

用户手册



内容

1. 安全信息.....	2
2. 安全说明.....	4
3. 产品说明.....	6
4. 控制板.....	6
5. 首次使用前.....	7
6. 日常使用.....	7
7. 时钟功能.....	9
8. 配件使用方法.....	10
9. 附加功能.....	11
10. 提示和技巧.....	11
11. 保养与清洗.....	26
12. 排除故障.....	29
13. 能效.....	30
14. AEG 家用电器 "三包" 服务指南.....	30

力求完美

感谢您选择这款 AEG 产品。我们打造这款产品，旨在多年来始终为您提供完美的性能，其采用了普通设备上所没有的创新技术，帮助您让生活变得更加简单。请花几分钟时间阅读，以便充分了解该款产品的功能。

欢迎使用 AEG 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.aeg.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。
- 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。
- 该内置装置必须满足 DIN 68930 的稳定性要求。

烤箱柜最低高度 (工作台以下部分的烤箱柜最低高度)	578 (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	567 mm
本电器的内置深度	546 mm
开门状态下的深度	1027 mm
通风口最小尺寸。开口位于底部后侧	560 x 20 mm
电源电缆长度。电缆位于背面的右下角	1500 mm
安装螺钉	4 x 25 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。

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。
- 请使用深烤盘烘烤松软的蛋糕。果汁可能留下永久性污渍。
- 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。它们不可用于其他电器中，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

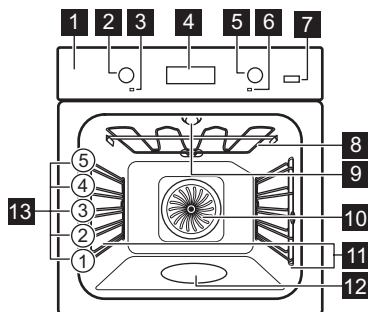


警告!
存在人员受伤或窒息危险。

- 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. 产品说明

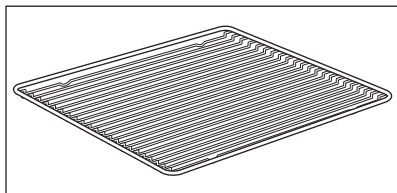
3.1 概览



- 1** 控制板
- 2** 加热功能旋钮
- 3** 电源灯/图标
- 4** 显示屏
- 5** 控制旋钮 (温度)
- 6** 温度指示灯/图标
- 7** 超强蒸汽
- 8** 加热元件
- 9** 照明灯
- 10** 风扇
- 11** 烤架支架, 可拆卸
- 12** 压模腔 - 水清洁容器
- 13** 烤架位置

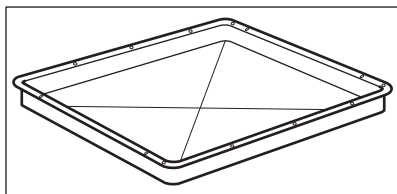
3.2 附件

金属烤架



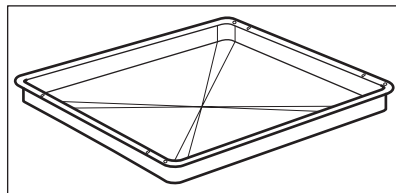
用于炊具、蛋糕盘、烤肉。

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。

4. 控制板

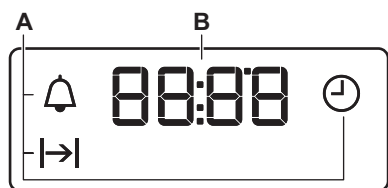
4.1 伸缩式旋钮

要使用本机, 请按下旋钮。旋钮会弹出。

4.2 传感器字段/按钮


—	设置时间。
🔔	设置时钟功能。
+	设置时间。

4.3 显示屏






- A. 时钟功能
B. 定时器

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	 步骤 3
设定时钟	清洁烤箱	预热空烤箱。
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。	1. 取出烤箱中的所有配件及可拆卸烤架支架。 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 分钟。
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。		

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，将旋转到关闭位置以关闭烤箱。

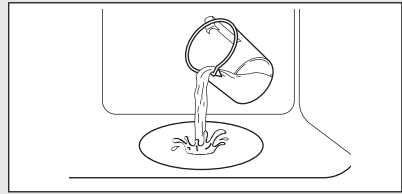
6.2 设置功能：完美风扇烹饪 PLUS



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 毫升。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 分钟以创造湿度。

