

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

www.arda.cn



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！

重要提醒	Important notice
检索目录	Index
注意事项	Cautions
产品简介	Product introduction
安装说明	Installation guideline
使用说明	Use guideline
维护和保养	Care and maintenance
常见故障的识别与排除	Common faults and diagnostic methods
电气线路图	Product's road map

CAUTIONS

注意事项

手册中  来表示该项内容非常重要的,  表示您需要注意的事项。

■ 安全说明

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。

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剂。

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, 确保产品是关闭的, 以免出现电机的危险。

■ 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時候会产生有害气体, 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、粗糙的清洁剂或者金属清洁剂来清洁烤箱门玻璃, 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。

注意: 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 分钟后再次清洗。

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。

■ 清理说明

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

警告：

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。

INSTALLATION GUIDELINE

安装说明

👉 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。

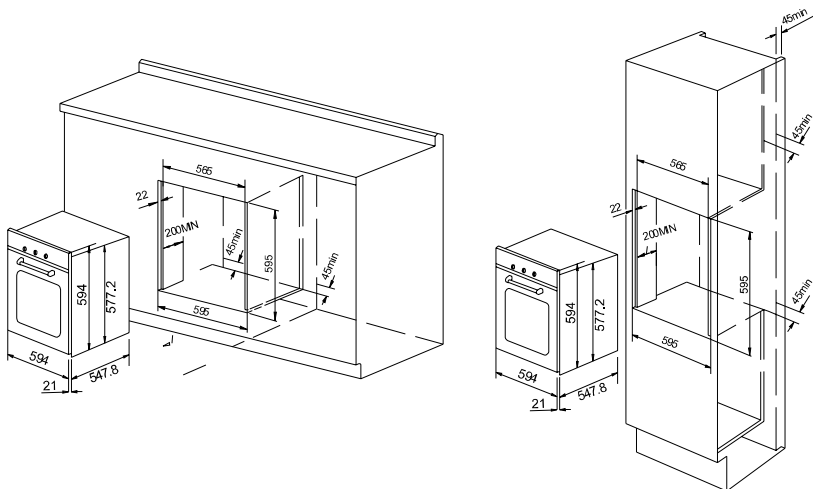
■ 安装者的安全指南

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。

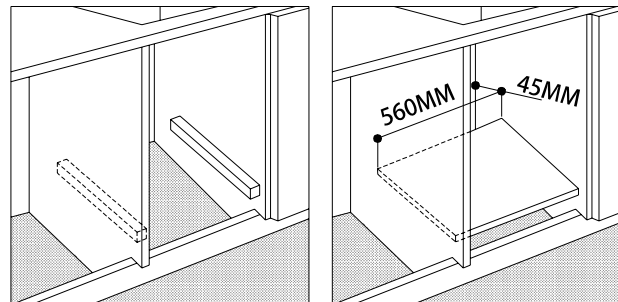
确保烤箱安全运转的所有部件只能用专业工具才能拆卸

■ 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。

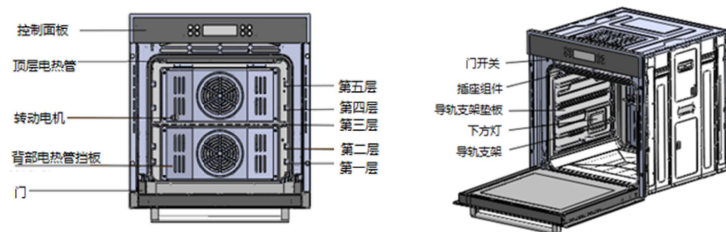
■ 连接电源

电工应当按照烤箱背后的电路图连接电路，并确保任何操作是按照安装指南和当地供电的规定。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）。

⚠️当连接电源时，烤箱的电子设备将初始化，这会使得烤箱显示屏部分延迟很短的一端时间才会亮。电源线（H05VV-F, 至少 1.1m 长，1.5mm²）必须足够长，以至于能够连接到烤箱。用螺丝刀(🔧)箱后部打开接线盒，卸下所有的螺丝和电线固定夹，再将导线连入恰当的主电源。地线必须连接到烤箱的接地终端。如果烤箱是通过插头连接电源，那么在烤箱安装完毕后，请确保您可以很容易的拔下插头，以防电击。

