

FISHER & PAYKEL

嵌入式烤箱

OB60SC5CEX型

OB60SC7CEX 型

用户指南

CN

目录

安全警告	2
简介	11
首次使用	12
控制面板	13
设置时钟	14
使用定时器	16
烹饪指南	18
烤箱功能	20
烹饪数据表	24
自动烹饪	30
保养和清洁	34
故障排除	48
保修和维修	50

重要!

妥善保存本说明书

本用户指南所述的型号并非在所有市场上销售，随时会有变动。如要详细了解本国/本地区销售的型号和规格，请访问我们的网站www.fisherpaykel.com，或者联系当地的斐雪派克经销商。

烤箱经过精心设计，在正常烹饪过程中可安全运行。在使用烤箱时，请牢记下列安全原则：

⚠ 警告!



触电危险

先断开墙壁上的烤箱电源，然后再更换烤箱灯泡。

如不遵照此建议，可能会造成触电甚至死亡。

警告!



火灾危险

在烹饪过程中，切勿把铝箔、碟子、托盘、水或冰块放在烤箱底板上，否则会永久性损坏搪瓷；在烤箱里加上铝箔衬甚至会引发火灾。

切勿用烤箱取暖，否则可能会造成烧伤或人身伤害，可能会引发火灾。

在烤箱内或顶上储物：切勿把易燃物存放在烤箱里或旁边。

如不遵照此建议，可能会造成过热、烧伤和人身伤害。

警告!

热表面烫伤危险

在使用烤箱过程中，可接触的部位会很烫。

让儿童远离烤箱避免烧伤和烫伤。

在处理热表面时，例如取出烤箱搁架或碟子，要佩戴隔热手套。

打开烤箱门时要小心。

先让热气或热蒸汽散开，然后再取出或放回食物。

切勿触摸烤箱内的加热管或内表面。

即使加热管不发红了，也可能很烫。

烤箱内表面很烫，足以烧伤皮肤。

在使用过程中和之后，切勿触摸或让衣服或其他易燃物接触烤箱加热管或内表面，直到经过足够长的时间冷却下来为止。

烤箱的其他表面可能很烫，足以烧伤皮肤，包括烤箱通风口、通风口附近表面和烤箱门。

如不遵照此建议，可能会造成烧伤和烫伤。



⚠ 警告!



割伤危险

小心 — 一部分边沿很锋利。

如不小心，可能会造成人身伤害或割伤。

重要安全须知

为了降低火灾、触电、人身伤害或财产损失风险，请在使用烤箱之前仔细阅读下列重要安全须知：

- **在使用烤箱之前通读说明书。烤箱仅用于本说明书所述的指定用途。**
- **正确安装：确保让资深技术员正确安装烤箱并接地。**
- **隔离开关：确保烤箱连接装有隔离开关的供电线路，隔离开关在必要时把电源隔离开。**
- **如果电源线破损，为了避免危险，必须请制造商、服务代理商或其他资深电工更换电源线。**
- **不得让儿童玩弄家用电器。**

- **必须看护好儿童。不应让儿童单独留在烤箱安装区域无人看护。切勿让他们坐在或站在烤箱上。**
- **必须让8岁以下儿童远离烤箱，除非始终有人看护他们。8岁以上儿童和有肢体、感官或精神障碍或缺乏经验知识的人士不应使用烤箱，除非有成人监督他们，或者向他们解释清楚使用说明，且他们了解了可能会发生的危险情况。除非有成人监督，否则不得让儿童清洁和维护烤箱。**
- **切勿把重物放在烤箱门上。**
- **穿着合适的服装。在使用烤箱时，切勿穿戴松垂饰物或宽松衣服。如果松垂饰物或宽松衣服接触加热管或热表面，可能会起火燃烧或熔化，你可能会被烧伤。**

- **用户维修：**除非本手册有建议，否则切勿修理或更换烤箱的任何部件。应该请资深技术人员进行其他所有维修。
- **油脂起火燃烧时切勿用水浇。**盖住明火或火焰即可灭火，或者用干粉灭火器或泡沫灭火器灭火。
- **只使用干隔热手套或隔热垫。**如果把潮湿隔热垫放在热表面上，可能会被热蒸气烫伤。切勿让隔热垫接触热表面或加热管。切勿把毛巾或大抹布用作隔热垫，否则可能会起火燃烧。
- **切勿加热没有开封的罐头，**否则内部压力会增大，致使罐头爆炸造成人身伤害。
- **食物安全处理：**在食物烹饪前后，食物放在烤箱里的时间要尽可能短，避免有机物污染食物造成食物中毒。在温暖季节尤其要注意这一点。

- **始终让烤箱通风口排气顺畅。**
- **切勿用外接定时器或遥控器操作电器。**
- **小心：烤箱顶上的通风口是烤箱冷却系统的组成部分，会吹出热气。**
- **放置烤箱搁架：当烤箱处于冷却状态（预热之前）时，把搁架放在希望的位置。如果在烤箱加热之后必须拆卸一个搁架，切勿让烤箱隔热手套或隔热垫接触烤箱内很烫的加热管或烤箱底板。**
- **切勿清洁烤箱密封圈，切勿用任何烤箱清洁产品擦拭密封圈。烤箱必须保持良好密封性能，确保烤箱高效运转。小心不要摩擦、损坏或移动密封圈。**

- **切勿使用烤箱清洁剂、粗糙清洁剂、蜡或抛光剂。切勿在烤箱内部使用任何类型的商用烤箱清洁剂，切勿用烧烤纸或保护膜覆盖烤箱的任何部位。切勿用粗糙清洁剂、擦子或锋利金属刮刀清洁烤箱门玻璃，否则会刮花玻璃表面，致使玻璃破裂。**
- **只清洁本手册列出的部件。**
- **切勿用蒸汽清洁器清洁烤箱的任何部件。**
- **切勿把可能会让儿童感兴趣的物品放在烤箱上面。儿童爬到烤箱上面取东西可能会造成烧伤或人身伤害。**
- **如果烤箱损坏了，切勿安装烤箱；如果烤箱发生故障，切勿使用烤箱。如果你收到烤箱时烤箱已损坏，请立刻联系当地经销商或安装人员。**
- **只使用适合烤箱使用的烤盘。遵守烤盘制造商的使用说明。**

简介

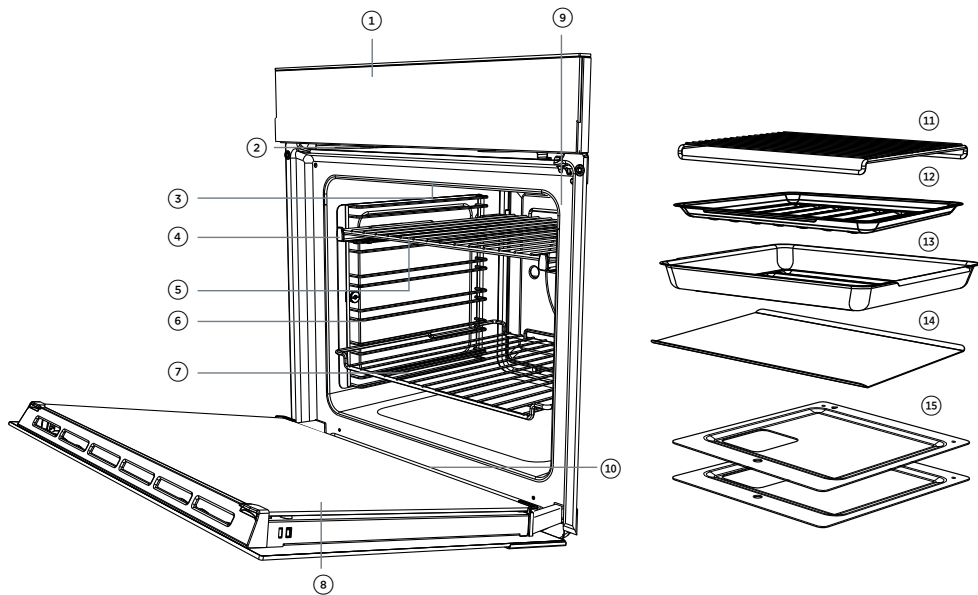
祝贺你买到新烤箱。斐雪派克烤箱功能很多，你可以做出一流的美食：

- 多种烤箱功能
- 直观控制和显示

在开始之前

- 确保安装人员对照安装说明书上的**最后检查表**检查了所有项目。
- 阅读本用户指南，要特别注意**安全警告**一节。
- 除去并采用环保方法处置所有包装材料。回收利用自己可用的物品。
- 安装侧架和自动清洁板（参看**安装侧架和自动清洁板**）。
- 建议你接下来根据说明调试烤箱。

注意：并非所有型号的烤箱都配备所有配件。可以向最近的斐雪派克授权服务中心或客户服务部购买其他配件，也可以在本指南封底列出的中文网站上订购。



- ① 控制面板
- ② 烤箱通风栅格
- ③ 烤箱照明灯
- ④ 滑动搁架支撑
- ⑤ 金属网搁架
- ⑥ 侧架
- ⑦ 阶梯型烤箱金属网搁架
- ⑧ 烤箱门和手柄
- ⑨ 烤箱密封圈
- ⑩ 集水槽

配件：

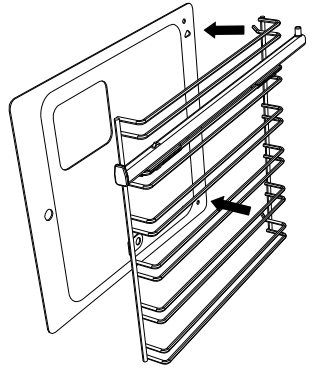
- ⑪ 烤架
- ⑫ 烤网
- ⑬ 烘盘
- ⑭ 平烘焙盘
- ⑮ 自动清洁板（只适用于某些型号）

