

SIEMENS



嵌入式烤箱

HB11AB.21W

www.siemens-home.cn

[zh] 说明手册

在线注册
您的产品

保留备用

重要安全信息	4
损坏原因.....	5
您的新烤箱	5
控制面板.....	5
功能选择旋钮.....	6
定时器.....	6
温度选择旋钮.....	6
烤箱内部.....	6
附件	6
插入附件.....	6
可选附件.....	7
售后服务产品.....	8
在第一次使用烤箱之前	9
加热烤箱.....	9
清洁附件.....	9
设置烤箱	9
加热类型和温度.....	9
保养和清洁	9
清洁剂.....	9
拆卸及重新安装导轨.....	10
拆卸和安装烤箱门.....	10
拆除和安装门面板.....	11
故障检修	11
故障检修表.....	11
更换烤箱灯泡.....	11
玻璃防护灯罩.....	12
售后服务	12
E 编号和 FD 编号.....	12
节能和环保提示	12
节能.....	12
环保型废品处理.....	12
经由我们烹饪工作室测试过的菜谱	12
糕点.....	13
烘焙技巧.....	14
肉类、家禽、鱼类.....	15
烧烤提示.....	17
带配料的饼干、脆皮、吐司.....	17
预加工产品.....	17
特殊菜式.....	18
腌渍.....	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-home.com 和在线商店
www.siemens-eshop.com

⚠ 重要安全信息

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

本电器仅适合整体安装在厨房内。请遵守专用的安装说明。

拆包后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

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

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

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

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

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

必须将附件正确滑入烹饪箱中。参见本说明手册中的“附件描述”部分。

有着火危险！

- 易燃物品保存在烹饪箱中可能导致着火危险。切勿将易燃的物品保存在烹饪箱中。切勿在内部起烟时打开电器的门。关断电器，拔下电源插头，或关断熔断器盒中的断路器。

- 电器门打开时会产生一股气流。防油纸可能会与加热元件接触并着火。在预热期间，切勿将防油纸散铺在附件上。请务必用烤盘或烤模压住防油纸。防油纸应仅覆盖需要覆盖的表面，切勿伸出附件。

有灼伤危险！

- 电器会变灼热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。始终让电器冷却下来。**警告：**在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。
- 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！

- 在使用期间这些部位可能会变得很热。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！

- **警告：**不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。

有电击危险！

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

损坏原因

小心！

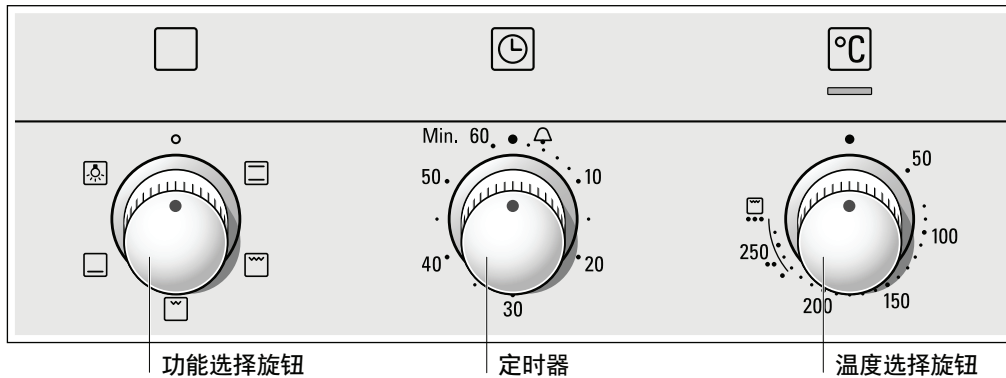
- 附件、薄膜、防油纸或烤箱器皿放置在烹饪箱箱底上：不要将任何附件放在烹饪箱箱底上。不要将任何薄膜或防油纸铺在烹饪箱箱底上。如果将温度设置在 50 °C 以上，则不要将烤箱器皿放在烹饪箱箱底上。这将导致热量积聚。烤制时间将不再准确，同时会损坏搪瓷。
- 将水倒入高温烹饪箱：切勿将水倒入高温烹饪箱中，这将产生蒸汽。温度剧变可能导致搪瓷损坏。
- 潮湿食物：不要将潮湿食物长期存放在密闭的烹饪箱内，否则会损坏搪瓷。
- 果汁：在烘焙汁水特别丰富的水果派时，烤盘中不要装得过满。因果汁从烤盘上滴落而留下的污渍很难清除。如有可能，请使用深底普通烤盘。
- 打开电器门冷却：只能关上电器门让烹饪箱冷却。否则，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

您的新烤箱

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

控制面板

下面是控制面板的总视图。元件可能随型号变化。



可伸缩的控制旋钮

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

功能选择旋钮

功能选择旋钮用于选择加热类型。

设置	用途
<input type="radio"/> 零点设置	烤箱关断。
<input type="checkbox"/> 上 / 下加热 *	用于烤蛋糕、焗烤菜以及小牛肉或野味等瘦肉，放一层。热量由上下加热元件提供。
<input type="checkbox"/> 烧烤，大面积	用于烤制肉排、香肠、鱼块和面包。烧烤加热元件下面的整个表面被加热。
<input type="checkbox"/> 烧烤，小面积	用于烤制少量肉排、香肠或少量鱼以及面包。只有烧烤加热元件中央区域加热。
<input type="checkbox"/> 下加热	腌渍、烘焙和烹制焗烤食物。热量来自下部加热元件。
<input type="checkbox"/> 灯	用于打开烤箱灯。

* 按照 EN60350 用于确定电器能效等级的加热类型。

一旦选择了一种加热类型，烤箱灯就会打开。

定时器

定时器的最长周期为 60 分钟。它独立于其它烤箱设置运行。

设置	含义
<input type="radio"/> 零点设置	定时器关闭。
Min. (分钟)	编程时间结束到达定时器编程时间时出现的指示灯。
<input type="checkbox"/> - 60	刻度为分钟 时间范围

设备编程方法如下

向右转动定时器，直到达到需要的时间。

在 60 分钟后有一个限位档。不要继续向前转动旋钮。

一旦设定时间到时

您将会听到一声高频信号。

将控制旋钮转至 ● 设置。

温度选择旋钮

使用温度选择旋钮选择温度或烧烤火力等级。

设置	含义
<input type="radio"/> 零点设置	烤箱不加热。
50-270	温度范围 烤箱内的温度 (°C)。
<input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>	烧烤功率 小面积烧烤 <input type="checkbox"/> 和大面积烧烤 <input type="checkbox"/> 的功率等级。 ● = 等级 1, 低火 ●● = 等级 2, 中火 ●●● = 等级 3, 高火

