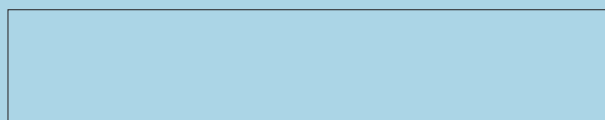




用户指南 和安装说明

Elise SE 110 气电两用烤箱灶



目录

1. 环境	1	7. 故障排除	16
2. 在开始之前.....	2	8. 安装	18
重要！	2	尊敬的安装商：	18
安装和维护	2	安全要求和条例	18
异味	2	通风	18
如果你闻到煤气味	2	烤箱灶安装位置	18
通风	2	转换	18
个人安全	2	检查零部件：	19
烤炉维护	3	安装墙体连接件	20
清洁	3	烤箱灶位置	20
3. 烤箱灶概述	4	移动烤箱灶	21
平板炉头	4	安装固定链	21
多环中心燃烧器	5	转用液化石油气	22
锅架	6	水平	22
扒炉（可选）	6	安装软管	22
烤箱	7	安装扶手	22
配件	9	压力测试	23
烤箱灯	10	电气连接	24
储藏	10	最后检查	24
4. 烹饪贴士	11	客户服务	24
使用多功能烤箱烹饪	11	9. 转用液化石油气	25
普通烤箱贴士	11	贴上标签	27
5. 烹饪表格	12	压力测试	27
6. 清洁烤箱灶	13	10. 电路图	28
基本信息	13	11. 技术参数	29
平板炉头	13		
控制面板和烤箱门	14		
清洁表	15		

1. 环境

本公司产品在使用中和完成使用后所造成的环境影响特向阁下敬告：

1 纸箱，塑料袋为可回收废弃物，泡沫为不可回收废弃物，使用后应扔到指定的分类垃圾桶中。

2 燃气产品在工作中会排放CO，CO₂，NO_x等废气，所以在使用过程中应保持室内空气流通，如通风环境不良会造成废气浓度急剧上升而影响健康，甚至会造成人身中毒伤亡事故。

3 废干电池为可回收危险废弃物，当干电池耗尽时，请扔到相应的可回收废弃物的分类垃圾桶中，乱扔废干电池会造成环境的严重污染！

4 不要随便排放煤气以污染环境。

5 任何产品都有使用寿命的期限，请按国家规定的使用年限报废，无论是到期报废或是换代报废，均应送当地的废品站或环保部门统一处理。

6 在购买燃气具时，尽可能购买具有节能标识的燃气具，节能减排，保护环境。

保护环境，人人有责！所以，务必请阁下遵守，争当保护环境，杜绝污染的环保使者，为创造一个无污染的绿色生态环境作出贡献。

2. 在开始之前.....

本烤箱灶在正确安装和操作的情况下可无故障使用多年。在开始使用本烤箱灶之前（特别是在你从未使用过双燃料烤箱灶的情况下），你应该阅读本部分内容，做到这一点非常重要。

重要！

- ⚠ 该设备仅用于家庭烹饪。若将其用于任何其他用途，则可能导致无法保修或无法提起责任索赔。特别需要注意的是，不得将本烤箱用于厨房供暖：除无法提起索赔外，该用途还会浪费燃料，且可能导致控制旋钮过热。

安装和维护

所有安装必须按照本产品说明书的相关指示进行操作，须遵守相关国家和地方法规及当地燃气和电力公司的要求。

请确保打开燃气管道开关，并确保本烤箱灶连接电源并通电（本烤箱灶需使用电力）。

仅合格维修工程师可提供维修服务，且仅可使用经批准的备件。

在清洁或维护之前必须冷却烤箱灶，然后关闭电源（本指南另有说明的除外）。

异味

第一次使用烤箱灶时可能会产生异味。使用几次之后，异味将消失。

在第一次使用之前，请确保拆除所有包装材料，然后将所有烤箱调至 200°C 预热至少一个小时，以去除异味。

确保室内通风良好（见下文‘通风’）。在预热时，患有呼吸道疾病或过敏症的人应该远离烤箱灶。

如果你闻到煤气味

- 切勿打开或关闭电源开关
- 切勿吸烟
- 切勿使用明火
- 务必关闭燃气表或气缸
- 务必打开门窗通风散气
- 务必使人群远离受影响区域
- 致电燃气供应商

通风

- ⚠ 警告：使用烹饪炊具会在安装炊具的房间产生热气和湿气。因此，应确保厨房通风良好——保持自然通风孔打开或安装通风口在屋外的电力抽油烟机。如果同时使用多个平板炉头或长时间使用烤箱灶，请打开窗户或打开排气扇。如果您同时使用多个炉头或长时间使用烤炉，请打开窗户或打开排风扇。

个人安全

- ⚠ 切勿改装此设备。
- ⚠ 该设备可供年满 8 岁或 8 岁以上儿童使用，也可供身体残疾、感官残疾与精神残疾的残障人士使用或无经验和知识的人士使用，但须确保有人监督或指导，以便安全使用该设备并了解潜在危害。儿童不得玩弄该设备。不得由儿童在没有监督的情况下清洁和维护该设备。
- ⚠ 警告：该设备及其可接触的零部件在使用期间会变热，且在停止烹饪后还将持续发热。应注意避免接触发热元件。不足 8 岁的儿童应远离该设备，除非由专人全程监护。
- ⚠ 警告：若烹饪过程耗时较长，则应不时照看。若烹饪过程耗时较短，也应不断照看。
- ⚠ 火灾危险：切勿在炊具表面存放杂物。
- ⚠ 为了避免过热，请不要在装饰门后安装烤箱灶。
- ⚠ 可接触的零部件在使用期间会变热，且在停止烹饪后还将持续发热。请让婴儿和儿童远离烤箱灶，在使用该设备时不得穿着宽松服饰或长袍。
- ⚠ 切勿使用蒸汽清洁剂清洁烤箱灶。

在不使用烤箱时或在清洁烤箱灶之前应始终确保将控制旋钮旋转到 OFF 位置。

- ⚠ **在开启烤箱后，除必要情况外切勿将烤箱门长时间开启，否则控制旋钮可能会变得非常热。**

请始终将可燃材料（例如窗帘及易燃液体等）放置在远离烤箱灶的安全距离之外。

- ⚠ **切勿在烤箱灶工作时在其附近喷洒气溶胶。**

在适用情况下，请使用干烤箱手套 – 使用湿手套可能会在你接触灼热表面时导致蒸汽烫伤。切勿使用毛巾或其他厚布代替手套，因为毛巾或其他厚布在接触灼热表面时可能会着火。

- ⚠ **切勿湿手操作烤箱灶。**

- ⚠ **切勿使用铝箔包裹烤架、衬板、烤箱顶部或烤箱底部。**

- ⚠ **切勿加热未开封的食品容器。因为加热时所积聚的压力可能导致容器爆裂并产生人身伤害。**

- ⚠ **切勿使用不平稳的平底锅。请务必确保手柄远离烤盘边缘。**

- ⚠ **切勿将与边缘重叠的烹调用具放在烤盘上加热。**

在设置为大火时，切勿在烤盘无人照看的情况下烘烤。锅沸腾溢出可能产生油烟，所溅出的油脂也可能着火。请尽可能使用熬油温度计，防止油脂过热超过冒烟点。

- ⚠ **警告！**
在使用烤盘烹调油脂时若无人看守将十分危险，可能会导致火灾。

- ⚠ **在使用深平底锅时，确保有人看守。应缓慢加热油脂并在加热时注意看守。深煎锅所用油脂不应超过锅容量的三分之一。若往深煎锅中加入过多油脂，则在添加食材时可能会导致油脂溢出。如果在煎炸时使用混合油脂，请在加热前或在油脂融化时搅拌均匀。**

用于油炸的食材应尽可能干燥。冷冻食品的冰霜或新鲜食品的水分可导致油脂受热冒泡并溢出锅沿。在使用中高温煎炸食材时，请仔细照看，以免喷溅或食物过热变焦。切勿移动装有热油的深平底锅（尤其是油炸锅）。请等待油脂冷却后再移动。

切勿使用烟道（烤箱灶背面的狭槽）顶部加热碟盘、烘干抹布或软化黄油。

- ⚠ **油脂起火后切勿用水浇灭，切勿拿起起火的平底锅。请关闭控制旋钮，然后用完全扣合的锅盖或烤盘盖住起火的锅，并将锅放置在水平台面上扑灭火焰。如果有条件，可使用多用途干粉或泡沫灭火器灭火。**

烘烤水分含量高的食材时，若打开烤箱门会产生“蒸汽”。

在打开烤箱门时请后退，以便驱散蒸汽。

请注意不要让水渗入设备。

- ⚠ **该设备很重，因此须小心移动。**

- ⚠ **该产品不打算要操作的外部定时器或分离的远程控制系统的装置。**

烤炉维护

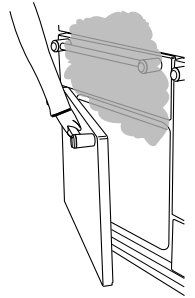
由于蒸汽在遇到烤箱外部冷饰板后会凝结成水滴，因此有必要在烹饪过程中用软布擦拭水滴。这有助于防止烹饪蒸汽产生污渍和导致烤箱灶外表面褪色。

清洁

出于卫生和安全考虑，应始终保持烤箱灶清洁，因为油脂或其他食材残渣可能会导致火灾。

请仅清洁本指南中列出的零部件。

谨慎清洁。如果使用湿海绵或湿布擦拭高温表面上的喷溅物，请小心擦拭以免蒸汽烫伤。使用某些清洁剂擦拭热表面时可能会产生有毒烟雾。



3. 烤箱灶概述

图 3-1

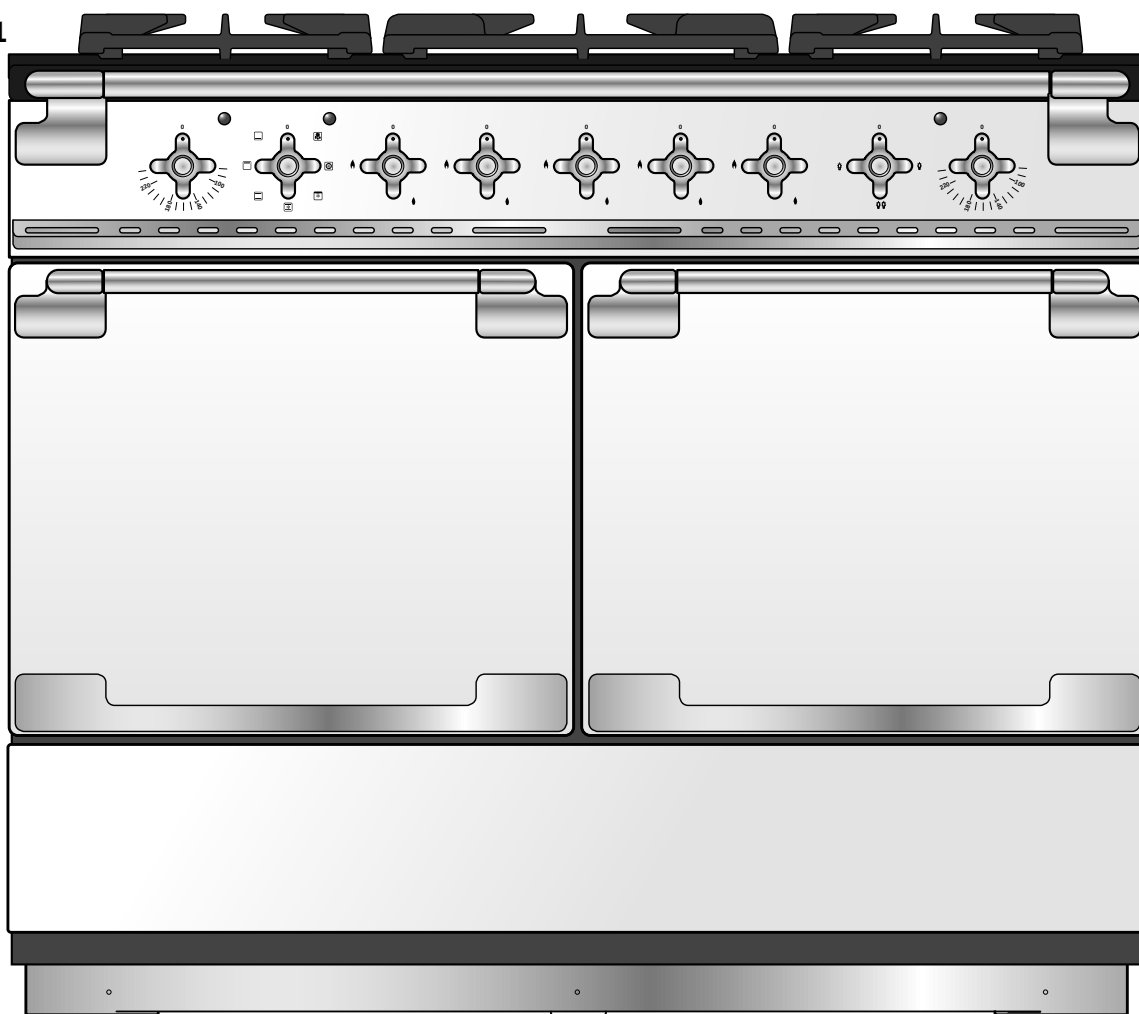
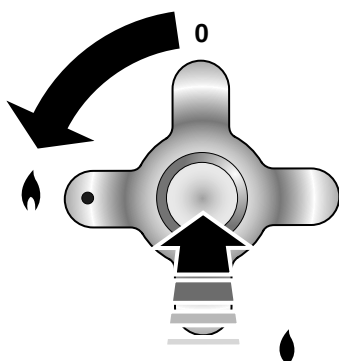


