

ROBAM老板

精湛科技 轻松烹饪



使用说明书

KQWS-2600-R025

电烤箱

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管
本产品执行标准 GB 4706.1 GB 4706.22 T/ZRC-01

老板厨房电器 为世界构建更多幸福的家




目 录

安全注意事项	1
产品简介	3
安装说明	5
使用说明	6
常见故障及处理方法	12
维护和保养	12
电气原理图	13
回收处理提示性说明	14
客户服务	15
全国电码电话防伪查询使用说明	16
产品包修卡	17

安全注意事项


为了避免给使用者及其他人员造成危害或者财产损失，特作如下区分及标志。
均为有关安全的重要事项，敬请严格遵守，并在充分理解内容的基础上正确使用。







根据危害、损害程度进行的内容区分

 危险	若忽视这一标志，并进行错误操作，极有可能导致人员危险、重伤或引起火灾。
 警告	若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员危险、重伤或引起火灾。
 注意	若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员受伤或造成物品的损害。

注意、禁止内容的图标

 禁止	 禁止明火	 禁止触摸	 禁止拆卸	 严格执行	 需要接地	 当心触电	 小心烫伤
--	--	--	--	--	---	--	--





 **警告** 请严格按照本说明书规定使用，由于本产品使用不当造成的任何财产损失、人身损害，本公司不承担责任。

 危险	
 严格执行 拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出，请不要手拿电源线拔插头，否则易发生触电、短路、起火等危险。	 禁止 请不要使用松动或接触不良的电源插座，否则易导致触电、短路、起火等危险。
 严格执行 为避免可能出现的电击，换灯泡前应确定器具已断开电源。	 严格执行 整机远离热源，煤气和酒精等易燃物品。
 小心烫伤 器具在使用期间会发热，注意避免接触电烤箱内的发热单元，以免烫伤和灼伤；工作结束后取出食物时务必戴好耐高温保护手套，以免烫伤。	

警告

 <p>严格执行</p>	<p>如果电源软线损坏，为避免危险，必须由我公司或我公司维修部或类似的专职人员来更换。</p>	 <p>需要接地</p>	<p>单独使用16A或以上的插座，请勿与几个电器同时使用同一个电源插座，并确保插座安全有效接地。</p>
 <p>严格执行</p>	<p>若器具出现故障请立即断开电源停止使用，并且不要触摸器具，请专业人员维修。</p>	 <p>严格执行</p>	<p>不得损伤电源线。使用电源线时不得弯曲、拉伸、扭转、打结。不得用重物扣压、夹击电源线。</p>
 <p>严格执行</p>	<p>为防止火警，器具必须保持清洁，风道必须畅通无阻。</p>	 <p>严格执行</p>	<p>移开风扇保护装置前必须将电烤箱断电。清洁后，必须按使用说明把保护装置重新设置到原位置。</p>
 <p>严格执行</p>	<p>用好后立即关闭器具，否则残余的脂肪会引发火警；器具长期不使用，应切断电源。</p>	 <p>严格执行</p>	<p>工作结束后，打开器具门时会有热气喷出，不要离器具太近，以免热气烫伤。</p>
 <p>严格执行</p>	<p>器具在使用期间可触及部分可能会发热，儿童应远离。</p>	 <p>禁止</p>	<p>禁止无人照看的幼儿和残疾人使用此器具，并禁止儿童玩耍器具。</p>
 <p>禁止</p>	<p>不要使用粗糙洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，如果烤箱门的玻璃表面被擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。</p>	 <p>禁止</p>	<p>不可将易燃物质（例如烟雾剂）放置在器具的里面和下面；使用器具时，不得在其附近喷洒烟雾剂，必须始终有人看管。</p>
 <p>严格执行</p>	<p>清洗时必须切断电源，注意使用中 性清洗剂。同时使用柔软抹布擦洗，防止划伤表面。</p>	 <p>严格执行</p>	<p>请勿在手脚潮湿或赤脚的状态下操作器具。</p>

注意

 <p>严格执行</p>	<p>若器具出现功能不正常时，请拔掉电源插头重新上电。</p>	 <p>严格执行</p>	<p>使用时内部烤架、烤盘等放置必须正确到位。</p>
 <p>禁止</p>	<p>不能使用蒸汽清洁器。</p>	 <p>禁止</p>	<p>器具不能用作室内取暖器。</p>
 <p>严格执行</p>	<p>使用该烤箱推荐的温度传感器。</p>		

产品简介

亲爱的用户：

让我们借此机会，对于您购买了老板牌电烤箱系列产品表示衷心的感谢。我们特别建议您在着手安装和使用本产品前，有必要仔细阅读此说明书，并请将其妥善保存，以备今后查阅。

本公司是国内生产吸油烟机、电烤箱、燃气灶具、消毒柜等家用电器和厨具的专业企业。老板牌电烤箱采用先进的设计理念，优化造型，注重整体设计与橱柜搭配；本产品经国家各级检测机构测评合格；使用独有的电码防伪标志，保证用户购买正牌产品，维护自身利益。

重要信息

电烤箱的包装

请以环保的态度处置这些包装材料，以保持一个良好的环境。

请勿让儿童玩耍塑料薄膜、纸箱等包装材料，这可能会产生窒息事故，所以请让包装材料远离儿童。

产品特点

- 采用智能一键式菜单操作简单方便，烘烤食物口感更佳；
- 内置全自动精确控温探头，采用双温双控技术，提升食品烘烤质量；
- 高温搪瓷内胆，经久耐用，翻转式加热管拆卸便捷，易清洁；
- 特制铰链与多层钢化玻璃门相结合，门开合轻便灵活；
- 多功能烘烤选择，满足多种烘烤需求，操作简单；
- 特配置专业烘烤模式，上下独立控温，满足烘烤的多样化及口感；
- 优质烘烤加热管，升温快速，热效率高，工作寿命长；
- 采用节能环保耐高温超级棉，保温性能好，烘烤时节能省电；
- 特配置旋转烤功能，满足烘烤的多样化需求；
- 自清洁风机盖板，自动吸附分解表面油污，降低用户清理难度。

