

SIEMENS



烤箱

VB558C0S0

siemens-home.bsh-group.com/welcome

说明手册

Register
your
product
online

目录

	主要用途	4
	重要安全信息	4
常规信息		
	损坏原因	5
常规信息		
	环境保护	6
节能		
环保处理		
	了解您的电器	7
控制面板		
按键		
显示屏		
加热类型和功能		
温度选择钮		
烹饪箱功能		
	附件	9
烹饪层		
锁定功能		
伸缩式轨道装置		
专用附件		
	首次使用之前	10
设置时钟时间		
使用烤箱烘焙		
清洁附件		
安装伸缩架套装		
	操作电器	11
打开和关断烤箱		
自动安全关断功能		
	时间设置选项	11
时间设置选项一览		
操作电子钟		
设置自动定时器		
	儿童锁	12
激活儿童锁		
取消激活儿童锁		
	基本设置	13
基本设置列表		
更改基本设置		
设置节能模式		
	清洁	14
合适的清洁剂		
烹饪箱内表面		
保持电器清洁		
清洁烹饪箱		
	导轨	15
拆卸烤架支架		
重新安装烤架支架		
	电器门	16
拆除和安装门面板		
拆卸和安装电器门		
	故障检修	18
故障消息		
更换烤箱灯泡		
	客户服务	19
E 编号和 FD 编号		
	经由我们烹饪工作室测试过的菜谱	20
菜谱		
用户提示		
测试菜谱		

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



主要用途

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

本电器仅适合整体安装在厨房内。请遵守专用的安装说明。

拆开包装后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

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

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

本电器最高可在海拔 2000 米的高度使用。

本电器不适合用外部定时器或遥控器操作。

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

严禁儿童玩耍本电器及在电器周围玩耍。儿童除非年满 15 岁并有人监督，否则不得清洁本电器或执行一般维护操作。

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

必须将附件滑入烹饪箱最里面。→ "附件"

第 9 页

⚠ 重要安全信息

常规信息

⚠ 警告 – 有着火危险！

- 易燃物品保存在烹饪箱中可能导致着火危险。切勿将易燃的物品保存在烹饪箱中。切勿在内部起烟时打开电器门。关断电器，拔下电源插头，或关断熔断器盒中的断路器。
- 松散的食物残渣、脂肪和肉汁可能会着火。在首次使用电器制备食物之前，去除烹饪箱、加热元件和附件上的食物残余物。
- 电器门打开时会产生一股气流。防油纸可能会与加热元件接触并着火。在预热期间，切勿将防油纸散铺在附件上。请务必用烤盘或烤模压住防油纸。防油纸应仅覆盖需要覆盖的表面。切勿伸出附件。

⚠ 警告 – 有灼伤危险！

- 电器会变灼热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。必须让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。
- 附件和烹饪容器会变得十分灼热。从烹饪箱中取出附件或烹饪容器时必须戴上烤箱手套。
- 酒精蒸汽可能会在热烹饪箱内着火。切勿烹饪混合了大量高浓度酒类的食物。只能使用少量高浓度酒类。打开电器门时需小心。
- 当设备在使用时，伸缩架子会变得灼热。抽出时千万小心，避免灼伤。

⚠ 警告 – 有烫伤危险！

- 可接触的部位在使用期间可能会变得很烫。切勿触碰灼热部位。请将小孩留在安全距离以外。
- 在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，蒸汽可能不可见。开门时，不要站得离电器太近。打开电器门时要小心。不要让儿童靠近。
- 将水倒入高温烹饪箱会产生热蒸汽。切勿将水倒入高温烹饪箱中。

⚠ 警告 – 有受伤危险！

- 电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能被夹住。双手必须远离铰链。

警告 – 有电击危险!

- 修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。
- 如果接触到电器的灼热部件，电器的电线绝缘层会熔化。切勿使电器电源线接触电器的灼热部件。
- 请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，以防触电。
- 更换烹饪箱灯泡时，灯泡插座触点是带电的。更换灯泡前，拔下电器电源插头或断开熔断器盒中的断路器。
- 故障电器会导致电击危险。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。

损坏原因

常规信息

注意!

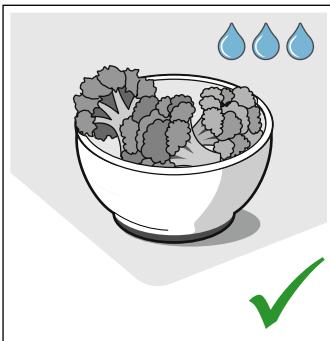
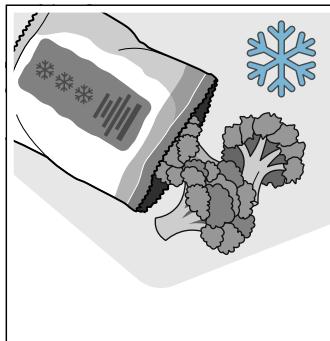
- 烹饪箱箱底上的附件、薄膜、防油纸或烹饪容器：请勿将附件放置在烹饪箱箱底上。不要将任何薄膜或防油纸铺在烹饪箱箱底上。如果将温度设置在 50 °C 以上，则不要将烹饪容器放在烹饪箱箱底上。这将导致热量积聚。烤制时间将不再准确，同时会损坏搪瓷。
- 铝箔：烹饪箱内的铝箔不得与门玻璃接触。否则会导致门玻璃永久褪色。
- 高温烹饪箱中的水：切勿将水倒入高温烹饪箱中。这将产生蒸汽。温度剧变可能导致搪瓷损坏。
- 烹饪箱中的水分：烹饪箱中长期有水分可能会导致腐蚀。让烹饪箱在使用后充分干燥。不要将潮湿的食物长期存放在密闭的烹饪箱内。不要将食物存储在烹饪箱内。
- 打开电器门进行冷却：高温操作之后，烹饪箱必须关门冷却。不要将任何东西夹在电器门中。否则，即使电器门只是略微开启，长时间下来，附近的橱柜表面也可能损坏。
如果烤箱运行时产生大量水分，则只能打开电器门让烹饪箱干燥。
- 果汁：在烘焙汁水特别丰富的水果派时，烤盘中不要装得过满。因果汁从烤盘上滴落而留下的污渍很难清除。如有可能，请使用深底普通烤盘。
- 门封极为脏污：如果门封非常脏，电器门在操作过程中将无法正确关闭。附近橱柜的表面可能会损坏。应始终保持门封清洁。→ "清洁"第 14 页
- 把电器门当作座椅、搁架或工作台：请勿坐在电器门上，也不要在电器门上放置或悬挂任何物品。不要将任何烹饪容器或附件放在电器门上。
- 插入附件：根据电器型号，在关闭电器门时，附件可能会刮伤门板。将附件插入烹饪箱时使其尽可能靠里。
- 搬运电器：不要抓着门把手搬运电器。门把手不能承受电器的重量，可能会断开。

环境保护

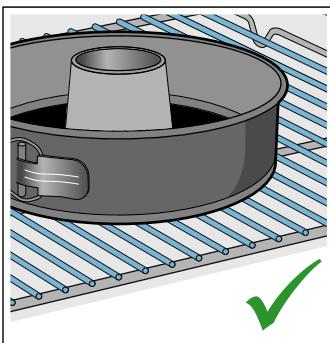
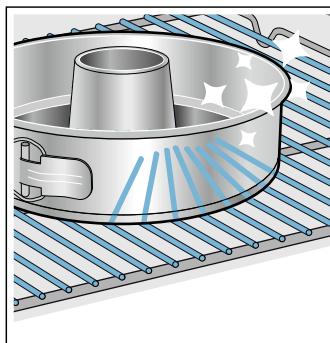
您的新电器属于特别节能款。您可以在本章节找到关于在使用电器时如何节约更多能源和如何正确处置报废电器的提示。

