

微烤一体机使用说明书

型号 EMWK 6260

Küppersbusch

# 目录

|                  |    |
|------------------|----|
| 安全说明书.....       | 2  |
| 微烤一体机的优势.....    | 4  |
| 微烤一体机的描述.....    | 6  |
| 基础设置.....        | 9  |
| 电器运行时.....       | 17 |
| 解冻.....          | 18 |
| 用微烤一体机烹饪.....    | 21 |
| 使用烧烤模式（加热架）..... | 23 |
| 烤箱器皿类型.....      | 26 |
| 电器清洁与保养.....     | 29 |
| 出现故障怎么办？.....    | 32 |
| 技术参数.....        | 34 |
| 环保.....          | 35 |

# 安全说明书



- 警告！电器运行时，不要处于无人监管状态。
- 警告！发现火情或烟雾，保持门处于关闭状态，以便熄灭火焰。关掉电器，从插座上拔下插头或是断掉电器电源。
- 警告！电器在运行时，电器和配件会加热变烫，注意不要直接触碰到电器内的加热元件。8岁以下的小朋友在无成年人监管的情况下请远离电器。
- 8岁以上的小朋友，身体、心智或者精神残缺的残疾人，缺乏经验与知识的人群必须在监督或者指导，受过如何使用电器、可以认识到失误操作造成的危险后果之类的教育后，方可以使用。不可当做儿童玩具玩耍。清洁与维修时，儿童需远离。
- 儿童必须在成年人的监管下确保他们不会将电器当做玩具玩耍。使用儿童安全锁。
- 警告！在电器运行时，电器会加热变烫，需注意取出食物时避免接触内部的发热元件。小心烫伤！
- 警告！将电器放在儿童不易够着的地方，以免烫伤！
- 警告！烹饪程序结束或者当你打开微烤一体机门时，小心从微烤一体机内流出来的热浪、水蒸气以及水滴，退后一步或者站在电器旁边以免烫伤。
- 警告！检查是否有别的电器的电源线夹在电器里。电气运行时产生的高温会融化电线的绝缘层。发生短路！

此电器仅供家庭使用！

此电器是专门为做家庭美食设计的。

厂家对于不正当和违法的操作不付任何责任。

**为避免伤害微烤一体机或者由微烤一体机引起的危险，请认真阅读以下说明：**

- 在不适用微烤一体机加工食物时将内部的插座覆盖好，这样可以减少危害。
- 建议只采用推荐的食物。
- 通过餐具也可以减少潜在的危害。
- 不要盖住或者堵住通风口。
- 电器内不要堆放易燃物品，在电器通电开启后，会发生燃烧！
- 不要将电器当做储物柜使用！
- 不要在电器中加热纯酒精或是酒精类饮料（威士忌酒，白兰地酒、烈酒等），以免发生爆炸！
- 为避免烫伤，使用专业的微烤一体机手套，可操作微烤一体机内的餐具，容器，也可以接触电器。
- 不要倚靠或是坐在打开的电器门上，这样会损坏电器，尤其是门的合页处。电器门最多能承受 8 公斤的重量。
- 转盘和铁板能承受不超过 8 公斤的重量。为避免损坏电器，所放食物的重量不要超过这个范围。

## **清洁**

- 当程序结束温度慢慢接近房屋的温度时，电器还是会留有余温，请在电器完全冷却下来前留有足够的时间做清洁。
- 不要使用粗糙磨损性清洁物品或是锋利的金属刮刀，会刮裂表面，造成玻璃破碎。
- 不要使用高压或喷射式蒸汽清洁电器。
- 请认真阅读并采用”清洁与维护”中清洁的部分。

## **维护**

- 若发现电源线损坏，需由厂家、经授权的代理人或是合格的电工更换，以避免发生危险。这项工作需要特制的工具。
- 修理和保养，尤其接触带电的零件时，必须由厂家指定的维修人员操作。

# 微波的优势

传统的电器，电子元件和燃气喷头所产生的热量缓慢地从食物外表渗透到里面。因此大量的能量被耗费在空气中。在微烤一体机中，食物本身所产生的热量在食物内部从里到外分散开来。没有能量会耗费在空气里、电器内胆或是食物的容器上（若这些也在微烤一体机中使用），换句话说，只有食物被加热了。

## 微波以下的优势

1. 更短的烹调时间：比传统烹调平均节省了 3/4 的时间；
2. 更快的解冻速度，并减少细菌滋生的危险；
3. 节约大量的能源；
4. 因为烹调时间短，保留了食物中大部分的营养；
5. 容易清洁。

## 微烤一体机的工作原理

微烤一体机中有一个磁控管，可以将电源转换成微波能量。这些微波通过一个波导装置进入到电器内部，并由一个金属传播器或转盘分散出去。

电器内部的微波分散到各个方向，然后由金属壁反射回来，均匀的加热食物。

## 食物的加热原理

大多数食物包含水分，微波决定其水分子的运行状况。

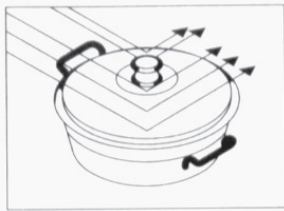
食物分子间的摩擦产生高温，从而提高食物的温度，进行解冻，加热或是保温。

食物的温度提高后可以：

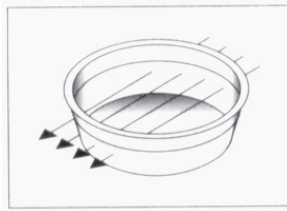
- 用一点水，或者油进行烹调；
- 无论是解冻、加热还是烹调，在微烤一体机中都比在普通电器中快；
- 更多地保留了食物中所含的维他命、矿物质及其他营养物质；
- 不会改变食物本来的颜色和味道。

