



Thinking of you
Electrolux



EOB5410BOX

ZH 烘烤箱

用户手册



目录

1. 安全信息	3
2. 安全说明	3
3. 产品说明	5
4. 初次使用前	6
5. 日常使用	6
6. 时钟功能	7
7. 使用配件	8
8. 附加功能	9
9. 实用建议和提示	9
10. 养护和清洁	18
11. 如果.....应该如何处理	20
12. 维修服务指南	21
13. 环保问题	22

伊莱克斯 - 想你所想！

感谢您选购伊莱克斯器具。您选择的产品身上融合了数十载的专业经验与创新特色。它的设计注重客户体验，兼具精巧和时尚的特点。无论何时使用，都能确保您获得满意的效果。

欢迎使用伊莱克斯产品。

访问我们的网站以：



获取有用的建议、手册、故障检修工具、检修信息：
www.electrolux.com



注册您的产品以获取更好的服务：
www.electrolux.com/productregistration



为您的器具购买配件、消耗品和原装备件：
www.electrolux.com/shop

客户关怀与服务

我们推荐使用原装备件。

当您联系服务部门时，请确保您可以提供以下数据。

该信息可以在标牌上找到。机型、产品编号、序列号。



警告/注意 - 安全信息。



综合信息和提示



环境信息

如有更改恕不另行通知

1. 安全信息

在安装和使用本机器之前，请认真阅读提供的操作说明。对于因安装和使用不当而造成的伤害或损失，制造商不承担任何责任。请始终将本操作说明随机器保存，以供将来参考。

1.1 儿童和残弱人士安全



警告!

存在窒息、受伤或永久性残疾的危险。

- 本电器可供 8 岁及以上儿童和肢体不健全、感官或精神上有障碍或缺乏相关经验及知识的人士使用，前提是他们受到负责其安全的成人或人员的监督。
- 请勿让儿童玩耍本产品。
- 请确保所有包装物远离儿童。
- 请勿让儿童和宠物靠近正在运行或冷却的烘烤箱。可触及的部件温度很高。
- 如果烘烤箱具有儿童安全装置，建议启动该装置。
- 清洁和用户维护不应由儿童在无人监督的情况下完成。

1.2 一般安全信息

- 烘烤箱运行时，内部温度将升高。请勿触摸烘烤箱中的加热元件。始终使用烘烤箱手套取出或放入附件或烘烤箱器皿。
- 请勿使用蒸汽清洁器来清洁烘烤箱。
- 维护之前，请先切断电源。
- 请勿使用粗糙的擦洗剂或锋利的金属刮刀来清洁炉门玻璃，因为其会刮花表面，从而可能导致玻璃破裂。
- 要拆下烤架支架，请先拉动烤架支架前端，然后拉动后端，将其从侧壁拉出。按与拆卸相反的顺序安装烤架支架。

2. 安全说明

2.1 安装



警告!

必须由有资格的人员安装本烘烤箱。

- 去除所有包装物。
- 请勿安装或使用已损坏的烘烤箱。
- 按照本烘烤箱附带的安装说明书操作。
- 由于烘烤箱沉重，移动时始终要小心谨慎。请始终佩戴安全手套。

- 不要通过手柄拉动本烤箱。
- 请与其他电器和装置之间保持最小间距。
- 务必将本烤箱安装在靠近安全结构的下方。
- 本烤箱侧面靠近的电器或装置必须高度相同。

电气连接



警告!
存在火灾或触电危险。

- 所有电气连接必须由有资格的电气技师完成。
- 本烤箱必须接地。
- 请确保铭牌上的电气信息与家用电源相匹配。如果不匹配，请联系电气技师。
- 请始终使用正确安装的防电击插座。
- 请勿使用多插头适配器和延长电缆。
- 切勿损坏电源插头和电源电缆。请联系服务中心或电气技师更换损坏的电源电缆。
- 不要让电源电缆接触烘烤箱门，尤其在烘烤箱温度较高时。
- 带电和绝缘部件的触电保护装置必须妥善固定，而且只能通过工具拆卸。
- 请仅在安装过程结束时才连接电源插头和插座。确保安装后可以够得到电源插头。
- 如果电源插座松动，切勿连接电源插头。
- 断开烘烤箱与电源的连接时，切勿拉扯电源电缆。请始终拉扯电源插头。
- 仅使用正确的隔离装置：线路保护断路器、保险丝（可从保险丝座上卸下的螺旋式保险丝）、接地保护自动断路器和接触器。
- 进行电气安装时，务必安装隔离装置，以便可以断开烘烤箱与电源所有电极的连接。隔离装置的触点开口宽度最小要达到 3 毫米。

2.2 使用



警告!
存在受伤、烧伤、触电或爆炸的危险。

- 请在家庭环境中使用此烤箱。
- 请勿更改此烤箱的规格。
- 确保通风口不被堵塞。
- 烘烤箱运行时，必须有人照看。
- 请在每次使用完毕后关闭本烤箱。
- 烘烤箱运行时，内部温度将升高。请勿触摸烘烤箱中的加热元件。始终使用烘烤箱手套取出或放入附件或烘烤箱器皿。
- 在烘烤箱运行过程中，开门时务必小心。因为可能会释放热空气。
- 双手潮湿或烘烤箱与水接触时，请勿操作烘烤箱。
- 不要用力挤压打开的门。

