



HB76...

嵌入式烤箱

SIEMENS

重要安全信息	3	保养和清洁	15
损坏原因	4	清洁用品	15
您的新烤箱	5	拆除和装回支架或左右侧导轨	16
控制面板	5	烤箱门拆卸与安装	16
按键	5	拆下门面板	17
旋钮	5	拆除和安装门面板	17
显示屏	5	故障检修	18
温度显示屏	6	故障检修表	18
烤箱内部	6	更换烤箱灯泡	19
附件	6	玻璃防护灯罩	19
插入附件	6	售后服务	19
专用附件	7	E 编号和 FD 编号	19
首次使用前	7	能源和环境提示	19
设置时间	7	环保型废品处理	19
加热烤箱	7	节能	19
清洁附件	7	节能热风	20
打开和关断烤箱	8	自动程序	21
开启	8	烤箱器皿	21
关断	8	准备菜肴	21
设置烤箱	8	程序	22
加热类型	8	选择和设置程序	24
设置所需温度和加热类型	9	有关使用自动程序的建议	25
设置快速加热功能	9	经由我们烹饪工作室测试过的菜谱	25
时间功能	10	糕点	25
设置时间设置选项 - 简明	10	实用烘焙建议	27
设置定时器	10	肉类、家禽、鱼类	28
设置烹饪时间	10	烧烤提示	30
显示结束时间	11	慢速烹饪	30
设置时钟	11	慢速烹饪提示	31
存储器	12	焗烤、蛋奶酥、烘烤	31
存入存储器	12	熟食	32
调用存储器	12	特殊菜式	32
斋期模式	12	解冻	33
启动斋期模式	12	干燥	33
儿童锁	12	制作果酱	33
基本设置	13	食品中的丙烯酰胺	34
更改基本设置	13	测试菜谱	35
自动关机	14	烘焙	35
自清洁	14	烧烤	35
重要说明	14		
使用自清洁功能前	14		
设置清洁等级	15		
使用自清洁功能后	15		

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。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。必须让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。
- 附件和烤箱器皿会变得十分灼热。从烹饪箱中取出附件或烤箱器皿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。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熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。

有着火危险！

- 在自清洁循环期间，松散的食物碎屑、油脂和肉汁可能会着火。在每次进行自清洁循环之前，请先清除烹饪箱和附件中的严重污垢。
- 在自清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿在门把手上悬挂易燃物品，例如抹布。切勿紧靠烤箱正面放置任何物品。请将小孩留在安全距离以外。

有灼伤危险！

- 在自清洁循环期间，烹饪箱将变得灼热。切勿用手打开电器门或移动锁门。让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。
- **△** 在自清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿触摸电器门。让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。

有严重损害健康的危险！

在自清洁循环期间，电器将变得灼热。如果是烤盘和烤模，其上的不粘涂层会被损坏，并释放有毒气体。在自清洁循环期间，切勿使用不粘烤盘和模具。只能同时清洁搪瓷附件。

警告：在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。

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。

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。

注意：器具在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。

注意：不能使用蒸汽清洁器。

注意：如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。

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。不要将任何烤箱器皿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。

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：西班牙

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

执行标准：

GB 4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全第一部分：通用要求

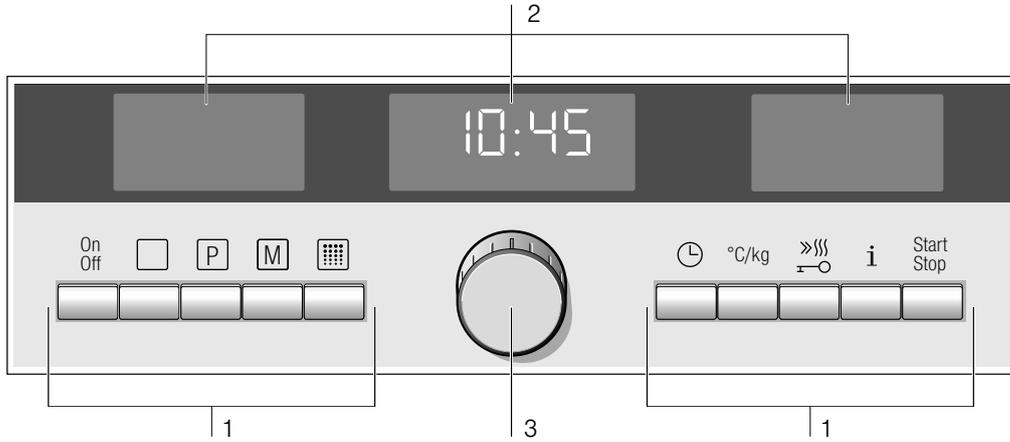
GB 4706.22-2008 家用和类似用途电器的安全驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

您的新烤箱

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。显示屏无法同时显示所有符号。元件可能随型号变化。



用途
1 按键
2 显示屏
3 旋钮

按键

符号	按键功能
On Off	打开和关断烤箱
□	选择加热类型
P	选择自动程序
M	短按 = 选择存储器 长按 = 存入存储器
☒	选择自清洁功能
⌚	打开和关闭定时功能菜单
°C/kg	选择温度和重量
» ↔	短按 = 快速加热 长按 = 儿童锁
i	短按 = 检查温度 长按 = 打开或关闭基本设置菜单
start stop	短按 = 开始 / 暂停工作 长按 = 停止工作

旋钮

使用旋钮可以更改所有建议值和设定值。控制旋钮符号  指示可改变的值得。

控制旋钮可以自由伸缩。按下旋转控制旋钮可以缩进和复位。

显示屏

显示屏显示建议值，如需要可使用控制旋钮更改。

屏幕分为三个显示屏。



- 加热类型显示屏
显示所选的加热类型和操作。
- 时间显示屏
显示时间、定时器和持续时间、烹饪结束时间以及自动程序的烹饪重量。
- 温度显示屏
显示温度、烧烤或清洁等级以及程序编号。

旋转符号

 符号指示数值，该数值可以用旋转选择钮进行更改。

温度显示屏

温度控制器的光柱指示加热阶段或烤箱内的余热。

加热控制器

加热控制器显示烤箱内的温度升高值。当光柱显示全满时，此时正是将食物放入烤箱的最佳时机。



当选择烧烤功率档和自清洁档时，光柱不显示。

加热过程中，可以按下 **i** 按键，显示所达温度。由于热惯性的作用，所示温度与箱内实际温度会略有出入。

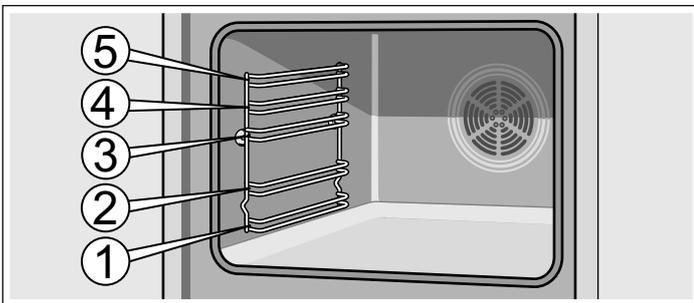
附件

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。

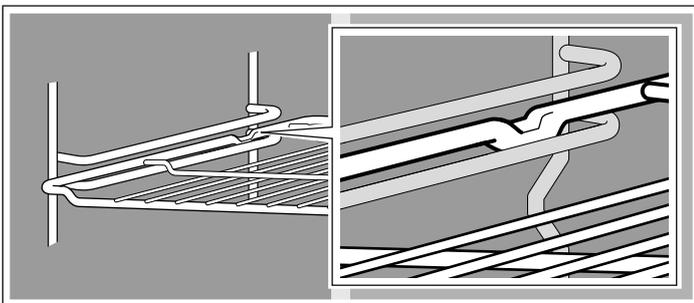
插入附件

附件可插入烤箱中的 5 个不同烘烤层。尽量插入最里面，以免附件碰到门板。



在固定附件之前，可中途将其拆下。这样便于拿取食物。

将附件插入烤箱时，确保曲面在后侧。这是确保其安装到位的唯一方法。



余热

关断电器后，温度控制器会显示烤箱内余热。如果光柱显示全满，此时意味着烤箱内温度已达约 270 °C。当烤箱内温度下降到约 60 °C 时，屏幕自动关断。

烤箱内部

烤箱内部装有灯。风扇可防止烤箱过热。

灯

烤箱灯在烤箱工作时常亮。当设置温度低于 60 °C 以及在执行清洁功能过程中，指示灯关断。这样即可保证最佳精度控制。

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。

烤箱关断后，风扇将继续运行一段时间，以便可以更快地冷却。

根据设备类型，如果电器配有导轨，则导轨被完全卸下时将略微互锁。这表示可将附件轻松插入。若要解锁，轻轻按压将导轨重新插入烤箱中。

说明：附件受热后可能会变形。这种变形会在附件冷却后消失。这并不影响正常操作。

您的烤箱仅配有列下部分附件。

附件可从技术支持服务部门、专业经销商处或互联网上购买。输入 HZ 编号。



烤架

用于烤箱器皿、烤模、烤肉、烧烤和冷冻食品。

插入烤架时将开口面朝向烤箱门，曲面向下。



浅底烤盘

用于烤制蛋糕、糕点和饼干。

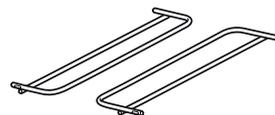
将烤盘放在烤箱内时，要让凸起的边沿朝着烤箱门。



普通深底烤盘

用于烤制多汁的蛋糕、糕点、冷冻食品和大块烤肉。直接在烤架上烤肉时，还可以用这个盘子接油脂。

将烤盘放在烤箱内时，要让凸起的边沿朝着烤箱门。



附件支架

可以在执行自清洁功能过程中同时清洁普通的深浅烤盘。

插入左右两侧的附件支架。

专用附件

附件可从技术支持服务部门或专业经销商处购买。在我们的产品目录册和互联网上提供了丰富的烤箱附件。请在线订购；向各个国家供应的专用附件不尽相同。请查阅购货文件。

并非所有专用附件可适用于所有电器。在购买时，请务必提供电器的准确名称 (E 编号)。

专用附件	HZ 编号	用途
浅底烤盘	HZ361000	用于烤制蛋糕、糕点和饼干。
普通深底烤盘	HZ362000	用于烤制多汁的馅饼、糕点、冷冻食品和大块烤肉。直接在烤架上烤肉时，还可以用这个盘子接油脂。
烤架	HZ364000	用于烤箱器皿、烤模、烤肉、直接放在烤架上的物品以及冷冻食品。
匹萨盘	HZ317000	匹萨、冷冻食品、圆形大蛋糕的理想餐具。可以用匹萨盘代替普通深烤盘。将烤盘放置在烤架上，并遵守表格中的说明。
有盖玻璃烤盘	HZ915001	有盖玻璃烤盘是制备炖肉和需要在烤箱中上色的菜肴时的理想选择。特别适合自动程序和自动烧烤。
三个可拆式导轨	HZ368300	1、2 和 3 三个高度的导轨确保附件在不翻倒的情况下可以完全抽出。

首次使用之前

在第一次使用烤箱之前，务必遵照本节所示步骤。

- 设置时间
- 加热烤箱
- 清洁附件
- 请阅读说明手册最前面的安全小提示和警告。这些信息非常重要。

设置时间

电器开启时，显示屏显示 **0:00**。设置当前时间。

1. 按下  按键。
该显示屏的时间符号左侧有一箭头 。默认显示 **12:00**。
2. 使用控制旋钮设置时间。
3. 使用  按键确认时间。
几秒钟之后，将显示所设定的时间。

说明：如要更改时间，请参见**时间功能**一节。

加热烤箱

为了去除“新”味道，请关闭烤箱门，加热空烤箱。最有效的方法是选择顶部和底部加热 ，并把温度设定为 240 °C，加热烤箱 1 小时。检查烤箱内是否留有包装材料。

1. 按下  按键。
建议使用 3D 热风  加热方法，并将温度设置为 160 °C。控制旋钮符号  位于加热类型的右侧。
2. 使用控制旋钮  将加热类型设置为顶部和底部加热。
3. 按下 °C/kg 按键。
控制旋钮符号  指示温度显示屏。
4. 将温度控制旋转变到 240 °C。
5. 短按  按键。
烤箱开启。  按键点亮。
6. 60 分钟后，使用  按键关断烤箱。
温度控制器中的光柱指示烤箱内余热。

