为 120°C ~ 200°C，运行 8.5 小时后
- 设置温度为 200°C ~ 250°C，运行 5.5 小时后

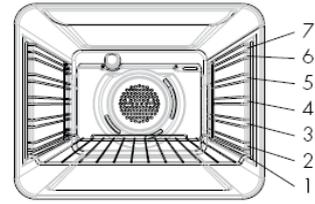
## 烹调指导

- 为将要烹制食物选择正确的烤架位置。
- 务必在打开烤箱电源前将菜肴放入烤箱内。
- 使烘焙菜肴与烤箱侧面保持40mm的距离。这样烤箱内的热风才能自由循环流动，保证烤箱的烹调效果。
- 不必要时，切勿打开烤箱门。
- 切勿将带有大量液体的食物与其它食物同时放入烤箱，否则就会冒水汽，并且无法烤至焦脆。
- 烤箱关闭后一段时间内仍有余热。利用这些余热可以烤制乳蛋糕或无黄油面包。
- 烧烤时，切勿使用大量食用油。这可以有效防止油飞溅到烤箱两侧和烤箱门上。多元不饱和脂肪会留下残渣，而且这种残渣清理起来非常困难。
- 当烹制食物需要烤箱从下部提供高温时（如果是馅饼），将预烹制的食物放入烤饼盘内，然后再将烤饼盘放到需要的烤架位置上。
- 烹制松糕和蛋糕时，使用铝质的、经过光洁处理的炊具，或者不粘食物的炊具。
- 利用烤箱烧烤和焙烤时，取下不需用的烤盘或菜盘。

### 烤箱烤架位置

您的烤箱有七个烤架位置，编为1号（最下部的烤架位置）、2号、3

号、4号、5号、6号和7号（最上部的烤架位置）。详见下图。



7个烤箱架位置示意图

为了使烤架上方和下方的空间最大化，请按照如下方法放入烤架：

- 当使用1个烤架烹调时，请使用3号或4号位置。
  - 当使用2个烤架烹调时，请使用3号和5号位置。请参阅烹调指导。
- 同时烹制多盘食物，提高烤箱的使用效率。例如：
- 同时烹制两盘烤饼、小蛋糕或香肠肉卷。
  - 烹制薯条和蔬菜的同时准备烘烤晚餐。

### 选择最佳的烤箱设置

下表罗列了烹制不同食物时，烹调时间方面的一些变化。您可以使用本表所提供的知识和经验来指导您的烹调。烹制一种食物时，您可能需要改变烤箱之前的烹调时间和温度。为了达到最佳的焙烤效果，请将烤箱预热30分钟。

### 不带烤箱风扇型

食物		温度：℃	烤箱烤架位置*	时间：分钟
烧饼	清淡或水果味	220	2	10—15
饼干	曲奇	170	2	10—15
	流质饼干	190	2	12—15
	酥饼饼干	160	2	30—35
糕饼	硬-单个	110	2	90
	软-单个	180	2	15—20
	奶油蛋白甜饼-6个鸡蛋	110	1	75
蛋糕	小馅饼蛋糕	190	3	15—20
	松糕-4个鸡蛋	180	2	20—30
	薄奶油蛋糕	180	2	30—40
	浓味水果蛋糕	140	2	180
脆皮糕点	康沃尔馅饼	200	2	40—45
	蛋挞	200/180	1	10/20—30
泡芙	奶油松饼	210	2	25—30
发酵类食品	面包	210	1	25—30

### 带烤箱风扇型

食物		温度: °C	烤箱烤架位置*	时间: 分钟
烧饼	清淡或水果味	210	任何	10—15
饼干	曲奇	150	任何	10—15
	流质饼干	180	任何	12—15
	酥饼饼干	150	任何	30—35
糕饼	硬-单个	100	任何	90
	软-单个	165	任何	15—20
	奶油蛋白甜饼-6个鸡蛋	100	任何	75
蛋糕	小馅饼蛋糕	180	任何	15—20
	松糕-4个鸡蛋	170	任何	20—30
	薄奶油蛋糕	170	任何	30—40
	浓味水果蛋糕	130	任何	180
脆皮糕点	康沃尔馅饼	180	任何	40—45
	Custard tart 蛋挞	190/170	任何	20—30
泡芙	奶油松饼	200	任何	25—30
发酵类食品	面包	200	任何	25—30

