



用户手册
电烤箱

ZH

KOD3H50BK



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。

内容

| | |
|-----------------|----|
| 1. 安全信息..... | 2 |
| 2. 安全说明..... | 4 |
| 3. 安装..... | 6 |
| 4. 产品说明..... | 7 |
| 5. 控制板..... | 7 |
| 6. 首次使用前..... | 8 |
| 7. 日常使用..... | 8 |
| 8. 时钟功能..... | 10 |
| 9. 配件使用方法..... | 11 |
| 10. 附加功能..... | 12 |
| 11. 提示和技巧..... | 12 |
| 12. 保养与清洗..... | 15 |
| 13. 排除故障..... | 19 |
| 14. 能效..... | 20 |
| 15. 维修服务指南..... | 20 |
| 16. 环保问题..... | 22 |

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。
- 应对青少年加强看管，确保他们不将本电器当做玩具。
- 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。
- 所有包装物都必须远离未成年人，且予以妥善处置。
- 如果本机配备未成年人安全装置，则应将其打开。
- 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

- 本机仅用于烹饪，
- 本电器是为单户家庭在室内环境中使用而设计的。
- 本电器可用于办公室、酒店客房、住宿加早餐的客房、农场招待所和其他类似使用量不超过（平均）家庭使用水平的住宿场所。
- 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。应注意避免接触加热元件或本机内腔的表面。
- 始终使用烤箱手套取出或放入配件或烤箱器皿。
- 如要卸下烤架支架，请先拉动烤架支架的前部，然后再将其后端拉离侧壁。按照相反的顺序安装支架。
- 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。
- 安装本机之前，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 | 598 mm |
| 本电器背面高度 | 579 mm |
| 本电器正面宽度 | 594 mm |
| 本电器背面宽度 | 558 mm |
| 本电器深度 | 561 mm |
| 本电器的内置深度 | 540 mm |
| 开门状态下的深度 | 1007 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 | 1100 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 (mm ²) |
|---------|-------------------------|
| 最大 1380 | 3x0.75 |

| 总功率 (瓦) | 电缆截面 (mm ²) |
|---------|-------------------------|
| 最大 2300 | 3x1 |
| 最大 3680 | 3x1.5 |

接地线（绿色/黄色电缆）必须比棕色相线和蓝色零线电缆长 2 厘米。

2.3 使用

警告!

存在受伤、烧伤、触电或爆炸危险。

- 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。
- 请使用深烤盘烘烤松软的蛋糕。果汁可能留下永久性污渍。
- 烹饪过程中，应始终关闭灶具机门。
- 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。
- 不要用清洁剂清洗催化搪瓷。

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。它们不可用于其他电器中，也不适用于家庭房间照明。
- 本产品包含一个能效等级为 G 的光源。
- 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。

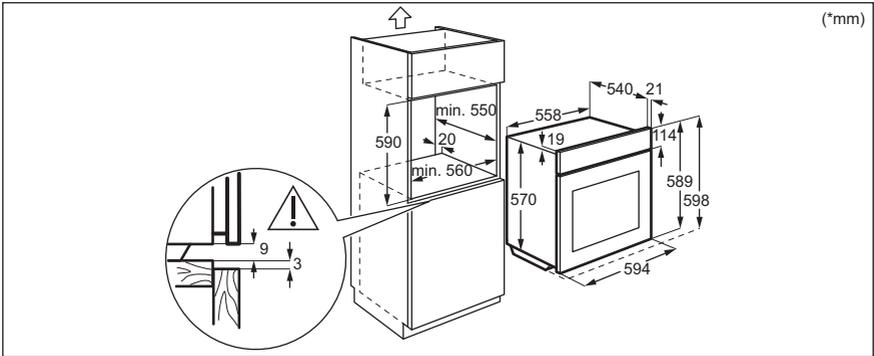
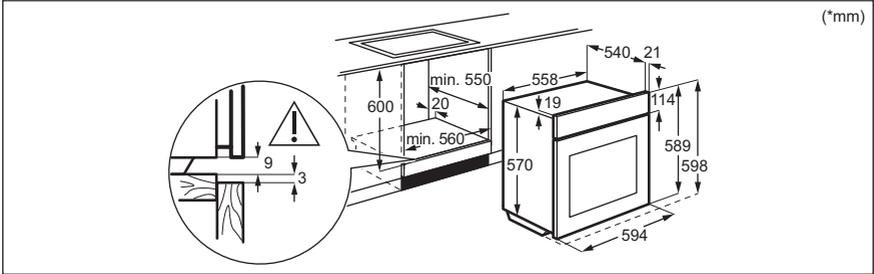
- 联系您的市政相关部门，获得妥善处理电器的更多信息。
- 断开本机与电源的连接。
- 切断本机附近的电源线并将其丢弃。
- 拆除机门卡扣，以避免未成年人或宠物被卡在本机内。