微波可以透过陶瓷、玻璃、纸板或者塑料，但不能穿透金属。因此，金属或是带金属成分的容器不能用在微烤一体机中。

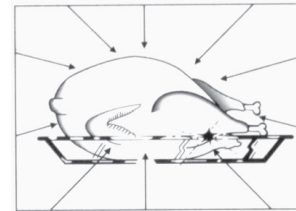
微波被金属反射



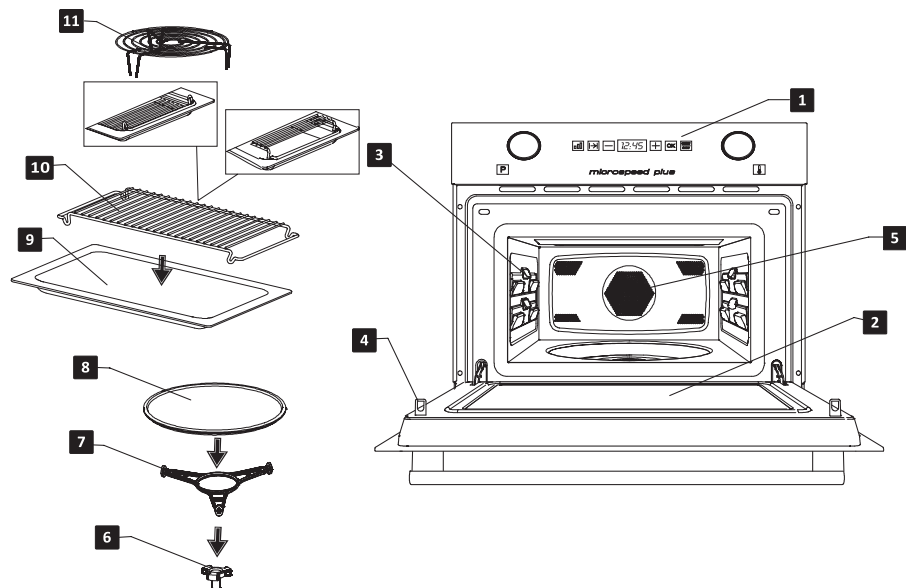
但是可以穿透玻璃和瓷器



被食物吸收



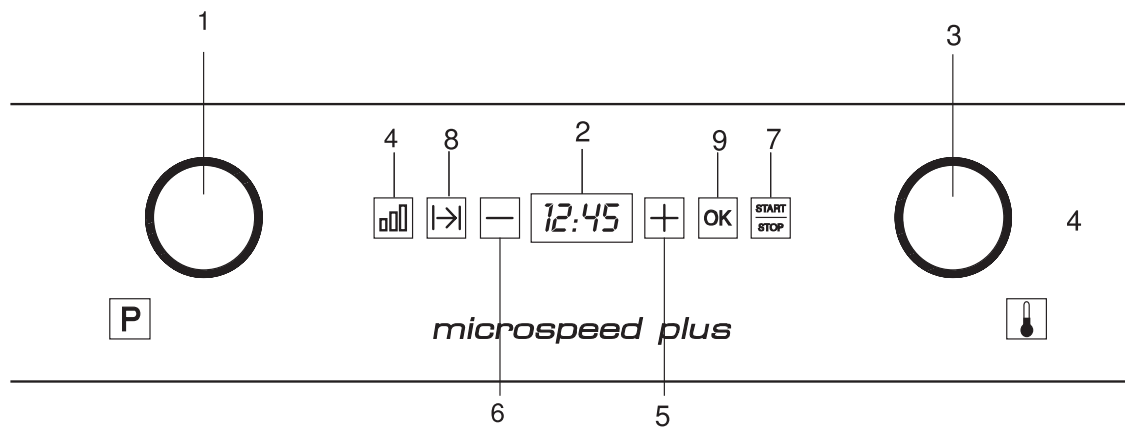
## 微烤一体机的描述



- 1 控制面板
- 2 玻璃门
- 3 烤盘支撑架
- 4 门触装置
- 5 热风循环装置

- 6 转盘驱动架
- 7 圆形支架
- 8 玻璃转盘
- 9 长方形玻璃盘
- 10 长方形烤架

- 11 圆形烤架



1. - 模式选择旋钮
2. - 时间显示
3. - 温度选择旋钮
4. - 功率选择键
- 5.- “+” 键

- 6.- “-” 键
- 7.- 开始 / 停止键
- 8.- 烹调时间设置
- 9.- 确认键 / 儿童安全锁

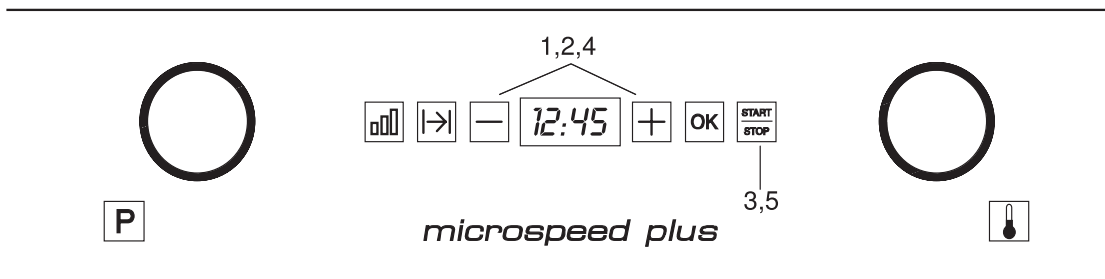
功能说明

| 功能                                                                                  |           | 微波功率  | 食物               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|------------------|
|    | 微波        | 150W  | 缓慢解冻美食的同时让食物保持恒温 |
|                                                                                     |           | 300W  | 烹饪加热，快速解冻除霜      |
|                                                                                     |           | 550W  | 融化黄油，加热婴儿食物      |
|                                                                                     |           | 750W  | 烹饪蔬菜和食物。加热。      |
|                                                                                     |           | 1000W | 烹饪和快速加热液体和盒饭     |
|    | 微波 + 烧烤   | 150W  | 加热               |
|                                                                                     |           | 300W  | 烤肉               |
|                                                                                     |           | 550W  | 烹饪馅饼和奶酪菜肴        |
|                                                                                     |           | 750W  | 使用提醒：食物可能会燃烧     |
|                                                                                     |           | 1000W | 使用提醒：食品可能燃烧      |
|    | 烧烤        | ---   | 烧烤的食物            |
|   | 热风加热      | ---   |                  |
|  | 微波 + 热风加热 | ---   |                  |
|  | 烧烤 + 热风加热 | ---   |                  |

