

SIEMENS

蒸汽炉

HB25D5.2W

siemens-home.bsh-group.com/welcome

zh 说明手册

Register
your
product
online

保留备用

目录 zh

重要 安全信息	4
损坏原因	5
您的新电器	6
控制面板	6
自动校准	6
附件	7
附件	7
插入附件	7
烹饪箱	7
可选附件	7
在第一次使用之前	7
设置时钟	7
设置水的硬度范围	7
首次使用	8
使用附件前请先清洁附件	8
操作电器	8
加注水箱	8
开启电器	8
关断电器	9
在每次使用之后	9
更改时钟时间	9
自动烹饪程序	9
设置程序	9
程序说明	10
程序表	10
基本设置	11
保养和清洁	12
清洁剂	12
除垢	13
故障检修	13
更换门封	14
更换烹饪箱灯泡	14
售后服务	14
E 编号和 FD 编号	14
环境 保护	15
环保 处置	15
节能技巧	15
设定表和使用技巧	15
附件	15
烹饪容器	15
烹饪时间和数量	15
均匀分布食物	15
压力敏感食物	15
套餐烹饪	15
蔬菜	15
配菜和豆类	16
家禽和肉	16
鱼	17
蔬菜汤, 其他	17
甜食、蜜饯	17
重新加热食物	18
解冻	18
发酵生面团	18
榨汁	19
腌渍	19
冷冻产品	19

测试菜谱	20
蒸制	20
技术规格	20
主要 技术参数:	20

关于产品、附件、更换部件以及服务的更多信息请参见
www.siemens-home.bsh-group.com 以及网上商店
www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

⚠ 重要 安全信息

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

本电器仅适合整体安装在厨房内。请遵守专用的安装说明。

拆包后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

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

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

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。

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。
- 工作期间可能会有热蒸汽逸出。切勿接触通风孔。不要让儿童靠近。

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。
- 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。

- 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。
- 电器关闭后，蒸发皿中的水仍然十分灼热。请不要在关闭电器后立即清空蒸发皿。应待电器冷却后再清洁。
- 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。

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。
- 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。
- 如果没有将电器切实固定到位，则将电器门打开时，极有可能会造成电器翻倒或从橱柜中掉落。请先将电器完全推入橱柜中，再打开电器门。电器牢固固定在正确位置上以前，只能小心地打开电器门。请遵守安装说明。

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。
- 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！

- 不要将任何东西放在烹饪箱箱底上。不要用铝箔盖住箱底。热量的蓄积会损坏电器。
烹饪箱箱底和蒸发皿必须总是保持清洁。要始终将烤箱器皿放在烹饪架上或置于穿孔的烹饪容器中。
- 烹饪箱的铝箔不得与门面板接触。否则会导致门面板永久褪色。
- 烤箱器皿：烤箱器皿必须耐热和蒸汽。
- 不要使用有生锈迹象的烹饪容器。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。
- 不要将潮湿食物长期存放在密闭的烹饪箱内。这可能导致烹饪箱腐蚀。
- 果汁会在烹饪箱中留下污迹。一定要立即清除果汁并使用湿布和干布擦拭烹饪箱。
- 如果门密封件非常肮脏，在操作过程中，电器门将不再能牢牢关闭。附近橱柜的表面可能会损坏。一定要保持门密封件干净，并在必要时更换。
- 打理电器：电器中的烹饪箱用高质量的不锈钢制作。不正确的维护可能导致烹饪箱腐蚀。参见说明手册中的保养和清洁说明。在电器冷却后立即去除烹饪箱中的食物碎屑。

您的新电器

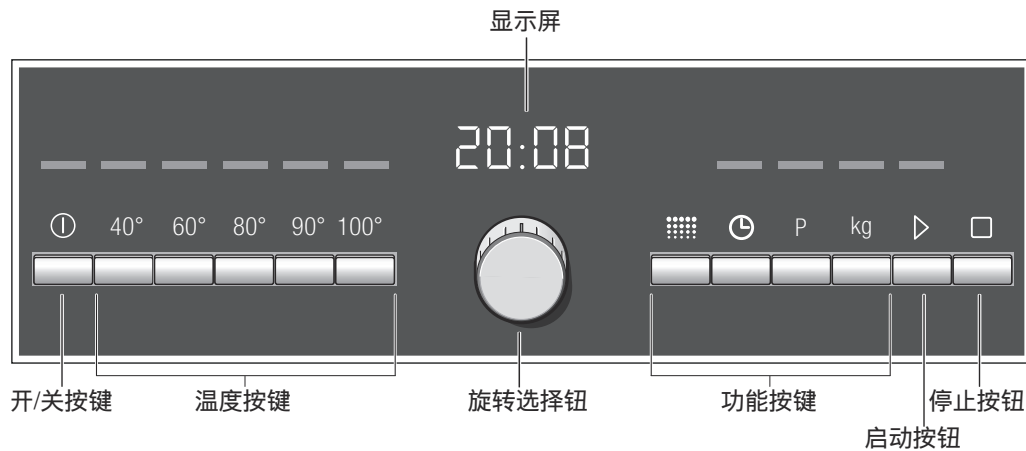
在本节中，您可以找到关于以下方面的信息：

■ 控制面板

■ 加热类型

■ 自动校准

控制面板



控制 / 显示		用途 / 含义
开 / 关按键	ⓘ	打开和关断电器
温度按键	40°	40 °C 蒸汽，例如用于生面团发酵和解冻
	60°	60 °C 蒸汽，例如用于解冻
	80°	80 °C 蒸汽，例如用于鱼或香肠
	90°	90 °C 蒸汽，例如用于鱼、香肠和大份汤配料
	100°C	100 °C 蒸汽，例如用于蔬菜、鱼、肉、配菜、榨汁和腌渍 (有关菜式的更多信息，请参见章节：设定表和使用技巧)
旋转选择钮		设置显示屏上的值 旋转选择钮可嵌入。按压旋转选择钮可将其锁定在嵌入或弹出位置
除垢功能按键	⋮	用于为水系统和蒸发皿除垢 (参见章节：除垢)
时钟功能按键	🕒	电器开启 设置烹饪时间 ▶ >
		电器关断 短按：更改时间 ▶🕒
		按下并按住：更改基本设置
编程功能按键	P	选择自动程序 (参见章节：自动程序)
重量功能按键	kg	为程序设置食物重量
除垢显示屏	calc	calc 指示灯提示您需要为装置除垢 (参见章节：除垢)
显示 清空蒸发皿	⬆	在除垢过程中，⬆ 指示灯提示您使用所提供的清洁海绵去除蒸发皿上剩余的水
加注水箱指示灯	🚰	🚰 指示灯提示您为水箱加水 (参见章节：加注水箱)
启动按钮	▶	开始操作
停止按钮	□	短按：停止 (暂停) 操作
		按下并按住：结束操作