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

说明：如果烧烤时间大于 15 分钟，则将温度选择旋钮转动到低火档。

烤箱内部

烤箱包含风扇和灯。

照明灯

烤箱灯在烤箱接通时常亮。

但通过将功能选择旋钮设置到 ，可以在不接通烤箱的情况下打开灯。

风扇

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

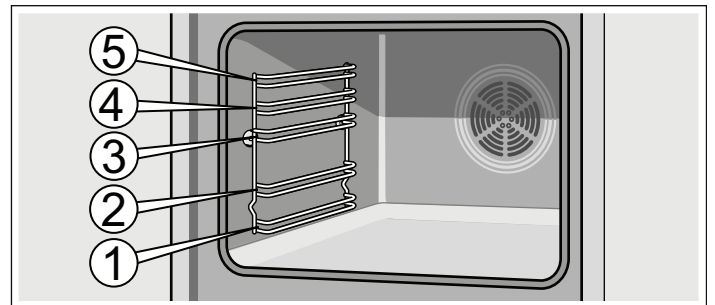
附件

电器随附的附件适合烹制多种菜肴。确保您始终将附件插入烹饪箱最里面。

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

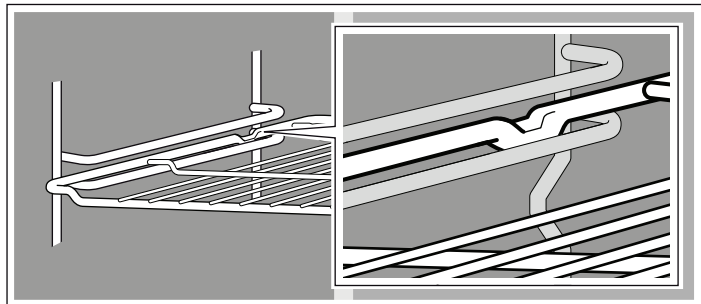
插入附件

附件可插入烹饪箱中的 5 个不同烹饪层。尽量插入最里面，以免附件碰到门板。



附件可以拔出大约一半，直到锁定到位。这使得取出食物十分方便。

在将附件滑入烹饪箱时，确保凹口在背面，因为只能从该位置锁定。



说明：附件发烫后会变形。再次冷却后，将恢复原形。这并不影响功能。

您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买附件。

您的电器配备下列附件：



烤架

用于烤箱器皿、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，弯曲向下。



普通烤盘

用于烤制松软的蛋糕、糕点、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。

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购买选装附件。您可在我们的手册和互联网上查找到大量适用于您的烤箱的产品。在线订购时，向各个国家供应的选装附件和配件不尽相同，详细信息请参考销售手册。

并非所有可选附件都适用于每台电器。购买时，请提供电器的确切标识号 (E-Nr.)。

可选附件	HZ 编号	用途
烤架	HZ334000	用于放置烤箱器皿、蛋糕模、大肉块、烧烤食品和冷冻食品。
烤盘	HZ331003	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	HZ332003	用于烤制松软的蛋糕、糕点、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。 将普通烤盘滑入烤箱中，斜边朝向烤箱门。
插入式烤架	HZ324000	用于烧烤。请务必将插入式烤架放置在普通烤盘中，确保滴下的油脂和肉汁都收集在烤盘中。
烧烤烤盘	HZ325000	用于放在烤架上进行烧烤，或用作防溅板，以免烤箱变得很脏。只能将烧烤烤盘放在普通烤盘中使用。 在烧烤烤盘上烧烤：只能使用烹饪层 1、2 和 3。 烧烤烤盘用作防溅板：将装有烧烤烤盘的普通烤盘插入到烤架下。
匹萨盘	HZ317000	匹萨、冷冻食品或圆形大蛋糕的理想餐具。可以用匹萨盘代替普通烤盘。将此烤盘放在烤架上，按照表中所述的步骤进行操作。
焙烤石板	HZ327000	焙烤石板是制作家庭面包、面包卷和匹萨的理想工具，这些食品都有酥脆的面底。一定要先将焙烤石板预热到建议的温度。
涂有不粘涂层的烤盘	HZ331011	可以很轻松地取出糕点和饼干。将烤盘推入烤箱中，斜边朝向烤箱门。
涂有不粘涂层的普通烤盘	HZ332011	松软的蛋糕、糕点、冷冻食品以及大肉块可以很容易地从普通烤盘中取出。将普通烤盘滑入烤箱中，斜边朝向烤箱门。
带插入式烤架的 Profi 特深盘	HZ333003	非常适合于制备大份量食物。
Profi 特深盘盖	HZ333001	这个盖子将 Profi 特深盘变成一个 Profi 烤肉盘。

可选附件	HZ 编号	用途
玻璃烤盘	HZ915001	玻璃烤盘适用于在烤箱内烹饪炖肉和糕点。特别适合于自动程序或自动烧烤。
伸缩烤架		
2 层	HZ338250	第 2 层和第 3 层都装有拉出式导轨，进一步拉出附件时也不会倾翻。
3 层	HZ338352	第 1、2 层和第 3 层都装有拉出式导轨，进一步拉出附件时也不会倾翻。 3 层拉出式设计不适合带有旋转烤叉的电器。
3 层完整拉出式设计	HZ338356	第 1、2 层和第 3 层都装有拉出式导轨，完全拉出附件时也不会倾翻。 3 层完整拉出式设计不适合带有旋转烤叉的电器。
3 层完整拉出式设计 (带锁定功能)	HZ338357	第 1、2 层和第 3 层都装有拉出式导轨，完全拉出附件时也不会倾翻。可将拉出式导轨锁定到位，从而轻松地将附件放置在顶部。 3 层完整拉出式设计 (带锁定功能) 不适合带有旋转烤叉的电器。
自清洁侧壁		
带一个烤箱灯的电器	HZ339020	您可以改装侧壁，使烹饪箱在操作过程中自动进行自清洁。
自清洁烤箱箱顶和侧壁		
带一个烤箱灯和一个折叠烧烤元件的电器	HZ329020	您可以改装箱顶和侧壁，使烹饪箱在操作过程中自动进行自清洁。
带两个烤箱灯和一个折叠烧烤元件的电器	HZ329022	您可以改装箱顶和侧壁，使烹饪箱在操作过程中自动进行自清洁。
带一个烤箱灯、一个折叠烧烤元件和一个肉温度计的电器	HZ329027	您可以改装箱顶和侧壁，使烹饪箱在操作过程中自动进行自清洁。
带两个烤箱灯、一个折叠烧烤元件和一个肉温度计的电器	HZ329028	您可以改装箱顶和侧壁，使烹饪箱在操作过程中自动进行自清洁。
蒸汽过滤器	HZ329000	可以在烤箱中改装蒸汽过滤器。蒸汽过滤器可以过滤掉排出空气中的油脂微粒，从而减少气味。 仅适用于 E 编号的第二个数字为 6、7 或 8 的电器 (例如 HB38AB570)
系统蒸炉	HZ24D300	用于温和烹制蔬菜和鱼。

