

SIEMENS



蒸汽炉

HB24D557W

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[zh] 说明手册

Register
your
product
online

保留备用

重要 安全信息	4	配菜和豆类	19
损坏原因	5	家禽和肉	19
您的新电器	6	鱼	20
控制面板	6	蔬菜汤, 其他	20
操作模式	6	甜食、蜜饯	20
自动校准	6	重新加热食物	21
附件	7	解冻	21
附件	7	发酵生面团	21
锁定功能	7	榨汁	21
烹饪箱	7	腌渍	22
可选附件	7	冷冻产品	22
在第一次使用之前	8	测试菜谱	23
设置时钟	8	蒸制	23
设置水的硬度范围	8	技术规格	23
首次使用之前	8	主要 技术参数:	23
使用附件前请先清洁附件	8		
操作电器	8		
加注水箱	8		
接通 设备	9		
关断电器	9		
在每次使用之后	9		
时间设置选项	9		
设置定时器	9		
设置烹饪时间	9		
更改结束时间	10		
设置时钟	10		
自动烹饪程序	11		
设置程序	11		
程序说明	11		
程序表	12		
儿童锁	12		
激活儿童锁	12		
取消激活儿童锁	12		
基本设置	13		
保养和清洁	13		
清洁剂	13		
除垢	14		
拆卸和安装电器门	15		
清洁门面板	15		
清洁导轨	15		
故障检修	16		
更换烹饪箱灯泡	17		
更换门封	17		
售后服务	17		
E 编号和 FD 编号	17		
环境 保护	17		
环保处理	17		
节能技巧	17		
设定表和使用技巧	18		
附件	18		
烹饪容器	18		
烹饪时间和数量	18		
均匀分布食物	18		
压力敏感食物	18		
套餐烹饪	18		
蔬菜	18		

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

⚠ 重要 安全信息

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

本电器仅适合整体安装在厨房内。请遵守专用的安装说明。

拆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。

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。

必须将附件正确滑入烹饪箱中。参见本说明手册中的“附件描述”部分。

有着火危险!

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

有灼伤危险! !

- 电器会变灼热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。必须让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。
- 附件和烹饪容器会变得十分灼热。从烹饪箱中取出附件或烹饪容器时必须戴上烤箱手套。
- 工作期间可能会有热蒸汽逸出。切勿接触通风孔。不要让儿童靠近。

有烫伤危险!

- 可接触的部位在使用期间可能会变得很烫。切勿触碰灼热部位。请将小孩留在安全距离以外。
- 将水倒入高温烹饪箱会产生热蒸汽。切勿将水倒入高温烹饪箱中。
- 在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，蒸汽可能不可见。开门时，不要站得离电器太近。打开电器门时要小心。不要让儿童靠近。
- 电器关闭后，蒸发皿中的水仍然十分灼热。请不要在关闭电器后立即清空蒸发皿。应待电器冷却后再清洁。
- 将附件从烹饪箱中取出时，灼热的液体可能会从附件的四周溢出。取出灼热的附件时应小心，且必须戴上烤箱手套。

有受伤危险!

- 电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂。
- 可燃液体受热会在烹饪箱内着火(爆炸)。不要向水箱内加注任何可燃液体(例如酒类饮料)。仅可向水箱中加注清水或我们推荐的除垢溶剂。

有电击危险!

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

损坏原因

注意!

- 不要将任何东西放在烹饪箱箱底上。不要用铝箔盖住箱底。热量的蓄积会损坏电器。
烹饪箱箱底和蒸发皿必须总是保持清洁。要始终将烤箱器皿放在烹饪架上或置于穿孔的烹饪容器中。
- 烹饪箱的铝箔不得与门面板接触。否则会导致门面板永久褪色。
- 烤箱器皿：烤箱器皿必须耐热和蒸汽。
- 不要使用有生锈迹象的烹饪容器。即使一个最小的锈点都会导致烹饪箱中出现腐蚀。
- 滴落的汁液：当用穿孔烹饪容器蒸制时，一定要将烤盘、普通烤盘或实心烹饪容器插在下方。接住滴流的液体。
- 不要将潮湿食物长期存放在密闭的烹饪箱内。这可能导致烹饪箱腐蚀。
- 如果门密封件非常肮脏，在操作过程中，电器门将不再能牢牢关闭。附近橱柜的表面可能会损坏。一定要保持门密封件干净，并在必要时更换。
- 不要将任何东西放在打开的电器门上。电器有可能被损坏。
- 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。
- 打理电器：电器中的烹饪箱用高质量的不锈钢制作。不正确的维护可能导致烹饪箱腐蚀。参见说明手册中的保养和清洁说明。在电器冷却后立即去除烹饪箱中的食物碎屑。