自动校准

水的沸腾温度取决于空气压力。在校准期间，电器根据安装位置的壓力进行调整。这项调整会在首次使用电器时自动进行 (参见章节：首次使用)。所产生的蒸汽比平时更多。

让电器在 100 °C 下连续蒸 20 分钟，这一点非常重要。在此期间不要打开电器门。

如果电器无法完成自动校准 (例如由于电器门打开)，则在下次烹饪时，将再次执行校准过程。

在搬家后

为了能让电器自动按照新地点进行调节，必须将电器复位到出厂设置 (参见章节：基本设置) 并重复执行初始化过程 (参见章节：首次使用)。

断电后

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。无需重新校准。

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。

附件

您的电器配备下列附件：



烹饪容器，实心，GN 1/2，40 mm 深
用于接住蒸制时的滴液，并用于烹饪米饭、豆和谷物。

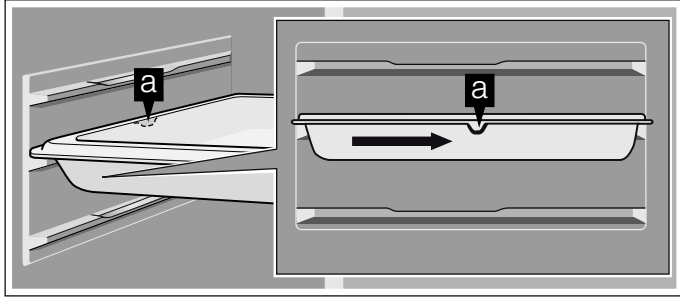


烹饪容器，穿孔，GN 1/2，40 mm 深
用于蒸全鱼或大量蔬菜，用于浆果榨汁等。

插入附件

附件具有锁定功能。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。

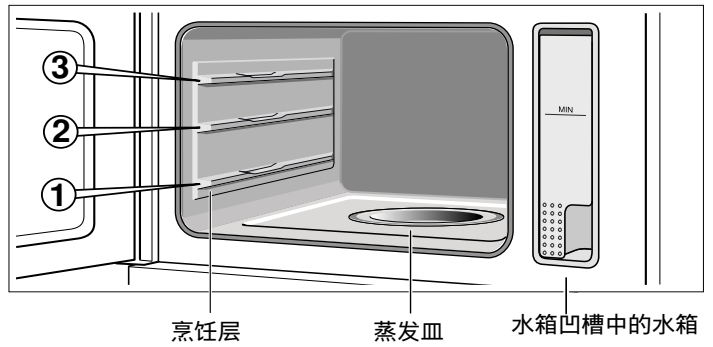
插入烹饪箱时，确保凸耳 (a) 朝下。



烹饪箱

按下 \triangle 符号打开电器门。

烹饪箱有三个烹饪层。烹饪层自下而上计数。



每次烹饪操作后，使用随设备配套提供的清洁海绵清空蒸发皿。否则蒸发皿可能会在下次烹饪操作过程中溢出。

注意！

不要将任何东西放在烹饪箱箱底上。不要用铝箔盖住箱底。热量的蓄积会损坏电器。

烹饪箱箱底和蒸发皿必须总是保持清洁。要始终将烤箱器皿放在烹饪架上或置于穿孔的烹饪容器中。

可选附件

您可以从专卖店购买其它附件：

附件	订单号
烹饪容器，实心，GN 1/2，40 mm 深	HZ36D524
烹饪容器，穿孔，GN 1/2，40 mm 深	HZ36D524G
烹饪容器，实心，GN 1/3，40 mm 深	HZ36D513
烹饪容器，穿孔，GN 1/3，40 mm 深	HZ36D513G
瓷烹饪容器，实心，GN 1/3	HZ36D513P
清洁海绵	623 653
除垢剂	311 138
蜂窝状微纤维布	460 770

在第一次使用之前

本章介绍在首次使用电器之前需要执行的步骤：

- 设置时钟
- 如有必要，更改水的硬度范围
- 首次使用之前
- 使用附件前请先清洁附件

为了确保正常操作，您的电器已经过全面的出厂测试。因此电器中可能会存在少量冷凝液。

设置时钟

接通电源后， \blacktriangleright \odot 符号和 $00:00$ 在显示屏上点亮。

1. 使用旋转选择钮设置当前时间。
2. 按下 \odot 按键。
应用当前时间。

设置水的硬度范围

定期给电器除垢。这是防止损坏的唯一方法。

在需要除垢时，电器会自动显示。电器的水硬度范围预先设置为“中”。如果您所用的水更软或更硬，请更改数值。

您可以向水供应商询问水的硬度。

如果水很硬，我们建议使用软化水。

只有坚持使用软化水，才能完全摆脱除垢工作。如果是这种情况，将水硬度更改为“softened”（软化）。

在关断电器后，可以在基本设置中更改水的硬度范围。

1. 如果需要，按下 $\textcircled{1}$ 按键，关断电器。
2. 按下并按住 $\textcircled{1}$ 按键，直到 $c /$ 出现在显示屏上。
3. 反复按动 $\textcircled{1}$ 按键，直到 $c 5 2$ 出现（水硬度范围为“中”）。
4. 转动旋转选择钮更改水的硬度范围。可能的值有：

$c 5 0$	softened (软化)	-
$c 5 1$	soft (软)	I
$c 5 2$	中等	II
$c 5 3$	hard (硬)	II
$c 5 4$	very hard (极硬)	IV

5. 按下并按住 $\textcircled{1}$ 按键，退出基本设置。
更改信息被保存。

首次使用

首次使用之前，以 100 °C 的温度将空电器加热 20 分钟。在此期间不要打开电器门。电器自动得到校准（参见章节：自动校准）。

1. 按下 ① 按键，启动电器。
2. 给水箱加水，然后将水箱插入（参见章节：加注水箱）。

3. 按下 ▷ 按键。

电器加热至 100 °C。在达到设定温度之前，烹饪时间（20 分钟）不会启动倒计时。在此期间不要打开电器门。

烹饪操作自动结束，信号声响起。

4. 按下 ① 按键关断电器。

让电器门微开，直到电器冷却下来。

使用附件前请先清洁附件

首次使用之前，请用肥皂水和软布彻底清洁附件。

操作电器

在本章节中，您可以了解

- 如何加注水箱
- 如何开启和关断电器
- 每次使用后有哪些注意事项
- 如何更改时钟时间

加注水箱

按下 △ 符号打开电器门。您将看到水箱位于右侧。

注意！

使用不适当的液体会损坏电器

- 只能使用新鲜的自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。
- 如果自来水很硬，我们建议使用软化水。
- 不要使用蒸馏水、高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。

