KOHLH00KC
KOHLH00XC

ZH 电烤箱

用户手册

Electrolux

内容

1. 安全信息 2
2. 安全说明 3
3. 安装 5
4. 产品说明 7
5. 首次使用前 7
6. 日常使用 7
7. 时钟功能 8
8. 配件使用方法 9
9. 附加功能 9
10. 提示和技巧 9
11. 保养与清洗 16
12. 排除故障 19
13. 能效 19
14. 维修服务指南 20

伊莱克斯 - 想你所想！

感谢您选购伊莱克斯设备。您选择的产品将数十载的专业经验与创新特色融为一体。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：

获取使用建议、手册、故障检修工具、检修信息:
www.electrolux.com.cn

客户关怀与服务

务必使用原装备件。
当您联系授权服务中心时，请确保您可以提供以下数据：型号、产品编号、序列号。该信息可以在标牌上找到。

⚠ 警告/注意 - 安全信息

ⓘ 一般信息和提示

环境信息

如有更改恕不另行通知。

1. ⚠ 安全信息

请确保按照随附说明操作本机，否则可能发生安全事故。在安装和使用本机之前，请认真阅读随附的操作说明。对于不当安装或使用本机而造成的任何伤害或损害，制造商不承担任何责任。请妥善保管操作说明，并置于易于取用的地方，供将来参考之用。

1.1 未成年人和弱势群体安全

- 年龄在 8 岁以下的未成年人不得使用本电器。本电器可供 8 岁及以上未成年人和存在身体缺陷、感官或精神障碍或缺乏相关经验及知识的人士使用，前提是由具备安全使用本机经验和知识并了解相关危险的监护人为其提供监督或指导。
- 未成年人和存在身体缺陷、感官障碍或精神障碍的人士应远离本电器，除非身边有监护人持续监督。
- 未成年人不得将本电器当做玩具。
- 确保未成年人远离洗涤剂。
- 本电器正在运行或冷却时，请勿让未成年人和宠物靠近。可触及的部件温度很高。
- 未成年人和存在身体缺陷、感官障碍或精神障碍或缺乏相关经验及知识的人士不应对本电器进行清洁和用户维护。

1.2 一般安全

- 必须由具备资质的人员安装本电器及更换线缆。
- 在将本机安装到嵌入式结构中之前，请勿使用本机。
- 在进行任何维护工作之前，请断开本电器的电源。
- 如果电源线受损，必须由制造商、授权服务中心或具备类似资质的人员进行更换，以免发生电气危险。
- 警告：更换灯之前，应确保已将烘烤箱关机，以避免可能发生的触电。
- 警告：使用期间，本机及其可接触部件会发热。必须格外注意，以免碰触发热的部件。
- 始终使用烤箱手套取出或放入配件或烤箱器皿。
- 请勿使用蒸汽清洁器来清洁本机。
- 请勿使用粗糙的擦洗剂或锋利的金属刮刀来清洁玻璃门，因为这样会刮花表面，从而可能导致玻璃破裂。

2. 安全说明

2.1 安装

警告!
必须由具备资质的人员安装本机。

- 去除所有包装物。
- 请勿安装或使用已损坏的设备。
- 按照本机附带的安装说明书操作。
- 本机非常重，搬运时请注意。请始终佩戴安全手套和配套的鞋子。
- 不要通过手柄拉动本机。
- 在符合安装要求的安全适宜的地方安装本机。
- 请与其他设备和装置保持最小间距。

- 安装本电器之前，检查是否可以顺畅打开箱门。
- 该设备配备了电冷却系统。必须使用电源进行操作。

烤箱柜最低高度（工作台以下部分的烤箱柜最低高度）	590 (600) mm
烤箱柜宽度	560 mm
烤箱柜深度	550 (550) mm
本电器正面高度	594 mm
本电器背面高度	576 mm
本电器正面宽度	595 mm
本电器背面宽度	559 mm
本电器深度	569 mm
本电器的内置深度	548 mm
开门状态下的深度	1022 mm
通风口最小尺寸。开口位于底部后侧	560x20 mm
电源电缆长度。电缆位于背面的右下角	1500 mm
安装螺钉	4x25 mm

2.2 电气连接

警告!
存在火灾或触电危险。

- 所有电气连接必须由具备资质的电气技师完成。
- 本机必须接地。
- 确保铭牌上的参数与主供电电源的电气额定值兼容。
- 始终使用正确安装的防电击插座。
- 请勿使用多插头扩展适配器和延长电线。
- 切勿损坏电源插头和电源电线。在需要更换电源线时，应交给我们的授权服务中心来完成。
- 不要让电源电线接触或靠近机门或本机下面的凹处，尤其在机门温度较高时。
- 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。
- 只有在安装过程结束后，才能将电源插头插入电源插座。确保在安装后，仍可方便地插拔电源插头。
- 如果电源插座松动，切勿连接电源插头。
- 断开本机与电源的连接时，请勿拉动电源线，请始终拉动电源插头。
- 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，以便可以断开本机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 mm。
- 本电器配有电源插头和电源电缆。

