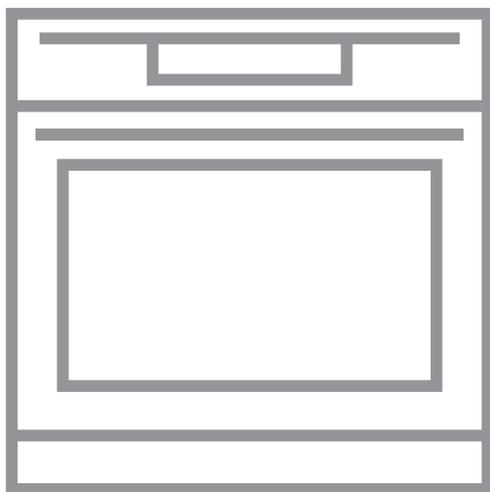


# 用户手册



感谢您选择AEG产品。百年以来，AEG始终秉承着“Perfekt in Form und Funktion”设计美学与卓越性能的完美融合的品牌理念，致力于科技创新，极致体验，臻于美味，品鉴非凡。

## 目录

1. 安全信息.....	3
2. 安全说明.....	4
3. 产品描述.....	6
4. 控制面板.....	7
5. 首次使用须知.....	7
6. 日常使用.....	8
7. 时钟功能.....	9
8. 配件使用方法.....	10
9. 附加功能.....	11
10. 提示与技巧.....	11
11. 保养与清洁.....	24
12. 异常处理.....	22
13. 安装.....	24
14. 能效.....	26

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管。  
产品请以实物为准、如有变更、恕不另行通知。

## 重要信息

请始终使用原厂配件。

在联系我们的授权服务中心时，请确保提供下列信息：型号、PNC和序列号。

您可在铭牌上找到这些信息。



警告/安全警示信息



一般信息和温馨提示



环保信息

## 1. ⚠️ 安全信息

安装使用前，请仔细阅读本说明书，严格按照本说明书指示正确安装、使用，因安装或使用不当造成的危害，本公司不承担任何责任。

### 1.1 儿童和弱势群体安全注意事项

- 本机可供 8 岁及以上儿童和肢体伤残、感官或精神上有障碍或缺乏相关经验及知识的人士使用，前提是他们在  
使用本机时受到监督或得到安全使用指导，同时了解使用  
过程中可能存在的危险。
- 3 至 8 岁的儿童以及身患大范围复杂残疾的人员应远离  
本机，除非始终有人在旁监督。
- 在本电器运行期间，请务必确保 3 岁及以下的儿童始终  
远离本电器。
- 请勿让儿童玩耍本产品。
- 请确保所有包装材料均远离儿童并对其妥善处理。
- 请让儿童和宠物远离运行或冷却中的产品，避免烫伤。
- 如果本产品有童锁功能，应将其启用。
- 儿童在无人监督的情况下不得对本电器进行清洁和用户  
维护操作。

### 1.2 一般安全要求

- 只有专业人员才能安装本产品和更换电缆。
- 警告！本电器及其接触零件在使用过程中会变热。请小  
心，避免触碰加热元件。
- 取出或放入配件或烤箱器皿时，需始终佩戴烤箱隔热手  
套。
- 在进行任何维护前，请务必切断本电器电源。

- 在更换灯泡之前，请务必切断电源确保本电器已关闭，以免触电。
- 请勿使用蒸汽清洁器来清洁本电器。
- 请勿使用粗糙磨砂型清洁剂或尖锐的金属刮刀来清洁玻璃门，以免造成划痕，从而导致玻璃碎裂。
- 如果电源线损坏，必须由制造商、其授权服务中心或具有相关资质的人员更换，以免触电。
- 要拆下支撑托架，首先将支撑托架的前部拉出，然后将后端拉离侧壁。以相反的顺序安装支撑托架。

## 2. 安全说明

### 2.1 安装



#### 警告！

只有合格人员才能安装本电器。

- 去除所有包装物。
- 请勿安装和使用已损坏的电器。
- 请遵循本电器随附的安装说明书。
- 由于本电器很重，因此在移动时应始终小心谨慎。始终穿戴安全手套和配套的鞋子。
- 请勿通过把手拉动电器。
- 与其他电器和设备保持最小距离。
- 将设备安装在符合安装要求，安全且合适的地方。
- 本电器配有电动冷却系统。必须由电源供电才可操作。

### 2.2 电气连接



#### 警告！

存在失火和电击的风险。

- 所有电气连接均应由合格电气技师进行控制。
- 本电器必须接地。
- 确保铭牌上的参数与主电源的电气规格一致。
- 务必使用安装正确的防电击插座。
- 请勿使用多插头适配器和延长电缆。
- 确保不对电源插头和电源电缆造成损坏。如果电源电缆需要更换，则必须由我们的授权服务中心来执行。
- 切勿使电源电缆接触或靠近电器门，特别是在门板温度很高时。
- 必须使用通过工具才能拆除的方式来固定带电和绝缘零件的漏电保护装置。
- 只有整个安装过程结束后才能将电源插头与电源插座相连接。应确保电源插头在安装后易于使用。

- 如果电源插座松动，请勿连接电源插头。
- 请勿通过拔下电源电缆来断开本电器的电源。而是始终拔下电源插头。
- 仅使用正确的隔离装置：线路保护断路器、保险丝（从支架上拆下的螺丝式保险丝）、接地保护自动断路器和接触器。
- 电气安装必须配有隔离装置，可用于断开本电器与各极点处电源的连接。隔离装置的触点开口宽度须至少为 3 mm。
- 本电器符合 E. E. C. 指令。