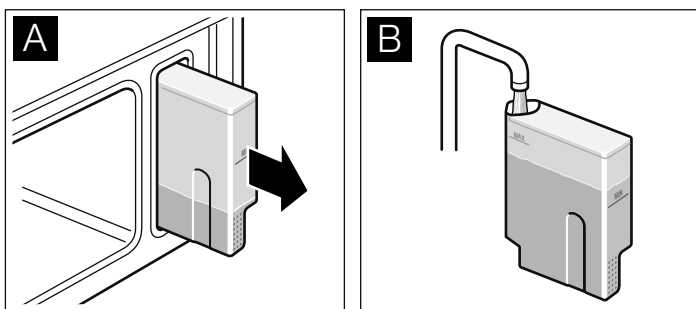
您可以从供水公司获得自来水的有关信息。

在每次使用前加注水箱：

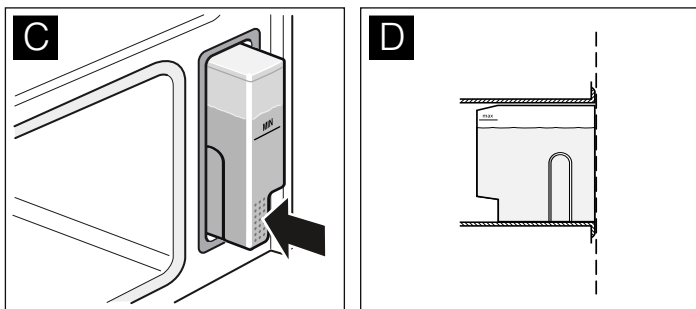
1. 打开电器门，取出水箱（图 A）。
2. 向水箱内加注冷水（图 B）。

低温 100 °C 下蒸制约 30 分钟所需要的水量

高温 100 °C 下蒸制约 2 小时所需要的水量



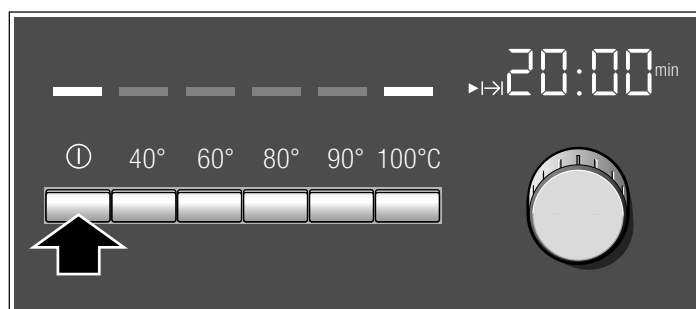
3. 将水箱完全滑入（滑到底），使用底部有纹理的区域将其按入（图 C）。



水箱必须与水箱安装槽齐平（图 D）。

开启电器

1. 按下 ① 按键，启动电器。

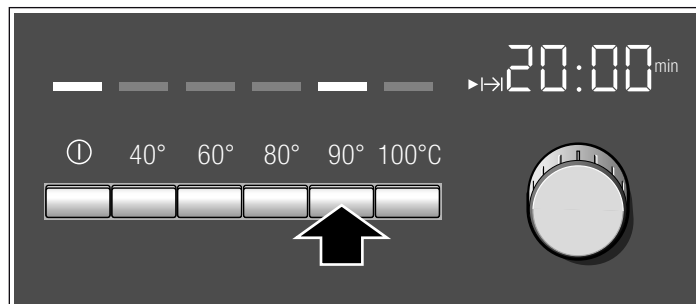


推荐温度 100 °C 亮起。显示屏上显示 ▶|→ 和推荐烹饪时间 20 分钟。

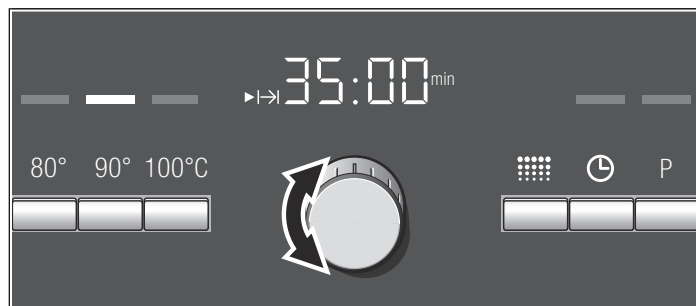
2. 按下温度按键选择温度（有关菜式的更多信息，请参见章节：设定表和使用技巧）。

口感	应用	默认烹饪时间
40 °C	例如用于生面团发酵和解冻	30 分钟
60 °C	例如用于解冻	20 分钟
80 °C	例如用于鱼和香肠	20 分钟
90 °C	例如用于鱼、香肠和大份汤配料	20 分钟
100 °C	例如用于蔬菜、鱼、肉、配菜、榨汁和腌渍	20 分钟

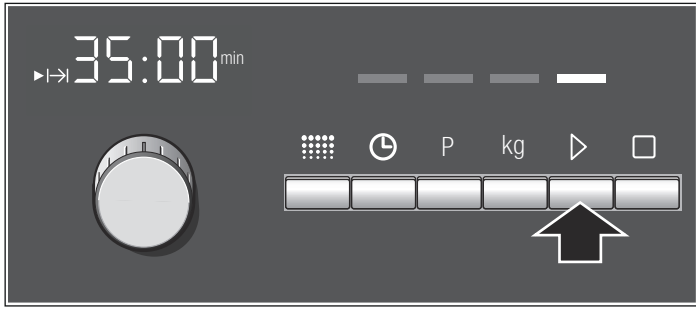
相应的默认时间出现在显示屏上。



3. 转动旋转选择钮设置烹饪时间（最长 2 小时）。



4. 按下 ▷ 按键。



电器加热。只有在加热时间结束后，烹饪时间才开始倒计时。

改变温度

您可以随时更改温度。如要进行此项操作，按下所需的温度按键即可：

- 如果已选择低温，烹饪时间将不中断地继续进行倒计时。
- 如果已选择高温，则只有在加热时间结束后，烹饪时间才会继续倒计时。

如果按下温度按键两次，当前烹饪时间将被取消。显示屏上出现默认温度 100 °C 和烹饪时间 20 分钟。按下 ▷ 按键，启动。

更改烹饪时间

您可以随时更改烹饪时间。转动旋转选择钮，设置新的烹饪时间。更改的时间在几秒钟后被自动采用。

停止（暂停）操作

短暂按下 □ 按键可暂停操作。冷却风扇可能继续运行。如要启动，再次短暂按下该 ▷ 按键即可。

如果在操作期间打开电器门，将会使操作暂停。关闭电器门，并短暂按下 ▷ 按键来启动操作。

如果您已经开启基本设置“Continue after closing door”（在关门后继续），则无需重新启动（参见章节：基本设置）。

操作停止

烹饪时间结束后，操作自动停止，信号声响起。

按下并按住 □ 按键，结束当前操作。

您在开始另一项操作前，请先清空蒸发皿。

加注水箱指示灯

如果水箱已空，会有信号声响起，并出现 符号。操作停止。

1. 打开电器门时要小心。可能会有蒸汽逸出。
2. 拆下水箱，加水后重新插入。

3. 短暂按下 ▷ 按钮。

如果您已经开启基本设置“Continue after closing door”（在关门后继续），则无需重新启动（参见章节：基本设置）。

提示：如果水箱已空，您将会听见响亮的抽水声，直至蒸发皿蒸干为止。仅在此时， 符号出现，信号声响起。

发生这种情况时，应暂停烹饪，加注水箱（参见：暂停操作）。

关断电器

⚠ 有烫伤危险！

在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。因此，烹饪期间或烹饪后打开电器门时要小心。开门时，不要站得离电器太近。根据温度，确保没有可见蒸汽。