节能

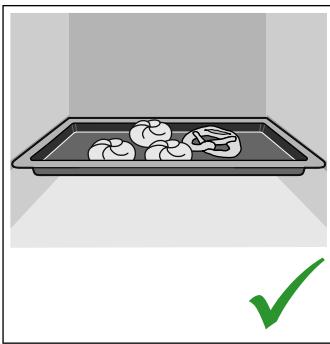
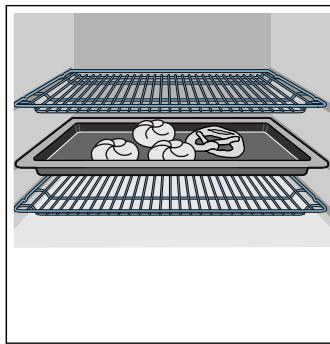
- 仅在菜谱有要求或操作说明表中有明确指示的情况下才预热电器。
- 放入烹饪箱之前让冷冻食物解冻



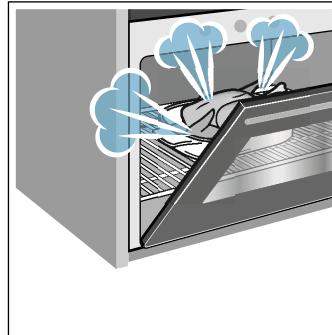
- 使用深色黑漆或者具有搪瓷涂膜的烤模。吸热效果会特别好。



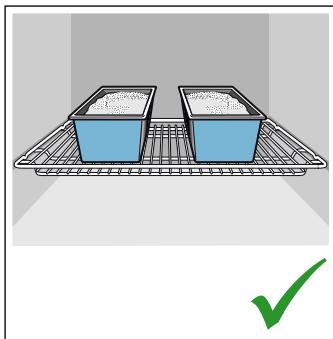
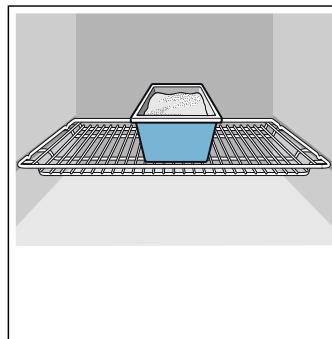
- 从烹饪箱中取出不必要的附件。



- 在烹饪食物时，尽可能不要频繁地打开电器门。



- 烤制多份糕点时最好一份接一份地烤。令烹饪箱留有余温。这可减少第二份糕点的烤制时间。您可以将两个蛋糕模挨着放在烹饪箱中。



- 对于长时间的烹饪，您可以在烹饪时间结束前 10 分钟关断烤箱，用剩余的热量完成烹饪。

环保处理

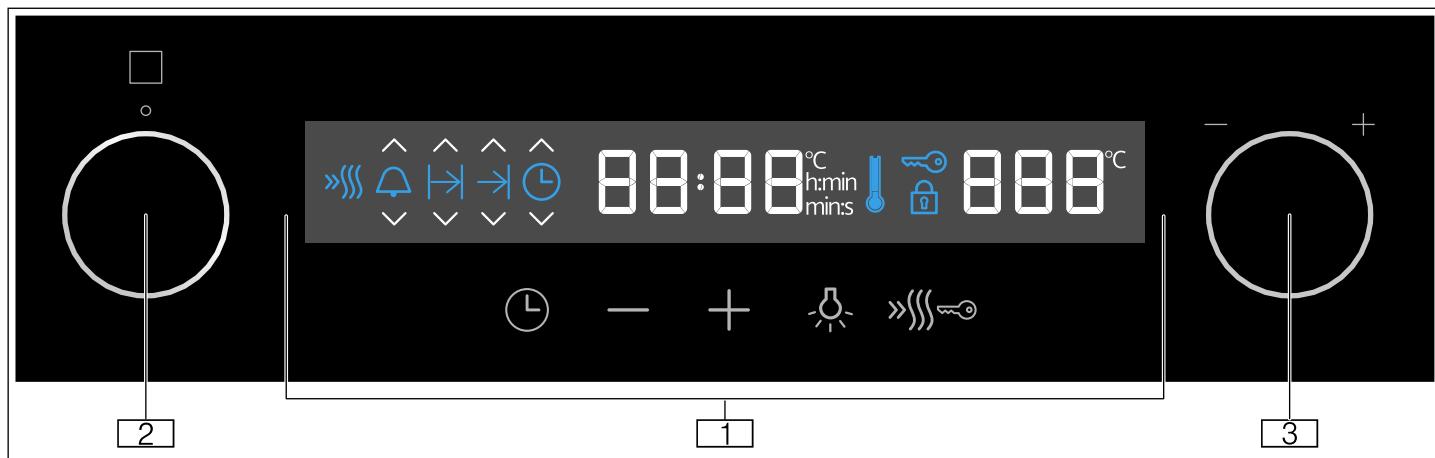
按照环保要求处理包装材料。



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

了解您的电器

本节对指示符和控件进行说明。此外，您还会了解到电器的各种功能。



1 按键和显示屏

按钮是下方带传感器的触摸键。只需触摸符号即可选择它所代表的功能。
显示屏显示激活的功能所对应的符号以及时间设置选项。

2 功能选择钮

使用功能选择钮设置加热功能和其他功能。所选择的加热功能或其他功能将亮起。
可从“关”位置顺时针或逆时针转动功能选择钮。

3 温度选择旋钮

使用温度选择钮可设置加热功能的温度或选择其他功能的相关设置。
还可以顺时针和逆时针转动温度选择钮。没有“Off”(关)位置。

提示: 根据电器型号，个别细节和颜色可能不同。

控制面板

您可以在控制面板上设置电器的各种功能。下面是控制面板总览和控件布局。

	定时器
	持续时间
	结束时间
	时钟
88:88	时间
	温度指示器
	儿童锁
	门锁
888	温度

按键

您可以在下文中找到有关各个按键的简短说明。

如果按键不动作，信号音响起。

按键	说明
(⌚)	时间设置选项 设置定时器 ⌂、持续时间 ↘→、结束时间 ↗→ 和时钟时间 ⌚
-	减 减小设置值
+	加 增大设置值
照明	开启/关断内部照明
»«	快速预热 关断/开启快速预热
儿童锁	在待机模式下启用/停用儿童锁

显示屏

显示屏结构鲜明，所示信息一目了然。

当前可以设置的值重点显示。即以深色背景白色字体显示。

符号	说明
»«	快速预热

加热类型和功能

使用功能选择钮设置加热类型和其它功能。

确保始终使用正确的加热类型烹饪食物，关于它们的差异及其应用请参见下文说明。

加热功能	温度/设置	用途
● “关”位置	-	在该位置下，电器关断。
◎ 3D 热风	50-280 °C	用于在一层或两层上烹饪食物。风扇将来自后壁的加热圈的热量均匀分配到烹饪箱各处。 加热功能用于测量在热风循环模式下的能耗。
■ 空气循环	50-280 °C	用于在同一层烘焙和烘烤。风扇将来自加热元件的热量均匀分配到烹饪箱各处。
▲ 匹萨设置	50-280 °C	用于烹饪新鲜匹萨和冷冻食物。加热元件和风扇快速加热并将热量均匀分配到烹饪箱各处。
*○ 解冻	30-60 °C	用于解冻，用于肉类、家禽、面包和蛋糕。风扇使温热的空气在食物周围流通。
□ 底部加热	50-280 °C	在希望略微延长食物烹饪时间的情况下使用。热量仅从下方散发。
□ 中央区域烧烤	烧烤设置： 1 = 低火 2 = 中火 3 = 高火	用于烤少量肉排、香肠、面包和鱼块。烧烤加热元件中心区域变热。
□ 全面烧烤	烧烤设置： 1 = 低火 2 = 中火 3 = 高火	用于烧烤扁平食物，如肉排、香肠或面包及红烧食物。 烧烤元件下面的整个区域变热。
■ 循环风烧烤	50-280 °C	用于烤制肉类、家禽和全鱼。风扇使热空气在食物周围流通。
□ 顶部/底部温和加热	50-280 °C	用于在无预热情况下在单层上温和烹饪所选择的食物类型（如肉、蔬菜等）。 该加热功能不适用于受热膨胀的食物（如面包）。 加热功能用于测量在常规模式下的能耗和能效等级。
□ 顶部/底部加热	50-280 °C	用于烤制蛋糕、饼干和瘦肉块。热量从上、下均匀散发。