3. 安装

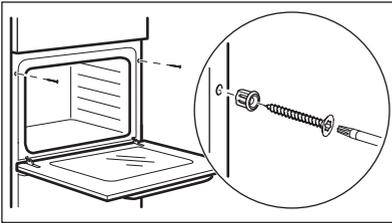
警告!

请参阅“安全”一章。

3.1 内置

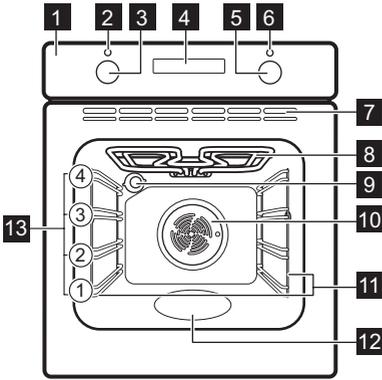


3.2 将烤箱固定到橱柜中



4. 产品说明

4.1 概览



- 1 控制板
- 2 电源灯/图标
- 3 加热功能旋钮
- 4 显示屏
- 5 控制旋钮 (温度)
- 6 温度指示灯/图标
- 7 冷却风扇的排风口
- 8 加热元件
- 9 照明灯
- 10 风扇
- 11 烤架支架, 可拆卸
- 12 内腔浮纹 - 水清洁容器
- 13 烤架位置

4.2 附件

- 金属烤架
用于炊具、蛋糕盘、烤肉。
- 烘焙盘
用于蛋糕和饼干。
- 烧烤/烤盘

- 烘或烤或作为平底锅以收集油脂。
- 伸缩式滑轨
借助伸缩式滑槽, 可以更方便地插入和移走烤架。

5. 控制板

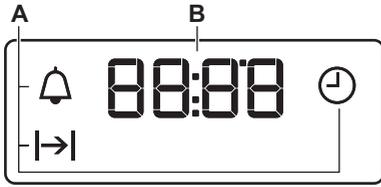
5.1 伸缩式旋钮

要使用本机, 请按下旋钮。旋钮会弹出。

5.2 传感器字段/按钮

| | |
|---|-----------|
| — | 用于设置时间。 |
| ⌚ | 用于设置时钟功能。 |
| + | 用于设置时间。 |

5.3 显示屏



- A. 时钟功能
- B. 定时器

6. 首次使用前

警告!

请参阅“安全”一章。

6.1 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

设定时钟

1. **+**, **-** - 按动以调整时间。大约 5 秒钟后, 闪烁停止, 并且显示屏将显示时间。



步骤 2

清洁烤箱

1. 取出烤箱中的所有配件及可拆卸烤架支架。
2. 只能使用沾有温水和温和清洁剂的微纤维布清洁烘烤箱和配件。



步骤 3

预热空烤箱。

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。
3. 设置相应功能的最高温度。

时间: 15 min。

关闭烤箱, 等待其冷却。将配件和可移动烤架支架放进烤箱中。

7. 日常使用

警告!

请参阅“安全”一章。

7.1 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, 将旋转到关闭位置以关闭烤箱。 |

7.2 设置功能：完美风扇烹饪 PLUS

⚠ 警告!