图 3-2



110 双燃料炊具 (图 3-1) 具有以下特点：

- A. 5 个平板炉头(包括一个多环炉头)
- B. 一个控制面板
- C. 多功能烤箱主体
- D. 风扇烤箱
- E. 储物抽屉

平板炉头

各控制旋钮旁的图标表示各旋钮所控制的炉头。

各炉头均装有火焰监测器 (FSD)，在火焰熄灭后可自动切断燃气。

在按下一个平板炉头控制旋钮后，各炉头均会出现火花——这是正常现象。在开启其他炉头的情况下，切勿擅自拆卸任何炉头或清理任何炉头的周围区域，否则可能导致触电。

要点燃炉头，请按进相应的炉头控制旋钮并将其旋转到大火位置（如大火符号所示）(🔥)，(图 3-2)。

点火器会迸射火花并点燃气体。保持按进旋钮约 10 秒钟，使燃气流动到炉头。

如果你放开控制旋钮后炉头熄火，则表明火焰监测器 (FSD) 尚未被启动。转动控制旋钮到 OFF 位置并等待一分钟，然后再尝试一次，这次一定要将控制旋钮按进稍长时间。

逆时针转动控制旋钮，以调整合适的火焰高度 (图 3-3)。就该烤箱灶而言，低火位置位于大火位置之外，并非介于大火和关闭之间。

如果炉头火焰熄灭，请关闭控制旋钮并等待一分钟后重新点燃炉头。

确保火焰位于平底锅下。盖上锅盖会加速烹调过程 (图 3-4)。

大平底锅之间应预留合适的间隔。

不得使用底部凹陷或带锅底圈的平底锅和水壶 (图 3-5)。

不推荐使用蒸炖器材，如石棉或网垫等 (图 3-6)。这些器材会降低炉头性能，且可能会损坏锅支架。

还应该避免使用容易倾斜的不平稳的变形锅和底座直径非常小的平底锅，如奶锅、单蛋炖锅等 (图 3-7)。

建议最小锅底直径为 120 毫米。标准炉头允许的最大锅底直径为 260 毫米，多环中心燃烧器允许的最大锅底直径为 350 毫米。

切勿将与边缘重叠的烹调用具放在烤盘上加热。

多环中心燃烧器

多环中心燃烧器能大面积均匀加热。是适用于大平底锅和炒锅的理想炉头 (图 3-8)。

要对更小的锅进行加热，上述平板炉头的加热效果可能会更好。

如果食物溢溅出来，您应当尽快将电炉炉头周围的搪瓷表面擦拭干净。请趁搪瓷表面温热之时将其擦拭干净。

注： 使用铝锅可能会在锅支架上留下金属印记。这不会影响搪瓷的耐久性，可使用合适的金属清洗剂擦拭。

图 3-3

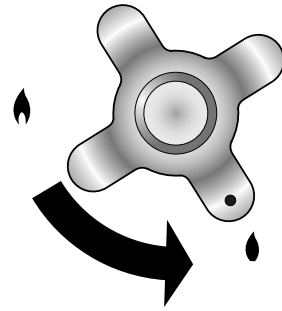


图 3-4

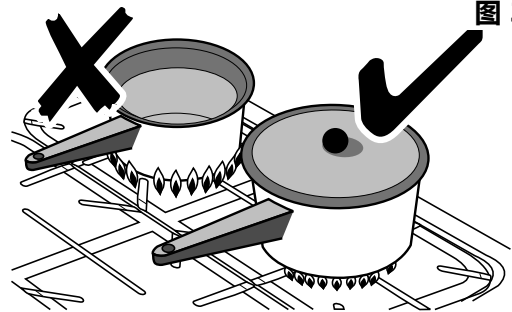


图 3-5

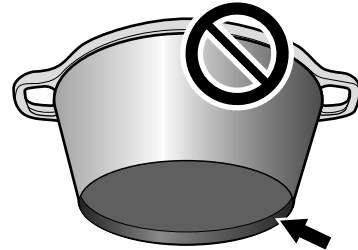


图 3-6

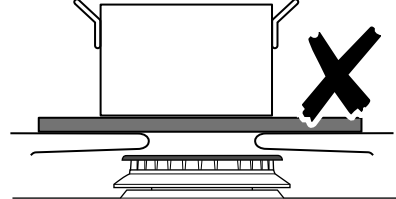


图 3-7

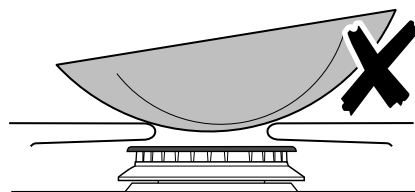


图 3-8

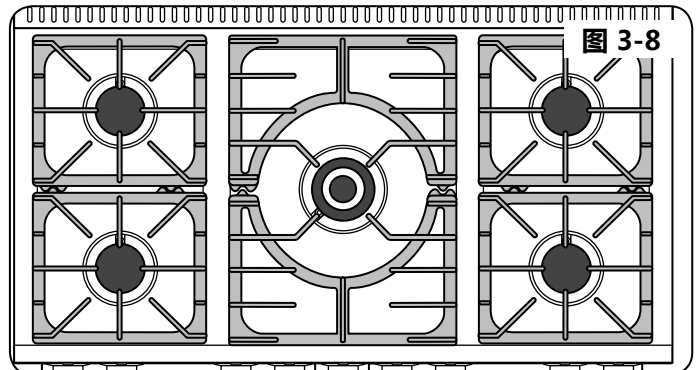
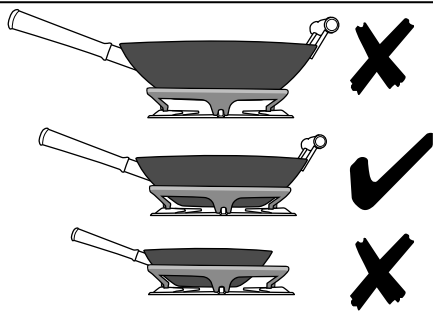


图 3-9



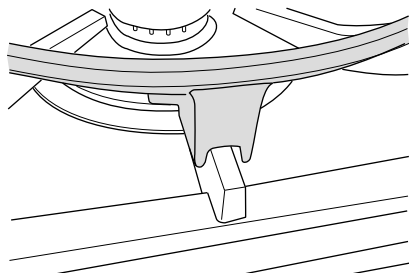
锅架

锅架设计适用于 35 厘米的炒锅。如果使用不同的炒锅，请确保其与锅架吻合。炒锅的尺寸和形状各不相同。炒锅应与锅架吻合，这一点非常重要——如果炒锅太小则锅架不足以支撑炒锅（图 3-9）。

应仅在炒锅炉头使用锅架。在安装锅架时，请确保将其正确放置在锅支架上且炒锅能平稳地放置在锅架上（图 3-10）。

在使用过程中，锅架会变得非常热——请在其足够冷却后再拿起。

图 3-10



扒炉（可选）

扒炉按前后方向放置在左边的锅支架上（图 3-11）。可用于直接烹饪食物。请勿在其上面使用任何种类的平底锅。扒炉带不粘表面，金属炊具（如抹刀）会损坏不粘表面。请使用耐热塑料或木制炊具。

⚠ 请勿将其左右放置——这会导致其与炉头不吻合和放不稳（图 3-12）。

⚠ 请勿将其放在任何其他炉头上——其设计无法与任何其他锅支架相吻合。

将扒炉放置在平板炉头上（位于锅支架上）。检查是否放置平稳。

在使用之前，可在扒炉煎板上轻轻刷上一层食用油（图 3-13）。点燃平板炉头。调整合适的火焰高度。

请在添加食材之前预热扒炉，预热时长最多不超过 5 分钟。预热时间过长可能会损坏扒炉。转动控制旋钮到低火位置（标有小火符号）可调小炉火。

⚠ 请务必在扒炉周围预留空间以散发气体。

⚠ 切勿将两个扒炉并排放置使用（图 3-14）。

烹饪后，请在扒炉冷却后再清洗。

图 3-11

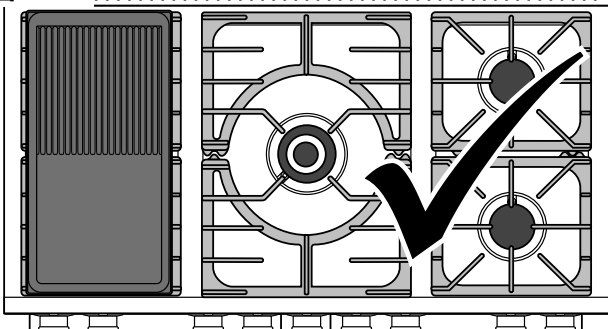


图 3-12

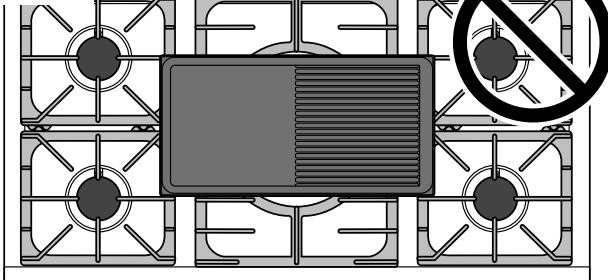


图 3-13

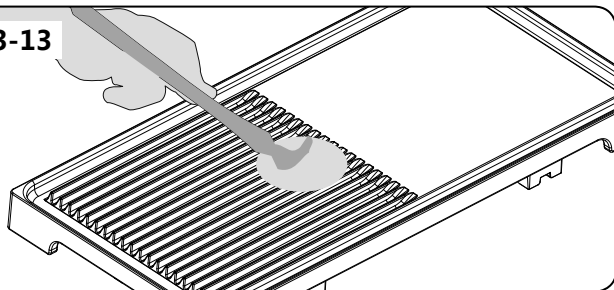
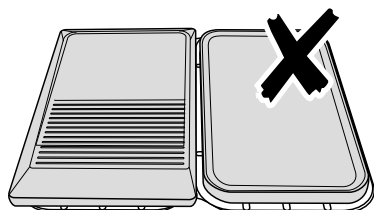


图 3-14



烤箱

烤箱的“左侧”和“右侧”指用户面朝设备正面时的方向。

左侧烤箱是一个多功能烤箱，右侧烤箱是一个风扇烤箱。

多功能烤箱

除烤箱风扇和风扇元件外，多功能烤箱还配有两个额外加热元件，一个元件可从烤箱顶部看到，第二个元件位于烤箱底部。在往烤箱取放食材时请小心轻放，避免触碰顶部元件和元件导流板。

多功能烤箱拥有 3 大烹饪功能：风扇、风扇辅助和常规烹饪。这些功能可以完成大部分烹饪工作。

可在烹调后期使用上色元件和底部加热功能，以稍微调整烘烤效果，满足你的特定要求。

风扇烘烤功能能满足所有烘烤要求，解冻功能可以安全解冻小件冷冻食品。

表 3-1简要说明了多功能模式。

多功能烤箱有许多不同的用途。我们建议你在烹饪期间仔细观察，直到你了解每个功能。请记住——并非所有功能都适合所有类型的食品。

请记住，所有炊具各不相同——新购烤箱的温度可能与你此前使用的烤箱温度不同。

多功能烤箱功能

解冻



该功能只打开风扇流通冷空气。不会发热。可用来解冻小件食材，如甜点、奶油蛋糕、肉类、鱼类和家禽肉等。确保温度控制旋钮位于 0°C 且未加热。

这种解冻方式会加快解冻过程，保护食品不受苍蝇污染。肉块、鱼块和家禽肉应放置在支架上，下放托盘盛接水滴。解冻后务必清洗支架和托盘。

在解冻时需关闭烤箱门。

大件食材（如整鸡和大块肉）不应该以这种方式解冻。我们建议在冰箱中解冻大件食材。

不应该在温暖的烤箱内解冻，也不应该在正在使用中的烤箱旁边或有余热的烤箱内解冻。

确保奶制品、肉类和家禽肉在烹调前完全解冻。

风扇烤箱



该功能会开启风扇及其周围的加热元件。会使整个烤箱均匀受热，方便快速烘烤大量食材。

风扇烤箱烹饪特别适合同时使用多个烤架进行烘烤的情况，是一项出色的综合烹饪功能。如果烘烤此前经过常规烤箱预处理过的食谱，则可能有必要将温度降低约 10°C。

如果你想预热烤箱，请等到指示灯熄灭后再放入食材。

风扇烘烤



在顶部元件工作时，该功能会开启风扇。与传统烤架相比，该功能产生的热量更均匀且更温和。

要获得最佳烘烤效果，请将要烘烤的食材放置在烤架上，并在烤架下方放置烤盘，所放置的烤盘应该比传统的烤盘要小一些。这便于空气更好地流通。厚肉块或厚鱼块都非常适合这种烧烤方式，因为空气流通会降低烤架发出的热量。

在进行烧烤时应关闭炉门，以节约能源。

你还会发现，与正常烧烤相比，你不必时常照看和翻转食材。在使用这种模式烹调之前请预热烤箱。

为达到最佳烘烤效果，我们建议不要将烤盘放在最上面的架子上。

风扇辅助烤箱



该功能会开启风扇，流通烤箱顶部和底部加热元件所散发的热量。该功能将散热风扇和传统烹饪功能（顶部和底部加热元件）合二为一，特别适合用来烹饪需要彻底煮熟的大块食材，如大块肉等。

