

SIEMENS



烤箱

HB331.3W - HB331.5W

siemens-home.com/welcome

zh 说明手册

Register
your
product
online

保留备用

目录 zh

重要 安全信息	3
损坏原因	4
技术参数	4
主要 技术参数:	4
您的新烤箱	5
控制面板	5
功能选择旋钮	5
按键和显示屏	5
温度选择旋钮	5
烹饪箱	6
附件	6
插入附件	6
可选附件	6
在第一次使用烤箱之前	7
设置时钟	7
加热 微波炉	7
清洁附件	7
设置烤箱	7
加热 类型和温度	7
烤箱自动关断	7
烤箱自动开启和关断	8
快速预热	8
设置时钟	8
设置定时器	8
童锁	9
烤箱	9
保养和清洁	9
清洁剂	9
拆卸及重新安装导轨	9
拆卸和安装烤箱门	10
拆除和安装门面板	11

故障检修	11
故障表	11
更换烤箱顶灯的灯泡	11
玻璃灯罩	11
售后服务	12
E 编号和 FD 编号	12
能源和环境提示	12
节能	12
环保 处置	12
运输过程中的 注意措施	12
经由 我们烹饪工作室测试过的菜谱	12
糕点	12
烘焙技巧	14
肉类、家禽、鱼类	14
烧烤提示	16
带配料的饼干、脆皮、吐司	16
预加工产品	17
特殊菜式	17
除霜	17
干衣	17
腌渍	18
食品中的丙烯酰胺	18
测试菜谱	19
烘焙	19
烧烤	19

关于产品、附件、更换部件以及服务的更多信息请参见
www.siemens-eshop.com

⚠ 重要 安全信息

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

本电器仅适合整体安装在厨房内。请遵守专用的安装说明。

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 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 8 岁并有人监督，否则不得清洁本电器或执行一般维护操作。

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

必须将附件正确滑入烹饪箱中。参见本说明手册中的“附件描述”部分。

有着火危险！

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

有灼伤危险！

- 电器会变灼热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。必须让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。
- 附件和烹饪容器会变得十分灼热。从烹饪箱中取出附件或烹饪容器时必须戴上烤箱手套。
- 酒精蒸汽可能会在热烹饪箱内着火。切勿烹饪混合了大量高浓度酒类的食物。只能使用少量高浓度酒类。打开电器门时需小心。

有烫伤危险！

- 可接触的部位在使用期间可能会变得很烫。切勿触碰灼热部位。请将小孩留在安全距离以外。
- 在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。打开电器门时需小心。请将小孩留在安全距离以外。
- 将水倒入高温烹饪箱会产生热蒸汽。切勿将水倒入高温烹饪箱中。

有受伤危险！

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

有电击危险！

- 修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器

有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。

- 如果接触到电器的灼热部件，电器的电线绝缘层会熔化。切勿使电器电源线接触电器的灼热部件。
- 请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，以防触电。
- 更换烹饪箱灯泡时，灯泡插座触点是带电的。更换灯泡前，拔下电器电源插头或断开熔断器盒中的断路器。
- 故障电器会导致电击危险。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。

损坏原因

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。
- 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。
- 潮湿食物：不要将潮湿食物长期存放在密闭的烹饪箱内，否则会损坏搪瓷。
- 果汁：在烘焙汁水特别丰富的水果派时，烤盘中不要装得过满。因果汁从烤盘上滴落而留下的污渍很难清除。如有可能，请使用深底普通烤盘。
- 打开电器门冷却：烹饪箱必须关门冷却。否则，即使电器门只是略微开启，长时间下来，附近设备的前面板也可能会损坏。
- 门封极脏：如果门封极脏，在使用电器时，电器门将不能牢牢关闭。附近橱柜的表面可能会损坏。一定要保持门封清洁。
- 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。

技术参数

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：土耳其

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

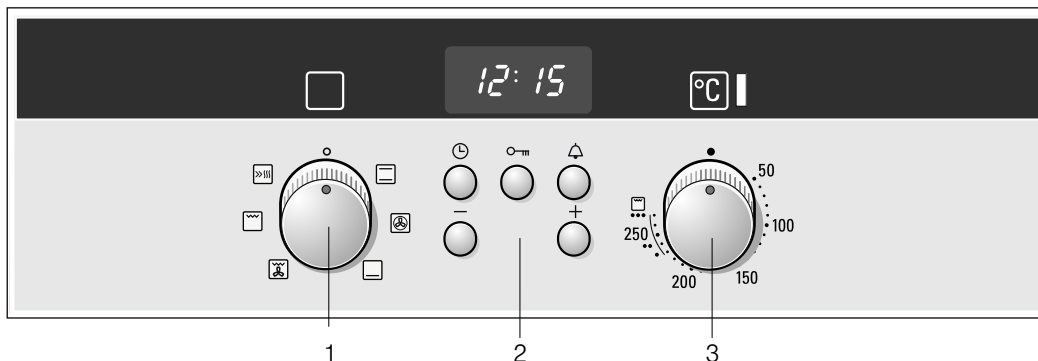
驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

您的新烤箱

通过本章节熟悉您的新电器。本章节介绍了控制面板和各个控件。您将了解关于烹饪箱和附件的信息。

控制面板

下面是控制面板示意图。电器的具体设计取决于相应型号。



说明	
1	功能选择钮
2	操作开关和显示屏
3	温度选择旋钮

控制旋钮

控制旋钮在处于“拔出”位置时可以被按下并保持此状态。再次按下控制旋钮将其弹出。

功能选择旋钮

可使用功能选择钮设置烤箱加热类型。功能选择钮可向左或向右旋转。

打开功能选择钮后，烤箱灯点亮。

位置	功能
0 关	微波炉电源关断。
顶部 / 底部加热	仅可在单个烤层上烘焙、烤制及烧烤。该设置适用于在烤模或烤盘上烤蛋糕和匹萨、瘦牛肉块、小牛肉或野味。热量从上、下均匀散发。
3D 热风 *	还可同时在两个烤层上烘焙蛋糕、匹萨、饼干、松饼和千层酥。 烤箱背板上装有带加热圈的风扇，可使热气均匀分布。
底部加热	可在烘焙的最后阶段使用底部加热，从底部为肉食上色。热量从底部释放。
热风烧烤	热风烧烤特别适用于烧烤鱼肉、家禽及大块肉。烧烤元件和风扇交替开启和关断。风扇可使热空气分布在食物周围。
全幅烧烤，大面积	可用于烧烤大量牛排、香肠或吐司面包。烧烤加热元件下面的整个区域变热。
快速预热	适用于快速加热食物。

* 按照 EN50304 确定能效等级的加热类型。

按键和显示屏

您可使用按键来设置各种附加功能。您可以在显示屏中读取已设置的值。

按钮	应用
时钟按钮	用于设置时钟、 → 烤箱烹饪时间和 → 结束时间。
钥匙按钮	用于开启或关断童锁。
定时器按钮	用于设置定时器。
- “-” 键	可使用该键减少设定值。
+ “+” 键	可使用该键增加设定值。

温度选择旋钮

使用温度选择旋钮设置温度及烧烤设置。

位置	功能
! 关	烤箱不热。
50-270	温度范围 以 °C 为单位指定温度。
•, ••, •••	烧烤设置 “烧烤，大 面积”的烧烤设置。 • = 设置 1，低 •• = 设置 2，中 ••• = 设置 3，高

