



邑隆貿易(上海)有限公司

De'Longhi Trading (Shanghai) Co., Ltd.

地址：上海市普陀区中山北路3553号伸大厦2001-2016室

电话：021-31358858

传真：021-31358262

客户热线：400 827 1668

网址：www.kenwoodworld.com/ZH-CN



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

132382/1

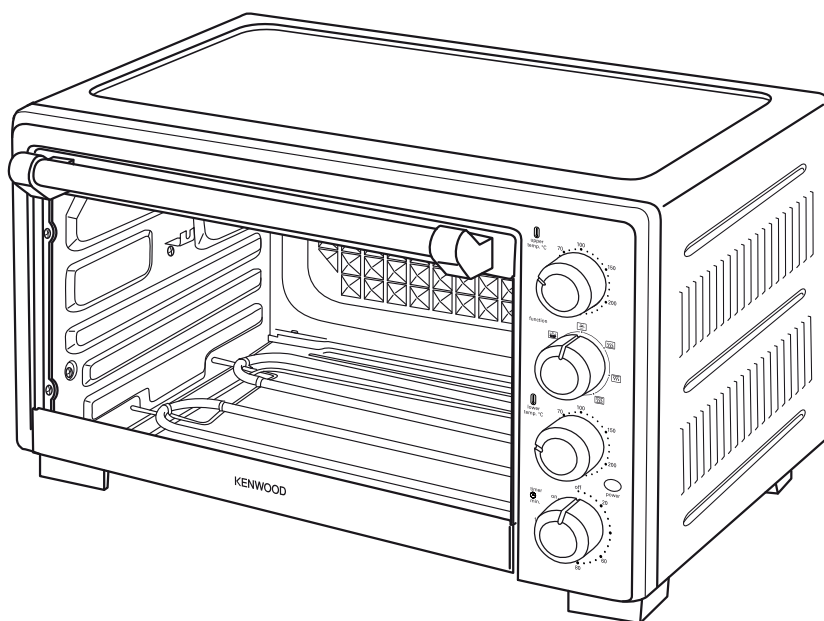
KENWOOD

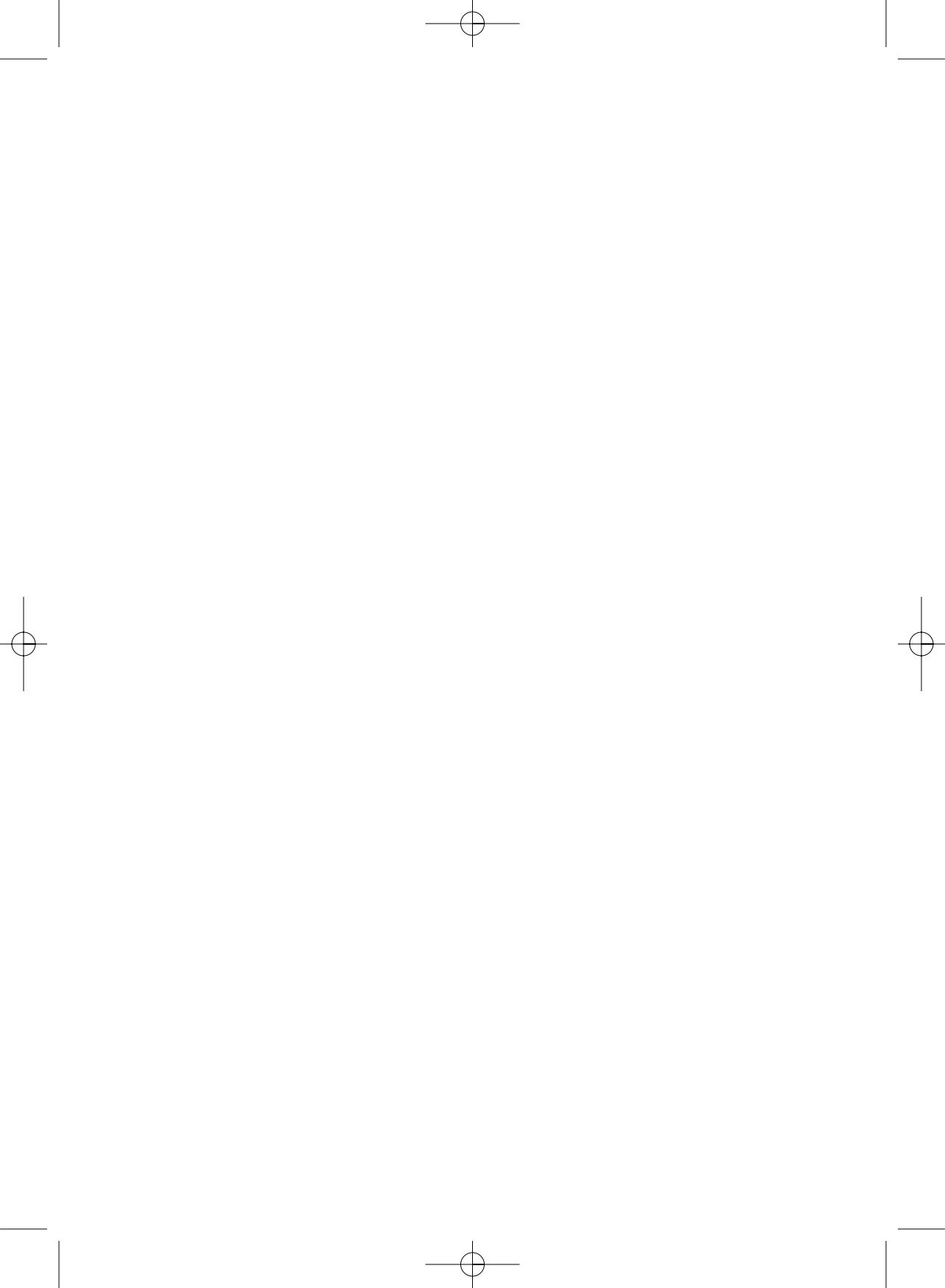
Oven MOM880 series

instructions

説明書

说明书





English	2 - 12
繁體中文	13 - 22
简体中文	23 - 32



- Your new Kenwood oven is an 1800W rated power model with useable capacity of 32 litres. This multi-function oven can be used for roasting, grilling, baking and toasting and so makes good use of your kitchen space through having all these functions in one appliance which is compact and easy to use and clean. The MOM880 has rotisserie function and convection fan. Convection improves the efficiency of the cooking and this helps to reduce cooking times by as much as 25%, in turn helping save your power.

safety

- **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**
- **DO NOT** under any circumstances use this appliance for anything other than its intended domestic purpose. Do not use outdoors.
- **DO NOT** put this oven on or near a hot electric element or gas flame or any other oven. DO NOT put this oven on top of any other appliance.
- **DO NOT** use this appliance if there is any visible sign of damage to the oven, supply cord or door seal or if it has been accidentally dropped.
- **DO NOT** immerse this appliance, the supply cord or the plug in water or any other liquid.
- **DO NOT** let the electrical supply cord hang over the edge of a work surface or allow it to touch hot surfaces such as a gas or electric hob.
- **DO NOT** place anything on top of the oven. DO not allow anything to cover the sides or rear of the oven or block any of the oven's air vents.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
Children being supervised not to play with the appliance.
- The appliance is for household and indoor use only.

- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off and disconnect the power supply. Leave well alone until the smoke has ceased.
- **DO NOT** use the oven for storing food or other items when not in use. Store only the wire rack, handle, cooking tray and the rotisserie assembly.
- **DO NOT** cook foods directly on the glass tray. Place food in a suitable dish before placing in the oven.
- Always test the temperature of cooked food especially if you are heating or cooking foods or liquids for babies. Foods and liquids should be allowed to stand for a few minutes and stirred to distribute heat evenly. Remember to stir with a non-metal utensil to prevent the food or liquid suddenly bubbling over the container:
- **ALWAYS** operate this appliance on a stable, flat and heat resistant surface and away from walls which might be discoloured by its heat. Do not operate on a cloth surface or near curtains or other flammable materials.
- **DO NOT** touch hot surfaces. The door and parts of the exterior and all of the interior can become hot during use. Always use the product's handles or knobs to operate it. Allow the oven to cool before cleaning any parts.
- **DO NOT PUT HANDS INSIDE THE OVEN** while the convection function is operating. Always use the rotisserie handle for putting the rotisserie assembly into the oven or removing it.
- **TAKE EXTRA CARE** when removing a hot roasting dish or disposing of hot oil or grease. Use oven mitts whenever handling hot racks or dishes.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **DO NOT OPERATE IF THE CORD HAS BEEN DAMAGED OR THE OVEN DROPPED OR DAMAGED IN ANY MANNER.** The oven and cord must for safety reasons only be repaired by Kenwood or an authorized Kenwood repairer.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- This oven is not suitable for cabinets or built-in situations.
- This oven is not suitable for road vehicles, caravans, campers and other similar vehicles.
- The rear surface of the appliance should be placed against a wall.
- When an abnormal incident (e.g smell of scorching) take place, stop using the appliance immediately and pull the plug out from the electrical outlet. Continuous use may lead to fire or electric shock due to heating.

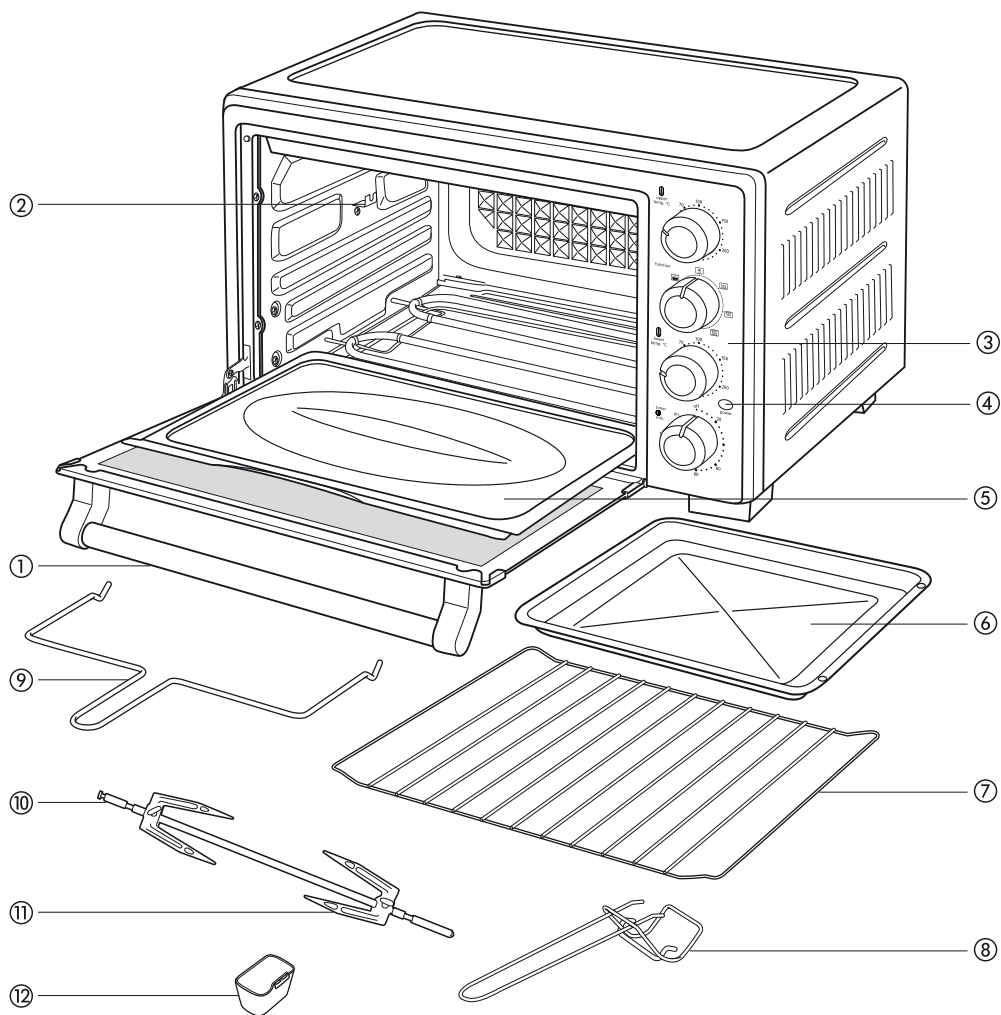
before using your KENWOOD appliance

- Remove all labels and any packaging from inside the oven.
- Remove any promotional stickers or protective films from the oven.
- Wash the trays & racks and other accessories in warm sudsy water and dry thoroughly.
- Check the oven for signs of damage, such as misaligned or damaged door, dents in the interior cavity or damaged seals. Do not use the oven if damaged.
- Wipe the inside walls, floor & roof with a damp cloth, then wipe dry.
- To ensure adequate ventilation make sure there is 10cm of clear space behind and on each side of the oven, and 30cm of space or above the oven.
- During the first heating up period there may be traces of smoke visible. This is normal for newly manufactured electrical heating appliances and there should be no cause for alarm.
- Plug the powercord in and switch the power on. Set the temperature control knob to 250°C and put the Setting knob to operate both upper and lower elements. Turn the timer knob to 15 minutes and allow the oven to operate.
- Allow the oven to cool and it is now ready for use.

before plugging in

- Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.
- The appliance must be earthed.

how to use your oven



key parts

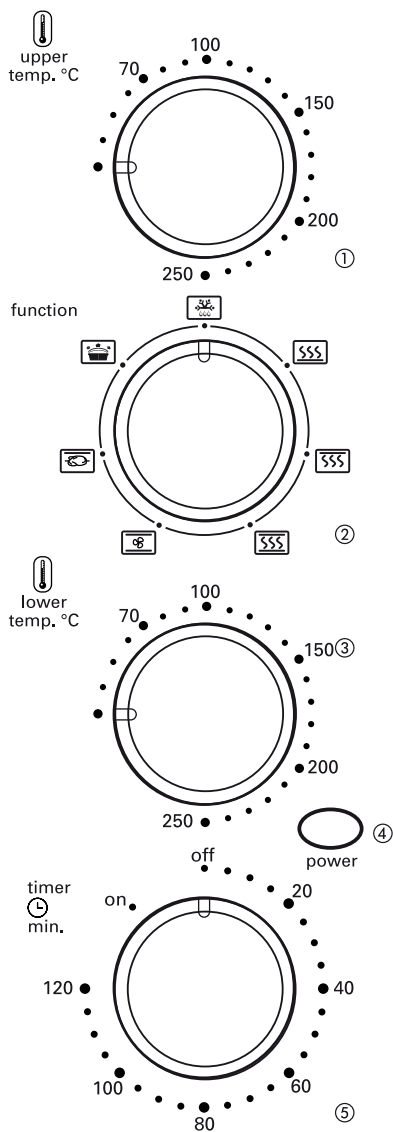
- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| ① door handle | ④ power 'on' light | ⑧ tray/dish handle |
| ② rotisserie/ moisture control mount | ⑤ crumb tray | ⑨ rotisserie handle |
| ③ control panel | ⑥ slide-in cooking tray | ⑩ rotisserie skewer |
| | ⑦ slide-in wire rack | ⑪ rotisserie forks |
| | | ⑫ water tank (for fermentation) |

the control panel

key

- ① Upper temperature control knob
- ② setting knob
- ③ Lower temperature control knob
- ④ Power indicator light
- ⑤ Timer knob

(Please also see the following pages for more details).



