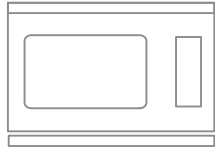


Haier
海尔嫩烤箱





- 海量菜谱量身定制
- 一键烘焙随身操控
- 几百位大咖在线答疑
- 食材一键采购送到家
- 多样课程菜鸟变大厨
- 更多精彩尽在烤圈 app

欢迎扫我



下载
烤圈 APP

目录

嫩烤箱零部件

P. 002

嫩烤箱安装说明

P. 004

嫩烤箱使用说明

P. 006

嫩烤箱使用常识

P. 012

嫩烤箱使用注意事项

P. 014

嫩烤箱常见故障处理方法

P. 015

嫩烤箱参数

P. 016

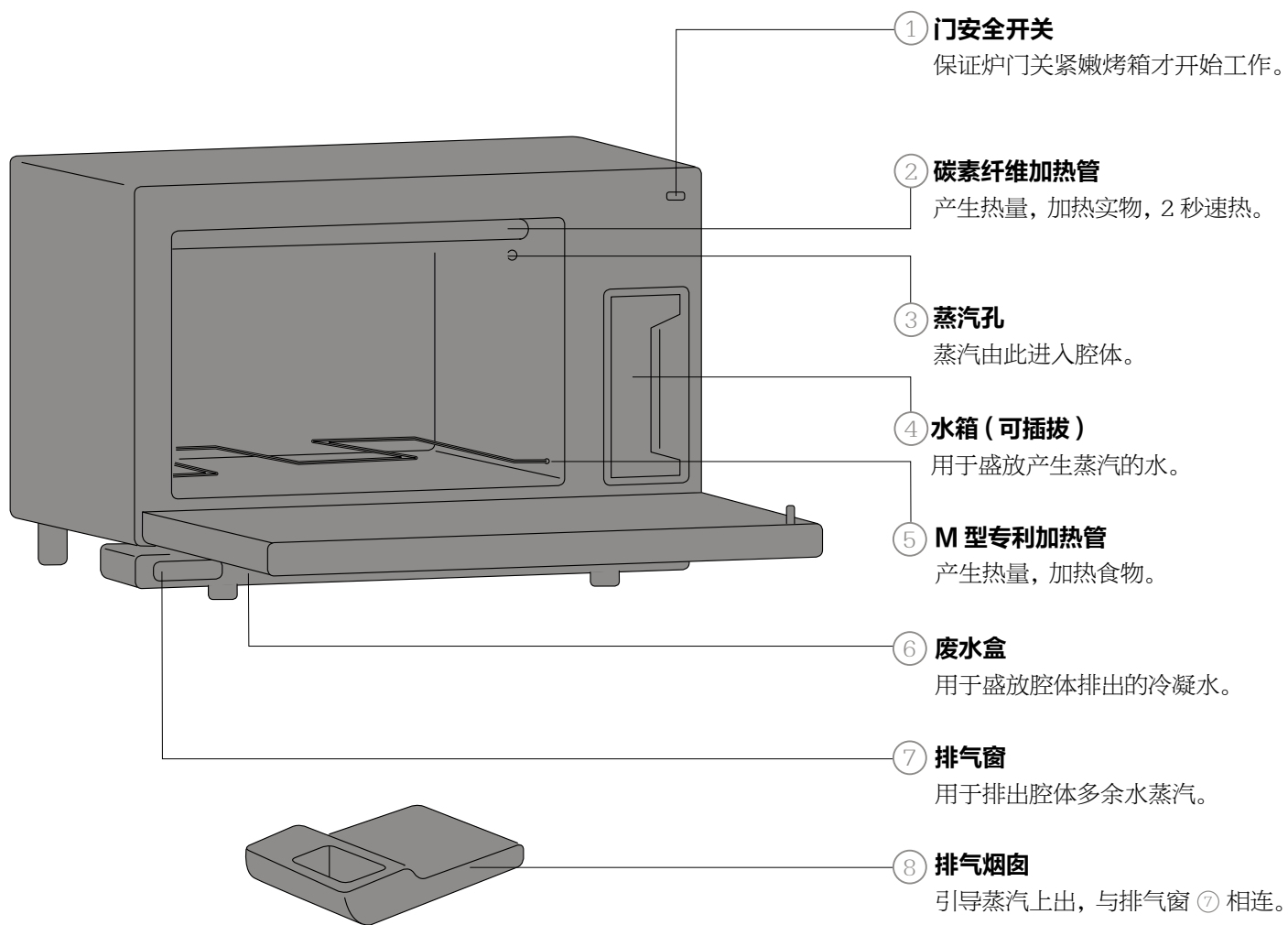
大约
80 万年前

烤箱小历史

控制自然的魔法

智人开始有使用火的能力，从此踏上通往食物链顶端的道路。

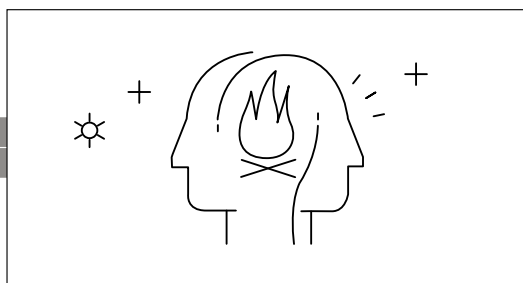
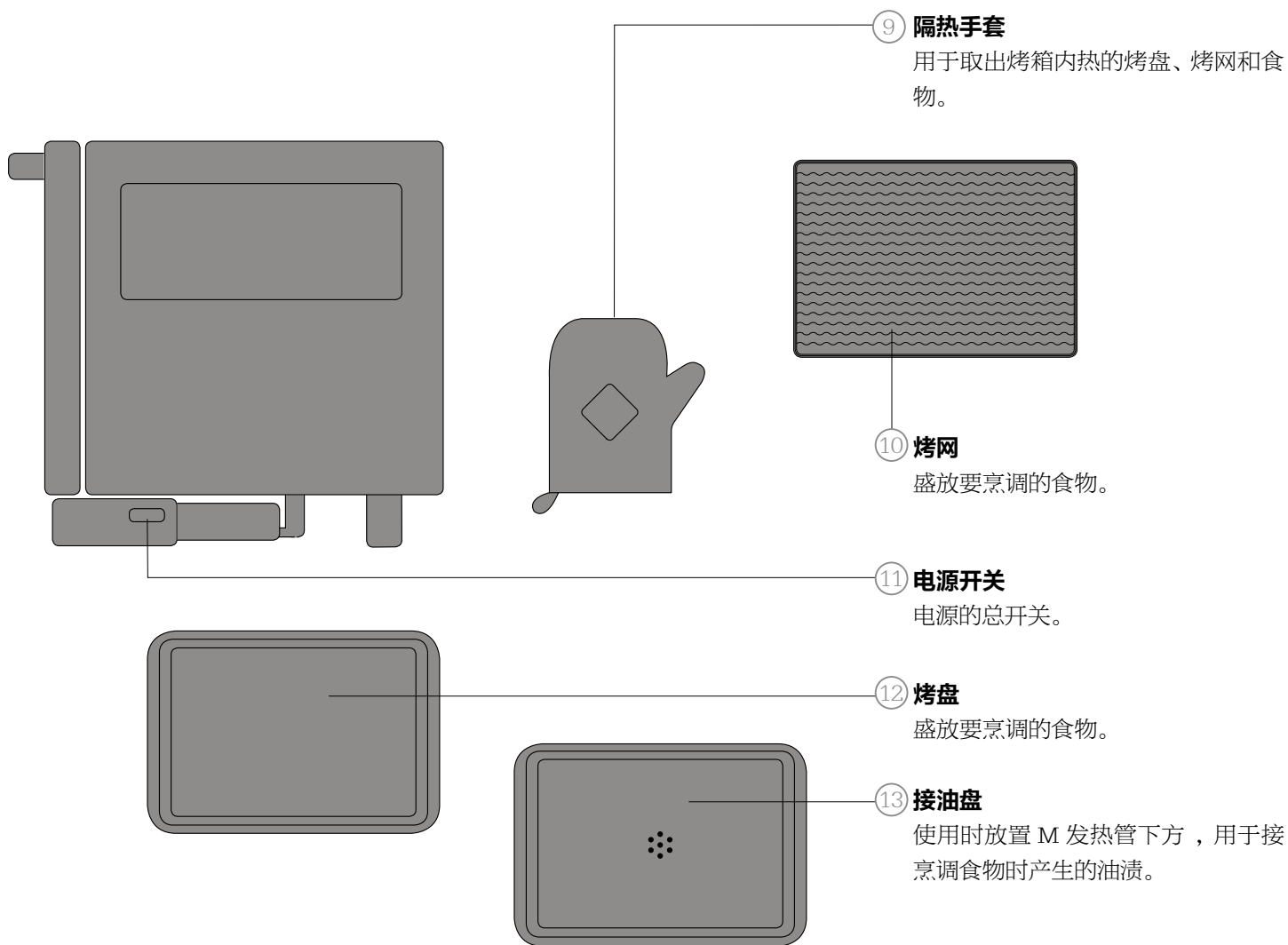
嫩烤箱零部件



