



HB23.B...

嵌入式烤箱

**SIEMENS**

<b>重要安全信息</b> .....	<b>2</b>	拆除和安装门面板.....	12
损坏原因.....	3	<b>故障检修</b> .....	<b>12</b>
<b>您的新烤箱</b> .....	<b>4</b>	故障检修表.....	12
控制面板.....	4	更换烤箱灯泡.....	13
功能选择旋钮.....	4	玻璃防护灯罩.....	13
控制按键和显示屏.....	5	<b>售后服务</b> .....	<b>13</b>
温度选择旋钮.....	5	E 编号和 FD 编号.....	13
烤箱内部.....	5	<b>能源和环境提示</b> .....	<b>13</b>
<b>附件</b> .....	<b>5</b>	节能.....	13
插入附件.....	5	环保型废品处理.....	13
专用附件.....	6	<b>经由我们烹饪工作室测试过的菜谱</b> .....	<b>14</b>
<b>在第一次使用烤箱之前</b> .....	<b>6</b>	糕点.....	14
设置时间.....	6	实用烘焙建议.....	16
加热烤箱.....	6	肉类、家禽、鱼类.....	16
清洁附件.....	6	烧烤提示.....	19
<b>设置烤箱</b> .....	<b>7</b>	焗烤、蛋奶酥、烘烤.....	19
加热类型和温度.....	7	熟食.....	19
快速加热.....	7	特殊菜式.....	20
<b>设置时间功能</b> .....	<b>7</b>	解冻.....	20
定时器.....	7	干燥.....	21
烹饪时间.....	8	制作果酱.....	21
结束时间.....	8	<b>食品中的丙烯酰胺</b> .....	<b>22</b>
时间.....	9	<b>测试菜谱</b> .....	<b>22</b>
<b>儿童锁</b> .....	<b>9</b>	烘焙.....	22
<b>更改基本设置</b> .....	<b>9</b>	烧烤.....	23
<b>保养和清洁</b> .....	<b>10</b>		
清洁用品.....	10		
灯.....	10		
拆除烧烤加热元件.....	10		
拆除和装回支架或左右侧导轨.....	11		
烤箱门拆卸与安装.....	11		

关于产品、附件、更换部件以及服务的更多信息请参见  
[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) 和在线商店  
[www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠ 重要安全信息

请认真阅读本手册。只有这样才能安全正确地使用电器。请保管好说明手册和安装说明，以备日后使用或供下一任所有者使用。

本电器仅适合整体安装在厨房内。请遵守专用的安装说明。

拆包后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

仅限持有上岗证书的专业人员才可以连接不带插头的电器。因不正确连接导致的损坏将不予保修。

本电器仅供家庭使用。只能用于制备食物和饮料。电器工作时必须有人看管。本电器仅限室内使用。

8 岁以上儿童以及身体、感官或精神有缺陷的人员或缺乏经验和知识的人员，必须在有人监督的情况下或在其安全责任人给予电器使用安全指导并了解相关危险的情况下，方可使用本电器。

严禁儿童玩耍本电器。儿童除非年满 8 岁并有人监督，否则不得清洁本电器或执行一般维护操作。

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

必须将附件正确滑入烹饪箱中。参见本说明书手册中的“附件描述”部分。

### 有着火危险！

- 易燃物品保存在烹饪箱中可能导致着火危险。切勿将易燃的物品保存在烹饪箱中。切勿在内部起烟时打开电器的门。关断电器，拔下电源插头，或关断熔断器盒中的断路器。
- 电器门打开时会产生一股气流。防油纸可能会与加热元件接触并着火。在预热期间，切勿将防油纸散铺在附件上。请务必用烤盘或烤模压住防油纸。防油纸应仅覆盖需要覆盖的表面，切勿伸出附件。

### 有灼伤危险！

- 电器会变灼热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。必须让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。
- 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。
- 酒精蒸汽可能会在热烹饪箱内着火。切勿烹饪混合了大量高浓度酒类的食物。只能使用少量高浓度酒类。打开电器门时需小心。

### 有烫伤危险！

- 可接触的部位在使用期间可能会变得很烫。切勿触碰灼热部位。请将小孩留在安全距离以外。
- 在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。打开电器门时需小心。请将小孩留在安全距离以外。
- 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。

**警告：**在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。

**警告：**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，如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。

**警告：**为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。

**注意：**器具在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。

**注意：**不能使用蒸汽清洁器。

**注意：**如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。

### 有受伤危险！

电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂。

### 有电击危险！

- 修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电源故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。
- 如果接触到电器的灼热部件，电器的电线绝缘层会熔化。切勿使电器电源线接触电器的灼热部件。
- 湿气渗入会导致电击危险。请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器。
- 更换烹饪箱灯泡时，灯泡插座触点是带电的。更换灯泡前，拔下电器电源插头或断开熔断器盒中的断路器。
- 故障电器会导致电击危险。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。

### 损坏原因

#### 小心！

- 附件、薄膜、防油纸或烤箱器皿放置在烹饪箱箱底上：不要将任何附件放在烹饪箱箱底上。不要将任何薄膜或防油纸铺在烹饪箱箱底上。如果将温度设置在 50 °C 以上，则不要将烤箱器皿放在烹饪箱箱底上。这将导致热量积聚。烤制时间将不再准确，同时会损坏搪瓷。
- 将水倒入高温烹饪箱：切勿将水倒入高温烹饪箱中，这将产生蒸汽。温度剧变可能导致搪瓷损坏。
- 潮湿食物：不要将潮湿食物长期存放在密闭的烹饪箱内，否则会损坏搪瓷。
- 果汁：在烘焙汁水特别丰富的水果派时，烤盘中不要装得过满。因果汁从烤盘上滴落而留下的污渍很难清除。如有可能，请使用深底普通烤盘。
- 打开电器门冷却：只能关上电器门让烹饪箱冷却。否则，即使电器门只是略微开启，长时间下来，附近设备的前面板也可能会损坏。
- 极脏的门封：如果门封极脏，在使用电器时，电器门将不能牢牢关闭。附近橱柜的表面可能会损坏。一定要保持门封清洁。
- 电器门用作座椅、搁架或搁案：不要坐在电器门上，也不要上面放置任何东西。不要将任何烹饪容器或附件放在电器门上。
- 插入附件：根据电器型号，在关闭电器门时，附件可能会刮伤门板。将附件插入烹饪箱时使其尽可能靠里。
- 搬运电器：不要抓着门把手搬运电器。门把手不能承受电器的重量，可能会断开。

# 您的新烤箱

现在我们将介绍您的新烤箱。本章说明控制面板及其各个元件的功能。同时提供有关烤箱附件和内部部件的信息。

## 控制面板

下面是控制面板的总视图。显示屏无法同时显示所有符号。元件可能随型号变化。



### 可伸缩的控制旋钮

部分烤箱产品的控制旋钮可伸缩。当控制旋钮处于零点设置时，将其按下即可缩入或弹出。

### 功能选择旋钮

功能选择旋钮用于选择加热类型。

设置	用途
○ 零点设置	烤箱关断。
☉ 3D 热风 *	用于制作糕点。您可在三层烤架上烘烤糕点。位于烤箱后壁上的风扇均匀散热。
☐ 顶部 / 底部加热 *	用于烤蛋糕、焗烤菜以及小牛肉或野味等瘦肉，放一层。热量由顶部、底部加热元件提供。
☉ 匹萨功能	用于快速制备冷冻食品（不预热），如匹萨、炸薯条或千层酥等。底部元件产生热量，通过后壁上的风扇送出。

\* 按照 EN60350 用于确定电器能效等级的加热类型。

设置	用途
☑ 热风烧烤	用于烤制大块肉、家禽和鱼。烧烤加热元件和风扇交替接通和断开。风扇使烧烤元件产生的热风回旋在菜肴周围。
☐ 烧烤，大面积	用于烤制肉排、香肠、鱼块和面包。烧烤加热元件下面的整个表面被加热。
☐ 烧烤，小面积	用于烤制少量肉排、香肠或少量鱼以及面包。只有烧烤加热元件中央区域加热。
☐ 底部加热	腌渍、烘焙和烹制焗烤食物。热量来自下部加热元件。
☉ 解冻	用于解冻，例如解冻肉类、家禽、面包和蛋糕。风扇使热风在食物周围流通。
☉ 灯	用于打开烤箱灯。

\* 按照 EN60350 用于确定电器能效等级的加热类型。

当选定了烹饪方式后，烤箱内的照明灯亮起；对于有些烤箱，功能选择旋钮上的指示灯也会亮起。

## 控制按键和显示屏

可用按键来设置各种附加功能。设定值出现在显示屏上。

按键	用途
⌚ 时间功能	选择定时器 ⏰、烹饪时间  → 、结束时间 →  和实际时间 ⌚。
- 减	减小设定值。
+ 加	增大设定值。
⏩ 快速加热	以极快的速度加热烤箱。
🔒 儿童锁	锁定和解锁控制面板。

在显示屏上，激活的时间功能前面将出现箭头 ▶。

## 温度选择旋钮

使用温度选择旋钮选择温度或烧烤火力等级。

设置	含义
● 零点设置	烤箱不加热。
50-270 温度范围	烤箱内的温度 (°C)。
•, ••, ••• 烧烤功率	小面积烧烤 ☐ 和大面积烧烤 ☐ 的功率等级。 <ul style="list-style-type: none"><li>• = 等级 1, 低火</li><li>•• = 等级 2, 中火</li><li>••• = 等级 3, 高火</li></ul>

