

SIEMENS



烤箱





















HN678G4.6W

siemens-home.bsh-group.com/welcome

zh 说明手册

Register
your
product
online

目录

 主要用途	4	 基本设置	16
 重要安全信息	5	更改设置.....	16
常规信息.....	5	设置列表.....	16
微波.....	5	更改时间.....	17
蒸制.....	6	 微波	17
温度探针.....	6	烹饪容器.....	17
清洁功能.....	6	烹饪容器.....	17
 损坏原因	7	微波功率设置.....	18
常规信息.....	7	设置微波和加热组合.....	18
微波.....	7	设置微波.....	18
蒸制.....	7	烘干.....	19
 环境保护	8	 蒸制	19
节能.....	8	噪音.....	19
环保 处置.....	8	蒸汽辅助烹饪.....	19
 了解您的电器	9	重新加热.....	19
控制面板.....	9	生面团发酵.....	20
控制按键.....	9	加注水箱.....	20
显示屏.....	9	在每次蒸汽操作之后.....	21
操作模式菜单.....	10	 温度探针	22
加热类型.....	10	加热模式.....	22
更多信息.....	11	将温度探针插入食物内.....	22
烹饪箱功能.....	11	设置中心温度.....	22
 附件	11	不同食物的中心温度.....	23
随附附件.....	11	 斋期模式	23
插入 附件.....	12	启动斋期模式.....	23
可选 附件.....	12	 Home Connect	24
 在第一次使用之前	13	设置.....	24
在第一次使用之前.....	13	遥控启动.....	25
首次使用.....	13	Home Connect 设置.....	25
清洁烹饪箱.....	13	关于数据保护.....	26
清洁附件.....	13	 清洁剂	26
 操作电器	13	合适的清洁剂.....	26
打开和关断电器.....	13	保持电器清洁.....	27
开始或中断操作.....	14	 清洁功能	27
选择操作模式.....	14	自清洁.....	27
设置加热类型和温度.....	14	启动 清洁功能之前.....	27
快速预热.....	14	设置自清洁功能.....	28
 时间设置选项	15	清洁功能结束后.....	28
定时器.....	15	除垢.....	28
持续时间.....	15	 导轨	29
结束时间.....	15	拆卸及重新安装导轨.....	29
 童锁	16	 电器门	30
启用和停用.....	16	拆下门面板.....	30
电器门被锁定.....	16	拆除和安装门面板.....	30

 故障排除	32
故障表.....	32
超过最大运行时间.....	32
烹饪箱灯泡.....	33
 客户服务	33
E 编号和 FD 编号.....	33
 餐点	33
设置说明.....	33
选择菜式.....	34
烘焙感应器.....	34
应用菜式设置.....	34
 经由我们烹饪工作室测试过的菜谱	35
不要使用硅胶模.....	35
蛋糕和小份烘焙食品.....	35
面包和面包卷.....	40
匹萨、猪油火腿蛋糕和调味蛋糕.....	42
点心和蛋奶酥.....	44
家禽.....	46
肉.....	48
鱼.....	53
蔬菜和配菜.....	55
甜点.....	57
节能加热类型.....	58
食品中的丙烯酰胺.....	60
慢速烹饪.....	60
脱水.....	61
腌渍.....	62
发酵生面团.....	63
除霜.....	64
加热和重新加热食物.....	65
保温.....	67
测试菜谱.....	67

主要用途

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。本电器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。

本电器最高可在海拔 4000 米的高度使用。

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及在电器周围玩耍。儿童除非年满 15 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。

必须将附件滑入烹饪箱最里面。→ "附件"
第 11 页

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.bsh-group.com 以及网上商店
www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

重要安全信息

常规信息

警告 – 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门。关断电器，拔下电源插头，或关断熔断器盒中的断路器。
- 散落的食物残渣、油脂和烤肉汁可能自燃。投入运行前，去除烹饪室内、加热元件和附件上的脏污。
- 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。

警告 – 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。

警告 – 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。由于温度原因，蒸汽可能不可见。开门时，不要站得离电器太近。打开电器门时要小心。不要让儿童靠近。
- 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 – 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。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能会被夹住。双手必须远离铰链。

警告 – 有电击危险!

- 修理不当是很危险的。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器和更换损坏的电源线。如果电器发生故障，请拔下电器电源插头，或断开熔断器盒中的断路器。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。
- 请勿使用高压清洁剂或蒸汽清洁剂，以防触电。
- 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保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。

警告 – 磁学导致的危险!

控制面板或控制元件中带有永久磁铁。它们可能影响电子植入式器件，如心脏起搏器或胰岛素泵。佩戴电子植入式器件的人必须与控制面板保持至少 10 cm 的距离。

微波

警告 – 有着火危险!

- 将本电器用于预定用途以外的其他目的非常危险，可能导致损坏。不允许以下行为：烘干食物或衣物，加热拖鞋或谷物枕头、海绵、湿的清洁布或类似物品。例如，加热的拖鞋和谷物或荞麦枕可能会着火，火灾甚至会在几小时以后发生。本电器只能用于制备食物和饮品。
- 食物可能着火。切勿在蓄热包装内加热食物。在无人看管的情况下，请勿将食物放在塑料、纸或其它易燃材料制成的容器中加热。所选择的微波功率或时间设置不要高于实际需要。请遵循本说明手册中提供的信息。切勿使用微波干燥食物。解冻或加热含水量低的食物。如面包时，切勿选择过高的功率或过长的时间。
- 食用油有着火危险。切勿使用微波单独加热食用油。

警告 – 有爆炸危险!

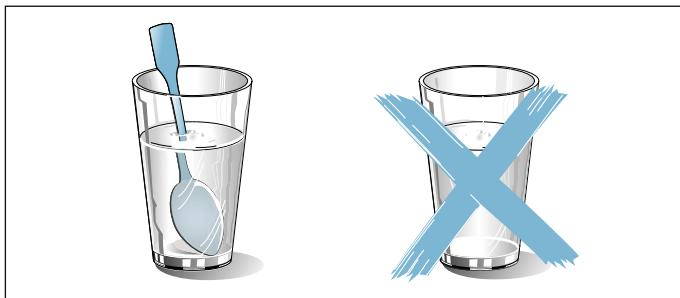
将液体或其它食物放在密封的容器中有爆炸危险。切勿将饮品或其它食物放在密封的容器中加热。

警告 – 有灼伤危险!

- 带壳或带皮的食物在加热过程中或甚至在加热后都有可能爆裂或爆炸。切勿加热带壳的鸡蛋或重新加热白煮蛋。切勿烹饪贝类或甲壳类。在煎蛋或水煮蛋时，一定要刺破蛋黄。带壳或带皮的食物表皮会爆裂，如苹果、番茄、土豆和香肠。加热前，应先刺破表壳或表皮。
- 婴儿食品中热量分布不均。切勿在封闭的容器中加热婴儿食品。一定要取下盖子或奶嘴。食物经过加热后，要搅拌或摇晃均匀。在喂孩子食物之前要先检查食物的温度。
- 经过加热的食物会散发热量。烹饪容器会变热。从烹饪箱中取出烹饪容器或附件时必须戴上烤箱手套。
- 给食物加热时，密封的包装可能会爆炸。请遵守产品包装上的说明。将容器从烹饪箱中取出时一定要戴上烤箱手套。
- 可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。
- 将本电器用于预定用途以外的其他目的非常危险。不允许以下行为：烘干食物或衣物，加热拖鞋或谷物枕头、海绵、湿的清洁布或类似物品。这是因为过热的拖鞋、谷物枕头、海绵、湿的清洁布等类似物品可能导致烧伤皮肤。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

- 加热的液体有可能延时沸腾。即液体达到沸腾温度后，却没有常见的蒸汽气泡冒上液面。即使容器只是稍微振动，滚烫的液体也会突然沸腾溢出和飞溅。在加热时，一定要在容器内放一把汤匙。这会防止延时沸腾。

**⚠ 警告 – 有受伤危险!**

- 不合适的烹饪容器可能会开裂。瓷质或陶质烹饪容器在手柄或盖上会有小孔。这些小孔下方隐藏着空穴。渗入这些空穴的液体可能导致烹饪容器破裂。仅限使用耐微波烹饪容器。
- 若电器仅使用微波模式，放置于电器内部的金属或带有金属细节的厨具和容器在电器运作时可能会产生火花。这可能会导致电器损坏。电器仅使用微波模式时切勿使用金属容器。只可使用微波炉专用厨具或是搭配加热功能使用微波炉。

⚠ 警告 – 有电击危险!

本电器为高压电器。切勿拆除外壳。

⚠ 警告 – 有严重损害健康的危险!

- 如果清洁不当，电器表面可能会损坏。微波能可能会逸出。定期清洁电器，并即时除去食物积垢。时刻保持烹饪箱、门封、门和门碰清洁。
- 如果烹饪箱门或门封损坏，微波能可能会逸出。在烹饪箱门、门封或塑料门框损坏时，切勿使用本电器。致电售后服务部门。
- 如果电器没有配备任何外壳，微波能将会逸出。切勿拆除外壳。如有任何维护或维修工作，请联系售后服务部门。

蒸制**⚠ 警告 – 有烫伤危险!**

- 如果继续操作电器，水箱中的水可能会变得非常热。在每次蒸制操作之后排空水箱。
- 烹饪箱内产生高温蒸汽。在任何蒸制操作过程中，切勿将手伸进烹饪箱。
- 将附件从烹饪箱中取出时，灼热的液体可能会从附件的四周溢出。取出灼热的附件时应小心，且必须戴上烤箱手套。

⚠ 警告 – 有着火危险，有受伤危险!

可燃液体受热会在烹饪箱内着火(爆炸)。不要向水箱内加注任何可燃液体(例如酒类饮料)。仅可向水箱中加注清水或我们推荐的除垢溶剂。

温度探针**⚠ 警告 – 有电击危险!**

不兼容温度探针的绝缘层可能会损坏。仅可使用推荐用于该电器的温度探针。

清洁功能**⚠ 警告 – 有着火危险!**

- 在清洁循环期间，松散的食物碎屑、油脂和肉汁可能会着火。在开始清洁循环之前，请先清除烹饪箱和附件中的严重污垢。
- 在清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿在门把手上悬挂易燃物品，例如毛巾。切勿紧靠电器正面放置任何物品。让儿童远离本电器。

⚠ 警告 – 有严重损害健康的危险!

在清洁循环期间，电器将变得灼热。烤盘和烤模上的不粘涂层被损坏，会释放出有毒气体。切勿使用清洁功能来清洁不粘烤盘或烤模。只可使用清洁功能清洁搪瓷附件。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

- 在清洁循环期间，烹饪箱将变得灼热。请勿打开电器门。让电器冷却下来。让儿童远离本电器。
- ⚠在清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿触摸电器门。让电器冷却下来。让儿童远离本电器。

损坏原因

常规信息

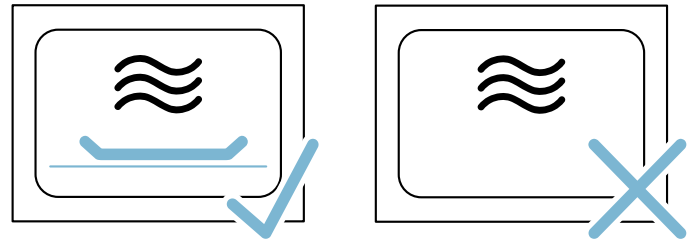
注意!

- 烹饪箱箱底上的附件、薄膜、防油纸或烹饪容器：请勿将附件放置在烹饪箱箱底上。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，则不要将烹饪容器放在烹饪箱箱底上。这将导致热量积聚。烤制时间将不再准确，同时会损坏搪瓷。
- 铝箔：烹饪箱的铝箔不得与门玻璃接触。否则会导致门玻璃永久褪色。
- 硅胶烤盘：不要使用任何硅胶烤盘或含硅胶的任何垫子、盖子或附件。否则微波炉感应器可能会损坏。
- 高温烹饪箱中的水：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。
- 烹饪箱中的水分：烹饪箱中长期有水分可能会导致腐蚀。让烹饪箱在使用后充分干燥。不要将潮湿的食物长期存放在密闭的烹饪箱内。不要将食物存储在烹饪箱内。
- 打开电器门进行冷却：高温操作之后，烹饪箱必须关门冷却。不要将任何东西夹在电器门中。否则，即使电器门只是略微开启，长时间下来，附近的橱柜表面也可能会损坏。
如果烤箱运行时产生大量水分，则只能打开电器门让烹饪箱干燥。
- 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。
- 门封极为脏污：如果门封非常脏，电器门在操作过程中将无法正确关闭。附近橱柜的表面可能会损坏。应始终保持门封清洁。
- 把电器门当作座椅、搁架或工作台：请勿坐在电器门上，也不要放在电器门上放置或悬挂任何物品。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。

微波

注意!

- 产生火花：金属（例如玻璃杯内的汤匙）必须距离烹饪箱内壁和门内壁至少 2 cm。否则，火花会损坏门内壁的玻璃。
- 组合附件：不要将烤架和普通烤盘组合使用。如果将它们堆叠放置，可能会产生火花。只可将它们插入到自己的烹饪层。
- 仅限微波：普通烤盘和烤盘不适合使用在微波功能。若您要使用这两种，可能会产生火花，并对烹饪箱造成伤害。将烹饪容器放在随附的烤架上，或是放在微波中，并设定加热类型。
- 箔制容器：不要在电器中使用箔制容器。它们产生的火花会损坏电器。
- 在未放食物的情况下操作微波：烹饪箱中未放食物就操作电器会导致电器过载。除非烹饪箱内放有食物，否则切勿开启微波。对于此规则，唯一的例外是进行下面的简短的容器测试。→ "微波"第 17 页



- 微波爆米花：切勿将微波功率设置得过高。使用的最大微波功率为 600 W。爆米花袋必须放在玻璃盘上。门面板过载时可能会跳动。

蒸制

注意!

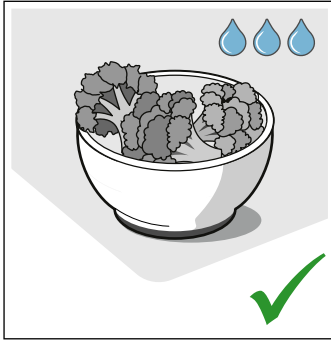
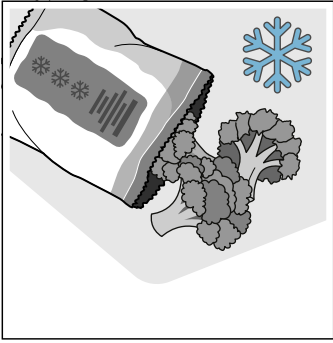
- 烤模：烹饪容器必须耐热和蒸汽。硅烘焙罐不适合使用蒸汽组合操作。
- 有生锈部分的烹饪容器：不要使用出现生锈部分的任何烹饪容器。即使一个最小的锈点都会导致烹饪箱中出现腐蚀。
- 滴落的汁液：当用穿孔烹饪容器蒸制时，一定要将烤盘、普通烤盘或实心烹饪容器插在下方。接住滴流的液体。
- 水箱中的热水：热水可能会损坏泵。仅向水箱内加注冷水。
- 搪瓷损坏：烹饪箱箱底上有水时切勿启动任何操作。操作之前，擦去烹饪箱底上的水。
- 除垢溶液：任何除垢溶液都不得与控制面板或其他电器的表面接触。会损伤表面。如果发生这种情况，立即用水去除除垢溶液。
- 清洁水箱：不要在洗碗机中清洁水箱。否则，水箱将会损坏。用软布和标准清洁液清洁水箱。

环境保护

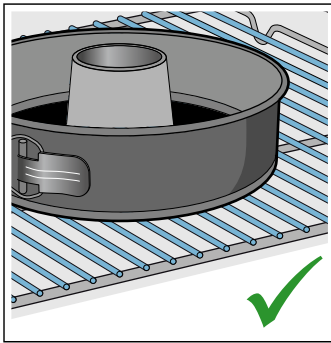
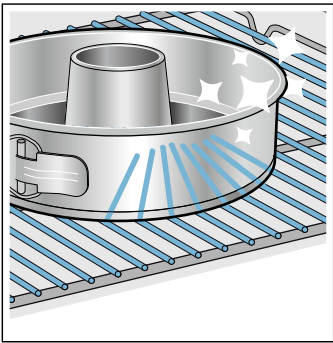
您的新电器属于特别节能款。您可以在本章节找到关于在使用电器时如何节约更多能源和如何正确处置报废电器的提示。

节能

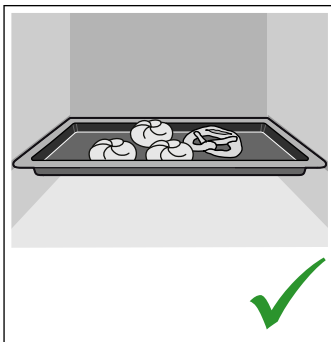
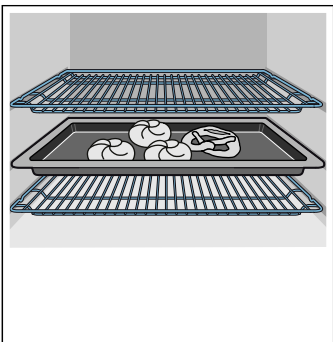
- 仅在菜谱有要求或操作说明表中有明确指示的情况下才预热电器。
- 放入烹饪箱之前让冷冻食物解冻



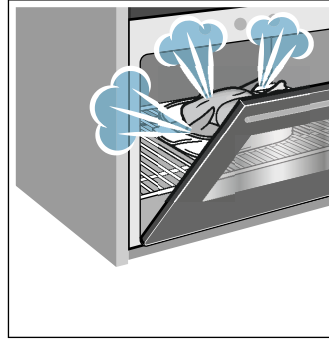
- 使用深色黑漆或者具有搪瓷涂膜的烤模。吸热效果会特别好。



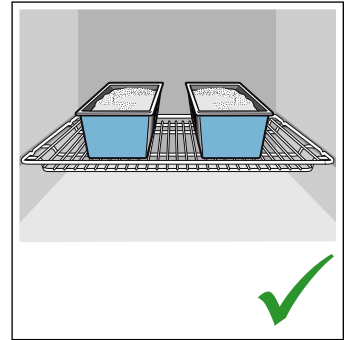
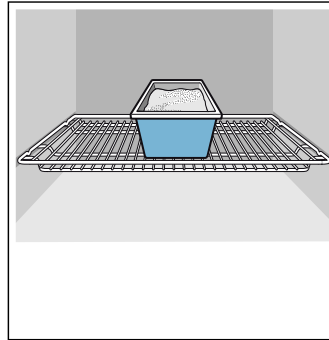
- 从烹饪箱中取出不必要的附件。



- 在烹饪食物时，尽可能不要频繁地打开电器门。



- 烤制多份糕点时最好一份接一份地烤。令烹饪箱留有余温。这可减少第二份糕点的烤制时间。您可以将两个蛋糕挨着放在烹饪箱中。



- 对于长时间的烹饪，您可以在烹饪时间结束前 10 分钟关断烤箱，用剩余的热量完成烹饪。

环保 处置

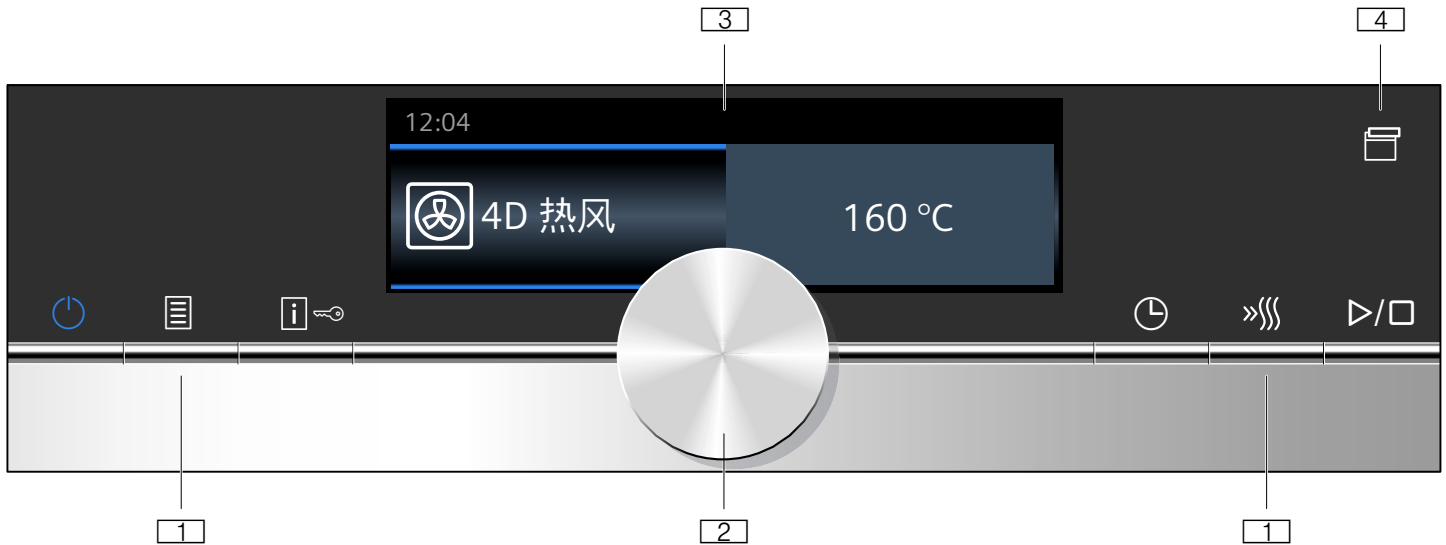
以环保方式处置包装材料。



本电器 根据有关废弃电气和电子设备 — WEEE 的欧洲指令 2012/19/EG 进行标识。该指令规定了在欧盟范围内有效地回收和再利用旧电器的框架。

了解您的电器

本节对指示符和控件进行说明。此外，您还会了解到电器的各种功能。



- 1 按键**
位于旋转选择钮左右两边的按键均有一个压力点。按下这些按键即可激活它们。
- 2 旋转选择钮**
可以顺时针和逆时针转动旋转选择钮。
- 3 触摸显示屏**
您可以在触摸显示屏中看到当前调节值、选项或说明。要实施设置，请触摸相应的文本字段。文本字段将根据具体选择发生变化。
- 4 触摸区**
您可通过触摸该区域打开开关面板。您可取下水箱。

控制按键

各个控件分别与电器的各种功能相对应。您可以简单、直接地设置电器。

按键

您可以在本章节找到有关各个按键的简短说明。

按键	含义	含义
⏻	开/关	开启和关断电器
☰	菜单	打开操作模式菜单
ℹ️🔒	信息 童锁	显示说明 启用 / 停用儿童锁
⌚	时间设置选项	打开时间设置选项菜单
⏩⏪	快速预热	打开和关断快速预热
🗑️	开盖	加注或清空水箱 → "加注水箱" 第 20 页
▶️⏸️	启/停	开始、暂停或取消操作

提示: 根据电器型号，个别细节和颜色可能不同。

控制面板

使用控制面板中的各种按键和旋转选择钮可设置所需的电器功能。当前设置显示在显示屏上。

旋转选择钮

使用旋转选择钮更改出现在显示屏中的调整值。

在大多数选择列表中，如加热类型，最后一个选项之后往往是第一个选项。例如，对于温度，当温度达到最小值或最大值时，必须把旋转选择钮转回来。

显示屏

显示屏结构鲜明，所示信息一目了然。

当前可以设置的值重点显示。即以深色背景白色字体显示。

状态栏

状态栏位于显示屏的顶部。时间和时间设置功能均显示在此处。

进度线

进度线用于显示烤箱的加热程度或已经过了多长时间等。直线位于重点值下面，从左向右进展，直线越长，运行时间越久。

倒计时


如果在没有设置烹饪时间的情况下启动了电器，可在右上方的状态栏中查看操作已经运行的时间。

如果已经设置了烹饪时间但该时间被删除，则倒计时将采用已经过去的的时间，并继续从这个时间开始倒计时。因此，您可以随时查看操作已经运行的时间。

温度指示器

温度指示器光柱显示加热阶段或烹饪箱中的余热。

加热指示器	加热指示器显示烹饪箱中不断升高的温度。当所有光柱都填满的时候就是将菜肴放入微波炉的最佳时刻。 在调节烧烤和清洁设置时，光柱将不显示。
余热指示器	当电器关闭时，温度指示器显示的是烹饪箱中的余热。只要温度下降到 60 °C 左右，显示屏就熄灭。

提示: 由于热惯性，所显示的温度与烤箱中的实际温度可能会稍微有点偏差。您可在加热时使用  按键检查当前的加热温度。

操作模式菜单

菜单分为几个不同的操作模式。您可以据此快速访问所需功能。

操作模式	应用
加热类型	该电器设有几种精心设计的加热类型，供您加餐点。
餐点 → "餐点"第 33 页	您可以在这里找到适合许多餐点的预编程设定值。
微波 → "微波"第 17 页	使用微波，您可以快速烹饪、加热和解冻餐点。
微波组合 → "微波"第 17 页	使用微波组合，您可以激活加热类型和微波。
蒸制 → "蒸制"第 19 页	有的食物可通过蒸汽辅助烹饪获得更好的烹饪效果。
干燥 → "蒸制"第 19 页 → "微波"第 17 页	在每次蒸制操作或微波操作之后使用。
除垢 → "清洁功能"第 27 页	使用该功能可去除蒸发器上的水垢。
自清洁 → "清洁功能"第 27 页	自清洁功能可以自动地清洁您的烤箱。
设置 → "出厂设置"第 16 页	您可以根据自己的要求调节电器的基本设置。
HomeConnect → "Home Connect"第 24 页	通过此功能可以将烤箱与移动设备相连接。

加热类型

为了使您找到适合餐点的正确加热类型，我们在此说明应用的区别和范围。

如果烹饪温度极高，那么在一段时间之后，电器将会降低温度。

加热类型	温度	应用
 4D 热风	30-275 °C	用于在单层或多层上烘焙或烤制。风扇将来自后面板加热圈的热量均匀分配到烹饪箱各处。
 顶部 / 底部加热	30-300 °C	用于在同一层进行的传统烘焙或烤制。特别适合带有湿浇头的蛋糕。热量从上、下均匀散发。
 节能热风	30-275 °C	用于在无预热情况下在单层上以最温和方式烹饪所选餐点。风扇将来自后面板加热元件的热量分配到烹饪箱各处。
 顶部 / 底部节能加热	30-300 °C	在单层上以最温和方式烹饪所选餐点。热量从上、下散发。
 热风烧烤	30-300 °C	用于烤制家禽、全鱼和较大肉块。烧烤加热元件和风扇交替接通和断开。风扇使热风在食物周围流通。
 烧烤，大面积	烧烤设置: 1 = 低火 2 = 中火 3 = 高火	用于烧烤扁平食物，如肉排、香肠或面包及红烧食物。烧烤加热元件的整个区域变热。
 烧烤，小面积	烧烤设置: 1 = 低火 2 = 中火 3 = 高火	用于烧烤少量食物，如肉排、香肠或面包及红烧食物。烧烤加热元件下的中心区域变热。
 匹萨设置	30-275 °C	用于烹饪需要从下方大量加热的匹萨和菜式。底部加热元件和后面板中的加热圈升温。
 深度加热	30-300 °C	用于带有脆饼底的食物。热量从上、下散发，下面热量较大。


	慢速烹饪	70-120 °C	用于在不盖盖子的烹饪容器中温和、慢速地烹饪煎过的较嫩肉块。热量从上、下均匀散发，保持低温。
	底部加热	30-250 °C	用于在双层蒸锅中烹饪或进行最终烘焙。热量从下方散发。
	脱水	30-150 °C	用于烘干香料、水果和蔬菜。
	保温	60-100 °C	用于为烹饪后的食物保温。
	暖盘	30-70 °C	用于暖盘。
	冷食速烹	30-275 °C	用于在第 3 层快速烹饪冷冻产品。烹饪温度取决于厂家说明。使用包装上规定的最高温度。烹饪时间根据规定或缩短。无需预热。
	重新加热	80-180 °C	适用于缓慢加热食物及使糕点变脆。蒸汽确保食品不会变干。
	生面团发酵	30-50 °C	用于发酵生面团、酵母以及制作酸奶。生面团的发酵速度比室温下显著加快。生面团的表面不会变干。

默认值

对于每种加热类型，电器都指定了一个默认温度或级别。您可以接受该值或进行适当更改。

提示: 您可以在基本设置中更改冷却风扇继续运行的时间。
→ "出厂设置"第 16 页

更多信息

在大多数情况下，电器都会提供与刚刚执行的操作有关的说明和更多信息。为此可按下  按键。说明将显示几秒钟。

某些说明将自动显示，例如作为确认信息，或提供指示或警告。

烹饪箱功能

某些功能可使您的电器更易于使用。例如，这可使烹饪箱内更加明亮，而冷却风扇则可防止电器过热。

打开电器门

如果在操作期间打开电器门，则操作暂停。关上门后，操作继续运行。

提示: 当采用微波操作模式时，一旦门已经关闭，您必须触摸 启/停按键恢复操作。为此，您可以更改基本设置。

内部照明

当您打开电器门时，内部照明将打开。如果门保持打开的时间超过 15 分钟，照明将再次关断。

对于大多数操作模式，内部照明都会在操作开始时打开。当操作完成后，照明关断。

提示: 您可以在基本设置中设定操作时不打开内部照明。

冷却风扇

冷却风扇按要求开启和关断。热风从门上方逸出。

注意!