- 烤架是从下往上计数的。

### 烤肉

1. 将肉放入烤箱，并将温度设置为 180°C ~ 200°C（我们建议您使用烤箱专用烧烤袋或锡箔纸将肉包起来，这样可以防止油飞溅到烤箱壁上，使烤箱清洁变得更容易）。
2. 将烤架/烤箱耐热盘和无烟烤架放入烤箱，然后将肉放在烤架或烤盘上。
3. 切勿将肉刺穿，否则肉汁会流出。
4. 待肉烤制好之后，从烤箱中将烤肉取出，用铝箔纸包好，放置 10 分钟。这样，当肉被切开时，肉汁就可以保留下来。下表显示了烤制各类肉食物时所使用的温度和烹调时间。当然，由于肉片的厚度或骨头含量不同，所使用的温度和烹调时间也不同，请视具体情况而定，本表仅作参考。

肉	推荐温度		时间/kg: 分钟
牛肉	200°C	三分熟	35—40
		五分熟	45—50
		全熟	55—60
羔羊肉	200°C	五分熟	40
		全熟	60
小牛肉	180°C	全熟	60
猪肉	200°C	全熟	60

### 烤禽肉和鱼肉

1. 将禽肉或鱼肉放入烤箱，并设置 180°C 的中温。
2. 将一层锡箔纸盖在鱼肉上；带纸烤制时间，大约为烹调时间的四分之三。

下表显示了烤制各类禽肉和鱼肉食物时所使用的温度和烹调时间。当然，由于肉片的厚度或骨头含量不同，所使用的温度和烹调时间也不同，请视具体情况而定，本表仅作参考。

禽肉和鱼肉	推荐温度	时间/kg: 分钟
鸡肉	180°C	45—50
鸭肉	180—200°C	60—70
火鸡	180°C	40—45 (<10kg)
		35—40 (>10kg)
鱼肉	180°C	20

## 烧烤指导

### 烧烤提示



警告

每次使用后，请务必清洗烤架/烤箱盘。烤箱壁上积聚的油脂过多可能会引发火灾。

您可以按照如下方法烧烤，请视烤箱的具体情况而定：

- 如果您使用带独立烤架的壁式烤箱烧烤，那么请保持烤箱门的打开状态。
- 如果您使用带独立烤架的嵌入式烤箱烧烤，那么请保持烤箱门大约两指宽的半开状态。
- 如果您使用烤箱舱烧烤，那么烤箱门可以打开也可以关闭。

烧烤作为一种烹饪方法，可被用于：

- 为蔬菜、鱼肉、禽肉以及肉类食物增味。
- 封住食物表面，锁住天然肉汁。

各类肉品的烧烤方法请参见下表：

肉	烧烤方法
牛肉	您可以使用嫩腰肉、牛臀肉以及上腰肉作原料，刷上食用油或溶化牛油。尤其是瘦肉偏多时，更应刷上油。
羔羊肉	您可以使用腰部肋骨肉、腰脊部肋骨肉、腰部厚肉以及前部分肉块做原料。去掉肉皮或者每隔一会儿用刀切割，以免烤卷。刷上食用油或溶化牛油。
香肠	刺穿香肠，避免香肠外皮爆裂。
禽肉	分成数份，刷上食用油。
鱼肉	刷上食用油或溶化牛油以及柠檬汁。
熏肉	去掉外皮。摊平烧烤，烤熟后成卷。

### 烧烤改进指导

我们不能提供具体的烧烤时间，因为这取决于您自己的口味以及食物的大小。下表所列时间仅作参考。在烤制过程中，记得中途翻转食物。

肉	时间：分钟
牛排	15—20 分钟
猪排	20—30 分钟
鱼肉	8—10 分钟
熏肉	4—5 分钟

为了获得更好的烧烤效果，请遵循如下简要说明：

1. 取下烤箱/烤盘以及无烟烤架，并对烤架预热 5 分钟。
2. 只选用最好的肉片或鱼片。如果肉片的厚度不足 5mm，肉片就会干透。如果肉片的厚度超过 40mm，肉片就可能出现“外焦内生”的夹生现象。
3. 切勿将铝箔纸放置在肉的下方，因为这样会阻止油脂或食用油流出并引发火灾。
4. 在烹调的过程中，将牛油、橄榄油或卤汁涂在食物表面。烤制前将食物事先腌制好，烤制出来的味道更好。
5. 使用夹具翻转食物。因为取食叉会刺穿食物表面，并导致肉汁流出。