在烤箱加热时，温度选择旋钮上的指示灯亮。加热暂停时指示灯灭。使用照明功能 ☒ 或解冻功能 ☒ 时指示灯不亮。

**说明：**如果烧烤时间大于 15 分钟，则将温度选择旋钮转动到低火档。

## 烤箱内部

烤箱内部装有灯。风扇可防止烤箱过热。

### 风扇

可以根据需要打开和关闭风扇。热风从烤箱门顶部逸出。警告！不要遮盖通风口。否则烤箱会过热。

烤箱关断后，风扇将继续运行一段时间，以便可以更快地冷却。

### 灯

烤箱灯在烤箱工作时常亮。

但通过将功能选择旋钮设置到 ☒，可以在不接通烤箱的情况下打开灯。

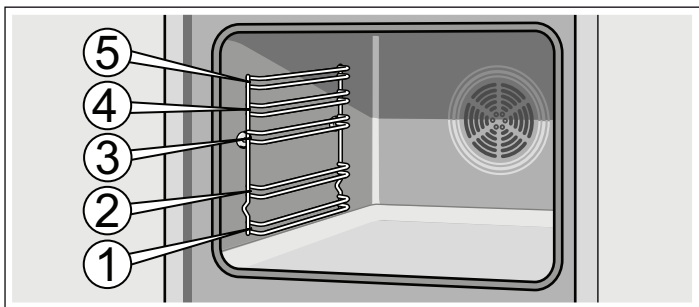
## 附件

电器随附的附件适合烹制多种菜肴。确保您始终将附件插入烹饪箱最里面。

还有其它附件可供选择，通过这些附件，您可以改进喜欢的菜式的口味，也可以使烤箱更易使用。

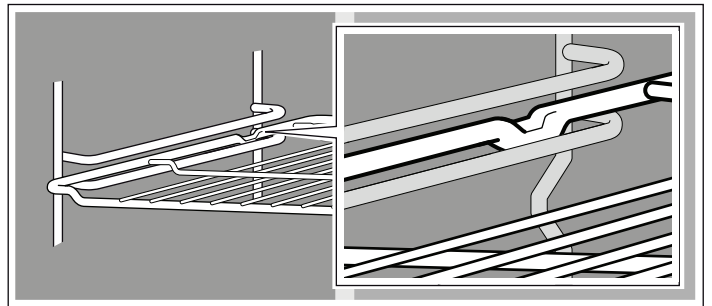
### 插入附件

附件可插入烤箱中的 5 个不同烘烤层。尽量插入最里面，以免附件碰到门板。



在固定附件之前，可中途将其拆下。这样便于拿取食物。

将附件插入烤箱时，确保曲面在后侧。这是确保其安装到位的唯一方法。



根据设备类型，如果电器配有导轨，则导轨被完全卸下时将略微互锁。这表示可将附件轻松插入。若要解锁，轻轻按压将导轨重新插入烤箱中。

**说明：**附件受热后可能会变形。这种变形会在附件冷却后消失。这并不影响正常操作。

您的烤箱仅配有下列部分附件。

附件可从技术支持服务部门、专业经销商处或互联网上购买。  
输入 HZ 编号。



#### 烤架

用于烤箱器皿、烤模、烤肉、烧烤和冷冻食品。

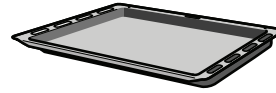
插入烤架时将开口面朝向烤箱门，曲面向下。



#### 浅底烤盘

用于烤制蛋糕、糕点和饼干。

将烤盘放在烤箱内时，要让凸起的边沿朝着烤箱门。



#### 普通深底烤盘

用于烤制多汁的蛋糕、糕点、冷冻食品和大块烤肉。直接在烤架上烤肉时，还可以用这个盘子接油脂。

将烤盘放在烤箱内时，要让凸起的边沿朝着烤箱门。

## 专用附件

附件可从技术支持服务部门或专业经销商处购买。在我们的产品目录册和互联网上提供了丰富的烤箱附件。请在线订购；向各个国家供应的专用附件不尽相同，请查阅购货文件。

并非所有专用附件可适用于所有电器。在购买时，请务必提供电器的准确名称 (E 编号)。

专用附件	HZ 编号	用途
浅底烤盘	HZ361000	用于烤制蛋糕、糕点和饼干。
普通深底烤盘	HZ362000	用于烤制多汁的馅饼、糕点、冷冻食品和大块烤肉。直接在烤架上烤肉时，还可以用这个盘子接油脂。
烤架	HZ364000	用于炊具、烤模、烤肉、直接放在烤架上的物品以及冷冻食品。
匹萨盘	HZ317000	匹萨、冷冻食品、圆形大蛋糕的理想餐具。可以用匹萨盘代替普通深烤盘。将烤盘放置在烤架上，并遵守表格中的说明。
有盖玻璃烤盘	HZ915001	有盖玻璃烤盘是制备炖肉和需要在烤箱中上色的菜肴时的理想选择，特别适合自动程序和自动烧烤。
三个可拆式导轨	HZ368300	1、2 和 3 三个高度的导轨确保附件在不翻倒的情况下可以完全抽出。

## 在第一次使用烤箱之前

在本节中，您可以查看在第一次使用烤箱制备食物之前必须要做的事。首先阅读安全信息一章。

### 设置时间

连接烤箱后， $\odot$  符号和四个零在显示屏上闪烁。设置时间。

1. 按下  $\odot$  按键。

显示屏上显示时间 12:00。

2. 使用按键 + 或 - 设置时间。

几秒钟之后，将显示所设定的时间。

### 加热烤箱

为了去除“新”味道，请关闭烤箱门，加热空烤箱。最有效的方法是将顶部、底部加热元件  $\square$  设定在 240 °C，加热烤箱 1 小时。检查烤箱内是否留有包装材料。

1. 使用功能选择旋钮选择顶部、底部加热模式  $\square$ 。

2. 使用温度选择旋钮选择 240 °C。

1 小时后关断烤箱电源。为此，将功能选择旋钮转动到零。

### 清洁附件

在第一次使用附件前，用布、热水和些许肥皂彻底清洁附件。

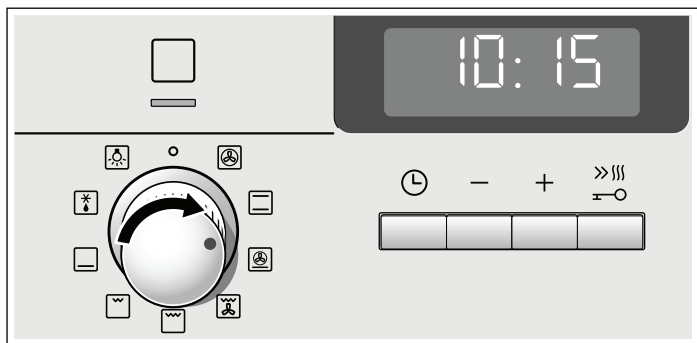
## 设置烤箱

可采用多种不同方式设置烤箱。设定加热类型、温度或烧烤火力。可设置每种菜肴的烹饪时间（持续时间）和结束时间。更多信息，请参见 *设置时间功能* 章节。

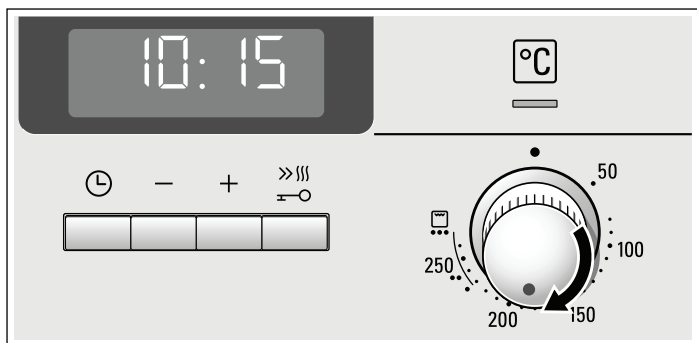
### 加热类型和温度

图中实例：顶部、底部加热模式 ，温度 190 °C。

1. 使用功能选择旋钮选择加热类型。



2. 使用温度选择旋钮选择温度或烧烤火力等级。



烤箱将开始加热。

### 关断烤箱

将功能选择旋钮转到关断位置。





### 更改设置

可用相应的选择旋钮随时更改加热类型以及温度或烧烤设置。

### 快速加热


使用快速加热功能，烤箱能够很快达到设定温度。

如果加热温度超过 100 °C，必须使用快速加热功能。适合选用下列加热类型：

- 3D 热风 
- 顶部 / 底部加热 
- 匹萨功能 
- 底部加热模式 


为确保烹饪均匀，在快速加热完成之前切勿将食物放入烤箱中。

1. 选择所需的温度和加热类型。

2. 短暂按一下  按键。

显示屏显示  符号。烤箱将开始加热。






### 快速加热结束

一个信号声响起。显示屏上  符号消失。将食物放入烤箱中。

### 取消快速加热

短暂按一下  按键。显示屏上  符号消失。

## 设置时间功能



该烤箱具有多种时间功能。按下  按键，可显示菜单并在各个功能之间进行切换。在进行设置时，时间符号将一直点亮。箭头  指示所选的时间功能。在箭头  指示时间符号时，可使用  或  按键更改已设定的时间功能。

