SIEMENS

蒸汽烤箱

HS658GX.6W

siemens-home.bsh-group.com/welcome

zh说明手册

Register your product online

目录

主要用途 4

重要安全信息 5
常规信息 5
蒸制 5
温度探针 5
清洁功能 5

损坏原因 6
常规信息 6
蒸制 6

环境保护 7
节能 7
环保处理 7

了解您的电器 8
控制面板 8
控制按键 8
显示屏 8
操作模式菜单 9
加热类型 9
蒸制 10
更多信息 10
烹饪箱功能 10
水箱 10

附件 11
随附附件 11
插入附件 11
可选 附件 12

首次使用之前 13
在第一次使用之前 13
首次使用 13
校准电器并清洁烹饪箱 13
清洁附件 14

操作电器 14
打开和关断电器 14
开始或中断操作 14
选择操作模式 14
设置加热类型和温度 15
快速预热 15

蒸制 16
噪音 16
FullSteam – 蒸汽烹饪 16
PulseSteam – 蒸汽辅助烹饪 16
重新加热 16
生面团发酵 17
除霜 17
加注水箱 17
在每次蒸汽操作之后 18

时间设置选项 19
定时器 19
持续时间 19
结束时间 20

儿童锁 21
启用和停用 21

基本设置 21
更改设置 21
设置列表 21
更改时间 22

斋期模式 22
启动斋期模式 22

Home Connect 23
设置 23
遥控启动 24
Home Connect 设置 24
关于数据保护 25

温度探针 25
加热类型 25
将温度探针插入食物内 25
设置中心温度 26
不同食物的中心温度 26

清洁功能 27
启动 清洁功能之前 27
设置清洁功能 27
清洁 功能结束后 28
除垢 28

清洁剂 29
合适的清洁剂 29
烹饪箱中的表面 29
保持电器清洁 30

导轨 30
拆卸及重新安装导轨 30

电器门 31
拆卸和安装电器门 31
拆下门面板 32
拆除和安装门面板 32

故障排除 33
故障表 33
超过最大运行时间 34
烹饪箱灯泡 34

客户服务 34
E 编号和 FD 编号 34

餐点 35
设置说明 35
烘焙感应器 35
应用菜式设置 35

经由我们烹饪工作室测试过的菜谱 36
不得使用硅胶模具 36
蛋糕和小份烘焙食品 36
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 43
家禽 44
肉 46
鱼 49
蔬菜、配菜和蛋 50
甜点 53
菜单烹饪 53
节能加热类型 54
食品中的丙烯酰胺 55
慢速烹饪 55
脱水 56
腌渍和榨汁 57
瓶子消毒和卫生 58
发酵生面团 58
除霜 59
重新加热 59
保温 60
测试菜谱 61

. . . . . 技术规格63
主要 技术参数: 63

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**

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。

拆开包装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 2000 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相关经验和知识的人员，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

⚠ 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。
- 松散的食物残渣、脂肪和肉汁可能会着火。在首次使用电器制备食物之前，去除烹饪箱、加热元件和附件上的食物残余物。
- 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。
- 请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，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 – 磁性引起的危险!

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。

蒸制

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

- 如果连续使用本电器，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 – 有灼伤危险!

⚠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。

⚠ 重要安全信息

警告: 在使用期间这些部位可能会变得很热。 不要让儿童靠近。

警告: 请勿 使用任何强烈磨蚀性清洁用品或锋利的金属清洁 烤箱门玻璃,它们会刮伤表面, 这可能会导致玻璃破碎.

警告: 确保t 更换羔羊之前关闭装置 避免触电的可能性

警告: 在 使用过程中设备会变热。小心避免触及箱内的加热元件。

警告: 请勿使用蒸汽清洗装置.

警告: 仅可 使用推荐用于该烤箱温度探针。

警告 ： 任何 更换附件的供应线方法 由制造商, 其服务代理或类似的合资格的人士处理。

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：烹饪箱内的铝箔不得与门玻璃接触。否则会导致门玻璃永久褪色。
- 硅胶模具：切勿使用由硅胶制成的烘培模具 或含硅的长时间烘培膜、烘培盖巾或附件。烘培传感器可能会损坏。
  可以使用涂硅烘培纸。
- 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。
- 烤箱清洁剂：切勿在热的烹饪室内 使用烤箱清洁剂。可能会损坏上釉区域。下一次加热前，将残渣从烹饪室内和设备门上 完全清除。
- 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。

蒸制

注意!

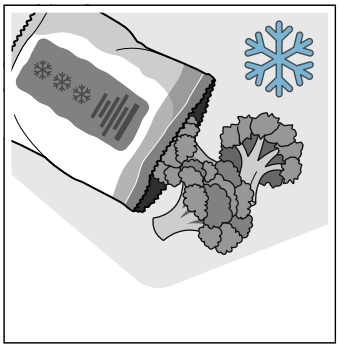
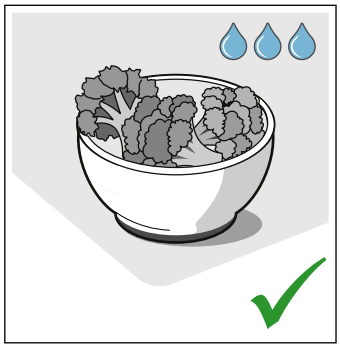
- 烤模：烹饪容器必须耐热和蒸汽。硅胶烤模不适合使用蒸汽组合操作。
- 有生锈部分的烹饪容器：不要使用出现生锈部分的任何烹饪容器。即使一个最小的锈点都会导致烹饪箱中出现腐蚀。
- 滴落的汁液：当用 穿孔烹饪容器蒸制时，一定要将烤盘、普通烤盘或实心烹饪容器插在下方。接住滴流 的液体。
- 水箱中的热水：热水可能会损坏泵。仅向水箱内加注冷水。
- 搪瓷损坏：烹饪箱箱底上有水时切勿启动任何操作。操作之前，擦去烹饪箱箱底上的水。
- 除垢溶液：任何除垢溶液都不得与控制面板或其他电器的表面接触。这会损伤表面。如果发生这种情况，立即用水去除除垢溶液。
- 清洁水箱：不要在洗碗机中清洁水箱。否则，水箱将会损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

环境保护

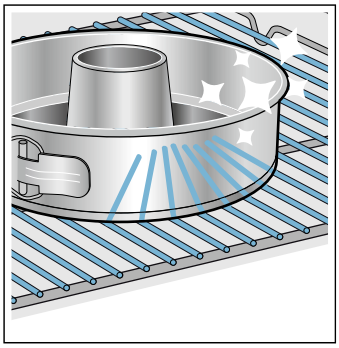
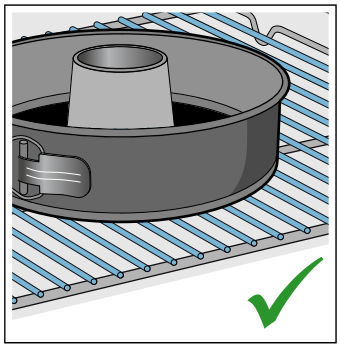
您的新电器属于特别节能款。您可以在本章节找到关于在使用电器时如何节约更多能源和如何正确处置报废电器的提示。

节能

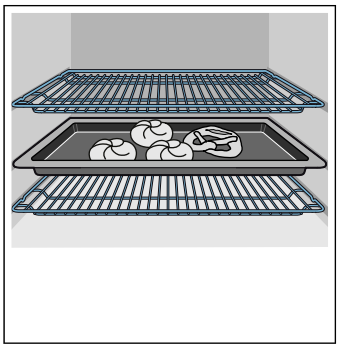
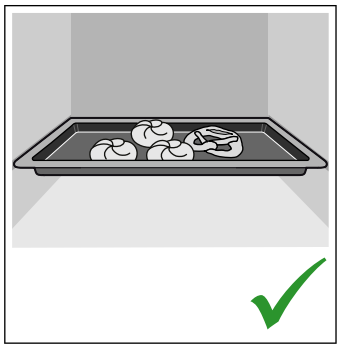
- 仅在菜谱有要求或操作说明表中有明确指示的情况下才预热电器。
- 放入烹饪箱之前让冷冻食物解冻

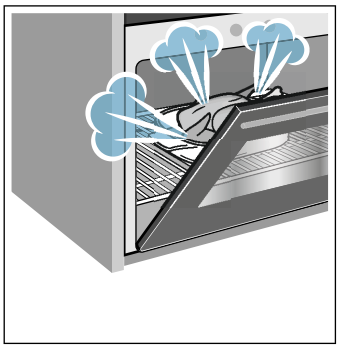
- 使用深色黑漆或者具有搪瓷涂膜的烤模。吸热效果会特别好。

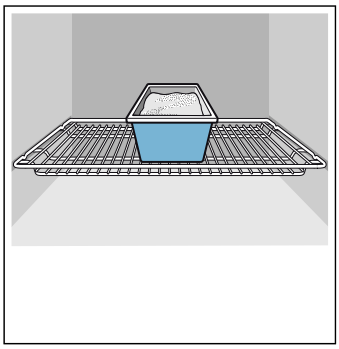
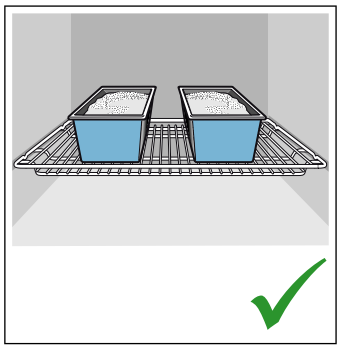
- 从烹饪箱中取出不必要的附件。

- 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。您可以将两个蛋糕模挨着放在烹饪箱中。

- 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。

环保处理

按照环保要求处理包装材料。

本电器已经根据欧盟有关废弃电气和电子设备的法令2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE)进行了标记。该指令是在全欧盟范围内关于废弃设备回收处理和再生利用的有效法律依据。

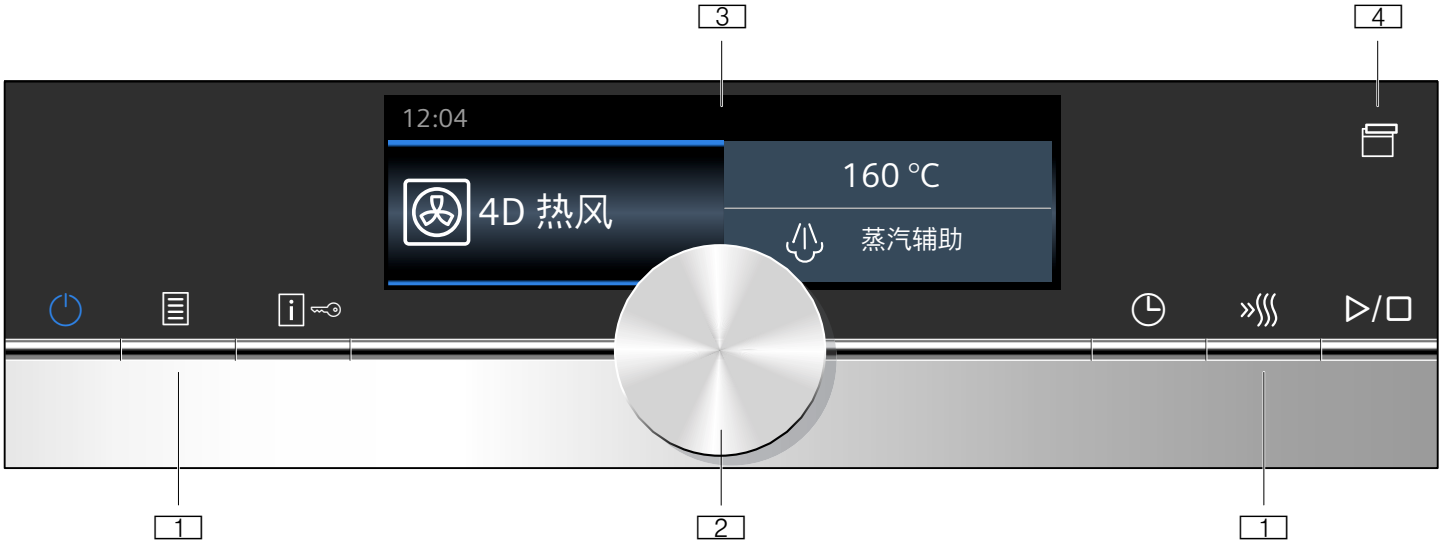
了解您的电器

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。

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。



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
	开/关	开启和关断电器
	菜单	打开操作模式菜单
	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 17 页
▷/□	启/停	开始、暂停或取消操作