烤箱加热时，温度选择钮上方的指示灯亮起。加热暂停时将熄灭。在某些设置中，指示灯熄灭。

烧烤设置

对于 全幅烧烤，可使用温度选择钮设置进行烧烤设置。

烹饪箱

烤箱灯位于烹饪箱中。冷却风扇防止烤箱过热。

微波炉灯

烤箱运行期间，烤箱灯点亮。如将功能选择钮转到任一位置，烤箱灯可在烤箱未加热的情况下亮起。

冷却风扇

冷却风扇按要求开启和关断。热风从门上方逸出。

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。

注意！

不要覆盖通风槽。否则将导致微波炉过热。

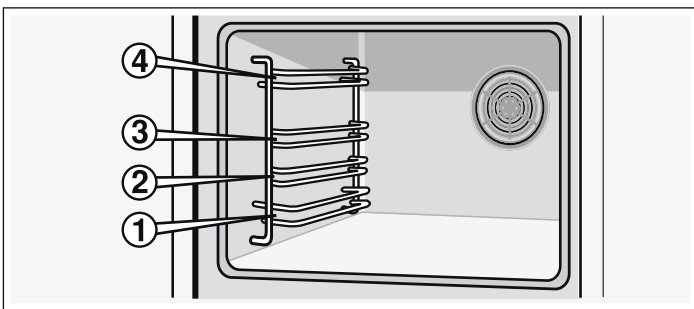
附件

电器随附的附件适合烹制多种菜肴。必须将附件插入烹饪箱最里面。

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

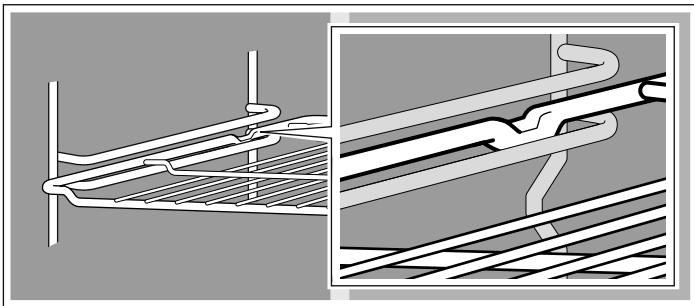
插入附件

附件可插入烤箱中的 4 个不同烤层。附件尽可能朝里插，以免触碰到电器门上的玻璃。



当附件拉出到约一半位置时，锁定到位。这样更便于取出食物。

当附件放入烤箱时，检查凹陷处是否朝后。只能在该位置锁定。



提示：附件受热后可能会变形。附件冷却后，恢复原形。功能不受影响。

两手紧握住烤盘两边平行推入烤架。推入烤盘时应避免左右移动。否则，烤盘很难推入，并可能损坏搪瓷表面。

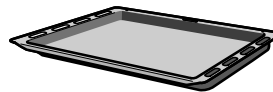
您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买附件。请指定 HZ 编号。



烤架

用于烹饪容器、蛋糕模、大肉块、烧烤食品和冷冻食品。

插入烤架时将开口面朝向烤箱门，弯曲端向下。



普通烤盘

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。

滑入普通烤盘时，斜边朝向烤箱门。

可选附件

您可以在售后服务部或专卖店附件。您可在我们的手册和互联网上查找大量适用于您的烤箱的产品。是否提供可选附件以及是否可以在线订购取决于您所在国家。相关信息可参见销售文档。并非所有可选附件都能适用于每款电器。购买时，请提供电器的完整标识号 (E 编号)。

可选附件	HZ 编号	功能
烤架	HZ434000	用于放置烤箱器皿、蛋糕模、烤肉和冷冻食品。
铝质烤盘	HZ430001	用于烤制蛋糕和饼干。 将烤盘推入烤箱中，斜边朝向烤箱门。
烤盘	HZ431001	用于烤制蛋糕和饼干。 将烤盘推入烤箱中，斜边朝向烤箱门。
普通烤盘	HZ432001	用于烤制松软的蛋糕、糕点、冷冻食品和大块烤肉。还可将烤盘置于烤架下收集滴落的油脂。 将普通烤盘滑入烤箱中，斜边朝向烤箱门。

烤箱门 - 其他安全预防措施

长时间烹饪过程中，烤箱门可能会变得非常灼热。


如果您身边有小孩子，请在烤箱运行期间多加看管。


此外，也可选用防止直接接触烤箱门的安全装置。该可选附件 (440651) 可从售后服务处购买。


在第一次使用烤箱之前

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

设置时钟

连接烤箱后，显示屏上的符号  和三个零将点亮。设置时钟。

1. 按下  按键。

显示屏上将显示 12:00，同时  符号闪烁。

2. 使用 + 或 - 按键更改时钟。

在几秒钟之后，所设置的时间被采用。

设置烤箱

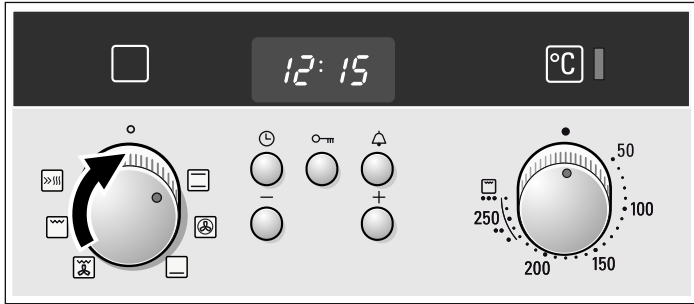
烤箱有多种设置方式。我们将在此说明如何选择所需要的加热类型以及温度或烧烤设置。您可以根据烤箱中自己的菜式选择烹饪时间和结束时间。

提示：我们建议在放入食物前预热烤箱，以避免烤箱玻璃上出现冷凝。

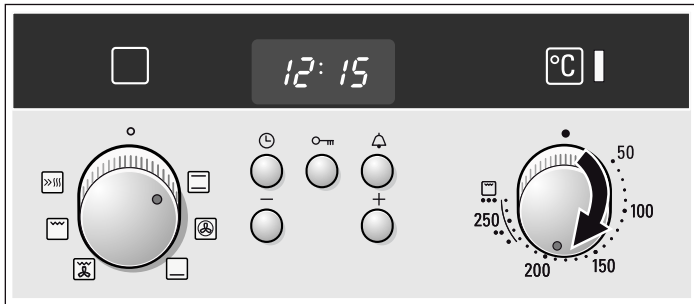
加热 类型和温度

图中实例：顶部 / 底部加热，190 °C。

1. 使用功能选择钮设置所需的 加热类型。



2. 使用温度 选择钮设置温度或烧烤设置。



烤箱加热。


关断烤箱

将功能选择钮转到关断位置。


更改设置

可根据需要更改加热类型、温度及烧烤设置。

加热 微波炉

为了去除新炊具的味道，可清空、关闭烤箱，进行加热。以顶部 / 底部加热模式  在 240 °C 加热一小时可取得理想效果。切勿在烹饪箱中留下残余包装材料。

微波炉开启期间，请保持厨房通风良好。

1. 使用功能选择旋钮设置顶部 / 底部 加热模式 .