提示：对于每种加热类型，电器会指定默认温度或等级。
您可以接受该值或进行适当更改。

温度选择钮

用温度选择钮设置温度。所设置的温度将出现在显示屏中。

提示：温度可以按 1 °C 的增量进行设置，达到 100 °C 后按 5 °C 的增量进行设置。

温度指示器

温度指示器光柱显示加热阶段或烹饪箱中的余热。

加热指示器	加热指示器显示烹饪箱中不断升高的温度。当所有光柱都填满的时候就是将菜肴放入烤箱的最佳时刻。 在烧烤和清洁设置下，光柱在启动时就已经填满。 光柱在顶部/底部温和加热类型下不填充。
余热指示器	当电器关闭时，温度指示器显示的是烹饪箱中的余热。只要温度下降到 60 °C 左右，指示器就熄灭。

烹饪箱功能

某些功能可使您的电器更易于使用。例如，这可使烹饪箱内更加明亮，而冷却风扇则可防止电器过热。

打开电器门

如果在操作期间打开电器门，则操作暂停。操作将在关门后继续运行。

内部照明

当您打开电器门时，内部照明将打开。如果在 15 分钟以后门仍然打开，照明再次关断。

在大多数操作模式下，只要打开电器，内部照明亮起。程序结束后，照明将关断。

提示：在“顶部/底部温和加热”模式下，内部照明将在大约 1 分钟后自动关闭。可使用 按键将其打开。

冷却风扇

冷却风扇按要求开启和关断。暖空气从门上方逸出。

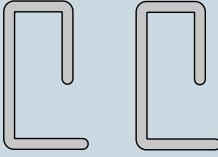
注意！

不要盖住通风槽，否则，烤箱将过热。

为了在操作后更快地冷却烹饪箱，冷却风扇将在操作后继续运行一段时间。

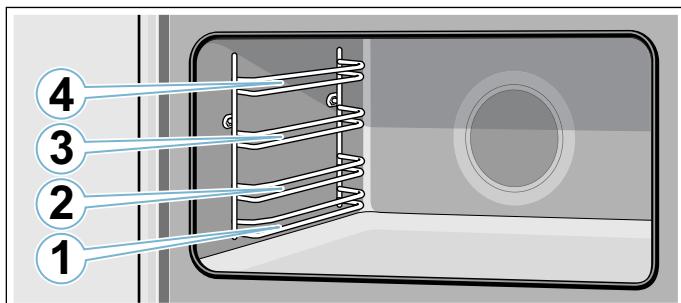
附件

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

附件	描述
	烘焙和烧烤架 用于烤箱器皿、烤模、烤肉、烧烤和冷冻食品。
	通用烤盘 用于烤制松软的蛋糕、糕点、冷冻食品和大块烤肉。直接在烤架上烤肉时，可以用通用盘子收集滴下的油脂。
	烤盘 用于制作烤盘蛋糕和小点心。
	伸缩式轨道装置 您可以使用拉出式导轨将附件进一步拉出。
	锁针 锁住铰链。

烹饪层

烤盘和烤架可以放置在烤箱内的四个高度上。尽量插入最里面，以免附件碰到门板。必须将附件插入烹饪箱最里面。



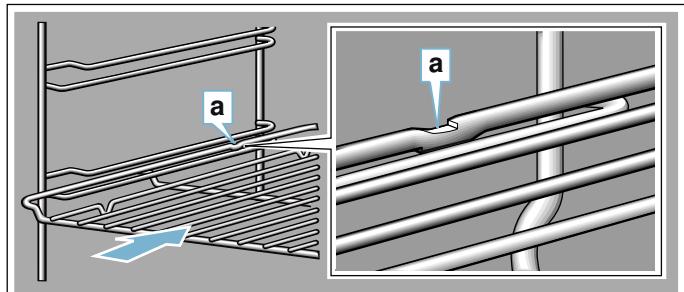
⚠ 警告 – 有火灾危险！

在任何情况下，烤模、烤盘或其他烹饪容器都不得直接放在烤箱底板上。这导致电器底板过热，可能会严重损坏电器。

锁定功能

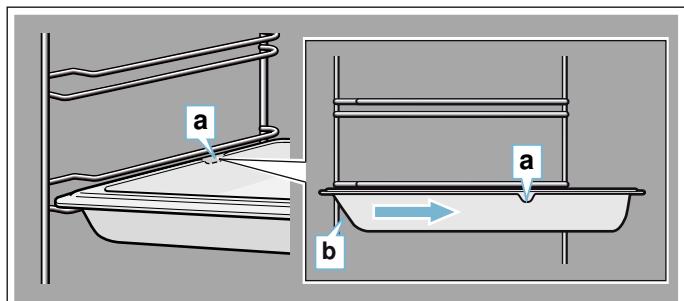
在卡到位之前，附件可以抽出一半。锁定功能防止附件在拉出时发生倾斜。附件必须正确插入烹饪箱内才能确保防倾斜保护功能正常发挥作用。

插入烤架时，确保凸耳 **a** 位于后方且朝下。打开侧必须面向电器门，弯曲部分必须在下方（即 ）。



插入烤盘时，确保凸耳 **a** 位于后方且朝下。附件 **b** 的倾斜边缘必须朝向电器门。

图中实例：普通烤盘

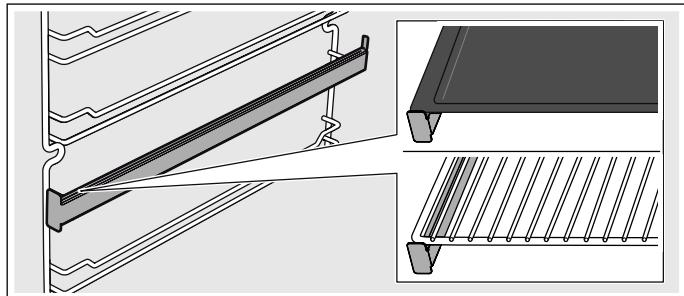


伸缩式轨道装置

⚠ 警告 – 有灼伤危险！

当设备在使用时，伸缩架子会变得灼热。抽出时千万小心，避免灼伤。

您可以使用拉出式导轨将附件完全拉出。当插入烤盘和烤架底座时，确保其卡入拉出式导轨上的凸耳的前方。



专用附件

可以从售后服务部购买附件。

附件	描述
搪瓷烤盘	用于制作烤盘蛋糕和小点心。 售后服务订货号: 11012235
通用烤盘	用于烤制松软的蛋糕、糕点、冷冻食品和大块烤肉。 直接在烤架上烤肉时, 可以用通用盘子收集滴下的油脂。 售后服务订货号: 11012236
烘焙和烤架	用于烤箱器皿、烤模、烤肉、烧烤和冷冻食品。 售后服务订货号: 00776605
伸缩架套装	用于一层的伸缩架套装 售后服务订货号: 12006236