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。

根据电器类型的不同，会有大量的操作模式。在右上方的状态栏中可以查看操作模式的页数。如果状态栏中显示 1/2，那么当前位于两页中的第一页。

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，供您加热餐点。
餐点⟶ "餐点"第 35 页	您可以在此找到适合许多餐点的预编程设定值。
蒸制⟶ "蒸制"第 16 页	电器提供多种精调的蒸制加热类型，供您制备餐点。
除垢⟶ "清洁功能"第 27 页	使用该功能可去除蒸发器上的水垢。
干燥⟶ "蒸制"第 16 页	在每次蒸制操作之后使用。
清洁功能⟶ "清洁功能"第 27 页	清洁功能可以近似自动地清洁您的烤箱。
设置⟶ "基本设置"第 21 页	您可以根据自己的要求调节电器的基本设置。
HomeConnect ⟶ "Home Connect"第 23 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*	30-250 °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 *	30-250 °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	30-250 °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	30-250 °C	用于温和优化烹饪所选餐点。 热量从上、下散发。
	热风烧烤 *	30-250 °C	用于烤制家禽、全鱼和较大肉块。 烧烤元件和风扇交替接通和关断。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	30-250 °C	用于烹饪需要从下方大量加热的匹萨和餐点。 底部加热元件和后面板中的加热圈升温。
	深度加热	30-250 °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。
	冷食速烹	30-250 °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。持续时间根据规定或缩短。预热并没有多大作用。
	暖盘	30-70 °C	用于暖盘。

* 您可将蒸汽用于这种加热类型 (操作仅可在水箱水满时实现)

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。

蒸制

为了使您能够找到适用于自己所做菜肴的正确蒸制加热类型，我们在此处说明了电器的应用差异和范围。

加热类型		温度	应用
	蒸制	30-100 °C	用于蔬菜、鱼、配菜、水果榨汁和热烫
	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。
	解冻	30-60 °C	用于蔬菜、肉、鱼和水果 湿气逐渐将热量传递给食品。食品不会变干或变形。

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 i 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。操作将在关上门后继续运行。

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!

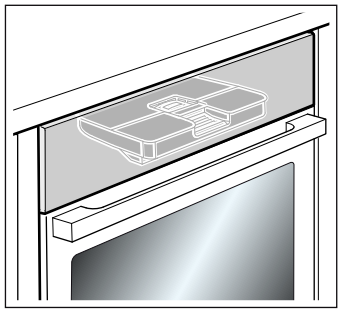
不要覆盖通风槽。否则将导致烤箱过热。

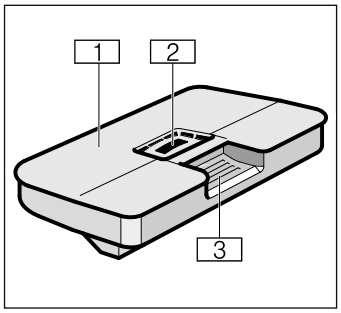
冷却风扇将在操作后继续运行一段时间，这样烹饪箱就能在操作后更快地冷却。

提示: 您可以在基本设置中更改冷却风扇继续运行的时间。
⟶ "基本设置"第 21 页

水箱

电器装有水箱。水箱在面板的后面。对于使用蒸汽的操作，请向水箱中加注水。⟶ "蒸制"第 16 页





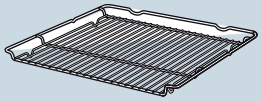
1 水箱盖
2 注入孔
3 用于取出和插入水箱的把手

附件

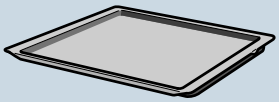
电器随附一系列附件。您可以在本章节找到有关随附附件的概览以及正确使用附件的信息。

随附附件

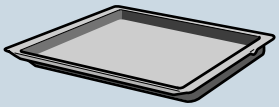
您的电器配备下列附件:



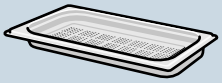
烤架
用于放置烹饪容器、蛋糕模和耐热盘。
用于烤肉、烧烤食品和冷冻食品。



烤盘
用于制作烤盘蛋糕和小点心。

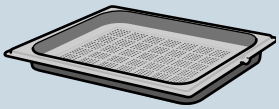


通用烤盘
用于烤制松软的蛋糕、其他烘焙食品、冷冻食品和大肉块。
直接在烤架上烤肉时，还可以用这个盘子收集滴下的油脂。在使用蒸汽进行的操作期间，也可以用它来接住滴下的水。

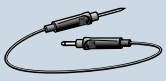


穿孔蒸制容器，小号
用于蒸菜、浆果榨汁和解冻。

无孔蒸制容器，小号
用于烹饪米饭、豆和谷物。



蒸制容器，穿孔，特大号
用于蒸制大量食物。



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 25 页

只能使用原厂附件。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。

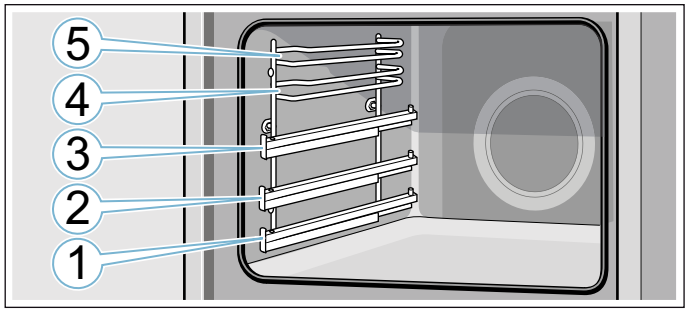
提示: 附件发烫后可能会变形。这并不影响功能。再次冷却后，将恢复原形。

提示: 您可以毫无限制地将蒸制容器与涉及蒸汽的所有加热模式结合使用。如果您在高温环境下设置其他加热模式，请将蒸制容器从烹饪箱中取出。高温可能导致蒸制容器永久变形和褪色。

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。

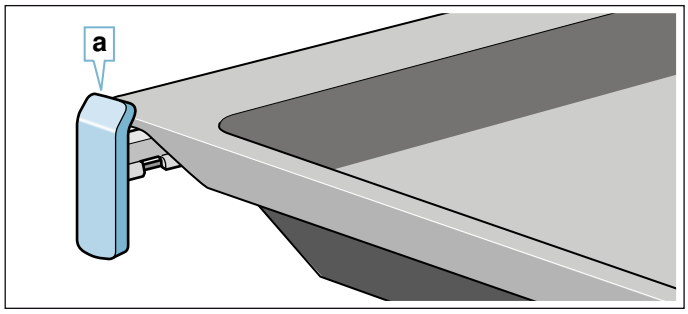


在使用第 4 个和第 5 个烹饪层时，必须将附件插入烹饪层的两个导杆之间。

附件可以抽出大约一半，而且不会倾翻。在第一层、第二层和第三层都装有拉出式导轨，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



拉出式导轨在完全拉出时会锁入位。这样便于将附件放置到位。需要解锁时，使用一定的力将拉出式导轨推回烹饪箱。

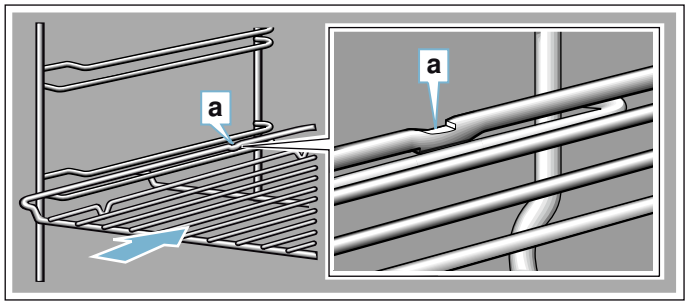
提示

- 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

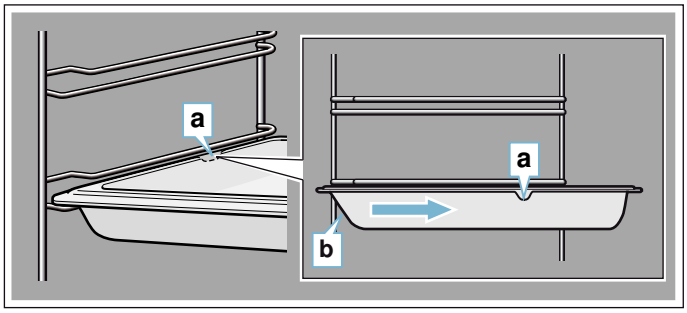
附件可以拔出大约一半，直到锁定到位。锁定功能可以避免在抽出附件时发生倾斜。附件必须正确插入烹饪箱内才能确保防倾斜保护功能正常发挥作用。

插入烤架时，确保凸耳 **a** 位于后方且朝下。打开侧必须面向电器门，外轨必须朝下 ⁀。



插入烤盘时，确保凸耳 **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

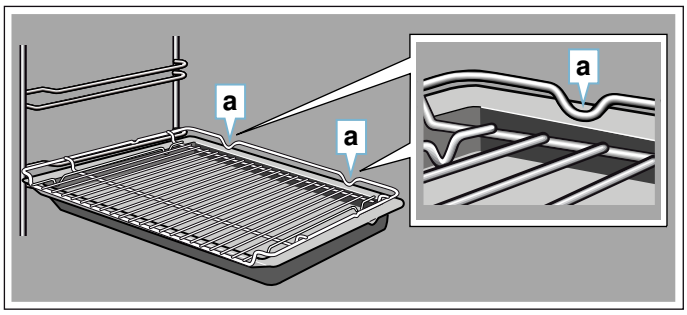


结合附件

您可以同时插入烤架和普通烤盘，以收集液滴。

插入烤架时，确保两个垫圈 **a** 均位于后缘。插入普通烤盘时，烤架位于烹饪层上导杆的顶部。

图中实例：普通烤盘



只能将小的蒸制容器放在带烤架的烹饪箱内。

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 34 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。
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。
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。
不粘普通烤盘 用于烤制松软的蛋糕、糕点、冷冻食品和大块烤肉。 糕点和烤肉可以很容易地从普通烤盘中取出。
不粘烤盘 用于制作烤盘蛋糕和小点心。 糕点和饼干可以很容易地从烤盘中取出。
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 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。
面包烘焙石 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。
蒸制容器，穿孔，特大号 用于蒸制大量食物。
蒸制容器，穿孔，小号 用于蒸菜、浆果榨汁和解冻。
蒸制容器，实心，小号 用于烹饪米饭、豆和谷物。
瓷烹饪容器，实心，小号 用于蒸制和端上肉、鱼和蔬菜。
瓷烹饪容器，实心，大号 用于蒸制和端上肉、鱼和蔬菜。
全抽拉搁架体系，单层 第 2 层装有拉出式导轨，拉出附件时不会打翻。
全抽拉搁架体系，3 层 第 1、第 2 和第 3 层都装有拉出式导轨，拉出附件时不会打翻。
饰边 为隐藏单位底层与电器底部。

首次使用之前

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。

为了确保电器在必要时可靠地提醒您进行除垢，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。
- 使用过滤水或蒸馏水时可能发生故障。
  电器可能要求您加满水箱，即使水箱可能已满，否则蒸汽操作会在大约两分钟后取消。
  如果需要，将过滤水或蒸馏水与瓶装非碳酸矿泉水按照一比一的比例进行混合。

提示

- 所在地水质硬度高，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 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。⟶ "基本设置"第 21 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 23 页

校准电器并清洁烹饪箱

水的沸点取决于气压。在校准期间，电器会自行设置为所在安装位置的压力比。此操作在第一次蒸制操作期间自动进行。这会产生大量蒸汽。

准备校准

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. 在校准电器之前，使用柔软的湿布擦拭烹饪箱中的光滑表面。

校准电器并清洁烹饪箱

提示

- 只有在烹饪箱冷却（室温）后才能开始校准。
- 校准期间不要打开电器门。否则校准将被中断。

1. 使用 ⏻ 按键开启电器。
2. 加注水箱。⟶ "加注水箱"第 17 页
3. 设置加热类型、温度和校准持续时间，然后启动电器操作。⟶ "FullSteam – 蒸汽烹饪"第 16 页

校准	
加热类型	蒸制
温度	100 °C
持续时间	30 分钟

4. 校准后，允许电器加热。
   注意!
   搪瓷损坏
   如果烹饪箱箱底上有水，请勿启动操作。在操作之前，擦掉烹饪箱箱底上的水。
5. 干燥烹饪箱箱底。
6. 设置用于加热的加热类型和温度，然后启动电器操作。