大约
30 万年前

人类历史上最早的一次科技革命

熟练使用火烧烤食物，使人的大脑快速进化，部落围在火边交流，逐步形成文化。



嫩烤箱安装说明



①

打开烤箱外包装，取出烤箱及零件盒。

根据烤箱摆放位置，可自由选择将零件盒中的红色小烟囱插入烤箱门左下方的卡槽中（蒸汽向上排出），或者不插入小烟囱（蒸汽向前方排出）。

②



③

打开烤箱门，撕下烤箱中下加热管上的不干胶。



大约公元前
3000年

比金字塔还要伟大的发明

古埃及人利用火堆的余热烘烤最早的面包，后来古人们逐渐使用一种新型的、用厚土砖和砂浆包裹的圆柱形敞顶烤炉烘焙食物。

将接油盘放置在下加热管的下方。



首次使用烤箱，请将所有烤盘烤架一起放入烤箱中，设定上下烧烤 200 度空烤 15 分钟，后打开烤箱门 10 分钟以去除异味。

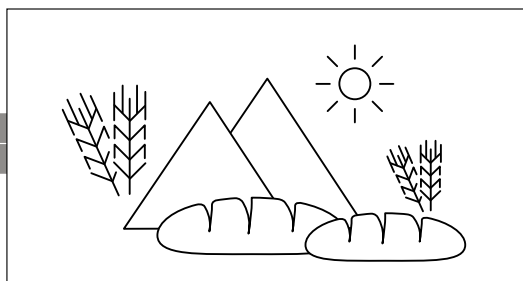
4

5

6






插上电源，打开烤箱右侧下部红色电源开关。



嫩烤箱使用说明



1 > 开关 / 取消






- 1.1 长按  1 秒，控制面板启动，进入待机状态。
- 1.2 在控制面板启动的情况下长按  1 秒，控制面板关闭。
- 1.3 短触摸 ，取消当前工作状态或设置值。



2 > 蒸汽模式

功能说明：纯蒸汽，温度默认为 100℃，范围为 80℃ ~ 115℃，共 8 档；
时间默认为 20 分钟，设置范围为 1 分钟 ~ 2 小时 59 分钟。

例如：设置烹调时间为 20 分钟，90℃ 温度的程序。

- 2.1 在待机状态下按 ；
- 2.2 然后按  调到温度为 90 度；
- 2.3 按  键，进入时间设置，然后按  调到时间为 00:20；
- 2.4 按  开始工作。