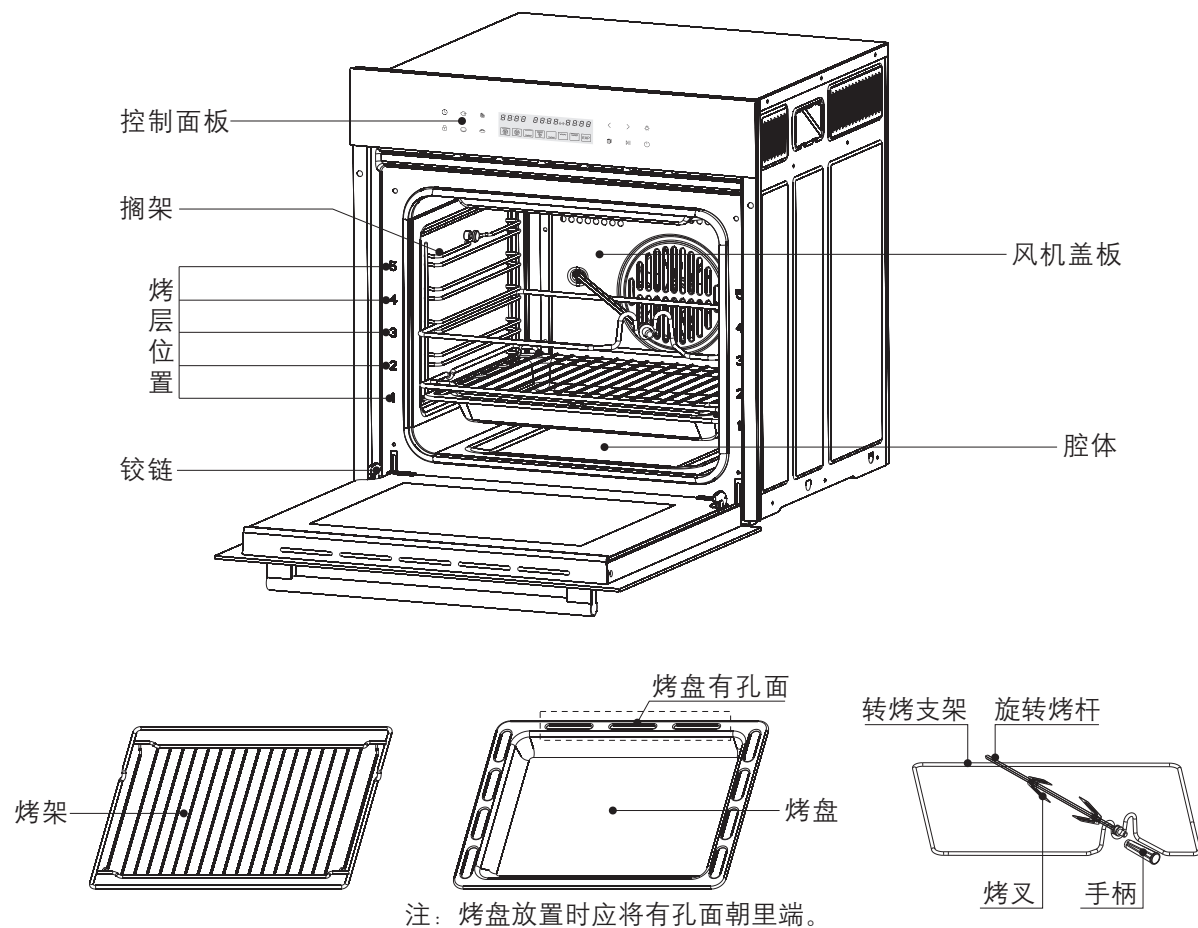
产品技术参数

型 号	KQWS-2600-R025
额定电压	220V~
额定频率	50Hz
额定功率	2600W
容 积	60L
净 重	41kg
外形尺寸 宽×高×深(mm)	595×595×520

ROBAM老板 | 电烤箱

产品结构

(图片仅供参考，以实物为准)



附件清单

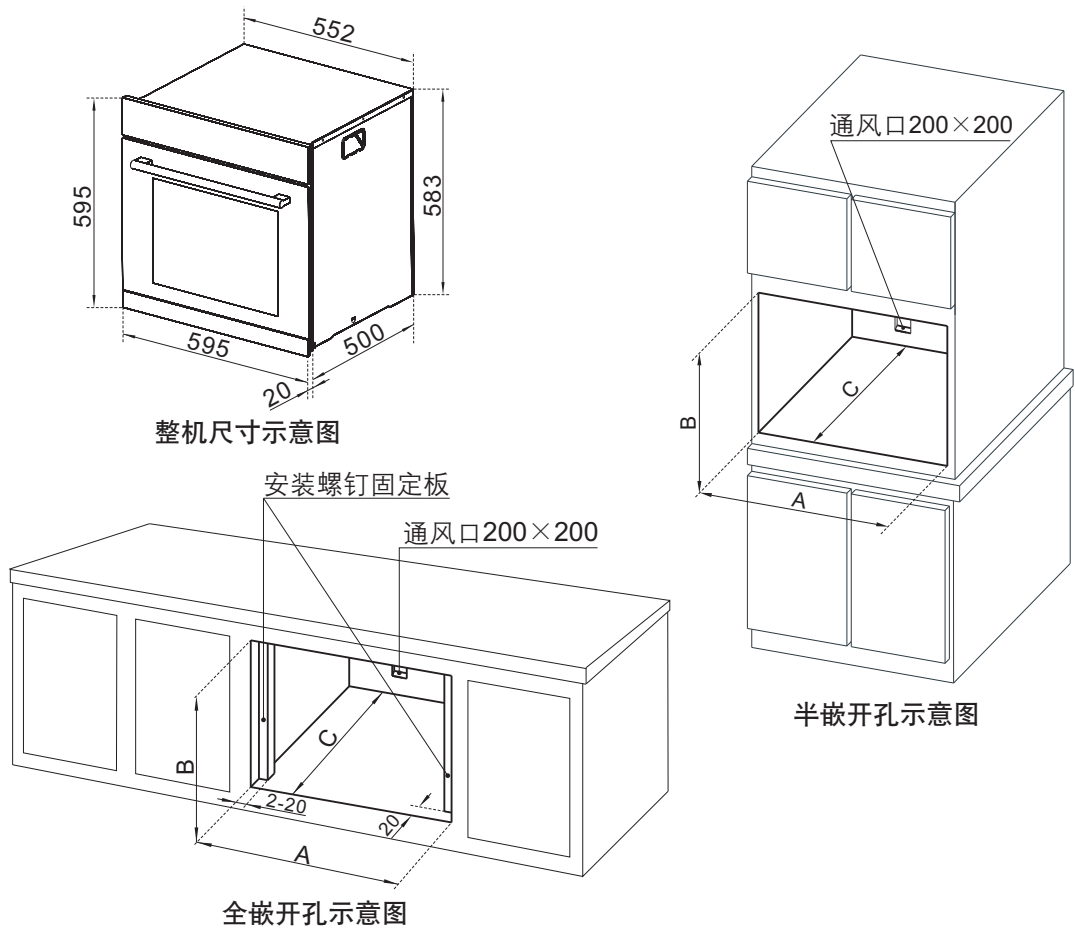
序号	名称	数量
1	说明书	1份
2	烤架	1个
3	烤盘	1个
4	烤叉组件	1套
5	转烤支架	1个
6	搁架	2个
7	安装螺钉	2枚