加热	
加热类型	顶部 / 底部加热
温度	240 °C
持续时间	30 分钟

7. 在电器加热时，保持厨房空气流通。
8. 在指示的持续时间后停止电器操作。使用 ⏻ 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。⟶ "在每次蒸汽操作之后" 第 18 页

提示

- 将电器重置为出厂设置，以便电器在搬家后适应新的安装位置。重复首次使用设置和校准。
- 即使在断电或从主电源断开的情况下，本电器也能保存校准设置。不得重复校准。

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。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。⟶ "基本设置"第 21 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。⟶ "基本设置"第 21 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。

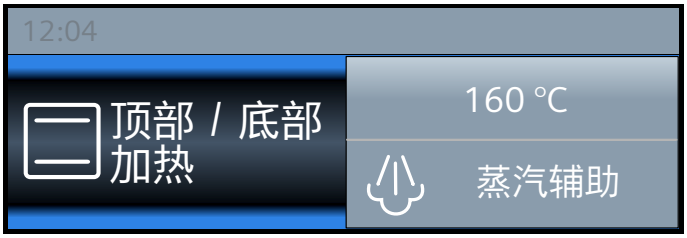
设置加热类型和温度

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:

	4D 热风
	顶部 / 底部加热
	深度加热

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。

蒸制

可以使用蒸汽特别温和地烹饪食物。通过某些加热类型，可以在蒸汽的辅助下制备食物。此外，“生面团发酵”、“重新加热”和“解冻”加热模式也可用。

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哒声。这是因为推出控制面板所造成的噪声。此为正常运行噪音。

FullSteam – 蒸汽烹饪

在蒸制期间，热蒸汽会将食物包围起来，因此防止食物营养流失。由于这种制备方法，菜的形状、颜色和典型香味得以保持。

提示: 如果水箱在蒸制过程中变干，操作会中断。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) 方可开启蒸制功能。
2. 按下 ☰ 按键。
3. 触摸“蒸制”区。
4. 使用旋转选择钮设置“蒸制 ”。
5. 触摸“温度”文本区，然后使用旋转选择钮设置温度。
6. 触摸“烹饪时长”文本区，然后使用旋转选择钮设置烹饪时长。
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。

响起一声信号音。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。

菜单烹饪

使用蒸汽，您可以一次性烹饪菜单上的所有菜，而不会发生窜味。⟶ "经由我们烹饪工作室测试过的菜谱"第 36 页

PulseSteam – 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. 使用 ▷/□ 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

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. 使用 ▷/□ 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 36 页

提示: 如果水箱在生面团发酵设置期间变干，操作中断。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. 使用 ▷/□ 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。

除霜

使用“解冻 ❄ ”加热类型来解冻冷冻产品。

提示: 如果水箱在采用“解冻”设置的操作期间变干，操作将会中断。加注水箱。

启动

1. 加注水箱。
2. 触摸 ☰ 区。
3. 触摸“蒸制”文本区。
4. 使用旋转选择钮设置为“解冻 ❄”。
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. 使用 ▷/□ 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。

一旦持续时间到时，信号音就会响起。电器停止加热。持续时间 00 m 00 s 显示在显示屏上。

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。⟶ "基本设置" 第 21 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。

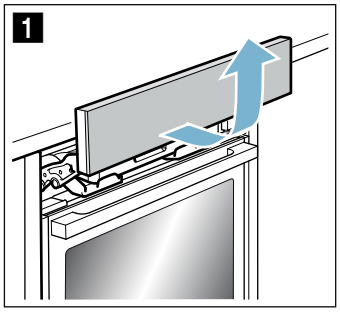
注意!
使用过滤水或蒸馏水时可能发生故障。

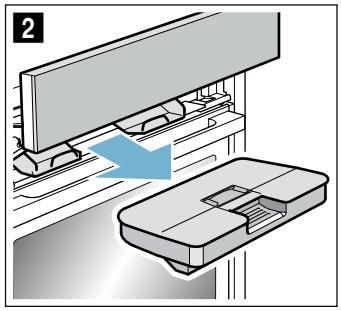
电器可能要求您加满水箱，即使水箱可能已满，否则蒸汽操作会在大约两分钟后取消。

如果需要，将过滤水或蒸馏水与瓶装非碳酸矿泉水按照一比一的比例进行混合。

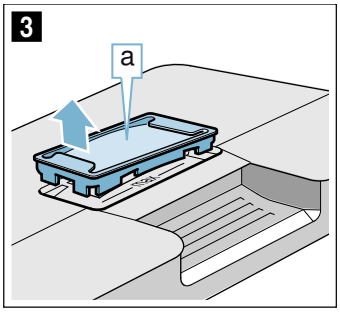
1. 触摸 ▭ 区。
   控制面板自动向前推。

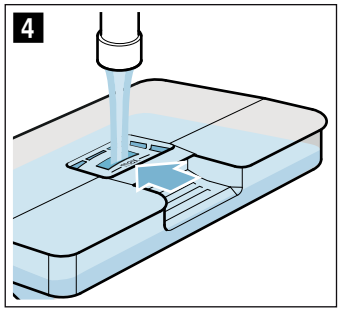
2. 用双手向前拉控制面板，然后向上推，直至锁定到位 (图1)。
3. 抬起水箱，将其从水箱安装槽取出 (图2)。



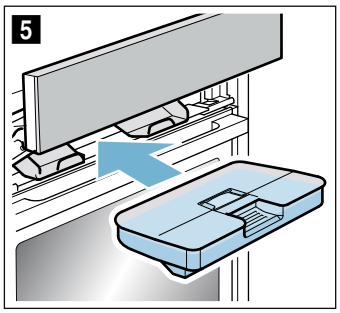


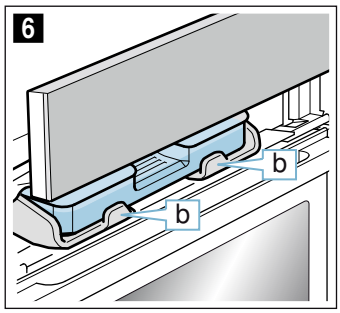
4. 沿著门封将水箱盖往下压，以避免水箱漏水。
5. 拆下面板**a** (图3)。
6. 向水箱内加注冷水，最多加到“最多” 标记处 (图4)。





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。
- 如果水箱在采用“蒸制”、“重新加热”、“生面团发酵”或“解冻”设置的操作期间变干，操作将会中断。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

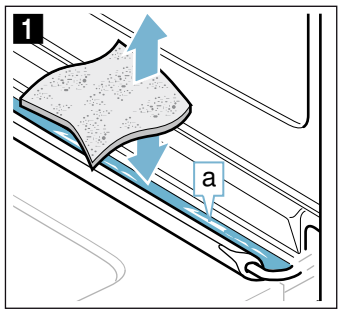
注意!

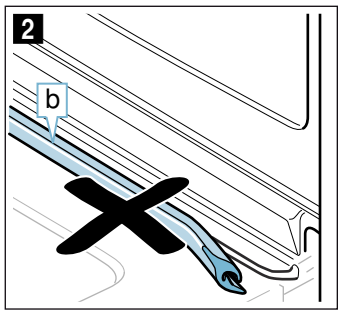
- 不要在灼热的烹饪箱中干燥水箱。这会损坏水箱。
- 不要在洗碗机中清洁水箱。这会损坏水箱。

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。

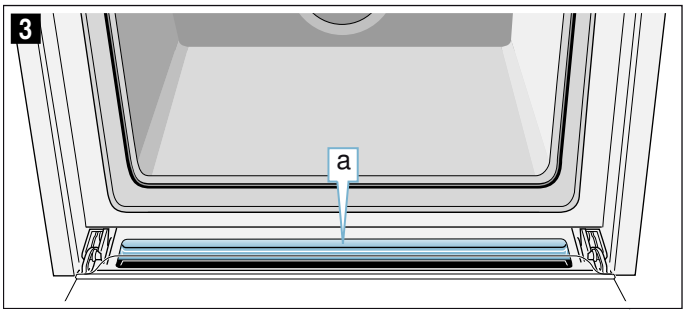
清洁盛水盘

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。当您在擦拭时，请小心勿将门封 **b** 从盛水盘边缘 (图 2) 分离。





盛水盘**a** 位于烹饪箱下 (图**3**)。



提示: 若门封脱落，将门封安装回盛水盘上。⟶ "电器门"第 31 页

启动干燥功能

烘干烹饪箱需要进行加热，使箱中的水分蒸发。然后您需要打开电器门，以便烹饪箱中的水分能够逸出。

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。

时间设置选项

您的电器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。

1. 按下 ◷ 按键。
   打开定时器区域。
2. 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。

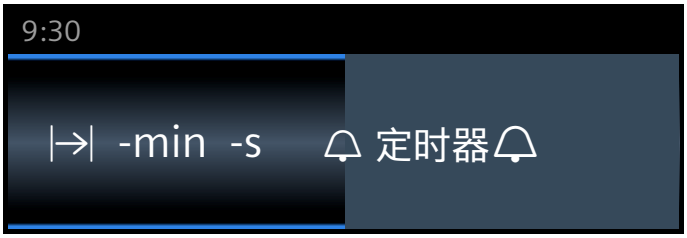
持续时间

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。

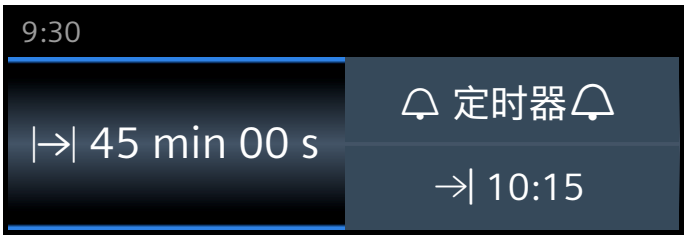
前提条件：必须已经设置了加热类型和温度。

例如：设置为 4D 热风，180 °C，烹饪时间为 45 分钟。

1. 按下 ◷ 按键。
   时间设置选项菜单打开。



2. 使用旋转选择钮设置烹饪时间。



3. 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。

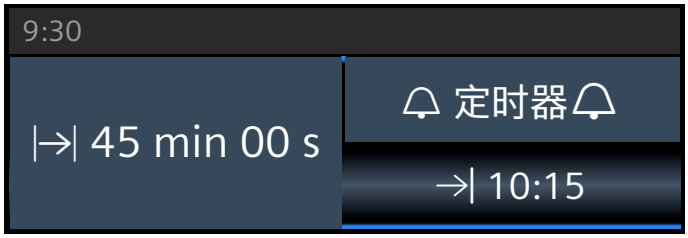
结束时间

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。

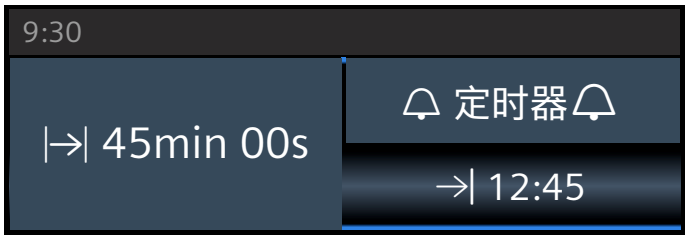
前提条件：所选择的操作必须尚未开始。已设置了烹饪时间。时间设置选项菜单 ◷ 已打开。

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。

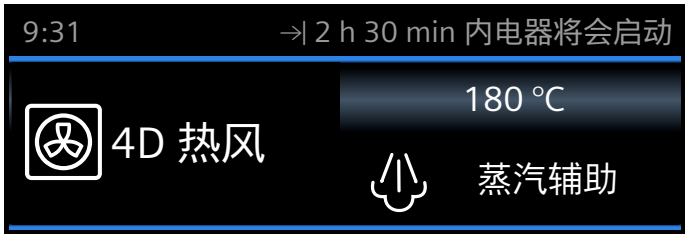
1. 触摸“结束 →|”区域。
   显示结束时间。



2. 使用旋转选择钮设置更迟的结束时间。



3. 按下 ▷/□ 按键进行确认。



烤箱处于待机模式。当操作将要完成时，→| 符号和时间出现在状态栏中。操作将在适当的时间开始。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。

儿童锁

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。

控制面板被锁定，无法实施任何设置。电器只能使用 ⏻ 按键关闭。

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。

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。根据您自己的电器型号，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
水硬度	0 (软化)
	1 (软)
	2 (中火)
	3 (硬)
	4 (极硬)
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
开启之后的 操作	主菜单
	加热模式
	蒸制
	餐点*
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
风扇持续运行时间	推荐
	最小值
弹出系统	未改装
	已改装
斋期模式	开启
	关断
Home Connect	开启或关断 Wi-Fi⟶ "Home Connect" 第 23 页
出厂设置	恢复
	不恢复
*) 已包括，具体取决于电器型号	

