

BP 6550.0S-CN/BP 6550.0W-CN

CBP 6550.0S-CN/ CBP 6550.0W-CN/ CBP 6550.0G-CN

B 6550.0S-CN/B 6550.0G-CN

中文使用说明书



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

目录

1. 图标的说明.....	5
2. 运输与包装.....	6
3. 安全须知.....	7
3.1 连接与操作.....	7
3.2 开启与操作.....	7
3.3 烤箱.....	8
3.4 家长须知.....	9
3.5 首次使用.....	9
3.6 环境保护.....	9
3.7 能源信息.....	10
3.8 用户须知.....	10
4. 清洁与保养.....	11
4.1 产品表面.....	11
4.2 烤箱门的清洁（不包括微波炉、微烤一体机）.....	13
4.3 高温热解自清洁的烤箱（部分型号）.....	14
5. 首次使用前的注意事项.....	14
5.1 重要建议.....	15
6. 配件.....	16
6.1 可伸缩滑动搁架.....	16
6.2 滑出式搁架.....	17
6.3 烤箱配件的更换.....	18
7. 维护.....	18
7.1 烤箱灯的更换.....	18
7.2 拆卸和装配烤箱门（微烤一体机除外）.....	19
7.3 拆卸和装配烤箱门内玻璃.....	21
7.4 拆卸和装配烤箱侧边支架.....	22
7.5 拆卸后部背板.....	22
8. 烤箱结构.....	24
8.1 操作面板——触摸控制及屏显.....	25
8.2 设置时钟.....	26
9. 烧烤与烹饪菜单.....	26

9.1	烹饪指南.....	26
9.2	烤肉指南.....	30
9.3	烧烤指南.....	32
9.4	烘焙探针建议温度.....	33
9.5	低温烹饪指南.....	34
10.	烤箱功能.....	35
10.1	烹饪功能.....	35
10.2	特殊功能.....	36
11.	烤箱的操作.....	38
11.1	开启/关闭烤箱.....	38
11.2	待机模式.....	38
11.3	首次使用烤箱前的设置.....	38
11.4	选择烹饪功能.....	39
11.5	选择特殊功能.....	40
11.6	烹饪过程中更改设置.....	40
11.7	自动功能.....	41
11.8	更改食材重量和温度.....	42
11.9	设置时间.....	43
11.10	快速加热（出厂已激活）.....	47
12.	菜单收藏.....	47
12.1	访问收藏设定.....	47
12.2	存储菜单至收藏夹.....	48
12.3	删除收藏菜单.....	48
13.	其他功能.....	48
13.1	设置演示模式.....	48
13.2	童锁.....	48
13.3	恢复出厂设置.....	49
13.4	自动确认.....	49
13.5	ECO 模式.....	49
13.6	开机音设置.....	50
13.7	单位设置.....	50
14.	烘焙探针.....	51
14.1	烹饪功能中使用烘焙探针.....	52
14.2	自动功能中使用烘焙探针.....	52

15.	部分型号的特殊设置、其他功能与设置.....	53
15.1	高温热解功能.....	53
15.2	故障原因.....	54

1. 图标的说明

我们的产品都是通过最新最好的技术来进行生产的，但是仍会有一些使用风险存在。为了更安全地使用产品，请务必仔细阅读以下内容。

某些地方会出现以下图标：

	危险！ 可能产生致命的威胁！
---	--------------------------

	警告！ 可能产生致命的威胁！
--	--------------------------

	当心！ 可能产生机器的损害！
---	--------------------------

	提示！ 注意观察产品状态，以便及时应对
---	-------------------------------

某些地方会出现以下图标：

	会产生致命伤害的用电危险警告！ 在一些部件旁会出现此图标。未经授权的专业技术人员请勿撕下该标签。
---	--



务必遵守静电放电规定及标准！

此图标标识后有该静电濒危组件及模块。切勿触碰插座上方导电体及零部件。未经授权，不熟悉 ESDs 相关规定的专业技术人员切勿执行操作。



烫伤！危险

此图标标识出现在会有高温的表面，这些表面即便是在机器已关机状态仍存在烫伤危险。

2. 运输与包装

运输以及送货请务必确保烤箱正确的放置在平地，方可移除包装。请务必由经授权专业技术人员进行安装。

- 检查任何运输中所可能发生的危险
- 如包装有破损或有任何运输中产生的问题，请及时联系我们



警告！

切勿将损害的电器投入使用

3. 安全须知

3.1 连接与操作

- 库博仕所配置或可选配的烤盘/炉盘是经工厂测试生产的可安全用于库博仕烤箱产品的配件，请勿使用其他配件。
- 因库博仕产品需要通过专业工具进行零部件的拆卸及更换，请联系库博仕专业技术售后服务人员来进行拆机、移机、更换电线等事宜，请勿私自进行移动、修理以及拆机工作，以便造成一定的安全隐患或对机器造成损害。
- 必须严格遵守所在国家所规定的用电规范
- 烤箱等的安装、维修及更换，务必在拔掉烤箱插头，切断烤箱电源的情况下进行
- 烤箱的安装务必确保在完全安全的状态下进行，以避免发生不必要的情况
- 更换插头位置或电缆务必由经过授权的专业售后技术人员来操作
- 为了使烤箱不被损坏，请在烤箱连接电源前先确认连接数据（频率和电压）是否符合主电源的要求。电源的连接务必由经过授权的专业售后技术人员来操作
- 为了用电安全，切勿将烤箱的主电源连接多眼插座或者延长电源线
- 请务必确保烤箱在正确安装完成后，再使用烤箱
- 请确保无其他独立式或嵌入式电器的电源线连接本烤箱

3.2 开启与操作

- 请勿在烤箱运作时让儿童靠近烤箱
- 请勿让儿童操作或玩耍烤箱。
- 请勿让行动不便或丧失行为能力人群（无意识、精神低下、缺乏经验或知识）以及儿童在未经监护下使用烤箱。

-
- 切勿私自改装或变更烤箱电源连接，否则将造成机器损害，严重时更会危及人身安全
 - 如要更换烤箱灯时，请务必确保烤箱已关闭并断开电源连接：
 - 切断电源保险丝或
 - 完全拧开电源保险丝或
 - 拔下电源插头

3.3 烤箱

- 烤箱如遇故障请立即拔下电源插头
- 烤箱如遇玻璃破损、开裂及破碎情况，请立即切断电源并立即联系经授权售后服务进行报修
- 请勿私自拆开烤箱
- 烤箱的维修未必由经授权售后服务专业人员来操作
- 烤箱的所有操作务必在烤箱门已关闭状态进行
- 除了用于家庭烹饪食物外，制造厂商不承担用于其他用途产生问题的责任
- 请务必在烤箱已完全嵌入橱柜并安装完毕后开启烤箱
- 请勿在烤箱中存放油、脂肪或易燃物质的食材，一旦烤箱运行将危及烤箱并产生安全隐患
- 当烤箱门开启时，请勿倚靠或搭靠压制门板，以免造成门板损坏，并危及人身安全
- 请使用烤盘或烤架烹饪食材，以便烹饪完成时能轻松取出食材，安全便捷
- 请勿将食材或容器直接放置于烤箱炉内底部表面
- 烤箱运转时请确保炉内底部无积水或积液，以免损害炉内搪瓷涂层
- 运行过程中请尽量小幅度打开烤箱门，以节约能耗
- 请务必使用烤箱专用防护手套

-
- 当烹饪一些汤汁较多的食材时烤箱门板出现凝结的水珠属于正常现象
 - 由于烤箱到达一定高温后，内置冷却系统将进行冷却工作，即使在烹饪已经完成，烤箱已经关机状况下，此时烤箱发出的散热的运转音属于正常现象。

3.4 家长须知

- 8岁以下儿童以及无行为能力者若使用烤箱，请务必在监护人的陪同及指导下进行。切勿让儿童玩耍烤箱。儿童也务必在家长或监护人的指导下进行烤箱的清洁和维护。
- 烤箱在运转中表面会比较热，切勿让幼儿靠近。

3.5 首次使用

- 去除外包装及包装袋
- 请确保烤箱已由经授权售后专业人员正确安装，完全嵌入橱柜并测试后使用烤箱，否则后果本公司不予承担
- 烤箱仅适用于家庭的菜肴烹饪及使用，不适用于商业用途
- 烤箱将不能被任意改动
- 请根据当地相关条例及规范对烤箱进行正确的防触电保护以确保电器使用安全
- 切勿将烤箱与延长的电源线进行连接
- 切勿将烤箱安装在洗碗机或干衣机之上，因洗碗机或干衣机所排放的蒸汽会损害烤箱
- 请在首次使用前先清洁一次烤箱