2. 将温度选择旋钮 设置至 240 °C。


一小时后，关闭烤箱。为此，将功能选择旋转到关断位置。

清洁附件

在第一次使用附件前，请用热肥皂水和软洗碗布彻底清洁附件。

烤箱自动关断

输入烹饪时间。

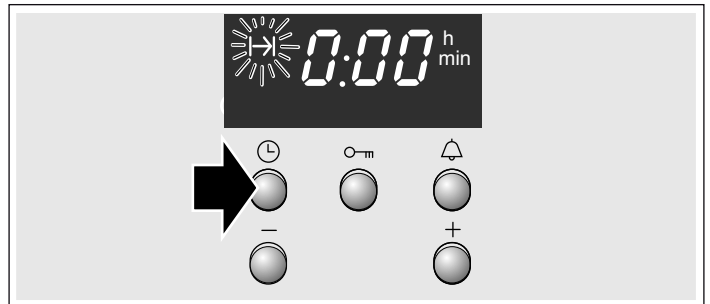
图中实例： 顶部 / 底部加热，200 °C，烹饪时间为 45 分钟。

1. 使用功能选择钮选择所需的加热类型。

2. 使用温度选择钮设置温度或烧烤设置。

3. 按下  时钟按钮。

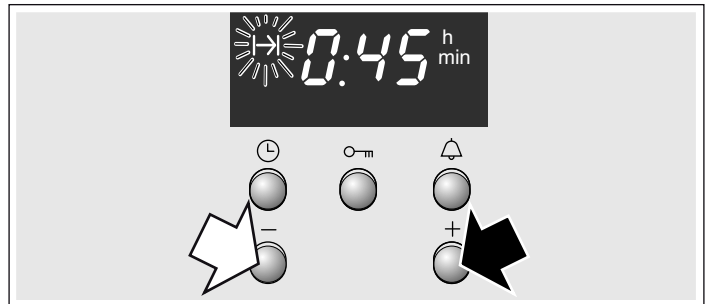
→ 烹饪时间符号闪烁。




4. 使用 + 或 - 按键设置烹饪时间。

+ 按键的默认值 = 30 分钟


- 按键的默认值 = 10 分钟



烹饪时间到时

一个信号音响起。烤箱关断。按下  按键两次，并关断功能选择钮。


更改加热设置

按下  时钟按钮。使用 + 或 - 按键更改烹饪时间。

取消设置


按下  时钟按钮。按下 - 按键直至显示零。关断功能选择钮。



设置烹饪时间 (如果时钟已隐藏)

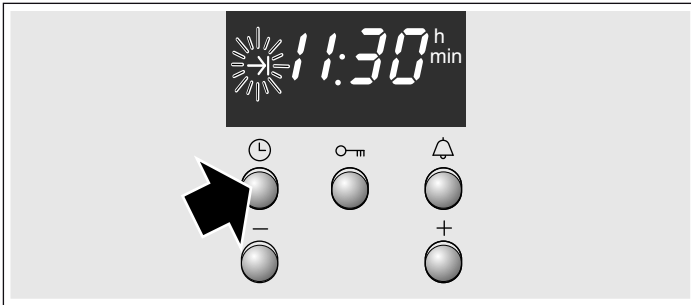
按下  时钟按钮两次，并按照步骤 4 进行设置。

烤箱自动开启和关断

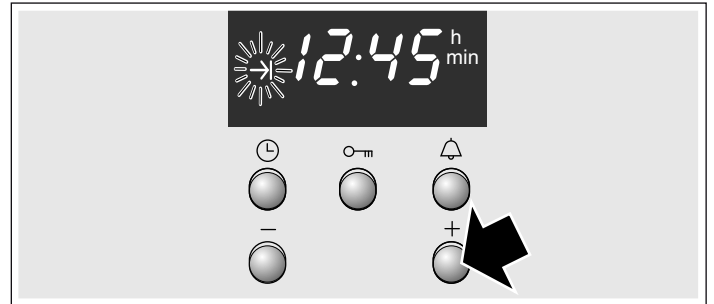
请勿将食物长时间放置于烤箱内。如不冷藏保存，肉食与鱼类极易腐败。

图中实例：顶部 / 底部加热 ，200 °C。现在是 10:45。菜肴需要烹饪 45 分钟，但是应该在 12:45 做好。


1. 使用功能选择钮选择所需的加热类型。
2. 使用温度选择钮设置温度或烧烤设置。
3. 按下  时钟按钮。
|→| 烹饪时间符号闪烁。
4. 使用 + 或 - 按键设置烹饪时间。
5. 反复按下  时钟按键，直至 →| 结束时间符号闪烁。
食物烹饪完毕后，可在显示屏中看到。



6. 使用 + 按键设置延时结束时间。
几秒钟后，时间设置被采用。
显示屏上显示结束时间，直至烤箱开始运行。



烹饪时间到时

一个信号音响起。烤箱关断。按下  按键两次，并关断功能选择钮。


提示：可在符号闪烁时更改设置。当符号常亮时，设置已采用。

快速预热

使用快速加热时，烤箱将很快达到所选择的温度。

当选择的温度超过 100 °C 时，进行快速加热。

为了确保均匀地烹饪，在快速加热完成之前，请不要将菜肴放入烹饪箱中。

1. 将功能选择钮设置到 。
2. 用温度选择旋钮设置温度。

烤箱将在几秒钟之后开始加热。温度选择旋钮上方的指示灯亮起。


快速加热过程完成

温度选择钮上方的指示灯熄灭。将菜肴放入烤箱内，然后选择所需的加热类型。




取消快速加热

将功能选择钮转到关断位置。微波炉关断。


设置时钟

在首次连接电器或电源中断之后，显示屏中的符号  和三个零将点亮。设置时钟。功能选择钮关断。

设置程序

1. 按下  时钟按钮。
显示屏上显示 12.00，同时  符号闪烁。
2. 使用 + 或 - 按键更改时钟。
几秒钟之后，保存该时间。  符号熄灭。



例如，从夏令时改为冬令时


按下  时钟按键两次，并使用 + 或 - 按键更改时间。

设置定时器


您可以将定时器作为厨房定时器，定时器独立于烤箱运行。定时器有自己的信号。因此，很容易辨认定时器持续时间和烹饪时间。儿童锁激活时也可设置定时器。

设置程序


1. 按下  定时器按键。
 符号闪烁。
2. 使用 - 或 + 按键更改定时器持续时间。
+ 按键的默认值 = 10 分钟
- 按键的默认值 = 5 分钟

几秒钟之后，定时器开始倒计时。显示屏中的  符号点亮。您将看到烹饪时间正在倒计时。


当时间到时

一个信号音响起。按下  定时器按键。定时器熄灭。


更改定时器持续时间


按下  定时器按键。使用 + 或 - 按键更改时间。

取消设置

按下  定时器按键。按下 - 按键直至显示零。

定时器与烹饪时间同时开始倒计时。

两个符号亮起。可在显示屏中看到定时器持续时间开始倒计时。要查询 |→| 剩余烹饪时间、→| 结束时间或  时钟：

反复按动  时钟按钮，直至相关符号出现。
所要查看的值在显示屏上显示几秒钟。



童锁



烤箱

微波炉有一个儿童锁，防止儿童意外开启微波炉。

打开或关闭儿童锁

功能选择钮关闭。

如需开启：按下并按住  按键，直至  出现在显示屏中。这需要约 4 秒钟。

如需关闭：按下并按住  按键，直至  符号熄灭。

提示

- 定时器和时钟可随时设置。
- 如果儿童锁已激活，将会在断电后取消。

保养和清洁

只要精心保养和清洁，您的烤箱将在未来的很长一段时间内保持干净，并能正常工作。我们将在本节说明如何正确保养和清洁您的烤箱。

提示

- 由于使用不同的材料，例如，玻璃、塑料和金属等，烤箱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烤箱灯的反光造成的。
- 搪瓷是使用非常高的温度烤上去的。这可能会导致颜色稍微有点偏差。这是正常的，不影响它们的功能。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。