## 2.3 使用



### 警告!

存在受伤、灼伤和电击或爆炸的风险。

- 本电器仅供家用。
- 请勿更改本电器的规格。
- 确保通风口未被堵塞。
- 操作过程中，必须留人看守本电器。
- 请在每次使用后停用本电器。
- 在电器运行过程中打开电器门时请务必小心。可能释放热气。
- 切勿在双手潮湿或电器与水接触的情况下进行操作。
- 请勿对打开的电器门施加压力。
- 请勿将本电器用作工作台面或储物台面。
- 打开电器门时，请小心。处理含有酒精的食材时，可能会造成酒精与空气混合。
- 打开电器门时，请勿让火花或明火与电器相接触。
- 请勿将易燃产品或被易燃产品浸湿的衣物放在本电器内部、附近或表面。



### 警告!

存在电器损坏的风险。

- 要防止瓷釉损坏或变色：
  - 请勿将本电器内的烤箱器皿或其他物品直接放在底部。
  - 请勿将铝箔直接放在电器炉腔的底部。
  - 请勿将水直接放入处于高温的电器中。
  - 请勿在结束烹调后将带有水分的碗碟和食物留在电器中。
  - 拆除或安装配件时，请小心。
- 瓷釉或不锈钢变色不会对电器性能产生任何影响。
- 使用较深的烤盘制作含水较多的蛋糕。果汁造成的污渍无法清除。
- 本电器仅供烹调使用。切勿用作他途，例如，室内供暖。
- 烹调时，保持烤箱门始终关闭。
- 如果电器安装在家具面板（例如门）之后，请确保门在电器运行过程中始终打开。热量和水分会在封闭家具面板后积聚，并会对电器、外壳构件或地板造成间接损坏。使用后，在电器完全冷却前，请勿关闭家具面板。

## 2.4 保养与清洁



### 警告!

存在受伤、失火或电器损坏的风险。

- 在进行维护之前，请停用本电器并断开电源插头与电源插座的连接。
- 确保本电器已冷却。存在玻璃面板破裂的风险。
- 如果电器门的玻璃面板破损，请立即更换。请联系授权服务中心。
- 从本电器拆下门板时请务必小心。电器门很重!
- 请定期清洁本电器，以防止表面材料发生腐蚀。
- 可使用柔软的湿布清洁本电器。只能使用中性洗涤剂。请勿使用任何磨料制品、磨洗垫、溶剂或金属物体进行清洁。
- 如果您使用喷雾式烤箱清洁剂，请按照包装上的安全说明进行操作。
- 请勿使用任何种类的清洁剂清洁催化瓷釉（如适用）。

## 2.5 内部照明灯



### 警告!

存在电击的风险。

- 本电器所用的灯泡或卤素灯类型仅适用于家用电器。请勿将其用于室内照明。
- 更换灯泡前，务必切断本电器电源。
- 只能使用相同规格的灯泡。

## 2.6 服务

- 要维修本电器，请联系授权服务中心。
- 仅使用原厂备件。

## 2.7 废弃处置



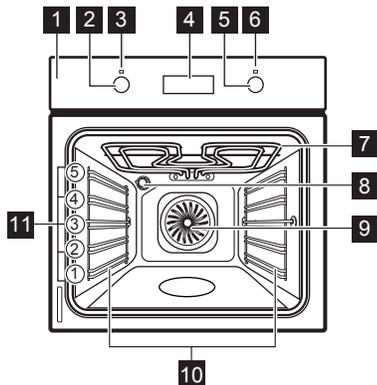
### 警告!

受伤或窒息的危险。

- 断开本电器与电源的连接。
- 将本电器电源电缆在贴近机身的位置处切断，并妥善处理。
- 拆下门扣以防止儿童或宠物困于本电器中。

# 3. 产品描述

## 3.1 一般概览



- 1 控制面板
- 2 烤箱功能旋钮
- 3 标灯/电源指示灯
- 4 电子程序装置
- 5 温度旋钮
- 6 温度指示灯
- 7 发热管
- 8 照明灯
- 9 风扇
- 10 支撑托架(可拆卸)
- 11 托架安装位置
- 12 托架位置

## 3.2 配件

- **金属烤架**  
用于摆放炊具、蛋糕模和烘烤。
- **烤盘**

适用于摆放蛋糕和饼干。用于烘焙和烘烤，或用作收集油脂的烤盘。

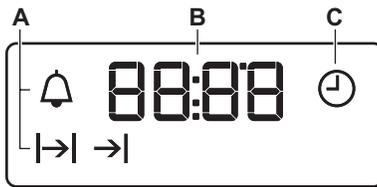
- **套叠式托架**  
用作支撑烤架和托盘。

# 4. 控制面板

## 4.1 按钮

感应区域 /按钮	功能	描述
—	减	设置时间
⌚	时钟	设置时钟功能
+	加	设置时间

## 4.2 显示屏



- A. 时钟功能
- B. 定时器
- C. 时钟功能

# 5. 首次使用须知



**警告!**  
请参阅“安全”章节。



设置“当日时间”，请参阅“时钟功能”章节。

## 5.1 初始清洁

从电器上拆下所有配件和可拆卸支撑托架。



请参阅“保养与清洁”章节。

首次使用前，请清洁本电器及配件。  
将配件和可拆卸的支撑托架放回其初始位置。

## 5.2 预热

首次使用前，对空的烤箱进行预热。

1. 设置  功能和最高温度。
2. 等待烤箱运转1小时。
3. 设置  功能，并设置最高温度。
4. 等待烤箱运行15分钟。
5. 设置  功能和最高温度。
6. 等待烤箱运行15分钟。
7. 关闭烤箱并等待其冷却。

此时，配件温度可能比平时更高。烤箱可能会散发出气味和烟雾。这是正常现象。确保室内空气流充足。

## 6. 日常使用



**警告!**  
请参阅“安全”章节。

### 6.1 伸缩式旋钮

使用本烤箱时，请按下控制旋钮。  
控制旋钮就会自动弹出。

### 6.2 设置加热功能

1. 转动加热功能旋钮选择加热功能。
2. 转动控制旋钮选择温度。  
烤箱运行时灯会亮起。
3. 要关闭烤箱，请将加热功能旋转到关闭位置。

### 6.3 加热功能

烤箱功能	应用
 关闭位置	本设备已经关闭。
 照明	无烹饪功能下开灯。
 旋风加热	最多可同时在三层托架上烘焙并用于烘干食物。 将温度设置为比传统烹饪时低20~40° C。