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。

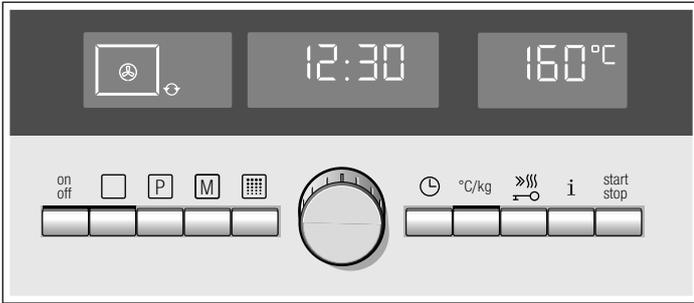
开启和关断烤箱

可以使用  按键开启和关断烤箱。

开启

按下  按键。

显示 3D 热风加热符号  和建议温度 160 °C。



可以直接启用设置，也可以

- 设置其他加热类型和温度
- 按下  按键可选择自动程序。
- 按下  按键可使用存储在存储器中的配置。
- 按下  按键可选择自清洁功能。

关于电器设置的更多信息，请参见相应的章节。

关断

按下  按键。烤箱关断。

设置烤箱

在本节中，您可以找到以下信息

- 您的烤箱可使用哪些加热类型
- 如何设置加热类型和温度
- 如何设置快速加热

加热类型

本烤箱加热类型丰富。因此，可为各种不同类型的食物选择最合适的制备方法。

加热类型和温度范围	用途
 3D 热风 30-270 °C	用于制作糕点。烘烤可分三层。位于烤箱后壁上的风扇均匀散热。
 节能热风* 30-270 °C	烤制蛋糕、点心、速冻食品、烤肉和鱼肉，可放在同一层，无需预加热。烤箱内置风扇可以使热量均匀分布，达到最佳的电能利用。
 顶部和底部加热 30-270 °C	用于烤蛋糕、焗烤菜以及小牛肉或野味等瘦肉，放一层。热量由顶部、底部加热元件提供。
 匹萨功能 30-270 °C	用于快速制备冷冻食品（不预热），如匹萨、炸薯条或千层酥等。底部元件产生热量，通过后壁上的风扇送出。
 底部加热 30-270 °C	烹饪鸭腿、烘焙和焗烤食物。热量来自下部加热元件。

* 按照 EN60350 用于确定电器能效等级的加热类型。

加热类型和温度范围	用途
 热风烧烤 30-270 °C	用于烤制大块肉、家禽和鱼。烧烤加热元件和风扇交替接通和断开。风扇使烧烤元件产生的热风回旋在菜肴周围。
 烧烤，大面积 烧烤设置 1、2 或 3	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。
 烧烤，小面积 烧烤设置 1、2 或 3	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。
 解冻 30-60 °C	用于解冻，例如解冻肉类、家禽、面包和蛋糕。风扇使热风在食物周围流通。
 保温 60-100 °C	用于保温烹制好的菜肴。
 斋期模式 85-140 °C	24 至 73 小时烹饪时间内保持炉内食品温热。热量由顶部、底部加热元件提供。参见 <i>斋期模式</i> 一节。

* 按照 EN60350 用于确定电器能效等级的加热类型。

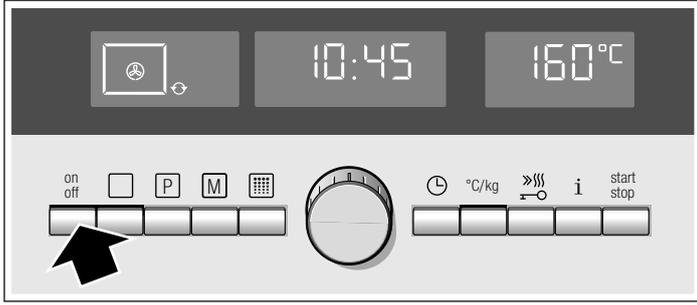
设置所需的加热类型和温度

图中实例：顶部加热 + 底部加热 ，温度 180 °C。

使用  按钮开启烤箱。

显示屏显示 3D 热风符号  和温度 160 °C。

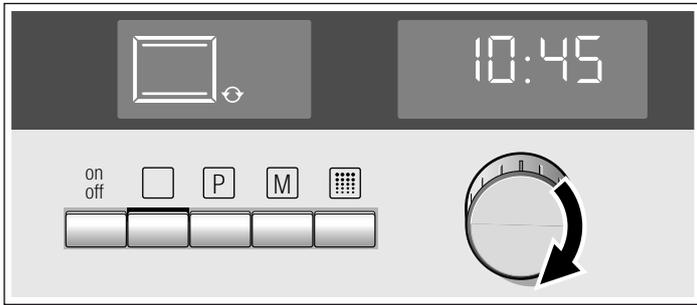
时间显示在时间显示屏中。加热类型旁的控制旋钮符号  表示可用控制旋钮来修改时间值。



使用按钮  可以直接启用该设置。

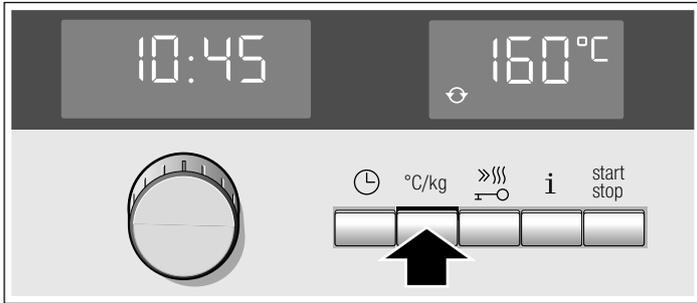
如要设置其他加热类型和温度，步骤如下：

1. 使用控制旋钮选择所需要的加热类型。

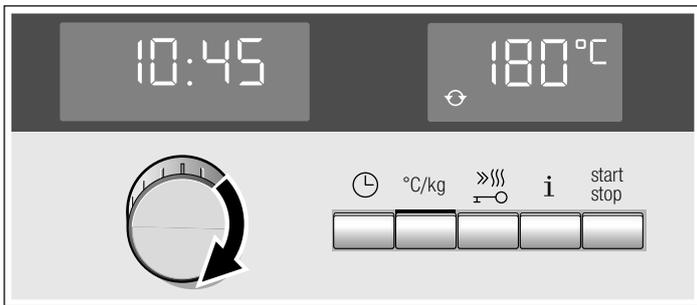


2. 按下 °C/kg 按钮。

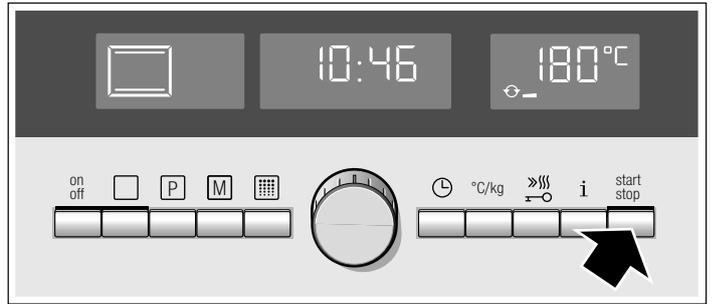
 符号切换至温度指示。



3. 用控制旋钮更改建议时间。



4. 按下  按钮。
烤箱开启。



5. 烹饪完成后，按下  按钮，关断烤箱。

更改温度或烧烤设置

这随时可以进行。转动旋转选择钮，更改温度或烧烤设置。

调用加热温度

短按  按钮。烹饪箱中的当前加热温度将显示几秒钟。

暂停操作

短按  按钮。烤箱暂停。按钮  闪烁。重新开始，请再次按下  按钮。按钮  点亮。然后程序将继续执行。

取消操作

按下并按住  按钮，直至显示 3D 热风符号  和温度 160 °C。现在可以进行新的设置。

设置烹饪时间

参见 [时间设置选项](#)，设置烹饪时间。

设置延时结束时间

参见 [时间设置选项](#) - 设置延时结束时间。

设置快速加热功能

快速加热功能并不适用于所有加热类型。

可用的加热类型

-  3D 热风
-  顶部和底部加热
-  匹萨功能

设置的加热类型与快速加热功能不兼容时，发出警告信号。

适用的温度

温度设置低于 100 °C 时，快速加热功能失效。如果烤箱温度稍低于设定温度，此时无需快速加热。请勿手动启动快速加热。

设置快速加热功能

按下  按钮启动快速加热。温度旁边显示  符号。启动快速加热功能。温度控制器光柱逐渐填充。

当所有光柱点亮时，快速加热功能已结束。此时发出短暂信号声， 符号关断。将食物放入烤箱中。

说明

- 调整加热类型可取消快速加热。
- 无论是否选择快速加热，设置的烹饪时间开始运行。

- 按下 **i** 按键可以显示烤箱在加热期间所达到的温度。
- 为确保烹饪均匀，在快速加热完成之前切勿将食物放入烤箱中。

取消快速加热

按下  按键。符号熄灭。

时间功能

按下  按键可使用时间功能菜单。有以下功能可供使用：

当烤箱关闭时：

-  = 设置定时器
-  = 设置时间

当烤箱开启时：

-  = 设置定时器
-  = 设置烹饪时间
-  = 延长结束时间

设置时间设置选项 - 简明

1. 反复按下  按键，直至箭头跳到所需要的符号旁，如设置烹饪时间功能 = 。
2. 使用旋转选择钮设置需要的值。
3. 反复按下  按键，直至  旋转符号从时间显示屏中消失。

以下提供了关于如何调节各个功能的详细说明。

短声音信号

如果无法更改或设置某个数值，您将听到一声短信号声。

设置定时器

定时器可以独立于烤箱单独使用。定时器可用作厨房定时器并可设定任意时间。

1. 按下  按键。
时间功能菜单打开。箭头  显示在符号  左侧。控制旋钮符号  指向时间分隔符表示可用控制旋钮来设定时间。

2. 使用控制旋钮设置时间。

3. 反复按下  按键，直至控制旋钮符号  从时间显示屏中消失。

时间显示屏显示自设定的时间起已用过的时间。

当时间到时

一个信号声响起。设定时间到 **0:00**。按下  按键。显示屏熄灭。

取消定时器时间

按下  按键打开菜单。将定时器时间调回到 **0:00**。反复按下  按键，直至  旋转符号从时间显示屏中消失。

更改定时器时间

按下  按键，打开菜单，使用旋转选择钮更改时间。反复按下  按键，直至  旋转符号从时间显示屏中消失。退出菜单。新时间开始倒计时。

设置烹饪时间

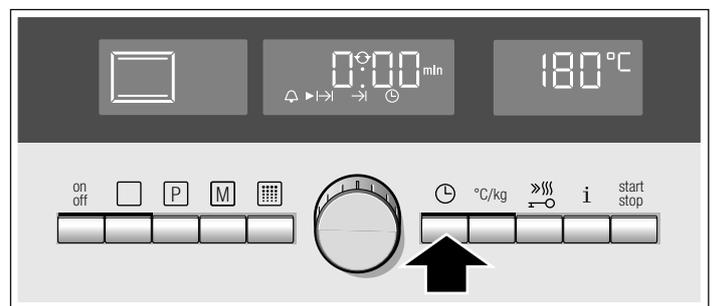
如果设定了一道菜的烹饪时间，该时间结束时烤箱自动关断。烤箱将停止加热。

前提条件：必须设置加热类型和温度。

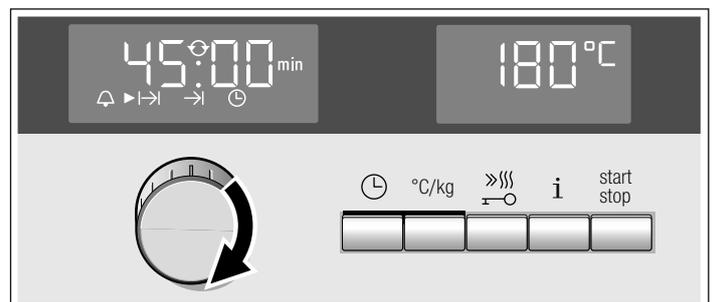
图中实例：顶部加热 + 底部加热设置 ，温度 180 °C，烹饪时间 45 分钟

1. 按下  按键两次。

箭头位于烹饪时间符号  前面。控制旋钮符号  指向时间分隔符表示可以用控制旋钮来设定时间。



2. 使用控制旋钮设置时间。



3. 反复按下  按键，直至控制旋钮符号  从时间显示屏中消失。应用该设置。

4. 如果烤箱尚未开始运行，按下  按键。
时间显示屏显示自设定的时间起已用过的时间。

烹饪时间到时

一个信号声响起。烤箱停止加热。**0:00** 显示在时间显示屏中。按下  按键可以提早取消声音信号。

如要取消烹饪时间设置

使用  按键，调整烹饪时间 。用控制旋钮 **0:00** 重置烹饪时间。反复按下  按键，直至控制旋钮符号  从时间显示屏中消失。

调整烹饪时间

使用按键 \odot ，调整烹饪时间 $\blacktriangleright\rightarrow\blacktriangleright$ 。用控制旋钮更改烹饪时间。反复按下 \odot 按键，直至控制旋钮符号 \odot 从时间显示屏中消失。显示时间更改后所用掉的时间。