清洁剂

遵循以下说明，可避免因使用错误的清洁剂对各种不同表面造成损坏。

清洁烤箱时，请勿使用

- 强烈的或腐蚀性的清洁剂
- 高酒精含量的清洁剂。
- 擦洗片，
- 高压清洁剂或蒸汽喷嘴。
- 请不要在洗碗机中清洁单个部件。

新海绵使用前要彻底清洗。

儿童锁（可选）

如果烤箱门安装了儿童锁，在清洁前应拆下。将所有的塑料部件浸泡在热肥皂水中，并用海绵清洁。用软布擦干。如果部件极脏，儿童锁将无法正常工作。

电磁灶台

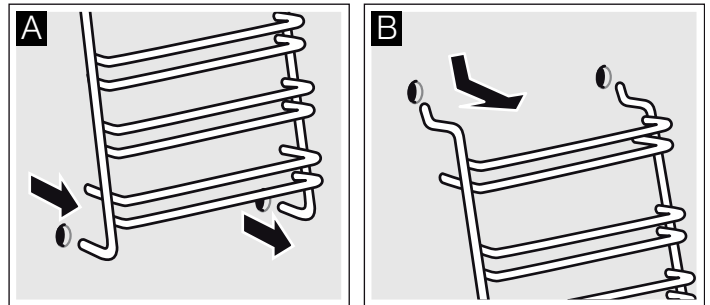
请参考灶台的说明手册以获得相关的清洁保养信息。

拆卸及重新安装导轨

导轨可以取下进行清洁。烤箱必须已经冷却。

导轨脱钩

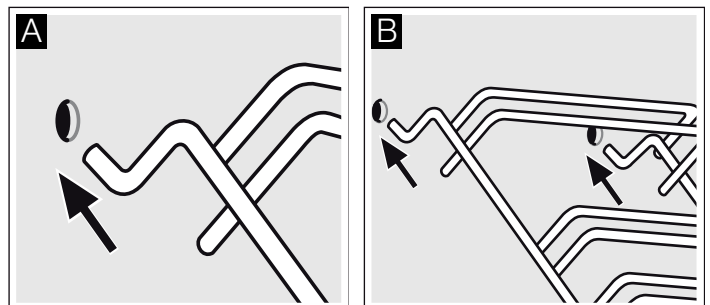
1. 从下面托起烤架，并稍稍用力向前拉。将导轨底部的扩展销从安装孔中拉出（图 A）。
2. 然后将导轨向上翻起，并小心地拆下（图 B）。



使用洗涤剂 和海绵清洁导轨。顽固的积垢可用刷子清洗。

安装烤架

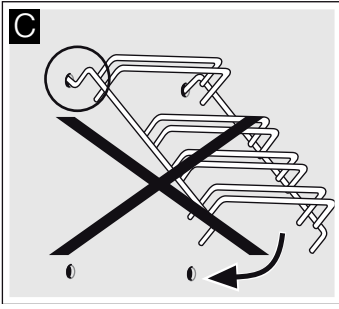
1. 小心地将两个固定钩插入上部的安装孔内。（图 A-B）



控制面板	热肥皂水： 用洗碗布清洁并用软布擦干。请勿使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀进行清洁。
不锈钢表面	用热肥皂水和软布清洁。在不锈钢表面，始终沿着自然纹理擦洗。否则，将可能会划伤表面。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。请勿使用任何磨蚀性产品、擦洗海绵或粗糙的清洁布。可用专用护理剂擦亮不锈钢。遵守制造商说明。您可以在售后服务部或专卖店购买专用不锈钢清洁剂。
釉面及漆面	用湿布和洗涤剂擦拭。用软布擦干。
旋钮	用湿布和洗涤剂擦拭。用软布擦干。
玻璃面板	用玻璃清洁剂清洁。请勿使用腐蚀性清洁剂或锋利金属物体。这样可能会划伤并损坏玻璃面板。
密封圈	用湿布擦拭。用软布擦干。
烤箱内部	热肥皂水或醋溶液。如果有大量积垢，请仅在冷却的烤箱内部使用烤箱清洁剂清洁。
烤箱灯的玻璃罩	用湿布和洗涤剂擦拭。用软布擦干。
附件	浸泡在热肥皂水中。用刷子或海绵清洁。
铝质烤盘（可选）	不要在洗碗机中清洁。切勿使用烤箱清洁剂。要避免划痕，请勿使用刀或类似的锋利工具接触金属表面。使用洗涤剂和一块湿的玻璃清洁布或超细纤维布沿水平方向进行清洁 - 请勿用力过大。用软布擦干。请勿使用任何磨蚀性产品、擦洗海绵或粗糙的清洁布。否则，将可能会划伤表面。

⚠ 错误安装！

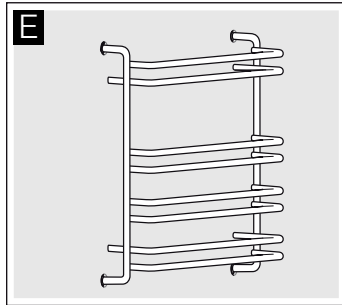
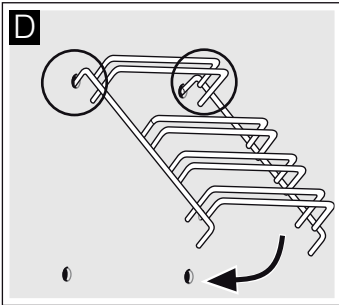
切勿在将两个固定钩完全插入上部安装孔之前移动烤架。否则，将损坏搪瓷或折断烤架（图 C）。



2. 两个固定钩必须完全插入上部安装孔。现在缓慢、小心地向下移动烤架，插入下部安装孔（图 D）。

3. 将两个烤架插入烤箱侧壁（图 E）。

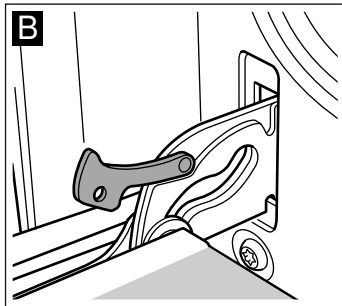
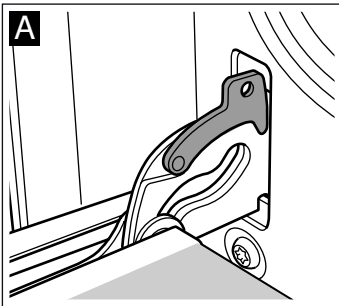
如果导轨安装正确，则烤架上部的间距较大。



拆卸和安装烤箱门

进行清洁时，如要拆下门面板，可拆卸烤箱门。

每个烤箱门铰链都有一个锁止杆。当锁止杆闭合时（图 A），烤箱门固定到位。此时无法拆卸蒸汽炉门。当为了拆卸烤箱门而打开锁止杆时（图 B），铰链锁定。无法咬合。

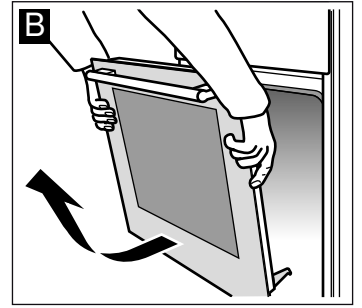
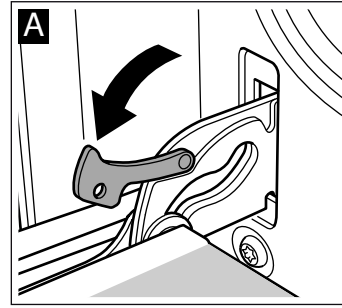