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。

6.3 加热功能

加热功能	应用
 关闭位置	烘烤箱已关闭。
 灯	打开照明灯。

加热功能	应用
 热风对流功能 / 完美风扇烹饪 PLUS / 水清洁	最多同时在 3 层烤架上烘焙并烘干食品。 将温度设置为比传统加热低 20°C - 40 °C。 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。
 比萨功能	烤比萨。制作焦香酥脆的饼底。

加热功能	应用
 传统加热	在一个烤架位置上烘烤食物。
 底部加热	烘烤底部酥脆的蛋糕并保存食物。
 解冻	解冻食物（蔬菜和水果）。除霜时间取决于冷冻食品的数量和大小。
 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，有关以下内容的注释：潮湿风扇烘焙。

加热功能	应用
 煎烤	煎烤薄片食品和烘烤面包。
 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。



在某些烤箱功能中，温度低于 60 °C 时，照明灯会自动关闭。

6.4 备注：潮湿风扇烘焙




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，潮湿风扇烘焙。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 时钟功能

















时钟功能	应用
 当前时间	设置、更改或检查时间。
 持续时长	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。

7.2 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：持续时长	
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。

8. 配件使用方法



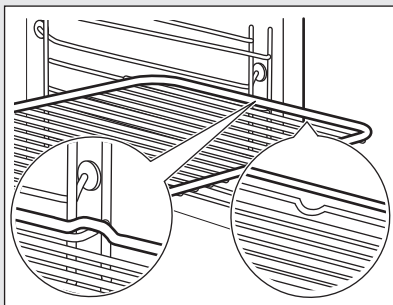
警告!
请参阅“安全”一章。

8.1 插入附件

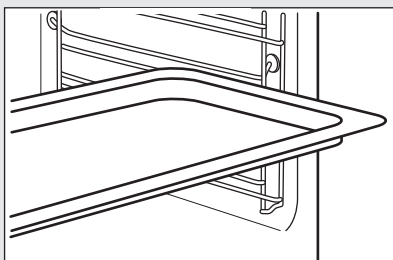
顶部的细小凹口可提高安全性。该凹口同时也具备防倾功能。支架周围较高的边缘可防止炊具在支架上滑动。

金属烤架:

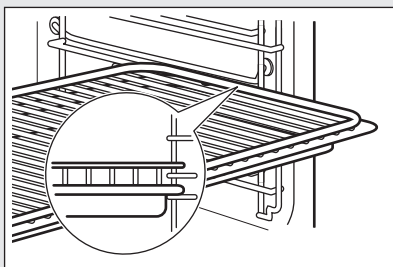
推动烤架支撑的导杆之间的烤架，

**烘焙盘 / 深盘:**

将烤盘推入烤架支架的导杆之间。

**金属烤架, 烘焙盘 / 深盘:**

将烤盘推入烤架支架的导杆之间，并将金属烤架推入导杆上方。



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。

10. 提示和技巧

 请参阅“安全”一章。

10.1 烹饪建议



表中的温度和烹饪时间只是指导性建议。具体需取决于烹调方法以及所用食材的品质和用量。





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。下表显示了建议的温度设置、烹饪时间和特定食物类型的烤架位置。

如果找不到特定食谱的设置，可以参考类似设置。




10.2 完美风扇烹饪 PLUS

使用第二层烤箱架位置。

使用烘焙托盘。



 蛋糕 / 糕点 / 面包	 (ml)	 (°C)	 (分钟)
小甜饼 / 烤饼 / 牛角面包	100	150 - 180	10 - 20
意式香料面包	100	200 - 210	10 - 20
披萨	100	230	10 - 20
面包卷	100	200	20 - 25
面包	100	180	35 - 40
葡萄干蛋糕 / 苹果派 / 肉桂卷，在蛋糕模具中烘烤	100 - 150	160 - 180	30 - 60



除非另有说明，否则请使用 150 ml 水。

 速食冷冻食物	 (°C)	 (分钟)
披萨	200 - 210	10 - 20
牛角面包	170 - 180	15 - 25
意式千层面，使用 200 ml	180 - 200	35 - 50

使用 100 ml 水。




将温度设置为 110°C。

 食品再加热	 (分钟)
面包卷	10 - 20
面包	15 - 25

 食品再加热	 (分钟)
意式香料面包	15 - 25
肉类	15 - 25
意粉	15 - 25
披萨	15 - 25
米饭	15 - 25
蔬菜	15 - 25