使用时钟、烹饪时间和结束时间功能

使用时钟按键 \odot 可调用所有功能。

延迟结束时间

下列情况可延迟结束时间：

- 所有的加热类型，
- 多种程序，
- 自清洁。

实例：上午 9:30 将饭菜放入烤箱内，烹饪时间为 45 分钟；则将于上午 10:15 烹饪完毕。然而，您可能希望中午 12:45 饭菜烹饪完毕。

将结束时间从 10:15 am 改为 12:45 pm 烤箱将在 12:00 开始工作，12:45 结束工作

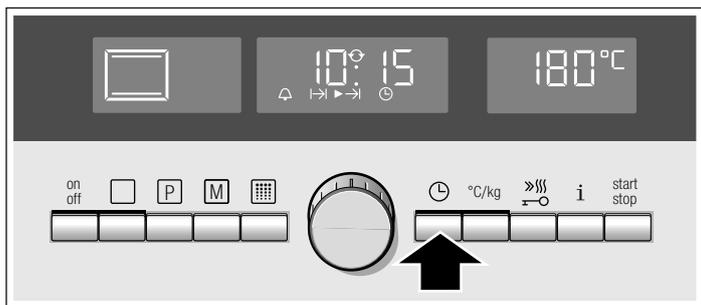
该功能也可与自清洁同时使用。可将清洁时间设置为夜晚，这样第二天烤箱即可使用。

请勿将易腐败变质的食物长时间留在烤箱内。

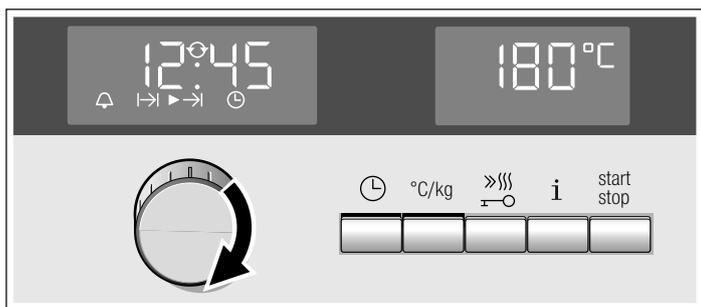
延迟烹饪结束时间

前提条件：必须已设定烹饪时间。烤箱必须不在工作。

1. 使用 \odot 按键，选择烹饪结束时间 $\blacktriangleright\rightarrow\blacktriangleright$ 。
显示结束时间。届时饭菜将准备就绪。



2. 用控制旋钮更改结束时间。



3. 反复按下 \odot 按键，直至控制旋钮符号 \odot 从时间显示屏中消失。

4. 按下 start stop 按键。

烤箱设置为待机状态。按键 start stop 点亮。时间显示屏显示时间设置。烤箱开始工作后，显示已用时间。

烹饪时间到时

一个信号声响起。烤箱停止加热。0:00 显示在时间显示屏中。按下 \odot 按键可停止声音信号。

纠正结束时间

仅在烤箱处于待机状态时可用。使用 \odot 按键选择 $\blacktriangleright\rightarrow\blacktriangleright$ 结束时间。使用旋转选择钮调整结束时间。反复按下 \odot 按键，直至 \odot 旋转符号从时间显示屏中消失。应用新结束时间。

设置时钟

只有先关断烤箱，才能设置或更改时钟。

断电之后

停电后，显示屏显示 0:00 和符号 \odot 。设置当前时间。

1. 按下 \odot 按键。
箭头出现在显示屏上的小时符号 $\blacktriangleright\odot$ 前面。12:00 显示在显示屏上。
2. 使用控制旋钮设置当前时间。
3. 按下 \odot 按键。
菜单关闭。显示屏上显示当前时间。

更改时钟

例如，如果您想把夏令时更改为冬令时，则按下 \odot 按键两次。箭头显示在时钟符号 $\blacktriangleright\odot$ 旁边。请按照第 2、3 步中的说明进行。

隐藏时钟

您可以隐藏时钟。这样，仅在烤箱打开时才显示时钟。详细信息请参见“基本设置”一节。

存储器

存储器可用于保存自定义烹饪设置，并可随时调用。
对于经常使用的同一烹饪方法，存储器功能十分管用。

存入存储器

自清洁功能不能保存。

1. 为不同的饭菜设置加热类型、温度及特定的烹饪时间。此时不要启动。如要保存烹饪设置，选择设置并调整烹饪重量。此时不要启动。
2. 按下 **M** 按键，直至信号声响起，同时按键点亮。
设置已保存，可随时启动。

保存另一个设置

输入并保存新设置。旧设置被覆盖。

调用存储器

已保存的特定菜肴的设置可以随时调用。

1. 短按 **M** 按键。
显示已保存的设置。
2. 按下 **start stop** 按键。
存储器设置启动。

更改设置

这随时可以进行。您原先保存的设置在您下一次启动存储器时显示。

斋期模式

使用该设置时，烤箱温度保持在最低 85 °C 和最高 140 °C 之间。时间可以设置在 24 至 73 小时之间。
在此期间，无需开关烤箱即可保持食物温热。

启动斋期模式

前提条件：检查“斋期模式，是”的基本设置。参见“基本设置”一节。

1. 使用 **off** 按键开启烤箱。
显示屏显示 3D 热风符号  和温度 160 °C。
2. 使用控制旋钮选择斋期模式 。
3. 使用 °C/kg 按键切换至温度设置，再使用控制旋钮设置温度。
4. 按下 **clock** 按键两次。箭头显示在烹饪时间符号 **▶|→** 前面。
当前显示 27:00 小时。

5. 使用控制旋钮设置烹饪时间。
6. 反复按下 **clock** 键，直至控制旋钮符号  从时间显示屏中消失。
7. 按下 **start stop** 按键。
启动斋期模式。

烹饪时间到时

烤箱停止加热。

设置延时结束时间

无法设置延时结束时间。

取消斋期模式

按下并按住 **start stop** 按键，直至显示 3D 热风  和温度 160 °C。现在可以进行新的设置。

儿童锁

烤箱设有儿童锁，防止儿童意外开启或重置烤箱。

激活儿童锁

按下 **lock** 按键直至显示 **lock** 符号。等待大约 4 秒钟。

设置不可再更改。控制面板被锁定。

锁住烤箱门

可以更改基本设置来锁住烤箱门。参见“基本设置”一节。当烤箱内部温度到 50 °C 时烤箱门即被锁住。显示  符号。如果激活儿童锁，烤箱门立即关闭并锁住。

关断童锁系统

按下 **lock** 按键，直至显示 **lock** 符号。现在您可以重新设置。

说明：即使当儿童锁激活时，仍可使用 **off** 按键或按下 **start stop** 按键来关断烤箱，同样也可以调整定时器或关断警告蜂鸣声。

基本设置

本产品具有多种不同的基本设置，可随时满足您的需求。

说明：下表详细说明了各项基本设置和选项。屏幕上只显示了与电器配置相兼容的基本设置。

功能	基本设置	选项
c 1 烹饪时间或定时器设置时间到时的信号音时长	2 = 2 分钟	1 = 10 秒钟 2 = 2 分钟 3 = 5 分钟
c 2 按键确认音	0 = 关	0 = 关 * 1 = 开
c 3 显示亮度	2 = 中	1 = 夜间 2 = 中 3 = 日间
c 4 当烤箱关断时显示时钟	1 = 开	0 = 关 * * 显示余热和时钟。 1 = 开
c 5 烤箱灯点亮	1 = 激活	0 = 停用 1 = 激活
c 6 关闭烤箱门后重新操作	1 = 功能停用	0 = 功能停用 1 = 功能停用
c 7 另外，用儿童锁锁上烤箱门	0 = 否	0 = 否 1 = 是
c 8 风扇运行时间	2 = 中	1 = 短 2 = 中 3 = 长 4 = 极长
c 10 搁架支承滑轨已重新安装	0 = 是	0 = 否 1 = 是
c 11 撤销所有更改，恢复基本设置。	0 = 否	0 = 否 1 = 是
c 12 斋期模式	0 = 否	0 = 否 1 = 是

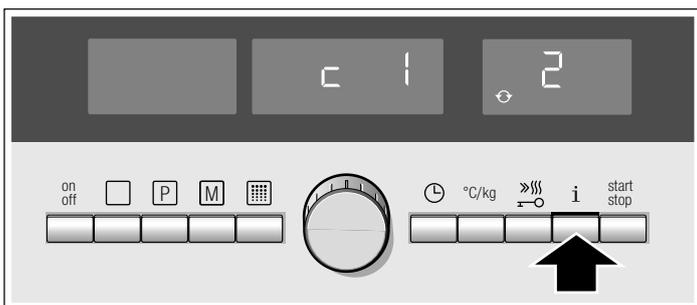
更改基本设置

前提条件：烤箱必须关断。

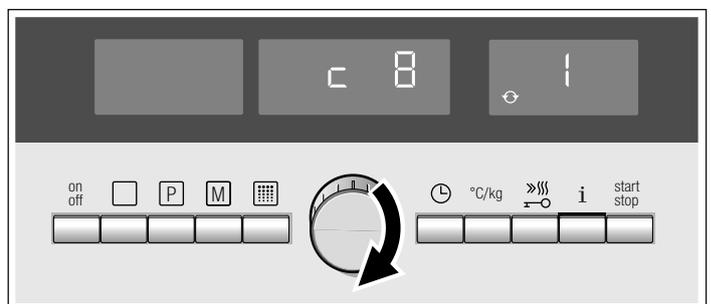
阅读基本设置表，了解每项设置。

图中实例：缩短热风扇运行时间的基本设置。

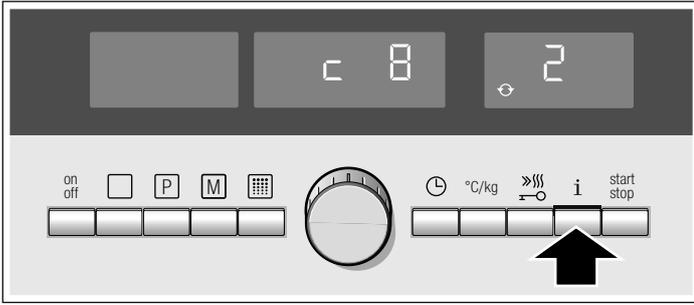
1. 按下 **i** 按键约 4 秒，直至显示第一项基本设置 **c 1** 以及当前值的相应数值 **2**。



2. 反复按下 **i** 按键，直至显示所需要的基本设置。



3. 使用控制旋钮更改基本设置。



4. 现在，您可以按照第 2、3 点的说明，更改其它基本设置。
5. 按下 **i** 按键，直至显示屏关闭。等待约 4 秒钟。将保存所有更改数据。

取消

按下 **off** 按键。不应用更改数据。

自动关机

本烤箱具有自动关断功能。当没有指定烹饪时间且设置长时间未更改时，该功能激活。依据所选的温度或烧烤功率而定。

自动关断功能激活

显示屏显示 **FB**。烤箱将暂停操作。

按下任意键即可关断显示屏。您可重新开始程序。

说明：如果设置了烹饪时间，只要烹饪时间到时，烤箱就停止加热。不需要使用自动关断功能。

自清洁

在热解自清洁期间，烤箱被加热到 500 °C。这样，烘焙和烹饪的残渣被烧化为灰烬，需要从烤箱内清理干净。

有三种清洁等级可供选择。

烤层	清洁等级	持续时间
1	轻	约 1 小时 15 分钟
2	中	约 1 小时 30 分钟
3	强	大约 2 小时

污垢越厚越久，自清洁等级就越高。烤箱内部只需每两至三个月清洁一次即可。完成清洁工作需耗电约 2.5 - 4.7 千瓦时。

⚠ 重要说明

出于安全原因，烤箱门自动锁闭。等烹饪箱逐渐冷却，锁定机制的挂锁符号消失之后，才能再次打开烤箱门。

烹饪箱的烤箱灯在自清洁期间不会点亮。

⚠ 有灼伤危险！

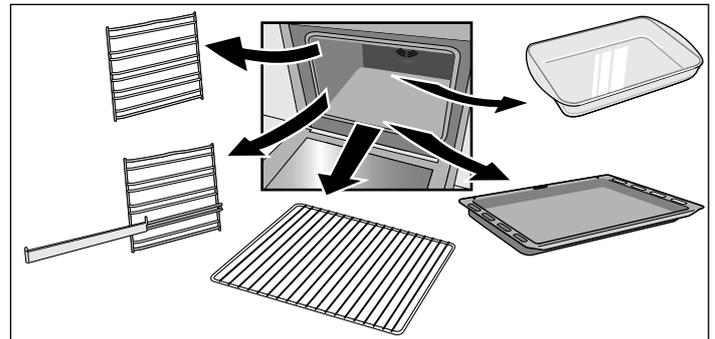
- 在自清洁循环期间，烹饪箱将变得灼热。切勿用手打开电器门或移动锁门。让电器冷却。请将小孩留在安全距离以外。
- 在自清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿触摸电器门。让电器冷却。请将小孩留在安全距离以外。

⚠ 有着火危险！

在自清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿在门把手上悬挂易燃物品，例如茶巾。切勿紧靠电器正面放置任何物品。