⚠ 有受伤危险！

当铰链未锁定时，会以很大的力量猛然闭合。确保锁止杆始终完全闭合；或在拆卸烤箱门时，确保锁止杆完全打开。

拆卸烤箱门

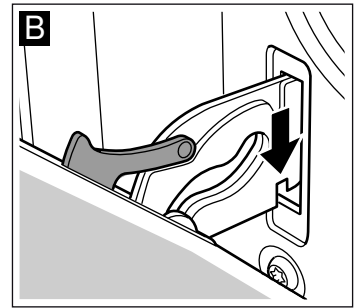
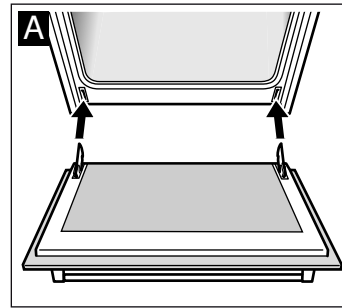
1. 完全打开烤箱门。
2. 将左右两侧的两个锁止杆向上折叠（图 A）。
3. 关闭烤箱门，直到达到止档位置。用双手握住门的左右两侧。将门再关紧一点，然后将门拉出（图 B）。



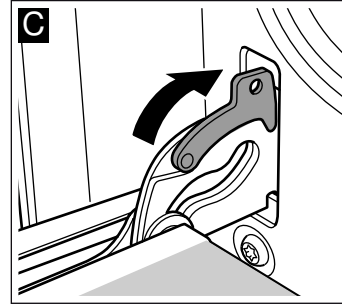
安装烤箱门

按照与拆卸相反的顺序重新装上烤箱门。

1. 当安装烤箱门时，确保两个铰链都直接插入到开口中（图 A）。
2. 两侧的铰链槽口必须都咬合上（图 B）。



3. 向下展开两个锁止杆（图 C）。关闭烤箱门。



⚠ 有受伤危险！

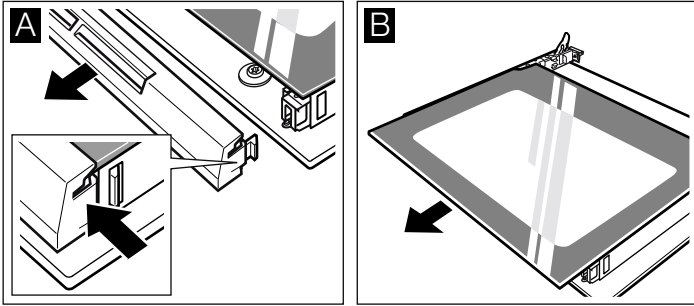
如果烤箱门意外掉下或铰链猛然闭合，不要将手伸入铰链。请致电售后服务部门。

拆除和安装门面板

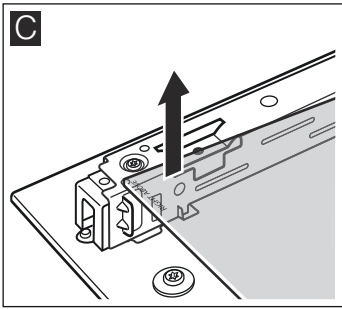
为了便于清洁，您可从烤箱门卸下玻璃面板。

拆卸

1. 卸下烤箱门，放在一块布上，手把朝下。
2. 拔下烤箱门顶部的盖。用手指按压左右凸片（图 A）。
3. 将上面板向上抬起、抽出（图 B）。



4. 将面板向上抬起、抽出（图 C）。



用玻璃清洁剂和软布清洁面板。

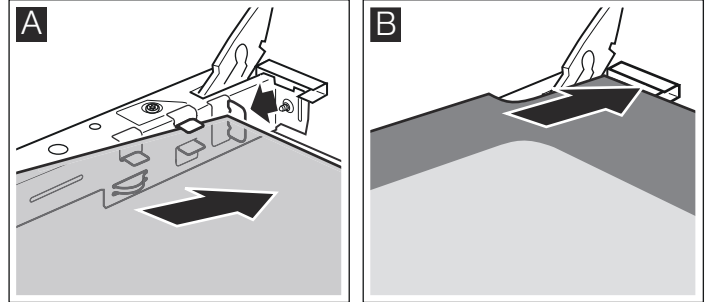
⚠ 有受伤危险！

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

安装

安装时，请务必确保左下角的“top right”（直立）字样上下颠倒。

1. 以一定的角度朝后将面板插入（图 A）。
2. 以一定角度将上面板朝后插入支架。平滑的表面必须朝外。（图 B）。



3. 放回盖板，按入到位。
4. 装上烤箱门。

在正确安装好面板之前不要使用烤箱。

故障检修

故障通常有简单说明。在致电售后服务部前请先查阅表格，有些故障可能您自己就能修复。

故障表

如果所烧制的菜肴未达到预期，请参见经由我们烹饪工作室测试过的菜谱，在此可以找到大量烹饪技巧。

⚠ 有电击危险！

修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。

问题	可能的原因	纠正措施 / 信息
烤箱不工作。	断路器故障。	查看保险丝盒，检查断路器是否处于工作状态。
	断电	检查厨房的灯或其它厨房电器是否正常工作。
时钟闪烁。	断电	复位时钟。
烤箱不加热。	触点上有灰尘。	来回转动控制旋钮几次。

注意！

如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

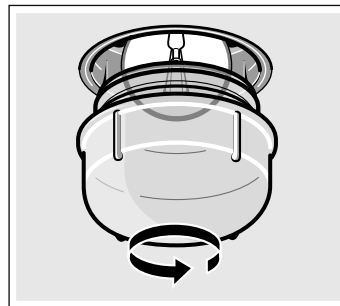
更换烤箱顶灯的灯泡

如果烤箱灯的灯泡坏了，则必须进行更换。可以从我们的售后服务部或专卖店购买 40 W 耐热备用灯泡。只能使用这些灯泡。

⚠ 有电击危险！

断开保险丝盒中的断路器。

1. 将抹布放在冷却的烤箱中，防止烤箱损坏。
2. 逆时针方向转动玻璃灯罩，取下玻璃灯罩。



3. 使用相同类型的灯泡进行更换。
4. 将玻璃灯罩用螺钉固定到位。
5. 取出抹布，然后接通断路器。

玻璃灯罩

您必须更换损坏的玻璃灯罩。适当的玻璃灯罩可从售后服务部购买。请指定您的电器的 E 编号和 FD 编号。

售后服务

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

E 编号和 FD 编号

来电时，请提供产品号 (E 编号) 和生产号 (FD 编号)，以便我们为您提供正确的建议。标有这些编号的铭牌位于微波炉门侧面。您可以在下面的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，发生故障时，如果电器不在质保期内，维修技师上门会收取费用。

请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。

能源和环境提示

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

节能

- 仅在菜谱有要求或操作说明表中有明确指示的情况下才预热烤箱。
- 使用涂深黑色漆烤模或搪瓷烤模。这种罐子的吸热效果特别好。
- 在烹饪、烘焙或烧烤时尽量少开烤箱门。
- 烤制多份糕点时最好一份接一份地烤。烤箱仍旧温热。这可减少第二份糕点的烤制时间。您还可以将两个长方形烤模挨着放在一起。
- 对于长时间的烹饪，您可以在烹饪时间结束前 10 分钟关闭烤箱，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。

