

使用说明书



樱花

嵌入式烤箱 SCE-K6502



关注樱花，服务更便捷

感谢您使用樱花嵌入式烤箱！

为了使您能正确、安全的使用本产品，请在安装及使用前仔细阅读本说明书，并将说明书妥善保存，以备参阅，也可登陆 www.sakura.com.cn。

本文所示图片仅供用户参考，请以实际产品为准。
本文所提供的信息可不经事先通知进行修改。
樱花卫厨（中国）股份有限公司对本文内容保留解释权。

目录

一、安全注意事项	1
二、使用注意事项	3
三、开箱检查	4
四、结构示意图	4
五、安装说明	5
六、使用说明	6
七、清洁保养	8
八、故障判断与处理	8
九、配线图	9
十、产品规格	9
十一、产品中有害物质的名称及含量	10
十二、烹饪时间表	11
十三、售后服务与包修	13

产品执行标准

GB 4706.1 《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》



GB 4706.22 《家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求》

一、安全注意事项

为了避免对使用人员及其他人员造成危害及财产损失，特作如下区分及标志。
以下均为有关安全的重要事项，敬请严格遵守，并在充分理解的基础上正确使用。

■ 注意、禁止内容的图标

							
小心烫伤	小心触电	严格执行	需要接地	禁止	禁止触摸	禁止湿手操作	禁止拆卸

 警告	
 需要接地 电源插座必须有可靠的接地线，才能通电使用，以确保安全，接地不良将可能引发触电或其它意外伤害。	 严格执行 拔出电源插头时，必须手握插头的端部将其拔出，请不要手拿电源软线拔插头，否则易发生触电、短路、起火等危害。
 禁止 使用电源线时不得弯曲、拉伸、扭转、打结、重物扣压、夹击。	 禁止拆卸 非专业人员不得擅自对本机进行拆卸或更换零件。
 严格执行 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换专用电源软线。	 禁止 请不要使用松动或接触不良的电源插座，否则导致触电、短路、起火等危害。
 小心烫伤 打开烤箱门时可能会有蒸汽逸出，不要离烤箱太近，以免蒸汽烫伤。	 小心触电 为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。
 严格执行 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，因为它们会擦伤玻璃表面，从而导致玻璃破碎。	 禁止 在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。
 严格执行 如果烤箱出现任何故障请立即断电停止使用。	 禁止 严禁把易燃的物品放入烤箱内。

⚠ 注意

 <p>器具在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热元件。</p> <p>禁止触摸</p>	 <p>请不要让儿童和行动不方便者自己使用，更不要放在幼儿可以触及到的地方使用，否则可能导致烫伤、触电和其它意外伤害。</p> <p>严格执行</p>
 <p>请单独使用10A或以上的插座，且确定插座接触良好，切勿与其他电器共用一个插座。</p> <p>严格执行</p>	 <p>请不要将烤箱浸泡在水中，或对其喷、洒水，否则有短路或触电的危险。</p> <p>禁止</p>
 <p>不能使用蒸汽清洁器清洁烤箱，因蒸汽渗入器具内会导致电击危险。</p> <p>小心触电</p>	 <p>工作期间可能会有热气逸出，切勿接触通风孔。</p> <p>禁止</p>
 <p>请不要在手脚潮湿、赤脚的状态下触摸烤箱。</p> <p>禁止湿手操作</p>	 <p>整机远离热源、煤气和酒精等易燃品。</p> <p>严格执行</p>
 <p>严禁将易燃不耐温的食具及烹饪容器放入烤箱内。</p> <p>禁止</p>	 <p>请勿使用烤箱储存任何物品。</p> <p>禁止</p>
 <p>请不要将重物放在开启的烤箱门上。</p> <p>禁止</p>	 <p>请不要使用连接多个插头的多功能插座。</p> <p>禁止</p>
 <p>将水倒入高温烹饪箱会产生热蒸汽，切勿将水倒入高温烹饪箱中。</p> <p>禁止</p>	 <p>严禁将烤箱及电源插座安装在可能受潮或容易被水淋湿的地方。</p> <p>禁止</p>
 <p>电源只适用于220±10%V/50Hz，若所在地区电压波动太大，加装稳压器配合使用。</p> <p>严格执行</p>	 <p>整机拆除之塑料袋和包装箱放在儿童够不到的地方保存，防止儿童玩耍时发生意外伤害。</p> <p>严格执行</p>