注意：此功能需要水箱中有一定的软水，无水或水过少时，会产生缺水告警，无法启动。

公元前
300 年

中国第一部“烤箱”



春秋战国时期最复杂、最精美的青铜器件——曾侯乙铜鉴缶，是中国最早的“烤箱”。



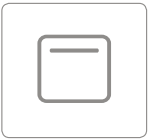
3 > 嫩烤模式

功能说明：蒸汽同时烧烤，温度默认为 180℃，范围为 80℃ ~ 270℃；
时间默认为 20 分钟，范围为 1 分钟 ~ 2 小时 59 分钟。

例如：设置烹调时间为 20 分钟，90℃ 温度的程序。

- 3.1 在待机状态下按 ；
- 3.2 然后按 \vee/\wedge 调到温度为 90 度；
- 3.3 按  键，进入时间设置，然后按 \vee/\wedge 调到时间为 00:20；
- 3.4 按 $\blacktriangleright\parallel$ 开始工作。



注意：此功能需要水箱中注有一定的软水，无水或水过少时，会产生缺水告警，无法启动。

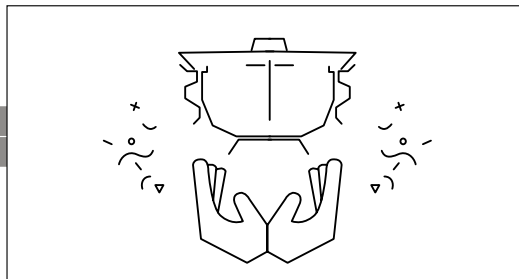


4 > 上烧烤

功能说明：单独使用上加热管加热，温度默认为 180℃，范围为 80℃ ~ 270℃；
时间默认为 20 分钟，范围为 1 分钟 ~ 2 小时 59 分钟。

例如：设置烹调时间为 20 分钟，190℃ 温度的程序。

- 4.1 在待机状态下按 ；
- 4.2 然后按 \vee/\wedge 调到温度为 190 度；
- 4.3 按  键，进入时间设置，然后按 \vee/\wedge 调到时间为 00:20；
- 4.4 按 $\blacktriangleright\parallel$ 开始工作。






嫩烤箱使用说明



5 > 上下烧烤

功能说明：同时使用上、下加热管加热，上下加热管温度一致，温度默认为 180℃，范围为 80℃ ~ 270℃；时间默认为 20 分钟，范围为 1 分钟 ~ 2 小时 59 分钟。

例如：设置烹调时间为 20 分钟，190℃温度的程序。




- 5.1 在待机状态下按 ；
- 5.2 然后按 \vee/\wedge 调到温度为 190 度；
- 5.3 按  键，进入时间设置，然后按 \vee/\wedge 调到时间为 00:20；
- 5.4 按  开始工作。



6 > 下烧烤

功能说明：单独使用下加热管加热，温度默认为 180℃，范围为 80℃ ~ 270℃；时间默认为 20 分钟，范围为 1 分钟 ~ 2 小时 59 分钟。

例如：设置烹调时间为 20 分钟，190℃温度的程序。

- 6.1 在待机状态下按 ；
- 6.2 然后按 \vee/\wedge 调到温度为 190 度；
- 6.3 按  键，进入时间设置，然后按 \vee/\wedge 调到时间为 00:20；
- 6.4 按  开始工作。

公元
1840 年

第一次全球化浪潮的痕迹


牧师来到中国传教，并把壁炉烤箱带到中华大地。





7 > 上下独立控温烧烤


功能说明：同时使用上、下加热管加热，上下加热管温度可以设为不同数值，温度默认为 180℃，范围为 80℃ ~ 270℃；时间默认为 20 分钟，范围为 1 分钟 ~ 2 小时 59 分钟。