适用于在欧洲安装或更换的电缆型号：
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

有关电缆的部分，请参考铭牌上的总功率。您也可以参考下表：

总功率（瓦）	电缆截面 (mm²)
最大 1380	3 x 0.75
最大 2300	3 x 1
最大 3680	3 x 1.5

接地线（黄绿色电缆）必须比相线和零线（蓝棕色电缆）长 2 cm。

2.3 使用

警告!
存在受伤、烧伤、触电或爆炸危险。

- 本电器仅供家庭（室内）使用。
- 请勿更改本机规格。
- 确保通风口未被堵塞。
- 本机运行时，必须有人照看。
- 请在每次使用完毕后关闭本机。
- 在本机运行过程中，开门时务必小心，因为可能会释放热气。
- 双手潮湿或本机有水分附着时，请勿操作本机。
- 不要在打开的门上施加压力。
- 请勿将本机用作工作台面或储存台面。
- 小心地打开设备门。与酒精一起使用可能会导致酒精和空气混合。
- 开门时不要让火星或明火接触本机。
- 请勿将易燃品或者蘸有易燃品的物品放在本设备内部、附近或上面。

警告!
存在本机受损危险。

- 为防止搪瓷受损或褪色：
  - 不要将烤箱器皿或其他物件直接放入本机底部。
  - 不要将铝箔直接置于本机内腔底部上。
  - 不要将水直接倒入热设备中。
  - 烹饪结束后请勿将潮湿的盘碟和食品留在本机内。
  - 卸下或安装配件时请小心。
- 瓷釉或不锈钢褪色对本机性能没有任何影响。
- 本机仅用于烹饪，不得将其用于其他目的，例如房间供暖。
- 烹饪过程中，应始终关闭烧烤箱门。
- 如果本机安装在家具面板（例如门）后，在本机运行过程中请切勿关闭家具面板门。关闭家具面板门会导致热量和水汽聚集，进而对本机、容纳空间或地板造成损害。使用后，请在本机完全冷却后，再关闭家具面板门。

2.4 养护和清洁

警告!
存在受伤、火灾或本机受损危险。

- 进行维护之前，请关闭本机电源，然后将电源插头从电源插座上拔下。
- 确保烤箱已经冷却。玻璃面板可能有破裂的危险。
- 玻璃面板损坏时应立即更换。请联系授权服务中心。
- 拆卸烤箱门时务必小心谨慎。因为箱门很重！
- 定期清洁本机，以防止表面材料劣化。
- 请使用湿软布清洁本机。只可使用中性清洁剂。请勿使用磨料制品、磨料清洁垫、溶剂或金属物件。
- 如果要使用烤箱喷雾，请按包装上的安全说明操作。

2.5 内部照明

警告!
触电危险。

- 本产品内部的照明灯及备件照明灯均单独出售：这些照明灯可承受家用电器中的极端物理条件（例如温度、振动、湿度），或者可用于传递关于电器操作状态的信息。它们不可用在其他电器中，也不适用于家庭房间照明。
- 仅可使用相同规格的灯泡。

2.6 维修

- 要维修本机，请联系授权服务中心。
- 仅使用原装配件。

2.7 报废

警告!
存在人员受伤或窒息危险。

- 联系您的市政相关部门，获得妥善处理电器的更多信息。
- 断开本机与电源的连接。
- 切断本机附近的电源线并将其丢弃。
- 拆除机门卡扣，以避免未成年人或宠物被卡在本机内。

