



用户手册  
电烤箱

ZH

**KODEC75X**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

 **Electrolux**

## 我们在想着你

感谢您购买伊莱克斯电器。您选择了具有数十年专业经验和创新的产品。设计精巧时尚,为您着想。因此,无论您何时使用它,您都可以放心,因为每次您都会获得出色的结果。欢迎来到伊莱克斯。

请访问我们的网站,您可以:



获取使用建议、产品手册、故障排除指南、服务和维修信息：  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



注册您的产品以获得更好的服务：  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



为您的设备购买配件、耗材和原装备件：  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## 客户关怀与服务

请始终使用原装配件。

在联系我们的授权服务中心时,请确保您已准备好以下信息:型号、产品编号、序列号。这些信息可以在铭牌上找到。

警告/安全警示信息

一般信息和提示

环保信息

如有更改恕不另行通知

## 内容

1. 安全信息.....	2
2. 安全说明.....	4
3. 产品说明.....	6
4. 控制板.....	7
5. 首次使用前.....	7
6. 日常使用.....	8
7. 时钟功能.....	10
8. 配件使用方法.....	11
9. 附加功能.....	14
10. 提示和技巧.....	14
11. 保养与清洗.....	29
12. 排除故障.....	32
13. 能效.....	32
14. 环保问题.....	33

## 1. 安全信息

在安装和使用本机之前,请认真阅读随附的操作说明。对于不当安装或使用本机而造成的任何伤害或损害,制造商不承担任何

何责任。请妥善保管操作说明，并置于易于取用的地方，供将来参考之用。

## 1.1 儿童和弱势群体安全

- 本电器可供 8 岁及以上未成年人和肢体伤残、感官障碍或精神障碍或缺乏相关经验及知识的人士使用，前提是他们在使用本机时有人监督或能够得到安全使用指导，同时了解使用过程中可能存在的危险。8 岁以下的儿童以及身患大范围复杂残疾的人员应远离本机，除非始终有人在旁监督。
- 应对儿童加强看管，确保他们不将本电器的移动设备当做玩具。
- 所有包装物都必须远离未成年人，且予以妥善处置。
- 警告：本机运行或冷却过程中，请让未成年人和宠物远离本机。可触及的零件在使用过程中会变烫。
- 如果本机配备未成年人安全装置，则应将其打开。
- 在无人监管的情况下，未成年人不能擅自清理和维护本机。

## 1.2 一般安全

- 必须由具备资质的人员安装本电器及更换线缆。
- 在将本机安装到嵌入式结构中之前，请勿使用本机。
- 在进行任何维护工作之前，请断开本电器的电源。
- 如果电源线受损，必须由制造商、授权服务中心或具备类似资质的人员进行更换，以免发生电气危险。
- 警告：更换灯之前，应确保已将烘烤箱关机，以避免可能发生的触电。
- 警告：使用期间，本机及其可接触部件会发热。必须格外注意，以免碰触发热的部件。
- 始终使用烤箱手套取出或放入配件或烤箱器皿。
- 请仅使用推荐用于本机的食物传感器（中心温度传感器）。
- 如要卸下烤架支架，请先拉动烤架支架的前部，然后再将其后端拉离侧壁。按照相反的顺序安装支架。
- 请勿使用蒸汽清洁器来清洁本机。
- 请勿使用粗糙的擦洗剂或锋利的金属刮刀来清洁玻璃门，因为这样会刮花表面，从而可能导致玻璃破裂。

## 2. 安全说明

### 2.1 安装



**警告!**  
必须由具备资质的人员安装本机。

- 去除所有包装物。
- 请勿安装或使用已损坏的设备。
- 按照本机附带的安装说明书操作。
- 本机非常重，搬运时请注意。请始终佩戴安全手套和配套的鞋子。
- 不要通过手柄拉动本机。
- 在符合安装要求的安全适宜的地方安装本机。
- 请与其他设备和装置保持最小间距。
- 安装本电器之前，检查是否可以顺畅打开箱门。
- 该设备配备了电冷却系统。必须使用电源进行操作。
- 该内置装置必须满足 DIN 68930 的稳定性要求。

烤箱柜最低高度 ( 工作台以下部分的烤箱柜最低高度 ) 578 (600) mm

烤箱柜宽度 560 mm

烤箱柜深度 550 (550) mm

本电器正面高度 594 mm

本电器背面高度 576 mm

本电器正面宽度 595 mm

本电器背面宽度 559 mm

本电器深度 567 mm

本电器的内置深度 546 mm

开门状态下的深度 1027 mm

通风口最小尺寸。开口位于底部后侧 560x20 mm

电源电缆长度。电缆位于背面的右下角 1500 mm

安装螺钉 4x25 mm

### 2.2 电气连接



**警告!**  
存在火灾或触电危险。

- 所有电气连接必须由具备资质的电气技师完成。
- 本机必须接地。
- 确保铭牌上的参数与主供电电源的电气额定值兼容。
- 始终使用正确安装的防电击插座。
- 请勿使用多插头扩展适配器和延长电线。
- 切勿损坏电源插头和电源电线。在需要更换电源线时，应交给我们的授权服务中心来完成。
- 不要让电源电线接触或靠近机门或本机下面的凹处，尤其在机门温度较高时。
- 带电和绝缘部件的触电保护装置必须妥善固定，而且只能通过工具拆卸。
- 只有在安装过程结束后，才能将电源插头插入电源插座。确保在安装后，仍可方便地地插拔电源插头。
- 如果电源插座松动，切勿连接电源插头。
- 断开本机与电源的连接时，请勿拉动电源线，请始终拉动电源插头。
- 仅使用正确的隔离装置：线路保护断路器、保险丝 ( 可从保险座上卸下的螺旋式保险丝 )、接地保护自动断路器和接触器。
- 进行电气安装时，务必安装隔离装置，以便可以断开本机与电源所有电极的连接。隔离装置的触点开口宽度最小要达到 3 mm。
- 本电器配有电源插头和电源电缆。

### 2.3 使用



**警告!**  
存在受伤、烧伤、触电或爆炸危险。

- 本电器仅供家庭 ( 室内 ) 使用。
- 请勿更改本机规格。
- 确保通风口未被堵塞。
- 本机运行时，必须有人照看。
- 请在每次使用完毕后关闭本机。
- 在本机运行过程中，开门时务必小心，因为可能会释放热气。
- 双手潮湿或本机有水分附着时，请勿操作本机。
- 不要在打开的门上施加压力。
- 请勿将本机用作工作台面或储存台面。
- 小心地打开设备门。与酒精一起使用可能会导致酒精和空气混合。
- 开门时不要让火星或明火接触本机。
- 请勿将易燃品或者蘸有易燃品的物品放在本设备内部、附近或上面。



**警告!**  
存在本机受损危险。

- 为防止搪瓷受损或褪色：
  - 不要将烤箱器皿或其他物件直接放入本机底部。
  - 不要将铝箔直接置于本机内腔底部上。
  - 不要将水直接倒入热设备中。
  - 烹饪结束后请勿将潮湿的盘碟和食品留在本机内。
  - 卸下或安装配件时请小心。
- 瓷釉或不锈钢褪色对本机性能没有任何影响。
- 请使用深烤盘烘烤松软的蛋糕。果汁可能留下永久性污渍。
- 本机仅用于烹饪，不得将其用于其他目的，例如房间供暖。
- 烹饪过程中，应始终关闭烧烤箱门。
- 如果本机安装在家具面板（例如门）后，在本机运行过程中请勿关闭家具面板门。关闭家具面板门会导致热量和水汽聚集，进而对本机、容纳空间或地板造成损害。使用后，请在本机完全冷却后，再关闭家具面板门。

