

**FISHER & PAYKEL**

**嵌入式烤箱**

---

**OB60SDPT**

**触摸屏**

**型号**

**用户指南**

**CN**



# 目录

---

简介	3
安全警告	4
在开始之前	8
首次使用	9
使用烤箱照明灯	17
使用厨房定时器	18
取消时间	20
锁住控制面板	21
控制面板解锁	22
烹饪功能	23
预约烹饪	24
自动断电	25
食物探头	26
指导烹饪	29
烹饪指南	31
烹饪数据表	37
用户首选项设置	43
安息日模式	45
保养和清洁	47
使用自动清洁功能	57
故障排除	60
故障代码	63



## 简介

---

希望你用斐雪派克嵌入式新烤箱烹饪食物有惊喜。烤箱采用最新烹饪技术，有很多安全功能和便利功能，确保每次烹饪都能达到最佳烹饪效果。

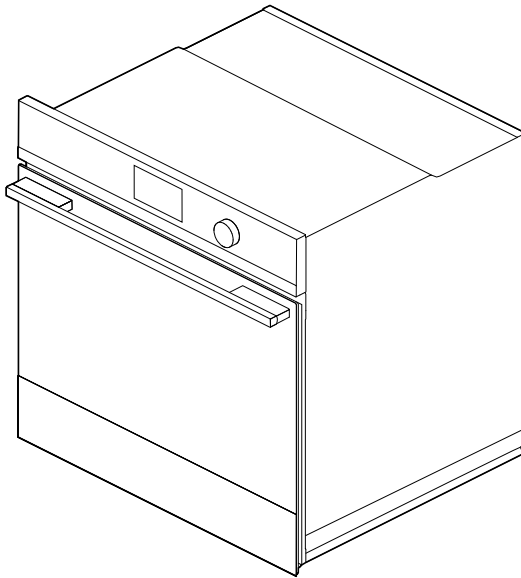
**满怀信心地烹饪** 烤箱的高分辨率触摸屏直观显示指导烹饪功能，从人工烹饪提示到全自动烹饪和预设菜谱无所不包，无论你的厨艺水平如何，都能像大厨一样做出美味佳肴。

**精心设计** 精心设计的嵌入式烤箱无缝安装在橱柜里且与橱柜齐平，最大限度地缩小间隙，与橱柜融为一体，美观大方。

**最佳烹饪效果** 采用独特的烹饪技术达到最佳烹饪效果。ActiveVent确保烤箱内湿度保持最佳状态，而AeroTech让热量均匀循环，使内部温度保持一致。

**热裂解自动清洁** 热裂解自动清洁功能在高温下把食物残渣分解成灰烬，很容易用湿抹布擦拭干净。

在网上注册你购买的产品。这有助于我们提供最佳服务，同时便于我们通知你何时进行特价或促销活动。现在访问[fisherpaykel.com/register](http://fisherpaykel.com/register)。



**⚠ 警告!**



**有触电危险**

**如不遵照此建议，可能会造成触电甚至死亡。**

- 先断开墙壁上的烤箱电源，然后再更换烤箱灯泡。

**⚠ 警告!**



**火灾危险**

**如不遵照此建议，可能会造成过热、烫伤和人身伤害。**

- 务必遵守自动清洁程序使用说明。
- 在执行自动清洁程序过程中，切勿把易燃物（例如木制品、布艺和塑料制品）放入烤箱。
- 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，否则可能会永久性损坏搪瓷。使用铝箔可能会引发火灾。
- 切勿用此电器取暖，否则可能会造成烫伤或人身伤害，可能会引发火灾。
- 切勿把易燃物存放在烤箱里或烤箱旁边。

**⚠ 警告!**



**割伤危险**

**如不小心，可能会造成人身伤害。**

- 小心：部分边沿很锋利。

**▲ 警告!**



**热表面烫伤危险**

**如不遵照此建议，可能会造成烧伤和烫伤。**

- 让儿童远离此电器避免烧伤和烫伤。
- 此电器的表面可能很烫，足以烫伤皮肤。包括烤箱通风口、通风口附近表面和烤箱门。
- 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。
- 在处理热表面时，例如取出烤箱搁架或碟子，要戴隔热手套。
- 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。
- 在使用过程中和使用之后，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。

# 安全警告

---

## 警告!

为了降低火灾、触电、人身伤害或财物损失风险，建议你在使用烤箱时遵守下列重要安全指南。切记在使用烤箱之前阅读本用户指南。烤箱只能用于本指南详细说明的指定用途。

## 安装

- 确保让资深技术员正确安装烤箱并接地。
- 确保烤箱连接装有隔离开关的供电线路，隔离开关在必要时断开电源。
- 切勿安装已损坏的烤箱，切勿使用发生故障的烤箱。如果你收到产品时产品已损坏，请立即联系当地经销商或安装人员。

## 维修

- 除非本手册有明确建议，否则切勿修理或更换烤箱的任何部件。
- 其他所有维修工作应由接受过斐雪派克专业培训和支持的维修技术员或资深人士进行。

## 火灾危险

- 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。
- 只能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

- 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。

## 通用

- 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。
- 不得让儿童玩弄家用电器。
- 在使用烤箱时，切勿让儿童单独留在厨房无人看护。切勿让他们坐在或站在电器上。
- 必须让儿童远离烤箱，除非始终有人看护他们。
- 有肢体、感官或精神障碍或缺乏经验知识的人士不应使用此电器，除非有安全负责人监督他们，或者向他们解释清楚使用说明。
- 除非有成人监督，否则不得让儿童清洁和维护此电器。
- 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烫伤或人身伤害。
- 切勿把重物放在烤箱门上。
- 始终让烤箱通风口排气顺畅。
- 在使用此电器时，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。
- 切勿以任何方式改动或修改无线通信设备。如未事先征得斐雪派克的明确许可，用户擅自改动或修改无线通信设备可能会导致丧失电器使用权。
- 在预热烤箱之前且烤箱处于冷却状态时，始终要把搁架放在希望的位置。如果在烤箱加热之后必须取出一个搁架，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。
- 只使用适合烤箱使用的烤盘。遵守制造商的使用说明。
- 随时可以配置此电器进行远程操作。切勿把易燃物或对温度敏感的物品存放在烤箱内、烤箱顶上或烤箱旁边。



### 清洁

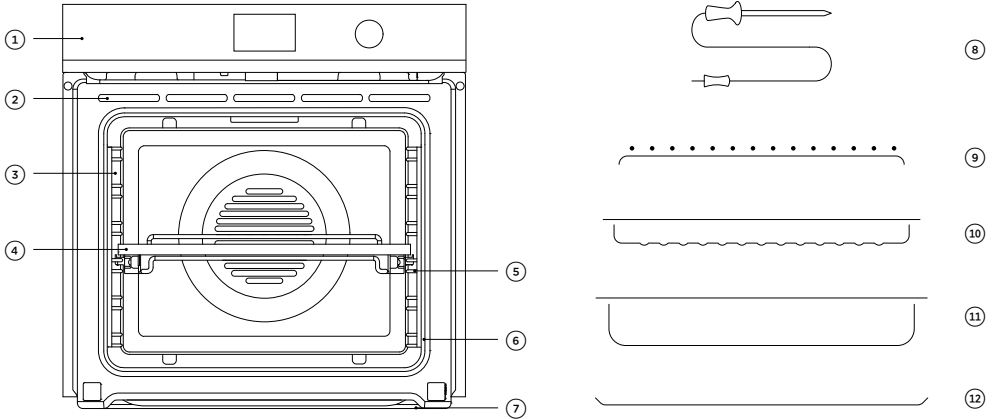
- 切勿清洁烤箱密封圈，切勿用任何烤箱清洁产品擦拭密封圈。这样可以保护烤箱密封圈，确保烤箱高效运转。小心不要摩擦、损坏或移动密封圈。
- 切勿使用烤箱清洁剂、粗糙清洁剂、蜡或抛光剂。切勿在烤箱内部使用任何类型的商用烤箱清洁剂，切勿用烧烤纸或保护膜覆盖烤箱的任何部位。
- 切勿用粗糙清洁剂、擦子或锋利金属刮刀清洁烤箱门玻璃，否则会刮花玻璃表面，致使玻璃破裂。
- 只清洁本指南列出的部件。
- 切勿用蒸汽清洁器清洁烤箱的任何部件。

### 自动清洁

- 必须先把溢出物清理干净，然后再执行自动清洁程序。
- 在执行自动清洁程序之前，先取出烤箱搁架和其他所有厨具/器皿，然后擦掉大块食物溢出物或沉积油脂。
- 在执行自动清洁程序之前，切记先把宠物鸟移到另一个与厨房分隔开且通风良好的房间。某些宠物鸟对在执行自动清洁程序过程中产生的烟气非常敏感，如果在此过程中留在厨房里，可能会被熏死。
- 在执行自动清洁程序过程中，烤箱温度比烹饪温度高。在这种情况下，烤箱表面可能比烹饪时烫。

## 在开始之前

- 烤箱必须由合适的资深人士根据安装指南进行安装。安装人员应该完成最终安装检查。
- 阅读本指南，要特别注意安全警告部分。
- 除去并采用环保方法处置所有内外包装材料。
- 把搁架安装在烤箱内希望的高度上。
- 在首次使用烤箱之前调试烤箱。



### 烤箱功能部件和配件

- |               |        |
|---------------|--------|
| ① 控制面板        | ⑦ 集水槽  |
| ② 烤箱通风栅格      | ⑧ 食物探头 |
| ③ 烤箱照明灯位置     | ⑨ 烤架   |
| ④ 全伸出型滑动搁架(2) | ⑩ 烤网   |
| ⑤ 侧架          | ⑪ 烘盘   |
| ⑥ 烤箱密封圈       | ⑫ 平烘焙盘 |

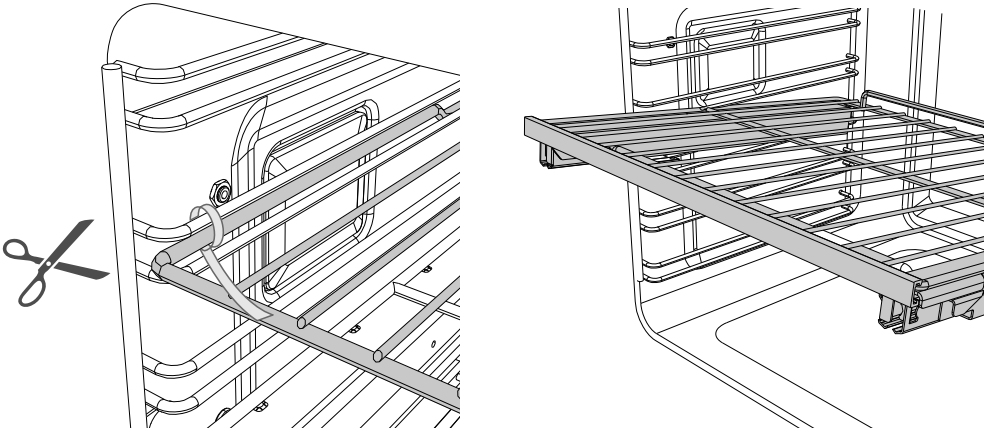
注意：没有画出烤箱门和手柄及阶梯型烤网搁架。

并非所有型号的烤箱都配备上述所有配件。可以向最近的斐雪派克服务中心或客户服务部购买其他配件，也可以在[www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com)网站上订购。

## 首次使用

### 烤箱搁架

烤箱搁架安装在烤箱内并固定住。下面告诉你如何取出搁架，然后把搁架装在希望的位置。

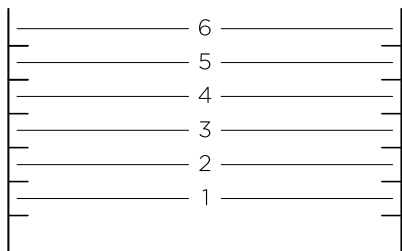


### 取出烤箱里的搁架

- ① 拆除所有搁架固定扎线和包装材料。
- ② 取出所有搁架，要特别小心滑动搁架。
- ③ 在取出滑动搁架时，用手握住前面（确保同时握住烤网搁架和滑动搁架），提起滑动搁架把它拉出烤箱。

