

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仔细阅读本用户手册，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！

外观介绍	3
安装尺寸	4
控制面板与显示窗的功能指示	5
如何使用烤箱	7
如何维护	15
故障分析	21
告用户环境影响书	22

PRODUCT DESCRIPTION

外观介绍



■ 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。



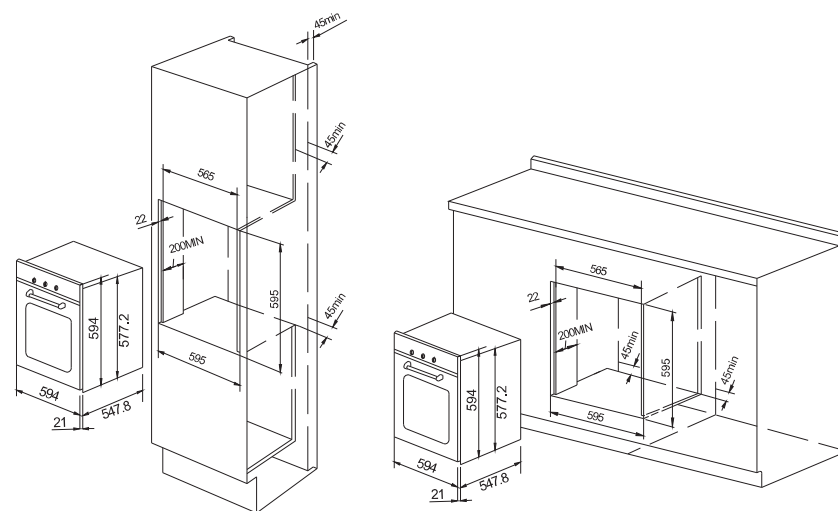
2. 烤盘架，直接放食物烘烤。



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。

INSTALLATION DIMENSIONS

安装尺寸



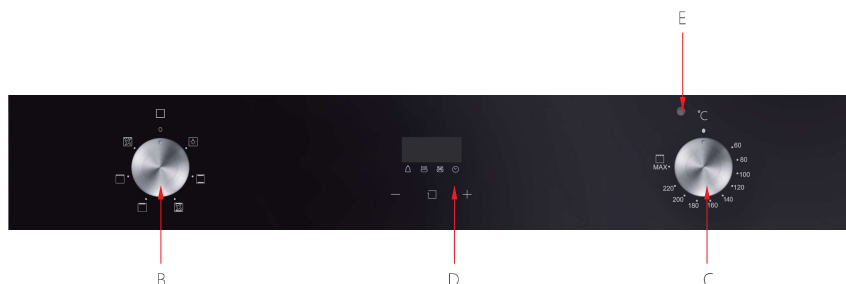
■ 安装要求

1. 烤箱安装必须要求水平放置。
2. 用2颗木螺钉固定在橱柜里面。

* 更多安装细节请参照安装说明

CONTROL PANEL AND THE FUNCTION OF DISPLAY

控制面板与显示窗的功能指示



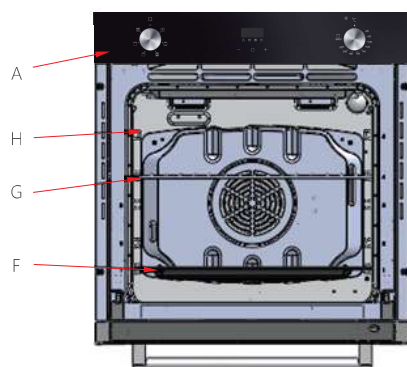
■ 按键功能

- A. 控制面板
- B. 烘烤模式选择旋钮
- C. 烘烤温度选择旋钮
- D. 电子程序控制器-您可以通过选择烘烤时间和设定烘烤结束时间来设置合适的烘烤模式。也可用作定时器。
- E. 烤箱指示灯-指示灯亮说明烤箱正在加热至所设定的温度。
- F. 油脂收集盘或烘烤盘
- G. 烤架
- H. 将油脂收集盘或烤架装进取出的导向装置