- 不要将本烤箱用作工作台面或储存台面。
- 在烘烤箱运行过程中，请始终保持烤箱门关闭。
- 打开烘烤箱门时务必小心。在食材中使用酒精会产生酒精与空气的混合物。
- 开门时不要让火星或明火接触本烤箱。
- 请勿将易燃产品或者易燃产品致湿物品一起放入、靠近或者放在本烤箱上。



警告!
本烤箱存在损坏的危险。

- 要预防涂漆损坏或褪色：
 - 将烘烤箱器皿或其他物件放入烤箱时，不要直接置于底部。
 - 不要将铝箔直接置于烘烤箱底部。
 - 不要将水直接放入高温的烘烤箱中。
 - 烹饪结束后，不要将潮湿的盘碟和食物留在烘烤箱内。
 - 拆卸和安装附件时务必小心。
- 搪瓷褪色对烘烤箱性能没有任何影响。从担保层面看，这并不能算作质量缺陷。
- 请使用深烤盘烘烤湿润的蛋糕。果汁造成的污渍可能是永久性的。

2.3 养护和清洁



警告!
存在人员受伤、火灾或者烘烤箱损坏的危险。

- 进行维护之前，请关闭烘烤箱电源，然后将电源插头从电源插座上拔下。
- 确保烘烤箱已经冷却。玻璃面板可能有破裂的危险。
- 玻璃面板损坏时应立即更换。请联系服务中心。
- 拆卸烘烤箱门时务必小心谨慎。因为门很重。
- 定期清洁烘烤箱，以防止表面材料老化。
- 残留在烘烤箱内的油污或食物可能导致火灾。
- 请使用潮湿的软布清洁烘烤箱。只可使用中性清洁剂。请勿使用磨具、磨料清洁垫、溶剂或金属物件。
- 如果要使用烘烤箱喷雾，请按包装上的安全说明操作。
- 请勿使用任何清洁剂清洁催化搪瓷（如适用）。

2.4 内部照明

- 本烤箱使用的照明灯泡或卤素灯仅供家用烘烤箱使用。不得用于家用照明。



警告!
存在触电危险。

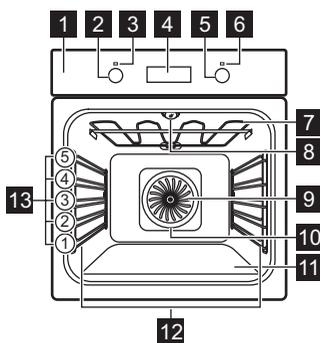
- 在更换烘烤箱照明灯之前,请断开烘烤箱与电源的连接。
- 仅可使用相同规格的灯泡。
- 断开烘烤箱与电源的连接。
- 切断电源电缆,并收起电缆。
- 拆除门卡扣,以避免儿童和宠物被关在烘烤箱内。

2.5 处置



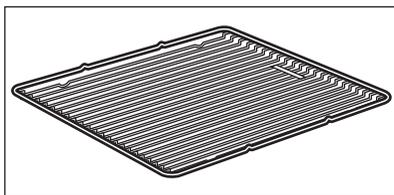
警告!
存在人员受伤或窒息危险。

3. 产品说明

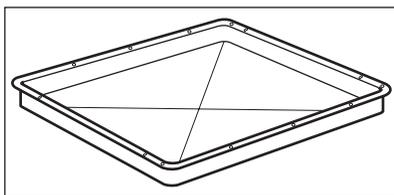


- 1** 控制板
- 2** 烘烤箱功能旋钮
- 3** 电源灯/符号
- 4** 电子程序器
- 5** 温度旋钮
- 6** 温度灯/符号/标志
- 7** 加热元件
- 8** 照明灯
- 9** 风扇
- 10** 后壁加热元件
- 11** 底部加热区
- 12** 烤架支架, 可拆卸
- 13** 烤架位置

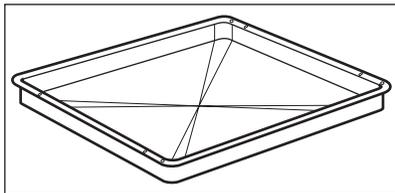
3.1 配件



金属烤架
适用于炊具、蛋糕烤盘和烘烤用具。



烘培盘
适用于蛋糕、饼干和点心。



煎/烤盘

适用于烘焙、烘烤或作为集油盘。

4. 初次使用前



警告!
请参考“安全信息”一章。

4.1 初次清洁

- 拆除本器具的所有部件。
- 初次使用前对本器具进行清洁。



请参考“养护和清洁”一章。

4.2 设置时间



在操作烤箱前，必须先设置时间。

本电器与电源连接时或断电时，对应于时间功能的标志会闪烁。

按下 + 或 - 按钮可以设置正确的时间。

大约 5 秒钟后，标志停止闪烁，显示屏上将显示设置的当天时间。



在更改时间时，不得同时设置“持续时间”|→| 或“结束时间” →| 功能。

5. 日常使用



警告!
请参考“安全信息”一章。

使用器具时，请按下控制旋钮。控制旋钮会弹出。

5.1 启动和关闭烘烤箱

1. 旋转烘烤箱功能控制旋钮，选择烘烤箱功能。
2. 旋转温度控制旋钮，选择温度。

3. 要关闭器具，请将烘烤箱功能和温度控制旋钮旋转到关闭位置。



旋钮符号、标志或灯 (取决于型号 - 参阅产品说明):