3.6 环境保护



- 请移除机器外包装以及废旧电器
- 请将废旧电器尽可能回收至专门电器回收点以保护环境

-
- 电子废弃物本身有很多可再利用的资源,将电子废弃物进行回收不仅能减少众多金属物质对人体乃至环境的损害,同时也能合理回收可用材料以降低资源浪费。回收电子废弃物前,请确保该电器已不再可用。

3.7 能源信息

根据 EN 60350-1 要求测试证明,本产品符合欧盟 66/2014 (Eco-Design) 和 65/2014 (Energy Labelling) 规定的要求 (TUV 认证)

3.8 用户须知

- 本产品仅适用于家庭或家用型环境的使用
- 本产品不能在室外安装及使用
- 本产品仅适用于家庭烹饪,如烤、烘焙、烧烤、煮、解冻、翻热以及干燥食材。
- 本产品仅适用于具备完全行为能力的用户,在了解相关电器产品的安全特性情况下进行使用,不具备完全行为能力(包括儿童)务必在监护人或家长的陪同及指导下进行操作
- 本产品务必在完全嵌入安装于橱柜中后进行使用,一切在未经授权安装人员以及不当安装情况下所导致的机器损害及人身伤害,本公司将不予承担责任
- 本产品仅适用于家庭使用,不能用于商业用途
- 本产品不适用于安装在较热环境的房间
- 本产品的照明仅用于烤箱的内部照明,不作为室内照明使用
- 烤箱门严禁作支撑、停靠等使用



本产品仅适用于以上所标明的适用用途!

4. 清洁与保养

确保烤箱日常的清洁和保养，可以更好地保持烤箱长久如新的状态，故请在使用烤箱前仔细阅读本章节内容。

4.1 产品表面



警告！危险！

请勿使用蒸汽或高压清洁烤箱，否则会产生极其严重的后果！



警惕高温灼伤！

请务必在烤箱冷却后清洁烤箱，以免高温灼伤！

- 每次使用后请清洁烤箱。烤箱使用后所残留的脏污，如果没有及时清洁，会牢固的凝结在烤箱炉壁，不仅增加清洁难度，同时也容易留下印记

当烤箱内部不是特别脏时，可以用一块干净的湿抹布、软刷或海绵等柔软材质的清洁工具，温水加入一些低腐蚀性清洁剂来进行清洁。随后用冷水冲洗，以避免洗涤剂残留，导致表面脱色或造成更多污渍。针对较为顽固难清洁的污渍，这里有一个清洁方法。VSR 0-FIX-C 库博仕专用清洁粉可针对微晶玻璃、搪瓷涂层及玻璃表面的清洁，可咨询经销商/代理商进行采购。

- 如果需要移除烤箱内部支架来进行清洁，请务必在清洁后正确安装回烤箱
- 烤箱外部表面的清洁可以使用肥皂水或中性清洁剂进行，请务必使用较硬工具清洁金属表面，以免刮伤



严禁使用！

- 禁止使用含酒精、氯等一切含腐蚀性的化学制剂
- 研磨剂、钢丝球、不锈钢肥皂、硬毛刷、金属洗涤剂、百洁布尤其是硬面这些材料，

4.1.1 对已干燥污渍的清洁

事先须浸泡使其软化，然后再用湿布进行擦拭

烤箱使用一段时间以后，一些如番茄、过酸及盐焗的食材在频繁的烹饪后可能会导致搪瓷表面变色



警告！当心刮伤！

使用刮刀清洁一些表面污渍，尖锐锋利的刀面容易导致表面刮伤，请慎重使用

切勿用刮刀锋利的角去清除污渍；日常放置此类物件请尽量密封存放，以免伤人。

4.1.2 烤箱清洁喷雾的使用建议



警告！

请勿拆卸炉内后壁，将喷雾喷在风扇上，此会造成 Ökotherm®烤箱清洁催化器的损坏。

烤箱清洁喷雾会对铝、表面漆以及塑料表面造成损伤。烤箱清洁喷雾仅适用于烤箱内壁及搪瓷烤盘。

不锈钢镀络支架

带镀络黑色饰边的烤箱门板及把手

- 石灰、油脂及淀粉沉积物必须立即清除，否则会影响饰面
- 该装饰配件一旦用坚硬的清洁器具或烤箱喷雾进行清洁都会极易损害表面，切勿使用



用一块干净的湿抹布、软刷或海绵等柔软材质的清洁工具，温水加入一些低腐蚀性清洁剂来进行清洁。

烤箱门板及控制按钮上的不锈钢饰面



用一块干净的湿抹布、软刷或海绵等柔软材质的清洁工具，温水加入一些低腐蚀性清洁剂来进行清洁。



警告!

不锈钢饰面特别容易被刮损，切勿使用利器。
石灰、油脂及淀粉沉积物必须立即清除，否则会影响饰面



请每周清理不锈钢饰面，以确保其焕然一新的外观

搪瓷饰面

烤箱内腔及烤盘

可以使用塑料海绵及水壶冲洗部件，请务必使用柔软的海绵清洁。



建议使用库博仕 VSR 0-FIX-C。

4.2 烤箱门的清洁（不包括微波炉、微烤一体机）

请勿使用任何金属清洁剂，钢丝刷，擦洗粉末或研磨剂清洁烤箱门，否则可能会导致表面划伤或玻璃破碎。用温肥皂水或温和清洁剂清洁门及其配件的外部，且使用不会造成刮伤的海绵或布。

4.2.1 玻璃门

内玻璃门——镀膜



警告!

切勿使用烤箱清洁喷雾，以免损害玻璃



建议使用库博仕 VSR 0-FIX-C。

请注意玻璃密封处的清洁

烤箱前门及控制面板



请经常用温水及少量清洁剂擦拭玻璃

4.2.2 玻璃门

定期清洁玻璃门密封处的油脂油污，以防长时间积垢对密封材料的损伤。

切勿试图拨开密封层。

4.3 高温热解自清洁的烤箱（部分型号）

高温热解自清洁是通过高温将油脂油污进行氧化和碳化的过程，热解清洁过程完成后，您只需用湿布清除过程中产生的灰尘即可。内部难以进入的地方使用非坚硬的清洁工具进行清洁，以免损坏搪瓷涂层。

高温热解功能有三个运行时间选择，分别是 60、90 和 120 分钟。请根据内部的脏污情况来选择所需要清洁的程序用时。不需要在每次使用烤箱烘烤或烘烤时都运行热解清洁过程，我们建议根据烤箱内部的脏污程度每 4-5 次烤箱用于烘烤或烘烤程序后，运行一次高温热解功能。而在程序运作中，烤箱内的内部照明将保持关闭状态。



非常重要！

运行高温热解程序前请从烤箱中取出所有配件和烤盘，包括烤盘的导轨或滑动式搁架。由于食材在高温下会被点燃引发危及人身安全的事故，请务必在运行程序前取出所有食物残渣和残留。