首次使用

安装侧架和自动清洁板（只适用于某些型号，需要单独购买）

你可以在烤箱随机提供的配件包里找到侧架和自动清洁板（只适用于某些型号，可能需要单独购买）。

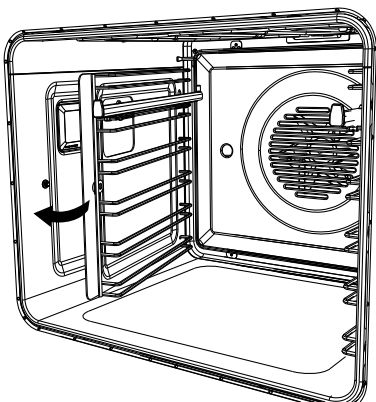
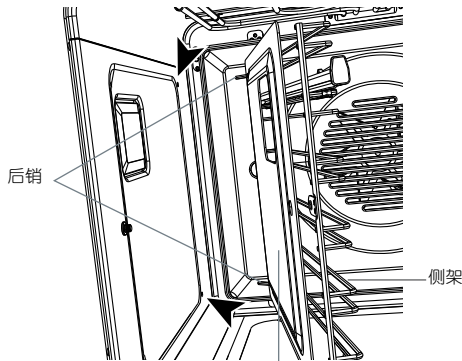
把自动清洁板安装在侧架上



- ① 确保采用正确方法插入自动清洁板：
照明灯安装在侧面的烤箱：开口位于照明灯和螺孔之上，便于把螺丝拧进烤箱前部。
照明灯安装在顶上的烤箱：把螺丝插入螺孔拧进烤箱前部。（注意：自动清洁板应该贴在烤箱壁上。）
- ② 让侧架后销插入自动清洁板上的销孔。

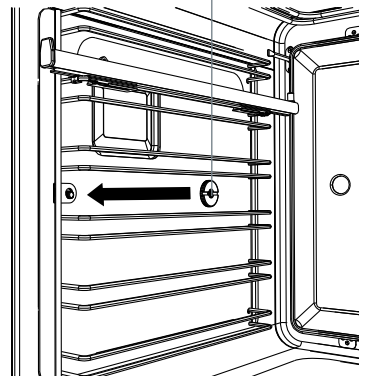
安装侧架

- ① 让侧架后销滑入烤箱后壁上的销孔。
- ② 把侧架前锁片（和自动清洁板）安装在固定螺丝之上。
- ③ 重新安装紧固螺母。可以用一枚硬币拧紧螺母。



自动清洁板
(如安装)

紧固螺母

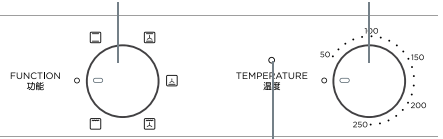


控制面板

插图仅供参考 —
不同型号烤箱的功能可能会有差异。

功能旋钮

温度旋钮



温度符号

如果符号亮：
烤箱预热

显示

烹饪时间符号

如果符号亮：
设置了自动烹饪
(参看**自动烹饪**)

自动烹饪
停止符号

如果符号亮：
自动烹饪
设置了停止时间
(参看**自动烹饪**)



定时器符号

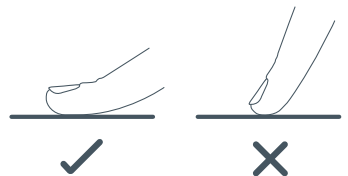
如果符号亮：
定时器倒计时

触摸按钮



使用触摸按钮

- 用指尖肌肉操作触摸按钮，不要用指甲操作按钮。按钮对触摸动作做出响应，不需要用力按按钮。



设置时钟

设置时钟

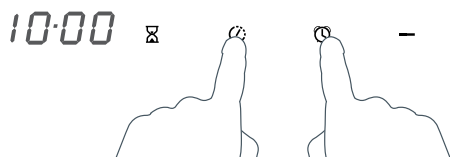
重要!

在首次使用烤箱之前和停电之后，必须设置时钟。如果不设置时钟，烤箱不工作。



- ① 在接通烤箱电源或烤箱停电之后重新通电时，显示器闪烁显示0:00。

- ② 按-按钮或+按钮设置时间。



- ③ 同时按住**烹饪时间按钮**和**停止时间按钮**两秒钟接受设置的时间。
- 显示器停止闪烁。
 - 烤箱发出蜂鸣声确认时间已设置。

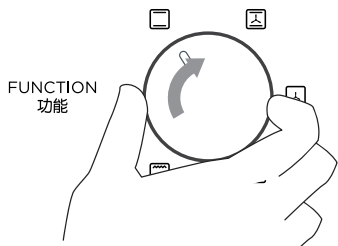
更改时间

- ④ 同时按住**烹饪时间按钮**和**停止时间按钮**两秒钟。中间的点闪烁。
- ⑤ 按-按钮和+按钮设置新时间。
- ⑥ 同时按住**烹饪时间按钮**和**停止时间按钮**两秒钟接受新时间。
- 中间的点停止闪烁。
 - 烤箱发出蜂鸣声确认新时间已设置。

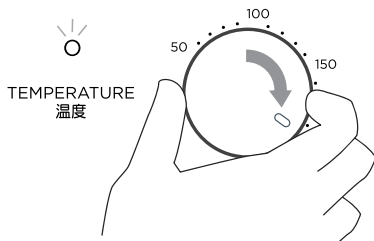
调试烤箱

必须先调试烤箱，才能用烤箱烹饪和烘焙食物。在调试烤箱时，在制造过程中残存的所有残留物会燃烧殆尽，确保烤箱始终具备最佳烘烤效果。

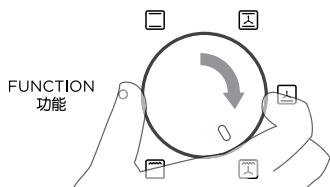
- ① 确保已拆除所有包装材料（包括黄色包装固定夹）。确保已安装侧架和自动清洁板（只适用于某些型号）
- ② 确保已设置时钟。
- ③ 确保已安装所有搁架。



- ④ 选择烘焙功能□。烤箱通电。



- ⑤ 把温度设置为200°C，加热时间为30分钟。
 - 当烤箱加热时，温度符号亮。
 - 当烤箱达到设置温度时，不再显示温度符号。注意：如果还没有设置时钟，冷却风扇通电，但烤箱照明灯不亮，烤箱不加热。



- ⑥ 在30分钟之后选择**热风烧烤**功能☑加热20分钟。

- 在调试过程中会产生明显气味和少量烟气，这是在制造过程中残存的残留物燃烧造成的。这是正常现象，但要确保在烤箱调试过程中厨房通风良好。
- 在烤箱冷却之后，用抹布蘸中性洗洁精水擦拭干净，然后用干抹布擦干。

使用定时器

- 随时可以使用定时器，即使在不使用烤箱时也可以使用定时器。
- 定时器在烹饪过程中按分钟倒计时（小时:分），最后5分钟按秒倒计时（分:秒）。
- 最长可以给定时器设置4小时。

重要!

定时器并不断开烤箱电源。



10:00

- ① 检查显示器是否显示正确的当天时间。



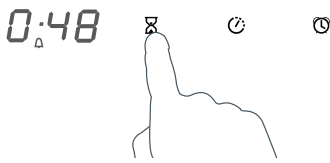
0:00

- ② 按**定时器按钮**。
- 显示器显示**0:00**。
 - 定时器符号 Δ 和点闪烁。



1:00

- ③ 按**按钮**和**+**按钮设置时间。
- ④ 按**定时器按钮**设置时间，或者等待5秒钟，显示器显示当天的时间和定时器符号 Δ 。

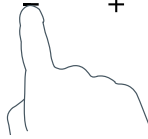


0:48

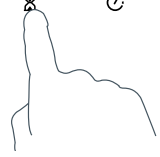
- ⑤ 查看剩余时间：按**定时器按钮**。
- 在倒计时的最后5分钟，显示器显示剩余时间。

使用定时器


0:00



1 1:00



取消定时器

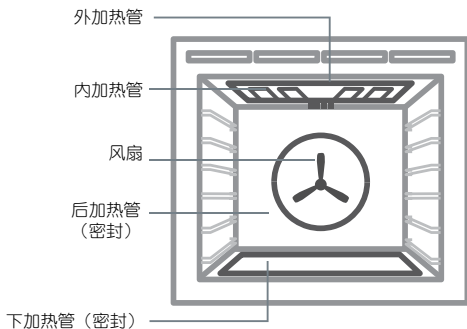
- ① 按**定时器**按钮  显示剩余时间。
- ② 要么：
按-按钮向下翻到0:00，要么
同时按住-按钮和+按钮，直到显示器显示0:00为止。
- ③ 定时器符号和显示器闪烁几秒钟，然后显示当天的时间。

倒计时结束时

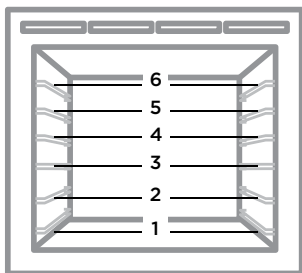
- 定时器每7秒发出一声蜂鸣声。
- 定时器符号闪烁。
- 显示器显示0:00。
- 按任意按钮取消蜂鸣声并恢复显示当天的时间。

一般性原则

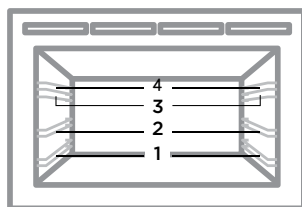
本烤箱采用四个不同排列的加热管和一台后置风扇提高烘烤性能，有多种功能供你选择，可以完美烹饪各种美食。



搁架位置 — 大尺寸烤箱



搁架位置 — 小型烤箱



烘焙

- 为了达到最佳烘焙效果，始终要预热烤箱。在达到预设温度时，不再显示温度符号。
- 当烤箱加热时，烧烤加热管可能通电加热。
- 在烹饪时间过去至少3/4之前，切勿打开烤箱门。
- 确保蛋糕盘不相互接触，不接触烤箱侧面。
- 在烘焙双份菜谱（尤其是饼干）时，可能需要延长几分钟烘焙时间。
- 厨具会影响烘焙时间。深色烤盘比浅色烤盘吸热快得多，玻璃厨具可能需要调低温度。
- 同时在多个搁架上烘焙食物时，也需要稍稍延长烹饪时间。
- 同时在多个搁架上烘焙食物时，始终要在各层搁架之间留出一定空间便于热气循环。