售后服务产品


您可以从售后服务部、专卖店 (某些国家) 或在线商店获取适当的保养剂、清洁剂以及其它家电附件。请指定相关产品号。


不锈钢表面清洁布	产品编号 311134	减少污垢积聚。浸有专用油，可为电器的不锈钢表面提供完美的维护。
烤箱和烤架清洁胶	产品编号 463582	用于清洁烹饪箱。凝胶无气味。
具有蜂房结构的微纤维布	产品编号 460770	特别适用于清洁精致的表面，例如玻璃、玻璃陶瓷、不锈钢或铝表面。用微纤维布轻轻一擦，就可去除液体和润滑脂积垢。
门锁	产品编号 612594	防止儿童打开烤箱门。不同类型的电器门上的锁具有不同的拧入方式。参见随门锁提供的信息页。

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。

加热烤箱

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

1. 使用功能选择旋钮选择上、下加热模式 。
2. 使用温度选择旋钮选择 240 °C。
1 小时后关断烤箱电源。为此，将功能选择旋钮转动到零。

清洁附件


在第一次使用附件前，用布、热水和些许肥皂彻底清洁附件。

设置烤箱

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。

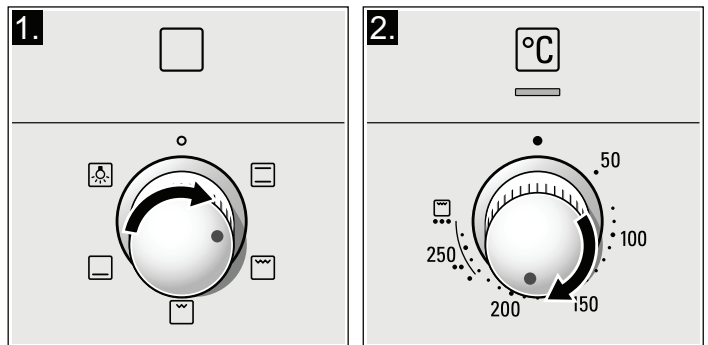
说明：我们建议在放入食物前预热烤箱，以避免烤箱玻璃上出现冷凝。

加热类型和温度

图中实例：上、下加热模式 ，温度 190 °C

1. 使用功能选择旋钮选择加热类型。

2. 使用温度选择旋钮选择温度或烧烤火力等级。



烤箱将开始加热。

关断烤箱

将功能选择旋钮转到关断位置。

更改设置

可用相应的选择旋钮随时更改加热类型以及温度或烧烤设置。

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。

说明

- 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

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。切勿使用：

- 强烈的或腐蚀性的清洁剂

- 高酒精浓度的清洁剂
- 硬的清洗垫或海绵
- 高压清洁器或蒸汽清洁器

新海绵布使用前要彻底清洗。

区域	清洁剂
烤箱正面	热肥皂水： 用洗碗布清洁并用软布擦干。不要使用任何玻璃清洁剂或玻璃刮刀。
不锈钢	热肥皂水： 用洗碗布清洁并用软布擦干。立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白（例如蛋清）形成的斑点。这类残留物可能会引起腐蚀。 适用于温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。

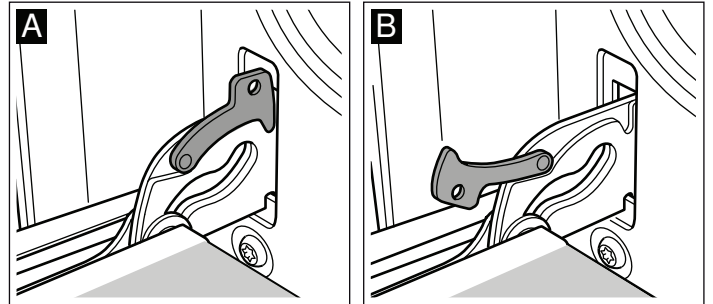
区域	清洁剂
门面板	玻璃清洁剂： 使用软布清洁。不要使用玻璃刮刀。
烹饪箱	热肥皂水或醋溶液： 使用洗碗布清洁。 如果有大量污垢积聚，则使用不锈钢擦洗片或烤箱清洁剂。仅当烹饪箱冷却时使用。
烤箱灯的玻璃灯罩	热肥皂水： 使用洗碗布清洁。
密封零件 不要拆下。	热肥皂水： 使用洗碗布清洁。不要擦洗。
烤架	热肥皂水： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。
伸缩烤架	热肥皂水： 用洗碗布或刷子清洁。请不要在洗碗机中浸泡或清洁。
附件	热肥皂水： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。

导轨插入到左右两侧。确保如图 B 所示，1 和 2 层在下，3、4 和 5 层在上。

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，此时无法拆卸烤箱门。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。

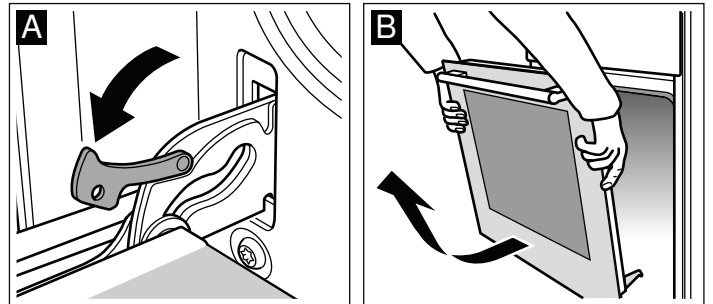


⚠ 有受伤危险！

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

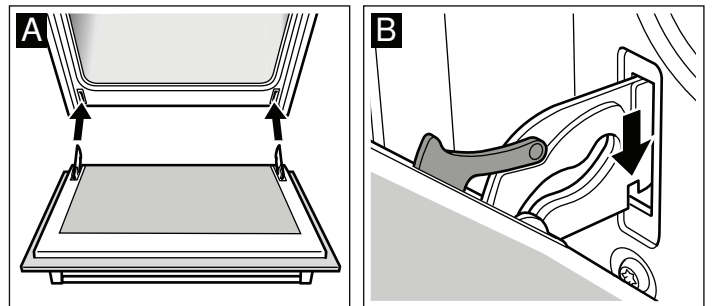
1. 完全打开烤箱门。
2. 将左右两侧的两个锁止杆向上折叠（图 A）。
3. 关闭烤箱门，直到达到止档位置。用双手握住门的左右两侧。将门再关紧一点，然后将门拉出（图 B）。