使用自清洁功能前

烤箱必须清空。取出附件、锅盘、导轨或左右侧滑轨。关于拆卸导轨或左右侧滑轨，参见 *清洁和保养* 一节。



清洁烤箱门和烤箱内表面密封部分。

⚠ 有着火危险！

食物残渣、油脂及烤肉汁易着火。用湿布清洁烤箱内部以及从内部清洁的附件。

清洁附件

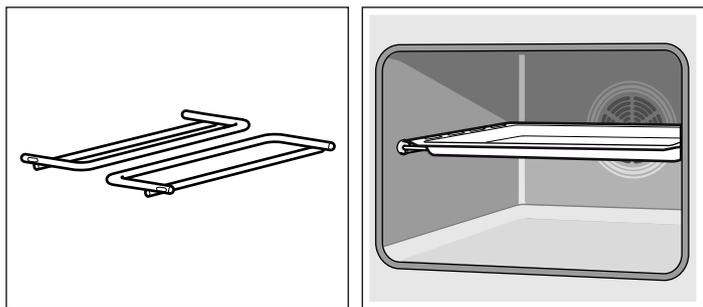
支架或左右侧滑轨不宜使用自清洁功能。将其从烤箱内取出。

为了更好地清洁烤箱内部，建议使用自清洁功能时取出烤盘。然而，如果装有附件支架，普通的深浅底烤盘也能使用自清洁功能进行清洁。一次只能清洁一个附件。

请勿使用自清洁功能清洁搁架。

如果您的烤箱未配有支架，可在技术支持服务部门或通过网上订购，零件编号 466546。

插入左右两侧的附件支架。



用水清洁附件上的食物残渣、油脂和烤肉汁。

将普通的深、浅底烤盘置于支架上。

⚠ 重大健康危险！

使用自清洁功能时，请勿将不粘材料烤模或烤盘置于烤箱内。强热会破坏不粘材料表面并产生有毒气体。

设置清洁等级

先选择清洁等级，然后设置烤箱。

1. 按下 按键。

显示清洁等级 3。按下 按键，直接启动自清洁功能。

如果您想更改清洁等级：

2. 使用控制旋钮选择清洁等级。

3. 使用 按键启动。

启动后烤箱锁定。🔒 锁定符号点亮。锁定符号消失后，烤箱门才可打开。

当清洁完成后

烤箱停止加热。0:00 显示在时间显示屏上。

取消清洁

使用 按键关断烤箱。在 🔒 符号消失前不要打开烤箱门。

调整清洁等级

清洁开始后，清洁等级便无法再更改。

清洁务必安排在晚上进行。

可以安排在晚上进行清洁，这样白天可使用烤箱。参见时间功能一节，延迟烹饪时间。

使用自清洁功能后

待烤箱内部冷却后，使用湿布清洁残灰。

保养和清洁

如果清洁和保养得当，您的烤箱将能多年保持它的靓丽外观和良好的性能。下面是有关保养和清洁烤箱的建议。

说明

- 前面板可能呈现不同的颜色，这是因为在制造时使用了不同的材料，如玻璃、塑料和金属。
- 烤箱门玻璃面板上的暗块看起来似乎有些脏，但它们实际上是烤箱灯的反射。
- 搪瓷在极高的温度下烧制。这会导致轻微的变色。这是正常现象，不影响烤箱的工作。较薄的烤盘边缘可能有些地方没有涂上搪瓷。因此，这些地方可能会感觉有些粗糙，但是它们的抗腐蚀能力并不受影响。

清洁用品

请遵照表中提供的信息，避免由于使用不合适的清洁用品而损坏烤箱的各个表面。切勿使用：

- 研磨性或酸性清洁用品
- 含酒精的强力清洁用品
- 清洁球或硬海绵
- 高压或蒸汽清洁剂。

新洗碗布使用前要彻底清洗。

区域	清洁用品
前面板	热水和些许肥皂： 用洗碗布清洁并用软布擦干。不要用玻璃清洁用品或玻璃刮刀。
不锈钢	热水和些许肥皂： 用洗碗布清洁并用软布擦干。若有任何水渍、油脂、矢车菊或蛋白污渍要立即清除，否则污渍处容易发生腐蚀。 适用于不锈钢热表面清理的专用产品可以从技术支持服务部门和零售店获取。请使用精细的软布涂抹这些清洁用品。
玻璃面板	玻璃清洁用品： 使用软布清洁。不要使用玻璃刮刀。
显示屏	玻璃清洁用品： 使用软布清洁。不要使用酒精、醋或其它磨蚀性或酸性清洗用品。
烤箱门上的玻璃面板	玻璃清洁用品： 使用软布清洁。不要使用玻璃刮刀。
门面板	仅使用清洁不锈钢的专用产品（产品可从技术支持服务部门和专卖店获取）。遵守制造商说明。

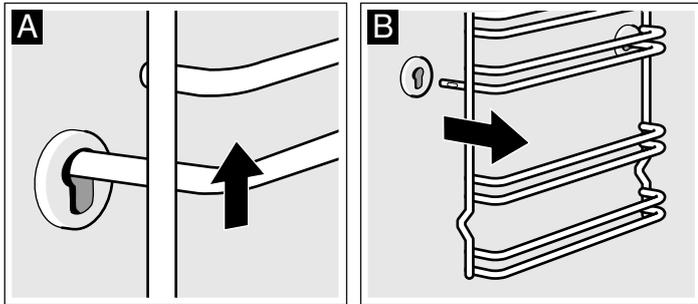
区域	清洁用品
烤箱内部	热水和些许肥皂或水和醋的混合液： 用洗碗布清洁。 如果太脏，则使用不锈钢丝球或烤箱专用清洁用品。只能在烤箱内部冷却后使用这些清洁用品。 自清洁功能随时可用。参见自清洁功能一节。
烤箱灯的玻璃灯罩	热水和些许肥皂： 用洗碗布清洁。
导轨或滑轨	热水和些许肥皂： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。
滑轨	热水和些许肥皂： 用洗碗布或刷子清洁。不要在洗碗机中浸泡或清洗该部件。
附件	热水和些许肥皂： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。

拆除和装回支架或左右侧导轨

支架或左右侧导轨可拆下进行清洁。烤箱必须冷却。

松开支架或导轨

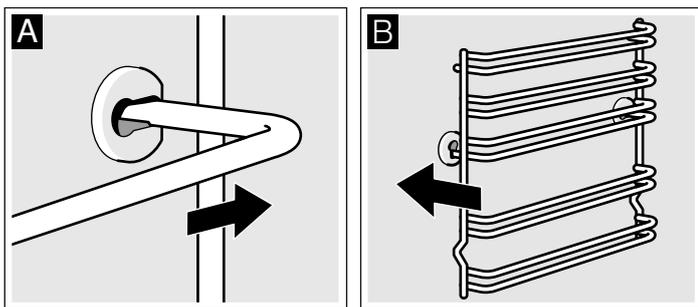
1. 抬起支架或导轨的前部并将其松开（图 A）。
2. 然后完全向前拉出支架或导轨，将其拆下（图 B）。



用洗涤剂 and 海绵清洁支架或导轨。建议使用刷子清除顽固污渍。

安装支架或导轨

1. 首先，将支架或导轨轻微回推插入后部凹槽（图 A）
2. 然后将其插入前部凹槽（图 B）。

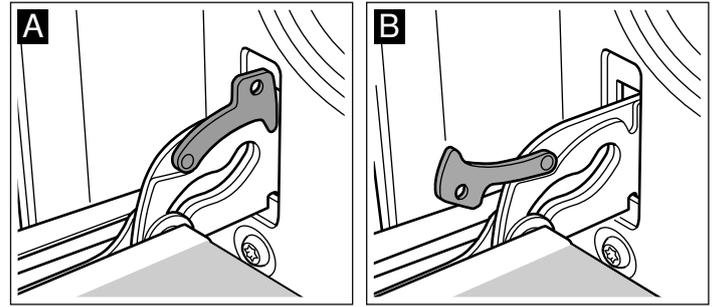


支架或导轨可以在左、右进行调节。其曲面必须始终朝下。

烤箱门拆卸与安装

前面板可以脱钩，这有助于拆卸烤箱门及清洁玻璃面板。

烤箱门铰链上装有一个锁定杆。如果锁定杆关闭，烤箱门就无法脱钩（图 A）。在为了使烤箱门脱钩而打开锁定杆时（图 B），铰链将锁定到位。这是为了防止烤箱门突然关闭。

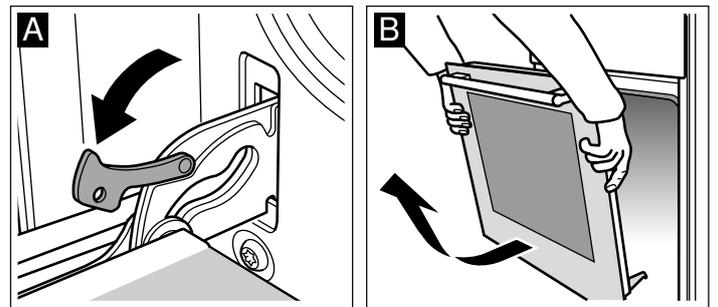


⚠ 有受伤危险！

如果不用锁定杆锁定到位，铰链可能会突然关闭。注意，除了在烤箱门脱钩时必须打开锁定杆，锁定杆总是处于关闭状态。

烤箱门脱钩

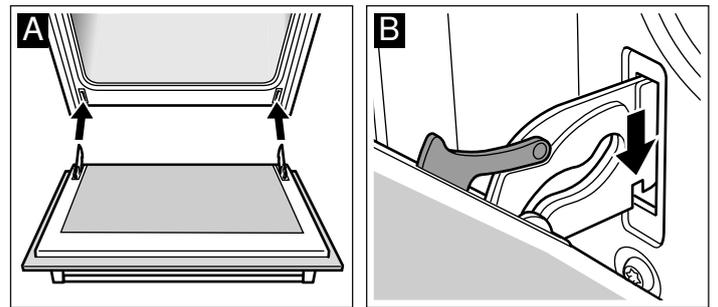
1. 完全打开烤箱门。
2. 将位于左右两侧的两个锁定杆都拆下（图 A）。
3. 尽可能完全关闭烤箱门（图 B）。用双手握住住门的左右两侧。将烤箱门关得更紧一点，拆下。



挂上烤箱门

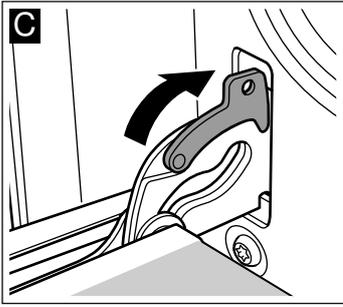
按照相反的步骤次序重新挂上烤箱门。

1. 在装回烤箱门时，要检查两个铰链是否正好位于相应槽口内（图 A）。
2. 两侧的铰链底部凹槽都必须正好咬合。



如果铰链安装不正确，烤箱门可能会扭曲。

3. 重新关闭附带的锁定杆 (图 C)。关闭烤箱门。



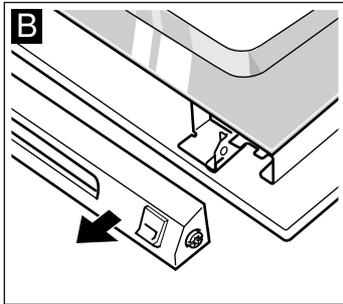
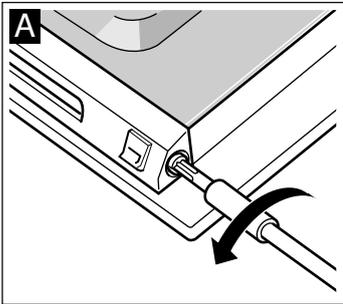
⚠ 有受伤危险!