注意!
对于搁架和单轨：“未改装”设置。
对于双轨和三轨套装：“已改装”设置。

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。

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，而不用开启或关断烤箱。

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”。⟶ "基本设置"第 21 页

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. 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”。

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。您可以实施新的设置。

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。

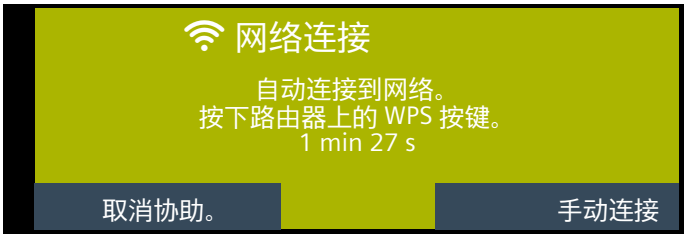
连接安装过程中App必须打开。

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。

1. 按下 ☰ 按键。
2. 触摸“Home Connect 向导”。
   电器可以自动连接到网络。



3. 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。

4. 触摸“连接App”。

电器可以连接到 App。

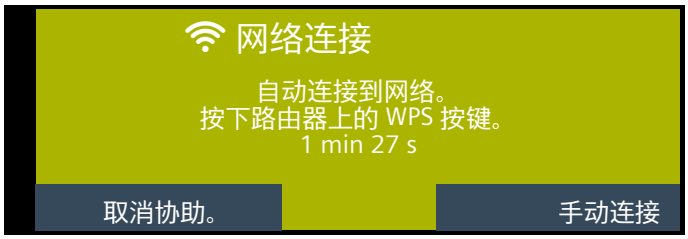
5. 在移动设备上启动 APP 并遵循自动注册到网络的说明进行操作。

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。

1. 按下菜单按键。
2. 触摸“Home Connect 向导”。
3. 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。

4. 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。

1. 按下 ☰ 按键。
2. 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更改或启动一个新程序。

Home Connect 设置

您可以随时调整 Home Connect 以满足您的要求。

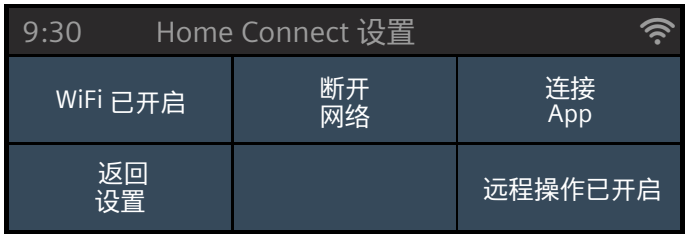
提示: 在 Home Connect 设置中，按下 ⓘ 按键显示网络和设备信息。

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。

1. 按下 ☰ 按键
2. 触摸“设置”。
3. 触摸“Home Connect”。
4. 触摸“WiFi”启动或关断无线模块。

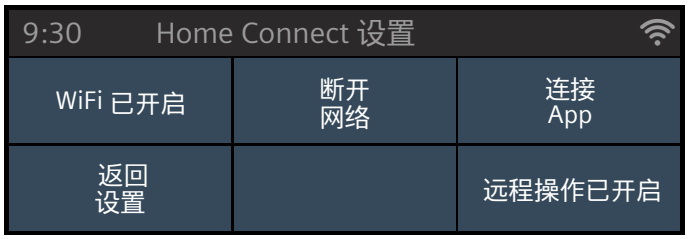


断开网络

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。

1. 按下 ☰ 按键。
2. 触摸“设置”。
3. 触摸“Home Connect”。
4. 触摸“断开网络”。



连接到网络

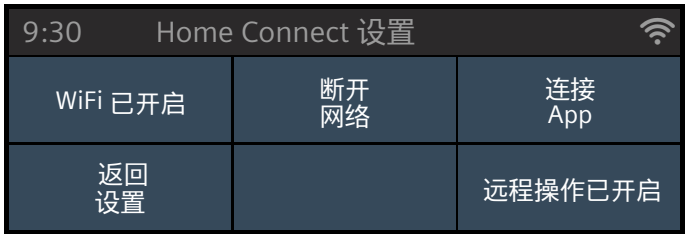
1. 按下 ☰ 按键。
2. 触摸“设置”。
3. 触摸“Home Connect”。
4. 触摸“连接到网络”。
5. 触摸“手动连接”或“自动连接”。
6. 遵循该部分的提示“手动注册本地网络”或“自动注册本地网络”章节中的说明。

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。

1. 按下 ☰ 按键。
2. 触摸“设置”。
3. 触摸“Home Connect”。
4. 触摸“连接App”。



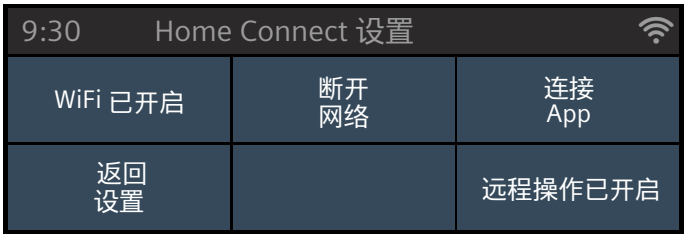
远程控制

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。

1. 按下 ☰ 按键。
2. 触摸“设置”。
3. 触摸“Home Connect”。
4. 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。

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。

加热类型

一旦您把温度探针插到烹饪箱中，便可选择下列加热模式。

	4D 热风
	节能热风
	顶部 / 底部加热
	顶部 / 底部节能加热
	匹萨设置
	热风烧烤
	深度加热
	蒸制
	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。

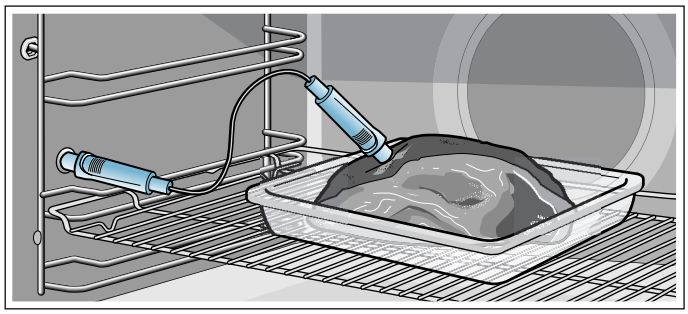
在烹饪箱中设置的内部温度必须比已设置的中心温度高至少 10 °C。

将温度探针插入食物内

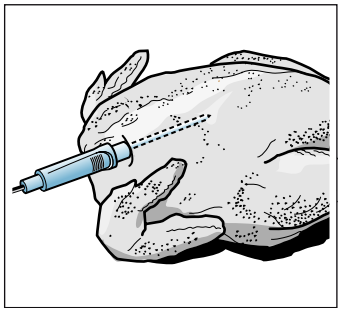
在将食物放入烹饪箱中之前，请将温度探针插入食物内。

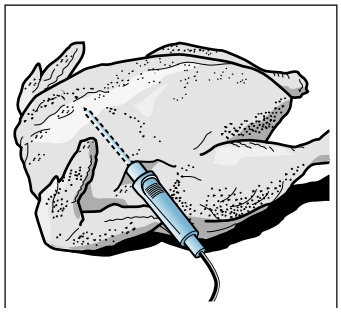
温度探针具有三个测量点。确保将中间的测量点插入食物内。

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。

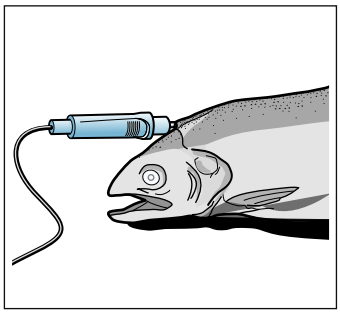


家禽： 将温度探针插入到胸脯肉最厚的位置。根据家禽的结构，将温度探针横向或竖向插入到家禽内。然后翻转家禽，将其放在烤架上，胸部朝下。





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。

为了防止由于过热而损坏温度探针，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

加热类型

1. 接通电器。
2. 将温度探针插入烹饪箱左侧的插槽内。
3. 使用旋转选择钮选择加热类型。
4. 触摸推荐的温度，并使用旋转选择钮设置温度。
5. 触摸“中心温度”区，并使用旋转选择钮设置中心温度。
6. 如有必要，触摸“添加的蒸汽”区，并使用旋转选择钮设置蒸汽强度。
7. 使用 ▷/□ 按键启动。
   进度线将显示中心温度在上升。

蒸制

1. 接通电器。
2. 将温度探针插入烹饪箱左侧的插槽内。
3. 按下 ☰ 按键。
4. 触摸“蒸制”区，并使用旋转选择钮设置加热类型。
5. 触摸“中心温度”区，并使用旋转选择钮设置中心温度。
6. 使用 ▷/□ 按键启动。
   进度线将显示中心温度在上升。

餐点

1. 接通电器。
2. 将温度探针插入烹饪箱左侧的插槽内。
3. 按下 ☰ 按键。
4. 触摸“餐点”区。
5. 使用旋转选择钮和“下一个”区选择所需的食物。
6. 如有必要，触摸“调整”区并使用旋转选择钮调整设置。
7. 使用 ▷/□ 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 36 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

食物	中心温度 (°C)
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

清洁功能

您的电器具有“清洁功能”和“除垢”操作模式。烹饪箱中的自清洁表面采用清洁功能进行清洁。您可以使用“除垢”操作模式去除蒸发容器上的水垢。

自清洁 表面（背面板、顶面板和侧面板）涂有一层渗水能力极强的哑光陶瓷材料。在烤箱工作过程中，这个涂层可吸收和分解因烘焙、烤制和烧烤 产生的飞溅物。如果表面不够干净，出现了深色 污点，则可以通过清洁功能 对表面进行清洁。

提示: 电器记录所用的时间数量。电器指明何时达到所建议清洁的时间点。清洁功能完成之前，建议将始终显示。如果您不按照该建议采取行动，自清洁表面可能会损坏。如果您的电器事先已经非常脏或您注意到背面板上存在深色污点，请不要等到电器建议时才进行清洗。这是因为，电器的清洁频率越高，自清洁表面的清洁能力保持越久。使用清洁功能，您可根据需要随时清洁电器。

启动 清洁功能之前

从烹饪箱中取出搁架、导轨、附件和烤箱器皿。

清洁烹饪箱箱底 和电器门内部区域

清除烹饪箱箱底、电器门内部区域及内部照明部件中的严重污垢。否则，可能会出现无法再被清除的污点。

注意!
切勿在自清洁表面上 使用烤箱清洁剂。这会损坏表面。如果烤箱清洁剂确实接触到这些表面，请使用水和海绵布立即擦去。请不要摩擦或使用任何磨蚀性 清洁材料。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!
⚠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。

设置清洁功能

清洁过程持续 60 分钟。
持续时间无法更改。

1. 按下 ☰ 按键。
   操作模式菜单打开。
2. 选择“清洁功能”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。
3. 按下 ▷/□ 按键，开始清洁操作。
   您可以在状态栏中看到持续时间倒计时。

当清洁功能正在运行时，请保持厨房空气流通。

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

按下 ⏻ 按键。删除所有设置。您可以实施新的设置。

注意!
操作时间计数器未复位。显示屏上显示运行清洁功能的建议。

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 19 页

清洁 功能结束后

烹饪箱冷却下来之后，如有必要，请用湿布擦拭烹饪箱。

提示: 操作期间以及当激活清洁功能时，表面上可能会形成红色污点。这不是 生锈，而是食物残留物。这些污点 对您的健康完全无害，也不会限制自清洁 表面的清洁能力。

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!