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）。

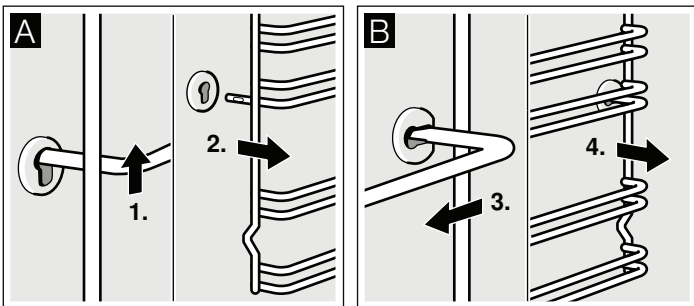


拆卸及重新安装导轨

导轨可以取下进行清洁。烤箱必须已经冷却。

拆下导轨

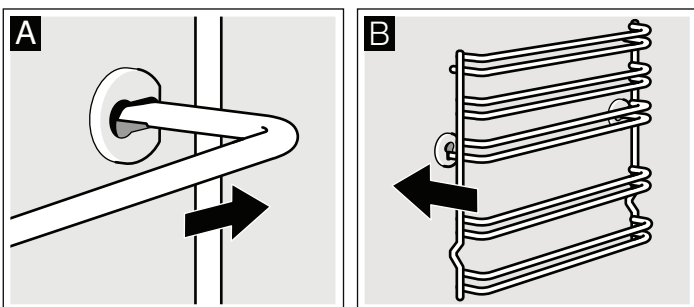
1. 抬起导轨前端
2. 脱钩（图 A）
3. 向前拉动整个导轨
4. 拆下（图 B）



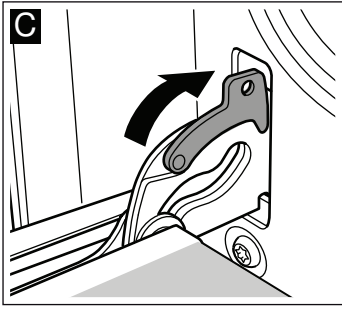
用清洗剂和海绵清洁导轨。顽固的积垢可用刷子清洗。

重新装上导轨

1. 首先将导轨插在后部的插座内，并轻微向后按压（图 A），
2. 然后将其卡入前面的插座（图 B）。



3. 向下展开两个锁止杆 (图 C)。关闭烤箱门。



⚠ 有受伤危险!

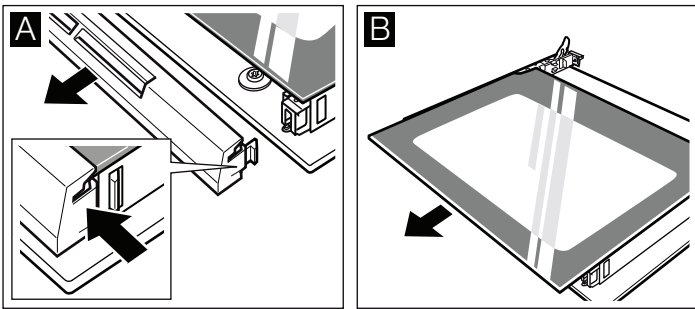
如果烤箱门意外掉下或铰链猛然闭合, 不要将手伸入铰链。请致电售后服务部门。

拆除和安装门面板

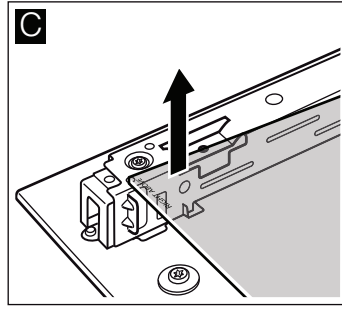
为了便于清洁, 您可从烤箱门卸下玻璃面板。

拆卸

1. 卸下烤箱门, 放在一块布上, 手把朝下。
2. 按下烤箱门顶部的盖。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 B)。



用玻璃清洁剂和软布清洁面板。

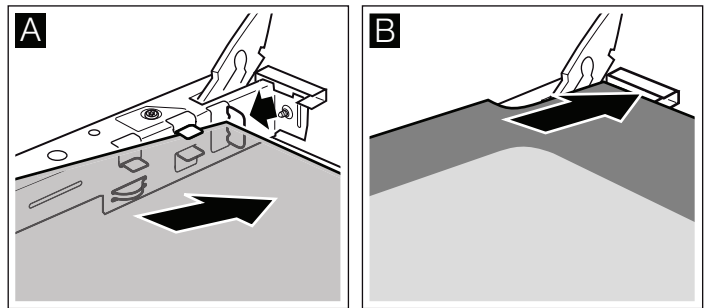
⚠ 有受伤危险!

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

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

故障检修表

故障	可能原因	解决方案 / 建议
烤箱不工作。	保险丝烧断。	检查保险丝盒中的保险丝情况。
	断电	检查厨房里的灯和其它家用电器是否工作。

⚠ 有电击危险。!

不正确的修理会带来危险。只能由技术支持服务部派出的合格修理人员进行修理。

更换烤箱灯泡

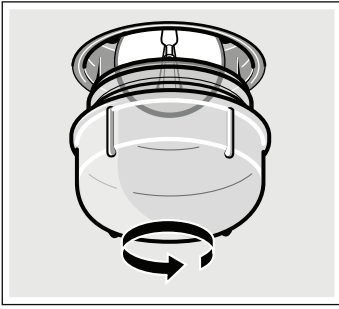
烤箱灯泡一旦损坏必须更换。可通过技术支持服务部门或在专卖店中获取专用的 25 W, E14, 220 V-240 V 耐热灯泡 (温度可达 300 °C)。只能使用这种灯泡。

⚠ 有放电和电击危险!!

断开电器主电源。确保电器已关断。

1. 将一块洗碗布放入冷却的烤箱内, 以避免损坏。

2. 将玻璃保护罩向左拧，将其拆下。



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

玻璃防护灯罩

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

售后服务

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

E 编号和 FD 编号

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

E 编号

FD 编号

售后服务 ☎

400-88-99999

请注意，发生故障时，如果电器不在质保期内，维修技师上门会收取费用。

请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。

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

节能和环保提示

在本章中，我们为您提供了一些建议，说明在烘焙或烧烤时如何节约能源，以及如何正确废弃电器。

节能

- 仅在菜谱有要求或表格中有明确指示的情况下才预热烤箱。
- 使用涂深色漆烤模或黑色搪瓷烤模。这些炊具的吸热效率更高。
- 在烹饪、烘焙和烤制期间，应保持烤箱门关闭。

- 在烘焙多块蛋糕时，最好一块一块地连续烘焙。这样烤箱仍热，因此可以减少下一块蛋糕的烹饪时间。可并排放入两个矩形烤模。
- 在烹饪时间较长时，在达到规定时间之前 10 分钟关断烤箱，利用烤箱的余热继续烹饪食物。