烤箱功能	应用
 润风烘焙	该功能旨在节省烹饪使用的能量。有关烹饪说明，请参阅“提示和技巧”一章：润风烘焙。在烹饪过程中应关闭烤箱门，以避免中断功能，并确保烤箱以尽可能高的能效运行。使用此功能时，烤箱内的温度可能与设定温度不同。加热功率可能会降低。有关一般节能建议，请参阅“节能”一章：节能。此功能的能效等级符合EN 60350-1。
 底部加热	用于烘焙底部松脆的蛋糕，也可保存食品。
 烧烤	烧烤食品以及烤面包。
 快速烧烤	用于烧烤大量的扁平食品以及烤面包。
 涡轮烧烤	用于在一层托架上烧烤大块筋肉或带骨家禽。同时用于将食物烤成焦黄色与褐色。
 披萨设置	烤披萨。将食物烤至褐色，底部酥脆。
 传统烹饪 (顶部/底部加热) /水 清洁	在一个烤架位置上烘焙或烘烤食物。 有关水清洁更多信息，请参阅“保养与清洁”章节。

## 7. 时钟功能

### 7.1 时钟功能参照表

时钟功能	应用
	当日时间 显示或更改当日时间。
	持续时间 用于设置运行的时长。仅在设置烤箱功能时方可使用。
	结束时间 <del>用于设置烤箱加热功能的关闭时间。仅在已设置烤箱功能时使用。</del>
	延时 结合“持续时间”和“结束时间”功能。
	定时提醒 用于设置倒计时。此功能不会对烤箱的运行造成任何影响。您可以随时设置“定时提醒”，烤箱关闭后此功能仍然可用。

### 7.2 设置和更改时间

使用烤箱前应先设置时间。

将烤箱连接到电源时如果发生短路或未设置计时器，那么  图标将闪烁。

按 + 或 - 设置正确的时间。

5秒后停止闪烁屏幕上将显示时间。

若要更改时间需再次按  图标直至  图标开始闪烁。

### 7.3 设置持续时间

1. 设定烤箱的功能和温度。
2. 重复按  图标直至  图标开始闪烁。
3. 按 + 或 - 设置持续时间。屏幕上将显示  图标。
4. 时间结束时， 图标将闪烁并发出声音信号。
5. 按任意键断开声音信号。
6. 将烤箱功能旋钮和温度旋钮转动到关闭位置。

### 7.4 设置结束时间

1. 设定烤箱的功能和温度。
2. 重复按  图标直至  图标开始闪烁。
3. 按 + 或 - 设置时间。屏幕上将显示  图标。
4. 结束运行时， 图标将闪烁并发出声音信号。烤箱将自动停止。
5. 按任意键断开声音信号。
6. 将烤箱功能旋钮和温度旋钮转动到关闭位置。

### 7.5 设置延时功能

1. 设定烤箱的功能和温度。
2. 重复按  图标直至  图标开始闪烁。
3. 按 + 或 - 设置持续时间。
4. 按  图标。
5. 按 + 或 - 设置结束时间。
6. 按  图标接受。

烤箱随后将自动开启，并按设定的间隔时间运行，在结束时间停止。在设定时间烤箱会发出声音信号。

7. 烤箱将自动关闭，按任意键断开信号。
8. 将烤箱功能旋钮和温度旋钮转动到关闭位置。

## 7.6 设置分钟提示

1. 重复按  图标直至  图标开始闪烁。
2. 按 + 或 - 设置正确的时间，分钟提示在五分钟后自动开始。

3. 在设定时间烤箱会发出声音信号。按任意键断开声音信号。
4. 将烤箱功能旋钮和温度旋钮转动到关闭位置。

## 7.7 取消时钟功能

1. 按  图标数次直至相关功能指示器开始闪烁。
  2. 重复按 - 图标。
- 时钟功能将在几秒钟内关闭。

# 8. 配件使用方法

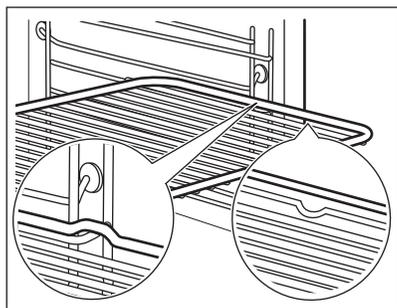


**警告!**  
请参阅“安全”章节。

## 8.1 插入配件

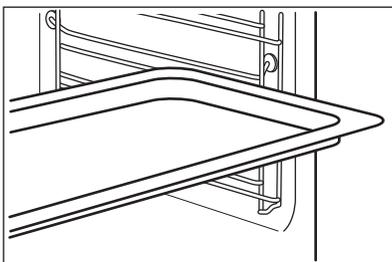
烤架:

将烤架推到导杆上，确保底座朝下。

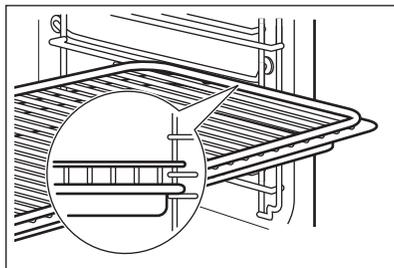


深烤盘:

