

FISHER & PAYKEL

组合型蒸汽烤箱

简约型

OS60SDTDB1型和OS60SDTB1型

现代型

OS60SDTDX1型和OS60SDTX1型

用户指南

CN

目录

安全警告	5
在开始之前	9
首次使用	10
使用烤箱照明灯	22
使用厨房定时器	23
更改时间	25
锁住控制面板	26
控制面板解锁	27
烹饪选项	28
预约烹饪	29
自动断电	30
温度探头	31
指导烹饪	34
烹饪指南	36
烹饪数据表	46
用户首选项设置	54
安息日模式	56
保养和清洁	58
烤箱除垢	65
使用蒸汽清洁功能	67
故障排除	68
故障代码	70
制造商保修和服务指南	71
嵌入式烤箱接触食物的材料的信息	72

注册

登录公司网站fisherpaykel.com/register注册你购买的电器。

⚠ 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!



有火灾危险

如不遵照此建议，可能会造成过热、烫伤和人身伤害。

- 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!



有割伤危险

如不小心，可能会造成人身伤害。

- 小心：部分边沿很锋利。

⚠ 警告!



热表面有烫伤危险

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。
- 在打开烤箱门时有热气和蒸汽溢出，特别是在使用蒸汽功能时，务必要小心。先让热气和蒸汽散开，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。

阅读并妥善保存本指南

警告!

为了降低火灾、触电、人身伤害或财物损失风险，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。

安装

- 确保让资深技术人员正确安装此电器并接地。
- 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。
- 切勿安装已损坏的电器，切勿使用发生故障的电器。如果你收到此电器时电器已损坏，请立即联系当地经销商或安装人员。

维修

- 除非本指南有明确建议，否则切勿修理或更换电器的任何零部件。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。

有火灾危险

- 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。
- 只使用干燥隔热手套或隔热垫。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

- 此电器仅供家庭（住宅）使用。此电器不得用于任何商业目的。如果用户把此电器用于任何商业目的，会影响产品保修。
- 不得让儿童玩弄家用电器。
- 切勿让儿童单独留在电器安装区域无人看护。切勿让他们坐在或站在电器上。
- 必须让8岁以下儿童远离电器，除非始终有人看护他们。
- 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烧伤或人身伤害。
- 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。
- 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。
- 当烤箱处于冷却状态（预热之前）时，把搁架放在希望的搁架位置。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。
- 只使用适合烤箱使用的烤盘。遵守烤盘制造商的使用说明。

安全警告

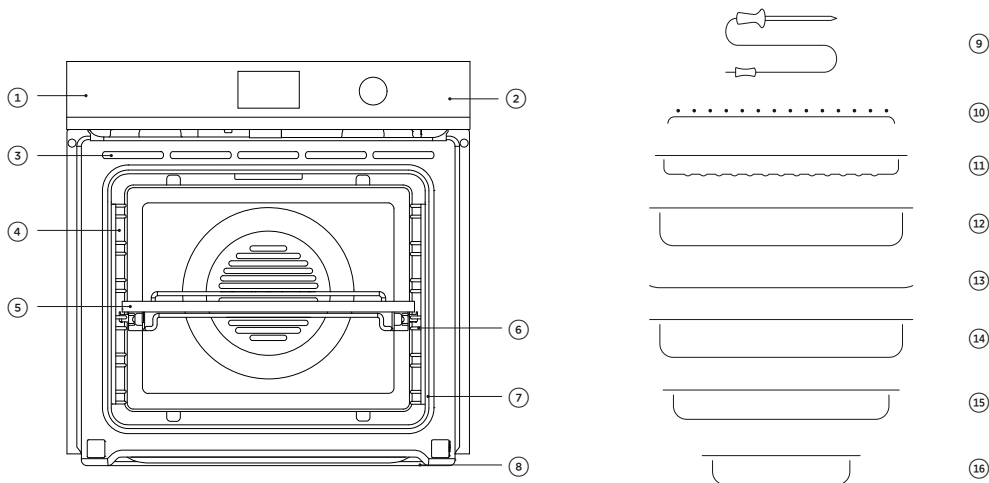
- 当烤箱处于冷却状态时，把烤箱搁架放在希望的搁架位置。如果在烤箱加热之后必须拆卸一个搁架，切勿让隔热垫接触很烫的加热管。
- 切勿触摸烤箱内的加热管或内表面。即使加热管和内表面不发红，也可能很烫，可能会造成烫伤。烤箱门、通风口和附近表面也可能很烫。
- 随时可以配置此电器进行远程操作。切勿把易燃物或对温度敏感的物品存放在烤箱内部、顶上或旁边。
- 温度探头或铝箔不得接触烤箱加热管。
- 此烤箱只能使用建议的温度探头。
- 为了避免过热，此电器不得安装在装饰门后面。
- 警告：在使用过程中，可接触的部位会很烫。应让儿童远离电器。

清洁

- 切勿清洁烤箱密封圈，切勿用任何烤箱清洁剂擦拭密封圈。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、移动或拆卸烤箱密封圈。
- 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零部件。
- 切勿用蒸汽清洁器清洁烤箱的任何零部件。
- 门封条是实现良好密封的关键。小心不要摩擦、损坏或移动门封条。

在开始之前

- 确保安装人员对照安装指南上的最后核对表检查了所有项目。
- 阅读本指南，要特别留意锁住控制面板部分。
- 除去并采用环保方法处置所有内外包装材料。回收利用自己可用的物品。
- 把搁架安装在烤箱内希望的搁架位置。
- 根据首次使用部分所述方法调试烤箱。



烤箱功能部件和配件

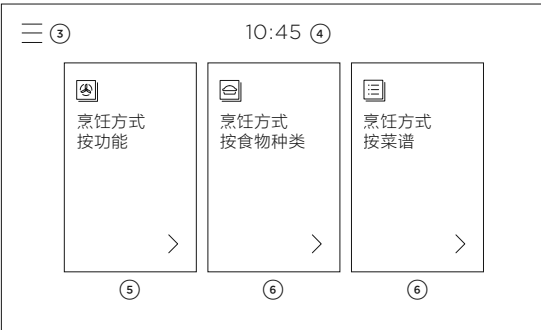
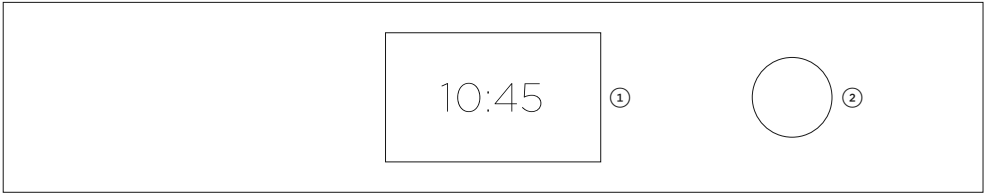
- | | |
|---------------|----------|
| ① 控制面板 | ⑨ 温度探头 |
| ② 水箱安装舱 | ⑩ 烧烤架 |
| ③ 烤箱通风栅格 | ⑪ 烤网 |
| ④ 烤箱照明灯位置 | ⑫ 烘盘 |
| ⑤ 全伸出型滑动搁架(2) | ⑬ 打孔烤盘 |
| ⑥ 侧架 | ⑭ 大集水盘* |
| ⑦ 烤箱密封圈 | ⑮ 大打孔烤碟* |
| ⑧ 集水槽 | ⑯ 小打孔烤碟* |

未画出：烤箱门和手柄、阶梯型烤网搁架和水箱。

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网站上订购。

* 使用温度不得超过100°C。

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

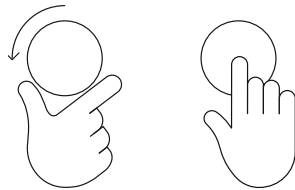
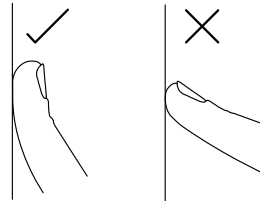
利用直观的触摸屏显示器操作烤箱。利用触摸屏选择烹饪功能、指导烹饪功能和设置。

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。

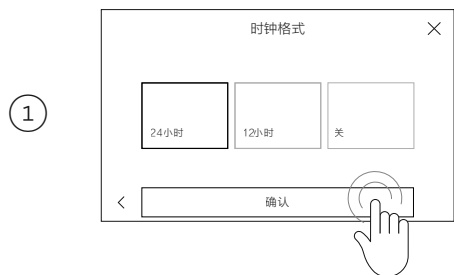
控制旋钮*

- 转动控制旋钮滚动显示菜单项和设置的定时器。
- 按按钮选择或确认。
- 按住按钮返回。

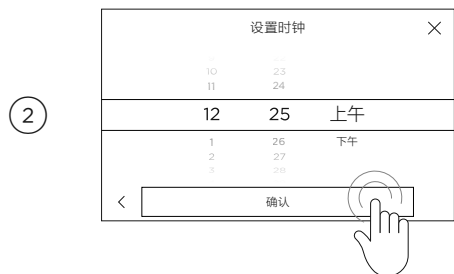


设置时钟

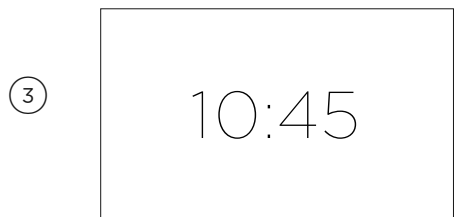
在首次接通烤箱电源或烤箱停电之后重新通电时，需要给烤箱设置时间。



设置时钟格式。选择**24小时**、**12小时**或**关**，然后按确认按钮。



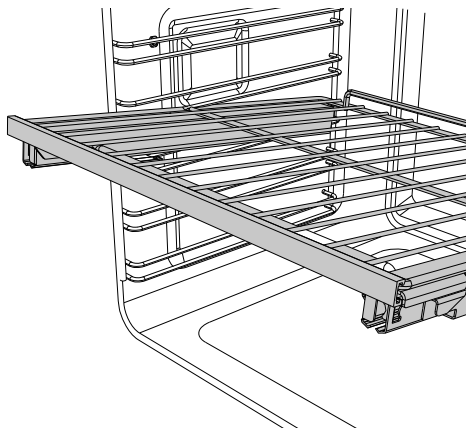
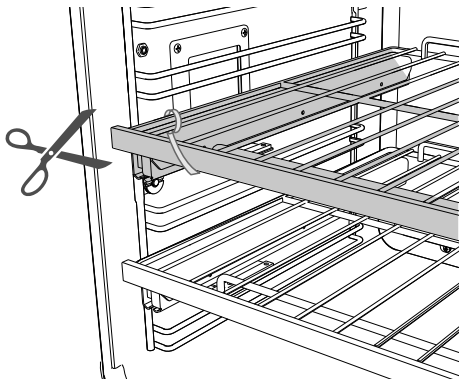
滚动设置正确时间，然后按确认按钮。