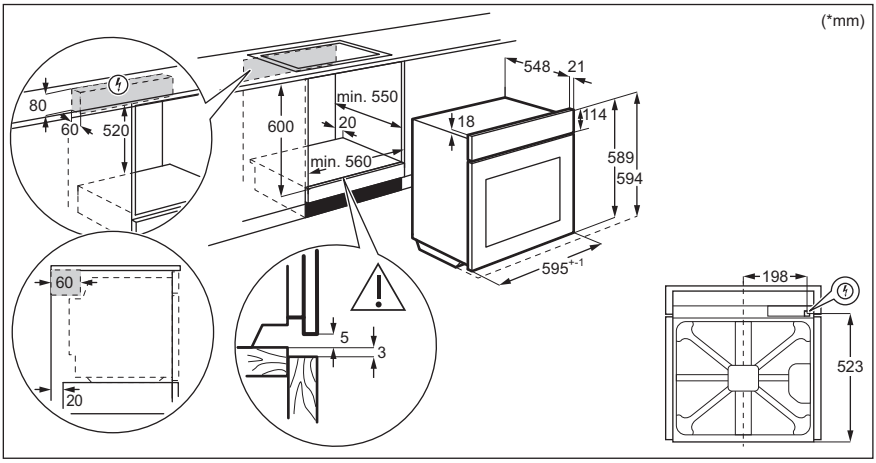
3. 安装

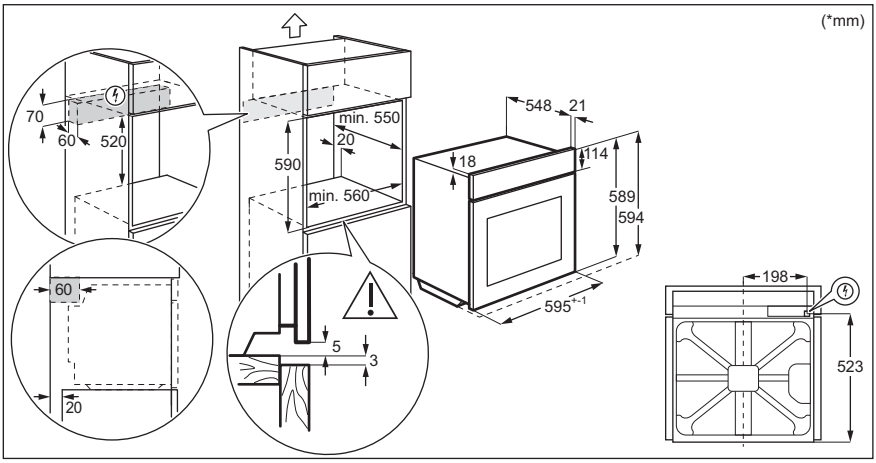
警告!
请参阅“安全”一章。

3.1 内置

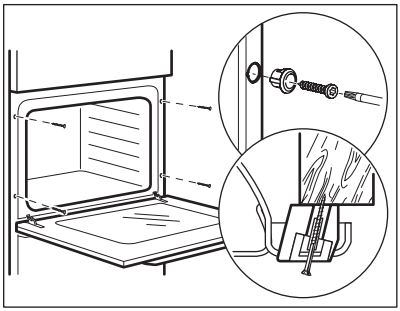
YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation	



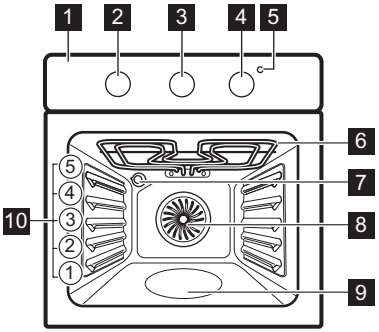


3.2 将烘烤箱固定到橱柜中



4. 产品说明

4.1 概览



1 控制板
2 加热功能旋钮
3 计时器旋钮
4 控制旋钮（温度）
5 温度指示灯/图标
6 加热元件
7 照明灯
8 风扇
9 - 水清洁容器
10 烤架位置

4.2 附件

- **金属烤架**
  用于炊具、蛋糕盘、烤肉。
- **烧烤/烤盘**
  烘或烤或作为平底锅以收集油脂。

5. 首次使用前

警告!
请参阅“安全”一章。

5.1 首次使用前

烤箱在预热过程中可能会散发出异味和烟雾。确保房间内通风良好。

步骤 1	步骤 2
清洁烤箱	**预热空烤箱。**
1. 取出烤箱中的所有配件。 2. 使用沾有温水和中性清洁剂的软布清洁烤箱和配件。	1. 设置相应功能的最高温度。。 时间：1 小时。 2. 设置相应功能的最高温度。。 时间：15 min。
关闭烤箱，等待其冷却。将配件放入烤箱。	

6. 日常使用

警告!
请参阅“安全”一章。

6.1 设置方法：加热功能

步骤 1	旋转加热功能旋钮以选择加热功能。
步骤 2	旋转控制旋钮以选择温度。
步骤 3	烹饪结束后，将旋钮转到关闭位置以关闭烤箱。

6.2 加热功能

加热功能	应用
0 关闭位置	烘烤箱已关闭。
风扇烹饪	用于使用多个烤架在相同烹饪温度下烘烤或者焙烤食物，香味不会消散。
潮湿烘焙	此功能可在烹饪过程中实现节能。在使用此功能时，内腔的温度可能不同于设定的温度。 可以降低加热功率。有关更多信息，请参阅“日常使用”一章，有关以下内容的注释：潮湿烘焙。
传统加热 / 水清洁	在一个烤架位置上烘烤食物。 请参阅“养护和清洁”一章了解更多信息：水清洗。
快速煎烤	煎烤大量薄片食品和烘烤面包。
比萨功能	烤比萨。制作焦香酥脆的饼底。将温度设置为 230°C。