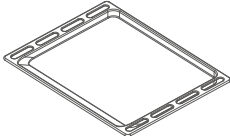

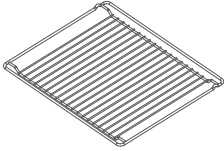

二、使用注意事项

- 本产品用于家庭烹饪，不得作为其他用途或商业目的烹饪。
- 不要加热盛于密闭容器的食物，在加热下会增加容器内压力，可能会引起爆炸，使机器受到损伤，同时人体也会受到伤害。
- 在每次使用后，请及时清洗并擦干机器，因为冷凝后的浓缩物在长时间下可能会对机器产生腐蚀作用。
- 不要使用使烤箱生锈的物体，这样会损伤您的烤箱。
- 不要将潮湿的食物长期存放在烤箱内，它可能导致烤箱内产生异味及腐蚀。
- 烤箱不使用时，请确认其处于关闭状态。
- 烤箱开启后附件和烹饪容器会变得十分灼热，从烹饪箱中取出附件或烹饪容器时必须戴上烤箱手套。
- 烤箱不可作为玩具被儿童使用。
- 打开拉门时，请勿触摸拉门的铰链、边沿及角落，这样可能会产生机械创伤。
- 烹饪食物时，请小心操作，不要将食物的容器侧倾而使积液流出或食物流出。
- 在关闭烤箱门时，烤盘、烤架可能会刮伤门板，将附件插入烹饪箱时使其尽量靠里。

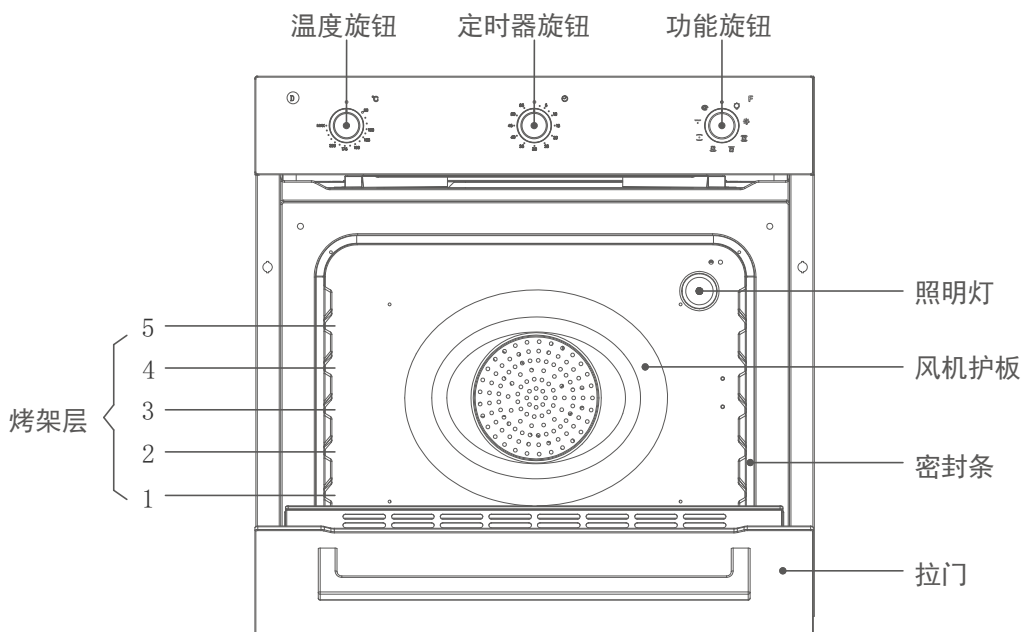
特别说明：请严格按照本说明书规定使用，由于对本产品不当使用造成的任何财产损失、人身损害，本公司不承担责任。