按下 ① 按键关断电器。打开电器门时要小心。

在打开电器门时，冷却风扇可能会继续运行。

您在开始另一项操作前，请先清空蒸发皿。

在每次使用之后

排空水箱。

每次使用后，清空水箱：

1. 从电器中缓慢拉出水箱，保持水平，别让剩余的水滴出阀门。
2. 排空水。
3. 彻底干燥电器中的水箱及其安装槽。

干燥烹饪箱

⚠ 有烫伤危险！

蒸发皿中的水可能仍然很热。让其冷却下来再擦净。

让电器门微开，直到电器冷却下来。

每次烹饪操作后，使用随设备配套提供的清洁海绵清空蒸发皿。否则蒸发皿可能会在下次烹饪操作过程中溢出。

用随设备配套提供的海绵擦洗冷却的烹饪箱和蒸发皿，并用软布擦干。

擦干电器中有冷凝液积聚的部件和手柄。

更改时钟时间

不应设置烹饪时间。

1. 按下 ① 按键。

显示屏上将显示 ▶ ① 符号。

2. 使用旋转选择钮更改时间。

3. 按下 ① 按键。

更改信息被应用。

您可以隐藏时钟。然后仅当电器在运行中时才可见（参见章节：基本设置）。

自动烹饪程序

您可以使用 20 种不同的程序轻松地制备食物。

在本节中，您可以找到关于以下方面的信息

- 如何设置一个自动程序
- 程序应用提示和技巧
- 您可以设置哪些程序

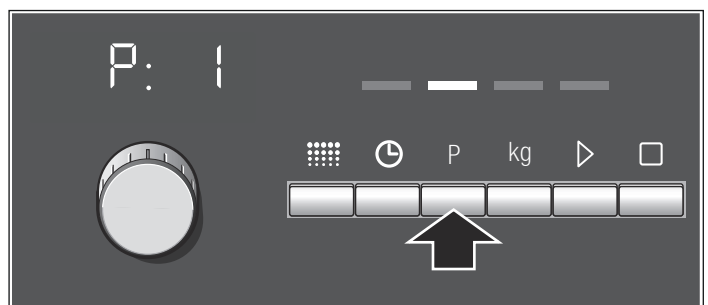
设置程序

从程序表中选择合适的程序。遵照程序的说明。

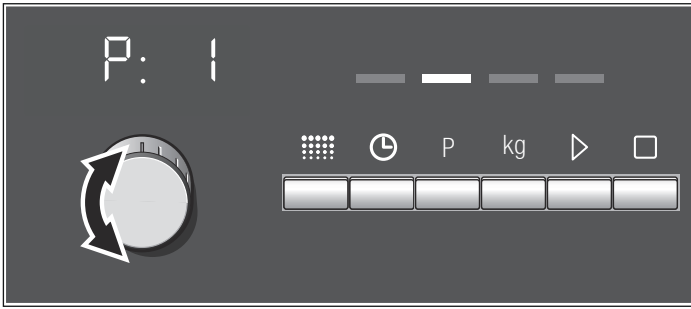
1. 按下 ① 按键，启动电器。

2. 按下 P 按键。

第一个程序 P 1 出现在显示屏中。



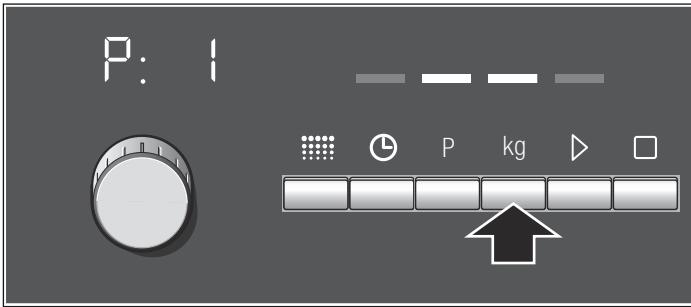
3. 转动旋转选择钮设置所需的程序。



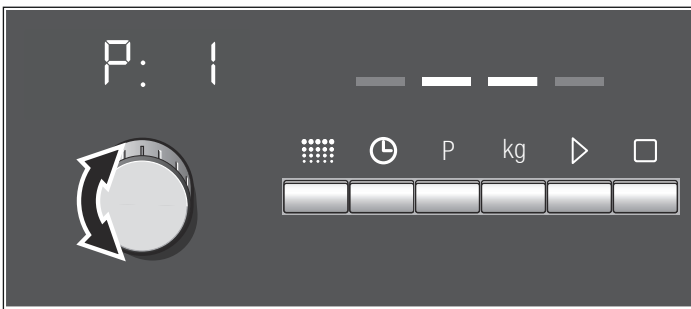
4. 按下 kg 按键。

默认重量出现在显示屏中。

如果信号响起，则不需要为此程序输入重量。



5. 转动旋转选择钮，输入要烹饪的食物的重量。



6. 按下 ▷ 按键。

显示屏上出现程序的烹饪时间倒计时。

结束程序

响起一声信号音。烹饪结束。按下 ⏻ 按键关断电器。

⚠ 有烫伤危险！

在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。因此，烹饪期间或烹饪后打开电器门时要小心。开门时，不要站得离电器太近。根据温度，确保没有可见蒸汽。

取消程序

按下 ⏻ 按键，取消程序并关断电器。

程序表

遵照程序的说明。

程序	备注	烹饪容器 / 附件	烹饪层
P 1	蒸制花椰菜	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1
P 2	蒸制椰菜花	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1
P 3	蒸制青豆	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1