6.3 备注：潮湿烘焙

此功能是为遵守 EU 65/2014 和 EU 66/2014 的能效等级和生态设计要求。根据 IEC 60350-1 进行测试。

烹饪过程中，烤箱门应关闭，这样不会中断功能并确保烤箱以尽可能最高的能效运作。

关于烹饪说明，请参考“提示和技巧”一章，潮湿烘焙。 有关一般的节能建议，请参阅“能源效率”一章的“节能”。

7. 时钟功能

7.1 如何设置：结束烹饪

用于设置烤箱功能的关机时间。

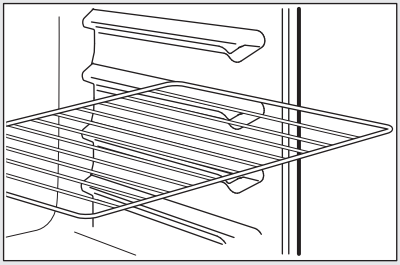
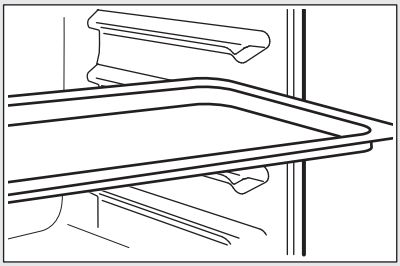
步骤 1	设置烤箱功能和温度。
步骤 2	旋转定时器旋钮至最大范围。
步骤 3	旋转定时器旋钮以设置关机时间。 当设定的时间结束时，信号声响起，烤箱关机。
步骤 4	将烘烤箱功能旋钮 和温度旋钮 旋转至关闭位置。