# 基础设置

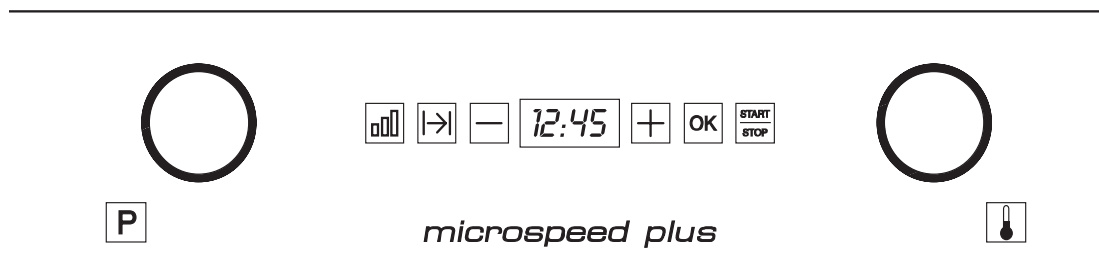
## 时钟设置

微烤一体机初次使用或者电源故障时，指示灯将一直闪烁提示显示时间不正确。



1. 同时轻触“+”和“-”键,时钟显示开始闪烁，按开始键然后调整小时设置。（当你刚刚接通电源或者机器断电后恢复通电，则无须做此步骤操作）
2. 按“+”或“-”键,设置小时。
3. 按“OK”键确认小时设置
4. 按“+”或者“-”键进行分钟设置。
5. 按“OK”键确认分钟设置

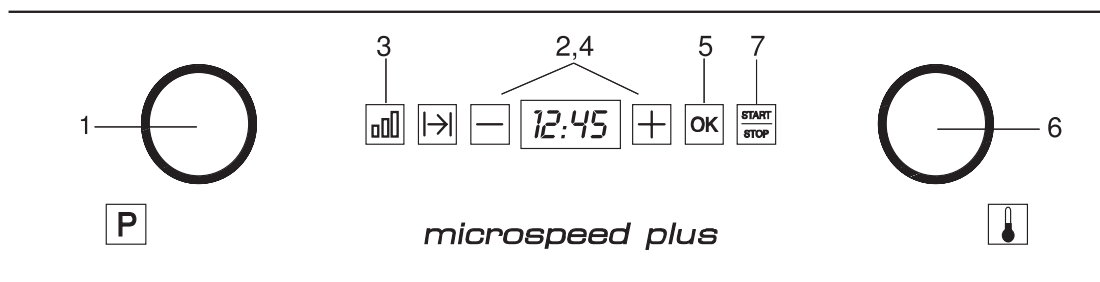
## 儿童安全锁



1. 按“OK”键 3 秒钟，显示：SAFE，启动儿童安全锁功能。
2. 如想取消儿童安全锁功能，再次按“OK”键 3 秒钟。SAFE消失，儿童锁功能取消。

## 微波

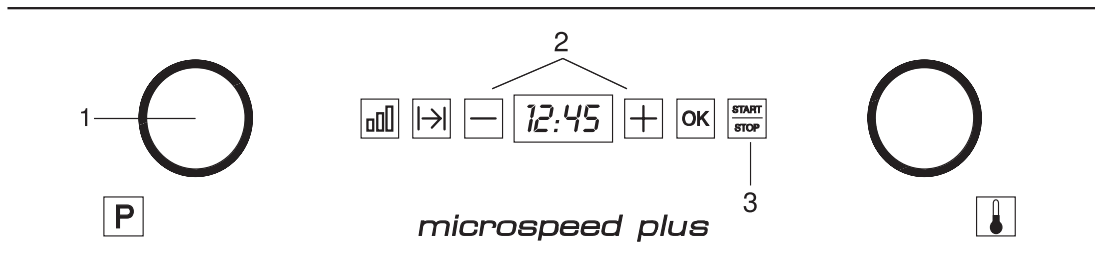
使用此功能可以烹饪，加热蔬菜、土豆、米饭和肉类。



1. 转动模式选择旋钮转到微波档位 ，烹饪时间设置  亮起，功率选择图标  闪烁
2. 按“+”或者“-”键，调整到所需的功率级别。
3. 点击“OK”键，烹饪时间设置  闪烁。
4. 按“+”或者“-”键，调整到所需的时长。
5. 点击“OK”键。
6. 旋转温度选择键选择微波所需的温度位置。
7. 按开始 / 停止键，微烤一体机开始正常运行。

## 烧烤

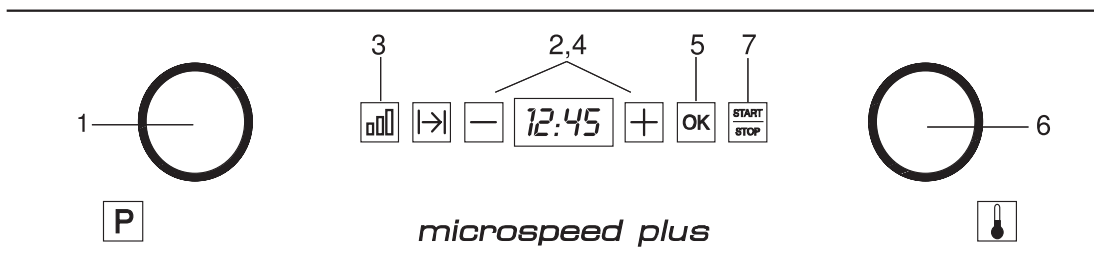
使用此功可以对食物表面进行加热。



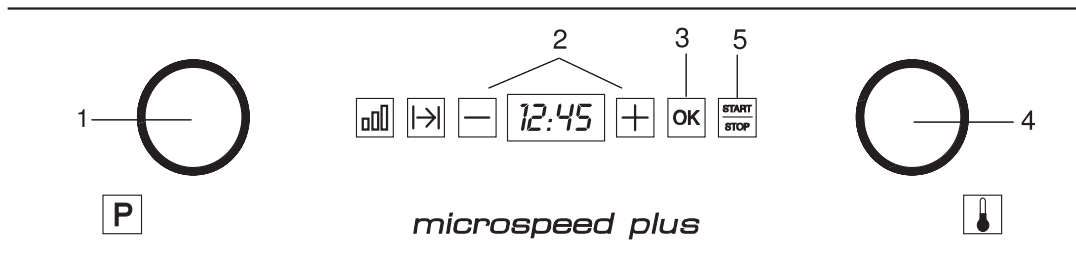
1. 转动模式选择旋钮至烧烤档位  , 烹饪时间设置键  的图标和数字开始闪烁。
  2. 按 “+” 或者 “-” 键, 设置所需烹调时间, 数字将正常闪烁。
  3. 旋转温度旋钮选择需要的温度。
  4. 按开始 / 停止键, 烹饪程序将自动开始。
- 温馨提醒：微波选项按钮不会影响此功能。