程序说明

所有程序都是针对在同一个烹饪层上进行烹饪而设计的。

烹饪效果会随着食物的大小和质量而变化。

烹饪容器

使用推荐的烹饪容器。所有菜式都用这种烤箱器皿进行过测试。如果使用其他烤箱器皿，烹饪效果可能会发生变化。

在使用穿孔的烹饪容器烹饪时，也要将实心的烹饪托盘放在第一层。可接住滴落的液体。

数量 / 重量

在附件中放入的食物量不要超过 4 cm 深。

自动程序要求提供食物的重量。总重量必须在规定的重量范围内。

烹饪时间

在程序开始后，显示烹饪时间。在第一个 10 分钟内可能会改变，因为加热时间还取决于其它因素，如食物的温度和水量。

制备蔬菜 P01 - P05

在烹饪结束前不要向蔬菜内加调味品。

准备谷类产品 / 小扁豆 P07 - P10

称量食物重量，加入正确比例的水：

印度香米 1:1.5

蒸粗麦粉 1:1

糙米 1:1.5

小扁豆 1:2

输入不包括液体在内的重量。

在烹饪后搅拌谷类食品。剩余的水会被很快吸收。

蒸制小鸡胸肉 P11

不要将小鸡胸肉在烹饪容器内彼此叠放。

蒸鱼 P12 - P13

在烹制鱼时，用油脂涂抹穿孔烹饪容器。

不要将鱼块彼此叠放。输入最重的鱼块的重量，并尽量选择大小一致的鱼块。

制作蜜饯 P14

该程序仅适用于带果核和籽的水果。给水果称重，加入约 100 mL 的水，然后依据口味加入糖和调味品。

烹制米饭布丁 P15

称量大米，并加入 2.5 倍的牛奶。确保附件中的大米和牛奶的液位不高于 2.5 cm。输入米饭布丁重量（不计液体）。烹饪后搅拌。剩余的牛奶很快会被吸收。

制作酸奶 P16

在灶上将牛奶加热到 90 °C。然后冷却到 40 °C。如果使用的是超高温瞬时灭菌牛奶 (UHT)，则不需要加热。

每 100 mL 牛奶中加入一到两大汤匙天然酸奶或相应数量的酸奶发酵剂，搅拌。将混合物倒入干净的罐中密封。

准备好后，将玻璃罐放到冰箱中冷却。

瓶子消毒 P18

在每次饮用后，要立即用瓶刷清洁瓶子。然后在洗碗机中清洁。

将瓶子放在穿孔烹饪容器中，使其不要相互接触。

消毒后用干净的布擦干瓶子。此过程相当于用开水正常消毒。

烹制鸡蛋 P19 - P20

烹制之前先扎穿鸡蛋。不要将鸡蛋彼此叠放。中号的重量约为 50 g。

程序	备注	烹饪容器 / 附件	烹饪层
P 4	蒸制胡萝卜片 切块, 大约 3 mm 厚	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1
P 5	蒸制冷冻的混合蔬菜	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1
P 6	未去皮熟土豆 中等大小, 4 - 5 cm 厚	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1
P 7	印度香米 最多 0.45 kg	实心烹饪容器	2
P 8	糙米 最多 0.45 kg	实心烹饪容器	2
P 9	蒸粗麦粉 最多 0.45 kg	实心烹饪容器	2
P 10	小扁豆 最多 0.4 kg	实心烹饪容器	2
P 11	蒸制新鲜小鸡胸肉 总重量 0.2 - 1.2 kg	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1
P 12	蒸制新鲜全鱼 0.3 - 1.5 kg	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1
P 13	蒸新鲜鱼片 最厚 2.5 cm	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1
P 14	蜜饯	实心烹饪容器	2
P 15	Rice pudding (米饭布丁)	实心烹饪容器	2
P 16	玻璃罐中的酸奶	罐 + 实心烹饪容器	2
P 17	重新加热烹饪好的配菜	实心烹饪容器	2
P 18	瓶子消毒	实心烹饪容器	1
P 19	全熟水煮蛋 鸡蛋, 中号, 最多 1	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1
P 20	半熟水煮蛋 鸡蛋, 中号, 最多 1	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1

基本设置

本电器有各种基本设置, 预设值为出厂预置。然而, 您可以根据需要更改这些基本设置。

如果希望取消所有更改, 可以恢复出厂设置。

1. 如果需要, 按下 \odot 按键, 关断电器。
2. 按下并按住 \ominus 按键, 直到 $c 1 1$ 出现在显示屏中。


3. 按下 \ominus 按键, 直到所需的基本设置出现。

4. 转动旋转选择钮, 更改基本设置。

5. 按下并按住 \ominus 按键, 退出基本设置。
更改信息被保存。

您可以更改以下基本设置:

基本设置	功能	可能的设置
$c 1 1$	电器关断后显示时钟	$c 1 0$ = 关断 $c 1 1$ = 开启
$c 2 1$	按下按键的声音信号	$c 2 0$ = 关断 $c 2 1$ = 开启
$c 3 2$	操作结束时声音信号的长度	$c 3 1$ = 短 (30 秒) $c 3 2$ = 中 (2 分钟) $c 3 3$ = 长 (10 分钟)
$c 4 1$	在关门后继续。开门后操作不回到开始。	$c 4 0$ = 关断 $c 4 1$ = 开启
$c 5 2$	除垢指示器的水硬度范围	$c 5 0$ = 软化 $c 5 1$ = 软 (I) $c 5 2$ = 中 (II) $c 5 3$ = 硬 (III) $c 5 4$ = 极硬 (IV)
$c 6 1$	加热时间结束时的声音信号	$c 6 0$ = 关断 $c 6 1$ = 开启

基本设置	功能	可能的设置
c71	个别调整程序中的烹饪结果	c71 = 正常烹饪 c72 = 非全熟 c73 = 熟透
c80	将电器恢复到出厂设置: ■ 对基本设置的所有更改都被删除 ■ 重新进行自动校准 选择 c81 然后按下并按住  按键 4 秒钟, 电器将恢复为出厂设置。	c80 = 不恢复 c81 = 恢复

保养和清洁

在本节中, 您可以找到关于以下方面的信息:

■ 保养和清洁电器

■ 除垢

 **有短路危险!**

不要使用高压清洁剂或蒸汽辅助清洁剂清洁电器。

注意!

有表面损坏危险: 不要使用

■ 强烈的或腐蚀性的清洁剂

■ 烤箱清洁剂

■ 腐蚀性的或侵蚀性的清洁剂, 或含氯的清洁剂

■ 高酒精含量的清洁剂

如果这样的清洁剂接触到电器正面, 请立即用水清洗掉。

注意!

有表面损坏危险: 如果除垢剂接触到电器前面板或任何其它敏感表面, 要立即用水洗净。

在电器冷却后立即去除烹饪箱中的食物碎屑。

食盐具有很强的腐蚀性, 会造成生锈。冷却后立即从烹饪箱中去除酸性调味品 (番茄酱、芥末) 残余物或含盐的食物。

不要使用硬擦洗片或清洁海绵。

清洁剂

电器外部 (不锈钢前面板)	使用肥皂水并用软布擦干。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 可向客户服务部或专卖店购买专用不锈钢清洗剂。
烹饪箱内部及蒸发皿	热肥皂水或醋溶液。 使用随设备配套提供的清洁海绵或清洗软刷。 注意! ■ 电器损坏: 水通过烹饪箱箱底流过软管, 进入蒸发皿。清洁时, 确保不要对进水口施加任何压力, 也不要将它锁扣在后面的物件上。软管可能会被挤出烹饪箱。在这种情况下, 你需要致电客户服务部门。不要使用电器。 ■ 烹饪箱可能会生锈。: 不要使用钢丝球或清洁球
水箱	使用肥皂水。不要在洗碗机中清洁。 可以小心地拆下水箱盖进行清洁 注意! 这会损坏水箱阀: 阀的弹簧可以互锁。不要移动阀。 定期检查阀门上的橡胶密封件, 如有必要, 使用随附的润滑剂轻轻润滑门封。
水箱安装槽	在每次使用后擦干
门封	热肥皂水
门面板	玻璃清洁剂 注意! 表面损坏: 清洁后, 用玻璃清洁剂擦拭门面板, 然后擦干。否则将会出现无法去除的污渍。
门内 (塑料罩)	使用肥皂水并用软布擦干。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
附件	浸泡在热肥皂水中。用清洗刷或海绵清洁, 或放在洗碗机中清洁。 用醋溶液清洁淀粉类食物 (如米饭) 导致的污渍