存在烧伤及本机受损的危险。

步骤 1 确保本烤箱已经冷却。

步骤 2 向压模腔注入自来水。

① 压模腔的最大容量为 250 ml。在烹饪过程中或当烤箱为热态时，不得再次向压模腔注入水。



步骤 3 设置该功能：

步骤 4 旋转温度控制旋钮以设置温度。

步骤 5 将空烤箱预热 10 min 以创造湿度。

步骤 6 将食物放入烤箱内。
请参阅“建议和提示”章节。
不得在烹饪期间打开烤箱门。

步骤 7 要关闭烤箱，将加热功能旋钮拧至关闭位置。

步骤 8 功能停止之后，再小心地打开烤箱门。释放出的湿气可能会造成烫伤。

步骤 9 确保本烤箱已经冷却。清除压模腔中的水分。

7.3 加热功能

| 加热功能 | 应用 |
|--|--|
|  关闭位置 | 烤箱已关闭。 |
|  灯 | 打开照明灯。 |
|  完美风扇烹饪 PLUS / 水清洁 | 在烹饪过程中加湿。在烘焙过程中，烤至色泽鲜亮，酥脆适中。在重新加热过程中产生更多汁液。 请参阅“养护和清洁”一章了解更多信息：水清洗。 |
|  热风对流功能 | 最多同时在 2 层烤架上烘焙并烘干食物。 将温度设为比传统加热低 20°C 到 40°C 的水平。 |

| 加热功能 | 应用 |
|---|---|
|  潮湿风扇烘焙 | 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”一章中的潮湿风扇烘焙说明。 |
|  底部加热 | 烘烤底部酥脆的蛋糕并保存食物。 |
|  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。 |
|  涡轮加速煎烤 | 用于在单层烤架上烘烤大块肉或带骨禽类。制作奶油烤菜和使食物焦脆。 |

| 加热功能 | 应用 |
|--|---|
|  传统加热 / 催化分解 | 在一个烤架位置上烘烤食物。 有关水清洗的更多信息，请参考“养护和清洁”一章。 |
|  快速煎烤 | 煎烤大量薄片食品和烘烤面包。 |

7.4 备注：潮湿风扇烘焙

此功能是为遵守能效等级和生态设计要求（根据 EU 65/2014 和 EU 66/2014）。测试基于：

IEC/EN 60350-1

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”一章潮湿风扇烘焙。有关一般的节能建议，请参阅“能源效率”一章中的“节能”。

8. 时钟功能

8.1 时钟功能

| 时钟功能 | 应用 |
|---|---------------------------------------|
|  当前时间 | 设置、更改或检查时间。 |
|  持续时间 | 用于设置烤箱的工作持续时间。 |
|  分钟提醒 | 设置倒计时。该功能不影响烤箱的运行。您可以随时以及在烤箱关闭时设置此功能。 |

8.2 设置方法：时钟功能

设置方法：当前时间

 - 本机连接到电源之后，若发生停电，或者未设置计时器时，则会闪烁。

+，**-** - 按动以设置时间。
 大约 5 秒钟后，闪烁停止，并且显示屏将显示时间。

如何更改：当前时间

步骤 1  - 反复按动以更改当天时间。 - 开始闪烁。

步骤 2 **+**，**-** - 按动以设置时间。
 大约 5 秒钟后，闪烁停止，并且显示屏将显示时间。

设置方法：持续时间

步骤 1 设置烤箱功能和温度。

步骤 2  - 反复按下。|>| - 开始闪烁。

步骤 3  - 按动以设置持续时间。
显示屏显示：。
 - 当设定的时间结束时闪烁。信号声响起，烤箱关闭。

步骤 4 按任何按钮可停止该信号。

步骤 5 将旋钮转到关闭位置。

设置方法：分钟提醒

步骤 1  - 反复按下。 - 开始闪烁。

步骤 2  - 按动以设置时间。
该功能将在 5 秒后自动启动。
当设置时间结束后，发出信号音。

步骤 3 按任何按钮可停止该信号。

步骤 4 将旋钮转到关闭位置。

如何删除：时钟功能

步骤 1  - 反复按直到时钟功能符号开始闪烁。

步骤 2 按住：。
几秒钟后，时钟功能关闭。

9. 配件使用方法

警告!