- 损坏风险：在除垢程序中，只采用我们推荐的液体除垢剂。在除垢过程中，需要产品起作用的时间取决于所使用的除垢剂的类型。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：任何除垢溶液或除垢剂都不得与控制面板或其他电器的表面。会损伤表面。如果发生这种情况，立即用水去除除垢溶液。

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。

1. 将 400 mL 的水和 200 mL 的液体除垢剂混合，配成除垢液。
2. 按下 ⏻ 按键。
3. 取出水箱并向其中加入除垢溶液。
4. 装满除垢液的水箱，再完全装入。
5. 关闭控制面板。
6. 按下 ☰ 按键。
   操作模式菜单打开。
7. 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。
8. 按下 ▷/□ 按键，启动清洁功能。
   电器已经完成除垢。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

1. 打开控制面板。
2. 取下水箱，彻底清洗，加水后重新插入。
3. 关闭控制面板。
4. 使用 ▷/□ 按键启动。
   电器清洗。清洗周期一完成，就会响起一声信号。

第二个清洗周期

1. 打开控制面板。
2. 取下水箱，彻底清洗，加水后重新插入。
3. 关闭控制面板。
4. 使用 ▷/□ 按键启动。
   电器清洗。清洗周期一完成，就会响起一声信号。

最终清洁

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

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	
釉面和自清洁表面	遵守表格之后与烹饪箱表面有关的说明。
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。
门密封 不要拆下。	热肥皂水: 用洗碗布清洁。 不要擦洗。
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。
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。 使用醋溶液清洁不锈钢烤盘上由含淀粉的食物（例如米饭）留下的污垢。
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。

烹饪箱中的表面

烹饪箱中的后壁、箱顶和侧壁部件可以自清洁。您可以将其与粗糙表面区分开来。

烹饪箱箱底涂以珐琅，表面光滑。

清洁 上釉区域

用洗涤布和热皂液或醋水 清洁光滑的上釉区域。用软布 擦干。

用湿布和皂液软化 烤糊的食物残渣。严重脏污时，使用不锈钢球刷 或烤箱清洁剂。

注意!
切勿在热的烹饪室内使用烤箱清洁剂。可能会损坏 上釉区域。下一次加热前，将残渣 从烹饪室内和设备门上完全清除。

清洁后，让烹饪室敞开，以便干燥。

提示: 食物残渣可能形成 白色覆盖物。这种覆盖物可以忽略不计，不会影响设备功能。必要时，用柠檬酸清除残渣。

清洁自清洁表面

自清洁表面涂有一层渗水能力极强的哑光陶瓷层。在电器工作过程中，这个涂层可吸收和排除因烘焙和烧烤产生的飞溅物。

如果自清洁表面不够干净，出现了深色污点，则可以通过清洁功能进行清洁。为此，请参见相关部分的信息。⟶ "清洁功能"第 27 页

注意!
切勿在自清洁表面上使用烤箱清洁剂。这会损坏表面。如果烤箱清洁剂确实接触到这些表面，请使用水和海绵布立即擦去。不要揉搓表面，且不要使用腐蚀性清洁辅助物品。

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。

导轨

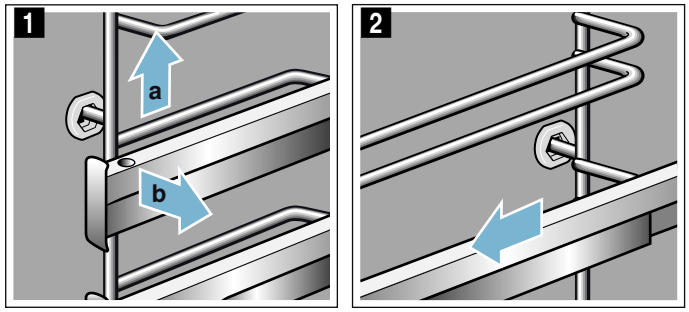
只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。这里说明如何拆除货架并进行清洁。

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. 稍微抬起导轨前端 **a**，并将其拆下 **b** (图 1)。
2. 然后将整个导轨拉向您自己，将其取出 (图 2)。

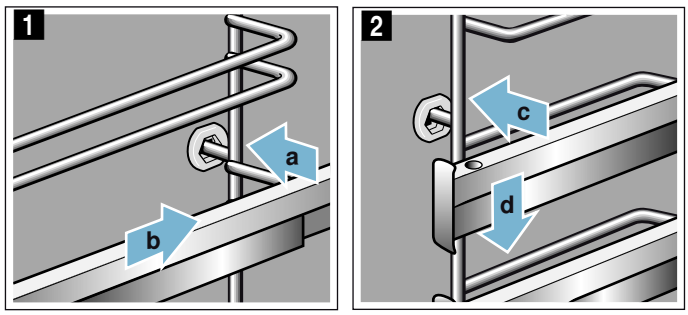


用清洗剂和海绵 清洁导轨。顽固的积垢可用刷子 清洗。

安装 导轨

导轨只能装在左侧或右侧。拉出式导轨必须朝您的方向拉出。

1. 首先，将导轨插入后置插座 **a** 中间，直到导轨触及烹饪箱壁，然后将其推回 **b** (图 1)。
2. 然后，将导轨插入前置插座 **c**，直到导轨也触及烹饪箱壁，并将其向下按 **d** (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。这里说明如何取下电器门进行清洁。

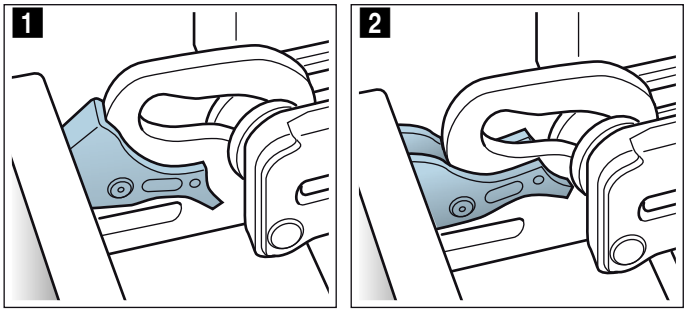
拆卸和安装电器门

进行清洁时，如要拆下门面板，可拆卸电器门。

每个电器门铰链都有一个锁止杆。

当锁止杆闭合时 (图 1), 电器门固定到位。此时无法拆卸蒸汽炉门。

当为了拆卸电器门而打开锁止杆时 (图 2), 铰链锁定。无法咬合。

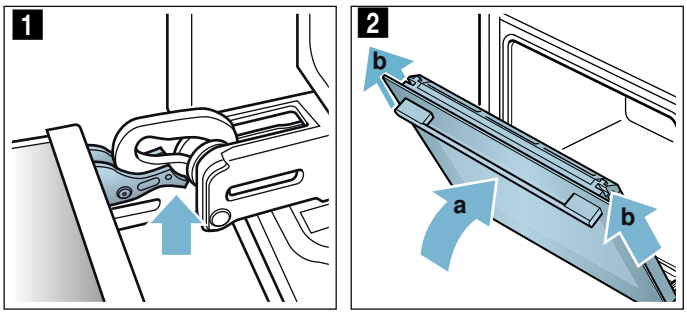


⚠ 警告 – 有受伤危险!

- 如果铰链未锁定，会以很大的力量猛然闭合。确保锁止杆始终完全闭合；或在拆卸电器门时，确保锁止杆完全打开。
- 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。

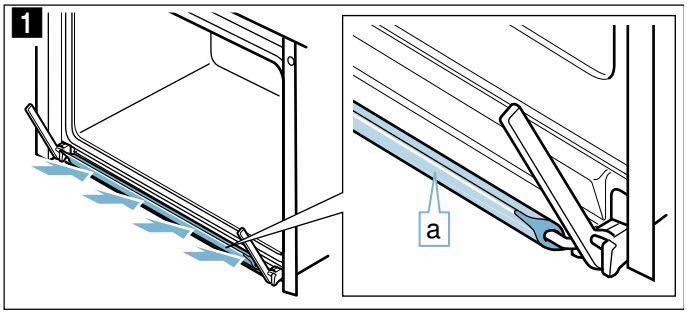
拆卸电器门

1. 完全打开电器门，并沿着电器方向向上推。
2. 将左右两侧的两个锁止杆向上折叠 (图 1)。
3. 尽量关闭电器门 **a**。用双手握住电器门的左右两侧，然后向上拉出 (图 2)。

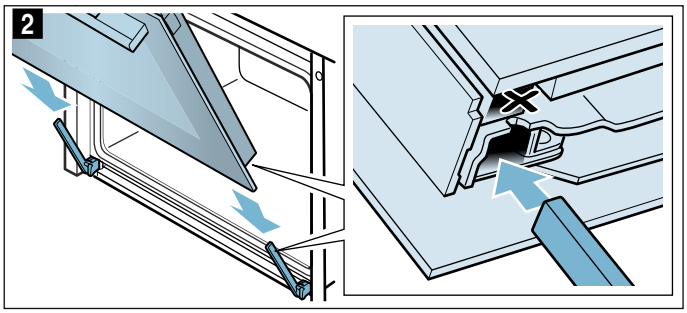


安装电器门

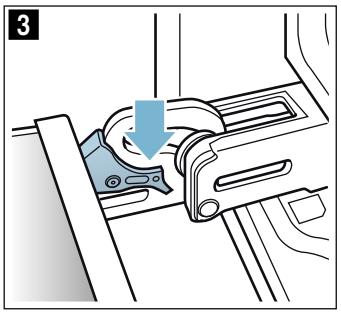
1. 延着盛水盘向下按压门封 **a** (图 1)；以免门封 **a** 在清洁过程中脱落。



2. 请依照说明的相反程序将电器机门重新装上。
   当安装电器门时，确保两个铰链都直接插入到开口中 (图 2)。
   将两个铰链置于外板底部，并作为导向装置。
   确保铰链已插入到正确开口。您必须能够将其轻松插入，且无阻力。如果感到任何阻力，请检查铰链是否插入到正确开口。



3. 完全打开电器门。关闭两个锁止杆 (图 3)。

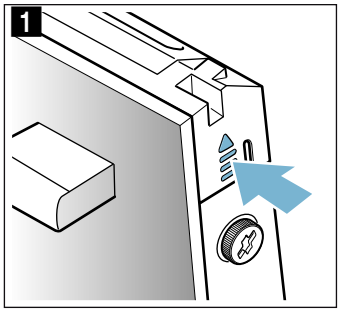


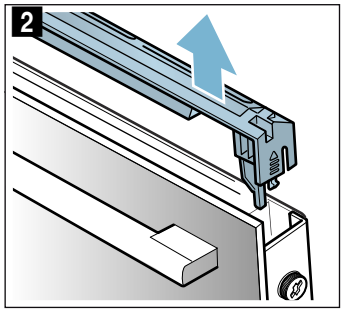
4. 关上烹饪箱门。

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。

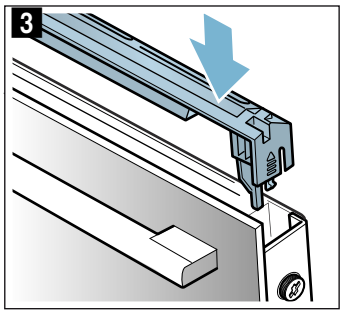
1. 稍微打开电器门。
2. 按下面板的左右两侧 (图 1)。
3. 取下面板 (图 2)。
   小心关闭电器门。





提示: 使用不锈钢清洁器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)。



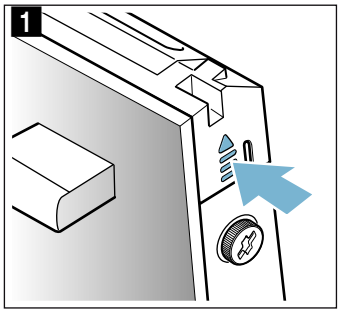
5. 关闭电器门。

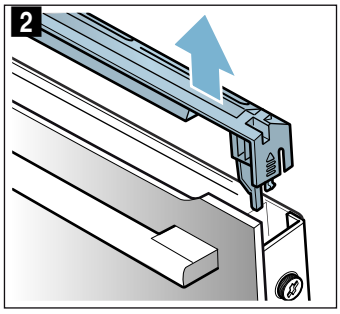
拆除和安装门面板

为了便于清洁，可拆下电器门的玻璃面板。

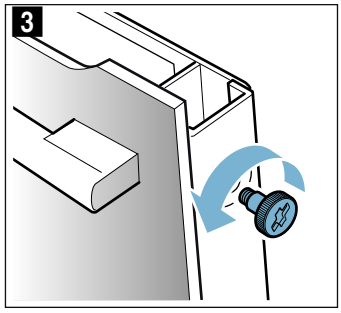
拆卸电器门

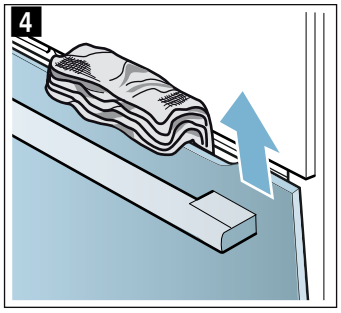
1. 稍微打开电器门。
2. 按下面板的左右两侧 (图 1)。
3. 取下面板 (图 2)。





4. 拧松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。





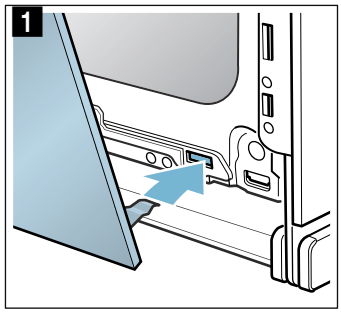
用玻璃清洁剂和软布清洁面板。

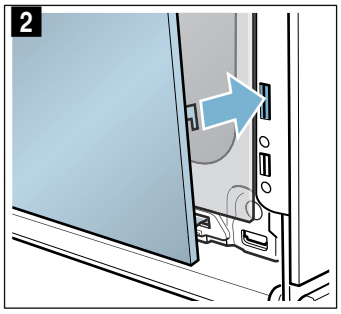
⚠ 警告 – 有受伤危险!