例如：设置烧烤时间为 25 分钟，上管温度设置为 200℃，下管温度设置为 160℃。

7.1 在待机状态下按 3 秒 ；

7.2 按  键，设置上管加热温度，然后按 \vee/\wedge 调到温度为 200 度；

7.3 按  键，设置下管加热温度，然后按 \vee/\wedge 调到温度为 160 度；

7.4 按  键，进入时间设置，然后按 \vee/\wedge 调到时间为 25 分钟；


7.5 按  开始工作，此时面板指示灯显示为上烧烤、下烧烤   同时亮起。




8 > 发酵功能

功能说明：发酵功能，温度默认为 40℃，范围为 30℃ ~ 45℃；时间默认为 1 小时，范围为 1 分钟 ~ 2 小时 59 分钟，该功能会产生蒸汽。

例如：设置发酵时间为 70 分钟，发酵温度为 45 度。

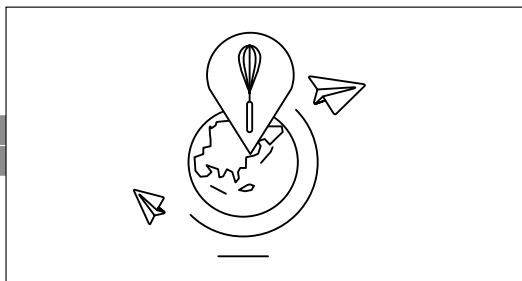
8.1 在待机状态下按 ；

8.2 然后按 \vee/\wedge 调到温度为 45 度；

8.3 按  键，进入时间设置，然后按 \vee/\wedge 调到时间为 01:10；

8.4 按  开始工作。

注意：此功能需要水箱中注满软水，无水或水过少时，会产生缺水告警，无法启动。




嫩烤箱使用说明




9 > 解冻功能

功能说明：蒸汽解冻功能，温度默认为 60℃，不可调节；
时间默认为 20 分钟，范围为 1 分钟 ~ 2 小时 59 分钟。

例如：设置解冻时间为 20 分钟。

9.1 在待机状态下按 ；

9.2 然后按  调到时间为 20 分钟；

9.3 按  开始工作。


注意：此功能需要水箱中注满软水，无水或水过少时，会产生缺水告警，无法启动。




10 > 消毒功能

功能说明：使用蒸汽进行消毒，温度默认为 100℃，不可调节；
时间默认为 20 分钟，范围为 1 分钟 ~ 2 小时 59 分钟。

例如：设置消毒时间为 20 分钟。

10.1 在待机下按 。

10.2 然后按  调到时间为 20 分钟；

10.3 按  开始工作。

注意：此功能需要水箱中注满软水，无水或水过少时，会产生缺水告警，无法启动。

公元
1905 年

工业化时代，烤箱走入千万家

美国 GE（通用电气公司）生产了全球第一台家用电烤箱 D-12。



11 > 无线互联功能


初始状态下，长按  5 秒，可开启 WIFI 配置模式。
此时就可以通过手机 APP 进行配置以及控制烤箱了。

11.1 手机端 APP 获取：

11.1.1 扫描右侧二维码或在苹果、安卓各大应用市场搜索“烤圈”进行下载。

11.2 烤箱配置：

11.2.1 点击“烤圈”图标进入应用；

11.2.2 点击左上角 , 选择“添加新烤箱”，按设置向导步骤进行配置。

11.2.3 在输入密码界面，请确认连接的路由器正确，输入路由器密码点击“确定”。

注意：初始状态是指接通电源但未开机的状态。

首次配置时可能需要一些时间，后续使用连接将会很顺畅。

欢迎扫我



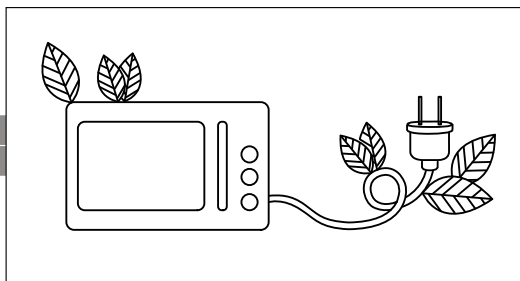
下载