■ 控制面板

- 1. 定时器
- 2. 烘烤时间长度设定
- 3. 结束烘烤时间设定
- 4. 时钟



USE

如何使用烤箱

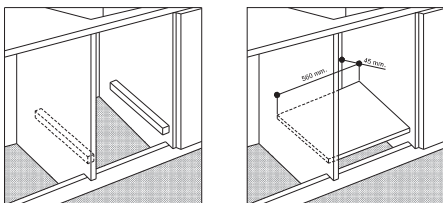
■ 安装

安装本烤箱必须严格按照规定进行，并须由专业人员安装和调试。由于错误的安装所造成的对人、动物和财产的伤害，制造商将不承担任何责任。

注意事项：- 切记在进行任何调试或维修工作前要首先切断电源；
- 必须用通风管道进行通风。

注意事项：安装符合消费声明。

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

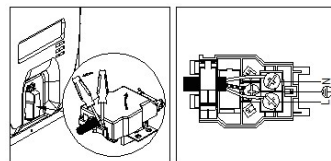
烤箱必须连接带三个极线的电源线，电源为交流电，接地线是黄绿色。

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。



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。

■ 烤箱使用注意事项

这种多功能的烤箱将传统烤箱与现代烤箱的优势融为一体。

这款功能俱全的烤箱能让您安全、自如地选择各种不同的烘烤模式。您可以选择控制面板上的烘烤模式选择旋钮“B”和烘烤温度选择旋钮“C”来选择不同的功能。

- 第一次使用烤箱时，我们建议您把温度设定到最高温度，关上烤箱门，让烤箱空烤30分钟。然后打开烤箱门，让空气流通。由于烤箱中的某些保护物质的蒸发，烤箱初次使用时会出现异味。
- 当烘烤食物或使用烤肉架（仅限于某些型号）时，请将烤箱最底层的油脂收集盘置于烤箱底部，此盘是用来防止调味料或油脂滴于烤箱底部。对于其他任何烘烤方式，在烤箱工作过程中，绝不能使用底部搁架，也不能将任何物体置于烤箱底部，否则会损坏搪瓷漆。请将您的炊具（盘，铝箔等）置于格栅上。
- 手动使用烤箱(无须使用结束烘烤时间程序控制器)，标志  必须与控制面板上的指示标志一致。

■ 对流加热模式

烘烤温度选择旋钮“C”的位置：在60℃与最高温度之间。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，粥，菜炖牛肉，火腿等）时也会有绝好的效果，它需要慢慢地烘烤，涂上油或是加一点水。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

烘烤温度选择旋钮“C”的位置：在60℃与最高温度之间。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（从上往下），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。

■ 顶层电热管加热模式

烘烤温度选择旋钮“C”的位置：在60℃与最高温度之间。

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。

■ 顶层内环电热管烧烤模式

烘烤温度选择旋钮“C”的位置：最大化 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。

■ 风扇烧烤模式

烘烤温度选择旋钮“C”的位置：在60℃至250℃之间。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，鲑科鱼，墨鱼等。三键定时器程序设置烘烤模式

■ 开机后时钟调整

通电后，显示屏上立即会显示“12.00”，并且显示时钟图标“”上方的方块；

按下“+”或“-”按钮，增加或减少数位，直至达到正确的时间；5秒后可自动进入工作状态，或可按功能键直接进入工作状态。

■ 全自动设定（设定自动启动烤箱和结束烘烤的时间）：

1. 反复按下功能键直到图标“”上方的方块闪烁，并按下“+”或“-”按钮设定烘烤时间的长度；
2. 反复按下功能键直到图标“”上方的方块闪烁，并按下“+”或“-”按钮设定结束烘烤的时间；
3. 使用烘烤温度选择旋钮和烘烤模式选择旋钮设定温度和烘烤方式。

