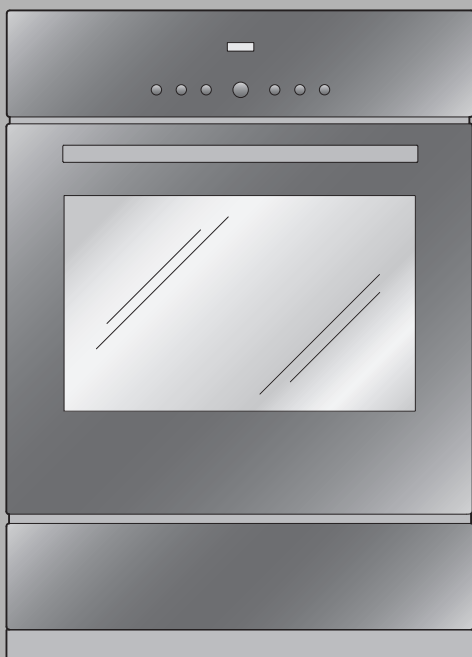




烤箱

# Combair SE



操作说明书

感谢您购买了本公司的产品。本产品能满足您的需求且操作简单。尽管如此，请您还是花些时间仔细阅读本操作说明书。这样您才能更了解您的设备，并能以最佳的方式无故障使用本设备。

**请留意安全提示。**

## 更改

设备的文本、图片和数据符合印制本操作说明书时的技术状态。本公司保留因技术发展而进行更改的权利。

## 使用的符号



标记所有对安全来说非常重要的指令。不遵守这些指令可能导致受伤、设备或设施损坏！

- ▶ 标记工作步骤，您必须按顺序执行这些步骤。
  - 描述设备对您执行的工作步骤所作出的反应。
- 标记列举。



标记有用的用户提示。

## 有效范围

型号与铭牌上的前 3 个数字相符。本操作说明书适用于型号：

类型	型号	度量衡 单位系统
BC-SEZ	726	55-600/55-762
BC-SEZ	747	60-600/60-762

规格差异在文本中进行了描述。

# 目录

<b>安全提示</b>	<b>5</b>
首次投入使用前	5
按条款使用	6
家庭中有儿童时	6
使用时	7
<b>设备说明</b>	<b>10</b>
结构	10
操作和显示元件	11
烘烤室	12
配件	13
<b>操作</b>	<b>15</b>
首次投入使用	16
示例	16
选择运行方式	17
更改运行方式	17
选择烘烤室温度	17
控制 / 更改烘烤室温度	17
关断	18
<b>用户设定</b>	<b>19</b>
儿童安全锁	21
时间显示	21
声响信号	22
温度单位	22
时间格式	22
出厂设定	22
<b>时钟功能</b>	<b>23</b>
设定和修改时间	23
定时器	24
接通时间	25
延时启动	27
<b>运行方式</b>	<b>30</b>
快速加热	34
<b>设定建议</b>	<b>35</b>
最佳使用	35
烘烤表格	36
<b>技巧和窍门</b>	<b>51</b>
省电	52

<b>选项</b>	<b>53</b>
保温屉盒 . . . . .	53
<b>保养和维护</b>	<b>54</b>
外部清洁 . . . . .	54
清洁设备门 . . . . .	55
取出烤盘架 . . . . .	56
更换门密封件 . . . . .	57
清洁配件 . . . . .	58
清洁搪瓷烘烤室 . . . . .	58
更换灯泡 . . . . .	59
<b>自行排除故障</b>	<b>60</b>
发生以下情况时应采取的措施 . . . . .	60
断电后 . . . . .	63
<b>配件和备件</b>	<b>64</b>
<b>技术数据</b>	<b>66</b>
<b>废物处理</b>	<b>67</b>
<b>备注</b>	<b>68</b>
<b>索引</b>	<b>69</b>
<b>修理服务</b>	<b>71</b>
<b>快速参考卡片</b>	<b>72</b>

## 安全提示



该设备符合公认的技术准则以及相关的安全规则。为避免损失和意外发生，必须按规定使用设备。请您注意本操作说明书中的提示。

根据 IEC 60335-1 的规则：

- 禁止身体上、感觉上或精神上有缺陷者和缺乏经验知识者（包括儿童）使用，除非他们得到对其安全负责的人关于该项产品使用的监护或指示。

## 首次投入使用前

- 只允许根据独立的安装说明书来安装该设备并将其连接到电源上。请由获得许可的安装人员 / 电工来完成必要的安装工作。
- 请根据当地的规定处理包装材料。
- 首次使用新安装的设备前，请注意 ‘首次投入使用’ 中的提示。
- 请进行所需的用户设定。

## 按条款使用

- 本设备设计为家用烹饪设备。烤箱中绝不允许烘烤可燃或过多油脂的物品！如果不按规定使用或错误操作，本公司将不会对可能造成的损失承担任何责任。
- 绝不能将本设备用于动物、衣物或纸张的烘干！
- 请勿用于房间取暖。
- 在设备上或设备内，特别是对带电部件进行的维修、改造或操纵，只允许由制造商及其客户服务部门或有类似资格的人员进行。不按规定维修可能会导致严重事故、设备和设施损坏以及停机。设备停机或需要进行修理的情况下，请注意章节‘维修服务’中的提示。必要时请与我们的客户服务部门联系。
- 只允许使用原装备件。
- 请小心保存本操作说明书，以保证能随时查看。在将本设备销售或转交给第三方时，请务必将本操作说明书以及安装说明书与设备一起转交。这样，设备的新用户就可以了解有关正确操作以及其它相关信息。

## 家庭中有儿童时

- 包装部件例如薄膜、泡沫塑料可能对儿童造成危险。窒息危险！请勿让儿童接触包装部件。
- 该设备设计为供理解操作说明书内容的成年人使用。儿童常常不能了解使用电气设备时存在的危险。因此请照顾好儿童并防止儿童在设备上玩耍 — 儿童有受伤危险。
- 请使用儿童安全锁。

## 使用时

- 如果设备上有可见的损伤，请不要使用该设备并联系我们的客户服务部门。
- 一旦发现设备有功能故障，则必须立即将其与电源断开。
- 请注意不要使其他电器设备的电缆卡在本设备门中。可能会损坏电气绝缘。
- 如果设备的连接线路损坏，则必须由客户服务部门进行更换，以避免造成危险。
- 关闭设备门前请确认，烘烤室内没有异物或宠物。
- 请勿在烘烤室内保存任何在无意中接通设备的情况下会导致危险的物品。请勿在烤箱或设备保温屉盒中保存食品以及对温度敏感或有火灾危险的材料，例如清洁剂、烤箱喷雾剂等。
- 烧烤时请关闭设备门。否则高温有可能损坏操作和显示元件或上方安装的组合橱柜等。

**注意，烫伤危险！**





- 运行过程中设备会发烫。
- 在煨制和烘烤食物时将会产生热量。设备门，特别是玻璃将会发热。烫伤危险，请勿触摸，使儿童远离设备！
- 打开设备门时，可能会有蒸汽从烘烤室中溢出。如果烤箱内有蒸汽，则请勿将手伸入烤箱内！
- 已发烫的设备将在关断后一段较长的时间内持续发热，只能慢慢冷却至室温。在进行例如清洁工作前，请等待设备冷却。
- 过热的油脂很容易自燃。在烤箱内加热油以煎炒肉类非常危险且应禁止。绝不要试图用水扑灭燃烧的油脂。爆炸危险！  
请用防火毯灭火并关闭门窗。
- 不允许在已加热的食物上浇上烈性酒（科涅克白兰地、威士忌、白酒等）。爆炸危险！
- 在烘干香料、面包、蘑菇等时，请勿让设备处于无人监控的情况下。过干会导致火灾危险。
- 如果您发现设备或烘烤室内有烟雾表示可能发生火灾时，请保持设备门的关闭并切断电源。
- 烘烤室内的附件将发烫。请使用防护手套或烤箱布。