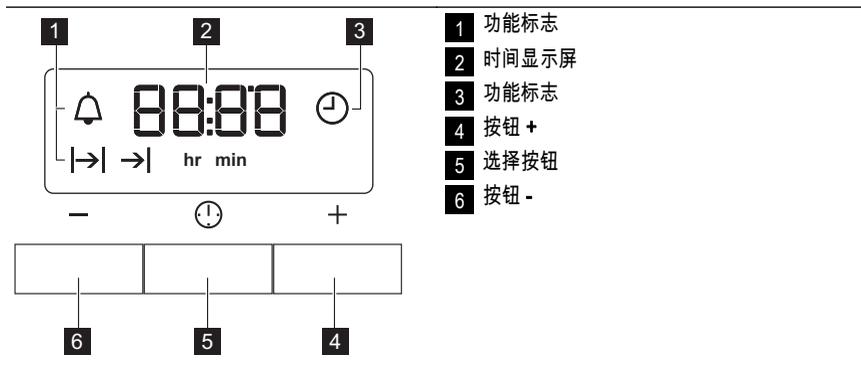
- 烘烤箱加热时，标志会亮起。
- 器具工作时，灯会亮起。
- 符号显示旋钮是在控制某个烹制区、烘烤箱功能还是温度。

5.2 烘烤箱功能

烘烤箱功能	应用
 灯	用于启动烤箱灯，而不启动烹制功能。
 完美风扇烹制	用于最多同时在烤箱三个层面上以最高温度进行烘焙。在使用此功能时，请将烤箱温度从传统烹制所使用的标准温度降低 20 - 40 °C。然后烘干食物。

烘烤箱功能	应用
 比萨饼烘烤设置	用于单层烘焙食物，并使食物底部带有更深的焦黄色且口感酥脆。在使用此功能时，请将烤箱温度从传统烹制所使用的标准温度降低 20 - 40 °C。
 传统烹制	用于烘烤箱单层烘焙和烘烤。
 底部加热	用于烘焙底部酥脆或带脆皮的蛋糕，并保存食物。
 解冻	用于将冷冻食物解冻。
 煎烤	用于在烤架中部煎烤与烘烤扁平食物。
 快速煎烤	用于煎烤与烘烤较大量的扁平食物。
 涡轮加速煎烤	用于单层烘烤较大块肉类或家禽。也可进行焗烤和使食物焦脆。

5.3 电子程序器



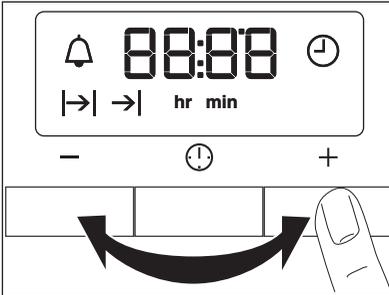
6. 时钟功能

时钟功能	应用
 当天时间	用于显示、设置或更改时间。
 分钟指示器	用于设置倒计时时间。 此功能对烘烤箱的运行没有任何影响。
 持续时间	用于设置烘烤箱的运行时长。
 结束时间	用于设置烘烤箱功能的关闭时间。



如果您想让烘烤箱自动启动或关闭,则可同时使用“持续时间”|→|和“结束时间”→|:先设置“持续时间”,|→|然后再设置“结束时间”→|。

6.1 设置时钟功能



1. 对于“持续时间”与“结束时间”,需设置烘烤箱功能和温度。而对于“分钟指示器”则无需进行此类设置。

2. 反复按“选择”按钮,直到所需时钟功能的标志闪烁起来。
3. 按下+或-设置所需时钟功能。
显示屏显示您所设置的时钟功能所对应的标志。设置的时间结束时,标志会闪烁,同时发出声响信号,持续2分钟。



使用“持续时间”与“结束时间”功能,可使电器自动停止。

4. 按任意按钮以停止信号。
5. 将烘烤箱功能旋钮和温度旋钮旋至关闭位置。

6.2 取消时钟功能

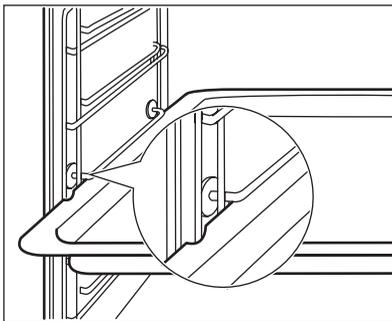
1. 反复按选择按钮,直到所需的功能标志闪烁起来。
2. 按住按钮-。
几秒钟后,时钟功能将取消。