您的新电器

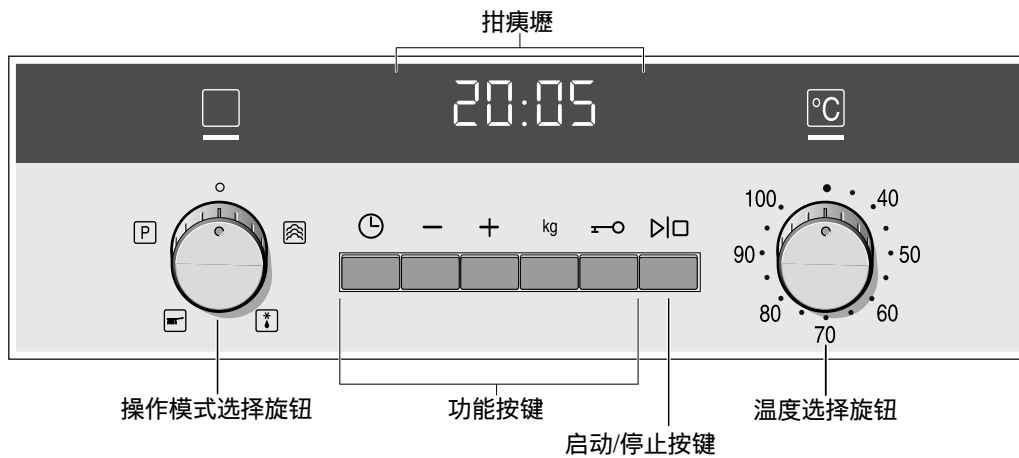
在本节中，您可以找到关于以下方面的信息：

■ 控制面板

■ 加热类型

■ 自动校准

控制面板



控制元件		用途
操作模式选择旋钮	□	选择操作模式
功能按键	⌚	选择时间设置选项 (参见章节：时间设置选项) 当关断电器时按住：选择基本设置 (参见章节：基本设置)
	- +	更改时钟、烹饪时间、重量等的数值
	kg	选择适合程序烹饪的食物重量 (参见章节：自动程序)
	🔒	开启和关断儿童锁 (参见章节：儿童锁)
启动/停止按键	▶ □	轻按：启动和停止 (暂停) 烹饪 按下并按住：结束烹饪操作
温度选择旋钮	°C	设置温度 (参见章节：打开电器)

可伸缩控制旋钮

操作模式选择旋钮和温度选择旋钮均为可伸缩控制旋钮。只要按下合适的控制旋钮，即可使其缩入或伸出。

操作模式

您可使用操作模式选择旋钮针对各种应用设置电器。

操作模式		用途
☁	蒸汽	35 - 100 °C 用于蔬菜、鱼、配菜、水果榨汁和热烫 用于发酵生面团 (35 °C 时)。 食物完全被蒸汽包围。
❄	解冻	35 - 60 °C 用于蔬菜、肉、鱼和水果 湿气逐渐将热量传递给食品。食品不会变干或变形。
🧼	除垢	用于为水系统和蒸发皿除垢 (参见章节：除垢)
P	自动程序	选择程序 (参见章节：自动程序)