ⓘ 若需要在未设置烹饪时间的情况下设置加热功能，请将定时器旋钮旋转至初始位置。

8. 配件使用方法

警告!
请参阅“安全”一章。

8.1 插入配件

金属烤架: 将金属烤架推入烤箱支架上的导轨之间，并确保底座朝下。	
深盘: 将烘焙盘/深烤盘推入烤箱支架上的导轨之间。	

9. 附加功能

9.1 冷却风扇

烤箱运行后，冷却风扇将自动启动使烤箱表面保持冷却。如果关闭烤箱，冷却风扇会继续运转，直到烤箱冷却。

9.2 安全恒温器

错误操作烘烤箱或有缺陷的组件可能导致危险的过热。为避免发生这种情况，烘烤箱配备了安全恒温器，可在必要时切断电源。温度降下之后，烘烤箱将再次自动启动。

10. 提示和技巧

请参阅“安全”一章。

10.1 烹饪建议

本烘烤箱有五个烘烤架位置。

烘烤架位置是从烘烤箱底部开始计算。

烘烤箱的烘焙或烘烤方式可能与您之前使用的烘烤箱有所不同。下表为您提供了有关温度、烹饪时间和支架位置等标准设置的信息。

如果找不到特定食谱的设置，可以参考类似设置。

烘烤箱采用了特殊的系统，可让空气流通并持续重复利用蒸汽。通过此系统，可以在蒸汽环境下烹饪，并让食品保持内软外硬。可缩短烹饪时间并降低能耗。

烘焙蛋糕
用完 3/4 的所设置烹饪时间之前，请勿打开烘烤箱门。

如果同时使用两个焙烤浅盘，请在它们之间留出一个空层。

烹饪肉和鱼
对于非常油腻的食品，请使用深烘烤盘预防烘烤箱被沾污（可能是永久性的）。

切割前将肉放置大约 15 分钟，这样肉汁就不会渗出。

为了防止烧烤时烘烤箱中的烟尘过多，请向深烘烤盘中加一些水。为了防止烟尘凝结，每次水干后都要添水。

烹饪时间
烹饪时间取决于食品的类型、均匀度和体积。

首先，烹饪时要监控性能。使用本器具时，找出适合所用炊具、食谱和数量的最佳配比（加热设置、烹饪时间等等）。

10.2 烘焙与烘烤

蛋糕	传统加热 (°C)		风扇烹饪 (°C)		(min)	
搅拌食谱	170	2	160	3	45 - 60	蛋糕模具
奶油酥饼生面团	170	2	160	3	20 - 30	蛋糕模具
酸奶芝士蛋糕	170	1	160	1	70 - 80	蛋糕模具，直径 26 cm
果馅卷	175	3	150	2	60 - 80	烘焙盘
果酱馅饼	170	2	165	2	30 - 40	烘焙盘
圣诞蛋糕, 预热空烤箱	160	2	150	2	90 - 120	蛋糕模具，直径 20 cm
葡萄干蛋糕, 预热空烤箱	175	1	160	2	50 - 60	面包烤模
饼干	140	3	140 - 150	3	30 - 35	烘焙盘
饼干，两层	-	-	140 - 150	2 和 4	35 - 40	烘焙盘
饼干，三层	120	3	120	3	80 - 100	烘焙盘
蛋白酥皮	190	3	180	3	15 - 20	烘焙盘
小圆面包, 预热空烤箱	190	3	170	3	25 - 35	烘焙盘
手指饼干，一层	180	2	170	2	45 - 70	烘焙盘
手指饼干，两层	160	1	150	2	110 - 120	烘焙盘
板形果馅饼	170	1	160	1	50 - 60	烘焙盘
重水果蛋糕	190	3	190	3	12 - 20	烘焙盘
维多利亚三明治	190	3	170	3	25 - 35	烘焙盘

预热空烤箱。

面包和披萨	传统加热 (°C)		风扇烹饪 (°C)		(min)	
白面包，1 - 2 片，每片 0.5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
黑面包, 无需预热	190	1	180	1	30 - 45	面包烤模
面包卷，6 - 8 个面包卷	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	烘焙盘
披萨	200	3	190	3	10 - 20	烘焙盘 / 深烘烤盘
烤饼	200	3	190	3	10 - 20	烘焙盘

预热空烤箱。

使用蛋糕模具。

馅饼	传统加热 (°C)		风扇烹饪 (°C)		(min)
面团馅饼, 无需预热	200	2	180	2	40 - 50
蔬菜馅饼, 无需预热	200	2	175	2	45 - 60
乳蛋饼	180	1	180	1	50 - 60
意式千层面	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
烤空心粉	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

使用金属烤架。

肉类	传统加热 (°C)		风扇烹饪 (°C)		(min)
牛肉	200	2	190	2	50 - 70
猪肉	180	2	180	2	90 - 120
小牛肉	190	2	175	2	90 - 120

肉类	传统加热		风扇烹饪		(min)
	(°C)		(°C)		
英国烤牛肉（三分熟）	210	2	200	2	50 - 60
英国烤牛肉（中等）	210	2	200	2	60 - 70
英国烤牛肉（全熟）	210	2	200	2	70 - 75

肉类	传统加热		风扇烹饪		(min)
	(°C)		(°C)		
猪前肘，带皮	180	2	170	2	120 - 150
猪腱子，2 块	180	2	160	2	100 - 120
羊腿	190	2	175	2	110 - 130
整鸡	220	2	200	2	70 - 85
整只火鸡	180	2	160	2	210 - 240
整鸭	175	2	220	2	120 - 150
整鹅	175	2	160	1	150 - 200
兔肉，切块	190	2	175	2	60 - 80
野兔，切块	190	2	175	2	150 - 200
整只野鸡	190	2	175	2	90 - 120

鱼	传统加热		风扇烹饪		(min)
	(°C)		(°C)		
鳟鱼 / 海鲷，3 - 4 条鱼	190	2	175	2	40 - 55
金枪鱼 / 三文鱼，4 - 6 块鱼片	190	2	175	2	35 - 60

10.3 煎烤

预热空烤箱。

使用第四层烘烤架位置。

使用最高的温度设置进行烧烤。

烤架	(kg)	(min) 第 1 面	(min) 第 2 面
鱼排，4 个	0.8	12 - 15	12 - 14
牛排，4 个	0.6	10 - 12	6 - 8
香肠，8	-	12 - 15	10 - 12
猪排，4 个	0.6	12 - 16	12 - 14
半只鸡，2	1	30 - 35	25 - 30
烤肉串，4	-	10 - 15	10 - 12
鸡胸肉，4 个	0.4	12 - 15	12 - 14
汉堡，6	0.6	20 - 30	-
鱼片，4 个	0.4	12 - 14	10 - 12
烤过的三明治，4 - 6	-	5 - 7	-
烤面包，4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.4 脱水 - 风扇烹饪

用防油纸或烘焙纸覆盖托盘。

为了获得更好的结果，请在干燥过程中途停止烤箱，打开门，使其冷却一晚以完成干燥。

对于一个托盘，使用第三层烤箱架位置。

对于两个托盘，则使用第一层和第四层烤箱架位置。

蔬菜	(°C)	(h)
豌豆	60 - 70	6 - 8
胡椒	60 - 70	5 - 6
汤菜	60 - 70	5 - 6

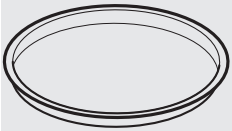
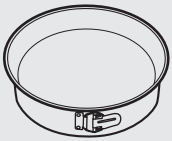
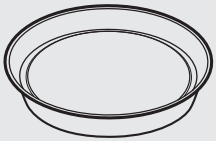
蔬菜	(°C)	(h)
蘑菇	50 - 60	6 - 8
香草	40 - 50	2 - 3