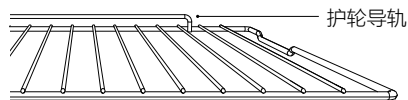
为安全起见，烤网搁架和滑动搁架合为一体，不能把它们分开。只要把烤网搁架和滑动搁架正确装在侧架上，在向外拉烤网搁架时，烤网搁架不会发生倾斜。

## 把搁架装在希望的位置



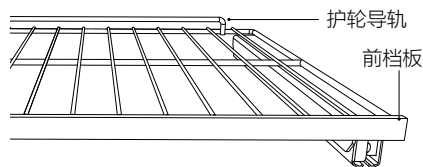
### 搁架位置

建议你每次烹饪时把滑动搁架装在第2层或第4层。



### 重新安装烤网搁架

检查搁架安装位置是否正确，护轮导轨应该在里面，然后把搁架滑动到侧架上。



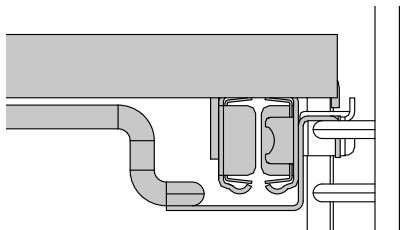
### 重新安装滑动搁架

- ① 用手握住搁架前面，确保同时握住烤网搁架和滑动搁架。
- ② 确保搁架水平，且正对里面的护轮导轨。
- ③ 把搁架装在希望高度的侧架上，让两个后箍钩住两边的侧架。
- ④ 把搁架推进烤箱，直到两个前箍牢牢钩住两边的侧架为止。

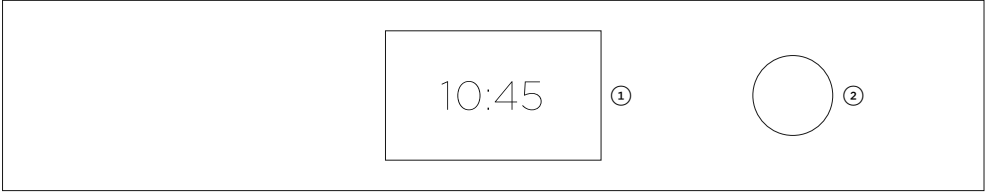
### 注意

确保滑动搁架装在侧架最上层，而不是装在中间位置。

如果烤箱里有食物，慢慢向外水平滑动搁架。这样可以防止两边的金属箍脱离侧架，搁架不至于发生倾斜。



## 控制面板



### 控制面板功能

- ① 触摸屏显示器
- ② 控制旋钮\*
- ③ 菜单
- ④ 时钟
- ⑤ 烤箱功能
- ⑥ 指导烹饪功能

### 触摸屏显示器

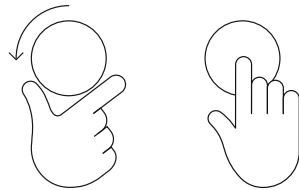
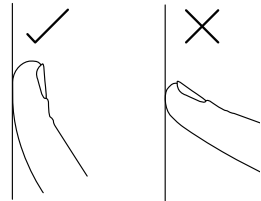
利用直观的触摸屏显示器操作烤箱。利用触摸屏选择功能、食物种类、菜谱和设置。

### 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。

### 控制旋钮\*

- 转动控制旋钮滚动显示菜单项和设置的定时器。
- 按下选择，或者按住返回。

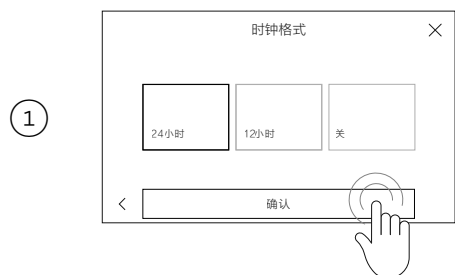


\* 仅部分型号

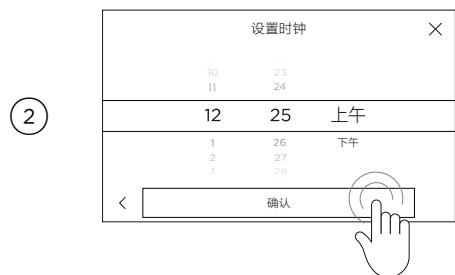
## 首次使用

### 设置时钟

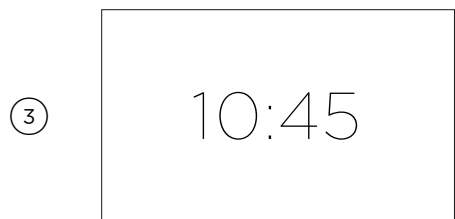
在首次接通烤箱电源或烤箱停电之后重新通电时，需要给烤箱设置时间。



选择**24小时**、**12小时**或**关**，然后按**确认**按钮。



滚动设置正确时间，然后按**确认**按钮。



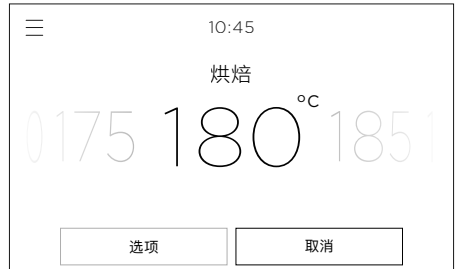
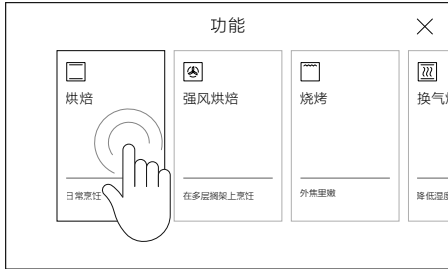
时间设置完毕，屏幕显示当前设置的时间。

# 首次使用

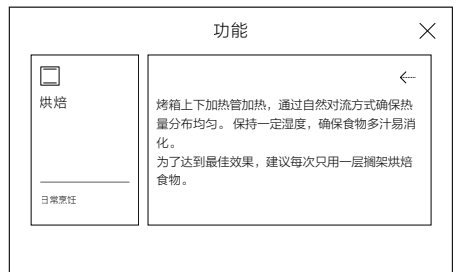
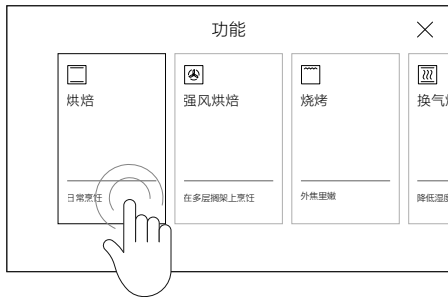
## 选择使用一种功能

如要选择使用一个功能，按住功能名称或图标。如要详细了解每个功能，按每个功能名称下面的说明。

## 选择功能



## 展开说明



## 设置功能和温度

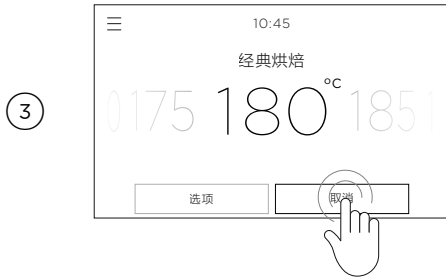
如要详细了解每个功能，按每个功能名称下面的说明，或者参看本指南的烹饪指南部分。



按屏幕上的按钮或转动控制旋钮\*进入菜单。选择**按功能烹饪**。



滚动显示功能，然后选择要使用的功能。



如要调节预设温度，左右滑动或转动控制旋钮。按**开始**按钮加热烤箱并开始烹饪。

在烤箱加热时，屏幕显示红色温度指示条，控制旋钮\*显示红色光环。



当烤箱达到设置温度时，发出一声蜂鸣声，屏幕不再显示温度指示条，控制旋钮光环变成白色。

部分功能不需要预热。在使用这些功能时，屏幕不显示温度指示条，控制旋钮\*在烹饪过程中始终显示红色光环。

\* 仅部分型号

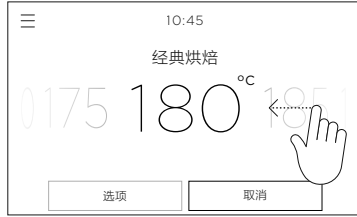
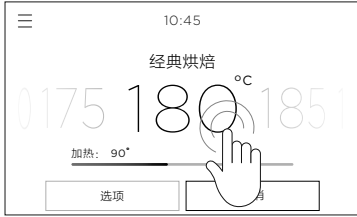


## 首次使用

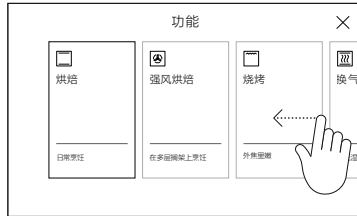
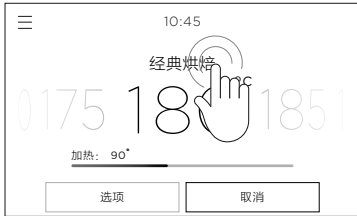
### 编辑或取消烹饪

如要详细了解每个功能，按每个功能名称下面的说明，或者参看本指南的烹饪指南部分。

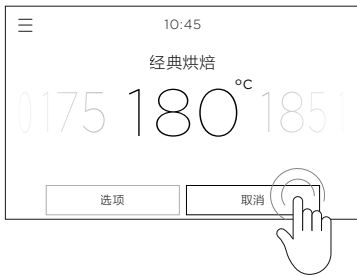
在烹饪过程中按要调节的功能名称或温度。



### 更改功能



### 断开烤箱电源：



如要停止烹饪并断开烤箱电源，随时可以按**取消**按钮，然后按**确认**按钮。

### 快速预热阶段

某些烹饪功能要求烤箱经过初始快速预热阶段。在此阶段接通风扇、烘焙加热管和烧烤加热管的电源，烤箱快速加热到设置温度。在烤箱温度达到设置温度之后，断开风扇、烘焙加热管和烧烤加热管的电源，具体情况视选择的烹饪功能而定。

# 首次使用

## 调试烤箱

必须先调试烤箱，才能用烤箱烹饪食物。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。调试过程大约需要1个小时。

### 在开始之前：

确保已拆除在运输过程中用于固定搁架的所有包装材料和扎线。确保所有搁架都安装在烤箱里。确保厨房在调试过程中通风良好。



选择**按功能烹饪**，然后给烤箱选择**烘焙**功能，让烤箱在200°C下加热30分钟。



在30分钟之后，把功能更改为**热风烧烤**功能加热5分钟。



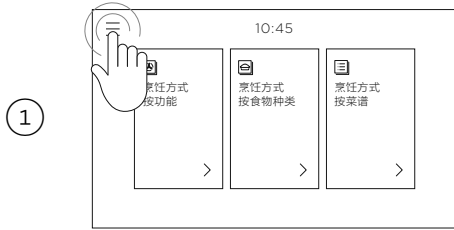
在5分钟之后，把功能更改为**强风烘焙**功能再加热20分钟。在加热结束之后断开烤箱电源。

### 在调试之后：

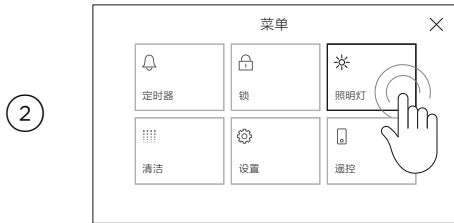
在调试过程中会产生明显气味和少量烟气，这是在制造过程中残存的残留物燃烧造成的。这是正常现象，但要确保在调试过程中厨房通风良好。在烤箱冷却之后，用抹布蘸中性洗洁精水擦拭干净，然后用干抹布擦干。