using your Kenwood oven



- These oven has 4 height settings for trays. Depending on the recipe and quantity of food being cooking, the 2 upper levels should be used for grilling and toasting; the lower level for defrosting, baking and roasting.
- When setting the timer to run for short periods, say 5 or 10 minutes, it will operate more accurately if the time knob is turned round to 15 minutes and then back to the desired setting.
- When the timer completed its operation, a bell sounds to signal that the timer and cooking have finished.
- The interior light and the convection fan are both operated by the timer knob and operated whenever the timer is used.
- The power 'on' light operates whenever the timer function is operated.
- Similarly, the elements themselves operate only when the timer is in operation. So for cooking for long periods such as roasting for more than 120 minutes, it is necessary to reset the timer after the first and subsequent periods of 120 minutes have finished.
- For grilling use the upper elements only; for defrosting, toasting and roasting use upper + lower according to preference.
- For baking, roasting or rotisserie it is recommended that the oven can be pre-heated by setting the temperature control knob to the required temperature and then operating the oven without the food in it for 10 or 15 minutes.
- At the end of any cooking, turn the temperature control and the timer knobs back to their start positions.
- Other heat resistant baking dishes can be used in the oven, but for the slide-in rack and for the rotisserie **use only the accessories provided.**

Timer setting


- Select time in the range of 0-120 minutes. Turn the knob clockwise to the desired time position. Meanwhile, the power indicator lights on.
- When the timer operating is up, a ring will sound, and the oven will cut off the power automatically.
- When the "Stay On" level is selected, the oven will be constantly operating and the power indicator will stay on. To terminate the operation, manually turn the timer knob to the "Off" selection; otherwise the oven will continue operating.

defrosting


Normal defrosting can be done using just the convection fan which operates in conjunction with the timer.

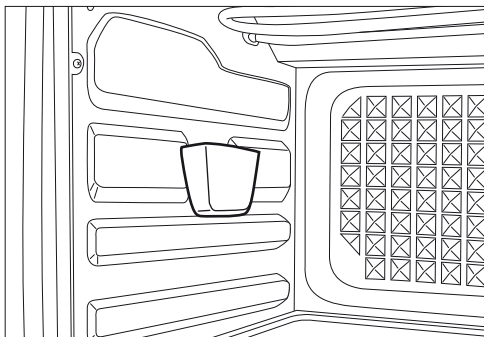
- Turn the setting knob to () position.
- Place the food in an appropriate dish on the wire rack or slide-in cooking tray on one of the two levels as preferred.
- Turn the timer to the desired time to defrost the food. Or the defrosting can be done quicker by using a low heat - recommended 70°C
- Turn the setting knob to the upper+lower position ().
- Turn both temperature control knob to 70°C
- Place the food in an appropriate dish on the wire rack or slide in tray on one of the two lower levels as preferred.
- Turn the Timer to the desired time to defrost the food.

grilling




- Turn the setting knob to the upper position ().
- Turn the temperature control knob to desired temperature, for grilling this is usually close to 250°C.
- Put the slid-in cooking tray in one of the upper positions according to preference. When grilling fatty meats we suggest that the cooking tray should be in the second position down.
- Use suitable pan, plate or dish for grilling.
- Turn the timer knob to start grilling.

fermentation



- Use the cooking tray to hold the dough.
- Place the cooking tray in the lowest position according to preference.
- Fill in the fermentation stainless steel water tank with warm water up to maximum level.
Hook the water tank to the rotisserie mount.
- Turn the setting knob to the fermentation setting ().
Turn the timer knob to start fermentation.




baking

- Turn the setting knob to the lower position () or upper+lower () or convection fan () according to preference.
- Turn the temperature control knob to the desired temperature.
- Place the cooking tray or wire rack in either of the lower positions according to preference.
- Preheat the oven before placing the food or baking mixture in the oven.

roasting

- Turn the setting knob to the upper+lower () position or convection fan () .
- Turn the temperature control knob to desired temperature.
- Place the food in the slide-in cooking tray or another appropriate dish on the wire rack on one of the two lower levels as preferred.
- Turn the timer to the desired timer to roast the food.
For larger portions of food which require more than 120 minutes cooking, reset the timer after the initial or other periods of 120 minutes.

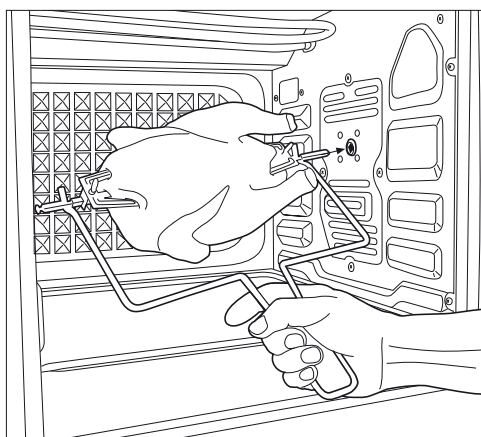
rotisseries

- Turn the setting knob to the rotisseries position ().
- Rub cooking oil on the rotisserie skewer and forks.
Put the skewer through the food to be cooked.
- Make sure the food is secure by tying with food compatible string if needed. Insert the rotisseries forks on either end of the skewer and push into the food to secure it in place. Tighten the fasteners on the forks.
- Lift the assembled rotisserie and food using the rotisseries handle and insert the rotisserie skewer onto the rotisserie mount on the right hand side (control panel end) of the oven.
- Set the desired temperature.
Set the desired cooking time. For large portions of food which require more than 120 minutes cooking, reset the timer after the initial or other periods of 120 minutes. **Check that the rotisserie start turning when the timer is set.**

Note : make sure that the joint of meat is not too large that it prevents the smooth rotation of the rotisserie.

After cooking is complete, remove the rotisserie and food using the rotisserie handle.

Caution : the rotisserie skewer and forks will stay very hot for some time. To remove while the food is hot use oven mitts or appropriate cloths to unfasten 1 or both forks and then remove the skewer.



temperature setting references

roasting guide

For best results, preheat the oven to 200°C, add meat and reduce heat to 180°C for the remainder of the roasting time.

Total roasting time depends on personal preferences and thickness of the meat.

MEAT		ROASTING TIME PER 500 G
Beef	rare	15 to 18 minutes
Beef	medium	18 to 22 minutes
Beef	well done	22 to 27 minutes
Lamb	medium	18 to 20 minutes
Lamb	well done	20 to 25 minutes
Veal	well done	25 to 30 minutes
Pork	well done	25 to 30 minutes
Poultry		25 to 30 minutes

grilling guide

Follow instructions for Grilling. Turn temperature control to maximum setting and place oven shelf in one of the upper positions. Be sure that the door is ajar during grilling.

FOOD	APPROXIMATE COOKING TIME
Thin Sausage	3 - 4 minutes per side
Thick Sausage	4 - 5 minutes per side
Lamb Chops	5 - 6 minutes per side
Steak	6 to 12 minutes per side*
Hamburgers	4 to 10 minutes*
Chicken portions	6 to 12 minutes per side*
Skinned, boned breasts	3 to 5 minutes per side
Fish fillets	3 to 6 minutes per side
Fish steaks	3 to 6 minutes per side
Open sandwiches	1 to 4 minutes
Toasted muffins, bagels	1 to 4 minutes

care and cleaning

- Turn the oven off and unplug from the wall and allow it cool down before cleaning.
- **Cleaning inside the oven:** wipe with a damp cloth. Stubborn stains or burnt-on residues should be removed using a damp cloth or foam based cleaner or soft plastic scouring pad. **Do not use an abrasive cleaner or pad** as these can scratch or damage the surfaces.
- After cleaning, dry with a paper towel or soft, dry cloth.
- **Take care** when cleaning around the element and interior light and rotisseries mounts.
- **Cleaning the outside and door:** clean the outside and door with a non-abrasive cleaner or wiper with a damp cloth; dry thoroughly.
- Trays, racks, pans and accessories: wash immediately after use in warm sudsy water, rinse and dry.
- **It is recommended that the oven is cleaned after each use prevent any build up of grease or odors.**

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be repaired by Kenwood or an authorized Kenwood repairer.