三、开箱检查

为保证您顺利、正确的安装与使用，请您在开箱后逐一检查以下附件是否齐全。

附件名称、形状	数量	附件名称、形状	数量
 使用说明书	1	 烤盘	1
 樱花服务中心 明细表	1	 烤架	2
 橱柜螺钉	4		

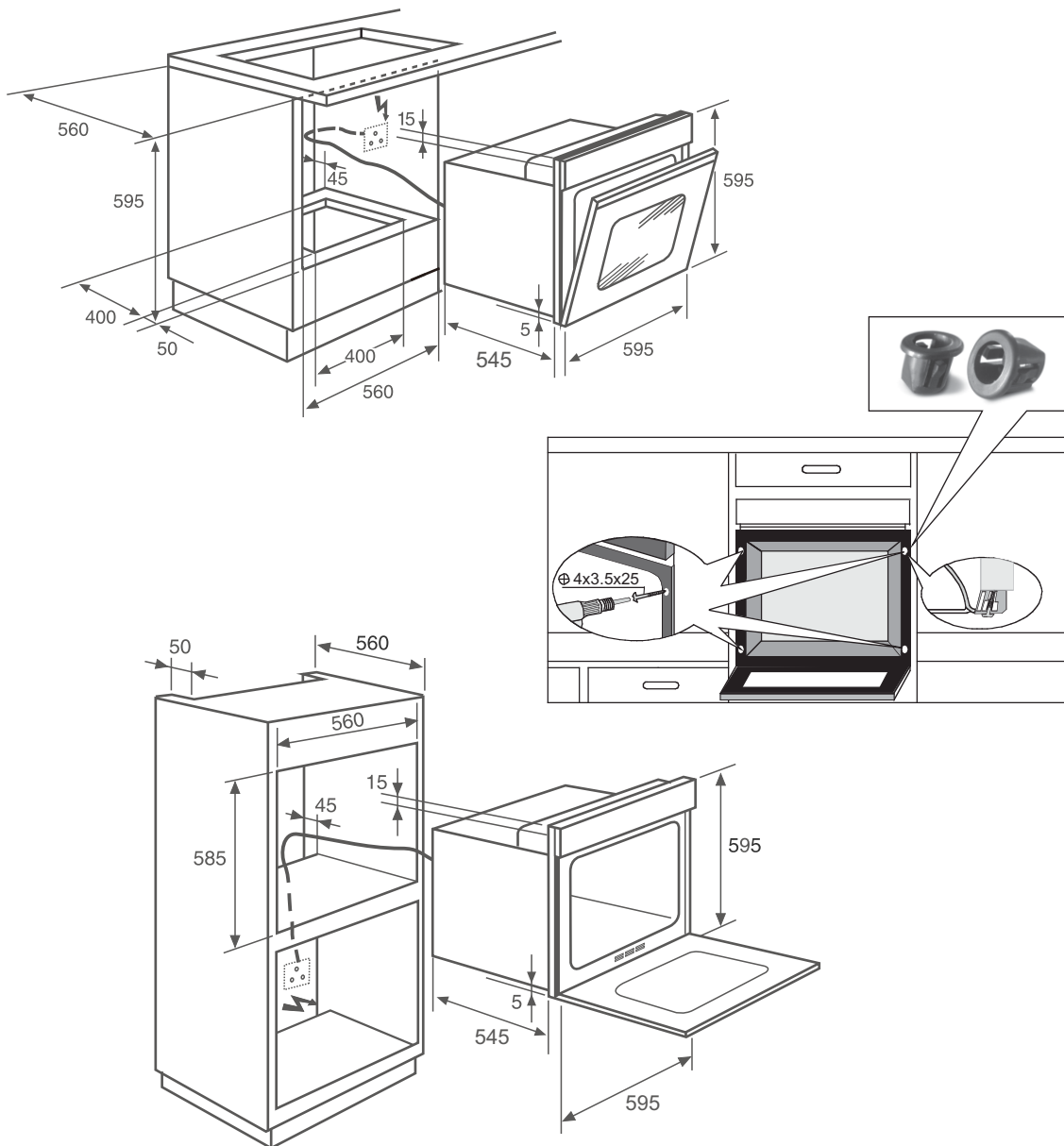
四、结构示意图



五、安装说明


■ 安装注意事项

- 安装烤箱的橱柜材料（木材、粘合剂）必须耐温120℃以上。
 - 拆除橱柜背板，以确保烤箱周围充分通风，请保持后有大于45mm的空隙。
 - 必须在烤箱前留有80cm以上的空间。
 - 将烤箱安装在橱柜的适当位置，可将其放置在工作台下方或放进直立的橱柜中，通过烤箱边框上的四个固定孔用四颗附件的螺钉将其拧紧固定到位（见安装示意图）。
- 注：电源插座建议安装在机器隔壁橱柜中(如安装示意图)。