安装说明

在橱柜的设定位置上，按下面安装图示设定方孔，将电烤箱平稳嵌入该方孔，注意不得倾斜安置，具体开孔尺寸(mm)见下表：

序号	名称	A	B	C
1	全嵌开孔尺寸（宽×高×深）	600	600	565
2	半嵌开孔尺寸（宽×高×深）	560	590	550

（图片仅供参考，以实物为准）

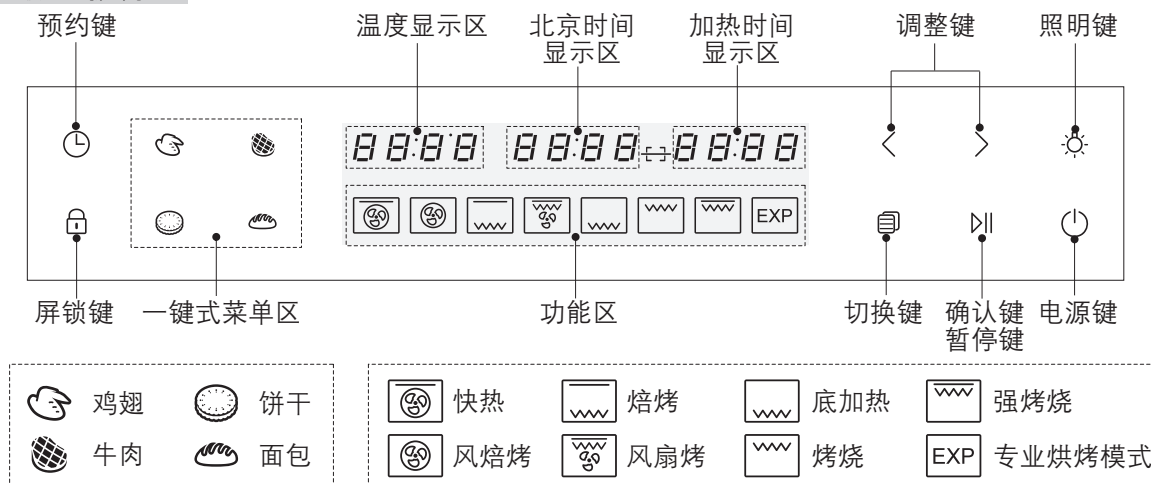


安装要求：

- 安装电烤箱平面必须平整，柜内尽量使电烤箱周围空气流通，建议夹板和固定板采用不可燃绝热材料。
- 电源线接插必须方便，确保电烤箱安装后可随时断开电源。单独使用16A或以上的插座，请勿与几个电器同时使用同一个电源插座，并确保插座安全有效接地。周边若有其他电器，请确保安装距离大于100mm。

使用说明

控制面板介绍



使用前说明

- 首次使用烤箱时都会有异味发出，是由于储存期间电烤箱加热元件有涂层保护，加热后涂层蒸发所致，所以先使房间保持通风，选择风扇烤功能，设定最高温度及最长工作时间，在没有食物的情况下进行加热蒸发涂层异味，工作结束后打开烤箱门冷却，确保后续烘烤的美味度。
 - 用户若使用旋转烤功能时，把食物穿插在旋转烤杆上，用烤叉将食物固定好，然后将旋转烤杆放置在转烤支架上，将转烤支架放在第三层格位并推进电烤箱内，接近腔体后部时，把旋转烤杆顺利插入转烤电机传动轴，确认到位后，逆时针旋下旋转烤杆的手柄，方可进行此功能的应用。
 - 在旋转烤功能完成时，需先将旋转烤杆的手柄顺时针旋进旋转烤杆，然后在拉出转烤支架的同时，轴向移动旋转烤杆，使得转烤支架顺利移出；拉出转烤支架时，注意转烤支架等配件温度较高，请勿用手直接触碰，避免烫伤。
 - 关机后如产品内部元件温度过高，风机会延迟一段时间后停止运转，有利于延长机器寿命。
- 温馨提示：**电烤箱在使用时，建议您打开吸油烟机。

使用方法

1. 通电

接通电源，发出提示音，所有指示灯亮（如下图），数秒后，显示屏显示12:00，“⏻”键闪烁，其余灯灭，进入待机状态。若3分钟左右无任何操作，进入关机状态。






2. 北京时间调整

当显示屏仅显示北京时间（默认“12:00”），长按“⌚”键，北京时间小时位闪烁，按“<”或“>”键调整小时，再按“⌚”键分钟位闪烁，按“<”或“>”键调整分钟，数秒后自动确认，也可按“⏻”键直接确认。关机数分钟后北京时间自动关闭。