时间设置完毕，屏幕显示当前设置的时间。

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，然后把搁架安装在希望的搁架位置。

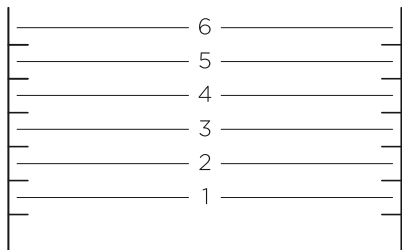


拆卸烤箱里的搁架

- 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。

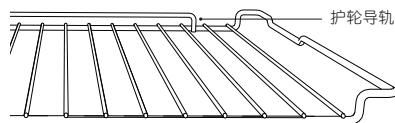
为安全起见，烤网搁架和滑动搁架合为一体，不能把它们分开。只要把烤网搁架和滑动搁架正确装在侧架上，在向外拉烤网搁架时，烤网搁架不会发生倾斜。

把搁架安装在希望的搁架位置



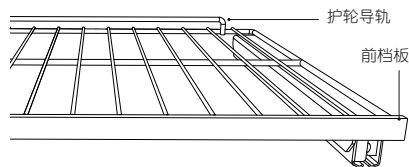
搁架位置

建议你每次烹饪时把滑动搁架装在第2层或第4层。



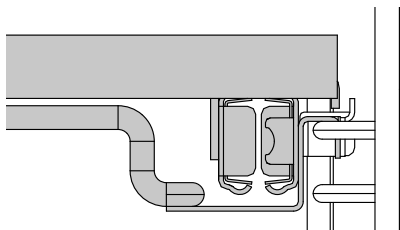
重新安装烤网搁架

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。

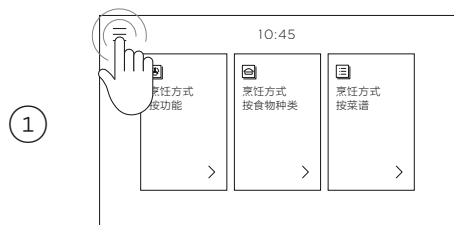


确保滑动搁架装在侧架最上层，而不是装在中间位置。

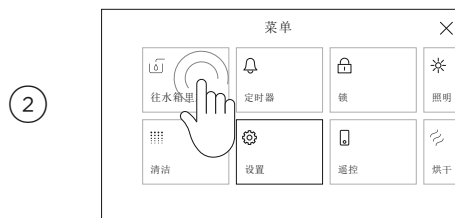
如果烤箱里有食物，慢慢向外水平滑动搁架。这样可以防止两边的金属箍脱离侧架，搁架不至于发生倾斜。

水箱安装舱

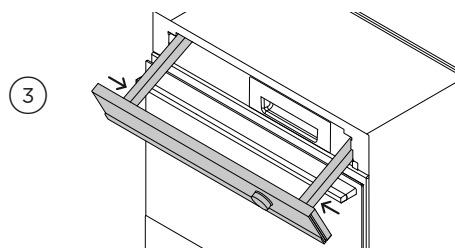
水箱安装舱里的某些零部件有包装材料。下面告诉你如何打开水箱安装舱拆卸包装材料。



按屏幕左上角的菜单图标。



按水箱加水按钮。



除去控制面板开关臂上的包装材料。
按屏幕关闭控制面板。

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：

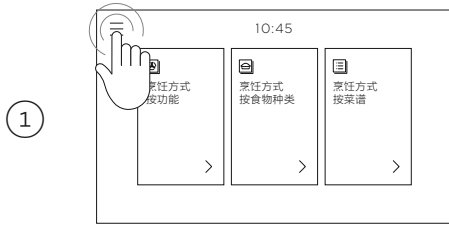
在调试过程中会产生明显气味和少量烟气，这是在制造过程中残存的残留物燃烧造成的。这是正常现象，但要确保在调试过程中厨房通风良好。在烤箱冷却之后，用抹布蘸中性洗洁精水擦拭干净，然后用干抹布擦干。

首次使用

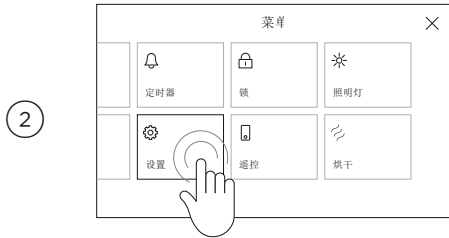
设置水硬度

应该在首次使用任何蒸汽功能之前设置水硬度。如果你不知道当地的水硬度，请联系当地自来水公司。

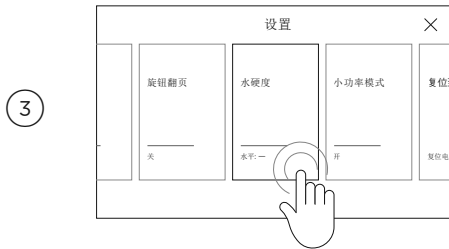
我们建议你在水硬度超过450ppm的情况下不使用此电器。



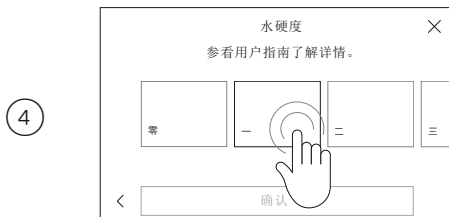
按屏幕左上角的菜单图标。



进入设置菜单。



选择除垢：水硬度。



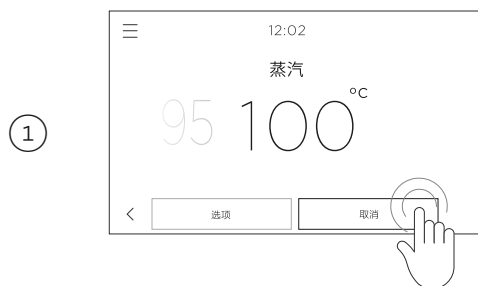
选择水硬度：

水硬度(PPM)	刻度
0-100	零
100-250	—
250-350	二
350-450	三

首次使用

往水箱里加水

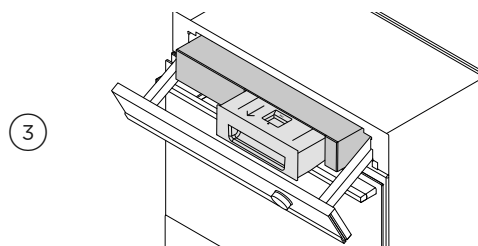
必须在使用任何蒸汽功能之前往水箱里加水。为了达到最佳烹饪效果，建议先往水箱里加饮用水，然后再烹饪。



选择希望的蒸汽功能和温度，然后按启动按钮。

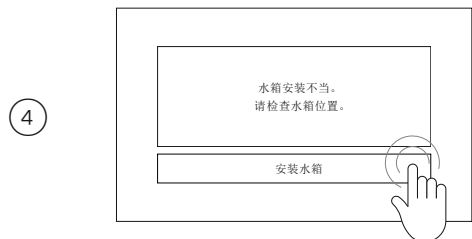


按水箱加水按钮。



在听到提示音时，按触摸屏打开控制面板。拉出水箱，然后加水至最大刻度线。

把水箱推回原位，然后按屏幕关闭控制面板。

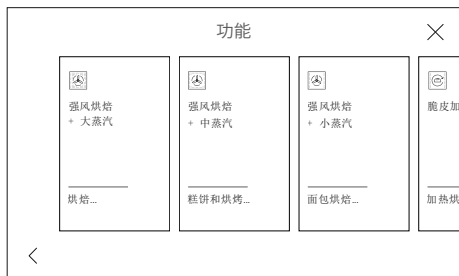
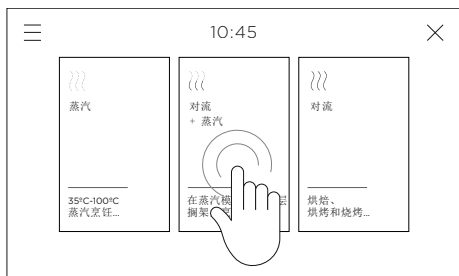


如果水箱安装不当或水位太低，根据屏幕提示操作，然后继续烹饪。

首次使用

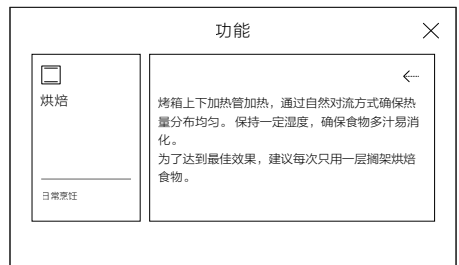
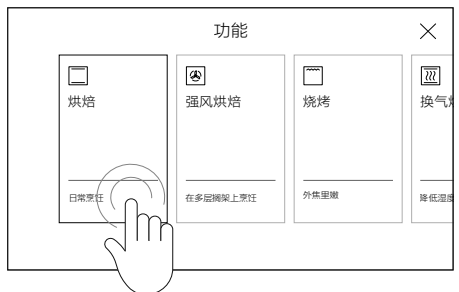
选择功能