# 使用烤箱照明灯

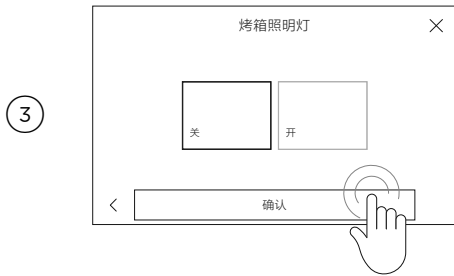
开或关烤箱照明灯：



按显示器左上角的菜单图标。



选择照明灯。

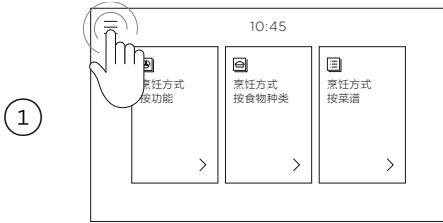


按需要选择开或关，然后按确认按钮。

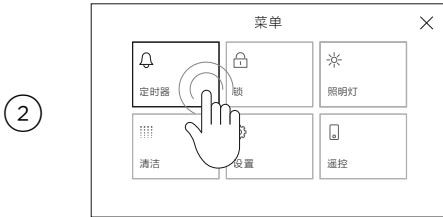
# 使用厨房定时器

- 用厨房定时器记录烹饪时间。随时可以使用厨房定时器，即使在不使用烤箱时也可以使用厨房定时器。
- 厨房定时器并不断开烤箱电源。参看**烹饪功能**了解如何设置**自动断电定时器**或**预约烹饪定时器**。

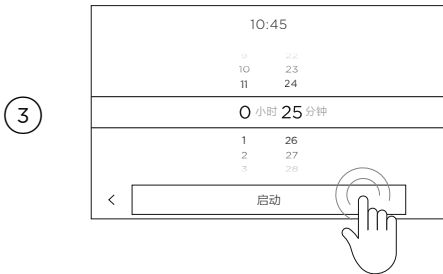
## 设置定时器



按屏幕左上角的菜单图标。



选择定时器。



滚动设置定时器时长，然后按**开始**按钮。  
最长可以给定时器设置11小时59分钟。



屏幕显示定时器倒计时。

# 使用厨房定时器

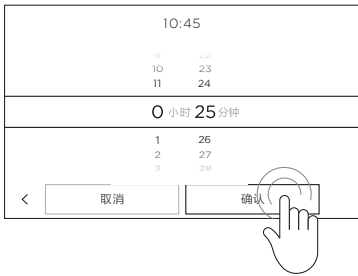
## 编辑或取消定时器

1



按屏幕右上角的定时器倒计时字段。

2



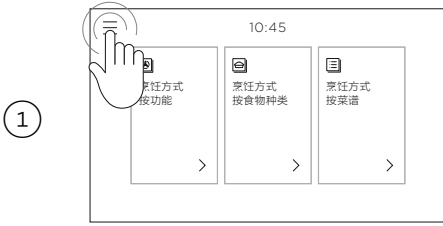
按需要调整定时器时长，然后按**确认**按钮，或者按**取消**按钮取消定时器。

3

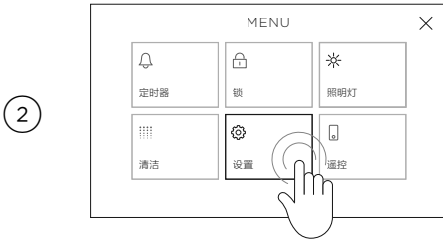


在定时器定时结束时，每隔几秒钟发出一声蜂鸣声。按屏幕上的任何地方停止蜂鸣声。

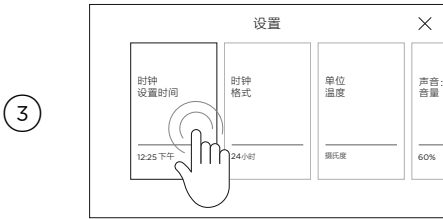
# 取消时间



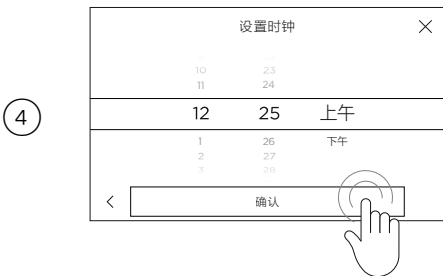
按屏幕左上角的菜单图标。



选择设置。



选择时钟设置时间。

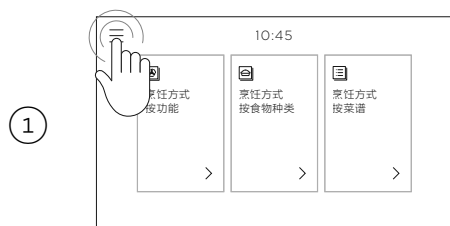


滚动更改时间，然后按**确认**按钮。

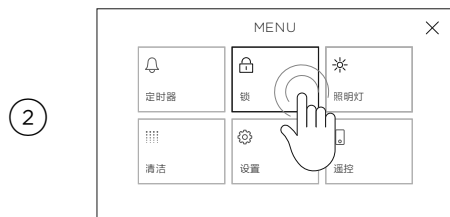
## 锁住控制面板

锁住烤箱控制按钮，防止儿童意外使用烤箱，或者防止在清洁烤箱时意外接通烤箱电源。在锁住控制面板之后，按按钮不起作用，烤箱不通电加热。

为安全起见，在使用烤箱时或设置了自动烹饪功能之后，不能锁住烤箱控制按钮。



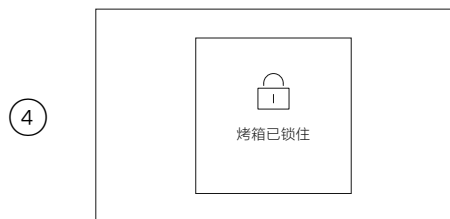
按屏幕左上角的菜单图标。



选择锁。



按**确认**按钮。

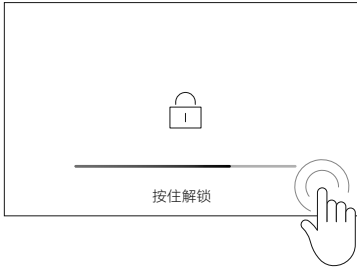


控制面板被锁住。在解锁之前，按控制按钮不起作用。

## 控制面板解锁

---

1



按住屏幕上的任何地方，当蓝色指示条满格时，烤箱解锁。



## 烹饪功能

烤箱有多种自动烹饪功能，有助你实现最佳烹饪效果。



### 预约烹饪

设置烤箱在当天稍后时间通电烹饪，按设置的时长烹饪，以及自动断电。



### 自动断电

设置烤箱在设置的时长之后断电。

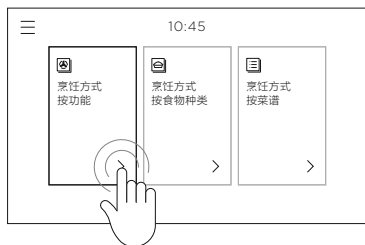


### 食物探头

用食物探头监视温度，当食物内部温度达到设置温度时自动断开烤箱电源。

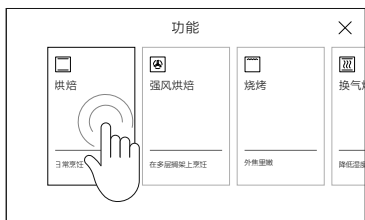
可以在开始烹饪之前设置这些功能，也可以在烤箱开始烹饪之后设置这些功能。

①



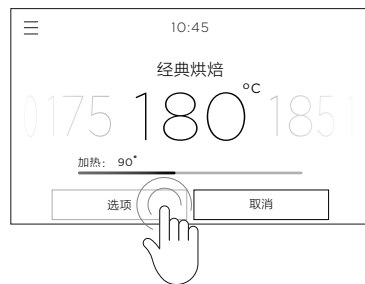
选择按功能烹饪。

②



选择要使用的功能。

③



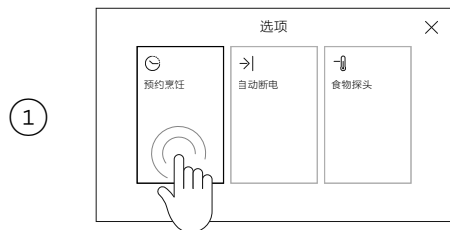
按屏幕下半部的**功能**，然后选择要使用的功能。

## 预约烹饪

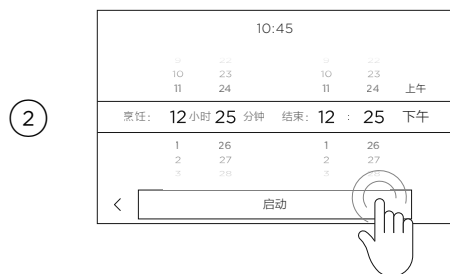
在烤箱预热时，烧烤加热管可能通电加热。把食物放在较低搁架上或盖上盖子，可以防止食物在烤箱加热过程中起火燃烧。

食物安全处理：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。

在使用**预约烹饪**时，建议不要使用**烧烤功能**、**热风烧烤功能**或**空气煎炸功能**。



在**功能菜单**上选择**预约烹饪**。



滚动设置烹饪持续时间和结束时间，然后按**开始**按钮。



**预约烹饪**设置完毕。

烤箱根据设置的烹饪持续时间和结束时间自动计算通电时间。



编辑或取消

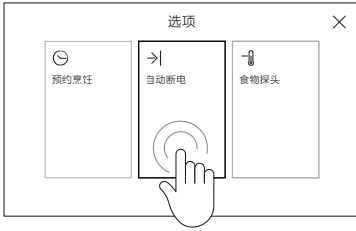
随时可以按**功能**，然后选择**预约烹饪**进行编辑或取消。

到结束时间时

烤箱自动断电，并发出一声长蜂鸣声。

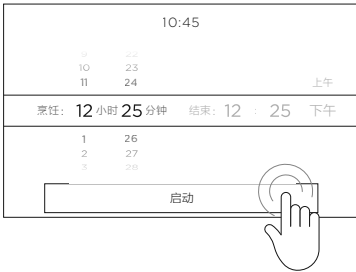
## 自动断电

1



在功能菜单上选择自动断电。

2



滚动设置烹饪持续时间，然后按**开始**按钮。  
烤箱根据设置的烹饪持续时间自动计算结束时间。

3



**自动断电**设置完毕。  
烤箱按设置的时长烹饪，然后自动断电。

4



**编辑或取消**  
随时可以按**功能**，然后选择**自动断电**进行编辑或取消。  
到**结束时间**时  
烤箱自动断电，并发出一声长蜂鸣声。

## 食物探头使用技巧

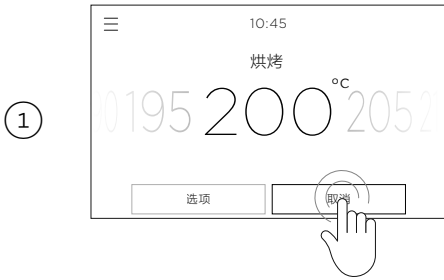
- 在使用食物探头时，仍然可以使用厨房定时器。
- 在使用**预约烹饪**或**自动断电**时，不能使用烤肉温度探头。
- 在把烤肉从烤箱里取出来之后，烤肉内部温度继续上升几度，在计算温度时要考虑这一点。在烹饪好之后，盖上盖子放置15-20分钟。
- 如果要把食物从烤箱里取出来（例如涂抹烧烤油），把烤肉温度探头电缆从烤箱插口上拔下来，但不要把探头从肉里取出来。在准备好继续烹饪时，切记把探头插头插入烤箱插口。
- 在烹饪肉块时，把探头水平插入肉块最厚处的中间位置。肉块越厚，烹饪时间越长，所以探头末端必须测量肉块最厚处的内部温度。确保探头末端不穿出肉块，不接触骨头、肥肉或软骨，因为这些部位的加热速度比瘦肉快。