## 微波 + 烧烤

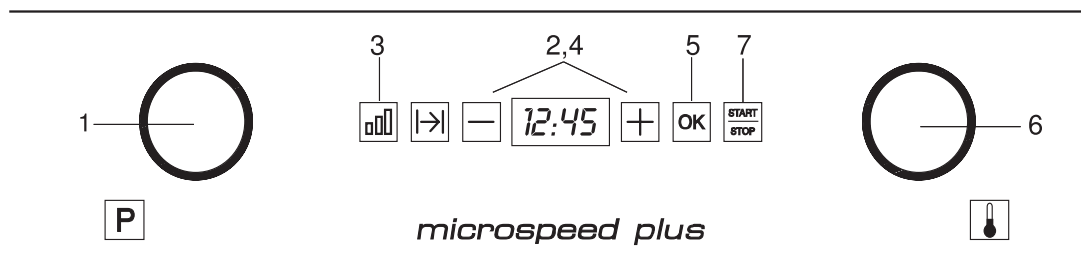
使用此功能可以烹任意面，肉类，烤土豆和煲汤。



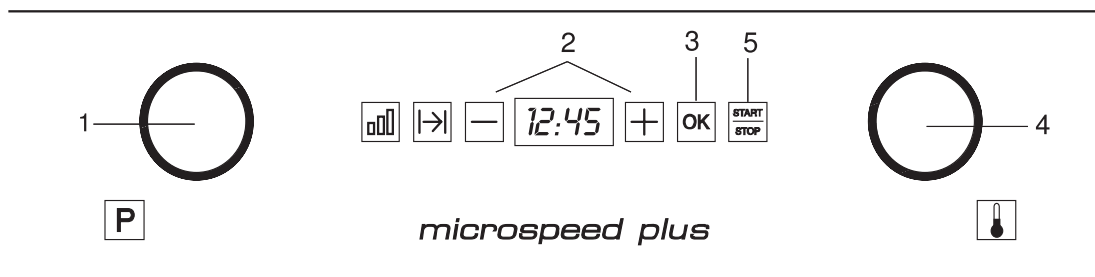
- 1 转动模式选择旋钮转到微波 + 烧烤的位置 ，烹饪时间设置  亮起，功率选择图标  开始闪烁。
2. 按“+”或者“-”键，调整到所需的功率级别。
3. 点击“OK”键，烹饪时间设置  闪烁。
4. 按“+”或者“-”键，调整到所需的烹调时间。
5. 点击“OK”键。
6. 旋转温度选择旋钮选择所需的烹调温度。
7. 选择开始 / 停止键，微烤一体机开始正常运行。



- 1 转动模式选择旋扭转到热风循环的档位 ，烹饪时间设置  图标和数字开始闪烁。
2. 按 “+” 或者 “-” 键，调整所需的烹调时间。
3. 点击 “OK” 键。
4. 旋转温度选择键选择微波所需的温度位置
5. 按开始 / 停止键，微烤一体机开始正常运行。



1. 转动模式选择旋钮转到微波 + 热风循环档位 ，烹饪时间设置键  亮起，功率选择图标  和数字开始闪烁。
2. 按 “+” 或者 “-” 键，调整到所需的功率级别。
3. 点击 “OK” 键，时间设置  闪烁。
4. 按 “+” 或者 “-” 键，调整到所需的烹调时间。
5. 点击 “OK” 键。
6. 旋转温度选择旋钮至所需的温度位置。
- 7 按开始 / 停止键，微烤一体机开始正常运行。



1. 转动模式选择旋钮转到热风循环 + 烧烤的档位 ，烹饪时间设置键  图标和数字开始闪烁。
2. 按“+”或者“-”键，设置所需的烹饪时长。
3. 点击“OK”键。
4. 旋转温度选择旋钮至所需的温度位置
5. 按开始 / 停止键，微烤一体机开始正常运行。

# 电器运行时

在微烤一体机正常运行的情况下：

中断程序：

可以在烹饪过程中的任意时间中断程序，按停止键一次或通过打开炉门。

在中断程序的情况下：

- 微波程序立即停止。
- 烧烤程序取消后炉体内部仍然很热。注意有烧伤的危险！
- 计时器也会自动停止，这表示程序操作已经中断。

如果你愿意，这个时候你可以：

1. 转动或者搅拌使食物能够均匀受热。
2. 修改程序参数。

关好电器门后按开始 / 停止键，程序将再次启动。

## 参数调整

产品参数

- 时间（通过“+”和“-”键调整）
- 功能（通过转动模式选择旋钮调整）
- 功率（通过微波功率等级进行调整）

不管是在烹饪过程中还是在中断程序后，都可以通过简单的参数调整启动新一轮的程序。

取消烹饪程序

如果需要取消烹饪程序，点击开始 / 停止键两次即可。

烹饪程序完成

在程序的最后您将听到 3 声哔哔声，同时也会显示“End”。

# 解冻

选择相应的微波功能和功率对食物进行解冻  
针对不同类型和重量的食物，以下表格显示了不同的解冻时长和保持时长（为了保证食物受热均匀）

| 食物               | 重量 (g) | 解冻时长 ( 分钟 ) | 保持时长 ( 分钟 ) | 推荐     |
|------------------|--------|-------------|-------------|--------|
| 部分肉类<br>牛肉、牛排、猪肉 | 100    | 2-3         | 5-10        | 旋转 1 次 |
|                  | 200    | 4-5         | 5-10        | 旋转 1 次 |
|                  | 500    | 10-12       | 10-15       | 旋转 2 次 |
|                  | 1000   | 21-23       | 20-30       | 旋转 2 次 |
|                  | 1500   | 32-34       | 20-30       | 旋转 2 次 |
|                  | 2000   | 43-45       | 25-35       | 旋转 3 次 |
| 炖牛肉              | 500    | 8-10        | 10-15       | 旋转 2 次 |
|                  | 1000   | 17-19       | 20-30       | 旋转 3 次 |
| 肉馅               | 100    | 2-4         | 10-15       | 旋转 2 次 |
|                  | 500    | 10-14       | 20-30       | 旋转 3 次 |
| 香肠               | 200    | 4-6         | 10-15       | 旋转 1 次 |
|                  | 500    | 9-12        | 15-20       | 旋转 2 次 |
| 家禽肉类（部分）         | 250    | 5-6         | 5-10        | 旋转 1 次 |
| 鸡肉               | 1000   | 20-24       | 20-30       | 旋转 2 次 |