如要选择并使用功能，进入功能类别菜单，然后按功能名称或图标选择功能。



展开说明

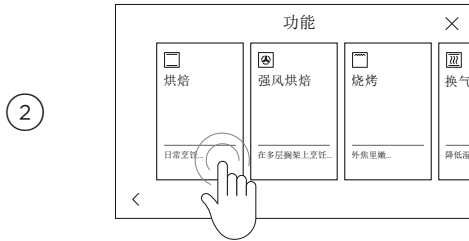
如要详细了解每个功能或类别，按每个功能名称或类别名称下面的说明。



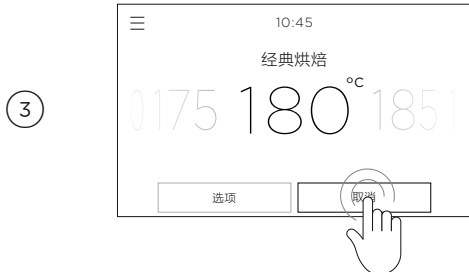
设置功能和温度



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，进入希望的功能类别菜单。



滚动显示功能，然后选择希望的选项。



如要调节预设温度，左右滑动温度控制条或转动控制旋钮。按启动按钮加热烤箱并开始烹饪。

当烤箱加热时，屏幕显示红色温度指示条。



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*光环变成红色。

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。

快速预热阶段

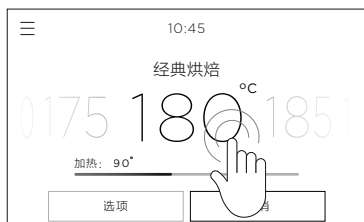
某些烹饪功能要求烤箱经过初始快速预热阶段。在此阶段接通风扇、烘焙加热管和烧烤加热管的电源，烤箱快速加热到设置温度。在烤箱温度达到设置温度之后，断开风扇、烘焙加热管和烧烤加热管的电源，具体情况视选择的烹饪功能而定。

* 仅部分型号

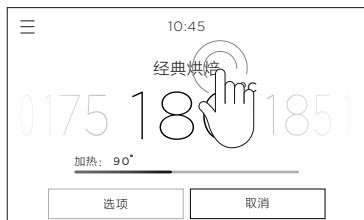
编辑或取消烹饪

在烹饪过程中按要调节的功能名称或温度。

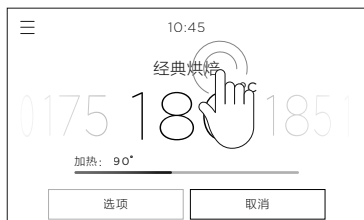
更改温度



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。

首次使用

在使用蒸汽功能之后烘干烤箱

在使用蒸汽功能之后，烤箱内可能会残留有水分。等到烤箱冷却下来，然后用海绵或软抹布擦拭烤箱底板。

也可以在烹饪结束之后，根据提示运行烘干程序。

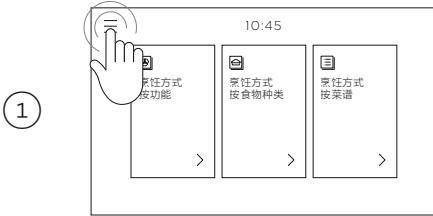
在此阶段接通风扇、烘焙加热管和烧烤加热管的电源，烤箱快速加热烘干。在烘干程序结束之后，应该取出集水盘，必要时倒空水。烤箱内部很热，必须取出烤箱里的所有食物才能烘干烤箱。

如果还要烹饪其他食物，可以稍后运行烘干程序，但应该尽快运行烘干程序烘干烤箱。

如果长时间跳过烘干程序，电器可能会发生腐蚀损坏，致使保修失效。

使用烤箱照明灯

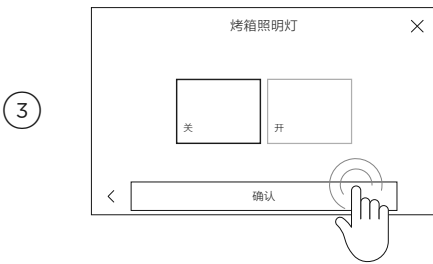
开关烤箱照明灯



按显示器左上角的菜单图标。



选择照明灯。

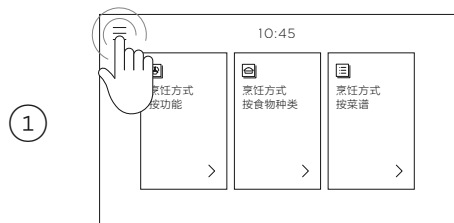


按需要选择开或关，然后按确认按钮。

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。参看指导烹饪部分了解如何设置自动断电定时器或预约烹饪。

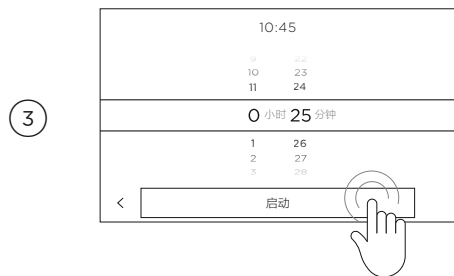
设置定时器



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，然后按启动按钮。
最长可以给定时器设置11小时59分钟。



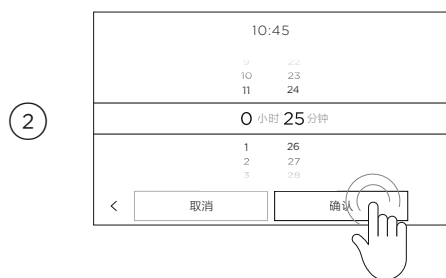
屏幕显示定时器倒计时。

使用厨房定时器

编辑或取消定时器



按屏幕右上角的定时器倒计时字段。



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。



在定时器定时结束时，发出一串蜂鸣声。

选择关闭按钮返回主屏幕，或者按添加时间按钮设置另一个定时器。

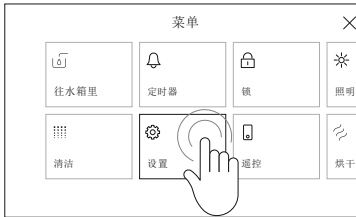
更改时间

1



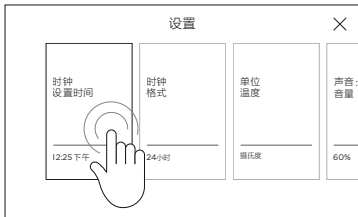
按显示器左上角的菜单图标。

2



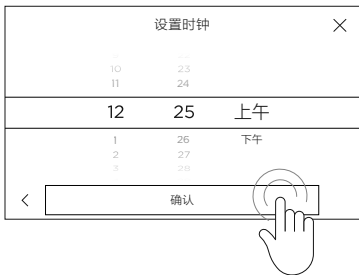
选择设置。

3



选择时钟设置时间。

4

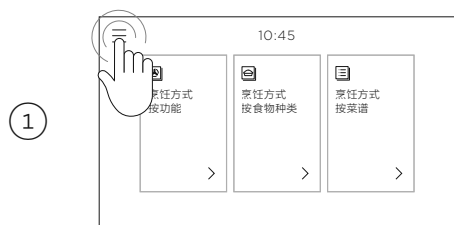


滚动更改时间，然后按确认按钮。

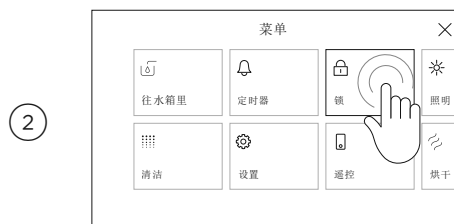
锁住控制面板

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选项之后，不能锁住烤箱控制按钮。



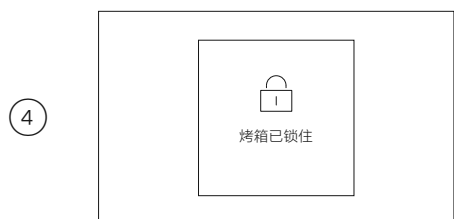
按屏幕左上角的菜单图标。



选择锁。



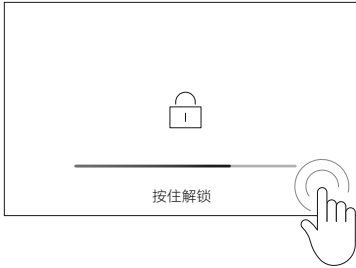
按确认按钮。



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，直到解除烤箱锁。

烹饪选项

烤箱有多种自动烹饪选项，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，然后自动断电。



自动断电

设置烤箱在设置的时长之后断电。

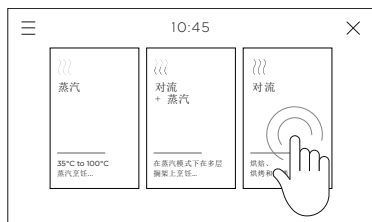


温度探头

用温度探头监视温度，当食物内部温度达到设置温度时自动断开烤箱电源。

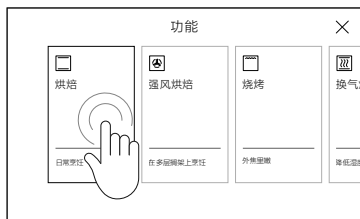
可以在开始烹饪之前设置这些选项，也可以在烤箱开始烹饪之后设置这些选项。

1



选择按功能烹饪，进入希望的功能类别菜单。

2



选择要使用的功能。

3



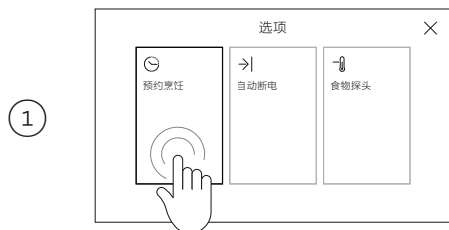
按屏幕底部的选项按钮选择：预约烹饪、自动断电和温度探头。

预约烹饪

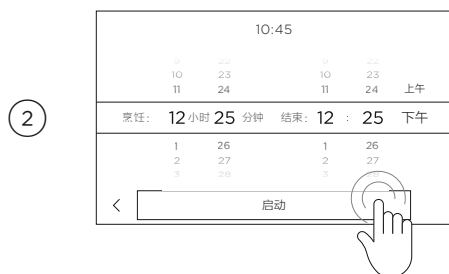
在烤箱加热时，烧烤加热管通电加热。把食物放在较低搁架上或盖上盖子，可以防止食物在烤箱加热过程中起火燃烧。