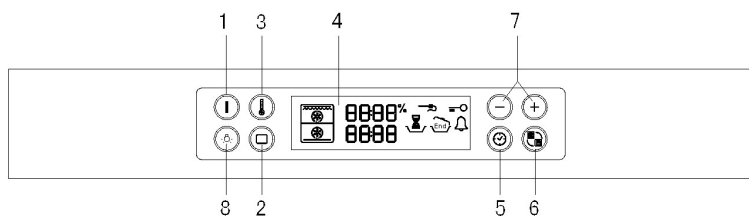


■ 构成部件和特点



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。

■ 烤箱控制方式



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. 上下区域交换键
7. 温度 / 时间 / 功能控制键
8. 灯

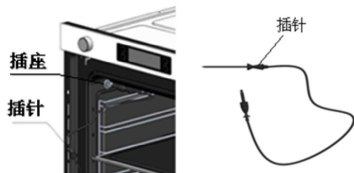
■ 特殊的配件

烤箱有如下特殊的配件。

- **隔板模式：**当插入隔板，使产品能形成两个单独的区域进行烘烤，提高能源效率和便于使用。
- **插针（在您购买烤箱时就可以选择是否需要这个功能）：**这个功能仅仅使用于单一大区域模式。

(不能在功能模式下使用:   

当您使用插针时，必须将插针很好的插入插座内（烤箱内胆指定的位置）。插座



■ 如何使用插针来烘烤食物

- 将插针（比较尖的一端）插入您需要烘烤的食物内部。
 - 将插针另一端插入烤箱上的插座里。请确保它们是完全配合好。如果您正确的插入插针后，显示屏上会出现插针号：
 - 关上烤箱门。
 - 旋转隔板选择旋钮或触摸开关按键至单一大区域模式下，然后旋转或触摸时间 / 温度 / 功能控制旋钮来选择您需要的功能模式。
 - 选择好功能模式后，可以开始设定温度；
- 长按温度键，直到显示屏上面一组温度数字闪烁，这组数字表示的是烤箱箱体温度，这个时候可以旋转时间 / 温度 / 功能控制旋钮来设定箱体的温度，范围为：40℃到 250℃，每次 5℃的幅度调节。
- 设定好箱体温度后，再按下温度键，这时显示屏下面一组温度数字闪烁，这组数字表示的是插针温度，这个时候您可以以旋转时间 / 温度 / 功能控制旋钮来设定插针的温度，范围为：40℃到 95℃，每次 5℃的幅度调节。
 - 当食物内部温度即插针的温度达到 / 设定的数值时，烤箱会停止加热，并且会有 3 次铃声，提示您食物已经烘烤结束，显示屏上会出现 End 符号。这个时候您就可以享用你的美食了。

■ 标准配件

你购买的烤箱提供以下配件：



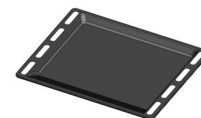
1. 搁架，用于碟子、蛋糕盘、烘烤盘的放置，也可直接放置实物烘烤。



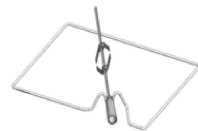
2. 烤盘架，直接放食物烘烤



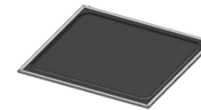
3. 浅油脂收集盘, 用于蛋糕和甜点的烘烤, 也可以用比来收集少量的油脂。



4. 深油脂收集盘, 用于烘烤或者收集肉汁或者油脂较多的食物。



5. 旋转烤叉组件, 由一个烤肉烤叉, 2 个叉子齿, 一个可移动的把柄和一个吊架组成, 烘烤时安置在烤箱第三层烤架位置, 同时将烤叉正确的插入烤箱内部孔内, 将深油脂盘放置于第一层烤架上。