烤圈 APP



12 > 照明

12.1 在待机或运行中按 , 炉灯亮起 1 分钟后熄灭。

12.2 在待机或运行中，长按  3 秒，则炉灯开启长亮模式。



嫩烤箱使用常识



①	常识提示	每次使用后,应及时擦干并清理炉腔。(务必等烤箱内部完全冷却再清洁嫩烤箱)
②	常识提示	应经常清洁门的密封面,可用软布擦干净。
③	常识提示	烹调过程中因需要翻转食物或其它需要必须打开炉门时,请儿童或用户身体部位(特别是脸部)不要靠近炉门,以免蒸汽烫伤。
④	常识提示	嫩烤箱若长期不用,应拔掉电源插头,腔体内清洁干净后放在通风干燥,没有腐蚀性气体的环境中。不能用粗糙的清洁器或锋利的金属刮洗玻璃炉门,因为这样会引起玻璃的破碎。在清洁食物盘、接油盘和腔体时,请用软质物料(如布类物料)来清洁,勿使用硬质物料(比如金属类物料),以免破坏保护层。切勿使用强洗涤剂、香蕉水、汽油、研磨粉和金属刷来清洗嫩烤箱的任何部位。
⑤	常识提示	嫩烤箱烹调用水建议使用纯净水或蒸馏水,若长期使用自来水,腔体内壁上会有水垢产生。建议每次使用后,排空水箱内的水。再次工作前,更换新鲜的纯净水或蒸馏水,出于个人健康的考虑,不建议您使用存放时间超过 10 小时的水。
⑥	常识提示	烹调前加水至水箱 1/2-2/3 处,并且把水箱充分插入炉内,确保固定到位,以免因水位不够导致不能工作。


公元

2015 年 1 月 14 日

值得标记的时间

智慧烤箱项目在海尔内部孵化成功,北京小焙科技有限公司正式成立。

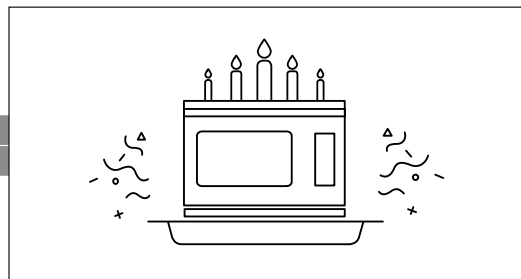


	现象	可能原因
①	排气窗	出口有时会喷出少量的水,这是正常现象。
②	蒸汽凝聚在排气窗	烹调时炉腔内多余蒸汽通过排气窗快速冷却排出,但少部分蒸汽会凝聚在排气窗处,这是正常现象。
③	低水位告警	当处于“蒸汽模式”、“嫩烤模式”、“解冻模式”、“发酵模式”和“消毒功能”这五个模式时,未安装水箱、水箱无水或水量低于最低水量时,  图标开始闪烁,并发出蜂鸣告警。
④	首次烧烤有异味产生	烤箱初次使用需进行空烤,以烘干烤箱内部的可挥发性防护油,此防护油对人体无害。

> 温馨提示

炉内无食物而嫩烤箱被偶然启动:

(1)请立即打开炉门,停止其工作。



嫩烤箱使用注意事项



①	注意事项	为便于内腔清洁,下加热管采用可翻转设计,清洁前请注意切断电源,等加热管冷却后再清洁。
②	注意事项	只有在已经提供充分的指导以至于儿童能够采用安全的方法使用嫩烤箱,并且明白不正确的使用会造成危险时,才能允许儿童在无人监控的情况下使用嫩烤箱。
③	注意事项	烹调过程中因需要翻转食物或其它需要必须打开炉门时,请儿童或用户身体部位(特别是脸部)不要靠近炉门,以免蒸汽烫伤。
④	注意事项	从嫩烤箱内提取食物和器皿时,应当使用隔热手套,以免高温烫伤,开门时,注意不要将身体的任何部位靠近门体,避免被冲出的蒸汽烫伤;不要用嫩烤箱储存任何物品。
⑤	注意事项	如果电源软线损坏,为了避免危险,必须由制造厂、其维修部或类似的专业人员更换。如果炉门或炉门密封圈损坏,在修好之前不要使用。
⑥	注意事项	为了防止触电,必须确保此嫩烤箱接地良好。