- 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。

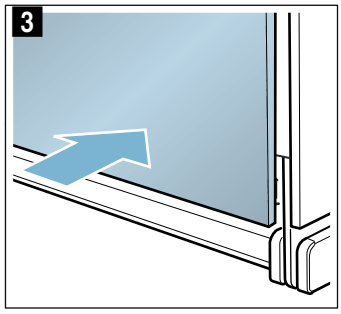
安装电器门

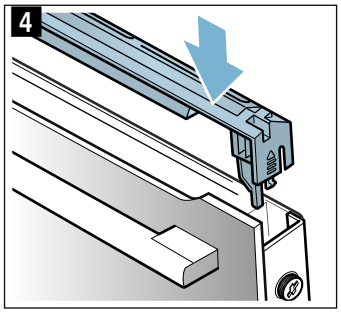
1. 将位于底部的前面板插入到挡板中 (图 1)。
2. 关闭前面板，直到两个上挂钩与开口相对 (图 2)。





3. 按下位于底部的前面板，直到卡入到位(图 3)
4. 再次稍微打开电器门，并取出抹布。
5. 拧上左右两侧的两个螺丝。
6. 放回盖板，按压，直至卡入到位 (图 4)。





7. 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。

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 36 页

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	查看保险丝盒，确保电器保险丝工作正常
	断电	检查其他厨房电器是否工作
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
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”。
内部照明发生故障	LED 灯泡损坏	致电售后服务部门
Home Connect 没有正常工作。		转至 www.home-connect.com
蒸汽或除垢操作不会启动或继续	清空水箱	为水箱补充水
	面板打开	关闭面板
	除垢会锁定蒸汽操作	实施除垢
	故障传感器	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
使用蒸汽辅助应用程序进行烹饪时，烹饪好的菜肴结果太湿或太干	选择了错误的蒸汽强度	选择较高或较低的蒸汽强度
尽管水箱已满，仍然显示“加注水箱”的讯息	面板打开	关闭面板
	水箱未妥善安装	将水箱安装妥当 ⟶ "蒸制"第 16 页
	故障传感器	致电售后服务部门
	水箱滑落造成内部元件松脱以及水箱漏水。	订制一组新水箱
用于取出水箱的面板未打开	插头没有插入电源	将电器连接至电源
	断电	检查其他厨房电器是否工作
	断路器故障	查看保险丝盒，确保电器保险丝工作正常
	区感应器发生故障	致电售后服务部门 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
在烹饪过程中，蒸汽从通风槽逸出	正常程序	不可能
当使用蒸汽烹饪时，产生大量蒸汽	电器正在自动校准	正常程序
当使用蒸汽烹饪时，反复产生大量蒸汽	如果烹饪时间过短，电器自身无法自动校准	将电器重置为出厂设置并重复校准过程
在烹饪过程中有“砰砰”的噪音	冷冻食品、蒸汽引起的冷 / 暖效应	不可能

⚠ 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。

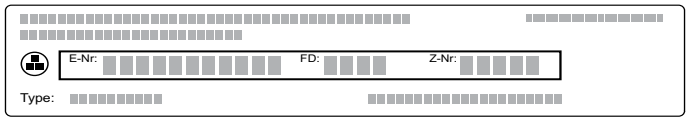
然而，如果发现 LED 灯泡或灯泡的玻璃罩发生损坏，请致电售后服务。严禁拆除灯罩。

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

联系我们时请您说明完整的 产品编号 (E 编号) 和生产编号 (FD 编号)，以便我们为您提供高水平的服务。当您打开设备门后，就能看见带编号的型号铭牌。
在某些带蒸制功能的设备上，型号铭牌位于面板后。



为了避免您在需要时长时间寻找，请在这里记录设备数据和 客户服务部门电话号码。

E 编号	**FD 编号**

客户服务部门 ☏

请注意，即使在保修期内，发生误操作后 客户服务人员的现场服务也不是免费的。

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
中文 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 36 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 16 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 25 页

烘焙感应器

您的电器配备烘焙感应器。当您从下列目录选项列表中选择一种烘焙食品时，会自动激活此感应器。如果烘焙感应器⊡ 符号出现在显示屏中，则演示模式启动。

目录	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、匹萨、猪油火腿蛋糕	调味蛋糕、猪油火腿蛋糕
		匹萨
		法式薄馅饼
冷冻产品	土豆制品	土豆制品

现在由电器继续后续操作。此时电器完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。

深色金属烤模很合适。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。

1. 按下 ☰ 按键。
   操作模式菜单将打开。
2. 选择“餐点”模式。
   第一种目录出现在显示屏中。
3. 使用旋转选择钮选择所需目录。
4. 触摸“下一步”区域。
5. 使用旋转选择钮选择食物。
6. 触摸“下一步”区域。
7. 使用旋转选择钮选择菜式。
8. 触摸“下一步”区域。
9. 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。
10. 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 19 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 可能会积聚冷凝液。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。
在蒸制时或在使用蒸汽辅助的操作过程中，烹饪箱中聚集大量的蒸汽。烹饪后，一旦烹饪箱冷却，就将其擦干净。

不得使用硅胶模具

为了达到最佳烹饪效果，建议您采用深色金属烘培模具。

注意!
切勿使用由硅胶制成的烘培模具或含硅的 长时间烘培膜、烘培盖巾或附件。烘培传感器可能会损坏。

即使未使用烘培传感器，也可能对其造成损坏。

例外:

- 可以使用涂硅烘培纸。
- 如果同时附送了煎炸温度温度计，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。

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的更好。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
插入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。

如果想在烘培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

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)	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	顶部 / 底部加热	150-170	-	50-70
海绵蛋糕，原味	环状/蛋糕模	2	4D 热风	150-160	1	50-70
海绵蛋糕，原味，2 层	环状/蛋糕模	3+1	4D 热风	140-160	-	60-80
海绵蛋糕，鲜美	环状/蛋糕模	2	顶部 / 底部加热	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	顶部 / 底部加热	160-180	-	40-60
弹性果馅饼	果馅饼模	3	顶部 / 底部加热	160-180	-	20-30
弹性果馅饼	果馅饼模	2	4D 热风	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	匹萨设置	160-180	-	70-90
瑞士果馅饼	匹萨盘	3	匹萨设置	210-230	-	30-40
蛋挞	果馅饼蛋糕模, 黑色	1	匹萨设置	220-240	-	25-35
蛋挞	果馅饼蛋糕模, 黑色	3	4D 热风	200-220	1	30-40
特殊发面饼	环状蛋糕模	2	顶部 / 底部加热	150-170	-	50-70
特殊发面饼	环状蛋糕模	2	4D 热风	150-160	1	60-70
* 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)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
发面饼	28 cm 弹性蛋糕模	2		160-170	-	20-30
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	3		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		170-190	-	20-30
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	-	55-65
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*	-	10-15
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	2	25-35
瑞士卷	烤盘	3		180-200*	-	8-15
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
小份烘焙食品						
小蛋糕	烤盘	3		160**	-	25-35
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

* 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)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
小发面饼	烤盘	3		160-180	-	25-35
小发面饼	烤盘	3		150-170	-	25-35
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
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		90-100*	-	100-130
蛋白甜饼，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		90-100*	-	100-150
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

* 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。
蛋糕坍陷。	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，但边缘坍陷。	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
插入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 金属烤馍最为合适。

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。

如果想在烘培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。

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		230-250	-	20-30
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*	-	15-20
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
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

* 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)
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	-	4-6
* 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。

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
插入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 金属烤馍最为合适。

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。

如果想在烘培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。

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	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	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		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，2 份	普通烤盘 +烤架	3+1		190-210	-	20-25
深底匹萨，1 份	烤架	3		-	-	-
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		-	-	-
迷你匹萨**	普通烤盘	3		-	-	-
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
猪油火腿蛋糕	果馅饼蛋糕模，黑色	1		190-210	-	40-50
法式薄馅饼	普通烤盘	3		240-250*	-	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
金枪鱼馅饼	普通烤盘	3		180-190	-	30-45
金枪鱼馅饼	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。

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餐点。

- 位于烤架上的烤模/餐具：第 2 层
- 普通烤盘：第 2 层

使用蒸汽功能制备蛋奶酥。您无需水浴。将小盘子放在穿孔的蒸制容器（特大号）内或放在烤架上。

通常水浴制备的食物应该覆盖薄膜。

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

插入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
- 蒸制

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、开胃菜、已烹饪的配料	耐热盘	2	顶部 / 底部加热	200-220	-	30-50
烘焙、开胃菜、已烹饪的配料	耐热盘	2	热风烧烤	150-170	2	40-50
甜蛋糕	耐热盘	2	顶部 / 底部加热	170-190	-	40-60
意式烤宽面，新鲜，1 kg	耐热盘	2	4D 热风	160-180	-	50-60
意式烤宽面，新鲜，1 kg	耐热盘	2	4D 热风	170-180	2	35-45
意式烤宽面，冷冻，400 g	烤架	2	冷食速烹	-	-	-
意式烤宽面，冷冻，400 g	烹饪容器，不盖盖子	2	4D 热风	180-190	2	40-50
法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm	耐热盘	2	4D 热风	160-190	-	50-70
法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm	耐热盘	2	热风烧烤	160-170	3	50-60
法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm，2 层	耐热盘	3+1	4D 热风	150-170	-	60-80
蛋奶酥	耐热盘	2	4D 热风	160-180*	-	35-45
蛋奶酥	耐热盘	2	4D 热风	170-180	2	30-40
蛋奶酥	单独装模	3	蒸制	100	-	40-45

* 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。

将普通烤盘连同烤架滑入烤箱，使其位于所指示的烹饪层上。确保烤架正确放置在普通烤盘中。⟶ "附件"第 11 页

根据家禽的大小和种类，向普通烤盘中倒入 ½ 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。

蒸汽辅助烘焙

在蒸汽辅助烹饪过程中，某些食品会变得松脆。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。

蒸制

在烹饪禽类制品时，使用蒸汽功能要比采用蒸汽辅助更加温和。它们将保持特别鲜美滑嫩。作为一种替代，您也可以在蒸制之前用油快速煎一下禽类制品；这样烹饪时间将会缩短。

大块食品需要较长的加热时间和较长的烹饪时间。如果您是使用重量相同的多块食品，所增加的则是加热时间，而不是烹饪时间。

烹制禽类食品时不需要翻转。

使用穿孔的蒸制容器（特大号）并将普通烤盘滑入下面。您也可以使用玻璃托盘并将其放在烤架上。

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。

将要烧烤的食物放在烤架上。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 25 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、未填塞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 ½ 到 ⅔ 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，烤好的家禽会变得松脆金黄。

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
- 蒸制

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	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
鸡肉						
鸡肉，1 kg	烤架	2	热风烧烤	200-220	-	60-70
鸡肉，1 kg	烤架	2	热风烧烤	190-210	2	50-60
去骨鸡胸肉，每份 150 g	烤架	4	烧烤，大面积	3*	-	15-20
去骨鸡胸肉（蒸制）	蒸制容器	3	蒸制	100	-	15-25
小鸡块，每份 250 g	烤架	3	热风烧烤	220-230	-	30-35
小鸡块，每份 250 g	烤架	3	热风烧烤	200-220	2	30-45
鸡肉串，鸡肉块，冷冻**	普通烤盘	3	冷食速烹	-	-	-
母鸡，1.5 kg	烤架	2	热风烧烤	200-220	-	70-90
母鸡，1.5 kg	烤架	2	热风烧烤	180-200	2	65-75
鸭和鹅						
鸭，未填充，2 kg	烤架	1	热风烧烤	180-200	-	90-110