5. 首次使用前的注意事项

请务必在首次使用烤箱烹饪前按以下步骤操作：

- 请移除所有包装纸和塑料袋、塑料封条

- 连接烤箱，并使用  /  或者  /  功能，200°C，1 个小时

- 完成程序，待烤箱完全冷却后打开烤箱门。

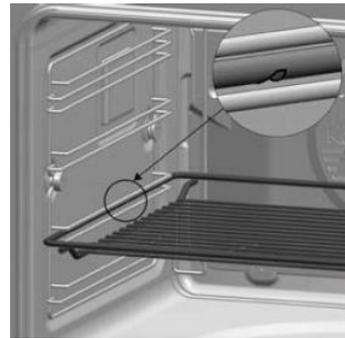
- 请清洁烤箱内腔和配件

初次操作会有一些气味，请保持厨房的通风良好。

5.1 重要建议

- 请勿将锡箔或煎锅等熔点低的类似产品置于炉内，以防止过度加热对炉内搪瓷涂层的损害。请勿将水倒在炉内底部，以损伤搪瓷表面。

- 当烹饪一些汤汁较多的食材时烤箱门板出现凝结的水珠属于正常现象

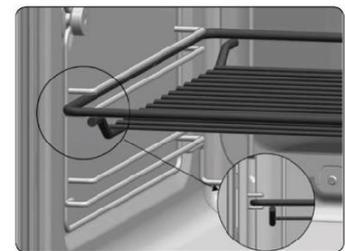


- 当烹饪过程中关闭烤箱门，会感觉和听到带有阻力的空气的声音，这是由于烤箱的密闭性而导致的，属于正常现象

- 请勿将食材或容器直接放置于烤箱炉内底部表面

- 制作酸奶请务必使用容器

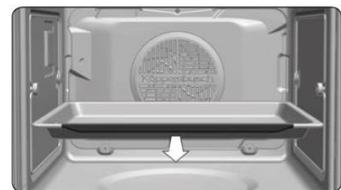
- 请务必将带有容器（可适用于烤箱的）的食材搁置于烤架上



烤箱内腔两侧均安置了可抽拉烤盘的轨道

- 切断电源

- 滑轨轨道均有固定槽，以防止移动或被取出。将这些凹槽朝向烤箱的背面，朝下放置



- 烤架或烤盘务必正确放置在图示位置以防止自行滑动
- 烤盘正面带有可易于取出的把手设计，将此面朝外放置

6. 配件

配置或选配了可伸缩滑动搁架的部分型号



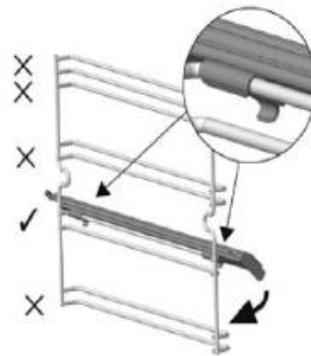
非常重要!

可伸缩滑动搁架务必放置在高度为 2 的位置

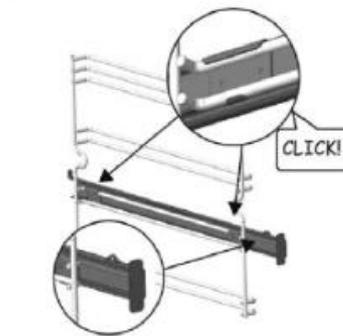
请按以下步骤安装可伸缩滑动搁架

6.1 可伸缩滑动搁架

- 取下保护膜
- 钩住上导轨上的大夹子并延伸转轮，直到它挂在下导轨上的小夹子上



- 当听到“咔哒”一声，表示已安装完成
- 固定托盘/支架的缺口必须在烤箱的前部



6.2 滑出式搁架

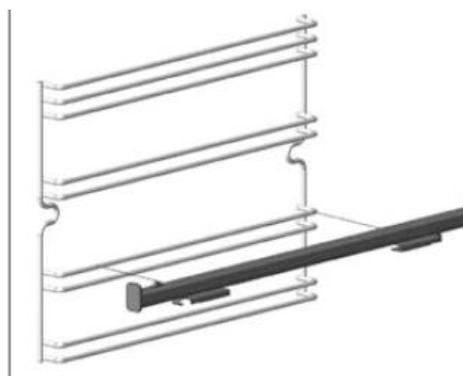


非常重要!

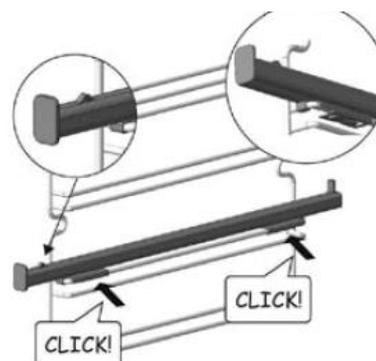
单个滑轨架必须从下面开始放置在高度 1,2,3 和 5。
双重滑轨架必须从下面开始放置在高度 1,2,3 和 3。
在 45 厘米的烤箱中，滑出式层架的高度为 1。



- 将夹子勾住所需放置的架子顶端



- 当听到“咔哒”一声，表示已安装完成
- 固定托盘/支架的缺口必须在烤箱的前部



警告!

在进行任何操作之前，请断开设备与主电源的连接。

6.3 烤箱配件的更换

用温肥皂水或温和清洁剂清洁烤箱配件的外部。

务必使用软性海绵或布清洁，以免划伤防锈及漆表面



警告!

切勿将可伸缩滑动搁架放入洗碗机清洗，此会导致滑轨内润滑剂的清除，造成无法顺畅滑动。

7. 维护

7.1 烤箱灯的更换



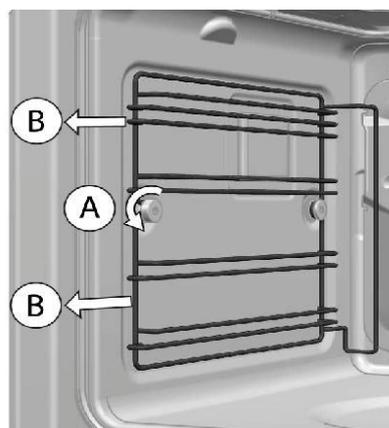
非常重要!

更换烤箱灯前请务必切断烤箱主电源。

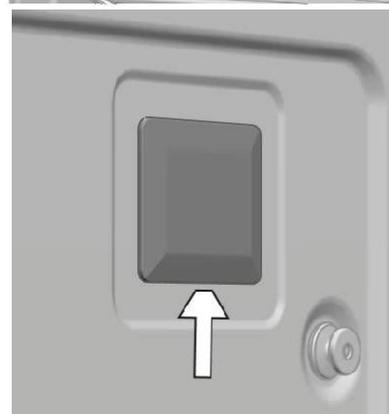
烤箱灯务必选择可受热达 300°C 以上高温的灯，所以请务必联系品牌售后进行预订配件及更换等相关事宜。

7.1.1 更换侧面灯泡

- 将支架固定旋钮 (A) 向外旋开后取出滑轨支架



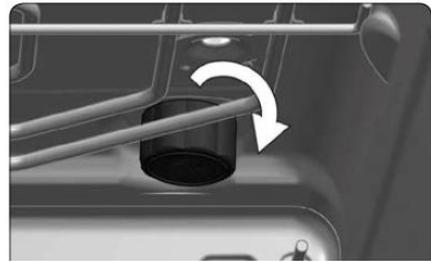
- 使用工具卸下灯罩
- 更换灯泡
- 正确安装后，盖上灯罩



烤箱灯务必选择可受热达 300°C以上高温的灯，所以请务必联系品牌售后进行预订配件及更换等相关事宜。

更换顶部灯泡

- 拧下玻璃灯罩
- 更换灯泡



7.1.2 更换 LED

请联系品牌售后服务人员

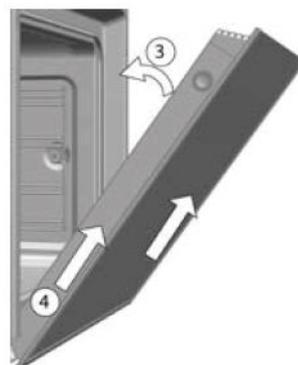
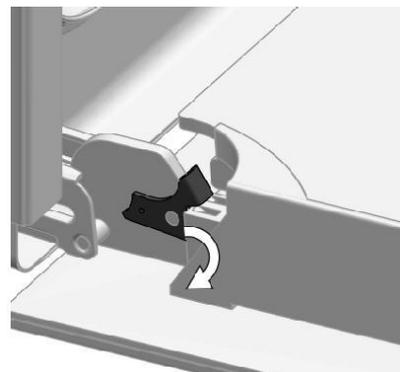
7.2 拆卸和装配烤箱门（微烤一体机除外）

为了更好地清洁烤箱内部及一些较为难清洁的地方，可以将烤箱门拆卸下来。

7.2.1 铰链在箱体上的门板拆卸

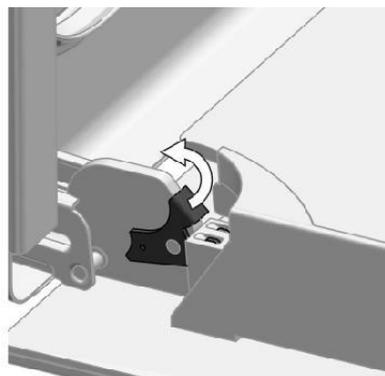
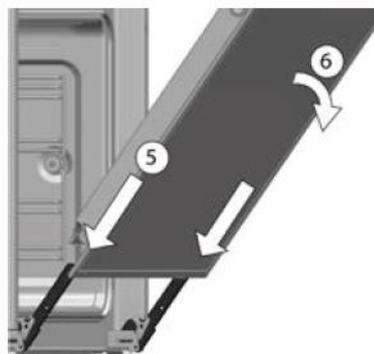
拆卸门板

- 烤箱门完全打开
- 转动门门锁住铰链
- 向下拨动铰链上的锁扣（按图示）
- 将门回关至锁的位置（按图示③）
- 双手紧握门板两侧，斜上方向轻提（按图示④）



装配门板

- 双手紧握门板两侧，斜下方向将门板铰链接口对准铰链臂插入（按图示⑤），然后将门板向下尽可能完全打开（按图示⑥）。
- 再将烤箱门完全关闭
- 铰链上锁扣向内扣紧（按图示）



警告!