环保型废品处理

废弃外包装时要注意环保。



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

经由我们烹饪工作室测试过的菜谱

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

说明

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

糕点

烤模

最好使用深色金属烤模。

烤模内的蛋糕	烤模	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
海绵蛋糕, 原味	环状模 / 圆形模	2	☐	160-180	50-60
海绵蛋糕, 鲜美	环状模 / 圆形模	2	☐	150-170	65-75
果馅蛋糕, 发酵面团	果馅饼模	3	☐	160-180	20-30
鲜美水果果馅饼, 海绵	弹性模 / 环状模	2	☐	160-180	50-60
海绵坯, 2 个蛋 (预热)	果馅饼模	2	☐	160-180	20-30
海绵坯, 6 个蛋 (预热)	弹性蛋糕模	2	☐	160-180	40-50
硬壳酥皮糕点坯	弹性蛋糕模	1	☐	170-190	25-35
水果烘饼或干酪蛋糕, 酥皮糕点坯 *	弹性蛋糕模	1	☐	170-190	70-90
瑞士果馅饼	匹萨盘	1	☐	220-240	35-45
环形蛋糕	环形蛋糕模	2	☐	150-170	60-70
薄胚匹萨, 少量配料 (预热)	匹萨盘	1	☐	250-270	10-15
调味蛋糕 *	弹性蛋糕模	1	☐	180-200	45-55

* 让蛋糕在关断、关闭的烤箱内冷却大约 20 分钟。

烤盘上的蛋糕	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
海绵蛋糕, 带干配料	普通烤盘	2	☐	170-190	20-30
海绵蛋糕, 带湿水果配料	普通烤盘	2	☐	180-200	25-35
带干配料酵母生面团	普通烤盘	3	☐	170-190	25-35
带湿配料 (水果) 的酵母生面团	普通烤盘	3	☐	160-180	40-50
带干配料的酥皮糕点	普通烤盘	2	☐	170-190	20-30
带湿配料 (水果) 的酵母生面团	普通烤盘	2	☐	170-190	60-70
瑞士果馅饼	普通烤盘	1	☐	210-230	40-50
瑞士卷 (预热)	普通烤盘	2	☐	170-190	15-20
500 g 面粉制作的辫子面包	普通烤盘	2	☐	170-190	25-35
500 g 面粉制作的果子甜面包	普通烤盘	3	☐	160-180	60-70
1 kg 面粉制作的果子甜面包	普通烤盘	3	☐	140-160	90-100
果馅奶酥卷, 甜味	普通烤盘	2	☐	190-210	55-65
匹萨	普通烤盘	2	☐	210-230	25-35
法式薄馅饼 (预热)	普通烤盘	2	☐	250-270	10-15
酥皮夹心面包	普通烤盘	2	☐	180-200	40-50

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，因此表中给的是温度范围。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。

烘焙小食品	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
饼干	普通烤盘	3	☐	160-180	15-25
维也纳点心 (预热)	普通烤盘	3	☐	140-150	30-40
蛋白杏仁饼干	普通烤盘	2	☐	100-120	30-40
蛋白甜饼	普通烤盘	3	☐	80-100	100-150
松饼	放有松饼烤盘的烤架	2	☐	180-200	20-30
泡芙	普通烤盘	2	☐	210-230	30-40
千层酥	普通烤盘	3	☐	200-220	20-30
发酵蛋糕	普通烤盘	2	☐	180-200	20-30

面包和面包卷

烘焙面包时，除非另有说明，否则应先预热烤箱。

切勿将水倒入高温烤箱。

面包和面包卷	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
1.2 kg 面粉制作的酵母面包	普通烤盘	2	☐	270	5
				200	30-40
1.2 kg 面粉制作的酸面包	普通烤盘	2	☐	270	8
				200	35-45
平面包	普通烤盘	2	☐	270	10-15
面包卷 (不预热)	普通烤盘	3	☐	200-220	20-30
甜酵母生面团面包卷	普通烤盘	3	☐	180-200	15-20

烘焙技巧

您想按照自己的配方烘焙。	使用烘焙表格内的相似配方作为参考。
如何确定海绵蛋糕是否烤透。	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。
蛋糕中间已经膨起，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。精细的糕点要用 ☐ 上 / 下加热模式在同一个烤层上烘烤。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。
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

烤箱器皿

可以使用任何耐热烤箱器皿。普通烤盘适用于大块烤肉。

玻璃烤盘是最合适的烤箱器皿。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：

不盖盖子的烤箱器皿 = 打开

盖盖子的烤箱器皿 = 闭合

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 1/2 cm 的汁液。

如果是焖烧肉，则多加汁液。烤盘底要有大约 1 - 2 cm 的汁液。

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

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

烧烤

在烧烤时，将食物放入烹饪箱前要先预热烤箱 3 分钟左右。

烧烤时一定要关闭烤箱门。

尽可能使每一块要烧烤的食物厚度均匀。这样才能着色均匀，湿润多汁。

在时间经过 2/3 后，翻转所烧烤的食物。

肉排烤好之前不要加盐，烤好后再加。

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。

同时应将普通烤盘插入第 1 层。用它收集肉汁，保持烤箱干净。

在烘烤时不要将烤盘或普通烤盘插入第 4 层或第 5 层。高温会使烤盘变形，取出烤盘时可能会损坏烹饪箱。

烧烤元件将反复不断地开启、关断。这是正常现象。烧烤设置决定了开启、关断频率。

肉

在烹饪时间经过一半时翻转肉块。

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

烹饪后，用铝箔包起牛上腰肉，在烤箱内静置 10 分钟。

烧烤带皮猪肉时，在皮上拉十字花刀，然后将烤肉放入盘中，皮朝下。

肉	重量	附件和烤箱器皿	烤层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
牛肉						
炖牛肉	1.0 kg	盖盖子	2	☐	210-230	100
	1.5 kg					
	2.0 kg					
牛肉片，五分熟	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	210-230	60
	1.5 kg					
上腰肉，五分熟	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	230-250	60
肉排，3 cm 厚，五分熟		烤架 + 普通烤盘	5+1	☒	3	15
小牛肉						
小牛肉块	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	190-210	110
	1.5 kg					
	2.0 kg					
小牛肘子	1.5 kg	不盖盖子	2	☐	210-230	140
猪肉						
去皮大块肉 (如猪颈)	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	220-240	120
	1.5 kg					
	2.0 kg					
带皮大块肉 (如前腿)	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	230-250	130
	1.5 kg					
	2.0 kg					
猪肉块，瘦肉	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	200-220	120
	1.5 kg					
	2.0 kg					