将温度设置为 60 - 70 °C。

水果	(h)
李子	8 - 10
杏子	8 - 10
苹果片	6 - 8
梨子	6 - 9

10.5 潮湿烘焙 - 推荐的配件

使用深色的不反光罐和容器。它们比浅色的反光盘碟有更好的吸热性。

			
比萨盘	烘烤盘	小烤盘	馅饼坯罐
深色，不反光 直径 28 cm	深色，不反光 直径 26 cm	陶瓷 直径 8 cm，5 cm 高	深色，不反光 直径 28 cm

10.6 潮湿烘焙

为实现最佳效果，请遵守下表所列的建议。

		(°C)		(min)
甜卷，12 片	烘培浅盘或盛液盘	175	3	40 - 50
面包卷，9 片	烘培浅盘或盛液盘	180	2	35 - 45
披萨（速冻），0.35 kg	金属烤架	180	2	45 - 55
瑞士卷	烘培浅盘或盛液盘	170	2	30 - 40
布朗尼	烘培浅盘或盛液盘	170	2	45 - 50
舒芙蕾，6 片	金属烤架上的陶瓷模子	190	3	45 - 55
海绵馅饼坯	金属烤架上的馅饼坯罐	180	2	35 - 45
维多利亚三明治	金属烤架上的烘烤盘	170	2	35 - 50
水煮鱼，0.3 kg	烘培浅盘或盛液盘	180	2	35 - 45
全鱼，0.2 kg	烘培浅盘或盛液盘	180	3	25 - 35
鱼片，0.3 kg	金属架上的比萨盘	170	3	30 - 40
水煮肉，0.25 kg	烘培浅盘或盛液盘	180	3	35 - 45
烤肉串，0.5 kg	烘培浅盘或盛液盘	180	3	40 - 50
小甜饼，16 片	烘培浅盘或盛液盘	150	2	30 - 45
蛋白杏仁饼干，20 片	烘培浅盘或盛液盘	180	2	45 - 55
松饼，12 片	烘培浅盘或盛液盘	170	2	30 - 40
美味糕点，16 片	烘培浅盘或盛液盘	170	2	35 - 45
酥脆饼干，20 片	烘培浅盘或盛液盘	150	2	40 - 50

		(°C)		(min)
果子馅饼，8 片	烘培浅盘或盛液盘	170	2	30 - 40
蔬菜，水煮，0.4 kg	烘培浅盘或盛液盘	180	2	35 - 45
素食炒蛋	金属架上的比萨盘	180	3	35 - 45
地中海蔬菜，0.7 kg	烘培浅盘或盛液盘	180	4	35 - 45

10.7 测试机构信息

根据 IEC 60350-1 进行测试。

				(°C)	(min)	
小蛋糕（每盘 20 只）	传统加热	烘焙盘	3	170	20 - 30	-
小蛋糕（每盘 20 只）	风扇烹饪	烘焙盘	3	150 - 160	20 - 35	-
小蛋糕（每盘 20 只）	风扇烹饪	烘焙盘	2 和 4	150 - 160	20 - 35	-
苹果派，2 个直径为 20 cm 的烤模	传统加热	金属烤架	2	180	70 - 90	-
苹果派，2 个直径为 20 cm 的烤模	风扇烹饪	金属烤架	2	160	70 - 90	-
海绵蛋糕，蛋糕模具直径 26 cm	传统加热	金属烤架	2	170	40 - 50	预热烘烤箱 10 分钟。

				(°C)	(min)	
海绵蛋糕，蛋糕模具直径 26 cm	风扇烹饪	金属烤架	2	160	40 - 50	预热烘烤箱 10 分钟。
海绵蛋糕，蛋糕模具直径 26 cm	风扇烹饪	金属烤架	2 和 4	160	40 - 60	预热烘烤箱 10 分钟。
酥饼	风扇烹饪	烘焙盘	3	140 - 150	20 - 40	-
酥饼	风扇烹饪	烘焙盘	2 和 4	140 - 150	25 - 45	-
酥饼	传统加热	烘焙盘	3	140 - 150	25 - 45	-
烤面包，4 - 6 片	煎烤	金属烤架	4	最大	第一面 2 - 3 分钟；第二面 2 - 3 分钟	预热烘烤箱 3 分钟。
牛肉汉堡，6 片，0.6 kg	煎烤	金属烤架和盛液盘	4	最大	20 - 30	将金属烤架放在烘烤箱的第四层，将盛液盘放在第三层。烹饪中途将食物翻面。 预热烘烤箱 3 分钟。