自动校准

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

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

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

在搬家后

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

断电后

即使在断电或从主电源断开的情况下，本电器也能保存校准设置。无需重新校准。

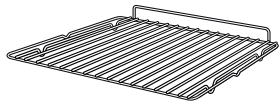
附件

电器随附的附件适合烹制多种菜肴。必须将附件插入烹饪箱最里面。

附件

只能使用随产品提供的附件或从售后服务部门购买的附件。这些附件是专门为电器设计的。

您的电器配备下列附件：



烤架

用于放置烤箱器皿、蛋糕和耐热盘，以及用于烤制



烹饪容器，穿孔，GN $\frac{2}{3}$ ，40 mm 深
用于蒸全鱼或大量蔬菜，用于浆果榨汁等。



烹饪容器，实心，GN $\frac{2}{3}$ ，40 mm 深
用于接住蒸制时的滴液，并用于烹饪米饭、豆和谷物

您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买附件。

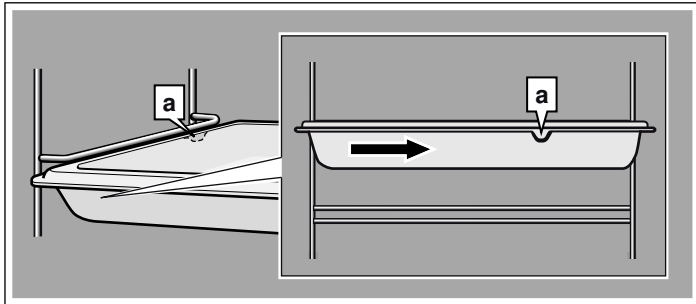
锁定功能

附件可以拔出大约一半，直到锁定到位。锁定功能可以避免在抽出附件时发生倾斜。

- 附件必须正确插入烹饪箱内才能确保防倾斜保护功能正常发挥作用。
- 必须将附件完全插入烹饪箱，防止附件碰到电器门。

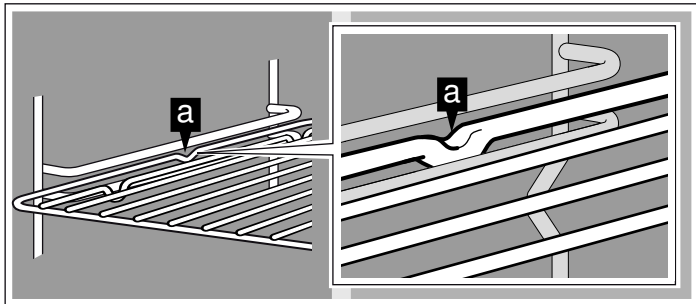
提示：电器可能包含不同的附件，具体取决于电器设备。

插入烹饪箱时，确保凸耳 (a) 朝下。



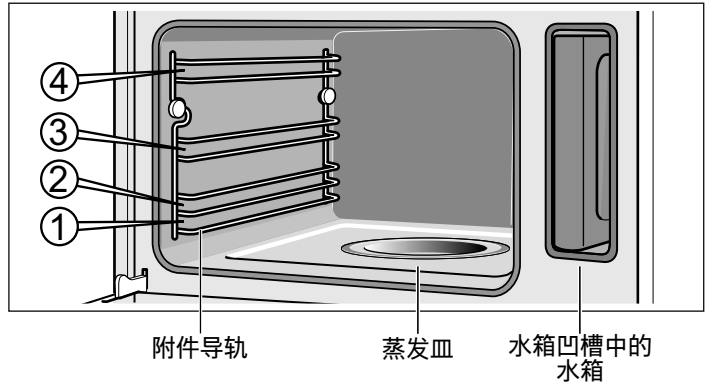
插入烤架时，检查

- 凸耳 (a) 是否朝下
- 烤架上的安全凸耳是否在后侧并朝上。



烹饪箱

烹饪箱有四个烹饪层。烹饪层自下而上计数。



注意!

- 不要将任何东西放在烹饪箱箱底上。不要用铝箔盖住箱底。热量的蓄积会损坏电器。
烹饪箱箱底和蒸发皿必须总是保持清洁。要始终将烤箱器皿放在烹饪架上或置于穿孔的烹饪容器中。
- 不要在烹饪层之间滑动任何附件，否则附件可能会打翻。

可选附件

您可以从专卖店购买其它附件：

附件	订货号:
烹饪容器，实心，GN $\frac{2}{3}$ ，40 mm 深	HZ36D543
烹饪容器，穿孔，GN $\frac{2}{3}$ ，40 mm 深	HZ36D543G
烹饪容器，实心，GN $\frac{2}{3}$ ，28 mm 深 (烤盘)	HZ36D542
烹饪容器，实心，GN $\frac{1}{3}$ ，40 mm 深	HZ36D513
烹饪容器，穿孔，GN $\frac{1}{3}$ ，40 mm 深	HZ36D513G
瓷烹饪容器，实心，GN $\frac{2}{3}$	HZ36D533P
瓷烹饪容器，实心，GN $\frac{1}{3}$	HZ36D513P
烤架	HZ36DR4
清洁海绵	623 653
除垢剂	311 138
蜂窝状微纤维布	460 770