将深烤盘推到导杆上。



烤架与深烤盘结合使用:  
将烤架和深烤盘推到导杆上，确保底座朝下。



顶部的小凹槽为安全装置，可防止烤架倾斜。托架四周的凸缘可以防止炊具滑出托架。

## 9. 附加功能

### 9.1 冷却风扇

当烤箱运行时，冷却风扇将自动启动以防止器具烤箱过热。停用烤箱后，冷却风扇可以继续运行直至电器冷却。

### 9.2 安全恒温器

操作失误或有部件缺陷会导致烤箱过热发生危险，为了防止此类情况，烤箱装有安全恒温器以切断电源。温度下降时烤箱会自动重新启动。

## 10. 温馨提示



### 警告！

请参阅“安全”章节。



表中的温度和烘烤时间仅供参考。具体取决于食谱和所用食材的品质和数量。

### 10.1 烹饪建议

**在某些型号中，您可以在门内侧发现：**

托架位置数。

有关典型菜品的加热功能、推荐的托架位置和温度的信息。

烤箱有五层托架。

托架层数是从烤箱底部开始数的。

烘焙或烧烤时，您的烤箱可能会和你以前的烤箱有所不同。下表为您提供温度，烹饪时间和托架位置的标准设置。

如果您找不到某些特别食谱的设置，请参考类似的食谱。

烤箱具有特殊的系统，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。它能降低烹饪时间和能耗。

### 烘焙蛋糕

达到所设置烹饪时间的1/4之前，请勿打开烤箱门。

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，请使用深烤盘以防烤箱被油污（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。

为了防止烘烤时烤箱中的烟尘过多，请向深烤盘中加一些水。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，烹饪时要监控烹饪进程。使用烤箱时，找出适合所用炊具、食谱和重量的最佳。

### 10.2 门内侧

**在某些型号中，您可以在门内侧发现：**

- 托架位置数。
- 有关烤箱功能、推荐的托架位置和温度的信息。

## 10.3 焙烤和烘烤参照表

### 蛋糕

食物	顶部/底部加热		旋风加热		时间 (分钟)	备注
	温度 (° C)	托架位置	温度 (° C)	托架位置		
速食食谱	170	2	160	3 (2和4层)	45 - 60	置于一个蛋糕模中
酥饼 面团	170	2	160	3 (2和4层)	20 - 30	置于一个蛋糕模中
乳酪芝士 蛋糕	170	1	165	2	60 - 80	置于一个26cm的蛋糕模中
苹果蛋糕 苹果派 <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (左边和右边)	80 - 100	置于一个26cm的蛋糕模中
果馅卷	175	3	150	2	60 - 80	置于一个烤盘中
果酱馅饼	170	2	165	2 (左边和右边)	30 - 40	置于一个26cm的蛋糕模中
海绵蛋糕	170	2	160	2	50 - 60	置于一个26cm的蛋糕模中
圣诞蛋糕 / 水果蛋糕 <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	置于一个20cm的蛋糕模中
葡萄干蛋糕 1)	175	1	160	2	50 - 60	置于一个面包烤模中
小蛋糕 — 1层烤架	170	3	140 - 150	3	20 - 30	置于烤盘中
小蛋糕 — 2层烤架	-	-	140 - 150	2 和 4	25 - 35	置于烤盘中
小蛋糕 —3 层烤架	-	-	140 - 150	1, 3 和 5	30 - 45	置于烤盘中
饼干/面包 条— 1层烤架	140	3	140 - 150	3	30 - 35	置于烤盘中

食物	顶部/底部加热		旋风加热		时间 (分钟)	备注
	温度 (° C)	托架位置	温度 (° C)	托架位置		
饼干/面包条—2层烤架	-	-	140 -150	2 和 4	35 -40	置于烤盘中
饼干/面包条—3层烤架	-	-	140 -150	1, 3 和 5	35 -45	置于烤盘中
蛋白糖饼—1层烤架	120	3	120	3	80 -100	置于烤盘中
蛋白糖饼—2层烤架 <sup>1)</sup>	-	-	120	2和4层	80 -100	置于烤盘中
小圆面包 <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 -20	置于烤盘中
长形松饼—1层烤架	190	3	170	3	25 -35	置于烤盘中
长形松饼—2层烤架	-	-	170	2和4层	35 -45	置于烤盘中
果馅饼	180	2	170	2	45 -70	置于一个20cm 的蛋糕模中
水果蛋糕	160	1	150	2	110 -120	置于一个24cm 的蛋糕模中
维多利亚三明治蛋糕	170	1	160	2 (左边和右边)	50 -60	置于一个20cm 的蛋糕模中

<sup>1)</sup> 对烤箱预热10分钟。

## 面包和披萨

食物	顶部/底部加热		旋风加热		时间 (分钟)	备注
	温度 (° C)	托架位置	温度 (° C)	托架位置		
白面包 <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2片面包, 每片500克
黑面包	190	1	180	1	30 - 45	置于一个面包烤模中
圆面包 <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2和4层)	25 - 40	6 - 8卷, 置于烤盘中
披萨 <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	置于一个烤盘或深烘焙盘中
烤饼 <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	置于烤盘中

<sup>1)</sup>对烤箱预热10分钟。

## 馅饼

食物	顶部/底部加热		旋风加热		时间 (分钟)	备注
	温度 (° C)	托架位置	温度 (° C)	托架位置		
意大利馅饼	200	2	180	2	40 - 50	置于模具中
蔬菜馅饼	200	2	175	2	45 - 60	置于模具中
蛋饼 <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	置于模具中
意式宽面 <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	置于模具中
意大利肉卷 <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	置于模具中

<sup>1)</sup>对烤箱预热10分钟。

## 肉类

食物	顶部/底部加热		旋风加热		时间 (分钟)	备注
	温度 (° C)	托架位置	温度 (° C)	托架位置		
牛肉	200	2	190	2	50 - 70	金属烤架上
猪肉	180	2	180	2	90 - 120	金属烤架上
小牛肉	190	2	175	2	90 - 120	金属烤架上
英式烤牛肉, 三分熟	210	2	200	2	50 - 60	金属烤架上
英式烤牛肉, 五分熟	210	2	200	2	60 - 70	金属烤架上
英式烤牛肉, 十分熟	210	2	200	2	70 - 75	金属烤架上
猪肩肉	180	2	170	2	120 - 150	带皮
猪腱子肉	180	2	160	2	100 - 120	2块
羔羊肉	190	2	175	2	110 - 130	羊腿
鸡	220	2	200	2	70 - 85	整只
火鸡	180	2	160	2	210 - 240	整只
鸭	175	2	220	2	120 - 150	整只
鹅	175	2	160	1	150 - 200	整只
兔肉	190	2	175	2	60 - 80	切成块状
野兔肉	190	2	175	2	150 - 200	切成块状
野鸡肉	190	2	175	2	90 - 120	整只