| 食物  | 重量 (g) | 解冻时长 ( 分钟 ) | 保持时长 ( 分钟 ) | 推荐     |
|-----|--------|-------------|-------------|--------|
| 肉鸡肉 | 2500   | 38-42       | 25-35       | 旋转 3 次 |
| 鱼片  | 200    | 4-5         | 5-10        | 旋转 1 次 |
| 鱼   | 250    | 5-6         | 5-10        | 旋转 1 次 |
| 对虾  | 100    | 2-3         | 5-10        | 旋转 1 次 |
|     | 500    | 8-11        | 15-20       | 旋转 2 次 |
| 水果  | 200    | 4-5         | 5-10        | 旋转 1 次 |
|     | 300    | 8-9         | 5-10        | 旋转 1 次 |
|     | 500    | 11-14       | 10-20       | 旋转 2 次 |
| 面包  | 200    | 4-5         | 5-10        | 旋转 1 次 |
|     | 500    | 10-12       | 10-15       | 旋转 1 次 |
|     | 800    | 15-17       | 10-20       | 旋转 2 次 |
| 黄油  | 250    | 8-10        | 10-15       |        |
| 奶酪  | 250    | 6-8         | 10-15       |        |
| 奶油  | 250    | 7-8         | 10-15       |        |

## 解冻说明

1. 解冻需选择一种适于微波的餐具（陶瓷的、玻璃的、和部分塑料的）
2. 解冻生食请参考食物重量和表格内容。
3. 解冻食物的时间是依据食物的数量和厚度，可以让冷冻食品在容器里均匀加热。
4. 解冻的食物最好均匀的放在容器内，鱼肉和鸡腿等厚的部分应该朝向外面，可以用锡箔纸保护比较微弱的部分。  
提示：锡箔纸不可直接接触烤箱内壁，否则会引起火花。
5. 应该对食物较厚的部分多次解冻。
6. 将冷冻食物尽可能的均匀分布，因为解冻聚集和稀薄的部分将快于厚且广的部分。
7. 如黄油、奶酪和奶油等高脂肪食物不应全部解冻。它们如果在常温的情况下只需要几分钟。冰冻的奶油使用前需要搅拌。
8. 将肉类食物放在的盘子中，使得肉汁可以更容易的流出来。
9. 面包类食物应该用纸巾包裹，使得面包不会烤的太干。
10. 将冷冻食物从包装中取出，同时还要注意将金属类的残留物拣出，容器通常可以保持冷冻食物的功能，还可以对食物进行加热和烹饪，应取下他们的盖子。除此之外，放置解冻食物的容器还需要满足适合在微波下使用。
11. 加热过程中家禽类食物的液体应该丢掉，且不可以和其他食物接触。
12. 不要忘记选择解冻功能，需根据食物的性质来设定解冻时长确保食物能够完全解冻。

## 用微烤一体机烹饪

温馨提示：在使用微烤一体机进行美食烹饪前，请您认真阅读“微波安全”部分。

当您在使用微烤一体机时请参考以下建议

- 带皮和带壳的食物（如鸡蛋、苹果、西红柿、土豆、香肠等）使用微波加热或者烹饪时，需要将食物扎孔或切开，或者将食物剁碎以免爆炸。
- 使用容器或者餐具时，确认可以用于微波。（查看烤箱类别）
- 当烹饪的食物带有少许水分（鸡蛋、解冻的面包和爆米花等）时，水分将会快速蒸发，微烤一体机在较空较干的食物可能会被烧坏，因此需要设定确切的时间，在烹饪的过程中也要经常查看。
- 不能在微烤一体机中使用大量的油。
- 高温的食物从容器中及时取出，参考食物制造商的说明。
- 比如你有很多容器，像杯子之类的，只需将他们均匀的放在托盘上即可。
- 不要用金属夹夹住塑料袋，建议使用塑料夹。
- 在加热或者烹饪时，请确认温度至少在 70 度以上。
- 在烹饪的过程中，微烤一体机壁内会出现水蒸气和水滴，这种情况属于正常范围。如果室内的温度很低这种情况会更明显。

烤箱的正常运作不受此影响。烹饪结束后请将冷凝后的水珠擦干净。

- 当加热液体时，需使用一个开口大的容器，确保水蒸气的挥发。

烹饪的食物需要参照表格内不同的说明来选择相应的时长和功率。

记住：提供的数据只是参考，可根据食物的初始状态，温度，湿度和类别做调整。建议在不同情况下做不同的时长和功率。根据食物的特性来判断是否时长的加长和减短，功率的加强和减弱。

使用微波功能烹调美食

1. 食物量越大，所需的烹调时间越长。提示：

- 双倍的食物量，双倍的烹调时间
- 一半的食物量，一半的烹调时间

- 2. 食物的温度越低，烹饪所需时间越长
- 3. 含有水分的食物加热更快
- 4. 在均匀分布的情况下，食物也会受热均匀。如果将食物厚的部分放在盘子向外的地方，另外一些薄的部分放在盘子的中间，就可以同时加热不同种类的食物。
- 5. 可以随时打开微烤一体机的门。但是当你将门打开时程序将自动停止，再次将门关闭且按开始键后，微烤一体机机会重新开始程序。
- 6. 当食物量减少时需要减少烹调时间，这样可以保持食物的特性。通常情况下需要在盖子上留出少许的孔或者空间保证水蒸气能够挥发。