另外，也可以同时使用两个架子进行烘烤。在这种情况下，需要在烹调期间手动调换烤盘，因为在使用该功能时烤箱顶部发出的热量要高于烤箱底部发出的热量。

这是快速高温烹饪模式；在你尚未习惯使用该功能之前，请在烹调过程中留意食材。

常规烤箱（顶部和底部加热）



该功能集中了顶部和底部元件所发出的热量。特别适合烘烤和烘焙糕点、蛋糕和饼干。

与较低烤架上烘烤的食物相比，顶部烤架上所烘烤的食物会更快地变成棕色和变脆，因为烤箱顶部所散发的热量比烤箱底部所散发的热量要高得多，请参见‘风扇辅助烤箱’功能。在烘烤类似食物时需不时转动方向使得食物受热均匀。这意味着，可以烘烤对烘烤温度有不同要求的食物，可使用烤箱下半部分烘烤适合较低温度烘烤的食物，使用烤箱上半部分烘烤适合较高温度烘烤的食物。

由于烤箱顶部的加热元件暴露在外，因此可能会因烘烤速度太快而导致食物被烤焦，所以我们建议你將食物放置在烤箱的下半部分进行烘烤。可能还需要调低烤箱温度。

上色元件



该功能只使用烤箱顶部的加热元件。这项功能十分有用，可将面食、蔬菜酱汁、牧羊人派和意式宽面等食物表面烤成棕色，但是这些表面要加工的食物在放入烤箱顶部之前应该是热的。

底部加热

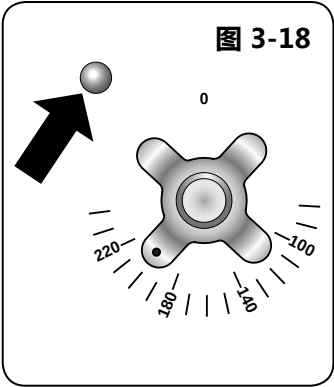
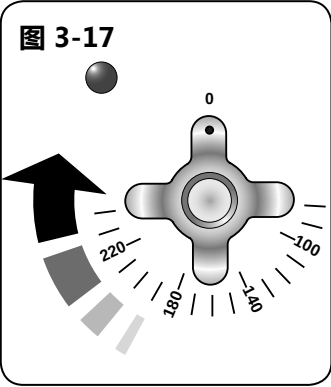
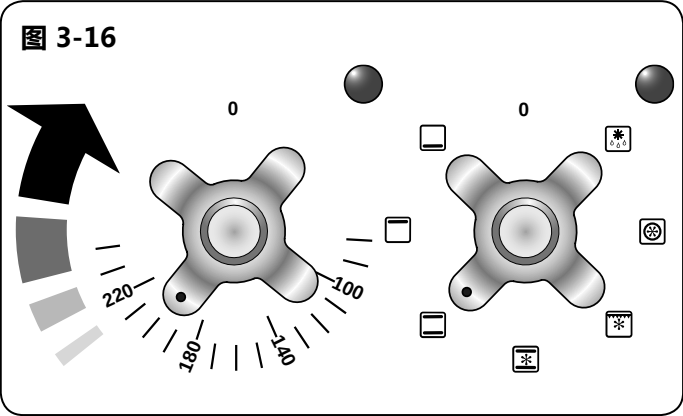
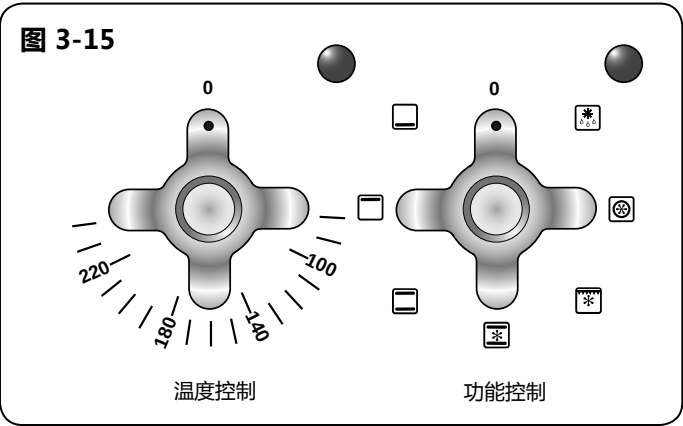


该功能只使用烤箱底部的加热元件。该功能会把放在较低烤架上的比萨饼或蛋饼底部烤脆或烘焙糕点底部。由于是文火，因此非常适合在烤箱中间慢火烘焙砂锅菜或预热烤盘。

上色功能和底部加热功能是烤箱新增的有用功能，使你能够灵活地烘焙美味食物。

功能	使用
解冻	在烤箱中无须加热解冻小食材
风扇烤箱	拥有完整烹饪功能，受热均匀，是烘烤理想之选
风扇烘烤	关闭烤箱门烘烤肉类和鱼类
风扇辅助	拥有完整烹饪功能，适合烧烤和烘焙
常规烤箱	烤箱下半部分拥有适合烧烤和烘焙的完整烹饪功能
上色元件	将淋有奶酪的菜肴烤成棕色和烤脆
底部加热	烘烤蛋饼、比萨饼或糕点底部使之变脆

表 3-1



风扇烤箱

右炉是一个风扇烤箱，可以不断流通热空气，这意味着能更迅速地烘焙食物，受热更均匀。

所建议风扇烤箱的烘烤温度一般低于常规烤箱。

注：请记住，各炊具各不相同，因此新购烤箱的温度可能与你此前使用的烤箱温度不同。

操作烤箱

操作多功能烤箱

多功能烤箱有两个控制旋钮：一个功能选择器和一个温度设置旋钮 (图 3-15)。

将功能选择器控制旋转到烹饪功能。图 3-16 显示了常规烤箱烹饪模式的控制设置。

转动烤箱温度旋钮到所需温度 (图 3-17)。

烤箱指示灯会发光，直到达到所选择的温度。此后，烤箱在烘烤过程中会保持所选温度，指示灯会不断打开和关闭。

操作风扇烤箱

转动烤箱温度旋钮到所需温度 (图 3-17)。

烤箱指示灯会发光，直到达到所选择的温度。此后，烤箱在烘烤过程中会保持所选温度，指示灯会不断打开和关闭 (图 3-18)。

配件

烤箱架

除了水平托架外，炊具还附带下凹托架 (图 3-19)。下凹托架可以增大烤箱托架之间的间距。

烤箱托架很容易拆除和重新安装。

将托架向前拉，直到托架后部被烤箱两侧的托架止动块阻止 (图 3-20)。

抬起托架前部，使托架后部通过托架止动块，然后向前拉托架 (图 3-21)。

要重新安装托架，请将托架与烤箱两侧的凹槽对齐并将托架往里推动，直到托架后部接触托架止动块。提起托架前部，使托架后部通过托架止动块，然后放下托架前部使托架保持水平并将托架完全推进 (图 3-22)。

活动推拉架（主烤箱）

活动推拉架 (图 3-23) 只能安装到左侧炉门。使用活动推拉架烹饪的食品易于照看，因为在打开炉门时容易拿取。

活动推拉架能承受的最大重量为 5.5 千克 (12 磅)。活动推拉架应该只与随产品提供的烤盘一起使用，烤盘专为活动推拉架设计。任何其他器皿可能会放不稳。

可以在两个不同的高度安装。其中一个烤箱托架必须拆除，另一个托架放置好以便安装。

当活动推拉架在其最高位置使用时，可在底架或烤箱底部烘烤其他菜肴。

当活动推拉架在其最低位置使用时，可在第二个托架上或烤箱底部烘烤其他菜肴。

要安装活动推拉架，请将其一侧装入门支架 (图 3-24)。

然后弹出另一侧，将其夹入另一边支架 (图 3-25)。

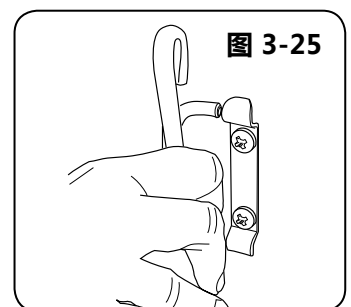
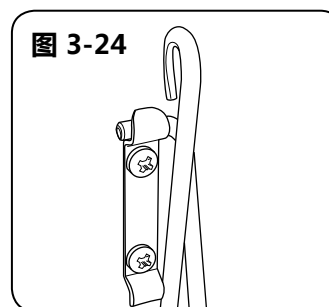
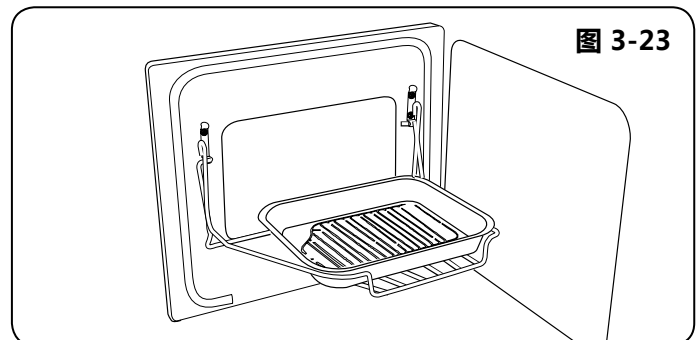
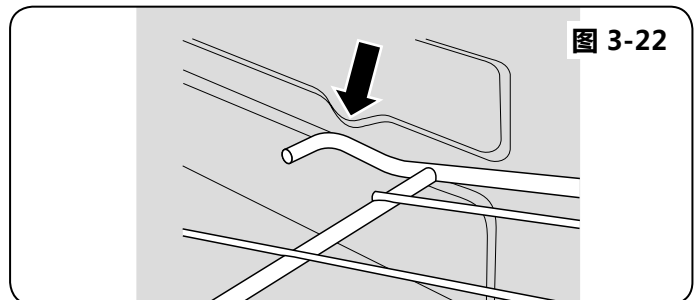
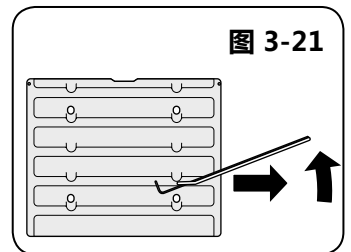
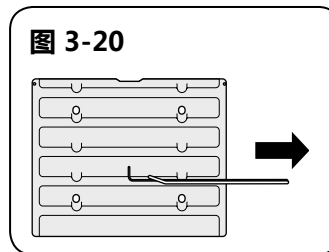
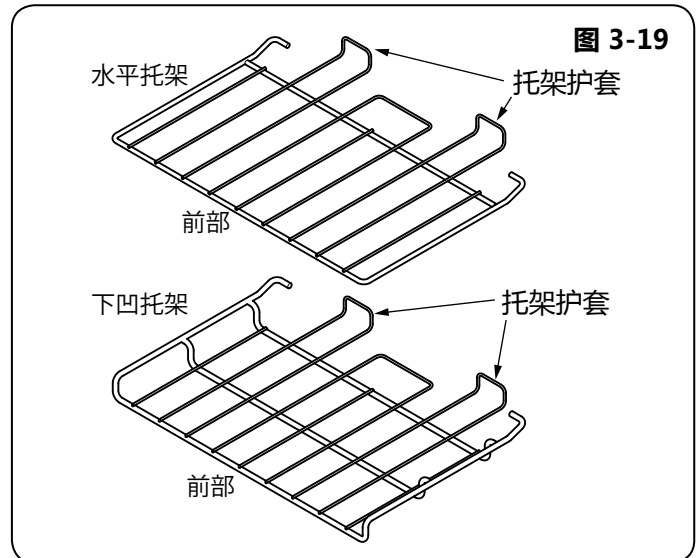
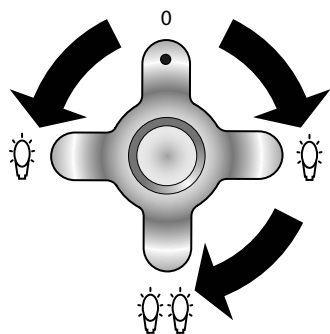


图 3-26



烤箱灯

将烤箱灯控制旋钮旋转到适当的位置，如图所示(图 3-26)。

如果烤箱灯不亮，请关闭电源，然后再更换灯泡。请参阅‘故障排除’一节了解如何更换灯泡的详细信息。

储藏

底部抽屉用于存储烤箱托盘和其他炊具。抽屉可能会变得很热，所以请不要在其中储存会融化或起火的物品。

4. 烹饪贴士

使用多功能烤箱烹饪

切记：并非所有模式都适合所有类型的食品。所给出的烤箱烹饪时间仅供参考。

普通烤箱贴士

应始终将铁烤架牢固地推至烤箱后壁板位置。

装有食物的烘焙烤盘应与烤箱铁烤架的前部边缘水平放置。其他烘焙容器应放置在中间位置。

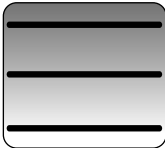
应使所有烘焙烤盘和容器与烤箱后壁板保持距离，否则食物可能会被烤焦。

要使食物表面上色均匀，建议使用的烘焙烤盘最大尺寸为 340 毫米 * 340 毫米。

在开启烤箱后，除必要情况外切勿将烤箱门长时间开启，否则控制旋钮可能会变得非常热。

- 在同一烤架上烘焙的食物容器之间务必留空“一个手指宽度”。这有助于热量在烘焙容器周围自由流通。
- 为保持烤箱清洁，在烘烤肉类时请使用铝箔纸覆盖食物或使用烘烤袋包装食物。
- 在往热烤肉油脂中添加蔬菜时，为减少油脂飞溅，请彻底晾干蔬菜或在其表面轻轻刷上一层食用油。
- 如果所烘烤的食物在烹饪过程中可能会沸腾或溢出，请将其放置在烘焙烤盘上。
- 如果你想将糕点底部烤成棕色，请首先将烘焙烤盘预热 15 分钟，然后再将糕点放置到托盘中心位置。
- 在烹饪过程中烤箱会散发出足够的热量，可加热烤箱灶中的烤盘。