7. 使用配件

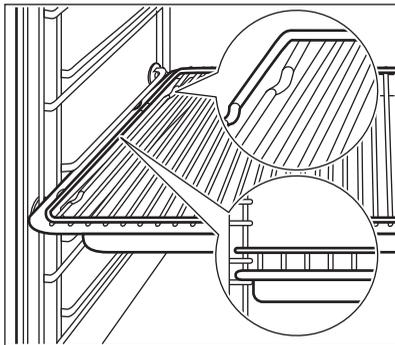


警告!
请参考“安全信息”一章。

7.1 插入烘烤箱配件



深烘烤盘和金属烤架具有双侧沿。这些边沿以及导杆的形状均采用特殊设计,可以防止炊具滑落。



将金属烤架和深烘烤盘安装在一起

将金属烤架放在深烘烤盘上。将深烘烤盘推入烤箱任意一层的导杆之间。

8. 附加功能

8.1 冷却风扇

本器具运行后，冷却风扇将自动打开以将本器具表面保持在冷却状态。即使关闭本器具，冷却风扇也会继续运转，直到本器具冷却下来。

9. 实用建议和提示

9.1 烘烤箱门内侧

在某些型号中，从烘烤箱门内侧可以找到以下信息：

- 烤架位置的编号。
- 有关烹制典型菜肴所使用的加热功能、建议的烤架位置及温度的信息。



表中的温度和烘焙时间只是指导性建议，具体需取决于菜式以及所用食材的品质和用量。

9.2 烘焙

通用说明

- 新烤箱的烘焙或烘烤方式可能与您之前使用的烤箱有所不同。您可以根据表中建议的数值适当调整惯用设置（温度、烹制时间）和烤架位置。

- 如果烘焙时间较长，您可以在烘焙时间结束前 10 分钟左右关闭烤箱，充分利用其余热。

在烹制冷冻食物时，烘烤箱内的托盘可能会在烘焙期间扭曲变形。托盘冷却后，扭曲现象即可消失。

如何使用烘焙参照表

- 制造商建议您第一次先使用较低的温度。
- 如果表中未提供针对某个特殊菜式的设置，可尝试最为接近的设置。
- 如果烘焙的蛋糕不止一层，则可将烘焙时间延长 10 – 15 分钟。
- 在烘焙的最初阶段，不同高度的蛋糕和酥点的焦黄程度并不总是均匀。如果出现这种情况，请勿更改温度设置。随着烘焙的进行，这种差异会趋于均匀。

9.3 单层烘焙：

在烤盅中烘焙

烘焙类型	烘烤箱功能	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
蛋糕卷/面包卷	完美风扇烹制	1	150 - 160	50 - 70
马德拉蛋糕/水果蛋糕	完美风扇烹制	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake /无脂海绵蛋糕	完美风扇烹制	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake /无脂海绵蛋糕	传统烹制	2	160	35 - 50
果馅饼底 - 油酥团	完美风扇烹制	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
果馅饼底 - 发面团	完美风扇烹制	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie/苹果派 (2只烤模, 直径 Ø 20 cm, 对角后置设计)	完美风扇烹制	2	160	60 - 90
Apple pie/苹果派 (2只烤模, 直径 Ø 20 cm, 对角后置设计)	传统烹制	1	180	70 - 90
乳酪蛋糕	传统烹制	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ 预热烘烤箱。

蛋糕/酥点/面包放在烘焙盘上

烘焙类型	烘烤箱功能	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
辫子面包/皇冠面包	传统烹制	3	170 - 190	30 - 40
圣诞史多伦蛋糕	传统烹制	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
面包 (裸麦面包)：				
1. 烘焙流程第一部分。	传统烹制	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. 烘焙流程第二部分。			2. 160 - 180	2. 30 - 60
奶油泡芙/抹茶泡芙	传统烹制	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
瑞士卷	传统烹制	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20

烘焙类型	烘烤箱功能	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
配面包碎顶料的蛋糕 (干)	完美风扇烹制	3	150 - 160	20 - 40
黄油杏仁蛋糕/德式糖糕	传统烹制	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
水果馅饼(由酵母生面团/发面团制成) 2)	完美风扇烹制	3	150	35 - 55
水果馅饼(由酵母生面团/发面团制成) 2)	传统烹制	3	170	35 - 55
水果馅饼(由油酥面团制成)	完美风扇烹制	3	160 - 170	40 - 80
鲜酵母蛋糕(配有精致顶料,如夸克酸奶酪、奶油和乳蛋羹)	传统烹制	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

1) 预热烘烤箱。

2) 使用深烘烤盘。

饼干

烘焙类型	烘烤箱功能	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
酥皮饼干	完美风扇烹制	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / 酥饼/酥条	完美风扇烹制	3	140	20 - 35
Short bread / 酥饼/酥条	传统烹制	3	160 ¹⁾	20 - 30
发面饼干	完美风扇烹制	3	150 - 160	15 - 20
蛋白糖霜酥点	完美风扇烹制	3	80 - 100	120 - 150
蛋白杏仁饼干	完美风扇烹制	3	100 - 120	30 - 50
酵母饼干	完美风扇烹制	3	150 - 160	20 - 40
千层酥	完美风扇烹制	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
卷类	完美风扇烹制	3	160 ¹⁾	10 - 25
卷类	传统烹制	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes/小蛋糕 (每盘 20 只)	完美风扇烹制	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes/小蛋糕 (每盘 20 只)	传统烹制	3	170 ¹⁾	20 - 30

1) 预热烘烤箱。

9.4 多层烘焙

蛋糕/酥点/面包放在烘焙盘上

烘焙类型	完美风扇烹制		温度 (°C)	时间 (分钟)
	烤架位置			
	2层	3层		
奶油泡芙/抹茶泡芙	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
糖霜干饼	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) 预热烤箱。

饼干/small cakes/小蛋糕/酥点/卷类

烘焙类型	完美风扇烹制		温度 (°C)	时间 (分钟)
	烤架位置			
	2层	3层		
酥皮饼干	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread /酥饼/酥条	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
发面饼干	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
蛋白糖霜饼干	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
蛋白杏仁饼干	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
酵母饼干	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
千层酥	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
卷类	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes/小蛋糕 (每盘 20 只)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) 预热烤箱。