注：如电源断开，北京时间自动恢复到默认12:00，通电后需重新调整。

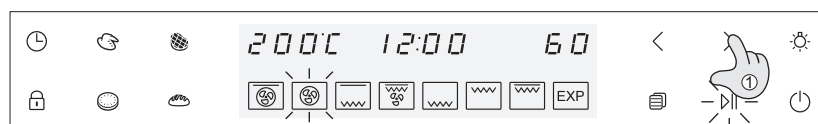
3. 开机


长按“”键开机，默认快热功能，图标“、”闪烁处于可调节状态(如下图)：



4. 选择功能

按“<”或“>”键选择所需的烘烤功能，被选择的功能图标闪烁(选择风焙烤，如下图)，显示屏显示默认温度和时间。






按“”键切换到温度显示区并闪烁，然后按“<”或“>”键调节烘烤温度(如下图)。




再按“”键切换到时间显示区并闪烁，然后按“<”或“>”键调节烘烤时间(如下图)。

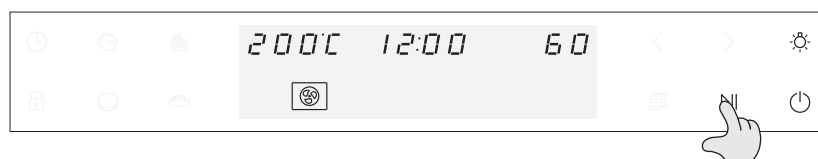



注：●如无需调节温度和时间，功能选择完毕后，可直接按“”键启动。

- 设定烘烤温度和时间，用户可根据烘烤参考表，也可根据个人口感及烹饪经验调整温度与时间。
- “”键在未按之前一直保持闪烁状态。
- 按“”键可循环切换温度显示区、加热时间显示区、功能区。
- 在温度和时间调节过程中，长按“<、>”键可连续递减或递增。

5. 确认开始





功能设定好后，按“”键启动(如下图)；电烤箱自动进入预热模式，当达到预热温度时发出提示音，此时将食物放入烤箱内，烘烤完成时，蜂鸣器鸣叫提示。



注：●工作过程中，可按“”键暂停工作状态。

- 随时关注烘烤过程，必要时重新调节时间、温度或结束烘烤，以免影响烘烤效果。
- 为食物烘烤效果更好，建议预热后再将食物放入烤箱。

■ 调整设置

电烤箱在烘烤工作过程中，若想更改设定的烘烤模式、温度和时间，请先按“”键停止工作处于可调节状态，此时可重新设置功能、温度和时间，调整完成后再重新按“”键开始进行烘烤。
(如在屏锁状态下，请先取消屏锁键“”，再按“”键停止工作后进行调整。)

ROBAM老板 | 电烤箱

■ 专业烘烤模式

为满足客户多样化烘烤及口感，特设专业烘烤模式。该功能可自行控制上下层加热温度，操作步骤如下：

1. 先选择“EXP”专业烘烤模式；
2. 再按“☑”键进入上层温度设置，显示屏显示“88:88”，按“<”或“>”键进行温度调节；
3. 按“☑”键进入下层温度设置，显示屏显示“88:88”，按“<”或“>”键进行温度调节；
4. 按“☑”键进入烘烤时间设置，按“<”或“>”进行时间调节；
5. 最后按“▶||”键启动，当达到预热温度时发出提示音，将食物放入烤箱内，烘烤完成时，蜂鸣器鸣叫提示。

注：上下层温差最多可设置30度；烹饪过程中上下层温度交替显示。

■ 旋转烤设定

1. 如用户需用旋转烤功能，可在进入烘烤工作状态下（除了EXP工作状态），长按图标“☑”启动旋转烤功能，显示屏显示旋转烤图标“🌀”，进入旋转烤功能；
2. 若想取消旋转烤功能，长按图标“☑”停止旋转烤功能，显示屏旋转烤图标“🌀”灭。

注：在EXP工作状态下不能使用旋转烤功能。

■ 一键式菜单

为方便客户快捷操作，特单独设了“鸡翅🍗、牛肉🍖、饼干🍪、面包🍞”一键式菜单。直接按所需菜单键后，再按“▶||”启动，显示屏显示实时温度和倒计时时间(如下图)。当达到预热温度时发出提示音，此时再将食物放入烤箱内，烘烤完成时，蜂鸣器鸣叫提示。



注：客户可根据食物重量或厚度不同，选择菜单后，按“<”或“>”键调整烘烤时间。

※为能更好的烘烤出美食，专为一键式菜单定制了（菜谱配方及制作方法）供参考，客户也可根据自己的烹饪经验及口感自行调整。

菜谱配方及制作方法

烤鸡翅

配料：鸡翅300g(约10个)、新奥尔良调味料50g、蜂蜜10g、色拉油10g。

制作方法：

1. 在鸡翅双面斜划两刀，以便在腌制的时候更加入味；
2. 腌制：放入新奥尔良调味料、蜂蜜、色拉油，建议腌制时间大于2小时；
3. 将腌制好的鸡翅放入铺好锡纸的烤盘，再刷一层蜂蜜；
4. 选择“🍗”键并启动，当达到预热温度时发出提示音，将食物放入烤箱内第三层，自动完成烘烤。

烤牛肉

配料：西冷牛肉（200g，厚度约为1.2~1.5cm左右），红葡萄酒20g、黑胡椒粒2g、盐2g、黄油10g迷迭香1g。


制作方法：

1. 牛肉双面捶打至松软，黄油融化成液态；
2. 腌制：加入红酒、黑胡椒粒、盐、迷迭香，表面涂抹融化的黄油，所有配料涂抹均匀后腌制20-40分钟（时间越久越入味）；
3. 将腌制好的牛肉放在烤架上（在第一层放入铺上锡纸的烤盘，方便油脂清理）；
4. 选择“🍖”键并启动，当达到预热温度时发出提示音，将食物放入烤箱内第三层，自动完成烘烤。