在第一次使用之前

本章介绍在首次使用电器之前需要执行的步骤:

- 设置时钟
- 设置水的硬度范围
- 第一次启动电器
- 使用附件前请先清洁附件

设置时钟

接通电源后, Ⓜ 符号和 0:00 在显示屏上点亮。设置时钟。

1. 按下 Ⓜ 按键。
时间 12:00 显示在显示屏上。
2. 用 + 或 - 按键设置时钟。
在几秒钟之后, 所设置的时间被采用。

设置水的硬度范围

定期给电器除垢。这是防止损坏的唯一方法。

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

您可以向水供应商询问水的硬度。

如果水很硬, 我们建议使用软化水。

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

在关断电器后, 可以在基本设置中更改水的硬度范围。

1. 如有需要, 将操作模式选择旋钮转动至 0, 关断电器。
2. 按下并按住 Ⓜ 按键, 直到 c5 2 出现在显示屏中。
3. 反复按动 Ⓜ 按键, 直到 c5 2 出现 (水硬度范围为“moderate”(中))。

4. 按下 + 或 - 按键, 改变水硬度范围。
可能的值有:

c5 0	softened (软化)	-
c5 1	soft (软)	I
c5 2	moderate (中)	II
c5 3	hard (硬)	III
c5 4	very hard (极硬)	IV

5. 按下并按住 Ⓜ 按键, 退出基本设置。
更改信息被保存。

首次使用之前

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

1. 给水箱加水, 然后将水箱插入 (参见章节: 加注水箱)。在第一次使用之前, 略用一点儿水浸湿水箱盖上的密封圈。
2. 将操作模式选择旋钮转动至蒸制 蒸。
3. 将温度选择旋钮转动至 100 °C。
4. 按下 ▷|□ 按键。
电器加热至 100 °C。在达到设定温度之前, 烹饪时间 (20 分钟) 不会启动倒计时。在此期间不要打开电器门。
烹饪操作自动结束, 信号声响起。
5. 若要关断电器, 请将操作模式和温度选择旋钮转动至 0。
让电器门微开, 直到电器冷却下来。

使用附件前请先清洁附件

首次使用之前, 请用肥皂水和软布彻底清洁附件。

操作电器

在本章节中, 您可以了解

- 如何加注水箱
- 如何开启和关断电器
- 烹饪操作后的注意事项

加注水箱

打开电器门后, 就能在右侧看到水箱。

注意!

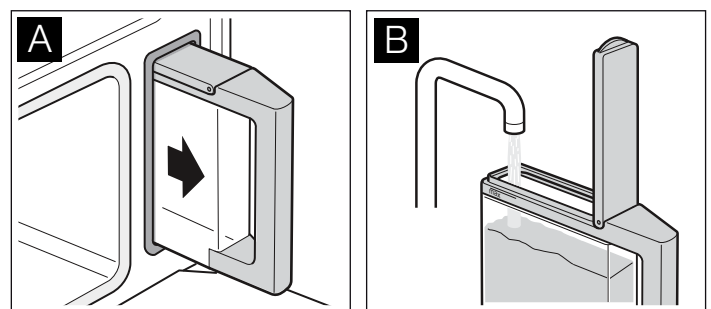
使用不适当的液体会损坏电器

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

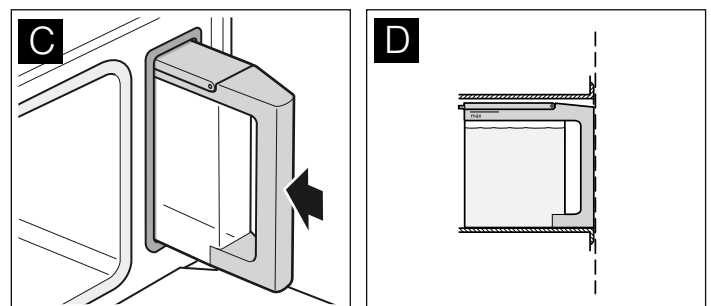
您可以从供水公司获得自来水的有关信息。

在每次使用前加注水箱:

1. 打开电器门, 取出水箱 (图 A)。
2. 向水箱内加注冷水, 最多加到“max.” (最多) 标记处 (图 B)。



3. 关闭水箱盖, 直到感觉已经卡到位。
4. 将水箱完全滑入 (图 C)。



水箱必须与水箱安装槽齐平 (图 D)。

接通设备

⚠ 烫伤危险!