六、使用说明

■ 建议：

- 第一次使用烤箱时，推荐您清空烤箱腔内包装材料，并选择风烤  加热模式，将温度旋钮调至最大位置加热1小时，然后，开启烤箱门通风。首次使用时，烤箱可能会散发出刺鼻的烟雾，这是由于烤箱周围隔热板的粘合剂首次受热造成的，属于正常现象，如果确实发生了，您只需等待烟雾散尽，就可以把食物放进烤箱里烹饪。
- 在第一次使用附件前，请用软洗碗布彻底清洁附件。

■ 操作面板/功能说明



- 功能旋钮：工作模式选择，共八个功能模式；
- 定时器旋钮：工作时间提醒功能，5~60分钟，当到达设定的烹饪时间时，会响起几秒钟的响铃信号，提示烹饪时间完成；
- 温度旋钮：温度设定功能，范围50~250°C；

■ 操作方法

● 启动

- 步骤一：功能选择，将功能旋钮旋转至对应功能图标位置；
- 步骤二：工作时间设定，顺时针旋转定时器旋钮至所需时间的对应刻度；
- 步骤三：工作温度设定，顺时针旋转温度旋钮至所需温度的对应刻度位置。









● 关机

将功能或温度旋钮旋到起始时，机器停止加热；建议将两个旋钮均复位进行关机。

● 注意

定时器只起到提醒工作完成的作用，不会切断电路停止工作（即当设定时间到时，若不将温度/功能旋钮复位，则机器仍处于加热状态），故在工作结束或烹饪完成后，请务必将功能及温度旋钮复位，以免机器一直处于工作状态，引发安全隐患。

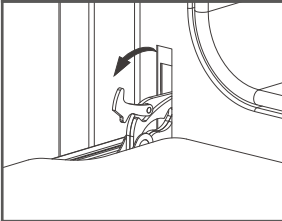
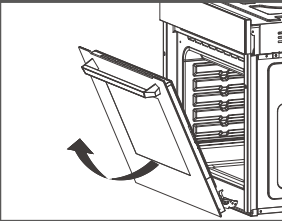
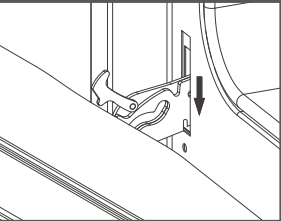
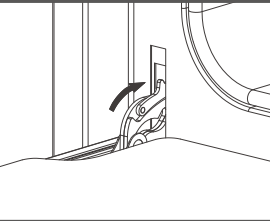
■ 功能模式说明

序号	功能图标	温控范围	功能
1			打开烤箱灯 这一步将自动激活散热风扇。
2			解冻 当旋钮被置于这个位置。风扇就会使室温空气在要解冻的食物周围流通，使食物解冻，并保持食物中的蛋白含量。
3		50~最大	自然对流 使用烤箱上加热管和下加热管进行加热。这是焙烤的传统形式。这一功能在炙烤大块连骨肉和野味，烘焙饼干和苹果的效果很理想，它可使食物好看而酥脆。
4		50~最大	风扇烹饪 同时使用上加热管和下加热管时，用风扇使空气在烤箱内部循环。我们建议您使用这一功能来烹饪家禽肉、糕点、鱼和蔬菜。这一功能可让热能更好地穿透食物，从而缩短预热和烹饪时间。无需考虑食物的配制方法是否相同，同一个地方或者多个地方可同时烹饪不同的食物。该功能可使食物均匀受热，且不会造成窜味。
5		50~最大	风扇 + 下加热管 该功能可用于烹饪精致的食物（如馅饼和蛋奶酥等），效果很理想。
6		50~最大	烧烤：使用烤架 只使用上加热管，温度可调。预热5分钟就可使元件红热，可确保成功烹饪烤肉、烤肉串及烤蔬菜。白肉与烤架要保持一定距离，这样虽然需要更长的烹饪时间，但是也会使烤肉味道更好。红肉和鱼片放在架子上的同时，下面可放滴油盘。
7		50~200	风扇辅助烧烤 使用上加热管与风扇，风扇能使空气在烤箱内部循环。烤红肉时，要预热烤架，烤白肉时则不需要。此功能适用于烹饪较厚的食物，如整块的猪肉和家禽肉等。可直接把食物放到中层的烤架中央。将滴油盘放置在烤架下方以收集汁水。不要让食物太靠近发热元件。烹饪时间过半，需给食物翻面。
8		50~最大	披萨功能 搭配在烤箱内循环的热风，这一功能可确保完美烹饪类似披萨或者法式面包的食物。