肉	重量	附件和烤箱器皿	烤层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
带骨熏肉	1.0 kg	盖盖子	2	☐	200-220	70
肉排, 2 cm 厚		烤架 + 普通烤盘	5+1	☐	3	20
羊肉						
剔骨羊腿, 五分熟	1.5 kg	不盖盖子	2	☐	180-200	120
肉糜						
肉糕	500 g 肉制成	不盖盖子	2	☐	200-220	70
香肠						
香肠		烤架 + 普通烤盘	4+1	☐	3	15

家禽

表格中所标出的重量指的是经过调制可以开始烧烤的家禽 (不含填料)。

将整只家禽放在下部烤架上, 胸部朝下。在指定时间经过 $\frac{2}{3}$ 后翻转。

烹饪到一半时间后, 翻转烤肉, 例如火鸡卷或火鸡胸肉。在时间经过 $\frac{2}{3}$ 后翻转家禽肉块。

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	附件和烤箱器皿	烤层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
整只小鸡	1.2 kg	烤架	2	☐	220-240	60-80
整只母鸡	1.6 kg	烤架	2	☐	200-220	80-90
半鸡	每块 500 g	烤架	2	☐	210-230	50-60
鸡块	每块 150 g	烤架	2	☐	210-230	30-40
鸡块	每块 300 g	烤架	3	☐	210-230	35-45
鸭, 整只	2.0 kg	烤架	2	☐	200-220	100-120
鹅, 整只	3.5-4.0 kg	烤架	2	☐	200-220	120-140
鹅腿	每块 400 g	烤架	3	☐	230-250	40-50
小火鸡, 整只	3.0 kg	烤架	2	☐	210-230	80-100
火鸡卷	1.5 kg	不盖盖子	2	☐	200-220	110-130
火鸡胸肉	1.0 kg	盖盖子	2	☐	180-200	80-90
火鸡大腿	1.0 kg	烤架	2	☐	190-210	100-120

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。将半个土豆或小型耐高温容器放入鱼的腹腔中可使鱼更稳定。

烹制鱼块时, 加几大汤匙汁液, 以便产生蒸汽。

鱼	重量	附件和烤箱器皿	烤层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
全鱼	每条 300 g (大约)	烤架	2	☐	2	20-25
	1.0 kg	烤架	2	☐	200-220	55-65
	1.5 kg	烤架	2	☐	190-210	50-60
鱼排, 3 cm 厚		烤架	3	☐	2	20-25
鱼片		盖盖子	2	☐	210-230	20-30

烧烤提示

表中没有提供肉块重量信息。	选择说明中倒数第二的重量，并延长时间。
如何判断肉已烤好。	用肉温度计（专卖店有售）或进行“汤匙测试”。用一把汤匙在烤肉上按压。感觉硬实说明已烤好。如果能将汤匙按入，则还需要多烹制一些时间。
烤肉颜色太深，脆皮有点烧焦。	检查烤架高度和温度。
烤肉看上去很好，但肉汁烧干了。	下次用一个小一些的烤肉盘，或多加汁液。
烤肉看上去很好，但肉汁太清，水淋漓的。	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

一定要将烤盘放在烤架上。

如果不使用烤箱器皿而直接在烤架上烤制，则应在第一层放上普通烤盘，这能使烤箱保持更清洁。

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。

菜式	附件和烤箱器皿	烤层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
饼干					
饼干, 甜味	耐热盘	2	☐	180-200	50-60
蛋奶酥	耐热盘	2	☐	170-190	35-45
烤通心粉	耐热盘	2	☐	200-220	40-50
意式烤宽面	耐热盘	2	☐	180-200	45-50
脆皮					
法式焗烤土豆, 生配料, 最厚 4 cm	耐热盘	2	☐	160-180	70-90
吐司					
4 片, 带配料	烤架	4	☒	3	7-10
12 片, 带配料	烤架	4	☒	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。

菜式	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
匹萨, 冷冻					
薄底匹萨	普通烤盘	2	☐	190-210	15-25
深底匹萨	普通烤盘	2	☐	180-200	20-30
匹萨法棍	普通烤盘	3	☐	180-200	20-30
迷你匹萨	普通烤盘	3	☐	190-210	10-20
匹萨, 冷冻					
匹萨 (预热)	普通烤盘	3	☐	190-210	10-15
土豆制品, 冷冻					
薯片	普通烤盘	3	☐	190-210	20-30
炸丸子	普通烤盘	3	☐	200-220	20-25
烤土豆丝饼, 带馅的土豆盒	普通烤盘	3	☐	210-230	15-25

菜式	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
烘焙食品, 冷冻					
面包卷, 面包棍	普通烤盘	3		170-190	10-20
椒盐脆饼 (生面团)	普通烤盘	3		210-230	15-25
烘焙食品, 预烘焙					
半熟卷, 半熟棍子面卷	普通烤盘	3		190-210	10-20
加工品, 冷冻					
鱼条	普通烤盘	2		220-240	10-20
鸡肉串, 鸡肉块	普通烤盘	3		200-220	15-25
果馅奶酥卷, 冷冻					
果馅奶酥卷	普通烤盘	3		200-220	35-40

特殊菜式

您可在低温条件下制作奶油酸奶和浅发酵生面团。

首先, 从烹饪箱中取出附件、钩入式烤架或伸缩烤架。

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. 加入 150 g 酸奶搅拌 (冷冻)。
3. 倒进杯子或有旋盖的罐子里, 盖上食品薄膜。

4. 按照指示预热烹饪箱。

5. 将杯子或罐子放到烹饪箱箱底上, 根据指示进行酝酿。

发酵生面团

1. 按照常规方式制备生面团, 放入耐热陶瓷盘中, 盖上。
2. 按照指示预热烹饪箱。
3. 关闭烤箱, 让生面团在烹饪箱中发酵。

菜式	烤箱器皿	加热类型	温度	烹饪时间
酸奶	杯子或带旋盖的罐子 放在烹饪箱箱底上		100 °C 预热	15 分钟
			仅开启烤箱灯	8 小时
发酵生面团	耐热盘 放在烹饪箱箱底上		50 °C 预热	5-10 分钟
			断开电器, 将发酵生面团留在烹饪箱中。	20-30 分钟

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。

小心!