搁架位置指南

烘焙食物时，把烤盘放在烤箱中间的搁架上，烤盘顶接近烤箱中心位置。

烘烤

- 用**热风烧烤**功能☑烘烤整鸡。
- 用**烘焙**功能☐烘烤鲜嫩多汁、风味浓郁的烤肉。如果你购买的烤箱没有**烘焙**功能☐，可以使用**强风烘焙**功能。
- 去骨肉、肉卷或填料肉的烘烤时间比带骨肉长。
- 禽肉应该全身涂上腌肉汁烘烤，内部温度为75°C。
- 如要烤脆皮猪肉，先用高温炙烤猪肉，然后用较低温度烘烤。
- 如果同时在多个搁架上烹饪食物（例如在一个搁架上烘烤肉，在另一个搁架上烘烤蔬菜），要使用**强风烘焙**功能。
- 用较低温度烹饪大块肉需要较长时间，肉烤得更均匀。
- 始终要把肉放平烘烤，这样可能不需要涂抹烧油。
肉烘烤之后至少要放置10分钟让肉汁温度降下来。切记在把烤肉从烤箱里取出来之后，肉在自身的高温作用下还要继续处于烘烤状态几分钟时间。

搁架位置指南

把肉放在烤箱中间或偏下的搁架上。

烧烤

- 这是可以替代油炸的健康烹饪方法。
- 烧烤时始终要关好烤箱门。
- 如果使用玻璃烤盘或陶瓷烤盘，要确保它们能承受烧烤高温。
- 为了避免在烧烤过程中夹肉流出肉汁，烧烤到一半时要用食品夹或铲子翻肉。
- 在烧烤过程中在肉上刷点油有助肉保持水分。也可以在烧烤前先把肉放在腌肉汁中浸泡（但要注意某些腌肉汁很容易被烤干）。
- 每次尽可能烧烤厚薄相当的肉块，确保烧烤均匀。
- 为了避免烤肉烤焦或起火燃烧，在烧烤过程中始终要密切观察烤肉。

搁架位置指南

- 把较薄的肉块放在较高的搁架上烘烤或烤黄。
- 把较厚的肉块放在较低的搁架上烧烤，或者调低烧烤设置，确保烧烤均匀。

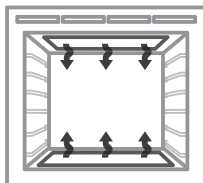
加热

- 用**烘焙**功能☐或**热风烘焙**功能☑加热食物。
- 始终要把食物加热到滚烫程度，杀死有害细菌减少污染危险。
- 食物切勿多次加热。
- 注意：门下沿的集水槽收集在烹饪过程中形成的冷凝水。可以在烤箱冷却之后用海绵吸干集水槽里的水。

重要!

- 你购买的烤箱可能只有部分功能，视型号而定。
- 必须关好烤箱门才能使用所有功能。

烘焙 
(只适用于某些型号)

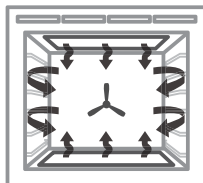


上外加热管和下加热管


- 热量来自上加热管和下加热管。此功能不使用风扇。
- 特别适合需要长时间烘焙或低温烘焙的蛋糕和食物。
- 此功能不适宜同时在多个搁架上烘焙食物。

特别适合需要长时间烘焙的湿润食物，例如重油水果蛋糕。

热风烘焙 

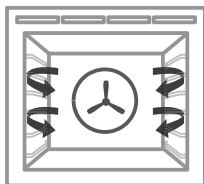


风扇、上外加热管和下加热管

- 烤箱风扇让上外加热管和下加热管附近的热气实现循环，让热气充满整个烤箱。
- 食物烤黄速度比用传统**烘焙**功能快。
- 可能需要把传统菜谱的建议时间调短一些。
- 在低温下（例如50°C）用**热风烘焙**功能  烘焙水果、蔬菜和香草。

特别适合在一个搁架上烘焙烹饪时间不超过1个小时的食物，例如松饼、烤饼、纸托蛋糕或墨西哥玉米卷等食物。

强风烘焙 (只适用于某些型号)

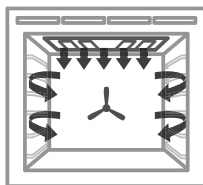


风扇和后加热管

- 利用后壁中央的加热管加热空气，风扇把热气吹遍整个烤箱，使整个空间的温度保持一致，特别适合同时在多个搁架上烘焙食物。
- 放在不同搁架上烘焙的饼干酥脆心软有嚼劲。
- 肉食和禽肉表皮烤得油光锃亮，肉汁丰富而鲜嫩。
- 烘焙食物烤到最佳状态，加热速度很快，效率很高。
- 同时在多个搁架上烘焙食物时，必须在烤盘之间留有一定空间（例如使用第3个搁架和第5个搁架）让热气自由流通，便于把底层烤盘上的食物烤黄。
- 如果先用**烘焙**功能烘烤菜谱上的食物，然后切换到**强风烘焙**功能，建议你缩短烘焙时间，或者把温度调低20°C左右。
- 对于烘焙时间较长的食物（例如超过一个小时），可能需要同时缩短烘焙时间并调低温度。

特别适合同时多个搁架上烘焙脆饼、饼干、烤饼、松饼和纸托蛋糕。

热风烧烤

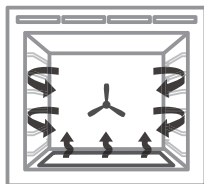


风扇、上内加热管和外加热管

- 此功能利用上加热管发出的炙热烤黄食物表皮，用风扇确保食物烘烤均匀。
- 完美烹饪肉食、禽肉和蔬菜；食物表皮又脆又黄，而内部仍然有丰富的水分且鲜嫩。

特别适合烘烤整鸡、牛脊肉或烧烤你最喜欢的鸡肉、鱼和牛排。

糕饼/比萨饼 (仅部分型号)

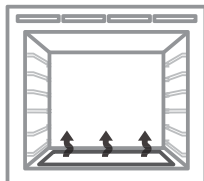


风扇和下加热管

- 风扇使下加热管加热的热气充满整个烤箱。
- 特别适合烹饪比萨饼，把底面烤脆，但上面不至于烤过头。
- 为了达到最佳效果，至少要预热比萨石一个小时，然后把比萨饼放在搁架位置1或搁架位置2上烘焙。

特别适合烘焙甜点、馅饼等食物，以及菜肉馅煎蛋饼和乳蛋饼等要求表皮微微烤黄的脆皮食物。


经典烘焙 (只适用于某些型号)

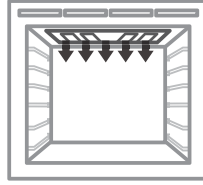


仅下加热管



- 只有下加热管加热，不使用风扇。
- 这是传统烘焙功能，适合为老式烤箱设计的菜谱。
- 每次只在一个搁架上烘焙食物。
- 烤箱顶部温度较高。

特别适合烘焙需要精细烘焙的面食，例如蛋挞、馅饼、乳蛋饼或奶酪蛋糕，或者烘焙不需要直接加热、不需要烤黄表皮的食物。

烧烤 
最大火力烧烤
(只适用于某些型号)



上内加热管和外加热管

- 此功能利用一个或多个上加热管发出的强大辐射热量进行烧烤。某些型号的烤箱可以选择**烧烤功能**（只使用里面的上加热管）和**最大火力烧烤功能**（内外上加热管）。可以修改温度设置改变热强度。
- 虽然有的人喜欢先让加热管预热几分钟再把食物放在烤架下面，但预热并不是必不可少的步骤。
- 最适合很多食物的**最后加工**功能，例如烤黄奶油土豆和菜肉馅煎蛋饼的表皮。
- 某些型号的烤箱可以同时选择**烧烤功能**和**最大火力烧烤功能**，用**烧烤功能**烧烤小盘食物。确保把盘子放在里面的烧烤加热管正下方。

特别适合烘烤面包或烤黄食物表皮。

烹饪数据表

- 搁架位置从下往上编号。
(1是最下层搁架, 6(大尺寸烤箱)或4(小型烤箱)是最上层搁架。)
先调整搁架位置, 然后再接通烤箱电源。
- 为了达到最佳烹饪效果, 始终要把烤箱预热到要求的温度。
- 在烤箱预热时, 烧烤加热管可能通电加热。
- 当烤箱温度达到所选温度时, 不再显示温度符号。
- 注意: 当烤箱配件受热时, 可能会暂时发生微小变形。这是正常现象, 并不影响正常使用。

烘焙

食物	搁架	
脆饼	无装饰	单层
		多层*
	有嚼劲的巧克力酥饼	单层
		多层*
	燕麦片	单层
薄片/方块		单层
蛋糕	香草	单层
	黄油/巧克力	单层
	轻油水果	单层
	重油水果	单层
	软布丁 (一个大盘)	单层
	软布丁 (两个小盘)	单层
奶油甜酥饼		单层
松饼/纸托蛋糕		单层
		多层*
烤饼		单层
		多层*
蛋白甜饼		单层
面包		单层
糕饼	千层饼	单层
	松脆/千层	单层
	松软	单层
		多层*
	羊角面包	单层
		多层*
馅饼	苹果	单层
	柠檬甜饼	单层