清洁海绵

附带的清洁海绵吸水性很强。清洁海绵仅可用于清洁烹饪箱以及清除蒸发皿中残余的水。

在首次使用之前彻底清洗海绵。您可以在洗碗机中清洗清洁海绵 (热洗)。

微纤维布

蜂窝状微纤维布特别适用于清洁玻璃、玻璃陶瓷、不锈钢或铝制品等敏感性表面 (产品编号 460 770, 网上商店亦有售)。汁液和油污一擦即可。

除垢

电器必须定期除垢，以便能够持续保持正确操作。**calc** 指示灯提醒您这么做。

只有坚持使用软化水，才能完全摆脱除垢工作。

除垢包括：

- 除垢（大约 30 分钟），然后清空蒸发皿并重新向水箱内加水
- 第一次清洗（30 秒），然后清空蒸发皿
- 第二次清洗（30 秒），然后去除剩余的水

三个步骤必须全部完成。只有在经过第二次清洗后电器才能再次进入操作就绪状态。

除垢剂

除垢时，只能使用客户服务部门推荐的液体除垢剂（产品编号 311 138，网上商店亦有售）。其它除垢剂可能会导致电器损坏。请遵守清洗剂制造商的说明。

1. 将 300 mL 水和 60 mL 液体除垢剂混合，制成除垢溶液。
2. 排空水箱并加入除垢溶液。
3. 小心滑入装有除垢溶液的水箱，关闭电器门。

注意！

有表面损坏危险：如果除垢剂接触到电器前面板或任何其它敏感表面，要立即用水洗净。

注意！

电器损坏：如果除垢剂在电器中放置时间过长，会损坏水泵。确保除垢和清洗循环的完成时间不超过 3 小时。

启动除垢程序

烹饪箱必须完全冷却下来。

1. 按下 **⏻** 按键，启动电器。
2. 按下 **⏻** 按键。
⏻ 符号（加注水箱）显示。提醒您为水箱加注除垢溶剂（参见章节：除垢剂）。
3. 按下 **▶** 按键。

第 1 次清洗

在大约 30 分钟后声音信号响。显示 **⏻** 符号（加注水箱）和 **▶|▶** 以及 **1:00 min**（分钟）。

1. 彻底清洗水箱，加注水箱，直至液面到达 MIN（最低）标志处，然后重新插入水箱。

该 **⏻** 符号（清空蒸发皿）显示。

2. 使用随设备配备的清洁海绵去除蒸发皿上剩余的除垢溶液。
3. 关闭电器门，然后按下 **▶** 按键。
电器开始清洗。

第二次清洗

短时间后，该 **⏻** 符号再次出现。**▶|▶ 0:30 min** 出现在显示屏中。

1. 将清洁海绵彻底冲洗干净。
2. 使用清洁海绵去除蒸发皿上剩余的水。
3. 关闭电器门，然后按下 **▶** 按键。
电器开始清洗。
除垢完成后，**00:00** 和 **⏻** 立即出现在显示屏上。
4. 按下 **⏻** 按键完成除垢，并关断电器。

去除剩余的水

使用清洁海绵去除蒸发皿上剩余的水。使用清洁海绵擦净烹饪箱，然后用软布擦干。

取消除垢

提示：在取消除垢后，必须清洗电器两次。在完成第二次清洗操作之前，电器被锁定，不能进行其它应用。

按下并按住 **⏻** 按键，以便取消除垢程序。

为了确保电器内没有除垢溶液残留，在取消除垢后必须清洗两次。**⏻** 符号显示。

此时按照“第一次清洗”章节所描述的步骤执行。

故障检修

故障通常有简单说明。在给售后服务部打电话前，请阅读所附的说明。

只能由受过全面培训的售后服务技术人员进行修理。电器修理不当会给用户带来相当大的风险。

⚠ 有电击危险！

- 只能由专业人员对电器电子器件进行维修。
- 处理电子器件时，必须将电器的电源断开。关断断路器或拆下家用保险丝盒中的保险丝。

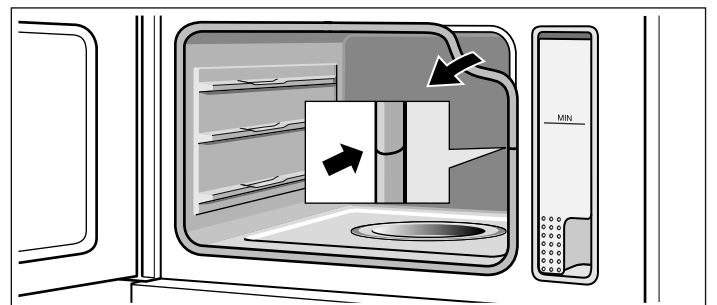
故障	可能的原因	说明 / 补救措施
电器不工作	插头没有插入电源	将电器连接至电源
	断电	检查其它厨房电器是否工作
	断路器故障	查看保险丝盒，确保电器保险丝正常
	操作故障	在保险丝盒中，关断电器的断路器，并在大约 10 秒后重新打开
电器不能启动	电器门没有完全关闭	关闭电器门
电器不启动。 ▶ ▶ 和 1:00 min 在显示屏上点亮。	除垢已被取消	清洗电器两次 (参见章节：取消除垢)
▶⏻ 和 00:00 在显示屏上点亮	断电	复位时钟 (参见章节：更改时钟时间)
该电器不运作。显示屏中 ▶ ▶ 和烹饪时间点亮	旋转选择钮被意外操作	按下 ⏻ 按键。
	在进行设置后没有按下启动按键	按下 ▶ 按键启动电器，或按下 ⏻ 按键关断电器
即使水箱是满的， ⏻ （加注水箱）指示灯仍出现	水箱未正确插入。	滑入水箱，直到它卡入位
	检测系统不工作	为电器除垢（参见章节：除垢），检查设置的水硬度（参见章节：设置水的硬度范围）

故障	可能的原因	说明 / 补救措施
难以将水箱卡入	水箱阀门上的橡胶密封件	使用润滑剂轻微润滑橡胶密封件 (订货号 636 187)
虽然水箱是满的, 但蒸发皿内的液体被完全蒸发。	水箱未正确插入。 供给管路被堵塞	滑入水箱, 直到它卡入位 为电器除垢 (参见章节: 除垢)。 检查水硬度范围设置是否设置正确
蒸发皿溢出	上次烹饪操作后没有清空蒸发皿	每次烹饪操作后, 使用随设备配套提供的清洁海绵清空蒸发皿
烹饪过程中, 抽水声极响	水箱已空, 但蒸发皿中的水仍在蒸发 水箱未正确插入。	加注水箱 滑入水箱, 直到它卡入位
烹饪过程中有抽水声		这是正常现象
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	这是正常现象
当使用蒸汽烹饪时, 产生大量蒸汽	电器正在自动校准	这是正常现象 (参见章节: 自动校准)
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	将电器恢复为出厂设置 (参见章节: 基本设置), 并重新校准电器 (参见章节: 首次使用之前)
在烹饪过程中, 蒸汽从通风槽逸出		这是正常现象
电器不能正确产生蒸汽	电器中形成氧化钙	开始除垢程序
烹饪箱中入水口的软管被挤到一侧, 或已经勾在烹饪箱壁的一侧。	清洁时软管上压力大或勾到物件	致电售后服务部, 不要使用电器。
烹饪箱灯发生故障	LED 灯有故障	致电售后服务部门。不得拆除玻璃灯罩
出错信息 E011 出现在显示屏上	按键按下时间太长或卡住。	按下 ⏻ 按键删除出错信息 分别按下所有按键, 检查其是否干净
出错信息 E 出现在显示屏上。	技术故障	按下 ⏻ 按键删除出错信息。如有必要, 重新设置时钟。 如果出错信息再次出现, 请致电售后服务部门。
电器不再进行加热。冒号在显示屏中闪烁	按键组合被启动	按下 ⏻ 按键关断电器。按下并按住“kg”按键 4 秒钟, 然后按下“清洁”按键