### 定时器

定时器独立于烤箱运行。定时器有专门的声音信号。通过信号声可区分是定时器的时间设置已结束还是自动烤箱关断（烹饪时间）已完成。


1. 按下  按键一次。

显示屏上的时间符号点亮，箭头  显示在  之前。


2. 使用  或  按键设置定时器。

 按键的默认值 = 10 分钟。



 按键的默认值 = 5 分钟。

几秒钟之后，将显示所设定的时间。定时器的设定时间开始倒计时。显示屏上  符号点亮，同时显示已过去的时间。其它时间符号熄灭。


### 定时器设定时间到时

一个信号声响起。显示屏将显示 **0:00**。使用  按键关断定时器。

### 更改定时器时间

使用  或  按键更改定时器时间设置。几秒钟之后，将显示新设置的时间。

### 取消定时器

使用按键  将定时器复位到 **0:00**。几秒钟之后，将显示新设置的时间。定时器关断。

## 查看时间设置

如果设置了多个时间功能，则显示屏中相应的符号将点亮。箭头符号 ▶ 显示在前景中的时间功能前部。

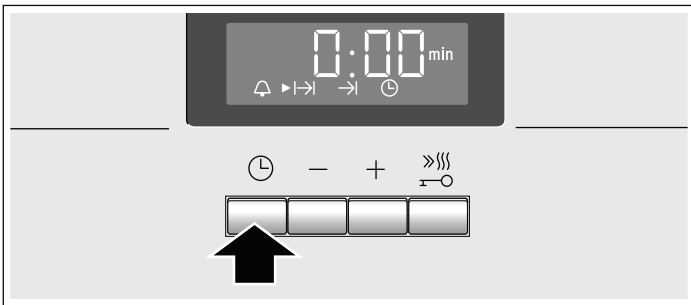
如要查看定时器 、烹饪时间 、结束时间 或实际时间 ，可反复按下 键，直到箭头 ▶ 指向所需的符号。相应的设置值将在显示屏中显示几秒钟。

## 烹饪时间

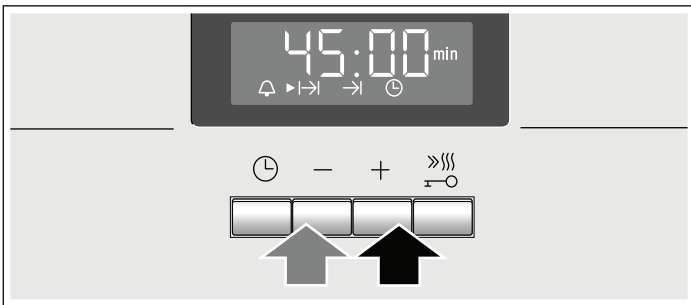
使用烤箱时，可为各种类型的食物设置烹饪时间。当所设置的烹饪时间到时之后，烤箱自动关断。这可避免为了关断烤箱而中断其它工作，或由于不小心而导致烹饪超时。

图中实例：烹饪时间：45 分钟。

1. 使用功能选择旋钮选择加热类型。
2. 使用温度选择旋钮选择温度或烧烤火力等级。
3. 按下 按键两次。  
显示屏将显示 **0:00**。时间符号点亮，箭头 ▶ 显示在 之前。



4. 使用按键 **+** 或 **-** 设置烹饪时间。  
**+** 按键的默认值 = 30 分钟。  
**-** 按键的默认值 = 10 分钟。



烤箱将在几秒钟之后开启。显示屏显示已经过的烹饪时间以及 符号。其它时间符号熄灭。

## 烹饪时间已经到时

一个信号声响起。烤箱将停止加热。显示屏将显示 **0:00**。按下 按键。使用 **+** 或 **-** 按键设定新的烹饪时间。或按下 按键两次，并将功能选择旋钮转至零点设置。烤箱关断。

## 更改烹饪时间

使用按键 **+** 或 **-** 更改烹饪时间。几秒钟之后，将显示新设置的时间。如果已设置了定时器，先按下 按键。

## 取消烹饪时间

要将烹饪时间复位到 **0:00**，可按下 **-** 按键。几秒钟之后，将显示新设置的时间。时间已被取消。如果已设置了定时器，先按下 按键。

## 查看时间设置

如果设置了多个时间功能，则显示屏中相应的符号将点亮。箭头符号 ▶ 显示在前景中的时间功能前部。

如要查看定时器 、烹饪时间 、结束时间 或实际时间 ，可反复按下 键，直到箭头 ▶ 指向所需的符号。相应的设置值将在显示屏中显示几秒钟。

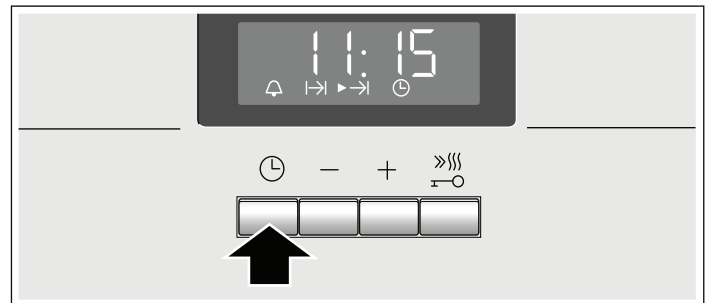
## 结束时间

您可为烤箱设置希望食物烹饪完毕的时间。烤箱按照所设置的时间自动开启和关断。例如，在早上将食物放入烤箱中，设置烤箱，使食物在中午烹饪完毕。

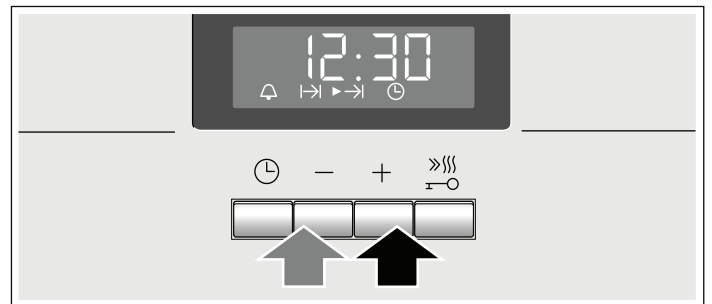
如果食物在烤箱中的时间太长，请确保不会变质。

图中实例：现在是上午 10:30，烹饪时间为 45 分钟，烤箱将在中午 12:30 关断。

1. 设置功能选择旋钮。
2. 设置温度选择旋钮。
3. 按下 按键两次。  
显示屏将显示 **0:00**。时间符号点亮，箭头 ▶ 显示在 之前。
4. 使用按键 **+** 或 **-** 设置烹饪时间。
5. 按下 按键。  
箭头 ▶ 位于 前面。将显示菜肴做好的时间。



6. 用 **+** 或 **-** 按键延迟结束时间。



几秒钟之后，烤箱显示所设定的时间并进入待机状态。显示菜肴烹饪完毕的时间，同时箭头 ▶ 出现在 符号的前部。符号 和 熄灭。烤箱开启后，显示烹饪时间进程，同时箭头 ▶ 出现在 前部。符号 熄灭。

## 烹饪时间已经到时

一个信号声响起。烤箱将停止加热。显示屏将显示 **0:00**。按下 按键。使用 **+** 或 **-** 按键设定新的烹饪时间。或按下 按键两次，并将功能选择旋钮转至零点设置。烤箱关断。

## 更改结束时间

用 **+** 或 **-** 按键更改结束时间。几秒钟之后，将显示新设置的时间。如果已设置了定时器，先按下 按键两次。如果烹饪时间已经开始倒计时，则不要更改结束时间。最终结果可能会不同。



## 取消结束时间

按下 **-** 将结束时间复位为当前时间。几秒钟之后，将显示新设置的时间。烤箱开启。如果已设置了定时器，先按下 **⏸** 按键两次。

## 查看时间设置

如果设置了多个时间功能，则显示屏中相应的符号将点亮。箭头符号 **▶** 显示在前景中的时间功能前部。

如要查看定时器 **⏸**、烹饪时间 **▶**、结束时间 **▶** 或实际时间 **⌚**，可反复按下 **⏸** 键，直到箭头 **▶** 指向所需的符号。相应的设置值将在显示屏中显示几秒钟。

## 时间

连接烤箱或关断电源后，显示屏将显示闪烁的 **⌚** 符号和三个零。设置时间。

1. 按下 **⏸** 按键。

显示屏上显示时间 **12.00**。

2. 使用按键 **+** 或 **-** 设置时间。

几秒钟之后，将显示所设定的时间。

## 更改时间

此时不能设置其它时间功能。

1. 按下 **⏸** 按键四次。

显示屏上的时间符号点亮，箭头 **▶** 显示在 **⌚** 之前。

2. 使用按键 **+** 或 **-** 调整时间。

几秒钟之后，将显示所设定的时间。

## 隐藏时钟

您可以隐藏时钟。详细信息请参见 [更改基本设置](#) 一节。

# 儿童锁

烤箱有一个儿童锁，防止儿童意外开启烤箱。

烤箱将不会对任何设置有反应。当儿童锁开启时，仍可设置定时器和时间。

在对加热类型和温度或烧烤级别进行设置时，儿童锁将关断加热。

## 启用儿童锁

此前不得设置烹饪时间或结束时间。

按下按键 **🔒** 大约四秒钟。

显示屏显示 **🔒** 符号。儿童锁现已启用。

## 关断儿童锁

按下 **🔒** 按键大约四秒钟。

显示屏上的符号 **🔒** 熄灭。儿童锁现已停用。

# 更改基本设置

该烤箱具有各种基本设置。可根据用户的个人要求更改这些设置。

基本设置	选择 1	选择 2	选择 3
<b>c 1</b> 时间指示符	始终 *	只在按下 <b>⏸</b> 按键时	-
<b>c 2</b> 烹饪时间或定时器设置时间到时的信号音时长	约 10 秒	约 2 分钟	约 5 分钟
<b>c 3</b> 应用某个设置之前需要等待的时间	约 2 秒	约 5 秒 *	约 10 秒