11. 保养与清洗

警告!
请参阅“安全”一章。

11.1 有关清洁的说明

清洁剂	使用沾有温水和中性清洁剂的软布清洁烤箱前部。清洁并检查内腔框架周边的门封圈。
	使用清洁溶液清理金属表面。
	使用中性清洁剂清理锈迹。

日常使用	每次使用后，清洁烤箱内腔。油脂沉积物或其他残留物可能导致火灾。
	水汽可能会在烤箱中或箱门玻璃面板上冷凝。要减少冷凝，请在烹饪前运行烤箱 10 分钟。不要将食物放置在烤箱中超过 20 分钟。每次使用后用软布擦干内腔。

附件	每次使用后清洁并擦干所有附件。使用沾有温水和中性清洁剂的软布。请勿使用洗碗机清洁附件。
	请勿使用研磨性清洁剂或尖锐物体清洁。

11.2 使用方法：水清洁

水清洗过程使用湿气来帮助清除烘烤箱残留的油脂和食物颗粒。

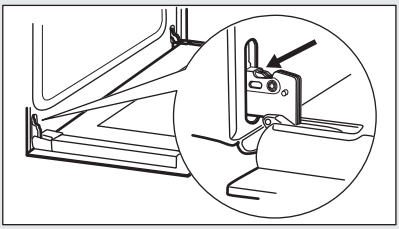
步骤 1	将水倒入型腔凸出部位中：300 ml。
步骤 2	设置该功能：。
步骤 3	将温度设置为 90°C。
步骤 4	让烤箱运转 30 分钟。
步骤 5	关闭烤箱。
步骤 6	等待直到烤箱冷却下来。用软布抹干烘干槽。

11.3 拆卸和安装方法：烤箱门

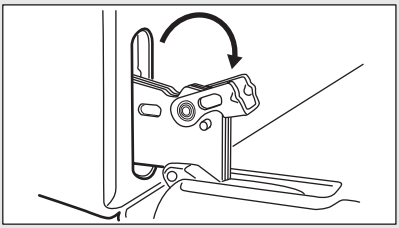
烤箱门有两块玻璃面板。您可以拆卸烤箱门和内部玻璃面板进行清洁。拆卸玻璃面板之前，请仔细阅读全部“拆卸和安装烤箱门”说明。

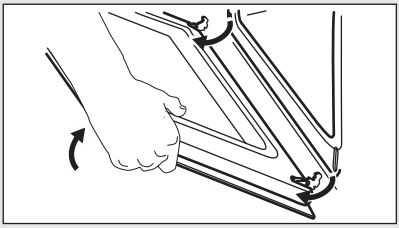
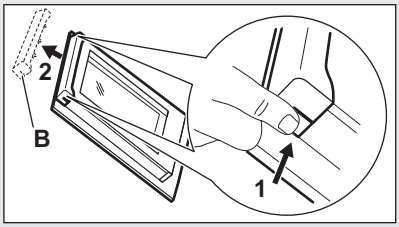
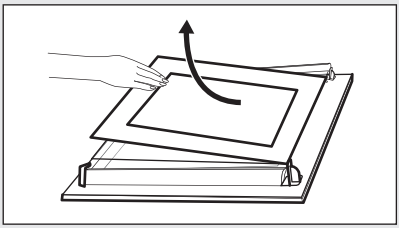
警告
如果没有安装玻璃面板，请勿使用烤箱。

步骤 1	完全打开烤箱门并握住两个铰链。
步骤 2	充分抬起并旋转两侧的铰链杆。

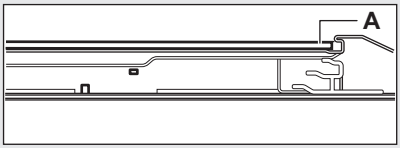


步骤 3	将烤箱门关闭一半至第一开启位。然后向前提拉，将门从底座上取下。
步骤 4	将门放在垫上软布的平稳的台面上。



步骤 5	握住门顶端的门饰板 (B) 两边，向内推动，释放密封夹。	
步骤 6	向前拔出门饰板，将其卸下。	
步骤 7	握住烤箱门玻璃面板的上沿，慢慢将它拉出。确保玻璃完全滑出支架。	
步骤 8	用水和肥皂清洁玻璃面板。仔细擦干玻璃面板。请勿在洗碗机中清洗玻璃面板。	
步骤 9	完成清洁之后，安装玻璃面板和烤箱门。	

印字的贴膜区域必须面向烤箱门的内侧。确保在安装后玻璃面板框架上的印字贴膜摸起来手感光滑。
如果安装正确，烤箱门饰板会发出“咔嗒”声。
务必将内部玻璃面板正确安装在底座上。