首次使用之前

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。

取出电器包装并妥善处置。

设置时钟时间

电器接通电源后, **12:00** 将在显示屏上闪烁, **(\odot)** 符号将持续点亮。设置时间。

1. 使用 **-** 或 **+** 按键设置时间。
2. 按下 **(\odot)** 按键。

提示: 允许的时钟设置时间到时后, 时钟时间将自动保存。

时间已经设置好了。

使用烤箱烘焙

预先清洁烤箱

1. 从烹饪箱中取出附件和烤架支架。→ "导轨"第 15 页
2. 从烹饪箱中取出遗留的包装, 例如聚苯乙烯颗粒。
3. 某些部件有一层保护膜。撕下保护膜。
4. 用柔软的湿布擦拭电器的外部。
5. 用热肥皂水清洁烹饪箱。

加热烤箱

为了去除新炊具的味道, 可清空、关闭烤箱, 进行加热。

提示: 确保烹饪箱中没有遗留包装物品, 例如聚苯乙烯颗粒。在加热电器之前, 请用柔软的湿布擦拭烹饪箱中的光滑表面。电器加热时保持厨房通风。

1. 将功能选择钮旋转至 **□** 位置。
2. 转动温度选择钮, 设置最高温度。
3. 1 小时后关断烤箱。

提示: 第一次加热烤箱时, 可能会听到劈啪声。

预先清洁烤箱

1. 用热肥皂水清洁烹饪箱。
2. 重新安装钩入式烤架。
3. 必要时请清洁门面板。→ "电器门"第 16 页

清洁附件

在使用附件前, 请用布和温肥皂水彻底清洁附件。

安装伸缩架套装

安装伸缩架套装说明随套装提供。

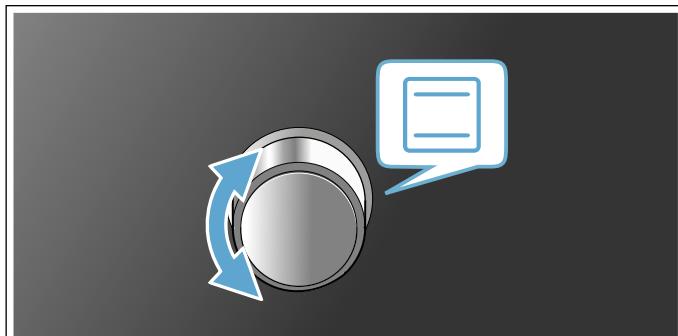
操作电器

打开和关断烤箱

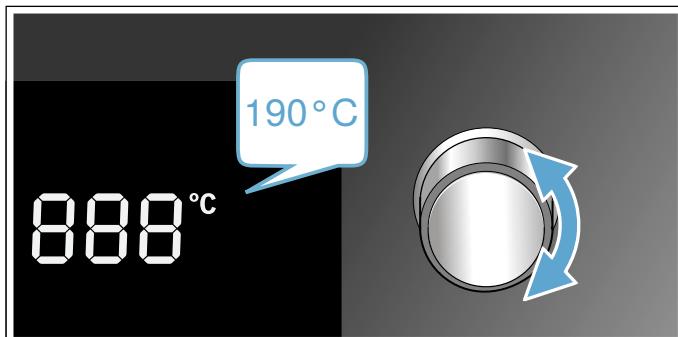
开启烤箱

1. 将功能选择钮设置到所需的加热功能。

提示: 每种功能都有默认温度或烧烤设置。



2. 使用温度选择钮改变温度或烧烤设置。



烤箱将开始加热。

提示: 温度指示器显示加热阶段的当前状态。

更改设置

可使用相关旋钮随时更改加热功能和温度或烧烤设置。

关断烤箱

将功能选择钮转到“关”位置。

打开快速加热功能

为了尽快加热烹饪箱，按下  按键。

提示: 在 3D 热风、热风循环、匹萨设置和顶部/底部加热模式下可以使用快速加热。

自动安全关断功能

本产品设有自动安全切断功能。电器在 13 小时后自动关断。

时间设置选项

您的电器具有不同的时间设置选项。

时间设置选项一览

时间设置选项	用途
⌚ 定时器	定时器功能与煮蛋定时器类似。使用其他时间设置选项加热时，它独立于电器运行，不影响电器。
⌚ 时钟	当前台不再运行其它功能时，电器将在显示屏上显示时间。
▶ 烹饪时长	设置的烹饪时间到时后，电器会自动停止加热。
→ 结束时间	输入烹饪时间和所需的结束时间。电器将自动启动，并在所需的时间完成烹饪。

操作电子钟

设置定时器

定时器对烤箱工作无影响。定时器持续时间设置范围为 30 秒至 13 小时。持续时间可以按 30 秒的增量进行设置，最长达 10 分钟；在 10 分钟和 1 小时之间按 1 分钟的增量进行设置；然后按 5 分钟的增量进行设置。

1. 按下 ⌚ 按键。
⌚ 符号将点亮。
2. 使用 + 和 - 按键设置所需要的烹饪时间。
时间到时后就会发出一个信号音。

提示

- 如要更改剩余时间，按下 ⌚ 按键。然后使用 + 和 - 按键更改剩余时间。
- 如要停止定时器倒计时，可将剩余时间设置为零。

关断信号音

要关闭信号，请按下任意按键或打开电器门。

提示: 在很短时间后，信号音将自动停止。

设置电子时钟

您可在需要时更改时钟，例如，从夏令时更改到冬令时。为此必须关闭烤箱。

1. 按下 ⌚ 按键。
⌚ 符号将点亮。
2. 再次按下 ⌚ 按键。
⌚ 符号将点亮。
3. 使用 + 和 - 按键设置当前时间。

设置自动定时器

电子钟可用于自动开启或关断烤箱。

设置烹饪时间

可以在电器上设置食物的烹饪时间。这可防止食物被意外地过长时间烹饪，同时意味着您不必为了关断烤箱而停下手头的工作。

1. 设置需要的加热类型和温度。

烤箱将启动。

2. 按下  按键两次。

3. 使用 + 和 - 按键设置所需要的烹饪时间。

提示: 烹饪时间设置范围为 30 秒至 13 小时。烹饪时间可以按 1 分钟的增量进行设置，达到 1 小时后按 5 分钟的增量进行设置。

 符号将点亮。

烹饪时间到时

信号音响起。电器停止加热。

1. 要关闭信号，请按下任意按键或打开电器门。

提示: 在很短时间后，信号音将自动停止。

2. 将功能选择钮转到“关”位置。

设置结束时间

稍后在您设置的时间烘焙或烤制。

1. 设置需要的加热类型和温度。

烤箱将启动。

2. 按下  按键两次。

3. 使用 + 和 - 按键设置所需要的烹饪时间。

提示: 烹饪时间设置范围为 30 秒至 13 小时。烹饪时间可以按 1 分钟的增量进行设置，达到 1 小时后按 5 分钟的增量进行设置。

 符号将点亮。

4. 再次按下  按键。

5. 使用 + 和 - 按键设置结束时间。

提示: 当首次按下按键时，显示屏上将提示一个数值。该建议值通过时钟上的当前时间和烹饪时间计算得出。该值可使用 + 和 - 按键进行更改。

 符号将点亮。显示屏将显示结束时间。电器此时将切换至待机模式。

烹饪时间到时

信号音响起。电器停止加热。

1. 要关闭信号，请按下任意按键或打开电器门。

提示: 在很短时间后，信号音将自动停止。

2. 将功能选择钮转到“关”位置。

儿童锁

烤箱有一个儿童锁，可防止儿童意外打开烤箱。

提示: 如果连接了灶具，灶具不会受烤箱上的儿童锁的影响。

激活儿童锁

必须关断电器。

按下并按住  按键大约 4 秒钟。

 符号将出现在显示屏上。儿童锁现已启用。

取消激活儿童锁

按下并按住  按键大约 4 秒钟。

 符号将在显示屏上熄灭。儿童锁现已停用。

基本设置

为了帮助您有效地使用电器，我们为您提供了各种设置。您可以根据需要更改这些设置。

基本设置列表

根据电器的功能，并非所有基本设置都可供访问。

基本设置	选项
c01 烹饪时间或定时器时间到时后的信号音持续时间	1 = 约 10 秒钟 2 = 约 30 秒钟* 3 = 约 2 分钟
c02 应用某个设置之前需要等待的时间	1 = 约 3 秒钟 2 = 约 6 秒钟 3 = 约 10 秒钟
c03 触碰按键时会有声音响起	0 = 关 1 = 开*
c04 显示亮度	1 = 暗 2 = 中 3 = 亮
c05 显示时间	0 = 隐藏时间 1 = 显示时间*
c06 当电器工作时，内部照明打开	0 = 否 1 = 是*
c07 冷却风扇持续运行时间	1 = 短* 2 = 中 3 = 长 4 = 超长
c08 将所有值重置为出厂设置	0 = 否* 1 = 是
c09 激活演示模式 <small>演示模式仅用于演示目的；烤箱在演示模式下不会加热。演示模式仅在电器连接到电源后的前 5 分钟内可以启用。</small>	0 = 否* 1 = 是