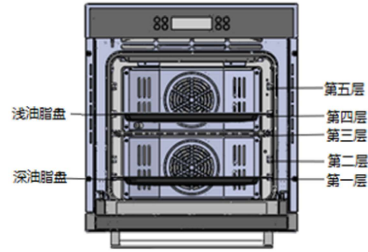


 当您正确放置好隔板的时候, 烤箱会有两声很清脆的警告声提示您可以使用隔板功能, 当您拿走隔板后, 也会有两声很清脆的警告声提示您隔板功能已经不能使用。

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。



■ 附件的使用

隔板， 插针，烤盘架，浅油脂收集盘和深油脂收集盘

隔板的放置

隔板放在烤箱的第三层滑轨上。

插针的放置

插针插入插座内。

烤盘架的放置

烤盘架可以放置在任何一层。浅，深油脂收集盘的放置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。

警告：

如果使用上区域或者下区域加热或者上下层同时加热，那么必须使用隔板。

安全切断

当烘烤时间没有结束或者没有设定烘烤时间，但是当烘烤时间已经达到以下长度时，烤箱会自动停止运行。

不同温度下的自动切断时间

低于 105 ° C：16 小时

介于 105 ° C—240 ° C：8 小时

介于 245 ° C—300 ° C：4 小时

● 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。

USE GUIDELINE

使用说明

■ 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

1 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。

2 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。

3 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。

4 触摸时间 / 温度 / 功能控制按键“+”或“-”来设定时钟分钟部分。

5 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。

■ 清洗烤箱

1. 打开烤箱门，烤箱灯会自动亮起来。

2. 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。

3. 烤箱腔体内也用同样的方式清洗。

4. 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。

■ 烤箱功能

此型号的烤箱具有如下功能

1. 传统模式

建议设定温度：200 ° C

传统的模式对于烘烤搁架上的食物很合适，上下加热管同时工作以维持烤箱温度。

在烘烤前需要预加热 （您可以使用传统模式或者顶层加热，同时循环模式）

食物	搁架位置	温度 (° C)	配件	时间 (分钟)
烤宽面条 (500-1000g)	3	180-200	搁架	40-50
剑鱼和体积相同的鱼 (300-1000g) 每面切 3-4 刀	3/2	240	搁架 / 浅油脂收集盘 (为了留住汤汁)	15-20
鱼肉片 (500-1000g) 每面切 3-4 刀	3	200	浅油脂收集盘	13-20
冻牛排 (碎牛肉和火腿，奶酪或者蘑菇等填充料) (350-1000g)	3	200	浅油脂收集盘	25-35
冷冻的牛肉、胡萝卜或者土豆饼 (350-1000g)	3/2	200	搁架 / 浅油脂收集盘 (为了留住汤汁)	40-50
猪排 (500-1000g) 滴油，加上盐和胡椒粉	3/2	200	搁架 / 浅油脂收集盘 (为了留住汤汁)	40-50
烤土豆 (切成两半) (500-1000g)	3	180-200	浅油脂收集盘	40-50
带有蘑菇的肉圈 (500-1000g)	3	180-200	浅油脂收集盘	40-50

2. 上层加热 + 对流模式

建议设定温度：190 ° C

在烤架上烤蛋糕或者饼干时，这种烘烤方式会将底部烤的很熟或者很脆。这也适用于披萨、乳蛋饼和奶酪蛋糕。

顶层的电热管工作并且循环风机持续工作从而使热气循环。

烘烤前需要对烤箱预加热

(您可以使用顶层加热 + 循环模式)

食物	搁架位置	温度 (° C)	配件	时间 (分钟)
猪排 (1000g) 滴油，加上盐和胡椒粉	3/2	180-200	搁架 / 浅油脂收集盘 (为了留住汤汁)	50-65
用金属箔装的猪排 (1000-1500g) 最好是腌过的肉	2 或者 3	180-230	浅油脂收集盘	60-120
整鸡 (700-1500g) 滴油，加上盐和胡椒粉	2 或者 3	190-200	浅油脂收集盘	40-55
肉排或者鱼排 (400-800g) 滴油，加上盐和胡椒粉	2 或者 3	180-200	旋转烤杆搁架 / 浅油脂收集盘	15-35
松糕	2 或者 3	180	深油脂收集盘	20