不要覆盖通风槽。否则将导致烤箱过热。

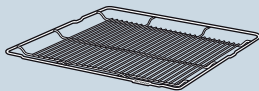
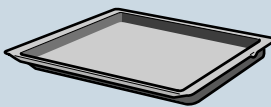
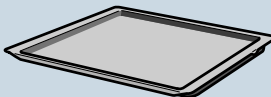
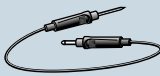
冷却风扇将在操作后继续运行一段时间，这样烹饪箱就能在操作后更快地冷却。

附件

电器随附一系列附件。您可以在本章节找到有关随附附件的概览以及正确使用附件的信息。

随附附件

您的电器配备下列附件:

	烤架 用于放置烹饪容器、蛋糕模和耐热盘。用于烤肉、烧烤食品和冷冻食品。烤架适合在烤箱中使用。
	通用烤盘 用于烤制松软的蛋糕、糕点、冷冻食品和大块烤肉。直接在烤架上烤肉时，还可以用这个盘子收集滴下的油脂。
	烤盘 用于制作烤盘蛋糕和小点心。
	温度探针 可以根据您的确切需求进行精细烤制。它的用法在相关章节中进行了说明。 → "温度探针"第 22 页

只能使用原装附件。这些附件是专门为电器定制的。您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买附件。

提示: 附件发烫后会变形。这并不影响功能。再次冷却后，将恢复原形。

微波

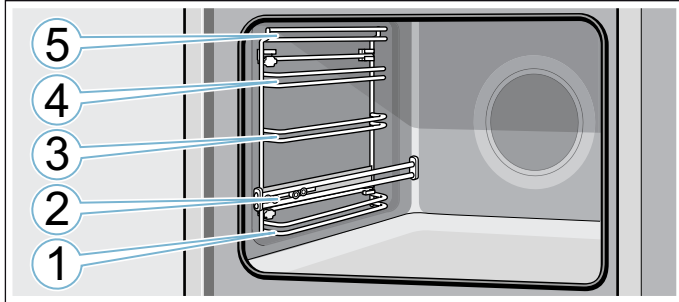
随附的烤架只适合使用在微波中。若您使用普通烤盘或烤盘，可能会产生火花，并对烹饪箱造成伤害。

当搭配微波或是「菜式」模式使用电器时，您可以使用普通烤盘、烤盘或是其他随附在电器中的配件。

插入附件

烹饪箱有五个烹饪层。烹饪层自下而上计数。

对于一些电器，烹饪箱的最高烹饪层上标记有烧烤符号。

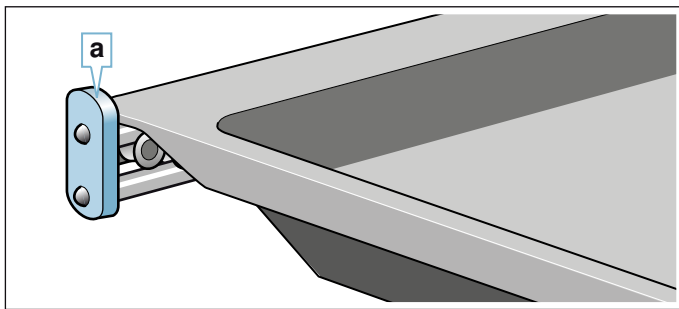


当采用第 1、3、4 和 5 烹饪层时，必须将附件插入烹饪层的两个导杆之间。

附件可以抽出大约一半，而且不会倾翻。利用第 2 层的拉出式导轨，您可以进一步拉出附件。

确保将附件放在拉出式导轨上的凸耳 **a** 后面。

图中实例：普通烤盘



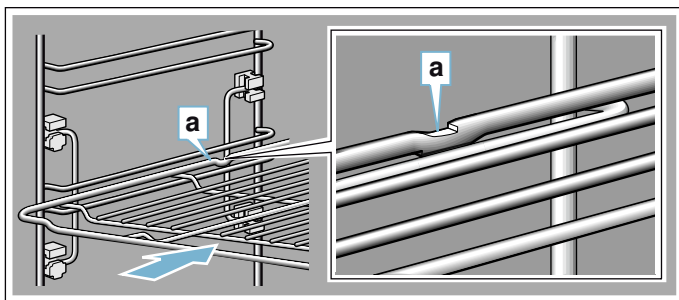
提示

- 确保您始终将附件插入烹饪箱最里面。
- 必须将附件完全插入烹饪箱，防止附件碰到电器门。

锁定功能

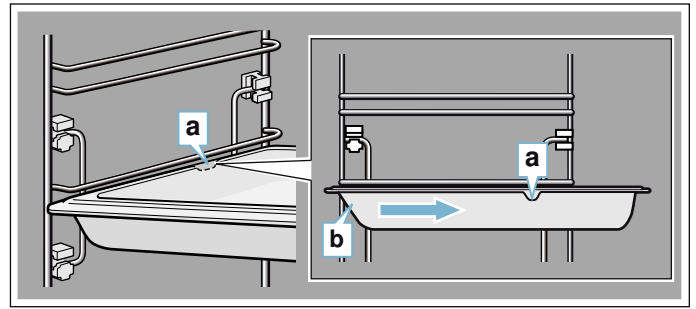
附件可以拔出大约一半，直到锁定到位。锁定功能可以避免在抽出附件时发生倾斜。附件必须正确插入烹饪箱内才能确保防倾斜保护功能正常发挥作用。

插入烤架时，确保盛接推杆 **a** 位于后方且朝下。字母“Microwave”必须位于前方，外轨必须朝下 。



插入烤盘时，确保盛接推杆 **a** 位于后方且朝下。附件 **b** 的倾斜边缘必须朝向电器门。

图中实例：普通烤盘



可选附件

您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买可选附件。* 可在我们的手册和互联网上查找到适用于您的电器的丰富产品。

是否有货以及是否可在线预订因国家/地区不同而不同。详细信息请参考您的销售手册。

提示：并非所有可选附件都适用于每台电器。购买时，请务必提供电器的确切标识号 (E 编号)。→ “客户服务” 第 33 页

专用附件

烤架

用于放置烹饪容器、蛋糕模和耐热盘，以及用于烤肉和烧烤食品。

普通烤盘自清洁

用于烤制松软的蛋糕、糕点、冷冻食品和大块烤肉。直接在烤架上烤肉时，还可以用这个盘子收集滴下的油脂。

烤盘，自清洁

用于制作烤盘蛋糕和小点心。

插入式烤架

用于肉类、家禽和鱼类。
用于插入普通烤盘，以收集滴下的脂肪和肉汁。

Profi 烤盘

用于制备大量食物。

Profi 盘盖

盖子可将 Profi 烤盘转换为 Profi 烤肉盘。

比萨盘

用于匹萨和大号圆形蛋糕。

烧烤盘，自清洁

用于放在烤架上进行烧烤，或用作防溅板。仅限用于普通烤盘。

烘焙石，自清洁

用于需要脆皮蛋糕胚的自制面包、面包卷和匹萨。一定要先将烘焙石预热到建议的温度。

玻璃烤盘

用于炖肉和烘焙。
尤其适用于“菜肴”操作模式。

玻璃烤盘

用于烤制大块烤肉、湿蛋糕和饼干。

玻璃烤盘

用于烘焙食品、蔬菜餐点和烘焙类的食品。

饰边

为隐藏单位底层与电器底部。

在第一次使用之前

您必须先进行一些设置，才可使用新电器。您还必须清洁烹饪箱和附件。

在第一次使用之前

在第一次使用电器之前，请向您的自来水供应商咨询水硬度。

为了让电器在必要时可靠地提醒您进行脱钙，必须正确设置水硬度范围。

注意!

使用不适当的液体会损坏电器。

不要使用蒸馏水、高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。

只能使用冷水、新鲜的自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。

提示

- 如果水很硬，我们建议使用软化水。
- 如果仅使用软化水，那么可将水硬度范围设置为“软化水”。
- 如果使用的是矿泉水，请将水硬度范围设置为“4 极硬”。
- 如果使用的是矿泉水，您必须仅使用不含碳酸盐的矿泉水。

水硬度范围	设置
0	0 软化
1 (最高 1.3 mmol/l)	1 软
2 (1.3 - 2.5 mmol/l)	2 中
3 (2.5 - 3.8 mmol/l)	3 硬
4 (高于 3.8 mmol/l)	4 very hard (4-极硬)


首次使用

在给电器通电或在断电之后，显示屏上显示首次使用的设置。

提示: 您可以在基本设置中随时更改这些设置。→ "出厂设置"第 16 页


设置语言

德语为预设语言。

1. 使用旋转选择钮选择所需语言。
2. 触摸  箭头。
将显示下一个设置。


设置时钟

开始时间为 12:00。

1. 使用旋转选择钮，设置当前时间。
2. 触摸  箭头

设置日期


默认日期为 1.1.2014。

1. 一直触摸  箭头可以移动到下一个设置。
2. 使用旋转选择钮，设置当前的日期、月份和年份。

设置水硬度

默认情况下，水硬度设置为“极硬”。

如果您用的水更软，请更改该设置。您可就水硬度级别询问供水公司。


1. 使用旋转选择钮设置硬度。
2. 触摸  箭头。
显示屏上出现一条消息，确认首次使用已完成。

使用 Home Connect


1. 触摸 "设定使用向导"。
2. 请参阅本章节的详细说明 → "Home Connect"第 24 页

清洁烹饪箱

为了去除新电器的味道，可清空烹饪箱并关上烤箱门来加热烹饪箱。

1. 从烹饪箱中取出附件。
2. 从烹饪箱中取出遗留的包装，例如聚苯乙烯颗粒。
3. 在加热电器之前，使用柔软的湿布擦拭烹饪箱中的光滑表面。
4. 按下  按键，启动电器。
5. 加注水箱。
6. 设置加热类型、温度和蒸汽辅助，然后开始电器操作。

设置	
加热类型	<input type="checkbox"/> 带蒸汽辅助 ("低"强度) 的顶部 / 底部加热
温度	240 °C
持续时间	1 小时

7. 在电器加热时，保持厨房空气流通。
8. 经过指示的烹饪时间后，使用  触摸按键关断电器。
9. 等待烹饪箱冷却下来。
10. 使用肥皂水和洗碗布清洁光滑表面。
11. 排空水箱并干燥烹饪箱。

清洁附件

使用肥皂水和软布或软刷彻底清洁附件。

操作电器

您已经了解了各个控件及其工作原理的有关情况。现在，我们将说明如何设置您的电器。您将了解打开和关断电器时的状态以及如何选择操作模式。


打开和关断电器


必须先接通电器电源，才可设置电器。

例外：儿童锁和定时器可在电器关断时进行设置。在电器关断之后，显示屏将仍然显示相关内容或信息，例如烹饪箱中的余热指示。

不需要使用电器时请将电器关断。如果长期不应用设置，则电器将自动关断。

开启电器


使用  按键开启电器。

按键上的  符号以点亮的蓝灯显示。

显示屏中将显示西门子标识，然后显示加热模式和温度。

提示: 您可以在基本设置中指定开启电器后应出现的加热模式。→ "出厂设置"第 16 页

关断电器

使用  按键关断电器。


按键上的灯光会熄灭。


设置功能被取消。

时间出现在显示屏上。

提示: 您可以在基本设置中设定关断电器后是否应显示时间。→ "出厂设置"第 16 页

开始或中断操作



要开始操作或中断已经开始运行的操作，请按下  按键。冷却风扇可能在操作中断之后继续运行。

按下  按键可以删除所有设置。


如果在操作期间打开烹饪箱，操作会中断。关闭烹饪箱门以继续操作。

选择操作模式

当您选择操作模式时，电器必须开启。

1. 按下  按键。
操作模式菜单打开。
2. 触摸需要的操作模式。
根据不同的操作模式，提供不同的选项。
3. 使用旋转选择钮更改选项。
根据选项，进一步改变设置。
4. 使用  按键启动。
已用时间出现在显示屏上。可以看到设置和进度线。

设置加热类型和温度

在开启电器之后，所设置的建议加热类型随温度显示。您可以使用  按键立即应用该设置。如果您想设置其他加热类型，步骤如下。

对于其他设置，您可以按照如下所述更改数值：


图中实例：顶部 / 底部加热，180 °C。

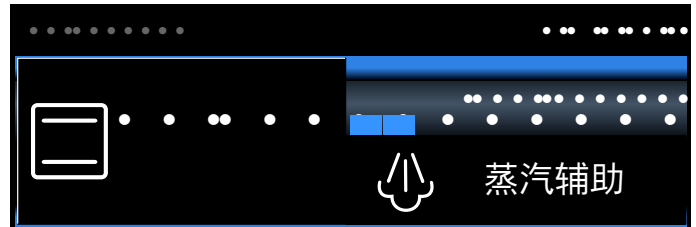
1. 使用旋转选择钮更改加热类型。



2. 触摸建议的温度。
3. 使用旋转选择钮更改温度。




4. 使用  按键启动。



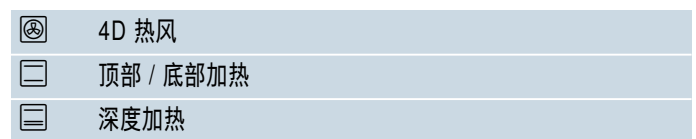
所设置的加热类型和温度出现在显示屏上。

快速预热

您可以使用  按键快速预热烹饪箱。

快速预热功能并非适用于所有加热类型。


合适的加热类型：

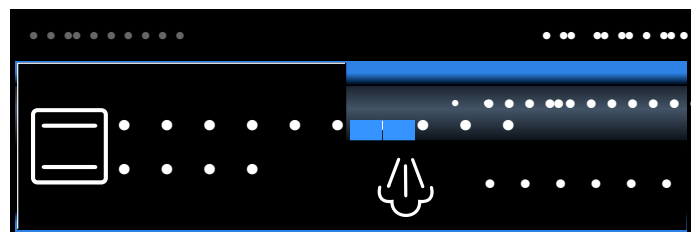



为了确保均匀的烹饪效果，在快速加热完成之前，请不要将食物和附件放入烹饪箱中。


应用设置

确保您已选择了合适的加热类型。必须将温度设置为 100 °C 以上，否则无法启动快速预热功能。


1. 设置加热类型和温度。
2. 按下  按键。





 符号显示在温度左侧旁边。温度指示器开始填充。

当快速预热完成后，电器发出声音信号。 符号熄灭。将菜肴放入烹饪箱。

提示

- 如果设置了烹饪时间，则该时间与快速预热功能不相干，在微波炉启动后立即开始倒计时。
- 您可在快速加热期间使用  按键查看烹饪箱当前温度。

取消


按下  按键。显示屏上  符号消失。

时间设置选项

您的电具有不同的时间设置选项。



时间设置选项	应用
 定时器	定时器功能与煮蛋定时器类似。所设置时间到时后就会发出一个声音信号。
 烹饪时长	所设置烹饪时间到时后就会发出一声信号。电器自动关断。
 结束时间	设置烹饪时间和结束时间。电器自动关断，以便操作在需要的时间结束。

提示


- 烹饪时间最长可设置为 1 小时，精确到分钟。烹饪时间可设置为超过 1 小时，增量为 5 分钟。
- 根据您转动旋转选择钮的方向，烹饪时间将从一个默认值开始：逆时针，10 分钟，顺时针，30 分钟。
- 到时间设置选项后就会有信号响起，同时状态栏上出现“已完成”。
- 使用  按键，您可以在操作期间请求信息，然后信息将简短出现在显示屏上。

定时器


您可以随时设置定时器，即使在电器关断时也可以设置。定时器与其他时间设置平行运行，有独立的声音信号。您可以据此判定所指示的是定时器时间还是烹饪时间。可设置的最长时间为 24 小时。

- 按下  按键。
打开定时器区域。
- 使用旋转选择钮设置定时器持续时间。
几秒钟之后，定时器开始倒计时。
位于左侧的状态栏显示定时器符号  和倒计时时间。



当时间到时

响起一声信号音。“经过的时间”显示在显示屏中。使用  按键可提前取消信号音。

取消定时器持续时间

按下  按键打开时间设置选项菜单，将时间转回。按下  按键关闭菜单。

更改定时器持续时间


使用  按键打开时间设置选项菜单，并在接下来的几秒钟内使用旋转选择钮更改定时器时间。按下  按键启动定时器。

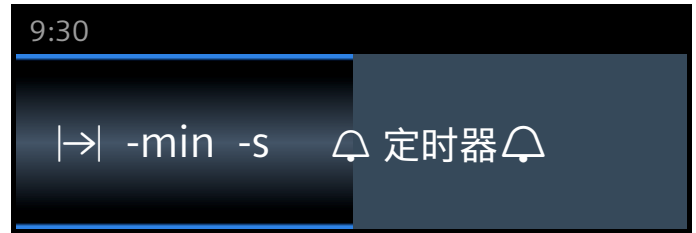
持续时间

如果设置了菜肴的烹饪时间，当该时间到时后，操作自动停止。烤箱停止加热。
可设置的最长时间为 23 小时 59 分钟。

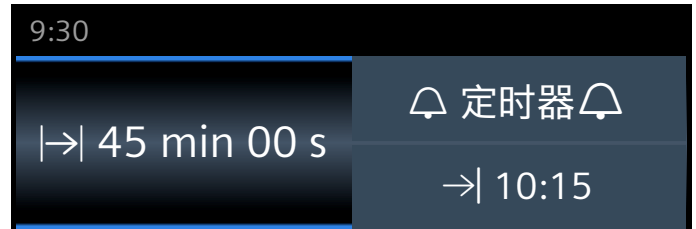
前提条件：必须已经设置了加热类型和温度。



例如：设置为 4D 热风，180 °C，烹饪时间为 45 分钟。

- 按下  按键。
时间设置选项菜单打开。




- 使用旋转选择钮设置烹饪时间。




- 使用  /  按键启动。
您可以在状态栏中看到 |> 烹饪时间倒计时。


烹饪时间到时

一个信号音响起。烤箱停止加热。状态栏中显示“已完成”。您可以使用  按键提前取消信号音。

取消烹饪时间


按下  按键，打开时间设置选项菜单。将时间转回。所设置的加热类型和温度出现在显示屏中。

更改烹饪时间

按下  按键，打开时间设置选项菜单。使用旋转选择钮更改烹饪时间。

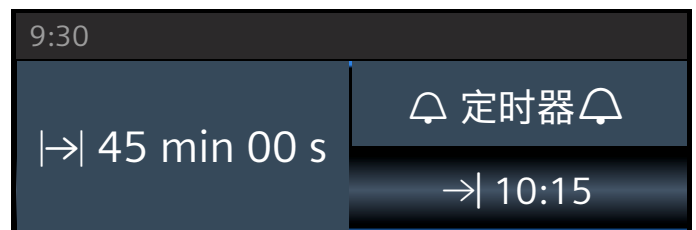
结束时间

如果您更改了结束时间，请记住，不得将容易腐败的食物长时间放在烹饪箱中。

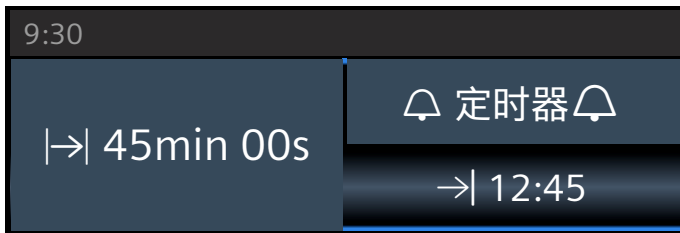
前提条件：所选择的操作尚未开始。已设置了烹饪时间。时间设置选项菜单  已打开。

图中实例：您在上午 9:30 将菜肴放入烹饪箱。烹饪时间为 45 分钟，将在上午 10:15 做好，但您希望下午 12:45 做好。

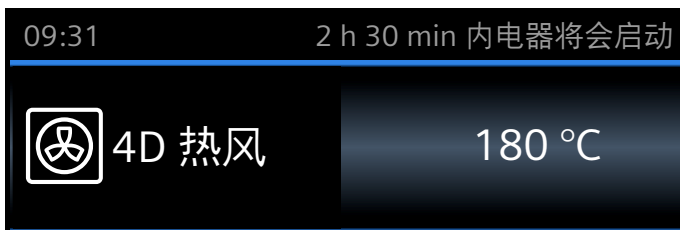
- 触摸“结束 ->”区域。
显示结束时间。



2. 使用旋转选择钮设置更迟的结束时间。



3. 使用 ▷/□ 按键确认。



烤箱处于待机状态。操作在合适的时间启动。您可以在状态栏中看到烹饪时间倒计时。

烹饪时间到时

一个信号音响起。烤箱停止加热。状态栏中显示“已完成”。您可以使用 按键提前取消信号音。

纠正结束时间

烤箱在待机情况下可以进行这项操作。使用 按键打开时间设置选项菜单，触摸“结束 →”，并使用旋转选择钮将时间调整为正确的结束时间。按下 按键关闭菜单。

取消结束时间

烤箱在待机情况下可以进行这项操作。为此，使用 按键，打开时间设置选项菜单。触摸“结束 →”，并使用旋转选择钮重设结束时间。烹饪时间立即开始倒计时。

童锁

您的电器均配备儿童锁，使儿童无法意外开启或更改任何设置。

启用和停用

当电器开启或关断时，您可以激活和取消激活儿童锁。在每种情况下，按下 按键大约 4 秒钟。显示屏上出现确认备注，状态栏上出现 符号。

电器门被锁定

在基本设置中，您可以更改设置，以便电器门也可与控制面板一同锁定。

如果烹饪箱内的温度达到约 50 °C，电器门将锁定。 符号显示在状态栏中。如果儿童锁已经激活，在烤箱关断时，电器门立即锁止。

基本设置

为了帮助您有效地使用电器，我们为您提供了各种设置。您可以根据需要更改这些设置。

更改设置

1. 按下 按键。
操作模式菜单打开。
2. 选择“设置”操作模式。
首个基本设置显示。
3. 使用旋转选择钮更改数值。
4. 触摸箭头 切换至下一个基本设置。
5. 按下 按键进行保存。
“保存”或“放弃”出现在显示屏上。

设置列表

该列表说明了所有基本设置及其更改方法。根据您的电器的型号，显示屏将只显示适用于您电器的设置。

您可以更改以下设置：

设置	选项
选择语言	其他可能的语言
当日时间	设置当前时间
日期	设置当前日期
声音信号持续时间	短 (30 秒) 中 (1 分钟) 长 (5 分钟)
音量	可以调整为五个不同级别
按键声音	关断 (当使用 按键开启/关断时，按键音仍然响起) 开启
显示亮度	可以调整为五个不同级别
时钟显示	数字和日期 模拟 关
照明	工作期间开 工作期间关
儿童锁	门锁 + 按键锁 仅按键锁
自动继续	当关闭电器门时 不自动继续 (按下停止/启动按键)
开启之后的操作	主菜单 加热类型 餐点* 微波 微波组合 蒸制
微波烤盘 警告	显示 不显示




夜间照明调暗	关断 开启 (显示屏在晚上 10 点和早上 5.59 之间暗淡显示)
品牌名称标志	显示屏 不显示
微波 烘干	已接通 已关闭
风扇持续运行时间	推荐 最小值
水硬度	0 (软化) 1 (软) 2 (中火) 3 (硬) 4 (极硬)
斋期模式	开启 关断
Home Connect	开启或关断 Wi-Fi → "Home Connect" 第 24 页
出厂设置	恢复 不恢复
*) 已包括, 具体取决于电器型号	

提示: 对语言、按键声音和显示亮度设置的更改立即生效。所有其他更改将在设置保存后生效。

更改时间

您可在基本设置中更改时间。

例如: 将时间从夏季时改为冬季时。

1. 按下  按键。
操作模式菜单打开。
2. 触摸“设置”。
3. 触摸箭头  移动到“时钟”。
4. 使用旋转选择钮更改时间。
5. 按下  按键。
“保存”或“放弃”出现在显示屏上。

断电

长时间断电之后, 首次使用的设置出现在显示屏中。

重设语言、时间和日期。

微波

您可以使用微波快速烹饪、加热和解冻食物。可以单独使用微波, 也可以结合其它加热类型使用。

要确保优化利用微波, 请遵循有关烹饪容器的说明并熟悉指导手册后面的应用程序表中的数据。

烹饪容器

不是所有烹饪容器皆适用微波。为了确保您的食物已被正确加热并且电器未被损坏, 请仅使用适合微波的烹饪容器。

用玻璃、玻璃陶瓷、瓷烹饪容器或耐热塑料制成的耐热烹饪容器。这些材料允许微波通过。您也可以使用陶瓷容器, 如果为玻璃陶瓷且无裂痕。

也可以使用餐盘。这样就不用将食物从一个盘转移到另一个盘。如果烹饪容器带有金饰边或银饰边, 只有在制造商保证它们适用于微波时才能使用。

在组合操作中, 您可以采用一般金属烤模。这样蛋糕底部可以呈褐色。

金属烤盘不适用于其他电器。金属不允许微波通过。放在金属容器中的食物仍是冷的。

注意!