\* 缺省设置

此时不能设置其它时间功能。

1. 按下 **⏸** 按键大约 4 秒钟。

显示屏将显示时间的当前基本设置，例如，选择 1 则显示 **c 1**。

2. 使用 **+** 或 **-** 按键设置基本设置。

3. 使用 **⏸** 按键确认。

显示屏显示下列基本设置。使用按键 **⏸** 选择等级，然后使用按键 **+** 或 **-** 进行设置。

4. 按下 **⏸** 按键大约 4 秒钟。

所有基本设置已经生效。

您可以随时再次更改基本设置。

# 保养和清洁

如果清洁和保养得当，您的烤箱将能多年保持它的靓丽外观和良好的性能。下面是有关保养和清洁烤箱的建议。

## 说明

- 前面板可能呈现不同的颜色，这是因为在制造时使用了不同的材料，如玻璃、塑料和金属。
- 烤箱门玻璃面板上的暗块看起来似乎有些脏，但它们实际上是烤箱灯的反射。
- 搪瓷在极高的温度下烧制。这会导致轻微的变色。这是正常现象，不影响烤箱的工作。较薄的烤盘边缘可能有些地方没有涂上搪瓷。因此，这些地方可能会感觉有些粗糙，但是它们的抗腐蚀能力并不受影响。

## 清洁用品

请遵照表中提供的信息，避免由于使用不合适的清洁用品而损坏烤箱的各个表面。切勿使用：

- 研磨性或酸性清洁用品
- 含酒精的强力清洁用品
- 清洁球或硬海绵；
- 高压或蒸汽清洁剂

新洗碗布使用前要彻底清洗。


区域	清洁用品
前面板	热水和些许肥皂： 用洗碗布清洁并用软布擦干。不要用玻璃清洁用品或玻璃刮刀。
不锈钢	热水和些许肥皂： 用洗碗布清洁并用软布擦干。若有任何水渍、油脂、矢车菊或蛋白污渍要立即清除，否则污渍处容易发生腐蚀。 用于不锈钢护理且适于热表面的专用制品可以从技术支持服务部门和专卖店获取。请使用精细的软布涂抹这些清洁用品。
玻璃面板	玻璃清洁用品： 使用软布清洁。不要使用玻璃刮刀。
显示屏	玻璃清洁用品： 使用软布清洁。不要使用酒精、醋或其它磨蚀性或酸性清洗用品。
烤箱门上的玻璃面板	玻璃清洁用品： 使用软布清洁。不要使用玻璃刮刀。

区域	清洁用品
烤箱内部	热水和些许肥皂或水和醋的混合液： 用洗碗布清洁。 如果太脏，则使用不锈钢丝球或烤箱专用清洁用品。只能在烤箱内部冷却后使用这些清洁用品。
烤箱灯的玻璃灯罩	热水和些许肥皂： 用洗碗布清洁。
门封（不要拆下）	热水和些许肥皂： 用洗碗布清洁。不要摩擦。
支架或导轨	热水和些许肥皂： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。
滑轨	热水和些许肥皂： 用洗碗布或刷子清洁。不要在洗碗机中浸泡或清洗该部件。
附件	热水和些许肥皂： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。

## 灯

烤箱灯可以手动开启，以便清洁。

### 开启烤箱灯

转动功能选择旋钮至  设置。  
灯亮。温度选择旋钮必须关断。

### 关断烤箱灯

转动功能选择旋钮至  位置。

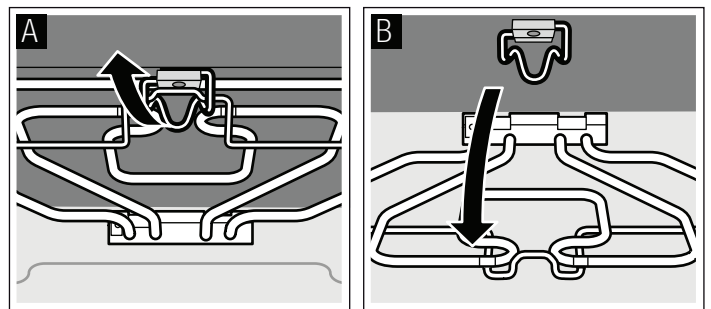
## 拆除烧烤加热元件

某些烤箱的烧烤加热元件可拆除，便于清洁。

### 有灼伤危险！

烤箱必须冷却。

1. 将烧烤元件的手柄朝自己拉，同时向上推，直至听到咔嗒一声卡到位（图 A）
2. 同时，抓住烧烤元件，向下折叠（图 B）。



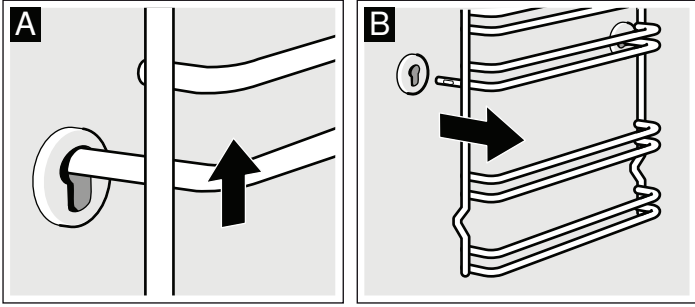
清洁后，将烧烤加热元件再次向上推。按下锁定手柄，锁定烧烤元件。

## 拆除和装回支架或左右侧导轨

支架或左右侧导轨可拆下进行清洁。烤箱必须冷却。

### 松开支架或导轨

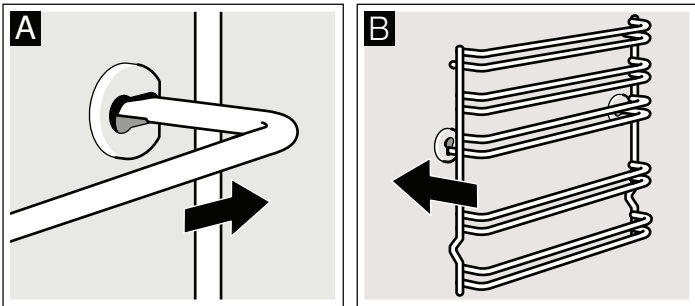
1. 抬起支架或导轨的前部并将其松开 (图 A)。
2. 然后完全向前拉出支架或导轨, 将其拆下 (图 B)。



用洗涤剂和海绵清洁支架或导轨。建议使用刷子清除顽固污渍。

### 安装支架或导轨

1. 首先, 将支架或导轨轻微回推插入后部凹槽 (图 A)
2. 然后将其插入前部凹槽 (图 B)。

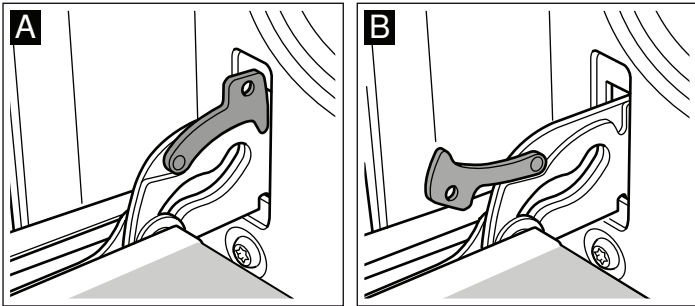


支架或导轨可以在左、右进行调节。其曲面必须始终朝下。

## 烤箱门拆卸与安装

前面板可以脱钩, 这有助于拆卸烤箱门及清洁玻璃面板。

烤箱门铰链上装有一个锁定杆。如果锁定杆关闭, 烤箱门就无法脱钩 (图 A)。在为了使烤箱门脱钩而打开锁定杆时 (图 B), 铰链将锁定到位。这是为了防止烤箱门突然关闭。

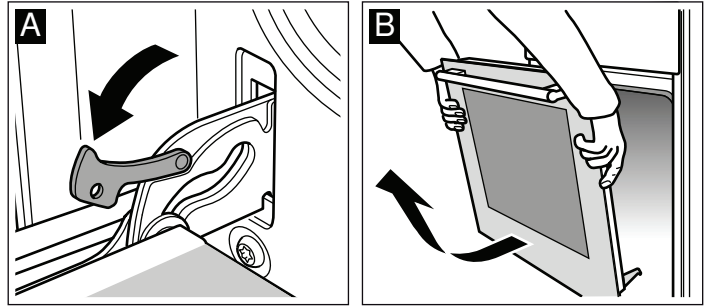


### ⚠ 有受伤危险!

如果不用锁定杆锁定到位, 铰链可能会突然关闭。注意, 除了在烤箱门脱钩时必须打开锁定杆, 锁定杆总是处于关闭状态。

## 烤箱门脱钩

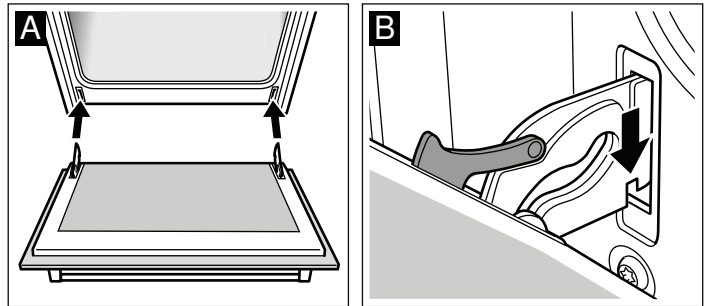
1. 完全打开烤箱门。
2. 将位于左右两侧的两个锁定杆都拆下 (图 A)。
3. 尽可能完全关闭烤箱门 (图 B)。用双手握住门的左右两侧。将烤箱门关得更紧一点, 拆下。