If you need help with:

- using your oven, or
- servicing or repairs (in or out of guarantee) contact the Kenwood distributor or authorized Kenwood repairer have your model number ready - it's on the rear of the oven.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

specification

Grill Output:	220-240V, 50Hz, 1800W
Oven Dimensions:	508mm(L) x 409mm(W) x 319mm(H)
Oven Capacity:	32L
Net Weight:	Approx. 6.4kg

- 您的新Kenwood電焗爐擁有1800瓦特高功率和32升超大容量。此多功能電焗爐可用於烘焙，燒烤，脆皮烤烘和烤麵包。它的小巧體積，易於使用和容易清潔功能可以充分利用你的廚房空間。

MOM880有旋轉燒烤功能和對流風扇。對流風提高烹飪的效率和減少烹飪時間高達25%，從而減省你的耗電量。

安全守則

- **下列為重要安全守則，使用前請仔細閱讀。並妥善保存說明書作日後參考之用。**
- 本機只供家庭使用，**切勿**用於其他方面，亦不可於戶外使用。
- **切勿**將本機放在會發熱的表面或煤氣/氣體爐具或其他焗爐上面或附近。
- **切勿**將本機放置於任何電器上面。
- 如本機有明顯損壞如電線、焗爐門膠邊或曾經墜地等，**切勿**使用本機。
- **切勿**將本機、電源線或插頭浸於水或任何液體中。
- **切勿**讓電線懸垂桌邊或觸碰到發熱表面如煤氣/氣體爐具或電爐。
- **切勿**在焗爐頂部放置任何物件。**切勿**遮蓋焗爐兩側或背後的排氣孔。
- 不可使用外置的定時器或遙控器操作本機。
- **警告：**於沒有監督下，兒童或體弱者不可獨自使用本機。若允許兒童使用本機，必須提供充分指引，使其能夠安全使用焗爐並明白使用不當的危害。
- 當使用時，本機會變熱。應小心避免觸碰到焗爐內的發熱表面。
- **警告：**使用時焗爐的可觸碰部份會變熱，兒童應保持距離。若發現冒煙，**切勿**打開焗爐，應即時關閉並拔下電源。待煙霧散去後才作處理。
- 不使用焗爐時，**切勿**在爐內存放食物或其他物品。爐內只應存放烤架、手柄、烹調盤及旋轉燒烤配件。
- **切勿**將食物直接放於玻璃烹調盤上烹調。應將食物盛於適當器皿上再作烹調。

- 應不時檢測已烹調食物的溫度，特別是烹調給嬰兒的固體或液體食物。固體或液體食物應放置數分鐘後然後拌勻令熱度均勻。記住食物不要置於金屬容器內攪拌，這樣可避免固體或液體食物突然冒泡淺出容器外。
- 焗爐須放置於穩固及防熱的平面上，應遠離牆壁，以免熱力令牆壁變色。**切勿**在布面、窗簾或其他易燃物料附近使用焗爐。
- **切勿**觸碰發熱表面。焗爐的門、內外部份在使用時會變得燙熱。
- 應使用本機的手柄或旋鈕來操作。待焗爐冷卻後才進行清潔。
- 當焗爐於對流功能操作時**切勿**將手伸進去。應使用烤架輔助手柄將旋轉燒烤組件放進或拿出焗爐。
- 取出高溫烤盤、處理熱油或油脂時要特別小心。處理熱烤架或碗碟時，應使用焗爐隔熱手套。
- 需監督兒童**切勿**將本機當作玩具玩耍。
- **任何情況下，如電線有損壞、曾經墜地或任何形式損壞。都切勿使用本機。**為安全計，焗爐及電線必須由Kenwood或Kenwood授權的維修人員維修。
- 焗爐應定期清潔，避免殘留食物於焗爐內。
- 如焗爐未能保持清潔，其表面會容易受損，有機會影響本機的耐用性並可能引致危險。
- 此焗爐不適宜內嵌或放於櫃內。
- 此焗爐不適宜於交通工具、旅行車、露營車或類似的車輛內使用。
- 本機的背面應靠牆放置。
- 發生異常時（燒焦味等）請立即停止使用，並拔掉電源插頭，若繼續使用，可能因發熱引起火災或觸電等危險。

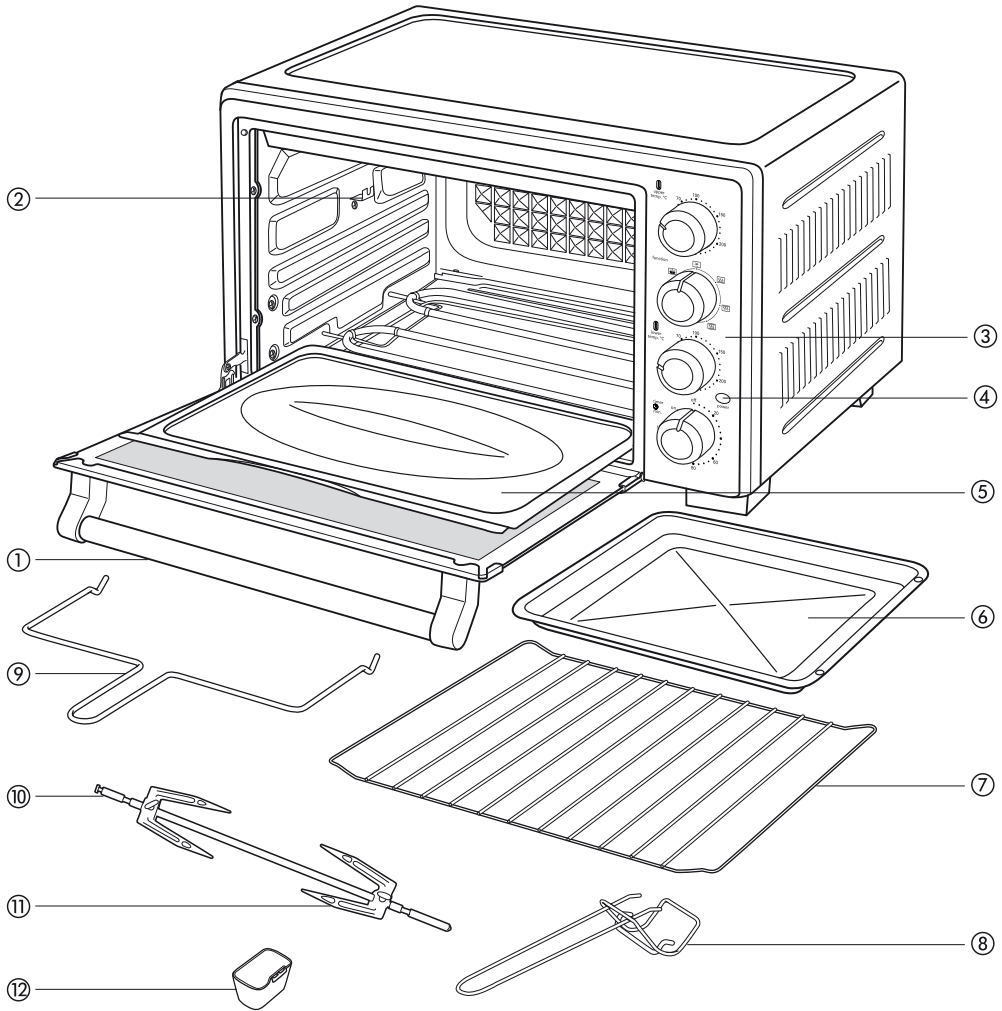
使用你的Kenwood產品前

- 拿掉所有標籤，和所有在烤箱裡面的包裝。
- 從烤箱拿掉所有貼紙或保護膜。
- 用溫肥皂水清洗托盤和支架並徹底風乾。
- 檢查烤箱有否損壞的跡象，例如玻璃門有否安裝妥當或損壞，內部有否凹痕或損壞。如有損壞,不要使用產品。
- 用濕布擦拭內壁和四周，然後擦乾。
- 為了保證足夠的通風，確保烤箱每側有10厘米淨空間，並與烤箱之上有30厘米以上的空間。
- 第一次烤焗可能有煙可見。對新的發熱產品是正常的，不需恐慌。
- 駁上電源和開掉電源。把溫度設置250°C，並把設定旋鈕至上下發熱管操作，允許烤箱操作15分鐘，待烤箱冷卻，它就可以正式使用了。