产生火花: 金属 (例如玻璃杯内的汤匙) 必须距离烹饪箱内壁和门内壁至少 2 cm。否则, 火花会损坏门内壁的玻璃。

烹饪容器测试

除非烹饪箱内放有食物, 否则切勿开启微波。唯一的例外是进行下面的简短的烹饪容器测试。

如果您不能确定自己的烹饪容器是否适合在微波中使用, 则进行以下测试。

1. 以最大功率加热空烹饪容器 $\frac{1}{2}$ 到 1 分钟。
2. 在这期间检查烹饪容器的温度。
烹饪容器摸起来应该仍是冷的或温的。
如果烹饪容器变热或产生火花, 则不适用。
此时, 请停止测试。

警告 – 有灼伤危险!

可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。

随附附件

随附的烤架只适合使用在微波中。若您使用普通烤盘或烤盘, 可能会产生火花, 并对烹饪箱造成伤害。

当搭配微波或是「菜式」模式使用电器时, 您可以使用普通烤盘、烤盘或是其他随附在电器中的配件。

当使用微波时, 除非有其他指示, 否则最好将配件放在第 2 层。

烹饪容器

并非所有烹饪容器都适合微波。因此为了确保您的食物已被正确加热并且电器未被损坏, 请仅使用适合微波的烹饪容器。

合适的烹饪容器

用玻璃、玻璃陶瓷、陶瓷或耐热塑料制成的耐热烹饪容器。这些材料允许微波通过。

也可以使用餐盘。这样就不用将食物从一个盘换到另一个盘。如果烹饪容器带有金饰边或银饰边，只有在制造商保证它们适用于微波时才能使用。

不适合的烹饪容器

金属烹饪器皿不适合。金属不允许微波通过。放在金属容器中的食物仍是冷的。

注意!

产生火花：金属（例如玻璃杯内的汤匙）必须距离烹饪箱内壁和门内壁至少 2 cm。否则，火花会损坏门内壁的玻璃。

烹饪容器测试

除非烹饪箱内放有食物，否则切勿开启微波。唯一的例外是进行下面的简短的烹饪容器测试。

如果您不能确定自己的烹饪容器是否适合在微波中使用，则进行以下测试。

1. 以最大功率加热空烹饪容器 1/2 到 1 分钟。
2. 在这期间检查烹饪容器的温度。烹饪容器摸起来应该仍是冷的或温的。如果烹饪容器变热或产生火花，则不适用。此时，请停止测试。

警告 – 有灼伤危险!

可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。

微波功率设置

本电器提供适用于不同食物类型和食物制备方法的各种微波功率设置。

使用微波时必须设置烹饪时间。您可以应用默认烹饪时间，或在相关显示屏中进行调节。






设置	食物	最大烹饪时长
90 W	用于解冻精细食物	1 小时 30 分钟
180 W	用于解冻和连续烹饪	1 小时 30 分钟
360 W	用于烹饪肉类和加热精致食物	1 小时 30 分钟
600 瓦	用于加热和烹饪食物	1 小时 30 分钟
最大值。	用于加热液体	30 分钟


最高设定用于加热液体。经过一段时间后，微波的功率输出将减小到低于最大值以保护电器。冷却一段时间后，微波的全功率将可再次使用。


设置微波和加热组合



可将微波功率输出设置为 90 W 至 360 W。并非所有加热类型均适合与微波组合使用。

合适的加热类型：


	4D 热风
	顶部 / 底部加热
	热风烧烤
	烧烤，大面积
	烧烤，小面积

1. 按下  按键。
操作模式菜单打开。



2. 选择“微波组合”操作模式。
电器推荐加热类型、温度、微波输出功率设置和烹饪时间。
3. 触摸相应的文本区，然后使用旋转选择钮设置所需要的值。
4. 按下  按键，启动。
烹饪时间开始倒计时。

您可以更改数值。通过按下  按键暂停烤箱。触摸相应的微波区，使用旋转选择钮更改烹饪时长。按下  按键，重新启动。

烹饪时间到时

响起一声信号音。烹饪箱停止加热。|>| 0 分 00 秒显示在显示屏中。“已完成”显示在状态栏中。如需在信号音结束之前取消信号音，可按下  按键。

暂停操作

按下  按键：烤箱暂停。再次按下  按键，操作继续。



打开电器门，操作中断。关门后：操作继续。



取消操作

按下  按键。


设置微波

为了实现最佳微波烹饪效果，务必将烤架插入第 2 层。



1. 按下  按键。
操作模式菜单打开。
2. 选择“微波功能”操作模式。
电器提示微波功率输出设置和烹饪时间。
3. 触摸所需的微波功率输出设置，选中该设置。
4. 触摸“烹饪时长”文本区，然后使用旋转选择钮设置烹饪时长。
5. 按下  按键启动微波功能。
烹饪时间开始倒计时。


您可以更改微波功率输出设置。按下  按键暂停烤箱，触摸相应的微波区。按下  按键，重新启动。
您可以在烹饪过程中随时更改烹饪时间。

烹饪时间到时

一个信号音响起。微波操作结束。|>| 0 分 00 秒显示在显示屏中。“已完成”显示在状态栏中。如需在信号音结束之前取消信号音，可按下  按键。
如需再次设置微波输出功率，可触摸相应的文本区，然后输入烹饪时间。操作再次开始。

暂停操作

按下  按键：烤箱暂停。再次按下  按键，操作继续。

打开电器门，操作中断。在关闭门之后，按下  按键。
操作继续。

警告 – 有灼伤危险!




可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。

取消操作

按下  按键。

烘干

在“烘干”操作模式下，烹饪箱加热，烹饪箱中的湿气蒸发。每次使用微波功能以后请使用烘干功能。

1. 按下  按键。
操作模式菜单打开。
2. 选择“烘干”操作模式。
3. 按下  /  按键，启动。
烘干功能启动，随后在 10 分钟后自动结束。

打开电器门 1 - 2 分钟，让湿气逸出。

干燥功能

在纯微波运行模式下，为了避免产生冷凝水，设备会针对 600 W 和最高档自动接通一个加热元件。

您可以在基本设置中关闭该功能。

蒸制

通过某些加热类型，可以在蒸汽的辅助下制备食物。此外，还提供了生面团发酵和重新加热类型。

警告 - 有烫伤危险!

在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，蒸汽可能不可见。开门时，不要站得离电器太近。打开电器门时要小心。不要让儿童靠近。

噪音

水泵

当水泵运作以及关闭时，会听见嗡嗡声。此为水泵功能测试所造成。此为正常工作噪声。

控制面板

开启控制面板会听见嗡嗡声或是咔嚓声。这是因为推出控制面板所造成的噪声。此为正常运行噪音。

蒸汽辅助烹饪

当使用蒸汽辅助进行烹饪时，不同强度的蒸汽将按不同的时间间隔引入烹饪箱。这可带给您更好的烹饪效果。

您的食物

- 外部变脆
- 表面有光泽
- 内部鲜嫩多汁
- 体积仅发生最小程度的收缩

设置您希望的加热类型和蒸汽强度组合。使用表格中的信息来选择合适的加热类型和蒸汽强度，或选择一个程序。





蒸汽强度

加入蒸汽时可采用不同的强度等级：



- 低
- 中度
- 高

合适的加热类型

您可针对以下加热类型开启蒸汽辅助：

- 4D 热风 
- 顶部 / 底部加热 
- 热风烧烤 
- 保温 

启动

1. 加注水箱。
2. 使用旋转选择钮设置加热类型。
3. 触摸“温度”文本区，然后使用旋转选择钮设置温度。
4. 触摸“蒸汽辅助”文本区，然后使用旋转选择钮设置蒸汽强度。
5. 按下  /  按键，启动。
电器加热。一旦电器加热之后，就会响起一声信号音，操作开始。



提示: 如果水箱在蒸汽操作期间变干，显示屏上将出现一则提示您加注水箱的消息。操作将在不加入蒸汽的情况下继续。

取消蒸汽辅助


如要提前关断蒸汽辅助，请触摸“蒸汽辅助”文本区。使用旋转选择钮将其设为“关”。

提示: 操作将在不加入蒸汽的情况下继续。


取消电器操作

触摸  /  按键，取消操作。

完成





触摸  按键关断电器。


重新加热

利用“重新加热 ”加热类型，您可以温和地重新加热烹饪过的食物或烤脆头天的烘焙食品。蒸汽自动开启。



提示: 如果水箱在重新加热设置期间变干，操作中断。加注水箱。

启动


1. 加注水箱。
2. 触摸  按键。
3. 触摸“蒸制”文本区。
4. 使用旋转选择钮将其设为“重新加热 ”。
5. 触摸“温度”文本区，然后使用旋转选择钮设置温度。
6. 触摸“持续时间”文本区，然后使用旋转选择钮设置持续时间。
7. 按下  /  按键，启动。
电器加热。一旦电器加热之后，就会响起一声信号音，操作开始。

一个信号音响起。烤箱停止加热。使用  按键可以提前取消该声音信号。

取消

触摸  /  按键，取消操作。

完成

触摸  按键关断电器。




生面团发酵


使用“生面团发酵”加热类型时的生面团发酵速度比室温下显著加快，而且不变干。

使用表格中的信息来选择合适的设置。→“经由我们烹饪工作室测试过的菜谱”第 35 页



提示: 如果水箱在生面团发酵设置期间变干，操作中斷。加注水箱。

启动


1. 加注水箱。
提示: 只有烹饪箱已经完全冷却时 (至室温) 方可开启生面团发酵。
2. 触摸  按键。
3. 触摸“蒸制”文本区。
4. 使用旋转选择钮将其设为“生面团发酵”。
5. 触摸“温度”文本区，然后使用旋转选择钮设置温度。
6. 触摸“持续时间”文本区，然后使用旋转选择钮设置持续时间。
7. 按下  /  按键，启动。
电器加热。一旦电器加热之后，就会响起一声信号音，操作开始。

一个信号音响起。烤箱停止加热。使用  按键可以提前取消该声音信号。

取消

触摸  /  按键，取消操作。

完成

触摸  按键关断电器。

加注水箱

水箱位于控制面板的后面。在开始蒸汽操作前，请打开控制面板，并用水加注水箱。

请确保您已经正确设置了水硬度范围。→“出厂设置”第 16 页

警告 – 有着火危险，有受伤危险!

仅可向水箱中加注清水或我们推荐的除垢溶剂。不要向水箱内倒入任何可燃液体 (例如酒类饮料)。由于灼热表面，可燃液体的蒸汽可能会在烹饪箱内着火 (爆炸)。电器门可能弹开。可能会有热蒸汽和火焰逸出。

警告 – 有灼伤危险!

电器操作期间可能会对水箱进行加热。上一项电器操作完成后，要等待水箱冷却下来。从水箱安装槽取出水箱。

注意!

使用不适当的液体会损坏电器。


不要使用蒸馏水、高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。

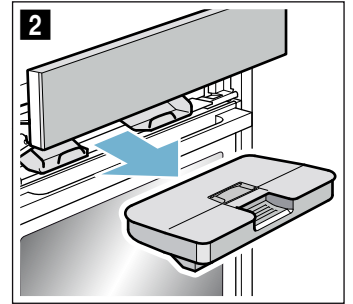
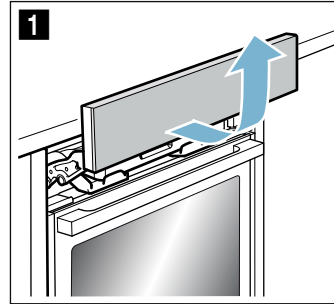
只能使用冷水、新鲜的自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。

提示

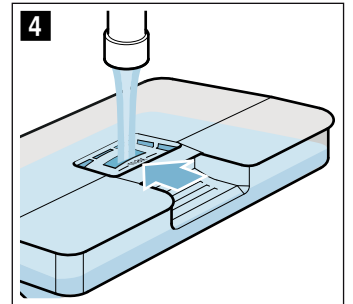
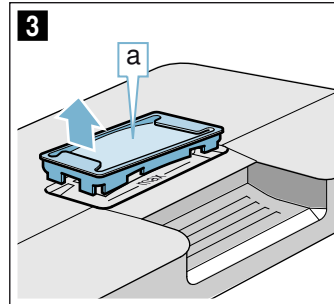
- 如果水很硬，我们建议使用软化水。
- 如果您仅使用软化水，那么您可将电器的水硬度范围设置为“软化水”。
- 如果使用的是矿泉水，请将水硬度范围设置为“4 极硬”。

- 如果使用的是矿泉水，您必须仅使用不含碳酸盐的矿泉水。

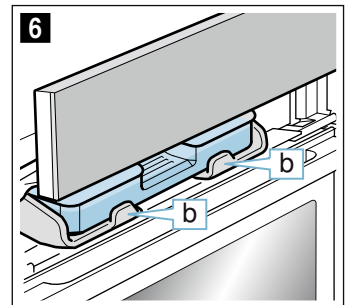
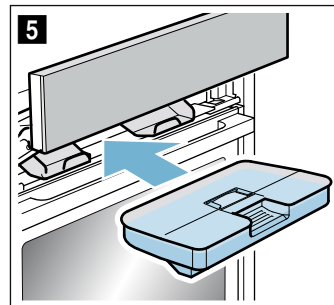
1. 触摸  区。
控制面板自动向前推。
2. 用双手向前拉控制面板，然后向上推，直至锁定到位 (图 1)。
3. 抬起水箱，将其从水箱安装槽取出 (图 2)。



4. 沿著门封将水箱盖往下压，以避免水箱漏水。
5. 拆下面板 a (图 3)。
6. 向水箱内加注冷水，最多加到“最多”标记处 (图 4)。



7. 重新将面板 a 装入水箱开口。
8. 装入加注的水箱 (图 5)。请确保水箱在两个支架 b，后面锁定到位 (图 6)。



9. 向下，然后向后缓慢推动控制面板，直至完全闭合。水箱已被加注。您可启动蒸汽操作。

重新加注水箱

提示

- 蒸汽辅助操作将在不加入蒸汽的情况下继续。
- 在生面团发酵或重新加热设置下，如果水箱在操作期间变干，操作中斷。加注水箱。

1. 打开控制面板。
2. 取出并重新加注水箱。
3. 装入加注的水箱，关闭控制面板。

在每次蒸汽操作之后

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，蒸汽可能不可见。开门时，不要站得离电器太近。打开电器门时要小心。不要让儿童靠近。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!


电器在操作过程中会变热。请等电器冷却后再进行清洁。

注意!

搪瓷损坏：烹饪箱箱底上有水时切勿启动任何操作。操作之前，擦去烹饪箱箱底上的水。

在每次蒸汽操作之后，剩余的水将被抽回到水箱。然后排空并干燥水箱。水分留在烹饪箱中。如要干燥烹饪箱，既可使用“干燥功能”操作模式，亦可手动干燥烹饪箱。

提示

- 电器关断之后， 区继续点亮稍长时间，提醒您排空水箱。
- 使用浸醋软布去除水垢标记，然后用清水擦去，用软布擦干。

排空水箱

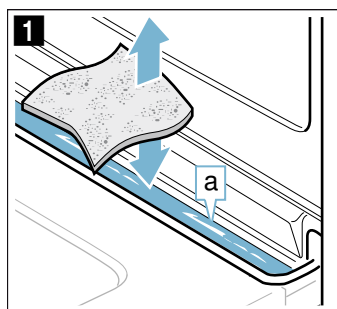
注意!

- 不要在灼热的烹饪箱中干燥水箱。这会损坏水箱。
- 不要在洗碗机中清洁水箱。这会损坏水箱。

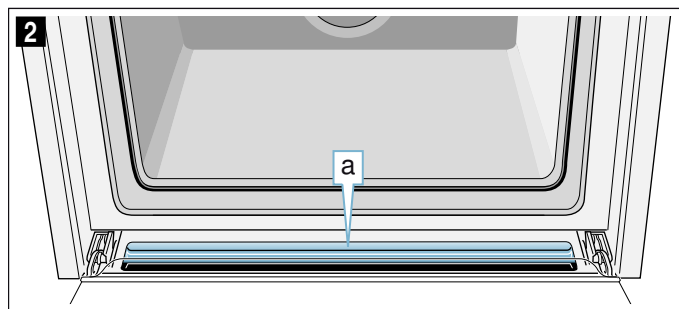
1. 打开控制面板。
2. 移除水箱。
3. 小心取下水箱盖。
4. 清空水箱，使用清洁剂清洗，再用水彻底冲洗。
5. 使用软布擦干所有部件。
6. 擦拭盖子上的密封垫，直至干燥。
7. 敞开盖子让水箱晾干。
8. 将水箱盖放在水箱上，然后将其按下。
9. 装入水箱，关闭控制面板。

清洁盛水盘

1. 让电器冷却下来。
2. 打开电器门。
3. 用海绵布小心擦拭(图 1) 浸于盛水盘 a 的水。



盛水盘 a 位于烹饪箱下(图 2)。







启动干燥功能

干燥期间，对烹饪箱进行加热，使烹饪箱中的水分蒸发。然后，打开电器门让蒸汽逸出。

注意!

搪瓷损坏：烹饪箱箱底上有水时切勿启动任何操作。操作之前，擦去烹饪箱箱底上的水。

1. 让电器冷却下来。
2. 立即清除烹饪箱中的严重污垢，擦去烹饪箱箱底的水分。
3. 如有必要，按下  按键接通电器。
4. 按下  按键。
显示操作模式列表。
5. 触摸“下一步”区域。
6. 触摸“烘干功能”文本区。
7. 按下  /  按键。
干燥功能启动，随后在 10 分钟后自动结束。
8. 打开电器门并保持打开 1 至 2 分钟，以便烹饪箱中的水分能够逸出。

手动干燥烹饪箱

1. 让电器冷却下来。
2. 去除烹饪箱中的食物碎屑。
3. 用海绵擦干烹饪箱。
4. 让电器门保持打开 1 小时，这样烹饪箱可以完全干燥。









温度探针

使用精控温度探针可以精确地进行烹饪。它可测量烹饪食物的内部温度。一达到设置的温度，电器就会自动关断。

加热模式

一旦您把温度探针插到烹饪箱中，便可选择下列加热模式。

使用某些加热类型时，可以将该加热类型与微波或蒸制组合使用。切换至“微波组合或蒸制”操作模式。

	4D 热风	微波或蒸制功能
	节能热风	
	顶部 / 底部加热	微波或蒸制功能
	顶部 / 底部节能加热	
	匹萨设置	
	热风烧烤	微波或蒸制功能
	深度加热	
	重新加热	

提示

- 温度探针测量 30 °C 和 99 °C 之间的食物内部温度。
- 只能使用所提供的温度探针。您可从售后服务部门的零部件中购买。
- 使用之后，一定要将温度探针从烹饪箱中取出。切勿将其保存在烹饪箱中。

烹饪箱温度

为了防止对温度探针造成损坏，请不要设置高于 250 °C 的温度。

在烹饪箱中设置的内部温度必须比已设置的中心温度高至少 10 °C。

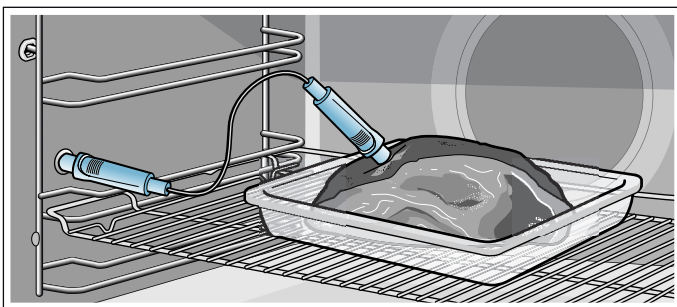
将温度探针插入食物内

在将食物放入烹饪箱中之前，请将温度探针插入食物内。温度探针具有三个测量点。确保将中间的测量点插入食物内。

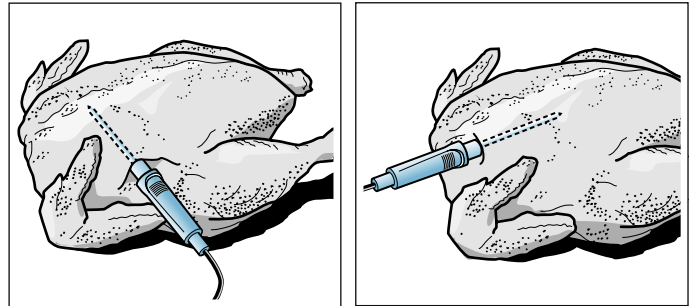
注意!

当您打开烤箱时，必须将温度探针的尖端插在食物中。

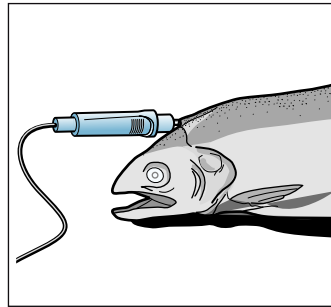
肉类：对于大块肉，将温度探针以某个角度从上面插入，直到进入肉里面。
对于相对薄的肉块，将温度探针从最厚点一侧插入。



家禽：将温度探针插入到胸脯肉最厚的位置。根据家禽的结构，将温度探针横向或竖向插入到家禽内。然后翻转家禽，将其放在烤架上，胸部朝下。



鱼：在头部后面插入温度探针，直到插到脊柱。将整条鱼放在烤架上，用半个土豆将鱼以游泳姿态撑起来。



食物翻面：如果您要将食物翻面请勿移除温度探针。将食物翻面时，请确保温度探针正确插在食物上。

如果您在烹煮食物时将温度探针拔下来，所有设定将被重置，您必须重新设定。

注意!

请确保温度探针的线绳没有被缠住。
不要使用带盖的烹饪容器。

为了防止由于过热而损坏肉类探针，在烧烤元件和温度探针之间必须有几厘米的间隙。烹饪过程中，肉可能会膨胀。

设置中心温度

- 将温度探针插入烹饪箱左侧的插槽内。
- 使用旋转选择钮选择加热类型或“餐点”操作模式。
- 触摸默认的温度，然后使用旋转选择钮设置温度。
- 触摸“中心温度”文本区，然后使用旋转选择钮设置中心温度。
您可以根据需要开启微波或蒸制功能。
- 按下 ▷/□ 按键，启动。
进度线将显示中心温度在上升。

一旦食物达到设定的中心温度

响起一声信号音。烤箱停止加热。您可以从插槽上拔下温度探针。🔥 符号熄灭。

更改中心温度

您可以随时更改中心温度。

取消

从插槽上拔下温度探针。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

烹饪箱内部和温度探针很烫。插拔温度探针时应戴上烤箱手套。

⚠ 警告 – 有电击危险!