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。在关闭电器或更改烹饪模式之前, 请确认罐内食物已按预期起泡。

制备

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。
- 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 2 层。排好罐子, 令罐子与罐子互不接触。
2. 向普通烤盘中倒入 1/2 升热水 (约 80 °C)。
3. 关闭烤箱门。
4. 设置  下加热模式。
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。

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	约 25 分钟
樱桃、杏、桃、鹅莓	关断电源	约 30 分钟
苹果酱、梨、洋李	关断电源	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。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。

蔬菜加冷水，1 升罐	当开始冒泡时	余热
小黄瓜	-	约 35 分钟
甜菜根	约 35 分钟	约 30 分钟
芽甘蓝	约 45 分钟	约 30 分钟
豆类、大头菜、红球甘蓝	约 60 分钟	约 30 分钟
豌豆	约 70 分钟	约 30 分钟


取出罐子
腌渍后，将罐子从烹饪箱中取出。

小心！
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。

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。

用马口铁弹性蛋糕模烘焙蛋糕：
使用  上下加热模式在 1 层烘焙。要将弹性蛋糕模放在普通烤盘上，而不要放在烤架上。

说明：烘焙时，先使用低温指示。


烘焙

对于双层苹果派，将黑色弹性蛋糕模一个接一个沿对角线摆放。

菜式	附件和烤模	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
维也纳点心 (预热)	烤盘	3		140-150	30-40
小蛋糕 (预热)	烤盘	3		150-170	20-35
热水海绵蛋糕 (预热)	放在烤架上的弹性蛋糕模	2		160-170	30-40
苹果派	烤架 + 2 个弹性蛋糕模，直径 20 cm	1		170-190	80-100

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，用它收集汁液，令烤箱更干净。

菜式	附件	烤层	加热类型	烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
烧烤 预热 10 分钟	烤架	5		3	1/2-2
煎牛肉饼，12 份* 不预热	烤架 + 普通烤盘	4+1		3	25-30

* 在烹饪时间经过 2/3 后翻转。

嵌入式烤箱

型号：HB11AB521W

主要技术参数：

额定电压：220V AC

电源频率：50Hz

额定功率：2600W

原产地：希腊

总经销商：博西家用电器 (中国) 有限公司

地址：江苏省南京市中山路 129 号中南国际大厦 20/21 楼

执行国家标准：GB 4706.1-2005, GB 4706.22-2008

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。

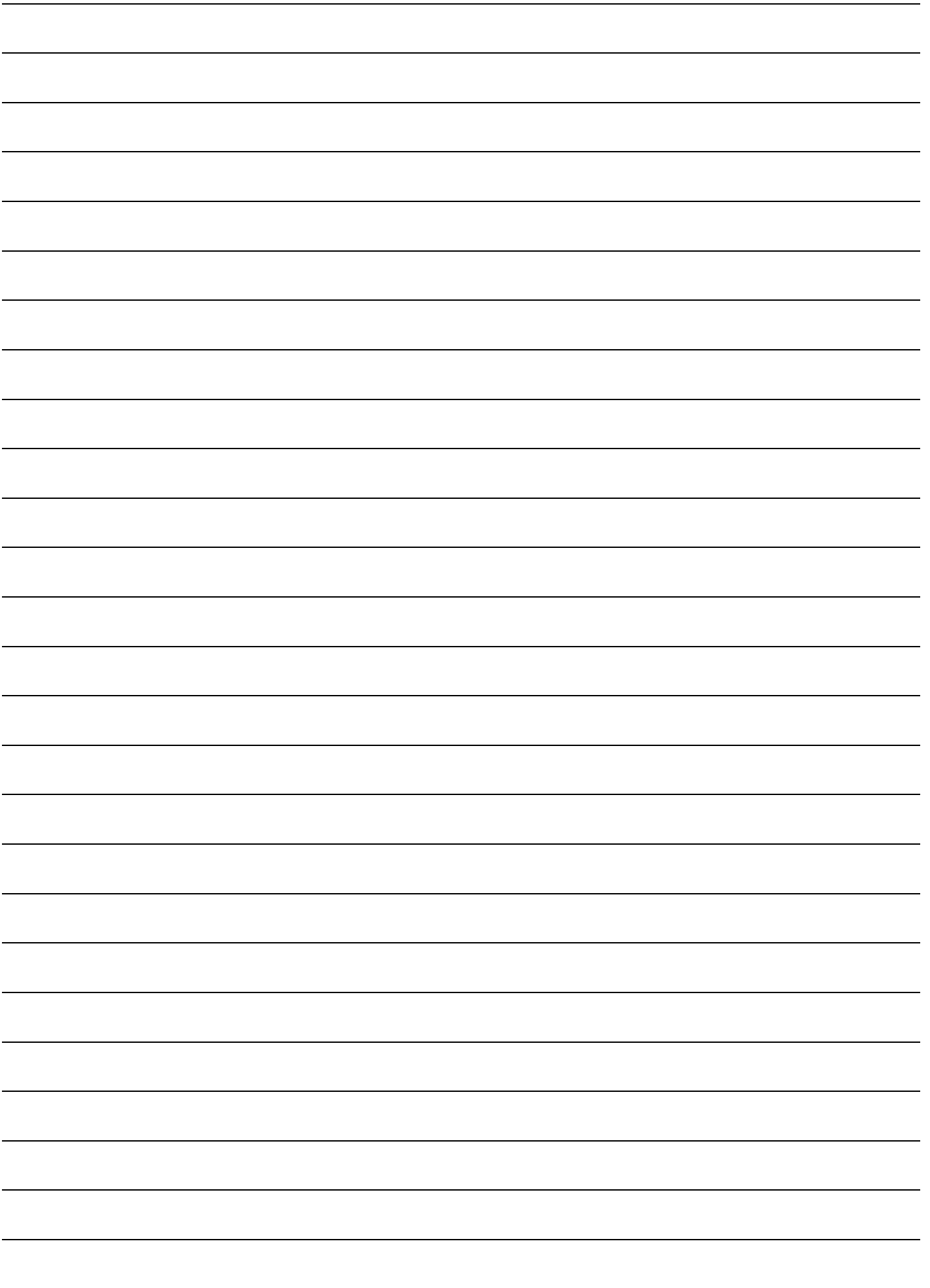
注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