请确保门门完全插回，否则会导致铰链受阻，门板无法正常使用。



如果铰链锁扣比较紧，难以扳开，请用一些例如平口螺丝刀类的工具辅助。

7.2.2 铰链在门板上的拆卸

- 烤箱门完全打开
- 转动门门锁住铰链
- 向下拨动铰链上的锁扣（按图示）
- 将门回关至锁的位置（按图示③）



7.3 拆卸和装配烤箱门内玻璃

根据不同型号的产品，烤箱门板内会有含 2、3 或 4 层玻璃的情况。

组装：部分型号的多层玻璃门板外包了不锈钢包边，此类不适用于拆卸内部玻璃。



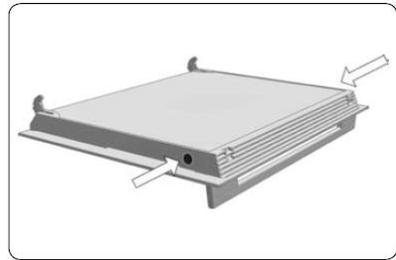
注意!

如果拆卸烤箱门上的玻璃门板，请始终在铰链处于锁定位置时进行。否则可以造成玻璃损害。

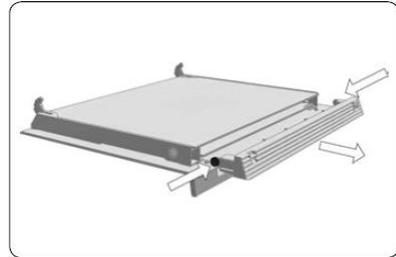


为防止出现这种情况，请按照上一节中的说明拆卸玻璃门板。

- 手指按压玻璃门板两侧的按钮（按图示）



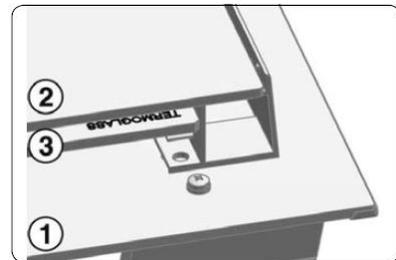
- 按住按钮并同时拉出顶部的塑料密封（按图示）
- 抽出内玻璃，使用玻璃清洁剂或洗洁剂，软布清洗



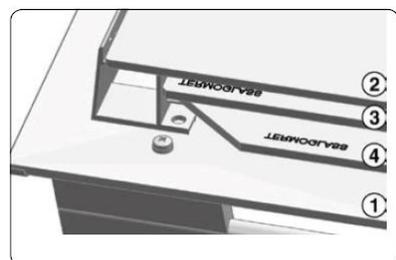
注意!

注意玻璃板在移除玻璃板时的顺序和位置，因为它们必须在完成清洁后以相同的顺序和位置重新组装。

- 清洁完成后，将第三层玻璃，以印刷字“TERMOGLASS”字样朝上位置放置。（按图示）



- 热解烤箱为第三、第四层（按图示）
- 第二层为印刷字朝内的放置（按图示）



- 重新盖上塑料密封盖，确保密封盖两端的卡舌正确卡入卡槽位置



注意!

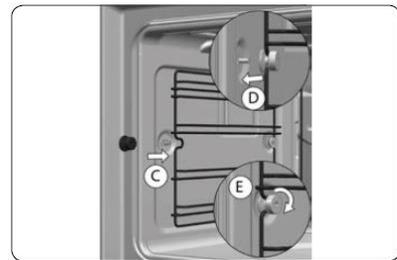
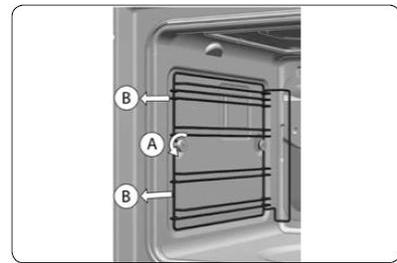
切勿在烤箱内门完全安装前开启烤箱。

7.4 拆卸和装配烤箱侧边支架

两边支架各 12 级，按从上至下顺序，第一层在最底部。

拆卸

- 尽可能完全打开烤箱门
- 将烤箱内所有配件取出
- 将支架固定旋钮 (A) 向外旋开, 取出支架的固定 (B)
- 拉出两边支架
- 将后部的螺母插入后部缺口
- 将前部螺母 (C) 固定在支架的前部槽口中
- 调节螺母 (D) 直至完全安装完成

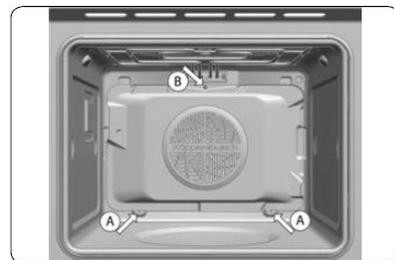


7.5 拆卸后部背板



请务必在拆卸两边支架后再拆卸背板

- 按图示先拧下底部 4 个螺丝 (A) 然后再拧下顶部的螺丝 (B)



重新安装背板请根据以上步骤反顺序安装

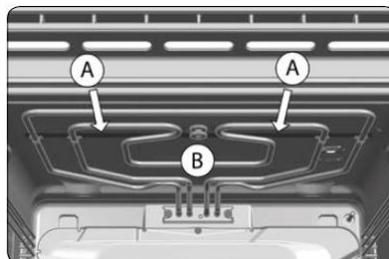


注意!

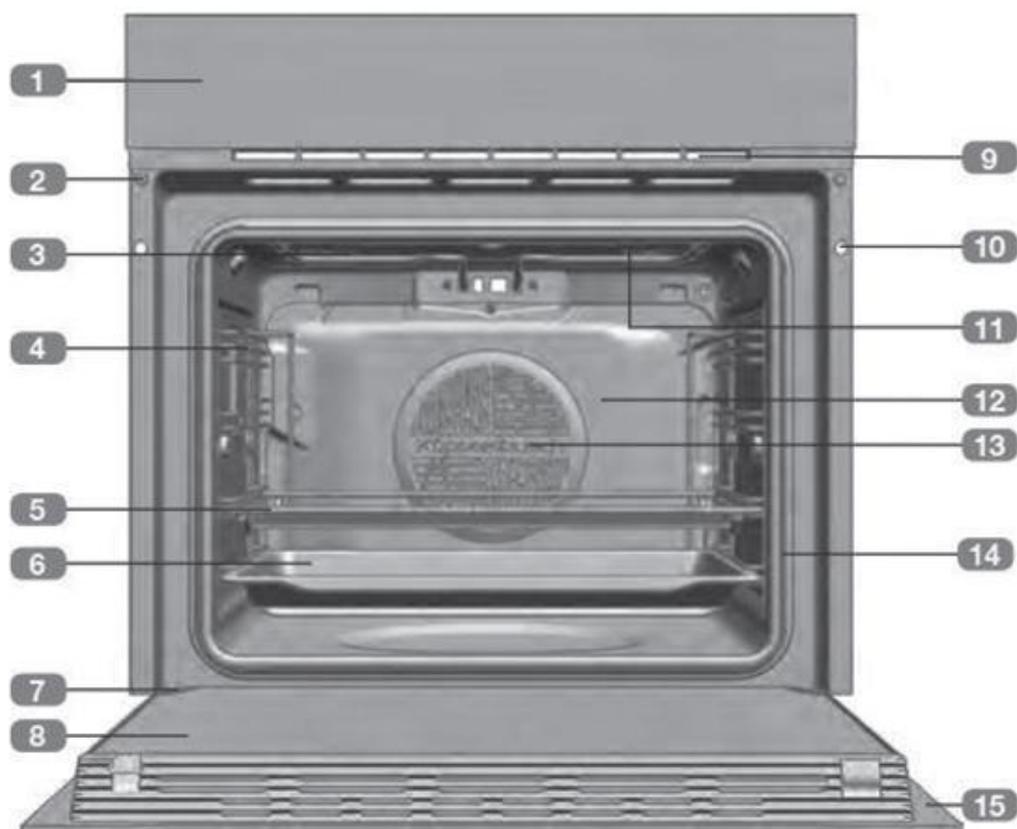
为了安全考虑，切勿在未安装背板的情况下使用烤箱

烤箱顶部烧烤架

- 顶部的清洁
- 取出烤箱内所有配件
- 烤箱必须在完全冷却的状态
- 用双手将烤架元件 (A) 的导轨推向烤箱后部, 将其从上部紧固螺母 (B) 上松开
- 以此降下烤架来清洁烤箱顶部
- 清洁完按原始位置安装回烤架