### 回风式烧烤（仅适用于多功能烤箱）

如果您的烤箱具有回风式烧烤功能，烤箱风扇就会使热风均匀地在食物周围循环流动，加快烧烤过程。使用回风式烧烤功能时，我们建议仅将温度设定为 180°C。

1. 使用回风式烧烤功能时，使用无烟烤架和烤箱盘。
2. 将烤箱盘放入烤箱的下半层，以获得最佳的烧烤效果。
3. 趁烤箱仍有预热时，将烧烤时溅出的油和油脂擦拭干净。

使用回风式烧烤功能时，您无需翻转肉片，因为烤箱可以同时烤制肉片的上下两面。这样烤制出来的肉汁多味美。

## 各类烹调问题的处理

问题	原因	解决方法
烹调不均匀	烤架位置不正确	选择正确的烤架，将食物放在烤箱中心
	烤箱托盘太大	试一试其它的托盘或菜盘
	托盘不在中心位置	将托盘放置到中心位置
	烤箱内的气流不均匀	烹调过程中，旋转食物
	烤盘影响了恒温器	焙烤模式下，取下烤箱上的烤盘
食物上部烤得太焦	没有预热烤箱	预热烤箱
	焙烤盘太大	使用适当尺寸的焙烤盘
	焙烤盘间的间隔不均匀	错开排列焙烤盘，焙烤盘之间以及焙烤盘与烤箱壁之间保持 3cm
	托盘上的食物大小排列以及间隔不均匀	制作尺寸和形状统一的食物，并均匀地在托盘上摆好
食物底部烤得太焦	焙烤盘太大	使用适当尺寸的焙烤盘
	焙烤盘是黑色金属材质或玻璃材质的	将焙烤盘更换为有光泽的明亮焙烤盘，或将温度调低 10℃
	食物在烤箱中的位置太低	将食物放置到一个更高的烤架上烤制
	焙烤过程中，打开烤箱门的次数太多	烹调时间过半前，不要打开烤箱门
	焙烤温度太高	调低温度
	烤盘影响了恒温器	焙烤模式下，取下烤箱上的烤盘
蛋糕外皮厚且有裂缝	焙烤温度太低	调低温度
	食物在烤箱中的位置太低	将食物放置到一个更高的烤架上烤制
	蛋糕面糊搅拌时间太长	搅拌面糊时，只需将各种配料调匀就可以了
	焙烤盘太深	检查焙烤盘的尺寸并使用我们推荐的尺寸
	焙烤盘颜色太深	将焙烤盘更换为有光泽的明亮焙烤盘
焙烤出来的食物色泽差、淡而无味还夹生	焙烤温度太低	调高温度
	食物在烤箱中的位置太低	将食物放置到一个更高的烤架上烤制
	焙烤时间太短	增加烹调时间
	焙烤盘尺寸不正确	使用合适的焙烤盘
蛋糕中心下陷	焙烤温度太低	调高温度
	焙烤时间太短	增加烹调时间
	烹饪的配料比例不正确	检查烹饪方法
	焙烤过程中，打开烤箱门的时间太早	烹调时间少于四分之一时，方可打开烤箱门
在回风式烤箱内烤肉和烤土豆时，烤不焦	热气流循环差	将食物升高到另一个烤架上，保证热气流循环
	烤盘影响了恒温器	焙烤模式下，取下烤箱上的烤盘
肉汁从肉片上流出		切勿使用取食叉刺穿肉片，可使用夹具翻转肉片
烤肉外烂内生		将食物放置到更低的位置烧烤
猪排和牛排烤卷了		每隔 2 厘米 $(\frac{3}{4})$ 将猪排或牛排切开到脂肪层

## 清洗您的烤箱



### 警告

- 清洗烤箱前，务必切断烤箱电源。可通过附近的功能开关切断烤箱电源。切勿使用蒸汽清洗机。
- 切勿使用锡箔纸或炊具衬垫在烤箱或烤架下方。

### 搪瓷

- 使用尼龙洗刷器或膏化粉末清洁剂用力擦洗顽固污渍。  
*备注：您也可以使用家用烤箱搪瓷清洁剂。但请按照制造商使用说明书，小心使用。*
- 切勿使用粗糙的研磨清洁剂、粉末擦洗剂、钢丝绒或蜡光剂。

### 不锈钢

所有牌号的不锈钢都会变脏、褪色或沾有油污。如果您希望烤箱显示出最佳状态、良好地运转并且使用寿命长久，您就必须按照如下步骤定期清洗这些不锈钢区域。



### 警告

擦拭烤箱外面的不锈钢边缘时，必须万分小心，因为这些不锈钢边缘可能很锋利！

您的不锈钢烤箱采用抗污性不锈钢材料制造。这种特殊的不锈钢可以防止各种污点，比如手指印和水渍。您应该定期清洗不锈钢烤箱，以显示出最佳状态。使用温肥皂水清洗，然后使用清水冲洗。使用清水和