完成上述设定后，图标“”和“”上方的方块亮起，说明烤箱的烘烤程序已被设定。

例如：如果需要烘烤45分钟，并希望在14:00结束。

反复按下功能键直到图标“”上方的方块闪烁，设定烘烤时间长度为45分钟；

反复按下功能键直到图标“”上方的方块闪烁，设定结束烘烤的时间为14:00。

完成上述设定后，显示屏上会显示正常的时钟（时、分）和亮起的方块，说明设定的烘烤程序已被自动记忆。

当时钟指向13:15分时(14-15分钟之间),烤箱就会自动启动。

在烘烤时间内，方块会持续亮着。

当时钟指向14:00时,烘烤自动结束,警铃响起、方块闪烁，按下任意键后，铃声就会消失。

■ 半自动设定（设定自动启动烤箱和结束烘烤的时间）：

1. 设定烘烤时间的长度（最长10小时00分）：

反复按下功能键直到图标“”上方的方块闪烁，设定烘烤时间的长度；

烤箱立即启动，图标“”上方的方块开始亮起。烘烤结束后，烘烤运行程序自动关闭。图标“”上方的方块闪烁，警铃响起，按下任意键后铃声消失。

2. 设定结束烘烤的时间（最长23小时59分）：

反复按下功能键直到图标“”上方的方块闪烁，设定结束烘烤的时间；

烤箱立即启动，图标“”上方的方块开始亮起。当运达设定的结束时间后，烘烤运行程序自动关闭。图标“”上方的方块闪烁，警铃响起，按下任意键后铃声消失。

任何时候只要反复按下功能键就可看见设定的烘烤程序，任何时候只要将烘烤时间的长度降到“0”的位置或者将结束烘烤的时间调整到当前时间，就可取消设定的烘烤程序。

■ 定时器：

可设定的最长时间为23小时59分钟。要设定时间，反复按下功能键直到图标“”上方的方块闪烁，再按下“+”或“-”按钮，直至需要的时间出现在显示屏上。完成设定后，正常的时间（小时、分钟）和图标“”上方的方块开始亮起。另外，计时会立即开始。当到达设定的时间后，图标“”上方的方块闪烁，警铃响起，按下任意键后铃声消失。

■ 注意：

按下相应的功能按钮后，5秒内必须进行设定；如遇断电，设定的程序以及正常的时钟时间（小时、分钟）都会消失。再次接通电源后，“12.00”和图标“”上方的方块都会出现在显示屏上，只要重新进行设定就可以了。

■ 烤箱照明灯：

将旋钮“B”旋至照明灯的标志位置并接通照明灯。它照亮烤箱并且在使用烤箱中任何电热管时照明灯都会亮。

■ 冷却通风：

为了冷却烤箱外层，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。

■ 食品烘烤建议

此烤箱为您提供多种多样的烹饪不同食物的方式。根据您的个人的经验，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“快速烘烤”模式，只有这个模式才能多架烘烤。

当您想多架烘烤易碎食品时，可使用快速烘烤模式，您可以同时使用三个搁架（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“快速烘烤”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，建议您将烘烤温度选择旋钮调至最高温度。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，您只需将烘烤温度选择旋钮调至所需温度。

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（红灯“E”关闭）。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，缩短烘焙时间

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。

■ 建议食品烘烤时间表

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)
1  对流加热模式	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
2  顶层电热管模式	使食物变成褐色从而达到完美烘烤	-	3/4	15	220	-
3  顶层内环电热管 烧烤模式	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
	鲑鱼	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

4  风扇烧烤模式	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	1.5	-	5	200	70-75
	土豆	-	2	5	200	70-75
	羊肉	1.5	-	5	200	70-80
5  快速烘烤模式	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
	小鸡快	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
	新鲜的食物					
	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

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，顶层内环电热管加内扇工作时，油脂收集盘须置于烤箱底部那层。

MAINTENANCE

如何维护

■ 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。
- 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。
- 没有监护人照着儿童或者体弱者时，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。

■ 关于清洗

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，湿布或海绵可能会引起蒸汽烫伤。

烤箱外部清洗

- 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。

烤箱不锈钢部分清洗

- 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。

铝制物件清洗

- 用软布或者微纤维布以及玻璃清洁剂来清洗。

烤箱内部清洗

- 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。

烤箱门玻璃清洗

烤箱门有三层玻璃组成。内玻璃和中间玻璃可以拆下来清洗。

- 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。

附件清洗

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。

- 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、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。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。