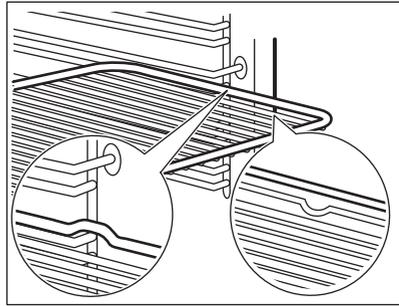
请参阅“安全”一章。

9.1 插入附件

顶部的细小凹口可提高安全性。该凹口同时也具备防倾功能。支架周围较高的边缘可防止炊具在支架上滑动。

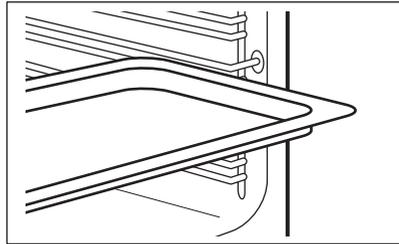
金属烤架:

推动烤架支撑的导杆之间的烤架，并确保底座朝下。



烘焙盘 / 深盘:

将烤盘推入烤架支架的导杆之间。



10. 附加功能

10.1 冷却风扇

本机运行后，冷却风扇将自动启动使本机表面保持冷却。如果关闭本机，冷却风扇会继续运行，直到本机冷却。

10.2 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。

11. 提示和技巧



请参阅“安全”一章。

11.1 烹饪建议

本烘烤箱有四个烘烤架位置。

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烤箱有所不同。

烘焙蛋糕

请勿在设置的烹饪时间已过去 3/4 之前打开烤箱门。

如果您同时使用两个烘焙盘，请在两者之间空置一层。

烹饪肉和鱼

在烹饪富含脂肪的食物时使用深烤盘，避免为烤箱留下永久性污渍。

在切肉类之前放置大约 15 分钟，避免肉汁渗出。

在烤制食品时为避免出现大量烟雾，请在深烤盘中加一些水。为了避免烟雾凝结，每次在水耗干之后再添加一些水。

烹饪时间

烹饪时间取决于食物的类型、稠度和体积。

当您首次烹饪时，应观测一下性能。使用本电器时，为您的炊具、食谱和食材数量找到最佳设置（加热设置、烹饪时间等）。

11.2 潮湿风扇烘焙 - 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 |

11.3 潮湿风扇烘焙

为实现最佳效果，请遵守下表所列的建议。

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| 甜卷，12 片 | 烘焙浅盘或盛液盘 | 180 | 2 | 35 - 40 |
| 面包卷，9 片 | 烘焙浅盘或盛液盘 | 180 | 2 | 35 - 40 |
| 比萨，冷冻，0.35 kg | 金属烤架 | 220 | 2 | 35 - 40 |
| 瑞士卷 | 烘焙浅盘或盛液盘 | 170 | 2 | 30 - 40 |
| 布朗尼 | 烘焙浅盘或盛液盘 | 180 | 2 | 30 - 40 |
| 舒芙蕾，6 片 | 金属烤架上的陶瓷模子 | 200 | 3 | 30 - 40 |
| 海绵馅饼坯 | 金属烤架上的馅饼坯罐 | 170 | 2 | 20 - 30 |
| 维多利亚三明治 | 金属烤架上的烘烤盘 | 170 | 2 | 35 - 45 |
| 水煮鱼，0.3 kg | 烘焙浅盘或盛液盘 | 180 | 3 | 35 - 45 |
| 整鱼，0.2 kg | 烘焙浅盘或盛液盘 | 180 | 3 | 35 - 45 |
| 鱼片，0.3 kg | 金属架上的比萨盘 | 180 | 3 | 35 - 45 |
| 水煮肉，0.25 kg | 烘焙浅盘或盛液盘 | 200 | 3 | 40 - 50 |