烹饪数据表

下列数据表上的数据仅供参考。参看你自己的菜谱或食物包装上的说明，然后相应调节烹饪时间和设置。

如果你购买的烤箱没有**烘焙**功能☐、**糕饼烘焙**功能或**经典烘焙**功能，可以使用**强风烘焙**功能。

* 如果你购买的烤箱没有**强风烘焙**功能，建议你只在一个搁架上烘焙食物。

建议功能	搁架位置 (大尺寸烤箱)	搁架位置 (小型烤箱)	温度(°C)	时间(分钟)
热风烘焙	4	2	180-190	13-17
强风烘焙	3和5	3和5	160-170	13-17
热风烘焙	4	2	180-190	15-20
强风烘焙	3和5	3和5	160-170	15-20
糕饼烘焙/热风烘焙	4	2	160-170	12-15
糕饼烘焙/热风烘焙	3	2	160-165	15-20
烘焙	4	2	160-165	30-35
烘焙	4	2	160-180	50-60
烘焙	2	2	155-165	1小时30分钟
经典烘焙/烘焙	2	2	120-160	2.5小时
烘焙	2	2	175	30-40
烘焙	2	2	170-190	15-25
糕饼烘焙/热风烘焙	3	2	130-140	20-25
热风烘焙	3	2	180-190	13-17
强风烘焙	2和4	1和3	160-170	16-21
热风烘焙	2	2	210-230	8-12
强风烘焙	1和3	1和3	210-230	8-12
烘焙	1	2	100-120	60
烘焙	4	2	195-210	25-35
热风烘焙	3	2	190-200	15-25
烘焙	3	2	185-200	20-30
烘焙		2		
强风烘焙	2	1和3	200-210	30-35
烘焙		-		
强风烘焙	3	1和3	190-200	15-25
糕饼烘焙	2	2	190-200	25-30
糕饼烘焙	2	2	175-180	30-40

烹饪数据表

开胃菜

食物		搁架
馅饼	鸡肉/牛排/肉末	单层
香肠		单层
肉馅糕		单层
比萨饼	经典型	单层
	薄皮	单层
	深盘	单层
千层面		单层
乳蛋饼		单层
土豆	传统烘焙	单层
菜肉馅煎蛋饼	烧烤至完成	单层
烘焙食物		单层
快餐		单层

烘烤

食物		搁架	
牛肉（去骨）	一分熟	单层*	
	五分熟		
	全熟		
肋排烘烤	一分熟	单层*	
	五分熟		
	全熟		
羊腿（带骨）	五分熟	单层*	
	全熟		
羊腿（去骨）	五分熟	单层*	
	全熟		
小牛肉	五分熟	单层*	
	全熟		
鸡肉（整鸡）		单层*	
火鸡（整鸡）	填料	单层*	
	无填料		
猪肉（去骨）	五分熟	单层*	
	全熟		
脆皮猪肉	脆皮		
鹿肉	先用煎锅煎黄	一分熟	单层*
		五分熟	

* 如果需要使用多个搁架（例如同时烘烤蔬菜），要使用**强风烘焙**、搁架位置2和搁架位置4。

烹饪数据表

建议功能	搁架位置 (大尺寸烤箱)	搁架位置 (小型烤箱)	温度(°C)	时间 (分钟)
糕饼烘焙/热风烘焙	3	2	190-195	30-40
糕饼烘焙/热风烘焙	3	2	190-195	30-40
烘焙	4	2	175-180	55-65
糕饼/比萨饼/热风烘焙	1 和 2	2	225-250	8-12
糕饼/比萨饼/热风烘焙	1 和 2	2	280*	5-8
糕饼/比萨饼/热风烘焙	1 和 2	2	160-220 ¹	50-60
热风烘焙	3	2	175-180	45-50
糕饼烘焙/热风烘焙	2	2	180-200	30-40
烘焙	3	2	175-190	40-50
糕饼烘焙/热风烘焙	3	2	170-180	30-45
烘焙	3	1	170-190	55-70
强风烘焙/热风烘焙	3	2	170-190	30-40

建议功能	搁架位置 (大尺寸烤箱)	搁架位置 (小型烤箱)	温度(°C)	时间 (分钟)
烘焙	3	2	160-170	18-32 / 450克
烘焙	3	2	160-170	25-40 / 450克
烘焙	3	2	160-170	30-55 / 450克
烘焙	3	2	160-170	15-30 / 450克
烘焙	3	2	160-170	20-35 / 450克
烘焙	3	2	160-170	25-40 / 450克
烘焙	3	2	160-170	18-28 / 450
烘焙	3	2	160-170	20-33 / 450克
烘焙	3	2	160-170	20-35 / 450克
烘焙	3	2	160-170	25-45 / 450克
烘焙	3	2	160-170	20-40 / 450克
烘焙	3	2	160-170	25-45 / 450克
热风烧烤	3	2	175-190	15-20 / 450克
烘焙	1	1	165-175	17-22 / 450克
烘焙	1	1	150-165	15-20 / 450克
烘焙	3	2	170-175	25-40 / 450克
烘焙	3	2	170-175	30-45 / 450克
烘焙	3	2	250	20
热风烧烤	4	1	225	肉厚2.5cm
热风烧烤	4	1	225	肉厚2.5cm

* 仅部分型号

¹ 在220°C下烘烤10分钟，然后调到160°C烘烤50分钟

烹饪数据表

烧烤			
食物		搁架	
牛肉	牛排	一分熟	单层
		五分熟	单层
	汉堡包		单层
	肉圆		单层
羊肉	羊排	五分熟	单层
		全熟	单层
猪肉	猪排（全熟）		单层
	火腿排		单层
	熏肉		单层
鸡肉	去骨鸡块		单层
香肠			单层
鱼	鱼片		单层
	整鱼		单层
蔬菜	切碎		单层

烹饪数据表

建议功能	搁架位置 (大尺寸烤箱)	搁架位置 (小型烤箱)	温度(°C)	时间 (分钟)
烧烤	4	3	HI (高)	8-10
烧烤	4	3	HI (高)	10-15
烧烤	4	3	HI (高)	12-15
烧烤	4	3	HI (高)	12-15
烧烤	4	3	HI (高)	15-20
烧烤	4	3	HI (高)	20-25
烧烤	4	3	HI (高)	15-20
烧烤	4	3	HI (高)	15-20
烧烤	4	3	HI (高)	4-7
热风烧烤	5	2	175-190	30-50
烧烤	5	2	HI (高)	10-15
热风烧烤	5	2	200-220	8-12
热风烧烤	5	2	200-220	15-20
烧烤	4	3	HI (高)	8-12

自动烹饪

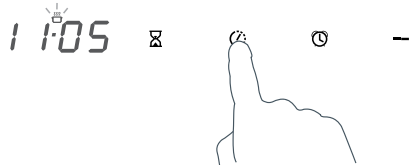
- 可以设置烤箱让它稍后自动通电，在预设时间（烹饪时间）内烹饪食物，然后在到达预设的停止时间时自动断电。参看后面的例子和说明（第1步到第7步）。
- 如果人工开始烹饪，只希望烤箱在设置的烹饪时间结束时自动断电：只需根据下面的第1步到第4步选择一个功能和烹饪温度来设置烹饪时间。在烹饪时间结束时，烤箱自动断电。
- 也可以给烤箱设置当天的断电时间。执行第5步到第7步。
- 在使用**自动烹饪**功能时，仍然可以使用定时器。
- 注意：在烤箱预热时，烧烤加热管可能通电加热。揭掉盖子可以烤黄食物表面。

重要!

食品安全处理：在食物烹饪或解冻前后，食物放在烤箱里的时间要尽可能短，避免有机物污染食物造成食物中毒。在气温较高的季节尤其要注意这一点。

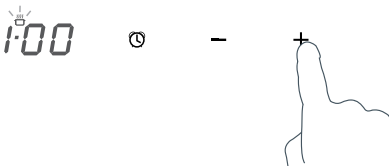
例如：这是上午11:05。你希望食物烹饪1小时，到午饭时间（下午12:30）烹饪好。

1 1:05

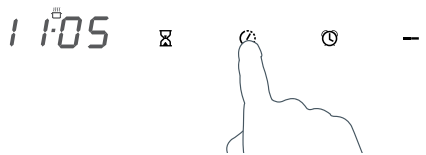


- ① 检查时钟是否显示正确的当天时间。

- ② 按**烹饪时间**按钮 。
烹饪时间符号 闪烁。



- ③ 按 按钮和 按钮设置烹饪时间。切记考虑预热时间。

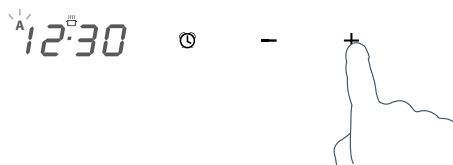


- ④ 按**烹饪时间**按钮 确认。
烹饪时间符号 停止闪烁变常亮。

设置停止时间



- ⑤ 按**停止时间**按钮 ⏸。
停止时间符号A闪烁。

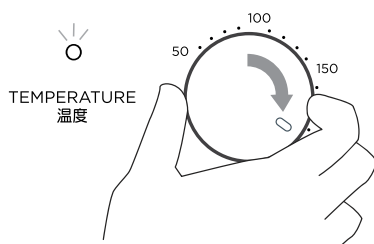
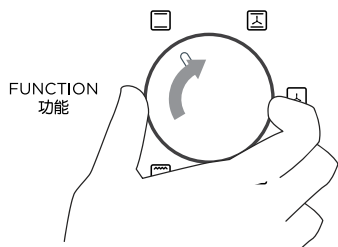


- ⑥ 按-按钮和+按钮设置食物烹饪结束时间
(停止时间)。



- ⑦ 按**停止时间**按钮 ⏸ 确认。
A停止闪烁变常亮，显示器显示当天的时间。

选择功能和温度



⑧ 选择一个功能。


- 烤箱通电。

注意：如果给烤箱设置了稍后自动通电，在选择功能时，烤箱冷却风扇通电，但照明灯不亮，烤箱不加热。

⑨ 设置温度。

自动烹饪



设置自动烹饪时

- 烤箱照明灯不通电，但给烤箱设置了**自动烹饪**功能。到要求的时间时，烤箱自动加热。
- 显示器显示当天的时间，烹饪时间符号  和停止时间符号A亮。冷却风扇继续运转。
- 注意：在烹饪之前和烹饪过程中，可以修改所选功能和温度。