■ 注意

在清洁或保养烤箱前，要切断电源。

为了延长烤箱的使用寿命，应经常清洗烤箱，请注意以下几点：

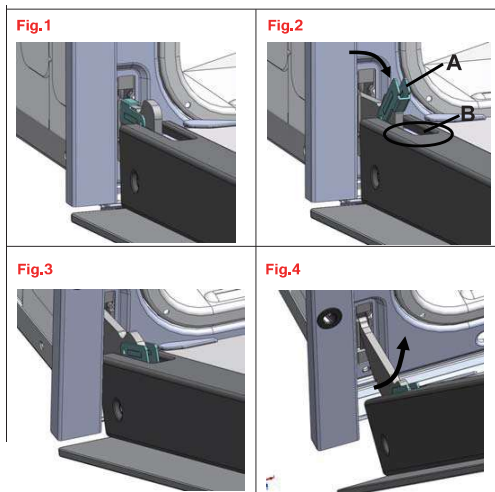
- 搪瓷部件或不锈钢部件需用温水清洗，切勿使用强力洗涤剂或强腐蚀性剂清洗。否则不锈钢会有斑点。对于很难去除的斑点，在市场上购买专用清洗剂清洗。清洗后的部件必须冲洗干净擦干后方可使用。
- 烤箱内部最好在烤箱使用过后立即用热的肥皂水清洗。肥皂水要彻底洗净，让烤箱内部彻底干燥。切勿使用研磨清洁剂（例如：洗衣粉等）、研磨纱布或酸性物质（例如：碱性去污剂）清洗盘子。如果油脂和污物很难去除，请使用烤箱包装说明上提供的专用清洁品清洗。
- 烤箱使用很长时间会出现堆积物，请用软纱布清除。
- 在烤箱开口四周有一橡胶密封圈。请定期检查密封圈的使用情况。如有必要可以清洗，但切勿使用研磨制品清洗。如果密封圈损坏，请与最近的售后服务中心联络。我们建议您直至密封圈修好后方可使用烤箱。
- 不要把铝箔贴于烤箱底部，因为热量的积聚会使烘烤产生危险甚至损坏搪瓷。
- 请用非腐蚀产品或海绵清洗烤箱玻璃门，用软布擦干。

■ 如何拆装烤箱门

想要更彻底清洗烤箱，您可以拆下烤箱门，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。

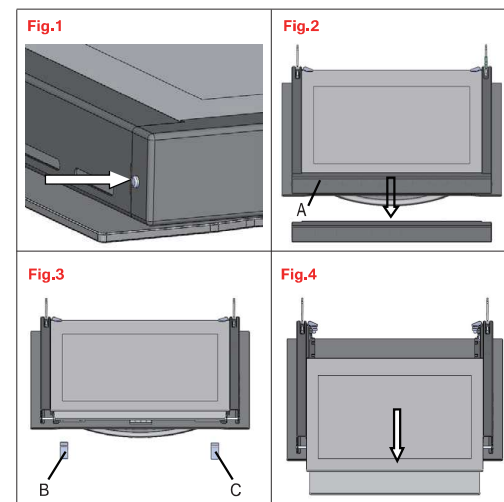


拆开烤箱门（两种方法）

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。

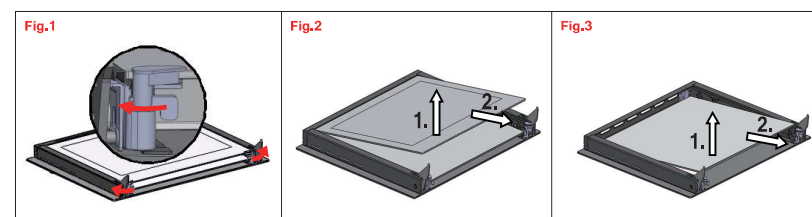
按照上面相反的步骤重新组装门。



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



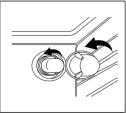
FAULT ANALYSIS

故障分析

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。

故障现象	可能原因和解决方法
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。

* 更多问题你也可以联系售后服务

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

ENVIRONMENT IMPACT TO USERS

告用户环境影响书

根据中华人民共和国《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》规定，列出电器电子产品中可能含有有毒物质或元素的名称含量于以下 表格中

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	○	○	○	○	○	○
档位开关	○	○	○	○	○	○
电子定时器	○	○	○	○	○	○
温控开关	○	○	○	○	○	○
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。

○ :表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26573-2011标准规定的限量要求以下。

×

X :表示该有毒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 26573-2011标准规定的限量要求。