## 内部温度和食物安全

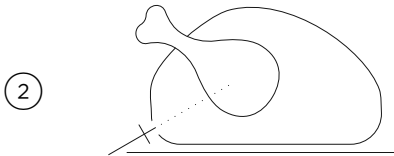
- 确保肉在烹饪之前全面解冻。屏幕显示的温度和**烹饪指南**给出的温度均为建议温度。烹饪效果取决于食物质量和成分。
- 在肉烹饪好之后，放置一段时间让内部温度继续升高。
- 为了确保食物安全，鱼等高风险食物的内部温度至少要达到63-70°C，禽肉和肉块至少要达到75°C。
- 只使用烤箱原装温度探头。

# 食物探头

## 设置食物探头



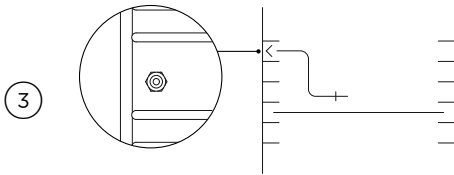
选择功能和温度，必要时预热烤箱。



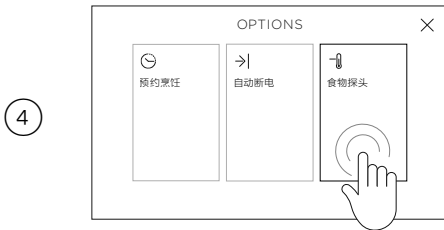
把探头插入食物内。

始终要让探头末端位于食物最厚的部位，避开肥肉和骨头。

确保探头末端不穿出食物，不接触厨具。



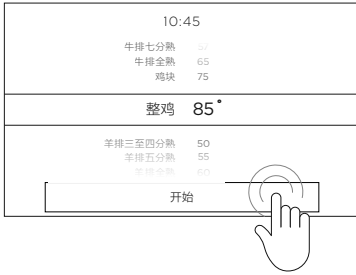
把食物放入烤箱，然后把探头插头插进烤箱左手边的插口。



进入功能菜单，然后选择食物探头。

## 食物探头

5



滚动选择食物种类，必要时调节温度。按**开始**按钮开始。

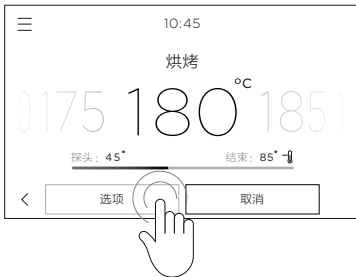
6



**食物探头**设置完毕。

烤箱烹饪至内部温度达到设置温度，然后自动断电。

7



编辑或取消

随时可以按**功能**，然后选择**食物探头**进行编辑或取消。

到结束时间时

烤箱自动断电，并发出一声长蜂鸣声。

## 指导烹饪

烤箱有多种指导烹饪功能，有助你选择最佳烤箱设置、烹饪配件和烹饪方法达到最佳烹饪效果：



### 按食物种类烹饪

用于烹饪特种食物或肉块的最佳烤箱设置、搁架位置、厨具和配件。

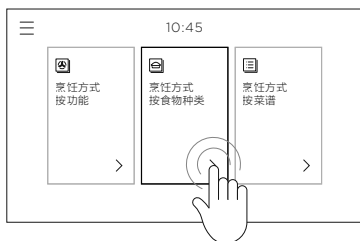


### 按菜谱烹饪

一组特别设计并用此烤箱验证过的菜谱。

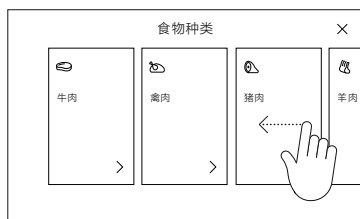
### 使用按食物种类烹饪

1



在主屏幕上选择**按食物种类烹饪**。

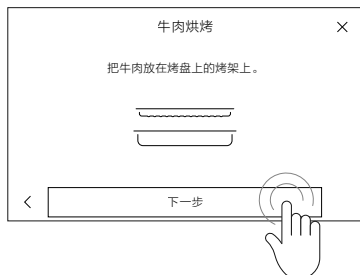
2



滚动显示多种食物种类，然后选择要烹饪的食物的种类。

如要了解详情，按每种食物种类下面的说明。

3



阅读屏幕上的说明了解要使用哪些配件和厨具，以及如何设置烤箱。

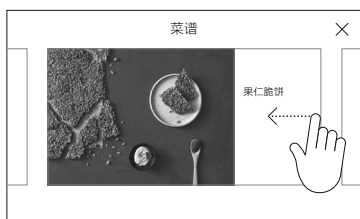
## 使用按菜谱烹饪

1



选择按菜谱烹饪。

2

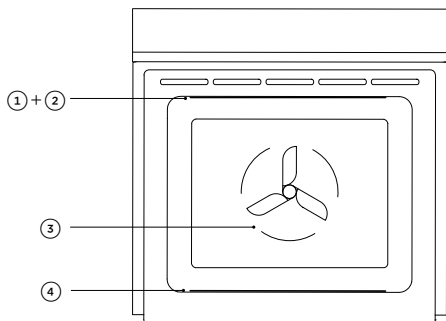


滚动显示菜谱，然后选择自己喜欢的菜谱。  
根据屏幕显示的说明操作。



## 一般性原则

烤箱有四个加热管，后面有风扇，组合使用不同加热管和风扇可以提高烹饪效果。可以选择多种功能烹饪各种食物，达到最佳烹饪效果。



### 烤箱加热管

上外加热管

上内加热管

后加热管（密封）

下加热管（密封）

## 重要！

必须关好烤箱门才能使用所有功能。

## 烘焙

- 为了达到最佳烘焙效果，始终要预热烤箱。在烤箱预热时，屏幕显示红色进度条。
- **单层烹饪：**把烤盘放在一层搁架上，烤盘顶接近烤箱中心位置。
- **双层烹饪：**始终要在各层搁架之间留出一定空间便于热气循环。

## 烧烤

- 烧烤时始终要关好烤箱门。
- 为了避免烤焦或起火燃烧，在烧烤过程中始终要密切观察食物。
- 如果使用玻璃烤盘或陶瓷烤盘，要确保它们能承受烤箱高温。
- 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。

## 烘烤

- **烘烤**功能用于烤黄肉皮，肉内汁液不流失。
- 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，内部温度至少75°C。
- 始终要把肉放平烘烤。
- 如果使用烘烤袋或带盖烤盘，切勿使用**烘烤**功能。

## 再加热

食物切勿多次加热。

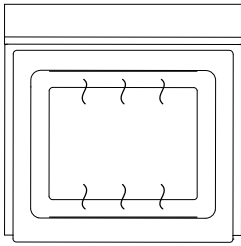
- 用**换气烘焙**功能再加热食物，或者根据**按食物种类烹饪**上的说明操作。
- 始终要把食物再加热到滚烫程度，或者内部温度至少85°C，这样可以降低食物污染风险。
- 再加热食物时盖上盖子或用铝箔包严实。
- 在食物加热到滚烫程度之后，用**保温**功能让食物保温。

## 脱水烘干

- 用**脱水烘干**功能保存食物，制作健康零食。
- 为了达到最佳效果，同时使用烤盘和烤架。确保食物放平不重叠。如果让肉脱水烘干，中途要翻面，确保干燥均匀。
- 在脱水烘干食物彻底冷却之后，把它储藏在气密容器里。

## 醒发面团

- 用**快速醒发**功能醒发用于制作面包和比萨饼的面团。
- 把面团放在抹了少许油的面包模里，然后盖上保鲜膜和/或干净湿布。
- 把它放在烤箱中央位置。
- 每30分钟检查一次醒发程度，防止醒发过度。



### 烘焙

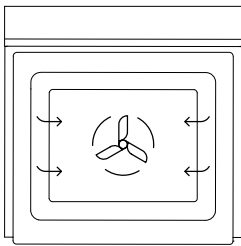
上外加热管和下加热管

#### 特别适合：

需要较长时间烘焙的食物，例如重油水果蛋糕、果仁巧克力饼干或面包，可以配合**换气烘焙**功能使用。

此功能**再加热**8分钟左右至180°C。

- 保持湿润。
- 特别适合需要长时间烘焙或低温烘焙的蛋糕和食物。
- 此功能不合同时在多个搁架上烘焙食物。



### 强风烘焙

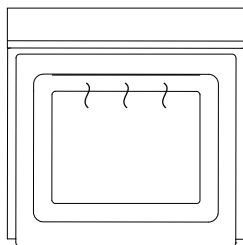
风扇和后加热管

#### 特别适合：

多层烘焙，例如烘焙脆饼、饼干、烤饼、松饼和纸托蛋糕。

此功能**再加热**8分钟左右至180°C。

- 风扇把热气吹遍整个烤箱，使各层的温度保持一致。
- 始终要在各层搁架之间留出一定空间便于热气循环，确保下层烤盘上的食物也能烤黄。
- 如果先用**烘焙**功能烘烤食物，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，烘焙时间较长的食物尤其如此。



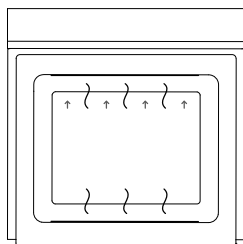
烧烤

上内加热管和上外加热管

特别适合：

烘烤面包或烤黄食物表皮。

- 两个上加热管产生强大辐射热量，
- 热量从LO（低）到HI（高）（100%功率）分为9级可调。
- 为了达到最佳效果，始终要让烤箱预热5分钟再烧烤。
- 在使用**烧烤**功能时，旋钮光环\*始终显示红色。



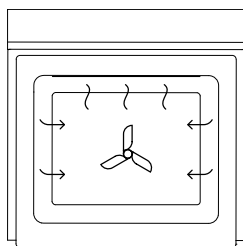
换气烘焙

上外加热管、下加热管和换气

特别适合：

蛋白甜饼、约克郡布丁、最后加工松软蛋饼、羊角面包和面包。

- 此功能**再加热**8分钟左右至180°C。
- 换气功能排出烤箱里的多余湿气，从而减少蒸汽和冷凝水。
- 慢慢烤黄食物，但食物不会变干。



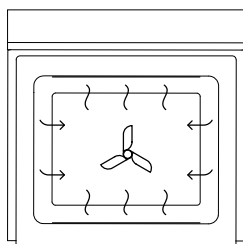
热风烧烤

风扇、上外加热管和上内加热管

特别适合：

整鸡、牛脊肉、烤鱼或牛排。

- 利用加热管产生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。



热风烘焙

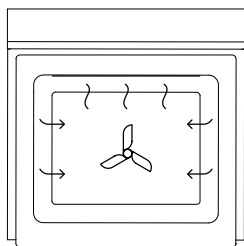
风扇、上外加热管和下加热管

特别适合：

单层烘焙所需时间不足1个小时的食物。松饼、饼干和纸托蛋糕等食物。

此功能**再加热**8分钟左右至180°C。

- 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。
- 烘焙食物很快烤黄。



## 烘烤 风扇、上加热管和下加热管

### 特别适合：

烤肉和蔬菜。

### 这是两步程序。

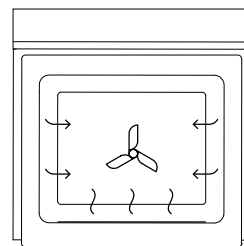
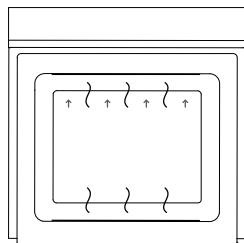
#### • 炙烤：