5. 烹饪表格

下表中列出的炉温控制设置和烹饪时间 仅供参考 。为实现最佳烘烤结果，可能需要根据个人口味调整烘烤温度。				顶部 (T) 中部 (C) 底部 (B)  烤箱架位置	
风扇烤箱烘烤食物的温度比常规烤箱的烘烤温度低。使用食谱烹饪时，请将风扇烤箱的温度调低 10 °C，将烹饪时间减少 5-10 分钟。风扇烤箱的温度不随烤箱高度发生变化，所以你可以使用任何烤架。					
食物	常规烤箱 温度 (°C) (烤架位置)	风扇烤箱 温度 °C	预计烘烤时间		
肉类					
牛肉（无骨）	160 (C)	150	每 500 克 30-35 分钟 + 30-35 分钟。	在烘烤冷冻大块肉之前应将其完全解冻。如果烘烤肉类，可以使用 220°C 烘烤（如果使用风扇烤箱，请将温度调至 210°C），还需相应调整烘烤时间。如果要烘烤带馅的肉类和肉卷，则肉重每增加 500 克需要将烘烤时间延长约 10 分钟；也可以先设定 200°C (190°C) 烘烤 20 分钟，然后在剩余时间里将温度调至 160°C (150°C) 进行烘烤。	
	200 (C)	190	每 500 克 20-25 分钟 + 20-25 分钟。		
羊肉	160 (C)	150	每 500 克 30-35 分钟 + 30-35 分钟。		
	200 (C)	190	每 500 克 25-30 分钟 + 25-30 分钟。		
猪肉	160 (C)	150	每 500 克 35-40 分钟 + 35-40 分钟。		
	200 (C)	190	每 500 克 25-30 分钟 + 25-30 分钟。		
畜禽肉					
鸡肉	160 (C)	150	每 500 克 20-25 分钟 + 20-25 分钟。	如果要烘烤塞馅的畜禽肉，可以先使用 200°C (190°C) 烘烤 20 分钟，然后在剩余时间里将温度调至 160 °C (150°C) 进行烘烤。在设定烘烤时间时，请不要忘记将馅料的重量考虑在内。如果要烘烤新鲜畜禽肉或冷冻包装畜禽肉，请按照包装上的说明操作。在烘烤冷冻畜禽肉之前应将其完全解冻。	
	200 (C)	190	每 500 克 15-20 分钟 + 15-20 分钟。		
火鸡肉	160 (C)	150	每 500 克 20 分钟 + 20 分钟。		
	200 (C)	190	每 500 克 15 分钟 + 15 分钟。		
鸭肉	160 (C)	150	每 500 克 25-30 分钟。		
	200 (C)	190	每 500 克 20 分钟。		
砂锅菜	140-150 (C)	130-140	2-4 小时（取决于配方）		
蛋糕					
多汁水果 ——				使用常规烤箱：如果使用两层烤架进行烘烤，请在烤架之间预留至少一个滑轨的间隔。在放置烘焙烤盘时，应使其前部边缘与烤箱架前部平行。	
圣诞节、婚礼等。	140 (C/B)	130	每 500 克混合食材 45-50 分钟。		
水果 180 毫米	150 (C/B)	140	2-2.5 小时。		
水果 230 毫米	150 (C/B)	140	最多 3.5 小时。		
马德拉 180 毫米	160 (C/B)	150	80-90 分钟。		
皇后蛋糕	190 (C/B)	180	15-25 分钟。		
烤饼	220 (C/B)	210	10-15 分钟。		
维多利亚三明治蛋糕					
180 毫米	180 (C/B)	170	20-30 分钟。		
210 毫米	180 (C/B)	170	30-40 分钟。		
甜品					
酥皮挞	200 (C/B)	190	预热烤盘，20-30 分钟。	如果使用风扇烤箱进行烘烤，则最多可同时烘烤三层烤架。但必须确保在各个烤架之间预留至少一个滑轨的间隔。	
水果馅饼	200 (C/B)	190	35-45 分钟。		
小果挞	200 (C/B)	190	10-20 分钟（取决于大小）。	使用常规烤箱：为了使食材上色均匀，建议所使用烘焙烤盘的最大尺寸不得超过 340 毫米 × 340 毫米。这将确保热气在烤箱内部自由流通。如果使用两层烤架进行烘烤，应在烘烤时间大约过半时互换烤盘位置。	
千层饼	210 (C/B)	200	20-40 分钟（取决于大小）。		
蛋糖甜饼	100 (C/B)	90	2-3 小时。		
焗奶蛋	160 (C/B)	150	45-60 分钟。		
烤松糕	180 (C/B)	170	40-45 分钟。		
牛奶布丁	140-150 (C/B)	130-140	2-3 小时。		
面包	210 (°C)	200	20-30 分钟。		
鱼					
风扇烘烤					
鱼片	190 (C/B)	190 (C/B)	15-20 分钟。		
整鱼	190 (C/B)	190 (C/B)	每 500 克 15-20 分钟。		
鱼排	190 (C/B)	190 (C/B)	鱼排烘烤用时取决于厚度。		

6. 清洁烤箱灶

基本信息

在进行彻底清洗之前请切断电源。让烤箱灶冷却。

⚠ 切勿使用油漆溶剂、洗涤碱、腐蚀性清洁剂、加酶洗衣粉、漂白粉、氯漂白剂、粗研磨剂或盐进行清洗。

⚠ 切勿将不同清洁产品混合使用——他们可能产生化学反应并导致发生危险。

烤炉所有零部件都可以用热肥皂水清洗，但切勿让多余的水渗入设备。

在重新使用烤箱灶之前，请记住打开电源并重新设置时钟。

平板炉头

火盖可以拆下来清洗。在更换之前请确保已完全晾干。

多环中心燃烧器

多环中心燃烧器也可以拆开清洁。

拆开多环中心燃烧器

要清洁多环炉头 (图 6-1)，你需要取出较小的内盖和较大的外盖。接下来，取下内部黄铜火环（位于外部黄铜火环旁边）。最后，取下炉头座上的铝火环支架。

重装多环中心燃烧器

要确保将火环支架牢固地放置在正确的位置上，确保底部抛光面对齐，做到这一点很重要。

在重装多环炉头时，应将两根探针插入铝火环支架（探针之间有一条横条隔开）(图 6-2)。确保将支架放置在正确的位置上。

将支架放好后，再装好外部黄铜火环（火环底座的凹槽朝上对准支架的四个突起）(图 6-3)。以此嵌入外部黄铜火环。

在安装内部黄铜火环时重复此操作，将突起对准火环底座的凹槽。

现在安装两个火盖，确保将其放置到位。检查炉头是否能正常工作。

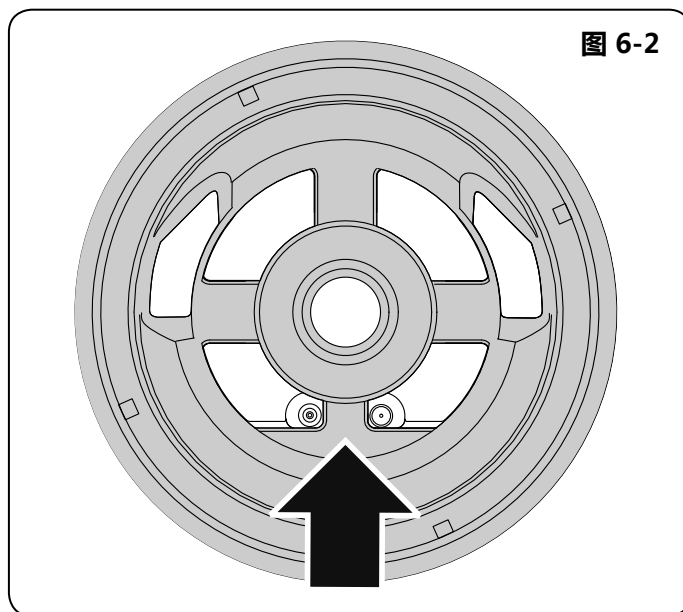
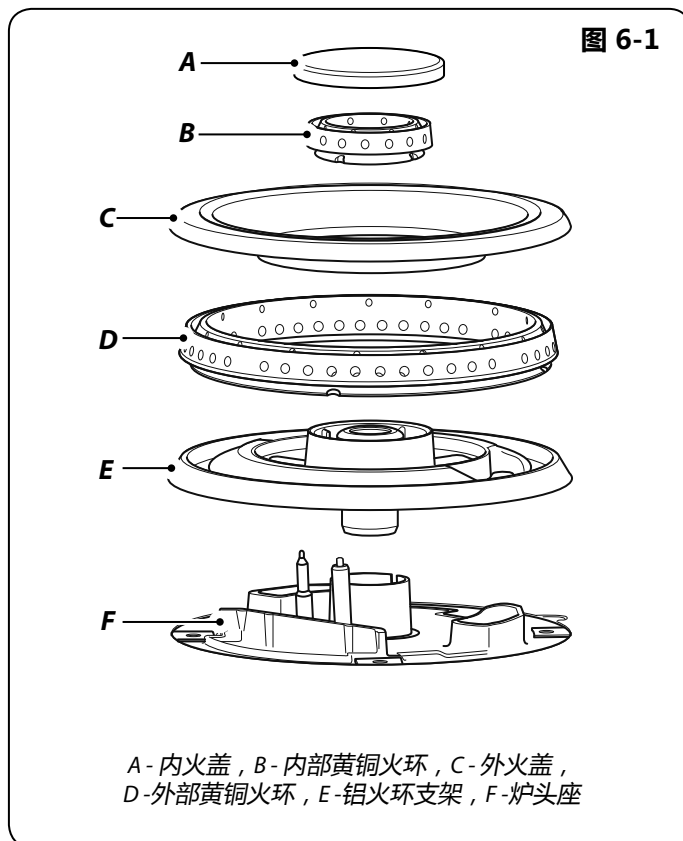
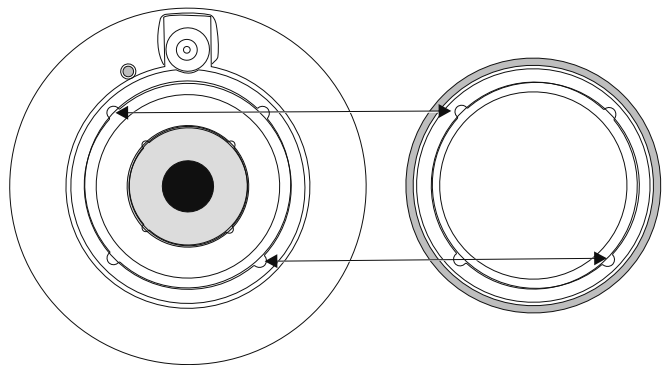


图 6-3



锅架

建议使用热肥皂水、加皂钢丝绒、乳霜清洁剂或尼龙清洁球进行清洁。

控制面板和烤箱门

避免使用任何具有研磨作用的清洁剂，包括乳霜清洁剂。为达到最佳清洁效果，请使用液体洗涤剂。

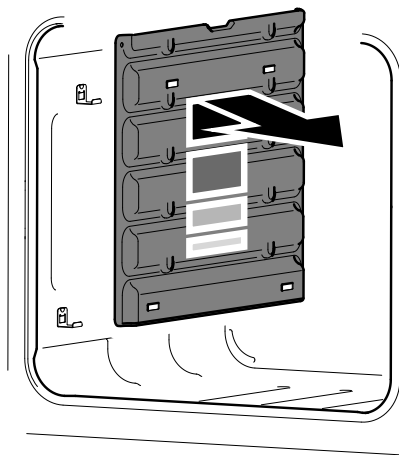
可使用相同的清洁剂擦拭炉门，或使用软布蘸干净的热肥皂水后拧干擦拭—但切勿让多余的水渗入设备。请在清洗后使用干布擦亮。

拆除面板清洁搪瓷内腔

如果你想清洁烤箱搪瓷内腔，你需要先拆除托架，然后拆除面板。向上抬起各衬里，并向前滑出支架 (图 6-4)。面板移除后，即可以清洁烤箱搪瓷内腔。清洁后请按照相反顺序重新安装。

⚠ 切勿使用钢丝球（或会划伤表面的任何其他材料）。

图 6-4



清洁表

所列出的清洁剂(表 6-1)在各大超市或电器零售处均有售。

要清洁搪瓷表面，请使用被批准用于清洁搪瓷的清洁产品。

建议定期清洁。为方便清洁，请在发生溢溅后立即擦拭。

烤盘		
零件	表面处理	推荐清洁方法
炉面	搪瓷或不锈钢	热肥皂水，软布。可使用尼龙清洁球轻轻擦拭任何顽固污渍。
扒炉煎板（仅限部分机型）	不粘表面	可进行冷却。使用热肥皂水清洗。切勿使用腐蚀性清洁剂/刷。洗碗机。
烤箱灶外部		
零件	表面处理	推荐清洁方法
门，门套和储物抽屉	搪瓷或油漆	热肥皂水，软布。
	不锈钢	如有任何顽固污渍，请使用液体洗涤剂轻轻擦除。
两侧和底座	涂漆面	温肥皂水，软布。
防溅板/后部烤架	搪瓷或不锈钢	热肥皂水，软布。去污膏，小心擦拭（如必要）。
控制面板	油漆、搪瓷或不锈钢	温肥皂水。切勿使用腐蚀性清洁剂清洁印字。
控制旋钮/手柄及装饰	塑料/铬、铝，铜或涂漆黄铜	温肥皂水，软布。
	黄铜	黄铜抛光。
烤箱		
零件	表面处理	推荐清洁方法
烤箱侧板、底板及顶部非‘烹饪和清洁’面板（见下文）	搪瓷	适用于搪瓷的任何专有烤箱清洁剂。 警告：腐蚀性烤箱清洁剂：遵照制造商使用说明。 请勿接触烤箱元件。
烤箱架，Handyrack，烤架三脚架，架	铬	适用于铬的烤箱内部清洁剂。蘸肥皂的擦片。洗碗机。
烤盘/烤肉盘（仅限部分机型）	搪瓷	热肥皂水。蘸肥皂的擦片。洗碗机。