## 鱼类

食物	顶部/底部加热		旋风加热		时间 (分钟)	备注
	温度 (° C)	托架位置	温度 (° C)	托架位置		
鲑鱼/海鲤	190	2	175	2	40 - 55	3-4条鱼
金枪鱼/三文鱼	190	2	175	2	35 - 60	4-6片鱼肉

## 10.4 烧烤

设置最高温度。

烹饪前，将空烤箱预热3分钟。

使用第4层托架。

食物	数量		时间 (分)	
	片	重量 (千克)	1层	2层
菲力牛排	4	0.8	12 - 15	12 - 14
牛排	4	0.6	10 - 12	6 - 8
香肠	8	-	12 - 15	10 - 12
肋排	4	0.6	12 - 16	12 - 14
鸡肉 (切成2块)	2	1	30 - 35	25 - 30
烤肉串	4	-	10 - 15	10 - 12
鸡柳	4	0.4	12 - 15	12 - 14
汉堡	6	0.6	20 - 30	-
鱼柳	4	0.4	12 - 14	10 - 12
烤三明治	4 - 6	-	5 - 7	-
吐司	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.5 涡轮烧烤

使用第1层或第2层托架。

牛肉

预热烤箱。

要计算焙烤时间，下表中给出的时间为圆角厚度的厘米数。

食物	温度(° C)	时间(分)
烤牛肉或牛柳，三分熟	190 - 200	5 - 6
烤牛肉或牛柳，五分熟	180 - 190	6 - 8
烤牛肉或牛柳，全熟	170 - 180	8 - 10

猪肉

食物	温度(° C)	时间(分)
肩肉/颈肉/后肘，1-1.5 千克	160 - 180	90 - 120
连骨肉/排骨，1 - 1.5 千克	170 - 180	60 - 90
肉块，0.75 - 1 千克	160 - 170	50 - 60
猪肘（预先烹制）1-1.5 千克	150 - 170	90 - 120

小牛肉

食物	温度(° C)	时间(分)
烤小牛肉，1 千克	160 - 180	90 - 120
小牛肉，1.5 - 2 千克	160 - 180	120 - 150

羔羊肉

食物	温度(° C)	时间(分)
羊腿，烤羊腿，1- 1.5 千克	150 - 170	100 - 120
羊马鞍，1 - 1.5 千克	160 - 180	40 - 60

家禽

食物	温度(° C)	时间(分)
家禽肉块，0.2 - 0.25 千克每块	200 - 220	30 - 50
鸡，半只，0.4 - 0.5 千克每块	190 - 210	35 - 50
鸡肉，母肉鸡，1 - 1.5 千克	190 - 210	50 - 70
鸭肉，1.5 - 2 千克	180 - 200	80 - 100
鹅肉，3.5 - 5 千克	160 - 180	120 - 180
火鸡肉，2.5 - 3.5 千克	160 - 180	120 - 150
火鸡肉，4 - 6 千克	140 - 160	150 - 240

鱼肉(清蒸)

食物	温度(° C)	时间(分)
整条鱼，1- 1.5 千克	210 - 220	40 - 60

## 10.6 润风烘焙



为获得最佳烹饪效果，请遵循下表中列出的建议。

食物	配件	温度(° C)	托架位置	时间(分)
甜味卷, 12个	烤盘或滴油盘	175	3	40 - 50
面包卷, 9个	烤盘或滴油盘	180	2	35 - 45
披萨、冷冻食品 0.35 千克	金属架	180	2	45 - 55
瑞士卷	烤盘或滴油盘	170	2	30 - 40
核仁巧克力饼	烤盘或滴油盘	170	2	45 - 50
蛋奶酥, 6个	陶瓷盅置于金属架上	190	3	45 - 55
海绵果馅饼	果馅饼锡纸置于金属架上	180	2	35 - 45
维多利亚三明治	烤制盘置于金属架上	170	2	35 - 50
水煮鱼, 0.3千克	烤盘或滴油盘	180	2	35 - 45
整条鱼, 0.2千克	烤盘或滴油盘	180	3	25 - 35
鱼片, 0.3千克	披萨盘置于金属架上	170	3	30 - 40
袋装肉, 0.25千克	烤盘或滴油盘	180	3	35 - 45
羊肉串, 0.5千克	烤盘或滴油盘	180	3	40 - 50
曲奇, 16个	烤盘或滴油盘	150	2	30 - 45
蛋白杏仁饼, 20个	烤盘或滴油盘	180	2	45 - 55
小松饼, 12个	烤盘或滴油盘	170	2	30 - 40
美味油酥饼, 16个	烤盘或滴油盘	170	2	35 - 45
酥皮饼干, 20个	烤盘或滴油盘	150	2	40 - 50
小果馅饼, 8个	烤盘或滴油盘	170	2	30 - 40

食物	配件	温度(° C)	托架位置	时间 (分)
水煮蔬菜, 0.4千克	烤盘或滴油盘	180	2	35 - 45
素食煎蛋	披萨盘置于金属架上	180	3	35 - 45
蔬菜, 地中海 0.7千克	烤盘或滴油盘	180	4	35 - 45