运输过程中的 注意措施

用胶带固定电器的所有活动部件，这样在拆除时不会留下任何痕迹。为避免损坏电器，将所有附件（如，烤盘）边缘用硬纸板包起来，并插入相应的槽内。用硬纸板等将前后隔开，以防撞击门玻璃内部。使用胶带将烤箱门固定到电器侧壁。

保留电器原始包装。仅可使用原始包装运输电器。请遵守产品包装上的运输箭头。

如果原始包装已不可用

用保护包装材料包装电器，以防在运输过程中造成损坏。

电器运输时应保持直立位置。请勿握住电器的门把手或后部的连接处，以防损坏。不要在电器上放置任何重物。

经由 我们烹饪工作室测试过的菜谱


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


提示

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

糕点


单层烘焙

烘焙蛋糕和酥皮馅饼时，使用  顶部 / 底部加热模式可以获得最佳效果。

使用  3D 热风模式时，附件可采用如下烹饪层：

- 使用蛋糕模制作蛋糕：烹饪层 2
- 使用烤盘制作蛋糕：烹饪层 3

在两层或多层上烘焙或烤制

使用  3D 热风模式。

在 2 个烹饪层上烘焙和烤制：

- 普通烤盘：烹饪层 3
- 烤盘：烹饪层 1

同时放进烤箱的食物不一定会同时烤好。

设定表提供了各种备选菜式。

烤模

最好使用深色金属烤模。

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

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

表格

表格给出了各种糕点的理想加热类型。温度和烘焙时间取决于混合物的数量和成份，因此表中提供的是温度范围。您应先用较低的温度试一试，因为较低的温度着色较均匀。如有必要，下次可以提高温度。

如果烤箱预热过，则烘焙时间缩短 5 到 10 分钟。

更多信息请参见表格后面的烘焙技巧一节。

使用模具制作蛋糕	烤模	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
海绵蛋糕, 原味	长方形水果烤模	2	☐	160-180	55-65
松软的海绵蛋糕 (例如松蛋糕)	长方形水果烤模	2	☐	155-175	65-75
硬壳酥皮 糕点胚	弹性蛋糕模	1	☐	160-180	30-40
海绵果馅饼坯	果馅饼蛋糕模	2	☐	160-180	25-35
海绵蛋糕	弹性蛋糕模	2	☐	160-180	30-40
水果烘饼或干酪蛋糕, 酥皮糕点 *	黑色弹性蛋糕 模	1	☐	170-190	70-90
鲜美水果 馅饼	弹性蛋糕模	2	☐	150-170	55-65
调味蛋糕 * (例如 猪油火腿蛋糕 / 洋葱馅饼)	弹性蛋糕模	1	☐	180-200	50-60

* 让蛋糕 在烤箱内冷却大约 20 分钟。

烤盘上的蛋糕	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
发酵面团或带干浇头的发酵生面团	普通烤盘	3	☐	160-180	25-35
	珐琅烤盘 * + 普通烤盘 **	1+3	☒	150-170	35-45
发酵面团或带湿浇头 (水果) 的发酵生面团	普通烤盘	3	☐	140-160	40-50
	珐琅烤盘 * + 普通烤盘 **	1+3	☒	130-150	50-60
瑞士卷 (预热)	普通烤盘	2	☐	170-190	15-20
辫子面包, 500 g 面粉	普通烤盘	2	☐	160-180	25-35
果子甜面包, 500 g 面粉	普通烤盘	3	☐	160-180	50-60
果子甜面包, 1 kg 面粉	普通烤盘	3	☐	150-170	90-100
果馅奶酥卷, 甜味	普通烤盘	2	☐	180-200	55-65
匹萨	普通烤盘	3	☐	180-200	20-30
	珐琅烤盘 * + 普通烤盘 **	1+3	☒	150-170	35-45

* 您可以在售后服务部、专卖店购买珐琅烤盘。

** 当在两个烘焙层上进行烘焙时，一定要将普通烤盘插在烘焙烤盘上方。

面包和面包卷

如 未作特别说明，烘焙面包时一定要先预热。

切勿将水直接倒入热烤箱内。

面包和面包卷	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
酵母面包, 1.2 kg 面粉	普通烤盘:	2	☐	270	8
				190	35-45
酸面包, 1.2 kg 面粉	普通烤盘:	2	☐	270	8
				190	35-45
面包卷, 如黑麦 面包卷	普通烤盘:	2	☐	200-220	20-30

小份烘焙食品	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
烘焙食品	普通烤盘	3	☐	150-170	10-20
	珐琅烤盘 * + 普通烤盘 **	1+3	☒	130-150	25-35
小蛋糕	普通烤盘	3	☐	150-170	25-35
小蛋糕 (预热)	珐琅烤盘 * + 普通烤盘 **	1+3	☒	140-160	30-40

* 您可以在售后服务部、专卖店购买珐琅烤盘。

** 当在两个烘焙层上进行烘焙时，一定要将普通烤盘插在烘焙烤盘上方。

小份烘焙食品	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
蛋白酥混合物	普通烤盘	3	☉	70-90	135-145
奶油泡芙	普通烤盘	2	☐	200-220	30-40
蛋白杏仁饼干	普通烤盘	3	☐	110-130	30-40
	珐琅烤盘 * + 普通烤盘 **	1+3	☉	100-120	35-45
千层酥	普通烤盘	3	☉	190-210	20-30
	珐琅烤盘 * + 普通烤盘 **	1+3	☉	180-200	25-35

* 您可以在售后服务部、专卖店购买珐琅烤盘。

** 当在两个烘焙层上进行烘焙时，一定要将普通烤盘插在烘焙烤盘上方。

烘焙技巧

您想按照自己的菜谱烘焙。	使用烘焙表内的相似配方作为参考。
如何确定海绵蛋糕已经烤透。	在离菜谱规定的烘焙时间结束前大约 10 分钟，将取食签插入蛋糕的最厚点。如果拿出后的取食签是干净的，说明蛋糕已经烤熟。
蛋糕坍塌。	下次少加一些液体，或将烤箱温度调低 10 度。遵守配方中规定的搅拌时间。
蛋糕中间已经膨胀，但边缘塌陷。	不要在弹性蛋糕模侧边涂油脂。烘焙后，用小刀小心地松开蛋糕。
蛋糕顶部颜色太深。	调低蛋糕在烤箱中的位置、选择较低的温度和烘焙更长的时间。
蛋糕太干。	如果蛋糕已熟，用取食签在蛋糕上扎一些小孔。然后在上面洒一些果汁或酒类。下次，将温度调高 10 度，并缩短烘焙时间。
面包或蛋糕（如干酪蛋糕）表面看起来很好，但里面未烤透（粘连，有水纹）。	下次稍微少放点液体，并在较低的温度下稍微烤久一点。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。请遵循菜谱规定和烘焙时间。
蛋糕呈不均匀的褐色。	选择稍低一点的温度，确保蛋糕烘焙得更均匀。使用 ☐ 顶部 / 底部加热模式，在一个烘烤层上烘焙美味酥饼。防油纸伸出会影响空气流通。因此，一定要将防油纸剪裁得适合烤盘。
水果蛋糕的底部颜色太浅。	下次将蛋糕放低一层。
果汁溢出。	如果有较深的普通烤盘的话，下一次使用较深的普通烤盘。
用酵母生面团制成的小型烘焙食品在烘焙时会粘连在一起。	每件食品应相隔 2 cm 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。
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。	在多个烘烤层上进行烘焙时务必使用 ☉ 3D 热风。同时放进烤箱的烤盘不一定会同时烤好。
在烘焙湿蛋糕时有水汽形成。	烘焙可能形成水蒸汽从烤箱门逸出。蒸汽可能会在控制面板上或在附近设备的前面板上凝聚成水滴。这是自然现象。