使用 200 ml 水。

使用玻璃加热盘。

 烘烤	 (°C)	 (分钟)
烤牛肉	200	50 - 60
鸡	210	60 - 80
烤猪肉	180	65 - 80

10.3 烘焙

如果是第一次烘烤，请使用较低的温度。

如果在一个以上的烤架位置上烘焙蛋糕，则可将烘焙时间延长 10 - 15 分钟。

不同高度的蛋糕和酥点的焦黄程度并不总是均匀的。如果出现焦黄程度不均匀，无须更改温度设置。烘焙过程中差异会均衡。






烤箱中的烤盘会在烘烤过程中出现扭曲。烤盘再次冷却后，扭曲现象即可消失。

10.4 烘焙小窍门

烘焙结果	可能的原因	补救方法
蛋糕底部烘焙不足。	烤架位置不正确。	将蛋糕放在更低的烤架上。
蛋糕塌软，未烤透或出现不均匀纹路。	烤箱温度过高。	下次请将烤箱温度略微设低一点。
	烤箱温度过高并且烘烤时间过短。	下次请将烘焙时间设长一些，并将烤箱温度设低一点。
蛋糕过干。	烤箱温度过低。	下次请将烤箱温度设高一些。
	烘焙时间过长。	下次请将烘焙时间设短一些。

烘焙结果	可能的原因	补救方法
蛋糕烘焙不均匀。	烤箱温度过高并且烘烤时间过短。	下次请将烘焙时间设长一些，并将烤箱温度设低一点。
	蛋糕面糊分布不均匀。	下次请将蛋糕面糊均匀摊放在烘焙盘上。
在食谱中指定的烘焙时间过后，蛋糕仍未烤熟。	烤箱温度过低。	下次请将烤箱温度略微设高一点。




10.5 单个烤架上烘焙

 在烤 模中烘焙		 (°C)	 (分钟)	
果馅饼底 - 油酥团, 预热空烤箱	热风对流功能	170 - 180	10 - 25	2
果馅饼底 - 海绵蛋糕混合物	热风对流功能	150 - 170	20 - 25	2
空心蛋糕 / 奶油圆蛋糕	热风对流功能	150 - 160	50 - 70	1
马德拉蛋糕 / 水果蛋糕	热风对流功能	140 - 160	70 - 90	1
奶酪蛋糕	传统加热	170 - 190	60 - 90	1

使用第三层烤箱架位置。

使用下述功能：热风对流功能。





使用烘焙托盘。

 蛋糕 / 糕点 / 面包	 (°C)	 (分钟)
配面包碎顶料的蛋糕	150 - 160	20 - 40
水果馅饼 (由酵母生面团/海绵蛋糕混合物制成)，使用深烤盘	150	35 - 55
水果馅饼 (由油酥面团制成)	160 - 170	40 - 80



预热空烤箱。

使用下述功能：传统加热。

使用烘焙托盘。





 蛋糕 / 糕点 / 面包	 (°C)	 (分钟)	
瑞士卷	180 - 200	10 - 20	3
黑面包:	首先: 230 然后: 160 - 180	20 30 - 60	1
黄油杏仁蛋糕 / 甜蛋糕	190 - 210	20 - 30	3
奶油泡芙 / 手指饼干	190 - 210	20 - 35	3
辫子面包 / 皇冠面包	170 - 190	30 - 40	3
水果馅饼 (由酵母生面团/海绵蛋糕混合物制成), 使用深烤盘	170	35 - 55	3
鲜酵母蛋糕 (配有精致顶料, 如夸克酸奶酪、奶油和乳蛋羹)	160 - 180	40 - 80	3
德式水果蛋糕	160 - 180	50 - 70	2

使用第三层烤箱架位置。

 饼干		 (°C)	 (分钟)
酥皮饼干	热风对流功能	150 - 160	10 - 20
面包卷, 预热空烤箱	热风对流功能	160	10 - 25
海绵蛋糕混合物制成的饼干	热风对流功能	150 - 160	15 - 20
千层酥, 预热空烤箱	热风对流功能	170 - 180	20 - 30
酵母饼干	热风对流功能	150 - 160	20 - 40
蛋白杏仁饼干	热风对流功能	100 - 120	30 - 50
蛋清酥皮糕点 / 蛋白酥皮	热风对流功能	80 - 100	120 - 150
面包卷, 预热空烤箱	传统加热	190 - 210	10 - 25