质地柔軟的清洁布将肥皂残留物擦拭干净。

备注：清洗过程中，务必沿着不锈钢的磨光线或抛光线进行操作。



### 小心

切勿使用钢丝球、研磨布或其它清洁剂，因为它们可能会刮伤烤箱表面。由于清洗方法不正确而造成的烤箱损坏，不在保修范围之内。

### 玻璃

- 烤箱门和控制面板的玻璃表面弄脏后，最好立即清洗。
- 玻璃表面烤干的食物残渣可使用湿布片擦洗去除。
- 对于难以去除的痕迹和污点，可使用烤箱清洁剂去除。  
切勿使用粗糙的研磨清洁剂或锋利的金属刮刀清洗烤箱门，因为它们会刮伤烤箱门表面，并导致玻璃破裂。

### 烤箱

- 始终保持您的烤箱清洁。确保加热管、加热器或风扇周围没有积聚下来的油脂和油污。
- 始终保持烤箱盘、焙烤盘、烤盘、以及烤盘衬垫清洁，因为，任何油脂残留物都可能起火。
- 始终将肉类食物用锡箔纸或烤箱烧烤袋包好后再烤制，最大限度地减少清洗。所有的多元未饱和脂肪都会留下一条像油漆一样的残渣，很难去除。

### 烤架

- 始终保持烤盘和烤盘衬垫清洁，因为油脂残留物可能会起火。

## 清洗您的烤箱附件

## 取出烤箱内的烤盘和烤架

- 拉动烤盘和烤架向外滑出，直到它们到达前部挡块为止。
- 使烤盘和烤架的前端上翘以清理侧面支撑物。操作时，务必小心以免其中的脏物溢出。
- 完全将它们提起。
- 清洗烤盘，并将烤架浸入热肥皂水中。
- 反向执行上述步骤，将烤盘和烤架装回原位。
- 务必将烤盘和烤架放置在两个支承金属丝之间。

#### 拆卸侧架（烤架座）

- 紧握烤架座前端
- 用力向内侧方向拉动
- 安装烤架座



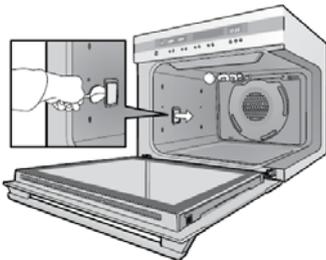
#### 拆卸并更换烤箱灯和侧灯（如已安装）

- 沿逆时针方向旋转烤箱灯玻璃，将灯玻璃拆下来以更换灯泡。
- 应使用烤箱专用耐高温灯泡。您可从客户服务中心购买这种灯泡。
- 拆卸侧灯时，在灯玻璃下面放置一个匙状物并撬起灯玻璃，然后更换灯泡，并将玻璃罩卡回原位。



#### 警告

拆卸或更换零件前，务必再次确认已经切断烤箱电源，以防触电。

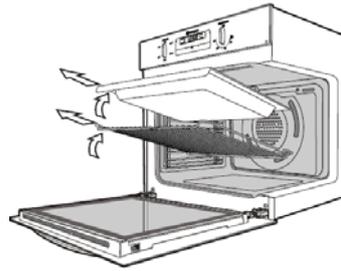
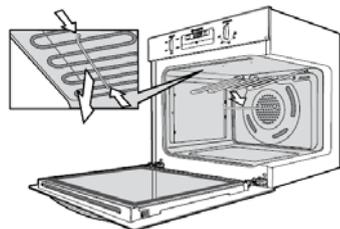


#### 拆卸烤架加热管

我们在烤箱上部的加热管上设计了挂钩夹，以帮助您到达烤箱顶部进行清洗。

#### 金属丝固定型

- 小心向上举起加热管
- 向左或向右拉动挂钩夹并将之取下。然后加热管将自由落下。



#### 旋转锁扣型

- 将锁扣旋转 180°。加热管将自由落下。



#### 可拆卸内衬

##### 可拆卸内衬

某些型号的烤箱内装有可拆卸内衬。这些烤箱包括有：

- 2 个侧面可拆卸内衬（由您自己安装）
- 1 个可拆卸风扇罩（已安装）

备注：如果您的烤箱没有可拆卸内衬而您想购买可拆卸内衬，那么您可以与客户服务中心联系购买。

##### 作用原理

可拆卸内衬表面涂有一层专门调配的搪瓷护膜，位于常规搪瓷底面的上方。这种搪瓷护膜具有粗糙多孔的表面。在正常的烹调过程中，有一部分油脂和其它食物飞溅物被这一表面吸收并别氧化去除干净。如果烤箱的温度设置的很高，那么这种对油脂的氧化就可以达到最佳效果。如果您一般使用较低温度焙烤，比如正常的 180°C 上下，那么这一氧化清洗过程就不能够完全清理污物。您应该经常将烤箱打开并将温度调高至 260°C 持续一小时左右，以完全清楚这些污物。