七、清洁保养

1. 为延长烤箱的使用寿命，应定期保养，保养前请务必断开电源。
2. 烤箱使用后，箱体内部的温热余温有利于清洁箱体内部，可用温水擦拭清洗，如在使用过程中粘上难以去除的污物，可以到商店购买专用的清洁剂，清洗后将清洁剂擦洗干净，并保持箱体内部干燥。切不可使用具有腐蚀性的清洁剂、高酒精浓度的清洁剂、硬的清洗垫或海绵、高压清洁器或蒸汽清洁器，这些都有可能损坏搪瓷内胆。

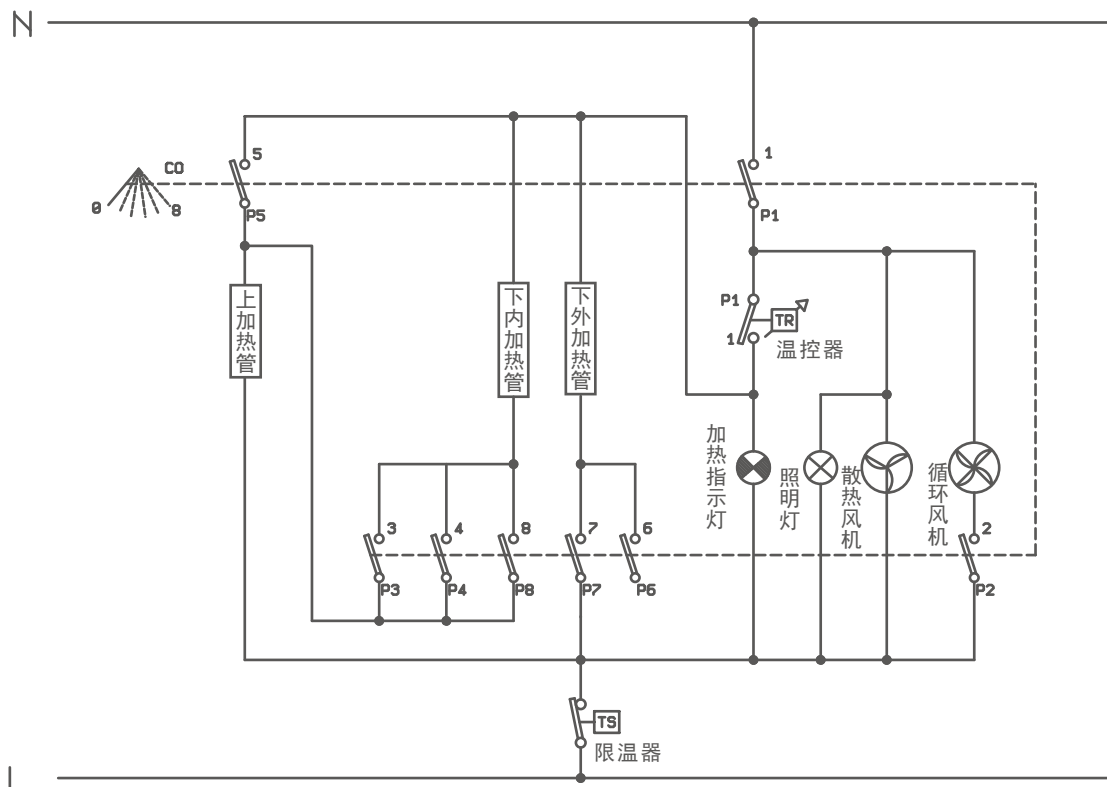
■ 烤箱柜门拆装

拆卸烤箱柜门		安装烤箱柜门	
第1步：完全打开烤箱柜门； 第2步：将柜门左右两侧铰链锁止片分别完全掰开(图A)； 第3步：用双手握住柜门左右两侧，将柜门关小一点并向上提动，然后拉出(图B)。		第1步：将柜门铰链对准插入左右两侧的支架槽中(图C)； 第2步：完全打开烤箱柜门； 第3步：再将柜门左右两侧铰链锁止片分别完全掰合(图D)； 第4步：关上烤箱柜门。	
			