前20分钟炙烤阶段把食物表皮烤脆烤黄，把烤肉表皮烤焦。

#### • 在预设温度下烘烤：

在炙烤之后，温度降到剩余烘烤时间的预设温度，确保食物鲜嫩多汁。

- 烤箱不需要预热。
- 必要时使用烤架或烤网，或者在烤肉下面放几片菜叶，让烤肉不浸泡在流出的汁液中。这样便于热气在烤肉下面循环。



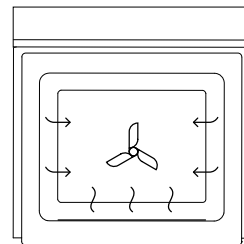
## 比萨饼烘焙 风扇和下加热管

### 特别适合：

脆底比萨饼。

此功能再加热8分钟左右至180°C。

- 风扇使下加热管产生的热量充满整个烤箱。
- 特别适合烘烤比萨饼，把底面烤脆，但不至于烤焦浇头。
- 为了达到最佳效果，至少要预热比萨石一个小时，然后把比萨饼放在第1层或第2层上烘焙。



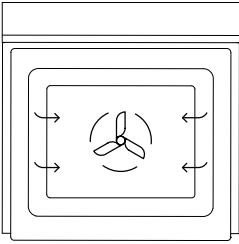
## 糕饼烘焙 风扇和下加热管

### 特别适合：

甜点和馅饼等食物，以及菜肉馅煎蛋饼和乳蛋饼等要求表皮微微烤黄的脆底食物。

此功能再加热8分钟左右至180°C。

- 风扇使下加热管加热的热气充满整个烤箱。
- 强大热量烤脆食物底面，表面微微烤黄。

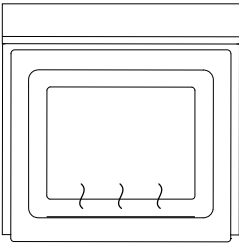


## 慢速烹饪 风扇和后加热管

### 特别适合：

慢炖食物，例如炖菜、炖肉和焖肉。

- 风扇使后加热管产生的热量在烤箱内循环慢慢烹饪食物。
- 此功能能耗小。



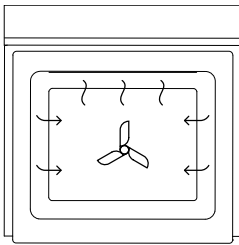
## 经典烘焙 下加热管

### 特别适合：

需要精细烘焙的面食，例如蛋挞、馅饼、乳蛋饼或奶酪蛋糕。

此功能**再加热**8分钟左右至180°C。

- 只有下加热管加热。
- 这是传统烘焙功能，适合为老式烤箱设计的菜谱。
- 每次只烘焙一层食物。



## 空气煎炸 风扇、上外加热管和上内加热管

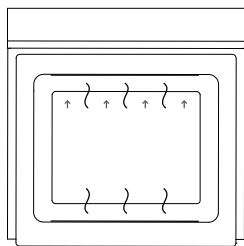
### 特别适合：

烹饪冷冻食物，或者裹上面糊和面包屑要油炸的食物。

- 与空气炸锅的情况相同。
- 用较少的油炸脆食物，这是更健康的煎炸方法。为了达到最佳效果，在食物上浇上1-2汤匙油。

包装食品：如果制造商给出的烹饪建议是用不带风扇的功能烹饪食物，要把温度调低20°C左右。

- **单层烹饪：**把烤盘放在烤箱上部搁架上烹饪，但不要放在最上层搁架上。



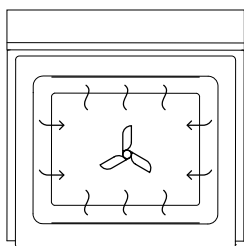
## 快速醒发

上外加热管、下加热管和换气

### 特别适合：

营造最佳无气流温暖环境醒发酵母面团。

- 上加热管和下加热管产生少许热量醒发面团。
- 这种方法使面团醒发时间比在室温下短。
- 为了达到最佳效果，要盖住面团防止表面变干。



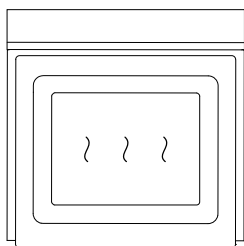
## 脱水烘干

风扇和后加热管

### 特别适合：

烘干肉、水果、蔬菜和香料，例如牛肉干和果泥干。

- 缓慢循环的热气营造出温度恒定的低热环境，让食物脱水干燥。



## 保温

上外加热管、下加热管和换气

### 特别适合：

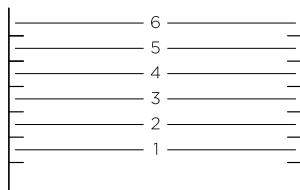
让烹饪好的食物保温，或者加热碟子和大盘子。

- 产生90°C以下的低温恒定热量。
- 如要再加热冷食，要用另一个烤箱功能或按食物种类烹饪把食物加热到滚烫程度，然后切换到保温功能，因为此功能不能把冷食加热到足够高的温度杀死所有有害细菌。

## 烹饪数据表

### 搁架位置

- 先调整搁架位置，然后再接通烤箱电源。
- 搁架位置从下往上编号，1表示最下层搁架位置，6表示最上层搁架位置。



### 在烹饪过程中

- 把烤箱预热到要求的温度。
- 在烤箱加热时，烧烤加热管通电加热。
- 在烤箱加热时，屏幕显示红色温度指示条。
- 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。

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

烘焙	搁架	功能	搁架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
<b>脆饼</b>					
原味	单层	热风烘焙	4	180-190	13-17
	多层	强风烘焙	3和5	160-170	13-17
巧克力豆	单层	热风烘焙	4	180-190	15-20
	多层	强风烘焙	3和5	160-170	15-20
燕麦片	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	4	160-170	12-15
<b>薄片/方块</b>					
	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	3	160-165	15-20
<b>蛋糕</b>					
香草	单层	烘焙	3	160-165	30-35
黄油/巧克力	单层	烘焙	3	160-180	50-60
轻油水果	单层	烘焙	2	155-165	1小时30分钟
重油水果	单层	经典烘焙/烘焙	2	120-160	2.5小时
海绵 (一个大盘)	单层	烘焙	2	175	30-40
海绵 (2个小盘)	单层	烘焙	2	170-190	15-25
果仁巧克力饼干	单层	烘焙	2	180	30-40

## 烹饪数据表

烘焙	搁架	功能	搁架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
香蕉面包/蛋糕	单层	换气烘焙	2	190	60-70
奶油甜酥饼	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	3	130-140	20-25
松饼/纸托蛋糕	单层	热风烘焙	3	180-190	13-17
	多层	强风烘焙	2和4	160-170	16-21
烤饼	单层	热风烘焙	2	210-230	8-12
	多层	强风烘焙	2和4	210-230	8-12
蛋白甜饼	单层	换气烘焙/烘焙	1	100-120	60
<b>面包</b>					
小圆形	单层	烘焙, 然后换气烘焙	4	195-210	25-35
长条形	单层	烘焙	2	190-210	30-40
<b>糕饼</b>					
千层酥	单层	热风烘焙	3	190-200	15-25
薄片/酥皮	单层	换气烘焙/糕饼烘焙	3	185-200	20-30
松软	单层	烘焙, 然后换气烘焙	2	200-210	30-40
	多层	强风烘焙	2和4	200-210	30-35
羊角面包	单层	烘焙, 然后换气烘焙	3	190-200	15-25
	多层	强风烘焙	3	190-200	15-25
<b>馅饼</b>					
苹果	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	2	190-200	25-30
柠檬甜饼	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	2	175-180	30-40



## 烹饪数据表

烧烤	搁架	功能	搁架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
<b>鸡肉</b>					
去骨鸡块	单层	热风烧烤	5	175-190	30-50
<b>牛肉</b>					
三分熟牛排	单层	热风烧烤	4	230	10-15
五分熟牛排	单层	热风烧烤	4	230	15-20
汉堡包	单层	烧烤	4	HI (高)	12-15
肉圆	单层	烧烤	4	HI (高)	12-15
<b>羊肉</b>					
五分熟羊排	单层	烧烤	4	HI (高)	15-20
全熟羊排	单层	烧烤	4	HI (高)	20-25
<b>猪肉</b>					
全熟猪排	单层	烧烤	4	HI (高)	15-20
火腿排	单层	烧烤	4	HI (高)	15-20
熏肉	单层	烧烤	4	HI (高)	4-7
香肠	单层	烧烤	5	HI (高)	10-15
<b>鱼</b>					
鱼片	单层	热风烧烤	5	200-220	8-12
整鱼	单层	热风烧烤	5	200-220	15-20
<b>蔬菜</b>					
切碎	单层	烧烤	4	HI (高)	8-12
<b>开胃菜</b>					
<b>馅饼</b>					
鸡肉/鸡排/肉末	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	3	190-195	30-40
香肠	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	3	190-195	30-40

## 烹饪数据表

开胃菜	搁架	功能	搁架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
肉馅糕	单层	烘焙	2	190	60-70
<b>比萨饼</b>					
经典型	单层	比萨饼烘焙	1和2	225-250	15-25
薄皮	单层	比萨饼烘焙	1和2	280 <sup>1</sup>	20-30
深盘	单层	比萨饼烘焙	1和2	160-220 <sup>2</sup>	50-60
千层面	单层	热风烘焙	3	175-180	45-50
乳蛋饼	单层	糕饼烘焙	2	180-200	30-40
<b>土豆</b>					
传统烘焙	单层	烘焙	3	175-190	40-50
<b>煎蛋饼</b>					
烧烤至完成	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	3	170-180	30-45
烘焙食物	单层	慢速烹饪	2	120-150	2-4小时
快餐	单层	强风烘焙	3	170-190	30-40

烘烤	搁架*	功能	搁架位置	温度 (°C)	时间** (分钟)
<b>去骨牛排 (450克烘烤时间)</b>					
三分熟	单层*	烘烤/换气烘焙	3	160-170	18-32
五分熟	单层*	烘烤/换气烘焙	3	160-170	25-40
全熟	单层*	烘烤/换气烘焙	3	160-170	30-55
<b>上等肋排 (450克烘烤时间)</b>					
三分熟	单层*	烘烤/换气烘焙	3	160-170	15-30
五分熟	单层*	烘烤/换气烘焙	3	160-170	20-35
全熟	单层*	烘烤/换气烘焙	3	160-170	25-40

## 烹饪数据表

烘烤	搁架*	功能	搁架位置	温度 (°C)	时间** (分钟)
<b>带骨羊腿 (450克烘烤时间)</b>					
五分熟	单层*	烘烤/换气烘焙	3	160-170	18-28
全熟	单层*	烘烤/换气烘焙	3	160-170	20-33
<b>去骨羊腿 (450克烘烤时间)</b>					
五分熟	单层*	烘烤/换气烘焙	3	160-170	20-35
全熟	单层*	烘烤/换气烘焙	3	160-170	25-45
<b>鸡肉 (450克烘烤时间)</b>					
整鸡	单层*	烘烤/换气烘焙	3	175-190	15-20
<b>整只火鸡 (450克烘烤时间)</b>					
有填料	单层*	换气烘焙/烘焙	1	165-180	17-22
无填料	单层*	换气烘焙/烘焙	1	150-165	15-20
<b>脆皮猪肉</b>					
脆皮		换气烘焙	3	250	20
<b>小牛肉 (450克烘烤时间)</b>					
五分熟	单层*	烘烤/换气烘焙	3	160-170	20-40
全熟	单层*	烘烤/换气烘焙	3	160-170	25-45
<b>去骨猪肉 (450克烘烤时间)</b>					
五分熟	单层*	烘烤/换气烘焙	2	170-175	25-40
全熟	单层*	烘烤/换气烘焙	2	170-175	30-45
<b>鹿肉 (2.5厘米厚烘烤时间<sup>3</sup>)</b>					
三分熟	单层*	热风烧烤	4	225	7.5
五分熟	单层*	热风烧烤	4	225	9.5