### 注意，受伤危险！

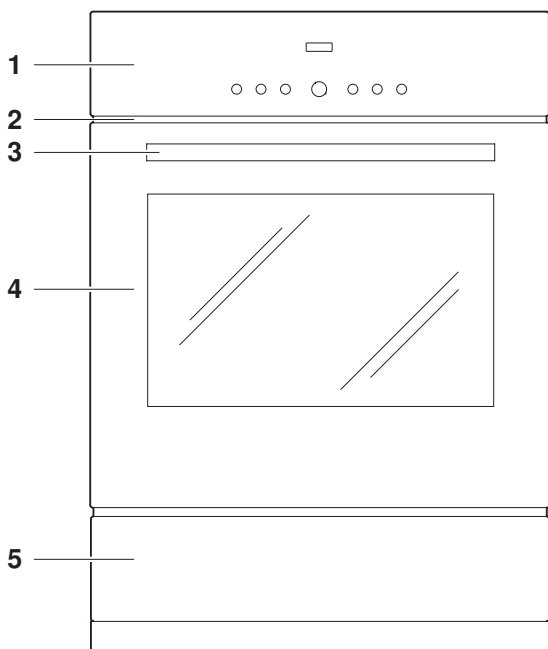
- 请注意，防止任何人将手指伸到门的铰链中。否则在设备门运动过程中会导致受伤危险。特别是在有儿童的情况下要非常小心。
- 只有在将其卡住的情况下才能使门敞开。设备门打开的情况下有绊倒以及挤压危险！请勿坐在或靠在设备门上，也勿将设备门当作搁板使用。

### 防止设备损坏

- 关闭设备门时请勿太用力。
- 在 、、 和  运行方式下，请勿将烘烤模、烘烤容器直接放在烤箱底部。
- 请勿在烘烤室底部放置保护膜或铝箔纸。这都会导致设备损坏。
- 烘烤室内请勿使用任何可能生锈的物品。
- 在原装蛋糕盘中用刀或刀轮进行切割会造成可见的损坏。
- 只有在将其卡住的情况下才能使门敞开，直至烤箱冷却以防止腐蚀。
- 清洁时请注意，不要让水进入设备中。请使用稍微湿润的布。绝不能用水喷洒设备内部或外部。请勿使用任何蒸汽清洁设备。进入的水会导致损坏。

# 设备说明

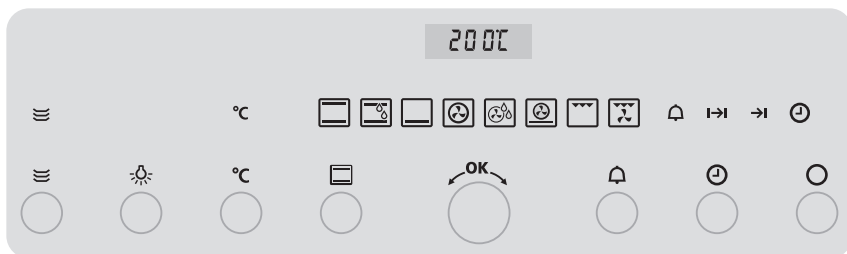
## 结构











- 1 操作和显示元件
- 2 通风口
- 3 门把手
- 4 设备门
- 5 设备 / 保温屉盒 \*

\* 取决于型号

## 操作和显示元件



### 按键

	保温屉盒 *		调整旋钮
	照明		定时器
	烘烤室温度		时间、接通时间、关断时间
	运行方式		关闭

### 显示

**200°C** 温度

**14:25** 时间、接通时间、关断时间、定时器等

### 符号

	保温屉盒 *		接通时间
	烘烤室温度		关断时间
	定时器		时间

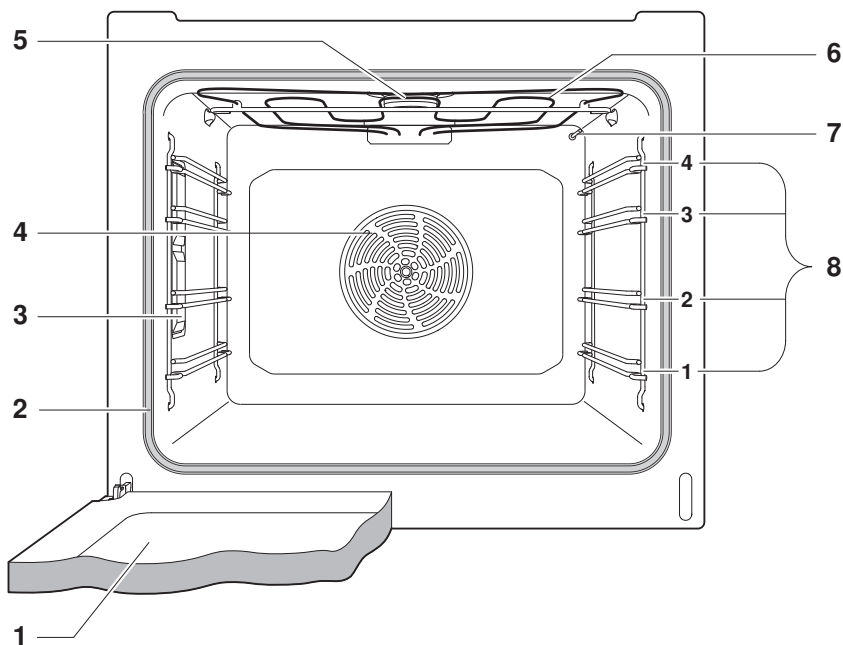
        运行方式

\* 取决于型号

## 烘烤室



不允许在烘烤室底部放置保护膜或铝箔纸。



- |   |       |   |          |
|---|-------|---|----------|
| 1 | 设备门   | 5 | 烘烤室排气    |
| 2 | 门密封件  | 6 | 烧烤 / 上火  |
| 3 | 照明    | 7 | 烤箱温度感应器  |
| 4 | 热空气风扇 | 8 | 带有标示的烤架层 |



下火位于烤箱底部。

## 配件

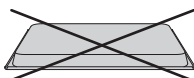
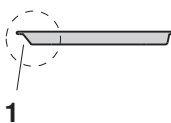


不要用刀或刀轮在搪瓷蛋糕盘上切割。这会导致可见的损伤。



### 带 TopClean 的原装蛋糕盘

- 用于水果馅饼和饼干的烤模。
- 与烧烤架相配的收集盘
- 如果在烘烤时，原装蛋糕盘只有一部分被遮住，则有可能导致变形。这是普通现象。在冷却过程中将重新恢复原来的形状。
- 对于原装蛋糕盘，应总是将其《斜边》1 推至烘烤室尽头。