3. 对流模式

建议温度：170 ° C

这种模式适合将食物放在前三层烤架上而且适合旋转烤架，背部电热管工作同时循环风机将热量均匀的分散。

在烘烤前需要预加热

(您可以使用对流模式或者顶层加热 + 循环模式)

食物	搁架位置	温度 (° C)	配件	时间 (分钟)
羊肉排 (350-700g) 滴油，加上盐和胡椒粉	3/2	190-200	搁架 / 浅油脂收集盘 (为了留住汤汁)	40-50
涂了巧克力，坚果和红糖的香蕉 (3-5 根) 3-4 根用锡箔纸。	3	220-240	搁架	15-25
碎肉 (300-600g) 滴油	3	200-220	搁架	15-25
肉馅卷 (500g-1000g) 滴油	3	195	浅油脂收集盘	18-25

4. 烧烤模式

建议温度：240 ° C

烧烤模式适合烤大量的油脂性食物，像牛排、炸牛排和鱼等，同样也适合烤面包。

此种加热模式是顶层电热管和旋转烤杆搁架同时工作。

在烘烤前需要预加热

(您可以用烧烤模式或者顶层加热 + 循环模式)

食物	搁架位置	温度 (° C)	配件	时间 (分钟)
香肠 5-10 片	4/3	200	搁架 / 浅油脂收集盘 (为了留住汤汁)	10-15
动物香肠 8-10 片滴油	4/3	200	搁架 / 浅油脂收集盘 (为了留住汤汁)	10-12
面包圈 5-10 片	3/2	200	搁架 / 浅油脂收集盘 (为了留住奶油)	8-12
芝士烤面包 5-10 片	3/2	200	浅油脂收集盘	18-25
有馅薄饼预热前就放进烤箱 (200-500g) 滴油	3	180-200	浅油脂收集盘	20-30

5. 风扇辅助烧烤模式

建议温度：240 ° C

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分散的功效。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。

在烘烤前需要预加热

(您可以用风扇辅助烧烤模式或者顶层加热 + 循环模式)

食物	搁架位置	温度 (° C)	配件	时间 (分钟)
炸乳酪 (2x75g - 4x75g) 放进未预热的烤箱内	3	200	搁架	10-12
西红柿面包 (有火腿、意大利腊肠)	3/2	200	搁架 / 浅油脂收集盘 (为了留住奶酪)	15-20
鱼条 (300-700g) 预热前放进冷烤箱，滴油	3/2	200	搁架 / 浅油脂收集盘 (为了留住奶油)	15-25
冻鱼汉堡 (300-600g)，放入冷烤箱，滴油	3	180-200	浅油脂收集盘	20-35
冻披萨 (300-500g)，预热前放入冷烤箱	3/2	180-200	放搁架上，浅油脂收集盘收集奶酪	23-30

6. 底部加热 + 对流模式

建议温度：190 ° C

底部加热 + 对流模式可以烘烤披萨、乳蛋饼、德式水果蛋糕盒奶油蛋糕，从而使得顶部松软底部干脆。

在烘烤前需要预加热

(您可以用底部加热 + 循环模式或者顶层加热 + 循环模式)

食物	搁架位置	温度 (° C)	配件	时间 (分钟)
冷冻苹果酵母饼 (350-700g)	3	180-200	搁架	15-20
有馅的小块糕点 (300-600g)，涂上鸡蛋酪，预热前放进冷烤	3	180-200	搁架	15-20
箱	3	180-200	浅油脂收集盘或者搁架	25-35
蘸了调味汁的肉团 (250-500g)，用煎锅	3	180	浅油脂收集盘	15-23
扇形糕点 (500-1000g)，涂上鸡蛋酪	3	180	浅油脂收集盘或者搁架	22-30
蘸汁的碎肉卷 (250-500g) 用煎锅	3	180-200	浅油脂收集盘	20-30