| 烤肉串，0.5 kg | 烘焙浅盘或盛液盘 | 200 | 3 | 25 - 35 |
| 小甜饼，16 片 | 烘焙浅盘或盛液盘 | 180 | 2 | 20 - 30 |
| 杏仁饼，20 片 | 烘焙浅盘或盛液盘 | 180 | 2 | 40 - 45 |
| 松饼，12 片 | 烘焙浅盘或盛液盘 | 170 | 2 | 30 - 40 |
| 美味糕点，16 片 | 烘焙浅盘或盛液盘 | 170 | 2 | 35 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| 酥脆饼干, 20 片 | 烘焙浅盘或盛液盘 | 150 | 2 | 40 - 50 |
| 小果馅饼, 8 片 | 烘焙浅盘或盛液盘 | 170 | 2 | 20 - 30 |
| 蔬菜, 水煮, 0.4 kg | 烘焙浅盘或盛液盘 | 180 | 3 | 35 - 40 |
| 素食炒蛋 | 金属架上的比萨盘 | 200 | 3 | 30 - 45 |
| 地中海蔬菜, 0.7 kg | 烘焙浅盘或盛液盘 | 180 | 4 | 35 - 40 |

11.4 测试机构信息

根据 IEC 60350-1 进行测试。

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| 小蛋糕 (每盘 16 只) | 传统加热 | 烘焙盘 | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| 小蛋糕 (每盘 16 只) | 热风对流功能 | 烘焙盘 | 3 | 160 | 20 - 35 | - |
| 小蛋糕 (每盘 16 只) | 热风对流功能 | 烘焙盘 | 1 和 3 | 160 | 20 - 35 | - |
| 苹果派, 2 个直径为 20 cm 的烤模 | 传统加热 | 金属烤架 | 1 | 170 | 70 - 90 | - |
| 苹果派, 2 个直径为 20 cm 的烤模 | 热风对流功能 | 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 | 35 - 45 | - |
| 海绵蛋糕, 蛋糕模具直径 26 cm | 热风对流功能 | 金属烤架 | 2 | 160 | 35 - 45 | - |
| 酥饼 | 传统加热 | 烘焙盘 | 3 | 150 | 20 - 35 | 预热烤箱 10 min。 |
| 酥饼 | 热风对流功能 | 烘焙盘 | 3 | 150 | 20 - 35 | 预热烤箱 10 min。 |
| 吐司 | 煎烤 | 金属烤架 | 3 | 最大 | 1 - 5 | 预热烤箱 10 min。 |
| 牛肉汉堡, 6 片, 0.6 kg | 煎烤 | 金属烤架和盛液盘 | 3 | 最大 | 20 - 30 | 将金属烤架放在烘烤箱的第三层, 将盛液盘放在第二层。烹饪中途将食物翻面。 预热烤箱 10 min。 |

12. 保养与清洗



警告!

请参阅“安全”一章。

12.1 有关清洁的说明



清洁剂

仅使用沾有温水和中性清洁剂的微纤维布清洁本机前部。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。请勿在催化表面上使用。