建议表格——烹饪蔬菜

| 食物         | 重量（g） | 添加水分  | 功率  | 时间（分钟） | 保持时间（分钟） | 说明              |
|------------|-------|-------|-----|--------|----------|-----------------|
| 花菜         | 500   | 100ml | 750 | 9-11   | 2-3      | 切小块             |
| 西兰花        | 300   | 50ml  | 750 | 6-8    | 2-3      | 削片              |
| 蘑菇         | 250   | 25m   | 750 | 6-8    | 2-3      | 切 1* 小丁         |
| 豆类 and 胡萝卜 | 300   | 100ml | 750 | 7-9    | 2-3      | 切成方块            |
| 冷冻胡萝卜      | 250   | 25ml  | 750 | 8-10   | 2-3      | 或者削片<br>切小丁     |
| 土豆         | 250   | 25ml  | 750 | 5-7    | 2-3      | 削皮后切成<br>1cm 小丁 |
| 胡椒         | 250   | 25ml  | 750 | 5-7    | 2-3      | 切 1cm 段         |
| 韭菜         | 250   | 50ml  |     |        |          |                 |
| 冷冻的包菜      | 300   | 50ml  | 750 | 6-8    | 2-3      | 切 1cm 段         |
| 泡菜         | 250   | 25ml  | 750 | 8-10   | 2-3      | 切 1cm 段         |

建议表格——烹饪鱼类

| 食物  | 重量  | 功能         | 时间（分钟）     | 保持时间（分钟） | 说明                         |
|-----|-----|------------|------------|----------|----------------------------|
| 鱼片  | 500 | 550        | 10-12      | 3        | 包裹食物，时间过半后可旋转              |
| 整条鱼 | 800 | 750<br>300 | 2-3<br>7-9 | 2-3      | 包裹食物，时间过半后可旋转，根据您的意愿将鱼全部覆盖 |

使用烧烤模式（加热架）

使用微烤一体机自带的烧烤架，可以做出美味的食物。  
选择适合的食物尺寸，可以避免触碰炉壁的表面，否则会引起电弧，对电器造成损害。  
重要提示：

- 1. 初次使用微烤一体机烤架时，会有一些烟雾或者异味产生。
- 2. 在机器运行过程中，门会慢慢加热变烫，孩童需注意远离。
- 3. 在机器运行过程中，烤箱内壁和烤架都会变得很烫，需要使用烧烤专业手套来操作。
- 4. 当烧烤时间在正常范围外加长时，机器会自动关闭自动恒温系统。
- 5. 当把食物放在容器里进行烧烤或者烹饪时，必须确认容器适合烧烤使用，查看容器的类别可判断。
- 6. 在烧烤一些脂肪含量高的食物时可能会出现喷溅和燃烧，这是一种正常现象，并不是操作失败。
- 7. 完成烧烤后请及时清洁内部和配件，以便残留物不会变干难以清洁。

## 参考表格和建议——烧烤

| 鱼类             | 重量 (g)         | 时间 (分钟)        | 说明                         |
|----------------|----------------|----------------|----------------------------|
| 鱼              |                |                |                            |
| 鲈鱼<br>沙丁鱼 / 鲭鱼 | 800<br>6-8fish | 18-24<br>15-20 | 轻轻的均匀的涂一层黄油，时间过半后翻转并再次涂抹黄油 |
| 肉类             |                |                |                            |
| 香肠             | 6-8 个          | 22-26          | 时间过半后，可将食物刺穿，然后翻转。         |
| 冷藏的汉堡包         | 3 个            | 18-20          | 翻转 2-3 次                   |
| 排骨 (约 3cm 厚)   | 400            | 25-30          | 抹油，时间过半后翻转。                |
| 其他             |                |                |                            |
| 土司             | 4 个            | 1.5-3          | 时刻注意烘烤过程，注意翻转              |
| 三明治            | 2 个            | 5-10           | 时刻注意烘烤过程                   |

除特殊要求，提前两分钟对烧烤架进行预热。将烤架放在烤盘上边，这样可以使流出来的水分和油脂流到烤盘里面。

时间仅作为一个参考，可依据食物的类别和重量这类最终的条件做调整，如果在烧烤前，将鱼和肉涂上植物油，调味料和香草，然后腌制几个小时，烧烤后撒些许盐即可，将会让烧烤的味道无比美味。

在烧烤前，用叉子在香肠上戳些洞就不会引起燃烧。

当时间过半，检查食物的进程，有必要的话翻转食物。

烧烤架非常适用于烤制肉和鱼的薄片。像薄肉只需翻转一次，但是厚的部分需要翻转多次。

表格和建议——微波 + 烧烤

微波 + 烧烤功能，对于快速烹饪食物且同时烤熟食物来说是个非常不错选择。而且，你还可以烧烤食物同时将食物用奶酪覆盖。微波和烧烤可以同时进行，所以你完全可以一边烹饪一边烤面包。

| 食物     | 重量（g）      | 餐具      | 功率  | 时间（分钟） | 保持时间（分钟） |
|--------|------------|---------|-----|--------|----------|
| 奶酪意大利面 | 500        | 底盘      | 300 | 12-17  | 3-5      |
| 奶酪土豆   | 800        | 底盘      | 550 | 20-22  | 3-5      |
| 意大利面   | 大约 800     | 底盘      | 550 | 15-20  | 3-5      |
| 奶油芝士   | 大约 500     | 底盘      | 300 | 18-20  | 3-5      |
| 2 只鸡腿  | 各 200      | 底盘      | 300 | 10-15  | 3-5      |
| 整鸡     | 大约 1000    | 宽口且低的底盘 | 300 | 35-40  | 3-5      |
| 奶酪洋葱汤  | 2 杯。各 200g | 汤碗      | 300 | 2-4    | 3-5      |

在使用盘子前确认盘子可以适用微波功能，只使用适合微波功能的盘子或其他容器  
盘子必须适合微波 + 烧烤两种功能合二为一，查看容器类别。

所给的数据仅为参考，但是也可以根据食物的重量，水分和类别对最初参数做调整。  
在参考时间不能使食物全熟的情况下，可将食物放在烧烤架下增加 5-10min 的时长。  
请遵循保持时间，且勿忘翻转食物，

可使用转盘进行烹饪。

当微烤一体机未加热时，表格的参数还是很有参考性的（预热可有可无）

# 烤箱器皿类型

## 微波功能

对于微波功能，需了解微波碰到金属表面是被反射回来的，而对玻璃、瓷器、陶土、塑料和纸是可穿透的。由此，不锈钢锅、盘和其他带有金属的不锈钢容器或者装饰品不能用于微波功能。带有金属装饰边的玻璃器皿和陶土或者容器（例如：铅水晶），也不能用于微波功能