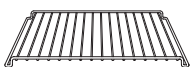


- 只能将原装蛋糕盘用于普通使用位置，而不能将其翻转。

### 烤架



- 用于放置烤肉餐具和烤模
- 用于放置肉类、冷冻匹萨饼等
- 用来冷却饼干



准备烤制冷冻小面包和火腿起司蛋卷时

- ▶ 应在烤架上铺上烤箱纸或使用圆形的烤盘。



以下配件不包含在供货范围内。



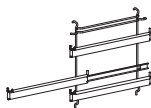
### 带 TopClean 的圆形蛋糕盘

- 用于水果馅饼和饼干的烤模
- 有三种不同的尺寸



### 瓷盘

- 用于烤制不同的菜肴，例如意大利千层面、土豆烤饼等。
  - 用于烤肉或烤家禽等。
  - 用于食物的保温
- 有三种不同的尺寸






### 滑轨

- 用于安全拉出一个或多个蛋糕盘 / 烤架，例如在为烤肉浇汁或取下烤模时。





## 操作

运行方式、烘烤室温度、接通时间、关断时间以及其它各种功能，均可通过一次或多次点击相应的按键来选择。

- 所选功能的符号将亮起或闪烁。
- 数码显示中，系统推荐将闪烁。
- 转动调整旋钮  可修改设定。
- 按下调整旋钮  可确认设定，或设备在 10 秒钟后将自动应用该设定。
- 可随时进行其他设定或修改。
- 点击按键  可关断设备。

## 首次投入使用

新安装的设备在首次投入使用前，请执行以下事项：








- ▶ 将包装和运输材料从烤箱中取出。
- ▶ 如果数码显示中 **12:00** 闪烁，则转动调整旋钮  并设定时间。
  - 按下调整旋钮  可从小时设定跳到分钟设定。
  - 转动按钮可设定小时或分钟。
  - 按下调整旋钮  可确认设定，或设备在 10 秒钟后将自动应用该设定。
- ▶ 清洁烤箱及配件。
- ▶ 使用运行方式 、在最大烘烤室温度下加热空的烤箱（无烤架、烤盘等）约 1 小时。在此过程中由于可能产生异味或烟雾，请保持室内良好的通风。

## 示例



在烘烤过程中会产生热量。烫伤危险！请使用防护手套或烤箱布。不要让儿童接近。

在‘设定建议’中对符号进行了说明。在‘设定建议’的表格中有：

		°C			 分钟	
蛋糕		165 - 175	是	2	50 - 65	

- ▶ 将烤架推入第 2 烤架层中。
- ▶ 按以下几页的说明进行其他操作。




## 选择运行方式



- ▶ 选择运行方式 。
  - 数码显示中 **200°C** 将闪烁。
  - 符号 **°C** 和  闪烁。

## 更改运行方式

可修改设定的运行方式。

- ▶ 重复点击按键 ，直至显示出所需的运行方式。

## 选择烘烤室温度

- ▶ 点击按键 **°C**。
- ▶ 转动调整旋钮  并将烘烤室温度修改到 **170°C**。
- ▶ 按下调整旋钮  以确认。
  - 符号 **°C** 亮起。
  - 一旦烘烤室已加热，信号音就会响起。




建议将 ‘设定建议’ 中推荐温度的中等温度设定为烘烤室温度。

- ▶ 将蛋糕模放在烤架上。

## 控制 / 更改烘烤室温度

可控制或更改设定的烘烤室温度。

- ▶ 点击按键 **°C**。
  - 在数码显示中，设定的烘烤室温度将闪烁。
  - 符号 **°C** 将闪烁。
- ▶ 转动调整旋钮  可修改烘烤室温度。

## 取出烘烤的食物



打开设备门时，可能会有热空气从烤箱中溢出。烫伤危险！  
配件将发烫。烫伤危险！请使用防护手套或烤箱布。

- ▶ 50 分钟后请检查，蛋糕是否已烘烤完毕。用竹签插入蛋糕中。如果竹签上仍沾有生面团，则继续烘烤蛋糕。
- ▶ 将烤好的蛋糕从烘烤室中取出。

## 关断

- ▶ 点击按键 。
  - 符号  和  熄灭。









如果再没有任何符号亮起，则表明设备已关闭。  
冷却风扇可继续运转。

- ▶ 只有在卡住的情况下才能使门敞开，直至烘烤室冷却以防止腐蚀。

## 用户设定

您可以调整设定。

- ▶ 如果设备处于关闭状态，则按住调整旋钮  5 秒钟。
  - 数码显示中将显示 **EEEE**。
- ▶ 按下调整旋钮  以确认。
  - 数码显示中将显示 **E -: 0** 表示 《儿童安全锁关闭》。
- ▶ 转动调整旋钮  以选择设定。
- ▶ 按下调整旋钮  以确认。
  - 数码显示中例如 **Eh: 1** 闪烁，表示 《时间显示可见》。
- ▶ 转动调整旋钮  将数码显示切换到 **Eh: 0**，表示 《时间显示不可见》。
- ▶ 按下调整旋钮  可确认设定。



在停电的情况下也可保留设定。




### 可能的设定

儿童安全锁	E-: 0 关闭 *
	E-: 1 接通
时间显示	Eh: 1 可见 *
	Eh: 0 不可见
声响信号	ES: 2 响亮 *
	ES: 1 轻微
	ES: 0 关闭
温度单位	Et: C °C *
	Et: F °F
时间格式	EH:24 24 小时 *
	EH:12 12 小时
出厂设定	Er: 0 没有进行修改
	Er: 1 恢复

\* 出厂设定





## 儿童安全锁

儿童安全锁可以防止无意中接通设备。

在儿童安全锁已激活的情况下，如果按下按键  /  或 ，

- 则会响起两声信号声但
- 按下的按键不会起任何作用。

### 在儿童安全锁激活情况下的操作

- ▶ 按住按键  并点击按键  /  或 。
  - 已解开儿童安全锁。可以照常进行其他操作。
  - 关闭设备后 10 分钟，儿童安全锁将自动再次激活。



无论是否已激活儿童安全锁，按键  /  和  都可以直接使用。

## 时间显示

若设定为《不可见》，则在设备关闭时显示将熄灭。这样就能将耗电量减到最小。接通设备后，时间又变为可见。



可通过选择用户设定 **Eh: 0**《时间显示不可见》以达到绝对最低的耗电量。即使在待机节能机制下，安全功能仍然有效。烘烤过程结束后，所有的显示都将熄灭。

## 声响信号

可设定两种不同的音量或将其关闭。

■ 响亮	最大音量
■ 轻微	降低的音量
■ 关闭	已关闭声响信号



即使在设定中设置了《关闭》，但发生故障时还是将响起信号音。

## 温度单位

温度单位可在 °C 和 °F 之间进行选择：

■ °C	摄氏度
■ °F	华氏度

## 时间格式

设定为《24 小时》时将采用欧洲的时间格式，设定为《12 小时》时将采用美国的时间格式（a. m. / p. m.）。

## 出厂设定

如果修改了一项或多项用户设定，可将这些设定重新恢复到出厂设定。

## 时钟功能

有下列时钟功能可用：

- 时间
- 计时器 — 可总是独立于其他所有功能使用
- 接通持续时间 — 时控关机
- 启动延时 — 时控开机关机











设备关闭的情况下，时间显示的亮度会从 24 降至 6。  
如果选择了时间格式 **EH: 12**，则不会降低亮度。

## 设定和修改时间



如果设备正在运行中或已设定了启动延时，则无法更改时间。

- ▶ 点击按键 。
  - 数码显示中小时将闪烁。
  - 符号  将闪烁。
- ▶ 转动调整旋钮  并设定小时。
- ▶ 点击按键  或按下调整旋钮 。
  - 数码显示中分钟将闪烁。
  - 符号  将闪烁。
- ▶ 转动调整旋钮  并设定分钟。