不要接触铰链; 烤箱门可能会意外落下, 或铰链可能会突然关闭。请通知技术支持服务部。

拆下门面板

烤箱门面板会因长时间使用而变色。为更好地清洁烤箱, 我们建议卸下烤箱门。

1. 完全打开烤箱门。
2. 拧松烤箱门面板。为此, 请先拧松左右两侧的螺钉 (图 A)。
3. 取下盖子 (图 B)。



确保在未安装到位之前, 烤箱门未关闭。否则可能损坏内侧玻璃。

使用清洁不锈钢专用制品清洗门表面。

4. 重新安装, 上紧箱门。
5. 关闭烤箱门。

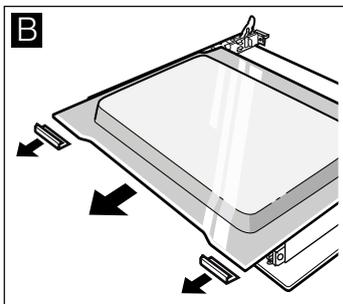
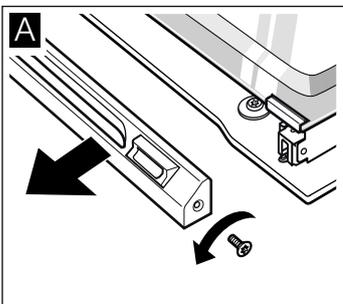
拆除和安装门面板

为了便于清洁, 您可从烤箱门卸下玻璃面板。

在拆卸内部面板时, 注意各面板的拆卸顺序。为了保证重新装配面板时顺序正确, 可按照每个面板上的数字来安装。

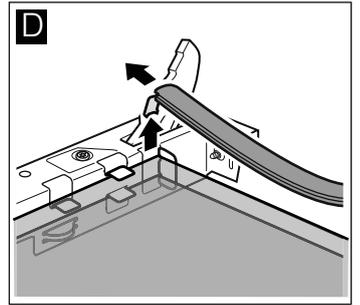
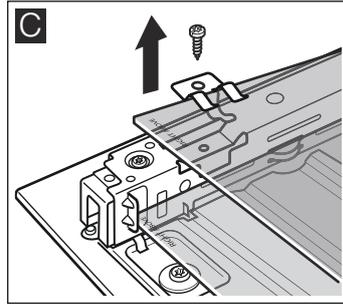
拆卸

1. 卸下烤箱门, 放在一块布上, 手把朝下。
2. 旋下烤箱门顶部的盖。为此, 先拧松左右两侧的螺钉 (图 A)。
3. 将上面板向上抬起并抽出, 拆下两个小密封件 (图 B)。



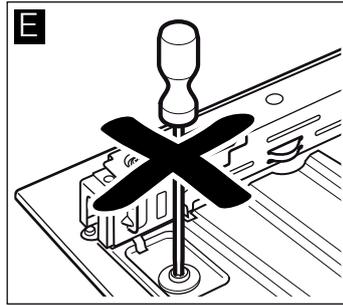
4. 拧松左右两侧的固定夹。抬高面板, 从面板上拆下夹子 (图 C)。

5. 从面板底部拆下密封件 (图 D)。拉动密封件, 向上取出。拔出面板。



6. 以一定角度向上拉出下面板。

7. 不要拧松金属板左侧和右侧螺钉 (图 E)。



用玻璃清洁剂和软布清洁面板。

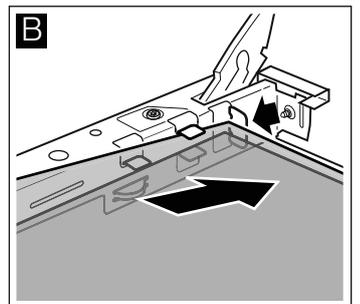
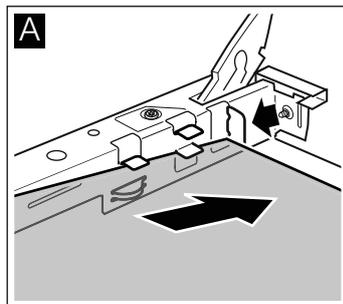
⚠ 有受伤危险!

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

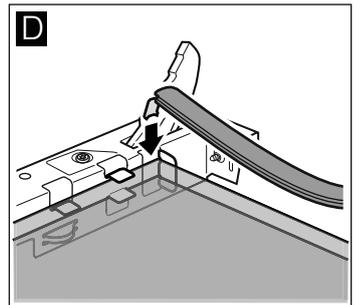
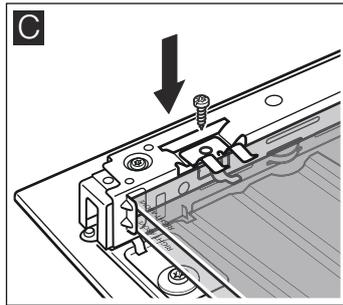
安装时, 请务必确保两个面板左下角的“top right” (直立) 字样上下颠倒。

1. 以一定的角度朝后将下面板插入 (图 A)。
2. 沿中间面板滑动 (图 B)。



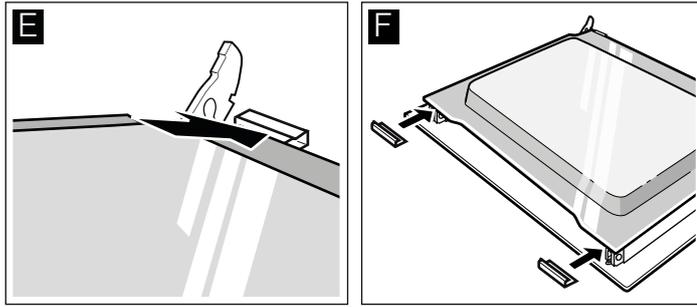
3. 将固定夹插入面板的左右两侧并对齐, 使固定支承板正好位于螺丝孔上方, 然后拧紧 (图 C)。

4. 将密封件再次钩入面板底部 (图 D)。



5. 以一定角度将上面板朝后插入支架。注意不要将密封件推到背面 (图 E)。

6. 再次插入面板左右两侧的小密封件 (图 F)。



7. 放回盖板, 拧好。

8. 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。
显示屏显示 0:00	电源断开。	再次设置时间。
烤箱门未开。显示屏显示 0:00 和符号	自清洁期间断电。	再次设置时间。等待, 直至 符号关断。烤箱门可以再次打开。
烤箱无法加热或无法设置加热类型选项。无法识别加热类型		重新设置。
烤箱加热失败。温度显示区中显示一个小方块。	烤箱处于演示模式。	断开熔断器盒中的熔断器, 至少 20 秒后重新连接。在之后的 2 分钟内, 按下 按键 4 秒钟, 直到显示区中的方块消失。
显示屏显示 F8。	自动关断功能激活。烤箱将停止加热。	按下任一按键。

带 E 的错误信息

当显示屏显示出错信息及 E 时, 按下 按键。这将消除出错信息。时间可能需要重新设置。如果警告再次出现, 联系技术支持服务部门。

如果出现下列信息, 用户可自行解决。

出错信息	可能原因	提示信息 / 解决方法
E011	某个按键的按下时间太长或被卡住了。	逐个按下所有按键。检查按键是否干净。
E106	在门开启的状况下激活儿童锁。	按下 按键, 然后把控制旋钮向左或向右旋转。如果出错信息仍未消除, 可能是由于控制面板被锁定。按下 按键 4 秒钟, 然后把控制旋钮向左或向右旋转。现在您可以重新设置。
E115	烹饪箱中的温度过高。	烤箱门锁定。等待烹饪箱冷却。使用 按键清除错误信息。

有电击危险!

不正确的修理会带来危险。务必请技术支持部门的专业人员进行维修。

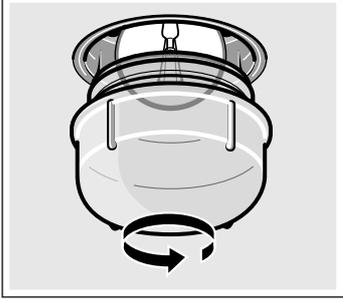
更换烤箱灯泡

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 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。

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。

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。

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。
- 使用涂深色漆烘焙罐或黑色搪瓷烘焙罐。这些烤箱器皿的吸热效率更高。
- 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。

节能热风

使用节能热风功能  在同一层烹饪食物可显著节能。烹饪、烘焙和烤制期间无需预热。

说明

- 食物应尽量放置于冷却的空烤箱内，使节能模式高效运转。
- 烤制期间，烤箱门只在确实需要时打开，如翻转食物。在“应用表格和建议”一节，有关于烘焙和烤制的意见和建议。

表格

下表列示了适用于节能模式的各种食物。表格中详细说明了每种食物的适宜温度、所需附件和宜放置于烤箱内的层数。

温度和烹饪时间取决于食品的数量、状态和质量。表格内数据为近似值。建议从最低值开始设置。低温可使烹饪物色泽均匀。如对本次效果不满意，下次可使用较高的温度设置

加热类型 =  节能热风

	附件	烤层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
糕点				
简易海绵蛋糕	烤架 + 矩形烤模	2	170-180	55-65
奶油海绵蛋糕	烤架 + 矩形烤模	2	150-160	75-85
馅饼胚	浅底烤盘	3	180-200	30-45
果馅饼, (如樱桃馅饼)	金属弹性模, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
平发面饼	浅底烤盘	3	160-170	30-40
云石蛋糕	烤架 + 矩形烤模	2	160-170	100-110
萨瓦蛋糕	烤架 + 烤模	2	150-160	85-95
清水海绵蛋糕	烤架 + 黑色搪瓷烤模	2	160-165	40-50
传统西班牙海绵蛋糕, 3 个鸡蛋	烤架 + 黑色搪瓷烤模	1	160-170	45-55
苹果馅饼	普通深底烤盘	3	170-180	65-75
糕点和饼干	浅底烤盘	3	130-140	20-30
德式果仁角	浅底烤盘	3	185-195	35-45
奶油面包 (一打)	浅底烤盘	3	170-180	20-25
瑞士卷	浅底烤盘	3	160-170	15-20
仙子松糕	浅底烤盘	3	150-160	30-40
苹果馅饼, 使用圆形模	金属模, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
猪油火腿蛋糕	金属模, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
法式水果海绵蛋糕	矩形模	2	180-200	50-60
杏仁千层酥	浅底烤盘	3	190-200	30-40
巧克力曲奇	浅底烤盘	3	140-150	35-45
奶油曲奇	浅底烤盘	3	140-150	30-45
奶油夹心糕点	普通深底烤盘	3	210-220	40-50
千层酥卷	浅底烤盘	3	210-230	35-45
面包 (1 kg)	浅底烤盘	3	200-210	55-65
肉				
烤小牛肉 (1.5 kg)	烤架 + 有盖平底锅	2	200-210	110-120
烤猪肉 (1 kg)	烤架 + 无盖平底锅	2	180-190	110-120
小牛腰肉 / 烤牛肉, 一分熟 (1 kg)	烤架 + 无盖平底锅	2	240-250	35-45
小牛腰肉 / 烤牛肉, 五分熟 (1 kg)	烤架 + 无盖平底锅	2	250-260	45-55
鱼				
烘烤金头鲷 / 鲈鱼 (2 条, 每条重 350 g)	普通深底烤盘	2	180-190	30-40
盐结皮金头鲷 (2 条, 每条重 450 g)	浅底烤盘	3	180-190	40-50
鳕鱼 (1 条, 重 1 kg)	浅底烤盘	2	180-190	50-60
鳟鱼 (2 条, 每条重 300 g)	浅底烤盘	2	180-190	25-35
章鱼 (2 条, 每条重 400 g)	浅底烤盘	2	180-190	30-40

	附件	烤层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
冷冻速食				
薄底匹萨	烤架	2	210-220	15-20
厚底匹萨	烤架	2	180-190	25-35
烤薯片	浅底烤盘	3	210-220	20-30
鸡翅	浅底烤盘	3	200-210	15-25
鱼条	浅底烤盘	3	210-220	20-30
预先烹制面包	普通深底烤盘	3	180-200	10-20
迷你夹心千层酥	浅底烤盘	3	180-190	15-25
冷冻意式烤宽面 (450 g)	烤架	2	210-230	45-55
意式烤宽面 (2 份, 每份重 450 g)	烤架	2	210-230	45-55
马苏里拉奶酪棒	浅底烤盘	2	230-240	15-25
墨西哥辣椒	浅底烤盘	3	200-210	15-25
其它				
土豆焗	烤架 + 无盖平底锅	2	155-165	75-85
新鲜意式烤宽面	烤架 + 无盖平底锅	2	175-180	50-60

自动程序

对于烹饪特定的饭菜，精致的炖菜和多汁的烤肉，使用自动程序将十分方便。无需翻转和加水，同时还可保持烤箱清洁。

烹饪结果取决于肉的质量和烤箱器皿的大小和类型。烹饪结束，用烤箱手套取出饭菜。此时，烤箱器皿温度很高。打开烤箱器皿时，有热蒸汽逸出。

烤箱器皿

有关菜谱的信息，详见随设备配套提供的菜谱手册中烤箱器皿的相关内容。对于所有其他设置，只能使用具有密封盖的盘。还要遵循烤箱器皿制造商给出的信息。在下面的其他设置中，还可以找到更多信息。

适当的烤箱器皿

我们建议使用玻璃或玻璃陶瓷制成的耐热烤箱器皿（耐热最高达 300 °C）。不锈钢烤肉盘不大理想。它们的光洁表面能够反射大部分的热辐射。食物不容易着色，肉也不容易烤好。如果您使用不锈钢烤肉盘，一旦程序完成，就揭开盖子。以烧烤设置 3 再将肉烧烤 8 到 10 分钟。如果使用由搪瓷钢、铸铁或压铸铝制成的烤肉盘，菜肴着色会更快。多加一点汁液。

不合适的平底锅

粘土器皿、锡箔、透明非搪瓷塑料制品或有塑料把的器皿。

烤箱器皿的大小

肉应盖住器皿底部约三分之二。这将能确保得到足够的肉汁。肉和盖之间的距离至少要有 3 cm。烤制过程中，肉可能会膨胀。

制备菜肴

根据菜谱手册制作菜肴。对于所有其他设置，使用新鲜或冷冻肉。我们建议您使用新鲜的冷却肉。

选择适当的烤肉盘。

称一称新鲜或冷冻的肉类、家禽或鱼的重量。您可以在相应的表中找到详细的信息。您需要了解重量，以便设置程序。

将肉调味。冻肉的调味方法和鲜肉一样。

许多菜肴都需要添加汁液。如果需要添加汁液，汁液要盖过烤盘底部约 1/2 cm 才够。如果表格中规定“少量”汁液，则 2-3 大汤匙就足够了。如果规定“大量”汁液，则尽量多加。遵循表格前或表格中的说明。