表 6-1

7. 故障排除

灶具点火或炉头故障

是否接通电源？

如果没有，则可能是电源出现故障。

电火花器（点火电极）或炉头进气孔是否被残渣堵塞？

火盖是否正确放置？请参阅‘‘清洁’’一节。

平板炉头点不着火

如果只有一个或所有炉头都点不着火，请确保各零部件在擦拭或拆卸清洁后被正确组装。

检查是否存在供气问题。如果其他燃气炊具可正常工作，则说明不存在供气问题。

在按进控制旋钮时炉头是否冒火花？

如果没有，请检查电源是否打开。

烤箱冒蒸汽

烹饪水分含量高的食物时（如烤薯条）可能会在烤架后部看到一些蒸汽。

请小心打开烤箱门，因为在打开烤箱门时蒸汽有可能会瞬间冲出。身体后退并允许蒸汽散开。

推荐使用哪些清洁材料清洁烤箱灶？

查看‘‘清洁’’一节的推荐清洁材料完整列表。

我们不推荐使用具有腐蚀性的清洁剂，因为这些清洁剂会损坏烤箱灶。

烤箱风扇有噪音

烤箱风扇的声音在加热过程中可能会改变，这是完全正常的。

在使用烤箱时控制旋钮变热，我是否能避免这种情况？

是的，这是由于烤箱的温度不断上升加热而导致。不要打开烤箱门。

如果存在任何安装问题，且原安装商不提供维修服务，应该由谁支付维修费用？

由你支付。维修机构如果对原安装商所安装的设备提供上门维修服务，他们将对收取维修费用。为了你的利益，建议你与原安装商保持联系。

食物烹饪速度太慢、太快或被烧焦

烹饪时间可能有别于你以前的烤箱。

检查你是否使用了推荐的温度和烤架位置。

请查看烤箱烹饪指南。所给出炉温控制设置和烹饪时间仅供参考。

因个人口味不同，你可以调高或调低温度，以获得你想要的烹饪效果。

烤箱受热不均匀

所使用的烘焙烤盘尺寸不得大于‘‘普通烤箱贴士’’一节中所规定的烘焙烤盘尺寸。

如果烘烤的食物量比较大，请在烹饪过程手动翻转食材。

如果使用两个烤架，请检查是否预留空间以便热气流动。在将烘焙烤盘放入烤箱时，请确保将其放置在烤架中间位置。

检查门封是否被损坏，门扣是否被调整，以确保门被门封牢固地密封。

若将一碗水放到烤架上，应确保碗中水的深度是一致的。（例如，如果碗中后半部分的水更深，则应将炊具后部抬升或降低其前部）。如果烤箱灶放不平，请要求供应商将其放平。

烤箱不加热

是否通电？如果接通电源，有可能是电源故障。

断路器是否通电？

烤箱灶使用年限变长后烤箱的温度越来越热

如果无法使用烤箱控制旋钮降低烤箱温度，或只能短时间内降低烤箱温度，那么你可能需要一个新的恒温器。应由专业检修人员进行更换。

烤箱灯不亮

灯泡可能已经烧坏。你可以在大多数电器卖场买到更换灯泡（不保修）。请购买15 W 230 V 的螺纹灯泡头烤箱用灯泡 (图 7-1)。必须使用特定灯泡，耐热温度要达到300 °C。

关闭电源断路器。

在取下现有灯泡之前，请关闭电源并确保烤箱冷却。打开烤箱门，取出烤箱架。

逆时针拧出灯罩。可能非常紧 (图 7-2)。

请戴上手套保护手指，以防灯泡碎裂划伤手指，旋下旧灯泡。

顺时针拧入新灯泡；然后拧好灯罩。打开断路器，检查灯泡是否亮起。

门没有对齐

烤箱门底部的铰链可以调整，可以改变门的角度 (图 7-3)。拧松底部铰链固定螺钉，使用凹缺口螺丝刀和平头螺丝刀移动铰链位置以矫正铰链位置 (图 7-4)。

重新拧紧铰链螺丝。

图 7-1

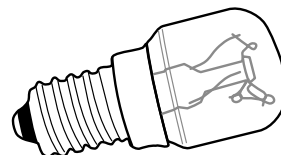


图 7-2

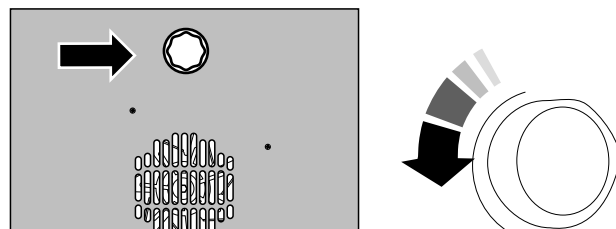
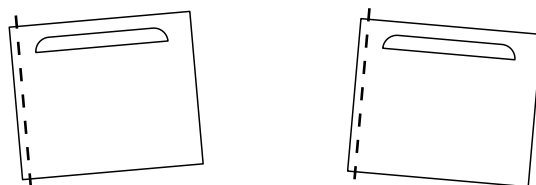
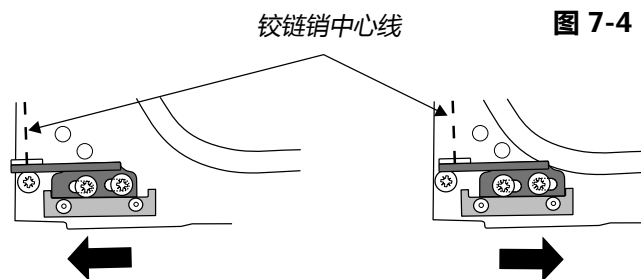


图 7-3



铰链调整效果—更清晰

图 7-4



为清楚起见，略去烤箱门

8. 安装

尊敬的安装商：

在开始安装之前，请填写以下信息。这样一来，如果你的客户有任何与安装有关的问题，他们就能轻松与你取得联系。

安装商名称
安装商公司
安装商电话号码
设备序列号

安全要求和条例

-  在安装本烤箱灶时必须按照本产品说明书的相关指示进行操作，须遵守相关国家和地方法规及当地燃气和电力公司的要求。
-  在安装之前，请确保烤箱灶适用于你使用的燃气种类和电源电压。请查看铭牌。
-  本设备必须按照现行法规进行安装，且必须安装在通风良好的地方。
-  在安装或使用本产品之前，请阅读说明。
-  出于你的个人利益和人身安全考虑，法律要求所有燃气用具必须由合格人士安装。不正确地安装设备可能导致保修失效或责任赔偿且可能引起起诉。
-  本设备可转换使用其他燃气。

通风

本设备不连接燃烧排气装置。因此，必须特别注意跟通风相关的要求。

所有房间必须有一个可以打开的窗户（或能起到相同作用的窗口），有些房间除了窗户外可能还需要一个永久通风口。

烤箱灶安装位置

烤箱灶可以安装在厨房/厨房餐厅，但不能安装在有浴缸或淋浴的房间里。

该设备仅用于家庭烹饪。若将其用于任何其他用途，则可能导致无法保修或无法提起责任索赔。

注：使用液化石油气的设备不得安装在低于地面的房间内，例如地下室。

转换

本设备可设置使用：

天然气 12T 2000 Pa

本设备可使用天然气 (12T 2000 Pa)。

烤箱灶包装包含液化石油气转换套件。

如果设备要转换使用液化石油气，我们建议在安装前进行转换。请查看转换套件附带的说明书。

转换设备后，请在铭牌相关位置贴上燃气转换标签——这可以确定设备已设置的燃气类型。

安装
在安装完成后，请检查设备用电安全和用气安全。

烤箱灶附带一条固定链、软气管（连接烤箱灶）和墙体连接件托架。

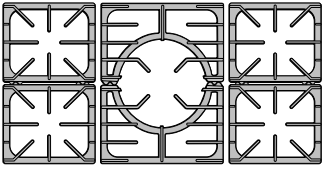
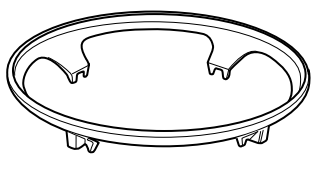
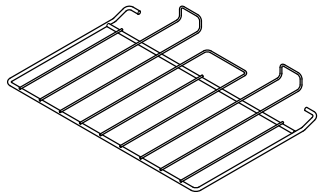
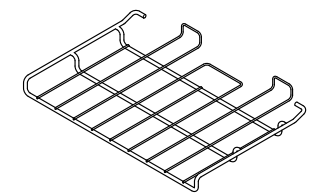
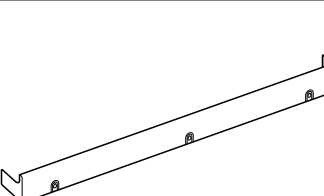
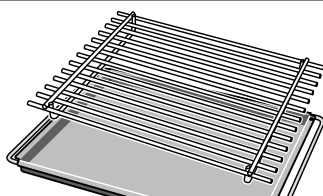
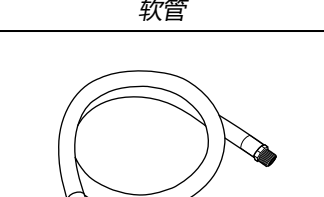
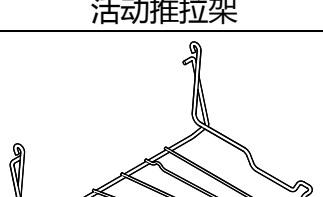
要成功安装烤箱灶，你需要以下设备：

- 燃气压力检测仪/压力计。
- 万用表：用于电气检查。

你还需要以下工具：

1. 电钻
2. 水泥钻（只在将烤箱灶安装在石头或混凝土地板上时才需要）
3. 墙式插座（只在将烤箱灶安装在石头或混凝土地板上时才需要）
4. 钢卷尺
5. 十字螺丝刀
6. 平头螺丝刀
7. 水准仪
8. 铅笔
9. 内六角扳手（随附）
10. 活络扳手
11. 用于固定稳定支架的螺丝
12. 13 毫米扳手或套筒扳手

检查零部件：

6 个锅支架	锅架
	
2 个水平托架	2 个凹形托架
	
基座	Deluxe 烤箱托盘和三脚架
	
软管	活动推拉架
	

安装
在安装完成后，请检查设备用电安全和用气安全。

图 8-1

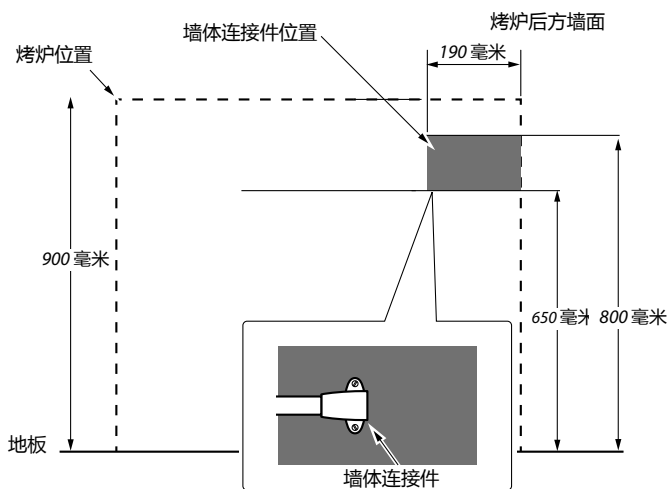


图 8-2

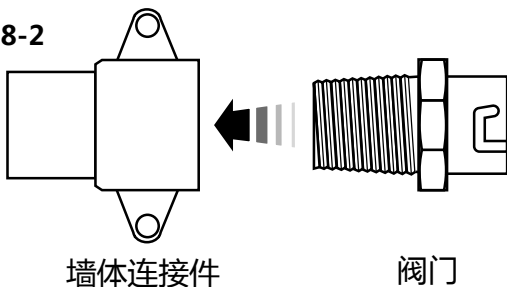


图 8-3

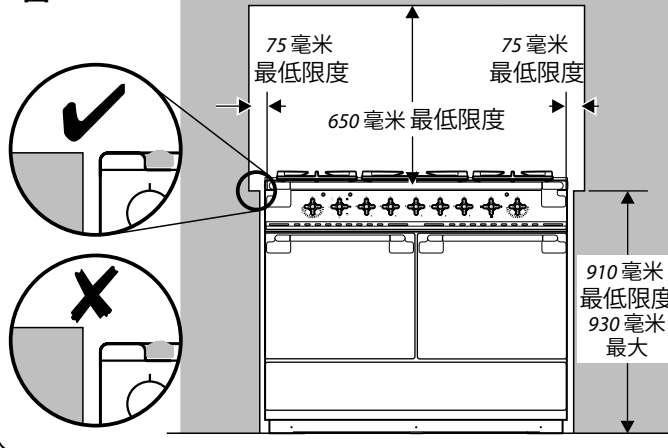
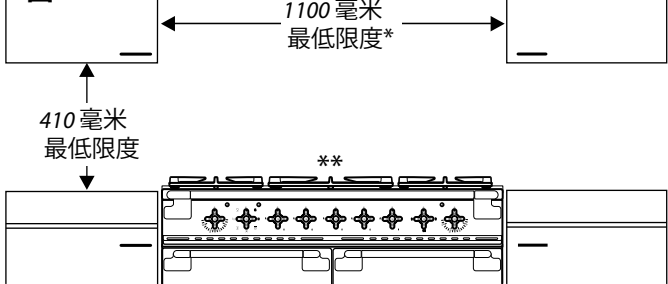