* 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	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
鸭，未填充，2 kg	烤架	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
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
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
火鸡胸肉，剔骨，1 kg	烹饪容器，盖盖子	2		240-250	-	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

* 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肉块，请确保肉皮一开始位于下面。

当大肉块烹饪结束后，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，请将大肉块裹在铝箔中。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，向普通烤盘中倒入最多 ½ 升的水。接住滴落的脂肪和肉汁。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。

将普通烤盘连同烤架滑入烤箱，使其位于所指示的烹饪层上。确保烤架正确放置在普通烤盘中。⟶ "附件"第 11 页

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肉块取出烹饪箱，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 ½ 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。

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。

大肉块不需要翻转。

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。

蒸制

与蒸汽辅助功能相比，蒸制功能将特别温和地烹饪肉类，但是它的外部不会变得酥脆。肉将保持非常鲜美滑嫩。作为一种替代，您也可以在蒸制之前用油将肉块快速煎一下；这样烹饪时间将会缩短。

大块食品需要较长的加热时间和较长的烹饪时间。如果您是使用重量相同的多块食品，所增加的则是加热时间，而不是烹饪时间。

烹制肉块时不需要翻转。

使用穿孔的蒸制容器（特大号）并将普通烤盘滑入下面。您也可以使用玻璃托盘并将其放在烤架上。

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。

将要烧烤的食物放在烤架上。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 25 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 ½ 到 ⅔ 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
- 蒸制

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	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
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	-	25-30
				170-180	1	60-75
				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

* 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	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
猪小里脊肉排，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		170-180	1	80-90
猪肉片*	烤架	3		220-230	-	20-25
猪肉片*	烹饪容器，不盖盖子	3		210-220*	1	25-30
猪肉片,400 g	蒸制容器	3		100	-	18-20
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
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
牛肉片，五分熟，1 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		190-200	1	50-60
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
维也纳煮牛肉**	烹饪容器，不盖盖子	2		95	-	120-150
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
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
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
羊排	烤架	3		3	-	12-16
香肠						
烤香肠	烤架	4		3	-	10-15
维也纳香肠	蒸制容器	3		80	-	14-20
巴伐利亚小牛肉香肠	蒸制容器	3		80	-	12-20
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

* 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，水淋淋的。	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。

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

将要烧烤的食物放在烤架上。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 ½ 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。

蒸汽辅助烘焙

如果采用蒸汽进行烹饪，某些食品会变得松脆，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。

蒸制

使用蒸制功能可以更温和的烹制鱼，肉质会保持极其鲜嫩。

大块食品需要较长的加热时间和较长的烹饪时间。如果您是使用重量相同的多块食品，所增加的则是加热时间，而不是烹饪时间。

烹制鱼时不需要翻转。

使用穿孔的蒸制容器（特大号）并将普通烤盘滑入下面。您也可以使用玻璃托盘并将其放在烤架上。

通常水浴制备的食物应该覆盖薄膜。

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 25 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 ½ 到 ⅔ 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
- 蒸制

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	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	1	15-20
				160-170	-	5-10
全鱼，蒸制，300 g，例如鳟鱼	蒸制容器	3		80-90	-	15-25
全鱼，烧烤，1.5 kg，例如三文鱼	烤架	2		170-190	-	30-40
全鱼，蒸制，1.5 kg，例如鳕鱼	蒸制容器	3		80-90	-	35-50
鱼块						
鱼块，清炸，烧烤	烤架	4		1*	-	15-25
鱼块，清炸，蒸制	蒸制容器	3		80-100	-	10-16
鱼排						
鱼排，厚 3 cm**	烤架	4		3	-	10-20
鱼，冷冻						
全鱼，300 g，例如鳟鱼	蒸制容器	3+1		80-100	-	20-25
鱼块，清炸	烹饪容器，盖盖子	2		210-230	-	20-30
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	陶盘模	2		70-80	-	45-80

* 预热

** 将普通烤盘滑入到第 2 烹饪层下方

蔬菜、配菜和蛋

在这里，您可以找到有关蒸制新鲜和冷冻蔬菜、土豆、米饭、谷类和蛋的信息。此外，还可以找到有关烹饪冷冻薯条等的信息。

蒸制

只能使用原装附件。当用穿孔蒸制容器（特大号）进行蒸制时，一定还要将普通烤盘滑入下方。接住滴流的液体。

在同一层上蒸制
使用设置表中指示的烹饪层。

双层蒸制
在两个层上蒸制非常适用于同时烹饪西兰花和土豆等。为防止烹饪时间有所不同，请将烹饪时间较短的食品稍后一些插入。

- 烤架和附加的蒸制容器（小号），穿孔和/或无孔：第 5 层
- 穿孔蒸制容器（特大号）：第 3 层

烹饪容器
如果您使用烹饪容器，请将其放在烤架或穿孔蒸制容器（特大号）上。

烤箱器皿必须耐热和蒸汽。使用边缘厚的烹饪容器时，烹饪时间会增加。

通常水浴制备的食物应该覆盖薄膜。

烹饪时间和数量
蒸制时的烹饪时间取决于块的大小，而不是取决于总数量。如果使用的总数量较大，所增加的是加热时间，而不是烹饪时间。

大块食品需要较长的加热时间和较长的烹饪时间。如果您是使用重量相同的多块食品，所增加的则是加热时间，而不是烹饪时间。

请遵循设置表中所指示的单位大小。对于较小的块，烹饪时间要缩短；对于较大的块，烹饪时间要延长。烹饪时间也受食物质量和成熟度的影响。这意味着所指示的设定值仅供参考。

在烹饪容器中食物一定要均匀分布。如果各层的深度不同，则烹饪也无法均匀。在烹饪容器中铺放精致食物时，不要堆得太高。最好使用两个容器。

大米和谷物
按照指示的比例加水或汁液。例如，“1:1.5”指的是每 100 g 大米需要加入 150 ml 液体。

烘焙和烧烤

只能使用原装附件。

在同一层上烹饪
使用设置表中指示的烹饪层。

双层烹饪
使用 4D 热风模式。同时放进烤箱的烤盘上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
插入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

表中列出了各种食物的最佳加热类型。温度和烹饪时间取决于食品的数量和成分。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。

设定值适用于放在冷烹饪箱内的食物。如果预热微波炉，则可以将指示的烹饪时间缩短几分钟。

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。

如果想在烘培时按照自己的菜谱操作，应使用表中类似的烘焙食物的设定值作为参考。

使用的加热类型:
- 4D 热风
- 烧烤，大面积
- 冷食速烹
- 蒸制

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	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
新鲜蔬菜						
蒸制朝鲜蓟，整个	蒸制容器	3	蒸制	100	-	30-35
蒸制花菜，整个	蒸制容器	3	蒸制	100	-	25-35
蒸制西兰花小块	蒸制容器	3	蒸制	100	-	7-8
蒸制青豆	蒸制容器	3	蒸制	100	-	18-25
蒸制胡萝卜块	蒸制容器	3	蒸制	100	-	10-20
蒸制大头菜块	蒸制容器	3	蒸制	100	-	20-25
环形蒸制韭葱	蒸制容器	3	蒸制	100	-	8-10
蒸制玉米棒	陶盘模	3	蒸制	100	-	30-40
蒸制甜菜根，整个	蒸制容器	3	蒸制	100	-	43-50
蒸制条状红球甘蓝	蒸制容器	3	蒸制	100	-	30-35
蒸制白色芦笋，整个	蒸制容器	3	蒸制	100	-	7-15
蒸制菠菜	蒸制容器	3	蒸制	100	-	2-3
蒸制西葫芦片	蒸制容器	3	蒸制	100	-	3-4
冷冻蔬菜						
菠菜	蒸制容器	3	蒸制	100	-	10-25
花菜	蒸制容器	3	蒸制	100	-	5-8
* 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	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
青豆	蒸制容器	3		100	-	6-10
西兰花	蒸制容器	3		100	-	6-10
豌豆	蒸制容器	3		100	-	2-15
胡萝卜	蒸制容器	3		100	-	4-6
芽甘蓝	蒸制容器	3		100	-	8-12
混合蔬菜，1 kg	蒸制容器	3		100	-	10-15
蔬菜餐点						
蔬菜烧烤	普通烤盘	5		3	-	10-15
蒸制蔬菜馅饼	单独装模	2		100	-	50-70
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
未去皮熟土豆，整个	蒸制容器	3		100	-	35-45
水煮熟土豆，四等分	蒸制容器	3		100	-	20-25
饺子	蒸制容器	3		95	-	20-25
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		-	-	-
薯条*	普通烤盘	3		-	-	-
薯片，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		190-210	-	30-40
米饭						
印度香米，1:1.5	烹饪容器，浅底	3		100	-	20-30
长粒米，1:1.5	烹饪容器，浅底	3		100	-	20-30
糙米，1:1.5	烹饪容器，浅底	3		100	-	35-45
速煮米，1:1.5	烹饪容器，浅底	3		100	-	15-20
意大利调味饭，1:2	烹饪容器，浅底	3		100	-	25-35
谷物						
蒸粗麦粉，1:1	烹饪容器，浅底	3		100	-	6-10
小米，整个，1:2.5	烹饪容器，浅底	3		100	-	25-35
粗粒玉米粉，Fullsteam 1:5	烹饪容器，浅底	3		100	-	7-10
珍珠麦，1:3	烹饪容器，浅底	3		80-100	-	20-45
小扁豆，1:2	烹饪容器，浅底	3		100	-	35-50
意大利白芸豆，预软；1:2	蒸制容器	3		100	-	65-75
粗小麦粉饺子	蒸制容器	3		95	-	6-10
蛋渍						
有两个鸡蛋的奶油蛋羹	烹饪容器，不盖盖子	2		80	-	14-16
全熟水煮蛋	蒸制容器	3		100	-	10-12
半熟水煮蛋	蒸制容器	3		100	-	5-8

* 请遵守产品包装上的信息

甜点

您可以使用电器轻松地制备各种甜点。

配制酸奶

从烹饪室中取出附件和支架。必须清空烹饪室。运行时不得打开设备门。

1. 在灶具上加热 1 升牛奶 (脂肪含量 3.5 %) 至 90 °C，然后使其冷却至 40 °C。
   针对超高温灭菌牛奶，则只需加热至 40 °C。
2. 拌入 150 g 酸奶 (冰箱温度)。
3. 将混合物倒入茶杯或小玻璃杯中，然后用保鲜膜封住。
4. 将茶杯或玻璃杯放到烹饪室底面上，按照表格中的说明进行设置。
5. 配制工作完成后，将酸奶放入冰箱冷却。

制作米饭布丁

1. 称量大米，并加入 2.5 倍的牛奶。
2. 将大米和牛奶装到碗内，以便混合物的深度大约为 2.5 cm。
   使用普通烤盘亦可以制作大量米饭布丁。
3. 使用表中指示的设置。
4. 烹饪后搅拌。
   剩余的牛奶很快会被吸收。

蜜饯

称量水果的重量，加入大约 ⅓ 的水。加入糖和调味料进行调味。使用表中指示的设置。

奶油焦糖与奶油布蕾

将混合物倒入模具中，约 2~3 公分厚 将模具直接放在穿孔蒸制容器（特大号）中。不需要水浴。使用表中指示的设置。

通常水浴制备的食物应该覆盖薄膜。

如果模具使用较厚的材料，需延长烹调时间。

德式馒头（蒸制的面包卷）

根据您的食谱准备发酵生面团，而无需进行烹饪。将各种形状的球放入涂了油的穿孔蒸制容器中（XL 码），让其发酵。使用表中指示的设置。

建议 设定值

使用的加热类型:
- 蒸制
- 发酵生面团

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
焦糖奶油	单独装模	3	蒸制	85	20-30
焦糖布丁	单独装模	3	蒸制	85	25-35
德式馒头	普通烤盘	3	蒸制	100	20-30
酸奶	单独装模	烹饪箱箱底	发酵生面团	35-40	300-360
米饭布丁，1:2.5	普通烤盘	3	蒸制	100	35-45
蜜饯，1/3 水	普通烤盘	3	蒸制	100	10-20