按下调整旋钮  将确认设定，或设备在 10 秒钟后将自动应用该设定。

## 定时器

定时器的功能与沙钟相同。可以总是独立于其他所有功能使用。

### 设定


- ▶ 点击按键 。
  - 数码显示中 **0'00** 将闪烁。
  - 符号  将闪烁。
- ▶ 转动调整旋钮  并设定持续时间。



设定可以

- 10 分钟以下可以 10 秒为单位，例如 **9'50** = 9 分 50 秒。
- 10 分钟以上可以分钟为单位，例如 **1h 12** = 1 小时 12 分。


最多可设定的持续时间为 9 小时 59 分钟。




点击按键  1 次可将持续时间复位至 **0'00**。


- ▶ 按下调整旋钮  可启动定时器。
  - 数码显示中可看到剩余时间。
  - 符号  亮起。

设定的持续时间结束后

- 在 1 分钟时间内将反复响起连续 5 声短促的信号音。
- 符号  将闪烁。

点击按键  可关闭信号音。

### 控制和修改

- ▶ 点击按键 。
  - 数码显示中剩余时间将闪烁。
  - 符号  将闪烁。

转动调整旋钮  可修改持续时间。






## 提前关闭

- ▶ 点击按键  2 次。
  - 数码显示中 **0'00** 将闪烁。
  - 符号  将闪烁。
- ▶ 按下调整旋钮  以确认。

## 接通时间

如果接通时间已结束，则所选的运行方式将自动关闭。

## 设定


- ▶ 选择所需的运行方式和烘烤室温度。
- ▶ 必要时预热烤箱。
- ▶ 将食物放入烘烤室内。
- ▶ 点击按键 。
  - 数码显示中 **0h 15** 将闪烁。
  - 符号 **|→|** 将闪烁。
- ▶ 转动调整旋钮  并设定持续时间 — 最多 **9h 59**。
- ▶ 按下调整旋钮  以确认。

## 控制和修改

- ▶ 点击按键 。
  - 数码显示中剩余时间将闪烁。
  - 符号 **|→|** 将闪烁。

转动调整旋钮  可修改持续时间。

### 提前关闭



- ▶ 点击按键 。

### 接通时间已结束


设定的持续时间结束后

- 设备将自动关闭
- 在 1 分钟内将响起一声不间断的长信号音
- 数码显示中 **0'00** 将闪烁
- 符号 **|→|** 闪烁
- 在 3 分钟时间内将保留设定。

### 延长接通时间

- ▶ 在 3 分钟内通过转动调整旋钮  选择新的持续时间。
- ▶ 按下调整旋钮  以确认。

### 关断

- ▶ 点击按键 。
- 将删除设定。
- 数码显示中将显示余热。

## 延时启动



在选择运行方式下设定了接通时间及关闭时间时，延时启动将被激活。设备将在所选的时间自动接通并再次自动关断。





请将容易腐坏的食品冷藏。

- ▶ 将食物放入烘烤室内。
- ▶ 选择所需的运行方式和烘烤室温度。

## 设定接通时间


- ▶ 点击按键 。
  - 数码显示中 **0h 15** 将闪烁。
  - 符号 **I→I** 将闪烁。
- ▶ 转动调整旋钮  并设定持续时间 — 最多 **9h 59**。


## 设定关断时间

- ▶ 重新点击按键 。
  - 在右边的数码显示中，例如 **8:15** — 无延时关断时间将闪烁。
  - 符号 **→|** 将闪烁。
- ▶ 转动调整旋钮  并设定关断时间。



关断时间最多可推迟 23 小时 59 分钟。如果选择了 **EM:12** 时间格式，则延时最多为 11 小时 59 分钟。

- ▶ 按下调整旋钮  以确认。
  - 数码显示中将显示时间。
  - 符号 **→|** 亮起。
  - 所选的运行方式将保持关断状态直至自动启动。



示例：▶ 选择运行方式  和 180 ° C。

▶ 在 8 点钟时，您设定接通时间为 1 小时 15 分钟。

▶ 您将关断时间设定在 11 点 30 分。

- 则设备将在 10 点 15 分自动接通并在 11 点 30 分再次自动关断。


## 控制和修改

- ▶ 点击按键  1 次。
  - 接通时间在 3 秒钟内可见。
- ▶ 点击按键  2 次。
  - 关断时间闪烁并可进行修改。





接通时间、运行方式、烘烤室温度无法更改。

### 提前关闭



- ▶ 点击按键 。

### 接通时间已结束


设定的持续时间结束后

- 设备将自动关闭
- 在 1 分钟内将响起一声不间断的长信号音
- 数码显示中  将闪烁
- 符号  闪烁
- 在 3 分钟时间内将保留设定。


### 延长接通时间





- ▶ 在 3 分钟内通过转动调整旋钮  选择新的持续时间。
- ▶ 按下调整旋钮  以确认。

### 关断

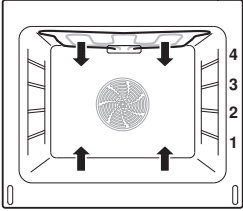
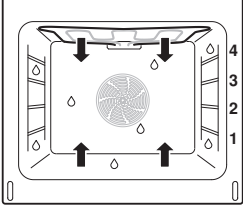
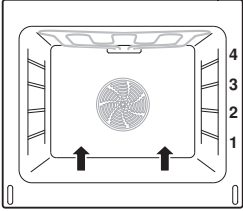

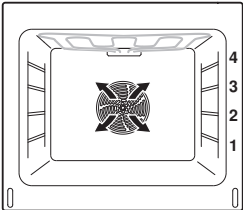
- ▶ 点击按键 。
- 将删除设定。
- 数码显示中将显示余热。





## 运行方式

- ▶ 请注意 ‘设定建议’ 与 ‘技巧和窍门’ 中的提示。
- ▶ 通过一次或多次点击按键  选择运行方式。

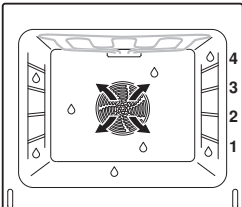
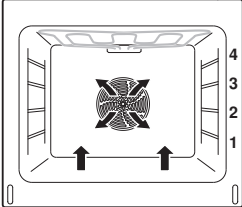
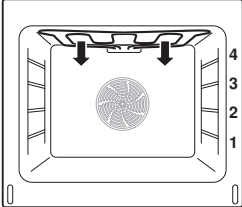
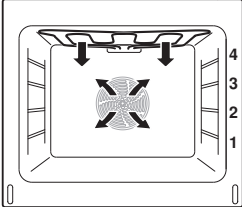
运行方式	标志	范围	建议值	烤架层
上 / 下火		30 - 280° C	200° C	<sup>2</sup> (或 1)
上 / 下火, 湿润		30 - 280° C	200° C	<sup>2</sup> (或 1)
下火		30 - 250° C	200° C	<sup>2</sup> (或 1)
热空气		30 - 250° C	180° C	<sup>2</sup> 1 + 3 (或 1 + 2 + 3)

- ▶ 将烤盘放在烤架上。
- ▶ 对于原装蛋糕盘，应总是将其《斜边》推至烤箱尽头。






用途	加热
<p>用于蛋糕、饼干、面包和烘烤类食物。 如果需要达到松脆的效果，请使用深色搪瓷烤盘或黑色钢板材质的烤盘。</p>	<p>通过上方和下方的加热体进行加热。</p> 
<p>用于烘烤酥皮食品、烧烤类食品、面包和发酵糕饼。</p>	<p>通过上方和下方的加热体进行加热。产生的蒸汽只有极小部分将从烤箱内排出。这样便可保证食品的湿气。</p> 
<p>蛋糕底的集中烘烤和消毒。 如果需要达到松脆的效果，请使用深色搪瓷烤盘或黑色钢板材质的烤盘。</p>	<p>通过下方的加热体进行加热。</p> 
<p>用于在第 2 或第 3 层烤架上烘烤蛋糕、饼干、面包和其他烘烤类食物。 与  相比，温度应低约 20° C。</p>	<p>烤箱内的循环空气将经烤箱背部的加热体加热并均匀流动。</p> 