图 8-4



安装墙体连接件

应在安装烤箱灶之前安装墙体连接件。墙体连接件必须放在图 8-1 所示的灰色阴影区内，确保一个安全的供气位置。墙体连接件适用于 15 毫米（外径）铜管焊接接头（图 8-2）。

警告！ 将墙体连接件放到阴影区域外可能会导致火灾和财产损失。

烤箱灶位置

图 8-3 和图 8-4 显示所建议的烤箱灶与附近炊具之间的最小距离。

不应将烤箱灶放置在一个底座上。

上方加热板应与任意相邻的工作台保持水平或高于相邻工作台。

烤箱灶每一侧应留有 75 毫米的间隙，烤箱灶加热板上方应留有 75 毫米的间隙，烤箱灶加热板与任何相邻的垂直表面之间也应留有 75 毫米的间隙。

对于不可燃的表面（例如未涂漆的金属或瓷砖），可将距离减少至 25 毫米。

加热板顶部和水平可燃物表面之间需至少留有 650 毫米间隙。

***在**安装抽油烟机时应根据抽油烟机制造商的说明操作。

**** 必须**根据制造商的说明安装防溅板。应为烟道修整条预留空间，烟道修整条应安装到炉灶上。

位于设备两侧和后侧的家具和墙壁表面应耐热、防飞溅和耐蒸汽。某些类型的乙烯基或层压板厨房家具在受热后特别容易损坏和褪色。

在正常使用烤箱灶的情况下，如果任何材料在温度高于室温 65 °C 的范围内产生脱层或褪色现象，我们对此造成的损害概不承担责任。

不要将烤箱灶围起来——因为必须要移动烤箱灶进行清洁和维护。

如果将烤箱灶放置在靠近厨房角落的位置，则必须留有 130 毫米的间隙，以便开启烤箱门（图 8-5）。实际上，烤箱门能开启的角度会稍微小一些，这会在你开门的时候保护你的手。

安装在两个橱柜之间

我们建议你：

- 将烤炉安装在橱柜前方，并保证任何橱柜门距离烤炉门外表面至少 30 毫米。请注意，此种安装方式可能需要在烤炉后方加塞填充物。我们建议在厨具之间预留 1,110 毫米的距离，以便移动烤炉。
- 请在烤炉两侧预留至少 14 毫米的距离（即在两边的厨具之间预留 1,120 毫米的距离）。应将烤炉放置在中间位置。

我们还建议你在安装好烤炉之前不要固定相邻的橱柜。橱柜门和橱柜正面的装饰性雕花或手柄可能会妨碍打开烤箱门。

移动烤箱灶

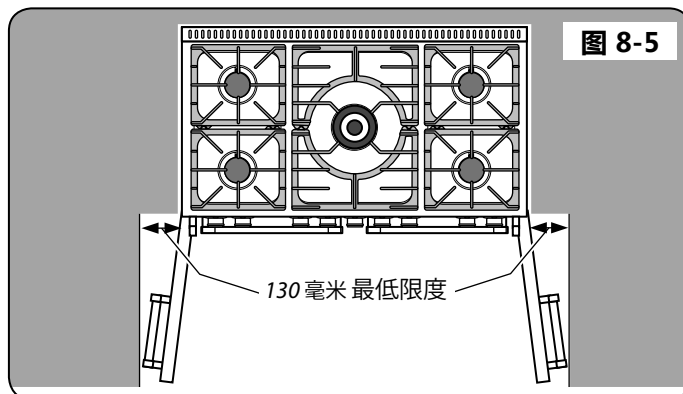
⚠ 绝对不要在未切断电源的情况下移动烤箱灶。

⚠ 烤箱灶非常重，所以请小心移动。

我们建议由两个人移动烤箱灶。确保地毯被固定在地面上或将其掀开，以避免在移动烤箱灶时将其弄乱。

为方便你移动烤箱灶，烤箱灶后面有两个水平辊轴支架，前面有两个螺杆式调平脚。取出聚苯乙烯底板。将烤箱灶向前倾斜，抽出聚苯乙烯底板的前半部分

(图 8-6)。按相同方法将烤箱灶向后倾斜，抽出聚苯乙烯底板的后半部分。

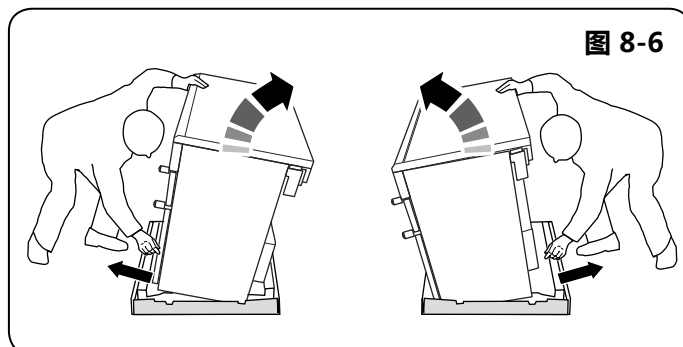


降低两个后辊

要调整烤箱灶背面高度，首先将 13 毫米的螺丝扳手或套筒扳手对准六角调节螺母(图 8-7)。旋转螺母 - 顺时针起出 - 逆时针拧进。

顺时针方向转动 10 圈 (360°)。

确保你降低了两个后辊。



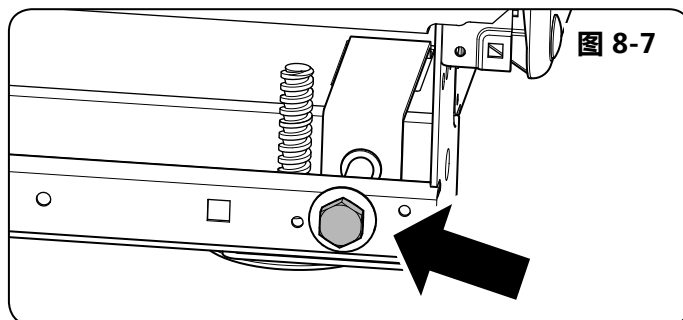
完成移动

展开底板后边缘。打开烤架门和右侧烤箱门，这样便于你在移动烤箱时抓住控制面板的底部 (图 8-8)。

将烤箱灶小心地向后推，使其离开底板。移开底板。

将烤箱灶移动到新位置，只需要预留足够的空间，以便转到其背面即可。

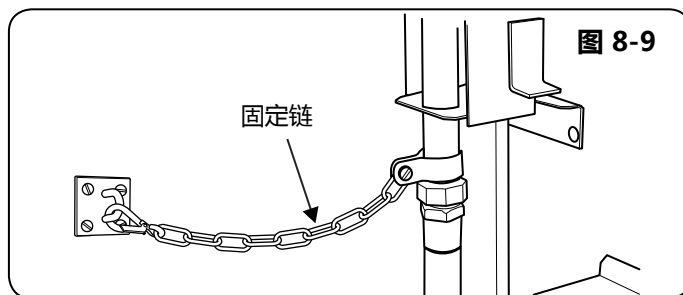
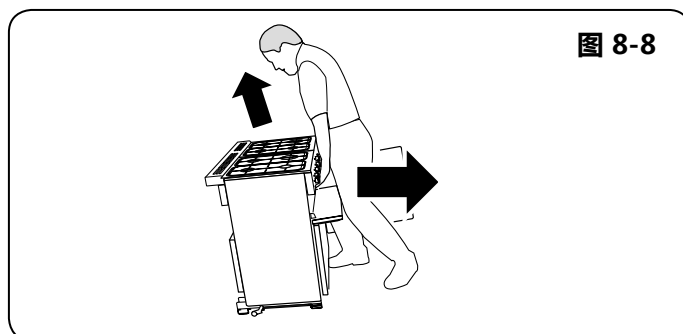
不要拽门把手或控制旋钮来移动烤箱灶。



安装固定链

除另有说明者外，使用灵活的气体连接器的烤箱灶必须使用合适的稳定装置进行固定。

若使用固定链(图 8-9)链条应尽可能短，且牢牢地固定在烤箱灶后方，并使用所提供的挂钩将其固定到墙上(图 8-10)。



安装
在安装完成后，请检查设备用电安全和用气安全。

图 8-10

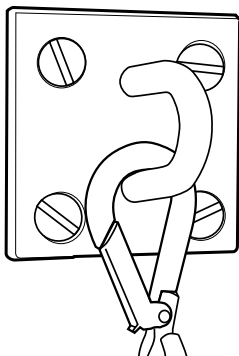


图 8-11

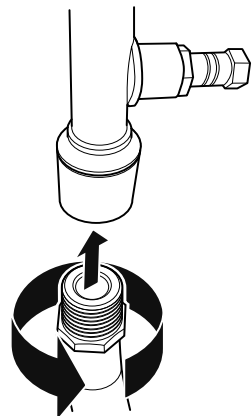


图 8-12

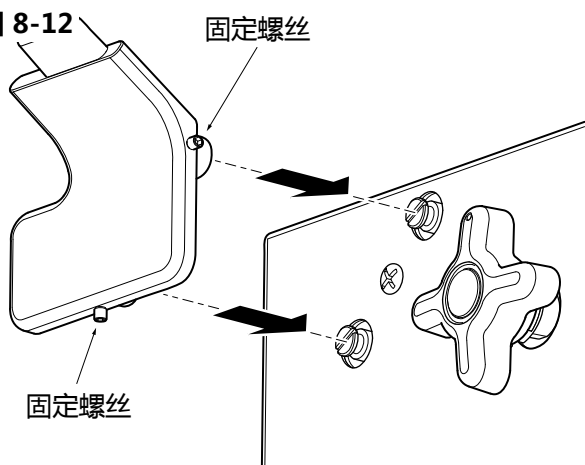
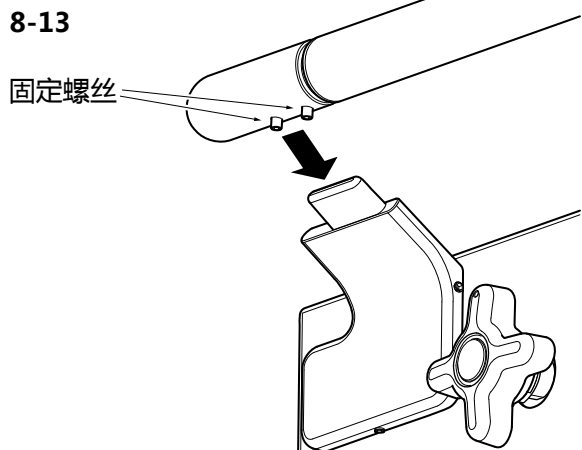


图 8-13



重新放置烤箱灶电线

如果你在烤箱灶连接电源后要移动烤箱灶，你需要切断电源，抓住控制面板并将烤箱灶前部稍微抬起(图 8-8)，你还需要检查烤箱灶后方，确保天然气软管没有被揉在一起。

在操作过程中，请确保电线和天然气软管足够长，以便移动烤箱灶。

安装好固定链后，如果要轻轻移出烤箱灶请断开固定链。在重新放置好烤箱灶后请不要忘了重新扣好固定链。

在重新放好烤箱灶后请再次检查背面，以确保电线和天然气软管没有被揉在一起。

转用液化石油气

如果设备可以转换为液化石油气，请在此时进行转换。请参阅本说明的转换章节和转换套件指示。

水平

建议你使用水准仪测量烤箱的一个烤架，检查是否放置水平。

将烤箱灶放置到新位置，请不要在厨房设备之间的间隙内扭动烤箱灶，因为这可能会损坏烤箱灶或其他厨房设备。

可以调整前座和后辊，将烤箱灶放置水平。

要调整烤箱灶后部高度，请使用 13 毫米的扳手或套筒扳手转动烤箱灶前部底角的调节螺母。

要设置前座，请抬高或降低底座

安装软管

▲ 重要：务必使用合适的密封剂密封软管和进气管接头。

使用合适的密封剂密封天然气软管的螺纹部分。将软管拧入烤箱灶后部的进气管(图 8-11)。拧紧。为避免损坏，请扶好进气管。

安装扶手

请使用随产品包装提供的 2 毫米内六角扳手，拧松扶手支架底部和侧面的 2 颗固定螺丝。将扶手支架安装到面板上的定位凸台上(图 8-12)。

注：手柄支架应该朝上。

将支架贴紧面板并拧紧 2 颗固定螺丝。检查每个支架是否固定牢固。

将扶手放到支架凸块上。使用随产品包装提供的 2.5 毫米内六角扳手，拧紧扶手两端底部的 2 颗固定螺丝以保证牢固(图 8-13)。

燃气接头

必须遵守相关标准。

接头位于炉面下方烤箱灶后部位置。如有疑问，请联系你的供应商。

后盖箱限制供应点的位置。

由于烤箱灶的高度是可以调整的且每个接头各不相同，因此不容易给出精确的尺寸。

在安装软管时，应使入口接头和出口接头与地面垂直，软管应下挂成“U”形（图 8-14）。

⚠ 重要的是，软管没有扭曲或打结，因为这可能会导致火灾和财产损失。

⚠ 重要：务必使用合适的密封剂密封阀门和墙体连接件之间的接头。

将阀门拧入墙体连接件（如图 8-15 所示），使用合适的密封剂密封并确保拧紧。软管内的突起对准阀门上的槽口（图 8-16）。对准后，将软管充分按进阀门并按顺时针方向旋转软管尾端（图 8-17）。释放后，软管将稍微后移并锁定到位。