菜单烹饪

有了您的电器，您可以一次性烹饪菜单上的所有菜，而不会发生窜味或香味相互混合。

首先将烹饪时间最长的食物放入电器，然后等到合适的时间再放入其他菜。这意味着所有的食物都会同时准备好。

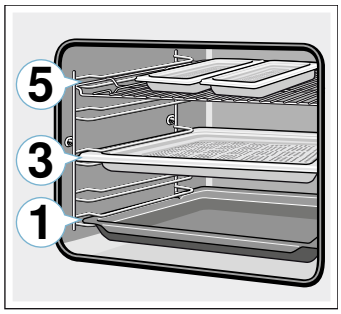
蒸制

进行套餐烹饪会延长总的烹饪时间，因为每次打开电器门都会有少量蒸汽逸出，需要重新加热。

遵守本节中的相关部份中的信息:
- 加热时间取决于食物的体积和重量
- 烹饪时间并不取决于数量
- 使用耐蒸气烹饪容器
- 用金属箔将蛋奶酥裹起来
- 将普通烤盘插入第 1 层

附件烹饪层

按以下的顺序插入附件:
- 第 5 层：带蒸制容器的烤架，小号
- 第 3 层：蒸制容器，特大号
- 第 1 层：普通烤盘



建议 设定值

使用的加热类型:
- 蒸制

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
冷冻鲑鱼块	无孔蒸制容器，小号	5		100	20
西兰花	穿孔蒸制容器，特大号	3		100	9
水煮熟土豆，四等分	穿孔蒸制容器，小号	5		100	25

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
插入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 金属烤馍最为合适。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

您可在此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
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	空心环形蛋糕模	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

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
挤花曲奇	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		240-250	20-25
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					
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	▪ 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						
猪菲力肉排，厚 5-6 厘米，1.5 公斤	烹饪用具，不加盖	2		6-8	80*	130-180
猪肉片，整块	烹饪用具，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	烹饪用具，不加盖	2		6-8	100*	150-180
牛肉片，1 公斤	烹饪用具，不加盖	2		4-6	80*	90-120
牛里脊肉，厚 5-6 厘米	烹饪用具，不加盖	2		6-8	80*	120-180
牛柳／牛臀肉排，厚 4 厘米	烹饪用具，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	烹饪用具，不加盖	2		6-8	80*	80-140
整块小牛肉，厚 7-10 厘米，1.5 公斤	烹饪用具，不加盖	2		6-8	80*	140-200
小牛肉片，整块，800 克	烹饪用具，不加盖	2		4-6	80*	70-120
小牛柳，厚 4 厘米	烹饪用具，不加盖	2		4	80*	30-50
羊肉						
羊脊肉，无骨，各 200 克	烹饪用具，不加盖	2		4	80*	30-45
羊腿，去骨，五分熟，1 公斤，捆绑	烹饪用具，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

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	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	4-8
核果 (李子)	1-2 个烤架		80	8-10
根茎蔬菜 (胡萝卜)，切碎，汆烫	1-2 个烤架		80	6-8
蘑菇片	1-2 个烤架		60	7-9
香料，已清洗	1-2 个烤架		60	2-4

腌渍和榨汁

您的电器也适用于腌渍和榨汁。

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。

建议: 您可以使用消毒功能清洁罐子。

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 ½、1 或 1½ 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。将罐子放在穿孔蒸制容器（特大号）中，使它们不要相互接触。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
在到达规定的烹饪时间后，打开电器门。待储藏罐完全冷却后，再从烹饪箱中取出。

然后擦净烹饪箱。

榨汁

榨汁前，将浆果放在碗内并撒上糖。将其静置至少一个小时，以便吸出果汁。

然后，将浆果装入穿孔的蒸制容器（特大号）中并插入烤箱的第 2 层。将普通烤盘滑入下面以收集任何汁液。使用表中指示的设置。

烹饪后，将浆果包在一块布中并挤出剩余的果汁。

然后擦净烹饪箱。

建议 设定值

设置表中指示的时间是用于腌渍水果和蔬菜以及榨汁的参考值。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。

使用的加热类型:
- 蒸制

餐点	附件/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	2		100	30-120
核果，如樱桃，西洋李子	1 升储藏罐	2		100	25-30
梨果，如苹果，草莓	1 升储藏罐	2		100	25-30
榨汁					
覆盆子	特大号蒸制容器	3		100	30-45
红醋栗	特大号蒸制容器	3		100	40-50

瓶子消毒和卫生

您可以轻松使用您的电器消毒烹饪容器和奶瓶。此过程相当于用开水正常消毒。

瓶子消毒

在使用后立即用瓶刷清洁奶瓶。然后在洗碗机中清洁。

将瓶子放在穿孔蒸制容器（特大号）中，使它们不要相互接触。启动程序“消毒”。消毒后，向下擦拭电器内侧。消毒后用干净的布擦干瓶子。

卫生

您的电器也适用于备制果酱罐、储藏罐及相应的盖子。

还可以用于果酱的后处理。这可以延长果酱的存储时间。

建议 设定值

仅使用干净、无损的容器罐和盖子。应事先在洗碗机内完全清洁这些器具。烹饪容器必须耐热和蒸汽。

根据使用的容器罐不同，建议的时间也不同。

使用的加热类型:

- 蒸制

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
卫生					
准备果酱罐或蜜饯罐	特大号蒸制容器	2		100	10-15
后处理果酱罐	特大号蒸制容器	2		100	15-20
消毒清洁烹饪容器*	特大号蒸制容器	2		100	15-20
*此过程相当于用开水正常消毒。					

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	步骤	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		生面团发酵	35-40	30-45
	烤盘	2		最终发酵	35-40	10-20
丰富生面团，例如水果蛋糕	搅拌碗	2		生面团发酵	40-45	40-90
	烤盘	2		最终发酵	40-45	30-60
发酵生面团，调味						
例如匹萨	搅拌碗	2		生面团发酵	35-40	20-30
	烤盘	2		最终发酵	35-40	10-15
面团						
白面包	搅拌碗	2		生面团发酵	35-40	30-40
	烤盘	2		最终发酵	35-40	15-25
多粒面包	搅拌碗	2		生面团发酵	35-40	25-40
	烤盘	2		最终发酵	35-40	10-20
面包卷	搅拌碗	2		生面团发酵	35-40	30-40
	烤盘	3		最终发酵	35-40	15-25

除霜

“解冻”蒸制功能适用于解冻冷冻的水果和蔬菜。使用 4D 热风加热类型来解冻烘焙食品。家禽、肉类和鱼类应在冰箱内适当解冻。

解冻时去除冷冻食品的任何包装。

将冷冻的水果和蔬菜放入穿孔蒸制容器（特大号）中，并将普通烤盘滑入下面。这意味着食物不会保留在融化而成的水里，并且将接住任何滴落的汁液。对于汁液应保留在盘子中的冷冻食物（例如冷冻的菠菜奶油沙司），使用烤架上的普通烤盘或烹饪容器。

将烘焙食品放在烤架上。

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，然后根据需要增加时间。

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。

使用的加热类型:
- 4D 热风
- 解冻

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
面包，面包卷					
常规面包和面包卷	烤盘	2		50	40-70
蛋糕					
湿蛋糕	烤盘	2		50	70-90
蛋糕，干燥	烤盘	2		60	60-75
水果、蔬菜					
浆果	蒸制容器	3		30-40	10-15
蔬菜	蒸制容器	3		40-50	15-50

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，您可找到为各种餐点提供的理想设置。指定时间仅为平均值。它们取决于所使用的烹饪容器、食物的质量、温度和均匀性。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。

表格中的数值适用于放在冷烹饪箱内的菜式。对于指定菜式，预热非常有必要，表中有指示。

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。

使用的加热类型:
- 重新加热

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
冷藏蔬菜					
1 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		120-130	15-25
250 g	烹饪容器，不盖盖子	2		120-130	5-15
冷冻 菜式					
点餐，1 份	烹饪容器，不盖盖子	2		120-130	15-25
汤，炖肉，400 mL	烹饪容器，不盖盖子	2		120-130	10-25
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
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
熟匹萨	烤架	2		170-180*	5-15
* 预热					

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
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。

符合标准 EN 60350-1

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。

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
- 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	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
烘焙						
维也纳点心	烤盘	3	顶部 / 底部加热	140-150*	-	25-40
维也纳点心	烤盘	3	4D 热风	140-150*	-	25-40
麦圈，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1	4D 热风	140-150*	-	30-40
麦圈，3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	4D 热风	130-140*	-	35-55
小蛋糕	烤盘	3	顶部 / 底部加热	160*	-	20-30
小蛋糕	烤盘	3	4D 热风	150*	-	25-35
小蛋糕，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1	4D 热风	150*	-	25-35
小蛋糕，3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	4D 热风	140*	-	35-45
热水海绵蛋糕	弹性蛋糕模，直径 26 cm	2	顶部 / 底部加热	160-170**	-	25-35
热水海绵蛋糕	弹性蛋糕模，直径 26 cm	2	4D 热风	160-170**	-	25-35
热水海绵蛋糕	弹性蛋糕模，直径 26 cm	2	4D 热风	150-160	1	10
					-	20-25
热水海绵蛋糕，2 层	弹性蛋糕模，直径 26 cm	3+1	4D 热风	150-170**	-	30-50
双层脆皮苹果派	2 x 黑板烤模，直径 20 cm 2 x 黑板烤模，直径 20 cm	2	4D 热风	170-180	-	60-80
双层脆皮苹果派	2 x 黑板烤模，直径 20 cm 2 x 黑板烤模，直径 20 cm	2	深度加热	170-180	-	75-95
双层脆皮苹果派，2 层	2 x 黑板烤模，直径 20 cm 2 x 黑板烤模，直径 20 cm	3+1	4D 热风	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

蒸制

如表所示，将普通烤盘滑入穿孔蒸制容器（特大号）的下面。会接住滴流的液体。

用于在同一层进行蒸制的烹饪层（最多使用 2.5 kg）：
- 穿孔蒸制容器（特大号）：第 3 层

用于在两个层上进行蒸制的烹饪层（每层最多使用 1.8 kg）：
- 穿孔蒸制容器（特大号）：第 5 层
- 穿孔蒸制容器（特大号）：第 3 层

使用的加热类型：
- 蒸制

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
蒸制					
豌豆，冷冻，两个容器	特大号蒸制容器 x 2 个 + 普通烤盘	5+3+1		100	**
西兰花，新鲜，300 g	特大号蒸制容器	3		100*	7-8***
西兰花，新鲜，一个容器	特大号蒸制容器	3		100*	7-8***

* 预热

**当在最冷点处达到85℃时 测试结束（见IEC 60350-1）

*** 如果参照样品煮 5 分钟 （如IEC 60350-1中所述制备）可以取得烹饪参考样品和主要样本之间的相当程度。

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	4-6
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

技术规格

您可以在此找到重要的电器技术规范。

主要 技术参数:

额定电压：220 V
额定频率：50 Hz
额定功率：3300 W

原产地：德国
总经销商：博西家用电器（中国）有限公司
地址：南京市中山路 129 号中南国际大厦 20、21 楼

遵守标准:

GB 4706.1-2005
家用和类似用途电器的安全
第1部分：通用要求

GB 4706.22-2008
家用和类似用途电器的安全
Safety Part 2-25 : Particular requirements for microwave ovens, including combination microwave ovens 安全第 2-25 部分： 微波炉的特殊要求包括组合微波炉

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。

食品接触用材料及制品信息

本产品中下列预期或可能与食品接触用材料及制品， 符合 GB 4806.1-2016 及相应食品接触材料及制品的食品安全国家标准要求。

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
搪瓷		内腔，烤盘等	GB 4806.3-2016	
陶瓷		热空气导向板等	GB 4806.4-2016	
玻璃		玻璃烤盘等	GB 4806.5-2016	可用于烹饪、可微波炉使用
塑料	AS	水箱，水管等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	TPE	水泵等		只接触非酸性水性食品
	PP	水箱等		只接触非酸性水性食品
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	内腔，烤盘，烤架，蒸汽发生器（滤网部分）等	GB 4806.9-2016	
	铝合金 AlMgSi1（Si:0.7-1.3,Fe:0.50,Cu:0.10,Mn:0.4-1.0, Mg:0.6-1.2,Cr:0.25, Zn:0.20,Ti:0.10）	烤盘等		不得接触酸性食品
	钢 1.0304 基材（C≦0.10,Si≦0.30,Mn≦0.60, P:0.035,S:0.035,Cr:0.20,Ni:0.25, Mo:0.08,Cu:0.35） (镀铬/镍/铜)	烤架，烤肉架等		不得接触酸性食品
硅橡胶		软管等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品

注 1: 上表包含了本公司生产的此类产品的预期或可能与食品接触的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

注 2: 请根据说明书要求正常使用本产品，限制使用条件见上表备注栏。

未按上述要求使用本产品所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。

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。

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

西门子家电官方微信公众号
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

9001088750
971123