公元
2015年6月

跨时代的革新,新品类的诞生

海尔嫩烤箱规模化商用、连接移动互联网,让你的烹饪焕然一新。

嫩烤箱常见故障处理方法



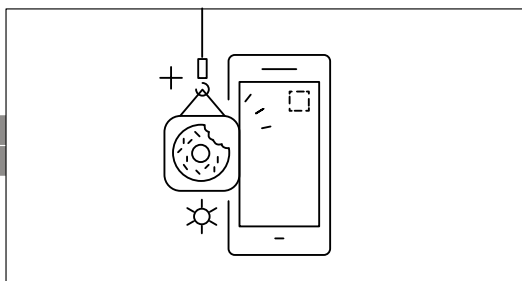
当使用时出现以下异常现象，并不完全是机器出现故障，请在送出维修前，再仔细检查一次。

	故障现象	可能原因	处理方法
①	显示屏 不亮	1. 未接通电源 2. 电源线不能正常工作	1. 右侧电源开关打到 I 位置 2. 联系售后服务中心
②	烹调期间水蒸汽 泄露出炉门	1. 门没能关严实 2. 门的密封层破坏	1. 重新把门关严实 2. 联系售后服务中心
③	不出 蒸汽	1. 水管打折、堵塞或损坏 2. 水箱没有放到位 3. 注水系统密封不好	1. 重新插入-拔出水箱几次 2. 联系售后服务中心
④	显示板显示 E(1-7)	烤箱故障	1. 重新关机再开机 2. 联系售后服务中心
⑤	嫩烤箱 不工作	1. 电源插头是否插好 2. 炉门是否关好 3. 水箱是否安放到位 4 家用保护器是否跳闸或烧断	1. 重新关机再开机并检查 2. 联系售后服务中心