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、蒸汽醒发功能、蒸汽解冻功能或空气煎炸功能。



在选项菜单上选择预约烹饪。



滚动设置烹饪持续时间和结束时间，然后按启动按钮。



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

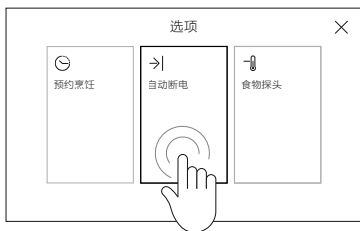
随时可以按选项，然后选择预约烹饪进行编辑或取消。

到结束时间时

烤箱自动断电，并发出一声长蜂鸣声。

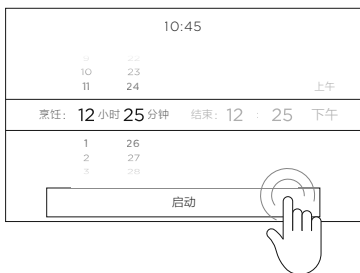
自动断电

1



在**选项**菜单上选择自动断电。

2



滚动设置烹饪持续时间，然后按启动按钮。

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

随时可以按选项，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。

温度探头

温度探头使用技巧

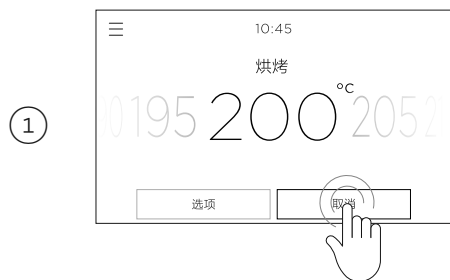
- 在使用温度探头时，仍然可以使用厨房定时器。
- 在使用预约烹饪或自动断电时，不能使用温度探头。
- 在把烤肉从烤箱里取出来之后，烤肉内部温度继续上升几度，在计算温度时要考虑这一点。在烹饪好之后，盖上盖子放置15-20分钟。
- 如果要把食物从烤箱里取出来（例如涂抹烧烤油），把温度探头电缆从烤箱插口上拔下来，但不要把探头从食物里取出来。在准备好继续烹饪时，切记把探头插头插入烤箱插口。
- 在烹饪肉块时，把探头水平插入肉块最厚处的中间位置。肉块越厚，烹饪时间越长，所以探头末端必须测量肉块最厚处的内部温度。确保探头末端不穿出肉块，不接触骨头、肥肉或软骨，因为这些部位的加热速度比瘦肉快。

内部温度和食品安全

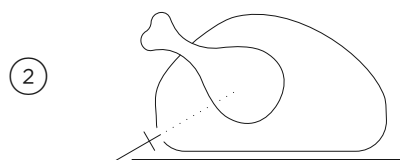
- 确保肉在烹饪之前全面解冻。屏幕显示的温度和烹饪指南给出的温度均为建议温度。烹饪效果取决于食物质量和成分。
- 在肉烹饪好之后，放置一段时间让内部温度继续升高。
- 为了确保食品安全，鱼等高风险食物的内部温度至少要达到63°C，禽肉和肉末至少要达到75°C。

温度探头

设置温度探头



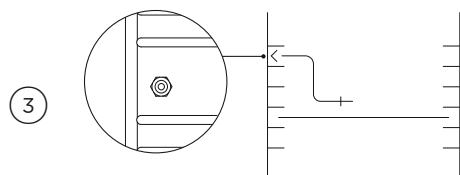
选择功能和温度，必要时预热烤箱。



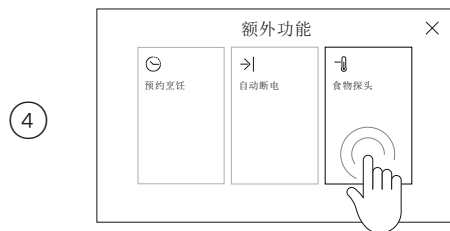
把探头插入食物内。

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。



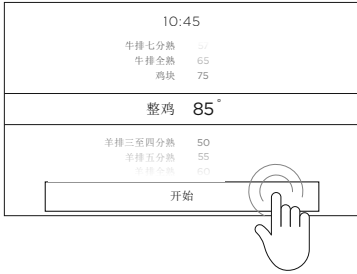
把食物放入烤箱，然后把探头插头插进烤箱左手边的插口。



进入选项菜单，然后选择温度探头。

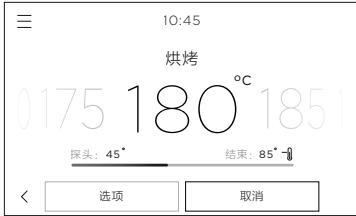
温度探头

5



滚动选择食物种类，必要时调节温度。按启动按钮开始。

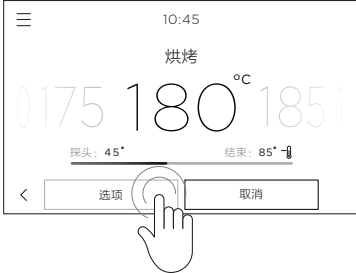
6



温度探头设置完毕。

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

随时可以按选项，然后选择温度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，帮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

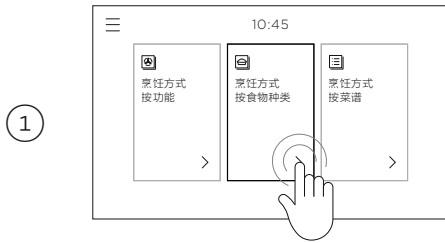
用于烹饪特种食物或肉块的最佳烤箱设置、搁架位置、厨具和配件。



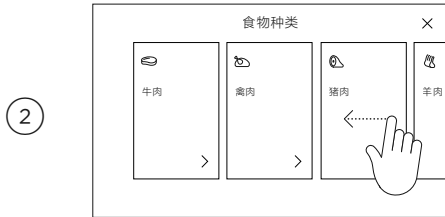
按菜谱烹饪

一组特别设计并用此烤箱验证过的菜谱。

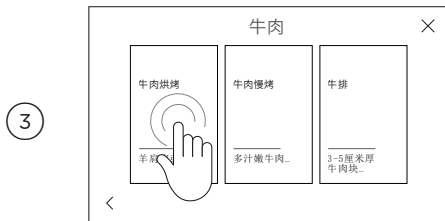
使用按食物种类烹饪



在主屏幕上选择按食物种类烹饪。

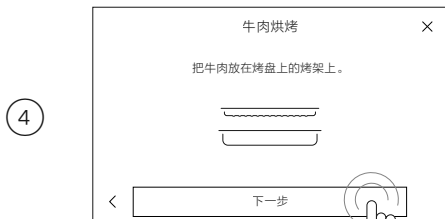


滚动显示多种食物种类，然后选择要烹饪的食物的种类。



选择要使用的烹饪选项。

如要了解详情，按每个选项下面的说明。



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。

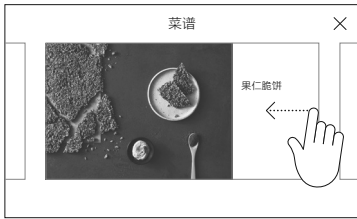
使用按菜谱烹饪

1



选择按菜谱烹饪。

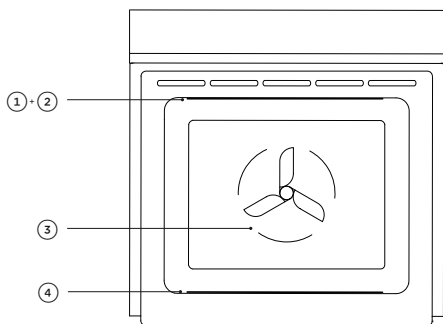
2



滚动显示菜谱，然后选择自己喜欢的菜谱。
根据屏幕显示的食材说明和烹饪方法设置烤箱。

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

- ① 上外加热管
- ② 上内加热管
- ③ 后加热管（密封）
- ④ 下加热管（密封）

确保在烹饪时关好烤箱门。

烘焙

- 为了达到最佳烘焙效果，始终要预热烤箱。当烤箱加热时，屏幕显示红色进度指示条。
- **单层烹饪：**把烤盘放在一层搁架上，烤盘顶面接近烤箱中心位置。
- **多层烹饪：**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。
- 用蒸汽加热选项或脆皮加热选项再加热食物，或者根据按食物种类烹饪说明再加热食物。
- 始终要把食物再加热到滚烫程度，或者内部温度至少达到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。

醒发

- 用蒸汽醒发功能醒发用于制作面包和比萨饼的面团。
- 如果使用蒸汽醒发功能，把面团放在抹了少许油的钵里，然后盖上保鲜膜或干净湿布，也可以敞开。
- 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。

蒸汽烹饪

- 在使用打孔烤盘时，始终要把集水盘放在打孔烤盘下面的搁架上收集烹饪时流出的汁水。
- 把蔬菜切成大小一致的薄片或小段有利于烹饪均匀。
- 建议你在每次使用蒸汽烹饪之后倒空集水盘，防止在继续烹饪食物时汁水溢出。
- 为了达到最佳烹饪效果，确保把食物均匀平放在烤盘上，这样有利于烹饪均匀。
- 用蒸汽烹饪食物可以留住各种食物的营养成分，食物质地不变。