运行方式	标志	范围	建议值	烤架层
湿热空气		30 - 250° C	180° C	2 1 + 3 (或 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		30 - 250° C	200° C	2 (或 1)
烧烤		30 - 280° C	250° C	3 或 4
热风循环烧烤		30 - 250° C	200° C	2 或 3



用途	加热
<p>用于在第 2 或第 3 层烤架层上烘烤酥皮食品、烤饼、面包和发酵糕饼。</p>	<p>烤箱内的循环空气将经烤箱背部的加热体加热并均匀流动。产生的蒸汽只有极小部分将从烤箱内排出。这样便可保证食品的湿气。</p> 
<p>用于匹萨饼、水果馅饼和火腿起司蛋卷。如果需要达到酥脆的效果，请使用深色搪瓷烤盘或黑色钢板材质的烤盘。</p>	<p>通过热空气和下火进行加热。将集中烘烤食物的底部。</p> 
<p>平整的烧烤食品（肉片、肉排、家禽类、鱼类、肉肠）、焗烤饼或吐司。将烧烤食品直接放在烤上。在原装蛋糕盘上铺上锡箔纸并将其推到烤架下方。</p>	<p>通过下方的烧烤加热体进行加热。</p> 
<p>体积较大的烧烤类食品（家禽或装在陶瓷或玻璃容器内的烤肉）、酥皮食品和烤饼。</p>	<p>通过下方的烧烤加热体进行加热。烤箱内的对流空气将借助热空气风扇均匀分散。</p> 

## 快速加热








通过快速加热可缩短预热。只有在运行方式  /  /  /  和  下才能使用快速加热。

- ▶ 选择所需的运行方式和烘烤室温度。
- ▶ 按住调整旋钮  2 秒钟。
  - 将响起一声信号音。
  - 数码显示中  将闪烁。

一旦达到设定的烘烤室温度，信号音就会响起。

## 设定建议

### 符号说明

	运行方式
	烘烤室温度
	预热直至达到烘烤室温度
	烤架层
 分钟	建议烘烤时间（单位：分钟）
 小时	建议烘烤时间（单位：小时）
	配件

### 最佳使用














有时菜谱内推荐的烘烤室温度过高或给出的层数并非本设备的最优选择。在下列表格中您可以找到最佳使用本设备的各种说明。

## 烘烤表格



















► 对于原装蛋糕盘，应总是将其《斜边》推至烤箱尽头。

### 蛋糕，点心






		°C	
点心、钝圆锥形空心蛋糕（巧克力、胡萝卜、大理石、果仁等口味）		165 - 175	是
圆形大蛋糕（巧克力、胡萝卜、果仁等口味）		170 - 180	是
饼干蛋糕		180 - 190	是
蛋糕卷		190 - 200	是
		180 - 190	是
林兹蛋糕		170 - 180	是
脆饼		190 - 200	是
水果脆饼		180 - 190	是
		170 - 180	是
玫瑰形酥皮卷、德式发酵面包圈、俄式辫子面包		180 - 200	5 分钟
琉森姜饼		170 - 180	是
平板蛋糕		180 - 190	是
苹果馅饼		190 - 200	是
砂糖蛋白蛋糕		130 - 150	是
日式蛋糕底		150 - 170	是
		140 - 160	是

	 分钟		
2	50 - 65		
2	45 - 55		
2	30 - 40		
2	7 - 10		
1 + 3	8 - 12		
2	45 - 55		
2	20 - 25		
2	45 - 55		
2	45 - 55		
2	35 - 45	或者	 
2	60 - 70		
2	20 - 30		
2	30 - 35		
3	25 - 35		
2	20 - 30	或者	 
1 + 3	20 - 30		

小烤饼












		°C	
开胃小吃		190 - 200	是
		180 - 190	是
夹馅千层饼（火腿 / 果仁等口味）		170 - 190	是
发酵小烤饼		170 - 190	是
奶油卷、奶油夹心饼		160 - 180	是
马克洛尼小饼干		160 - 180	是
杏仁巧克力饼干、桂香星形饼干		160 - 180	是
		150 - 170	是
米兰柠香饼、小淘气饼干		160 - 170	是
		150 - 160	是
巴塞尔蜂蜜蛋糕		170 - 180	是
茴香糕饼、茴香饼干		130 - 140	是
		120 - 130	是
蛋白甜饼*		100 - 110	否
普切塔、蒜香面包		200 - 210	是
夏威夷吐司		200 - 220	是

\* 烤成以后应隔夜放置以便干燥。

	 分钟		
2	7 - 15		
1 + 3	7 - 12		
$\frac{2}{1 + 3}$	15 - 25		
2	15 - 25		
2	25 - 35		
2	10 - 15		
2	8 - 12		
1 + 3	10 - 15		
2	10 - 15		
1 + 3	10 - 15		
2	15 - 20		
2	20 - 25		
1 + 3	20 - 25		
2	45 - 90		
2	5 - 10		
2	15 - 20		






### 水果馅饼、匹萨饼

- ▶ 如果使用冷冻或新鲜的水果（含有丰富的果汁）烤制水果馅饼，则在烤制 15 - 20 分钟后才能将糖霜浇在馅饼上。









		°C	
水果馅饼		200 - 210	是
		170 - 190	是
		180 - 190	是
新鲜匹萨饼		200 - 220	是
		200 - 220	是
		190 - 200	是
冷冻匹萨饼 *	-	-	-
辣味馅饼（奶酪、蔬菜、洋葱）		170 - 190	是
		190 - 200	是
		170 - 190	是

\* 根据制造商的说明














	 分钟	
2	40 - 50	
2	40 - 50	
1 + 3	40 - 50	
2	20 - 25	
2	20 - 25	
1 + 3	20 - 25	
-	-	
2	35 - 45	
2	35 - 45	
1 + 3	35 - 45	




面包、辫子面包

		°C	
面包		200 - 210	5 分钟
		190 - 200	5 分钟
小面包		210 - 220	5 分钟
		190 - 200	5 分钟
辫子面包		190 - 200	5 分钟
		170 - 190	5 分钟















烤饼、酥皮烤饼

		°C	
甜味烤饼		190 - 200	是
酥皮烤饼（蔬菜、鱼类、土豆）		190 - 200	是
意大利千层面、木莎卡		200 - 210	是
焗蔬菜		220 - 230	是
		230	5 分钟












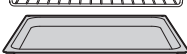

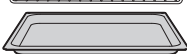




	 分钟	
2	40 - 50	
1 + 3	40 - 50	
2	25 - 30	
1 + 3	25 - 30	
2	30 - 40	
1 + 3	30 - 40	

	 分钟	
2	30 - 45	
2	30 - 45	
2	30 - 40	
2	5 - 10	
3	5 - 10	


肉类

		°C	
小牛肩肉		200 - 210	是
烤牛肉		200 - 220	是
牛肩肉		180 - 190	是
猪颈肉		200 - 210	是
烤猪肩肉		180 - 190	是
焖猪肩肉		210 - 220	是
羊腿		210 - 220	是
肉馅糕		190 - 210	是
煎肉饼		160 - 170	是
酥皮里脊肉		200 - 210	是
肉排 *		250	5 分钟
烤肠 *		250	5 分钟