## 烹饪数据表

空气煎炸	搁架*	功能	搁架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
<b>土豆</b>					
土豆饼	单层*	空气煎炸	4	210	15-20
炸薯条	单层*	空气煎炸	4	210	15-20
洋葱圈	单层*	空气煎炸	4	190	15-20
<b>鱼</b>					
裹面糊/面包屑	单层*	空气煎炸	4	180	15-20
<b>鸡肉</b>					
鸡块	单层*	空气煎炸	4	180	15-20
<b>脱水烘干</b>					
香料	搁架	功能	搁架位置	温度 (°C)	时间 (小时)
迷迭香/苜蓿/百里香	多层	脱水烘干	2和4	35	3-4
<b>水果</b>					
苹果/梨子	多层	脱水烘干	2和4	60	6-8
<b>蔬菜</b>					
胡萝卜/豆子	多层	脱水烘干	2和4	60	6-8
<b>肉</b>					
牛肉干	多层	脱水烘干	2和4	70	4-6

<sup>1</sup> 仅部分型号。

<sup>2</sup> 在220°C下烘烤10分钟，然后调到160°C烘烤50分钟。

<sup>3</sup> 先用煎锅煎黄。

\* 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3和搁架位置5。

\*\* 也可以使用食物探头和内部温度设置或**按食物种类烹饪**。

## 用户首选项设置

---

可以利用设置菜单调节用户首选项：

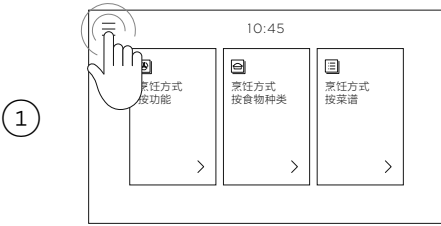
- 更改时间
- 更改时钟格式（12小时、24小时或关）
- 用摄氏度或华氏度显示温度
- 用千克或磅显示重量
- 调节声音反馈音量
- 开关定时器警报
- 开关蜂鸣声
- 在安息日模式下操作
- 更改显示器显示的语言
- 管理WiFi连接
- 调节显示器亮度
- 管理旋钮设置\*：
  - 更改旋钮翻页方向

### **重要！**

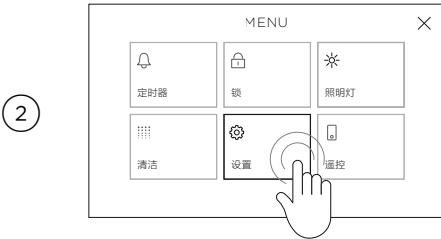
- 当烤箱正在烹饪食物或设置了自动烹饪功能时，不能更改设置。
- 如果关闭了声音设置，在发生故障时仍然发出蜂鸣声和警报。

# 用户首选项设置

## 更改设置



按屏幕左上角的菜单图标。



选择设置。



选择要更改的设置。按需要调节设置，然后按确认按钮。

## 安息日模式

此设置是针对那些遵循安息日不工作的信教人士设计的。

当烤箱处于**安息日模式**时，没有精确的温度控制功能：

热度	大致温度	应用范围
低温	75-100	热食保温
中温	155-180	再加热冷熟食
高温	185-210	烹饪生鲜食物

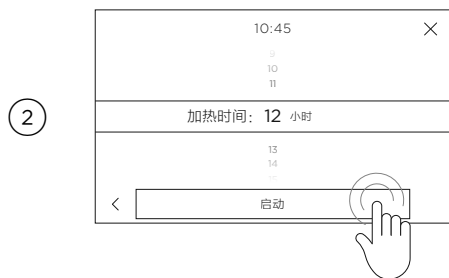
### 当烤箱处于安息日模式时

- 烤箱不响应用户操作
- 照明灯、风扇和显示器在开门时没有反应
- 如果门长时间敞开着，可能会造成热量损失
- 不发出蜂鸣声或警报，显示器不显示故障代码或温度变化
- 烤箱照明灯可以设置为亮或不亮
- 烤箱继续处于安息日模式，直到取消此模式为止
- 在此模式下只能使用**经典烘焙**功能

### 设置安息日模式

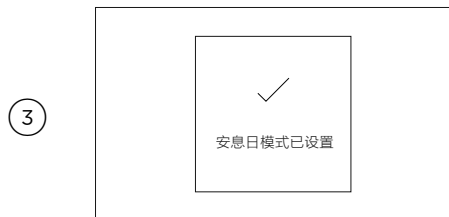


在设置菜单上选择**安息日模式**，然后根据屏幕上的说明操作。



设置希望的热度，然后选择在烹饪过程中**开**或**关**烤箱照明灯。

滚动设置希望的烹饪时间，然后按**开始**按钮。最长可以给烤箱设置73小时加热时间。



**安息日模式设置完毕。**

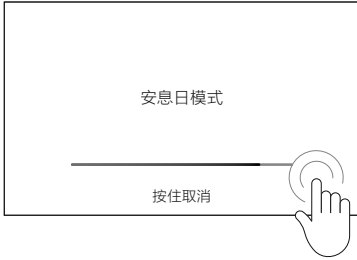
烤箱按设置的时长加热，然后断电。

烤箱继续处于**安息日模式**，直到取消此模式为止。

# 安息日模式

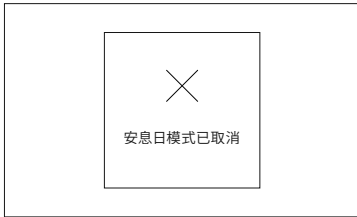
## 取消安息日模式

①



按住屏幕，直到蓝色指示条满格为止。

②



显示安息日模式已取消，可以正常使用烤箱。



# 保养和清洁

## 人工清洁

始终	切勿
<ul style="list-style-type: none"><li>在进行任何人工清洁或维护之前，先等烤箱冷却到可触摸的安全温度，然后断开墙壁上的电源。</li><li>在开始清洁烤箱之前，阅读清洁说明和<b>安全警告</b>部分。</li><li>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烤箱内可触及的任何溢出物、食物或油渍。</li><li>在执行<b>自动清洁</b>程序之前，始终要清洁内玻璃板。如不遵照此建议，残留物会被烘干，再也无法清除掉。</li><li>在执行<b>自动清洁</b>程序之前，始终要取出烤箱搁架。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>切勿使用蒸汽清洁剂。</li><li>切勿把易燃物存放在烤箱里。</li><li>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。先阅读标签上的文字说明。</li><li>切勿用烤箱清洁剂清洁自动清洁板或热裂解烤箱。</li><li>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。</li><li>切勿使用含有氯化物或酸碱物质的清洁产品。</li></ul>

什么？	如何？	重要！
控制面板	在清洁控制面板玻璃和屏幕时要特别小心。只能用湿抹布蘸洗洁精清洁控制面板玻璃。	切勿用烤箱清洁剂或任何粗糙清洁剂、擦洗片、钢丝球或锋利金属铲清洁玻璃表面，否则可能会刮花并损坏表面。
旋钮*	用中性温热洗洁精水清洁，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。
不锈钢镶边条/烤箱门手柄*	用中性温热洗洁精水清洁，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。	始终要阅读标签上的文字说明，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	用中性温热洗洁精水清洁，然后用抹布擦干。	
烤箱内部	清除搪瓷表面的轻微污渍： 用湿抹布蘸中性温热洗洁精水或含有氨水的清洁剂擦拭。 <ul style="list-style-type: none"><li>用软抹布擦干。</li></ul> 清除被烤干的顽固污渍或整个烤箱内部：使用 <b>自动清洁</b> 功能。参看 <b>使用自动清洁</b> 了解详情。	<ul style="list-style-type: none"><li>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。这样做可以降低<b>自动清洁</b>功能使用频率。</li><li>拆卸烤箱门便于擦拭烤箱内部。参看后面几页上的说明。</li></ul>
食物探头	用中性温热洗洁精水清洁，然后用超细纤维抹布擦干。	<ul style="list-style-type: none"><li>每次使用之后清洁干净避免污染。</li><li>切勿用洗碗机清洗，切勿浸泡在肥皂水里，切勿用烤箱清洁剂清洁，在执行<b>自动清洁</b>程序过程中切勿让它留在烤箱里。</li></ul>

\* 仅部分型号

## 保养和清洁

什么?	如何?	重要!
全伸出型滑动搁架	用湿抹布蘸中性清洁剂擦拭。 切勿擦掉或洗掉（滑动搁架伸出时可以看到的）白色润滑油。	在执行 <b>自动清洁</b> 程序过程中切勿让此搁架留在烤箱里。 切勿用洗碗机清洗滑动搁架，切勿浸泡在肥皂水里，切勿用烤箱清洁剂清洁。否则会洗掉白色润滑油，致使滑动搁架不能平滑滑动。
烤网 烤架 烤盘 烤箱烤网搁架	用中性温热洗洁精水清洁。 把被烧焦的顽固污渍放入温热洗碗粉溶液里浸泡一会儿。这些部件也可以用洗碗机清洗。	在执行 <b>自动清洁</b> 程序过程中切勿让这些部件留在烤箱里（侧架除外），否则会退色或损坏。
烤箱密封圈	切勿清洁此部件。	
烤箱门玻璃 (在每次使用之后)	在每次使用之后，用柔软抹布蘸温热洗洁精水擦掉污渍。  用海绵蘸温热苏打水擦拭顽固污渍，然后用柔软无绒布擦干。	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烤箱门玻璃，否则会刮花玻璃，造成玻璃开裂或破裂。 切勿让油脂堆积在玻璃上，否则油脂会被烤干影响玻璃透明度。

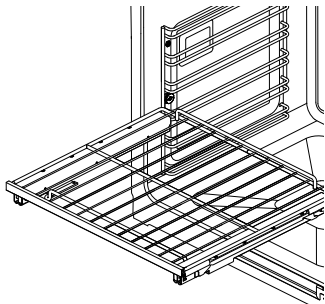
### 取出两边的侧架

取出侧架便于清洁烤箱。在执行**自动清洁**程序过程中，侧架可以留在烤箱里。

#### 重要!

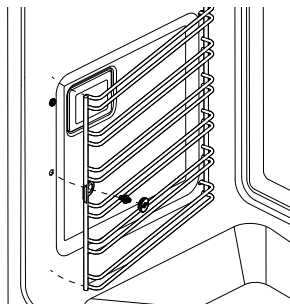
始终要先断开墙壁上的烤箱电源。确保烤箱彻底冷却下来才能开始。

1



滑出并取出所有搁架。

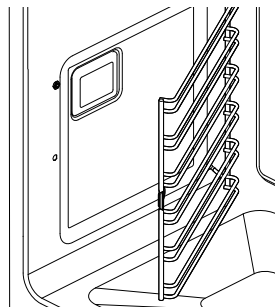
2



卸下侧架前部的紧固螺母。必要时用一枚硬币松开螺母。

向烤箱背面拉侧架前部，直到前锁片脱离紧固螺母为止。

3



向前滑动侧架，直到后销脱离销孔为止。

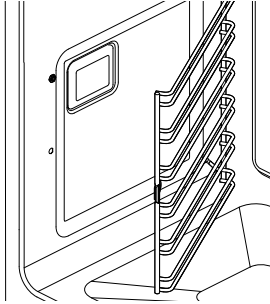
### 重新安装两边的侧架

取出侧架便于清洁烤箱。在执行**自动清洁**程序过程中，侧架可以留在烤箱里。

### 重要!

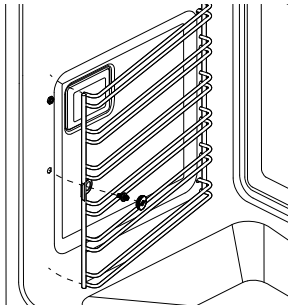
始终要先断开墙壁上的烤箱电源。确保烤箱彻底冷却下来才能开始。

1



让侧架后销滑入销孔，确保侧架牢牢固定在烤箱侧壁上。

2



把侧架前锁片安装在固定螺丝之上。  
重新安装紧固螺母。可以用一枚硬币拧紧螺母。

### 更换烤箱照明灯泡

- 烤箱使用G9碘钨灯泡，规格为120V 50Hz 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）。
- 注意：保修不涵盖烤箱灯泡更换。