## 10.7 制作果干菜干 - 旋风加热

用防油纸或烘焙纸盖住托盘。

为了达到最佳效果，请在烤箱运行一半的时间时将其关闭。打开烤箱门，让烤箱冷却一晚完成烘干。

### 蔬菜

对于一个烤盘时使用第三层托架。

对于两个烤盘时使用第一和第四层托架。

食物	温度(° C)	时间 (小时)
豌豆	60 - 70	6 - 8
胡椒	60 - 70	5 - 6
汤菜	60 - 70	5 - 6
蘑菇	50 - 60	6 - 8
香草	40 - 50	2 - 3

### 水果

食物	温度(° C)	时间 (小时)	托架位置	
			1层	2层
李子	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
杏	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
苹果片	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
梨	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10.8 机构测试信息

根据IEC 60350-1进行测试。

食物	功能	配件	烤架层数	温度 (° C)	时间 (分钟)	备注
小蛋糕	传统烹饪	烤盘	3	170	20 - 30	每个烤盘上放置20个小蛋糕。
小蛋糕	旋风加热	烤盘	3	150 - 160	20 - 35	每个烤盘上放置20个小蛋糕。
小蛋糕	旋风加热	烤盘	2 和 4	150 - 160	20 - 35	每个烤盘上放置20个小蛋糕。
苹果派	传统烹饪	烤架	2	180	70 - 90	使用2个罐子 (直径20厘米), 对角移动。
苹果派	旋风加热	烤架	2	160	70 - 90	使用2个罐子 (直径20厘米), 对角移动。
无脂海绵 蛋糕	传统烹饪	烤架	2	170	40 - 50	使用一个蛋糕模 (直径26厘米), 预热烤箱10分钟。
无脂海绵 蛋糕	旋风加热	烤架	2	160	40 - 50	使用一个蛋糕模 (直径26厘米), 预热烤箱10分钟。
无脂海绵 蛋糕	旋风加热	烤架	2 和 4	160	40 - 60	使用一个蛋糕模 (直径26厘米), 对角移动。 预热烤箱10分钟。
酥饼	旋风加热	烤盘	3	140 - 150	20 - 40	-
酥饼	旋风加热	烤盘	2 和 4	140 - 150	25 - 45	-
酥饼	传统烹饪	烤盘	3	140 - 150	25 - 45	-

食物	功能	配件	烤架层数	温度 (°C)	时间 (分钟)	备注
吐司面包 4 - 6片	烧烤	金属架	4	最高	第一面2-3分钟 第二面2-3分钟	预热烤箱3分钟。
牛肉汉堡 6片, 0.6千克	烧烤	金属架和 滴油盘	4	最高	20 - 30	将金属架置于烤架第4层, 将滴油盘置于烤架第3层。中途翻转食物。预热烤箱3分钟。

## 11. 保养与清洁



### 警告!

请参阅“安全”章节。

### 11.1 清洁注意事项

请用沾温水的软布和清洁剂清洁电器前部。

请使用专用清洁剂清洁金属表面。

请在每次使用后清洁电器内部。油脂堆积或其他食物残留可能引起火灾, 尤其是烤盘。

请用专门的烤箱清洁剂清洁顽固的污垢。

如果您有不粘配件, 请勿使用刺激性清洁剂、边缘锋利的物体或洗碗机进行清洁。否则可能造成不粘涂层损坏。

湿气可在烤箱或门玻璃板上凝结。为了减少冷凝, 操作前让烤箱运行10分钟。请在每次使用后清洁并将其擦干。

### 11.2 不锈钢或铝制器具

只能用湿布或海绵清洁烤箱门。用软布擦干。

不要使用钢丝球、酸性材料或研磨材料, 否则会损坏烤箱表面。同样小心谨慎地清洗烤箱的控制面板。

### 11.3 清洗烤箱门封

定期检查烤箱门封。烤箱门封围绕着烤箱腔的四周。若烤箱门封出现破损, 切勿使用烤箱, 请联系授权的售后服务中心。

请参照一般清洗信息清洗烤箱门封按与拆卸相反的顺序安装托架。

### 11.4 拆卸托架

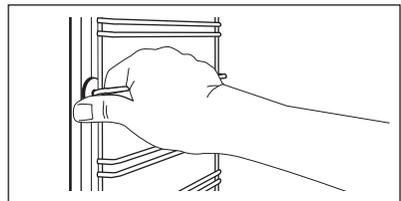
清洗烤箱时, 请拆掉托架。



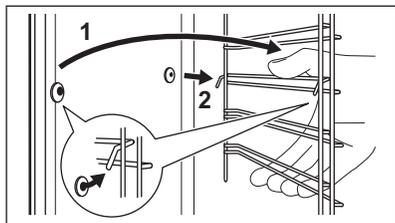
#### 注意!

拆卸托架时, 请小心。

1. 从正面拉出托架, 使其脱离侧壁。



- 将托架后端从侧壁上拆下。



按照相反的顺序安装托架。

## 11.5 水清洗

水清洗过程可以利用蒸汽清除堆积的油脂和食物残留物。

- 向烤箱底部的清洗水箱注入300毫升水。
- 设置功能：。
- 将温度设定为90° C。
- 让烤箱运转30分钟
- 关掉烤箱，待其冷却。
- 烤箱冷却后用软布清洁烤箱内部。