用盖子盖好烤箱器皿。放在烤架第 2 层上。

对于某些菜式，可能无法设置延时结束时间。这些菜式将用星号 * 标出。

总是将烤箱器皿放入没有经过预热的烹饪箱中。

程序

菜谱

对于前 14 种设置，本手册附有一本菜谱。给出了每道菜的详细做法。

程序	程序号	重量范围 (kg)	重量设置	
菜谱				
芝士烤茄子	P1*	0.2-0.8	蔬菜重量	
烤冷盘	P2*	0.8-1.6	蔬菜重量	
烤番茄鸡蛋	P3*	0.7-2.0	蔬菜重量	
烤银鲷鱼	P4*	0.5-2.1	鱼肉重量	
海盐烤鱼	P5*	0.3-1.1	鱼肉重量	
烤海鱼	P6*	0.5-2.0	鱼肉重量	
烤排骨	P7*	0.8-2.0	肉重	
鸡肉和蔬菜	P8*	1.0-2.0	肉重	
猪腰肉馅糕点	P9*	0.3-1.5	肉重	
金枪鱼馅饼	P10*	0.3-1.0	面团重量	
匹萨	P11*	0.1-0.4	面团重量	
海绵果馅饼	P12*	0.6-1.2	面团重量	
蒸蛋	P13*	0.3-1.3	汁液重量	
乳酪蛋糕	P14*	0.8-1.4	汁液重量	

家禽

将家禽放在烤肉盘中，胸肉侧朝上。本程序不适合填充了填料的家禽。

在烹饪多个家禽腿时，将重量设置为最重的腿肉。每块家禽腿的重量必须大致相同。

实例：对于重量分别为 300 g、320 g 和 400 g 的 3 条鸡腿，设置为 400 g。

与烹饪鸡腿一样，如果要在一个烤盘中烹饪两块大小相似的鸡肉，则根据较重的那块鸡肉的重量进行设置。

在烹饪火鸡胸肉时，添加大量的水，以确保肉质不会太干。

程序	程序号	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
家禽				
小鸡，新鲜	P15*	0.7-2.0	否	肉重
鸭子，新鲜	P16*	1.6-2.7	否	肉重
新鲜小火鸡	P17*	2.5-3.5	否	肉重
火鸡胸肉，新鲜	P18*	0.5-2.5	大量	肉重
鸡腿，新鲜 例如，鸡腿、鸭腿、鹅腿、火鸡腿	P19*	0.3-1.5	否	最重的腿肉重量

肉

向烤箱器皿中添加指定量的汁液。

牛肉

烹饪焖烧肉时，确保添加足够多的汁液。也可以使用酱汁。烹饪上腰肉，肥的一面朝上。

程序	程序号	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
牛肉				
新鲜焖烧肉 例如，上肋、剔骨前腿、前腿、腌制牛肉	P20	0.5-3.0	是	肉重
上腰肉，新鲜，五分熟 例如，腰	P21	0.5-2.5	否	肉重
新鲜上腰肉，一分熟 例如，腰	P22	0.5-2.5	否	肉重

小牛肉

制备炖小牛肘时，将大量的蔬菜（芹菜、番茄、胡萝卜）放入菜品中，并在顶部分散放置腿肉块。根据需要添加液体（高汤）。

程序	程序号	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
小牛肉				
新鲜大块肉，瘦肉 例如，后腿上方肉，肋肉	P23	0.5-3.0	是	肉重
新鲜大块肉，肥瘦均匀 例如，颈肉，颈根	P24	0.5-3.0	少量	肉重
炖小牛肘 例如，小牛腿肉片带蔬菜	P25	0.5-3.5	是	肉重

Pork

带皮肉放在盘子中时，有皮的一面朝上。做菜前，用十字形刀法划开肉皮，但不要损坏肉。

程序	程序号	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
猪肉				
剔骨新鲜猪脖肉	P26	0.5-3.0	是	肉重
新鲜烤腰肉	P27	0.5-2.5	是	肉重
新鲜大块肉卷	P28	0.5-3.0	是	总重
带皮大块肉，新鲜 例如，五花肉	P29	0.5-3.0	否	肉重
带皮大块肉，新鲜 例如，前腿	P30	0.5-3.0	否	肉重

羔羊肉

在烤制肉块和羊腿时，设置肉的重量。在烤制肉糕时，设置总重量。

程序	程序号	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
羊肉				
新鲜剔骨腿肉，熟透	P31	0.5-2.5	少量	肉重
新鲜剔骨腿肉，五分熟	P32	0.5-2.5	否	肉重
新鲜带骨腿肉，熟透	P33	0.5-2.5	少量	肉重

野味

野味可以用咸猪肉盖住，这样可以使野味多汁味美，但上色不会太深。为了使其更美味，在烹饪前，可以将野味放在冰箱中，用脱脂奶、白酒或醋腌渍一整夜。

当烹饪多块兔肉时，按最重的那一块设置重量。

也可以先将兔肉切成小块再烹饪。设置总重。

程序	程序号	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
野味				
新鲜带骨兔腿	P34	0.3-0.6	是	肉重
野猪肉块，新鲜 例如，前腿，胸肉	P35	0.5-3.0	是	肉重
新鲜兔肉	P36	0.5-3.0	是	肉重

鱼

准备好鱼，然后像平常那样加醋、柠檬汁或白葡萄酒和盐。

煮鱼：在烤箱器皿中倒入一些汁液（例如酒或柠檬汁），深度为 1/2 cm。

烤鱼：在面粉中翻动鱼，刷上融化的黄油。

如果将全鱼按照游泳的姿势（即背鳍朝上）放在盘子中，会烤制得特别好。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。

在烹饪好几条鱼时，设置为总重量。不过，所有鱼的大小或重量必须大致相同。实例：对于两份 0.6 kg 和 0.5 kg 的鳕鱼，设置为 1.1 kg。

程序	程序号	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
新鲜鳕鱼，炖	P37*	0.3-1.5	是	总重
新鲜鳕鱼，烤	P38*	0.3-1.5	否	总重
新鲜鳕鱼，炖	P39*	0.5-2.0	是	总重
新鲜鳕鱼，烤	P40*	0.5-2.0	否	总重

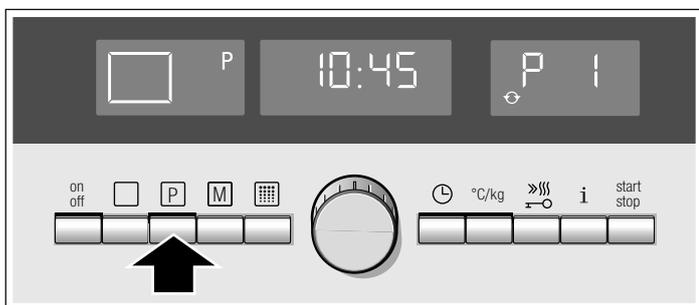
选择和设置程序

首先从程序表中选择适当的程序。

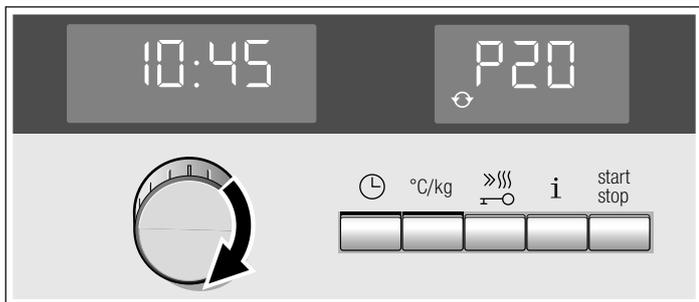
图中实例：新鲜炖牛肉，程序 20，肉重 1.3 kg 的设置。

1. 按下 [P] 按键。

第一个程序号和旋转符号  显示在温度指示屏上。

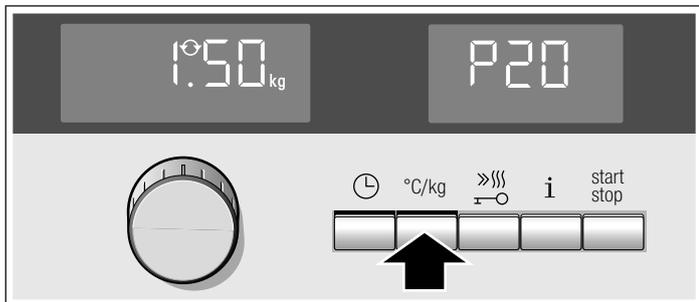


2. 使用旋转选择钮选择需要的程序号。



3. 按下 °C/kg 按键。

建议重量显示在时间指示屏上。



4. 转动旋转选择钮，设置重量。



5. 按下 按键。

程序启动。可以在时间指示屏上看到烹饪时间倒计时。

程序结束

一个信号声响起。烤箱停止加热。按下  按键，可以提前取消该信号。

更改程序执行时长

烹饪时间无法改变。

更改程序

一旦程序启动之后就无法进行更改。

暂停操作

短暂按下  按键。烤箱暂停。按键  闪烁。如要重新启动，再次按下  按键。按键  点亮。然后程序将继续执行。

取消程序

按下并按住  按键，直至出现 3D 热风符号  和温度 160 °C。现在可以进行新的设置。

设置延时结束时间

参见 [时间设置选项 - 设置延时结束时间](#)。

使用自动程序建议

烤肉或飞禽肉类超重	由于某些特定原因，必须限制重量。通常情况下，没有适合大块烤肉的平底锅。制备大块烤肉时，请使用顶部加热 + 底部加热 <input type="checkbox"/> 或热风烧烤 <input checked="" type="checkbox"/> 。
烤肉情况良好，但酱汁过浓。	使用较小的盘或加更多的汁液。
烤肉情况良好，但酱汁过稀。	选择较大的盘或加较少的汁液。
烤肉顶部过干。	使用盖子可盖紧的烤盘。在精肉上放几片五花培根可以使汁水丰富。
大肉块外观漂亮，但在烤制过程中有烧焦味。	平底锅盖子未盖紧或烤肉受热膨胀顶开盖子。请使用合适大小的盖子。确保烤肉和盖子之间至少留有 3 厘米的空隙。
制备冷冻肉。	冻肉的调味方法和鲜肉一样。请注意：制备冷冻肉无需额外增加完成时间。否则，烤肉会在等待融冰的时间内被烤焦。

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

单层烘焙

要烘焙蛋糕，最好的方法是将蛋糕放在有顶部 / 底部加热 的一层上。

当使用 3D 热风功能烘焙时，对于各附件建议采用下列层级：

- 烤模内的蛋糕：第 2 层
- 使用烤盘烘焙蛋糕：第 3 层

不同层烘焙

使用 3D 热风模式。

双层烘焙：

- 普通烤盘：第 3 层。
- 烤箱烤盘：第 1 层。

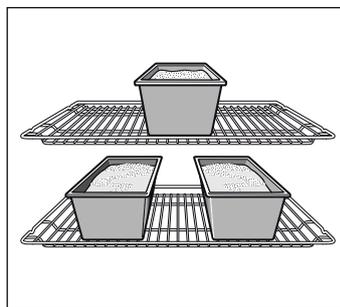
三层烘焙：

- 普通烤盘：第 5 层。
- 烤箱烤盘：第 3 层。
- 烤箱烤盘：第 1 层。

同时放入烤箱的烤盘不一定同时取出。

这些表中给出了关于制备菜肴的数条建议。

如果同时使用 3 个矩形蛋糕模，则根据图中所示放置烤架。



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

表格给出了各种蛋糕或甜点的最佳加热方式。温度和烹饪时间取决于生面团的量和稠度。因此，烹饪表中的烹饪时间是一个大概值。一定要从最低值开始尝试烹饪。低温可使烹饪物具有更均匀的色泽。如有必要，下次可提高温度。

如果烤箱已经预热，烹饪时间将减少 5 至 10 分钟。

“烘焙提示”章节中提供了更多信息，可作为表格的补充。

如仅用一个烤层烘焙一个蛋糕，请将模具放置在搪瓷烤盘上。

如同时烘焙多个蛋糕，请将多个模具一起放置在烤架上。

烤模内的蛋糕	蛋糕模	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
简易海绵蛋糕	皇冠型 / 矩形蛋糕模	2	☉	160-180	60-75
	3 个矩形蛋糕模	3+1	☉	140-160	70-90
面粉糊生面团蛋糕, 精制	皇冠型 / 矩形蛋糕模	2	☐	150-170	60-70
蛋塔底、海绵蛋糕生面团	馅饼模	3	☐	160-180	20-30
精制水果蛋糕、海绵蛋糕生面团	圆形 / 弹性模	2	☐	160-180	50-60
海绵蛋糕胚, 2 只蛋 (预热)	馅饼模	2	☐	150-170	20-30
海绵蛋糕胚, 6 只蛋 (预热)	弹性模	2	☐	150-170	40-50
酥皮蛋糕底, 带边	弹性模	1	☐	180-200	25-35
酥皮糕点坯上的果馅饼或奶酪蛋糕 *	弹性模	1	☐	160-180	70-90
猪油火腿蛋糕	匹萨盘	1	☐	220-240	35-45
同心蛋糕模中的海绵蛋糕	同心蛋糕模	2	☐	150-170	60-70
薄底匹萨, 少量配料 (预热)	匹萨盘	1	☐	270	10-20
调味蛋糕 *	弹性模	1	☐	170-190	45-55