## 2.4 养护和清洁



**警告!**  
存在受伤、火灾或本机受损危险。

- 进行维护之前，请关闭本机电源，然后将电源插头从电源插座上拔下。
- 确保烤箱已经冷却。玻璃面板可能有破裂的危险。
- 玻璃面板损坏时应立即更换。请联系授权服务中心。
- 拆卸烤箱门时务必小心谨慎。因为箱门很重！

- 定期清洁本机，以防止表面材料劣化。
- 请使用湿软布清洁本机。只可使用中性清洁剂。请勿使用磨料制品、磨料清洁垫、溶剂或金属物件。
- 如果要使用烤箱喷雾，请按包装上的安全说明操作。
- 不要用清洁剂清洗催化搪瓷。

## 2.5 内部照明



**警告!**  
触电危险。

- 本产品内部的照明灯及备件照明灯均单独出售：这些照明灯可承受家用电器中的极端物理条件（例如温度、振动、湿度），或者可用于传递关于电器操作状态的信息。它们不可用于其他电器中，也不适用于家庭房间照明。
- 本产品包含一个能效等级为 G 的光源。
- 仅可使用相同规格的灯泡。

## 2.6 维修

- 要维修本机，请联系授权服务中心。
- 仅使用原装配件。

## 2.7 报废

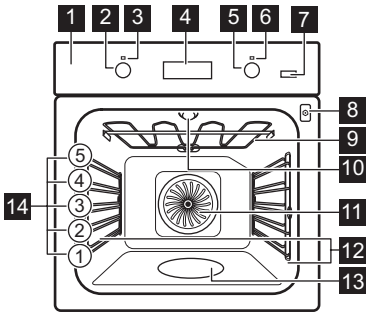


**警告!**  
存在人员受伤或窒息危险。

- 联系您的市政相关部门，获得妥善处理电器的更多信息。
- 断开本机与电源的连接。
- 切断本机附近的电源线并将其丢弃。
- 拆除机门卡扣，以避免儿童或宠物被卡在本机内。

## 3. 产品说明

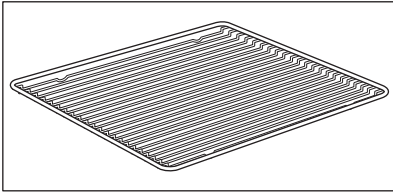
### 3.1 概览



- 1 控制板
- 2 加热功能旋钮
- 3 电源灯/图标
- 4 显示屏
- 5 控制旋钮 (温度)
- 6 温度指示灯/图标
- 7 超强蒸汽
- 8 食物传感器插座
- 9 加热元件
- 10 照明灯
- 11 风扇
- 12 烤架支架, 可拆卸
- 13 压模腔
- 14 烤架位置

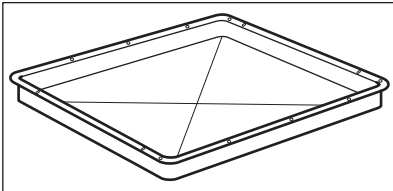
### 3.2 附件

#### 金属烤架



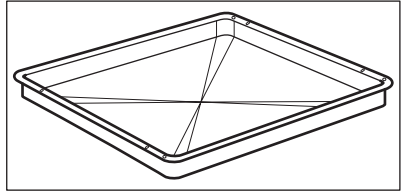
用于炊具、蛋糕盘、烤肉。

#### 烘焙盘



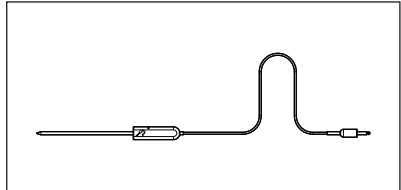
用于蛋糕和饼干。

#### 烧烤/烤盘



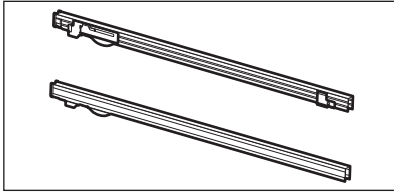
烘或烤或作为平底锅以收集油脂。

#### 食物传感器



用于测量食物内部温度。

## 伸缩式滑轨



便于更轻松地插入和移出托盘和金属架。

## 4. 控制板

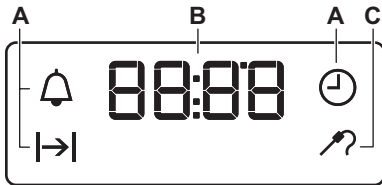
### 4.1 伸缩式旋钮

要使用本机，请按下旋钮。旋钮会弹出。

### 4.2 传感器字段/按钮

—	设置时间。
🕒	设置时钟功能。
+	设置时间。
🔌	打开和关闭完美风扇烹饪 PLUS 功能。

### 4.3 显示屏



- A. 时钟功能
- B. 定时器
- C. 食物感应器指示器

## 5. 首次使用前



**警告!**  
请参阅“安全”一章。

### 5.1 首次使用前

烤箱在预热过程中可能会散发出异味和烟雾。确保房间内通风良好。



步骤 1

### 设定时钟

1. **+**，**-** 按动以调整时间。大约 5 秒钟后，闪烁停止，并且显示屏将显示时间。



步骤 2



### 清洁烤箱

1. 取出烤箱中的所有配件及可拆卸烤架支架。
2. 使用沾有温水和中性清洁剂的软布清洁烤箱和配件。



步骤 3

### 预热空烤箱。

1. 设置相应功能的最高温度。  
  
时间：1 小时。
2. 设置相应功能的最高温度。  
  
时间：15 min。

关闭烤箱，等待其冷却。将配件和可移动烤架支架放进烤箱中。

## 6. 日常使用



**警告!**  
请参阅“安全”一章。

### 6.1 设置方法：加热功能

步骤 1 旋转加热功能旋钮以选择加热功能。

步骤 2 旋转控制旋钮以选择温度。

步骤 3 烹饪结束后，将旋转到关闭位置以关闭烤箱。


### 6.2 设置功能：完美风扇烹饪 PLUS

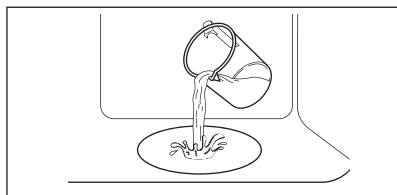


**警告!**  
存在烧伤及本机受损的危险。

步骤 1 确保本烤箱已经冷却。

步骤 2 向压模腔注入自来水。

-  压模腔的最大容量为 250 ml。在烹饪过程中或当烤箱为热态时，不得再次向压模腔注入水。




步骤 3 设置该功能：

按： 指示灯亮起。只可与以下功能一起使用：完美风扇烹饪 PLUS。








步骤 4 旋转温度控制旋钮以设置温度。




步骤 5 将空烤箱预热 10 min 以创造湿度。




- 步骤 6** 将食物放入烤箱内。  
请参阅“建议和提示”章节。  
不得在烹饪期间打开烤箱门。
- 步骤 7** 要关闭烤箱，将加热功能旋钮拧至关闭位置。  
 - 接触以关闭烤箱。指示灯关闭。
- 步骤 8** 功能停止之后，再小心地打开烤箱门。释放出的湿气可能会造成烫伤。
- 步骤 9** 确保本烤箱已经冷却。清除压模腔中的水分。