10.6 烘焙和焗烤





使用第一层烤箱架位置。






		 (°C)	 (分钟)
法棍配烤化芝士	热风对流功能	160 - 170	15 - 30
乳酪口蘑烤蔬菜, 预热空烤箱	涡轮加速煎烤	160 - 170	15 - 30
意式千层面	传统加热	180 - 200	25 - 40
烤鱼	传统加热	180 - 200	30 - 60
时蔬卷	热风对流功能	160 - 170	30 - 60
糖果甜点	传统加热	180 - 200	40 - 60
烤意粉	传统加热	180 - 200	45 - 60

10.7 多层烘焙。

使用烘焙盘。

使用下述功能：热风对流功能。

 蛋糕 / 糕点	 (°C)	 (分钟)	 2 个位置
奶油泡芙 / 手指饼干, 预热空烤箱	160 - 180	25 - 45	1 / 4
糖霜干饼	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 饼干 / 小蛋糕 / 糕点 / 面包卷	 (°C)	 (分钟)	 2 个位置	 3 个位置
面包卷	180	20 - 30	1 / 4	-
酥皮饼干	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
海绵蛋糕混合物制成的饼干	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
千层酥, 预热空烤箱	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
酵母饼干	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
蛋白杏仁饼干	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
蛋清饼干 / 蛋白酥皮	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 烘烤窍门

使用耐热烤箱器皿。

烘烤瘦肉时将肉盖住（可以使用铝箔纸）

直接在烤盘中烘烤大块肉类关节，或置于放在烤盘上方的金属架上烘烤。

在烤盘中放一些水，以防滴落的油脂燃烧。







翻动烤肉（烹饪时间经过 1/2 至 2/3 后）。







烘烤肉块和鱼块（1 kg 或更多）。







在烘烤期间，用肉块流出的汁液涂抹肉块若干次。







10.9 烘烤







使用第一层烤箱架位置。







 牛肉				 (°C)	 (min)
闷炖肉		1- 1.5 kg	传统加热	230	120 - 150
烤牛肉或牛柳（三分熟），预热空烤箱		每厘米厚度	涡轮加速煎烤	190 - 200	5 - 6
烤牛肉或牛柳（中等），预热空烤箱		每厘米厚度	涡轮加速煎烤	180 - 190	6 - 8
烤牛肉或牛柳（全熟），预热空烤箱		每厘米厚度	涡轮加速煎烤	170 - 180	8 - 10







 猪肉		 (kg)	 (°C)	 (min)
 使用下述功能：涡轮加速煎烤。				
前肘 / 颈肉 / 后肘		1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
排骨 / 小排		1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
肉块		0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
猪肘，预先烹制		0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 小牛肉				
 使用下述功能：涡轮增压煎烤。				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
烤小牛肉	1	160 - 180	90 - 120	
小牛肘	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	






 羔羊肉				
 使用下述功能：涡轮增压煎烤。				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
羔羊腿 / 烤羔羊	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
羔羊背	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 野味				
 使用下述功能：传统加热。				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
背肉 / 野兔腿, 预热空烤箱	最多 1	230	30 - 40	
鹿背	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40	
鹿腰腿	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90	

 家禽肉			
 使用下述功能：涡轮加速煎烤。			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
家禽肉，份装	每份 0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
半只鸡	每份 0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50
鸡肉、肉用母鸡	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
鸭	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
鹅	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
火鸡	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
火鸡	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 鱼 (清蒸)			
 使用下述功能：传统加热。			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
全鱼	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 脆皮烘烤：比萨功能

 比萨饼		
 使用第一层烤箱架位置。		
	 (°C)	 (min)
甜果馅饼	180 - 200	40 - 55
菠菜馅饼	160 - 180	45 - 60

 比萨饼		
 使用第一层烤箱架位置。		
	 (°C)	 (min)
洛林糕 / 瑞士乳酪	170 - 190	45 - 55
奶酪蛋糕	140 - 160	60 - 90
蔬菜派	160 - 180	50 - 60

 比萨饼		
 烹饪之前预热空烘烤箱。		
 使用第二层烤箱架位置。		
	 (°C)	 (min)
披萨 (薄脆), 使用深烘烤盘	200 - 230	15 - 20
披萨 (厚脆)	180 - 200	20 - 30
未发酵面包	230 - 250	10 - 20
果馅千层酥	160 - 180	45 - 55