### 警告！

烤箱确已冷却后方可触摸烤箱，否则将有被烧伤的危险。

## 11.6 拆卸和安装烤箱门

烤箱门上有两个玻璃面板。清洁时，您可以拆掉烤箱门和内部玻璃面板。在取下玻璃面板前，请参阅“拆卸和安装玻璃门”说明。



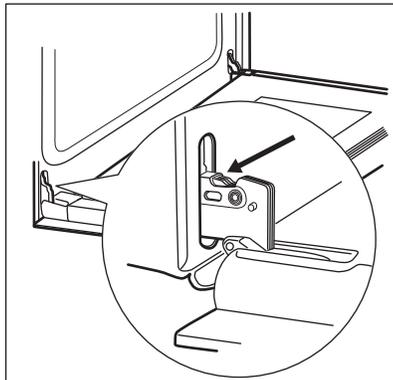
如果您向在拆除烤箱门之前拆除玻璃面板，您可以先将烤箱门关闭。



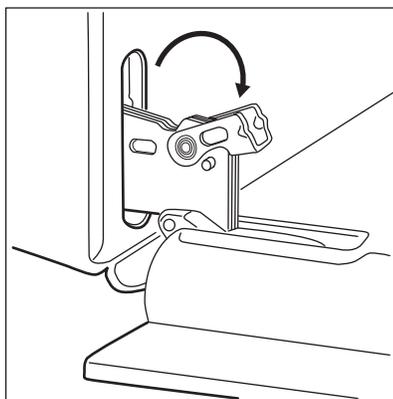
### 警告！

玻璃面板未安装时禁止使用烤箱。

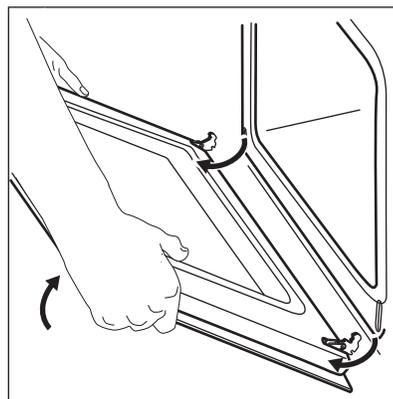
- 将烤箱门完全打开并固定住门铰链。



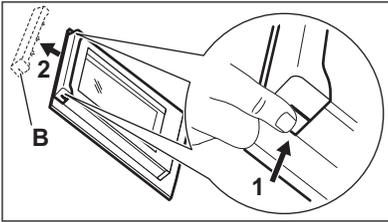
- 抬起并转动两条铰链上的杠杆。



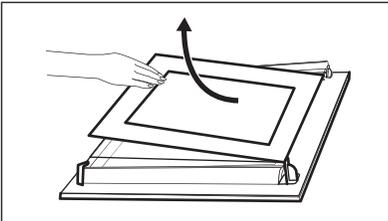
- 将烤箱门关闭到首次打开位置的一半。然后向前拉，从座位上拆下门。



- 在稳定的表面上铺上柔软的布，将门放在布上。
- 将门饰板（B）固定在两侧门的顶部边缘然后向内推，以松开密封卡扣。

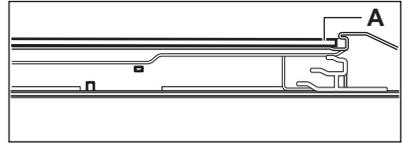


- 将门饰板拉到前部后将其拆下。
- 将门玻璃面板放在其顶部边缘并小心地将其一个一个地拉出。  
从顶部面板开始操作。确保玻璃完全从支撑架上滑出。



- 用水和肥皂清洁玻璃面板并小心地擦干。请勿在洗碗机内清洁玻璃面板。  
清洁完毕后，安装玻璃面板和机箱门。  
印刷区必须对着门内侧。确保安装后印刷区玻璃面板的表面摸起来不粗糙。安装正确时，门饰板会发出嘀嗒声。

确保支座上中间的玻璃面板安装正确。



## 11.7 更换照明灯



### 警告！

触电危险！

照明灯可能会很热。

- 关闭烤箱。  
等待至烤箱完全冷却。
- 切断烤箱电源。
- 在烤箱内底部放置一块布。



### 注意！

总是使用一片布料握住卤素灯以防止灯泡上的油脂残留物燃烧。

- 关闭烤箱。
- 拆下保险丝盒中的保险丝，或关闭断路器。

## 背灯

- 逆时针旋转玻璃罩将其拆下。
- 清洁玻璃罩。
- 将此灯更换为适用的耐 300 ° C 高温的灯。
- 装上玻璃罩

## 12. 异常处理



### 警告！

请参阅“安全”章节。

### 12.1 异常处理指南

异常现象	可能原因	处理方法
烤箱不加热。	烤箱已停用。	启用烤箱。
烤箱不加热。	未设定时钟。	设定时钟。

异常现象	可能原因	处理方法
烤箱不加热。	未设定必要设置。	确保相关设置正确。
烤箱不加热。	保险丝熔断。	确定保险丝是否为故障原因。如果保险丝屡次断开，请联系本公司授权的售后服务中心。
照明灯不工作。	照明灯损坏。	更换照明灯。
食品上和烤箱内腔中有残留的蒸汽和凝结物。	食物在烤箱中放置的时间过长。	烹饪流程结束后，请勿将食物留在烤箱中超过15- 20分钟。
显示屏显示“12.00”。	电气故障。	设置时间。

## 12.2 维护数据

如果您无法自行找到问题的解决方案，请联系您的经销商或授权服务中心。

有关服务中心的必要数据在铭牌上。铭牌位于电器炉腔的前框架上。请勿卸下电器炉腔上的铭牌。

我们建议您在此处填写数据：

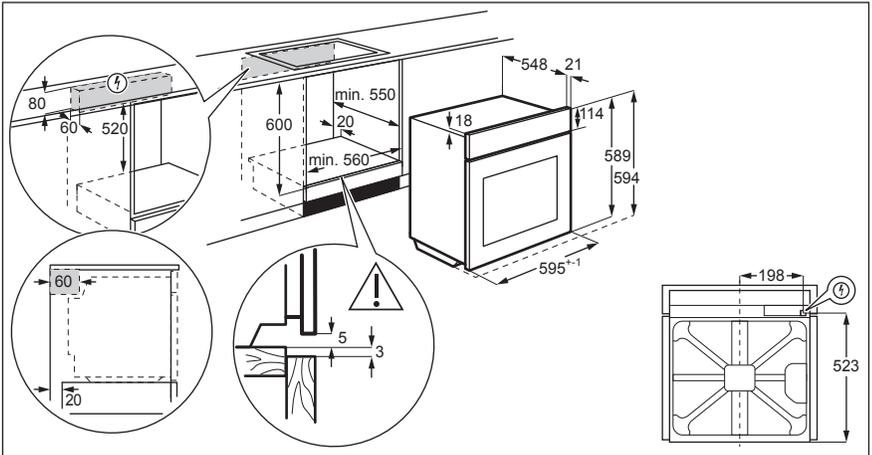
型号 (MOD.)	.....
产品编号 (PNC)	.....
序列号 (S.N.)	.....