最长蒸汽烹饪时间

在使用蒸汽功能时，要遵守最长烹饪时间要求。

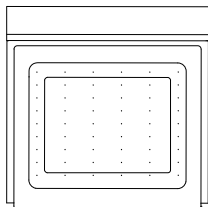
为了避免烤箱内部形成冷凝水，建议烹饪时间不要超过最长烹饪时间。

如果烤箱内部形成大量冷凝水，冷凝水可能会溢出烤箱。

温度(°C)	最长烹饪时间(分钟)
100	120
90	120
80	120
70	280
60	320
50	360

蒸汽功能

如果在使用蒸汽烹饪时打开烤箱门，烤箱溢出的蒸汽量增大。在打开烤箱门时务必要小心，先让大量热气或蒸汽散开，然后再取出或放回食物。



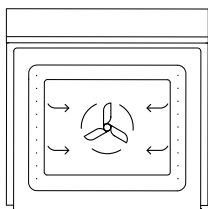
蒸汽

烤箱后部产生的蒸汽在风扇作用下均匀分布在烤箱内部

特别适合：

最大限度地留住营养成分，原汁原味。

- 蒸汽烹饪留住食物营养成分，食物色泽和质地不变。在建议的温度范围内用蒸汽烹饪各种食物，最大限度地保持食物质量不变，原汁原味。
- 也可以使用加热毛巾和消毒罐等用具。
- 在预热好的烤箱里用蒸汽烹饪蔬菜效果最好。



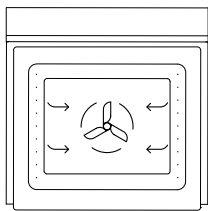
低温慢煮

利用蒸汽精确、均衡地控制温度

特别适合：

蛋白质：鸡蛋、肉、禽肉、海鲜、各种水果和蔬菜。

- 可以按 1°C 增量调节温度，确保烹饪均匀。可用于烹饪真空包装食物或非真空包装食物。
- 不需要预热烤箱，但在使用低温慢煮功能之前，烤箱内部温度应该保持室温。



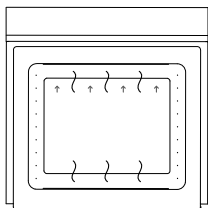
蒸汽加热

烤箱后部产生的蒸汽在风扇作用下均匀分布在烤箱内部

特别适合：

再加热熟食。

- 确保把熟食、烤肉、意大利烩饭加热到最佳温度但又不至于变干。
- 不需要预热烤箱。



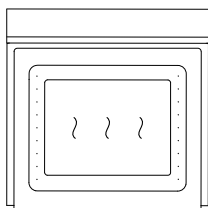
蒸汽醒发

防止面团变干

特别适合：

烹饪所有面食。

- 蒸汽提供理想的酵母激活环境，防止面团变干。
- 不需要预热烤箱，但在使用蒸汽醒发功能之前，烤箱内部温度应该保持室温。



蒸汽解冻

解冻但不至于变干

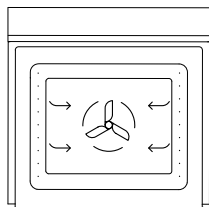
特别适合：

解冻冷冻蔬菜、肉、水果和冷冻熟食。

- 蒸汽有助于食物保持色泽和水分。
- 不需要预热烤箱。

对流+蒸汽功能

为了达到最佳烹饪效果，在烹饪之前全面预热烤箱



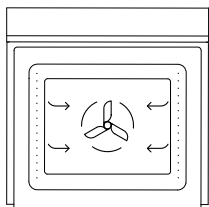
强风烘焙+小蒸汽

后加热管产生的热气在风扇作用下实现循环，定期喷出低强度蒸汽

特别适合：

烤制薄皮糕点，色泽均匀。

- 低湿度有助于烤黄千层面等烘焙食物。在烘焙面包时，有助于烤制薄皮糕点，色泽均匀，质地柔软，有助于烤脆蔬菜表皮。



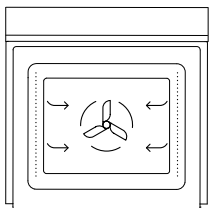
强风烘焙+中蒸汽

后加热管产生的热气在风扇作用下实现循环，定期喷出中等强度蒸汽

特别适合：

烤黄表皮，质地松软。

- 中等湿度有助于烤饼和脆皮烤黄，同时使乳酪蛋糕质地松软。



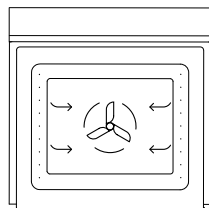
强风烘焙+大蒸汽

后加热管产生的热气在风扇作用下实现循环，定期喷出高强度蒸汽

特别适合：

增大湿度进行精细烹饪。

- 高湿度特别适合烹饪美味海鲜，同时确保厚实水果蛋糕表皮烤黄但不至于变干。



脆皮加热

后加热管产生的热气在风扇作用下实现循环，喷出经过优化的蒸汽

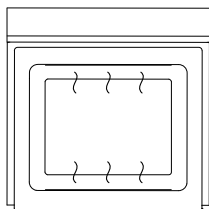
特别适合：

烤制糕饼和面包。

- 热量和蒸汽营造理想的糕饼、面包、比萨饼和馅饼烤制条件，使其保持新鲜出炉状态。

对流功能

为了达到最佳烹饪效果，在烹饪之前全面预热烤箱



烘焙

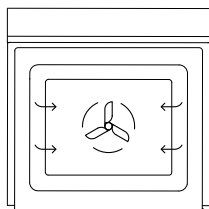
自然对流使热量分布均匀

特别适合：

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

此功能预热烤箱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。
- 此功能不适合同时在多个搁架上烘焙食物。



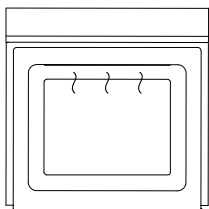
强风烘焙

热量在风扇作用下分布均匀

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。

- 此功能预热烤箱8分钟左右至180°C。
- 热气在风扇作用下充满整个烤箱，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，确保下层烤盘里的食物也能烤黄。
- 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

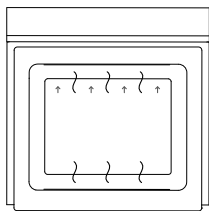
只有上加热管产生强大热量

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。
- 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。

* 仅部分型号



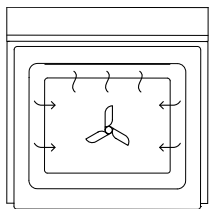
换气烘焙

上下加热管共同加热，外加换气

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。

- 通风口排出烤箱内的多余湿气，慢慢烘烤出让人垂涎欲滴的香味。
- 慢慢烘焙，达到鲜嫩多汁的效果。



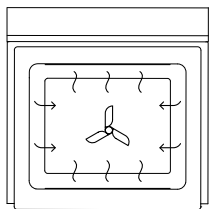
热风烧烤

上加热管产生的强大热量在风扇作用下实现循环

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，风扇确保食物烧烤均匀。
- 完美烹饪肉食、禽肉和蔬菜；食物表皮又脆又黄，内部鲜嫩多汁。



热风烘焙

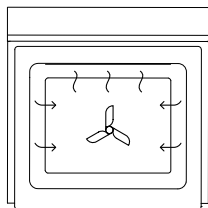
上下加热管产生的热量在风扇作用下实现循环

特别适合：

单层烘焙所需时间不足1小时的食物。松饼、饼干和纸托蛋糕等食物。

此功能预热烤箱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 优化烘烤

特别适合：

烤肉和蔬菜。

这是两步程序。

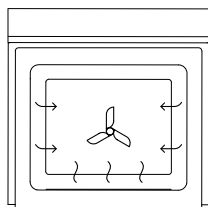
炙烤：

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。



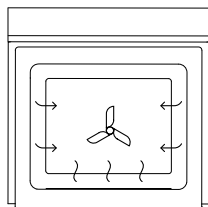
比萨饼烘焙 下加热管产生的热量在风扇作用下实现循环

特别适合：

脆底比萨饼。

此功能预热烤箱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小时，然后把比萨饼放在第1层或第2层上烘焙。



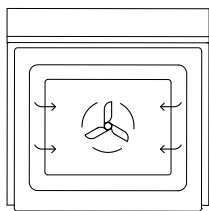
糕饼烘焙 下加热管产生的热量在风扇作用下实现循环

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。

此功能预热烤箱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。
- 强大热量烤脆食物底面，表面微微烤黄。



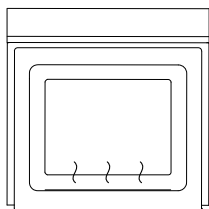
慢速烹饪

后加热管产生的热量在风扇作用下实现循环

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

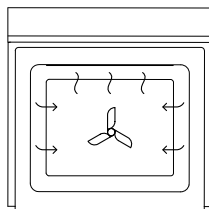
下热管产生热量

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。

此功能预热烤箱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。



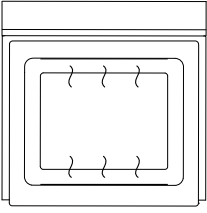
空气煎炸

上内外加热管产生的热量在风扇作用下实现循环

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。



保温

上外加热管、下加热管和换气

特别适合：

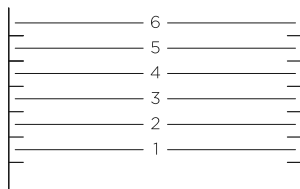
让烹饪好的食物保温，或者加热碟子和大盘子。

- 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。
- 当烤箱加热时，烧烤加热管可能通电加热。
- 当烤箱加热时，屏幕显示红色温度指示条。
- 当烤箱配件加热时，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	搁架	功能	搁架位置	温度(°C)	时间(分钟)
脆饼					
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
薄片/方块	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	3	160-165	15-20
蛋糕					
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
海绵蛋糕 (1个大盘)	单层	烘焙	2	175	30-40
海绵蛋糕 (2个小盘)	单层	烘焙	2	170-190	15-25
果仁巧克力蛋糕	单层	烘焙/强风烘焙+中蒸汽	2	160-180	30-40
香蕉面包/蛋糕	单层	强风烘焙+小蒸汽	2	160-190	60-70
奶油甜酥饼	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	3	130-140	20-25