* 关闭烤箱后, 不要打开烤箱门, 让蛋糕冷却 20 分钟。

烤盘上烤制的蛋糕	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
干夹层海绵蛋糕	普通烤盘	2	☐	170-190	20-30
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	160-170	30-40
水果或湿夹层海绵蛋糕	普通烤盘	2	☐	170-190	25-35
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	140-160	40-50
干夹层发酵生面团	普通烤盘	3	☐	170-180	25-35
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	150-170	35-45
水果或湿夹层发酵生面团	普通烤盘	3	☐	160-180	40-50
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	150-160	50-60
干夹层网格状酥皮蛋塔	普通烤盘	1	☐	180-200	20-30
水果或湿夹层网格状酥皮蛋塔	普通烤盘	2	☐	160-180	60-70
猪油火腿蛋糕	普通烤盘	1	☐	210-230	40-50
瑞士卷 (预热)	普通烤盘	2	☐	170-190	15-20
辫子面包, 用 500 g 面粉制作	普通烤盘	2	☐	170-190	25-35
面包卷, 用 500 g 面粉制作	普通烤盘	3	☐	160-180	60-70
面包卷, 用 1 Kg 面粉制作	普通烤盘	3	☐	150-170	90-100
千层酥, 甜味	普通烤盘	2	☐	190-210	55-65
匹萨	普通烤盘	2	☐	200-220	25-35
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	180-200	40-50
火焰馅饼 (预热)	普通烤盘	2	☐	270	15-20
酥皮夹心面包	普通烤盘	2	☐	190-200	40-55

小糕点	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
糕点和饼干	普通烤盘	3	☉	140-160	15-25
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	130-150	25-35
	2 个烤箱烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	☉	130-150	25-40
佐茶饼干 (预热)	普通烤盘	3	☐	140-150	30-40
	普通烤盘	3	☉	140-150	20-30
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	140-150	25-35
	2 个烤箱烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	☉	140-150	25-35

小糕点	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
蛋白杏仁饼干	普通烤盘	2	☐	110-130	30-40
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	110-120	35-45
	2 个烤箱烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	☉	110-120	35-45
蛋白甜饼	普通烤盘	3	☉	80-100	100-150
小果馅饼	烤架和小果馅饼烤模	3	☐	180-200	20-25
	2 个烤架和小果馅饼烤模	3+1	☉	160-180	25-30
马约卡蛋卷	普通烤盘	2	☐	210-230	30-40
千层酥	普通烤盘	3	☉	190-200	25-35
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	190-200	30-40
	2 个烤箱烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	☉	170-180	35-45
发酵生面团糕点	普通烤盘	2	☐	190-210	20-30
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	160-180	25-35

面包和面包卷

除非另有规定，请在制备面包时预热烤箱。

切勿将水直接洒入高温的烤箱中。

面包和面包卷	附件	烤层	加热	温度 (°C)	时间 (分钟)
1.2 kg 面粉制作的酵母面包	普通烤盘	2	☐	270	8
				200	35-45
1.2 kg 面粉制作的发酵面包	普通烤盘	2	☐	270	8
				200	40-50
面包布丁	普通烤盘	2	☐	270	15-20
面包卷 (不预热)	普通烤盘	3	☐	200	20-30
甜味发酵面包卷	普通烤盘	3	☐	180-200	15-20
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	150-170	20-30

实用烘焙建议

如果您想使用自己的配方。	可以使用烹饪表中列出的类似的产品作为参考。
如何检查海绵蛋糕是否做好。	在配方规定的烹饪时间结束前的 10 分钟，使用薄木叉检查蛋糕最厚的部分。当拔出的木叉很干净、不带任何蛋糕粉时，表明蛋糕已烤好。
蛋糕过于扁平。	下次尝试使用较少的汁液或将烤箱温度调低 10 度。请务必按照配方中给定的时间搅拌生面团。
蛋糕中心隆起，但是边缘已经变薄。	请勿为蛋糕模涂抹油脂。一旦蛋糕做好，使用小刀小心地将其从蛋糕模中取出。
如果蛋糕顶部烤焦。	将蛋糕放在烤箱中更低的位置，调低烤箱温度，延长烤制时间。
蛋糕太干。	使用木叉在烘焙的蛋糕上扎些小孔。在蛋糕上洒几滴果汁或美酒。下次将烤箱温度调高 10 度并缩短烹饪时间。
面包或蛋糕 (例如水果蛋糕) 外表看上去很好，但内部仍然有些软 (未烘透)。	下次使用较少的汁液，让产品在烤箱中停留更久一些，并以更低的温度烤制。应先单独烘烤富含汁液配料的蛋糕胚。然后，在添加配料之前，在蛋糕胚上洒上切碎的杏仁或面包屑。请遵照配方并遵守烹饪时间。
糕点着色不均匀。	选择较低的温度；糕点着色将更均匀。较脆的糕点使用顶部、底部加热模式 ☐ 在一层上进行烘焙。伸出的防油纸也可能会影响空气循环。必须修剪防油纸，使其适合烤盘。
水果派底部未充分烤成金黄褐色。	下一次将水果派放在低一层的烤层上。
水果汁溅出。	如果有普通烤盘，下一次使用普通烤盘。
使用酵母发酵的小糕点在烘焙期间容易粘连在一起。	糕点之间空 2 cm，使糕点有足够的空间发酵膨胀，各面都能很好地着色。
产品已经在其他烤层上进行过烘焙。上层烤盘中的糕点颜色比下层烤盘中的颜色深。	在不同的烤层上烘焙产品时，始终使用 3D ☉ 热风功能。虽然烤箱中可以同时放置几个烤盘，但并不意味着几个烤盘必须同时烤好。
烘焙带水分的蛋糕时会产生冷凝液。	烘焙时会形成冷凝液。这些水汽可通过门把手蒸发掉，可能会在控制面板或附近的橱柜表面形成水汽滴。烤箱在实际设计时考虑到了这一点。

肉类、家禽、鱼类

烤箱器皿

可以使用任何耐热烤箱器皿。对于大块烤肉，也可以使用搪瓷烤盘。最好使用玻璃容器。检查确保烤箱器皿的盖子能盖紧。

如果使用搪瓷容器，要多加一些汁液。

当使用不锈钢锅盘时，肉的着色不会太好，甚至可能不熟。如果这样的话，延长烹饪时间。

表格中显示的数据：

不盖盖子的烤箱器皿 = 打开

盖盖子的烤箱器皿 = 合上

始终将烤箱器皿放在烤架的中央。

热玻璃容器应该放在干燥的洗碗布上。如果放在湿的或冷的表面上，玻璃可能会破碎。

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

烧烤时一定要关闭烤箱门。

在烧烤时，在放入食物前应先预热烤箱大约 3 分钟。

将肉块直接放在烤架上。如果只需烤制一块，最好将其放置在烤架中间。

将烤盘放在第一层。烤盘可接住溢出的肉汁，有助于保持烤箱清洁。

不要将烘焙烤盘或普通烤盘放在第 4 层或第 5 层。由于产生的热量极高，会导致烤盘变形而在取出烤盘时损坏烤箱内部。

应尽可能选用相同厚度的肉块，以便成色均匀，汁水丰富。在烧烤完毕后才为肉片加盐。

时间过了 2/3 后翻转肉块。

烧烤电阻自动开启或关断。这是正常现象。开关频率取决于所选择的功率等级。

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	温度 (°C), 烧烤火力	时间 (分钟)
牛肉						
炖牛肉	1.0 kg	盖盖子	2	☐	200-220	100
	1.5 kg		2	☐	190-210	120
	2.0 kg		2	☐	180-200	140
牛排，三分熟	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	210-230	60
	1.5 kg		2	☐	200-220	80
烤牛肉，三分熟	1.0 kg	不盖盖子	1	☒	220-240	60
牛排，3 cm 厚，三分熟		烤架 + 普通烤盘	5+1	☐	3	15
小牛肉						
烤小牛肉	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	190-210	110
	1.5 kg		2	☐	180-200	130
	2.0 kg		2	☐	170-190	150
小牛腿	1.5 kg	不盖盖子	2	☐	210-230	140
猪肉						
无培根烘烤 (例如，颈背肉)	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

肉	重量	附件和烤箱器皿	烤层	加热	温度 (°C), 烧烤火力	时间 (分钟)
有培根烘烤 (例如, 前腿肉)	1.0 kg	不盖盖子	1	☒	190-210	130
	1.5 kg		1	☒	180-200	160
	2.0 kg		1	☒	170-190	190
猪腰	500 g	烤架 + 普通烤盘	3+1	☒	230-240	30
烤猪肉, 瘦肉	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	190-210	120
	1.5 kg		2	☐	180-200	140
	2.0 kg		2	☐	170-190	160
猪前腿肉, 带骨	1.0 kg	盖盖子	2	☐	210-230	70
牛排, 2 cm 厚		烤架 + 普通烤盘	5+1	☒	3	15
猪肉圆切片, 3 cm 厚		烤架 + 普通烤盘	5+1	☒	3	10
羊肉						
羊前腿肉, 带骨	1.5 kg	不盖盖子	2	☒	190-210	60
羊腿, 无骨, 三分熟	1.5 kg	不盖盖子	1	☒	160-180	120
野味						
上腰肉肉排, 带骨	1.5 kg	不盖盖子	2	☐	200-220	50
去骨鹿腿	1.5 kg	盖盖子	2	☐	210-230	100
烤野猪肉	1.5 kg	盖盖子	2	☐	180-200	140
烤鹿肉	1.5 kg	盖盖子	2	☐	180-200	130
兔肉	2.0 kg	盖盖子	2	☐	220-240	60
肉末						
肉末砂锅	肉, 500 g	不盖盖子	1	☒	180-200	80
香肠						
香肠		烤架 + 普通烤盘	4+1	☒	3	15

家禽

表格中的重量是待烤制的禽类未填充时的重量。

将整只禽类放在烤架上, 一开始胸部朝下。烤制大约 $\frac{2}{3}$ 时间后翻转。

在烹饪时间过半之后, 翻转肉块, 例如火鸡肉块或火鸡胸肉。时间过了 $\frac{2}{3}$ 后翻转家禽肉块。

如果烹饪鸭或鹅, 在翅膀下刺几个孔, 让油流出来。

在烹饪时间到时时, 如果涂抹适量黄油、盐水或橙汁, 烤制出来的禽类会变得金黄香脆。

如果直接在烤架上进行烧烤, 请将烤盘放在第一层。

家禽	重量	附件和烤箱器皿	烤层	加热	温度 (°C), 烧烤火力	时间 (分钟)
整鸡	1.2 kg	烤架	2	☒	220-240	60-70
肉鸡, 整只	1.6 kg	烤架	2	☒	210-230	80-90
鸡, 半只	每块 500 g	烤架	2	☒	220-240	40-50
鸡块	每块 150 g	烤架	3	☒	210-230	30-40
鸡块	每块 300 g	烤架	3	☒	210-230	35-45
小鸡胸肉	每块 200 g	烤架	3	☐	3	30-40
整鸭	2.0 kg	烤架	2	☒	190-210	100-110
鸭胸肉	每块 300 g	烤架	3	☒	240-260	30-40
整鹅	3.5-4.0 kg	烤架	2	☒	170-190	120-140
鹅腿	每块 400 g	烤架	3	☒	220-240	40-50
小火鸡, 整只	3.0 kg	烤架	2	☒	180-200	80-100
火鸡肉卷	1.5 kg	不盖盖子	1	☒	200-220	110-130
火鸡胸肉	1.0 kg	盖盖子	2	☐	180-200	90
火鸡大腿	1.0 kg	烤架	2	☒	180-200	90-100

鱼

时间过了 $\frac{2}{3}$ 后翻转鱼块。

烹制全鱼时不需要翻转。烘烤全鱼时，背鳍朝上，呈游泳姿势。为了让鱼更稳，在鱼腹内放一个切好的土豆或适用于烘烤的小容器。

烹制鱼片时，加几大汤匙汁液，以便产生蒸汽。

如果直接在烤架上进行烧烤，请将烤盘放在第一层。

鱼	重量	附件和烤箱器皿	烤层	加热	温度 (°C), 烧烤火力	时间 (分钟)
全鱼	约 300 g	烤架	2		2	20-25
	1.0 kg	烤架	2		200-220	45-55
	1.5 kg	烤架	2		190-210	60-70
	2.0 kg	盖盖子	2		190-210	70-80
鱼排, 3 cm 厚		烤架	3		2	20-25
鱼块		盖盖子	2		210-230	25-30

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。

慢速烹饪

慢速烹饪，也叫低温烹饪，是烹制三分熟或五分熟嫩肉片的理想烹饪方法。肉质保持鲜嫩多汁。

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。

说明

- 只能使用质量上乘的新鲜肉。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。
- 大肉块不需要翻转。
- 可在慢速烹饪之后立即切肉。不需要静置。
- 由于特殊的烹饪方法，肉看起来呈粉红色，即，三分熟。这并不意味着肉是生的或没有熟透。
- 如果要制作肉卤，则需要在带盖的烤箱器皿中烹制肉。请注意，烹饪时间将会缩短。