## 挂上烤箱门

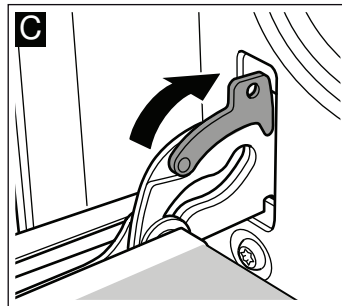
按照相反的步骤次序重新挂上烤箱门。

1. 在装回烤箱门时, 要检查两个铰链是否正好位于相应槽口内 (图 A)。
2. 两侧的铰链底部凹槽都必须正好咬合。



如果铰链安装不正确, 烤箱门可能会扭曲。

3. 重新关闭附带的锁定杆 (图 C)。关闭烤箱门。



### ⚠ 有受伤危险!

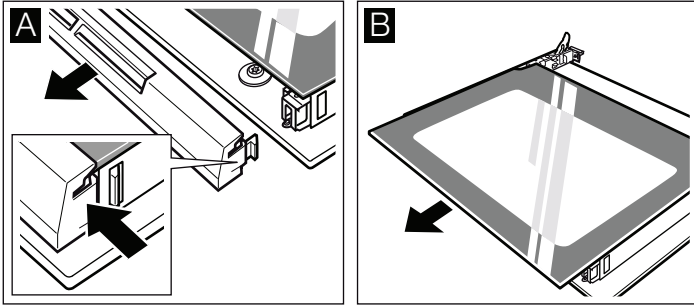
不要接触铰链; 烤箱门可能会意外落下, 或铰链可能会突然关闭。请通知技术支持服务部。

## 拆除和安装门面板

为了便于清洁，您可从烤箱门卸下玻璃面板。

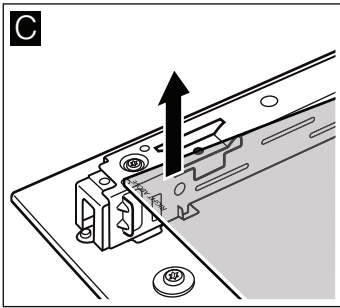
### 拆卸

1. 使烤箱门脱钩，将其手柄朝下放在棉布上。
2. 拆下烤箱门的上面板。为此，用手指按住左右两侧的凸片（图 A）。
3. 抬起并拆除顶部的玻璃面板（图 B）。



在带有三个玻璃面板的烤箱门中，需要执行下列步骤：

4. 抬起并拆除玻璃面板（图 C）。



使用玻璃清洁用品和软布清洁玻璃面板。

请勿使用磨蚀性或腐蚀性的清洁用品、玻璃刮刀或硬金属清洁球，因为这些用品会损坏玻璃。

### ⚠ 有受伤危险！

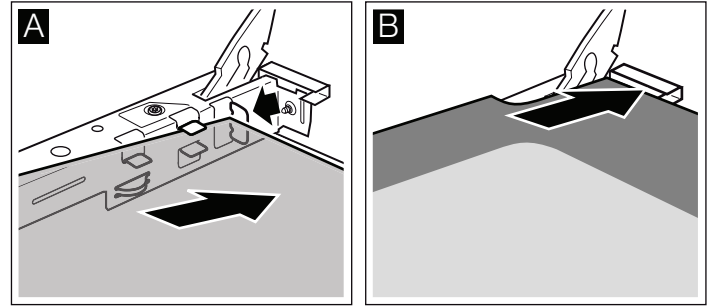
电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂。

### 安装

对于带有两个玻璃面板的烤箱门，请执行步骤 2 至 4。

安装时，请务必确保左下角的“right above”（直立）字样倒置。

1. 向后倾斜玻璃面板，将其插入（图 A）。
2. 向后倾斜上玻璃面板，将其插入两个支架上。确保其光滑表面朝外。（图 B）



3. 安装并拧紧面板。
4. 重新装上烤箱门。

一旦正确地安装好玻璃面板，烤箱即可使用。

## 故障检修

在出现故障时，经常只不过是一个很容易纠正的小异常。在联系技术支持部门之前，试着使用下表确定故障原因。

### 故障检修表

故障	可能原因	解决方案 / 建议
烤箱不工作。	保险丝烧断。	检查保险丝盒中的保险丝情况。
	电源断开。	检查厨房里的灯和其它家用电器是否工作。
显示屏显示闪烁的 ⏻ 符号和四个零。	电源断开。	再次设置时间。
烤箱不加热。	接触器上有灰尘。	将控制旋钮朝两个方向旋转数圈。

### 出错信息

当显示屏显示出错信息及 E 时，按下 ⏻ 按键。消息将会消失。设置时间功能将被删除。如果出错信息不消失，则致电技术支持服务部门。

下列出错信息可由用户自行解决。

出错信息	可能原因	解决方案 / 建议
E011	某个按键的按下时间太长或被卡住了。	逐个按下所有按键。检查是否有按键被卡住、盖住或脏污。

### ⚠ 有电击危险！

不正确的修理会带来危险。只能由技术支持服务部派出的合格修理人员进行修理。

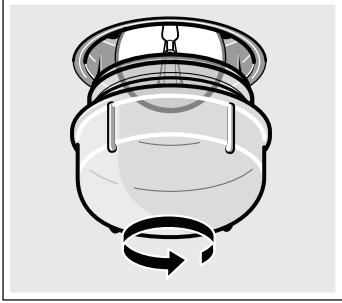
## 更换烤箱灯泡

烤箱灯泡一旦损坏必须更换。可通过技术支持服务部门或在专卖店中获取专用的 25 W, E14, 220 V-240 V 耐热灯泡 (温度可达 300 °C)。只能使用这种灯泡。

### 有放电和电击危险！

断开电器主电源。确保电器已关断。

1. 将一块洗碗布放入冷却的烤箱内，以避免损坏。
2. 将玻璃保护罩向左拧，将其拆下。



3. 换上类似规格的灯泡。
4. 将玻璃保护罩拧回原先位置。
5. 取出洗碗布，重新开启烤箱主电源。

## 玻璃防护灯罩

损坏的玻璃防护灯罩必须更换。玻璃防护灯罩可以从我们的技术支持服务部门获得。请提供电器的产品代码和生产代码。

## 售后服务

如果您的电器需要修理，我们为您提供售后服务。我们会不断寻找适当的解决方案，避免维修人员不必要的登门造访。

### E 编号和 FD 编号

来电时，请提供产品号 (E 编号) 和生产号 (FD 编号)，以便我们为您提供正确的建议。标有这些编号的铭牌位于烤箱门右侧。您可以在以下空白处记下电器编号和售后服务部的电话号码，以便在需要这些号码时不用花时间去找。

E 编号

FD 编号

售后服务 

400-88-99999

请注意，发生故障时，如果电器不在质保期内，维修技师上门会收取费用。

请相信制造商的专业技术，我们将确保由经过专业培训的技术人员使用原装配件对您的家电进行修理。

## 能源和环境提示

您可以在本章节找到关于在烘焙和烧烤时如何节约能源和如何正确处置报废电器的提示。

### 节能

- 仅在菜谱有要求或表格中有明确指示的情况下才预热烤箱。
- 使用涂深色漆烘焙罐或黑色搪瓷烘焙罐。这些炊具的吸热效率更高。
- 在烹饪、烘焙和烤制期间，应保持烤箱门关闭。
- 在烘焙多块蛋糕时，最好一块一块地连续烘焙。这样烤箱仍热，因此可以减少下一块蛋糕的烹饪时间。可并排放入两个矩形烤模。

- 在烹饪时间较长时，在达到规定时间之前 10 分钟关断烤箱，利用烤箱的余热继续烹饪食物。

### 环保型废品处理

废弃外包装时要注意环保。



本电器标明符合电气和电子电器废弃物指令 WEEE 2002/96/EC。此指令规定了在欧洲使用的电器的回收和再利用框架。

# 经由我们烹饪工作室测试过的菜谱

这里提供了各种备选食谱及其理想设置。我们将向您展示，哪种加热类型和哪种温度最适合您的菜肴。您可以找到关于合适附件及其插入高度的信息，以及关于烹饪容器和制备方法的一些提示。

## 说明

- 表中的值总是适用于放置在冷而空的烹饪箱中的菜式。  
仅在表中指定需要预热电器时才进行预热。在预热完成之前不要在附件上铺防油纸。
- 表中指定的时间仅供参考。确切时间取决于食物的质量和成分。
- 使用所提供的附件。额外附件可以在售后服务部、专卖店的专用附件中选购。  
在使用烤箱之前，先从烹饪箱中取出不必要的附件和烤箱器皿。
- 在从烹饪箱中取出高温附件或烤箱器皿时，一定要戴烤箱手套。

## 糕点

### 单层烘焙

要烘焙蛋糕，最好的方法是将蛋糕放在有顶部 / 底部加热 □ 的一层上。

当使用 3D ④ 热风功能烘焙时，对于各附件建议采用下列层级：

- 烤模内的蛋糕：第 2 层
- 使用烤盘烘焙蛋糕：第 3 层

### 不同层烘焙

使用 3D ④ 热风模式。

双层烘焙：

- 普通烤盘：第 3 层。
- 烤箱烤盘：第 1 层。

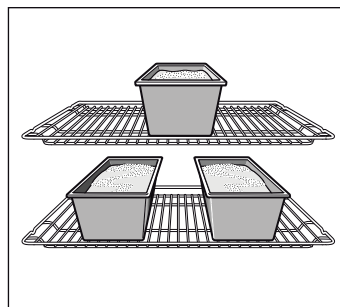
三层烘焙：

- 普通烤盘：第 5 层。
- 烤箱烤盘：第 3 层。
- 烤箱烤盘：第 1 层。

同时放入烤箱的烤盘不一定同时取出。

这些表中给出了关于制备菜肴的数条建议。

如果同时使用 3 个矩形蛋糕模，则根据图中所示放置烤架。



### 烤模

最好使用深色金属烤模。

当使用由薄金属制作的浅色烤模或玻璃盘时，烘焙时间将会增加，糕点的着色不会很均匀。

如果您希望使用硅树脂烤模，请以制造商提供的信息和菜谱为指导。硅树脂烤模通常比普通的烤模要小。混合物份量和菜谱说明可能有所不同。

### 表格

表格给出了各种蛋糕或甜点的最佳加热方式。温度和烹饪时间取决于生面团的量和稠度。因此，烹饪表中的烹饪时间是一个大概值。一定要从最低值开始尝试烹饪。低温可使烹饪物具有更均匀的色泽。如有必要，下次可提高温度。