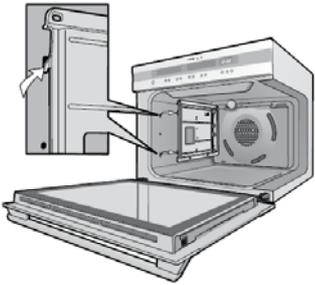
##### 清洗

如果面板上积聚了大量的污物，那么您需要将它们从烤箱中取出并手动清洗。您应该将它们浸泡在温肥皂水中至少两小时，然后使用软布擦拭干净。

备注：固态洗涤剂、乳脂状清洁剂、腐蚀性烤箱清洁剂、钢丝绒或其它洗刷用具会毁坏可拆卸内层表面，因此**绝不能使用**。

##### 拆卸可拆卸内衬

- 取下侧架
- 将内衬向上举起，以松开挂钩。
- 然后，就可以将内衬沿烤箱中心方向拉动。
- 重新安装侧面内衬。



### 拆卸并更换可拆卸风扇挡板 (如安装)

- 拆卸风扇挡板上沿的两个固位螺丝。
- 向外拉动挡板上沿, 然后从烤箱背部将挡板与烤箱底部调整片分离。



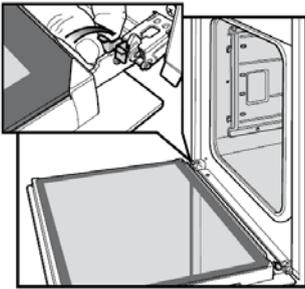
#### 警告

切勿使用门把手将烤箱门提起。粗暴搬运会导致玻璃破裂。

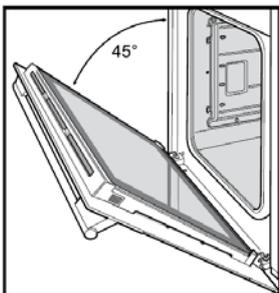
### 拆卸烤箱门

您的烤箱装有一个烤箱门。您可以将这个烤箱门拆卸下来, 以便清洗所有的玻璃块。清洗前, 请将烤箱门拆卸下来。

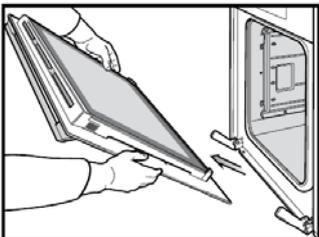
- 将烤箱门完全打开以接近铰链, 然后沿烤箱方向充分旋转铰链上的两个“蹉形夹”(图片中突出显示的零件)。



- 慢慢地关闭烤箱门, 直到烤箱门被“蹉形夹”卡住为止(这时, 烤箱门与烤箱呈45°角)。



- 用手抓住烤箱门的两侧, 向外拉动烤箱门将烤箱门从烤箱上拆卸下来。



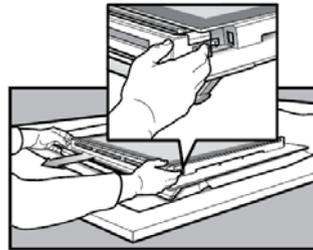
#### 重要

备注: 风扇挡板必须清洗后方可重新装回原处。

- 将风扇挡板底部的两个调整片插入它们各自位于烤箱背部的卡槽。
- 将挡板上部推回到原来的位置, 并用力将螺丝插入对应的螺丝孔内。
- 切勿使风扇挡板变得松弛。
- 将烤箱门正面朝下平放在柔软平整的东西上面(如在餐桌上铺一块毯子), 以防止门被刮伤。

### 拆卸烤箱门顶部装饰件

- 双手握住烤箱门装饰件印有网格浮饰部分的两端, 并向内挤压以松开卡箍。向外拉动烤箱门装饰件并将之拆卸下来。



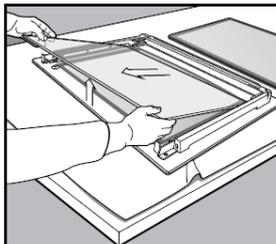
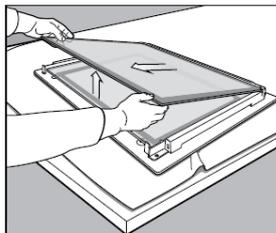
### 拆卸门玻璃面板