9.5 烘焙小窍门

烘焙结果	可能的原因	补救方法
蛋糕底部的焦黄度不足。	烤架位置不正确。	将蛋糕放在更低的烤架上。
蛋糕塌软，并且未烤透、表面凹凸不平或出现不匀纹路。	烘烤箱温度过高。	下次烘焙时，请设定更低的烘烤箱温度。
蛋糕塌软，并且未烤透、表面凹凸不平或出现不匀纹路。	烘焙时间过短。	延长烘焙时间。 设置较高的温度并不能减少烘焙时间。
蛋糕塌软，并且未烤透、表面凹凸不平或出现不匀纹路。	蛋糕糊中混合了过多液态成份。	减少液态成份的用量。注意混合时间，尤其是在使用搅拌机时。
蛋糕过干。	烘烤箱温度过低。	下次烘焙时，请设定更高的烘烤箱温度。

烘焙结果	可能的原因	补救方法
蛋糕过干。	烘焙时间过长。	下次烘焙时，请设定较短的烘焙时间。
蛋糕的焦黄程度不均匀。	烘烤箱温度过高并且烘烤时间过短。	降低烘烤箱温度并延长烘焙时间。
蛋糕的焦黄程度不均匀。	混合料分布不均匀。	将混合料均匀铺在烘焙盘上。
设定的烘焙时间过后，蛋糕仍未烤熟。	烘烤箱温度过低。	下次烘焙时，请设定稍高的烘烤箱温度。

烘焙和焗烤

菜式	烘烤箱功能	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
烤意粉	传统烹制	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne 意式千层面	传统烹制	1	180 - 200	25 - 40
奶油焗蔬菜 1)	涡轮加速煎烤或完美风扇烹制	1	160 - 170	15 - 30
法棍配烤化芝士	涡轮加速煎烤或完美风扇烹制	1	160 - 170	15 - 30
糖果甜点	传统烹制	1	180 - 200	40 - 60
烤鱼	传统烹制	1	180 - 200	30 - 60
时蔬卷	涡轮加速煎烤或完美风扇烹制	1	160 - 170	30 - 60

1) 预热烘烤箱。

9.6 烘烤

烘烤菜式

- 使用耐热的烘烤箱器皿进行烘烤(请参考制造商的使用说明)。
- 烘烤大块烤肉时，可直接将肉置于深烘烤盘中(如果有的话)，也可在烤盘上方使用金属架烘烤。

- 烘烤瘦肉时请使用带盖烤盘，这样可以很好地保持肉类的更多汁水。
- 任何类型的肉，只要可以烤焦或烤酥表皮，均可使用无盖烤盘烤制。

9.7 使用涡轮加速煎烤功能烘烤

牛肉

肉的种类	数量	烘烤箱功能	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
闷炖肉	1 - 1.5 公斤	传统烹制	1	230	120 - 150
烤牛肉或牛柳：一分熟	每厘米厚度	涡轮加速煎烤	1	190 - 200 1)	5 - 6
烤牛肉或牛柳：半熟	每厘米厚度	涡轮加速煎烤	1	180 - 190 1)	6 - 8
烤牛肉或牛柳：全熟	每厘米厚度	涡轮加速煎烤	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) 预热烘烤箱。

猪肉

肉的种类	数量	烘烤箱功能	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
肩肉/颈肉/后肘	1 - 1.5 公斤	涡轮加速煎烤	1	160 - 180	90 - 120
大排/小排	1 - 1.5 公斤	涡轮加速煎烤	1	170 - 180	60 - 90
肉块	750 克 - 1 公斤	涡轮加速煎烤	1	160 - 170	50 - 60
猪肘 (预先烹制)	750 克 - 1 公斤	涡轮加速煎烤	1	150 - 170	90 - 120

小牛肉

肉的种类	数量	烘烤箱功能	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
烤小牛肉	1 公斤	涡轮加速煎烤	1	160 - 180	90 - 120
小牛霖肉	1.5 - 2 公斤	涡轮加速煎烤	1	160 - 180	120 - 150

羔羊肉

肉的种类	数量	烘烤箱功能	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
羔羊腿/烤羔羊肉	1 - 1.5 公斤	涡轮加速煎烤	1	150 - 170	100 - 120
羔羊鞍	1 - 1.5 公斤	涡轮加速煎烤	1	160 - 180	40 - 60

野味

肉的种类	数量	烘烤箱功能	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
脊肉/野兔腿	不超过 1 公斤	传统烹制	1	230 1)	30 - 40
鹿背	1.5 - 2 公斤	传统烹制	1	210 - 220	35 - 40
鹿腰腿	1.5 - 2 公斤	传统烹制	1	180 - 200	60 - 90

1) 预热烘烤箱。

家禽

肉的种类	数量	烘烤箱功能	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
家禽块	每份 200 - 250 克	涡轮加速煎烤	1	200 - 220	30 - 50
半片鸡	每份 400 - 500 克	涡轮加速煎烤	1	190 - 210	35 - 50
鸡、肉用母鸡	1 - 1.5 公斤	涡轮加速煎烤	1	190 - 210	50 - 70
鸭	1.5 - 2 公斤	涡轮加速煎烤	1	180 - 200	80 - 100
鹅	3.5 - 5 公斤	涡轮加速煎烤	1	160 - 180	120 - 180
火鸡	2.5 - 3.5 公斤	涡轮加速煎烤	1	160 - 180	120 - 150
火鸡	4 - 6 公斤	涡轮加速煎烤	1	140 - 160	150 - 240