\* 烤制一半时间后将其翻转。






	 分钟		
2	60 - 90		
2 1	35 - 45	和	 
2	70 - 90		
2	60 - 90		
2 1	60 - 90	和	 
2	60 - 90		
2 1	100 - 120	和	 
2	50 - 80	或者	 
2	45 - 60		
2	25 - 35		
4 3	12 - 16	和	 
4 3	12 - 16		

## 家禽、鱼类






		°C	
整只家禽 *		180 - 190	否
家禽 (分成 4 块) *		220 - 230	5 分钟
家禽腿 *		250	5 分钟
整鱼 (鳟鱼、鲷鱼等) *		200 - 220	是




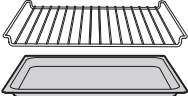

\* 烤制一半时间后将其翻转。




## 低温烤制

		°C	
牛扒		80 - 90	否
烤牛肉		80 - 90	否
猪腰肉		90 - 100	否

## 用罗马锅焗制

		°C	
家禽		200 - 220	否
烤肉		200 - 220	否
多汁烤肉		200 - 220	否

	 分钟	
2 1	60 - 80	和 
2 1	60 - 70	
3 2	25 - 35	
2	20 - 30	

	 小时	
2	2 - 3	
2	2½ - 3½	
2	3 - 4	

	 分钟	
2	60 - 70	
2	80 - 90	
2	50 - 70	

## 烘干、干燥



进行烘干或干燥时应有人监控。过干会导致火灾危险！

		°C	
苹果干或苹果圈		70	否
蘑菇，已切片		50 - 60	否
香料		40 - 50	否
杏		60 - 70	否





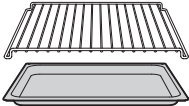
- ▶ 仅使用完好、成熟的水果以及新鲜的蘑菇和香料。
- ▶ 洗净水果、蘑菇和香料并将其切细。
- ▶ 在原装蛋糕盘或烧烤架上铺上烤箱纸，将食物放在纸上并将其推入合适的层。



最多可使用一个烧烤架和两个原装蛋糕盘。

- ▶ 在操作界面和设备门之间夹上一个木勺，这样就可以将烤箱门打开约 2 cm。
- ▶ 不时翻转食品，这样可使干燥效果更为均匀。

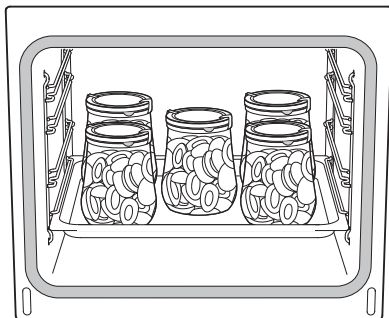





	 小时	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	7 - 8	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	5 - 8	或者 
2 1 + 3 1 + 2 + 3	3 - 5	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	14 - 16	

## 消毒、密封装瓶

消毒在这里表示将食品封存在玻璃瓶中。烤箱内同时最多能放置 5 个瓶子。

- ▶ 仅使用没有任何损伤、最大容积为 1 升的玻璃瓶。
- ▶ 将原装蛋糕盘推入第 1 层。
- ▶ 将食物均匀地装入玻璃瓶中并根据制造商的说明盖上玻璃瓶。
- ▶ 按照图示将玻璃瓶放在原装蛋糕盘上。玻璃瓶之间不允许接触。



- ▶ 选择运行方式  150° C。
- ▶ 按下调整旋钮  以确认。
  - 在约 60 至 90 分钟后，液体中将会不时出现小气泡。
- ▶ 将烘烤室温度调至 30° C，将玻璃瓶继续留在烤箱中约 40 分钟。
- ▶ 点击按键  关闭设备，将门敞开并卡住。
- ▶ 让玻璃瓶在烤箱内冷却。
- ▶ 取出玻璃瓶并检查其密封性。

## 技巧和窍门

### 热空气





#### 糕点和烘烤食物

结果	补救措施
■ 糕点或烘烤的食物从外表看非常成功。但里面仍然呈面团状或夹生。	▶ 下次调低烘烤室温度并延长烤制持续时间。

#### 蛋糕

结果	补救措施
■ 蛋糕塌陷下去。	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ 将设定与‘设定建议’进行比较。</li><li>▶ 下次调低烘烤室温度并延长烤制持续时间。</li><li>▶ 长时间搅拌面糊，搅拌完成后立即烘烤。</li><li>▶ 在制作烤饼干的面团时，应长时间将蛋黄 / 蛋白打泡，小心地将其加入面团中且在完成后立即烘烤。</li><li>▶ 注意发酵粉的用量说明。</li></ul>

## 焦黄程度差异

结果	补救措施
■ 饼干出现不同的焦黄程度。	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ 下次调低烘烤室温度并调整烤制时间。</li><li>▶ 在 、 和  的情况下检查所选择的烤架层是否与‘设定建议’一致。</li><li>▶ 在烤盘上烘烤时选择 。</li><li>▶ 请勿将烤模或较高的糕点直接贴放在烘烤室背部。</li></ul>
■ 一个蛋糕盘上糕点的颜色比其他盘上的糕点浅。	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ 将设定与‘设定建议’进行比较。</li><li>▶ 重新烤制颜色较浅的糕点。</li></ul>



焦黄程度出现差异是正常现象。只有在将烘烤室温度调到较低的情况下，焦黄程度才会变得均匀。

## 省电

运行方式  和  与运行方式  和  相比所需要的能源更少。

- ▶ 避免经常打开烤箱门。
- ▶ 只在需要时才打开照明。
- ▶ 利用余热：在烘烤时间超过 30 分钟时，可在烤制结束前 5 - 10 分钟关闭设备，但烤制舒芙里、饼干、奶油夹心饼和夹馅千层饼时除外。
- ▶ 尽量缩短预热时间。
- ▶ 仅在会影响烘烤效果的情况下才预热烤箱。



可通过选择用户设定 **EH: 0** 《时间显示不可见》以达到绝对最低的耗电量。即使在待机节能机制下，安全功能仍然有效。烘烤过程结束后，所有的显示都将熄灭。

## 选项

### 保温屉盒



请勿将食物以及对温度变化敏感或有火灾危险的材料保存在保温屉盒中！

保温屉盒可加热餐具或对已盖住的食物进行短时保温。

► 点击按键  可接通或关闭保温屉盒。



保温屉盒在 12 小时后自动关闭。

将餐具预热约 1 小时。

## 保养和维护



在清洁设备和配件前应等其冷却。

绝对不能使用腐蚀性、强酸性的清洁剂或不锈钢清洁剂。请勿使用会划伤表面的强力去污海绵、金属球等。这类产品会损坏设备表面。

### 外部清洁

- ▶ 立即用清洁剂清除脏污或残渣。
- ▶ 用柔软的、经漂洗用水湿润的布进行清洁，如果是金属表面，则顺着打磨方向清洁。然后用柔软的布擦干。
- ▶ 用柔软的、经漂洗用水湿润的布清洁设备门。然后用柔软的布擦干。