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。

水汽可能会在本机中或门玻璃面板上冷凝。要减少冷凝，请在烹饪前运行本机 10 分钟。不要将食物放置在本机中超过 20 分钟。每次使用后，仅使用微纤维布擦干内腔。



附件

每次使用后清洁并擦干所有附件。仅使用沾有温水和中性清洁剂的微纤维布。请勿使用洗碗机清洁配件。

请勿使用研磨性清洁剂或尖锐物体清洁不粘配件。

12.2 如何清洁：内腔浮纹

在蒸汽烹饪流程结束后，清洗压模腔，去除结垢残渣。

步骤 1

将 250 毫升白醋倒入压模腔。使用最高 6% 的不含添加剂的醋。

步骤 2

让醋在环境温度下溶解结垢残渣，持续 30 分钟。

步骤 3

用温水和软布清洁内腔。

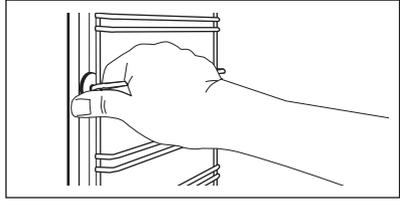
对于完美风扇烹饪 PLUS 功能，每 5-10 次烹饪循环后，清洁烤箱。

12.3 如何移除：烤架支架/催化板

要清洁烘烤箱，请取出支架/催化板。

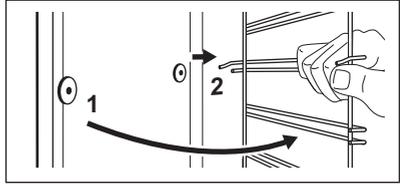
步骤 1 关闭烤箱，等待其冷却。

步骤 2 将烤架支架的前端从侧壁上拔下。扶住烤架支架和催化板。催化板没有连到烘烤箱壁。取下烤架支架时，催化板可能会脱落。



步骤 3 将支架的后端拉离侧壁并取下。

步骤 4 按照相反的顺序安装支架。伸缩滑槽上的固定销钉必须指向前方。



12.4 使用方法：催化清洁

内腔中装有催化面板。催化板在催化分解过程中吸收脂肪。

催化涂层的斑点或褪色不会对催化清洁造成影响。

在催化清洁之前

关闭烤箱，等待其冷却。

取出所有附件。

用温水、软布和温和的清洁剂清洁烤箱底板和内门玻璃。

使用催化清洁功能清洁烤箱

步骤 1

步骤 2

步骤 3

设置功能和烤箱温度： 250 °C
持续时间：1 小时

清洁后，将烤箱功能旋钮旋转至关闭位置。

待烤箱冷却之后，用柔软的湿布清洁内腔。

12.5 使用方法：催化风扇盖板

风扇盖板上涂有一层催化搪瓷。当烤箱工作时，它可以吸收内壁上积聚的油脂。为了支持自清洁程序，请定期加热空烤箱。

催化涂层的斑点或褪色不会对催化清洁造成影响。

在催化清洁之前

关闭烤箱，等待其冷却。

取出所有附件。

用温水、软布和温和的清洁剂清洁烤箱底板和内门玻璃。

使用催化清洁功能清洁烤箱

步骤 1 关闭烤箱，等待其冷却。

步骤 2 取出所有附件及可拆卸烤架支架。

使用催化清洁功能清洁烤箱

步骤 3 用温水和洗涤剂清洁烤箱内腔，然后擦干。

步骤 4 设置该功能：

步骤 5 设置温度：250 °C。
持续时间：1 小时

步骤 6 待烤箱冷却之后，用柔软的湿布清洁内腔。

12.6 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：150 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。