* 工厂设置

更改基本设置

必须将功能选择钮转到“关”位置。

1. 按下并按住  按键大约 4 秒钟。
第一个基本设置将显示在显示屏中，如 c01 / 1。
2. 转动温度选择钮，根据需要更改设置。
3. 使用  按键浏览下一个基本设置。
4. 使用  或  按键继续按照上述说明完成所有基本设置，必要时使用温度选择钮更改设置。
5. 结束后，再次按下并按住  按键约 4 秒，确认设置。这会应用所有基本设置。

您可以随时再次更改基本设置。演示模式仅在电器连接到电源后的前 5 分钟内可以启用。

提示：即使断电，所更改的基本设置仍然保留。

设置节能模式

通过降低屏幕亮度可以节能。显示屏亮度可在基本设置中进行设置 c04。

提示：在电器运行时，该设置可以改变显示屏亮度。在待机模式下，电器自动降低显示屏亮度。显示屏在晚上 22:00 和 05:59 之间亮度最低。

 **清洁**

只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。以下说明应如何正确保养和清洁电器。

△ 警告 – 有电击危险！

请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，以防触电。

△ 警告 – 有灼伤危险！

电器会变灼热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。必须让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。

合适的清洁剂

请遵守下表中的信息，以避免因清洗用品使用不当而损坏不同材质的表面。

请勿使用任何以下物品：

烤箱上：

- 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
电器外部	
不锈钢前面板	<p>热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白（例如蛋清）形成的斑点。这类污渍可能会形成斑点。 适用于灼热表面的专用不锈钢清洁用品可从我们的售后服务部或从专卖店购买。使用软布涂抹一层薄层清洁产品。</p>
控制面板	<p>热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 不要使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。</p>
门面板	<p>热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 不要使用玻璃刮刀或不锈钢擦洗片。</p>
门把手	<p>热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 如果除垢工具接触到门把手，请立即擦掉。否则，将产生无法去除的污斑。</p>
电器内部	
釉面和自清洁表面	遵守表格之后与烹饪箱表面有关的说明。
内部照明玻璃灯罩	<p>热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 如果烹饪箱严重脏污，请使用烤箱清洁剂。</p>
门面板	<p>热肥皂水： 用洗碗布清洁并用软布擦干。 不要使用玻璃刮刀或不锈钢擦洗片。 最好清洁门面板以及烹饪箱的其余部分。→ "清洁烹饪箱"第 15 页</p>

门密封	热肥皂水： 不要拆下。 不要擦洗。
门盖	不锈钢材质。 使用不锈钢清洁剂。遵守制造商说明。不要使用不锈钢护理产品。 塑料制成 用热肥皂水和洗碗布清洁。用软布擦干。不要使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。 拆下门面板进行清洗。
导轨	热肥皂水： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。
弹出系统	热肥皂水： 用洗碗布或刷子清洁。 抽出拉出式导轨时，请不要擦去润滑剂，最好在拉出式导轨处于推入位置时进行清洗。不要在洗碗机中清洁。
附件	热肥皂水： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。 如果有大量污垢积聚，则使用不锈钢擦洗片。

提示

- 由于使用不同的材料，例如，玻璃、塑料和金属等，电器正面的颜色会稍微有点偏差。
- 门面板上看起来像条纹的阴影是由内部照明的反光造成的。
- 搪瓷是用非常高的温度烤上去的。这可能会导致一些轻微的颜色变化。这是正常现象，不影响工作。
较薄的烤盘边缘可能有些地方没有涂上搪瓷。因此，这些边缘可能会比较粗糙。这不会损害抗腐蚀保护功能。

烹饪箱内表面

烹饪箱中的后壁和侧壁部件可以自清洁。您可以将其与粗糙表面区分开来。

烹饪箱箱底和顶部涂以珐琅，表面光滑。

清洁 上釉区域

用洗涤布和热皂液或醋水 清洁光滑的上釉区域。用软布擦干。

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

注意！

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

清洁后，让烹饪室敞开，以便干燥。

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

自清洁表面

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

注意!

切勿在自清洁表面上使用烤箱清洁剂。这将损坏表面。如果烤箱清洁剂确实接触到这些表面, 请使用水和海绵布立即擦去。不要摩擦表面, 也不要使用腐蚀性清洁辅助物品。

保持电器清洁

始终保持电器清洁并立即清除污垢, 以防形成顽固积垢。

⚠ 警告 – 火灾危险!

散落的食物残渣、油脂和烤肉汁可能自燃。投入运行前, 去除烹饪室内、加热元件和附件上的脏污。

建议

- 每次使用后清洁烹饪箱。这将确保不会烘烤污垢。
- 一定要立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白(例如蛋清)形成的斑点。
- 使用普通烤盘烤制非常潮湿的蛋糕。
- 使用适用的烤箱器皿进行烘烤, 例如烤肉盘。

清洁烹饪箱

1. 将 0.4 升水倒入烹饪箱底板的中央。
2. 设置 加热功能。
3. 使用温度控制器将温度设置为 50 °C。
4. 在 18 分钟后关断电器。
5. 让电器冷却下来。
6. 用布清洁烹饪箱。

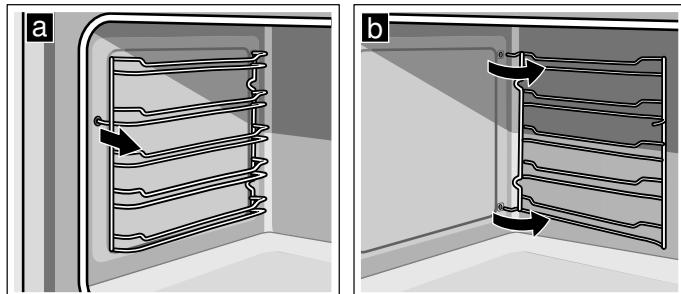
⚠ 警告 – 有灼伤危险! !