 比萨饼		
 烹饪之前预热空烘烤箱。		
 使用第二层烤箱架位置。		
	 (°C)	 (min)
火焰薄饼	230 - 250	12 - 20
波兰饺子	180 - 200	15 - 25

10.11 煎烤







烹饪之前预热空烘烤箱。

煎烤时应仅使用薄片肉类或鱼类。

将平底盘放在第一层烤箱架位置以收集油脂。

 煎烤				
 使用下述功能：煎烤				
	 (°C)	 (min) 第 1 面	 (min) 第 2 面	
烤牛肉	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
牛排	230	20 - 30	20 - 30	3
猪大排骨	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
小牛肉腰	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
羔羊背	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
全鱼, 0.5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 冷冻食品

 解冻			
 使用下述功能：热风对流功能。			
	 (°C)	 (min)	
披萨 (速冻)	200 - 220	15 - 25	2
美式披萨 (速冻)	190 - 210	20 - 25	2
披萨 (冷藏)	210 - 230	13 - 25	2
披萨小点心 (速冻)	180 - 200	15 - 30	2
炸薯条 (薄)	200 - 220	20 - 30	3
炸薯条 (厚)	200 - 220	25 - 35	3
薯仔 / 薯片	220 - 230	20 - 35	3
薯饼	210 - 230	20 - 30	3
意式千层面 / 烤碎肉卷子， 新鲜	170 - 190	35 - 45	2
意式千层面 / 烤碎肉卷子， 冷冻	160 - 180	40 - 60	2
烤芝士	170 - 190	20 - 30	3
鸡翅	190 - 210	20 - 30	2






10.13 解冻






去除食品包装，然后将食物放在盘中。

请勿盖住食物，因为这样可能延长除霜时间。

使用第一层烤箱架位置。

如果是大块食物，请在烤箱腔体内放置一个朝上的空盘。将食物放入深碟中，然后将它放在烤箱内部的盘上面。必要时可移除烤架支架。

	 (kg)	 (分钟) 除霜时间	 (分钟) 延长除霜时间	
鸡	1	100 - 140	20 - 30	到一半时翻面
肉类	1	100 - 140	20 - 30	到一半时翻面
鳟鱼	0.15	25 - 35	10 - 15	-

	 (kg)	 (分钟) 除霜时间	 (分钟) 延长除霜时间	
草莓	0.3	30 - 40	10 - 20	-
黄油	0.25	30 - 40	10 - 15	-
奶油	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	搅拌微冻状态的奶油
糕饼	1.4	60	60	-

10.14 保存

使用功能 底部加热。

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。

使用第一层烤箱架位置。

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），让烤箱停止工作或将温度降至 100°C（请参考说明表）。

将温度设为 160 - 170 °C 之间。

 无核水果	 (min) 达到沸腾的烹制时间
草莓 / 蓝莓 / 山莓 / 熟醋栗	35 - 45

 有核水果	 (min) 达到沸腾的烹制时间	 (min) 在 100 °C 下继续烹饪
桃子 / 温柏 / 李子	35 - 45	10 - 15

 蔬菜	 (min) 达到沸腾的烹制时间	 (min) 在 100 °C 下继续烹饪
胡萝卜	50 - 60	5 - 10
黄瓜	50 - 60	-
什锦酱菜	50 - 60	5 - 10
芥兰头 / 豌豆 / 芦笋	50 - 60	15 - 20

10.15 脱水 - 热风对流功能




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。

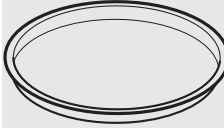
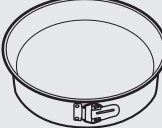

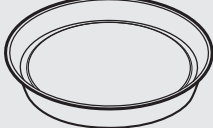
将温度设置为 60 - 70 °C。

 蔬菜	 (°C)	 (h)
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	 (h)
李子	8 - 10
杏子	8 - 10
苹果片	6 - 8
梨子	6 - 9