### 设备 / 保温屉盒

可将屉盒取出以进行清洁。

- ▶ 将屉盒拉出至止挡，稍微将其抬起并取出。

## 清洁设备门

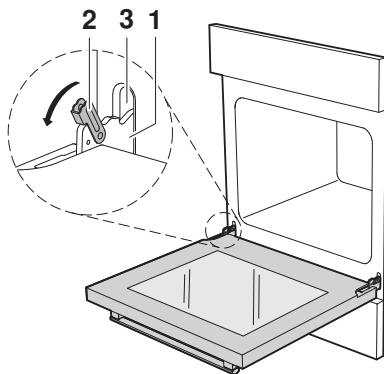
- ▶ 用柔软的、经漂洗用水湿润的布清洁设备门。然后用柔软的布擦干。

## 拆下设备门

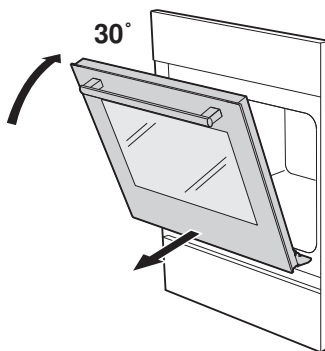


拆下和安装设备门时请小心。设备门约重 9 kg。受伤危险！

- ▶ 将设备门完全打开。
- ▶ 在两个合页 1 处将夹子 2 完全向前扳。



- ▶ 将设备门关至止挡处（约 30°）。
- ▶ 向前拉出设备门。

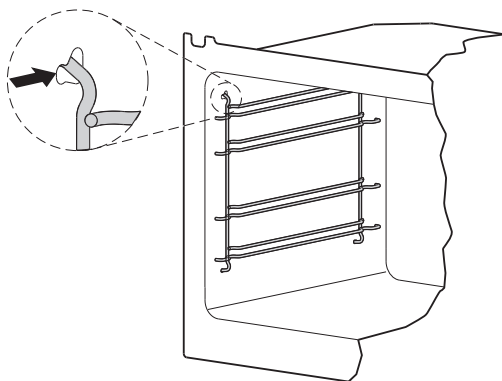


## 安装设备门

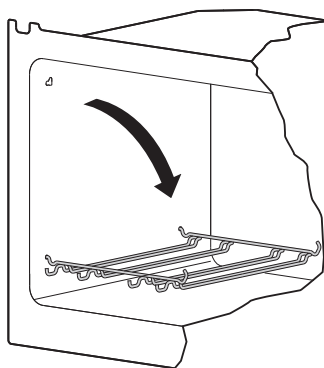
- ▶ 将两个合页 1 从前方推入开口 3 中。
- ▶ 完全打开设备门并向后关上夹子 2。

## 取出烤盘架

- ▶ 将烤盘架的上端向后按并将其从开口中拉出。



- ▶ 将烤盘架对着烤箱中心摇动并将其下端从开口中取出。
- ▶ 安装时以相反的顺序进行。





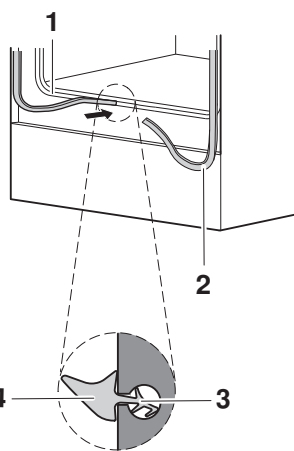
## 更换门密封件

- ▶ 取出旧的门密封件。
- ▶ 凹槽 1 可使用稍微沾湿的布进行清洁。
- ▶ 将新的门密封件 2 的端部按入边框下方正中的凹槽内。

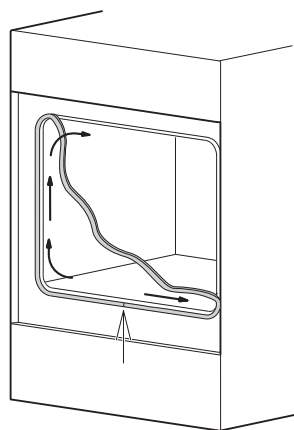


密封件的端部应接合，但不允许重叠。

- ▶ 注意将密封件较薄的部分 3 按入凹槽。较厚的部分 4 不允许位于凹槽之内。



- ▶ 从下方开始将密封件按入凹槽，并注意使其均匀分布于凹槽内。



## 清洁配件

- 可以在洗碗机内清洁烤架和烤盘架。
- 也可以在洗碗机内清洁原装蛋糕盘，但是这会降低 TopClean 防粘效果。
- 可使用漂洗用水清洁门密封件。

## 清洁搪瓷烘烤室



清洁时不要弄弯温度感应器和加热元件。

绝不能使用腐蚀性的清洁剂。不允许使用会划伤表面的强力去污海绵、金属球等。这类产品会损坏表面以及 TopClean 防粘效果。

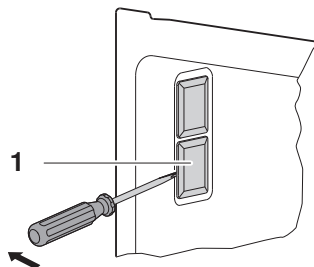
- ▶ 尽量在烘烤室内还有余温时用湿布清除脏污。使用柔软的、经漂洗用水湿润的布清洁，然后用柔软的布抹干。
- ▶ 使用普通商用烤箱清洁剂并留意厂家说明。

## 更换灯泡



断开设备电源，转出保险或关闭保险自动装置。  
在运行过程中，灯和设备将发烫！请先使其冷却。

- ▶ 取下左侧的烤盘架。
- ▶ 将螺丝刀插入玻璃灯罩接缝中间并小心地从支架中取出玻璃灯罩 1。
- ▶ 拧出损坏的灯泡。
- ▶ 小心地拧入新的灯泡。
- ▶ 将玻璃灯罩按入支架中。
- ▶ 重新固定烤盘架。
- ▶ 重新接通设备电源，转入保险或接通保险自动装置。



# 自行排除故障

以下列出了可按照描述的过程自行排除的故障。如果显示另一故障或无法排除故障，则请联系我们的服务部门。



联系服务部门前，请记下您的 FN 产品号及完整的故障信息例如 F xx / E xx。

## 发生以下情况时应采取的措施

### … 设备不工作，显示不亮

可能的原因	排除故障
■ 房屋或家用电器设备的保险装置或保险自动装置损坏。	▶ 更换保险。 ▶ 重新接通保险自动装置。
■ 保险或保险自动装置多次被触发。	▶ 联系服务部门。
■ 供电中断。	▶ 检查供电。

## … 自行排除故障

---


### … 照明装置失灵

可能的原因	排除故障
■ 房屋或家用电器设备的保险装置或保险自动装置损坏。	▶ 更换保险装置。 ▶ 重新接通保险自动装置。
■ 供电中断。	▶ 检查供电。
■ 灯泡损坏。	▶ 更换灯泡。


### … 烧烤时出现大量烟雾

可能的原因	排除故障
■ 食物距离加热体过近。	▶ 检查所选择的烤架层是否与‘设定建议’一致。
■ 烘烤室温度过高。	▶ 降低烘烤室温度。

… F<sub>xx</sub> 与 E<sub>xx</sub> 交替闪烁





可能的原因	排除故障
■ 有各种可导致故障信息的情况。	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ 按下按键  确认故障显示。</li><li>▶ 关断电源约 1 分钟。</li><li>▶ 重新接通电源。</li><li>▶ 如果再次出现故障，则请记录产品号和完整的故障信息。</li><li>▶ 关断电源。</li><li>▶ 联系服务部门。</li></ul>

… U<sub>xx</sub> 与 E<sub>xx</sub> 交替闪烁

可能的原因	排除故障
■ 供电故障。	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ 按下按键  确认故障显示。</li><li>▶ 关断电源约 1 分钟。</li><li>▶ 重新接通电源。</li><li>▶ 如果再次出现故障，则请记录产品号和完整的故障信息。</li><li>▶ 关断电源。</li><li>▶ 联系服务部门。</li></ul>