駁上電源前

- 確保你的電壓供應是跟產品標籤上相符。
- 該產品必須接地。

如何使用電焗爐



主要部份

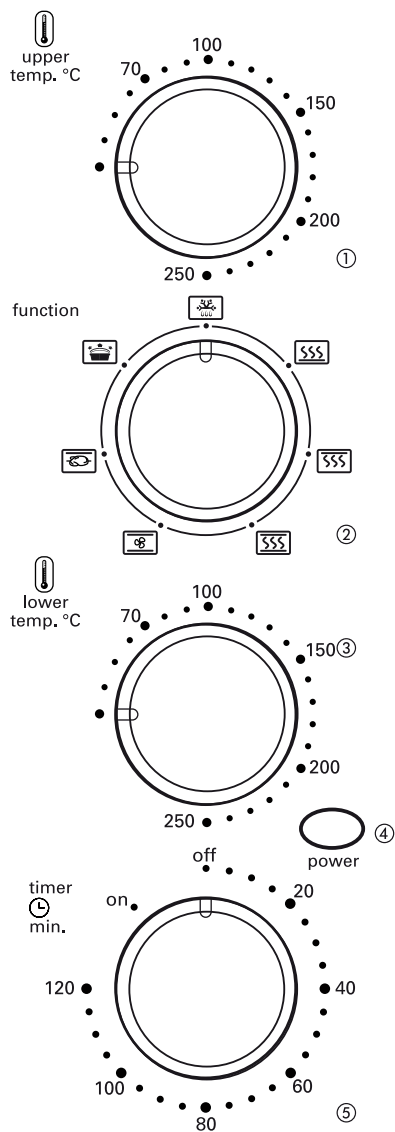
- | | | |
|-----------------------|---------|------------|
| ① 門把手 | ⑤ 面包屑盤 | ⑨ 取盤支架 |
| ② 旋轉燒烤/發酵濕度
控制水杯掛鉤 | ⑥ 琺瑯質烤盤 | ⑩ 旋轉燒烤架 |
| ③ 控制面板 | ⑦ 烤網 | ⑪ 旋轉燒烤叉 |
| ④ 電源指示 | ⑧ 取物夾 | ⑫ 發酵濕度控制水杯 |

控制面板

主要部份

- ① 上發熱管溫度控制旋鈕
- ② 烹調設定旋鈕
- ③ 下發熱管溫度控制旋鈕
- ④ 電源指示
- ⑤ 時間設定旋鈕

(請參閱下頁更多詳細信息)



使用Kenwood電焗爐



- 這電焗爐有3個托盤設置。根據不同食譜和烹調數量，上2層應該用於燒烤和烘烤，較低的下層用於解凍，烘烤和脆皮烤烘。
- 如需設置較短的使用時間，例如5或10分鐘，可將旋鈕轉動到15分鐘，然後鈕回所需的時間設置將更為準確。
- 當定時器完成其操作，會有一個振鈴信號通知烹飪已經完成。
- 當計時器操作時，電源指示亦會亮着。
- 同樣地，當計時器操作時，發熱管會開始操作。
- 如烤焗時間超過120分鐘，可在120分鐘過後再重置計時器，從而調較所需的烹調時間。
- 燒烤烹調建議用上發熱管，烤焗和解凍建議用上下發熱管同時操作。
建議可先預熱空烤爐10-15分鐘才進行烤焗，脆皮燒烤和旋轉燒烤。
- 如要結束任何烹飪，把所有溫度控制和時間設定旋鈕回到其起始位置。
- 其它耐熱烘烤盤可使用於此烤爐，但抽屜式烤盤和旋轉式烤架**只可使用提供的配件**。

定時器旋鈕


- 定時器設置範圍為0-120分鐘。順時針旋轉旋鈕至預期時間，烤箱內部耐高溫燈亮起。
- 當定時旋鈕歸零，鈴聲響起提示完成烹飪，烤箱自動關閉。
- 當選擇長時工作模式“ON”，烤箱內部耐高溫燈開啟，烤箱將持續工作。如需停止烤箱工作，需手動將定時旋鈕轉動至“OFF”檔；否則烤箱將持續工作。

解凍

對流風扇與時間設定結合使用可作一般解凍。

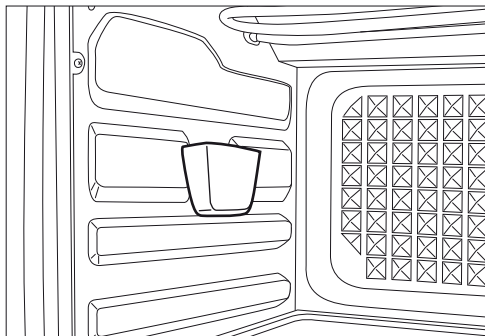
- 調較旋鈕到()的位置。
- 放置食物在合適的盛器內，把盛器放在烤盤上(烤盤可任意放在焗爐的上層或下層)。
- 調較時間設定至所需的解凍時間。
或
- 解凍可加快若可加上微熱，例如: 70°C。
- 使用上下發熱管同時工作功能()。
- 調較溫度為50°C。
- 放置食物在合適的盛器內，把盛器放在烤盤上(烤盤可任意放在焗爐的上層或下層)調較時間設定至所需的時間進行食物解凍。

燒烤


- 設定旋鈕至上發熱管()的位置。
- 設定溫度到合適溫度，一般燒烤溫度為250°C。
- 放置烤盤在焗爐的上層或根據個人喜好的其他位置。
- 當烤肥肉時，建議使用第二下層位置。
- 請使用合適的盛器作燒烤之用。
- 當燒烤時，可保持焗爐門虛掩。
- 調較所需的燒烤時間，然後開始燒烤。

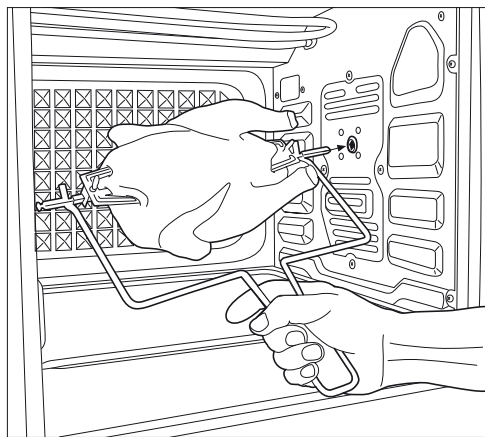
發酵功能

- 將麵團放在烘烤盤上。
- 將烘烤盤放在焗爐最低的位置的烤焗層架。
- 將發酵濕度控制水杯注滿溫水到最高水平。
- 鉤水杯到旋轉烤架安裝鉤上。
- 調教設定旋鈕到發酵設置,再調教時間旋鈕到所需發酵時候然後開始發酵。






旋轉燒烤



- 調較設定旋鈕至旋轉燒烤操作 ()。
- 在旋轉燒烤串和架擦上食用油。
- 可用燒烤綿繩先扎好食物，然後把燒烤串穿過食物。
- 將旋轉燒烤叉子擰緊在燒烤串的兩端並將食物固定在叉中。
- 把緊固好的食物和旋轉燒烤叉用取盤支架放到旋轉燒烤右邊的鉤上(即控制面板那邊)。
- 設置所需的燒焗溫度和時間。
- 對於體積較大的食物，它們可能需要超過120分鐘烹飪，當120分鐘過後，可重設計時器至額外所需時間。
- 當計時器操作時，可查看旋轉架是否運作正常。
- 注：請確保烤肉的關節位是否過大影響旋轉運作。
- 燒烤完成後，用取盤支架取下旋轉燒烤串和食物。
注意：剛烤過的旋轉燒烤串會很熱。在移除仍然高溫的食物時，使用手套或適當的布以防燙傷。