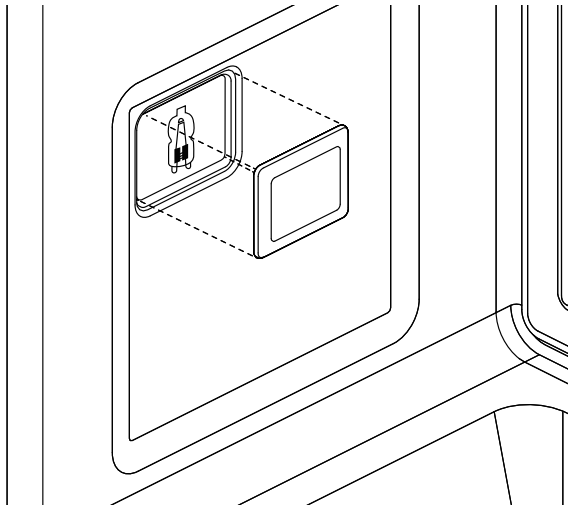
### 更换灯泡

- 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 取出烤箱搁架和侧架（参看**保养和清洁**）。
- 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。

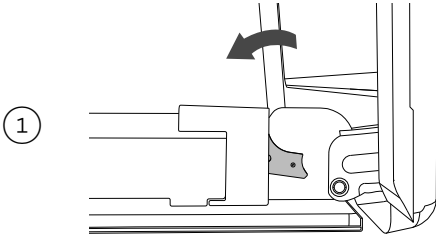


### 拆卸和重新安装烤箱门

**重要!**

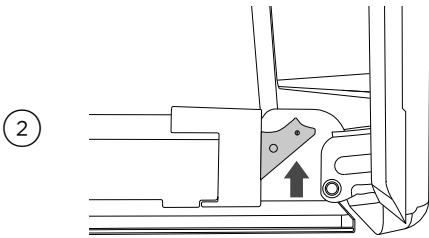
小心烤箱门很重!

#### 拆卸烤箱门

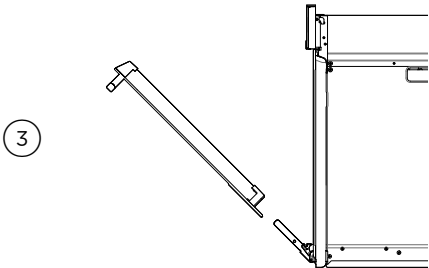


把烤箱门开到最大。

找到任一边两个门铰链上的两个小金属锁杆。

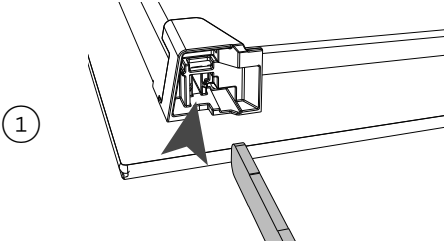


向上推出每个锁杆让门和铰链脱扣。

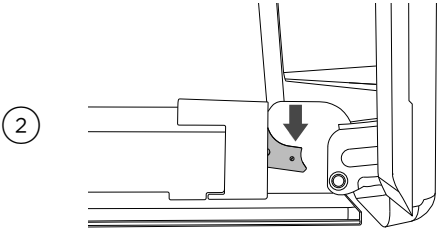


双手握住门两侧让它回升到45°角，然后轻轻向外拉使其脱离铰链。

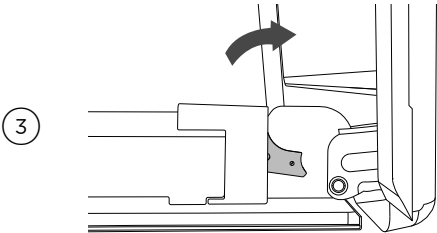
### 重新安装烤箱门



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。



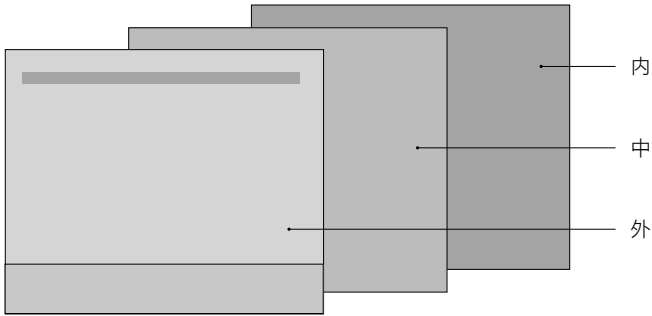
确保门牢牢卡在铰链上。再次把门开到最大，然后向下推每个锁杆把门锁在铰链上。



**重要!**  
确保两个锁杆锁到位，然后再尝试关门。

### 拆卸烤箱门玻璃板清洁

烤箱门总共由3块玻璃板构成。在清洁中玻璃板时，必须先拆卸门和内玻璃板。



### 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剂、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。联系当地接受过斐雪派克专业培训和支持的维修技术员或客户服务部安排维修事宜。
- 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。联系当地接受过斐雪派克专业培训和支持的维修技术员或客户服务部安排维修事宜。

注意：保修并不涵盖服务人员到现场给客户id提供烤箱使用或维护协助。

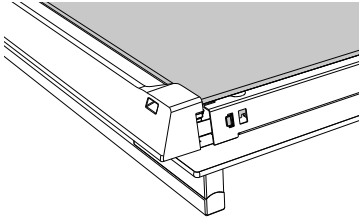
建议你拆卸烤箱门便于清洁玻璃。参看[拆卸和重新安装烤箱门](#)了解详情。在拆卸烤箱门之后，把它放在平整干净的柔软平面上。

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。



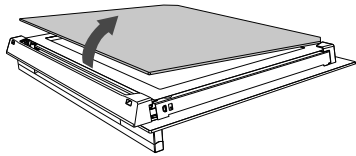
### 拆卸内玻璃板

①



推门两边玻璃固定板上的锁片。向上拉玻璃固定板，直到锁片进入最上面的锁孔为止。

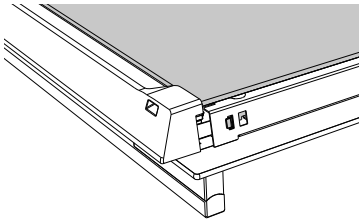
②



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凹槽为止，然后拉出玻璃板。玻璃板提起角度不得过大，否则会损坏玻璃。

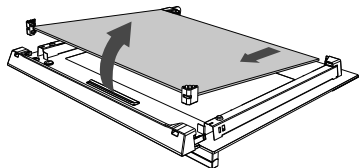
### 拆卸中玻璃板

①



再次推门两边玻璃固定板上的锁片。可以彻底拉出玻璃固定板。向门顶方向轻轻拉中玻璃板，直到玻璃板脱离门底上的凹槽为止。

②



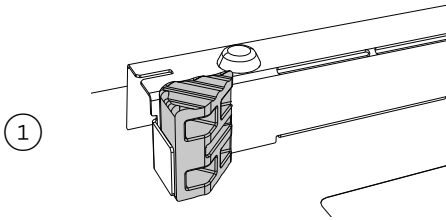
向门顶方向轻轻拉中玻璃板，直到玻璃板脱离门底上的凹槽为止。拉出玻璃板。玻璃板顶上的橡胶止动块仍然卡在玻璃板上。

### 在重新安装玻璃板时要确保：

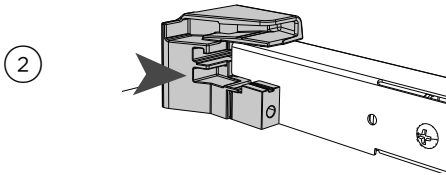
- 如图所示正确重新安装内玻璃板，确保烤箱安全工作。
- 特别小心不要让玻璃边沿撞击任何物体或表面。
- 切勿用力把玻璃板安装到位。如果很难重新安装玻璃板，先把它们卸下来，然后重新开始安装。如果这样还不能解决问题，请联系客户服务部。

### 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色镶边条和警告文字）。



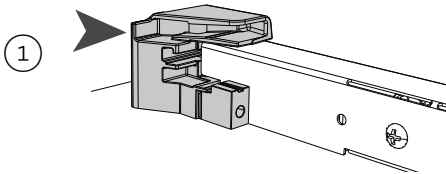
确保橡胶止动块仍然卡在玻璃板顶上。确保正确调整两个止动块在玻璃板上的位置，如图所示让较长的一面位于玻璃板侧面之下。



把玻璃板滑进门底部的下凹槽。  
把玻璃板放入门里，橡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（可以看到烤箱门底部的标志）。



把玻璃板滑进门底部的凹槽，然后把玻璃板放入门顶部的凹槽里。

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位夹紧玻璃板。

## 使用自动清洁功能

**自动清洁**程序除去与传统烤箱清洁有关的食物残渣和油污。在执行热裂解清洁程序过程中，高温促使食物残渣和油污燃烧分解，最后只剩下少量很容易清除的灰烬。

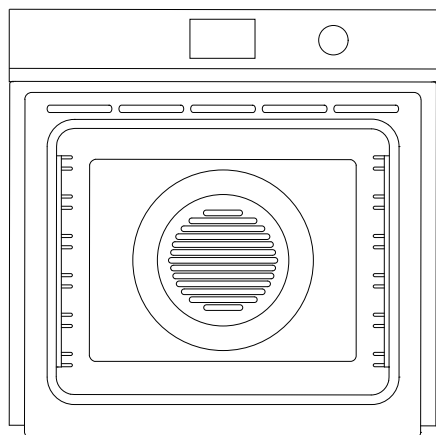
可以使用两种**自动清洁**程序：

**标准清洁**（4个小时）  
除去一般油污或重油污

**轻度清洁**（3个小时）  
除去轻度油污

### 重要！

- 必须先清洁烤箱门内玻璃板，然后再执行自动清洁程序。如不遵照此建议，烤箱门玻璃可能会留下永久性污点或斑点。  
参看保养和清洁了解如何清洁内玻璃板。
- 切勿使用烤箱清洁剂、任何脱脂清洁剂或烤箱衬垫。
- 在执行自动清洁程序之前，取出烤箱里的所有搁架、托盘、烤盘和器皿（侧架除外）。如果让它们留在烤箱里，它们会永久性损坏；让用易燃物质（例如木材、布匹和塑料）制成的东西留在烤箱里可能会起火燃烧。
- 切勿用烤箱清洁其他部件。
- 确保房间通风良好。
- 在执行自动清洁程序之前，切记先把宠物鸟移到另一个与厨房分隔开且通风良好的房间。某些宠物鸟对在执行自动清洁程序过程中产生的烟气非常敏感，如果在此过程中留在厨房里，可能会被熏死。
- 在执行自动清洁程序过程中，烤箱温度比烹饪温度高。在这种情况下，烤箱表面比烹饪时烫，应该让儿童远离烤箱。
- 在执行自动清洁程序过程中将锁住烤箱门。
- 如果烤箱门上的任何一块玻璃板有裂缝或疵瑕，烤箱密封圈损坏或磨损，或者烤箱门关不严，切勿执行自动清洁程序。联系当地接受过斐雪派克专业培训和支持的维修技术员或客户服务部安排维修事宜。