### 6.3 加热功能

加热功能	应用
 关闭位置	烘烤箱已关闭。
 灯	打开照明灯。
 热风对流功能 / 完美风扇烹饪 PLUS	最多同时在 3 层烤架上烘焙并烘干食品。 将温度设置为比传统加热低 20°C - 40 °C。 在烹饪过程中加湿。在烘焙过程中，烤至色泽鲜亮，酥脆适中。在重新加热过程中产生更多汁液。
 比萨功能	烤比萨。制作焦香酥脆的饼底。
 传统加热 / 催化分解	在一个烤架位置上烘烤食物。打开催化清洁。
 底部加热	烘烤底部酥脆的蛋糕并保存食物。
 解冻	解冻食物（蔬菜和水果）。除霜时间取决于冷冻食品的数量和大小。

加热功能	应用
 潮湿烘焙	此功能可在烹饪过程中实现节能。在使用此功能时，内腔的温度可能不同于设定的温度。使用残余热量。可以降低加热功率。有关更多信息，请参阅“日常使用”一章，有关以下内容的注释：潮湿烘焙。
 煎烤	煎烤薄片食品和烘烤面包。
 涡轮加速煎烤	用于在单层烤架上烘烤大块肉或带骨禽类。制作奶油烤菜和使食物焦脆。

 在某些烤箱功能中，温度低于 60 °C 时，照明灯会自动关闭。

### 6.4 备注：潮湿烘焙




此功能是为遵守 EU 65/2014 和 EU 66/2014 的能效等级和生态设计要求。根据 IEC 60350-1 进行测试。

烹饪过程中，烤箱门应关闭，这样不会中断功能并确保烤箱以尽可能最高的能效运作。

关于烹饪说明，请参考“提示和技巧”一章潮湿烘焙。有关一般的节能建议，请参阅“能源效率”一章中的“节能”。

## 7. 时钟功能


### 7.1 时钟功能

时钟功能	应用
 当前时间	设置、更改或检查时间。
 持续时长	用于设置烤箱的工作持续时间。
 分钟提醒	设置倒计时。该功能不影响烤箱的运行。您可以随时以及在烤箱关闭时设置此功能。

### 7.2 设置方法：时钟功能


#### 设置方法：当前时间

 - 本机连接到电源之后，若发生停电，或者未设置计时器时，则会闪烁。

 - 按动以设置时间。  
大约 5 秒钟后，闪烁停止，并且显示屏将显示时间。



#### 如何更改：当前时间




步骤 1  - 反复按动以更改当天时间。 - 开始闪烁。

步骤 2  - 按动以设置时间。  
大约 5 秒钟后，闪烁停止，并且显示屏将显示时间。

#### 设置方法：持续时长

步骤 1 设置烤箱功能和温度。

步骤 2  - 反复按下。 - 开始闪烁。

步骤 3  - 按动以设置持续时间。  
显示屏显示：。  
 - 当设定的时间结束时闪烁。信号声响起，烤箱关闭。

步骤 4 按任何按钮可停止该信号。

步骤 5 将旋钮转到关闭位置。

#### 设置方法：分钟提醒

步骤 1  - 反复按下。 - 开始闪烁。


## 设置方法：分钟提醒

**步骤 2**     **+**, **-** - 按动以设置时间。  
该功能将在 5 秒后自动启动。  
当设置时间结束后, 发出信号音。

**步骤 3**     按任何按钮可停止该信号。

**步骤 4**     将旋扭转到关闭位置。

## 如何删除：时钟功能

**步骤 1**      - 反复按直到时钟功能符号开始闪烁。

**步骤 2**     按住：**-**。  
几秒钟后, 时钟功能关闭。

## 8. 配件使用方法

 **警告!**  
请参阅“安全”一章。

### 8.1 食物传感器

食物传感器 - 确定食物里面的温度。当食品达到设定温度时, 烤箱会关闭。

设置 2 项温度：

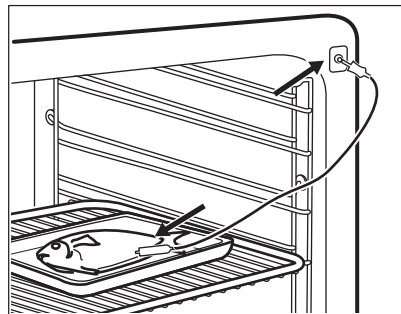
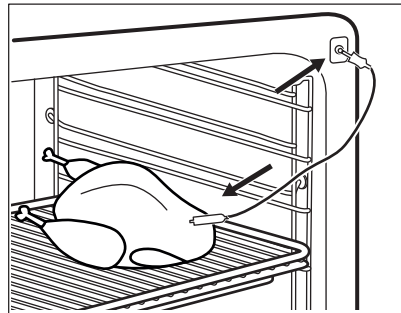
- 烤箱温度 (最低 120 °C )
- 食物中心温度。

为取得最佳烹饪效果：

- 食材应在室温下储存。
- 食物传感器 - 不要与带有液体的餐具一起使用。
- 食物传感器 - 在烹饪期间, 它必须留在盘子里。

食品类别：肉类、家禽和鱼类

1. 将中心温度传感器的探针插入肉类或鱼类的中心, 尽可能插在最厚的部位。确保中心温度传感器至少有 3/4 插入鱼类当中。
2. 将中心温度传感器的插头插入烘烤箱正面的插孔中。




中心温度传感器指示器  将闪烁。

3. 按 **+** 或 **-** 按钮可设置中心温度。可以将温度设置为 30 °C 到 99 °C。
4. 设置烘烤箱功能和温度。  
当鱼类食品达到设定的中心温度后, 将发出信号声, 并持续 2 分钟。按任何按钮可停止信号。
5. 关闭烘烤箱。

6. 从插座中拔出中心温度传感器插头。从烤箱中取出鱼类食品。

如果没有达到您满意的烹饪效果，请重复执行上述步骤，并设定一个更高的中心温度。

您可以在烹饪期间随时更改温度。按  更改设置的中心温度。

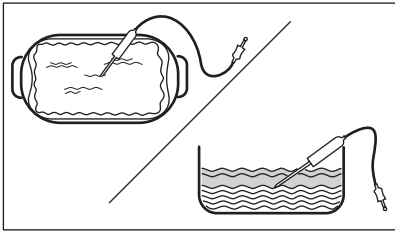


**警告!**

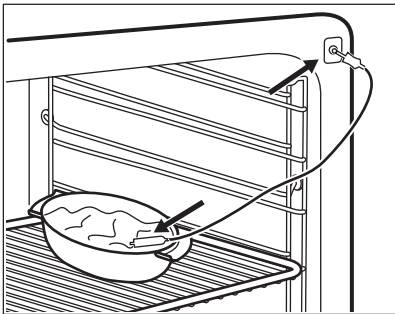
拔出中心温度传感器的尖端和插头时请务必小心。中心温度传感器温度很高！小心被烫伤。