电器会变灼热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。必须让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。

 **导轨**
拆卸烤架支架

烤架支架固定在烹饪箱侧壁的三个点上。

1. 握住烤架支架前方, 抽出至烹饪箱中间。
烤架支架的前钩将从孔中脱出。
2. 将烤箱支架摇开, 将其从侧壁后方的孔中抽出。
3. 从烹饪箱中取出附件和支架。

**重新安装烤架支架**

1. 将烤架支架的钩子插入侧壁后方的孔中。
2. 将烤架支架的前钩推入孔中。

电器门

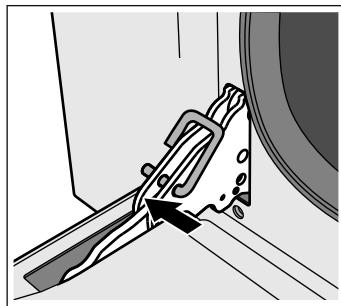
只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。这里说明如何清洁电器门。

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。

拆除门面板

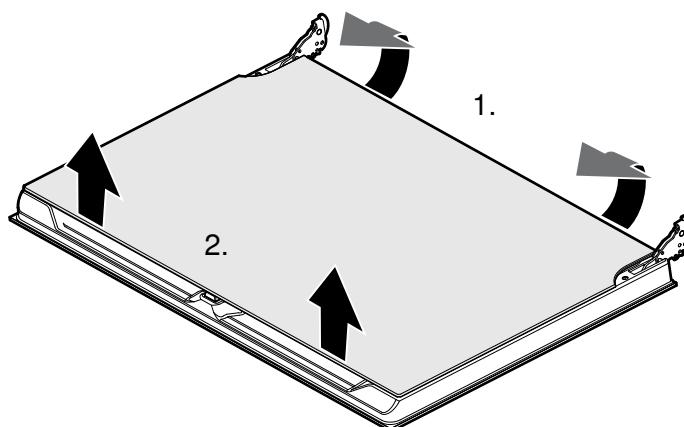
1. 完全打开烤箱门。
2. 使用锁针将左右两侧的铰链锁上。
提示: 锁针必须完全插入铰链孔。



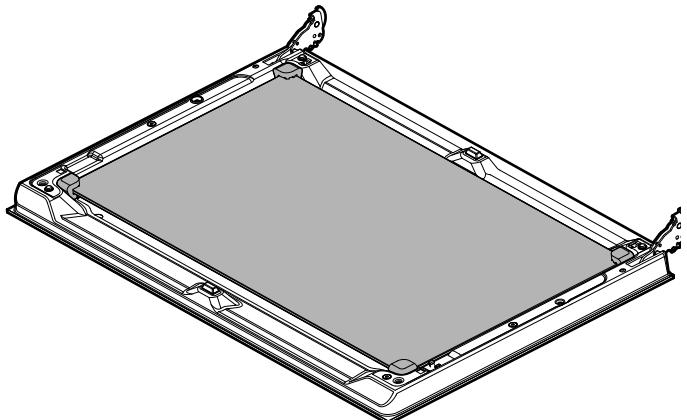
3. 轻轻抬起内门板底部，直到固定铰链从支架中取出(1)。
4. 轻轻抬起内门板顶部，直到固定铰链从支架中取出(2)。

注意!

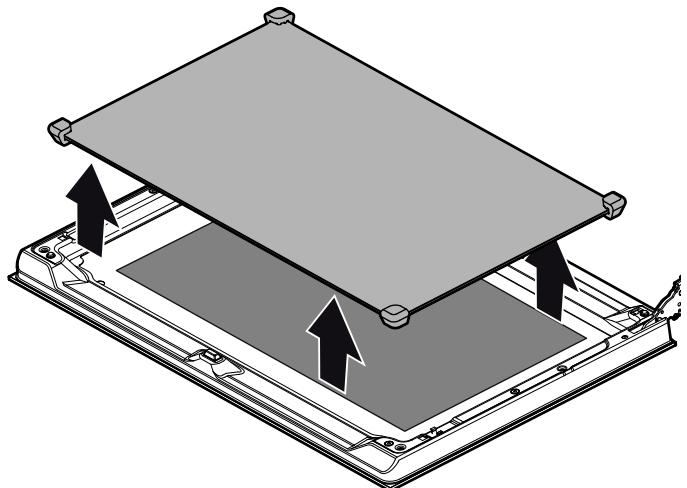
抬起内门板时，中间门板可能会黏到内门板。请确保中间门板不会掉落。



5. 拆除内面板。
6. 拆除中间面板。



提示: 中间面板是用橡胶衬套固定，而非锁紧装置。



用玻璃清洁剂和软布清洁面板。

警告 - 有受伤危险!

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

安装门面板

1. 重新插入中间面板。

提示

- 如果显示低辐射符号，表示中间面板已正确插入。
- 请确保将面板安装至正确的位置。所有橡胶衬套必须平放在外门板上。

2. 重新插入内门板。

提示: 所有固定铰链必须安装至提供的支架中。

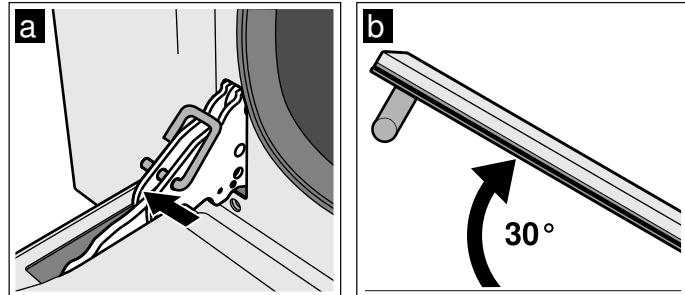
3. 拆除锁针并关上烤箱门。

拆卸和安装电器门

如果烤箱非常重，可拆卸烤箱门以便清洁。正常来说，此非必要步骤。

拆卸电器门

1. 完全打开烤箱门。
2. 使用锁针 (a) 将左右两侧的铰链锁上。
提示: 锁针必须完全插入铰链孔。
3. 双手握住烤箱门的两侧，关闭烤箱门约 30° (b)。



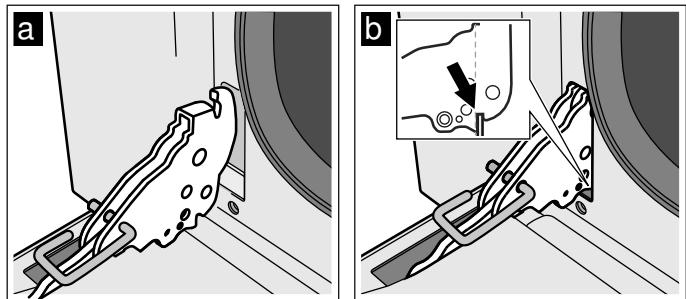
4. 稍微抬起烤箱门，将其拉出。
提示: 不要完全关闭烤箱门，否则铰链将弯折，珐琅会损坏。

安装电器门

1. 双手握住烤箱门的两侧。

2. 将铰链滑入烤箱中的开槽 (a)。

提示: 铰链底部的开槽必须卡入烤箱框架 (b)。



3. 降低门。

4. 拆除锁针。

⚠ 警告 – 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。致电售后服务部门。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

如果门铰链未正确定位，门可能无法正确关闭。这将造成热气溢出，电器各个部件可能会变得十分滚烫。为了防止这种情况，请再次拆下电器门。然后如图所示安装电器门，确保铰链下方的开槽卡入烤箱架。

?