使用微波功能最理想的器皿有玻璃、耐高温的瓷器和陶土、耐高温的塑料产品。非常薄且易碎的玻璃和瓷器只适用于短时间（比如：加热）

熟食将热量传递给器皿后，器皿会变得很烫，所以应该使用微波手套。

怎么测试使用器皿是否适合微波功能？

将使用的器皿放在微烤一体机内用微波最强功率下20秒后，器皿仍然保持低温，或者少许的加温，那么它就适合在微烤一体机内使用。相反，如果它温度很高而且引起了用电故障的话，就不适合微烤一体机使用。

## 烧烤功能

在烧烤功能下，器皿必须可承受至少 300℃ 的高温。

## 微波 + 烧烤功能

在微波 + 烧烤的功能下，所使用的容器必须同时满足微波 + 烧烤两种功能要求。

## 铝合金容器和锡纸

将食物放进铝合金容器内或者放在放在锡纸上是可以放进微烤一体机里的，在以下情况中也比较受推荐：注意生产商写的说明建议书。

铝合金容器与微烤一体机内壁至少保持3cm距离。不应和微烤一体机内壁接触（最小接触距离 3cm），铝合金的盒子或者盖子必须拿开。

可以将铝合金容器直接放在微波转盘上。但是，如果要将铝合金容器放在烧烤架上，必须先将容器放在瓷器盘子上面，坚决不能将铝合金容器直接放在烧烤架上。

食物一般会从顶部开始加热，所以时间也会变长，如果你对此有任何异议，最好使用微波专用的盘子。

锡箔纸可以用来反射微波，在解冻的过程中。把铝箔覆盖在肉片或者肉末，这样可通过覆盖物来保持食物的边缘以防过度加热。

重要：锡箔纸不能直接接触微烤一体机内壁，否则会引起用电故障。

## 盖子

我们推荐您使用玻璃或者塑料和薄膜等材质的用来覆盖食物，因为：

1. 可减少蒸发（大部分食物都需要长时间）
2. 可缩短烹饪时间
3. 食物将不会变干
4. 会保留食物的香气

盖子需要有孔或留有间隙以免压力过大，塑料的盖子必须是打开的。婴儿食用奶瓶和婴儿食用罐头或者类似容器必须把盖子揭开加热，否则会引起爆炸。

微波器皿的参考数据表

以下表格会汇总在不同微波器皿适合在不同的情况使用情况

| 器皿类别 \ 操作模式                       | 微波      |        | 烧烤 | 微波 + 烧烤 |
|-----------------------------------|---------|--------|----|---------|
|                                   | 解冻 / 加热 | 烹饪     |    |         |
| 玻璃和瓷器 1)<br>家用、不耐高温，可以在洗碗机内使用。    | √       | √      | ×  | ×       |
| 釉面瓷器<br>耐高温的玻璃和瓷器器皿               | √       | √      | √  | √       |
| 瓷器、石英石器材 2)<br>光滑的和非光滑的不含金属类的装饰器皿 | √       | √      | ×  | ×       |
| 陶土类的餐具<br>上釉的<br>未上釉的             | √<br>×  | √<br>× | ×  | ×       |
| 塑料餐具<br>耐高温 100℃<br>耐高温 250℃      | √<br>√  | ×      | ×  | ×       |
| 塑料薄膜<br>食物专用塑料薄膜<br>玻璃纸           | ×       | ×      | ×  | ×       |
| 纸，硬纸板，羊皮纸                         | √       | ×      | ×  | ×       |

1. 没有金银类的器皿边缘，就不会成为导体。
2. 熟记制造厂商的说明书。
3. 使用塑料薄膜包裹食物，不能使用金属夹夹袋子，在袋子上扎些小孔。
4. 请勿使用纸盘子。
5. 只能使用较浅的且不带盖子的铝合金器皿，而且，此类器皿不能触碰微烤一体机内壁。

# 电器清洁与保养

清洁通常是维护的唯一要求。

警示！微烤一体机应该定期做清洁，同时将残留余物清除掉。如果不能使微烤一体机的表面保持清洁，会导致减少微烤一体机的使用寿命，更或许会导致微烤一体机处于一种危险状态。