### 食品类别：砂锅菜

1. 将一半原料放入烤盘内。
2. 将中心温度传感器的探针插入砂锅菜中心。烘烤过程中，中心温度传感器应该始终放在一个地方。要做到这一点，请使用一种固态原料。用烤盘的边缘支撑中心温度传感器的硅胶把手。中心温度传感器的探针不应接触到烤盘的底部。




3. 用剩余的原料盖住中心温度传感器。
4. 将中心温度传感器的插头插入烘烤箱正面的插孔中。



中心温度传感器指示灯  将闪烁。

5. 按 **+** 或 **-** 按钮可设置中心温度。可以将温度设置为 30 °C 到 99 °C。
6. 设置烘烤箱功能和烘烤箱温度。当鱼类食品达到设定的中心温度后，将发出信号声，并持续 2 分钟。按任何按钮可停止信号。
7. 关闭烘烤箱。
8. 从插座中拔出中心温度传感器插头。从烤箱中取出鱼类食品。如果没有达到您满意的烹饪效果，请重复执行上述步骤，并设定一个更高的中心温度。

您可以在烹饪期间随时更改温度。按  更改设置的中心温度。



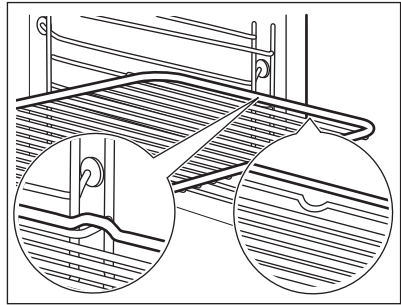
**警告!**

拔出中心温度传感器的尖端和插头时请务必小心。中心温度传感器温度很高！小心被烫伤。

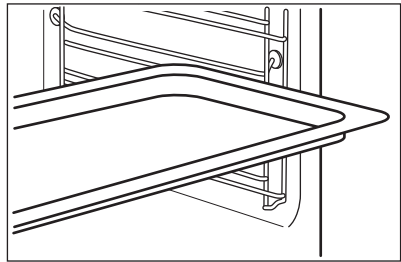
### 8.2 插入附件

顶部的细小凹口可提高安全性。该凹口同时也具备防倾功能。支架周围较高的边缘可防止炊具在支架上滑动。

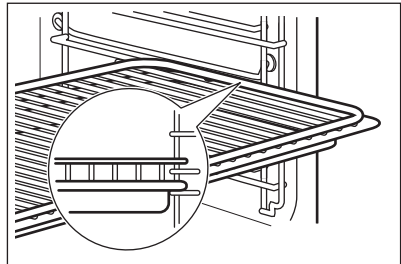
**金属烤架:**  
推动烤架支撑的导杆之间的烤架，



**烘焙盘 / 深盘:**  
将烤盘推入烤架支架的导杆之间。



**金属烤架, 烘焙盘 / 深盘:**  
将烤盘推入烤架支架的导杆之间，并将金属烤架推入导杆上方。

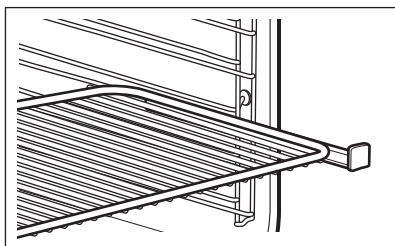


### 8.3 使用伸缩式滑轨

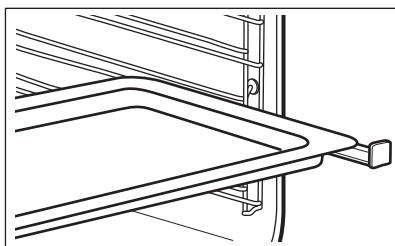
请勿在伸缩滑轨上涂抹润滑油。

在关闭烤箱门之前，务必将伸缩滑轨完全推回到烤箱中。

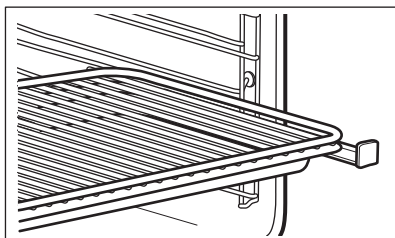
**金属烤架：**  
将金属烤架放在伸缩滑轨上。



**深盘：**  
将深烘烤盘放在伸缩式滑槽上。



**金属烤架和深盘同时使用：**  
将金属烤架和深烘烤盘一起放到伸缩式滑槽上。



## 9. 附加功能

### 9.1 冷却风扇

烤箱运行后，冷却风扇将自动启动使烤箱表面保持冷却。如果关闭烤箱，冷却风扇会继续运转，直到烤箱冷却。

## 10. 提示和技巧



请参阅“安全”一章。

## 10.1 烹饪建议







表中的温度和烹饪时间只是指导性建议。具体取决于配方以及所用成分的质量和数量。烤箱的烘焙或烘烤方式可能与您之前使用的烤箱有所不同。以下提示显示了建议的温度设置、烹饪时间和特定食物类型的烤架位置。如果找不到特定食谱的设置，可以参考类似设置。




## 10.2 完美风扇烹饪 PLUS

使用第二层烤箱架位置。

使用烘焙托盘。



 蛋糕 / 糕点 / 面包	 (ml)	 (°C)	 ( min )
小甜饼 / 烤饼 / 牛角面包	100	150 - 180	10 - 20
意式香料面包	100	200 - 210	10 - 20
披萨	100	230	10 - 20
面包卷	100	200	20 - 25
面包	100	180	35 - 40
葡萄干蛋糕 / 苹果派 / 肉桂卷, 在蛋糕模具中烘烤	100 - 150	160 - 180	30 - 60

除非另有说明，否则请使用 150 ml 水。

 速食冷冻食物	 (°C)	 ( min )
披萨	200 - 210	10 - 20
牛角面包	170 - 180	15 - 25
意式千层面, 使用 200 ml	180 - 200	35 - 50

使用 100 ml 水。

将温度设置为 110°C。

 食品再加热	 ( min )
面包卷	10 - 20
面包	15 - 25
意式香料面包	15 - 25
肉类	15 - 25



### 食品再加热



( min )

意粉	15 - 25
披萨	15 - 25
米饭	15 - 25
蔬菜	15 - 25

使用 200 ml 水。

使用玻璃加热盘。



### 烘烤



(°C)



( min )

烤牛肉	200	50 - 60
鸡	210	60 - 80
烤猪肉	180	65 - 80

## 10.3 烘焙

如果是第一次烘焙，请使用较低的温度。

如果在一个以上的烤架位置上烘焙蛋糕，则可将烘焙时间延长 10 - 15 分钟。

不同高度的蛋糕和酥点的焦黄程度并不总是均匀。如果出现焦黄程度不均匀，无须更改温度设置。烘焙过程中差异会均衡。






烤箱中的烤盘会在烘焙过程中出现扭曲。烤盘再次冷却后，扭曲现象即可消失。

## 10.4 烘焙小窍门

烘焙结果	可能的原因	补救方法
蛋糕底部烘焙不足。	烤架位置不正确。	将蛋糕放在更低的烤架上。
蛋糕塌软，未烤透或出现不均匀纹路。	烤箱温度过高。	下次请将烤箱温度略微设低一点。
	烤箱温度过高并且烘烤时间过短。	下次请将烘焙时间设长一些，并将烤箱温度设低一点。
蛋糕过干。	烤箱温度过低。	下次请将烤箱温度设高一些。
	烘焙时间过长。	下次请将烘焙时间设短一些。
蛋糕烘焙不均匀。	烤箱温度过高并且烘烤时间过短。	下次请将烘焙时间设长一些，并将烤箱温度设低一点。
	蛋糕面糊分布不均匀。	下次请将蛋糕面糊均匀摊放在烘焙盘上。
在食谱中指定的烘焙时间过后，蛋糕仍未烤熟。	烤箱温度过低。	下次请将烤箱温度略微设高一点。