烹饪数据表

烘焙	搁架	功能	搁架位置	温度(°C)	时间(分钟)
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/强风烘焙+中蒸汽	2	200-230	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	2	100-120	60
面包					
圆形	单层	强风烘焙+小蒸汽	2	160-190	15-25
长条形	单层	强风烘焙+小蒸汽	2	190-210	30-40
再加热软面包	单层	脆皮加热	3	160	5-10
再加热硬皮面包	单层	脆皮加热	3	200	5-10
糕饼					
千层酥	单层	热风烘焙	3	190-200	15-25
薄片/酥皮	单层	糕饼烘焙/强风烘焙+小蒸汽	3	185-200	20-30
松软蛋饼	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
馅饼					
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
烘焙好的奶酪蛋糕	单层	强风烘焙+中蒸汽	2	120-160	50-60
再加热糕饼	单层	脆皮加热	2	180	10-20

烹饪数据表

烧烤	搁架	功能	搁架位置	温度(°C)	时间(分钟)
鸡肉					
去骨鸡块	单层	热风烧烤	5	175-190	30-50
牛肉					
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
羊肉					
五分熟羊排	单层	烧烤	4	HI(高)	15-20
全熟猪排	单层	烧烤	4	HI(高)	20-25
猪肉					
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
蔬菜					
切碎	单层	烧烤	4	HI(高)	8-12
烘烤					
10-15mm厚	单层	烧烤	4	HI(高)	1-3

烹饪数据表

开胃菜	搁架	功能	搁架位置	温度(°C)	时间(分钟)
馅饼 鸡肉/鸡排/肉末	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	3	190-195	30-40
香肠卷	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	3	190-195	30-40
肉糕	单层	烘焙	2	190	60-70
比萨饼 薄皮	单层	比萨饼烘焙	1和2	230	8-12
深盘	单层	比萨饼烘焙	1和2	160-220 ¹	50-60
千层面	单层	强风烘焙+小蒸汽	3	175-190	35-40
乳蛋饼	单层	糕饼烘焙	2	180-200	30-40
土豆 传统烘焙	单层	烘焙	3	175-190	40-50
菜肉馅煎蛋饼 烧烤至完成	单层	糕饼烘焙/热风烘焙	3	170-180	30-45
炖菜	单层	慢速烹饪	2	120-150	2-4小时
快餐	单层	蒸汽加热	3	80-90	15-20
鱼 鱼片	单层	热风烧烤	5	200-220	8-12
整鱼	单层	强风烘焙+中蒸汽	2	180-200	15-20

烹饪数据表

烘烤	搁架*	功能	搁架位置	温度(°C)	时间** (分钟)
去骨牛排 (450克烘烤时间)					
三分熟	单层*	烘烤/强风烘焙+中蒸汽	2	160-170	18-32
五分熟	单层*	烘烤/强风烘焙+中蒸汽	2	160-170	25-40
全熟	单层*	烘烤/强风烘焙+中蒸汽	2	160-170	30-55
上等肋排烘烤 (450克烘烤时间)					
三分熟	单层*	烘烤/强风烘焙+中蒸汽	2	160-170	15-30
五分熟	单层*	烘烤/强风烘焙+中蒸汽	2	160-170	20-35
全熟	单层*	烘烤/强风烘焙+中蒸汽	2	160-170	25-40
带骨羊腿 (450克烘烤时间)					
五分熟	单层*	烘烤/换气烘焙	2	160-170	18-28
全熟	单层*	烘烤/换气烘焙	2	160-170	20-33
去骨羊腿 (450克烘烤时间)					
五分熟	单层*	烘烤/换气烘焙	2	160-170	20-35
全熟	单层*	烘烤/换气烘焙	2	160-170	25-45
整鸡 (450克烘烤时间)					
有填料	单层*	烘烤/强风烘焙+中蒸汽	2	175-190	17-22
无填料	单层*	烘烤/强风烘焙+中蒸汽	2	175-190	15-20
切开摊平	单层*	烘烤/强风烘焙+中蒸汽	2	175-190	15-20
整火鸡 (450克烘烤时间)					
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
脆皮猪肉					
脆皮		换气烘焙	3	230	20
小牛肉 (450克烘烤时间)					
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

烹饪数据表

烘烤	搁架*	功能	搁架位置	温度(°C)	时间** (分钟)
去骨猪肉 (450克烘烤时间)					
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
鹿肉 (2.5cm厚烘烤时间)					
三分熟	单层*	热风烧烤 ²	4	225	7.5
五分熟	单层*	热风烧烤 ²	4	225	9.5
空气煎炸					
空气煎炸	搁架*	功能	搁架位置	温度(°C)	时间(分钟)
土豆					
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
鱼					
裹面糊/面包屑	单层*	空气煎炸	4	180	15-20
鸡肉					
鸡块	单层*	空气煎炸	4	180	15-20

烹饪数据表

蒸汽烹饪	搁架	功能	搁架位置	温度(°C)	时间(分钟)
蔬菜					
根茎 (土豆、胡萝卜、甜菜、山药)	单层***	蒸汽	2	100	20-30
叶菜 (菠菜、羽衣甘蓝、牛皮菜)	单层***	蒸汽	2	100	6-10
动物蛋白					
鸡蛋 (带壳)	单层***	低温慢煮	2	63	60-65
牛排 (300克真空包装三四分熟)	单层***	低温慢煮	2	55	60-70
牛排 (300克真空包装五分熟)	单层***	低温慢煮	2	58	60-70
鱼片 (比目鱼、鲷鱼、鳕鱼)	单层***	蒸汽	2	70	15-25
鱼片 (140-160克去骨鲑鱼)	单层***	低温慢煮	2	52	40-50
整鱼 (1-1.4千克去鳞和内脏)	单层***	蒸汽	2	85	40-50
海鲜 (蛤蜊/贻贝)	单层***	蒸汽	2	100	6-10
海鲜 (整只大生虾)	单层***	蒸汽	2	100	5-8
点心					
酵母面团	单层***	蒸汽醒发	2	35	30-45
新鲜包子	单层***	蒸汽	2	100	10-15
冷冻肉包	单层***	蒸汽	2	100	20-25
新鲜饺子	单层***	蒸汽	2	100	10-15
冷冻饺子	单层***	蒸汽	2	100	15-20
甜点					
焦糖炖蛋	单层***	蒸汽	2	85	25-30
焦糖蛋奶	单层***	蒸汽	2	95	40-50

烹饪数据表

蒸汽烹饪	搁架	功能	搁架位置	温度(°C)	时间(分钟)
其他					
熟点心 (再加热)	单层***	蒸汽加热	2	80	10-20
冷冻肉末 (450克)	单层***	蒸汽解冻	2	60	40-60
巴斯马蒂香米 (1高: 1.5筒水)	单层***	蒸汽	2	100	20-30
酸奶	单层	蒸汽	2	40-45	5-8小时

¹ 在220°C下烘烤10分钟，然后调到160°C烘烤50分钟。

² 先用煎锅煎黄。

* 如果需要使用多层搁架（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。

** 也可以使用温度探头和内部温度设置或**按食物种类烹饪**。

*** 在使用打孔烤碟/烤盘蒸汽烹饪食物时，要把不锈钢集水盘放在打孔烤碟/烤盘下面的搁架上收集烹饪时流出的汁水。

上述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。

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）
- 显示摄氏温度或华氏温度
- 调节声音反馈音量
- 开关定时器警报
- 开关蜂鸣声
- 在安息日模式下工作
- 更改显示器显示语言
- 调节显示器亮度
- 管理旋钮设置*：
 - 更改旋钮翻页方向
- 调节所在地区的水硬度
- 把所有设置恢复到出厂默认设置

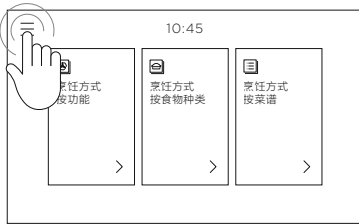
当烤箱正在烹饪食物或设置了自动烹饪选项时，不能更改设置。

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

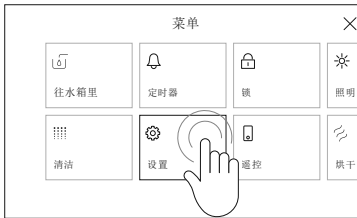
更改设置

1



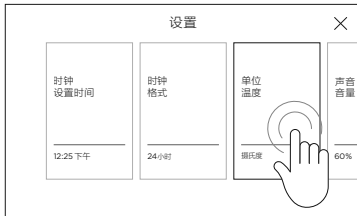
按屏幕左上角的菜单图标。

2



选择设置。

3



选择要更改的设置，按需要调整设置，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。

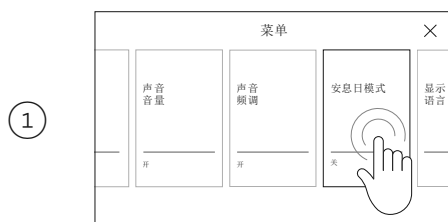
当烤箱处于**安息日模式**时，没有精确的温度控制功能：

热度	大致温度(°C)	大致温度(°F)	应用范围
低	75-100	170-210	热食保温
中	155-180	310-360	再加热冷熟食
高	185-210	360-410	烹饪生鲜食物