如果烤箱已经预热，烹饪时间将减少 5 - 10 分钟。

“烘焙提示”章节中提供了更多信息，可作为表格的补充。

如仅用一个烤层烘焙一个蛋糕，请将模具放置在搪瓷烤盘上。

如同时烘焙多个蛋糕，请将多个模具一起放置在烤架上。

烤模内的蛋糕	蛋糕模	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
简易海绵蛋糕	皇冠型 / 矩形蛋糕模	2	④	160-180	60-75
	3 个矩形蛋糕模	3+1	④	140-160	70-90
面粉糊生面团蛋糕，精制	皇冠型 / 矩形蛋糕模	2	□	150-170	60-70
蛋塔底、海绵蛋糕生面团	馅饼模	3	□	160-180	20-30
精制水果蛋糕、海绵蛋糕生面团	圆形 / 弹性模	2	□	160-180	50-60
海绵蛋糕胚，2 只蛋 (预热)	馅饼模	2	□	150-170	20-30
海绵蛋糕胚，6 只蛋 (预热)	弹性模	2	□	150-170	40-50
酥皮蛋糕底，带边	弹性模	1	□	180-200	25-35
酥皮糕点坯上的果馅饼或奶酪蛋糕 *	弹性模	1	□	160-180	70-90
猪油火腿蛋糕	匹萨盘	1	□	220-240	35-45
同心蛋糕模中的海绵蛋糕	同心蛋糕模	2	□	150-170	60-70

\* 关闭烤箱后，不要打开烤箱门，让蛋糕冷却 20 分钟。

烤模内的蛋糕	蛋糕模	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
薄底匹萨, 少量配料 (预热)	匹萨盘	1	☐	270	10-20
调味蛋糕 *	弹性模	1	☐	170-190	45-55

\* 关闭烤箱后, 不要打开烤箱门, 让蛋糕冷却 20 分钟。

烤盘上烤制的蛋糕	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
干夹层海绵蛋糕	普通烤盘	2	☐	170-190	20-30
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	150-170	35-45
水果或湿夹层海绵蛋糕	普通烤盘	2	☐	170-190	25-35
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	140-160	40-50
干夹层发酵生面团	普通烤盘	3	☐	170-180	25-35
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	150-170	35-45
水果或湿夹层发酵生面团	普通烤盘	3	☐	160-180	40-50
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	150-160	50-60
干夹层网格状酥皮蛋塔	普通烤盘	1	☐	180-200	20-30
水果或湿夹层网格状酥皮蛋塔	普通烤盘	2	☐	160-180	60-70
猪油火腿蛋糕	普通烤盘	1	☐	210-230	40-50
瑞士卷 (预热)	普通烤盘	2	☐	170-190	15-20
辫子面包, 用 500 g 面粉制作	普通烤盘	2	☐	170-190	25-35
面包卷, 用 500 g 面粉制作	普通烤盘	3	☐	160-180	60-70
面包卷, 用 1 Kg 面粉制作	普通烤盘	3	☐	150-170	90-100
千层酥, 甜味	普通烤盘	2	☐	190-210	55-65
匹萨	普通烤盘	2	☐	200-220	25-35
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	180-200	40-50
火焰馅饼 (预热)	普通烤盘	2	☐	270	15-20
酥皮夹心面包	普通烤盘	2	☐	190-200	40-55

小糕点	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
糕点和饼干	普通烤盘	3	☉	140-160	15-25
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	130-150	25-35
	2 个烤箱烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	☉	130-150	25-40
佐茶饼干 (预热)	普通烤盘	3	☐	140-150	30-40
	普通烤盘	3	☉	140-150	25-35
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	140-150	30-45
	2 个烤箱烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	☉	140-150	30-45
蛋白杏仁饼干	普通烤盘	2	☐	110-130	30-40
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	100-120	35-45
	2 个烤箱烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	☉	110-120	35-45
蛋白甜饼	普通烤盘	3	☉	80-100	100-150
小果馅饼	烤架和小果馅饼烤模	3	☐	180-200	20-25
	2 个烤架和小果馅饼烤模	3+1	☉	160-180	25-30
马约卡蛋卷	普通烤盘	2	☐	210-230	30-40
千层酥	普通烤盘	3	☉	190-200	25-35
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	190-200	30-40
	2 个烤箱烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	☉	170-180	35-45
发酵生面团糕点	普通烤盘	2	☐	190-210	20-30
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	160-180	25-35

## 面包和面包卷

除非另有规定，请在制备面包时预热烤箱。

切勿将水直接洒入高温的烤箱中。

面包和面包卷	附件	烤层	加热	温度 (°C)	时间 (分钟)
1.2 kg 面粉制作的酵母面包	普通烤盘	2	☐	270	8
				200	35-45
1.2 kg 面粉制作的发酵面包	普通烤盘	2	☐	270	8
				200	40-50
面包布丁	普通烤盘	2	☐	270	15-20
面包卷 (不预热)	普通烤盘	3	☐	200	20-30
甜味发酵面包卷	普通烤盘	3	☐	180-200	15-20
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	150-170	20-30

## 实用烘焙建议

如果您想使用自己的配方。	可以使用烹饪表中列出的类似的产品作为参考。
如何检查海绵蛋糕是否做好。	在配方规定的烹饪时间结束前的 10 分钟，使用薄木叉检查蛋糕最厚的部分。当拔出的木叉很干净、不带任何蛋糕粉时，表明蛋糕已烤好。
蛋糕过于扁平。	下次尝试使用较少的汁液或将烤箱温度调低 10 度。请务必按照配方中给定的时间搅拌生面团。
蛋糕中心隆起，但是边缘已经变薄。	请勿为蛋糕模涂抹油脂。一旦蛋糕做好，使用小刀小心地将其从蛋糕模中取出。
如果蛋糕顶部烤焦。	将蛋糕放在烤箱中更低的位置，调低烤箱温度，延长烤制时间。
蛋糕太干。	使用木叉在烘焙的蛋糕上扎些小孔。在蛋糕上洒几滴果汁或美酒。下次将烤箱温度调高 10 度并缩短烹饪时间。
面包或蛋糕 (例如水果蛋糕) 外表看上去很好，但内部仍然有些软 (未烘透)。	下次使用较少的汁液，让产品在烤箱中停留更久一些，并以更低的温度烤制。应先单独烘烤富含汁液配料的蛋糕胚。然后，在添加配料之前，在蛋糕胚上洒上切碎的杏仁或面包屑。请遵照配方并遵守烹饪时间。
糕点着色不均匀。	选择较低的温度；糕点着色将更均匀。较脆的糕点使用顶部、底部加热模式 ☐ 在一层上进行烘焙。伸出的防油纸也可能会影响空气循环。必须修剪防油纸，使其适合烤盘。
水果派底部未充分烤成金黄褐色。	下一次将水果派放在低一层的烤层上。
水果汁溅出。	如果有普通烤盘，下一次使用普通烤盘。
使用酵母发酵的小糕点在烘焙期间容易粘连在一起。	糕点之间空 2 cm，使糕点有足够的空间发酵膨胀，各面都能很好地着色。
产品已经在其他烤层上进行过烘焙。上层烤盘中的糕点颜色比下层烤盘中的颜色深。	在不同的烤层上烘焙产品时，始终使用 3D ☉ 热风功能。虽然烤箱中可以同时放置几个烤盘，但并不意味着几个烤盘必须同时烤好。
烘焙带水分的蛋糕时会产生冷凝液。	烘焙时会形成冷凝液。这些水汽可通过门把手蒸发掉，可能会在控制面板或附近的橱柜表面形成水汽滴。烤箱在实际设计时考虑到了这一点。