10.16 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

10.17 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，16 片	烘培浅盘或盛液盘	190	3	45 - 55
披萨（速冻）， 0.35 kg	金属烤架	190	2	45 - 50
瑞士卷	烘培浅盘或盛液盘	180	2	45 - 55
布朗尼	烘培浅盘或盛液盘	180	2	55 - 60
海绵馅饼坯	金属烤架上的馅饼坯罐	180	2	40 - 50
水煮鱼，0.3 kg	烘培浅盘或盛液盘	180	3	25 - 35
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	180	3	40 - 50







		 (°C)		 (min)
水煮肉, 0.25 kg	烘培浅盘或盛液盘	190	3	40 - 50
烤肉串, 0.5 kg	烘培浅盘或盛液盘	190	3	35 - 45
小甜饼, 16 片	烘培浅盘或盛液盘	160	2	40 - 50
蛋白杏仁饼干, 24 片	烘培浅盘或盛液盘	150	2	35 - 45
松饼, 12 片	烘培浅盘或盛液盘	160	2	35 - 45
美味糕点, 20 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 - 45
果子馅饼, 8 片	烘培浅盘或盛液盘	170	2	35 - 45
蔬菜, 水煮, 0.4 kg	烘培浅盘或盛液盘	180	3	45 - 55
素食炒蛋	金属架上的比萨盘	190	3	40 - 50







10.18 测试机构信息

测试基于：EN 60350, IEC 60350.

 一层烘焙。在烤模中烘焙				
		 (°C)	 (min)	
无脂海绵蛋糕	热风对流功能	140 - 150	35 - 50	2
无脂海绵蛋糕	传统加热	160	35 - 50	2
苹果派, 2 个直径为 20 cm 的烤模	热风对流功能	160	60 - 90	2
苹果派, 2 个直径为 20 cm 的烤模	传统加热	180	70 - 90	1

 一层烘焙。饼干			
 使用第三个烤箱架位置。			
		 (°C)	 (min)
酥饼 / 酥条	热风对流功能	140	25 - 40
酥饼 / 酥条, 预热空烤箱	传统加热	160	20 - 30
小蛋糕 (每盘 20 只), 预热空烤箱	热风对流功能	150	20 - 35
小蛋糕 (每盘 20 只), 预热空烤箱	传统加热	170	20 - 30

 多层烘焙。饼干				
		 (°C)	 (min)	
酥饼 / 酥条	热风对流功能	140	25 - 45	1 / 4
小蛋糕 (每盘 20 只), 预热空烤箱	热风对流功能	150	23 - 40	1 / 4
无脂海绵蛋糕	热风对流功能	160	35 - 50	1 / 4

 烧烤			
 预热空烤箱 5 分钟。			
 烧烤时设置为最高温度。		 (min)	
烤面包	煎烤	1 - 3	5
牛排, 到一半时翻面	煎烤	24 - 30	4

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。

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。

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。

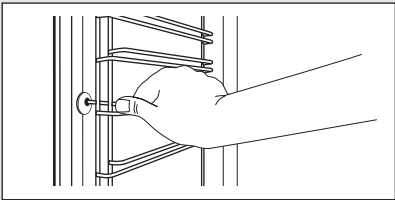
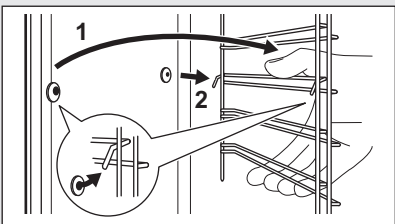
11.2 如何清洁：内腔浮纹

在蒸汽烹饪流程结束后，清洗压模腔，去除结垢残渣。

步骤 1	步骤 2	步骤 3
将 250 毫升白醋倒入压模腔。使用最高 6% 的不含添加剂的醋。	让醋在环境温度下溶解结垢残渣，持续 30 分钟。	用温水和软布清洁内腔。
针对功能：完美风扇烹饪 PLUS 每 5-10 次烹饪循环后，清洁烤箱。		



11.3 如何取出：烤架支架

要清洁烤箱，请取出烤架支架。

步骤 1 关闭烤箱，直至它冷却。	
步骤 2 将烤架支架的前端从侧壁上拔下。	
步骤 3 再将烤架支架的后端从侧壁上拔下，然后将其拆下。	
步骤 4 按与拆卸相反的顺序安装烤架支架。	