鱼 (清蒸)

肉的种类	数量	烘烤箱功能	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
全鱼	1 - 1.5 公斤	传统烹制	1	210 - 220	40 - 60

9.8 煎烤

煎烤时始终设置为最高温度。
烤架要放在煎烤参照表建议的烤架位置上。
始终使用烤盘收集流入第一烤架位置的油脂。

煎烤时应仅使用平片肉类或鱼类。
使用煎烤功能时始终要预热空烤箱 5 分钟。



小心!
煎烤时务必始终关闭烧烤箱门。

煎烤

待煎烤食物	烤架位置	温度	时间 (分钟)	
			第 1 面	第 2 面
烤牛肉	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
牛柳	3	230	20 - 30	20 - 30
猪背肉	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
牛背肉	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
羊背肉	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
全鱼, 500-1000 克	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

快速煎烤

待煎烤食物	烤架位置	时间 (分钟)	
		第 1 面	第 2 面
Burgers /汉堡	4	8 - 10	6 - 8
猪里脊	4	10 - 12	6 - 10
香肠	4	10 - 12	6 - 8
牛柳/小牛肉排	4	7 - 10	6 - 8
Toast /吐司面包 ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
吐司 (配顶料)	4	6 - 8	-

¹⁾ 预热烘烤箱。

9.9 比萨饼烘烤设置

烘焙类型	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
比萨饼 (薄脆)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
比萨饼 (配有許多顶料)	2	180 - 200	20 - 30
甜果馅饼	1	180 - 200	40 - 55
菠菜馅饼	1	160 - 180	45 - 60
洛林糕	1	170 - 190	45 - 55

烘焙类型	烤架位置	温度 (°C)	时间 (分钟)
瑞士乳酪	1	170 - 190	45 - 55
苹果蛋糕 (配顶料)	1	150 - 170	50 - 60
蔬菜派	1	160 - 180	50 - 60
未发酵面包	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
果馅千层酥	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (阿尔萨斯一种类似比萨的食物)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroggen 俄式馅饼(俄式风格的 Calzone 馅饼)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) 预热烤箱。

2) 使用深烘烤盘。

9.10 解冻

拆去食物包装，然后将食物放在盘子上。

请勿用碗或盘盖上食物，因为这样做会延长解冻时间。

请使用位于底部的第一烤架位置。

菜式	解冻时间(分钟)	进一步解冻时间(分钟)	备注
鸡 (1000 克)	100 - 140	20 - 30	在大盘中面朝上放置一只浅碟，将鸡置于其中。解冻到一半时翻面。
肉类 (1000 克)	100 - 140	20 - 30	解冻到一半时翻面。
肉类 (500 克)	90 - 120	20 - 30	解冻到一半时翻面。
鳕鱼 (150 克)	25 - 35	10 - 15	-
草莓 (300 克)	30 - 40	10 - 20	-
黄油 (250 克)	30 - 40	10 - 15	-
奶油 (2 x 200 克)	80 - 100	10 - 15	微冻状态的奶油仍然可以搅拌。
糕饼 (1400 克)	60	60	-

9.11 保藏 - 底部加热

注意事项：

- 请仅使用市面上同等尺寸的保藏罐。
- 不要使用带旋盖和插头盖的罐子或金属罐。
- 对于此功能，请使用从底部算起的第一个烤架。
- 烘焙盘上放置不超过六只 1 升容量的保藏罐。
- 均等地装满罐子，并通过扣夹封闭。
- 罐子之间不得互相接触。
- 在浅烘焙盘中倒入大约半升水，以便烤箱内有足够的湿度。
- 当罐内的液体开始轻微沸腾时（对于 1 升罐来说，大约 35 - 60 分钟后），停止烘烤箱或将温度降至 100 °C（请参考说明表）。

无核小水果

蜜饯/腌制品	温度 (°C)	达到沸腾的烹制时间 (分钟)	以 100°C 继续烹制的时间 (分钟)
草莓/蓝莓/覆盆子/成熟醋栗	160 - 170	35 - 45	-

核果

蜜饯/腌制品	温度 (°C)	达到沸腾的烹制时间 (分钟)	以 100°C 继续烹制的时间 (分钟)
梨/温橙果/李子	160 - 170	35 - 45	10 - 15

蔬菜

蜜饯/腌制品	温度 (°C)	达到沸腾的烹制时间 (分钟)	以 100°C 继续烹制的时间 (分钟)
胡萝卜 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
黄瓜	160 - 170	50 - 60	-
什锦酱菜	160 - 170	50 - 60	5 - 10
芥兰头/豌豆/芦笋	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) 在烘烤箱关闭后，将其继续留在里面。

9.12 烘干 - 完美风扇烹制

在烤架上烘焙时，请用烘焙纸进行包裹。

为了达到最佳效果，请在器具运行一半的时间时将其关闭。打开器具门，让器具冷却。然后完成烘干过程。

蔬菜

待干制食物	烤架位置		温度 (°C)	时间 (小时)
	1层	2层		
豌豆	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
辣椒	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
汤菜	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
蘑菇	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
香草	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

水果

待干制食物	烤架位置		温度 (°C)	时间 (小时)
	1层	2层		
李子	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
杏子	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
苹果片	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
梨子	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