肉类、家禽、鱼类

烹饪容器

可以使用任何耐热烹饪容器。普通烤盘适用于大块烤肉。

玻璃烤盘是最合适的烹饪容器。确保烤肉盘的盖子大小适合，能够完全盖上。

当使用搪瓷烤肉盘时，要多加一点儿汁液。

使用不锈钢材质的烤肉盘时，烘烤不会太剧烈，肉可能会烤得稍欠火候。延长烹饪时间。

表中的信息：

无盖烹饪容器 = 开盖

带盖烹饪容器 = 关盖

一定要将烤盘放在烤架的中央。

烹饪后，请将高温玻璃烤盘放在干燥的垫子上。如果放在冷的或湿的表面上，玻璃可能会裂开。

烤制

如果是瘦肉，加一点儿汁液即可。烤盘底要有大约 ½ cm 的汁液。

如果是焖烧肉，则多加汁液。烤盘底要有大约 1 - 2 cm 的汁液。

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

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

烧烤提示

烧烤时一定要关闭烤箱门。

加热烤架约 3 分钟，然后将食物放置在烤架上。

直接将食物放在烤架上烧烤。如果只烤一件，放在烤架中央效果最佳。普通烤盘也应插入第一层。肉汁可收集到烤盘内，保持烤箱洁净。

请勿将烤盘或普通烤盘插入第 4 层。高温下可能会变形，在取出时可能损坏烹饪箱。

如有可能，烧烤食物应厚度一致。这样才能着色均匀，湿润多汁。肉排烤好之前不要加盐，烤好后再加。

在指定时间经过 $\frac{2}{3}$ 后翻转烧烤食物。

烧烤元件间歇性开启和关断。这是正常现象。烧烤设置决定了开、关频率。





















肉

在烹饪时间经过一半时翻转肉块。

烧烤好之后，断开微波炉电源，让食品额外静置 10 分钟。这将使肉汁更好地分布。

烹饪后，用铝箔包起牛上腰肉，在烤箱内静置 10 分钟。

烧烤带皮猪肉时，在皮上拉十字花刀，然后将烤肉放入盘中，皮朝下。

肉	重量	附件和烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
牛肉						
牛肉块	1.0 kg	盖盖子	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2.0 kg		2		180-200	160
里脊肉, 三分熟	1.0 kg	不盖盖子	1		210-230	70
	1.5 kg		1		200-220	80
牛上腰肉, 三分熟	1.0 kg	不盖盖子	1		230-250	50
牛排, 3 cm, 三分熟		烤架 + 通用烤盘	4+1		3	15
小牛肉						
小牛肉块	1.0 kg	不盖盖子	1		200-220	100
	1.5 kg		1		190-210	120
	2.0 kg		1		180-200	140
猪肉						
去皮猪肉 (如猪颈)	1.0 kg	不盖盖子	1		190-210	120
	1.5 kg		1		180-200	150
	2.0 kg		1		170-190	170
带皮肉块 (如, 前腿)	1.0 kg	不盖盖子	1		180-200	130
	1.5 kg		1		190-210	160
	2.0 kg		1		170-190	190
带骨熏肉	1.0 kg	盖盖子	1		210-230	80
羊肉						
剔骨羊腿, 五分熟	1.5 kg	不盖盖子	1		170-190	120
肉糜						
肉糕	约 750 g	不盖盖子	1		180-200	70
香肠						
香肠		烤架 + 通用烤盘	4+1		3	15

家禽

表格中的数值适用于放在冷烤箱内的菜式。

表格中的重量适用于可直接烤制的未填充的家禽。

如果您直接在烤架上烤制，还应该在第一层放上普通烤盘。

在烹饪鸭子或鹅时，在翅根处将皮刺穿，以便脂肪流出。

将家禽放置在烤架上，胸肉一侧朝下。在烹饪时间过去三分之二后，将整只家禽翻转过来。

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。

家禽	重量	附件和烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
半只鸡, 1-4 块	每块 400 g	烤架	2	☒	210-230	40-50
鸡块	每块 250 g	烤架	3	☒	210-230	30-40
小鸡, 整只, 1-4 块	每份 1 kg	烤架	2	☒	200-220	55-85
整鸭	1.7 kg	烤架	2	☒	170-190	80-100
整鹅	3.0 kg	烤架	2	☒	160-180	110-130
小火鸡, 整只	3.0 kg	烤架	2	☒	180-200	80-100
2 只火鸡腿	每块 800 g	烤架	2	☒	180-200	80-100

鱼

在时间经过 $\frac{2}{3}$ 后翻转鱼块。

烹制全鱼时不需要翻转。将全鱼以游泳姿态放在烤箱中，背鳍朝上。为了确保鱼始终保持此姿势，可以在鱼的腹腔里放半个土豆或一个小型的耐热容器。

如果您直接在烤架上烤制，还应该在第一层放上普通烤盘。鱼肉汁可收集在烤盘内，烤箱保持清洁。

鱼	重量	附件和烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
全鱼	每块 300 g	烤架	3	☐	2	20-25
	1.0 kg	烤架	2	☒	190-210	40-50
	1.5 kg	烤架	2	☒	180-200	60-70
鱼片 (如 鱼排)	每块 300 g	烤架	4	☐	2	20-25

烧烤提示

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

带配料的饼干、脆皮、吐司

如果直接在烤架上烤制，还应该在第 1 层插入普通烤盘。这样可以保持烤箱清洁。

一定要将烤盘放在烤架上。

烘焙品的烹制效果取决于盘子的大小和烘焙品的高度。表中数字仅是参考值。

餐点	附件和烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
饼干					
烘烤, 甜点	耐热烤盘	2	☐	170-190	50-60
烤通心粉	耐热烤盘	2	☐	210-230	25-35
脆皮					
法式焗烤土豆, 生配料, 最多 2 cm	耐热盘	2	☒	150-170	50-60
吐司					
烤面包, 12 片	烤架	4	☐	3	4-5
带配料的烤肉, 12 片	烤架	3	☐	3	5-8

预加工产品

请遵守产品包装上的说明。

使用防油纸铺设附件时，请确保这些纸适合在相应温度下使用。确保纸张适合用于烹饪的盘子的大小。

烹饪结果在很大程度上取决于食物的质量。有时候在生食物上就能看到预先上色和不平整。

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
果馅奶酥卷	普通烤盘	3	☉	190-210	45-55
薯片	普通烤盘	3	☐	210-230	25-30
匹萨	烤架	2	☐	200-220	15-20
匹萨法棍	烤架	2	☒	190-210	15-20