7. 双区域加热模式

双区域加热模式是指采用分隔板，在两种不同的加热模式下同时烘烤 2 种食物。

例如你可以同时烘烤放在烤箱底部的苹果馅饼和烤箱上部的肉排。

在烘烤前需要预加热

(您可以选择任何一种加热模式或者顶层加热 + 循环模式)

情形 1

分隔模式	食物	搁架位置	温度 (° C)	配件	时间 (分钟)
上层烤箱	肉排或者鱼排 (400-800g) 滴油，加上盐和胡椒粉	4	180-200	带烤盘架的浅脂收集盘	15-35
下层烤箱	冷冻苹果酵母饼 (350-700g)	1	180-200	搁架	15-20

情形 2

分隔模式	食物	搁架位置	温度 (°C)	配件	时间 (分钟)
上层烤箱	肉排或者鱼排 (400-800g) 滴油, 加上盐和胡椒粉	4	180-200	带烤盘架的浅脂收集盘	15-35
下层烤箱	有馅的小块糕点 (300-600g), 涂上鸡蛋酪, 预热前放进冷烤箱	1	180-200	搁架	25

8. 插针模式

食物		时间 (分钟)	烤箱温度 (°C)	内部温度 (°C)
牛肉	肋骨 牛里脊肉 (700-1000g)	少量 20-24	165°C	60°C
		适中 24-28	165°C	70°C
		最合适 28-32	165°C	75°C
	牛腰嫩肉	少量 10-14	165°C	60°C
猪肉	肉块	适中 14-18	165°C	70°C
		2 块 30-35	165°C	75°C
		4 块 30-40	165°C	75°C
		6 块 40-45	165°C	75°C
火腿	罐头, 头部, 小腿 (700-1000g)	14-18	165°C	60°C
	(熟食)			
羊肉	去骨的肉(700-1000g)	适中 17-20	165°C	70°C
		最合适 20-24	165°C	75°C
海鲜	整条鱼(800-1000g)	30-40	205°C	
	龙虾	20-25	175°C	
家禽类	整鸡(5000-7000)g	24-26	175°C	80-85°C
	雏鸡(500-2500)g (500-3000)g	50-55	175°C	80-85°C
		55-60	175°C	80-85°C
	鸭(5000-7000)g	24-26	160°C	80-85°C
	马肉 (1300-2200)g (8000-10000)g	8-11	160°C	80-85°C
		7-10	160°C	80-85°C
	马胸骨肉 (1800-2700)g	16-19	160°C	75°C

■使用烤箱

设定隔板模式

当隔板功能选择键旋钮在“OFF”位置时,放入隔板,您可以使用上区域,下区域或者双区域加热的各种模式;当隔板功能选择键旋钮在“OFF”位置时,抽出隔板,您可以使用单一大区域的各种模式;触摸开关按键开启烤箱,然后触摸功能按键选择你想要的模式,详细的介绍参照以下步骤:

- 1 旋转隔板选择旋钮  到您需要的位置。
- 2 按下功能按键  并且保持 3 秒钟后,显示屏上会出现功能模式闪烁。
- 3 旋转时间 / 温度 / 功能控制旋钮  来选择需要的烤箱功能模式,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。

分隔模式	标志	烤箱功能	使用分隔板	使用信息
上层模式		1. 对流模式 2. 顶部加热+对流 3. 顶部加热	是	当烘烤少量食物时,此模式节省能量和时间
双区域模式		上下层分别加热功能	是	你可以用不同的温度同时烘烤两种食物
下层模式		1. 对流模式 2. 底部加热+对流	是	当烘烤少量食物时,此模式节省能量和时间
单一模式		1. 对流模式 2. 顶部加热+对流 3. 传统模式 4. 烧烤模式 5. 风扇辅助烧烤模式 6. 底部加热+对流 7. 解冻模式	不用	