不合适的温度探针的绝缘层可能会损坏。仅可使用推荐用于该电器的温度探针。

不同食物的中心温度

不要使用冷冻食品。提供表中的数字作为指导。它们取决于食物的质量和成分。

您可以在说明手册的结尾处找到有关加热模式和温度的全面信息。→ "经由我们烹饪工作室测试过的菜谱"第 35 页

食物	中心温度 (°C)
家禽	
鸡肉	80-85
鸡胸	75-80
鸭	80-85
鸭胸肉, 三分熟	55-60
火鸡	80-85
火鸡胸肉	80-85
鹅	80-90
猪肉	
猪前腿肉	85-90
猪肉片, 三分熟	62-70
猪里脊肉, 全熟	72-80
牛肉	
里脊肉或牛腰肉, 生的	45-52
里脊肉或牛腰肉, 三分熟	55-62
里脊肉或牛腰肉, 全熟	65-75
小牛肉	
小牛肉块或前腿肉, 瘦	75-80
小牛肉块, 前腿肉	75-80
小牛肘子	85-90
羊肉	
羊腿, 三分熟	60-65
羊腿, 全熟	70-80
羊脊肉, 三分熟	55-60
鱼	
全鱼	65-70
鱼块	60-65
其他	
肉糕, 所有肉类	80-90
加热/重新加热食物	65-75




斋期模式

在斋期模式下, 可以设定最长达 74 小时的烹饪时间。您可以让食物留在烹饪箱中保温, 而不用开启或关闭烤箱。

启动斋期模式

前提条件: 在基本设置中激活了“斋期模式激活”。

烹饪箱采用顶部 / 底部加热模式进行加热, 温度为 85 °C 至 140 °C。

1. 按下  按键。
推荐的加热类型和温度出现在显示屏中。
2. 逆时针转动旋转选择钮, 选择“斋期模式”加热类型。
3. 触摸推荐的温度, 并使用旋转选择钮设置温度。
4. 按下  按键, 打开时间设置选项菜单并触摸“烹饪时间”区域。
建议使用 25:00 小时。
5. 使用旋转选择钮设置所需烹饪时长。
6. 按下  按键, 启动。
您可以在状态栏中看到烹饪时间倒计时。


烹饪时间到时

一个信号音响起。烤箱停止加热。状态栏中显示“已完成”。

设置延时结束时间

无法设置延时结束时间。

取消斋期模式

按下  按键。删除所有设置。您可以应用新设置。

Home Connect

本设备支持 WiFi，可以使用移动设备进行远程控制。

如果电器未连接至家庭网络，在没有网络连接的情况下，该电器仍然可以像烤箱一样正常工作，可以通过显示屏进行操作。

提示

- 请确保您有遵循本安装手册中的安全说明并且即使您通过 Home Connect App 操作电器或是当您离开家时，仍然有遵循这些说明。请遵循 Home Connect App 的说明。→ "重要安全信息"第 5 页
- 操作电器时总是有优先顺序。在此期间，不可通过 Home Connect App 操作电器。

设置

要通过 Home Connect 实施设置，必须在您的移动设备上安装 Home Connect App。

请遵守提供的 Home Connect 文档以获得此信息。

遵循 App 中指定的步骤实施设置。

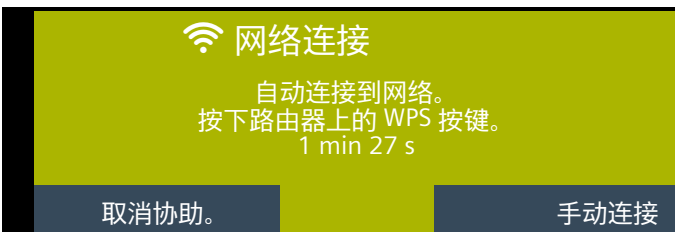
连接安装过程中 App 必须打开。

自动注册本地网络

提示

- 您需要使用具有 WPS 功能的路由器。
- 可以在首次启动时或通过菜单启动 Home Connect 向导。

- 按下  按键。
- 触摸“Home Connect 向导”。
电器可以自动连接到网络。



- 按下路由器上的 WPS 按键。
等待直到“网络连接成功”出现在显示屏中。



- 触摸“连接App”。



电器可以连接到 App。

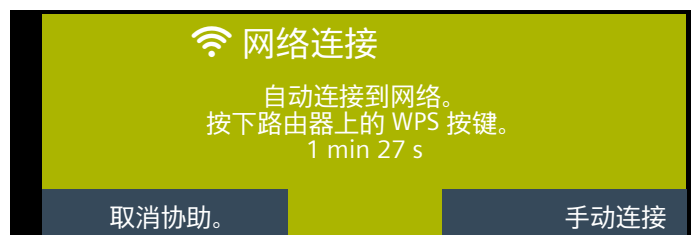
- 在移动设备上启动 APP 并遵循自动注册到网络的说明进行操作。
当“成功连接到 App”出现在显示屏中时，注册流程完成。



人工注册本地网络

提示: 可以在首次启动时或通过菜单启动 Home Connect 向导。

- 按下菜单按键。
- 触摸“Home Connect 向导”。
- 触摸“人工连接”文本区。



可以手动将电器连接到网络。
SSID跟烤箱的网络密钥出现在显示器上。



- 使用SSID"Home Connect"和密钥"Hone Connect"登录到烤箱网络中的移动设备上。



等待直到“网络连接成功”出现在显示屏中。



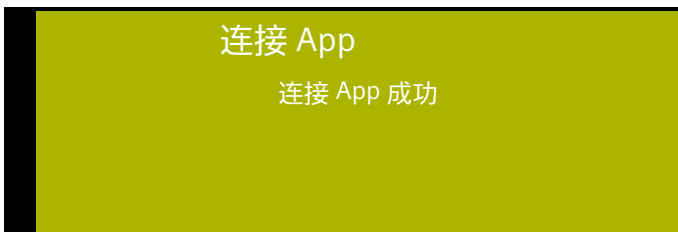
5. 触摸“连接App”。



电器可以连接到 App。

6. 在移动设备上启动App并遵循手动注册到网络的说明进行操作。

当“成功连接到App”出现在屏幕中时，注册流程完成。



遥控启动

如果想要通过移动设备启动烤箱操作，必须激活远程启动。

提示

- 仅当成功完成“Home Connect 向导”时，“远程启动”才可见。
- 注意：某些操作模式仅可通过烤箱启动。

- 按下 按键。
 - 触摸“远程启动”。
- 出现在显示屏中

如果出现以下情形，则自动取消激活远程启动：

- 烤箱门在远程启动激活 15 分钟之后打开。
- 烤箱门在烤箱操作结束 15 分钟之后打开。
- 远程启动激活 24 小时之后。

从电器上启动烤箱操作之后，远程启动自动激活。之后您可以在移动设备上进行调整或启动一个新程序。

Home Connect 设置

您可以随时调整 Home Connect 以满足您的要求。

提示：在 Home Connect 设置中，按下 按键显示网络和设备信息。

WiFi

如果 WiFi 已激活，那么可以使用 Home Connect 功能。

提示：在联网待机模式下，电器最多需要 3 W 功率。

- 按下 按键
- 触摸“设置”。
- 触摸“Home Connect”。
- 触摸“WiFi”启动或关断无线模块。



断开网络

您可以随时将烤箱从网络断开。

提示：如果烤箱断开了网络连接，那么不可以使用 Home Connect 操作烤箱。

- 按下 按键。
- 触摸“设置”。
- 触摸“Home Connect”。
- 触摸“断开网络”。



连接到网络

- 按下 按键。
- 触摸“设置”。
- 触摸“Home Connect”。
- 触摸“连接到网络”。
- 触摸“手动连接”或“自动连接”。
- 遵循该部分的提示“手动注册本地网络”或“自动注册本地网络”章节中的说明。

连接App

如果您的移动设备上已安装 Home Connect App，那么可以将其连接到您的烤箱。

提示：电器必须连接到网络。


- 按下 按键。
- 触摸“设置”。
- 触摸“Home Connect”。
- 触摸“连接App”。



远程控制

您可以使用 Home Connect App 轻松访问烤箱的功能。

提示

- 操作电器时总是有优先顺序。在此期间，不可通过 Home Connect App 操作电器。
 - 首次收到电器时，遥控即已激活。
 - 如果取消激活遥控，那么 Home Connect App 中仅会显示烤箱的操作状态。
 - 激活远程启动时会自动激活遥控。
- 按下  按键。
 - 触摸“设置”。
 - 触摸“Home Connect”。
 - 触摸“远程操作”以通过打开或关闭 Home Connect App 来切换操作。



关于数据保护

当电器首次连接到 WLAN 网络 (连接到互联网) 时，电器会把以下类别的数据传输到 Home Connect 服务器 (首次注册):

- 唯一电器识别信息 (包含电器代码和已经安装的 WiFi 通信模块的 MAC 地址)。
- WiFi 通信模块的安全证书 (为了确保安全的信息连接)。
- 您家用电器的当前软件和硬件版本。
- 之前进行的任何复位出厂设置的操作。

初始注册为您正常使用 Home Connect 各功能做好准备，且仅当初次使用这些功能时才需要进行初始注册。

提示: 确保 Home Connect 功能仅可与 Home Connect AppFF65 同时使用。可以通过 Home Connect App 获得有关数据保护的信息。

清洁剂

只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。以下说明应如何正确保养和清洁电器。

合适的清洁剂

为了防止因清洗剂使用不当而损坏各种表面，请遵守下表中的信息。并非所列所有区域均可见于您的电器，具体取决于电器型号。

注意!

有表面损坏危险

请勿使用:

- 强烈的或腐蚀性的清洁剂，
- 高酒精含量的清洁剂，
- 粗糙的擦洗片或清洁海绵，
- 高压清洁器或蒸汽清洁器，
- 适合清洁灼热电器的专用清洁剂。

新海绵布使用前要彻底清洗。

建议: 强烈推荐的清洁和保养产品可以从售后服务部门购买。请遵守相应制造商说明。

警告 – 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。

区域	清洁
电器外部	
不锈钢前面板	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白 (例如蛋清) 形成的斑点。这类污渍可能会形成斑点。 适用于灼热表面的专用不锈钢清洁用品可从我们的售后服务部或从专卖店购买。使用软布涂抹一薄层清洁产品。
塑料	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 不要使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。
油漆表面	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。
控制面板	热肥皂水： 用洗碗布清洁并用软布擦干。 不要使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。 如果除垢工具接触到控制面板，请立即擦掉。否则它会给控制面板着色。
门面板	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 不要使用玻璃刮刀或不锈钢擦洗片。
门把手	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 如果除垢工具接触到门把手，请立即擦掉。否则，将产生无法去除的污斑。
电器内部	

珐琅表面	热肥皂水或醋溶液： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 使用湿毛巾和肥皂水软化烧烤食物碎屑。使用不锈钢丝绒或烤箱清洁剂来去除顽固污渍。 清洁之后，打开烹饪箱使其干燥。 使用清洁功能才提供最好的效果。→ "清洁功能"第 27 页 提示： 食物残留物可以形成白色积垢。这些积垢无害并不会影响电器的使用。 如果有需要，使用柠檬汁擦除。
内部照明玻璃灯罩	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 如果烹饪箱严重脏污，请使用烤箱清洁剂。
门盖	不锈钢材质。 使用不锈钢清洁剂。遵守制造商说明。不要使用不锈钢护理产品。 塑料制成 用热肥皂水和洗碗布清洁。用软布擦干。不要使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。 拆下门面板进行清洗。
不锈钢门框内部	不锈钢清洁剂： 请遵守制造商的说明。 可用于消除褪色。 不要使用不锈钢护理产品。
导轨	热肥皂水： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。
弹出系统	热肥皂水： 用洗碗布或刷子清洁。 抽出拉出式导轨时，请不要擦去润滑剂，最好在拉出式导轨处于推入位置时进行清洗。不要在洗碗机中清洁。
附件	热肥皂水： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。 如果有大量污垢积聚，则使用不锈钢擦洗片。
水箱	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后彻底清洗以去除残留洗涤剂。 然后用软布擦干。敞开盖子让水箱晾干。擦拭盖子上的密封垫，直至干燥。 不要在洗碗机中清洁。
温度探针	热肥皂水： 用洗碗布或刷子清洁。 不要在洗碗机中清洁。

提示

- 由于使用不同的材料，例如，玻璃、塑料和金属等，电器正面的颜色会稍微有点偏差。
- 门面板上看起来像条纹的阴影是由内部照明的反光造成的。
- 搪瓷是用非常高的温度烤上去的。这可能会导致一些轻微的颜色变化。这是正常现象，不影响工作。较薄的烤盘边缘可能有些地方没有涂上搪瓷。因此，这些边缘可能会比较粗糙。这不会损害抗腐蚀保护功能。

保持电器清洁

始终保持电器清洁并立即清除污垢，以防形成顽固积垢。

警告 – 火灾危险!

散落的食物残渣、油脂和烤肉汁可能自燃。投入运行前，去除烹饪室内、加热元件和附件上的脏污。

建议

- 每次使用后清洁烹饪箱。这将确保不会烘烤污垢。
- 一定要立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白 (例如蛋清) 形成的斑点。
- 使用普通烤盘烤制非常潮湿的蛋糕。
- 使用适用的烤箱器皿进行烘烤，例如烤肉盘。

清洁功能

您的电器设有“自清洁”和“除垢”操作模式。您可使用“自清洁”操作模式轻松地清洁烹饪箱。您可使用“除垢”操作模式去除蒸发器上的水垢。


自清洁

将烹饪箱加热到非常高的温度。这将燃烧掉烘焙、烧烤和烘烤的残留物。


您可选择三种清洁功能。

设置	清洁等级	持续时间
1	浅度	约 1 小时 15 分钟
2	中度	约 1 小时 30 分钟
3	强	约 2 小时

烹饪箱越脏，污垢存在时间越长，清洁功能级别就应越高。一次清洁循环仅需要大约 2.5 - 4.7 千瓦时。

提示：出于安全原因，烹饪箱箱门自动锁闭。除非状态栏中代表锁止机制的  符号熄灭，否则电器门无法打开。内部照明在清洁期间熄灭。

警告 – 有灼伤危险!

- 在清洁循环期间，烹饪箱将变得灼热。请勿打开电器门。让电器冷却下来。让儿童远离本电器。
-  在清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿触摸电器门。让电器冷却下来。让儿童远离本电器。

启动 清洁功能之前

注意!

在开始清洁之前，从电器取下水箱。→ "蒸制"第 19 页

当使用清洁功能时，您可同时清洁附件，如普通盘子或烤盘。在开始清洁之前，清除严重污垢。将附件滑入第 2 层。

清洁电器门内部和烹饪箱密封零件周围的表面边缘缝隙。门封不要擦洗，不要拆下!

提示：当使用清洁功能时，您可同时清洁随附的搪瓷附件。当使用清洁功能时，您不能清洁任何烤架。烤架不适合使用清洁功能；这会使它们变色。专用附件表格中列出了适合使用清洁功能的其他附件。→ "附件"第 11 页

警告 – 有着火危险!






- 在清洁循环期间，松散的食物碎屑、油脂和肉汁可能会着火。在开始清洁循环之前，请先清除烹饪箱和附件中的严重污垢。



- 在清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿在门把手上悬挂易燃物品，例如毛巾。切勿紧靠电器正面放置任何物品。让儿童远离本电器。

⚠ 警告 – 有严重损害健康的危险!


在清洁循环期间，电器将变得灼热。烤盘和烤模上的不涂层被损坏，会释放出有毒气体。切勿使用清洁功能来清洁不粘烤盘或烤模。只可使用清洁功能清洁搪瓷附件。

设置自清洁功能



- 按下  按键。
操作模式菜单打开。
- 设置“自清洁”操作模式。
显示建议的清洁设置 3。可以使用  /  按键立即启动清洁过程，或
- 使用旋转选择钮选择不同的清洁设置。
- 按下  /  按键，开始清洁操作。

烹饪箱箱门在开始清洁后迅即锁定。锁止机制的  符号显示在状态栏中已经历持续时间旁边的右侧。除非状态栏中的  符号熄灭，否则烹饪箱箱门无法打开。

当清洁完成后

响起一声信号音。烤箱停止加热。“已完成”显示在状态栏上。使用  按键关断语音信号。

取消清洁操作

使用  按键关断烤箱。除非状态栏中的  符号熄灭，否则烹饪箱箱门无法打开。

调整清洁设置

清洁开始后，清洁设置便无法再更改。

您可以将清洁功能设为夜间运行

在“时间设置”部分，您可以查阅如何延迟结束时间。您因此可以在一天中的任何时间使用电器。→ “时间设置选项”第 15 页

清洁功能结束后

烹饪箱冷却下来之后，用湿布擦去留在烹饪箱、附件、烤架和电器门周围的灰烬。

用湿布擦拭拉出式导轨。然后将拉出式导轨滑入滑出几次。清洁之后，拉出式导轨可能会保留一些褪色。此为正常情况不会影响其效能。

提示

- 清洁期间，电器门内部的框架可能会变色。这是正常现象，不会影响其效能。褪色只能用不锈钢清洁剂去除。
- 顽强污垢可能造成白色沉淀污渍留在瓷釉表面上。这是无损害的食物残渣。不会影响其效能。如果有需要，您可以使用柠檬汁除这些残渣。

除垢

电器必须定期除垢，以便能够持续保持正确操作。

除垢程序包括几个步骤。由于卫生原因，除垢程序必须完全实施，以便电器可以随时再次运行。总的来说，除垢程序的运行时间约为 70-90 分钟。

- 除垢 (大约 55-70 分钟)，然后排空水箱并重新加水

- 首个清洗周期 (大约 6-9 分钟)，然后排空水箱并重新加水
- 第二个清洗周期 (大约 6-9 分钟)，然后排空水箱并干燥

如果除垢过程中断 (例如，由于断电或因为电器关断)，电器将在切回之后提示将电器清洗两次。第二个清洗周期结束之前，电器将无法使用。

电器必须进行除垢的频率取决于所用水的硬度。当仅有 5 个或更多蒸汽辅助操作或更少操作可用时，电器显示屏上会显示一条消息，提示您需要除垢。剩余的操作次数将在开启电器之后显示。因此，您可以及时准备除垢。





启动

注意!



- 电器损坏：在除垢程序中，只采用我们推荐的液体除垢剂。其它除垢剂可能会导致电器损坏。
除垢剂订货号：311 680
- 除垢溶液：除垢溶液不得与控制面板或其它敏感表面接触。这会损坏表面。如果发生这种情况，立即用水去除除垢溶液。

除垢程序只可在烹饪箱完全冷却下来之后开始。如果烹饪箱中的温度过高，显示屏上将显示信息。等待烹饪箱冷却下来。然后重新启动过程。



如果您在除垢之前使用了蒸汽辅助操作，则必须首先关断电器，以便将残留的水分抽出蒸发器系统。

- 将 500 mL 的水和 150 mL 的液体除垢剂混合，配成除垢液。
- 按下  按键。
- 取下水箱并加入除垢溶液。
- 将装满除垢液的水箱完全装入。
- 关闭控制面板。
- 按下  按键。
操作模式菜单打开。
- 选择除垢操作模式。
只要触摸“下一个”文本区，就会显示清洁操作的相关信息。
显示除垢程序的持续时间。显示除垢程序的持续时间。
无法对其进行更改。
- 按下  /  按键，开始清洁操作。
电器除垢。您可以在状态栏中看到持续时间倒计时。一旦除垢程序完成，就会响起一声信号音。

首个清洗周期

- 打开控制面板。
- 取下水箱，彻底清洗，加水后重新插入。
- 关闭控制面板。
- 按下  /  按键，启动。
电器清洗。一旦清洗周期完成，就会响起一个信号声。

第二个清洗周期

- 打开控制面板。
- 取下水箱，彻底清洗，加水后重新插入。
- 关闭控制面板。
- 按下  /  按键，启动。
电器清洗。一旦清洗周期完成，就会响起一个信号声。

最终清洁

- 打开控制面板。
- 排空并干燥水箱。
- 关断电器。
除垢已经完成，电器再次准备就绪。

导轨

只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。这里说明如何拆除货架并进行清洁。

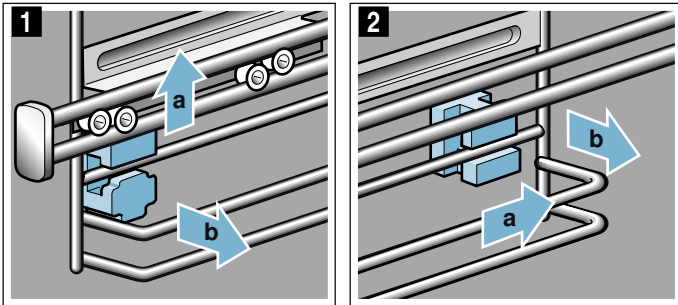
拆卸及重新安装导轨

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

导轨会变得很热。切勿触碰灼热导轨。必须让电器冷却下来。让儿童远离本电器。

拆下导轨

1. 向前上方 **a** 推动前导轨并将其卸下 **b** (图 **1**)。
2. 然后稍微向后 **a**, 移动整个导轨, 取下 **b** (图 **2**)。

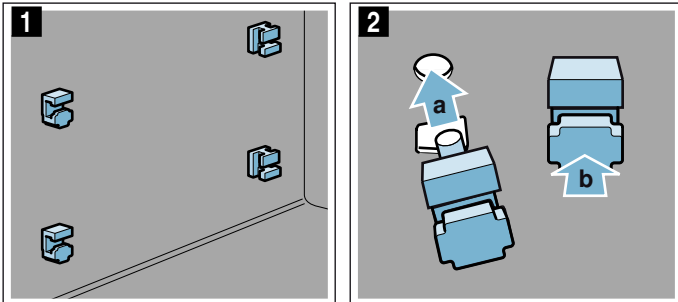


用清洗剂和海绵 清洁导轨。顽固的积垢可用刷子 清洗。

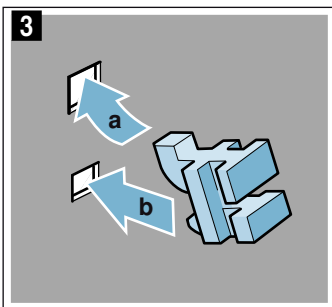
插入支架

如果在取出导轨时支架脱落，必须重新插入支架。

1. 前支架和后支架有所不同 (图 **1**)。
2. 使用挂钩将前支架安装在顶部圆孔 **a**, 将其稍微倾斜, 安装在底部, 然后把它弄直 **b** (图 **2**)。



3. 使用挂钩将后支架安装在上面的孔 **a** 中, 然后推入下面的孔 **b** 中 (图 **3**)。

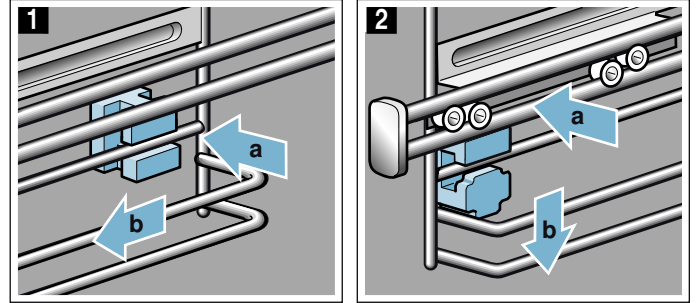


安装 导轨

悬挂导轨时，请确保倾斜边缘位于导轨顶部。

导轨只能装到左侧或右侧。拉出式导轨必须向前拉出。

1. 将框架后部安装到顶部和底部 **a**, 并向前 **b** 拉出 (图 **1**)。
2. 然后将其插入到前部 **a** 并向下推 **b** (图 **2**)。



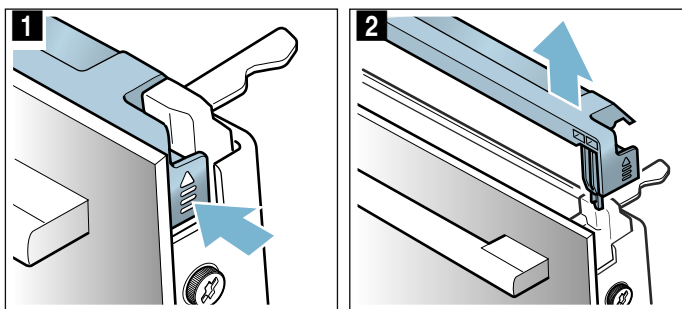
电器门

只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。这里说明如何清洁电器门。

拆下门面板

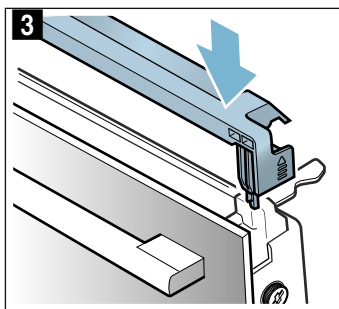
门面板中的不锈钢镶嵌物可能会变色。如要进行彻底清洁，可以拆下面板。

1. 稍微打开电器门。
2. 按下面板的左右两侧 (图 1)。
3. 拆下面板 (图 2)。
小心关闭电器门



提示：用不锈钢清洁剂清洁面板中的不锈钢镶嵌物。使用肥皂水和软布清洁门面板的其他区域。

4. 再次稍微打开电器门。放回盖板，按压，直至咔哒一声卡入到位 (图 3)。



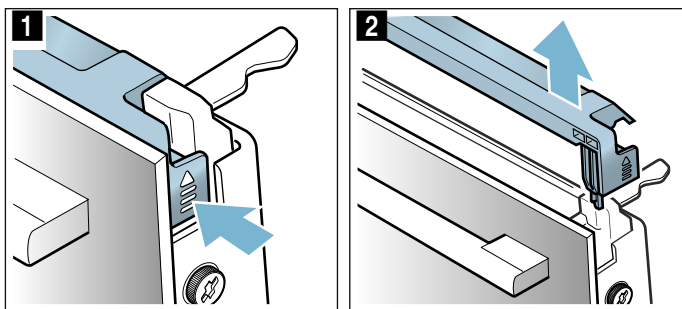
5. 关闭电器门。

拆除和安装门面板

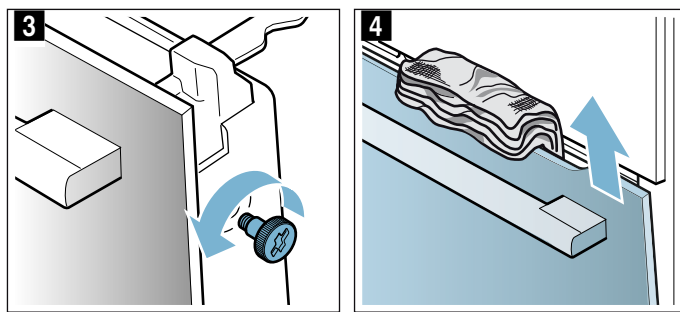
为了便于清洁，可拆下电器门的玻璃面板。

拆卸电器门面板

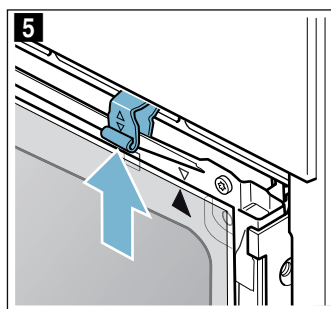
1. 稍微打开电器门。
2. 按下面板的左右两侧 (图 1)。
3. 拆下面板 (图 2)。



4. 拧开并拆下电器门左右两侧的螺丝 (图 3)。
5. 再次关门之前，请将折叠数次的茶巾夹在门中 (图 4)。
向上拉出前面板，并将其放在平面上，门把手朝下。



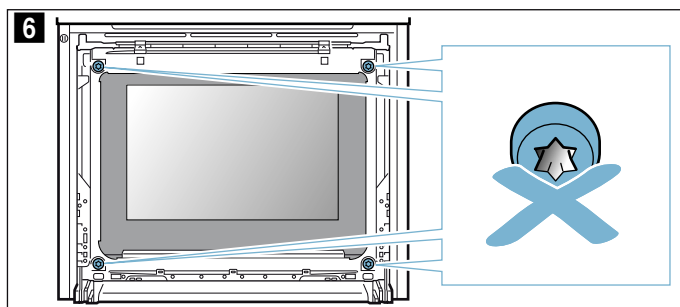
6. 将位于中间面板顶部的两个挡块向上推，但不要取下 (图 5)。一只手抓住面板。取出面板。



用玻璃清洁剂和软布清洁面板。

警告 - 有严重损害健康的危险!
如果螺丝松动，则不能确保电器安全。微波能可能会逸出。不要松开螺丝。

不要拧下四个黑色螺丝 (图 6)。



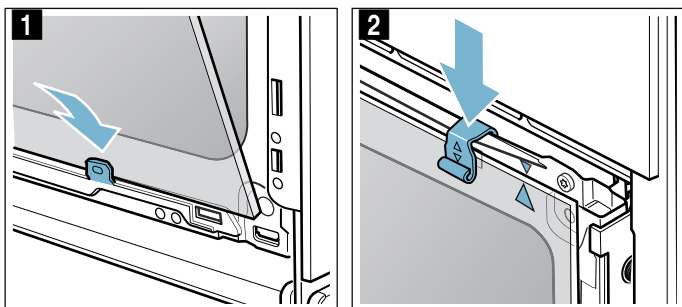
警告 - 有受伤危险!

- 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。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能会被夹住。双手必须远离铰链。

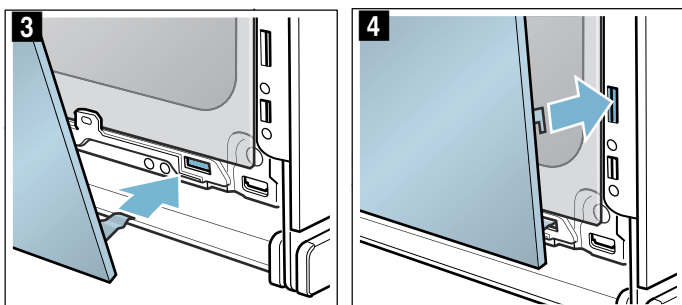
安装电器门面板

安装中间面板时，请确保箭头位于面板右上方，同时与金属面板上的箭头对齐。

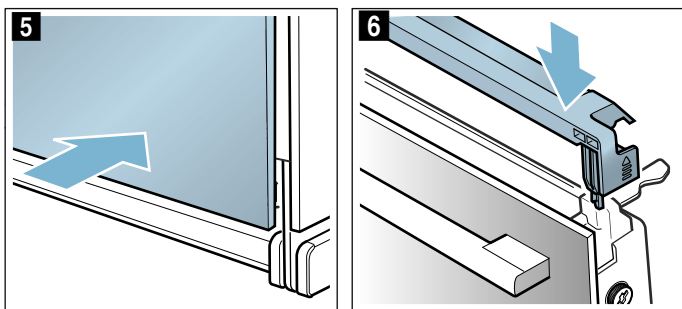
1. 先将中间面板插入到底部的挡板中，然后从顶部将其稳稳推入 (图 1)。
2. 向下推入两个挡块 (图 2)。



3. 将前面板向下插入到挡块中 (图 3)。
4. 关闭前面板，直到两个上挂钩与开口相对 (图 4)。



5. 按下前面板，直到咔哒一声卡入到位 (图 5)。
6. 再次稍微打开电器门，并取出抹布。
7. 拧上左右两侧的两个螺丝。
8. 放回盖板，按压，直至咔哒一声卡入到位 (图 6)。



9. 关闭电器门。

注意!