注意

在烹饪冷冻食物时，普通烤盘可能会弯曲。这是因为附件将承受极大温差。在烹饪过程中，变形会自行消失。

特殊菜式

准备发酵面团和自制酸奶时尤其适合低温。

从烤箱中取出附件。

制备酸奶

1. 将 1 升牛奶 (脂肪含量 3.5%) 加热至沸腾，然后冷却至 40 °C。
2. 将 150 g 的酸奶 (在冰箱中冷藏) 加入到牛奶中并搅拌均匀。
3. 倒进小密封罐里，盖上食品薄膜。

4. 将密封罐放在烤架上并滑入第 1 层。

5. 将烘焙温度设置在 50 °C 并依照指示继续烹饪。

对发酵面团发酵

1. 按照常规方式制备发酵面团，放入耐热陶瓷盘中，盖上盖。
2. 依照指示预热烤箱。
3. 关闭烤箱门，让发酵面团在烤箱中进行发酵。

餐点	烹饪容器	附件	加热类型	温度	烹饪时长
酸奶	可密封的酸奶罐	1	☐	50 °C	6-8 小时
对发酵面团发酵	将一个耐热盘放在	烤箱底板上	☐	预热至 50 °C 关断电器，将发酵生面团留在 烤箱中。	5-10 分钟 20-30 分钟

除霜

解冻时间取决于食物数量和类型。

请遵守产品包装上的说明。

将食品从包装中取出，装在合适的烤箱器皿中，放在烤架上。

将家禽胸肉朝向盘子一侧。

冷冻食物

例如，奶油蛋糕、奶油乳酪蛋糕、放了巧克力或糖霜的糕点、水果、鸡肉、香肠和肉、面包和面包卷、蛋糕和其它烘焙食品

附件	烹饪层	加热类型	温度
烤架	2	☉	温度选择旋钮保持在 关断位置

干衣

使用 ☉ 3D 热风，可以很好地烘干食物。

只能使用没有瑕疵的水果和蔬菜，要彻底清洗。

倒掉多余的水，然后晾干。

将防油纸或羊皮纸铺在普通烤盘和烤架上。

汁水丰富的水果或蔬菜要翻动多次。

干燥后，立即从纸上取走水果和蔬菜。

水果和香料	附件	烹饪层	加热类型	温度	烹饪时长
600 g 苹果圈	普通烤盘 + 烤架	3+1	☉	80 °C	5 小时 (大约)
800 g 梨片	普通烤盘 + 烤架	3+1	☉	80 °C	8 小时 (大约)
1.5 kg 李子	普通烤盘 + 烤架	3+1	☉	80 °C	8 - 10 小时 (大约)
200 g 洗过的香料	普通烤盘 + 烤架	3+1	☉	80 °C	1½ 小时 (大约)

腌渍

腌渍时，腌渍罐和橡胶密封件必须保持干净和完好。尽可能使用同样大小的罐子。表中的数据是针对 1 升大小的圆罐。

注意！

不要使用比这个尺寸更大或更高的罐子。盖子可能会爆裂。

只能使用品质良好的水果和蔬菜。彻底清洗。

表中给的时间只能作为参考。时间取决于室温、罐子数目以及罐内食物的数量和温度。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。

准备工作

1. 装入罐子，但不要太满。
2. 擦净罐子边缘，确保其干净。
3. 在每个罐子上放上湿润的橡胶密封件，盖上盖子。
4. 用夹子密封好罐子。

1 升大小的罐子中的水果

	当开始冒泡时	余热
苹果、红醋栗、草莓	关断电源	大约 25 分钟
樱桃、杏、桃、鹅莓	关断电源	大约 30 分钟
苹果酱、梨、洋李	关断电源	大约 35 分钟

蔬菜

一旦罐子里开始形成泡泡，立即将温度设回 120 到 140 °C 之间。

蔬菜加冷水，1 升罐

	当开始冒泡时	余热
小黄瓜	-	大约 35 分钟
甜菜根	大约 35 分钟	大约 30 分钟
芽甘蓝	大约 45 分钟	大约 30 分钟
豆类、大头菜、红球甘蓝	大约 60 分钟	大约 30 分钟
豌豆	大约 70 分钟	大约 30 分钟

取出罐子

腌渍后，将罐子从烹饪箱中取出。

烹饪箱中放置的罐子不得超过六个。

设置

1. 将普通烤盘插入第二层。将罐子放在上面，罐子之间不要互相接触。
2. 向普通烤盘中倒入 ½ 升热水 (约 80 °C)。
3. 关闭烤箱门。
4. 设置 底部加热模式。
5. 将温度设置在 170 °C 到 180 °C 之间。

腌渍

水果

大约 40 到 50 分钟之后，开始频繁冒出小泡泡。关断烤箱。

利用余热继续加热 25 到 35 分钟后，从烹饪箱中取出腌渍罐。如果把腌渍罐留在烹饪箱中冷却更长时间，微生物将会大量繁殖，这会加快蜜饯的酸化。

根据蔬菜类型，加热时间大约为 35 到 70 分钟。之后关断烤箱，利用余热继续加热。

注意！

不要将烫手的罐子放在冷或湿的表面上。罐子可能会突然爆裂。

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、烤面包、面包卷、面包、精烘焙食物（饼干、姜饼、曲奇）。

制作食物时使丙烯酰胺降至最少的技巧

通常	<ul style="list-style-type: none">■ 尽可能减少烹饪时间。■ 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。 3D 热风或热风，最高 180 °C。
饼干	顶部 / 底部加热，最高 190 °C。 3D 热风或热风，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，这样不会烧干。

测试菜谱

编制这些表格是为了供测试学会使用，方便他们对各种电器进行检查和测试。

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

烘焙

在两层上烘焙：

必须将普通烤盘插入到烤盘上方。

挤花小西饼（如，糖浆斯普茨饼干）：
同时放进烤箱的食物不一定会同时烤好。

德国苹果派放在第 1 层

改变深色弹性蛋糕模的位置，沿对角线滑入。

德国苹果派放在第 2 层

改变深色弹性蛋糕模的位置。

金属弹性蛋糕模中的蛋糕：

放在第 1 层上，用 □ 顶部 / 底部加热模式烘焙。将弹性蛋糕模放在普通烤盘上，不要放在烤架上。

餐点	附件和烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
挤花曲奇	普通烤盘	3	□	150-170	20-30
	珐琅烤盘 * + 普通烤盘 **	1+3	⊗	140-160	30-40
小蛋糕	普通烤盘	3	□	150-170	25-35
小蛋糕 (预热)	珐琅烤盘 * + 普通烤盘 **	1+3	⊗	140-160	30-40
热水海绵蛋糕	放在烤架上的弹性蛋糕模	2	□	160-180	30-40
双层脆皮苹果派	普通烤盘 + 2 个弹性蛋糕模，直径 20 cm***	1	□	190-210	70-80
	2 个烤架 * + 2 个弹性蛋糕模，直径 20 cm***	1+3	⊗	170-190	65-75

您可以在售后服务部、专卖店购买附加烤盘和烤架。

** 当在两个烘焙层上进行烘焙时，一定要将普通烤盘插在烘焙烤盘上方。

*** 将蛋糕模沿对角线放置在烤架上。

烧烤

如果直接在烤架上烤制食物，还应该在第一层插入普通烤盘。可以收集汁液，并保持烤箱清洁。

餐点	附件和烹饪容器	烹饪层	加热类型	烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
深色烘烤 预热 10 分钟	烤架	4	□	3	1/2-2
德式牛排，12 片 * 不预热	烤架 + 通用烤盘	4+1	□	3	25-30

* 在烹饪时间经过 2/3 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。







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

siemens-home.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



9001223047 01 130696