更换门封

如果烹饪箱外部环绕的密封件损坏, 必须更换。电器的替换门封可以从售后服务部门购买。请指定您的电器的 E 编号和 FD 编号。

1. 打开电器门。
2. 拔出旧的门封。
3. 从某处开始压入新的门封, 并沿四周依次拉入。接头必须位于侧面。
4. 再次检查并确认门封在四角正确到位。



更换烹饪箱灯泡

电器中的烹饪箱灯采用经久耐用的 LED 灯。如果 LED 灯发生故障, 请联系售后服务部。严禁拆除玻璃灯罩

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。打开电器门时, 可以在左下侧看到带这些编号的铭牌。

您可以在以下空白处记下电器编号和售后服务部的电话号码, 以便在需要这些号码时不用花时间去寻找。

E 编号

FD 编号

售后服务 ☎

请注意, 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, 将由受过专业培训的技术服务人员使用原装电器零件为您维修。

环境保护

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。

节能技巧

- 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。
- 在烹饪食物时，尽可能不要频繁地打开电器门。
- 在蒸制食物时，您可以同时在几层上烹饪。如果准备的食物需要不同的烹饪时间，应该首先将需要最长烹饪时间的食物放置在蒸汽炉中。

设定表和使用技巧

蒸制是一种特别温和的食物烹饪方法。蒸汽环绕在菜肴周围，从而防止食物营养流失。烹饪在非超压情况下进行。因此，菜的形状、颜色和典型香味得以保持。

设定表中选择的是一些特别适合蒸汽烤箱的菜式。您可以在其中查找温度、附件和烹饪时间，进行选择。除非另有说明，否则给出的信息适用于在电器处于冷态时插入附件。

附件

使用所提供的附件。

当用穿孔烹饪容器蒸制时，一定要将实心烹饪容器插在下方。接住滴流的液体。

烹饪容器

当使用烹饪容器时，一定要将其放置在穿孔烹饪容器的中间位置。

烤箱器皿必须耐热和蒸汽。使用厚的烹饪容器时，烹饪时间会增加。

通常在保温槽中制备的食物应该覆盖薄膜（例如融化巧克力）。

烹饪时间和数量

蒸制时的烹饪时间取决于食物大小，不取决于总量。本电器最多可以蒸制 1.5 kg 食物。

遵循表格中给出的单元大小。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。因此，表格中引用的这些数值仅作为参考指南。

均匀分布食物

在烤箱器皿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。

压力敏感食物

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。

套餐烹饪

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。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。

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。

蔬菜

将蔬菜放入穿孔的烹饪容器中并插入第二层。始终将实心的烹饪托盘插在第一层。可接住滴落的液体。

食物	大小	附件	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
朝鲜蓟	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	100	30 - 35
花菜	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	100	25 - 30
花菜	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	100	10 - 15
西兰花	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	100	8 - 10
豌豆	-	穿孔 + 实心蒸制容器	100	5 - 10
茴香	分段	穿孔 + 实心蒸制容器	100	10 - 14
蔬菜馅饼	-	1.5 升保温槽 + 穿孔烹饪容器，第一层	100	60 - 70
青豆	-	穿孔 + 实心蒸制容器	100	20 - 25
胡萝卜	分段	穿孔 + 实心蒸制容器	100	10 - 20
大头菜	分段	穿孔 + 实心蒸制容器	100	15 - 20
韭菜	分段	穿孔 + 实心蒸制容器	100	4 - 6
玉米棒	-	穿孔 + 实心蒸制容器	100	25 - 35
唐茼蒿	切碎	穿孔 + 实心蒸制容器	100*	8 - 10
芦笋，绿色	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	100*	12 - 15
白色芦笋*	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	100*	15 - 20

* 预热电器

食物	大小	附件	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
菠菜	-	穿孔 + 实心蒸制容器	100*	2 - 3
青兰花	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	100	8 - 10
芽甘蓝	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	100	20 - 30
甜菜根	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	100	40 - 50
红球甘蓝	切碎	穿孔 + 实心蒸制容器	100	30 - 35
卷心菜	切碎	穿孔 + 实心蒸制容器	100	25 - 35
西葫芦	分段	穿孔 + 实心蒸制容器	100	2 - 3
嫩豌豆	-	穿孔 + 实心蒸制容器	100	8 - 12

* 预热电器

配菜和豆类

按照规定的比例加水或汁液。例如: 1 : 1.5 = 每 100 g 大米加 150 mL 液体。 您可以为实心烹饪容器选择任一烹饪层。

食物	比率 / 信息	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
未去皮熟土豆	中等大小	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	100	35 - 45
熟土豆	四分块	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	100	20 - 25
糙米	1:1.5	实心蒸制容器	-	100	30 - 40
长粒米	1:1.5	实心蒸制容器	-	100	20 - 30
印度香米	1:1.5	实心蒸制容器	-	100	15 - 20
速煮米	1:1.5	实心蒸制容器	-	100	15 - 20
意大利调味饭	1:2	实心蒸制容器	2	100	30 - 35
小扁豆	1:2	实心蒸制容器	-	100	30 - 45
意大利白芸豆, 预软	1:2	实心蒸制容器	-	100	65 - 75
蒸粗麦粉	1:1	实心蒸制容器	-	100	6 - 10
未熟的斯佩尔特麦粒, 粗碎	1:2.5	实心蒸制容器	-	100	15 - 20
小米, 整个	1:2.5	实心蒸制容器	-	100	25 - 35
小麦, 整个	1:1	实心蒸制容器	-	100	60 - 70
饺子	-	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	90	25 - 30

家禽和肉

家禽

食物	数量 / 重量	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
鸡胸	每份 0.15 kg	实心蒸制容器	2	100	15 - 25
鸭胸肉 *	每份 0.35 kg	实心蒸制容器	2	100	12 - 18

* 先烤, 然后用金属箔裹起来

牛肉

食物	数量 / 重量	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
上腰肉薄片, 五分熟 *	1 kg	实心蒸制容器	2	100	25 - 35
上腰肉厚片, 五分熟 *	1 kg	实心蒸制容器	2	100	30 - 40

* 先烤, 然后用金属箔裹起来

猪肉

食物	数量 / 重量	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
猪肉片 *	0.5 kg	实心蒸制容器	2	100	10 - 12
猪肉圆切片 *	大约 3 cm 厚	实心蒸制容器	2	100	10 - 12
熏排骨	切片	实心蒸制容器	2	100	15 - 20

* 先烤，然后用金属箔裹起来

香肠

食物	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
维也纳香肠	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	80 - 90	12 - 18
巴伐利亚小牛肉香肠	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	80 - 90	15 - 20