在正确装配好面板之前不要使用烹饪箱。

故障排除

如果发生故障，原因往往很简单。在给售后服务部打电话前，请阅读故障表，尝试自行解决故障。

故障表

如果所示的故障消息以“E”开始，例如 E0111，则关断电器，然后重启。如果该消息再次出现，请联系售后服务部门。

故障	可能的原因	说明/纠正措施
电器不工作	熔断器出现故障 断电	查看保险丝盒，确保电器保险丝工作正常 检查其他厨房电器是否工作
电器门将不打开；  符号出现在显示屏中	电器门被锁定，直至烹饪箱冷却下来。	等待直至  符号熄灭
虽然电器已打开，但却无法操作；  符号出现在显示屏中	儿童锁被激活	按下并按住  按键，直到  符号熄灭
E8010	电器门在按下  按键后立即打开。	关闭电器门，然后按下开/关按键
内部照明发生故障	LED 灯泡损坏	致电售后服务部门
蒸汽或除垢操作不会启动或继续	清空水箱 面板打开 除垢会锁定蒸汽操作 故障传感器	为水箱补充水 关闭面板 实施除垢 致电售后服务部门
电器提醒您要进行清洗	除垢过程期间，电源中断或电器关断	电器电源接通后，请清洗两次
电器提醒您进行除垢，同时没有显示之前的计数器	设置的水硬度范围太低	实施除垢 检查设置的水硬度范围，根据需要进行调整
按键闪烁	由控制面板背后的冷凝而引起的正常现象	一旦冷凝蒸发，按键就不再闪烁
烹饪箱不加热，“演示模式开启”显示在显示屏中	电器处于演示模式	关断保险丝盒中的保险丝，并在大约 10 秒后重新接通。开启电器并在设置中选择“演示模式关闭”。
电器将不会启动，而“烹饪箱过热”则会显示在显示屏上	烹饪箱对于所选的餐点或加热类型来说过热	让烹饪箱冷却下来，并再次启动
尽管水箱已满，仍然显示“加注水箱”的讯息	面板打开 水箱未妥善安装 故障传感器 水箱滑落造成内部元件松脱以及水箱漏水。	关闭面板 将水箱安装妥当 → “蒸制”第 19 页 致电售后服务部门 订制一组新水箱
面板没有打开 	断电 断路器故障 故障传感器	检查其他厨房电器是否工作 查看保险丝盒，确保电器保险丝工作正常 致电售后服务部门
Home Connect 没有正常工作。		如果需要，排空水箱：打开电器门，使用手指握住左右两侧面板的底部，拉出面板 转至 www.home-connect.com

提示: 如果所烧制的菜肴未达到预期效果，请参见说明手册结束部分的表格章节，其中给出了大量提示和信息。
→ “经由我们烹饪工作室测试过的菜谱”第 35 页

警告 – 有电击危险!

修理不当是很危险的。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器和更换损坏的电源线。如果电器发生故障，请拔下电器电源插头，或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。

超过最大运行时间

如果没有设置持续时间，以及长时间没有更改设置，则您的电器将会自动结束操作。

启动自动关断功能的时间点取决于所设置的温度或烧烤设置。

电器的显示屏上将出现一条消息，说明操作正在自动结束。然后，操作取消。

要再次使用电器，请首先关断。要再次开启电器，请设置所需操作。

建议: 设置烹饪时间, 以便电器不会在您不希望时关断, 例如当准备时间很长时。电器加热, 直到设置的烹饪时间到时。

烹饪箱灯泡

为了照亮烹饪箱内部, 电器具有一个或多个使用寿命长的 LED 灯泡。

然而, 如果发现 LED 灯泡或灯泡的玻璃罩发生损坏, 请致电售后服务。严禁拆除灯罩。

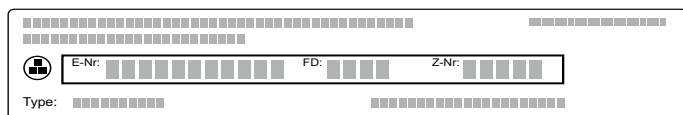
客户服务

如果您的电器需要修理, 我们为您提供售后服务。我们会找出合适的解决方法, 并尽量避免售后人员不必要的上门服务。

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。打开电器门时, 可以看到写有这些编号的铭牌。

如您的电器运作时产生蒸气, 可以在面板后方右侧找到铭牌。



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寻找。

E 编号	FD 编号

售后服务

请注意, 在误用电器器的情况下, 即使在保修期内, 售后服务技术人员上门服务时也会收取费用。

请在随设备提供的客户服务列表中查找所有国家的联系信息。

预约工程师上门及产品咨询

CN 400 889 9999

制造商的专业水平值得您信赖。因此, 将由受过专业训练的技术服务人员使用原装电器零件为您维修。

餐点

您可以使用“餐点”操作模式来制备各种食物。电器将为您选择最佳设置。

为了达到良好的效果, 您所选择的食物类型不要放进过热的烹饪箱。如果烹饪箱过热, 信息将会出现在显示屏中。让烹饪箱冷却下来, 并再次启动。

设置说明

- 烹饪结果取决于食物的质量和烹饪容器的大小和类型。为了达到最佳的烹饪效果, 请仅使用状况良好的食物和冷冻肉。对于冷冻食物, 请仅使用直接取自冷冻柜的食物。
- 对于某些食物, 我们推荐了温度、加热模式和烹饪时间。温度和烹饪时间可以根据您的需求随时更改。
- 烹饪其他菜式时, 将要求您输入重量。请始终输入总重量, 除非电器有不同要求。然后, 电器将为您应用时间和温度设置。不能设置超出既定重量范围的重量。
- 当电器为烤肉应用温度选项时, 最高可以保存 300 °C 的温度。因此, 请确保使用足够耐热的烹饪容器。
- 提供诸如有关烹饪容器、烹饪层或在烹制肉类时加水等信息。某些食物在烹饪时需要翻转或搅拌等。这将在操作开始后不久出现在显示屏上。一个声音信号会在适当的时间提醒您。
- 说明手册的结束部分对正确类型烹饪容器的使用以及烹饪提示和窍门进行了说明。→ “经由我们烹饪工作室测试过的菜谱”第 35 页

微波

对于一些食物, 微波会自动开启。采用微波会显著缩短烹饪时间 - 烹饪时间几乎减少一半。电器会指导您采用适合在微波中使用的烹饪容器。“微波”章节提供了有关合适烹饪容器类型的信息。→ “微波”第 17 页

蒸汽辅助烹饪

对于某些食物, 会自动启动蒸汽功能。可以在相关章节中找到有关蒸汽功能的常规信息。→ “蒸制”第 19 页

警告 - 有烫伤危险!

在打开电器门时, 可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因, 蒸汽可能不可见。开门时, 不要站得离电器太近。打开电器门时要小心。不要让儿童靠近。

温度探针

对于某些食物, 您还可以使用温度探针。将温度探针插入电器中之后, 即会显示适用于它的食物。您可以更改烹饪箱的内部温度和中心温度。→ “温度探针”第 22 页

选择菜式


菜式按一致的结构排列：

- 类别
- 食物
- 餐点

下表列出类别与其相应的食物。每种食物旁会列出一或多道菜式。

目录	食物
蛋糕、面包	蛋糕
	小份烘焙食品
	饼干
	面包
	面包卷
	调味蛋糕、匹萨和猪油火腿蛋糕
	法式薄馅饼
点心和蛋奶酥	新鲜烘焙、开胃菜、已烹饪的配料
	新鲜意式烤宽面
	法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm
	烘烤新鲜甜点
	单独装模的蛋奶酥
冷冻产品	匹萨
	烘焙食品
	土豆制品
	家禽、鱼类
	蔬菜
家禽	鸡肉
	鸭和鹅
	火鸡
肉	猪肉
	牛肉
	小牛肉
	羊肉
	野味
	肉类餐点
	鱼
蔬菜	鱼块
	蔬菜炖肉
	焗烤蔬菜料理
	烤土豆，对半
重新加热、炸脆	烤土豆整个
	蔬菜
	菜单
	烘焙食品
解冻食物	配菜
	面包，面包卷
	蛋糕
	肉，家禽
	鱼

烘焙感应器

设备有一个烘烤传感器。一旦您从选择列表中的以下类别中选择了一种糕饼，烘烤传感器将自动激活。如烘烤传感器已激活，显示屏上将出现图标 。

类别	食物	餐点
蛋糕、面包、匹萨	蛋糕	烤模内的蛋糕
		烤盘上的蛋糕
		派 / 塔
	小份烘焙食品	千层酥
		松饼
		发酵蛋糕
		调味蛋糕、猪油火腿蛋糕
	调味蛋糕、匹萨、猪油火腿蛋糕	匹萨
		法式薄馅饼

现在由电器继续后续操作。此时电器全自动调节烘焙过程 - 您无需进行任何后续操作。食物烘焙完毕后，电器将自动关断。信号声响起。烹饪时间近似等于烘焙食品的食谱中所列出的时间，不会显示。烤箱传感器只能在烤箱冷却后从烤箱启动。




烘焙传感器不对其他烘焙食物类型进行监控。这时，将为您提供一个久经考验的、带自定义选项的设置。



深色金属烤馍很合适。不要使用任何硅胶烤盘或含硅胶的附件。否则，烘焙感应器将会损坏。

当显示屏上显示“不得打开电器门”时，烘焙感应器处于活动状态。不得打开电器门，否则将会取消设置。电器询问是否继续烹饪。电器持续加热，您可调整所建议的时间。您必须自己监控过程。

应用菜式设置


我们将针对您选择的食物在整个设置过程中提供全程引导。不断触摸“下一步”区域。

- 按下  按键。
操作模式菜单将打开。
- 选择“餐点”模式。
第一种目录出现在显示屏中。
- 使用旋转选择钮选择所需目录。
- 触摸“下一步”区域。
- 使用旋转选择钮选择食物。
- 触摸“下一步”区域。
- 使用旋转选择钮选择菜式。
- 触摸“下一步”区域。
- 转动旋转选择钮来设置重量。
提示：触摸“提示”区域查看最佳烹饪层、烹饪容器等使用信息。
- 按下  /  按键，启动。

实施了所有设置后，请通过按下  /  按键进行启动。

对于使用蒸气的设定，该电器仅在加热后启动。


设置已经结束

一个信号音响起。“已完成”出现在状态栏中。烤箱停止加热。使用  按键可以提前取消该声音信号。

如果您对烹饪效果不满意，可以再次延长烹饪时间。触摸“延长烹饪时间”区域。推荐烹饪时间。然而，您可以根据需要进行更改。

如果您对烹饪效果满意，触摸“完成”。“用餐愉快”出现在显示屏上。

取消设置

按下  按键。删除所有设置。您可以实施新的设置。

设置延时结束时间

对于某些餐点，可以设置延时结束时间。你可以通过查看时间设置选项来了解如何设置延时结束时间。→“时间设置选项”第 15 页

一旦您设置了结束时间，显示屏将显示等待时间。状态栏则显示操作结束的时间。所有设置均不可更改。请记住，不得将容易腐败的食物长时间放在烹饪箱中。

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。您将了解关于合适的烹饪附件及其在微波炉中放置高度的信息。您还将了解关于烹饪容器和制备方法的一些提示。

提示：在烹饪食物时，烹饪箱内会蓄积大量的蒸汽。在工作期间，您的电器非常节能，同时向其周围环境辐射的热量也很小。由于电器内部和电器外部部件之间的温差较大，因此电器门、控制面板或相邻的橱柜面板上可能会蓄积冷凝液。这是一种正常的物理现象。可通过预热微波炉或小心地打开电器门减少冷凝液。蒸汽辅助操作期间，烹饪箱内聚集大量蒸汽是可取的。烹饪后，一旦烹饪箱冷却，就将其擦干净。

不要使用硅胶模

要实现理想的烹饪效果，我们建议使用深色金属烤盘。

注意！

不要使用任何硅胶烤盘、含硅胶或薄膜的附件。否则，烘焙感应器可能会损坏。

即使烤箱感应器不在使用中，它仍可能损坏。

例外情况：如果电器随附温度探针，则可以使用。

蛋糕和小份烘焙食品

对于制备蛋糕和小份烘焙食品，您的电器为您提供了一系列加热类型。设定表中为许多菜式提供了理想设置。

同时参见该章节有关面团发酵的说明。

只使用随电器随附的原装附件。这些附件专门针对电器的烹饪箱和操作模式而定制。

与微波组合烘烤

如果与微波组合烘烤，可大大缩短烹饪时间。

一定要使用适合于微波的耐热烹饪容器。请遵循适用微波烹饪容器的说明。→“微波”第 17 页

请遵循适用微波烹饪容器的说明。如果烤模和烤架之间有火花形成，请检查烤模外部是否清洁。调整烤模在烤架上的位置。如果这样做没有用，请不要使用微波继续烘焙。烘焙时间将延长。

如果使用由塑料、陶瓷或玻璃制成的烤模/餐具，设置表中指示的烘焙时间将缩短。蛋糕下面上色不理想。

与微波组合烘烤仅适用于在同一层烘焙。

蒸汽辅助烘焙

如果采用蒸汽辅助模式进行烘焙，则特定类型烘焙食品（如酵母发酵糕点）的表面会产生外皮酥脆、更为光滑的效果。烘焙食品不会过于干燥。

蒸汽辅助烘焙仅适用于在同一层烘焙。

某些食物在经过几个烘焙阶段之后会变得更好。这些菜式在表中有所指示。

烹饪层

使用指示的烹饪层。

单层烘焙

当在同一层烘焙时，请使用以下烹饪层：

- 厚烘焙食品：第 2 层
- 扁平烘焙食品：第 3 层

如果使用 4D 热风加热类型，那么可以在第 1 层、第 2 层、第 3 层和第 4 层之间进行选择。

同时使用好几层进行烘焙

使用 4D 热风模式。同时放进烤箱烤盘或烤模/餐具的烘焙食品不一定会同时烤好。

双层烘焙：

- 普通烤盘：第 3 层
烤盘：第一层
- 烤架上的烤模/餐具
第 1 个烤架：第 3 层
第 2 个烤架：第 1 层

三层烘焙：

- 烤盘：第 5 层
普通烤盘：第 3 层
烤盘：第一层

四层烘焙：

- 带防油纸的 4 个烤架
第 1 个烤架：第 5 层
第 2 个烤架：第 3 层
第 3 个烤架：第 2 层
第 4 个烤架：第 1 层

通过同时制备几个菜式，最多可以节能 45%。将烤模/餐具相邻或错位摆放，堆放在烹饪箱中。

附件

确保始终使用合适的附件，并以正确方式放置在微波炉中。

烤架

滑动有“microwave”烤架时将开口面朝向电器门，折边向下。一定要将烤盘、模具和餐具放在烤架上。

普通烤盘或烤盘

将普通烤盘或烤盘小心滑入，直到达到止档位置，斜边朝向电器门。

当烘焙带有很多配料的湿蛋糕或糕点时，请使用普通烤盘，以便不会因溢出任何多余汁液而弄脏烹饪箱。

烤模

深色金属烤模最为合适。

马口铁烤模、陶瓷餐具和玻璃餐具会延长烘焙时间，同时意味着烘焙食品不会均匀上色。如果您想使用这些烤模/餐具并采用顶部/底部加热，请将烤模/餐具滑入第 1 层。

用于蒸汽辅助烘焙的烤模必须耐热和蒸汽。

防油纸

仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

建议设定值

表中列出了各种菜式的最佳加热类型。温度和烘焙时间取决于混合物的量和稠度。基于此原因，该表指定了设置范围。从较低的值开始尝试。温度越低越能确保均匀上色。必要时，可在下次使用更高的设置。

提示: 使用较高温度不会缩短烘焙时间。蛋糕和小烘焙食品将只会烹制外部，中间部分将不会完全烘焙。





设定值适用于放入冷烹饪箱中的食物；这样一来，您最多可以节能 20%。如果您预热烤箱，则可将指示的烘焙时间缩短几分钟。

对于指定食物，预热非常有必要，表中有指示。完成预热前，不要将食物或附件放入烹饪箱。

如果想在烘焙时按照自己的菜谱操作，应使用表中类似的烘焙食品的设定值作为参考。设定表后面列出的烘焙提示中可以找到更多信息。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可以确保您实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

使用的加热类型:

-  4D 热风
-  顶部 / 底部加热
-  匹萨设置
-  深度加热
























在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
烤模内的蛋糕							
海绵蛋糕, 原味	环状/蛋糕模	2		150-170	-	-	50-70
海绵蛋糕, 原味	环状/蛋糕模	2		160-180	90	-	30-40
海绵蛋糕, 原味	环状/蛋糕模	2		150-160	-	1	50-70
海绵蛋糕, 原味, 2 层	环状/蛋糕模	3+1		140-150	-	-	60-80
海绵蛋糕, 鲜美	环状/蛋糕模	2		150-170	-	-	60-80
由海绵混合物制成的水果馅饼, 鲜美	弹性 / 环状蛋糕模	2		160-180	-	-	40-60
由海绵混合物制成的水果馅饼, 鲜美	弹性 / 环状蛋糕模	2		160-180	90	-	35-45
弹性果馅饼	果馅饼模	3		160-180	-	-	20-30
弹性果馅饼	果馅饼模	2		150-160	-	1	25-35
果馅饼或干酪蛋糕, 酥皮糕点模	26 cm 弹性蛋糕模	2		150-170	-	-	65-85
果馅饼或干酪蛋糕, 酥皮糕点模	26 cm 弹性蛋糕模	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
瑞士果馅饼	匹萨盘	3		190-210	-	-	50-60
蛋挞	果馅饼蛋糕模, 黑色	1		220-240	-	-	25-35
蛋挞	果馅饼蛋糕模, 黑色	3		200-220	-	1	30-40
特殊发面饼	环状蛋糕模	2		150-170	-	-	50-70
























* 预热



















** 预热 5 分钟, 不要使用快速预热功能

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
特殊发面饼	环状蛋糕模	2		150-160	-	1	60-70
弹性蛋糕模中的发面饼	28 cm 弹性蛋糕模	2		160-170	-	-	20-30
弹性蛋糕模中的发面饼	28 cm 弹性蛋糕模	2		150-160	-	2	25-35
松软蛋糕底, 2 只蛋	果馅饼模	2		150-170*	-	-	20-30
松软蛋糕底, 2 只蛋	果馅饼模	2		150-160	-	1	20-35
松软果馅饼, 3 只蛋	26 cm 弹性蛋糕模	2		160-170*	-	-	25-35
松软果馅饼, 3 只蛋	26 cm 弹性蛋糕模	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
松软果馅饼, 6 只蛋	28 cm 弹性蛋糕模	2		150-170*	-	-	30-50
松软果馅饼, 6 只蛋	28 cm 弹性蛋糕模	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
烤盘上的蛋糕							
带配料的海绵蛋糕	烤盘	3		160-180	-	-	20-40
带配料的海绵蛋糕	烤盘	3		160-170	-	1	30-40
海绵蛋糕, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-160	-	-	30-50
带干配料的酥皮馅饼	烤盘	3		180-200	-	-	25-30
带干配料的酥皮馅饼, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		160-170	-	-	35-45
带湿配料的酥皮馅饼	普通烤盘	3		160-180	-	-	55-75
瑞士果馅饼	普通烤盘	3		200-210	-	-	50-60
带干配料的发面饼	普通烤盘	3		160-180*	-	-	15-25
带干配料的发面饼	烤盘	3		150-160	-	1	20-30
带干配料的发面饼, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	-	-	20-30
带湿配料的发面饼	普通烤盘	3		180-200	-	-	30-40
带湿配料的发面饼, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	-	-	45-60
辫子面包, 萨伐仑松饼	烤盘	2		160-170	-	-	25-35
辫子面包, 萨伐仑松饼	烤盘	2		150-160	-	3	30-40

* 预热

** 预热 5 分钟, 不要使用快速预热功能

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
瑞士卷	烤盘	3		180-190*	-	-	15-20
瑞士卷	烤盘	3		180-200*	-	1	10-15
果子甜面包, 500 g 面粉	烤盘	2		150-170	-	-	45-60
果子甜面包, 500 g 面粉	普通烤盘	3		140-150	-	2	80-90
果馅奶酥卷, 甜味	普通烤盘	2		170-180	-	-	50-60
果馅奶酥卷, 甜味	普通烤盘	3		180-190	-	2	50-60
果馅奶酥卷, 冷冻	普通烤盘	3		200-220	-	-	35-45
果馅奶酥卷, 冷冻	普通烤盘	3		180-200	-	1	35-45
果馅奶酥卷, 冷冻	普通烤盘	3		200-220	90	-	20-25
小份烘焙食品							
小蛋糕	烤盘	3		160**	-	-	20-30
小蛋糕	烤盘	3		150**	-	-	25-35
小蛋糕, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150**	-	-	25-35
小蛋糕, 3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		140**	-	-	35-45
松饼	松饼盘	3		170-190	-	-	15-20
松饼	松饼盘	3		150-160	-	1	25-35
松饼, 2 层	松饼盘	3+1		160-180*	-	-	15-30
小发面饼	烤盘	3		160-180	-	-	25-40
小发面饼	烤盘	3		160-180	-	2	25-35
小发面饼, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	-	-	25-40
千层酥	烤盘	3		170-190*	-	-	20-35
千层酥	烤盘	3		200-220*	-	1	15-25
千层酥, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		170-190*	-	-	20-45
千层酥, 3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
* 预热							
** 预热 5 分钟, 不要使用快速预热功能							

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
千层酥, 扁平, 4 层	4 个烤架	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
泡芙	烤盘	3		200-220	-	-	30-40
泡芙	烤盘	3		200-220*	-	1	25-35
泡芙, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		190-210	-	-	35-45
丹麦糕点	烤盘	3		160-180	-	-	20-30
丹麦糕点	烤盘	3		160-180	-	1	25-35
饼干							
维也纳点心	烤盘	3		140-150**	-	-	25-40
维也纳点心	烤盘	3		140-150**	-	-	25-40
麦圈, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-150**	-	-	30-40
麦圈, 3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		130-140**	-	-	35-55
饼干	烤盘	3		140-160	-	-	15-30
饼干, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-160	-	-	15-30
饼干, 3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		140-160	-	-	15-30
蛋白甜饼	烤盘	3		80-90*	-	-	120-150
蛋白甜饼, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		80-90*	-	-	120-180
蛋白杏仁饼干	烤盘	3		90-110	-	-	20-40
蛋白杏仁饼干, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		90-110	-	-	25-45
蛋白杏仁饼干, 3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		90-110	-	-	30-45

* 预热

** 预热 5 分钟, 不要使用快速预热功能

烘焙技巧

您想确定蛋糕的中间部分是否已完全烤熟。	将取食签推入蛋糕的最高点。如果拿出后的取食签是干净的且没有面团残留物, 说明蛋糕已经烤熟。
蛋糕坍塌。	下次使用更少的液体。另外, 将温度设低 10 °C, 并烹饪更长的时间。请遵循菜谱中指定的配料和制备说明。
蛋糕中间已经膨起, 但边缘坍塌。	仅在弹性蛋糕模底部涂油脂。烘焙后, 用小刀小心地松开蛋糕。
果汁溢出。	下次请使用普通烤盘。
小烘焙食品在烘焙时会粘连在一起。	每件食品应相隔 2 厘米左右。这让烘焙食品有足够的空间充分膨胀, 每一面都能着色。
蛋糕太干。	将设置温度调高 10 °C, 并缩短烘焙时间。

蛋糕颜色普遍太浅。	如果烹饪层和烤箱器皿正确，则应根据需要增加温度或延长烘焙时间。
蛋糕顶部颜色太浅，底部颜色太深。	下次在微波炉中的较高一层烘焙蛋糕。
蛋糕顶部颜色太深，底部颜色太浅。	下次在微波炉中的较低一层烘焙蛋糕。选择较低的温度，并延长烘焙时间。
在烤盘或烤模中烘焙的蛋糕在后部颜色过深。	将烤盘放在附件中间，不要紧贴后壁。
整个蛋糕颜色太深。	下次选择较低的温度，并根据需要延长烘焙时间。
蛋糕呈不均匀的褐色。	选择略低的温度。 防油纸伸出会影响空气流通。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。 确保烤模没有正对烹饪箱后壁中的开口。 当烘焙小食品时，应尽可能使用类似的尺寸和厚度。
如果您正在同时使用好几层进行烘焙。顶层烤盘中的食品会比底层烤盘中的食品颜色深一些。	一定要在同时使用好几层进行烘焙时选择 4D 热风。同时放进微波炉烤盘或烤模/餐具的烘焙食品不一定会同时烤好。
蛋糕看起来很好，但中间部位没有烤熟。	请使用较低的温度，并稍微烤久一点；根据需要稍微少放点液体。对于有湿配料的蛋糕，首先烘焙底部。然后洒上杏仁或面包屑，并把配料点缀在顶部。
将蛋糕翻转后，不能将其翻出蛋糕模。	烘焙之后，让蛋糕冷却 5 到 10 分钟。如果仍然粘连，可用刀子小心切开蛋糕边缘。再次翻转蛋糕模，并用冷的湿布将其覆盖几次。下次在烤模/餐具上涂上油脂，再撒面包屑。

面包和面包卷

对于烘焙面包和面包卷，您的电器为您提供了一系列加热类型。设定表中为许多菜式提供了理想设置。

同时参见该章节有关面团发酵的说明。

只使用随电器随附的原装附件。这些附件专门针对电器的烹饪箱和操作模式而定制。

蒸汽辅助烘焙

如果采用蒸汽辅助模式进行烘焙，则面包和面包卷的表面会产生外皮酥脆、更为光滑的效果。烘焙食品不会过于干燥。

蒸汽辅助烘焙仅适用于在同一层烘焙。

烹饪层

使用指示的烹饪层。

单层烘焙

当在同一层烘焙时，请使用以下烹饪层：

- 厚烘焙食品：第 2 层
- 扁平烘焙食品：第 3 层

如果使用 4D 热风加热类型，那么可以在第 1 层、第 2 层、第 3 层和第 4 层之间进行选择。

双层烘焙

使用 4D 热风模式。同时放进烤箱烤盘或烤模/餐具的烘焙食品不一定会同时烤好。

- 普通烤盘：第 3 层
烤盘：第一层
- 烤架上的烤模/餐具
第 1 个烤架：第 3 层
第 2 个烤架：第 1 层

通过同时制备几个菜式，最多可以节能 45%。将烤模/餐具相邻或错位摆放，堆放在烹饪箱中。

附件

确保始终使用合适的附件，并以正确方式放置在微波炉中。

烤架

滑动有“microwave”烤架时将开口面朝向电器门，折边向下。一定要将烤盘、模具和餐具放在烤架上。

普通烤盘或烤盘

将普通烤盘或烤盘小心滑入，直到达到止档位置，斜边朝向电器门。

烤模

深色 金属烤模最为合适。

马口铁烤模、陶瓷餐具和玻璃餐具会延长烘焙时间，同时意味着烘焙食品不会均匀上色。如果您想使用这些烤模/餐具并采用顶部 / 底部加热，请将烤模/餐具滑入第 1 层。

用于蒸汽辅助烘焙的烤模必须耐热和蒸汽。

防油纸

仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

冷冻产品

不要使用高度冷冻的冷冻产品。除去食物上的冰。

某些冷冻产品可能不均匀地预烘焙过。着色不均可能会在烘焙之后依然存在。

建议设定值

表中列出了为各种面包和面包卷提供的理想加热类型。温度和烘焙时间取决于混合物的量和稠度。基于此原因，该表指定了设置范围。从较低的值开始尝试。温度越低越能确保均匀上色。必要时，可在下次使用更高的设置。

提示：使用较高温度不会缩短烘焙时间。面包或面包卷将只会烹制外部，中间部分将不会完全烘焙。

设定值适用于放入冷烹饪箱中的食物；这样一来，您最多可以节能 20%。如果您预热烤箱，则可将指示的烘焙时间缩短几分钟。

对于指定食物，预热非常有必要，表中有指示。完成预热前，不要将食物或附件放入烹饪箱。某些食物在经过几个烘焙阶段之后会实现最佳烘焙效果。这些食物在表中有所指示。

面包团的设定值既适用于放在烤盘上的面团，亦适用于放在长方形烤模上的面团。


如果想在烘焙时按照自己的菜谱操作，应使用表中类似的烘焙食品的设置值作为参考。





从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可以确保您实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

注意!