## 肉类、家禽、鱼类

### 炊具

可以使用任何耐热烤箱器皿。对于大块烤肉，也可以使用搪瓷烤盘。

最好使用玻璃容器。检查确保烤箱器皿的盖子能盖紧。

如果使用搪瓷容器，要多加一些汁液。

当使用不锈钢锅盘时，肉的着色不会太好，甚至可能不熟。如果这样的话，延长烹饪时间。

表格中显示的数据：

不盖盖子的烤箱器皿 = 打开

盖盖子的烤箱器皿 = 合上

始终将烤箱器皿放在烤架的中央。

热玻璃容器应该放在干燥的洗碗布上。如果放在湿的或冷的表面上，玻璃可能会破碎。

### 烤制

如果是瘦肉，加一点儿汁液即可。烤盘底要有大约 1/2 cm 的汁液。

如果是焖烧肉，则多加汁液。烤盘底要有大约 1 - 2 cm 的汁液。

汁液分量取决于肉的种类和烤盘的材料。如果在搪瓷烤肉盘中制备肉类，需要的汁液要比在玻璃烤盘中烤制时多一点。

不锈钢烤肉盘不大理想。肉烹制得慢得多，上色也较差。要使用较高的温度和 / 或较长的烹饪时间。



## 烧烤

烧烤时一定要关闭烤箱门。

在烧烤时，在放入食物前应先预热烤箱大约 3 分钟。

将肉块直接放在烤架上。如果只需烤制一块，最好将其放置在烤架中间。

将烤盘放在第一层。烤盘可接住溢出的肉汁，有助于保持烤箱清洁。

不要将烘焙烤盘或普通烤盘放在第 4 层或第 5 层。由于产生的热量极高，会导致烤盘变形而在取出烤盘时损坏烤箱内部。

应尽可能选用相同厚度的肉块，以便上色均匀，汁水丰富。在烧烤完毕后才为肉片加盐。

时间过了  $\frac{2}{3}$  后翻转肉块。

烧烤电阻自动开启或关断。这是正常现象。开关频率取决于所选择的功率等级。

## 肉

在烹饪时间经过一半时翻转肉块。

烧烤好之后，断开烤箱电源，让食品额外静置 10 分钟。这将使肉汁更好地分布。

烹饪后，用铝箔包起牛上腰肉，在烤箱内静置 10 分钟。

烧烤带皮猪肉时，在皮上拉十字花刀，然后将烤肉放入盘中，皮朝下。

肉	重量	附件和炊具	烤层	加热	温度 (°C), 烧烤火力	时间 (分钟)
<b>牛肉</b>						
炖牛肉	1.0 kg	盖盖子	2	☐	200-220	100
	1.5 kg		2	☐	190-210	120
	2.0 kg		2	☐	180-200	140
牛排，三分熟	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	210-230	60
	1.5 kg		2	☐	200-220	80
烤牛肉，三分熟	1.0 kg	不盖盖子	1	☒	220-240	60
牛排，3 cm 厚，三分熟		烤架 + 普通烤盘	5+1	☑	3	15
<b>小牛肉</b>						
烤小牛肉	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	190-210	110
	1.5 kg		2	☐	180-200	130
	2.0 kg		2	☐	170-190	150
小牛腿	1.5 kg	不盖盖子	2	☐	210-230	140
<b>猪肉</b>						
无培根烘烤 (例如, 颈背肉)	1.0 kg	不盖盖子	1	☒	190-210	120
	1.5 kg		1	☒	180-200	150
	2.0 kg		1	☒	170-190	170
有培根烘烤 (例如, 前腿肉)	1.0 kg	不盖盖子	1	☒	190-210	130
	1.5 kg		1	☒	180-200	160
	2.0 kg		1	☒	170-190	190
猪腰	500 g	烤架 + 普通烤盘	3+1	☒	230-240	30
烤猪肉, 瘦肉	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	190-210	120
	1.5 kg		2	☐	180-200	140
	2.0 kg		2	☐	170-190	160
猪前腿肉, 带骨	1.0 kg	盖盖子	2	☐	210-230	70
牛排, 2 cm 厚		烤架 + 普通烤盘	5+1	☑	3	15
猪肉圆切片, 3 cm 厚		烤架 + 普通烤盘	5+1	☑	3	10
<b>羊肉</b>						
羊前腿肉, 带骨	1.5 kg	不盖盖子	2	☒	190-210	60
羊腿, 无骨, 三分熟	1.5 kg	不盖盖子	1	☒	160-180	120
<b>野味</b>						
上腰肉牛排, 带骨	1.5 kg	不盖盖子	2	☐	200-220	50
去骨鹿腿	1.5 kg	盖盖子	2	☐	210-230	100
烤野猪肉	1.5 kg	盖盖子	2	☐	180-200	140
烤鹿肉	1.5 kg	盖盖子	2	☐	180-200	130
兔肉	2.0 kg	盖盖子	2	☐	220-240	60

肉	重量	附件和炊具	烤层	加热	温度 (°C), 烧烤火力	时间 (分钟)
<b>肉末</b>						
肉末砂锅	肉, 500 g	不盖盖子	1		180-200	80
<b>香肠</b>						
香肠		烤架 + 普通烤盘	4+1		3	15

### 家禽

表格中的重量是待烤制的禽类未填充时的重量。

将整只禽类放在烤架上，一开始胸部朝下。烤制大约  $\frac{2}{3}$  时间后翻转。

在烹饪时间过半之后，翻转肉块，例如火鸡肉块或火鸡胸肉。时间过了  $\frac{2}{3}$  后翻转家禽肉块。

如果烹饪鸭或鹅，在翅膀下刺几个孔，让油流出来。

在烹饪时间到时后，如果涂抹适量黄油、盐水或橙汁，烤制出来的禽类会变得金黄香脆。

如果直接在烤架上进行烧烤，请将烤盘放在第一层。

家禽	重量	附件和炊具	烤层	加热	温度 (°C), 烧烤火力	时间 (分钟)
整鸡	1.2 kg	烤架	2		220-240	60-70
肉鸡, 整只	1.6 kg	烤架	2		210-230	80-90
鸡, 半只	每块 500 g	烤架	2		220-240	40-50
鸡块	每块 150 g	烤架	3		210-230	30-40
鸡块	每块 300 g	烤架	3		210-230	35-45
小鸡胸肉	每块 200 g	烤架	3		3	30-40
整鸭	2.0 kg	烤架	2		190-210	100-110
鸭胸肉	每块 300 g	烤架	3		240-260	30-40
整鹅	3.5-4.0 kg	烤架	2		170-190	120-140
鹅腿	每块 400 g	烤架	3		220-240	40-50
小火鸡, 整只	3.0 kg	烤架	2		180-200	80-100
火鸡肉卷	1.5 kg	不盖盖子	1		200-220	110-130
火鸡胸肉	1.0 kg	盖盖子	2		180-200	90
火鸡大腿	1.0 kg	烤架	2		180-200	90-100

### 鱼

时间过了  $\frac{2}{3}$  后翻转鱼块。

烹制全鱼时不需要翻转。烘烤全鱼时，背鳍朝上，呈游泳姿势。为了让鱼更稳，在鱼腹内放一个切好的土豆或适用于烘烤的小容器。

烹制鱼片时，加几大汤匙汁液，以便产生蒸汽。

如果直接在烤架上进行烧烤，请将烤盘放在第一层。

鱼	重量	附件和炊具	烤层	加热	温度 (°C), 烧烤火力	时间 (分钟)
全鱼	约 300 g	烤架	2		2	20-25
	1.0 kg	烤架	2		200-220	45-55
	1.5 kg	烤架	2		190-210	60-70
	2.0 kg	盖盖子	2		190-210	70-80
鱼排, 3 cm 厚		烤架	3		2	20-25
鱼块		盖盖子	2		210-230	25-30

## 烧烤提示

表中没有提供肉块重量信息。	选择说明中倒数第二的重量，并延长时间。
如何判断肉已烤好。	用肉温度计（专卖店有售）或进行“汤匙测试”。用一把汤匙在烤肉上按压。感觉硬实说明已烤好。如果能将汤匙按入，则还需要多烹制一些时间。
烤肉颜色太深，脆皮有点烧焦。	检查烤架高度和温度。
烤肉看上去很好，但肉汁烧干了。	下次用一个小一些的烤肉盘，或多加汁液。
烤肉看上去很好，但肉汁太清，水淋淋的。	下次用大一些的烤肉盘，少加汁液。
往烤肉上抹油时，烤肉上散发出蒸汽。	这是正常的，是由物理原理造成的。大部分蒸汽都将从蒸汽出口逸出。蒸汽可能会在制冷器开关面板上或在附近设备的前面板上凝聚成水滴。

## 焗烤、蛋奶酥、烘烤

将烤箱器皿放在烤架上。

如果不使用容器直接在烤架上烧烤，则在第 1 层插入搪瓷烤盘。这有助于保持烤箱清洁。

烤制效果取决于盘子大小和烤制高度。表中给的数据只能作为参考。

食物	附件和炊具	烤层	加热	温度 (°C), 烧烤火力	时间 (分钟)
<b>脆皮</b>					
脆皮、甜点	焗烤烤模	2	☐	180-200	50-60
蛋奶酥	焗烤烤模	2	☐	180-200	35-45
	小模子	2	☐	200-220	25-30
焗烤意大利面	焗烤烤模	2	☐	200-220	40-50
意式烤宽面	焗烤烤模	2	☐	180-200	40-50
<b>焗烤菜式。</b>					
法式焗烤土豆，生配料，最厚 4 cm	1 个焗烤烘烤盘	2	☒	160-180	60-80
	2 个焗烤烘烤盘	3+1	☒	150-170	60-80
<b>吐司</b>					
(4 片) 焗烤	烤架 + 普通烤盘	3+1	☒	160-170	10-15
(12 片) 焗烤	烤架 + 普通烤盘	3+1	☒	160-170	15-20

## 熟食

请阅读制造商产品包装上的说明。

当使用烘焙纸包裹附件时，确保烘焙纸能用于高温。根据装盘大小裁剪烘焙纸。

结果直接取决于食物类型。原材料可能不规则和有色差。

食物	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
<b>匹萨，深冻</b>					
薄底匹萨	普通烤盘	2	☒	200-220	15-25
	普通烤盘 + 烤架	3+1	☒	180-200	25-35
厚底匹萨	普通烤盘	2	☒	170-190	30-40
	普通烤盘 + 烤架	3+1	☒	170-190	25-35
比萨面包	普通烤盘	3	☒	170-190	20-30
迷你匹萨	普通烤盘	3	☒	190-210	10-20

食物	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
<b>匹萨, 冷冻</b>					
匹萨 (预热)	普通烤盘	1	Ⓢ	180-200	10-15
<b>土豆类食物, 深冻</b>					
薯片	普通烤盘	3	Ⓢ	190-210	20-30
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	Ⓢ	190-200	35-45
炸丸子	普通烤盘	3	Ⓢ	190-210	20-25
土豆饼, 填馅土豆	普通烤盘	3	Ⓢ	200-220	15-25
<b>烘焙食品, 深冻</b>					
面包卷和法棍	普通烤盘	3	Ⓢ	180-200	10-20
椒盐脆饼 (面团)	普通烤盘	3	Ⓢ	200-220	10-20
<b>烘焙食品, 预烘焙</b>					
面包卷和法棍	普通烤盘	2	☐	190-210	10-20
	普通烤盘 + 烤架	3+1	Ⓢ	160-180	20-25
<b>油炸食物, 深冻</b>					
鱼条	普通烤盘	2	Ⓢ	220-240	10-20
鸡柳, 鸡肉粒	普通烤盘	3	Ⓢ	200-220	15-25
<b>千层酥, 深冻</b>					
千层酥	普通烤盘	3	Ⓢ	190-210	30-35