故障检修

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	将电器连接到电源
	断电	检查其他厨房电器是否工作
	断路器故障	检查保险丝盒，确保电器保险丝正常
电器不能启动	电器门没有完全关闭	关闭电器门
	未关断电器	关断电器，然后再重新接通
12:00 在显示屏中闪烁	电源故障	复位时钟。
内部照明不工作	顶部/底部温和加热模式已激活	在顶部/底部温和加热模式下，内部照明不打开。
	灯泡出现故障	更换灯泡。
在烤箱中烹饪的所有食物均在极短时间內烧焦。	自动调温器故障。	致电售后服务部门。
门面板有水气。	这是正常现象，是由于温差引起的。	加热电器至 100 °C，在 5 分钟后重新关断。
虽然电器已打开，但却无法操作； ≈符号出现在显示屏中	儿童锁启用。	按下并按住 ≈ 按键，直到 ≈ 符号消失。

故障消息

如果显示屏上显示以 *Err* 开头的出错消息，请将功能选择钮设置为“关”。如果出错信息不消失，请联系售后等部门。

出错信息	可能的原因	信息 / 纠正措施
Err 1	温度感应器故障。	致电售后服务部门。
Err 2	烹饪箱中的温度过高。	致电售后服务部门。
Err 4	错误启用门锁机构。	致电售后服务部门。
Err 5	风扇加热元件发生故障或未连接。	致电售后服务部门。
Err 6	电动机发生故障或未连接。	致电售后服务部门。
Err 8	冷却风扇发生故障或未连接。	致电售后服务部门。

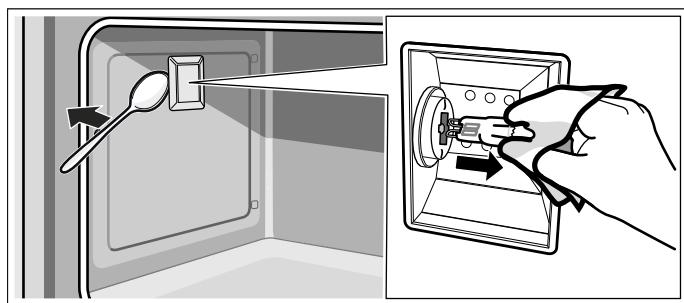
更换烤箱灯泡

如果烤箱灯的灯泡坏了，则必须进行更换。耐热备用灯泡可从售后服务部或专卖店购买。请指定您的电器的 E 编号和 FD 编号。请勿使用其他类型的灯泡。

⚠ 警告 – 有电击危险！

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。

1. 让烹饪箱冷却下来。
2. 打开电器门。
3. 将抹布放在冷烹饪箱中，防止损坏。
4. 取出烤架支架。
5. 拆下玻璃盖板。为此可从前面用手将玻璃盖板打开。如在拆下玻璃面板时感到困难，可借助勺子完成。
6. 拆下烤箱灯泡。



7. 用相同类型的灯泡更换烤箱灯泡：

电压: 230 V;

功率: 40 W;

安装: G9;

耐热: 300 °C

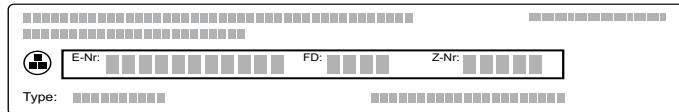
8. 重新安装烤箱灯的玻璃罩。
9. 重新安装烤架支架。
10. 取出茶巾。
11. 将断路器重新拧好。
12. 检查烤箱照明是否正常。

客户服务

如果您的电器需要修理，我们为您提供售后服务。我们会找出合适的解决方法，并尽量避免售后人员不必要的上门服务。

E 编号和 FD 编号

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



为了避免您在需要时长时间寻找，请在这里记录设备数据和客户服务部门电话号码。

E 编号

FD 编号

客户服务部门 ☎

请注意，即使在保修期内，发生误操作后客户服务人员的现场服务也不是免费的。

请在随设备提供的客户服务列表中查找所有国家的联系信息。

预约工程师上门及产品咨询

CN 400 889 9999

制造商的专业水平值得您信赖。因此，将由受过专业训练的技术服务人员使用原装电器零件为您维修。

经由我们烹饪工作室测试过的菜谱

这里提供了各种备选食谱及其理想设置。我们将向您展示，哪种加热类型和哪种温度最适合您的菜肴。您将了解关于合适的烹饪附件及其在微波炉中放置高度的信息。您还将了解关于烹饪容器和制备方法的一些提示。

菜谱

餐点	重量 (kg)	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
意式烤宽面	3-4	1	□	220-230*	45-50
烤通心粉	3-4	1	□	220-230*	45-50
小牛肉块	2	2	◎	180-190*	90-100
猪腰肉	1.5-2	2	◎	190-200*	90-100
猪腰肉	2	2	□	200**	125
香肠	1.5	3	☒	280*	第一面: 10 第二面: 7
焖烧牛肉	1	2	◎	200*	45-55
烤兔肉	1.5	2	☒	180-190*	70-80
火鸡胸肉	2	2	◎	180-190*	110-120
猪脖肉	2-3	2	◎	180-190*	170-180
烤子鸡	1.2	2	◎	190-200*	65-70
排骨	1.5	3	☒	280*	第一面: 15 第二面: 5
肋排	1.5	3	☒	280*	第一面: 15 第二面: 10
培根	0.7	4	□	3*	第一面: 10 第二面: 8
猪肉片	1.5	3	☒	280*	第一面: 12 第二面: 5
牛肉片	1	4	□	3*	第一面: 7 第二面: 4
大型虹鳟鱼	0.7-1.2	2	◎	160-170*	35-40
安康鱼	0.7-1.5	2	◎	160*	60-65
大比目鱼	1.5	2	◎	160*	45-50
匹萨	1-1.5	2	☒	280*	10-12
面包	1	2	☒	180-190*	25-30
佛卡夏面包	1	2	☒	180-190*	20-25
邦特环形蛋糕	1	2	☒	160*	55-60
水果馅饼	1	2	☒	160*	35-40
奶酪蛋糕	1	2	☒	160-170*	45-55
油酥面团	1	2	☒	160-170*	35-40
油酥面团	1	2	□	170**	65
冻糕	1.2	2	☒	160*	55-60
奶油泡芙	0.7-1.2	2	☒	180*	50-60
海绵蛋糕	1	2	◎	150-160*	55-60
米饭布丁	1	2	☒	160*	55-60
奶油蛋卷	1-1.2	2	☒	160*	30-35

* 预热

** 无需预热

提示: 在烹饪食物时，烹饪箱内会蓄积大量的蒸汽。在工作期间，您的电器非常节能，同时向其周围环境辐射的热量也很小。由于电器内部和电器外部部件之间的温差较大，因此电器门、控制面板或相邻的橱柜面板上可能会蓄积冷凝液。这是一种正常的物理现象。可通过预热微波炉或小心地打开电器门减少冷凝液。

用户提示

在本节中，您可以查看关于使用烹饪容器制备食物的一系列说明。

提示

- 使用所提供的附件。额外附件可以在售后服务部、专卖店的选配附件中购买。
- 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。

烘焙技巧

您想确定蛋糕的中间部分是否已完全烤熟。	将取食签推入蛋糕的最高点。如果拿出后的取食签是干净的且没有面团残留物，说明蛋糕已经烤熟。
蛋糕坍陷。	下次使用更少的液体。另外，将温度设低 10 °C，并烹饪更长的时间。请遵循菜谱中指定的配料和制备说明。
蛋糕中间已经膨起，但边缘坍陷。	仅在弹性蛋糕模底部涂油脂。烘焙后，用小刀小心地松开蛋糕。
果汁溢出。	下次请使用普通烤盘。
小烘焙食品在烘焙时会粘连在一起。	每件食品应相隔 2 厘米左右。这让烘焙食品有足够的空间充分膨胀，每一面都能着色。
蛋糕太干。	将设置温度调高 10 °C，并缩短烘焙时间。
蛋糕整体颜色太浅。	如果烹饪层和烹饪容器正确，则应根据需要增加温度或延长烘焙时间。
蛋糕顶部颜色太浅，底部颜色太深。	下次在烤箱中的较高一层烘焙蛋糕。
蛋糕顶部颜色太深，底部颜色太浅。	下次在烤箱中的较低一层烘焙蛋糕。选择较低的温度，并延长烘焙时间。
在烤盘或烤模中烘焙的蛋糕后部颜色太深。	将烤盘放在附件中间，不要紧贴后壁。
整个蛋糕颜色太深。	下次选择较低的温度，并根据需要延长烘焙时间。
蛋糕呈不均匀的褐色。	选择略低的温度。 防油纸伸出来会影响空气流通。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。 确保烤模没有正对烹饪箱后壁中的开口。 当烘焙小食品时，应尽可能使用类似的尺寸和厚度。
如果您正在同时使用好几层进行烘焙。顶层烤盘中的食品会比底层烤盘中的食品颜色深一些。	一定要在同时使用好几层进行烘焙时选择热风。同时放进烤箱烤盘或烤模/餐具的烘焙食品不一定会同时烤好。
蛋糕看起来很好，但中间部位没有烤熟。	请使用较低的温度，并稍微烤久一点；根据需要稍微少放点液体。对于有湿配料的蛋糕，首先烘焙底部。然后洒上杏仁或面包屑，并把配料点缀在顶部。
将蛋糕翻转后，不能将其翻出蛋糕模。	烘焙之后，让蛋糕冷却 5 到 10 分钟。如果仍然粘连，可用刀子小心切开蛋糕边缘。再次翻转蛋糕模，并用冷的湿布将其覆盖几次。下次在烤模/餐具上涂上油脂，再撒面包屑。