打开设备门时，可能有滚烫的水从设备中流出。打开时请勿离设备过近。小心地打开设备门。让儿童远离。如果蒸发盘里的水溢出，请勿向水箱内加水。

1. 将运行模式选择旋钮转到所需的运行模式。
2. 转动温度旋钮，以便调节温度。


运行模式	温度范围
 蒸制	35 - 100 °C
 解冻	35 - 60 °C


显示屏中出现建议的烹饪时间。

3. 用按键 + 或 - 调整烹饪时间。

4. 触按按键 。

设备正在加热。


符号  亮起，直至达到所设置的温度，每次重新加热时也会亮起。


采用蒸制运行方式  时，烹饪时间在预热时间过后再开始计算。


更改温度

您可以随时更改温度。为此请转动温度旋钮。

暂停

短按按键 ，以便中断烹饪运行（暂停）。风机可以继续运行。

如需启动，请触按按键 。


如果在烹饪运行期间打开设备门，则运行中断。如需启动，请关上设备门并触按按键 。

如果您启用了基本设置“关门后继续”，则无需再次启动（参见章节：基本设置）。

⚠ 烫伤危险!


打开设备门时，可能有滚烫的水从设备中流出。打开时请勿离设备过近。小心地打开设备门。让儿童远离。如果蒸发盘里的水溢出，请勿向水箱内加水。

如果水箱为空，会发出一声信号音并显示符号 （向水箱加水）。烹饪运行将中断。

1. 小心地打开设备门。

有炽热的蒸汽逸出!


2. 取下水箱，加水直至“max”标记，然后再次推入水箱。


3. 触按按键 。


关断电器

⚠ 有烫伤危险!

在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。因此，烹饪期间或烹饪后打开电器门时要小心。打开门时，不要斜靠在上面。根据温度，确保没有可见蒸汽。

按下并按住  按键，结束烹饪操作。

当所设置的烹饪时间到时之后，烹饪操作自动结束。响起一声信号音。按下  按键停止声音信号。

若要关断电器，请将操作模式和温度选择旋钮转回  位置。

在打开电器门时，冷却风扇可能会继续运行。

在每次使用之后

排空水箱。

1. 打开电器门时要小心。

会有热蒸汽逸出。

2. 取出水箱进行清洁。

3. 彻底弄干水箱盖内的密封和电器内的水箱安装槽。

注意!

不要在灼热的烹饪箱中干燥水箱。这会损坏水箱。

干燥烹饪箱

⚠ 有烫伤危险!