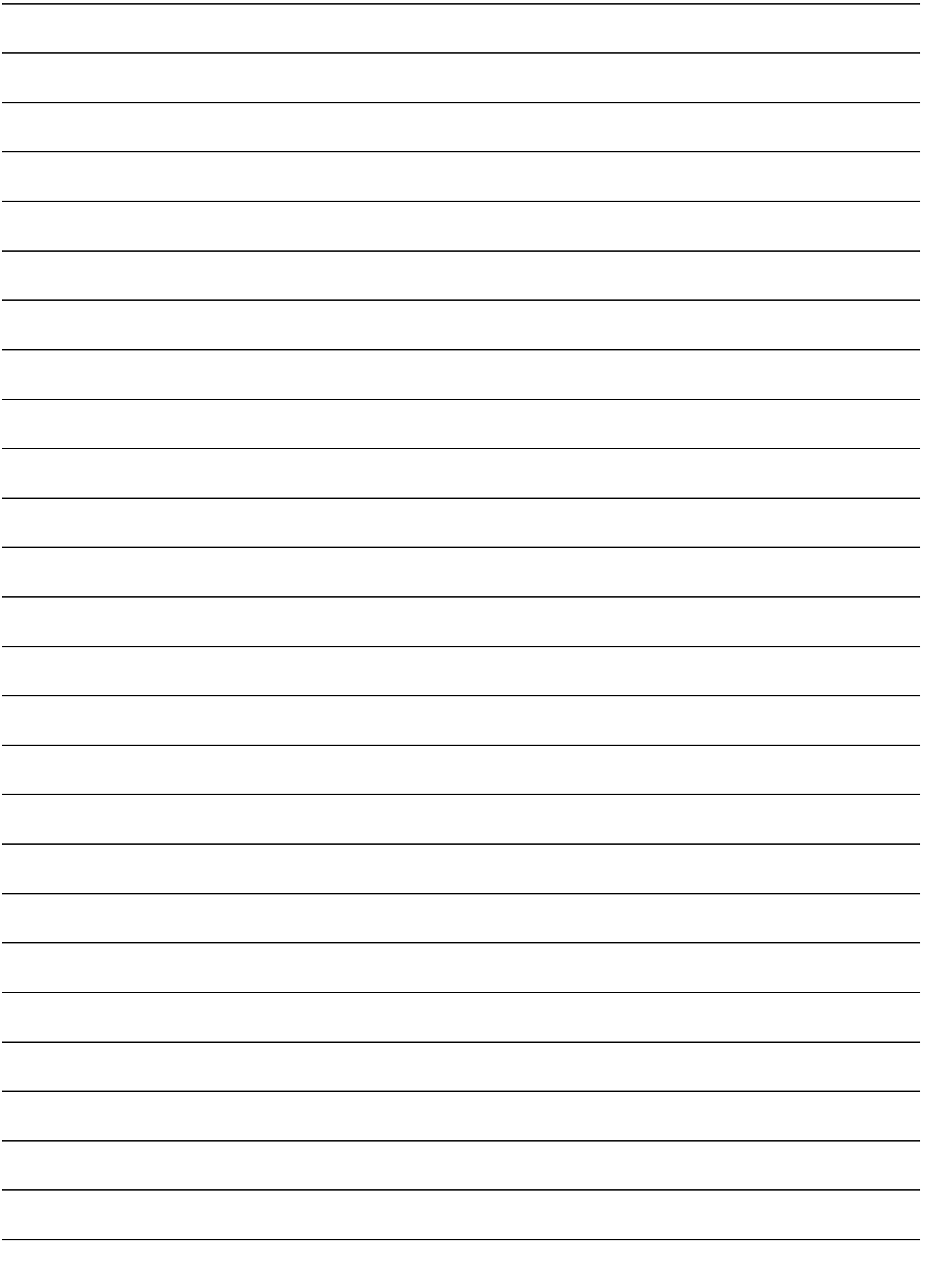
如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

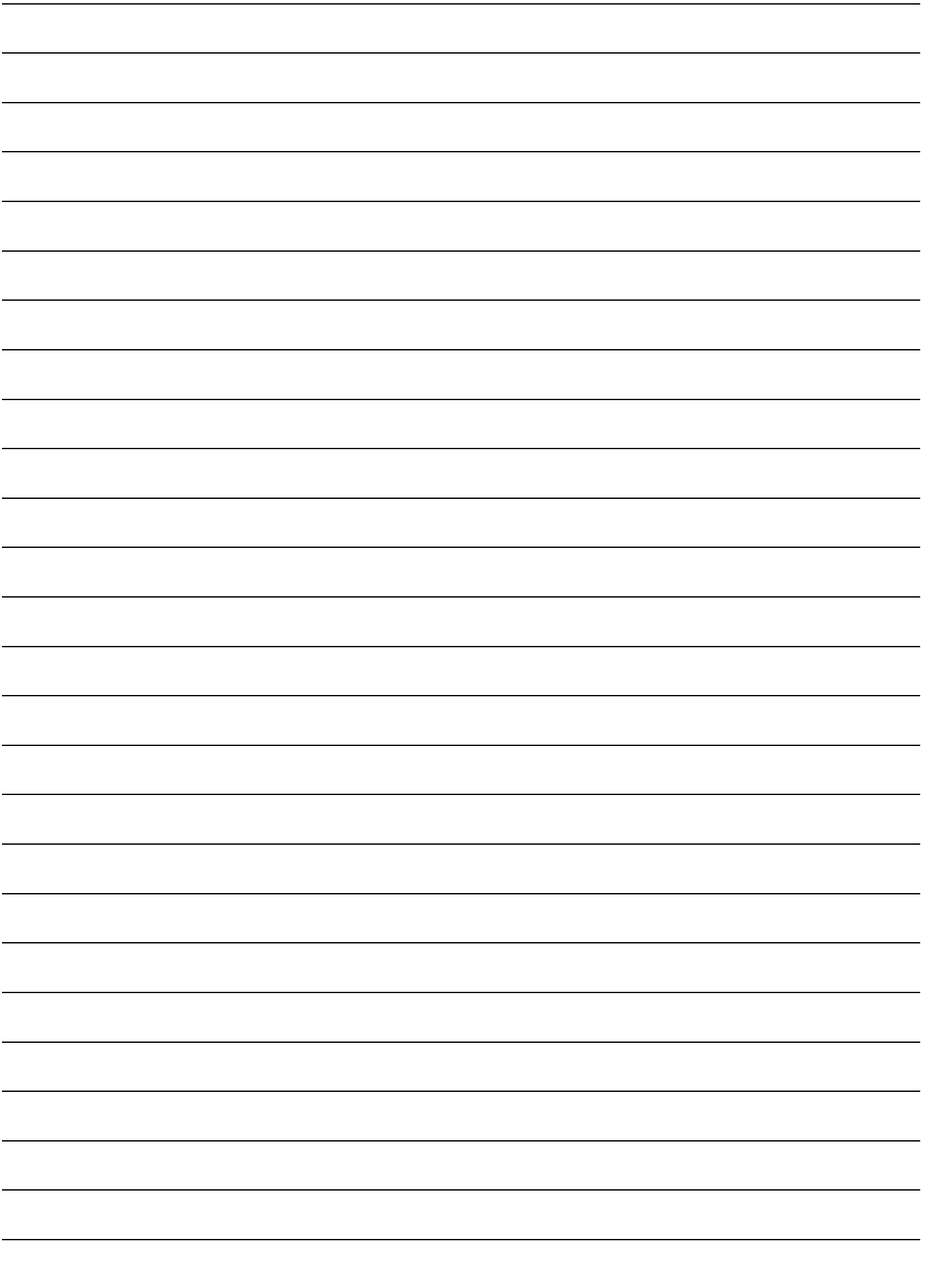
产品环保信息提示性说明

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.cn

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



9000734982 911220