蔓越莓饼干

配料：低筋面粉115g、黄油75g、盐1g、糖粉60g、全蛋液15ml、蔓越莓干25g。

制作方法：

1. 将软化的黄油用打蛋器打散，分三次加入糖粉搅拌均匀至奶白色；
2. 分次加入全蛋液，搅拌均匀（不需要打发）；
3. 加入过筛的低筋粉搅拌均匀，直至看不到低筋粉；
4. 再加入切碎的蔓越莓干（不要切太碎），揉成面团，用保鲜膜将面团进行包裹，用手或者用模具将面团整形成长方形，放入冰箱冷冻至硬（约需1小时，小提示：是冷冻不是冷藏哦！）；
5. 拿出冻硬的面团，去掉保鲜膜尽快用刀切成片（厚度约为4mm）防止软化，切好后放入烤盘；
6. 选择“”键并启动，当达到预热温度时发出提示音，将食物放入烤箱内第三层，自动完成烘烤。

小提示：


烘烤过程中要注意观察饼干表面颜色，烤熟时会散发出浓浓的香气！

奶油小面包

配料：高筋面粉400g、糖粉120g、淡奶油200g、盐2g、鸡蛋50g、牛奶60g、黄油40g、酵母粉6g。

底部沾料：面粉5g、黑芝麻10g、糖粉10g。




制作方法：

1. 揉面：将除黄油外的所有主料放入面包机搅拌20分钟（牛奶可根据面团的情况分次放入），搅至面团稍具光滑状，加入软化的黄油搅拌20分钟，搅成可拉出稍具透明薄膜状的面团；
2. 发酵：待面团发酵至2-2.5倍大时，取出将其等分成30克每个的小面团，搓圆盖上保鲜膜松弛15分钟后，将松弛好的面团揉圆，底部沾上混合后的沾料，摆放在铺了油纸的烤盘里再次发酵至两倍大；
3. 发酵至2倍大以后，表面刷上蛋液；
4. 选择“”键并启动，当达到预热温度时发出提示音，将食物放入烤箱内第三层，自动完成烘烤。


注：发酵可用面团发酵箱或用烤箱（用烤箱时建议里面放盆热水，保持一定的湿度和温度）。

■ 预约功能

例：当前时间为上午9点，客户想预约上午10点30分开始烘烤，具体操作如下：



1. 先选择烘烤功能，再按“”键进入预约功能，小时位可调，通过“<”或“>”调整小时位时间为10；
2. 再按“”键分钟位可调，通过“<”或“>”调整分钟位时间为30；
3. 按“”键启动预约功能，预约的菜单图标闪烁；
4. 当显示屏上北京时间到达“10:30”时，自动进入烘烤模式。




提示：●按“”键进入预约功能，反复按此键会在：小时调整→分钟调整，进行切换，如此循环；

- 如需取消预约功能长按“”键取消；
- 预约时间是指烘烤开始的北京时间；
- 使用预约功能前，请确保产品显示时间准确。


■ 屏锁功能

此功能适用于烤箱在工作时锁住屏幕，防止儿童或其他人进行误操作：

1. 在工作状态下，按“”键，相应指示灯亮，进入程序锁定状态；
2. 如想解除锁定则长按“”键，屏锁状态将解除。


注：“、”这两个按键不被锁定；锁屏状态如长按“”键将关机。

■ 照明功能





在通电状态下，可按“”键开启照明功能，再按此键可关闭照明功能，若不按一分钟后自动熄灭。

ROBAM老板 | 电烤箱

■ 关机

1. 当电烤箱烘烤工作结束后，蜂鸣器鸣叫提示，表示已停止加热，进入关机状态；
2. 当电烤箱在待机状态下（无任何操作的状态下），数分钟后自动关机；
3. 在电烤箱烘烤工作过程中，长按“”键，直接停止加热，转入关机状态。













烘烤参考表

功能	食物	烤层位置	使用器具	温度(°C)	烘烤时间(分钟)	备注
 快热	玉米	3	烤架	220-230	35-45	
	蔬菜	3	烤架	180-190	15-20	
	蛋挞	3	烤盘	200-220	16-23	
 风焙烤	薯条	3	烤盘	175-185	15-25	
	番薯	3	烤架	220-230	45-60	约重200-300g/个
 焙烤	纸杯蛋糕	3	烤盘	170-180	20-25	
	蛋糕	3	不锈钢材质锅具	155-165	45-55	适用于8寸蛋糕
	小面包	3	烤盘	165-175	15-20	约重30g/个
	饼干	3	烤盘	160-170	15-22	约厚3-4mm/块
	披萨	3	烤盘	190-210	15-20	适用于8寸、9寸披萨
 风扇烤	猪排	3	烤盘	190-205	18-23	约厚9-12mm/块
	五花肉	3	烤盘	210-230	25-35	整条五花肉300g (建议长150×宽50×厚50mm左右)
	培根	3	烤盘	195-205	7-12	约厚2mm/片
	翅中	3	烤架	180-200	15-20	约重25-35g/个
	鸡腿	3	烤架	195-215	20-30	约重60g/个
	烤鸭	3	烤架	200-220	45-60	约重1600-1800g/只
	烤鸡	3	烤架	200-220	35-50	约重900-1400g/只
	虾	3	烤架	180-200	8-12	
	牛排	3	烤架	180-200	10-15	约厚12-14mm/块
	猪排	3	烤盘	200-215	20-30	约厚9-12mm/块
 烤烧	肉串	3	烤架	190-200	10-15	
	香肠	3	烤架	190-210	15-20	
	翅根	3	烤架	190-210	30-40	约重50g/个
	牛排	3	烤盘	180-200	10-15	约厚12-14mm/块
 强烤烧	香肠	3	烤架	185-195	15-20	
	培根	3	烤盘	180-200	8-13	约厚2mm/片
	烤鸡	3	烤架	195-215	50-65	约重900-1400g/只
	翅中	3	烤架	180-200	15-25	约重25-35g/个
	翅根	3	烤架	190-210	20-30	约重50g/个
	鸡腿	3	烤架	200-220	25-35	约重50g/个
	烤鱼	3	烤盘	195-210	25-30	约重500g/条
	馒头片	3	烤盘	160-170	10-15	约厚10mm/片
 底加热	培根	3	烤盘	195-205	10-15	约厚2mm/片