蒸发皿中的水可能仍然很热。让其冷却下来再擦净。


1. 让电器门微开，直到电器冷却下来。

2. 一旦电器冷却下来，用随设备配套提供的清洁海绵擦净烹饪箱和蒸发皿，并用软布彻底擦干。

3. 在电器冷却后立即去除烹饪箱中的食物碎屑。

4. 擦干电器中有冷凝液积聚的部件和手柄。


时间设置选项

您的电器具有多种时间设置选项。您可以用  按键进入菜单，在各种选项之间进行切换。

当您可以进行设置时，所有时间符号在此期间将点亮。▶ 箭头指出有效的时间设置选项。


当箭头 + 位于时间符号旁边时，可直接使用 - 或 ▶ 按键更改已设置的时间设置选项。

检查时间设置选项

反复按动  按键，直到 ▶ 箭头位于特定符号前面。显示屏将显示数值几秒钟。

设置定时器

您可以将定时器作为厨房定时器，它独立于烹饪操作运行。定时器有自己的信号。您可以据此判定所指示的是定时器时间还是烹饪时间。


1. 按下  按键。

显示屏上的时间符号点亮，▶ 箭头显示在  之前。

2. 使用 + 或 - 按键设置定时器。

+ 按键的默认值 = 10 分钟


- 按键的默认值 = 5 分钟

几秒钟之后，所设置的定时器持续时间将被采用。定时器启动。显示代表定时器的  符号，同时可以看到时间正在倒计时。

更改定时器持续时间

使用 + 或 - 按键更改定时器持续时间 几秒钟之后，所更改的时间将被采用。

当定时器持续时间到时

一个信号声响起。0:00 显示在显示屏中。使用  按键关断定时器。

取消定时器持续时间

使用 - 按键将定时器持续时间重设为 0:00。几秒钟之后，所更改的时间将被采用。

设置烹饪时间

通过设置烹饪时间可设置菜式的烹饪时间。当所设置的烹饪时间到时之后，烹饪操作自动结束。

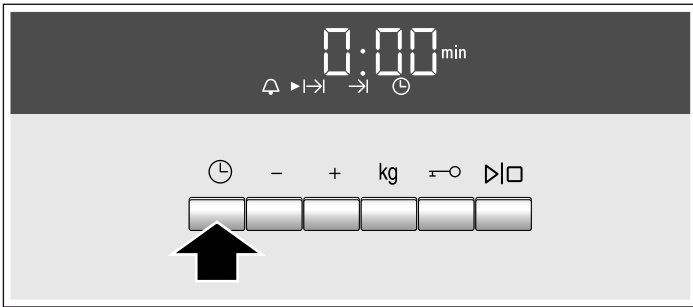
图中实例：

烹饪时间为 45 分钟。

前提条件：

设置了操作模式和温度。

1. 反复按动  按键，直到箭头  位于烹饪时间前方 。

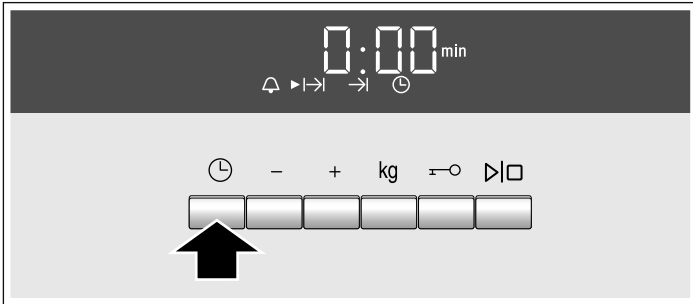


时间符号点亮。0:00 显示在时钟显示屏中。

2. 使用 + 或 - 按键设置烹饪时间。


+ 按键的默认值 = 30 分钟

- 按键的默认值 = 10 分钟




3. 按下  按键。

电器加热。显示屏中的烹饪时间开始倒计时。▶|> 符号点亮。



在蒸制  操作模式下，只有在加热时间结束后，持续时间才开始倒计时。

更改烹饪时间

使用 + 或 - 按键更改烹饪时间。如果已设置了定时器，先按下  按键。

几秒钟之后，所更改的时间将被采用。

烹饪时间到时


响起一声信号音。电器停止加热。按下  按键停止声音信号。若要关断电器，请将操作模式和温度选择旋钮转回 。打开电器门时要小心。可能会有热蒸汽逸出。

更改结束时间

您可以更改菜肴烹饪完成时间。电器自动启动并在需要的时间内将菜肴烹饪好。例如，您可以在早上将菜肴放在烹饪箱中，设置烹饪时间，使菜肴在中午做好。

确勿让食物在烹饪箱中停留太长时间，因为食物可能会坏掉。

使用某些程序时无法更改结束时间。

在蒸制  操作模式下，只有在加热时间结束后，持续时间才开始倒计时。因为加热时间会使选择的结束时间延后。