#### 警告

粗暴搬运, 尤其是沿着玻璃边缘的粗暴搬运可能会导致玻璃破裂。

- 将黑色镶边的玻璃面板从玻璃槽中提起取出。
- 重复上述步骤, 取出较小的透明玻璃面板(如已安装)。



### 清洗玻璃面板

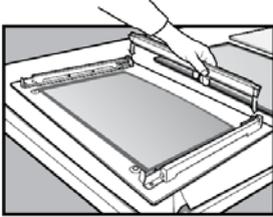


### 警告

切勿使用粗糙的研磨布清洗玻璃块，因为玻璃的反射性表面也是烤箱得以正常工作的一个重要组件。切勿将玻璃放入洗碗机清洗，您只能使用软毛巾用手在温肥皂水中清洗。然后使用软毛巾擦干擦亮。重新装配前，一定要确保玻璃已干。

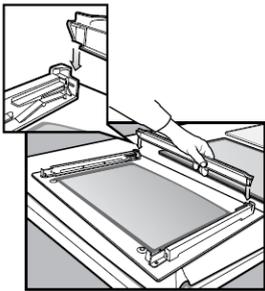
### 底部装饰件 (选定机型上)

- 您可以将底部装饰件拆卸下来清洗。拆卸时，可以拉开装饰件，并提起来使之脱离玻璃。



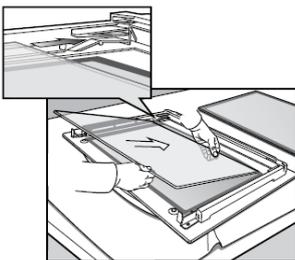
### 重装底部装饰件

- 下推底部装饰件，使其两端与门柱“咬合”。

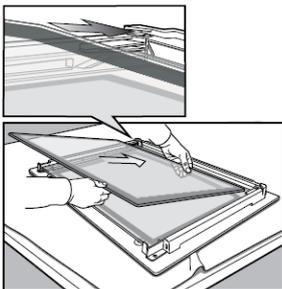


### 重装烤箱门玻璃面板

- 首先从门的上方插入较小的透明玻璃面板（如已安装），玻璃面板与门的侧面成一定角度。

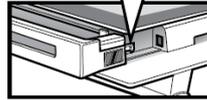
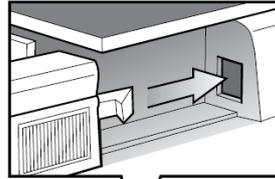