注：●以上表格中食物烘烤温度、时间只做参考，食物在烘烤过程中，用户可根据个人口感及烘烤经验调节烘烤温度、时间、烘烤功能、烤层；

- 在烘烤鸡、鸭及较大肉类时建议最好先以低温烘烤，然后转换成高温烘烤使口感更佳；
- 烘烤食物前，需腌制的食物用户可用调制好的配料腌制约30-40分钟，这样可使食物更入味；
- 用户也可根据个人烘烤经验对同一食物选用不同功能进行烘烤；
- 烘烤过程中为受热均匀，建议对食物进行翻面。尤其是烤鸡或烤鸭时，中途必须翻面。

烘烤加热模式

功能	默认温度 (°C)	默认时间 (分钟)	上外加热管	上内加热管	底部加热管	后部加热管	后风机	照明	转烤电机	散热风机
 快热	200	50	●			●	●	○	○	◎
 风焙烤	200	60				●	●	○	○	◎
 焙烤	160	60	●		●			○	○	◎
 风扇烤	220	60	●	●			●	○	○	◎
 底加热	160	50			●			○	○	◎
 烤烧	180	50		●				○	○	◎
 强烤烧	180	40	●	●				○	○	◎
 专业烘焙	上160 下130	20		●	●			○		◎
 鸡翅	模式和温度会自动变化和控制							○		◎
 牛肉								○		◎
 饼干								○		◎
 面包								○		◎

注：用户可根据此表的加热模式，了解其加热方式，选择适合的烘烤功能。

● 必选 ○ 可选 ◎ 受温度控制

烘烤时常见现象及处理

现象	原因分析	处理
烘烤不均匀	*烤层位置不正确 *食物没有放烤盘居中位置 *功能选择不正确	*选择适合的烤层位置 *把食物放在烤盘居中位置 *选择正确的功能
烤出的食物上表层颜色或底部颜色较深	*功能选择不正确 *食物大小不一或食物未放均匀 *烘烤温度太高 *烤层位置太高或太低 *烘烤期间烤箱门开的次数太多	*选择正确的功能 *食物大小切均匀，并烤盘上放均匀 *调低温度 *改放到低一层或高一层的位置 *至少烤到一半时间才可以开一次烤箱门
烤出的糕饼有裂缝和深厚的锅巴层	*时间太长 *烘烤温度太高 *制作糕饼配方或操作过程有误 *容器选择不正确	*调整时间 *调低温度 *调整配方，正确操作流程 *更换适合的容器
烤出的食物颜色浅及未烤透	*烘烤温度太低 *烘烤时间太短	*调高温度 *延长烘烤时间

常见故障及处理方法

故障	原因分析	处理
电烤箱不工作	*电源未接通 *功能按键操作方法不当	*接通电源 *正确操作
电烤箱照明灯不亮	*灯泡烧坏 *灯泡连接线断路或脱落	*更换灯泡 *请联系专业维修人员
电烤箱升温不够	*发热管断路 *传感器故障	*请联系专业维修人员
首次使用时电烤箱冒烟	*防护油正在散发	*拿抹布擦干净
显示屏显示 E-03	*温度保护故障	*请联系专业维修人员
显示屏显示 E-05	*传感器故障	*请联系专业维修人员
显示屏显示 E-06	*通讯故障	*请联系专业维修人员
实心电热管褪色	*发热元件和饰圈在烘烤中受热而褪色是正常的	*属正常现象不需要处理

注：以上现象仍无法排除，请与我公司特约维修点或经销商联系，严禁非专业人员对本机自行拆装。

维护和保养

重要提示：清洗电烤箱前，必须先切断电烤箱的电源，不可用蒸汽清洗。

必须始终保持电烤箱的清洁，确保发热元件、风扇周围没有积聚脂肪和油腻；烤盘和烤架等必须清洗干净，以免脂肪积层引发火警；肉食在烘烤时可用铝箔纸包裹，已便清洁；任何脂肪和油腻都会在电烤箱内结成一层漆状积层，难以清洗，所以在每次使用电烤箱后应清洁干净。

1. 电烤箱内腔：用温水清洗，不要使用具有腐蚀性和具有研磨性的清洁剂清洗。难去除的污渍可用尼龙刷或中性清洁剂清洗，不可用钢丝球擦洗，以免造成表面不可修复的损伤。腔内的清洁剂必须清洗干净不能有残留，清洗后并用抹布擦干，保持腔内干燥。

2. 不锈钢装饰板：以柔软的湿抹布擦拭，对不易擦拭之油污可用中性清洁剂或专用不锈钢清洁剂擦洗，擦洗时请按钢材的纹理走向擦洗，擦洗后用干爽抹布擦干。

3. 玻璃面板：门和控制板上的玻璃面一受脏就要立即清洁，牢固的污垢可用中性清洁剂清洗，不可用钢丝球擦洗，以免划伤表面，清洗后用抹布擦干。

4. 拆、装风机盖板：风机盖板是用4颗螺钉固定在腔体内部，逆时针旋下螺钉即可拆下风机盖板。

注：风机盖板清洗以后务必重新装回。

5. 拆、装烤箱照明灯：逆时针旋转玻璃灯罩，再向下拔出小灯泡，即拆下烤箱照明灯；向上插入小灯泡，再顺时针旋转玻璃灯罩，即重新装上烤箱照明灯。

6. 为方便清洁内胆顶部，可将上加热管向下翻转。将上加热管固定柱旋转90度（如图1），加热管前端固定片可从固定柱中脱出，可向下翻转约20度（如图2）。重新固定上加热管，按反方向操作，将上加热管固定片扣回至固定柱中，旋转90度即可扣住。