查看设置的烹饪时间


按**烹饪时间**按钮 。

修改设置的烹饪时间

按**烹饪时间**按钮 。烹饪时间符号  闪烁。

可以按-按钮和+按钮修改设置的烹饪时间。再次按**烹饪时间**按钮  设置烹饪时间。

取消烹饪时间

按**停止时间**按钮 。按-按钮向下翻到0:00。

按**烹饪时间**按钮  接受。

- 注意：这并不断开烤箱电源。如果设置了停止时间，在到达停止时间时，烤箱自动断电。

查看停止时间

按**停止时间**按钮 。

修改停止时间

按**停止时间**按钮 。停止时间符号A和点闪烁。

可以按-按钮和+按钮修改设置的烹饪时间。再次按**停止时间**按钮  设置停止时间。

- 在向下滚动显示时间时，并不断开烤箱电源。


取消自动烹饪

同时按住**烹饪时间**按钮  和**停止时间**按钮  两秒钟。

把**功能**旋钮和**温度**旋钮打到**0 (关)** 位置。

到停止时间时

烤箱自动断电，每7秒发出一声蜂鸣声。

烹饪时间符号  和停止时间符号A闪烁。

把**功能**旋钮和**温度**旋钮打回到**0 (关)** 位置。

按任意按钮退出自动烹饪。

- 注意：如果在退出自动烹饪时还没有把烤箱功能旋钮打回到**0 (关)** 位置，烤箱再次通电。

保养和清洁

人工清洁

始终

- 在进行任何人工清洁或维护之前，先等烤箱冷却到可以触摸的安全温度，然后断开墙壁上的电源。
- 在开始清洁烤箱之前，阅读清洁说明和**安全警告**一节的内容。
- 为了防止油污被烤干变成顽固污迹，建议你在每次使用烤箱之后擦掉烤箱内可触及的任何溢出物、食物或油渍。

切勿

- 切勿使用蒸汽清洁器。
- 切勿把易燃物存放在烤箱里。
- 切勿使用粗糙擦子、抹布、擦洗片或钢丝球。某些尼龙擦子也可能会刮花烤箱。先阅读标签上的说明。
- 切勿用烤箱清洁剂清洁自动清洁板（只适用于某些型号）。
- 切勿让碱性物质（有盐分的溢出物）或酸性物质（例如柠檬汁或醋）残留在烤箱表面。
- 切勿使用含有氯化物或酸碱物质的清洁产品。

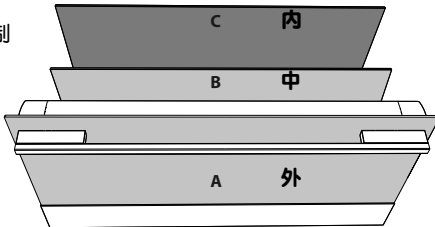
什么？

玻璃表面

（烤箱门板和控制面板）

如何？

烤箱门总共由3块玻璃板构成



- 在清洁玻璃板B时，必须先拆卸烤箱门和内玻璃板。参看**拆卸清洁和安装烤箱门玻璃板**了解说明。
- ① 用中性温热洗涤剂溶液清洁。建议你使用含有氢氧化钾的肥皂水。佩戴手套，打湿肥皂，然后把肥皂泡沫涂抹在门玻璃上。让门玻璃上的肥皂水保持15分钟，然后用自来水清洗，最后用抹布擦干。
- ② 用玻璃清洁剂擦拭，然后用无绒软抹布擦干。

重要！

- 切勿用烤箱清洁剂或其他任何粗糙清洁器、抹布、擦洗片、钢丝球或锋利金属铲清洁玻璃表面，否则会刮花玻璃并损坏玻璃表面特殊涂层，造成玻璃开裂或破裂。
- 即使只清洁内玻璃(C)，也要先拆卸烤箱门和玻璃。如果直接清洁装在烤箱门上的玻璃，清洁液可能会渗进缝隙并在内部部件上变干。
- 在清洁控制面板玻璃时要特别小心。只能用湿抹布蘸洗洁精清洁控制面板玻璃。

保养和清洁

人工清洁

什么?	如何?	重要!
旋钮	用中性温热洗洁精溶液清洁，然后用抹布擦干。	切勿用不锈钢清洁剂或烤箱清洁剂清洁旋钮，否则可能会损坏旋钮表面涂层。
烤箱门上的不锈钢带/手柄	<ul style="list-style-type: none">用中性温热洗洁精溶液清洁，然后用超细纤维抹布擦干。必要时使用合适的不锈钢清洁剂和抛光剂。	<ul style="list-style-type: none">始终要阅读标签上的说明，确保不锈钢清洁剂不含氯化物，因为氯化物有腐蚀性，可能会损坏烤箱表面。始终沿拉丝方向擦拭不锈钢。
烤箱门框和塑料角夹	用中性温热洗洁精溶液清洁，然后用抹布擦干。	
自动清洁板 (只适用于某些型号)	清除表面轻微污迹： <ol style="list-style-type: none">用湿抹布蘸中性温热洗洁精溶液或含有氨水的清洁剂擦拭。用软抹布擦干。 <ul style="list-style-type: none">如要清除被烤干的顽固污迹，让烤箱使用热风烧烤功能在200°C下工作1.5小时提高自动清洁板清洁效果。	<ul style="list-style-type: none">自动清洁板通常可以自动清洁，因为在用烤箱进行无油脂烘焙时，自动清洁板表面特殊的搪瓷会分解附着在上面的油脂，尤其是在高温条件下。切勿用烤箱清洁剂清洁自动清洁板。如果要用烤箱清洁剂清洁烤箱内的其他任何非搪瓷部件，要先拆卸自动清洁板。切勿把自动清洁板浸泡在水里。切勿用擦子、刷子、砂纸或清洁剂蘸酸碱物质清洁自动清洁板。
集水槽	用海绵吸干门下沿的集水槽收集的冷凝水。	

保养和清洁

人工清洁

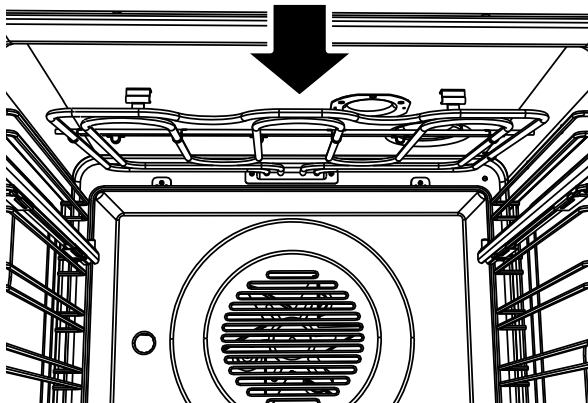
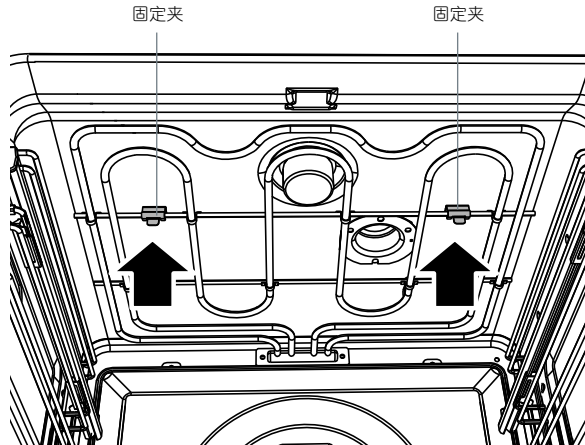
什么?	如何?	重要!
烤箱内部	<ul style="list-style-type: none">拆卸烤箱里的所有东西：所有搁架和托盘、侧架和（分开购买的）自动清洁板。 <ol style="list-style-type: none">拆卸烤箱门（参看后面几页上的说明）。用家用洗洁精或含有氨水的清洁剂擦拭烤箱内部。用湿抹布擦拭，然后擦干。	<ul style="list-style-type: none">为了防止油污被烤干变成顽固污渍，建议你在每次使用烤箱之后擦掉搪瓷表面可触及的任何溢出物、食物或油渍。拆卸烤箱门便于擦拭烤箱内部。参看后面几页上的说明。放下烧烤加热管便于清洁烤箱顶部。参看后面几页上的说明。
伸缩式滑动搁架支撑 (只适用于某些型号)	用湿抹布蘸中性清洁剂擦拭。切勿擦掉或洗掉（滑架伸出时可以看到的）白色润滑油。	切勿用洗碗机清洗滑架，切勿把它们浸泡在肥皂水里。 切勿用烤箱清洁剂清洁滑架，否则会洗掉白色润滑油，致使滑架不能平滑滑动。
烧烤盘 烤架 侧架 烤箱搁架 烘焙盘	<ul style="list-style-type: none">用中性温热洗洁精溶液清洁。把被烧焦的顽固污渍放入温热洗碗粉溶液里浸泡一会儿。除了烘焙盘，其他部件也可以用洗碗机清洗。	
烤箱密封圈	用中性温热洗洁精溶液清洁。	

下拉式上加热管

重要!