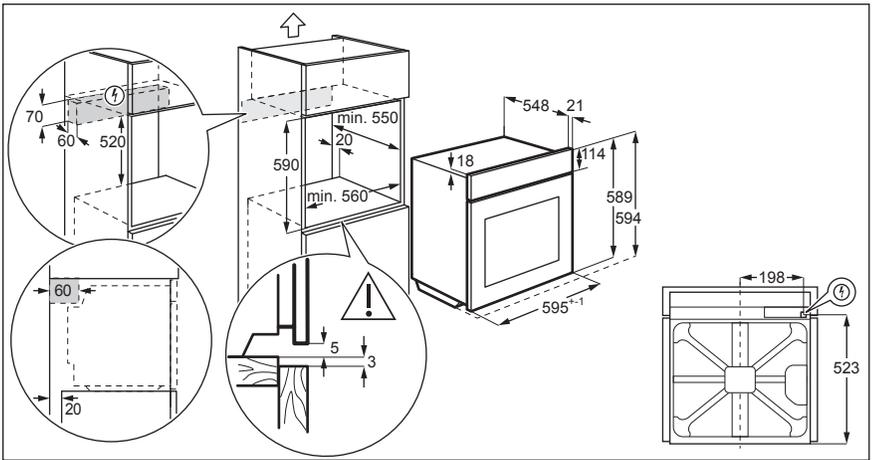
## 13. 安装



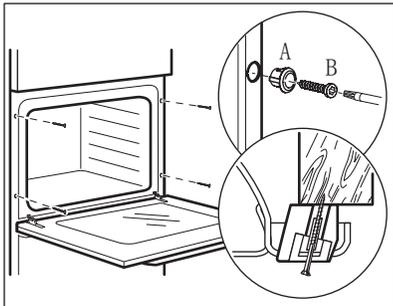
**警告!**  
参阅“安全”章节

### 13.1 嵌入式





### 13.2 将烤箱固定到橱柜上



### 13.3 电气安装

**i** 如果未遵守“安全”章节的安全防范措施，制造商将不承担任何责任。

本烤箱随附电源电缆。

### 13.4 电缆

用于安装或更换的电缆类型：

H07 RN-F、H05 RN-F、H05 RRF、H05 VV-F、H05 V2V2-F (T90)、H05 BB-F  
 电缆部分，请参考铭牌上标示的总功率。  
 同时也可以参照下表所列：

总功率(W)	电缆截面 (mm <sup>2</sup> )
最大1380	3 x 0.75
最大2300	3 x 1
最大3680	3 x 1.5

接地线（绿线/黄线）必须比相线和中性线（蓝线和棕线）长2厘米。

## 14. 能效

### 14.1 产品说明和信息

供应商名称	AEG
型号标识	BEK431111M
腔体数量	1
热源	电气式
容量	72升
烤箱类型	内置烤箱
重量	31.2千克

制造商：广东德易捷电器有限公司  
 额定参数：220-240V~50Hz 2.790kW  
 执行标准：GB4706.1-2005、  
 GB4706.22-2008

此产品符合中国的相关食品接触产品标准：GB 4806.1-2016、GB 9685-2016、GB31603-2015

EN 60350-1 - 家用烹饪电器 - 第1部分：范围、烤箱、蒸汽烤箱和烤架 - 性能测量方法。

### 14.2 节能



烤箱包含的功能有助于在日常烹饪中节约能源。

#### 一般提示

请确保烤箱运行时，烤箱门已正确关闭；在烹饪过程中，请尽可能保持烤箱门关闭。使用金属盘以进一步节约能源。

如果可能，把食物放入烤箱之前，不要预热烤箱。

当烹饪时长超过 30 分钟时，请根据烹饪时间的不同，在烹饪时间结束前3 - 10分钟将烤箱温度降至最低。烤箱内的余热将继续进行烹饪。

使用余热来加热其他菜品。

一次准备几道菜时，请尽可能缩短烘焙间隔。

#### 旋风加热

尽可能使用旋风加热功能以实现节能。

#### 食物保温

尽可能选择最低温度设置，以利用余热使食物保温。

#### 润风烘焙

该功能旨在烹饪过程中节能。

## 15. 环保信息

请回收再利用带有符号  的材料。请将包装材料放在适当的回收箱中加以回收再利用。请回收再利用废弃电气和电子器具，为保护环境及人体健康贡献力量。

请勿将标有  符号的电器与生活垃圾一同处置。请将该产品送到当地的回收站或联系市政部门。

ZH 部件名称	有害物质						
	铅	汞	镉	六价铬	多溴联苯	多溴苯基醚	
橱柜	○	○	○	○	○	○	
腔体（包括灯，传感器，加热器，微绝缘体，热空气马达和风扇，外侧网格，蒸汽发电机和电路，用于微波烤箱的磁控管）*	X	○	○	○	○	○	
风扇电机和冷却系统	X	○	○	○	○	○	
门（包含用于微波烤箱的微波抑制薄板）	○	○	○	○	○	○	
控制面板	X	○	○	○	○	○	
线路	X	○	○	○	○	○	
配件（肉类探头，架子，烤盘+清洁工具如海绵等）*	X	○	○	○	○	○	
安装配件（螺丝）	○	○	○	○	○	○	

说明：

1. 本表格按照SSJ/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. 本产品在使用过程中，环保使用期限为15年。

www.aeg.cn



867347972-A-242018



**AEG**