燃气接驳完成后，请进行压力测试确保烤箱灶通气顺畅。

压力测试

可以在进气管的压力测试点上检查气压。使用扳手卸下螺丝。在使用管材的测试管顶端安装一个合适的压力测量装置。

打开和点燃一个烤盘炉头。

查看铭牌（位于天然气软管旁边）了解测试压力。

关闭炉头并移除压力计。

重新装上螺丝并拧紧。

⚠ 检查设备是否通气顺畅。

⚠ 检查所有炉头是否正常运行。

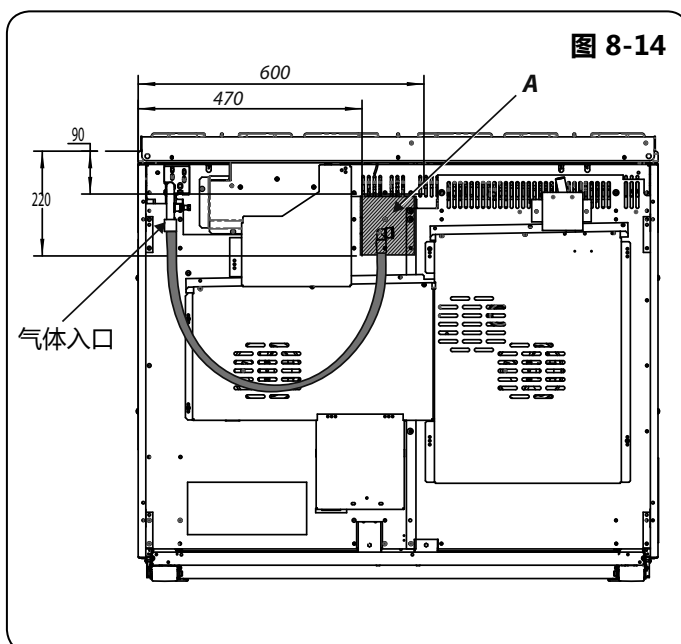


图 8-14

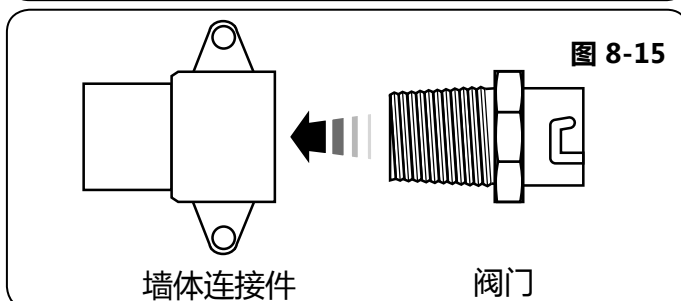


图 8-15

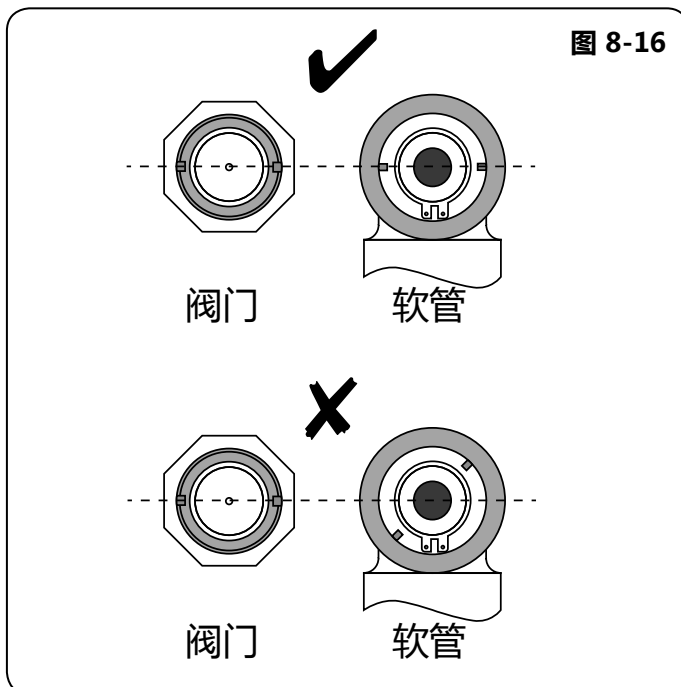
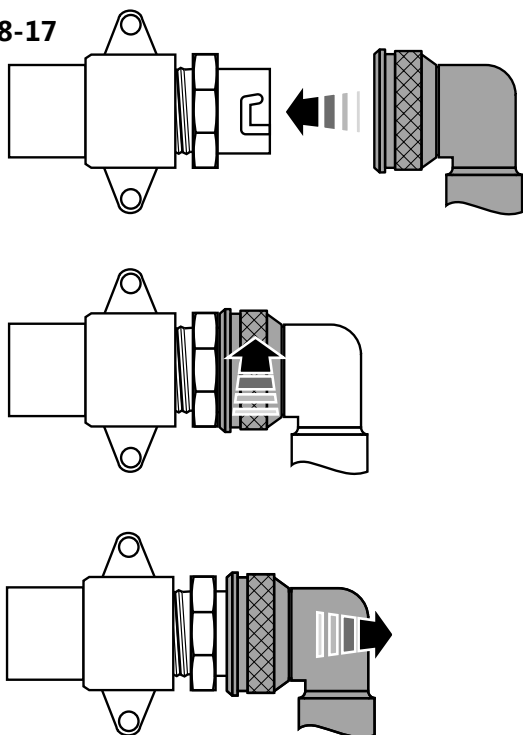


图 8-16

安装
在安装完成后，请检查设备用电安全和用气安全。

图 8-17



电气连接

必须由合格的电工按照国家 and 地方有关法规安装烤箱灶。

电流动作接地漏电断路器

同时使用烤箱灶和其他家用电器可能会导致干扰跳闸，因此我们建议对烤箱灶安装剩余电流动作保护器 (RCD) 或带过载保护的剩余电流动作断路器 (RCBO)。

如有疑问，请咨询合格的电工。

注：烤箱灶必须连接到电压标签所注明的合适的电源，安装带双极开关的合适的烤箱灶控制器，触点间隔至少 3 毫米。

⚠ 烤箱灶不能使用普通的家用电插座。

可取下后面板上电源接线端子保护盖查看电源接线端子。将电源线连接到所用电源的正确的接线端子(图 8-18)。检查链接是否正确安装和接线端子螺丝是否拧紧。使用电缆夹固定电源线。

最后检查

检查灶具

依次检查各炉头（参考说明书前面的‘平板炉头’）。

检查烤箱

按照上文步骤设置时钟，然后打开烤箱。检查烤箱风扇是否开始转动，烤箱是否开始升温。

注：烤箱灯泡不在保修范围之内。

关闭烤箱。

最后安装

安装基座

取出的3个螺钉沿底边的炊具。握住底座到位，并重新安装3个螺丝(图 8-19)。

客户服务

安装商：请在本指南中填写你的详细信息，告知用户如何操作烤箱灶，并将使用说明交给用户。

谢谢。

图 8-18

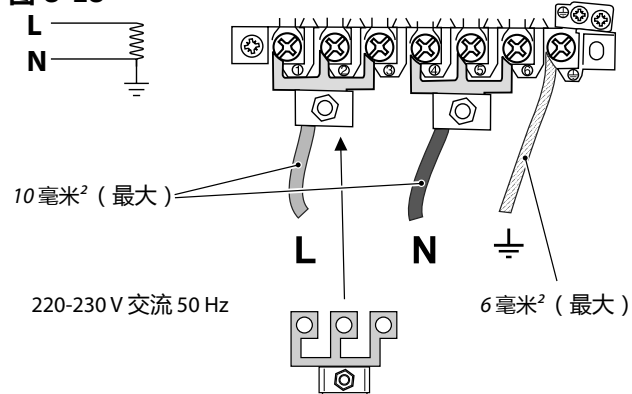
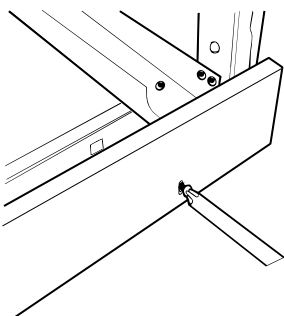


图 8-19



9. 转用液化石油气

请查看本手册背面的‘技术参数’一节，本炉具可转换到你使用的燃气。

必须由具备适当资格的人士进行转换。转换完成后，安装时必须遵守相关规定和当地电力公司的要求。在转换设备之前请阅读说明。

⚠ 不正确地转换设备可能导致保修失效或责任赔偿且可能引起起诉。

⚠ 在维修或替换载气组件时，请在开始操作之前断开燃气供应。在维修或替换完成后，请检查设备是否通气顺畅。

⚠ 请勿使用翻修或未经授权的气体控制器。

⚠ 在维修之前，请断开电源。在重新接电之前，请检查设备电气安全。

取出锅支架和火盖。如果是四个炉头（非多环炉头），请使用合适的扳手取出炉头座顶部（图 9-1）的大型黄铜文丘里管。

要看到多环炉头（图 9-2），你需要取出较小的内盖和较大的外盖。接下来，取下内部黄铜火环（位于外部黄铜火环旁边）。最后，取下炉头座上的铝火环支架。

更换引射器

如果是四个炉头（非多环炉头），请使用长套筒扳手取出旧引射器。

安装新引射器：参见表 9-1 选择合适的类型。拧入六角帽文丘里管（图 9-3）。

对于多环中心燃烧器而言，请在取下火盖和黄铜火环后，使用双头扳手取出引射器。在更换时，要充分拧紧黄铜六角形引射器，确保将两个黄铜六角形引射器中较小的引射器拧入炉头座上较小的开孔中，将较大的引射器拧入炉头座上较大的开孔中。

重新安装火盖，确保以正确方式将其组装到炉头上。

重新安装锅支架。

保存从设备上拆下来的引射器，以备客户将来使用。

注：如果你无法通过取下炉头座来移除引射器，你需要取下控制面板和烤盘。请参阅下文‘卸下控制面板’和‘取下烤盘’部分。

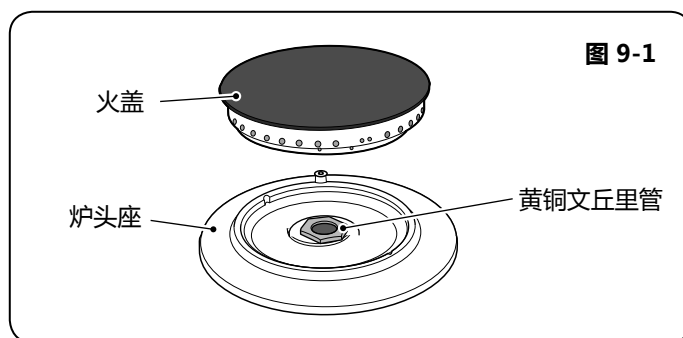


图 9-1

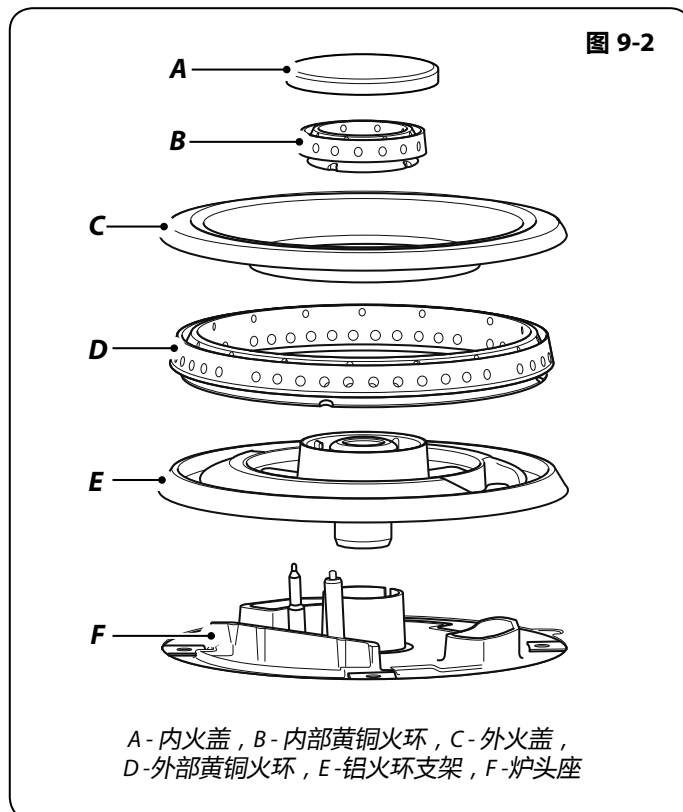


图 9-2

A - 内火盖，B - 内部黄铜火环，C - 外火盖，
D - 外部黄铜火环，E - 铝火环支架，F - 炉头座

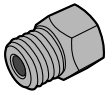
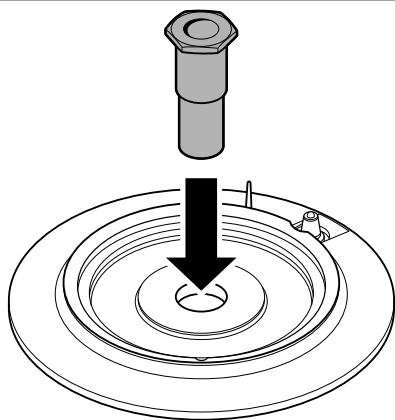
	天然气 12T 2000Pa	LPG 20Y 2800Pa
	150 (外) 75 (内)	92 (外) 46 (内)
中心燃烧器	150 (外) 75 (内)	92 (外) 46 (内)
右前燃烧器	95	64
所有其他燃烧器	120	82