8. 烤箱结构



可选配件:

可伸缩滑动搁架 (全滑动式) (Acc.N.ZB1002)

Profession+ 专业版烹饪套件 (Acc.N.ZB8030)

Profession+ 专业版烘焙套件 (Acc.N.ZB8031)

烤披萨石带提升器 (Acc.N.145)

标准配件:

搪瓷烤盘 1 个

搪瓷深盘 1 个

半滑动式烤架(ZB1003) 1 个

1. 控制面板
2. 门锁 (高温热解 BP 系列)
3. 烧烤加热元件
4. 支架
5. 烤架
6. 烤盘
7. 门铰链
8. 隔热内玻璃门板
9. 散热孔
10. 固定孔
11. 灯
12. 炉内后壁
13. 风扇加热元件
14. 烤箱密封圈
15. 隔热玻璃门板

8.1 操作面板——触摸控制及屏显



1 ON/OFF 键
电器的开关键



2 Functions 功能键
选择功能菜单键



3 Programmes 自动菜单键
按此键进入自动菜单



4 Favourites 收藏菜单
可保存客户的烹饪程序流程并进行菜单收藏



5 Hot air convection* 热风对流*
按此键选择热风对流功能



5 Pyrolytic* 高温热解功能*
按此键选择高温热解功能



5 Microwave* 微波功能*
按此键选择微波程序



6 Settings 设置
进入系统设置菜单



7 Childproof lock 童锁
按此键开/关童锁功能



8 Rapid heating 快速加热
选择/取消快速加热



9 Time settings/Timer 时钟/计时菜单
选择进入时钟/计时菜单



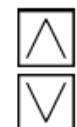
10 Light 内部照明
内部照明的开/关键



11 Back 返回键
返回到上一步



12 OK for selection/confirmation 确认键
所选择的设置/菜单/功能的确认键



13 14 Up-down 上/下键
在设置/菜单/功能的选择中上/下翻动



15 Time setting of cooking functions 更改烹饪时间
自定义烹饪的开始及结束时间



16 Temperature 温度
按此键可更改已设定的温度



17 Weight 重量
按此键可更改食材重量, 程序会自动给出建议烹饪温度及烹饪时间

*根据不同型号该键不同

8.2 设置时钟

请在烤箱第一次接电及使用前先设定时钟。第一次接电开机后，屏幕会跳闪“12:00”字样。

按  或  选择小时，按  确认

按  或  选择分钟，按  确认

按  或  选择显示时钟，按  确认

按  或  选择显示时钟的样式，按  确认

更改时间：

当烤箱关机后，按住时钟键  3 秒以上直到显示设置。

按  或  选择小时，按  确认

按  或  选择分钟，按  确认

按  或  选择显示时钟，按  确认

按  或  选择显示时钟的样式，按  确认

此时烤箱会进入待机模式，已设定时间会稍后显示。

9. 烧烤与烹饪菜单

9.1 烹饪指南

- 使用专业的烘焙工具搭配各类不同食材，能让温度更好、更均匀地进入食材，更美味
- 由于不同的食材烹饪，时间和温度都会有不同。如何判断蛋糕已完成，可以用一根竹签插入蛋糕的正中，抽出来签子上如果没有附着物，那就表示蛋糕已经好了
- 当烘焙如水果蛋糕这类水份较为充分的食材，由于高温下这类食材中的水份和水汽会膨胀，所以不建议同时烘焙多个此类食材

-
- 当烘焙多个带模具的蛋糕，建议增加烘焙时间，以单个 5-10 分钟为参考

烘焙指南							
操作模式	热风功能		上/下加热		披萨功能		烘焙时间 (分钟)
	层	温度°C	层	温度°C	层	温度°C	
灰底							
蛋糕							
混合蛋糕							
奶油圆蛋糕	2	170	2	170-190			60-70
模具蛋糕	2	170	2	170-190			50-70
马德拉蛋糕	2	160	2	160-180			60-70
水果蛋糕胚底	2	170	2	170-190			20-30
马芬	2	160-170	2	170-180			20-25
水果蛋糕							
干果类	2	160-170		180-200			20-35
新鲜水果类	1-2	160-170		170-180	3	160-170	35-50
面粉类							
水果蛋糕胚底	2	170-180	2	180-200			25-35
芝士蛋糕	2	150-160	1-2	160-170			70-80
小饼干	2	170	2	180-200			15-30
水果蛋糕							
干果类	2	160-170	2	180-190			25-35
新鲜水果类	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
面粉发酵类							
奶油圆蛋糕	2	150-160	2	175-180			40-65
发酵类蛋糕	2	150-160	2	175-180			40-50
甜面包(预热)	2	150-160	2	175-180			50-70
小饼干	2	160-170	2	180-200			15-30

水果蛋糕							
干果类	2	150-160	2	180-190			30-40
新鲜水果类	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
海绵蛋糕							
奶油蛋糕和馅饼 (预热))	2	150-160	2	175-180			30-40
蛋糕卷 (预热)	2	170-180	2	180-200			15-25
蛋清相关							
酥皮	2	80-90	2	100-120			80-120
肉桂星环包	2	100-120	2	120-140			20-40
马卡龙	2	100-120	2	120-140			20-50
其他面粉类							
松饼	2	170-180	2	190-210			15-30
发酵面粉类酥皮	2	170-180	2	190-210			30-40
奶酪类酥皮	2	160-180	2	180-200			30-40
泡芙糕点	2	170-180	2	190-210			30-40
奶酪油类面粉	2	150-160	2	170-180			30-40
蜂蜜蛋糕	2	140-150	2	170-180			20-35

烘焙指南							
操作模式	热风功能		上/下加热		披萨功能		
					热风对流模式		
					底部加热模式		
首选设置	层	温度°C	层	温度°C	层	温度°C	烘焙时间 (分钟)
灰色背景							
面包与披萨							
酸面团							
预热: 230°C	2	180	2	180			50-70
预焙: 10 分钟 -230°C							
发酵面包/白面包 (预热)	2	180	1 或 2	200			30-60
蝴蝶脆饼 (预热: 230°C)	2	200	2	220			15-20
披萨(预热:250°C)					1	220	8-12

9.2 烤肉指南

- 经过悬挂晾干的肉更适合于烧烤
- 肉脂肪层这面做一下十字刀处理（例如肉排等）
- 烤肉可以加或不加油脂
- 烤架上烤肉时底下加一个接油盘
- 一些表面涂刷油、盐、胡椒等酱料的家禽，例如鸡、鹅和火鸡，无需烤时再抹油

更多提示

一些过后的食材，尤其是带骨头的食材，很难从外部来判断烹饪的程度，所以一些专业人士

建议使用烘焙探针，插入食材较为中心的位置（避免插到骨头上），设定内部需要到达的温度，以此更好地完成整个食材的烹饪。

烤肉指南								
操作模式	热风功能		上/下加热		热风对流模式		重量	时间 (分钟)
	层	温度°C	层	温度°C	层	温度°C		
首选设置 灰色背景	层	温度°C	层	温度°C	层	温度°C	重量	时间 (分钟)
种类								
猪肉								
烤猪肉	2	170	2	170-190	2	160-180	2000	120
猪肩肉	2	180	2	180-200	2	170-190	1200	120
里脊肉	2	180	2	180-200	2	170-190	1000	45
牛肉								
牛腱子肉	2	170	2	170-190			2000	150
烤牛肉	2	160/90*	2	160/100*			1500	30
牛排	2	160/90*	2	160/100*			1200	30
小牛肉/羊肉								
烤羊肉	2	160	2	170-180			1000	140
烤小牛肉	2	160	2	170-180			1000	90
牛排								
牛后臀 (提前上色)	2	120**	2	120**			300	10
T骨(提前上色)	2	180**	2	180-200**			1000	6
家禽								
鸡肉	2	180	2	180-200	2	180-200	1000	60
鸭肉	2	170	2	170-190	2	170-190	1500	75
鹅肉	1或2	160	1或2	170-190	1或2	170-190	3000	120