始终要先断开墙壁上的烤箱电源，然后拉下上加热管。确保烤箱彻底冷却下来，然后拉下烧烤加热管。

- 拉下上加热管：轻轻向前拉两个固定夹松开加热管，加热管降下来便于清洁。
- 在清洁烤箱顶部之后，轻轻向前拉固定夹升起加热管后松手。确保加热管被固定夹固定住。
- 加热管本身有自动清洁功能。



下移式烧烤加热管

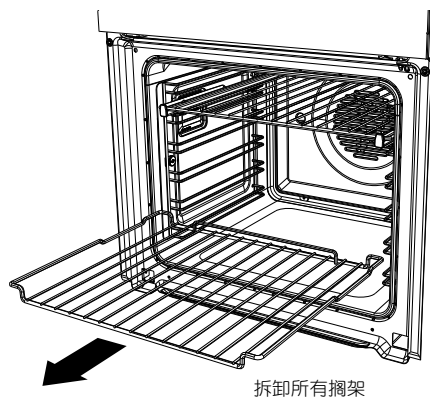
拆卸侧架和自动清洁板（只适用于某些型号，需要单独购买）

重要！

始终要先断开墙壁上的烤箱电源。确保烤箱彻底冷却下来，然后拆卸侧架和自动清洁板。

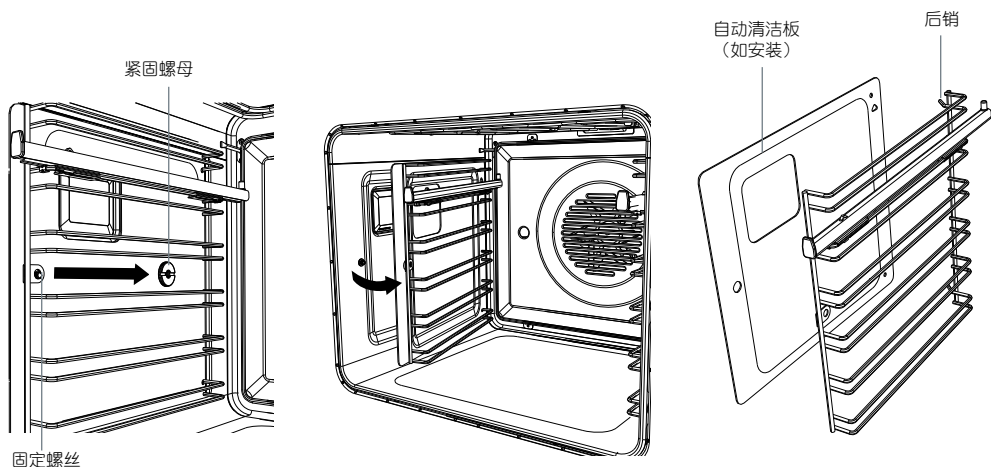
拆卸所有搁架

- ① 滑出并拆卸所有搁架。
为便于拆卸搁架，建议你先拆卸烤箱门。
参看**拆卸和重新安装烤箱门**了解详情。



拆卸两侧的侧架（和自动清洁板）：

- ① 卸下侧架前部的紧固螺母。必要时用一枚硬币松开螺母。
- ② 往烤箱中央拉侧架，直到前锁片脱离紧固螺母为止。如果安装了自动清洁板，同时拆卸自动清洁板（往烤箱中央拉自动清洁板和侧架）。
- ③ 往前滑动侧架（和自动清洁板），直到后销脱离销孔为止。
- ④ 现在可以滑动自动清洁板使其脱离侧架后销。

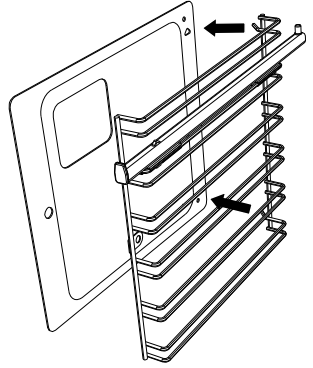


保养和清洁

重新安装侧架和自动清洁板 (只适用于某些型号, 需要单独购买)

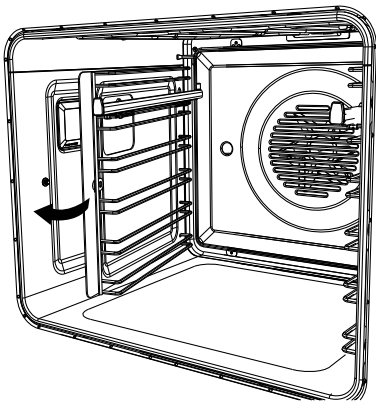
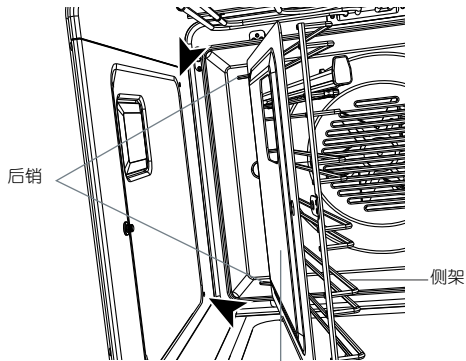
把自动清洁板安装在侧架上

- ① 确保采用正确方法插入自动清洁板:
照明灯安装在侧面的烤箱: 开口位于照明灯和螺孔之上, 便于把螺丝拧进烤箱前部。
照明灯安装在顶上的烤箱: 把螺丝插入螺孔拧进烤箱前部。
(注意: 自动清洁板应该贴在烤箱壁上。)
- ② 让侧架后销插入自动清洁板上的销孔。



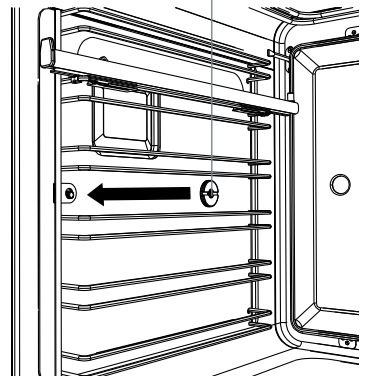
重新安装侧架

- ① 让侧架后销滑入烤箱后壁上的销孔。
- ② 把侧架前锁片 (和自动清洁板) 安装在固定螺丝之上。



自动清洁板
(如安装)

紧固螺母



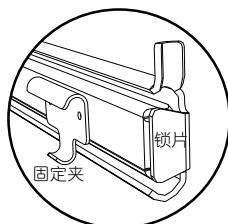
拆卸和重新安装滑动搁架支撑

重要!

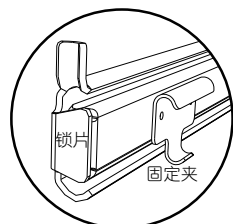
仅小型烤箱：
不能在搁架位置3和搁架位置4使用滑动搁架支撑。

安装

- ① 确保滑架安装方向正确无误（滑架正面有如图所示的三角形锁片）。
- ② 把上固定夹安装在侧架上，前固定夹安装位置应该尽可能靠近侧架前部。确保后固定夹卡到位。
- ③ 向下压滑架，使固定夹底部卡到位。



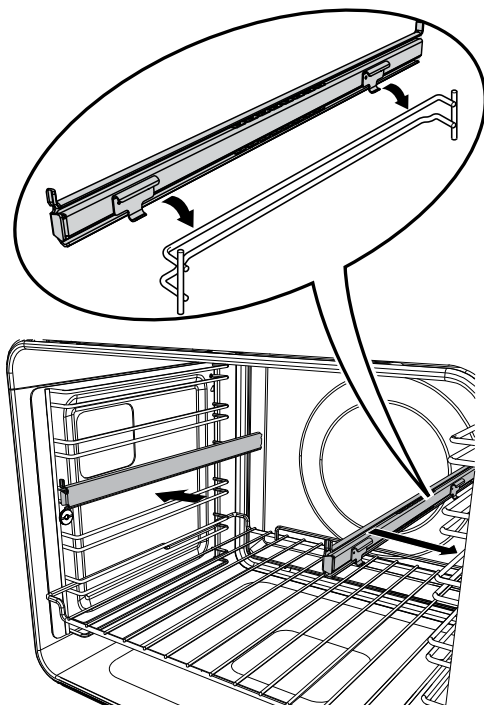
左滑架前部



右滑架前部

拆卸

- 握住滑架底部往上抬松开固定夹，然后拆卸滑架。



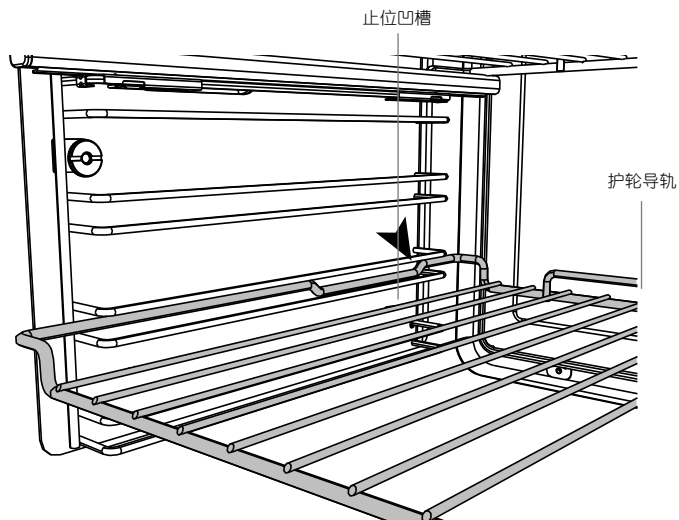
在重新安装滑动搁架支撑时，确保：

- 先安装侧架。
- 把滑架安装在搁架位置（小型烤箱只能使用搁架位置1和搁架位置2）最上面的金属横档上。
- 把每对滑架安装在两边的侧架上。

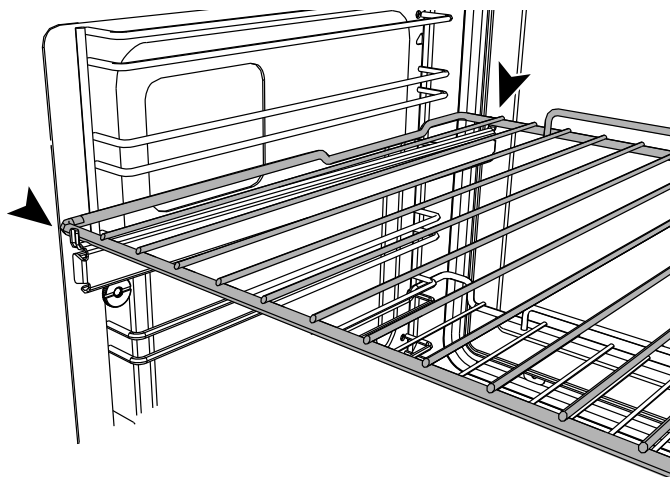
重新安装烤箱搁架和烤盘

在安装所需搁架时，确保：

- 搁架在一个搁架位置的两根金属横档之间滑动（除非使用滑动搁架支撑）。
- 止位凹槽朝下。
- 护轮导轨向后。



把搁架重新安装在两根金属横档上



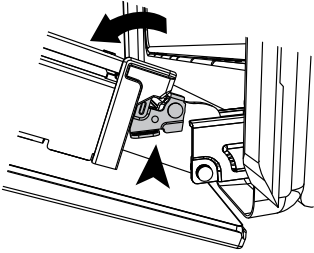
把搁架重新安装在滑动搁架支撑上

拆卸和重新安装烤箱门

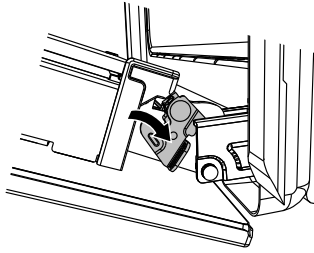
重要!