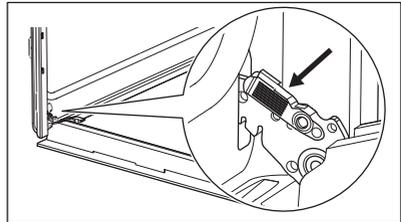
12.7 拆卸和安装方法：烤箱门

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。

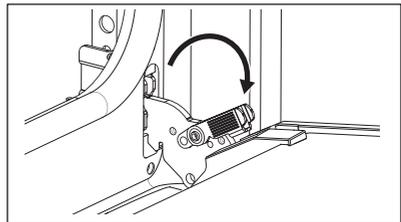
警告

如果没有安装玻璃面板，请勿使用烤箱。

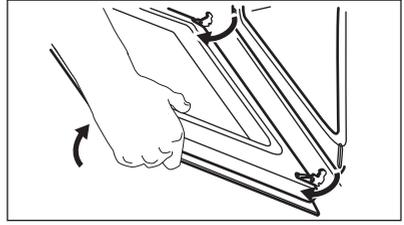
步骤 1 完全打开烤箱门并握住两个铰链。



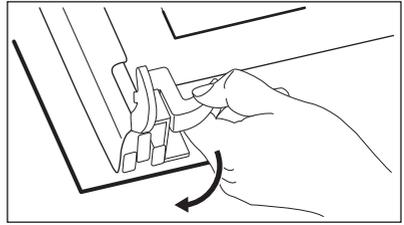
步骤 2 提起并拉动插销，直到它们发出咔哒声。



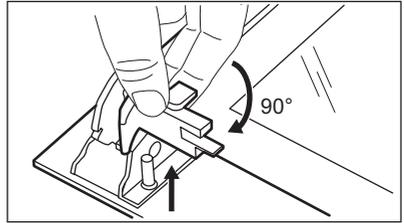
步骤 3 将烤箱门关闭一半至第一开启位。然后抬起并拉动，将门从底座上取下。



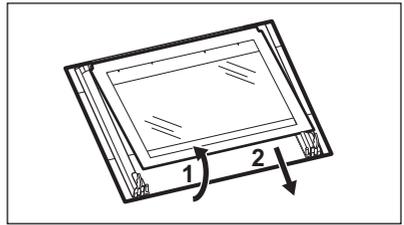
步骤 4 将门放在垫有软布的平稳的台面上，并释放锁定系统，将内部玻璃面板卸下。



步骤 5 将紧固件旋转 90 度，并将其从底座上拆下。



步骤 6 首先，小心地抬起并卸下玻璃面板。

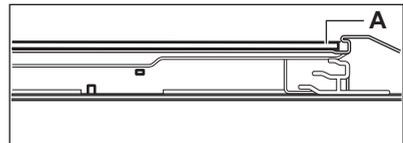


步骤 7 用水和肥皂清洁玻璃面板。仔细擦干玻璃面板。请勿在洗碗机中清洗玻璃面板。

步骤 8 完成清洁之后，安装玻璃面板和烤箱门。

如果门安装正确，关闭插销时将听到咔嗒声。

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。



12.8 如何更换：照明灯

警告!

触电危险。
照明灯可能很烫。

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。 | 将布放在内胆底部。 |

背面照明灯

| | |
|------|-------------------------|
| 步骤 1 | 旋转玻璃罩，将其取下。 |
| 步骤 2 | 清洁玻璃罩。 |
| 步骤 3 | 将此灯更换为适合的耐 300 °C 高温的灯。 |
| 步骤 4 | 安装玻璃罩。 |

13. 排除故障

警告!

请参阅“安全”一章。

13.1 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。 |

| 问题 | 检查... |
|-----------------------------|-------------------|
| 门垫损坏。 | 不要使用烤箱。请联系授权服务中心。 |
| 显示屏显示“12.00”。 | 断电了。设置时间。 |
| 水从压模腔中流出。 | 压模腔中的水过多。 |
| 烹饪功能不能令人满意： 完美风煎烹饪 PLUS。 | 向压模腔注入水。 |
| 照明灯不亮。 | 灯烧坏了。 |

13.2 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。铭牌位于本机内胆的前侧框体上。不要摘掉本机内胆上的铭牌。

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.) | |

14. 能效

14.1 节能



本机包含可在日常烹饪中节省能耗的功能。

确保在本机运行时本机门关闭。请勿在烹饪过程中打开本机门。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，在烹饪前请勿预热本机。

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 钟时，请在烹饪结束前的 3 到 10 min 钟将本机温度降至最低水平。本机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。

潮湿风扇烘焙

此功能可在烹饪过程中实现节能。

15. 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>

16. 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 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 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 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 风扇电机和冷却系统 | X | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 门(含微波防泄露隔板) * | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 控制面板 | X | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 线路 | X | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 附件 (肉类食品探针, 烤架, 托盘, 清洁工具) * | X | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 安装附件 (螺钉) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

说明：

1. 本表格按照SJ/T 11364-2014的规定编制。
2. ○ 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. 本产品在日常使用情况下，环保使用期限为15年。

CE



867376940-A-102023