火鸡	1 或 2	160	1 或 2	170-190	1 或 2	170-190	5000	180
鱼								
整鱼	2	200	2	200-220			1000	35

9.3 烧烤指南

- 请预先烤箱预热 5 分钟左右
- 将肉预先放置于烤架，保持每个 3 厘米左右的间隔
- 务必在做此类烹饪操作时，底下放置一个接油盘
- 烤架上的食材注意需要在烘烤过程中翻面
- 第一面的烘烤时间一定会比另一面时间长
- 食材由于性质、大小和厚度不同，所以需要时刻关注烘烤的程度。烧烤指南仅作为参考。

更多提示

使用烘焙探针能更好地保证食材内部温度到达理想烘焙程度，以避免过度烘焙的问题。

烧烤指南					
操作模式	烤			大面积烤	
	层	第 1 边	第 2 边	第 1 边	第 2 边
肉类					
猪肉					
猪排	4	10-12	8-10	14-15	8-10
五花肉	4	12-15	8-10	16-18	10-12
里脊肉	4	10-12	8-10	14-16	10-12
煎香肠	4	8-10	6-8	12-15	10-12
煎香肠卷	4	10-12	8-10	10-14	9-11
肉串	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
牛肉					
菲力	4	6-7	5-6	8-10	6-7
牛里脊	4	7-9	6-7	9-11	6-9
羊肉					
羊排	4	7-8	6-7	9-11	6-9
小牛排	4	8-10	7-8	10-12	8-9

家禽					
翅根	3	15-18	10-12	17-20	11-14
鸡腿	3	18-20	10-12	22-24	12-15
鱼					
鱼排	4	6-7	4-5	10-12	7-8
整鱼	3	5-7	4-6	8-11	7-10
吐司					
吐司	3	2-3	2-3	4-6	3-4
吐司表面	3	6-8		10-12	

9.4 烘焙探针建议温度

烘焙探针建议温度			
	中心温度 °C		
	一分熟	五分熟	全熟
肉类			
猪肉			
猪排		63	65
脆皮烧肉/酱汁		68-70	75
猪腱子肉			80-85
带骨肉排			75-80
猪肩肉			95
腌猪腿肉		55-62	64-68
肉条			75
牛肉			
牛排	38-55	58-65	65 以上
烤牛肉	38-55	55-60	65 以上
肉卷			70
牛腱子肉			85-90
炖牛肉			90
大块牛排		55-58	
羊肉			
羊肉			79-85
羊腿		60	70-72
羊排		55	
羊里脊		60-62	68

羊脊		55	
家禽			
鸡肉			80-90
鸭肉			80-90
鸭胸肉		62-65	
鹅肉		75-80	90-92
火鸡			80-90
鱼			
三文鱼		57	60
梭鱼		58	60
鲈鱼		58	60
金枪鱼		55	58
红鱼		55	60
鳕鱼		54	60
鳟鱼		54	60
竹筴鱼		54	60

9.5 低温烹饪指南

低温烹饪指南				
	重量 (g)	上色时间(分钟)	烹饪时间(分钟) (探针中心温度 作为备选)	温度°C (烤箱设定)
肉类				
猪肉				
猪排	400-600	5	60-90	85
脆皮烧肉/酱汁	1000-1500	10-12	230-350	85
猪腰	1000-1500	10-12	120-150	85
肋排/肉片	800-1000	8-10	120-140	85
牛肉				
菲力	700-1200	5-9	100-140	80
烤牛肉	700-1800	10-12	180-120	70
牛排	1500-1800	10-15	150-200	80
Nut	1500-2000	10-12	200-230	80
大块牛肉	1500-1800	10-12	150-180	80
小牛肉				
牛排	500-800	5-6	90-110	85

Nut	1500-1800	10-12	140-160	85
牛脊	1000-1500	8-10	110-120	85
家禽				
鸭胸肉	400-600	4-5	70-80	85
土鸡胸肉	400-600	3-4	50-60	85

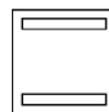
10. 烤箱功能

根据型号，型号不同，所具备功能不同

10.1 烹饪功能

上/下加热

通过上部及下部加热元件加热，确保同一层的食材能够均匀受热。适合于发酵面粉类的蛋糕、奶油蛋糕以及芝士蛋糕。



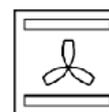
Ökotherm 热风功能

环形风扇加热元件能将热量均匀分布于烤箱内部，保证每层食材的受热均匀，且不会串味。



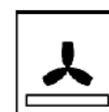
上/下加热+热风功能

环形风扇加热元件，能将上部及下部加热元件所传导的热量更均匀的分布烤箱。适合烘烤饼干类的食材。



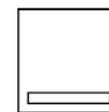
Ökotherm 披萨模式

通过环形风扇与底部加热元件的组合，能更好地确保一些需要保持水份、湿度的食材，如脆皮、披萨或者带水果的馅饼等食材



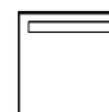
底部加热功能

仅仅底部加热元件传导热量，能较好的实现底部酥脆的口感，尤其适合蛋糕或蛋糕胚的烘焙。



顶部加热功能

仅仅顶部加热元件传导热量，适合烘烤、烤制菜肴的最佳选择。



ECO 节能模式

ECO 能够以比平常更低的能量烹饪菜肴。为了节省能源，烤箱在烹饪时间结束前几分钟自动关闭，并使用烤箱剩余的热量烹饪食物。



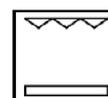
Ökotherm 热风加强模式

该模式能保证食材表面的酥脆及漂亮的色泽，尤其适合土豆、烤肉等食材的烹饪。



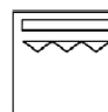
烧烤+底部加热模式

顶部烤架与底部加热元件的结合，适合肉类的烘焙，确保其香脆口感。



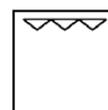
大面积烧烤模式

大面积烧烤能使较多的食材能在更短时间内完成烹饪及上色，适合大量的鱼类、肉类。



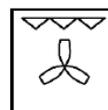
烧烤模式

当一些少量食材的烹饪时，该功能能让食材在较短时间内煮熟，达到表面上色快，不影响内部口感的效果，同时也更节能。



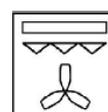
风扇辅助烧烤

环形风扇加热元件将烤架所产生的热量分布到整个烤箱中，从而提供食材内部结实而且多汁的口感，尤其适合烤鸡，烤鸭和烤肉等食材。



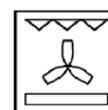
风扇辅助烧烤加强模式

环形风扇加热与大面积烤架的结合，能让食材保持外酥里嫩的丰富口感，适合较大的禽类及肉类食材。



风扇辅助烧烤加强+底部加热模式

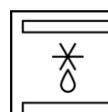
环形风扇加热与大面积烤架以及底部加热的组合模式，能让食材保持多汁的口感及外皮漂亮的色泽，适合较大的肉类等食材。