小心烤箱门很重!

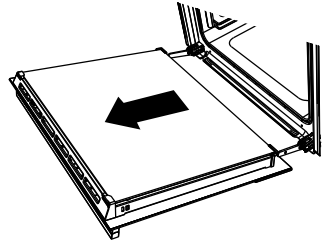
拆卸烤箱门



- ① 把烤箱门开到最大。找到任一边两个门铰链上的两个小金属锁杆。

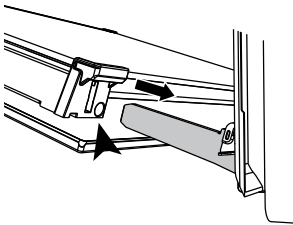


- ② 向下推出每个锁杆让门和铰链脱扣。

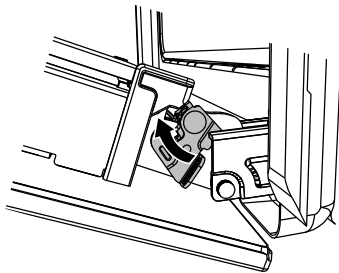


- ③ 双手握住门两侧轻轻向外拉使其脱离铰链。

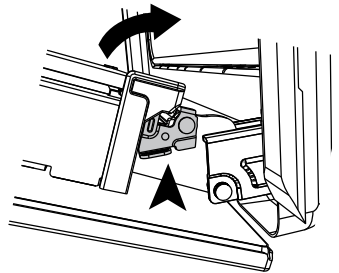
重新安装烤箱门



- ④ 双手握住门两侧让门底面的铰链孔对准铰链，然后往里滑动门。



- ④ 在门位于铰链上之后，向上推入每个锁杆把门锁到铰链上。



- ④ **重要!** 确保让锁杆锁到位，然后再尝试关门。

拆卸烤箱门玻璃板清洁

重要!

- 切记小心遵循下面的预防措施和说明。玻璃板和烤箱门重新安装不当可能会损坏烤箱，致使保修失效。
- 小心烤箱门很重！如有任何疑问，切勿尝试拆卸烤箱门。
- 确保烤箱和所有部件已冷却。切勿尝试处理热烤箱的任何部件。
- 在处理玻璃板时要特别小心。避免玻璃板的角和边沿撞击任何表面，否则会造成玻璃板破裂。
- 切勿用烤箱清洁剂或其他任何粗糙清洁器、抹布、擦洗片、钢丝球或锋利金属铲清洁玻璃表面，否则会刮花玻璃并损坏玻璃表面特殊涂层，造成玻璃开裂或破裂。
- 如果你发现任何玻璃板有任何损坏迹象（例如碎裂或破裂），切勿使用烤箱。致电当地授权修理店或客户服务中心。
- 确保正确重新安装所有玻璃板。切勿在不正确安装玻璃板的情况下使用烤箱。
- 如果玻璃板很难拆卸或重新安装，切勿用力拆装。致电当地授权修理店或客户服务中心寻求协助。

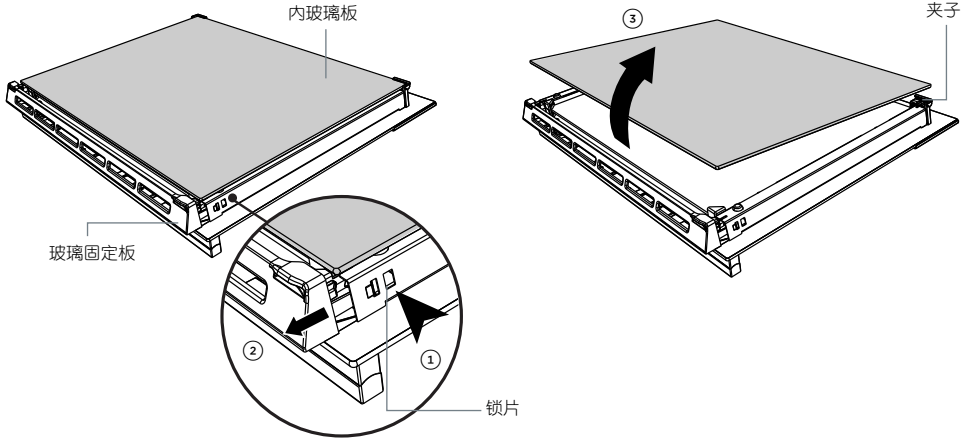
注意：保修并不涵盖服务人员到现场给客户提提供烤箱使用或维护协助。

建议你拆卸烤箱门便于清洁玻璃。参看[拆卸和重新安装烤箱门](#)了解详情。在拆卸烤箱门之后，把它放在平整干净的柔软平面上。

切记小心遵循下面的预防措施和说明。玻璃板和烤箱门重新安装不当可能会损坏烤箱，致使保修失效。

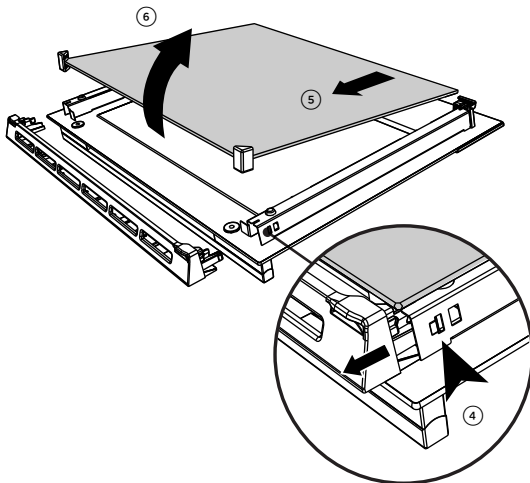
拆卸内玻璃板

- ① 按门两边玻璃固定板上的锁片。
- ② 向上拉玻璃固定板，直到锁片进入最上面的锁孔为止。
- ③ 双手握住内玻璃板顶部，向门顶方向轻轻拉玻璃板，直到玻璃板脱离门底上的固定夹为止，然后拉出玻璃板。玻璃板提起角度不得过大，否则可能会损坏玻璃。



拆卸中玻璃板

- ④ 再按门两边玻璃固定板上的锁片，然后拉出玻璃固定板。
- ⑤ 向门顶方向轻轻拉中玻璃板，直到玻璃板脱离门底上的固定夹为止。
- ⑥ 拉出玻璃板。玻璃板顶上的塑胶止动块仍然卡在玻璃板上。



在清洁烤箱门玻璃板之后重新安装玻璃板

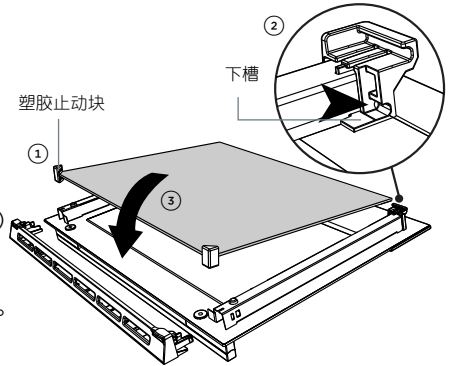
在重新安装玻璃板时要确保：

- 如图所示正确重新安装内玻璃板。玻璃板必须位于如图所示的位置才能安装到门上，并确保烤箱能安全正确地工作。
- 特别小心不要让玻璃边缘撞击任何物体或表面。切勿用力把玻璃板安装到位。如果很难重新安装玻璃板，先把它们卸下来，然后重新开始安装。如果这样还不能解决问题，请联系客户服务部。

重新安装中玻璃板

确保玻璃板正确的一面朝上（在正确安装玻璃板时，可以从后往前看到玻璃板底部的黑条和警告文字）。

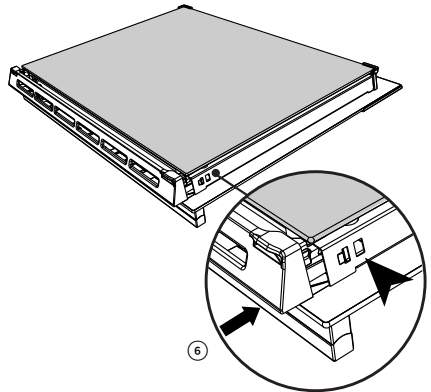
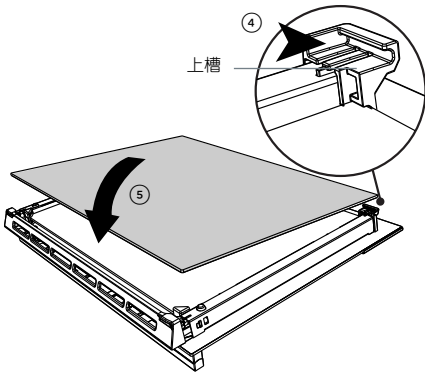
- ① 确保塑胶止动块仍然卡在玻璃板顶上。
- ② 把玻璃板底部插进门底部上的下槽。
- ③ 把玻璃板放入门里，塑胶止动块落在外玻璃板上。



重新安装内玻璃板

确保玻璃板正确的一面朝上（可以看到门底部的标志）。

- ④ 把玻璃板滑进门底部上的凹槽。
- ⑤ 把玻璃板放在门顶部上的上夹子上。
- ⑥ 把玻璃固定板滑到原位，并确保玻璃固定板夹紧玻璃。



重要!