上层区域模式
需要使用分隔板。



对流模式



顶部加热 + 对流



顶部加热

■ 下层区域模式



对流模式



底部加热 + 对流

■ 上下区域组合模式

上下区域可以同时烘烤，也可以先后烘烤。当上下区域组合模式中的一种食物烘烤完毕时，你需要改变另一区域内的烘烤时间和温度，你可以温度按键，时间按键和时间 / 温度 / 功能选族按钮来重新设定。需要使用分隔板。

■ 单一大区域模式



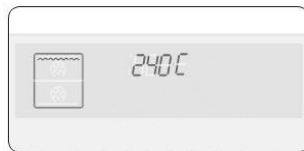
对流模式



底部加热 + 对流



传统模式



烧烤模式



风扇辅助烧烤模式



底部加热 + 对流



解冻模式

■ 设定烤箱的温度

在单一区域模式，上区域模式或者下区域模式下：

- 1 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。
- 2 触摸时间 / 温度 / 功能控制按键 “+” 或 “-” 来设定温度，每 5°C 的幅度增加或者减少。

单一模式	40°C -250°C
上区域模式	40°C -250°C
下区域模式	40°C -250°C

在烘烤过程中，你可以重新设定温度。

在双层区域模式下：

- 1 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（上区域模式或下区域模式）。
- 2 触摸时间 / 温度 / 功能控制按键 “+” 或 “-” 来设定温度，每 5°C 的幅度增加或者减少。
- 3 按下上下层模式切换键  此时显示屏上会出现温度数字数码管闪烁（下区域模式或上区域模式）。
- 4 触摸时间 / 温度 / 功能控制按键 “+” 或 “-” 来设定温度，每 5°C 的幅度增加或者减少。

上区域模式	160°C -250°C
下区域模式	160°C -250°C

当设定上区域温度 > 下区域温度时，

- A、上区设定第一档  上区设定温度 - 下区设定温度 ≤ 40°C
- B、上区设定第二档  上区设定温度 - 下区设定温度 ≤ 40°C
- C、上区设定第三档  上区设定温度 - 下区设定温度 ≤ 50°C

当设定上区域温度 < 下区域温度时，

- A、上区设定第一档  下区设定温度 - 上区设定温度 ≤ 30°C
- B、上区设定第二档  下区设定温度 - 上区设定温度 ≤ 30°C
- C、上区设定第三档  下区设定温度 - 上区设定温度 ≤ 30°C

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。

在单一区域模式、上区域模式或者下区域模式下：

1. 长按时间按键  直到结束时间数码管在显示屏上闪烁。
2. 触摸时间 / 温度 / 功能控制按键 “+” 或 “-” 来设定结束时间。
3. 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。



- (1) 在烘烤过程中，你可以通过时间按键和时间 / 温度 / 功能控制按键来重新设定结束时间。
- (2) 在插针模式下，您不可以设定结束时间。

在双层区域模式下

利用时间按键、上下层交换键和时间 / 温度 / 功能控制按键可以设定上下层同时工作模式的结束时间。

1. 长按时间按键 ，直到结束时间数码管在显示屏上闪烁（上区域或下区域）。
2. 触摸时间 / 温度 / 功能控制按键 “+” 或 “-” 来设定结束时间。
3. 按下上下层交换键 ，此时结束时间数码管在显示屏上闪烁（下区域或上区域）。
4. 触摸时间 / 温度 / 功能控制按键 “+” 或 “-” 来设定结束时间。
5. 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。



在烘烤过程中，你可以通过时间按键和时间 / 温度 / 功能控制按键来重新设定结束时间。

烘烤时间

烘烤过程中，可以设定结束时间。

在单一区域模式、上区域模式或者下区域模式下：

1. 长按时间按键 ，直到烘烤时间数码管在显示屏上闪烁。
2. 触摸时间 / 温度 / 功能控制按键 “+” 或 “-” 来设定烘烤时间。
3. 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。