切勿将水倒入高温烹饪箱中，或将装有水的烤箱器皿放置在烹饪箱底板上。温度剧变可能导致搪瓷损坏。


















使用的加热类型:

-  4D 热风

-  顶部 / 底部加热
-  热风烧烤
-  烧烤, 大面积
-  冷食速烹

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
面包						
白面包, 750 g	普通烤盘或蛋糕模	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
白面包, 750 g	普通烤盘或蛋糕模	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
多粒面包, 1.5 kg	普通烤盘或蛋糕模	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
多粒面包, 1.5 kg	普通烤盘或蛋糕模	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
全麦面包, 1 kg	普通烤盘	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
全麦面包, 1 kg	普通烤盘	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
平面包	普通烤盘	3		250-270	-	20-25
平面包	普通烤盘	3		220-230	3	20-30
面包卷						
部分烹饪面包卷或棍子面包, 预烘焙**	普通烤盘	3		-	-	-
部分烹饪面包卷或棍子面包, 预烘焙	烤盘	3		200-220	2	10-20
面包卷, 香甜, 新鲜	烤盘	3		170-190*	-	10-20
面包卷, 香甜, 新鲜	烤盘	3		150-170	3	25-35
面包卷, 香甜, 新鲜, 2层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	-	20-30
面包卷, 新鲜	烤盘	3		180-200	-	20-30
面包卷, 新鲜	烤盘	3		200-220	2	20-30
棍子面包, 预烘焙, 冷的**	普通烤盘	3		-	-	-
棍子面包, 预烘焙, 冷的	烤盘	3		200-220	1	10-20
* 预热						
** 请遵守产品包装上的信息						

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
重新加热面包卷和法棍	烤架	2		150-160*	-	10-20
面包卷, 冷冻						
部分烹饪面包卷或棍子面包, 预烘焙**	普通烤盘	3		-	-	-
部分烹饪面包卷或棍子面包, 预烘焙	烤盘	3		180-200	1	15-25
碱液面包, 生面团**	普通烤盘	3		-	-	-
碱面包, 多块生面团	烤盘	3		210-230	1	18-25
羊角面包, 多块生面团	普通烤盘	3		170-190	-	30-35
羊角面包, 多块生面团	烤盘	3		180-200	1	20-25
重新加热面包卷和法棍	烤架	2		160-170	-	10-20
吐司						
带配料的吐司, 4 片	烤架	3		190-210	-	10-15
带配料的吐司, 12 片	烤架	3		230-250	-	10-15
烤面包 (不要预热)	烤架	5		3	-	3-5
* 预热						
** 请遵守产品包装上的信息						

匹萨、猪油火腿蛋糕和调味蛋糕

为了制备匹萨、猪油火腿蛋糕和调味蛋糕，您的电器为您提供了一系列加热类型。设定表中为许多菜式提供了理想设置。

同时参见该章节有关面团发酵的说明。

只使用随电器随附的原装附件。这些附件专门针对电器的烹饪箱和操作模式而定制。

与微波组合烘烤

如果与微波组合烘烤，可大大缩短烹饪时间。

在组合操作中，您可以采用由金属制成的传统烤模。如果烤模和烤架之间有火花形成，请检查烤模外部是否清洁。调整烤模在烤架上的位置。如果这样做没有用，请不要使用微波继续烘烤。烘焙时间将延长。

如果使用由塑料、陶瓷或玻璃制成的烤模/餐具，设置表中指示的烘焙时间将缩短。调味蛋糕下面上色不理想。

与微波组合烘烤仅适用于在同一层烘焙。

蒸汽辅助烘焙

如果采用蒸汽辅助模式进行烘焙，则特定类型烘焙食品（如酵母发酵糕点）的表面会产生外皮酥脆、更为光滑的效果。烘焙食品不会过于干燥。

蒸汽辅助烘焙仅适用于在同一层烘焙。

烹饪层

使用指示的烹饪层。

单层烘焙

当在同一层烘焙时，请使用以下烹饪层：

- 厚烘焙食品：第 2 层
- 扁平烘焙食品：第 3 层

如果使用 4D 热风加热类型，那么可以在第 1 层、第 2 层、第 3 层和第 4 层之间进行选择。

同时使用好几层进行烘焙

使用 4D 热风模式。同时放进烤箱烤盘或烤模/餐具的烘焙食品不一定会同时烤好。

双层烘焙：

- 普通烤盘：第 3 层
烤盘：第一层
- 烤架上的烤模/餐具
第 1 个烤架：第 3 层
第 2 个烤架：第 1 层

四层烘焙：

- 带防油纸的 4 个烤架
第 1 个烤架：第 5 层
第 2 个烤架：第 3 层
第 3 个烤架：第 2 层
第 4 个烤架：第 1 层

通过同时制备几个菜式，最多可以节能 45%。将烤模/餐具相邻或错位摆放，堆放在烹饪箱中。

附件

确保始终使用合适的附件，并以正确方式放置在微波炉中。

烤架

滑动有“microwave”烤架时将开口面朝向电器门，折边向下。一定要将烤盘、模具和餐具放在烤架上。

普通烤盘或烤盘

将普通烤盘或烤盘小心滑入，直到达到止档位置，斜边朝向电器门。

针对带很多配料的匹萨使用普通烤盘。

烤模

深色金属烤模最为合适。

马口铁烤模、陶瓷餐具和玻璃餐具会延长烘焙时间，同时意味着烘焙食品不会均匀上色。如果您想使用这些烤模/餐具并采用顶部/底部加热，请将烤模/餐具滑入第 1 层。

用于蒸汽辅助烘焙的烤模必须耐热和蒸汽。

防油纸

仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

冷冻产品

不要使用高度冷冻的冷冻产品。除去食物上的冰。

某些冷冻产品可能不均匀地预烘焙过。着色不均可能会在烘焙之后依然存在。

建议设定值

表中列出了各种食物的最佳加热类型。温度和烘焙时间取决于混合物的量和稠度。基于此原因，该表指定了设置范围。从较低的值开始尝试。温度越低越能确保均匀上色。必要时，可在下次使用更高的设置。

提示: 使用较高温度不会缩短烘焙时间。食物将只会烹制外部，中间部分将不会完全烘焙。






设定值适用于放入冷烹饪箱中的食物；这样一来，您最多可以节能 20%。如果您预热烤箱，则可将指示的烘焙时间缩短几分钟。

对于指定食物，预热非常有必要，表中有指示。完成预热前，不要将食物或附件放入烹饪箱。

如果想在烘焙时按照自己的菜谱操作，应使用表中类似的烘焙食品的设置值作为参考。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可以确保您实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

使用的加热类型:

-  4D 热风
-  顶部 / 底部加热
-  匹萨设置
-  深度加热
-  冷食速烹

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
匹萨							
匹萨, 新鲜	烤盘	3		200-220	-	-	25-35
匹萨, 新鲜, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		180-200	-	-	35-45
匹萨, 新鲜, 薄底	匹萨盘	2		250-270	-	-	20-25
匹萨, 新鲜, 薄底	匹萨盘	2		220-230	-	-	20-30
冷匹萨**	烤架	3		-	-	-	-
匹萨, 冷冻							
薄底匹萨, 1 份	烤架	3		-	-	-	-
薄底匹萨, 1 份	普通烤盘	2		210-230	90	-	10-20
薄底匹萨, 2 份	普通烤盘 + 烤架	3+1		190-210	-	-	20-25
深底匹萨, 1 份	烤架	3		-	-	-	-
* 预热							
** 请遵守产品包装上的信息							

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
深底匹萨, 1 份	普通烤盘	2	☐	180-200	90	-	15-25
深底匹萨, 2 份	普通烤盘 + 烤架	3+1	☒	190-210	-	-	20-30
匹萨法棍**	烤架	3	☒*	-	-	-	-
匹萨法棍, 2 份	普通烤盘	2	☒	180-200	90	-	10-20
迷你匹萨**	普通烤盘	3	☒*	-	-	-	-
迷你匹萨, 9 份	普通烤盘	2	☐	210-230	90	-	10-20
迷你匹萨, 直径 7 cm, 4 层	4 个烤架	5+3+2+1	☒	180-200*	-	-	20-30
调味蛋糕和猪油火腿蛋糕							
位于蛋糕模中的调味蛋糕	弹性蛋糕模, 直径 28 cm	2	☐	180-200	-	-	60-70
位于蛋糕模中的调味蛋糕	弹性蛋糕模, 直径 28 cm	2	☒	170-190	-	1	60-70
位于蛋糕模中的调味蛋糕	弹性蛋糕模, 直径 28 cm	1	☐	180-200	90	-	35-40
猪油火腿蛋糕	果馅饼蛋糕模, 黑色	1	☐	190-210	-	-	40-50
猪油火腿蛋糕	果馅饼蛋糕模, 黑色	3	☒	190-210	-	-	30-40
法式薄馅饼	普通烤盘	3	☐	280-300*	-	-	10-18
法式薄馅饼	普通烤盘	2	☒	200-220*	-	2	15-25
波兰饺子	耐热盘	2	☐	190-200	-	-	30-45
金枪鱼	普通烤盘	3	☒	180-190	-	-	30-45
金枪鱼	普通烤盘	2	☒	170-190	-	2	30-40
酥皮夹心面包	普通烤盘	3	☐	200-210	-	-	30-40
* 预热							
** 请遵守产品包装上的信息							

点心和蛋奶酥

为了制备点心和蛋奶酥, 您的电器为您提供了一系列加热类型。设定表中为许多菜式提供了理想设置。

只使用随电器随附的原装附件。这些附件专门针对电器的烹饪箱和操作模式而定制。

使用微波制备食物

如果使用微波或微波组合制备食物, 烹饪时间可能会大大降低。

一定要使用适合于微波的耐热烹饪容器。请遵循适用微波烹饪容器的说明。→ "微波"第 17 页

将熟食从包装内取出。使用适用于微波的烹饪容器可以更迅速、更均匀地烹饪食物。

烹饪层

使用指示的烹饪层。

您可以使用烤模/餐具或普通烤盘在同一层上制备菜式。

- 位于烤架上的烤模/餐具: 第 2 层
- 普通烤盘: 第 3 层

针对蛋奶酥使用蒸汽辅助功能。您不需要水浴。

通过同时制备几个菜式，您最多可以节能 45%。将烤模/餐具相邻摆放在烹饪箱中。

附件

确保始终使用合适的附件，并以正确方式放置在微波炉中。

烤架

滑动有“microwave”烤架时将开口面朝向电器门，折边向下。一定要将烤盘、模具和餐具放在烤架上。

通用烤盘

将普通烤盘小心滑入，直到达到止档位置，斜边朝向电器门。

烹饪容器

用大号 浅底烹饪容器烘焙和焗烤。在深而窄的烹饪容器中，食物需要更长的烹饪时间，同时顶部的颜色也较深。

用于蒸汽辅助烹饪的烤模/烤盘必须耐热和蒸汽。

建议 设定值

在表中，您可找到为各种点心和蛋奶酥提供的理想加热类型。温度和烹饪时间取决于食物的数量和菜谱。烘焙品的烹制效果取决于烹饪容器的大小和烘焙品的厚度。为此指

示了各种设置范围。首先尝试使用较低的值。温度越低越能确保均匀上色。如有必要，下次可以提高温度。

提示: 使用较高温度不会缩短烹饪时间。烘焙品或蛋奶酥将只会烹制外部，中间部分依然夹生。

设定值适用于放在冷烹饪箱内的菜式。这样操作最多可节能 20%。如果预热烤箱，则可将指示的烹饪时间缩短几分钟。

如果您想在烹饪时按照自己的菜谱操作，那么可使用表中类似的菜式作为参考。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

使用的加热类型:

-  4D 热风
-  顶部 / 底部加热
-  热风烧烤
-  匹萨设置
-  冷食速烹

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
烘焙、开胃菜、已烹饪的配料	耐热盘	2		200-220	-	-	30-50
烘焙、开胃菜、已烹饪的配料	耐热盘	2		150-170	-	2	40-45
烘焙、开胃菜、已烹饪的配料	耐热盘	2		150-170	360	-	20-30
甜蛋糕	耐热盘	2		170-190	-	-	40-60
甜蛋糕	耐热盘	2		150-170	360	-	20-30
意式烤宽面，新鲜，1 kg	耐热盘	2		160-180	-	-	50-60
意式烤宽面，新鲜，1 kg	耐热盘	2		170-180	-	2	35-45
意式烤宽面，新鲜，1 kg	耐热盘	2		180-200	360	-	20-30
意式烤宽面，冷冻，400 g	烤架	2		-	-	-	-
意式烤宽面，冷冻，400 g	烹饪容器，不盖盖子	2		180-190	-	2	40-50
意式烤宽面，冷冻，400 g	烹饪容器，不盖盖子	2		200-210	180	-	20-25
法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm	耐热盘	2		160-190	-	-	50-70
法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm	耐热盘	2		170-190	-	3	60-70

* 预热

** 请遵守产品包装上的信息

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
法式焗烤土豆, 生配料, 厚 4 cm	耐热盘	2		170-190	360	-	20-25
法式焗烤土豆, 生配料, 厚 4 cm, 2 层	耐热盘	3+1		150-170	-	-	60-80
蛋奶酥	耐热盘	2		160-180*	-	-	35-45
蛋奶酥	耐热盘	2		170-180	-	2	30-40
蛋奶酥	单独装模	2		170-190	-	-	65-75

* 预热
** 请遵守产品包装上的信息

家禽

为了制备家禽, 您的电器为您提供了一系列加热类型。设定表中为特定菜式提供了理想设置。

在烤架上烤制

在烤架上烤制特别适合大型家禽或同时烤制多样食物。

将烤架按照指示滑入烹饪层, 使“Microwave”字样朝向电器门, 外轨向下。此外, 将普通烤盘滑入到烹饪层下面, 使倾斜边缘朝向电器门。

根据家禽的大小和种类, 向普通烤盘中倒入 1/2 升的水。接住滴落的脂肪。您可以使用这些肉汁制作酱汁。此外, 这还能减少烟的产生, 同时确保烹饪箱用后更清洁。

在烹饪容器上烤制

只使用适用于烤箱的烹饪容器。检查烹饪容器尺寸与烹饪箱是否相称。

玻璃烹饪容器最为合适。烹饪后, 请将高温玻璃烹饪容器放在干燥的垫子上。如果放在冷的或湿的表面上, 玻璃可能会裂开。

由不锈钢或铝制成的闪亮烤肉盘会像镜子一样反射热量, 因此并不适合。家禽的烹饪速度较为缓慢, 而且上色不理想。要使用较高的温度和 / 或较长的烹饪时间。

请遵守烤制烹饪容器的制造商说明。

烹饪容器, 不盖盖子

最好使用较深的烤模/烤盘进行家禽的烧烤。将烤模/餐具放在烤架上。如果您没有任何合适的烹饪容器, 请使用普通烤盘。

烹饪容器, 盖盖子

当使用盖盖子的烹饪容器进行烹饪时, 烹饪箱用后清洁得多。确保盖子大小适合, 能够正好盖上。将烹饪容器放在烤架上。

烹饪之后, 在打开盖子时, 会有高温蒸汽逸出。从后面抬起盖子, 使高温蒸汽从远离用户的一端逸出。

此外, 家禽在盖盖子的烤肉盘中烹饪也会变脆。为此, 请使用带玻璃盖子的烤肉盘, 并设置较高的温度。

与微波组合烤制

微波组合特别适合制备家禽。这会使烹饪时间大大缩短。

与常规操作相反, 使用微波组合烤制时的烹饪时间取决于总重量。

建议: 如果需要制备的数量在设置表中没有给出, 请遵循以下基本规则: 双倍的量需要大约双倍的烹饪时间。

一定要使用适合于微波的耐热烹饪容器。金属制成的烤肉盘或 Römertopf 餐盘仅适合在不使用微波时使用。请遵循适用微波烹饪容器的说明。→ “微波”第 17 页

蒸汽辅助烘焙

在蒸汽辅助烹饪过程中, 某些食品会变得酥脆。其表面变得光滑且不会太干。

使用不盖盖子的烹饪容器。烹饪容器必须耐热和蒸汽。

如果设定表中要求使用蒸汽辅助烹饪, 请使用。如果采用几个阶段进行烹饪, 某些菜式可能效果更好。这些在表中有所指示。

烧烤

使用烤架时, 保持电器门关闭。切勿在电器门打开时进行烧烤。

将烤架按照指示滑入烹饪层, 使“Microwave”字样朝向电器门, 外轨向下。此外, 将普通烤盘滑入到烹饪层下面至少一层, 使倾斜边缘朝向电器门。接住滴落的脂肪。

烧烤时, 请尽可能尝试使用具有类似厚度和重量的食物块。这样才能着色均匀, 湿润多汁。直接将食物放在烤架上烧烤。

用夹钳翻转正在烧烤的食物。如果用叉子刺穿烤肉, 肉汁会流出来烤干。

提示

- 烧烤元件会连续自动打开和关断; 这属正常现象。烧烤设置决定了开、关频率。
- 烧烤时可能会产生烟雾。

温度探针

您可以使用温度探针精确地进行烹饪。请阅读相应章节中有关使用温度探针的重要说明。您可以在那里找到有关插入温度探针的说明、可能的加热类型以及其他信息。→ “温度探针”第 22 页

建议 设定值

在表中, 您可找到为正在烹饪的各种家禽提供的理想加热类型。温度和烹饪时间取决于食品的数量、成分和温度。为此指示了各种设置范围。首先尝试使用较低的值。如有必要, 下次可以提高温度。

设定值的假设使用情况是：冷的、未填满的待烤家禽放在冷的烹饪箱中。这样操作最多可节能 20%。如果预热烤箱，则可将指示的烹饪时间缩短几分钟。

在表中，您可以找到用于具有默认重量数值的家禽的规范。如果您想烹饪更重的家禽，请在所有情况下使用较低的温度。如果烹饪多块，请使用最重块的重量作为确定烹饪时间的参考值。各块的大小应大致相等。

一般规则：家禽越大，烹饪温度越低，烹饪时间越长。

在指示的时间经过约 1/2 到 2/3 后翻转家禽。

提示：仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

建议

- 在烹饪鸭子或鹅时，要将翅根处的皮刺穿。以便脂肪流出。
- 如果使用鸭胸肉，请划开肉皮。不要翻转鸭胸肉。
- 翻转家禽时，请首先确保胸肉侧或肉皮侧位于下面。

- 如果在快要达到烧烤时间时给家禽涂上黄油、盐水或橙汁，烤好的家禽会变得酥脆金黄。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

使用的加热类型：

- 4D 热风
- 顶部 / 底部加热
- 热风烧烤
- 烧烤，大面积
- 冷食速烹

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示：























- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
鸡肉							
鸡肉, 1 kg	烤架	2		200-220	-	-	60-70
鸡肉, 1 kg	烤架	2		200-220	-	2	60-70
鸡肉, 1 kg	烤架	2		190-210	-	2	50-60
鸡肉, 1 kg	烹饪容器, 盖盖子	2		230-250	360	-	25-35
去骨鸡胸肉, 每份 150 g (烧烤)	烤架	4		3*	-	-	15-20
去骨鸡胸肉, 2 份, 每份 150 g (烧烤)	烹饪容器, 不盖盖子	2		190-210	180	-	25-30
小鸡块, 每份 250 g	烤架	3		220-230	-	-	30-35
小鸡块, 每份 250 g	烤架	3		200-220	-	2	30-45
小鸡块, 4 份, 每份 250 g	烹饪容器, 不盖盖子	2		190-210	360	-	20-30
鸡肉串, 鸡肉块, 冷冻**	普通烤盘	3		-	-	-	-
鸡肉串, 鸡肉块, 冷冻, 250 g	普通烤盘	2		190-210	360	-	10-15
母鸡, 1.5 kg	烤架	2		200-220	-	-	70-90
母鸡, 1.5 kg	烤架	2		180-190	-	2	65-75
母鸡, 1.5 kg	烹饪容器, 盖盖子	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25

鸭和鹅

* 预热 5 分钟

** 请遵守产品包装上的信息

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
鸭, 2 kg	烤架	2		180-200	-	-	90-110
鸭, 2 kg	烤架	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
鸭, 2 kg	烤架	2		170-190	180	-	60-80
鸭胸肉, 每份 300 g	烤架	3		230-250	-	-	25-30
鸭胸肉, 每份 300 g	烤架	3		220-240	-	2	25-30
鹅, 3 kg	烤架	2		160-180	-	-	120-150
鹅, 3 kg	烤架	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
鹅, 3 kg	烤架	2		170-190	180	-	80-90
鹅腿, 每份 350 g	烤架	2		210-230	-	-	40-50
鹅腿, 每份 350 g	烤架	3		190-200	-	2	45-55
鹅腿, 每份 350 g	烤架	2		170-190	180	-	30-40
火鸡							
小火鸡, 2.5 kg	烤架	2		180-200	-	-	70-90
小火鸡, 2.5 kg	烤架	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
小火鸡, 2.5 kg	烤架	2		170-190	180	-	60-80
火鸡胸肉, 剔骨, 1 kg	烹饪容器, 盖盖子	2		240-260	-	-	80-100
火鸡大腿, 带骨头, 1 kg	烤架	2		180-200	-	-	80-100
火鸡大腿, 带骨头, 1 kg	烤架	2		170-180	-	2	80-100
火鸡大腿, 带骨头, 1 kg	烹饪容器, 盖盖子	2		210-230	360	-	45-50
* 预热 5 分钟							
** 请遵守产品包装上的信息							

肉

为了制备肉类, 您的电器为您提供了许多加热类型。设定表中为许多菜式提供了理想设置。

烤制和精烹

按要求向瘦肉浇上油脂，或覆之以培根。

横向划开肉皮。如果在烹饪时翻转大块肉，请确保肉皮一开始位于下面。

当大块肉烹饪结束后，关断烤箱，让食品在烹饪箱中额外静置 10 分钟。这将使肉汁更好地分布。如有必要，请将大块肉裹在铝箔中。推荐的静置时间并不包含在指定的烹饪时间中。

在烤架上烤制

在烤架上，肉块的四周会变得非常脆。

根据肉类的大小和种类，向普通烤盘中添加最多 1/2 升的水。接住滴落的所有脂肪和肉汁。您可以使用这些肉汁制作酱汁。此外，产生的烟较少，烹饪箱也更干净。

将烤架按照指示滑入烹饪层，使“Microwave”字样朝向电器门，外轨向下。此外，将普通烤盘滑入到烹饪层下面，使倾斜边缘朝向电器门。

在烹饪容器中烤制和精烹

在烹饪容器中烤制和精烹肉类更为方便。使用烹饪容器可以更为轻松地将大块肉取出烹饪箱，然后在烹饪容器中制备酱汁。

只使用适用于烤箱的烹饪容器。检查烹饪容器尺寸与烹饪箱是否相称。

玻璃烹饪容器最为合适。烹饪后，请将高温玻璃烹饪容器放在干燥的垫子上。如果放在冷的或湿的表面上，玻璃可能会裂开。

如果是瘦肉，加一点儿烤肉汁即可。各种玻璃容器的底部应有约 1/2 厘米被覆盖。

液体的量取决于肉块类型、烹饪容器材料以及是否使用了盖子。如果在搪瓷或深色金属烤肉盘中制备肉类，需要的汁液要比在玻璃烹饪容器中烤制时多一点。

烤制时，烹饪容器中会有蒸汽蒸发。如有必要，小心倒入更多液体。

由不锈钢或铝制成的闪亮烤肉盘会像镜子一样反射热量，因此并不适合。肉烹制得慢得多，上色也不理想。要使用较高的温度和 / 或较长的烹饪时间。

请遵守烤制烹饪容器的制造商说明。

烹饪容器，不盖盖子

用较深的烤盘/烤模进行肉和家禽的烧烤。将烤模/餐具放在烤架上。如果您没有任何合适的烹饪容器，请使用普通烤盘。

烹饪容器，盖盖子

当使用盖盖子的烹饪容器进行烹饪时，烹饪箱用后清洁得多。确保盖子大小适合，能够正好盖上。将烹饪容器放在烤架上。

肉和盖之间的距离至少要有 3 cm。肉可能会上升。

烹饪之后，在打开盖子时，会有高温蒸汽逸出。从后面抬起盖子，使高温蒸汽从远离用户的一端逸出。

如有必要，炖肉前请先煎烤。向炖煮汁液中添加水、酒、醋或类似汁水。烹饪容器的底部应有约 1-2 cm 被盖住。

烤制时，烹饪容器中会有蒸汽蒸发。如有必要，小心倒入更多液体。

此外，肉在盖盖子的烤肉盘中也会变脆。为此，请使用带玻璃盖子的烤肉盘，并设置较高的温度。

与微波组合烤制

某些食材可以结合微波进行烹饪。这会使烹饪时间大大缩短。

与常规操作相反，使用微波组合烤制时的烹饪时间取决于总重量。

建议: 如果需要制备的数量在设置表中没有给出，请遵循以下基本规则：双倍的量需要大约双倍的烹饪时间。

一定要使用适合于微波的耐热烹饪容器。金属制成的烤肉盘或 Römertopf 餐盘仅适合在不使用微波时使用。请遵循适用微波烹饪容器的说明。→ "微波"第 17 页

注意!