确保玻璃固定板滑到原位夹紧玻璃板。

更换烤箱照明灯泡

照明灯安装在顶上的烤箱

注意：保修不涵盖烤箱灯泡更换。

照明灯位于烤箱顶上中前方。

烤箱使用G9碘钨灯泡，规格为220-240V 50Hz和25W。

始终要用软布包住待换灯泡，手接触灯泡会使其使用寿命缩短。

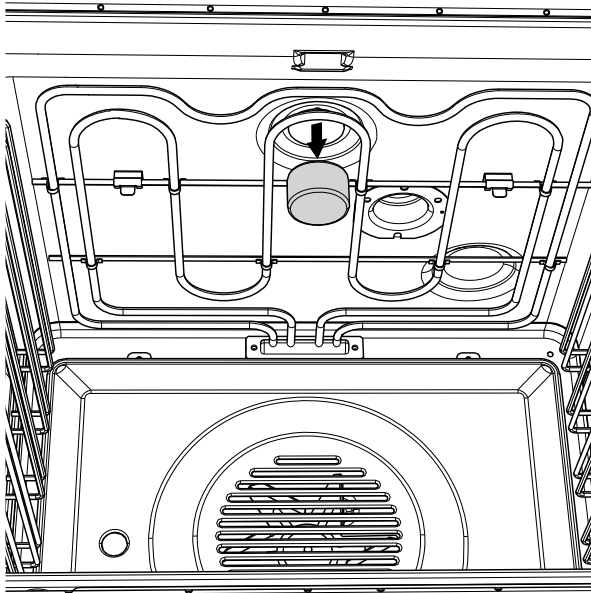
更换灯泡

- ① 让烤箱和烧烤加热管冷却下来，然后再更换灯泡。

重要!

先断开墙壁上的烤箱电源，然后再更换烤箱灯泡。

- ② 反时针松开玻璃灯罩螺丝(B)。
- ③ 轻轻拔出烧坏的碘钨灯泡(A)。
- ④ 换上新灯泡(A)。
- ⑤ 重新安装玻璃灯罩(B)。
- ⑥ 接通烤箱电源设置时钟（参看首次使用了解详情）。



更换烤箱照明灯泡

照明灯安装在侧面的烤箱

注意：保修不涵盖烤箱灯泡更换。

烤箱使用G9碘钨灯泡，规格为220-240V 50Hz和25W。

始终要用软布包住待换灯泡，手接触灯泡会使其使用寿命缩短。

烤箱的两个照明灯分别位于烤箱两边侧壁上不透明玻璃板后面（每侧一个灯泡）。

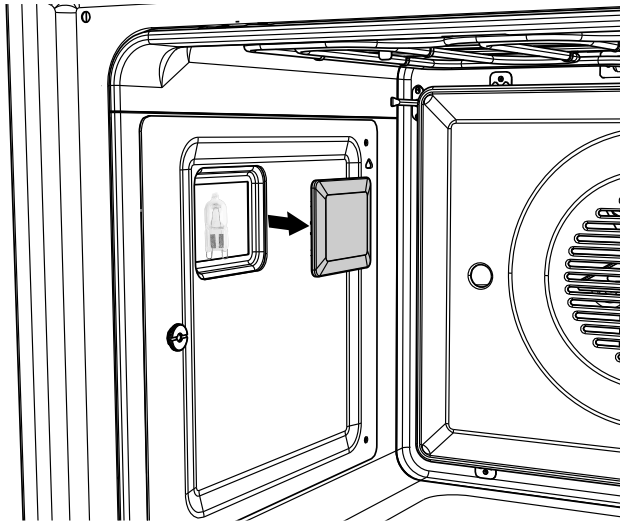
更换灯泡

- ① 让烤箱和烧烤加热管冷却下来，然后再更换灯泡。在断开烤箱电源之前，要记录哪个/哪几个照明灯不亮。

重要！

先断开墙壁上的烤箱电源，然后再更换烤箱灯泡。

- ② 拆卸烤箱搁架和侧架（参看**保养和维护**）。
如果安装了自动清洁板，拆卸自动清洁板。
- ③ 卸下玻璃灯罩（如果难卸下，可以把汤匙柄或类似物体插入玻璃板和烤箱侧壁之间的凹槽撬开灯罩，同时用手托住灯罩不使它落下）。
- ④ 拔出烧坏的灯泡。
- ⑤ 握住用软布或纸巾包住的待换灯泡（手接触灯泡会使其使用寿命缩短）把它插入灯座。
- ⑥ 重新安装玻璃罩，把它推到位卡紧。
- ⑦ 重新安装自动清洁板（如安装了）、侧架和烤箱搁架。



故障排除

故障排除表

如果烤箱发生故障，查阅下表了解自己是否能解决问题。如果不能解决问题，请致电当地授权修理店或客户服务部。

故障	可能的原因	解决办法
一般性问题		
烤箱不工作。	没有电。	检查总电源（墙壁上的开关）是否有电，熔断器是否跳闸，当地是否停电。
	还没有设置时钟。	在设置时钟之前，烤箱不工作。参看首次使用了解如何设置时钟。
烤箱不工作，但显示器显示。	给烤箱设置了 自动烹饪 。	参看 自动烹饪 了解详情。
在选择功能时，烤箱照明灯不亮。	还没有设置时钟。	参看 首次使用 了解如何设置时钟。
	烤箱照明灯泡烧了。	更换灯泡。参看 保养和清洁 一节中的说明。
在打开烤箱门时，烤箱照明灯不亮。	这是正常现象。	只有在选择烹饪功能之后，烤箱照明灯才亮。
烤箱不加热。	在烹饪过程中频繁开门。	确保关好门，避免在烹饪过程中频繁开门。
	还没有设置时钟。	在设置时钟之前，烤箱不工作。参看 首次使用 了解如何设置时钟。

故障排除

故障	可能的原因	解决办法
一般性问题		
在调节时钟设置时，烤箱取消了刚设置的自动烹饪。	当你尝试调节时钟设置时，已经给烤箱设置了自动烹饪。	只有在给烤箱设置自动烹饪的情况下，才能调节时钟设置。参看 设置时钟和首次使用 了解详情。
烤箱门上的玻璃板开裂、破碎或破裂。	清洁不当，或者玻璃边缘撞击其他部件。	切勿 使用烤箱。 致电当地授权修理店或客户服务中心。
在断开烤箱电源之后，烤箱风扇还运转几分钟。	这是正常现象。	如果烤箱温度超过某个温度，冷却风扇自动通电冷却烤箱。
在给 自动烹饪 功能设置延迟启动时间之后，烤箱风扇继续运转。	这是正常现象。	在到达启动时间之前，烤箱不加热。

保修和维修

在致电寻求服务或协助之前……

自己先检查力所能及的事情。阅读安装说明书和用户指南，并检查：

- ① 产品安装是否正确。
- ② 你是否熟悉正常操作。

如果在进行上述检查之后仍然需要协助或部件，请阅读**维修和保修单**了解保修详情、最近的授权服务中心和客户服务部，或者访问网站www.fisherpaykel.com联系我们：

制造商：

斐雪派克电器有限公司

7/252, 7/282, Moo 6,

Amata City Industrial Estate,

Tambol Mapyangporn,

Amphur Pluakdaeng

Rayong 21140

THAILAND

7/252, 7/282 Moo 6

阿玛它市工业园区

马央坡付区

浦丁区

罗勇府21140

泰国

注册进口商：

青岛海尔国际贸易有限公司

中国青岛市

海尔路

海尔工业园

266101

填写并妥善保存供日后参考：

型号

序列号

购买日期

购买人

经销商

县市

乡镇

国家

嵌入式电烤箱食品接触用材料信息

本嵌入式电烤箱系列产品含有下列食品接触的部件，符合 GB 4806.1-2016 和相应食品安全国家标准要求。适用于接触食品，请根据说明书要求正常使用产品。

食品接触部件名称	食品接触材料描述	材质	执行标准
搪瓷烤盘搪	黑色搪瓷	金属及搪瓷	GB4806.3-2016
搪瓷内胆	黑色搪瓷	金属及搪瓷	
搪瓷风扇罩	黑色搪瓷	金属及搪瓷	
门密封胶条	黑色硅胶	硅胶	GB4806.11-2016;
水管	蓝色硅胶管	硅胶	
门内玻璃	透明玻璃	钢化玻璃	GB4806.5-2016;
烤箱内胆灯罩	透明玻璃	玻璃	
水箱	黑色塑料	丙烯腈-丁二烯-苯乙烯 塑料 ABS	
储水盒组件	黑色塑料	PA12-GF30	
T 型连接阀	白色塑料	PE	
接水盒	黑色塑料	丙烯腈-丁二烯-苯乙烯 塑料 ABS	
上加热管	银色金属	不锈钢 309s (06Cr23Ni13)	GB4806.9-2016;
温度传感器	银色金属	不锈钢	
温度传感器固定件	银色金属	电镀，镀铬/锌	
加热管固定件	银色金属	不锈钢 304 (06Cr19Ni10)	
蒸汽发生器	银色金属	不锈钢 304 (06Cr19Ni10)	
蒸汽发生器盖板	银色金属	不锈钢 304 (06Cr19Ni10)	
电镀烤架	银色金属	电镀(镀铜/镍/铬)	
挂架螺母	银色金属	不锈钢 304 (06Cr19Ni10)	
挂架螺栓	银色金属	不锈钢 304 (06Cr19Ni10)	

注 1. 部分产品型号可能不含有个别部件材料，以实际产品为准；

注 2. 使用本产品前请去除产品内的包装材料；

注 3. 本产品不宜作为容器长期储存食品；

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel 2019。版权所有。

本手册中的产品规格适用于其出版之日所描述的特定产品和型号。我们奉行持续改进的产品策略，因此上述规格可能会随时变更。因此，请问您的经销商核实本手册是否正确描述了目前可以在市场上购买到的产品

CN

591800A 02.19