(1) 在烘烤过程中，你可以通过时间按键和时间 / 温度 / 功能控制按键来重新设定烘烤时间。

(2) 在插针模式下，您不可以设定烘烤时间。

在双层区域模式下

利用时间按键、上下层交换键和时间 / 温度 / 功能控制按键可以设定上下层同时工作模式的烘烤时间。

1. 长按时间按键 ，直到烘烤时间数码管在显示屏上闪烁（上区域或下区域）。
2. 触摸时间 / 温度 / 功能控制按键 “+” 或 “-” 来设定烘烤时间。
3. 按下上下层交换键 ，此时烘烤时间数码管在显示屏上闪烁（下区域或上区域）。
4. 触摸时间 / 温度 / 功能控制按键 “+” 或 “-” 来设定烘烤时间。
5. 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。

在烘烤过程中，你可以通过时间按键和时间 / 温度 / 功能控制按键来重新设定烘烤时间。

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。

1. 长按时间按键 ，直到结束时间数码管和结束时间符号在显示屏上闪烁。

例如 当前时间为 3:00，您想烘烤 5 小时。

2. 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。



3. 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，当时间在 3:30 分时，开始工作，在 8:30 分停止工作。

厨房定时器

1. 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。
2. 触摸时间 / 温度 / 功能控制按键 “+” 或 “-” 来设定定时器时间。
3. 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

- 1 同时按下时间按键  和功能按键  1S,  图标将出现在显示屏上。
- 2 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。

CARE AND MAINTENANCE

维护和保养

清洁和注意

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：

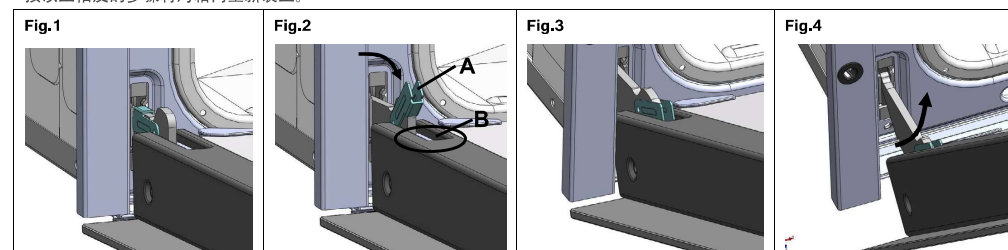
将烤箱门打开平放（Fig.1）；

• 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。



拆卸烤箱门（两种方法）

方法 1 拆卸和组装过程：

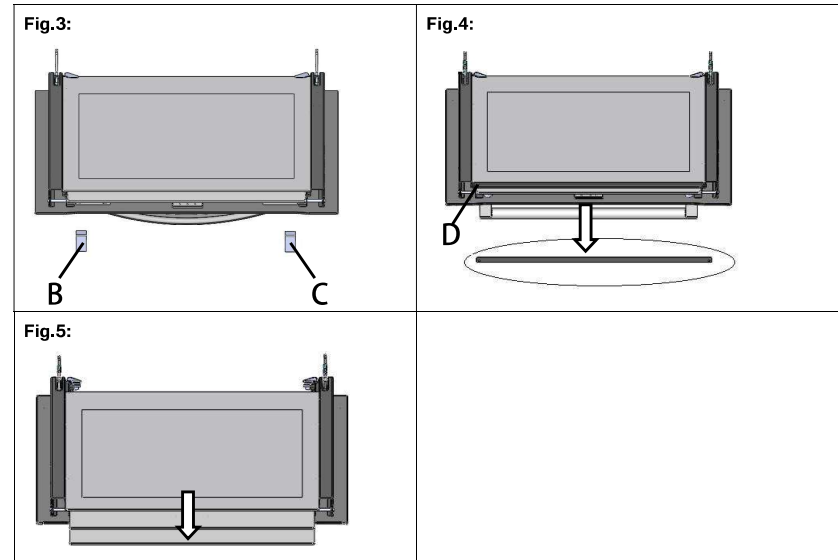
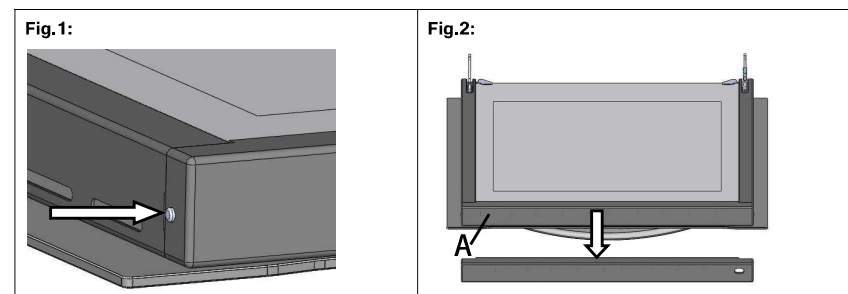
• 推动门左右两端的两个金属杆（Fig.1），将部件 A（Fig.2）、B、C（Fig.3）移除；