## 10.5 单个烤架上烘焙

 在烤模 中烘焙		 (°C)	 ( min )	
果馅饼底 - 油酥团, 预热空烤箱	热风对流功能	170 - 180	10 - 25	2
果馅饼底 - 海绵蛋糕混合物	热风对流功能	150 - 170	20 - 25	2
空心蛋糕 / 奶油圆蛋糕	热风对流功能	150 - 160	50 - 70	1
马德拉蛋糕 / 水果蛋糕	热风对流功能	140 - 160	70 - 90	1
奶酪蛋糕	传统加热	170 - 190	60 - 90	1

使用第三层烤箱架位置。

使用下述功能：热风对流功能。





使用烘焙托盘。





 蛋糕 / 糕点 / 面包	 (°C)	 ( min )
配面包碎顶料的蛋糕	150 - 160	20 - 40
水果馅饼 (由酵母生面团/海绵蛋糕混合物制成), 使用深烤盘	150	35 - 55
水果馅饼 (由油酥面团制成)	160 - 170	40 - 80

预热空烤箱。





使用下述功能：传统加热。

使用烘焙托盘。

 蛋糕 / 糕点 / 面包	 (°C)	 ( min )	
瑞士卷	180 - 200	10 - 20	3
黑面包:	首先: 230 然后: 160 - 180	20 30 - 60	1
黄油杏仁蛋糕 / 甜蛋糕	190 - 210	20 - 30	3
奶油泡芙 / 手指饼干	190 - 210	20 - 35	3
辫子面包 / 皇冠面包	170 - 190	30 - 40	3





 蛋糕 / 糕点 / 面包	 (°C)	 ( min )	
水果馅饼 ( 由酵母生面团/海绵蛋糕混合物制成 ) , 使用深烤盘	170	35 - 55	3
鲜酵母蛋糕 ( 配有精致顶料, 如夸克酸奶酪、奶油和乳蛋羹 )	160 - 180	40 - 80	3
德式水果蛋糕	160 - 180	50 - 70	2

使用第三层烤箱架位置。

 饼干		 (°C)	 ( min )
酥皮饼干	热风对流功能	150 - 160	10 - 20
面包卷, 预热空烤箱	热风对流功能	160	10 - 25
海绵蛋糕混合物制成的饼干	热风对流功能	150 - 160	15 - 20
千层酥, 预热空烤箱	热风对流功能	170 - 180	20 - 30
酵母饼干	热风对流功能	150 - 160	20 - 40
蛋白杏仁饼干	热风对流功能	100 - 120	30 - 50
蛋清酥皮糕点 / 蛋白酥皮	热风对流功能	80 - 100	120 - 150
面包卷, 预热空烤箱	传统加热	190 - 210	10 - 25

## 10.6 烘焙和焗烤





使用第一层烤箱架位置。






		 (°C)	 ( min )
法棍配烤化芝士	热风对流功能	160 - 170	15 - 30
乳酪口蘑烤蔬菜, 预热空烤箱	涡轮加速煎烤	160 - 170	15 - 30
意式千层面	传统加热	180 - 200	25 - 40
烤鱼	传统加热	180 - 200	30 - 60
时蔬卷	热风对流功能	160 - 170	30 - 60
糖果甜点	传统加热	180 - 200	40 - 60
烤意粉	传统加热	180 - 200	45 - 60

## 10.7 多层烘焙。

使用下述功能：热风对流功能。

使用烘焙盘。

 蛋糕 / 糕点	 (°C)	 (min)	 2 个位置
奶油泡芙 / 手指饼干, 预热 空烤箱	160 - 180	25 - 45	1 / 4
糖霜干饼	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 饼干 / 小蛋糕 / 糕点 / 面包卷	 (°C)	 (min)	 2 个位置	 3 个位置
面包卷	180	20 - 30	1 / 4	-
酥皮饼干	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
海绵蛋糕混合物制成的饼干	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
千层酥, 预热空烤箱	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
酵母饼干	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
蛋白杏仁饼干	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
蛋清饼干 / 蛋白酥皮	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 烘烤窍门

使用耐热烤箱器皿。

烘烤瘦肉时将肉盖住 ( 可以使用铝箔纸 )

直接在烤盘中烘烤大块肉类关节, 或置于放在烤盘上方的金属架上烘烤。

在烤盘中放一些水, 以防滴落的油脂燃烧。






翻动烤肉 ( 烹饪时间经过 1/2 至 2/3 后 )。

烘烤肉块和鱼块 ( 1 kg 或更多 )。

在烘烤期间, 用肉块流出的汁液涂抹肉块若干次。

## 10.9 烘烤

使用第一层烤箱架位置。

 牛肉				 (°C)	 (min)
闷炖肉	1- 1.5 kg	传统加热	230	120 - 150	



### 牛肉



(°C)



(min)

烤牛肉或牛柳 (三分熟), 预热空烤箱	每厘米厚度	涡轮加速煎烤	190 - 200	5 - 6
---------------------	-------	--------	-----------	-------

烤牛肉或牛柳 (中等), 预热空烤箱	每厘米厚度	涡轮加速煎烤	180 - 190	6 - 8
--------------------	-------	--------	-----------	-------

烤牛肉或牛柳 (全熟), 预热空烤箱	每厘米厚度	涡轮加速煎烤	170 - 180	8 - 10
--------------------	-------	--------	-----------	--------



### 猪肉



使用下述功能：涡轮加速煎烤。



(kg)



(°C)



(min)

前肘 / 颈肉 / 后肘	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
--------------	---------	-----------	----------

排骨 / 小排	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
---------	---------	-----------	---------

肉块	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
----	----------	-----------	---------

猪肘, 预先烹制	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120
----------	----------	-----------	----------



### 小牛肉



使用下述功能：涡轮加速煎烤。



(kg)



(°C)



(min)

烤小牛肉	1	160 - 180	90 - 120
------	---	-----------	----------

小牛肘	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150
-----	---------	-----------	-----------



### 羔羊肉



使用下述功能：涡轮加速煎烤。



(kg)



(°C)



(min)

羔羊腿 / 烤羔羊

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

羔羊背

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



### 野味



使用下述功能：传统加热。



(kg)



(°C)



(min)

背肉 / 野兔腿, 预热空烤箱

最多 1

230

30 - 40

鹿背

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

鹿腰腿

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



### 家禽肉



使用下述功能：涡轮加速煎烤。



(kg)



(°C)



(min)

家禽肉, 份装

每份 0.2 - 0.25

200 - 220

30 - 50

半只鸡

每份 0.4 - 0.5

190 - 210

35 - 50

鸡肉、肉用母鸡

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

鸭

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

鹅

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

火鸡

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

火鸡

4 - 6

140 - 160

150 - 240



鱼 (清蒸)



使用下述功能：传统加热。



(kg)



(°C)



(min)

全鱼

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 脆皮烘烤：比萨功能



比萨饼



使用第一层烤箱架位置。



(°C)