警示！清洁必须在微烤一体机的功能停止后进行。将插头从插板上拔出或者将微烤一体机的电源关闭。

请勿使用尖锐或者磨砂类的清洁用品。表面不规则的清洗器或者尖锐的产品会导致微烤一体机出现锈点。

请勿使用高压和喷射流清洁机器。

## 正前方

一般情况下只需使用潮湿布擦拭即可。如果机器很脏，可添加几滴餐具洗洁剂混水清洁。然后，用干毛巾将机器擦干。

当微烤一体机的前面带有铝合金材质时，使用玻璃清洁产品和一块完整的软布，轻轻从机器表面左往右的擦拭。

应及时清洁石灰、油脂、淀粉和蛋白污渍，这些污渍会对机器本身造成腐蚀。

不要将水倒入微烤一体机内，保持干燥卫生！

## 烤箱内部

每次使用烤箱后，可以用潮湿布擦拭炉内的侧壁，可以很轻易的将粘在壁内的食物残留清洁掉。

先清除难清理的污垢，然后使用柔和的清洁剂，建议不要使用烤箱喷雾剂或者磨砂类的其他带有破坏性的清洁产品。

保持门和烤箱前面的干净卫生，确保门能够正常的打开和关闭。

确保不能让水进入通风孔。

定期取出转盘和支撑架，清洁内壁。特别是有液体流出时。

当转盘或者支撑架不在相对应的位置时，请不要启动微烤一体机。

当微烤一体机里面非常脏的时候，将一杯水放在转盘上并且启动微波功能的最高档加热 2-3 分钟。释放的水蒸气会是污垢变软，这样用湿布擦起来就会更简单。

异味（鸡蛋或者鱼腥味）可以很轻易的清除。在一杯水里添加几滴柠檬汁或者醋，然后再加一汤勺以免水沸腾，将这杯水放在转盘上并且启动微波功能的最高档加热 2-3 分钟。

## 烤箱的顶部清洁

将烧烤架放的更低一些更便于清洁烤箱顶部

为避免烧伤，请在烧烤架变冷后再将烧烤架放低。

流程如下：

1. 将固定架翻转 180 度（1）
2. 轻轻的将烧烤架放低（2），不要过度用力以免造成伤害
3. 顶部清洁完毕，将烧烤架放在原地，继续之前的操作即可

重要提示：

当旋转烧烤架时它的加热支撑配件（1）可能会掉下来，如果发生此事，将此配件（1）嵌入顶部的凹处，然后

旋转 90 度至相应的位置 (2)。

顶部的盖子 (3) 需要保持清洁卫生，任何聚集到此的残留食物可能会引起事故或者火花。

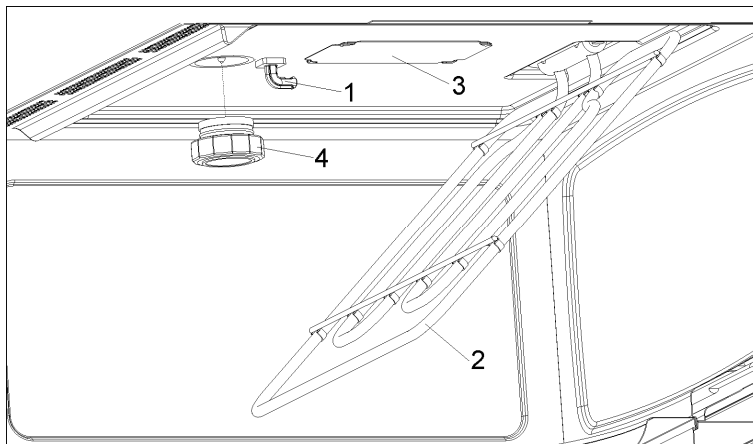
请勿使用磨砂清洁产品和尖锐的物品。

为避免风险，请不要移动顶部的盖子。

在烤箱顶部的玻璃灯罩 (4) 是可移动的，方便清洁。因此，只需要拧松取下后用水和清洁剂的混合物清洁即可。

## 附件

每次使用后对附件进行清洁。如果附件很脏很难清洁，先用水和清洁剂的混合物浸泡，然后用海绵和刷子刷洗。这些配件也可以用洗碗机清洗。



# 出现故障怎么办？

任何维修必须让专业的维修人员操作。请不经厂家授权维修的非专业人员上门维修对机器而言是非常危险的。

- 当出现以下问题时，你可以不用联系维修技术人员。

- 时间显示模块不能正常显示时间时！试着检查：

- 时间显示模块已被关掉（查看基础设置）

- 当按下键后机器没有任何反应！试着检查：

- 儿童锁还没有解锁（查看基础设置）

- 机器不能正常运行工作！试着检查：

- 插线头和插线板是否配套

- 机器已经开启

- 门是否完全关闭。门在完全关闭时会听到“哗”的一声

- 有障碍物夹在门和顶部凹处中间。

- 当电器运行时，会听到噪音！试着检查：

- 烤箱内部的不明金属物体引起的电弧反应（查看基础设置）

- 微波器皿碰到了炉的内壁

- 炉内有不牢固的餐具盒和烹饪餐具

- 食物不能加热或者加热很慢！试着检查：

- 不小心使用了金属类的器皿

- 选择正确的烹饪时间和功率

- 相对而言，将大量的、深冷冻食物放进了微烤一体机。

- 当食物太热，干瘪和烧焦。检查你是否选择了正确的时间和功率。

- 在烹饪结束后，能听到噪音。这不是一个问题。因为很有可能是冷风扇在运行。当微烤一体机内的温度低到一

定程度时，冷风扇将自行关闭。

- 当微烤一体机已经运行时，炉内的灯却不亮。如果所有的功能都可以正常工作的情况下，很有可能是灯泡烧了，但是不会影响你的烹饪。

### 更换灯泡

更换电灯泡的程序如下：

将微烤一体机电源断开。将电插头从电插板上拔出，或者关闭电源开关。

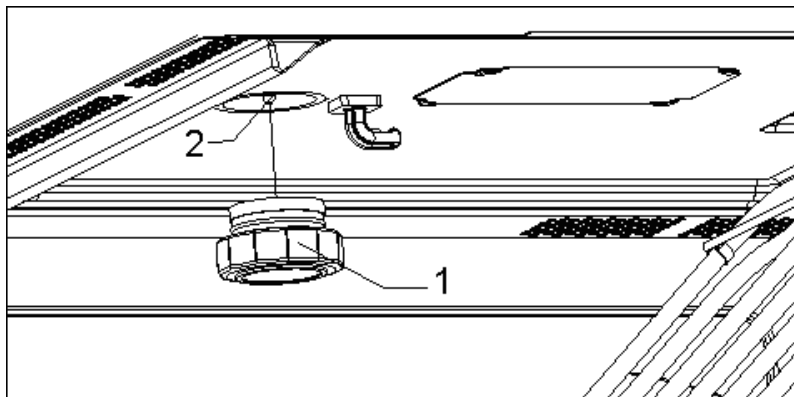
反向旋转玻璃灯罩（1）然后拿出。

取出灯泡（2）。注意，灯泡可能会很烫。

安装一个 12V/10W 的新灯泡。注意：不要用手直接接触灯泡以免被伤害。参照灯泡制作商的使用说明书。

将玻璃灯罩放到相应的位置然后旋转拧紧（1）。

将微烤一体机再次通电即可。



# 技术参数

| 技术参数            |               |
|-----------------|---------------|
| 交流电压            | 230-240V/50HZ |
| 所需功率            | 3300W         |
| 烧烤功率            | 1500W         |
| 微波输出功率          | 1000W         |
| 微波频率            | 2450HZ        |
| 外观尺寸（宽 * 高 * 长） | 595*455*472mm |
| 内部尺寸（宽 * 高 * 长） | 420*210*390mm |
| 烤箱容量            | 32L           |
| 重量              | 35Kg          |

# 环保

包装的处置

包装带有绿色标识

处理所有的包装材料像硬纸箱、泡沫板和塑料裹膜，分类别放到垃圾箱中，这样你可以确定这些材料会被回收重用。

处理设备不会二次使用 

根据欧盟废旧电气电子回收指令 2002/96/EC(WEEE)的规定,家用电器用品将不会投入城市垃圾的处理回收系统。过时的电器应单独收集起来，优化材料和回收。保护人类和环境不会受到潜在的危害。叠加的对角线是垃圾箱的标示，应该多放些此类产品，提醒人们有义务对这样的产品单独分类。

消费者应当联系当局政府或者销售点要求其提供一个能够安置过时家电的地方。

在处理掉电器之前，请将电器的电源线拔出，剪短或者销毁，并标注此电器不可使用。