图A	图B	图C	图D

八、故障判断与处理

故障判断	原因分析	处理方法
机器无工作反应	原因1：未接通电源	将电源线插头插入电源插座
	原因2：电源插座没电	联系资质电工检测
	原因3：控制系统连接线未连接	断开电源，联系售后服务中心
	原因4：温度/功能旋钮控制开关损坏	

九、配线图



十、产品规格

产品型号	SCE-K6502
机体尺寸(宽x高x深)	595mmX595mmX567mm
额定电压	220V~
额定频率	50Hz
额定功率	2100W
额定容积	65L
烘烤档位	8档
机体重量	27.08Kg

十一、产品中有害物质的名称及含量

- 根据国家《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》，列出以下本产品可能包含的有害物质的名称和含量。

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
金属结构件	○	○	○	○	○	○
橡塑件	○	○	○	○	○	○
电子电器件	×	○	×	○	○	○
包装印刷材料	○	○	○	○	○	○
玻璃材料	○	○	○	○	○	○
紧固件	×	○	○	○	○	○

本表格根据SJ/T 11364编制。

○：表示该有害物质在该部位所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部位的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

备注：所含有的非环保类物质或元素皆由于技术和工艺水平限制，暂无法实现非环保类物质或元素的完全替代或减量化，但我们一直在为改善此项目而努力。



本产品环保使用期限为15年，只有在本产品说明书所述的正常情况下使用时，环保使用年限才有效。

产品回收处理提示性说明

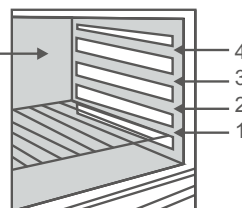
依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，当产品超过使用年限、用户不再需要此产品或经过维修无法正常工作时，不应随意丢弃，请交由具有废弃电器电子产品处理资格的企业进行回收处理。

十二、烹饪时间表

以下建议仅可作为粗略指南使用。依据所烹饪食物的质量、新鲜度、大小和厚度，实际烹饪时间可以有所不同。当然，烹饪时间在一定程度上取决于口味。上菜前将食物先放置几分钟，因为在食物被移出烤箱后，其烹饪过程还会继续。

窍门：降低温度可以避免食物表面变干硬。

烤架位置



食物	份量	静态烤箱			电风扇烤箱			备注
		烤盘/架位置	烹饪时间(分钟)	烤箱温度	烤盘/架位置	烹饪时间(分钟)	烤箱温度	
意大利面类								
千层面	3.5kg	2	70~75	220	2	60~65	200	将千层面放入未加热的烤箱
肉馅卷	1.8kg	2	50~60	220	2	40~50	200	将肉馅卷放入未加热的烤箱
意大利面	2.5kg	2	55~60	220	2	45~50	200	将意大利面放入未加热的烤箱
焙烤（非蛋糕类）								
面包	1kg面团	2	35 10 (预热)	200	2	30~35 10 (预热)	180	将生面团做成面包条的形状，然后用刀在生面团上划出一个十字形。让生面团发酵至少2个小时。用油脂涂抹烤盘，然后将生面团放到烤盘中部。
披萨	1kg	1	25~35	190	1	20~25	190	将烤箱加热15分钟，然后将披萨涂了油脂的烤盘上。加西红柿、奶酪、火腿、油、盐和牛至装饰
糕点(冷冻) 肉馅油酥合	24个	1	30~35	220	2	25~30	200	将24个肉馅油酥合放进烤箱里然后烘焙
香草橄榄油 面包(4个)	每个用 200g面团	2	25~30	200	2	20~25	180	将烤箱加热15分钟，在烤盘上涂上油脂。加油和盐将这4个香草橄榄油面包调味。让它们在室温下发酵至少2个小时，然后放入烤箱