关于丙烯酰胺的信息

重要事项! 最新科学知识证实，如果食物被烧糊(尤其是含有淀粉的食物)，则丙烯酰胺会对人体健康

产生危害。因此，我们建议您以最低的温度烹制食物，切勿使食物焦糊。

10. 养护和清洁



警告!
请参考“安全信息”一章。

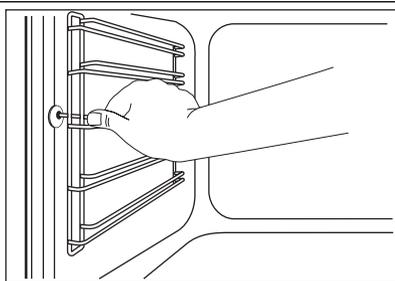
清洁注意事项：

- 请使用沾有温水和清洁剂的软布清洁烘烤箱前部。
- 使用日常清洁剂清洗金属表面。
- 每次使用后,请清洁烘烤箱内部。这样可以很容易地去除污渍,而不会留下烧灼后的痕迹。

- 对于顽固污渍,请使用专用烘烤箱清洁剂清洗。
- 请在每次使用后清洁所有配件,并让其干燥。清洁时使用沾有温水和清洁剂的软布。
- 如果是不粘配件,不要使用侵蚀剂、尖锐物体或洗碗机清洗,否则会损伤不粘涂层。

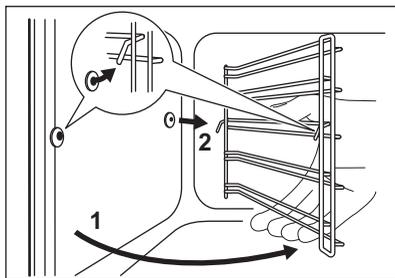
10.1 烤架支架

拆下烤架支架



清洁侧壁时,可以拆下烤架支架。

1. 将烤架支架的前端从侧壁上拔下。



2. 再将烤架支架的后端从侧壁上拔下,然后将其拆下。

安装烤架支架

按与拆卸相反的顺序安装烤架支架。



配有可伸缩滑槽：
可伸缩烤架滑槽的止动销必须指向前面。

10.2 照明灯



警告!
因为存在电击危险!
照明灯和玻璃罩会很热。

在更换照明灯之前：

- 关闭烘烤箱。
- 拆下保险丝盒中的保险丝,或关闭断路器。



小心!

在器具内部的底下放上一块布。可以预防损坏玻璃罩和烘烤箱内腔。
务必使用相同类型的灯。

更换顶板腔穴中的照明灯：

1. 逆时针旋转玻璃罩将其拆下。
2. 清洁玻璃罩。
3. 将烘烤箱灯更换为耐 300 °C 高温的合适照明灯。
4. 装上玻璃罩。

10.3 烘烤箱顶板

您可以将位于烘烤箱顶板上的加热元件向下折叠，从而轻松清洁烘烤箱顶板。

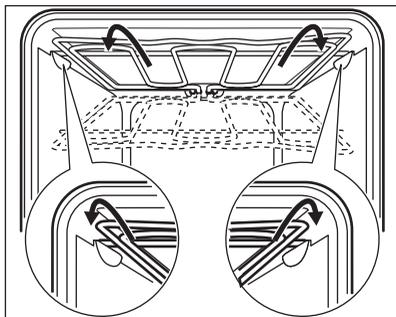


警告!

在向下折叠加热元件之前，首先关闭器具。确保本器具已经冷却。避免发生烫伤。

向下折叠加热元件

1. 拆下烤架支架。



2. 用双手握住加热元件前部。
3. 逆弹簧压力向前拉动，然后沿两侧支架向外拉出。
4. 加热元件向下折叠。
您可以清洁烧烤箱顶板。

安装加热元件

1. 按相反顺序安装加热元件。



在器具内壁上的支架上方正确安装加热元件。

2. 安装烤架支架。

10.4 清洁烧烤箱门

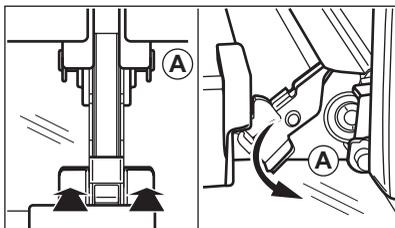
安装烧烤箱门和玻璃面板

您可以卸下烧烤箱门和内层玻璃面板，对其进行清洗。不同的型号有不同数量的玻璃面板。

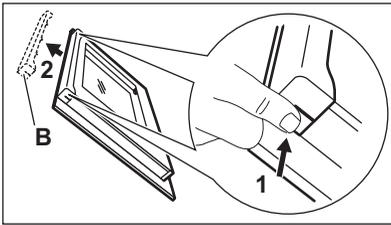


警告!