烤制和精烹提示

烤肉颜色太深，脆皮烧焦和/或烤肉太干。	检查烹饪层和温度。下次选择较低的温度，并根据需要缩短烤制时间。
脆皮太薄。	提高温度，或在烤制时间结束时短时打开烧烤。
烤肉看上去很好，但肉汁烧干了。	下次用一个小一些的烤肉盘，并根据需要多加汁液。
烤肉看上去很好，但肉汁太清，水淋淋的。	下次用大一些的烤肉盘，并根据需要少加汁液。
肉在炖煮时烧焦。	烤肉盘和盖子必须尺寸合适，闭合严密。 炖煮时根据需要降低温度并添加更多汁液。

- 在从烹饪箱中取出灼热附件或烹饪容器时，一定要使用烤箱布或烤箱手套。
- 顶部/底部温和加热功能是智能加热功能，您可以温和地加热不需要膨胀的肉、鱼和烘焙食品。电器可以优化控制烹饪箱的能源供给。食物以余热分段烹饪。这使食物更为鲜美滑嫩且色泽较浅。如果在食物结束烹饪前打开门或者预热烤箱，将无法获得这样的结果。在烤箱预热之前将食物置于空烹饪箱中。烹饪期间始终保持电器门关闭。

食品中的丙烯酰胺

丙烯酰胺主要产生于以高温制备的谷类和土豆产品中，例如土豆条、土豆片、切片面包、面包卷、面包、精烘焙食物(饼干、姜饼、五香饼干)。

使丙烯酰胺降至最少的技巧

概述

- 保持烹饪时间尽量短。
- 烹饪时食物颜色变为金黄褐色即可，颜色不要太深。
- 又大又厚的食品包含的丙烯酰胺较少。

烘焙

顶部 / 底部加热，最高 200 °C。
热风，最高 180 °C。

饼干

顶部 / 底部加热，最高 190 °C。
热风，最高 170 °C。
蛋或蛋黄可减少丙烯酰胺的产生。

烤薯片

在烤盘上均匀地铺开一层。每个烤盘上至少烤 400 g，这样不会烤干。

测试菜谱

编制这些表格是为了供测试学会使用，方便他们对电器进行检查。

符合标准 EN 60350-1

烘焙

餐点	附件	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
酥饼条	烤盘 + 防油纸	2	④	160*	23-25
酥饼条，2 层	2 个烤盘 + 防油纸	2+4	④	160*	28
小蛋糕	烤盘 + 防油纸	2	⑤	160*	21-22
小蛋糕，2 层	烤盘 + 烤架 + 防油纸	2+4	④	160*	30
热水海绵蛋糕	弹性蛋糕模	2	⑤	160*	35
热水海绵蛋糕，2 层	2 个弹性蛋糕模	2+4	④	155-165*	35-45
双层脆皮苹果派 1 个	弹性蛋糕模	2	⑥	170*	75-80
双层脆皮苹果派 2 个	2 个弹性蛋糕模	2	⑤	160*	75-80

* 预热

烧烤

同时也滑入普通烤盘。烤盘接住汁液，确保烹饪箱更清洁。

餐点	附件	烹饪层	加热功能	烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
烤面包	烤架	4	⑦	3*	2
牛肉汉堡 10 个，75 mm 直径	烤盘 + 烤架	3+4	⑦	3*	第一面：15 第二面：5

* 预热



产品保修指南

友情提示

- 如果您的机器出现异常现象，在联系客户服务之前，请先参照机器说明书中的《异常现象及处理方法》进行排查。
- 如果维修人员上门后发现机器并无故障，即使在包修期内，您也将承担相关费用。
- 您可以在本指南中找到客户服务的联系方式。

在上门服务前请提供下列信息：

详细的地址和电话号码、故障描述、购机及收货日期、产品型号 (E-Nr.)、生产日期 (FD)。

上述信息有助于更好地为您提供服务，同时也可为您省去不必要的开支。产品型号请参见铭牌。

保修说明

1. 根据《中华人民共和国消费者权益保护法》和《部分商品修理更换退货责任规定》，本机作为家用电器，自购买收货之日起整机包修 1 年，主要部件包修 1 年。用于生产经营目的、商用、公司集体使用等用途所购买的家电，其整机及主要零配件自收货之日起包修期为 3 个月，除非购销合同中另有规定。法律法规另有规定的，按照其规定执行。
2. 产品存在瑕疵但不影响产品的性能、功能，也不违反国家强制性规定，厂方、商业单位作降价处理的，其包修条件同上，但因此而降价的部位不予包修。
3. 包修期内，用户修理时必须提供修理产品的有效收货凭证、购买发票和厂方指定的相关三包凭证，三包包修期自购买收货之日起算起。如果收货凭证遗失，按照购买发票日期顺延 7 日作为三包开始日期。如果收货凭证和购买发票同时遗失且不能提供有效信息，按照出厂日期顺延 45 日作为包修开始日期。
4. 下列项目不属于免费包修范围，应实行收费修理。
 - 用户搬运，安装，使用，维护，保管不当而损坏的。
 - 使用电源电压低于 187 伏或高于 240 伏而损坏的。
 - 自行或非厂方特约维修点拆修的。
 - 无有效购买发票和三包凭证的。
 - 购买发票或三包凭证型号与产品型号不符或涂改的。
 - 因不可抗力造成产品损坏的。
 - 过了免费包修期的。
5. 由于产品使用环境条件，如电源、水源、温度、湿度等非本公司所能控制的因素引起的一切损坏及损失，不在免费保修范围内。

服务保障措施

- 24 小时热线
- 原厂配件
- 全程服务
- 延保计划

联系方式

全国统一客户服务热线：4008899999

客户服务传真：025-84701672

客户服务电子邮箱：careline.china@bshg.com

公司网站：www.siemens-home.bsh-group.cn

2017.01.10

西门子家用电器客户服务保修卡

SIEMENS

顾客姓名		联系电话	
联系地址			
购买日期			
产品型号		发票号码	
维修点名称		维修点电话	

结算第五联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第四联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第三联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第二联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第一联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

产品中有害物质的名称及含量

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

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。

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

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

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

产品环保信息提示性说明

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

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

食品接触用材料及制品信息

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

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
钢 1.0394 (Mn:0.40,P:0.03,S:0.05) /搪瓷		内腔, 烤盘等	GB 4806.3-2016 GB 4806.9-2016	不得长时间接触酸性食品
陶瓷/搪瓷		披萨盘	GB 4806.3-2016 GB 4806.4-2016	
金属	钢 FE360 基材 (C:0.17 ,P:0.045,S:0.045, N2:0.09) (镀铬)	烤架, 烤肉架等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	不锈钢 10Cr17	烤肉叉等		

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

注 2: 请根据说明书要求正常使用本产品，限制使用条件见上表备注栏。

未按上述要求使用本产品所造成的食品污染以及相应的人身损害由使用人自行承担相应法律责任。

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

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

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



9001299251
980126