表 9-1

警告 — 仅由被授权人士提供维修服务
在维修之前，请断开电源和煤气。在维修后，请检查设备安全性。

图 9-3



微调

注：本炊具的阀门装有可调节旁路螺丝，可设置关断流量。炊具附带提供适用于天然气灶的旁路螺丝组。要转用液化石油气，必须将旁路螺丝完全拧紧，否则燃烧器将无法调到最低。

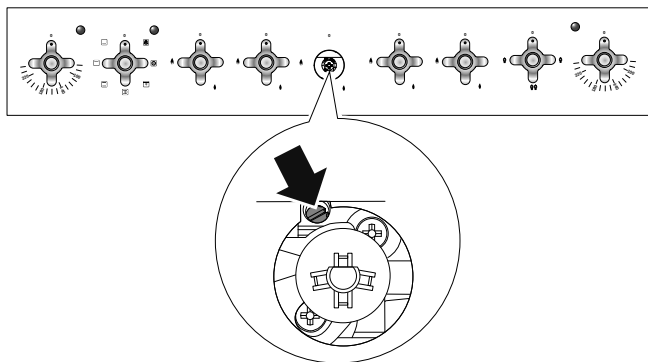
也可以简单地取下控制旋钮 (图 9-4) 来调节旁路螺丝。但是，如果你使用合适的螺丝刀也无法拧动旁路螺丝，则需要卸下控制面板。请参阅下文‘卸下控制面板’。

将各控制旋钮上的旁路螺丝顺时针旋进，直到拧不动为止。

针对所有燃烧器阀门重复上述操作。

重新安装控制旋钮。

图 9-4



卸下控制面板

注：如果你无法通过取下控制旋钮来调节旁路螺丝，则需要取下控制面板和烤盘。

拉动控制旋钮将其取下。使用 2.5 毫米的内六角扳手，拧松扶手两端底部的 2 颗固定螺丝并取下螺丝 (图 9-5)。使用 2 毫米的内六角扳手，拧松扶手支架两端底部的 2 颗固定螺丝并取下螺丝。

取下控制面板底部 (图 9-6) 的 3 颗固定螺丝 (A)。取下被扶手支架遮盖的 2 颗螺丝 (B)。往上抬起控制面板，注意不要损坏或拉紧接线。

▲ 警告！所有电线必须放回原位——我们建议你在断开任何电线之前拍照。

小心拔下电线。要做到这一点，请握住塑料外壳，将接线片从控制面板上拉出。

取下烤盘

在烤盘上，你需要取下四个外部燃烧器上的黄铜文丘里管并往上取出炉头座。此后，轻轻推回连接引线上的黑色套管，扶住接线端子底部，拉动电极。

卸下将多环中心燃烧器固定在位的 4 颗螺丝。现在可以抬升烤盘，烤盘此时仍然通过地线与本设备相连，请轻轻拉下地线取下烤盘。

取下旧引射器。保存从设备上拆下来的引射器，以备客户将来使用。

▲ 在重新安装烤盘之前，必须将接地线重新连接到烤炉后方的接地片。

图 9-5

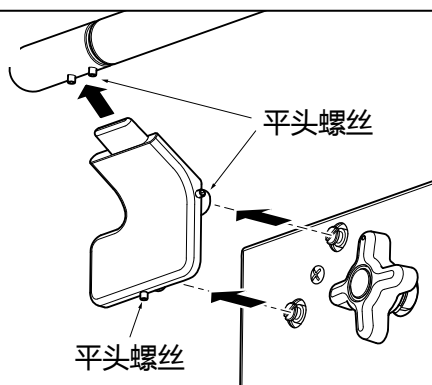
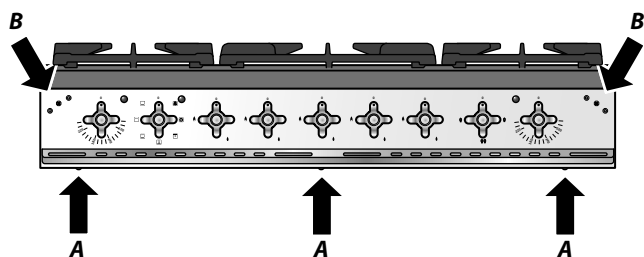


图 9-6



警告 — 仅由被授权人士提供维修服务
在维修之前，请断开电源和煤气。在维修后，请检查设备安全性。

重新安装烤盘，确保使点火导线穿过烤盘。

注：在重新安装烤盘时，请注意不要损坏或移动火焰安全探针 (图 9-7)。

重新安装各炉头座，确保重新连接点火导线并滑动绝缘套管到相应位置。重新安装黄铜文丘里管。

贴上标签

将适当的标签贴到铭牌上，说明设备所设置的气源。

压力测试

可以在进气管的压力测试点上检查气压 (图 9-8)。使用扳手卸下螺丝。在使用管材的测试管顶端安装一个合适的压力测量装置。

打开和点燃一个烤盘炉头。

查看铭牌（位于天然气软管旁边）了解测试压力。

关闭炉头并移除压力计。

重新装上螺丝并拧紧。

⚠ 检查设备是否通气顺畅。

⚠ 检查所有炉头是否正常运行。

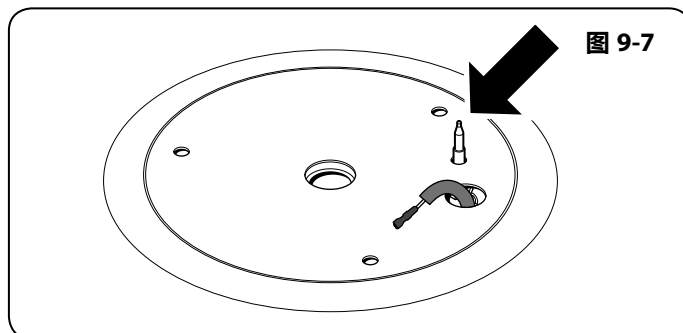


图 9-7

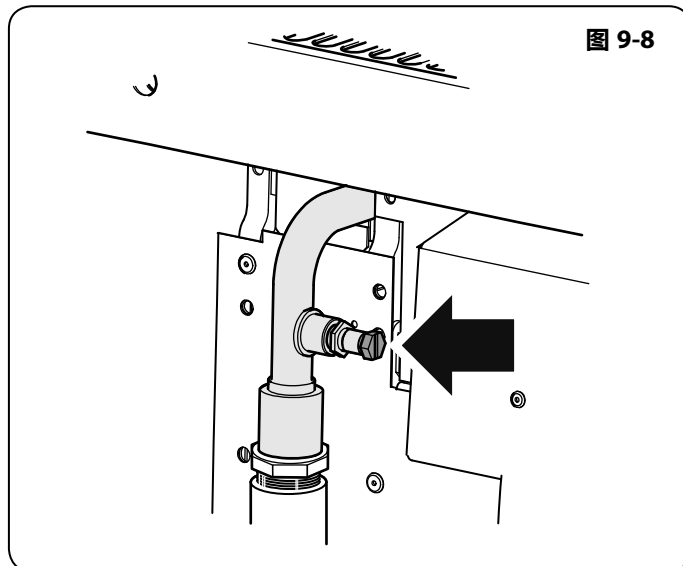
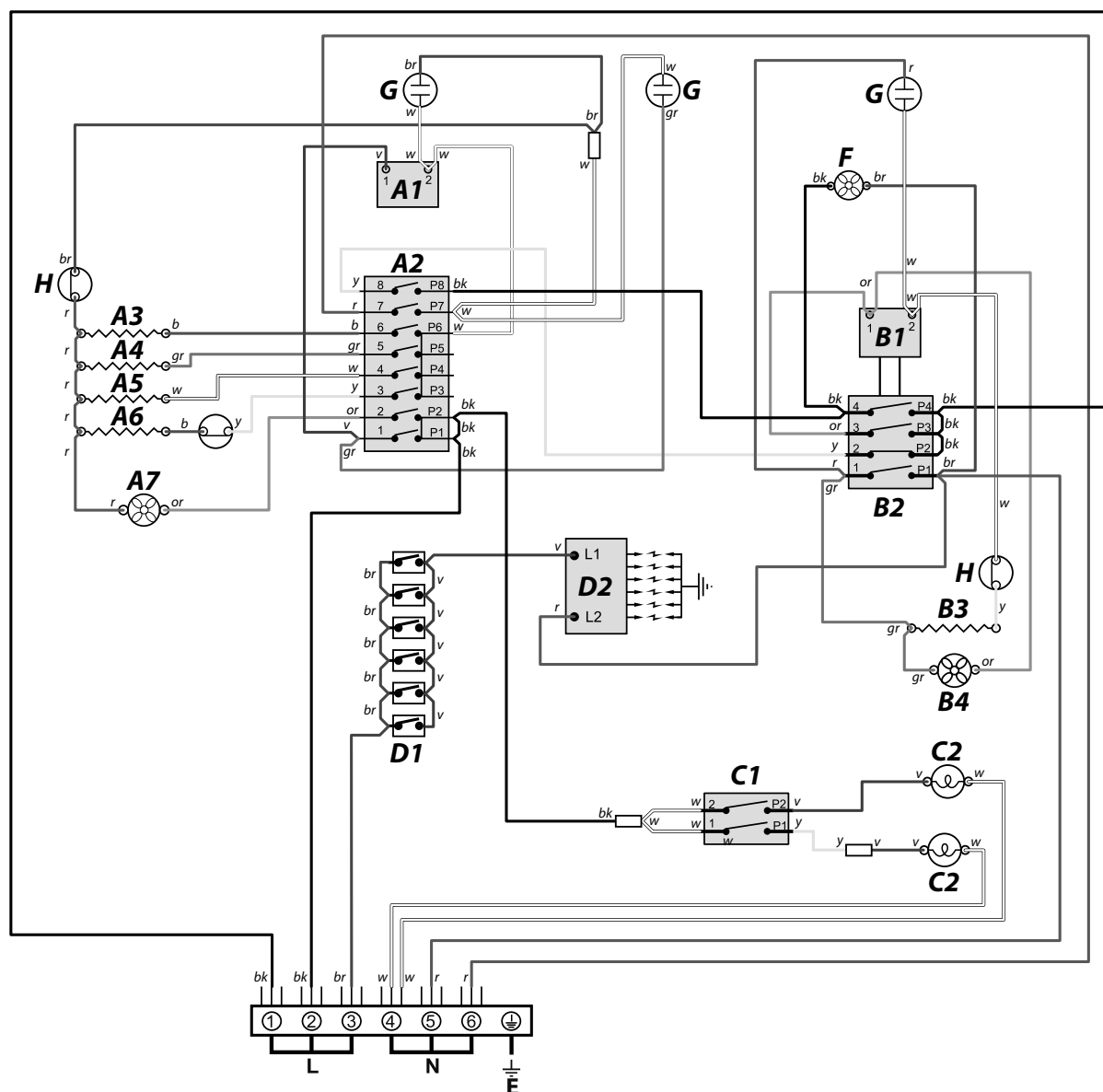


图 9-8

10. 电路图



重要

电路图所示的接线适用于单相电源。功率适用电压为230V，频率为50Hz。

代码	说明
A1	左侧多功能恒温烤箱
A2	左侧多功能烤箱控制开关
A3	左侧多功能烤箱底部元件
A4	左侧多功能烤箱顶部元件（外副）
A5	左侧多功能烤箱上色元件（内副）
A6	左侧多功能烤箱风扇元件
A7	左侧多功能烤箱烤箱风扇
B1	右侧恒温烤箱
B2	右侧风扇烤箱控制旋钮
B3	右侧风扇烤箱元件
B4	右侧烤箱风扇

代码	说明
C1	烤箱灯开关
C2	烤箱灯
D1	烤箱灯开关
D2	点火装置
F	冷却风扇
G	氙
H	热断路器

代码	颜色
<i>b</i>	蓝色
<i>br</i>	棕色
<i>bk</i>	黑色
<i>or</i>	橙色
<i>r</i>	红色
<i>v</i>	紫罗兰色
<i>w</i>	白色
<i>y</i>	黄色
<i>g/y</i>	绿色/黄色
<i>gr</i>	灰色

11. 技术参数

烤箱灶类别：天然气 12 T 2000 Pa.

烤箱灶包装随附转换工具包，可将天然气转换成液化石油气 20 Y 2800 Pa

安装商：请为用户提供该说明。

铭牌位置：烤箱灶背面，打开烤箱门，在序列号、继电器铭牌下方。

目的地国家：中国

接头

燃气(Rp 1/2，右侧后部)		电力
天然气	12 T 2000 Pa	220-230V 50Hz
液化石油气	20 Y 2800 Pa	

请查看设备铭牌了解测试压力。

尺寸

高度	最小 910 毫米	最大 930 毫米
总宽度	1092 毫米	
总深度	595 毫米（到控制面板前部）646 毫米（包括手柄）	
距离烤盘最低高度	650 毫米	

请查看 ‘放置烤箱灶’ 。

功率

烤盘	天然气 12T	液化石油气 20Y
多环中心燃烧器	4.3 kW	3.8 kW
大炉头	2.6 kW	2.5 kW
小炉头	1.6 kW	1.5 kW

左侧烤箱	2.5 kW
右侧烤箱	2.5 kW

最大总用电负荷（近似值，包括烤箱灯、烤箱风扇等）：5.1 kW。

所有功率基于 230V。

RANGEmaster

电话: 400-888-6288 传真: 0760-22264283

电子邮箱: vatti@vatti.com.cn