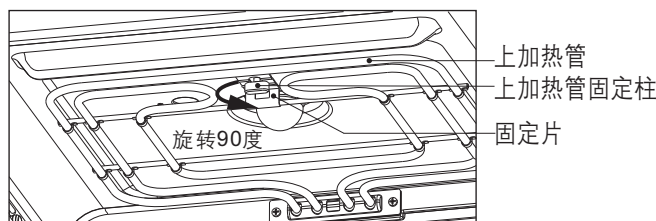


图1

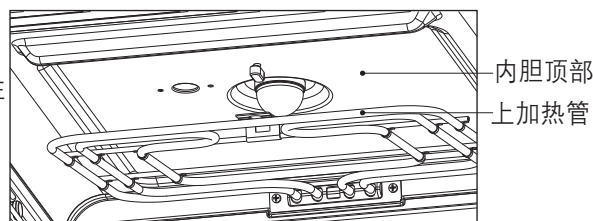
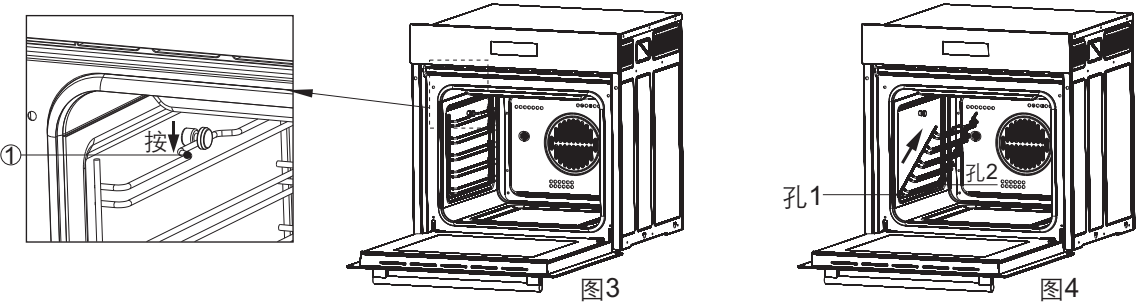
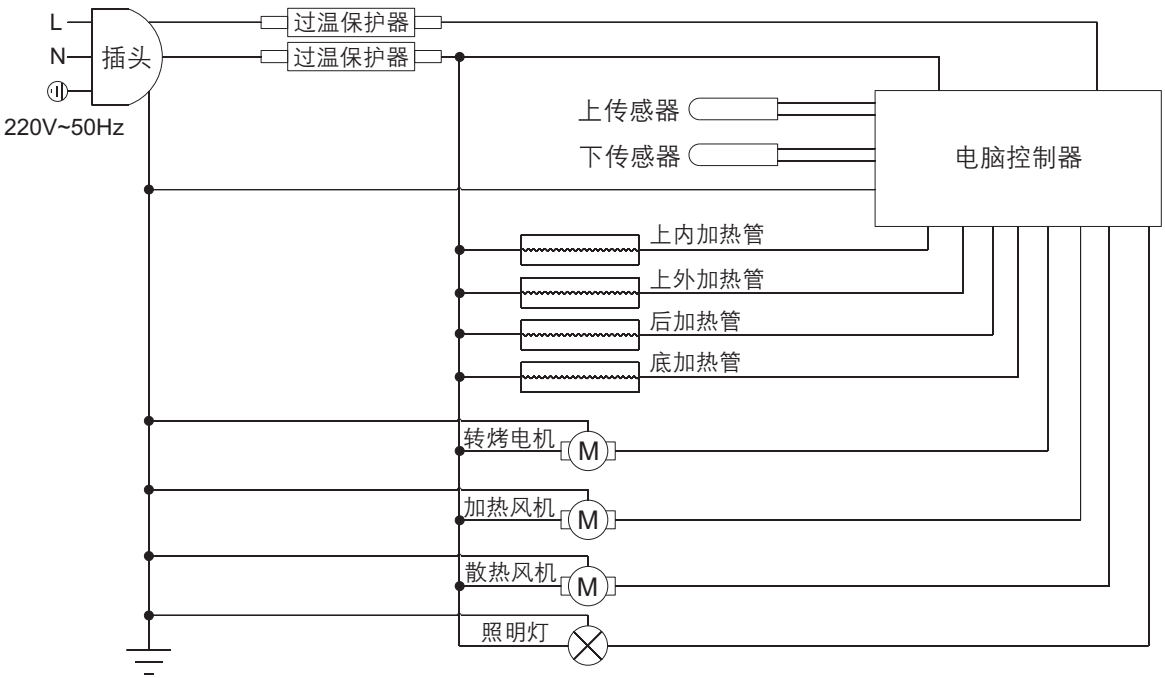


图2

7. 拆、装搁架(左、右搁架方法一致): 按压搁架1的位置(如图3), 直至搁架离开定位螺钉, 倾斜一定角度后按图4箭头方向取出, 即可拆卸。重新装上搁架, 按图4中将搁架下端对准孔1孔2插入, 再将上端扣入定位螺钉即可。



电气原理图



特别声明

产品若有技术改进, 会编进新版说明书中, 恕不另行通知, 产品外观、颜色如有改动, 以实物为准。

回收处理提示性说明

本产品超过使用期限或者经过维修无法正常工作后，不应随意丢弃，请交由有废电器电子产品处理资格的企业处理，正确的处理方法请查阅国家或当地有关废弃电器电子产品处理的规定。

产品中有害物质的名称及含量

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)
控制器件（PCB板、温控器等）	×	○	○	○	○	○
线材（电源线、连接线等）	○	○	○	○	○	○
电气件（风机、灯、加热管等）	○	○	○	○	○	○
金属结构件（内胆、外壳板等）	○	○	○	○	○	○
搁架	○	○	○	×	○	○
塑胶结构件（风道盖板、提手等）	○	○	○	○	○	○
橡胶件（门封条、防撞柱等）	○	○	○	○	○	○
玻璃（面板玻璃、门玻璃等）	○	○	○	○	○	○
螺钉及螺母紧固件	○	○	○	○	○	○
保温棉	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件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件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。



本产品说明书所述的正常情况下使用时的“环保使用期限”为15年，该期限引用自中国家用电器协会《关于家用电器环保使用期限的指导意见》。

客户服务

尊敬的客户，您好：

感谢您使用我们的产品，我公司将依据《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》以及《部分商品修理更换退货责任规定》的有关规定，凭包修卡及有效发票为您提供下列服务：