烘焙

- 將設定旋鈕市調到下發熱管操作()或上下發熱管同時操作()或熱風對流()。
- 調教溫度控制旋鈕到所需溫度。
- 放置烘烤盤或架在任何一低層位置。
- 放置食物前，預熱電焗爐。

燒焗

- 設置上下發熱管同時操作()或熱風對流()。
- 設置溫度控制旋鈕到期望溫度。
- 放置食物在抽屜式燒烤架或其他烤盤然後放上抽屜式燒烤架上並放抽屜式燒烤架在任何一低層位置。
- 設置所需的燒焗時間。
- 對於體積較大的食物，它們可能需要超過120分鐘烹飪，當120分鐘過後，可重設計時器至額外所需時間。

溫度設定參考

燒焗溫度指南

為取得最佳效果，預熱焗爐至200℃，放入食物然後減熱至180℃作其餘的燒焗時間。總燒焗時間可根據個人喜好和食物的厚度。

肉類		每500克的燒焗時間
牛	微熟	15 to 18分鐘
牛	中等熟	18 to 22分鐘
牛	全熟	22 to 27分鐘
羊	中等熟	18 to 20分鐘
羊	全熟	20 to 25分鐘
小牛肉	全熟	25 to 30分鐘
豬肉	全熟	25 to 30分鐘
家禽		25 to 30分鐘

燒烤溫度指南

參考燒烤說明。調控溫度到最高設定，把烘盤放到較高位置。確保焗爐玻璃門在燒烤過程中半掩。

食品	大約燒烤時間
小香腸	3 - 4分鐘每邊
大香腸	4 - 5分鐘每邊
羊架	5 - 6分鐘每邊
牛扒	6 - 12分鐘每邊*
漢堡扒	4 - 10分鐘*
鷄件	6 - 12分鐘每邊*
脫皮鷄胸肉	3 - 5分鐘每邊
魚塊	3 - 6分鐘每邊
魚扒	3 - 6分鐘每邊
攤開的三文治	1 - 4分鐘
翻熱的鬆餅，百吉圈	1 - 4分鐘

保養和清洗

- 關掉焗爐，並從牆上拔下插頭，讓烤箱降溫才開始清洗。
- **清潔電焗爐內壁：**用濕布擦拭。頑固污漬或殘留物應用濕布或泡沫清潔劑或軟塑料百潔布去除。**不要使用研磨性清潔劑或墊**，因為這會刮傷或損壞烤箱表面。
- 清洗後，用紙巾或柔軟的乾布抹乾。
- 當清潔發熱管，電焗爐內的光源和旋轉燒烤架和叉要**額外小心**。
- **清潔電焗爐的外部 and 玻璃門：**用非研磨清潔劑或用濕布擦拭；直至徹底抹乾。
- 托盤，烤架，烤盤和附件：使用後馬上用溫肥皂水清洗，沖洗並擦乾。
- **建議在每次焗爐使用後進行清潔，防止油脂或氣味的積累。**

客戶服務

- 為安全起見，如果電源線損壞必須找Kenwood或Kenwood授權的單位修復。

如您需要幫助：


- 使用你的焗爐，或
- 維修或修理(無論在保養期與否)
可與Kenwood分銷商或授權單位聯絡。
請把你的產品型號準備好 - 你可在烤箱的底部找到。

產品規格

焗爐工率:	230V ~ 50Hz, 1800W
焗爐尺寸:	508mm(L) x 409mm(W) x 319mm(H)
焗爐容量:	32升
淨重:	約 6.4kg

- 您的凯伍德电烤箱拥有1800瓦高功率和32升大容量，适用于烘焙面包蛋糕和各种烧烤方式。该多功能烤箱体积小，易于使用及清洗，帮助您充分利用您的厨房空间。
- MOM880的旋转烧烤及热风对流设计，能够提高烹饪效率并缩短的25%的烹饪时间，使用过程更节能。

安全守则

- **在使用本机前请仔细阅读本说明书并妥善保存以供续后参考。**
- 本机仅供家庭使用，避免户外使用。
- 请勿将本机置于热源或明火附近，并避免将本机放置于其他家用电器之上。
- 若机身，电源线，玻璃门密封条损坏，或机器意外跌落，切勿继续使用。
- 请勿将本机机身，电线或插头浸入水中。
- 请勿令本机电源线悬于料理台边缘或接近热源。
- 请勿在烤箱顶部放置物品或覆盖烤箱两侧或背部出风口。
- 本机不可使用外接定时器式单独的控制装置。
- **重要提示：** 请勿让无自主行为人士，精神疾病患者及缺乏使用经验的人(包括儿童)在无人指导的情况下使用本机。以上人群仅可在充分知晓本机的安全使用方式及可能存在的危险性情况下下本机。
切勿让儿童玩弄本机。
- 本机仅适用于家庭使。
-  烤箱表面在使用过程中会发烫。注意避免触碰烤箱表面及内部发热原件。
- **重要提示：** 本机机身表面在使用过程中会升温，请务必确保儿童远离本机。
- 如果本机在使用中冒烟，请保持烤箱门紧闭，关闭本机并切断电源。直至停止冒烟。
- 切勿使用本机储藏食物或其他物品。烤箱内仅可放置烤架，取物夹，烤盘及旋转烤轴。
- 请勿直接将食物放置于烤架上，您可选择合适的容器装载食物后再放入烤箱。

- 使用烤箱制作食物，请在食用前测试温度，尤其是制作婴儿餐食时。食用前，请静置片刻或使用非金属材质餐具搅匀食物进行散热，防止高温导致液体食材中的蒸汽气泡破裂造成伤害。
- 请将本机放置于平坦且稳固的隔热表面，请注意将本机远离粉刷过的墙体防止墙面由于高温变色。请勿将本机放置于布制表面或靠近窗帘或其他易燃物。
- 使用中请勿触碰本机表面。玻璃门，部分外部原件及所有内部元器件均会发热变烫。请使用本机门把手或旋钮进行操作。清洁前请确保烤箱已经散热并恢复常温。
- 开启热风对流模式时，请勿伸手伸入烤箱内部。安装及拆卸旋转烤轴时，请使用取物支架。
- 取出烤盘或处理烤箱残留油渍时请额外注意。处理烤架及烤盘时，请务必使用烤箱手套。
- 切勿让儿童摆弄本机。
- **本机机身损坏或电源线损坏的情况下，请勿继续使用。**出于安全考虑，请将本机送至指定维修点由专人进行维修。
- 请定期清理本机并清除食物残留。
- 若烤箱未能保持清洁可能导致烤箱内表面因食物残留而发生变质，并影响本机使用寿命或导致更危险的情况发生。
- 本机不适用于内置或嵌入柜体。
- 本机不适宜在越野车，房车，露营车或其他类似车辆中使用。
- 请确保本机背靠墙体，并确保与墙体距离10cm以上。
- 发生异常时(烧焦味等)请立即停止使用，并拔掉电源插头，若继续使用，可能因发热引起火灾或触电等危险。
- 对于不当使用本机或未按照本说明书指示操作所造成的后果Kenwood公司概不负责。