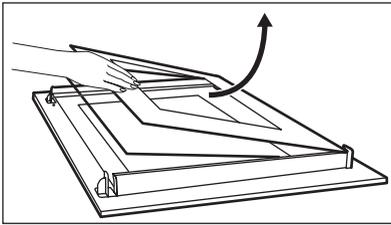
拆卸烘烤箱门时务必小心谨慎。因为门很重。



1. 完全打开门。
2. 完全压下两侧门折页上的紧固柄(A)。
3. 将烘烤箱门关闭到首次打开的位置(大约70°角)。
4. 用手握住烘烤箱门两侧，沿向上角度将其器具中拔出。
5. 将门放在置于平稳表面的软布上，门的外侧朝下。这样做是为了防止刮擦。



6. 双手握住烤箱门上沿饰板 (B) 的两侧, 向内按压松开密封夹。
7. 向前拔出门饰板, 将其卸下。



8. 逐个捏住各块门玻璃面板的上沿, 将其向上拉出导轨。
9. 用水和肥皂清洁玻璃面板。小心谨慎地将玻璃面板擦干。

安装烘烤箱门和玻璃面板

完成清洗后, 安装玻璃面板和烘烤箱门。按相反顺序重复以上步骤。面板要按先小后大的顺序安装。

11. 如果.....应该如何处理



警告!
请参考“安全信息”一章。

故障	可能的原因	补救方法
烘烤箱不加热。	烘烤箱已关闭。	启动烘烤箱。
烘烤箱不加热。	未设置时钟。	设置时钟。
烘烤箱不加热。	未设定必要的设置。	控制这些设置。
烘烤箱不加热。	保险丝熔断。	请确认保险丝是否为故障原因。如果保险丝屡次熔断, 请联系有资质的电工。
照明灯不亮。	照明灯有问题。	更换照明灯。
蒸汽和凝结物残留在食物上和电器内腔中。	您将食物留在电器中的时间过长。	烹饪流程结束后, 请勿将食物留在烘烤箱中超过 15 - 20 分钟。
显示屏上显示“12.00”。	断电。	重置时钟。

如果自无法解决问题, 请联系经销商或服务中心。

有关服务中心的必要数据位于铭牌上。铭牌位于电器内腔的前端框架上。

我们建议您在此处填写数据:

型号 (MOD.)
 产品编号 (PNC)
 序列号 (S.N.)

12. 维修服务指南

12.1

伊莱克斯家用电器“三包”标准

为保证使用伊莱克斯家用电器的消费者获得满意的售后服务,本公司将严格遵守国家颁布的有关法律,遵照《中华人民共和国消费者权益保护法》、

《中华人民共和国产品质量法》、《部分商品修理更换退货责任规定》和有关法规制定如下“三包”标准。

一、整机免费保修一年,主要部件保修期详见下表(有效期自发票开具之日算起)。

名称	三包有效期(年)		主要部件名称
	整机	主要部件	
电冰箱	1	3	压缩机、温控器、风扇电机、电磁阀、蒸发器、冷凝器、毛细管、过滤器、温控电路板、温度传感器
洗衣机/干衣机	1	3	电机、定时器、程控器、电容器、电路板
空调	1	3	压缩机、风扇电机、温控器
吸油烟机	1	3	电机、电脑控制板(含弱电和强电部分)
消毒柜	1	3	电脑板、紫外线灯管、光波管、风机组件、门锁
燃气灶	1	3	燃气阀组件(阀体、电磁安全阀、热电偶、微动开关等)、玻璃台面
嵌入式电灶	1	3	电脑板、加热丝、控温装置
微波炉	1	2	电机、磁控管、定时器、线路板
嵌入式咖啡机	1	-	-
嵌入式烤箱	1	-	-

二、对于为社会集团消费和生产消费购买的家用电器用户,其“三包”有效期为整机保修六个月。

三、本公司降价销售有外观瑕疵但不影响正常使用的家用电器,对其降价部位不再实行“三包”责任。

四、下列情况,不属于“三包”范畴之列,但可实行收费修理:

- 消费者搬运、安装、使用、维护、保管不当而损坏的;
- 自行或非经本公司授权维修中心拆修而造成损坏的;

- 无“三包”凭证及有效发票的;
- “三包”凭证型号与修理产品型号不符或涂改的;

• 因不可抗力造成产品损坏的。

注释:消费者是指购买、使用本公司家用电器,并将本公司家用电器用于生活消费的个人和进行生活消费的单位;或者在接收本公司的服务的个人和进行生活消费的单位。

伊莱克斯服务网络覆盖区域



TOP SERVICE

伊莱克斯北区服务网络

包括:北京、天津、内蒙古、河北、山西、黑龙江、吉林、辽宁、湖南、湖北、河南、陕西、青海、宁夏、甘肃、新疆

伊莱克斯东区服务网络

包括:上海、江苏、浙江、安徽、山东

伊莱克斯南区服务网络

包括:广东、福建、广西、江西、海南

伊莱克斯西区服务网络

包括:四川、重庆、贵州、云南

伊莱克斯服务热线: 95105801

注意:本公司服务网络的名称、地址、邮编、电话、传真如有改动,本公司恕不另行通知并保留最终解释权。

产品保修卡**顾客信息**

购买日期	发票号码
顾客姓名	联系电话
顾客地址及邮编	
产品名称	产品代码(PNC)
产品型号	产品机号
销售店名称	销售店电话

维修记录

维修站名称	送修日
故障内容	
故障原因	
维修内容	
维修技师签字	交验日期
维修站名称	送修日
故障内容	
故障原因	
维修内容	
维修技师签字	交验日期
维修站名称	送修日
故障内容	
故障原因	
维修内容	
维修技师签字	交验日期

伊莱克斯(中国)电器有限公司

全国统一服务热线：95105801

伊莱克斯官方网站：<http://www.electrolux.com.cn>

13. 环保问题

回收带有该标志  的材料。把包装材料放入适用的容器以循环利用。帮助保护环境和人类健康，促进电器及电子产品的废物利用。请勿将带有该标志  的电器与生活

垃圾一起处理。将产品退回到您当地的回收处，或联系您所在城市的办事处。

www.electrolux.com/shop



892949191-A-262012