鱼

食物	数量 / 重量	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
鲷鱼，整条	每份 0.3 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	80 - 90	15 - 25
鲷鱼块	每份 0.15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	80 - 90	10 - 20
沙锅鱼	1.5 升保温槽	实心蒸制容器	2	80 - 100	40 - 80
鳟鱼，整条	每份 0.2 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	80 - 90	12 - 15
鳕鱼块	每份 0.15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	80 - 90	10 - 14
鲑鱼块	每份 0.15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	100	8 - 10
贝类	1.5 kg	实心蒸制容器	2	100	10 - 15
海鲈鱼片	每份 0.15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	80 - 90	10 - 20
龙利鱼柳卷		穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	80 - 90	10 - 20

蔬菜汤，其他

食物	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
香葱奶汁汤	实心蒸制容器	2	90	15 - 20
粗小麦粉饺子	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	90	7 - 10
全熟水煮蛋 (中号最多 1.8 kg)	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	100	10 - 12
半熟水煮蛋 (中号最多 1 kg)	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	100	6 - 8

甜食、蜜饯

蜜饯：
给水果称重，加入约 100 mL 的水，然后依据口味加入糖和调味品。

Rice pudding (米饭布丁)

称量大米，并加入 2.5 倍的牛奶。确保附件中的大米和牛奶的液位不高于 2.5 cm。烹饪后搅拌。剩余的牛奶很快会被吸收。

食物	附件	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
发酵布丁	实心烹饪容器	100	20 - 25
焦糖布丁	模具 + 穿孔烹饪容器	90	20 - 25
米饭布丁 *	实心烹饪容器	100	25 - 35

* 您也可以使用程序 *P 15* (参见章节：自动程序)

食物	附件	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
糖渍苹果	实心烹饪容器	100	10 - 15
糖渍梨	实心烹饪容器	100	10 - 15
糖渍樱桃	实心烹饪容器	100	10 - 15
大黄蜜饯	实心烹饪容器	100	10 - 15
糖渍李子	实心烹饪容器	100	15 - 20

* 您也可以使用程序 *P 15* (参见章节: 自动程序)

重新加热食物

使用重新加热, 菜肴可以通过蒸汽得到温和的重新加热。它们的口味和外观就像新做的一样。

食物	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
蔬菜	实心烹饪容器	2	100	12 - 15
意大利面、土豆、米饭	实心烹饪容器	2	100	5 - 10

解冻

冷冻时, 将食物尽量平放, 分为几份, 在 -18 °C 保存。冷冻的量不要过大。一旦解冻, 食物就不能保存很长时间, 比新鲜食物更快损坏。

让食物在冷冻袋内解冻, 放在平板上或穿孔烹饪容器上。一定要将实心的烹饪容器放在下面。这样, 食物就不会泡在解冻的水中, 而且可以保持烹饪箱的清洁。

必要时, 可以临时将食物分成几份, 这样就可以将已经解冻的部分从电器内取出。

在解冻后, 继续将食物静置 5 到 15 分钟, 直到达到室温。

有健康危险!

在解冻动物肉时, 必须去除在解冻过程中溢出的液体。切勿让其与其他食物接触。否则会传播细菌。

解冻后, 在 100 °C 下操作蒸汽烤箱 15 分钟。

解冻肉

对于准备裹面包屑的肉块, 让其解冻到能够粘上调味品和面包屑的一刻。

解冻家禽

解冻前去除包装。必须将解冻液倒出。

食物	数量 / 重量	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
鸡肉	1 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	40	90 - 110
鸡腿	0.4 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	40	60 - 70
块冻蔬菜 (如菠菜)	0.4 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	40	20 - 30
浆果	0.3 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	40	5 - 8
全鱼	1 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	40 - 60	40 - 50
鱼块	0.4 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	40	30 - 40
菜炖牛肉	-	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	40	85 - 95
牛肉块	-	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	40	90 - 100

发酵生面团

生面团在蒸汽炉中的发酵速度远远快于室温下的速度。

将穿孔的烹饪容器滑入任何烹饪层。将生面团碗放在穿孔的烹饪容器上。不要遮盖生面团。

食物	数量	附件	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
发酵生面团	1 kg	碗 + 穿孔	40	20 - 30
酸面团	1 kg	碗 + 穿孔	40	20 - 30

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。

将浆果倒入穿孔的烹饪容器并插入第 2 层。将实心的烹饪托盘插在第 1 层接住滴落的汁液。

最后，将浆果放在布内并挤出剩余的果汁。

食物	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
覆盆子	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	100	30 - 45
红醋栗	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	100	40 - 50

腌渍

尽量腌渍新鲜的食物。在食品储藏相当长时间后，其中的维生素含量降低，而且食物在新鲜状态下烹饪起来更容易。

仅使用优质的水果和蔬菜。

请勿使用电器腌渍下列食品：

罐装品、肉类、鱼类或油酥面团。

检查储藏罐、橡胶圈、夹子和弹簧。

用热水彻底清洁橡胶圈和罐。P 18 程序 (“瓶子消毒”) 也适用于清洁玻璃。

将储藏罐放在穿孔烹饪容器上。储藏罐切勿相互接触。

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，再从电器中取出。

食物	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
蔬菜	1 升储藏罐	1	100	30 - 120
带核的水果	1 升储藏罐	1	100	25 - 30
带籽的水果	1 升储藏罐	1	100	25 - 30

冷冻产品

请遵守制造商产品包装上的说明。

所示的烹饪时间适用于放在冷烹饪箱中的菜式。

食物	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
意大利面，新鲜，冷藏 *	实心烹饪容器	2	100	5 - 10
鳟鱼	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1	80 - 100	20 - 25
鲑鱼块	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1	80 - 100	20 - 25
西兰花	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1	100	4 - 6
花菜	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1	100	5 - 8
菜豆	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1	100	4 - 6
豌豆	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1	100	4 - 6
胡萝卜	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1	100	3 - 5
混合蔬菜	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1	100	4 - 8
芽甘蓝	穿孔 + 实心烹饪容器	2 1	100	5 - 10

* 加一些汁液

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。

蒸制

测试符合 60350-1 标准的测试菜谱。

食物	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
西兰花 (蒸汽分布)	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	100	*
西兰花 (蒸汽供应)	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	100	*
豌豆 ** (最大负载)	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	100	***

* 必须预先确定“软硬适中”的烹饪时间。

** 将 1.5 kg 豌豆均匀地铺在容器中。

*** 豌豆的最凉点达到 85 °C 的温度时，烹饪结束时间已到。

技术规格

您可以在这里找到重要的电器技术规范。

主要技术参数:

额定电压: 220-230 V

额定频率: 50 Hz

额定功率: 1240 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 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
印制电路组件	×	○	○	○	○	○
显示单元	×	○	○	○	○	○
电源线及连接线	×	○	○	○	○	○
电机、驱动部件及风扇	×	○	○	○	○	○
外壳组件	×	○	○	○	○	○
隔热组件	○	○	○	○	○	○
加热腔体组件	×	○	○	○	○	○
照明组件	×	○	○	○	○	○
门体组件	×	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572 规定的限量要求。

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

产品环保信息提示性说明

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

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

符合性声明

产品名称：（详见随附产品说明书）

声明方：博西家用电器（中国）有限公司

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

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

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

使用条件说明：（详见随附产品说明书）

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

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

siemens-home.bsh-group.com

由 BSH 家用电器有限公司根据西门子股份公司的商标许可制造



9001314422 970421