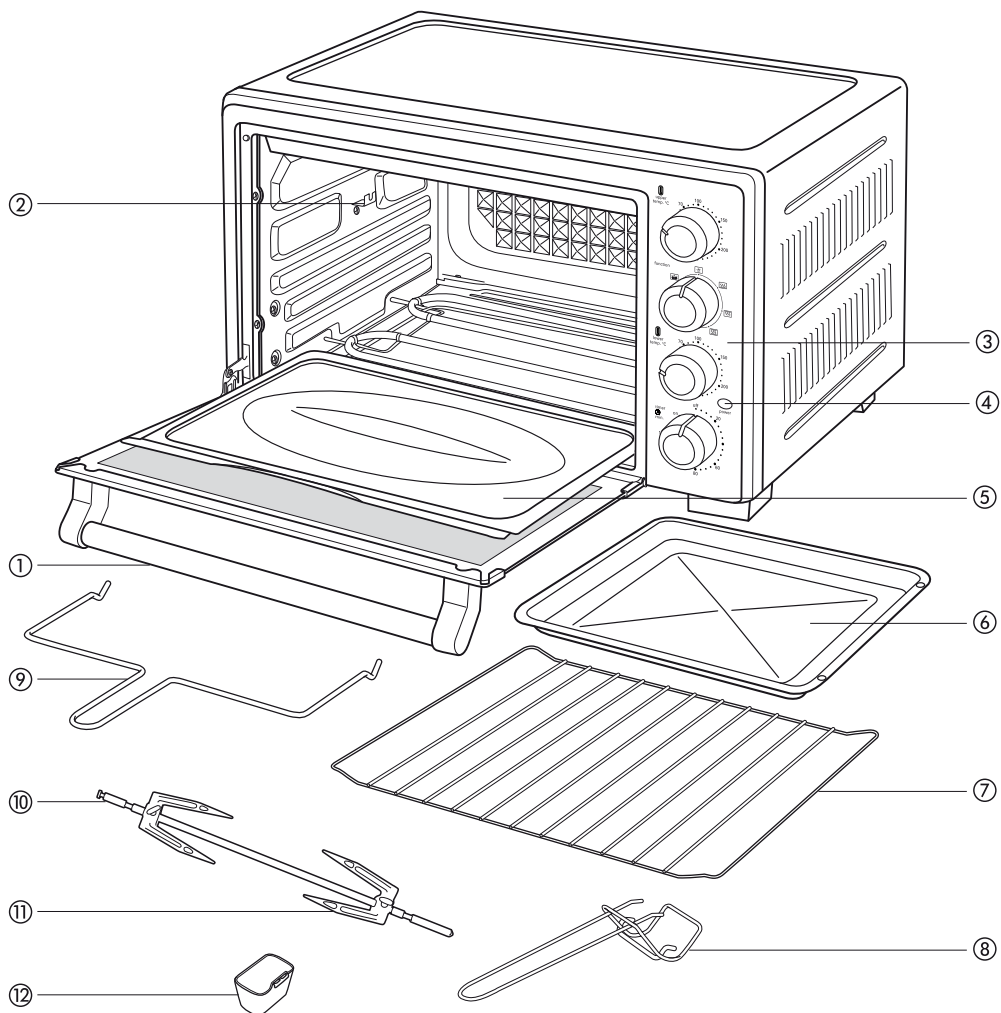
使用本机前

- 请移除所有标签及包装。
- 请移除所有宣传贴纸及保护膜。
- 用肥皂水清洁烤架，烤盘及其他附件并彻底干燥。
- 检查烤箱是否有损坏痕迹，如玻璃门是否安装妥当或损坏，内部是否有凹痕或密封条损坏。切勿使用已损坏的机器。
- 使用湿布擦拭烤箱内部，再用干布擦干。
- 为保证良好的通风情况，请确保机身每侧有10厘米的空隙，并在烤箱上方留有30厘米空间。
- 首次加热期间可能会有烟雾产生。这是新机器使用时的正常情况，无需惊慌。
- 接通电源并开启本机。将温度旋钮调至250度并将程序旋钮调至上下管加热模式。将定时旋钮调至15分钟运行本机。
- 待烤箱彻底冷却，即可正常使用。

接通电源前

- 开启本机前，请确保接入电压与本机铭牌所示电压一致。
- 本机必须接地。

如何使用您的电烤箱



主要部份

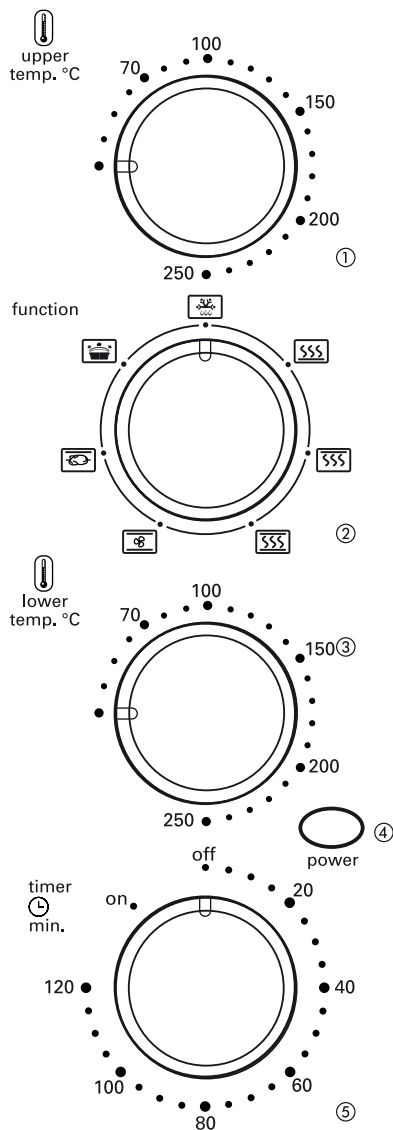
- | | | |
|---------------------|--------|----------|
| ① 门把手 | ⑤ 面包屑盘 | ⑨ 取物支架 |
| ② 旋转烧烤/
湿度控制水槽挂钩 | ⑥ 搪瓷烤盘 | ⑩ 旋转烤轴 |
| ③ 控制面板 | ⑦ 烤架 | ⑪ 旋转烤轴叉 |
| ④ 电源指示灯 | ⑧ 取物夹 | ⑫ 湿度控制水槽 |

控制面板

主要部份

- ① 上发热管温度控制旋钮
- ② 程序旋钮
- ③ 下发热管温度控制旋钮
- ④ 电源指示灯
- ⑤ 定时旋钮

(请参阅下页更多信息)



如何使用烤箱


- 本机设有四层烤架高度选择。您可根据食谱及食材用量选择烤架，烤箱上层及中层适用于烧烤及烤面包。烤箱底层适用于解冻，烘焙及烘烤。
- 当需要使用的时间较短，如5-10分钟，则将定时旋钮调至较长时间（如15分钟）后再调回设置时间（5-10分钟），可以令时间控制更准确。
- 当定时旋钮归零，铃声响起提示完成烹饪。
- 烤箱内部耐高温灯由定时旋钮控制，当定时旋钮开启，烤箱内耐高温照明灯亮起。热风对流及发酵程序下，当开启时旋钮，对流风扇启动。
- 电源指示灯随定时旋钮开启而亮起。
- 烤箱的加热管同样由定时旋钮控制，如需使用本烤箱超过120分钟，则需要首次120分钟完成后重新设置继续工作所需时间。
- 上管加热模式适用于烧烤；上下管加热模式适用于解冻，烤面包及烘烤。
- 当使用本机进行烘焙，烘烤或旋转烤轴烤时，建议提前10-15分钟预热烤箱至指定温度。
- 当烹饪束，将温度旋钮及定时旋钮恢复起始位置。
- 各类耐热烘焙盛器均可用于本烤箱，**烤架及旋转烤轴务必使用本机自带配件。**

定时器旋钮


- 定时器设置范围为0-120分钟。顺时针旋钮至预期时间，烤箱内部耐高温灯亮起。
- 当定时旋钮归零，铃声响起提示完成烹饪，烤箱自动关闭。
- 当选择长时工作模式“ON”，烤箱内部耐高温灯开启，烤箱将持续工作。如需停止烤箱工作，需手动将定时旋钮转至“OFF”档；否则烤箱将持续工作。