使用烤箱袋时不要用金属夹进行密封。请用厨房用线。不要将金属烤肉串用于肉卷。这样做可能会形成火花。

蒸汽辅助烤制和精烹

如果采用蒸汽进行烹饪，某些食品会变得松软，且不会太干。

使用不盖盖子的烹饪容器。烹饪容器必须耐热和蒸汽。

大块肉不需要翻转。

如果设定表中要求使用蒸汽辅助烹饪，请使用。如果采用几个阶段进行烹饪，某些菜式可能效果更好。这些在表中有所指示。

烧烤

使用烤架时，保持电器门关闭。切勿在电器门打开时进行烧烤。

将烤架按照指示滑入烹饪层，使“Microwave”字样朝向电器门，外轨向下。此外，将普通烤盘滑入到烹饪层下面至少一层，使倾斜边缘朝向电器门。接住滴落的脂肪。

烧烤时，请尽可能尝试使用具有类似厚度和重量的食物块。这样才能着色均匀，湿润多汁。直接将食物放在烤架上烧烤。

用夹钳翻转正在烧烤的食物。如果用叉子刺穿烤肉，肉汁会流出来烤干。

烧烤结束前不要在肉上洒盐。盐会吸收肉中的水分。

提示

- 烧烤元件会连续自动打开和关断；这属正常现象。烧烤设置决定了开、关频率。
- 烧烤时可能会产生烟雾。

温度探针

您可以使用温度探针精确地进行烹饪。请阅读相应章节中有关使用温度探针的重要说明。您可以在那里找到有关插入温度探针的说明、可能的加热类型以及其他信息。→ "温度探针"第 22 页

建议 设定值

您可以在表中找到许多肉类菜式的理想加热类型。温度和烹饪时间取决于食品的数量、成分和温度。为此指示了各种设置范围。首先尝试使用较低的值。如有必要，下次可以提高温度。

设定值适用于放在冷烹饪箱内的冷藏肉。这样一来，您最多可以节能 20%。如果您预热烤箱，则可将指示的烹饪时间缩短几分钟。

您可以在表中找到有关烤肉和默认重量值的信息。如果您想烤制较重的大块肉，应使用一个较低的温度。如果烤制

多个大肉块，请使用最重块的重量作为确定烹饪时间的基础。各块的大小应大致相等。






一般规则：烤制的肉块越大，烹饪温度越低，烹饪时间越长。

在指示的时间经过约 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 后翻转烤制的大肉块和烧烤食品。

如果您想按照自己的菜谱操作，应使用类似的菜式作为参考。此外，您还可在随设定表提供的技巧中找到有关烤制、精烹和烧烤的附加信息。



















从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

使用的加热类型:

-  4D 热风
-  顶部 / 底部加热
-  热风烧烤
-  烧烤, 大面积
-  微波

在表格中, 蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
猪肉							
去皮大块猪肉, 如猪颈, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		180-190	-	-	110-130
去皮大块猪肉, 如猪颈, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		180-190	-	1	110-130
去皮大块猪肉, 如猪颈, 1.5 kg	烹饪容器, 盖盖子	2		220-240	360	-	55-65
带皮大块猪肉, 如前腿, 2 kg	烤架	2		190-200	-	-	130-140
带皮大块猪肉, 如前腿, 2 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
猪小里脊肉排, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		220-230	-	-	70-80
猪小里脊肉排, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		170-180	-	1	80-90
猪小里脊肉排, 1.5 kg	烹饪容器, 盖盖子	2		230-240	90	-	50-60
猪肉片, 400 g	烤架	3		220-230	-	-	20-25
猪肉片, 400 g	烹饪容器, 不盖盖子	3		210-220*	-	1	25-30
带骨熏肉, 1 kg (添加少量水)	烹饪容器, 盖盖子	2		210-230	-	-	70-90
连骨熏肉, 1 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		160-170	-	1	70-80
连骨熏肉, 1 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	360	-	40-50
猪肉排, 厚 2 cm	烤架	5		2	-	-	16-20
猪肉圆切片, 3 cm 厚 (将电器预热 5 分钟)	烤架	5		3*	-	-	8-12
牛肉							
牛肉片, 五分熟, 1 kg	烤架	2		210-220	-	-	40-50

* 预热

** 开始时, 将大约 200 mL 的液体倒入烹饪容器, 操作时水箱必须加满

*** 不翻转

**** 开始时, 将大约 100 mL 的液体倒入烹饪容器, 操作时水箱必须加满

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
牛肉片, 五分熟, 1 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		190-200	-	1	50-60
牛肉片, 五分熟, 1 kg	烹饪容器, 盖盖子	2		240-260	90	-	30-40
炖牛肉, 1.5 kg	烹饪容器, 盖盖子	2		200-220	-	-	130-160
炖牛肉, 1.5 kg****	烹饪容器, 不盖盖子	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
上腰肉, 五分熟, 1.5 kg	烤架	2		220-230	-	-	60-70
上腰肉, 五分熟, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		190-200	-	1	65-80
上腰肉, 五分熟, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		240-260	180	-	30-40
牛排, 厚 3 cm, 五分熟 (不预热)	烤架	3		3	-	-	15-20
汉堡, 厚 3-4 cm	烤架	4		3	-	-	25-30
小牛肉							
小牛肉块, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		160-170	-	-	100-120
小牛肉块, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		170-180	-	1	90-110
小牛肉块, 1.5 kg	烹饪容器, 盖盖子	2		200-210	90	-	70-80
小牛肘子, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		200-210	-	-	100-120
小牛肘子, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		170-180	-	1	100-120
小牛肘子, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
羊肉							
剔骨羊腿, 五分熟, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		170-190	-	-	50-80
剔骨羊腿, 五分熟, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		170-180	-	1	80-90
剔骨羊腿, 五分熟, 1.5 kg	烹饪容器, 盖盖子	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
带骨羊脊肉***	烤架	2		180-190	-	-	40-50
带骨羊脊肉***	烹饪容器, 不盖盖子	3		200-210*	-	1	25-30
带骨羊脊肉, 1 kg***	烹饪容器, 不盖盖子	2		190-210	90	-	30-40

* 预热

** 开始时, 将大约 200 mL 的液体倒入烹饪容器, 操作时水箱必须加满

*** 不翻转

**** 开始时, 将大约 100 mL 的液体倒入烹饪容器, 操作时水箱必须加满

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
羊排	烤架	3		3	-	-	12-16
香肠							
烤香肠	烤架	4		3	-	-	10-15
肉类餐点							
肉糕, 1 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		170-180	-	-	60-70
肉糕, 1 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		190-200	-	1	70-80
肉糕, 1 kg + 水, 20 mL	烹饪容器, 不盖盖子	2		170-190	360	-	30-40

* 预热
 ** 开始时, 将大约 200 mL 的液体倒入烹饪容器, 操作时水箱必须加满
 *** 不翻转
 **** 开始时, 将大约 100 mL 的液体倒入烹饪容器, 操作时水箱必须加满

烤制和精烹提示

烹饪箱变得极脏。	在温度较高的封闭烤肉盘中或使用烧烤盘制备食物。使用烧烤盘会达到最佳的烤制效果。作为特殊附件, 烧烤盘可在日后进行购买。
烤肉颜色太深, 脆皮烧焦和/或烤肉太干。	检查烹饪层和温度。下次选择较低的温度, 并根据需要缩短烤制时间。
脆皮太薄。	提高温度, 或在烤制时间结束时短时打开烧烤。
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, 并根据需要多加汁液。
烤肉看上去很好, 但肉汁太清, 水淋漓的。	下次用大一些的烤肉盘, 并根据需要少加汁液。
肉在炖煮时烧焦。	烤肉盘和盖子必须尺寸合适, 闭合严密。炖煮时根据需要降低温度并添加更多汁液。
烤肉没有充分熟透。	切开烧烤。在烤肉盘中准备酱汁, 并将烤肉片加到酱汁中。仅用微波完成肉的烹饪。

鱼

为了制备鱼类, 您的电器为您提供了一系列加热类型。设定表中为许多菜式提供了理想设置。

烹制全鱼时不需要翻转。将全鱼以游泳姿态放在烹饪箱中, 背鳍朝上。将半个土豆或小型耐高温容器放入鱼的腹腔中可提供稳定支撑。

由于背鳍可被很容易的去除, 因此您可确定鱼将何时烤熟。

在烤架上烤制和烧烤

将烤架按照指示滑入烹饪层, 使“Microwave”字样朝向电器门, 外轨向下。此外, 将普通烤盘滑入到烹饪层下面至少一层, 使倾斜边缘朝向电器门。

根据鱼类的大小和种类, 向普通烤盘中倒入最多 1/2 升的水。接住滴落的汁液。产生的烟较少, 烹饪箱也更干净。

使用烤架时, 保持电器门关闭。切勿在电器门打开时进行烧烤。

烧烤时, 请尽可能尝试使用具有类似厚度和重量的食物块。这样才能着色均匀, 湿润多汁。直接将食物放在烤架上烧烤。

用夹钳翻转正在烧烤的食物。如果用叉子刺穿鱼肉, 肉汁会流出来烤干。

提示

- 烧烤元件会连续自动打开和关断; 这属正常现象。烧烤设置决定了开、关频率。
- 烧烤时可能会产生烟雾。

在烹饪容器中烤制和炖制

只使用适用于烤箱的烹饪容器。检查烹饪容器尺寸与烹饪箱是否相称。

玻璃烹饪容器最为合适。烹饪后, 请将高温玻璃烹饪容器放在干燥的垫子上。如果放在冷的或湿的表面上, 玻璃可能会裂开。

由不锈钢或铝制成的闪亮烤肉盘会像镜子一样反射热量, 因此并不适合。鱼烹制得慢得多, 上色也较差。要使用较高的温度和 / 或较长的烹饪时间。

请遵守烤制烹饪容器的制造商说明。

烹饪容器, 不盖盖子

要烹饪全鱼, 最好使用较深的烤模/餐具。将烤模/餐具放在烤架上。如果您没有任何合适的烹饪容器, 请使用普通烤盘。

烹饪容器，盖盖子

当使用盖盖子的烹饪容器进行烹饪时，烹饪箱用后清洁得多。确保盖子大小适合，能够正好盖上。将烹饪容器放在烤架上。

炖制时，向烹饪容器中添加两或三大汤匙汁液和少量柠檬汁或醋。

烹饪之后，在打开盖子时，会有高温蒸汽逸出。从后面抬起盖子，使高温蒸汽从远离用户的一端逸出。

此外，鱼在盖盖子的烤肉盘中也会变脆。此时，使用带玻璃盖子的烤肉盘，并设置较高的温度。

在微波内蒸制鱼类

此外，还可用微波蒸鱼。

为此，请使用适合微波使用的封闭烹饪容器，或用盘子或微波薄膜盖上烤盘。请遵循适用微波烹饪容器的说明。

→ "微波"第 17 页

这将有助于保持风味，意味着可以少用盐和调味料。如果烹饪新鲜全鱼，加入 1 到 3 大汤匙水或柠檬汁。

烹制后，让鱼再静置 2-3 分钟，以补偿温差。

将熟食从包装内取出。使用适用于微波的烹饪容器可以更迅速、更均匀地烹饪食物。

蒸汽辅助烘焙

如果采用蒸汽进行烹饪，某些食品会变得酥脆，且不会太干。

使用不盖盖子的烹饪容器。烹饪容器必须耐热和蒸汽。

烹制鱼时不需要翻转。

如果设定表中要求使用蒸汽辅助烹饪，请使用。如果采用几个阶段进行烹饪，某些菜式可能效果更好。这些在表中有所指示。

温度探针

您可以使用温度探针精确地进行烹饪。请阅读相应章节中有关使用温度探针的重要说明。您可以在那里找到有关插

入温度探针的说明、可能的加热类型以及其他信息。→ "温度探针"第 22 页

建议 设定值

您可以在表中找到针对鱼类菜式的理想加热类型。温度和烹饪时间取决于食品的数量、成分和温度。为此指示了各种设置范围。首先尝试使用较低的设定值。必要时，可在下次使用更高的设置。

设定值基于这样一种假设，即冷的烹饪箱中放置的是冷冻鱼。这样一来，您最多可以节能 20%。如果您预热烤箱，则可将指示的烹饪时间缩短几分钟。

在表中，您可以找到针对具有默认重量的鱼提供的信息。如果想烹饪较重的鱼，必须使用较低的温度。如果烤制多条鱼，请使用最重的鱼的重量作为确定烹饪时间的参考值。每条鱼的大小应大致相同。

一般规则：烤制的鱼越大，烹饪温度越低，烹饪时间越长。

在指示的时间经过约 $\frac{1}{2}$ 到 $\frac{2}{3}$ 后翻转未处于游泳姿态的任何鱼。

提示：仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。



使用的加热类型：

-  4D 热风
-  顶部 / 底部加热
-  热风烧烤
-  烧烤，大面积
-  微波

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
鱼							
全鱼，烧烤，300 g，例如鳟鱼	烤架	2		170-190	-	-	20-30
全鱼，煎炸，300 g，例如鳟鱼	普通烤盘	2		170-180 160-170	-	1 -	15-20 5-10
全鱼，烧烤，300 g，例如鳟鱼	烤架	3		2	90	-	15-20
全鱼，精烹，300 g，如鳟鱼	烹饪容器，盖盖子	2		-	600 360	-	3 2-7
全鱼，烧烤，1.5 kg，例如三文鱼	烤架	2		170-190	-	-	30-40
全鱼，烧烤，1.5 kg，例如三文鱼	烹饪容器，不盖盖子	2		230-250	360	-	30-40
全鱼，精烹，1.5 kg，例如三文鱼	烹饪容器，盖盖子	2		-	600 360	-	10 10-15
* 预热							
** 将普通烤盘滑入到第 2 烹饪层下方							

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
鱼块							
鱼块, 清炸, 烧烤	烤架	4		1*	-	-	15-25
鱼块, 清炸, 精烹, 400 g	烹饪容器, 盖盖子	2			600	-	4
					360	-	5-15
鱼排							
鱼排, 厚 3 cm**	烤架	4		3	-	-	10-20
鱼, 冷冻							
全鱼, 300 g, 例如鳕鱼	烹饪容器, 盖盖子	2			600	-	5
					360	-	7-12
鱼块, 清炸	烹饪容器, 盖盖子	2		210-230	-	-	20-30
鱼块, 清炸, 400 g	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	10-15
鱼块, 焗烤	烤架	2		200-220	-	-	45-60
鱼块, 焗烤	烹饪容器, 不盖盖子	2		200-220	-	1	35-45
鱼块, 焗烤, 400 g	烹饪容器, 不盖盖子	2		3	360	-	15-20
鱼条 (在烹饪过程中翻转)	普通烤盘	3		200-220	-	-	20-30
鱼类餐点							
沙锅鱼, 1000 g	陶盘模	2		-	360	-	20-25
* 预热							
** 将普通烤盘滑入到第 2 烹饪层下方							

蔬菜和配菜

在这里, 您可以找到有关制备烧烤蔬菜、土豆和冷冻土豆制品的信息。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这将允许您实现理想的烹饪效果, 同时节约能源。

采用微波组合方式制备食物

如果希望采用微波组合方式烹饪食物, 必须使用适合在微波中使用的封闭烹饪容器。如果烹饪容器没有合适的盖子, 请使用盘子或微波薄膜覆盖。请遵循适用微波烹饪容器的说明。

平摊食物的烹饪速度比堆放食物的烹饪速度快得多。因此, 请尽量将食物放在烹饪容器内摊平。

烹饪时谷类食品会大量起泡。对于所有谷类食品, 如米饭, 请采用带盖的较高烹饪容器。

这有助于食物保持风味。这意味着您可以少用盐和调味料。

如果无法找到适合食物数量的任何设置说明, 应根据以下基本规则延长或缩短烹饪时间: 双倍的量大约需要双倍的烹饪时间。

在此期间, 搅拌或翻转食物 2 到 3 次。食物加热后, 让其静置 2-3 分钟, 以补偿温差。

食物将热量传递给烹饪容器。当仅用微波烹饪时, 容器可能变得非常热。

烹饪层

使用指示的烹饪层。

在同一层上烹饪
请遵循表中的规范。

双层烹饪

使用 4D 热风模式。同时放进微波炉的不同烤盘内的食物不一定会同时烤好。

- 普通烤盘: 第 3 层
- 烤盘: 第 1 层

附件

确保始终使用合适的附件, 并以正确方式放置在微波炉中。

烤架

滑动有“microwave”烤架时将开口面朝向电器门, 折边向下。一定要将烤盘、模具和餐具放在烤架上。

普通烤盘或烤盘

将普通烤盘或烤盘小心滑入，直到达到止档位置，斜边朝向电器门。

防油纸

仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。






建议 设定值

您可在表中找到为各种菜式提供的理想加热类型。温度和烹饪时间取决于食品的数量和成分。为此指示了各种设置范围。首先尝试使用较低的值。温度越低越能确保均匀上色。必要时，可在下次使用更高的设置。

设定值适用于放在冷烹饪箱内的菜式。如果预热烤箱，则指示的烹饪时间会缩短几分钟。

如果您想在烹饪时按照自己的菜谱操作，那么可使用表中类似的菜式作为参考。

使用的加热类型:

-  4D 热风
-  热风烧烤
-  烧烤，大面积
-  冷食速烹
-  微波










在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
新鲜蔬菜							
新鲜蔬菜, 250 g*	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	6-10
新鲜蔬菜, 500 g*	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	10-15
冷冻蔬菜							
菠菜, 450 g*	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	11-16
混合蔬菜, 250 g + 水, 25mL	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	8-12
混合蔬菜, 500 g + 水, 25mL	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	13-18
蔬菜餐点							
蔬菜烧烤	普通烤盘	5		3	-	-	10-15
土豆							
烤土豆, 对半	普通烤盘	3		160-180	-	-	45-60
烤土豆, 对半	普通烤盘	3		180-190	-	1	40-50
烤土豆, 对半, 1 kg	普通烤盘	3		200-220	360	-	15-20
不削皮土豆, 整个, 250 g*	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	6-11
熟土豆, 四等分, 500 g*	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	12-15
土豆制品, 冷冻							
烤土豆丝饼**	普通烤盘	3		-	-	-	-
土豆饼, 填充**	普通烤盘	3		-	-	-	-
炸丸子**	普通烤盘	3		-	-	-	-

* 烹饪时搅拌一次或两次

** 请遵守产品包装上的信息

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	微波功率 (W)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
薯片**	普通烤盘	3		-	-	-	-
薯片, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		190-210	-	-	30-40
米饭							
长粒米, 250 g + 500 mL 水	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
糙米, 250 g + 650 mL 水	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
意大利调味饭, 250 g + 900 mL 水	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
谷物							
蒸粗麦粉, 250 g + 500 mL 水	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	6-8
整个小米饼, 250 g + 600 mL 水	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	8-10
					180	-	5-10
玉米粥/玉米粗粉, 125 g + 500 ml 水*	烹饪容器, 盖盖子	1		-	600	-	6-8
薏仁, 250 g + 750 mL 水	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
蛋渍							
有两个鸡蛋的奶油蛋羹	烹饪容器, 盖盖子	2		-	360	-	6-8
* 烹饪时搅拌一次或两次							
** 请遵守产品包装上的信息							

甜点

您可以使用本电器制作酸奶和各种甜点。

用微波制备食物时，一定要使用适用微波的耐热烹饪容器。请遵循适用微波烹饪容器的说明。→ “微波”第 17 页

如将烹饪容器放在烤架上，滑入烤架时应使“Microwave”字样朝向电器门，外轨向下。

制备酸奶

从烹饪箱中取出附件和烤架。烹饪箱必须是空的。

1. 将 1 升牛奶 (脂肪含量 3.5 %) 放在电磁灶台上加热至 90 °C，然后冷却至 40 °C。
将超高温灭菌牛奶加热至 40 °C 即已足够。
2. 搅拌 150 g (冷冻) 的酸奶。
3. 倒进杯子或罐子里，盖上食品薄膜。
4. 将杯子或罐子放到烹饪箱箱底上，并使用表中所指示的设置。
5. 准备好后，将酸奶放到冰箱中冷却。

由奶油蛋羹粉制成的奶油蛋羹

根据包装上的说明，将奶油蛋羹粉、牛奶、糖在适用于微波的较深容器中充分搅拌。使用表中指示的设置。

牛奶一开始上升就充分搅拌。重复这一步骤两到三次。

制作米饭布丁

1. 称量大米，并加入 4 倍的牛奶。
2. 将大米和牛奶倒入适用于微波的较深容器中。
3. 使用表中指示的设置。
4. 牛奶一开始上升就充分搅拌，并根据表格中的指示降低微波功率。
在继续烹饪时搅拌几次。

蜜饯

在适用于微波的容器中称重水果，然后每 100 g 添加一大汤匙水。依据口味加入糖和调味品。盖上容器，按照表中指示进行设置。

烹饪期间搅拌两到三次。

微波爆米花

使用耐热的平玻璃烹饪容器，如带盖的耐热盘。请勿使用瓷具或弧度极大的盘子。

将爆米花袋放在烹饪容器上，使带标记的一面朝下。使用表中指示的设置。根据食物和数量，时间可能需要调整。



在 1 ½ 分钟后取出爆米花袋，摇一摇，确保爆米花不会烤焦。制备后将烹饪箱擦干净。

警告 – 有灼伤危险!

给食物加热时，密封的包装可能会爆炸。请遵守产品包装上的说明。将容器从烹饪箱中取出时一定要戴上烤箱手套。

建议 设定值

使用的加热类型:

-  发酵生面团
-  微波

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 生面团发酵设置	微波功率 (W)	烹饪时间 (分钟)
由奶油蛋羹粉制成的奶油蛋羹*	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	5-8
酸奶	单独装模	烹饪箱箱底		35-40	-	300-360
米饭布丁, 125 g + 500 ml 牛奶*	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	10
水果蜜饯, 500 g	烹饪容器, 盖盖子	2		-	180	20-25
微波爆米花, 1 袋, 每袋 100 g**	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	600	9-12
* 烹饪时搅拌一次或两次						
** 将密封袋放在烹饪容器上						

节能加热类型

节能热风与顶部 / 底部节能加热为智能加热类型，适用于温和烹调肉类、鱼类与糕点。电器可以优化烹饪箱的能源供给控制。以余热烹调食品。表示此食品会保持鲜美滑嫩且不会出现褐色。节能效果因食物烹饪与准备方式而异。

加热前先将食物放入空的烹饪箱中。烹饪期间始终保持电器门关闭。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这样可以实现理想的烹饪效果，同时节约能源。

只使用随电器随附的原装附件。这些附件专门针对电器的烹饪箱和操作模式而定制。

附件

确保始终使用合适的附件，并以正确方式放置在微波炉中。

烤架

滑动有“microwave”烤架时将开口面朝向电器门，折边向下。一定要将烤盘、模具和餐具放在烤架上。

普通烤盘或烤盘

将普通烤盘或烤盘小心滑入，直到达到止档位置，斜边朝向电器门。

烤模和烹饪容器

深色 金属烤模最为合适。这些可使您最多节能 35%。

由不锈钢或铝制成的烹饪容器会像镜子一样反射热量。由搪瓷、耐热玻璃或喷涂压铸铝制成的非反射烹饪容器更为适合。

马口铁烤模、陶瓷餐具或玻璃餐具会延长烘焙时间，并且会导致蛋糕上色不均。

防油纸



仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。


建议 设定值






















您可在查找各种菜式的规范。温度和烘焙时间取决于生面团的数量和成分。为此指示了不同的设置范围。首先尝试使用较低的值。温度越低越能确保均匀上色。必要时，下次使用更高的设置。




提示: 使用较高温度不会缩短烘焙时间。蛋糕和烘焙食品将只会烹制外部，中间部分将不会完全烘焙。

使用的加热类型:

-  热风节能
-  顶部 / 底部节能加热

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
烤模内的蛋糕					
烤模装海绵蛋糕	环状/蛋糕模	2		140-160	60-80
弹性果馅饼	果馅饼模	2		150-170	20-30
松软蛋糕底, 2 只蛋	果馅饼模	2		150-170	20-30
松软果馅饼, 3 只蛋	弹性蛋糕模, 直径 26 cm	2		160-170	25-40

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
松软果馅饼, 6 只蛋	弹性蛋糕模, 直径 28 cm	2		150-160	50-60
特殊发面饼	邦特环形蛋糕模	2		150-170	50-70
烤盘上的蛋糕					
带干配料的海绵蛋糕	烤盘	3		150-170	25-40
带干配料的酥皮馅饼	烤盘	3		170-180	25-35
瑞士卷	烤盘	3		180-190	15-20
辫子面包, 萨伐仑松饼	烤盘	3		160-170	25-35
带干配料的发面饼	烤盘	3		160-180	15-20
小份烘焙食品					
松饼	松饼盘	2		160-180	15-25
小蛋糕	烤盘	3		150-160	25-35
千层酥	烤盘	3		170-190	20-35
泡芙	烤盘	3		200-220	35-45
饼干	烤盘	3		140-160	15-30
麦圈	烤盘	3		140-150	30-45
小发面饼	烤盘	3		160-180	25-35
面包和面包卷					
多粒面包, 1.5 kg	蛋糕模	2		200-210	35-45
平面包	普通烤盘	3		250-275	15-20
面包卷, 香甜, 新鲜	烤盘	3		170-190	15-20
面包卷, 新鲜	烤盘	3		180-200	20-30
肉					
去皮大块猪肉, 如猪颈, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		180-190	120-140
炖牛肉, 1.5 kg	烹饪容器, 盖盖子	2		200-220	140-160
小牛肉块, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		170-180	110-130
鱼					

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
全鱼, 精烹, 300 g, 如鳟鱼	烹饪容器, 盖盖子	2		190-210	25-35
全鱼, 精烹, 1.5 kg, 例如三文鱼	烹饪容器, 盖盖子	2		190-210	45-55
鱼块, 清炸, 精烹	烹饪容器, 盖盖子	2		190-210	15-25

食品中的丙烯酰胺

丙烯酰胺主要产生于以高温制备的谷类和土豆产品中, 例如土豆条、土豆片、切片面包、面包卷、面包、精烘焙食物 (饼干、姜饼、五香饼干)。

使丙烯酰胺降至最少的技巧

概述	<ul style="list-style-type: none"> 保持烹饪时间尽量短。 烹饪时食物颜色变为金黄褐色即可, 颜色不要太深。 又大又厚的食品包含的丙烯酰胺较少。
烘焙	顶部 / 底部加热, 最高 200 °C。 热风, 最高 180 °C。
饼干	顶部 / 底部加热, 最高 190 °C。 热风, 最高 170 °C。 蛋或蛋黄可减少丙烯酰胺的产生。
烤薯片	在烤盘上均匀地铺开一层。每个烤盘上至少烤 400 g, 这样不会烤干。