11.4 使用方法：水清洁

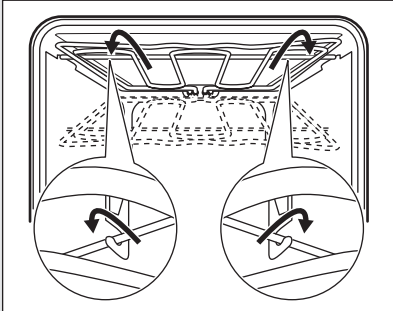
水清洗过程使用湿气来帮助清除烘烤箱残留的油脂和食物颗粒。

步骤 1 将水倒入型腔凸出部位中： 200 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。


11.5 如何取出：煎烤

 **警告!**
小心被烫伤。

步骤 1 关闭烘烤箱，直至它冷却才可清洁。 拆下烤架支架。	
步骤 2 抓住煎烤架的两个角。利用弹簧压力向前拉动，将它从两个固定器中拉出。煎烤架可折叠。	
步骤 3 请使用沾有温水和中性清洁剂的软布清洁烘烤箱顶部。让其晾干。	
步骤 4 按与拆卸相反的顺序安装煎烤架。	
步骤 5 安装烤架支架。	

11.6 拆卸和安装方法：烤箱门

您可拆除烤箱门和内部玻璃面板进行清洗。不同的型号有不同数量的玻璃面板。

 **警告!**
烤箱门很重。



警告
小心取放玻璃，尤其是前面板的边缘更要谨慎对待。玻璃可能破碎。

步骤 1	完全打开烤箱门。	
步骤 2	抬起并按下两个门铰链上的夹紧杆 (A)。	
步骤 3	将烤箱门关闭到第一开启位 (约 70 度角)。握住烤箱门两边，沿向上角度将其从烤箱中拔出。将烤箱门的外侧面向下，放在垫上软布的平稳的台面上。	
步骤 4	握住门顶端的门饰板 (B) 两边，向内推动，释放密封夹。	
步骤 5	向前拔出门饰板，将其卸下。	
步骤 6	握住烤箱门玻璃面板的上沿，慢慢将其逐一拉出滑轨。	
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	清洁之后，按相反顺序完成以上步骤。	
步骤 9	按照从小到大的顺序安装面板，最后安装烤箱门。 请确保玻璃都安装在正确的位置上，否则烤箱门表面会过热。	

11.7 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

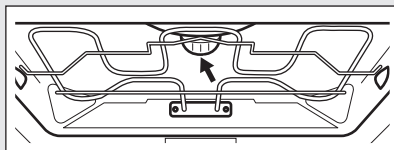
步骤 3

在更换照明灯之前：

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。

顶部照明灯

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。

问题	检查...
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：完美风扇烹饪 PLUS。	向压模腔注入水。
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 产品信息和产品信息表*

供应商名称	AEG
型号标识	BEK455210M 944188551
能效指数	95.3
能效等级	A
标准装载量时传统模式下的能耗	0.99 kWh/循环
标准装载量时风扇加强模式下的能耗	0.81 kWh/循环
内腔数	1
热源	电力
容积	71 l
烤箱类型	嵌入式烤箱
质量	32.5 kg

* 对于欧盟国家，遵照欧盟法规 65/2014 和 66/2014。
对于白俄罗斯共和国，遵照 STB 2478-2017，附录 G；STB 2477-2017，附件 A 和 B。
对于乌克兰，遵照 568/32020。

能效等级不适用于俄罗斯。

EN 60350-1 - 家用烹饪电器 - 第 1 部分：联体烤箱、烤箱、带烧烤功能的蒸汽炉 - 性能测量方法。

13.2 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 分钟时，请在烹饪结束前的 3 到 10 分钟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。

潮湿风扇烘焙

此功能可在烹饪过程中实现节能。

14. AEG 家用电器 "三包" 服务指南

AEG 家用电器 "三包" 标准

- 为保证使用 AEG 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。

名称	三包有效期(年)		主要部件名称
	整机	主要部件	
嵌入式烤箱	2	3	电源模块、显示模块、加热丝、控温装置、散热电机、背部电机
嵌入式电蒸箱	2	3	电源模块、显示模块、加热丝、控温装置、散热电机、蒸汽发生器

一、整机免费保修贰年，主要部件保修期详见上表（有效期自发票开具之日算起）。

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；或者在接受本公司服务的个人和进行生活消费的单位。

广东德易捷电器有限公司

预约安装维修服务及产品信息咨询

全国统一客户服务热线：400 858 3388

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 and 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。

www.aeg.cn



867362940-A-152021



AEG