解冻功能


解冻工作可以在热风对流程序下，配合定时器进行操作。

- 将程序旋钮调至 () 位置。
- 将食材放置于适合的容器并放烧烤箱并置于烤架上，或放入烤盘中置于烤箱中下层。
- 开启定时旋钮至预期加热时间以解冻食材。解冻程序下，烤箱内部对流风扇启动，调节温度控制旋钮无法设置烤箱内部温度，加热管不进行加热。


您也可以采用低温加热进行快速解冻，推荐温度设定在70度左右。

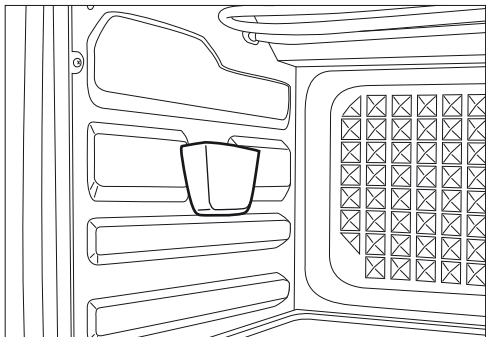
- 将程序旋钮调至上下管加热模式 ()。
- 将温度旋钮调至70度。将食材放置于适合的容器并放进烤箱并置于烤架上，或放入烤盘中置于烤箱中下层。
- 开启定时旋钮至预期加热时间以解冻食材。

烧烤功能




- 将程序旋钮调至上管加热模式 ()。
- 将温度旋钮调至预期温度，通常烧烤模式推荐采用250度。
- 根据需求将烤盘置于烤箱中上层。当烧烤较肥腻肉类时，推荐将烤盘置于烤箱倒数第二层。
- 采用适合的容器进行烧烤。
- 烧烤模式时将烤箱门半掩。
- 旋转定时旋钮开启烧烤模式。

发酵功能



- 将面团放置于烤盘中，并根据需要置于烤箱底层。
- 湿度控制水槽注满温水。
- 将湿度控制水槽安装至旋转烤轴挂钩处，如下图。
- 将程序旋钮调至发酵功能 ()，并开启定时旋钮开始发酵。
- 发酵功能下，烤箱内部温度预设至 30 -50 度。调节温度控制旋钮无法设置内部温度。




烘焙功能

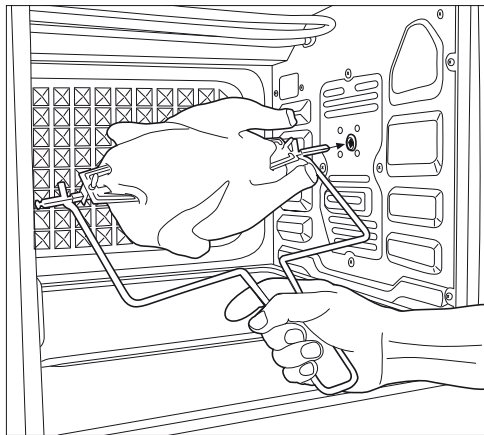
- 根据需要开启程序旋钮至下管加热模式 () 或上下管加热模式 () 或热风对流 ()。
- 将温度旋钮调至预期温度。
- 根据需要将烤盘或烤架置于烤箱下层位置。
- 放入食材进行烘焙前请先预热烤箱，建议提前 10 -15 分钟开启烤箱预热至指定温度。

烘烤功能

- 将程序旋钮调至上下管加热模式 () 或热风对流 ()。
- 开启温度旋钮至预期温度。
- 将食材放置于内置烤盘或其他合适的盛器并放置于烤架之上，根据需要将烤盘或烤架置于烤箱最下方两层。
- 开启定时旋钮至预期时间，开始烘烤。对于烘烤时间长于120分钟的食材，请在首次120分钟完成后重新设置时间使其继续工作。

旋转烧烤功能

- 将程序旋钮调至旋转烧烤模式 ()。
- 在旋转烤轴及烤叉上抹上食用油，将旋转烤轴穿过需要烹饪的食材。
- 使用烹饪用绳将食材扎紧于旋转烤轴，并确保食材已经固定。将旋转烤轴叉装至烤轴两端并用力推紧嵌入食材以固定，方向如 ‘如何使用您的电烤箱’ 部分中图示⑩所示。旋紧旋转烤轴叉上的紧固件。
- 使用取物支架将装有食材的旋转烤轴一边插入至烤箱内右侧插槽，方向如 ‘如何使用您的电烤箱’ 部分中图示②所示。并将另一侧安装至旋转烤轴挂钩。
- 将温度旋钮调至指定温度。
- 设置烹饪时间。对于烹饪时间长于120分钟的食材，请在首次120分钟完成后重新设置时间使其继续工作。**当开启定时旋钮时请确认旋转烤轴开始运转。**
注意：请确保肉类食材关节位置大小以防止影响食材旋转。
- 当完成烹饪，使用取物支架移除烤轴。
重要提示：烹饪完成后，旋转烤轴及旋转烤轴叉将会维持高温，请务必使用烤箱手套或合适的抹布松开烤轴叉并移除烤轴叉。



温度设定参考

烘烤温度

为获得更好的烘烤效果，将烤箱预热至200度，将肉类食材放入烤箱并将后继续烘烤温度降至180度。
整体烘烤时间由个人偏好及肉类食材的厚度所决定。

肉类食材		烘烤时间 (500克)
牛肉	三分熟	15 - 18分钟
牛肉	五分熟	18 - 22分钟
牛肉	全熟	22 - 27分钟
羊肉	五分熟	18 - 20分钟
羊肉	全熟	20 - 25分钟
小牛肉	七分熟	25 - 30分钟
猪肉	全熟	25 - 30分钟
家禽类		25 - 30分钟

烧烤温度

烧烤温度请参考以下指示。将温度旋钮调至最大并将烤架置于烤箱上层。请确保烧烤模式时烤箱门处于半掩位置。

食材	大约烹饪时间
细香肠	3 - 4 分钟/边
粗香肠	4 - 5 分钟/边
羊排	5 - 6 分钟/边
牛排	6 - 12 分钟/边
汉堡肉	4 - 10 分钟
鸡块	6 - 12 分钟/边
去皮去骨鸡胸肉块	3 - 5 分钟/边
鱼条	3 - 6 分钟/边
鱼排	3 - 6 分钟/边
加热三明治	1 - 4 分钟
加热松饼，甜甜圈	1 - 4 分钟

清洁与护理

- 关闭烤箱并切断电源，确保清洁前烤箱已彻底冷却。
- **清洁烤箱内部：用湿抹布擦拭。**
顽固污渍或烤焦的残留物可以使用湿的布或海绵清洁刷或柔软的塑料百洁布进行擦拭。**切勿使用腐蚀性清洁剂或砂纸，以免刮花或损害烤箱表面。**
- **切勿将本机及电线浸入水中。**
- 清洁后，使用餐纸或干抹布彻底擦干。
- **清洁加热元件，内部耐高温灯及旋转烤轴挂钩时请特别小心。**
- **清洁烤箱外部：使用非腐蚀性清洁剂或湿抹布清洁，并彻底擦干。**
- 烤盘，烤架，披萨盘及配件：使用后请立即使用温肥皂水清洗，用冲净水并彻底干燥。
- **我们建议每次使用烤箱后均彻底清洁，以防油渍堆积或产生异味。**

售后与维修

- 如果本机电源线损坏，出于安全考虑，请将机器送至凯伍德指定售后点并有专业人员进行维修。

如果您需要以下帮助：

- 烤箱的使用方式
- 服务与维修（保修期内），请联系凯伍德经销商或凯伍德授权维修点，并准备好您的机器型号-型号位于机器背部。

产品规格

烤箱工率:

230V ~ 50Hz, 1800W

烤箱尺寸:

508mm(L) x

409mm(W) x 319mm(H)

烤箱容量:

32公升

净重:

约 6.4公斤