(min)

甜果馅饼

180 - 200

40 - 55

菠菜馅饼

160 - 180

45 - 60

洛林糕 / 瑞士乳酪

170 - 190

45 - 55

奶酪蛋糕

140 - 160

60 - 90

蔬菜派

160 - 180

50 - 60



比萨饼



烹饪之前预热空烘烤箱。



使用第二层烤箱架位置。



(°C)



(min)

披萨 (厚脆)

180 - 200

20 - 30

未发酵面包

230 - 250

10 - 20

果馅千层酥

160 - 180

45 - 55

火焰薄饼

230 - 250

12 - 20

波兰饺子

180 - 200

15 - 25



比萨饼



烹饪之前预热空烘烤箱。



使用第二层烤箱架位置。



(°C)



(min)

披萨 (薄脆)，  
使用深烘烤盘

200 - 230

15 - 20

## 10.11 煎烤

烹饪之前预热空烘烤箱。

煎烤时应仅使用薄片肉类或鱼类。

将平底盘放在第一层烤箱架位置以收集油脂。



煎烤



使用下述功能：煎烤



(°C)



(min)  
第 1 面



(min)  
第 2 面



	(°C)	(min) 第 1 面	(min) 第 2 面	
烤牛肉	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
牛排	230	20 - 30	20 - 30	3
猪大排骨	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
小牛肉腰	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
羔羊背	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
全鱼, 0.5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 冷冻食品



解冻



使用下述功能：热风对流功能.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
披萨 (速冻)	200 - 220	15 - 25	2
美式披萨 (速冻)	190 - 210	20 - 25	2
披萨 (冷藏)	210 - 230	13 - 25	2
披萨小点心 (速冻)	180 - 200	15 - 30	2
炸薯条 (薄)	200 - 220	20 - 30	3
炸薯条 (厚)	200 - 220	25 - 35	3
薯仔 / 薯片	220 - 230	20 - 35	3
薯饼	210 - 230	20 - 30	3
意式千层面 / 烤碎肉卷子, 新鲜	170 - 190	35 - 45	2
意式千层面 / 烤碎肉卷子, 冷冻	160 - 180	40 - 60	2
烤芝士	170 - 190	20 - 30	3
鸡翅	190 - 210	20 - 30	2






## 10.13 解冻

去除食品包装，然后将食物放在盘中。

请勿盖住食物，因为这样可能延长除霜时间。

使用第一层烤箱架位置。

如果是大块食物，请在烤箱腔体内放置一个朝上的空盘。将食物放入深碟中，然后将它放在烤箱内部的盘上面。必要时可移除烤架支架。

	 (kg)	 (min) 除霜时间	 (min) 延长除霜时间	
鸡	1	100 - 140	20 - 30	到一半时翻面
肉类	1	100 - 140	20 - 30	到一半时翻面
鳕鱼	0.15	25 - 35	10 - 15	-
草莓	0.3	30 - 40	10 - 20	-
黄油	0.25	30 - 40	10 - 15	-
奶油	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	搅拌微冻状态的奶油
糕饼	1.4	60	60	-

## 10.14 保存

使用功能 底部加热。

请仅使用市面上同等尺寸的保藏罐。

不要使用带旋盖和插头盖的罐子或金属罐。

使用第一层烤箱架位置。

烘焙盘上放置不超过六只 1 升容量的保藏罐。

均等地装满罐子，并通过扣夹封闭。

罐子之间不得互相接触。




在浅烘焙盘中倒入大约半升水，以便烤箱内有足够的湿度。

当罐内的液体开始轻微沸腾时（对于 1 升罐来说，大约 35 - 60 分钟后），让烤箱停止工作或将温度降至 100°C（请参考说明表）。

将温度设为 160 - 170 °C 之间。

 无核水果	 (min) 达到沸腾的烹制时间
草莓 / 蓝莓 / 山莓 / 熟醋栗	35 - 45

 有核水果	 (min) 达到沸腾的烹制时间	 (min) 在 100 °C 下继续烹饪
桃子 / 温柏 / 李子	35 - 45	10 - 15

 蔬菜	 (min) 达到沸腾的烹制时间	 (min) 在 100 °C 下继续烹饪
胡萝卜	50 - 60	5 - 10
黄瓜	50 - 60	-
什锦酱菜	50 - 60	5 - 10
芥兰头 / 豌豆 / 芦笋	50 - 60	15 - 20

## 10.15 脱水 - 热风对流功能

用防油纸或烘焙纸覆盖托盘。




为了获得更好的结果，请在干燥过程中途停止烤箱，打开门，使其冷却一晚以完成干燥。



对于一个托盘，使用第三层烤箱架位置。





对于两个托盘，则使用第一层和第四层烤箱架位置。

将温度设置为 60 - 70 °C。



 蔬菜	 (°C)	 (h)
豌豆	60 - 70	6 - 8
胡椒	60 - 70	5 - 6
汤菜	60 - 70	5 - 6
蘑菇	50 - 60	6 - 8
香草	40 - 50	2 - 3



 水果	 (h)
李子	8 - 10
杏子	8 - 10
苹果片	6 - 8
梨子	6 - 9



## 10.16 食物传感器



 牛肉	 食物中心温度 (°C)		
	三分熟	中等	全熟
烤牛肉	45	60	70
牛脊肉	45	60	70



 牛肉	 食物中心温度 (°C)		
	较少	中等	较多
肉块	80	83	86

 猪肉	 食物中心温度 (°C)		
	较少	中等	较多
火腿 / 烘烤	80	84	88
带脊排骨 / 猪大排骨, 烟熏 / 猪大排骨, 水煮	75	78	82

 小牛肉	 食物中心温度 (°C)		
	较少	中等	较多
烤小牛肉	75	80	85
小牛肘	85	88	90

 羊肉/羔羊肉	 食物中心温度 (°C)		
	较少	中等	较多
羊腿	80	85	88
羊背	75	80	85
烤羔羊 / 羔羊腿	65	70	75

 野味	 食物中心温度 (°C)		
	较少	中等	较多
野兔背 / 鹿背	65	70	75
野兔腿 / 野兔, 整只 / 鹿腿	70	75	80

 家禽肉	 食物中心温度 (°C)		
	较少	中等	较多
鸡	80	83	86
鸭, 整只/半只 / 火鸡, 整只/鸡胸	75	80	85
鸭, 鸭胸	60	65	70

 鱼 (三文鱼、鲑鱼、梭鲈)	 食物中心温度 (°C)		
	较少	中等	较多
鱼, 整只/大块/清蒸 / 鱼, 整只/大块/烘烤	60	64	68

 砂锅菜 - 预煮的蔬菜	 食物中心温度 (°C)		
	较少	中等	较多
西葫芦砂锅菜 / 西兰花砂锅菜 / 小茴香砂锅菜	85	88	91

 砂锅菜 - 咸辣	 食物中心温度 (°C)		
	较少	中等	较多
烤空心粉 / 意式千层面 / 烤意粉	85	88	91



### 砂锅菜 - 香甜



### 食物中心温度 (°C)

较少

中等

较多

白面包砂锅菜, 含/不含水果 / 稀饭砂锅菜, 含/不含水果 / 甜水面砂锅菜

80

85

90

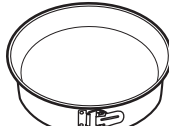
## 10.17 潮湿烘焙 - 推荐的配件

使用深色的不反光罐和容器。它们比浅色的反光盘碟有更好的吸热性。



比萨盘

深色, 不反光  
直径 28 cm



烘烤盘

深色, 不反光  
直径 26 cm



小烤盘

陶瓷  
直径 8 cm, 5 cm  
高



馅饼坯罐

深色, 不反光  
直径 28 cm

## 10.18 潮湿烘焙

为实现最佳效果, 请遵守下表所列的建议。



(°C)