一、整机三包有效期一年，主要部件（功能开关、加热风机、散热风机、温控开关、温控器）三包有效期三年。

1、包修期内外的确定应以用户购机销售凭证的日期为准，如用户丢失凭证的，则以产品编号的生产日期顺延30天为起始日期推算包修期限。

二、下列情况不属于包修范围：

1、消费者因使用、维护、保管不当造成损坏的；

2、自行或非厂方特约维修人员拆修的；

3、无包修凭证及有效发票的；

4、产品条码缺损或三包凭证型号与维修产品型号不符或者涂改的；

5、因自然灾害等不可抗力造成损坏的；

6、由于产品使用环境条件，例如：电源、水源、温度、湿度等非本公司所能控制的因素引起的一切损坏及损失。

注：1、商店、公司集体使用等非家庭使用的产品，整机及主要部件包修三个月。

2、如需延长包修期，以本公司服务政策为准。

三、退换货规定（根据国家新三包）

1、自售出之日起7日内，发生性能故障，可以选择退货、换货或修理。

2、自售出之日起15日内，发生性能故障，可以选择换货或者修理。

3、三包有效期内，发生同一性能故障，修理两次以上，仍不能正常使用的产品，可免费调换同规格的产品。

备注：

1、性能故障：指对产品的安全性能故障和使用性能故障进行的修理，不包括对其它质量问题的修理或上门。

2、产品退换货时，如符合收取折旧费条件，折旧费的收取费用计算公式为：

折旧费=（购机时间-待修时间）×日折旧率×购机价格。

客户服务热线：

特别提醒：全国统一客户服务热线 95105855

（未开通地区请拨打：0571-86281080）

注：1、对各地服务有意见和建议也可直接向我公司客户服务中心反馈。

2、客户服务中心地址：杭州市余杭经济开发区临平大道592号。

服务传真：0571-86281293 邮编：311100 网站地址：www.robam.com

全国电码电话防伪查询使用说明

感谢您购买了老板电器系列产品，您可看到在这款产品上贴着一枚银白色的电码防伪标识。

一、只要刮开电码防伪标识的涂层就可看到一组由16位数字组成的密码，此密码每件产品一个，各不相同，且只能使用一次。

查询请拨打全国统一防伪查询电话4008155888，然后按照电话的语音提示，从左到右、从上到下依次输入全部16位数字后，即可听到以下三种不同内容的语音的一种：

1、“您所查询是老板电器系列产品，是正牌产品的标识。”（此时计算机系统将自动记录首次查询的时间）。

此语音提示的情况为：正牌产品，首次查询。

2、“您所输入的防伪码是……，确认请按1，重新输入请按2。”

此语音提示的情况为：数据的输入有误或假冒产品。

3、“该防伪码已查询过*次，首次查询时间是*年*月*日*时*分。为防止假冒，防伪码只能有效查询一次，如果您首次查询的时间与上述时间不符，请当心该产品是假冒产品。如果有疑问请拨打咨询电话4008155999。”

此语音提示的情况为：正牌产品的重复查询或假冒产品。

二、登录兆信认证网查询：

通过登录兆信认证网WWW.t3315.com，在防伪查询鉴别栏中，将16位的防伪数码从左到右依次全部输入，点击“查询”键，便可得到查询结果。

1、“您所查询的是：老板电器系列产品，是正牌产品的标识。”（此时系统将自动记录首次查询的时间）。

此鉴别结果情况为：正牌产品，首次查询。

2、“没有此防伪码，请当心该产品是假冒产品”

此鉴别结果情况为：数据的输入有误或假冒产品。

3、“该防伪码已查询过*次，首次查询时间是*年*月*日*时*分。为防止假冒，防伪码只能有效查询一次，如果您首次查询的时间与上述时间不符，请当心该产品是假冒产品。如果有疑问请拨打咨询电话4008155999。”

此鉴别结果情况为：正牌产品的重复查询或假冒产品。

三、手机扫描二维码查询：

只要刮开电码防伪标识的涂层就可看到一个二维码，此二维码每件产品一个，各不相同，且只能使用一次。通过手机扫描该二维码，点击进入兆信认证网进行验证，便可得到查询结果。

1、“您所查询的是：老板电器系列产品，是正牌产品的标识。”（此时系统将自动记录首次查询的时间）。

此鉴别结果情况为：正牌产品，首次查询。

2、“没有此防伪码，请当心该产品是假冒产品”

此鉴别结果情况为：数据的输入有误或假冒产品。

3、“该防伪码已查询过*次，首次查询时间是*年*月*日*时*分。为防止假冒，防伪码只能有效查询一次，如果您首次查询的时间与上述时间不符，请当心该产品是假冒产品。如果有疑问请拨打咨询电话4008155999。”

此鉴别结果情况为：正牌产品的重复查询或假冒产品。

试试看！请拨打防伪查询电话亲手鉴定商品真假。

产品包修卡

ROBAM老板

No: 贴条码处

用户姓名		购买日期		发票号码	
地 址					
电 话		邮 编		购机价格	
产品型号		生产日期		购机商店	
地址: 浙江杭州余杭经济开发区临平大道592号 全国统一服务热线: 95105855 未开通地区请拨打(0571)86281080 邮编: 311100 传真: (0571)86281293 Http://www.robam.com E-mail:robam@robam.com					
维修项目				维修员签名	日 期
维 修 部 地 址				电 话	

请妥善保管此卡、合格证和发票，终身受益。

发票粘贴处

版次：B/0

出版日期：2017年4月1日

ROBAM老板

精湛科技 轻松烹饪

杭州老板电器股份有限公司

HANGZHOU ROBAM APPLIANCES CO.,LTD.

地址：杭州市余杭区余杭经济开发区临平大道592号 全国统一服务热线：95105855

未开通地区请拨打：0571-86281080 www.robam.com robam@robam.com

欢迎登录老板官方购物网：<http://shop.robam.com>