## 断电后

断电后数码显示中的 **12:00** 和符号  将闪烁。

- ▶ 转动调整旋钮  并设定小时。
- ▶ 按下调整旋钮  以确认。
- ▶ 转动调整旋钮  并设定分钟。
- ▶ 重新点击调整旋钮  可确认时间。



将保存用户设定。

## 配件和备件

订购时请给出型号和详细的名称。

### 配件

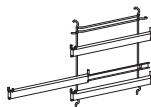
原装蛋糕盘  
带 TopClean \*



烤架



滑轨



圆形蛋糕盘  
带 TopClean  
ø 24 cm / ø 29 cm / ø 31 cm



\* 包含在供货范围内



宽 × 高 × 深  
[mm]

瓷盘



325 × 65 × 177

瓷盘



325 × 65 × 265

瓷盘



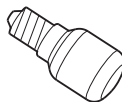
325 × 65 × 354

备件

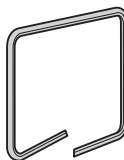
烤盘架  
左 / 右



灯泡



门密封件



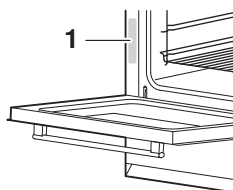
## 技术数据

### 外部尺寸



► 参见安装说明书

### 电气接口

► 参见型号铭牌 1



### 检验机构的提示

能效等级根据 EN 60350 / EN 50304 并由运行方式  和  决定。  
根据 EN 60350 / EN 50304 测定的有效容积是在拆下烤盘架的情况下进行的。

### 烘烤室温度测量

烘烤室温度是根据国际通用的标准在空的烤箱内测量得出。某些测量方式可能不准确，且不适用于温度精确度的检查。

### 待机节能机制

为避免不必要的能源消耗，本设备配备有待机节能机制。



可通过选择用户设定 **Eh: 0** 《时间显示不可见》以达到绝对最低的耗电量。即使在待机节能机制下，安全功能仍然有效。

## 废物处理

### 包装

- 已标记出包装材料（纸板、PE 塑料薄膜和 EPS 泡沫塑料），且应尽可能将其循环利用并按环保要求进行处理。

### 拆卸

- 断开设备电源。对于固定安装的设备，应由获得许可的电工来进行拆卸！


### 安全

- 为避免因不按规定使用、特别是因儿童玩耍而造成事故，应做好设备防护使其无法使用。
- 从插座中拔出插头或由电工拆下电气连接。然后切断设备上的电缆。

### 废物处理

- 旧设备并非没有价值的废品。通过适当的废物处理方式可重新利用废旧设备上的原材料。



- 设备的铭牌上标记有  符号。这表示不允许将其丢弃到普通生活垃圾中去。
- 必须根据当地有关垃圾处理的规定进行处理。请联系您所在市政部门的相关机构、当地生活垃圾回收站或您购买设备的经销商，以获得有关废旧设备处理、利用及再利用的其它信息。

备注

---

备注

# 索引

<b>F</b>		
F/E 信息	62	
<b>P</b>		
PizzaPlus	32	
<b>U</b>		
U/E 信息	62	
安全	67	
安全提示		
按条款使用	6	
家庭中有儿童时	6	
使用时	7	
首次投入使用前	5	
按键	11	
包装	67	
保温匣盒	10, 53	
清洁	54	
保养	54	
备件	65	
辫子面包	42	
操作	15	
示例	16	
操作元件	11	
拆卸	67	
出厂设定	20, 22	
瓷盘	14	
待机	66	
蛋糕	36	
灯泡	59	
低温烤制	46	
电气接口	66	
定时器	24	
断电	63	
儿童安全锁	20, 21	
废物处理	67	
符号	2, 11	
符号说明	35	
关闭	18, 26, 29	
关断时间	27	
设定	28	
烘干	48	
烘烤室		
排气	12	
清洁	58	
温度测量	66	
烘烤室温度		
控制 / 更改	17	
选择	17	
烘制表格	36	
滑轨	14	
技巧和窍门	51	
技术数据	66	
家禽	46	
家庭中有儿童时	6	
检验机构	66	
焦黄程度差异	52	
接通时间	25	
结构	10	
烤饼	42	
烤架	13	
烤架层	12	
烤盘架	56	
烤制表格	36	
快速参考卡片	73	
快速加热	34	
类型	2	
罗马锅	46	
门密封件	12	
更换	57	
密封装瓶	50	
面包	42	
配件	13, 64	
清洁	58	
匹萨饼	40	
清洁	54	

- 
- |               |        |             |        |
|---------------|--------|-------------|--------|
| 取出烘烤的食物.....  | 18     | 外部清洁.....   | 54     |
| 热风循环烧烤.....   | 32     | 维护.....     | 54     |
| 热空气.....      | 30, 51 | 温度单位.....   | 20, 22 |
| 热空气风扇.....    | 12     | 温度感应器.....  | 12     |
| 肉类.....       | 44     | 下火.....     | 30     |
| 上/下火.....     | 30     | 显示.....     | 11     |
| 上/下火, 湿润..... | 30     | 显示元件.....   | 11     |
| 上火.....       | 12     | 消毒.....     | 50     |
| 烧烤.....       | 12, 32 | 小烤饼.....    | 38     |
| 设备门.....      | 12     | 型号.....     | 2      |
| 拆下.....       | 55     | 型号铭牌.....   | 66     |
| 设备说明.....     | 10     | 修理服务.....   | 71     |
| 设备屛盒.....     | 10     | 选项.....     | 53     |
| 清洁.....       | 54     | 延时启动.....   | 27     |
| 设定建议.....     | 35     | 用户设定.....   | 19     |
| 设定时间.....     | 23     | 用罗马锅煨制..... | 46     |
| 声响信号.....     | 20, 22 | 有效范围.....   | 2      |
| 省电.....       | 52     | 鱼类.....     | 46     |
| 湿热空气.....     | 32     | 预热.....     | 52     |
| 时间格式.....     | 20, 22 | 原装蛋糕盘.....  | 13     |
| 时间显示.....     | 20, 21 | 圆形蛋糕盘.....  | 14     |
| 时钟功能.....     | 23     | 运行方式.....   | 30     |
| 首次投入使用.....   | 16     | 更改.....     | 17     |
| 首次投入使用前.....  | 5      | 选择.....     | 17     |
| 水果馅饼.....     | 40     | 照明.....     | 12     |
| 酥皮烤饼.....     | 42     | 自行排除故障..... | 60     |
| 投入使用.....     | 5, 16  | 最佳使用.....   | 35     |
| 外部尺寸.....     | 66     |             |        |

## 修理服务



章节 ‘自行排除故障’ 可以帮助您自己排除较小的运行故障。  
您可以无需服务安装人员上门服务，且能节省由此而引起的费用。

如果您因为运行故障或货物订购而与我们联系，请务必告知我们您设备的产品号（FN）和名称。请在此处以及在设备随运的服务标签上填入上述说明。请将该标签贴在一个可见的地方或您的电话簿中。

FN

设备





您可在保修单、发票原件和设备铭牌上找到产品号。

- ▶ 打开设备门。
  - 铭牌在设备侧壁的左侧。



# 快速参考卡片

请首先阅读操作说明书中的安全提示！


## 设定时间

- ▶ 点击按键 .
- ▶ 转动调整旋钮  并设定小时。
- ▶ 重新点击按键 .
- ▶ 转动调整旋钮  并设定分钟。

## 选择运行方式

- ▶ 重复点击按键 ，直至显示出所需的运行方式。
- ▶ 转动调整旋钮  以设定烤箱温度。

## 关断设备

- ▶ 点击按键 .

## 设定计时器

- ▶ 点击按键 .
- ▶ 转动调整旋钮  以设定持续时间。