( min )



面包棒, 共 0.5 kg	190 - 200	50 - 60	3
烘烤扇贝壳	180 - 200	30 - 40	4
全鱼 加盐, 0.3 - 0.5 kg	190 - 200	45 - 50	4
全鱼 放在烘培纸中, 0.3 - 0.5 kg	190 - 200	50 - 60	3
意式杏仁脆饼 ( 20 ; 共 0.5 kg )	170 - 180	40 - 50	3
烤苹果奶酥	190 - 200	50 - 60	4
巧克力松饼 ( 20 ; 共 0.5 kg )	160 - 170	35 - 45	3

## 10.19 测试机构信息

测试基于 : EN 60350, IEC 60350.



一层烘焙。在烤模中烘焙



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
无脂海绵蛋糕	热风对流功能	140 - 150	35 - 50	2
无脂海绵蛋糕	传统加热	160	35 - 50	2
苹果派, 2个直径为 20 cm 的烤模	热风对流功能	160	60 - 90	2
苹果派, 2个直径为 20 cm 的烤模	传统加热	180	70 - 90	1



一层烘焙。饼干



使用第三个烤箱架位置。



(°C)



(min)

		(°C)	(min)	
酥饼 / 酥条	热风对流功能	140	25 - 40	
酥饼 / 酥条, 预热空烤箱	传统加热	160	20 - 30	
小蛋糕 (每盘 20 只), 预热空烤箱	热风对流功能	150	20 - 35	
小蛋糕 (每盘 20 只), 预热空烤箱	传统加热	170	20 - 30	



多层烘焙。饼干



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
酥饼 / 酥条	热风对流功能	140	25 - 45	1 / 4
小蛋糕 (每盘 20 只), 预热空烤箱	热风对流功能	150	23 - 40	1 / 4
无脂海绵蛋糕	热风对流功能	160	35 - 50	1 / 4



烧烤



预热空烤箱 5 分钟。



烧烤时设置为最高温度。



(min)