• 拧开两个螺钉将部件 D 移除（Fig.4）；

• 轻轻的抽出内玻璃和两层中间玻璃（Fig.5）；

• 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：

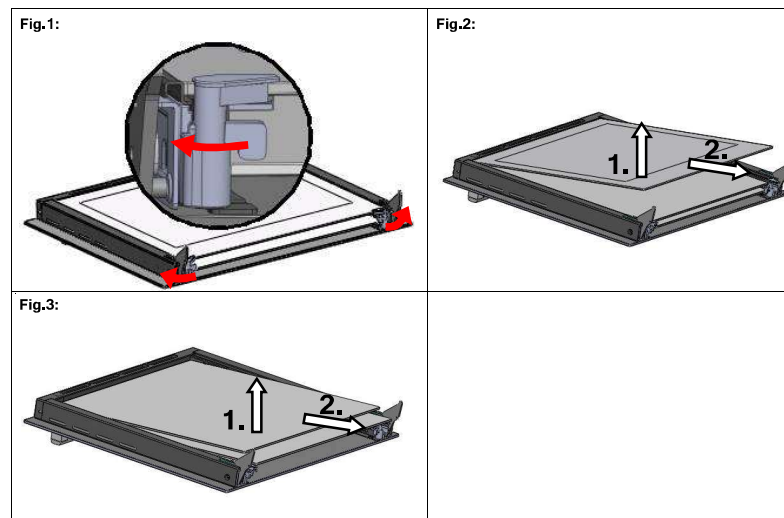
• 向外翻转玻璃固定块（Fig.1）；

• 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。

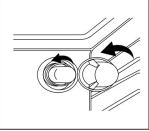


保修和服务

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。
侧面照明不亮。 	■ 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。 ■ 取下搁架。 ■ 使用所供开启杆将灯罩从其边框中取出 ■ 换上新灯泡。 ■ 将灯罩推回固定器中，然后插入搁架。 ■ 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： ER+ 数字.	-ER 3 或 ER 4: 温度传感器出错，你可以呼叫服务中心。 -ER 0: 烤箱内部系统通信故障，你可以呼叫服务中心。

电压频率	220V ~50Hz
容积 (有效使用)	67 L
输出功率	4,190 W



产品在寿命结束时不可以与其它家庭垃圾一起处理。为了避免对环境或者人类健康可能造成的伤害，
请将此产品和其它类型的产品分开，而且应当回收利用以促进资源再利用。
家庭使用者可以联系回收此产品的分销商或者当地政府，从而获得在哪里或者如何正确回收此类产品。
商务使用者可以联系他们供应商并且检查购买合同的项目。此类产品不可以与其它商业垃圾混合起来处理。

产品中有毒物质名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pd)	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	○	○	○	○	○	○
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	○	○	○	○	○	○
本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制。 ○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。 ×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 规定的限量要求。 (企业可在此处，根据实际情况对上表中打“×”的技术的原因进行进一步说明。)						