- 为了检查肉是否已做好，可使用肉温度计。中心温度要达到 60 °C，至少保持 30 分钟。

适用烤箱器皿

使用浅底器皿，例如，陶瓷上菜盘或无盖玻璃烤盘。

总是将不盖盖子的盘子放在烤架第 2 层上。

设置

1. 选择  顶部 / 底部加热模式，将温度设置在 70 至 90 °C 之间。预热烤箱，将盘子放入其中让其保温。
2. 在平底锅中迅速加热少量动物油脂。将肉各面烤焦，边缘也要烤焦，然后立即放到预热过的盘子上。
3. 将装有肉的盘子放回烤箱中，慢速烹制。80 °C 是大多数肉片的理想慢速烹饪温度。

表格

所有鲜嫩的肉块，如家禽、牛肉、小牛肉、猪肉和羊肉块都适合慢速烹饪。慢速烹饪时间取决于肉的厚度和内部温度。

菜式	重量	烤层	加热类型	温度 (°C)	烤制时间 (分钟)	慢速烹饪时间 (小时)
家禽						
火鸡胸肉	1000 g	2	☐	80	6-7	4-5
鸭胸肉 *	300-400 g	2	☐	80	3-5	2-2½
牛肉						
牛肉块 (如牛臀肉), 6-7 cm 厚	约 1.5 kg	2	☐	80	6-7	4½-5½
嫩腰肉, 整块	约 1.5 kg	2	☐	80	6-7	5-6
上腰肉, 5-6 cm 厚	约 1.5 kg	2	☐	80	6-7	4-5
牛臀肉, 3 cm 厚		2	☐	80	5-7	80-110 分钟
小牛肉						
小牛肉块 (如后腿上方肉), 6-7 cm 厚	约 1.5 kg	2	☐	80	6-7	5-6
小牛肉片	约 800 g	2	☐	80	6-7	3-3½
猪肉						
瘦猪肉块 (如腰肉), 5-6 cm 厚	约 1.5 kg	2	☐	80	6-7	5-6
猪肉片, 整块	约 500 g	2	☐	80	6-7	2½-3
羊肉						
羊脊肉, 整块	约 200 g	2	☐	80	5-6	1½-2

* 对于脆皮，在慢速烹饪之后快速在煎锅中煎制鸭胸肉。

慢速烹饪提示

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，并浇上滚烫的肉汁。

如果您希望保温慢速烹饪的肉。在慢速烹饪之后，将温度下调到 70 °C。小肉片可保温最多 45 分钟，大肉块可以保温最多 2 小时。

焗烤、蛋奶酥、烘烤

将烤箱器皿放在烤架上。

如果不使用容器直接在烤架上烧烤，则在第 1 层插入搪瓷烤盘。这有助于保持烤箱清洁。

烤制效果取决于盘子大小和烤制高度。表中给的数据只能作为参考。

食物	附件和烤箱器皿	烤层	加热	温度 (°C), 烧烤火力	时间 (分钟)
脆皮					
脆皮、甜点	焗烤烤模	2	☐	180-200	50-60
蛋奶酥	焗烤烤模	2	☐	180-200	35-45
	小模子	2	☐	200-220	25-30
焗烤意大利面	焗烤烤模	2	☐	200-220	40-50
意式烤宽面	焗烤烤模	2	☐	180-200	40-50
焗烤菜式。					
法式焗烤土豆，生配料，最厚 4 cm	1 个焗烤烘烤盘	2	☒	160-180	60-80
	2 个焗烤烘烤盘	3+1	☒	150-170	60-80
吐司					
(4 片) 焗烤	烤架 + 普通烤盘	3+1	☒	160-170	10-15
(12 片) 焗烤	烤架 + 普通烤盘	3+1	☒	160-170	15-20

熟食

请阅读制造商产品包装上的说明。

当使用烘焙纸包裹附件时，确保烘焙纸能用于高温。根据装盘大小裁剪烘焙纸。

结果直接取决于食物类型。原材料可能不规则和有色差。

食物	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
匹萨，深冻					
薄底匹萨	普通烤盘	2	☉	200-220	15-25
	普通烤盘 + 烤架	3+1	☉	180-200	25-35
厚底匹萨	普通烤盘	2	☉	170-190	30-40
	普通烤盘 + 烤架	3+1	☉	170-190	25-35
比萨面包	普通烤盘	3	☉	170-190	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	1	☉	180-200	10-15
土豆类食物，深冻					
薯片	普通烤盘	3	☉	190-210	20-30
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	☉	190-200	35-45
炸丸子	普通烤盘	3	☉	190-210	20-25
土豆饼，填馅土豆	普通烤盘	3	☉	200-220	15-25
烘焙食品，深冻					
面包卷和法棍	普通烤盘	3	☉	180-200	10-20
椒盐脆饼 (面团)	普通烤盘	3	☉	200-220	10-20
烘焙食品，预烘焙					
面包卷和法棍	普通烤盘	2	☐	190-210	10-20
	普通烤盘 + 烤架	3+1	☉	160-180	20-25
油炸食物，深冻					
鱼条	普通烤盘	2	☉	220-240	10-20
鸡柳，鸡肉粒	普通烤盘	3	☉	200-220	15-25
千层酥，深冻					
千层酥	普通烤盘	3	☉	190-210	30-35

特殊菜式

可在低温时制取奶油酸奶和松软的发酵生面团，效果甚佳。

先拆除烤箱内部的附件和支架或左右侧导轨。

制作酸奶

1. 将 1 升牛奶 (脂肪含量 3.5 %) 加热至沸腾，然后冷却至 40 °C 左右。
2. 混入 150 g 酸奶 (冷藏温度)。

3. 将混合物倒入罐子或碗中，并用透明薄膜盖上。

4. 按照指示预热烤箱。

5. 现在将碗或罐子放在烤箱底部，然后根据下列步骤制作。

使发酵生面团膨胀

1. 像平常一样制备发酵生面团。将生面团倒入耐热陶瓷烤盘中并盖上。
2. 按照指示预热烤箱。
3. 关断电器，让生面团在烤箱内膨胀。

食物	烤箱器皿	烤层	加热类型	温度	时间
酸奶	将碗或罐子放在	烤箱底部	☉	预热至 50 °C	5 分钟
				50 °C	8 小时
使发酵生面团膨胀	将一个耐热盘放到	烤箱底部	☉	预热至 50 °C 关断电器，将生面团放在烤箱内。	5-10 分钟 20-30 分钟

解冻

解冻时间取决于食物类型和数量。

请阅读制造商产品包装上的说明。

从容器中取出冷冻食品，放在适当的烤箱器皿中，然后放在烤架上。

将禽类胸肉朝下放在盘中。

说明：当温度达到 60 °C 时，烤箱灯点亮。这样可以达到精确的最佳控制。

冷冻产品	附件	烤层	加热类型	温度
细嫩冷冻食品 如奶油蛋糕、奶油冰淇淋馅饼、巧克力或糖衣蛋糕、水果派等。	烤架	1		30 °C
其它冷冻食品 鸡肉、香肠、肉饼、面包卷、馅饼和其他糕点。	烤架	1		50 °C

干燥

仅使用状态完美的水果和蔬菜，先将它们彻底洗干净。

沥干水并彻底晾干。

将普通烤盘放在第三层和第一层搁架上。

使用特殊的烘焙纸或防油纸覆盖普通烤盘和烤架。

食物	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间, 小时
600 g 苹果片	1+3		80	大约 5 小时
800 g 梨块	1+3		80	大约 8 小时
1.5 kg 樱桃	1+3		80	大约 8 -10 小时
200 g 新鲜干净的香料	1+3		80	大约 1½ 小时

说明：如果水果或蔬菜含有大量汁液或水分，必须将它们翻转几遍。一旦变干，立即将它们从纸上移走。

制作果酱

用于制作的罐子和松紧带必须干净完好。尽可能使用相同大小的罐子。表格中的值适用于 1 升左右的罐子。

小心！

不要使用更大或更高的罐子。否则盖子可能会爆炸。

只能使用上好的水果和蔬菜。清洗干净。

表格中给出的时间仅供参考。这些值会因外部温度、罐子数目、罐中原料含量和温度而改变。在关停电器前，确保罐子已开始产生气泡。

准备

1. 将水果和蔬菜倒入罐子中，但不要满过罐边。
2. 清洁罐口；罐口必须清洁。
3. 盖上各个罐子，并绑上一条湿的松紧带。

4. 用夹子夹紧罐子。

不要同时在烤箱内放入六个以上的罐子。

设置

1. 将普通烤盘插入第二层。排好罐子，令罐子与罐子互不接触。
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。
6. 启动操作。

制作果酱

大约 40 - 50 分钟之后，开始快速产生气泡。关断烤箱。

等大约 25 - 35 分钟后 (这段时间内使用余热)，从烤箱中取出罐子。如果在烤箱中冷却更长时间，将会催生微生物生长，致使果酱变酸。

水果, 1 升罐	从气泡开始出现	余热
苹果、鹅莓、草莓	关断	约 25 分钟
樱桃、杏、桃、鹅莓	关断	约 30 分钟
苹果、梨或樱桃果泥	关断	约 35 分钟

烹饪蔬菜

当罐中开始产生小气泡后，将温度调至大约 120 - 140 °C。
烤制大约 35 - 70 分钟，具体取决于蔬菜类型。之后关断烤箱，利用余热继续加热。

冷烹饪蔬菜，1 升罐	温度 120-140 °C 时，出现气泡	余热
胡椒	-	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

从烤箱中取出罐子

当烹饪完成后，从烤箱中取出罐子。

小心！

不要将烫手的罐子放在冷或湿的表面上。否则可能会爆炸。

食品中的丙烯酰胺

在高温烹制谷类食品和土豆食品（例如，薯片、烤面包、面包卷、面包和糕点（饼干、香辣饼干、圣诞饼干））时，极易产生丙烯酰胺。

制备食物时降低丙烯酰胺含量的技巧提示

常规信息	<ul style="list-style-type: none">■ 采用最短烹饪时间。■ 烤制食物使其上色时，确保不要烤过头。■ 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，最高 180 °C。
糕点和饼干	顶部 / 底部加热，最高 190 °C。 3D 热风，最高 170 °C。 蛋或蛋黄能减少丙烯酰胺的形成。
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 2 层上烘焙：

始终将普通深底烤盘放在上层，平底烤盘放在下层。

在 3 层上烘焙：

始终将普通深盘放在最上层。

黄油曲奇：

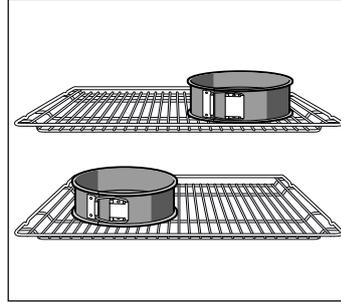
同时放入烤箱的烤盘不一定同时取出。

盖上的苹果派放在第 1 层：

放置黑色弹性模，相互之间留一定间隔。

盖上的苹果派放在第 2 层：

将黑色弹性模一个一个堆起来。



弹性模内的蛋糕：

使用 □ 顶部 / 底部加热模式在第 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。

食物	附件和烤模	烤层	加热类型	温度 (°C)	时间 (分钟)
黄油曲奇 (预热 *)	普通烤盘	3	□	150-160	20-30
	普通烤盘	3	⊗	140-150	20-30
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	⊗	140-150	25-35
	2 个烤箱烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	⊗	140-150	25-35
小蛋糕 (预热 *)	普通烤盘	3	□	150-170	20-30
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	⊗	140-160	25-35
	普通烤盘	3	⊗	150-160	25-30
	2 个烤箱烤盘 + 普通烤盘	5+3+1	⊗	140-150	25-30
海绵蛋糕 (预热 *)	放在烤架上的弹性模	2	□	170-180	30-40
海绵蛋糕	放在烤架上的弹性模	2	⊗	165-175	35-45
平发面饼	普通烤盘	3	□	160-180	30-40
	普通烤盘	3	⊗	140-160	35-45
	普通烤盘 + 烤箱烤盘	3+1	⊗	160-170	30-40
盖上的苹果派	烤架 + 2 个弹性模，直径 20 cm。	1	□	190-210	70-90
	2 个烤架 + 2 个弹性模，直径 20 cm。	3+1	⊗	170-190	60-80

* 切勿使用快速加热方式预热烤箱。

可从专卖店购买作为选配件的烤架和烤盘。

烧烤

如果直接将食物放在烤架上，请在第一层放一个搪瓷烤盘。烤盘可接住溢出的肉汁，有助于保持烤箱清洁。

食物	附件	烤层	加热类型	烧烤功率	时间 (分钟)
深色烘烤 (预热 10 分钟)	烤架	5	☑	3	1/2-2
12 份德式牛排* (无需预热)	烤架 + 搪瓷烤盘	4+1	☑	3	25-30

* 经过 2/3 时间后翻转一次。

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



9000778320 05 950308