食物	份量	静态电烤箱			电风扇烤箱			备注
		烤盘/架位置	烹饪时间(分钟)	烤箱温度	烤盘/架位置	烹饪时间(分钟)	烤箱温度	
肉类								
所有的肉类都可用浅的或者深的烤盘烤制 可覆盖浅烤盘以避免其向烤箱内壁溅油 烤制时间不因肉类是否被覆盖而不同								
整块牛肉	1kg	3	70~80	220	3	50~60	200	将肉放到深的耐热玻璃烤盘中，用盐和胡椒调味；烹饪过程中要不断翻转牛肉。
整块无骨肉	1kg	2	100~110	220	2	80~90	200	将肉加香草、香料、油和黄油，然后放在带盖子的耐热玻璃烤盘里烹饪。
整块去骨小牛肉	1.3kg	1	90~110	220	2	90~110	200	烹饪方法同上。
整块牛里脊肉	1kg	2	80~90	220	2	80~90	200	烹饪方法同上。
兔肉与家禽肉类								
珍珠鸡肉	1~1.3kg	2	60~80	220	2	60~70	200	将珍珠鸡肉加很少的油，用香草和香料调味，放到一个深的耐热玻璃烤盘或陶器烤盘里。
鸡肉	1.5~1.7kg	2	110~120	220	2	100~110	200	依照烹饪珍珠鸡肉的步骤。
兔肉块	1~1.2kg	2	55~65	220	2	50~60	200	将相同大小的所有肉块放到耐热玻璃烤盘里，用香草和香料调味，需要时翻转肉块。
蛋糕类								
椰子蛋糕	\	1	55	180	1	50	160	用22cm深的烤模，需预热10min
海绵蛋糕	\	1	55	175	1	40~45	160	用22cm深的烤模，需预热10min
胡萝卜蛋糕	\	1	65	180	1	50~60	160	用22cm深的烤模，需预热10min
杏饼	700g	1	40	200	2	30~35	180	用22cm深的烤模，需预热10min
水果								
整颗苹果	1kg	1	45~55	220	2	45~55	200	在开放的耐热玻璃烤盘或者陶制烤盘中烤制苹果。然后留在烤箱里冷却。
梨	1kg	1	45~55	220	2	45~55	200	依从以上步骤。
桃子	1kg	1	45~55	220	2	45~55	200	依从以上步骤。

食物	份量	静态烤箱			电风扇烤箱			备注
		烤盘/架位置	烹饪时间(分钟)	烤箱温度	烤盘/架位置	烹饪时间(分钟)	烤箱温度	
蔬菜类								
西葫芦	800g	1	70	220	1	60~70	200	将西葫芦切片，放入一个耐热玻璃烤盘中，加黄油和盐。
马铃薯	800g	2	60~65	220	2	60~65	200	将马铃薯切成大小相等的块，放入一个耐热玻璃烤盘中。用盐、牛至和迷迭香调味。浸油烹饪。
胡萝卜	800g	1	80~85	220	1	70~80	200	将胡萝卜切片，放入一个耐热玻璃烤盘中烹饪。
鱼类								
鳕鱼	3条整鱼或者1kg	2	40~45	220	2	35~40	200	在鳕鱼上撒上盐、油和洋葱，用耐热玻璃烤盘烹饪。
三文鱼	700g每片2.5cm厚	2	30~35	220	2	30~35	200	将三文鱼放到开放的耐热玻璃烤盘中，加盐、胡椒和油烹饪。
鲷鱼	1kg	2	40~45	220	2	35~40	200	加盐和满满的1调羹油烹饪。
鳊鱼	2整条	2	40~45	220	2	35~40	200	加油和盐放入盘中加盖烹饪。

十三、售后服务与包修

若按故障判断与处理方法仍无法解决问题，请与当地分公司联系。

● 联系内容

1. 姓名 2. 地址 3. 联系电话 4. 故障状况 5. 机型

● 包修事宜

1. 整机包修期为一年。从购买开立发票日起一年内，凭购机发票，进行包修。

2. 下列情况不在包修范围内：

- A. 消费者因使用、维护、保管不当造成损坏的。
- B. 非樱花公司专业维修人员拆动造成损坏的。
- C. 发票型号与修理产品型号不符或者涂改的。
- D. 因不可抗力造成损坏的。

● 联系方式

地址：江苏省昆山市青阳南路1号

网址：www.sakura.com.cn

服务专线：400-166-66668

电话：0512-57710968

传真：0512-57707060

邮编：215300



櫻花

櫻花衛廚(中國)股份有限公司

2017年02月06日出版

Y47-1165