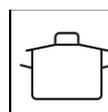
10.2特殊功能

解冻

冷冻食材类的解冻功能



低温烹饪



食材在柔和的低温下烹饪，是时下更为崇尚健康与美味的更好选择。适用于牛肉、猪肉、羊肉、小牛肉及家禽等食材。

保温

无需再入炉灶翻炒，食材能保持一个较为适宜的温度，尤其是一些会迅速变凉的菜肴，此功能在上菜时很好地保持食物温度



冷冻食材

些微的热量分布能更好地给冷冻食材除霜。



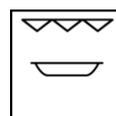
暖碟

有些菜肴需要具备合适温度的餐具来搭配，此功能能确保食材不会在盛入冰冷碟具后迅速冷却，更好地保证菜肴美味。



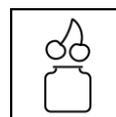
炙烤

焗烤的功能，适合焗烤、酥皮、奶酥等的烘焙。



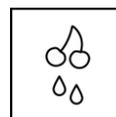
果酱

用于果蔬制作果酱的功能。



脱水

随着水份通过脱水模式从食物中抽出，能更好地延长保鲜期，也更好地保存了食物的维生素及矿物质，适合做干果、干肉、水果泥及鱼干等。



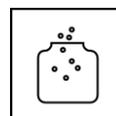
面包

此功能能让面包拥有漂亮的外皮和松软的口感。



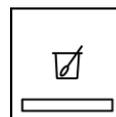
发酵

面粉发酵功能。



酸奶模式

制作浓厚美味的酸奶。



11. 烤箱的操作



部分功能的风扇会开启和关闭，属于正常现象，不属于机器故障

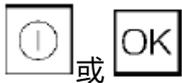
11.1 开启/关闭烤箱



按  键开启烤箱，开始烹饪美食。如果没有选择相应的功能，几分钟后烤箱会自动关闭到待机状态。

11.2 待机模式

30 分钟内没有任何操作情况下烤箱会自动进入睡眠模式，睡眠模式中任意键激活屏幕，按



或  键可回到之前操作屏幕。烤箱在 5 分钟后自动关机，屏幕显示时钟。



按  关闭烤箱。

11.3 首次使用烤箱前的设置

首次使用前请务必设置烤箱的语言、日期和时间、温度、重量单位。

11.3.1 设置语言

□ 按  或  键选择语言，按  键确认进入设置

□ 按  或  键选择所需语言，按  键确认。

□ 按  键确认设置。

11.3.2 设置日期和时间

- 按  或  键选择日期和时间，按  键确认进入设置
- 按  或  键选择年份，按  键确认
- 重复以上步骤选择月份和日期，按  键确认
- 按  或  键选择时钟，按  键确认
- 重复以上步骤选择分钟，按  键确认
- 按  键确认设置，选择时钟显示
- 按  键确认设置，选择时钟显示的样式，按  键确认

11.3.3 设置日期和时间-快速设置

按  键直到显示日期跳闪，此时可设置日期、时间、时钟样式和显示模式。

11.3.4 单位设置

- 按  或  键选择重量，按  键确认
- 按  或  键选择温度，按  键确认

11.4 选择烹饪功能

- 按  启动烤箱
- 菜单主页按 

□ 按  或  键选择烹饪功能，按  键确认

□ 按  或  键选择烹饪温度，按  键确认

此时屏幕上会显示整个程序的运行状态和进度，这时也可以设置烹饪时长或结束时间。

□ 按  键确认

11.5 选择特殊功能

□ 按  键开启烤箱

□ 菜单主页按 

□ 按  或  键选择特殊功能 

□ 按  键确认

11.6 烹饪过程中更改设置

烹饪过程中如需更改烹饪设置，按  键。

按  键可更改设定温度。

烹饪过程中按  调节烹饪时长。

按  完成更改

 **注意**

更改设置请务必按  确认。如未按确认键，屏幕会在 8 秒后返回。

11.7 自动功能

11.7.1 选择自动功能

- 按  键开启烤箱
- 屏幕上选择 
- 按  或  键选择类型，按  键确认
- 按  或  键选择所需自动功能，按  键确认
- 按  键确认

同样的方式设置重量和烹饪设置，烤箱会根据设定自动给到烹饪时长，同样也可以设定烹饪结束时间。

*烤箱会根据所选程序来决定食材应放置哪一层烤架。

并非所有烹饪程序需要自设定食材重量。

 根据所选择的程序，烤箱首先需要进行预热，预热后烤箱会提示您将食材放入哪一层层架。

11.7.2 烹饪功能的重要信息

 烘焙自动菜单会根据食材重量自动给出温度和时间，同时程序运行时也可以调整食材重量，温度和时间也会跟着一起自动被调整。当程序设定好重量后，温度即可进行调整。如果明确地没有其他信息跟随，那么烹饪时间是指没有预热的烹饪时间，所以输入食材正确的重量是非常有必要的。

烧烤功能中，当程序进行到一定的时间后，系统会指示要求将食材翻面，此时烤箱

会有一段持续的鸣音以提示， 图标也会出现在屏幕上直到翻面完成。如果您没有进行翻面，烤箱会在几分钟后自动继续运行。

11.8更改食材重量和温度

11.8.1 如果您希望更改要烹调的菜肴的重量，您可以根据选择的程序自动更改持续时间和温度。

按以下步骤操作：

- 按  键
- 按  或  键设定重量，按  键确认
- 按  或  键选择烹饪层，按  键确认

此时屏幕将出现设定的预览，按  键确认。

新的设定会在后台运行，在没有按下  键之前，程序将不被采用。

替代（进程终止）：

- 按  键多次直到设置重量页
- 按  或  键设定重量，按  键确认
- 按  或  键选择烹饪层，按  键确认

您将返回到设置页面视图，烹饪时间自动计算。您也可以设定烹饪时长或结束时间，按  键确认。

烤箱将持续工作并自动根据新设定调整。

备选方案:(进程终止)

- 按  键多次直到回到重量设置
- 按  或  键设定重量，按  键确认
- 按  或  键设定烹饪级别，按  键确认

您将返回到设置页面视图, 烹饪时间自动计算。您也可以设定烹饪时长或结束时间, 按  键确认。

烤箱将持续工作并自动根据新设定调整。

11.8.2 更改烹饪温度

所有程序都预先设定了烹饪温度。

温度只能在有重量设置的特定烹饪程序范围内改变。

对于功能菜单, 温度可以在 30°C-300°C之间进行选择 (无设定温度时)。

- 选择  温度按键
- 按  或  键设定温度, 按  键确认

您将返回到设置视图, 或者返回到烹饪进程。

- 按  开始新设定的运作。

11.9 设置时间

11.9.1 烹饪时间设置

程序的烹饪时间是默认设置, 功能菜单无默认时间

- 按  键
- 按  或  键设定烹饪时间, 按  键确认

如需设置烹饪结束时间, 请见“设置烹饪结束时间章节”。

如果您在程序运行时设置了烹饪结束时间, 则跳过此步骤。

- 按  键确认

 注意

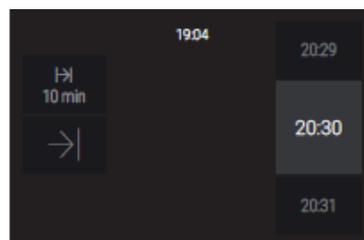
一旦程序运行至设定时间，烤箱就会关闭，并发出提示音。按  键关闭提示音，屏幕显示当前时间，烤箱自动关闭。

11.9.2 更改烹饪时间

- 按  键
- 按  或  键设定烹饪时间，按  键确认

接下来需要设定烹饪结束时间，确认设定后程序将立即启动

一旦更改烹饪结束时间，程序的开始时间也将有所延迟
(当烹饪过程中设置烹饪时间时，这个步骤将不再需要执



行)

- 按  键确认

注意

如果您在前面的步骤中停用了烹饪时间，则不需要设置烹饪时间

您将返回到设置视图，或者返回到烹饪进程。

- 按  开始新设定的运作。

注意

一旦程序运行至设定时间，烤箱就会关闭，并发出提示音。按  键关闭提示音，屏幕显示当前时间，烤箱自动关闭。

11.9.3 删除烹饪时间

- 按照上述步骤操作，将烹饪时间设置为“00:00”。
- 烤箱将在没有时间设定情况下运行，或时间设定将不再于设定预览屏幕上显示

11.9.4 设定最终烹饪时间

烹饪结束时间即烤箱关闭时间。一旦您已设定烹饪时间，即可设定烹饪结束时间。

- 按  或  键设定烹饪结束时间，按  键确认
- 此时屏幕显示设定预览，按  键确认
- 此时屏幕会变为待机模式直到设定的烹饪时间开始运转

 注意

烤箱会在到达所设定的烹饪时间时立即开始。

11.9.5 更改烹饪结束时间

- 按  键

一旦您已设定烹饪时间，即可设定烹饪结束时间。(见设定烹饪时间)