经过以上检查后仍不能排除故障，请联系售后服务中心。切勿自行拆机处理。



客户关怀热线 **400 6999 999**



嫩烤箱参数

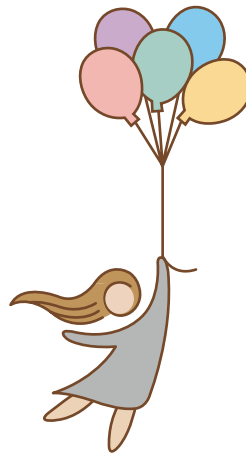
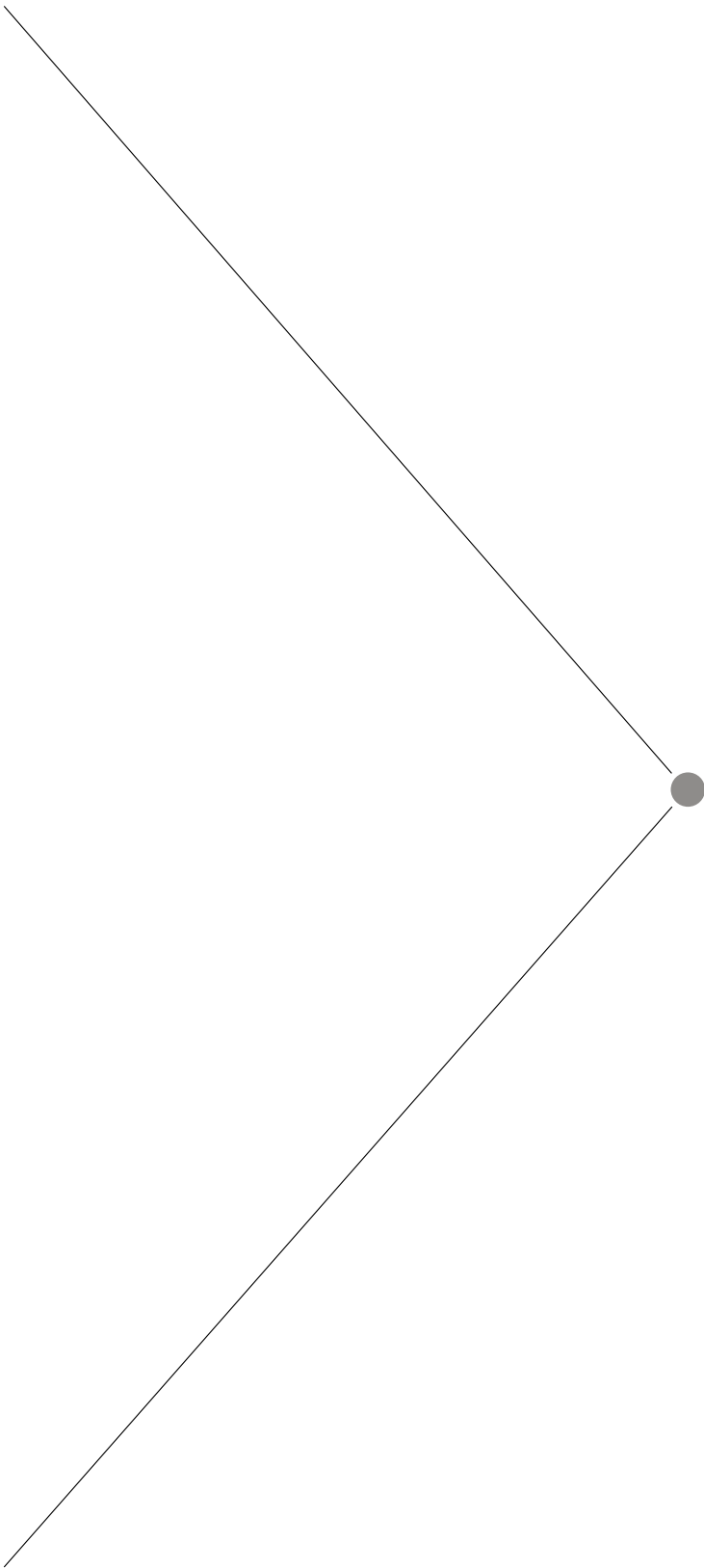


①	品名	海尔嫩烤箱
②	型号	ANO-28L(系列) XNO28(系列)
③	颜色	金属银 珍珠白 珍爱蓝 娇嫩粉 活力黄
④	蒸汽水槽	侧面 1.3L 大容量水槽, 低水位告警
⑤	操控方式	触摸电脑板控制、烤圈 APP 智能控制
⑥	工作模式	嫩烤、全温烘焙、发酵、解冻、消毒、蒸汽
⑦	加热方式	上管加热、下管加热、上下管加热
⑧	发热管材质	上管: 顶级碳纤维加热管 下管: 专利 M 型均衡温场 310 不锈钢加热管
⑨	电压 / 频率	220V~50Hz
⑩	额定功率	2100W
⑪	外形尺寸	(高 * 宽 * 深 mm) 349×505×415
⑫	容量	28L
⑬	标准附件	烤盘 ×2 烤架 ×1 接油盘 ×1 隔热手套 ×1 排气烟囱 ×1 说明书 ×1

公元
2015 年 12 月

回归烘焙的社交本源

烤圈 APP v1.5 版本发布, 集成商城功能, 实现烘焙工具、食材、教学等服务一站式完成, 烘焙的全新体验。



To be Continued.....

与小焙一起开启
嫩烤新生活

关注嫩食记
遇见美食



在嫩食记
遇见志同道合的人



客户关怀热线

400 6999 999