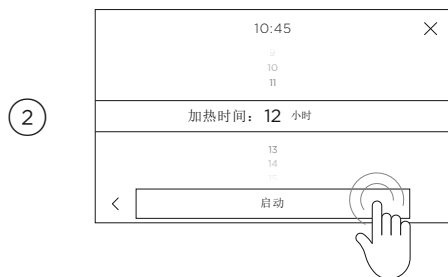
当烤箱处于安息日模式时：

- 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
- 只能使用经典烘焙功能
- 断开WiFi连接
- 如要保持烤箱内部温度，尽量减少开门次数

设置安息日模式

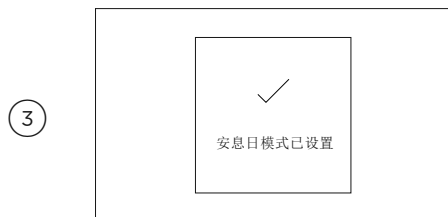


在设置菜单上选择安息日模式，然后根据屏幕上的说明操作。



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，然后按启动按钮。最长可以给烤箱设置74小时加热时间。



安息日模式已设置。

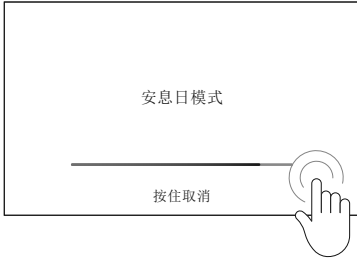
烤箱按设置的时长加热，然后断电。

烤箱继续处于安息日模式，直到取消此模式。

安息日模式

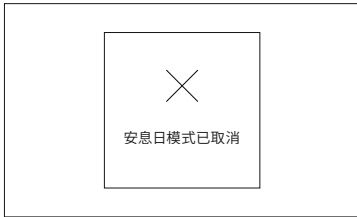
取消安息日模式

①



按住屏幕，直到指示条满格。

②



显示安息日模式已取消，可以正常使用烤箱。

烤箱在**安息日模式**下再加热食物，是与美国Star-K (www.star-k.org)、英国KF-FedTech (犹太教堂联合会www.federation.org.uk/fed-tech/) 和澳大利亚Mehadrin Limited (www.mehadrin.com)共同开发的技术。可以在上述网站上找到有关如何根据犹太律法使用此产品的详细信息。

保养和清洁

人工清洁

始终	切勿	
<ul style="list-style-type: none">在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部分。为了防止油污被烤干变成顽固污渍，建议你在每次使用之后擦掉烤箱内可触及的任何溢出物、食物或油渍。	<ul style="list-style-type: none">切勿使用蒸汽清洁器。切勿把易燃物存放在烤箱里。切勿使用粗糙清洁剂、粗抹布、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。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剂。	
什么？	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。
温度探头	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">每次使用之后清洁干净避免污染。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。
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： <ul style="list-style-type: none">用湿抹布蘸中性温热洗洁精水或含有氨水的清洁剂擦拭。用软抹布擦干。 在蒸汽烹饪之后，等到烤箱冷却下来，然后擦干烤箱底板上的积水。 在擦干烤箱之后，建议你运行烘干程序除去残留湿气。	<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。为了软化顽固污渍，先运行蒸汽清洁程序，然后擦拭烤箱。

* 仅部分型号

保养和清洁

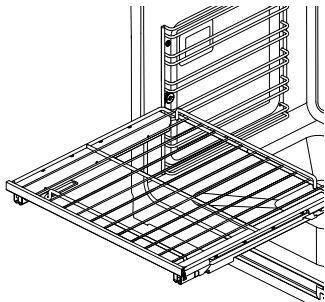
什么?	如何?	重要!
全伸出型滑动搁架	用湿抹布蘸中性清洁剂擦拭。 切勿擦掉或洗掉（滑动搁架伸出时可以看到的）白色润滑油。	切勿用洗碗机清洗滑动搁架，切勿浸泡在肥皂水里，切勿用烤箱清洁剂清洁，否则会洗掉白色润滑油，致使滑动搁架无法顺畅滑动。
烤网 烧烤架 烘盘 烤箱烤网搁架 侧架	用中性温热洗洁精水清洁。	
打孔烤盘 打孔烤板 集水盘	用中性温热洗洁精水清洁。	切勿用洗碗机清洗。
烤箱密封圈	切勿清洁此零部件。	<ul style="list-style-type: none">• 小心不要摩擦、损坏或移动烤箱密封圈。• 切勿拆卸此零部件。
烤箱门玻璃 (在每次使用之后)	在每次使用之后，用软抹布蘸温热洗洁精水擦掉污迹。 用海绵蘸温热苏打水擦拭顽固污迹，然后用软无绒布擦干。	<ul style="list-style-type: none">• 切勿用烤箱清洁剂或其他粗糙清洁剂、粗抹布、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。• 只有接受过斐雪派克专业培训和支持的维修技术员能拆卸门。• 切勿尝试把门拆卸下来清洁。如果门的内玻璃板很脏，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上门服务。

取出两边的侧架

取出侧架便于清洁烤箱。

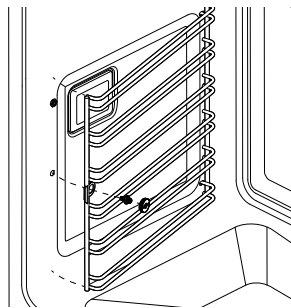
始终要先断开墙壁上的烤箱电源。确保烤箱彻底冷却下来才能开始。

①



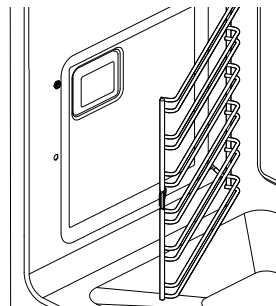
滑出并取出所有搁架。

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。

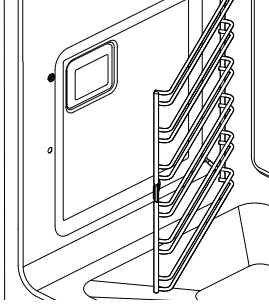
③



向前滑动侧架，直到后锁片脱离安装螺柱。

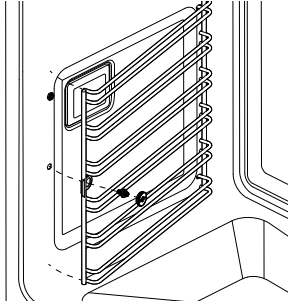
重新安装两边的侧架

1



让侧架后锁片滑到安装螺栓上，确保侧架牢牢固定在烤箱侧壁上。

2



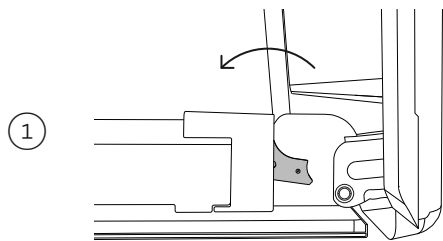
把侧架前锁片安装在固定螺丝之上。
重新安装紧固螺母。可以用硬币拧紧螺母。

更换烤箱照明灯泡

- 烤箱使用G9碘钨灯泡，规格为220-240V 50Hz 25W。
- 如要更换烤箱照明灯泡，请联系客户服务部，也可以访问公司网站www.fisherpaykel.com。
- 保修不涵盖烤箱备用灯泡。

拆卸和重新安装烤箱门

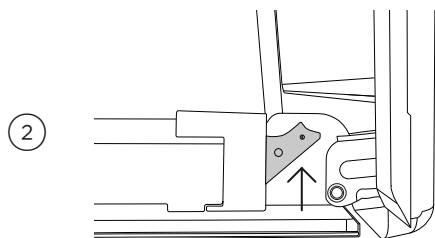
拆卸烤箱门



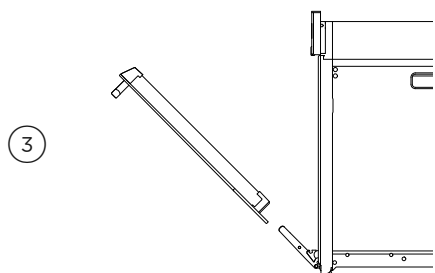
小心烤箱门很重!