- 重复上述步骤，安装黑色镶边玻璃面板，务必使着色表面朝下。

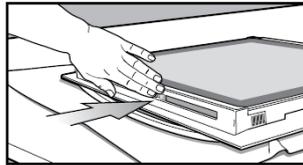


### 重装烤箱门顶部装饰件

- 双手握住烤箱门顶部装饰件的两端，并将之放入玻璃内沿。
- 下推装饰件，使其顶部边沿位于玻璃面板上方，直到装饰件两端的卡箍咬入为止。

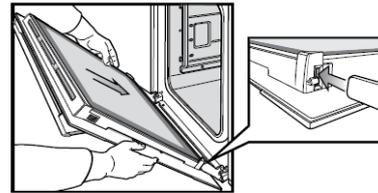


- 下推装饰件中部，以确保装饰件平直、牢固地靠在玻璃面板上。

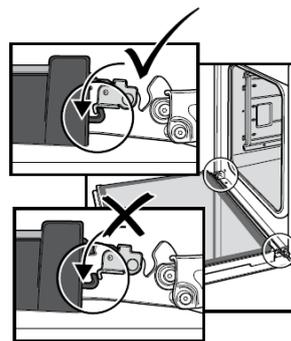


### 安装烤箱门

- 用双手握住烤箱门的两端，保持烤箱门呈 45° 角，使烤箱门底部的凹槽对准烤箱的铰链臂。使烤箱门沿着铰链臂向下滑动，直到滑到底为止。



- 将烤箱门完全打开以接近铰链，然后将两个铰链上的“蹼形夹”（图片中突出显示的零件）旋转回它们最初的位置。此时，您就可以关闭烤箱门了。



## 解决问题

### 故障

如果烤箱和/或烤架出现故障，则请按照如下方法解决：

- 致电服务中心前，检查下表所列各点。这样您可能自己就可以把问题解决，继续烹调，而无需联系服务中心。
- 如果您遇到烹调方面的问题，则请参阅第 24 页。

备注：如果您的烤箱故障是由下列原因造成的，那么即使是在保修期内，我们的维修服务也是需要收费的。

问题	可能原因
烤箱或烤架不工作	没有设定时间
	电源没有打开
	控制设置不正确
	家用保险丝被烧断，或电源被关闭
	儿童安全烤箱锁被激活（参阅操作说明部分）
	备注：如果家用保险丝继续被烧断，则请致电客户服务中心。
烤箱灯不工作	灯丝被烧断，或灯泡在灯座中变得松弛了。
	家用保险丝被烧断。
	备注：如果家用保险丝继续被烧断，则请致电客户服务中心。
烤箱不能充分加热	在烤箱底部衬垫了锡箔纸或托盘
烤箱不工作	定时器处于“自动”模式。（参阅定时器操作说明）
	家用保险丝被烧断
	备注：如果家用保险丝继续被烧断，则请致电客户服务中心。
显示器闪动显示定时器	电源故障或供电中断
	备注：如果家用保险丝继续被烧断，则请致电客户服务中心。
首次使用时，烤箱冒烟	烤箱正在去除防护油
冷凝范围扩大	减少烹调用水量。（某些冷凝属正常现象）。
烤箱门被取下后，无法重新安装	蹬形夹的使用不正确

备注：烤箱只能由授权人员维修。

## 安装



警告

### 请授权人员安装

根据国家建筑规范和其它相关法令法规的规定：

- 布线连接件必须符合国家标准的规定以及地方政府制定的所有特殊条件。
- 烤箱的额定值和电路图详见铭牌内容。铭牌位于烤箱门底部背面。电路位于烤箱的顶部面板。
- 所有带开放式炉面的烤箱应使用极柱分离式功能开关。开关应安装于烤箱附近易触及的地方。详见国家标准。
- 线路必须被妥善保护，以防出现机械故障。详见国家标准。
- 固定布线必须提供一种断开线路的方法，以及至少 3mm 的触点间距。
- 拧下后检修盖上的两个螺丝并将后检修盖取下，您就可以检修电源连接端口。
- 如果电源线被损坏，那么为了避免出现危险，损坏的电源线应由制造商、制造商服务代理或类似的具备相关资格的人员负责更换。
- 如果烤箱配备了电源软线，那么当软线被损坏时，应由制造商、制造商服务代理或类似的具备相关资格的人员负责更换。烤箱安装好后，插头必须易于触及。

### 多相连接

如果将烤箱连接到多相 220—240V 电源，就应当将活动连接件之间的桥接器取下。



警告

### 重要：烤箱必须正确接地。

- 切勿使用门把手将烤箱抬起。
- 应根据烤箱尺寸确定橱柜的开口大小（详见本文后面几页中的示意图）。
- 将烤箱滑入橱柜，确保电源线（如已装配）未打结。
- 为了防止烤箱翻到，请使用随箱提供的螺丝将烤箱固定在橱柜中。单内腔烤箱使用 2 个螺丝，双内腔烤箱使用 4 个螺丝。取下双内腔烤箱的底门，就可以将螺丝拧入底部的两个螺丝孔（详见第 30 页和第 32 页插图）。
- 如果烤箱配备了电源软线，当软线被损坏时，则应由制造商、制造商服务代理或类似的具备相关资格的人员负责更换。烤箱安装好后，插头必须易于触及。
- 如果将烤箱嵌装入橱柜，那么橱柜材质必须可以承受 70°C 的温度。如果将烤箱嵌装入耐低温的细木家具（比如，家具表面涂有乙烯基涂料），那么烤箱可能会导致低温涂层出现褪色或起泡等被损坏的情况。
- 如果安装烤箱的位置与乙烯基涂层表面相邻，则请使用乙烯基涂料供应商提供的安装工具包安装。
- 对于因将烤箱装入耐低温橱柜而造成的损失，制造商概不负责。
- 烤箱安装完成后，请测试烤箱，以确保烤箱可正常工作。然后再将烤箱移交给客户。