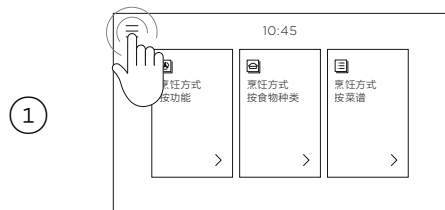


### 在开始之前

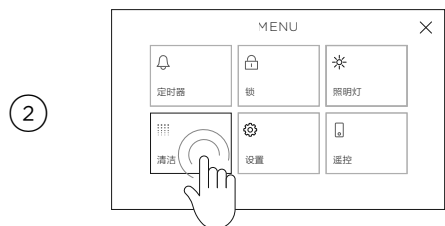
- ① 取出所有搁架、配件和器皿。不需要取出两边的侧架。
- ② 擦掉油渍，然后擦拭密封条附近的烤箱表面内边缘，否则可能会造成烤箱表面褪色。  
**避免清洁密封条，否则可能会损坏密封条。**
- ③ 检查烤箱门内玻璃板。如果有污迹，必须先把它清理干净再执行**自动清洁**程序。参看**保养和清洁**了解详情。  
**如果让污迹留在玻璃上，污迹在执行自动清洁程序过程中会发生燃烧，致使污迹很难除去。**
- ④ 关上烤箱门。

# 使用自动清洁功能

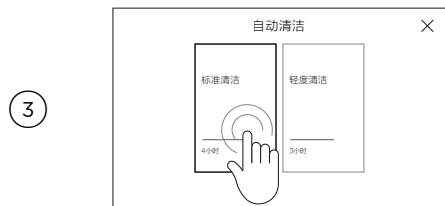
## 设置自动清洁功能



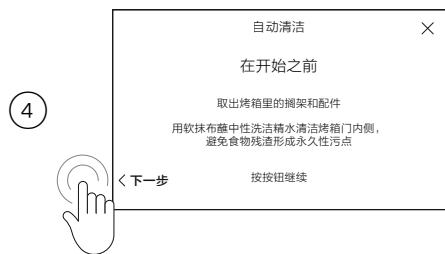
按屏幕左上角的菜单图标。



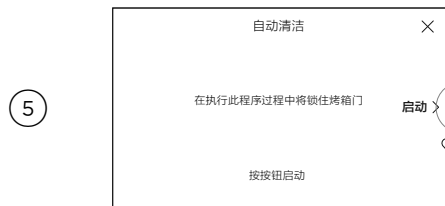
选择**清洁**。



选择**标准清洁**或**轻度清洁**。

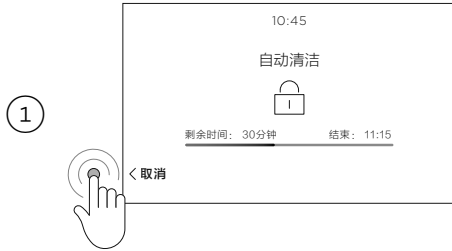


根据屏幕上的说明按屏幕左下角的按钮继续。



按屏幕左上角的按钮执行**自动清洁**程序。  
为安全起见，烤箱门在程序执行过程中自动锁住。  
如果烤箱门没有关好或再次打开烤箱门，将取消此程序。

## 取消自动清洁功能

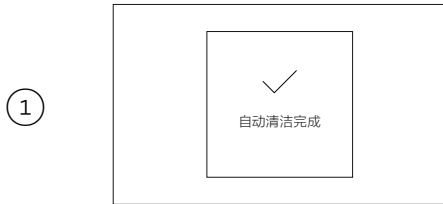


在**自动清洁**程序执行过程中，随时可以按屏幕左边的按钮取消此程序。

### 重要!

- 在烤箱冷却到安全温度时才打开烤箱门锁。  
切勿断开烤箱总电源（墙壁上的开关）。如果在烤箱很热时断开电源，可能会损坏烤箱和相邻橱柜。
- 建议你不要在取消自动清洁程序之后立刻开始再执行一次自动清洁程序。

## 在自动清洁程序执行结束时



屏幕显示**自动清洁结束**。按屏幕清除文字。

### 你必须:

- 等待烤箱彻底冷却下来。
- 用小刷子或湿抹布除去灰色灰烬。
- 用干净湿抹布擦拭烤箱。
- 用干净无绒布擦干。
- 重新安装烤箱搁架。

## 故障排除

如果烤箱有问题，请先检查下列各点，再联系当地接受过斐雪派克专业培训和支持的维修技术员或客户服务中心安排维修事宜。

### 一般性问题

问题	可能的原因	解决办法
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 <b>设置时钟</b> 。
烤箱不工作，但屏幕显示。	烤箱处于 <b>演示模式</b> 。	联系客户服务部。
打开烤箱门时，照明灯不亮。	烤箱照明灯泡烧了。	更换灯泡。参看 <b>保养和清洁</b> 了解详情。
	门没有装好。	参看 <b>保养和清洁</b> 了解如何正确安装烤箱门。
	没有开启烤箱照明灯。	按屏幕左上角的菜单，然后选择 <b>照明灯</b> 。
烤箱控制按钮不起作用。	控制面板被锁住。	按住屏幕解锁。
烤箱不加热。	烤箱门没有关好，或者在烹饪过程中频繁开门。	打开烤箱门时，加热管断电。  确保关好门，避免在烹饪过程中频繁开门。
	烤箱门上的玻璃板开裂、破碎或破裂。	清洁不当，或者玻璃边沿撞击其他物体。  <b>切勿使用烤箱。</b> 联系当地接受过斐雪派克专业培训和支持的维修技术员或客户服务部安排维修事宜。
在断开烤箱电源之后，通风口有热气喷出来。	这是正常现象。	为安全起见，即使断开烤箱电源，冷却风扇也要继续运转。在烤箱冷却之后，风扇自动断电。
在选择不使用风扇的功能（例如烘焙或经典烘焙）时，烤箱风扇运转。	这是正常现象。 在烤箱预热时，风扇要运转。当烤箱温度达到设置温度时，风扇停止运转。	等到屏幕不再显示红色加热指示条：可以使用烤箱了。

## 故障排除

### 一般性问题

问题	可能的原因	解决办法
在选择不使用风扇的功能（例如烘焙或经典烘焙）时，烤箱风扇运转。	这是正常现象：在加热冷食时，烤箱先把冷食加热到比设置温度稍高的温度。  这样从头开始营造最佳烘焙条件。	等到屏幕不再显示红色加热指示条：可以使用烤箱了。
烤箱达到设置温度，但温度旋钮光环仍然显示红色*。	给烤箱设置了 <b>烧烤</b> 功能。	这是正常现象。在使用此功能时，烧烤加热管始终在加热，旋钮光环*始终显示红色。
在尝试把温度调到某个温度以下时，烤箱发出一声蜂鸣声。	这是正常现象：为食物安全起见，烤箱在出厂前给各个功能设置了最低温度。	选择一个不同的温度，或者尝试使用一个针对低温烹饪设计的不同功能。
在使用烧烤*功能时，温度旋钮光环并不变成白色。	这是正常现象：温度旋钮光环仍然显示红色表示烧烤加热管提供直接辐射热量。	

\* 仅部分型号

## 故障排除

### 自动清洁

问题	可能的原因	解决办法
在执行自动清洁程序过程中，烤箱响声比平时大。	这是正常现象：烤箱冷却风扇在最高转速下运转。	
屏幕不显示剩余时间，但烤箱门打不开。	烤箱仍然很热，不能进行烹饪，所以烤箱门被锁住了。	等到 <b>自动清洁</b> 程序结束。如果中途取消 <b>自动清洁</b> 程序，仍然要等烤箱冷却下来才能使用烤箱。 烤箱门锁自动打开。
中途取消了自动清洁程序，但不能使用烤箱： <ul style="list-style-type: none"><li>• 烤箱门打不开。</li><li>• 屏幕仍然按分钟倒计时或显示剩余时间。</li><li>• 控制按钮不起作用。</li></ul>	这是正常现象。 如果烤箱还很热，不能用它烹饪食物，仍然锁住烤箱门，直到烤箱冷却下来为止。	等到冷却阶段结束。当烤箱可以使用时，发出一声长蜂鸣声，烤箱门锁自动打开。  注意：冷却阶段最长可达45分钟，视 <b>自动清洁</b> 程序取消时间而定。
烤箱发出蜂鸣声，屏幕显示A2或A3。	参看 <b>故障代码</b> 了解详情。	根据屏幕显示的说明操作。
在执行自动清洁程序过程中断电。	断电。	打开烤箱门时，加热管断电。  烤箱门仍然被锁住。在恢复供电之后，烤箱门仍然被锁住，直到烤箱冷却到安全温度为止。



## 故障代码

如果烤箱发生故障，烤箱自动暂停所有功能，发出5次蜂鸣声，并显示故障代码。

### 重要！

如果显示故障代码，除非下表明确告诉你断开烤箱总电源（墙壁上的开关），否则切勿断开总电源，要用烤箱内部的冷却风扇冷却烤箱部件。如果在烤箱很热时断开电源，可能会损坏烤箱和相邻橱柜。

### 显示故障代码时的应对措施

- ① 如果蜂鸣声不停止，可以按显示器停止蜂鸣声。
- ② 记录显示的故障代码。你可能需要此信息。
- ③ 根据屏幕显示的说明解决问题。
- ④ 如果自己可以解决问题，且不再显示故障代码，可以继续使用烤箱。

如果自己不能解决问题，或者仍然显示故障代码且仍然有问题：等到冷却风扇停止且烤箱彻底冷却下来，断开墙壁上的烤箱电源，然后联系当地接受过斐雪派克专业培训和支持的维修技术员或客户服务部并告知对方故障代码。

故障代码	可能的原因	解决办法
<b>A1</b>	烤箱过热。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 切勿断开烤箱电源。</li><li>• 等待烤箱温度降下来。</li><li>• 在烤箱冷却下来且门锁打开之后，不再显示故障代码。现在可以再次使用烤箱了。</li></ul>
<b>A2</b>	门锁故障：在执行 <b>自动清洁</b> 程序之后，门锁不上。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 断开墙壁上的烤箱电源，然后再接通电源。</li><li>• 等待大约10秒钟，让门锁返回到初始位置。</li><li>• 设置时钟。参看<b>设置时钟和首次使用</b>了解详情。</li><li>• 尝试执行<b>自动清洁</b>程序，确保关好门。参看<b>使用自动清洁功能</b>。</li></ul>
<b>A3</b>	门锁故障：在 <b>自动清洁</b> 程序结束之后，门锁打不开。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 断开墙壁上的烤箱电源，然后再接通电源。</li><li>• 按烤箱门让门锁脱扣。</li><li>• 如果这样还不能解决问题且仍然显示故障代码，请联系接受过斐雪派克专业培训和支持的维修技术员或客户服务部安排维修事宜。</li></ul>
<b>F</b> +数字	技术故障。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 记录故障代码。</li><li>• 等到冷却风扇停止且烤箱彻底冷却下来。</li><li>• 断开墙壁上的烤箱电源。</li><li>• 联系当地接受过斐雪派克专业培训和支持的维修技术员或客户服务部安排维修事宜。</li></ul>

## 保修和维修

---

此烤箱根据下列标准和规范设计制造：

- GB4706.1 家用电器和类似电器 — 安全 — 第一部分 — 通用要求
- GB4706.22 家用电器和类似电器 — 安全 — 厨房固定吸油烟机、炉灶、烤箱和类似电器特殊要求



**FISHERPAYKEL.COM**

© Fisher & Paykel Appliances 2019.版权所有。

本指南所述的产品规格适用于截止到发行之日所销售和描述的特定产品型号。本公司秉承不断改进产品之政策，上述规格可能随时会有变动。因此，请向当地经销商咨询，确保本手册所述的产品是当前销售的产品。

**CN**

**591939B 2019年11月**