## 特殊菜式

可在低温时制取奶油酸奶和松软的发酵生面团, 效果甚佳。

先拆除烤箱内部的附件和支架或左右侧导轨。

### 制作酸奶

1. 将 1 升牛奶 (脂肪含量 3.5 %) 加热至沸腾, 然后冷却至 40 °C 左右。
2. 混入 150 g 酸奶 (冷藏温度)。

3. 将混合物倒入罐子或碗中, 并用透明薄膜盖上。

4. 按照指示预热烤箱。

5. 现在将碗或罐子放在烤箱底部, 然后根据下列步骤制作。

### 使发酵生面团膨胀

1. 像平常一样制备发酵生面团。将生面团倒入耐热陶瓷烤盘中并盖上。
2. 按照指示预热烤箱。
3. 关断电器, 让生面团在烤箱内膨胀。

食物	炊具	烤层	加热类型	温度	时间
酸奶	将碗或罐子放在	烤箱底部	Ⓢ	预热至 50 °C 50 °C	5 分钟 8 小时
使发酵生面团膨胀	将一个耐热盘放到	烤箱底部	Ⓢ	预热至 50 °C 关断电器, 将生面团放在烤箱内。	5-10 分钟 20-30 分钟

## 解冻

解冻时间取决于食物类型和数量。

阅读并注意包装上的制造商说明。

从容器中取出冷冻食品, 放在适当的烤箱器皿中, 然后放在烤架上。

将禽类胸肉朝下放在盘中。

冷冻产品	附件	烤层	加热类型	温度
例如, 奶油蛋糕、奶油蛋塔、巧克力或覆糖蛋糕、水果、鸡肉、香肠和肉饼、面包、面包卷、馅饼和其他糕点	烤架	1	☒	温度选择旋钮保持关断。

## 干燥

仅使用状态完美的水果和蔬菜，先将它们彻底洗干净。

沥干水并彻底晾干。

将普通烤盘放在第三层和第一层搁架上。

使用特殊的烘焙纸或防油纸覆盖普通烤盘和烤架。

食物	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间, 小时
600 g 苹果片	1+3	☉	80	大约 5 小时
800 g 梨块	1+3	☉	80	大约 8 小时
1.5 kg 樱桃	1+3	☉	80	大约 8 -10 小时
200 g 新鲜干净的香料	1+3	☉	80	大约 1½ 小时

**说明:** 如果水果或蔬菜含有大量汁液或水分，必须将它们翻转几遍。一旦变干，立即将它们从纸上移走。

## 制作果酱

用于制作的罐子和松紧带必须干净完好。尽可能使用相同大小的罐子。表格中的值适用于 1 升左右的罐子。

### 小心!

不要使用更大或更高的罐子。否则盖子可能会爆炸。

只能使用上好的水果和蔬菜。清洗干净。

表格中给出的时间仅供参考。这些值会因外部温度、罐子数目、罐中原料含量和温度而改变。在关停电器前，确保罐子已开始产生气泡。


### 准备

1. 将水果和蔬菜倒入罐子中，但不要满过罐边。
2. 清洁罐口；罐口必须清洁。
3. 盖上各个罐子，并绑上一条湿的松紧带。

4. 用夹子夹紧罐子。

不要同时在烤箱内放入六个以上的罐子。

### 设置

1. 将普通烤盘放在第二层。在烤盘上排好罐子，令罐子与罐子互不接触。
2. 向普通烤盘中倒入 ½ 升水 (约 80 °C)。
3. 关闭烤箱门。
4. 将控制旋钮转到底部加热位置 。
5. 将温度设置在 170 °C 到 180 °C 之间。

### 制作果酱

大约 40 - 50 分钟之后，开始快速产生气泡。关断烤箱。

等大约 25 - 35 分钟后 (这段时间内使用余热)，从烤箱中取出罐子。如果在烤箱中冷却更长时间，将会催生微生物生长，致使果酱变酸。

水果, 1 升罐	从气泡开始出现	余热
苹果、鹅莓、草莓	关断	约 25 分钟
樱桃、杏、桃、鹅莓	关断	约 30 分钟
苹果、梨或樱桃果泥	关断	约 35 分钟

## 烹饪蔬菜

当罐中开始产生小气泡后，将温度调至大约 120 - 140 °C。烤制大约 35 - 70 分钟，具体取决于蔬菜类型。之后关断烤箱，利用余热继续加热。

冷烹饪蔬菜, 1 升罐	从气泡开始出现, 温度 120-140 °C	余热
胡椒	—	约 35 分钟
甜菜根	约 35 分钟	约 30 分钟
芽甘蓝	约 45 分钟	约 30 分钟
豆类、大头菜、红球甘蓝	约 60 分钟	约 30 分钟
豌豆	约 70 分钟	约 30 分钟

## 从烤箱中取出罐子

当烹饪完成后，从烤箱中取出罐子。

### 小心!

不要将烫手的罐子放在冷或湿的表面上。否则可能会爆炸。

# 食品中的丙烯酰胺

在高温烹制谷类食品和土豆食品（例如，薯片、烤面包、面包卷、面包和糕点（饼干、香辣饼干、圣诞饼干））时，极易产生丙烯酰胺。

## 制备食物时降低丙烯酰胺含量的技巧提示

<b>常规信息</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 采用最短烹饪时间。</li> <li>■ 烤制食物使其上色时，确保不要烤过头。</li> <li>■ 又大又厚的食品包含的丙烯酰胺较少。</li> </ul>
<b>烘焙</b>	顶部 / 底部加热，最高 200 °C。 3D 热风，最高 180 °C。
<b>糕点和饼干</b>	顶部 / 底部加热，最高 190 °C。 3D 热风，最高 170 °C。 蛋或蛋黄能减少丙烯酰胺的形成。
<b>烤薯片</b>	在烤盘上均匀地铺开一层。每个烤盘上至少烤 400 g，这样不会烧干。

# 测试菜谱

编制这些表格是为了供测试学会使用，方便他们对各种电器进行检查和测试。

符合标准 EN 50304/EN 60350 (2009) 和 IEC 60350。

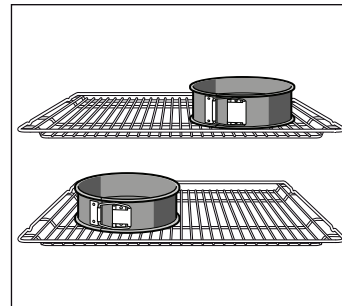
## 烘焙

在 2 层上烘焙：  
始终将普通深底烤盘放在上层，平底烤盘放在下层。

在 3 层上烘焙：  
始终将普通深盘放在最上层。

黄油曲奇：  
同时放入烤箱的烤盘不一定同时取出。

盖上的苹果派放在第 1 层：  
放置黑色弹性模，相互之间留一定间隔。  
盖上的苹果派放在第 2 层：  
将黑色弹性模一个一个堆起来。



弹性模内的蛋糕：  
使用 □ 顶部 / 底部加热模式在第 1 层烘焙。要将弹性蛋糕模放在普通烤盘上，而不要放在烤架上。

食物	附件和烤模	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
黄油曲奇 (预热 *)	普通烤盘	3	□	150-160	20-30
	普通烤盘	3	⊗	140-150	25-35
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 个烤箱烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	⊗	140-150	30-45
小蛋糕 (预热 *)	普通烤盘	3	□	150-170	20-30
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	⊗	140-160	35-45
	普通烤盘	3	⊗	150-160	25-35
	2 个烤箱烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	⊗	140-150	35-45
海绵蛋糕 (预热 *)	放在烤架上的弹性模	2	□	170-180	30-40
海绵蛋糕	放在烤架上的弹性模	2	⊗	165-175	35-45

\* 切勿使用快速加热方式预热烤箱。

可从专卖店购买作为选配件的烤架和烤盘。

食物	附件和烤模	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
平发面饼	普通烤盘	3	☐	160-180	30-40
	普通烤盘	3	⊗	140-160	35-45
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	⊗	160-170	30-40
盖上的苹果派	烤架 + 2 个弹性模, 直径 20 cm。	1	☐	190-210	70-90
	2 个烤架 + 2 个弹性模, 直径 20 cm。	3+1	⊗	180-190	70-85

\* 切勿使用快速加热方式预热烤箱。

可从专卖店购买作为选配件的烤架和烤盘。

## 烧烤

如果直接将食物放在烤架上, 请在第一层放一个搪瓷烤盘。烤盘可接住溢出的肉汁, 有助于保持烤箱清洁。

食物	附件	烤层	加热类型	烧烤功率	时间 (分钟)
深色烘烤 (预热 10 分钟)	烤架	5	☐	3	1/2-2
12 份德式牛排* (无需预热)	烤架 + 搪瓷烤盘	4+1	☐	3	25-30

\* 经过 2/3 时间后翻转一次。

### 主要技术参数：

额定电压：220V~

额定频率：50Hz

额定功率：3080W

原产地：西班牙

总经销商：博西家用电器(中国)有限公司

地址：江苏省南京市中山路 129 号中南国际大厦 20、21 楼

### 执行标准：

GB 4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全第一部分：通用要求

GB 4706.22-2008 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

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY



9000778319 05 950308