小心

为了避免潜在危险，您安装烤箱时，必须按照下文的说明操作。如果您未按照说明正确地安装烤箱，那么我们对由此产生的任何损失损坏不承担保修或赔偿责任，也将免于被起诉。

### 适用于烤箱的橱柜结构

为了使烤箱与厨房达到最佳的整体效果，请将烤箱装入 600mm 标准宽度的橱柜内。这种宽度下，您可以将烤箱嵌装到周围的橱柜面板（见图 A）之中。凹缝宜采用 20mm。也可以采用凸装法，将烤箱装入周围的橱柜面板（见图 B）。

备注：您的烤箱必须全尺寸（即：宽度和深度）安装在一个平直表面上。

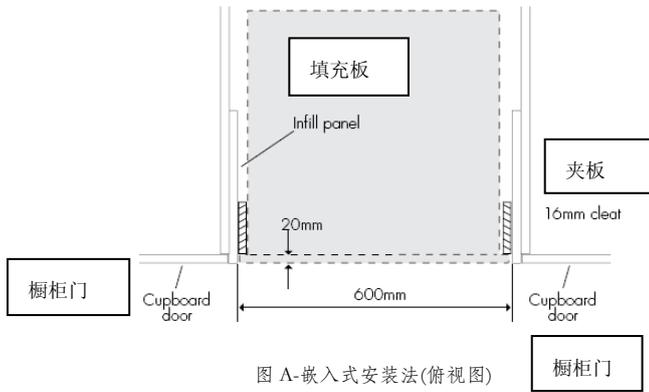


图 A-嵌入式安装法(俯视图)

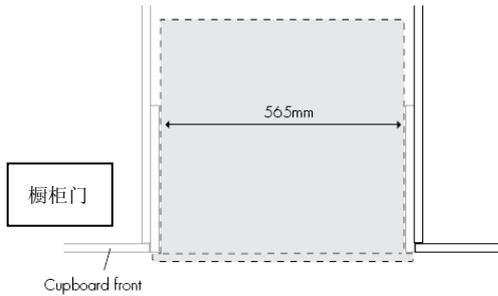


图 B-凸起式安装 (俯视图)

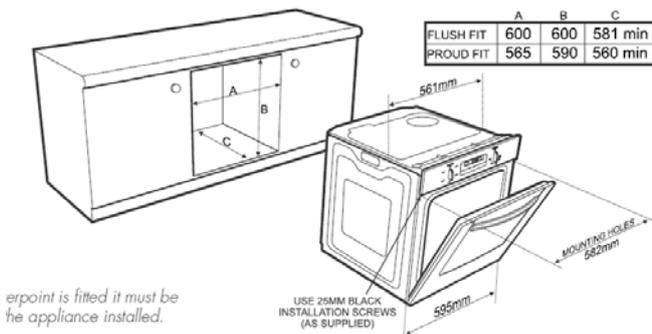
### 烤箱尺寸

烤箱	高 (A)
嵌入式烤箱	595mm

所有嵌入式烤箱的宽度均为 595mm。

### 嵌入式烤箱

当烤箱的控制面板正好位于台面下方时，嵌入式烤箱产生的外观效果最佳。如果放置在台面上方的炉灶面太深，那么上部必须添加一块填充板。请参阅炉灶面安装说明，理解炉灶面与烤箱之间必需的间隙距离。



	A	B	C
嵌入式安装	600	600	581 (最小)
凸起式安装	565	590	560 (最小)

图例：

USE 25MM BLACK INSTALLATION SCREWS (AS SUPPLIED)

使用 25mm 黑色安装螺丝（按供货方式）

MOUNTING HOLES

安装孔

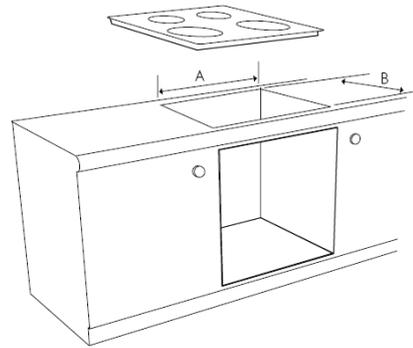
备注：墙壁上的电源插座，必须在所装烤箱电源线所能触及的范围之内，且插座的容量符合电器的功率要求。

嵌入式烤箱顶部与炉灶面底部之间必须至少保留 40mm 的间距，以确保充分的空气流通和引线互连空间。



**重要**

炉灶面必须安装在嵌入式烤箱的正上方。



伊莱克斯（澳洲）家用电器有限公司  
澳大利亚南部达德里公园辛普森大街

版权所有：©2010 Electrolux Home Products Pty Ltd ABN 51 004 762 341

印刷代码：EXPOVENUM\_May10

**零件号：0342-001-557 发布号：A**

**ECN 编号：10A001A**