11.4 如何更换：照明灯

警告!
触电危险。
照明灯可能很烫。

始终用布包裹卤素灯，防止残留的油脂在灯泡上燃烧。

在更换照明灯之前：		
步骤 1	**步骤 2**	**步骤 3**
关闭烤箱。等到烤箱冷却之后再操作。	断开烤箱与电源的连接。	将布放在内腔底部。

背部照明灯

步骤 1	旋转玻璃罩将其拆下。
步骤 2	清洁玻璃罩。
步骤 3	将此灯更换为适宜的耐 300 °C 高温的灯。
步骤 4	装上玻璃罩。

12. 排除故障

警告!
请参阅“安全”一章。

12.1 如果出现以下情况，应该如何处理...

在此表中未包括的任何情况下，请与授权服务中心联系。

问题	检查...
烤箱不加热。	保险丝断开。
门垫损坏。	不要使用烤箱。请联系授权服务中心。
烹饪结束 - 未设置	设置：烹饪结束。请参阅“时钟功能”一章。
照明灯不亮。	灯烧坏了。

12.2 维修信息

如果自己找不到解决问题的方法，请联系经销商或授权服务中心。

如需了解服务中心的必要数据，请查看铭牌。铭牌位于烤箱内腔的前侧框体上。不要摘掉烘烤箱内腔上的铭牌。

我们建议您将数据写在此处：	
型号 (MOD.)	.....
产品编号 (PNC)	.....
序列号 (S.N.)	.....

13. 能效

13.1 节能

烤箱包含可在日常烹饪中节省能耗的功能。

确保在烤箱使用过程中关紧箱门。请勿在烹饪过程中频繁打开箱门。保持门封干净无污，并确保门封固定就位。

使用金属炊具可改善节能水平。

如果可能，在烹饪前请勿预热烘烤箱。

一次制备多道菜肴时，应尽可能缩短烘焙之间的间隔。

烹饪时使用风扇
在可能的情况下，使用带风扇的烹饪功能，可节省能耗。

余热
当烹饪持续时间超过 30 min 时，请在烹饪结束前的 3 到 10 min 将烘烤箱温度降至最低水平。烤箱将利用余热继续烹饪。

利用余热加热其他菜品。

食物保温
选择尽可能最低的温度设置，利用余热给食物保温。

潮湿烘焙
此功能可在烹饪过程中实现节能。

14. 维修服务指南

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，本公司将严格按照《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》等法律法规提供修理、更换、退货（简称“三包”）服务。

1. 在“三包”有效期内，产品享受免费修理（包括材料费和工时费）;各产品的整机及主要部件的三包有效期如下:

名称	三包有效期（年）		主要部件名称
	整机	主要部件	
电冰箱 / 红酒柜	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 / 蒸箱	1	-	-
洗碗机	1	3	主电路板、洗涤泵、加热器
暖灯 / 暖抽 / 真空抽屉	1	-	-

2. “三包”有效期自开具发票之日起计算。若产品实际交付时间晚于发票开具时间的，则“三包”有效期自实际交付日起计算。消费者享受“三包”应提供相应凭证，如：发票、收货凭证等。

3. 对于为社会集团消费和生产消费购买的家用电器用户，其整机及主要部件“三包”有效期均为六个月。

4. 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。

5. 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。
- 因不可抗拒力造成产品损坏的。

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

15. 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，促进电气及电子产品废物的回收再利用。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。

ZH 部件名称	有害物质					
	铅	汞	镉	六价铬	多溴联苯	多溴二苯醚
箱体	O	O	O	O	O	O
腔体（含照明灯，传感器，加热元件，绝缘材料，热风机，侧格栅，蒸汽发生器及管路）*	X	O	O	O	O	O
风扇电机和冷却系统	X	O	O	O	O	O
门(含微波防泄露隔板）*	O	O	O	O	O	O
控制面板	X	O	O	O	O	O
线路	X	O	O	O	O	O
附件（肉类食品探针，烤架，托盘，清洁工具）*	X	O	O	O	O	O
安装附件（螺钉）	O	O	O	O	O	O

说明：

1. 本表格按照SJ/T 11364-2014的规定编制。
2. O 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量在GB/T26572-2011规定的限量要求以下；
3. X 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T26572-2011规定的限量要求；
4. 上表中打X 的部件，由于技术原因目前无法实现替代，今后随着技术进步，将实现替代或改进；
5. 上表中打*号的表示不适用于全部型号， 具体以本产品实际配置为准；
6. 本产品在正常使用情况下， 环保使用期限为15年。

www.electrolux.com.cn

867360966-A-182021