慢速烹饪

对于在较低温度下长时间烹饪食物, 慢速烹饪是一种技术。为此, 它也被称为“低温烹饪”。

慢速烹饪非常适用于需要烹制三分熟的所有主要部分 (例如嫩的牛肉、小牛肉、猪肉、羊肉或家禽)。肉质将保持鲜嫩。

这种烹饪方式的好处是, 您在准备菜肴时有充分的回旋余地, 因为慢速烹饪的肉易于保温。您无需在烹饪过程中将肉翻转。保持电器门关闭, 以保持均匀的烹饪温度。

仅使用新鲜、干净、卫生的剔骨肉类。沿着边缘小心去除筋和肥肉。脂肪在慢速烹饪时会产生一种强烈的特殊味道。此外, 您可以使用调味肉或腌制肉。请勿使用解冻过的肉。

可在慢速烹饪之后立即切肉。不需要等待时间。由于特殊的烹饪方法, 肉看起来呈粉红色, 但并不是生肉或半生。

提示: 使用缓慢烹饪加热类型时, 无法使用带结束时间的延迟启动操作。

烹饪容器

使用浅底烹饪容器, 例如玻璃/陶瓷上菜盘。将烹饪容器放入烹饪箱 进行预热。

总是将不盖盖子的烹饪容器放在烤架第 2 层上。

此外, 您还可在随设定表提供的技巧中找到有关慢速烹饪的附加信息。


您的电器设有“慢速烹饪”加热类型。仅在烹饪箱完全冷却下来时启动操作。将放有烹饪容器的烹饪箱预热带约 15 分钟。

在电灶上用极高的热量将肉煎一煎, 各面、各侧边都要煎足够长的时间。立即放入经过预热的烹饪容器。将装有肉的烹饪容器再次放入烹饪箱, 然后慢速烹饪。

建议 设定值

慢速烹饪温度和烹饪时间取决于肉类的大小、厚度和品质。为此指示了不同的设置范围。

使用的加热类型:

-  慢速烹饪

菜式	烹饪用具	烹饪层	加热功能	烤制时间 (分钟)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
家禽						
鸭胸肉, 三分熟, 各 300 克	烹饪用具, 不加盖	2		6-8	90*	45-60
鸡胸脯片, 各 200 克, 全熟	烹饪用具, 不加盖	2		4	120*	45-60
火鸡胸肉, 去骨, 1 公斤, 全熟	烹饪用具, 不加盖	2		6-8	120*	110-130
猪肉						
* 预热						

菜式	烹调用具	烹饪层	加热功能	烤制时间 (分钟)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
猪菲力肉排, 厚 5-6 厘米, 1.5 公斤	烹调用具, 不加盖	2		6-8	80*	130-180
猪肉片, 整块	烹调用具, 不加盖	2		4-6	80*	45-70
牛肉						
整块牛肉 (牛臀肉), 厚 6-7 厘米, 1.5 公斤	烹调用具, 不加盖	2		6-8	100*	150-180
牛肉片, 1 公斤	烹调用具, 不加盖	2		4-6	80*	90-120
牛里脊肉, 厚 5-6 厘米	烹调用具, 不加盖	2		6-8	80*	120-180
牛柳/牛臀肉排, 厚 4 厘米	烹调用具, 不加盖	2		4	80*	30-60
小牛肉						
整块小牛肉, 厚 4-5 厘米, 1.5 公斤	烹调用具, 不加盖	2		6-8	80*	80-140
整块小牛肉, 厚 7-10 厘米, 1.5 公斤	烹调用具, 不加盖	2		6-8	80*	140-200
小牛肉片, 整块, 800 克	烹调用具, 不加盖	2		4-6	80*	70-120
小牛柳, 厚 4 厘米	烹调用具, 不加盖	2		4	80*	30-50
羊肉						
羊脊肉, 无骨, 各 200 克	烹调用具, 不加盖	2		4	80*	30-45
羊腿, 去骨, 五分熟, 1 公斤, 捆绑	烹调用具, 不加盖	2		6-8	95*	120-180
* 预热						

慢速烹饪提示

慢速烹饪鸭胸肉。	将冷冻鸭胸肉放入锅盘中, 首先油炸肉皮。慢速烹饪后, 烧烤 3 到 5 分钟, 直到出现脆皮。
慢速烹饪的肉没有常规烤制的肉那么热。	为了让烤好的肉冷得不那么快, 可以加热盘子, 并浇上滚烫的酱汁。

脱水

您的电器具有“烘干”加热类型, 使用它您可以出色地干燥水果、蔬菜和香料。使用这种腌渍类型, 香味因脱水而愈加浓郁。

只能使用没有瑕疵的水果、蔬菜和香料, 要彻底清洗。将防油纸或羊皮纸铺在烤架上。从水果中倒掉多余的水, 然后烘干。

如有必要, 将其切成相等的块或薄片。将去皮的水果放在餐具中, 使切片表面朝上。确保水果和蘑菇没有重叠在烤架上。

将蔬菜切碎, 然后进行汆烫。将汆烫蔬菜中的水倒掉, 然后将其均匀分布在烤架上。

将香料连茎一起烘干。将香料均匀、松松地堆放在烤架上。

使用以下烹饪层进行烘干:

- 1 个烤架: 第 3 层

- 2 个烤架: 第 3+1 层
- 3 个烤架: 第 5+3+1 层
- 4 个烤架: 第 5+3+2+1 层

汁水丰富的水果和蔬菜要翻动多次。烘干后, 立即将干燥的食品从纸上移走。

建议 设定值

您可以在表中找到用于烘干各种食物的设置。温度和烹饪时间取决于要烘干食物的类型、水分、成熟度和厚度。食物烘干的时间越长, 腌渍的效果会越好。切片越薄, 烘干过程越快, 烘干食物的香味越浓郁。为此指示了各种设置范围。

如果您想干燥其他食物, 应使用表中的类似食物作为参考。

使用的加热类型:

- 干燥

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (小时)
梨果 (苹果圈, 厚 3 mm, 每个烤架 200 g)	1-2 个烤架	-		80	3-6
梨果 (苹果圈, 厚 3 mm, 每个烤架 200 g)	3-4 个烤架	-		80	6-8
核果 (李子)	1-2 个烤架	-		80	4-8

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (小时)
核果 (李子)	3-4 个烤架	-		80	8-10
根茎蔬菜 (胡萝卜), 切碎, 氽烫	1-2 个烤架	-		80	6-8
根茎蔬菜 (胡萝卜), 切碎, 氽烫	3-4 个烤架	-		80	6-8
蘑菇片	1-2 个烤架	-		60	4-7
蘑菇片	3-4 个烤架	-		60	7-9
香料, 已清洗	1-2 个烤架	-		60	1-3
香料, 已清洗	3-4 个烤架	-		60	3-6

腌渍

您可以使用电器腌渍水果和蔬菜。

警告 – 有受伤危险!

如果食物腌渍不当，储藏罐会爆炸。遵照说明进行腌渍。

罐

仅使用清洁和完好的储藏罐。仅使用耐热、清洁和完好的橡胶圈。提前检查卡子和夹子。

对于每次腌渍过程，仅使用大小相同且装有相同食物的储藏罐。在烹饪箱中，您最多可以同时腌渍 6 个 1/2、1 或 1 1/2 升的储藏罐。不要使用比这个尺寸更大或更高的罐子。盖子可能会破裂。

腌渍期间，烹饪箱中的储藏罐不得相互接触。

准备水果和蔬菜

只能使用上好的水果和蔬菜。彻底清洗。

根据水果和蔬菜类型将其去皮、去核和切碎，然后装入储藏罐中，最高约低于边缘 2 厘米。

水果

随水果向储藏罐中装入温热的脱脂糖溶液（1 升储藏罐约 400 mL）。对于 1 升水：

- 约 250 g 糖 (甜水果)
- 约 500 g 糖 (酸水果)

蔬菜

向装有蔬菜的储藏罐中加入高温的开水。

擦净罐子边缘，确保其干净。在每个罐子上放上湿润的橡胶圈，盖上盖子。用夹子夹紧罐子。在普通烤盘上排好罐子，令罐子与罐子互不接触。向普通烤盘中倒入 500 mL 热水 (约 80 °C)。使用表中指示的设置。

结束腌渍过程

水果

一段时间后，开始频繁形成小泡泡。一旦所有储藏罐都在冒泡，关断电器。指示的冷却时间过后，将罐子从烹饪箱中取出。

蔬菜

一段时间后，开始频繁形成小泡泡。一旦所有储藏罐冒泡，请将温度降至 120 °C，然后根据表中的指示让罐在密闭的烹饪箱中继续冒泡。这段时间过后，关断电器，根据表中的指示使用余热加热几分钟。

腌渍后，将罐子从烹饪箱中取出，放在干净的毛巾上。切勿将这些高温的罐子放在寒冷或潮湿的表面，因为它们可能会破裂。盖上储藏罐，进行保鲜。等罐子冷却后才可取下夹子。

建议 设定值

设定表中指示的时间是腌渍水果和蔬菜的平均值。它们可能会受室温、罐子数目以及罐内食物数量、热量和质量的影响。本规范基于 1 升的圆形罐子。在关断电器或更改烹饪模式之前，请确认罐内食物已按预期起泡。约 30-60 分钟之后开始冒泡过程。

使用的加热类型：

- 4D 热风

餐点	烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
腌渍					
蔬菜, 如胡萝卜	1 升 储藏罐	1		160-170	开始冒泡之前: 30-40
				120	当开始冒泡时: 30-40
				-	余热: 30
蔬菜, 如黄瓜	1 升 储藏罐	1		160-170	开始冒泡之前: 30-40
				-	余热: 30
				-	余热: 30
核果, 如樱桃, 西洋李子	1 升 储藏罐	1		160-170	开始冒泡之前: 30-40
				-	余热: 35
				-	余热: 35

餐点	烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
梨果, 如苹果, 草莓	1 升 储藏罐	1		160-170	开始冒泡之前: 30-40
				-	余热: 25

发酵生面团

使用“生面团发酵”加热类型时的生面团发酵速度比室温下显著加快, 而且不变干。仅在烹饪箱完全冷却下来时启动操作。

始终让发酵生面团发酵两次。第 1 次和第 2 次发酵过程均应遵循 设定表中的规范 (生面团发酵和最终发酵)。

生面团发酵

将生面团碗放在烤架上进行生面团发酵。使用表中指示的设置。

发酵过程期间切勿打开电器门, 因为水分会逸出。不要遮盖生面团。

最终发酵


根据表中指示, 将烘焙食品放在微波炉中的烹饪层。

烘焙前擦净烹饪箱内的水分。

建议 设定值

温度和发酵时间取决于配料的类型和数量。因此, 表中的值仅代表平均值。

使用的加热类型:

-  发酵生面团

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
发酵生面团, 甜点					
例如小份烘焙食品	搅拌碗	2		35-40	30-45
	普通烤盘	2		35-40	10-20
丰富生面团, 例如水果蛋糕	搅拌碗	2		40-45	40-90
	位于烤架上的烤模	2		40-45	30-60
发酵生面团, 调味					
例如匹萨	搅拌碗	2		35-40	20-30
	普通烤盘	2		35-40	10-15
面团					
白面包	搅拌碗	2		35-40	30-40
	普通烤盘	2		35-40	15-25
多粒面包	搅拌碗	2		35-40	25-40
	普通烤盘	2		35-40	10-20
面包卷	搅拌碗	2		35-40	30-40
	普通烤盘	3		35-40	15-25

除霜

使用“微波”操作模式解冻冷冻水果、蔬菜、家禽、肉类、鱼类和烘焙食品。

将冷冻食品从包装中取出，装在适用微波的烹饪容器里，放在烤架上。请遵循适用微波烹饪容器的说明。→ “微波”第 17 页

将烤架滑入，使“Microwave”字样朝向电器门，外轨向下。从烹饪箱中取出不使用的附件。这样可以实现理想的烹饪效果，同时节约能源。

建议 设定值

表中的时间为平均值。它们取决于食物的质量、冷冻温度 (-18 °C) 和成分。指示了时间范围。请首先设置最短的时

间，然后根据需要延长时间。分几步进行解冻往往可以取得更好的效果。这些在表格中均按顺序依次说明。

建议: 平放或分成几块进行冷冻的食品的解冻速度比大块食品的解冻速度快。

烹饪期间搅拌或翻转食物一次或两次。大块食物应多翻转几次。不时分割食物或从烹饪箱中取出已经解冻的食物。

当关断电器时，让解冻的食物在电器中再静置 10 到 30 分钟，以便使温度平衡。

建议: 如果设置表中没有针对您要烹饪的数量给出指示，以下基本规则将有所帮助：双倍的量大约需要双倍的烹饪时间。

使用的加热类型:

- 微波

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	微波功率 (W)	烹饪时间 (分钟)
面包, 面包卷						
面包, 500 g	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	3
					90	10-15
面包卷	烤架	2		140-160	90	2-4
蛋糕						
湿蛋糕, 500 g	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	2
					90	10-15
干蛋糕, 750 g	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	90	10-15
肉和家禽						
整鸡, 1.2 kg*	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	10
					90	10-15
家禽块, 250 g*	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	10
					90	10-15
鸭, 2 kg*	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	10
					90	40-50
整块肉, 例如大肉块 (生肉), 800 g*	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	15
					90	10-15
整块肉, 例如大肉块 (生肉), 1 kg*	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	15
					90	20-30
整块肉, 例如大肉块 (生肉), 1.5 kg*	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	15
					90	25-35
肉片或肉条, 例如菜炖牛肉 (生肉), 500 g*	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	8
					90	5-10
五花肉糜, 200 g*	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	90	8-15
五花肉糜, 500 g*	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	5
					90	10-15
五花肉糜, 1000 g*	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	10
					90	20-30
鱼						
* 在烹饪中途翻转						

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	微波功率 (W)	烹饪时间 (分钟)
全鱼, 300 g*	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	3
					90	10-15
鱼块, 400 g*	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	5
					90	10-15
水果、蔬菜						
浆果, 300 g	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	5-10
蔬菜, 600 g	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180	10
					90	8-13
杂项						
解冻黄油, 125 g	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	90	7-9

* 在烹饪中途翻转

加热和重新加热食物

为了加热和重新加热食物，您的电器为您提供了各种选项。使用微波，可对食物和饮品进行快速加热。当使用蒸汽辅助功能进行重新加热时，食物可被缓慢加热，同时极为新鲜。

在微波中加热食物

使用微波，您可以加热食物，或在同一个步骤中对食物进行解冻、加热。

将熟食从包装内取出。在适用微波的烹饪容器中，食物可以更迅速、更均匀被加热。菜式中的各种成分所需要的加热时间可能不一样。

平摊食物的烹饪速度比堆放食物的烹饪速度快得多。因此，请尽量将食物放在烹饪容器内摊平。食物不应垂直堆放。

盖上食物。这将确保更好的烹饪效果。如果烹饪容器没有合适的盖子，请使用盘子或微波薄膜覆盖。

烹饪期间搅拌食物两到三次，并根据需要进行翻转。食物加热后，让其静置 1-2 分钟，以补偿温差。

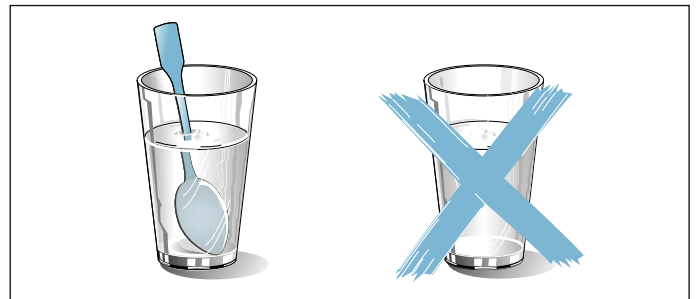
如果加热婴儿食物，请将奶瓶放在烤架上，取下奶嘴或盖子。在加热之后充分摇动或搅拌，必须检查温度。

食物将热量传递给烹饪容器。当仅用微波进行制备时，食物可能会变得很烫。

建议: 如果设置表中没有针对您要烹饪的数量给出指示，以下基本规则将有所帮助：双倍的量大约需要双倍的烹饪时间。

警告 - 有烫伤危险!

加热的液体有可能延时沸腾。即液体达到沸腾温度后，却没有常见的蒸汽气泡冒上液面。即使容器只是稍微振动，滚烫的液体也会突然沸腾溢出和飞溅。在加热时，一定要在容器内放一把汤匙。这会防止延时沸腾。



注意!

产生火花：金属（例如玻璃杯内的汤匙）必须距离烹饪箱内壁和门内壁至少 2 cm。否则，火花会损坏门内壁的玻璃。

重新加热

使用加热类型“重新加热”，食物可利用蒸汽缓慢进行重新加热。它极为新鲜，非常可口。即使前一天烘焙过的食物也可以重新变脆。

使用尽可能扁平、宽敞和耐热的容器。冷容器会延长重新加热过程。

如果可能，仅可同时重新加热相同尺寸及类型的菜式。如果这不可能实现，则应使用具有最长重新加热时间成分所需的时间作为依据。

重新加热时，切勿覆盖食物。

将烹饪容器中的食物放在烤架上或直接放在第 2 层的烤架上。

在操作期间不要打开电器门，因为会有大量蒸汽逸出。

建议 设定值

在表中，您可以找到用于利用微波加热或使用蒸汽辅助功能重新加热各种食物和饮品的设定值。指定时间仅为平均值。具体设置取决于所用烹饪容器以及食物的品质、温度和成分。指示了时间范围。请首先设置最短的时间，然后根据需要进行延长。



表格中的数值适用于放在冷烹饪箱内的菜式。



















如果没有针对您要烹饪的食物指示相应设置值，请以表格中的类似食物作为参考。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这将允许您实现理想的烹饪效果，同时节约能源。

烹饪后将烹饪箱擦干净。

使用的加热类型:

-  重新加热
-  微波

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	微波功率 (W)	烹饪时间 (分钟)
加热饮品						
200 ml (搅拌均匀)	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	max	1-3
400 ml (搅拌均匀)	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	max	2-6
加热婴儿食物						
奶瓶, 150 ml (搅拌均匀)	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	360	1-3
冷藏蔬菜						
250 g	烹饪容器, 不盖盖子	2		120-130	-	5-15
250 g	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	3-8
1 kg	烹饪容器, 不盖盖子	2		120-130	-	15-25
冷冻蔬菜						
松散, 250 g	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	8-12
菠菜奶油沙司, 块冻, 450 g (烹饪过程中搅拌一, 两次)	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	11-16
冷冻菜式						
点餐, 1 份	烹饪容器, 不盖盖子	2		120-130	-	15-25
点餐, 1 份	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	4-8
汤, 炖肉, 400 mL	烹饪容器, 不盖盖子	2		120-130	-	10-25
汤, 炖肉, 400 ml (搅拌均匀)	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	5-7
配菜, 例如意大利面、饺子、土豆、米饭	烹饪容器, 不盖盖子	2		120-130	-	8-25
配菜, 例如意大利面、饺子、土豆、米饭	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	5-10
烘焙食品, 例如意式烤宽面、法式焗烤土豆	烹饪容器, 不盖盖子	2		120-140	-	10-25
烘焙食品, 400 g, 例如意式烤宽面、法式焗烤土豆	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	600	5-10
熟匹萨	烤架	2		170-180*	-	5-15
冷冻菜式						
点餐, 1 份	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	11-15

* 预热

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	微波功率 (W)	烹饪时间 (分钟)
汤, 炖肉, 200 ml (搅拌均匀)	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	6-8
配菜, 500 g, 例如意大利面、饺子、土豆、米饭	烹饪容器, 盖盖子	2		-	600	7-15
烘焙食品, 400 g, 例如意式烤宽面、法式焗烤土豆	烹饪容器, 不盖盖子	2		180-200	180	20-25
烘焙食品						
面包卷, 棍子面包, 烘焙食品	烤架	2		150-160*	-	10-20
糕点 (馅饼)	烤架	2		180*	-	4-10
烘焙食品, 冷冻						
熟匹萨	烤架	2		170-180*	-	5-15
面包卷, 棍子面包, 烘焙食品	烤架	2		160-170*	-	10-20

* 预热

保温

您可使用“保温”加热类型对烹饪的餐点进行保温。您可使用不同的水分等级来防止烹饪的菜式干燥。

切勿覆盖食物。

切勿将烹饪的菜式保温 超过两小时。请注意, 某些菜式在保温时 可能会继续烹饪。切勿覆盖食物。

各种蒸汽等级适合保温以下食物:

- 第 1 级: 烤制大肉块和油炸食品
- 第 2 级: 烘焙食品和配菜
- 第 3 级: 炖肉和汤

测试菜谱

编制这些表格是为了供测试学会使用, 方便他们对电器进行检查。

符合 EN 60350-1:2013 和 IEC 60350-1:2011 以及符合标准 EN 60705:2012、IEC 60705:2010。

烘焙

同时放进烤箱烤盘或烤模/餐具的 烘焙食品不一定会同时烤好。

用于在 2 层上 烘焙的烹饪层:

- 普通烤盘: 第 3 层
烤盘: 第一层
- 烤架上的烤模/餐具
第 1 个烤架: 第 3 层
第 2 个烤架: 第 1 层

用于在 3 层上烘焙的烹饪层:

- 烤盘: 第 5 层
- 普通烤盘: 第 3 层
- 烤盘: 第 1 层

苹果派

位于 一层上的苹果派: 将黑色弹性蛋糕模一个接一个 沿对角线摆放。

位于两层的苹果派: 黑色弹性蛋糕模彼此分开。

用弹性蛋糕模烤制蛋糕: 用顶部 / 底部加热模式在同一层进行烘烤。要将弹性蛋糕模 放在普通烤盘上, 不要放在烤架上。





无脂海绵蛋糕

位于两层上的脱脂海绵蛋糕: 将弹性蛋糕模堆放在烤架上, 相互错开。

提示











- 设定值适用于放在冷烹饪箱内的菜式。
- 请注意表中有关预热的信息。设定值在非快速加热模式下有效。
- 烘焙时, 先使用所示温度中的较低温度。

使用的加热类型:

-  4D 热风
-  顶部 / 底部加热
-  匹萨设置
-  深度加热

在表格中, 蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
烘焙						
脆饼	烤盘	3		140-150*	-	25-40
脆饼	烤盘	3		140-150*	-	25-40
脆饼, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-150*	-	30-40
脆饼, 3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		130-140*	-	35-55
小蛋糕	烤盘	3		160*	-	20-30
小蛋糕	烤盘	3		150*	-	25-35
小蛋糕, 2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150*	-	25-35
小蛋糕, 3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		140*	-	35-45
无脂海绵蛋糕	弹性蛋糕模, 直径 26 cm	2		160-170**	-	25-35
无脂海绵蛋糕	弹性蛋糕模, 直径 26 cm	2		160-170**	-	25-35
无脂海绵蛋糕	弹性蛋糕模, 直径 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
无脂海绵蛋糕, 2 层	弹性蛋糕模, 直径 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
苹果派	2 x 黑板烤模, 直径 20 cm	2		170-180	-	60-80
苹果派	2 x 黑板烤模, 直径 20 cm	2		180-200	-	60-80
苹果派	2 x 黑板烤模, 直径 20 cm	2		170-180	-	75-95
苹果派, 2 层	2 x 黑板烤模, 直径 20 cm	3+1		170-190	-	70-90


* 预热 5 分钟, 不要使用快速预热功能



** 预热, 不要使用快速预热功能

烧烤

同时也滑入普通烤盘。烤盘接住汁液，确保烹饪箱更清洁。

使用的加热类型:




-  烧烤, 大面积

餐点	附件	烹饪层	加热类型	烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
烧烤					
烤面包*	烤架	5		3	3-5
牛肉汉堡, 12份**	烤架	4		3	25-30
* 无需预热 ** 烤制 2/3 时间后翻转					

使用微波制备食物

用微波制备食物时，一定要使用适用微波的耐热烹饪容器。请遵循适用微波烹饪容器的说明。→ "微波"第 17 页
如将烹饪容器放在烤架上，滑入烤架时应使“Microwave”字样朝向电器门，外轨向下。

使用的加热类型:

-  4D 热风
-  热风烧烤
-  微波

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	微波功率 (W)	烹饪时间 (分钟)
微波解冻						
肉	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	180 90	5 10-15
微波烹饪						
蛋液	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	360 180	20 20-25
海绵果馅饼	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	600	7-9
肉饼	烹饪容器, 不盖盖子	2		-	600	22-27
组合 微波烹饪						
法式焗烤土豆	烹饪容器, 不盖盖子	2		170-190	360	25-30
蛋糕	烹饪容器, 不盖盖子	2		180-200	180	18-23
鸡肉*	烤架	2		200-220	360	25-35
* 烹饪 2/3 时间后 翻转						

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)
印制电路组件	×	○	○	○	○	○
显示单元	×	○	○	○	○	○
电源线及连接线	×	○	○	○	○	○
电机、驱动部件及风扇	×	○	○	○	○	○
外壳组件	×	○	○	○	○	○
隔热组件	○	○	○	○	○	○
加热腔体组件	×	○	○	○	○	○
照明组件	×	○	○	○	○	○
门体组件	×	○	○	○	○	○

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。

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。
如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

产品环保信息提示性说明

请按照产品说明书的要求使用和维护本产品，不当利用或者处置本产品可能会对环境和人类健康造成影响。

依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，当您计划将此产品废弃时，请将其交给具有废弃电器电子产品处理资格的处理企业进行处理。产品中有毒有害物质含量信息参照上表。

符合性声明

产品名称：（详见随附产品说明书）

声明方：博西家用电器（中国）有限公司

本产品中下列预期或可能与食品接触用部件，符合食品安全法、GB 4806.1-2016 及相应食品接触材料及制品的相关要求。其中有限制性要求的物质，其限制性要求和总迁移量符合相关标准的规定。

部件名称	材质	执行标准
搪瓷部件（如：内腔、烤盘等）	搪瓷	GB 4806.3-2016 食品安全国家标准 搪瓷制品
陶瓷部件（如：内腔等）	陶瓷	GB 4806.4-2016 食品安全国家标准 陶瓷制品
玻璃部件（如：玻璃烤盘等）	玻璃	GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品
塑料部件（如：水箱、水泵、水管等）	PA, PE, PP, AS, TPE	GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
金属部件（如：金属搁架, 烤盘等）	不锈钢(X5CrNi18-10), 铝合金(AlMgSi1), 铬/镍/铜镀层	GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
橡胶部件（如：软管等）	硅橡胶	GB 4806.11-2016 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。
如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

使用条件说明：（详见随附产品说明书）

免责声明：产品应按随附说明书要求正确使用，否则造成的食品污染以及相应的人身损害由使用人自行承担相应法律责任。

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

由BSH家用电器有限公司根据西门子股份公司的商标许可制造



9001082615
970823