烤面包

煎烤

1 - 3

5

牛排, 到一半时翻面

煎烤

24 - 30

4

## 11. 保养与清洗



**警告!**

请参阅“安全”一章。

### 11.1 有关清洁的说明



清洁剂

使用沾有温水和中性清洁剂的软布清洁烤箱前部。

使用清洁溶液清理金属表面。

使用中性清洁剂清理锈迹。请勿在催化表面上使用。



日常使用

每次使用后，清洁烤箱内腔。油脂沉积物或其他残留物可能导致火灾。

不要将食物放置在烤箱中超过 20 分钟。每次使用后用软布擦干内腔。



附件

每次使用后清洁并擦干所有附件。使用沾有温水和中性清洁剂的软布。请勿使用洗碗机清洁附件。

请勿使用研磨性清洁剂或尖锐物体清洁。

### 11.2 如何清洁：内腔浮纹

在蒸汽烹饪流程结束后，清洗压模腔，去除结垢残渣。

### 步骤 1

### 步骤 2

### 步骤 3

将 250 毫升白醋倒入压模腔。使用最高 6% 的不含添加剂的醋。

让醋在环境温度下溶解结垢残渣，持续 30 分钟。

用温水和软布清洁内腔。

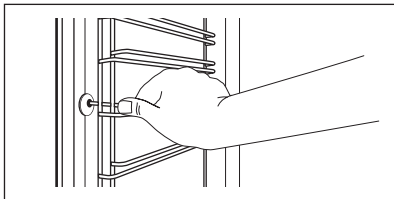
针对功能：完美风扇烹饪 PLUS 每 5-10 次烹饪循环后，清洁烤箱。

## 11.3 如何移除：烤架支架

要清洁烘烤箱，请取出支架。

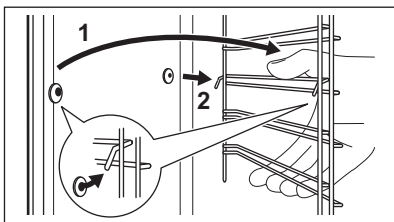
步骤 1 关闭烤箱，等待其冷却。

步骤 2 将烤架支架的前端从侧壁上拔下。



步骤 3 将支架的后端拉离侧壁并取下。

步骤 4 按照相反的顺序安装支架。伸缩滑槽上的固定销钉必须指向前方。



## 11.4 使用方法：催化清洁

内腔涂有催化搪瓷。它会在催化过程中吸收脂肪。

催化涂层的斑点或褪色不会对催化清洁造成影响。

### 在催化清洁之前


关闭烤箱，等待其冷却。

取出所有附件及可拆卸烤架支架。

用温水、软布和温和的清洁剂清洁烤箱底板和内门玻璃。

### 使用催化清洁功能清洁烤箱

#### 步骤 1

设置功能和烤箱温度： 250 °C  
持续时间：1 小时

#### 步骤 2

清洁后，将烤箱功能旋钮旋转至关闭位置。

#### 步骤 3

待烤箱冷却之后，用柔软的湿布清洁内腔。

## 11.5 拆卸和安装方法：烤箱门

您可拆除烤箱门和内部玻璃面板进行清洗。不同的型号有不同数量的玻璃面板。



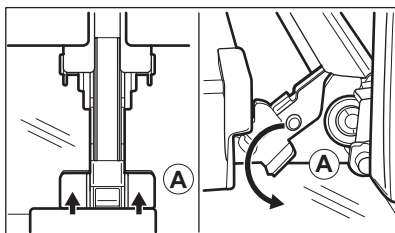
**警告!**  
烤箱门很重。

**警告**

小心取放玻璃,尤其是前面板的边缘更要谨慎对待。玻璃可能破碎。

**步骤 1** 完全打开烤箱门。

**步骤 2** 抬起并按下两个门铰链上的夹紧杆 (A)。

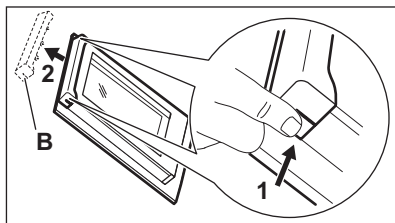


**步骤 3** 将烤箱门关闭到第一开启位 (约 70 度角)。握住烤箱门两边,沿向上角度将其从烤箱中拔出。将烤箱门的外侧面向下,放在垫上软布的平稳的台面上。

**步骤 4** 握住门顶端的门饰板 (B) 两边,向内推动,释放密封夹。

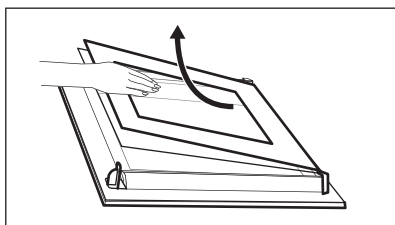
**步骤 5** 向前拔出门饰板,将其卸下。

**步骤 6** 握住烤箱门玻璃面板的上沿,慢慢将其逐一拉出滑轨。



**步骤 7** 用水和肥皂清洁玻璃面板。仔细擦干玻璃面板。请勿在洗碗机中清洗玻璃面板。

**步骤 8** 清洁之后,按相反顺序完成以上步骤。



**步骤 9** 按照从小到大的顺序安装面板,最后安装烤箱门。请确保玻璃都安装在正确的位置上,否则烤箱门表面会过热。

## 11.6 如何更换：照明灯

**警告!**

触电危险。  
照明灯可能很烫。

### 在更换照明灯之前：

**步骤 1**

关闭烤箱。等到烤箱冷却之后再操作。

**步骤 2**

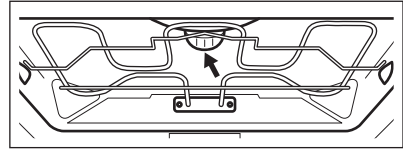
断开烤箱与电源的连接。

**步骤 3**

将布放在内腔底部。

## 顶部照明灯

步骤 1 旋转玻璃罩，将其取下。



步骤 2 清洁玻璃罩。

步骤 3 将此灯更换为适和的耐 300 °C 高温的灯。

步骤 4 安装玻璃罩。

## 12. 排除故障



**警告!**  
请参阅“安全”一章。

### 12.1 如果出现以下情况，应该如何处理...

在此表中未包括的任何情况下，请与授权服务中心联系。

问题	检查...
烤箱不加热。	保险丝断开。

问题	检查...
食物传感器 不运转。	食物传感器的插头已经完全插入插座。
显示屏显示“12.00”。	断电了。设置时间。
水从压模腔中流出。	压模腔中的水过多。
烹饪功能不能令人满意： 完美风扇烹饪 PLUS。	向压模腔注入水。
照明灯不亮。	灯烧坏了。

### 12.2 维修信息

如果自己找不到解决问题的方法，请联系经销商或授权服务中心。

如需了解服务中心的必要数据，请查看铭牌。铭牌位于烤箱内腔的前侧框体上。不要摘掉烘烤箱内腔上的铭牌。

我们建议您将数据写在此处：

型号 (MOD.) .....  
产品编号 (PNC) .....  
序列号 (S.N.) .....

## 13. 能效

### 13.1 节能



烤箱包含可在日常烹饪中节省能耗的功能。

确保在烤箱使用过程中关紧箱门。请勿在烹饪过程中频繁打开箱门。保持门封干净无污，并确保门封固定就位。

使用金属炊具可改善节能水平。



如果可能，在烹饪前请勿预热烘烤箱。

一次制备多道菜肴时，应尽可能缩短烘焙之间的间隔。

#### 烹饪时使用风扇

在可能的情况下，使用带风扇的烹饪功能，可节省能耗。

#### 余热

当烹饪持续时间超过 30 min 时，请在烹饪结束前的 3 到 10 min 将烘烤箱温度降至最低水平。烤箱将利用余热继续烹饪。

利用余热加热其他菜品。


#### 食物保温

选择尽可能最低的温度设置，利用余热给食物保温。

#### 潮湿烘焙

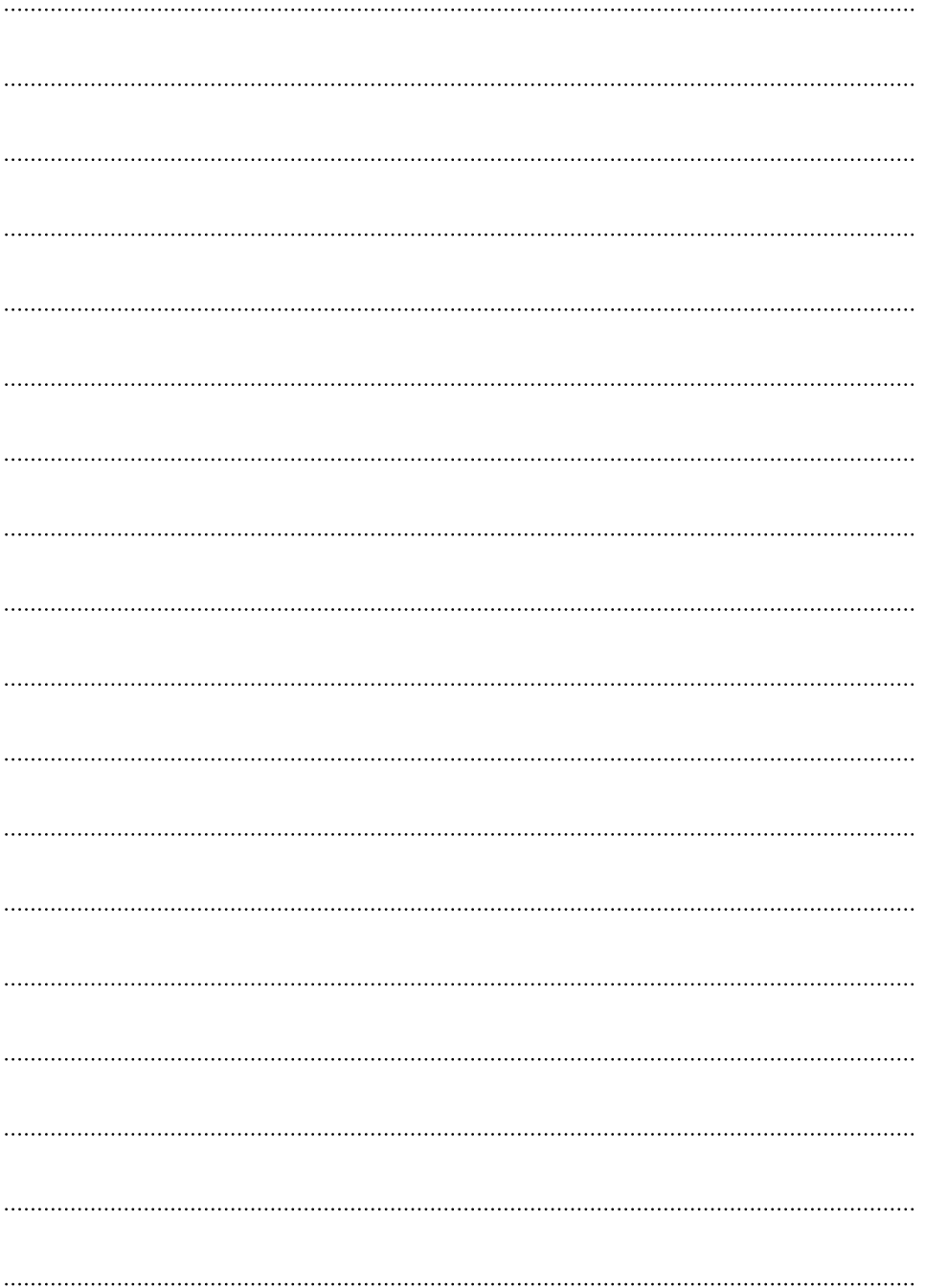
此功能可在烹饪过程中实现节能。

## 14. 环保问题

回收带有该标志  的材料。把包装材料放入适用的容器以循环利用。帮助保护环境和人类健康，促进电气及电子产品废物的回收再利用。

请勿将带有该标志  的电器与生活垃圾一起

处理。将产品退回到您当地的回收处，或联系您所在城市的办事处。





CE

867362333-C-402021