- 按  或  键设定烹饪结束时间，按  键确认
- 此时屏幕显示设定预览，按  键确认
- 此时屏幕会变为待机模式直到设定的烹饪时间开始运转

 注意

一旦程序运行至设定时间，烤箱就会关闭，并发出提示音。按  键关闭提示音，屏幕显示当前时间，烤箱自动关闭。

11.9.6 删除烹饪结束时间

- 按住  键 3 秒以上直到删除烹饪结束时间
- 按  键确认

此时屏幕回到待机状态

11.9.7 计时设置

- 按  键
- 按  或  键选择所需时间，按  键确认

当计时时间已设定，烤箱会发出提示音， 图标会在屏幕上跳闪

- 按  键关闭提示音

注意

此功能独立于正在运行的烹饪过程

11.9.8 更改计时时间

- 按  键
- 按  或  键选择所需时间，按  键确认

此时屏幕会显示设置预览，如果在操作过程中更改计时设置，屏幕会立即短时间显示更改的设置。

- 按  键关闭提示音

11.9.9 删除计时设置

- 按  键
- 按  或  键设定时间为 00: 00，按  键确认
- 屏幕返回最初显示



注意

计时设置不依赖于烹饪时间，也不影响烹饪过程

11.10 快速加热（出厂已激活）

- 按  快速加热键
- 按  或  键设定开启快速加热  或关闭快速加热 .
- 按  键确认

您的设置将一直保留到您再次更改为止

12. 菜单收藏

烤箱配备记忆存储，可保存最多 20 个用户自设定菜单

12.1 访问收藏设定

- 按  收藏夹键。
- 按  或  键选择存储的菜单，按  键确认

屏幕回到设定预览，此时您可以设置快速加热、计时以及烹饪结束时间。（见快速加热、计时设置、烹饪结束时间设置等章节）

同时，您也可以更改该菜单的设定。

-
- 按  键确认，烤箱会根据新设定运行。

12.2 存储菜单至收藏夹

在设置预览以及烹饪进程中，您可以选择将程序和烹饪设置保存至收藏夹。

- 按  键存储
- 按  或  键选择存储位置 (1-20)，按  键确认

等待几分钟，烤箱会自动返回设置预览。

 注意！如果选择已分配的存储空间，则新存储将覆盖其存储内容。

12.3 删除收藏菜单

- 当显示首页时，按住  键 3 秒以上直到出现删除界面。
- 按  或  键选择菜单，按  键确认

屏幕返回至设置预览

13. 其他功能

13.1 设置演示模式

- 同时按住  键与  键 3 秒以上，直到屏幕右上角出现  图标
- 取消也是同时按住  键与  键 4 秒以上，直到屏幕右上角  图标消失

13.2 童锁

童锁功能是为防止儿童的误操作而特意设定的。当开启童锁后，运行程序将无法修改，只能

关闭烤箱运行。

13.3.1 开启童锁

- 按住  键 3 秒以上直到听到提示音且  图标跳闪，童锁已开启

13.3.2 取消童锁

- 按住  键 4 秒以上直到听到提示音且  图标消失，童锁已关闭

 注意

带热解烤箱具有双重保护系统：当童锁功能开启，烤箱门将无法打开。

13.3 恢复出厂设置

- 同时按住  和  键 3 秒以上直到出现设置页面

- 按  或  键选择  图标，按  键确认。

拔出电源使电器无电流后重新插入插座，机器重启完成，此时需要重新设置系统语言。

13.4 自动确认

 自动确认功能，8 秒后自动采用所有设置值（*仅适用于已选择的烹饪程序或功能）

- 同时按住  和  键 3 秒以上直到出现设置屏幕

- 按  或  键选择自动确认  或菜单确认 

- 按  键确认

此时屏幕回到待机屏幕

13.5 ECO 模式

-
- 按  键
 - 按  或  键选择 ECO 模式
 - 按  键确认或按  键取消 ECO 模式

此时屏幕回到主页

 注意

一旦启动 ECO 模式，待机屏幕上将不会显示时间

13.6 开机音设置

- 按  键
- 按  或  键选择开机音设置
- 按  键确认
- 需要开启开机音，请按  键；需要关闭开机音，请按  键

此时屏幕回到主页

13.7 单位设置

- 按  键
- 按  或  键选择单位设置
- 按  键确认
- 按  或  键选择重量单位

□ 按  键确认

□ 按  或  键选择温度单位

□ 按  键确认

此时屏幕回到主页

14. 烘焙探针

烘焙探针是用于烹饪肉类食材的绝佳方式，由探针来判断食材内部是否已达到理想状态，能确保外酥里嫩的口感，达到肉类不干不生，刚刚好的状态。

肉类食材因大小和质地不同，烹饪温度以及烹饪方式不同，很难去判断其是否已到刚刚好的状态，而使用烘焙探针，烤箱将持续运行直至食材到达探针所设定温度。所以烘焙探针适用于所有加热模式。

正确使用烘焙探针

- 请确保探针金属部分完全插入食材的中心位置
- 请务必将探针连接至烤箱内插槽
- 探针请务必不要插在接近脂肪或骨头的部位
- 家禽类探针请务必插到骨头处

烘焙探针的使用

- 将准备好的食材插入烘焙探针并放入烤箱
- 将烘焙探针连接至烤箱内壁左侧插孔
- 此时屏幕会出现  图标，根据所需温度设定即可

14.1 烹饪功能中使用烘焙探针

- 屏幕主页上选择 
- 按  或  键选择烹饪功能
- 按  键确认
- 按  或  键选择温度
- 按  键确认
- 按  或  键选择烘焙探针中心温度
- 按  键确认

此时屏幕回到设定预览，按  键确认

烤箱开始运转，直到食材内部达到烘焙探针所设定温度，烤箱自动关闭。

如果想要更改烘焙探针的设定温度或出厂建议温度，按  键并按以上步骤操作即可。

14.2 自动功能中使用烘焙探针

- 屏幕主页上选择  ，按  或  键选择菜单
- 按  键确认
- 按  或  键选择自动菜单

□ 按  键确认

□ 按  或  键选择烘焙探针中心温度

□ 按  键确认

此时屏幕回到设定预览，按  键确认

烤箱开始运转，直到食材内部达到烘焙探针所设定温度，烤箱自动关闭。

 注意

烘焙探针不能用于所有自动菜单，当选择某自动菜单时，系统会发出提示音并在屏幕上显示正确信息。

15. 部分型号的特殊设置、其他功能与设置

15.1 高温热解功能



警告!

在开始运行高温热解功能前，请务必取出烤箱内所有物件

□ 屏幕主页上按  键

□ 按  或  键选择高温热解程序。此处有三个不同清洁程度的选型，根据需求进行选择

□ 按  键确认，屏幕显示设定预览

□ 按  键确认

- 烤箱将开始运行清洁程序，出于安全原因，烤箱门将在整个运行过程中被锁定，直到清洁程序完成，烤箱会发出提示音，按任意键关闭提示音
- 此时屏幕会返回待机屏显，屏幕上会显示 LOCK，知道您能再次打开烤箱门为止。

15.2 故障原因



一旦发生问题或出现故障，请务必联系品牌授权专业售后人员上门检查！

若您的机器发生故障，可以参照以下信息进行查看和解决，若还是无法解决或问题不在此列表，请务必拨打品牌售后服务热线或联系您的购买方取得售后服务：

问题	解决
烤箱不加热	开启烤箱
	设置所需时间
	确认是否设定都按正确步骤操作
	在“自动关闭”章节查看所有信息
	检查童锁
	小心关闭烤箱门
	检查电源连接是否完好，或联系专业售后人员上门检查电源
灯不亮	更换灯泡
按键点不亮	检查主电源是否已连接？
	家中总电源是否工作正常？
	是否停电？
	童锁功能是否已开启？

部分或大部分按键失灵，而灯可以点亮	切断主电源 15 秒后再连接开启烤箱，可重复操作，按键会自动调节
切断电源后再开启，部分或大部分按键仍失灵	重复上述步骤仍无效，请联系专业售后人员上门检查
烤箱门出现裂痕	切断烤箱电源，并联系专业售后人员
烤箱门密封圈损坏	<p>更换密封条，见《更换密封圈》</p> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; background-color: #f0f0f0;">  <p>如烤箱门密封条已损坏， 切勿使用烤箱！</p> </div>
浓重的味道	更换 Ökotherm®烤箱空气清洁催化器，见更换《烤箱空气清洁催化器》
屏幕显示 F111	尽可能将 KT 传感器插入插座
错误代码	切断主电源，再开机关机
	仍出现错误代码，请联系专业售后人员上门检查
食物和烤箱内部出现大量蒸汽和冷凝水	烹饪程序运转完成后，请务必在 15-20 分钟内及时取出食物，切勿留在烤箱内