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。

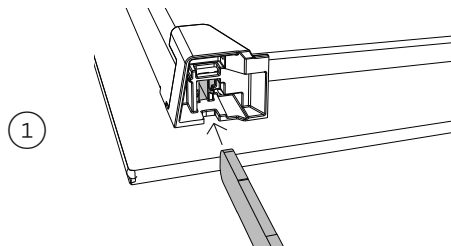


向上推出每个锁杆让门和铰链脱扣。

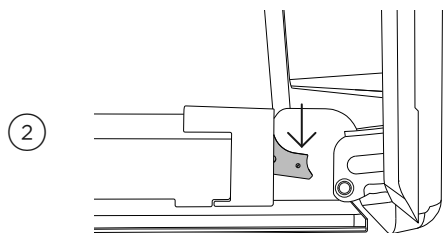


双手握住门两侧让它回升到45°角，然后轻轻向外拉使其脱离铰链。

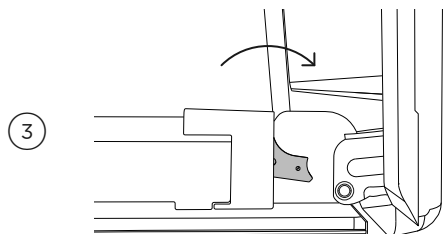
重新安装烤箱门



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。



确保两个锁杆锁到位，然后再尝试关门。

烤箱除垢

在显示除垢提示之后，尽快除去烤箱蒸汽发生器里的水垢。如不遵照此建议，可能会造成蒸汽功能不稳定。除垢过程大约需要40分钟。

1



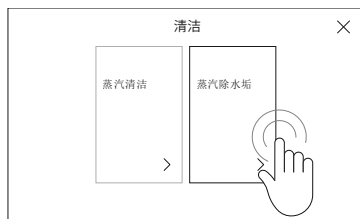
按主屏幕左上角的菜单图标。

2



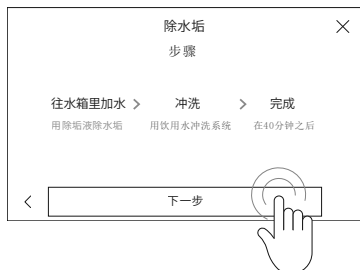
选择清洁。

3



选择蒸汽除垢。

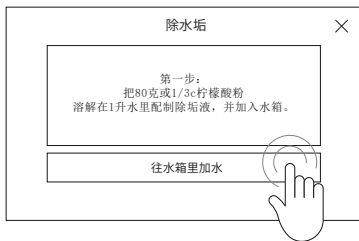
4



按下一步按钮继续。

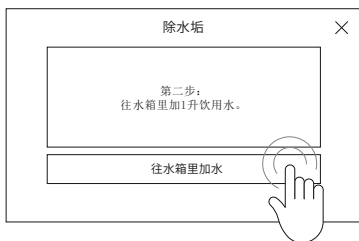
烤箱除垢

5



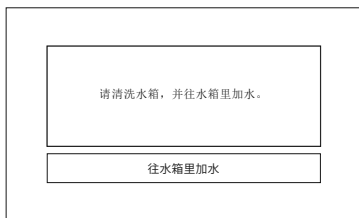
往水箱里加1升除垢液，然后按水箱加水按钮开始除垢。

6



往水箱里加1升清水，然后按水箱加水按钮冲洗水箱。

7



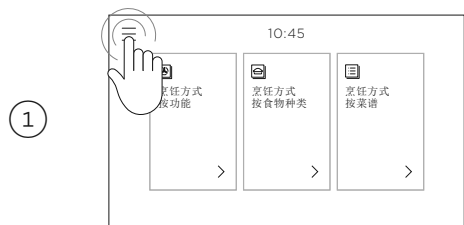
按水箱加水按钮完成除垢过程，返回主菜单。

在除垢程序结束之后，擦拭烤箱内残留的水分。

* 80克（1/3杯）柠檬酸粉兑1升水。在处理柠檬酸时务必小心。切记阅读并严格遵照制造商的说明。

使用蒸汽清洁功能

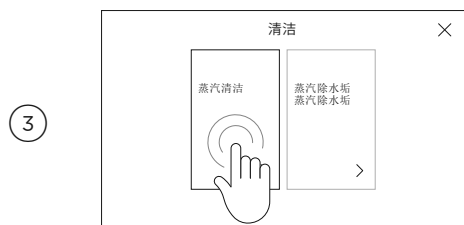
为了软化顽固污渍，先运行蒸汽清洁程序，然后擦拭烤箱。为了达到最佳清洁效果，应该在开始清洁之前让烤箱保持室温。



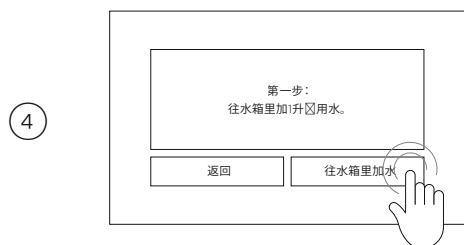
按主屏幕左上角的菜单图标。



选择清洁。



选择蒸汽清洁，然后按下下一步按钮开始。



往水箱里加1升清水，然后按水箱加水按钮开始清洁水箱。

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部安排维修事宜。

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。
烤箱不工作，但屏幕显示。	烤箱处于演示模式。	联系客户服务部安排维修事宜。
打开烤箱门时，照明灯不亮。	烤箱照明灯泡烧了。	联系客户服务部安排换灯泡事宜。参看保养和清洁部分的说明。
	门没有装好。	参看保养和清洁部分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，然后选择照明灯。
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。	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。
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。 当烤箱预热时，风扇通电运转。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。
烤箱达到设置温度，但温度旋钮光环仍然显示红色*。	给烤箱设置了烧烤功能。	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。

故障排除

一般性问题

问题	可能的原因	解决办法
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。	
控制面板在运动过程中停止或不运动。	<ul style="list-style-type: none">• 控制面板运动受阻。• 电机或齿轮故障。	<ul style="list-style-type: none">• 检查是否有任何障碍物。• 双手用力推控制面板使其返回原位。如果推不动控制面板，联系接受过裴雪派克专业培训和支持的维修技术人员或客户服务部安排维修事宜。
打不开控制面板。	门打开了。	确保关好烤箱门。
水箱里有足够多的水，但屏幕显示 水箱水位太低 。	这是正常现象。	往水箱里加水至最大刻度。
集水盘溢出。	集水盘满了。	打开门露出集水盘。用海绵擦干集水盘里的水，或者把集水盘从烤箱里取出来倒空水。
按 水箱加水 按钮不起作用。	水泵正在把蒸汽发生器里的水泵回水箱。	在泵送结束之后，可以正常操作按钮。
电器发出汩汩声和噼啪声。	这是水沸腾时发出的正常响声。	
不能使用蒸汽功能。	<ul style="list-style-type: none">• 需要除垢。• 水箱安装不当。• 水箱水位太低。	参看屏幕显示的原因，并根据屏幕显示信息解决问题。
在使用蒸汽功能之后，烤箱底板上有积水。	这是正常现象。	等到烤箱冷却下来，然后擦干烤箱底板。在使用蒸汽功能之后，始终要运行烘干程序。
烤箱底板发出焦糊味。	<ul style="list-style-type: none">• 除垢液焦糊。• 食物残渣焦糊。	<ul style="list-style-type: none">• 清洁烤箱。• 切记把集水盘放在打孔烤盘下面收集残液。
在运行烘干程序之后有水渍。	水硬度。	切记定期擦拭烤箱内部。

* 仅部分型号

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。

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零部件。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，然后按右下角的小声音按钮停止蜂鸣声。
- 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人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
A1	烤箱过热。	<ul style="list-style-type: none">• 等待烤箱温度降下来。• 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。
F +数字	技术故障。	<ul style="list-style-type: none">• 记录故障代码。• 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。• 联系当地接受过斐雪派克专业培训和支持的维修技术人员或客户服务部安排维修事宜。



访问保修和服务指南

用智能手机扫描二维码访问保修及预订维修事宜，也可以登录
<https://www.fisherpaykel.com/cn/help-and-support/warranty-information>

此电器仅供家庭（住宅）使用。此电器不得用于任何商业目的。如果用户把此电器用于任何商业目的，会影响产品保修。

此烤箱根据下列标准和规范设计制造：

中国

- GB4706.1 家用和类似用途电器 — 安全 — 第1部分：通用要求
- GB4706.22 家用和类似用途电器 — 安全 — 第2.6部分：驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途电器的特殊要求

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

嵌入式烤箱接触食物的材料的信息

嵌入式烤箱包含下列接触食物的零部件，符合GB4806.1-2016和国家相关食品安全标准规定的要求。
适合接触食物。请遵照说明使用此电器。

接触食物的零部件的名称	接触食物的材料的名称	材料	执行标准
搪瓷盘	黑色搪瓷	金属和搪瓷	GB4806.3-2016
搪瓷内胆	黑色搪瓷	金属和搪瓷	
搪瓷风扇防护罩	黑色搪瓷	金属和搪瓷	
烤箱门封	黑色硅橡胶	硅橡胶	GB4806.11-2016
蒸汽发生器硅橡胶排水管	白色半透明硅橡胶	二甲基硅氧烷	
蒸汽泵歧管安装座	白色半透明硅橡胶	二甲基硅氧烷	
BS007S70 O形环	黑色丁腈橡胶	丁腈橡胶	
水箱密封盖	白色半透明密封圈	RBL-2004-40	
电磁阀隔膜	黑色丁腈橡胶	丁腈橡胶	
硅橡胶软管	白色半透明硅橡胶	硅橡胶	
门内玻璃	透明玻璃	钢化玻璃	GB4806.5-2016
烤箱内胆照明灯罩	透明玻璃	玻璃	
水蒸汽管接头	白色塑料	聚甲醛	GB4806.7-2016
电磁阀泵水管	米色塑料	尼龙66	
电磁阀泵塑料盖	白色塑料	聚甲醛	
水箱	蓝色透明塑料	Luran 368R 苯乙烯丙烯腈共聚物	
疏水装置阀柱塞	黑色塑料	尼龙12	
浮动枢轴盖臂	黑色塑料	尼龙12	
水箱	黑色塑料	聚苯硫醚	

嵌入式烤箱接触食物的材料的信息

接触食物的零部件的名称	接触食物的材料的名称	材料	执行标准
上加热管	银色金属	309s (06Cr23Ni13)不锈钢	GB4806.9-2016
温度传感器	银色金属	不锈钢	
温度传感器安装座	银色金属	电镀, 镀铬/镀锌	
加热管安装座	银色金属	304 (06Cr19Ni10)不锈钢	
蒸汽发生器	银色金属	304 (06Cr19Ni10)不锈钢	
蒸汽发生器盖子	银色金属	304 (06Cr19Ni10)不锈钢	
电镀烤架	银色金属	电镀 (镀铜/镀镍/镀铬)	
支架螺母	银色金属	304 (06Cr19Ni10)不锈钢	
支架螺栓	银色金属	304 (06Cr19Ni10)不锈钢	
蒸汽发生器管子	银色金属	316不锈钢	

注释1: 某些型号不能包含上述部分材料。请参看实际电器说明。

注释2: 请除去烤箱里的包装材料, 然后才能使用烤箱。

注释3: 此电器不得用于长时间存放食物。

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2021. 版权所有。

本指南所述的型号并非在所有市场上销售，随时会有变动。

本指南所述的产品规格适用于截至发行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。

如要详细了解本国销售的型号和规格，请访问公司网站，也可以联系当地的斐雪派克经销商。

591957A 2021年9月