图中实例：


现在是 10:30，菜肴需要烹饪 45 分钟，但是应该在 12:30 做好。

前提条件：



设置了操作模式和温度。

1. 反复按动  按键，直到箭头位于烹饪时间  前方。

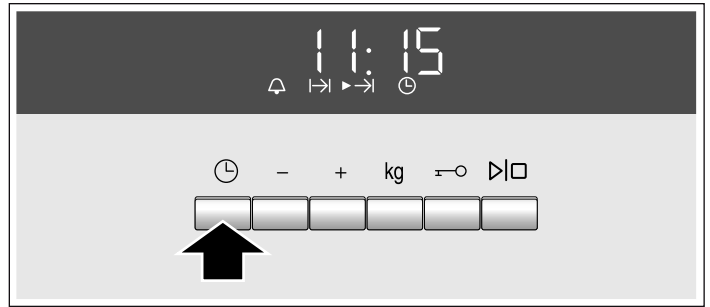
2. 使用 + 或 - 按键设置烹饪时间。

3. 按下  按键。




箭头  位于  (结束时间) 前方。将显示菜肴做好的时间。



4. 使用 + 按键延迟结束时间。



5. 按下  按键。



电器切换至待机模式。显示屏中  显示结束时间。烹饪操作在合适的时间启动。显示屏中的烹饪时间开始倒计时。

更改结束时间



使用 + 或 - 按键更改结束时间。如果设置了定时器，则首先反复按动  按键，直到箭头位于结束时间  前方。

几秒钟之后，所更改的时间将被采用。如果烹饪时间已经开始倒计时，则不要更改结束时间。否则烹饪结果将不再正确。

烹饪时间到时

响起一声信号音。电器停止加热。按下  按键停止声音信号。若要关断电器，请将操作模式和温度选择旋钮转回 。打开电器门时要小心。可能会有热蒸汽逸出。

取消结束时间

使用 - 按键将结束时间切换回当前时间。如果设置了定时器，则首先反复按动  按键，直到箭头位于结束时间  前方。

几秒钟之后，所更改的时间将被采用。选定的烹饪时间立即开始倒计时。

设置时钟

举例：

将时钟从夏令时改为冬令时。



不得设置其它的时间设置选项。

1. 反复按动  按键直到  箭头位于时钟前方。

2. 用 + 或 - 按键设置时钟。

在几秒钟之后，所设置的时间被采用。

断电后

在电源切断之后，显示屏上的  和 0:00 符号点亮。按下  按键。用 + 或 - 按键设置时钟。在几秒钟之后，所设置的时间被采用。

隐藏时钟

您可以隐藏时钟。然后仅当电器在运行中时才可见 (参见章节：基本设置)。

自动烹饪程序

您可以使用 20 种不同的程序轻松地制备食物。

在本节中，您可以找到关于以下方面的信息

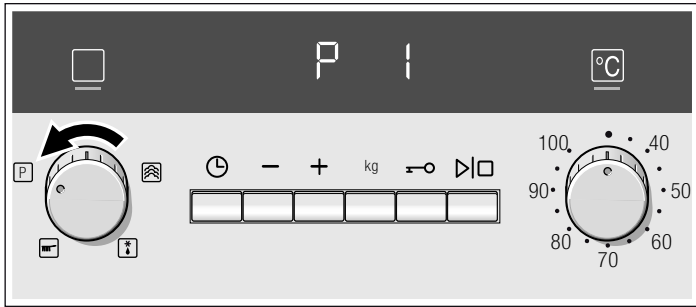
- 如何设置一个自动程序
- 程序应用提示和技巧
- 您可以设置哪些程序

设置程序

从程序表中选择合适的程序。遵照程序的说明。

1. 将操作模式选择钮转动至 **P**。

第一个程序 **P 1** 出现在显示屏中。

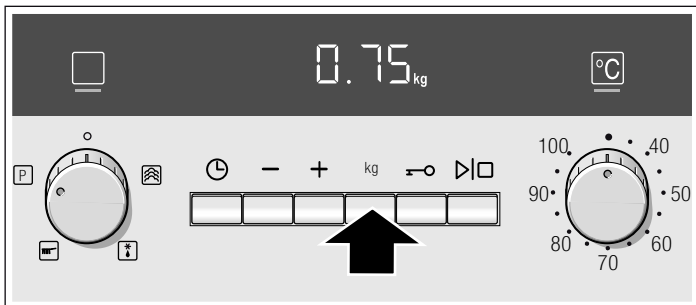


2. 使用 **+** 或 **-** 按键设置程序。

3. 按下 **kg** 按键。

默认重量出现在显示屏中。

对于某些程序，无需输入重量。在这种情况下，会显示 **0.00 kg**。



4. 使用 **+** 或 **-** 按键设置食物的重量。

5. 按下 **▷|□** 按键。

显示屏上出现程序的烹饪时间倒计时。

设置延时结束时间

您可以延迟某些程序的结束时间。这样程序将会晚点启动，以便在希望的时间结束 (参见章节：时间设置选项)。

取消程序

按下并按住 **▷|□** 按键，并将操作模式选择旋钮转回至 **○**。

结束程序

响起一声信号音。烹饪结束。若要关断电器，请将操作模式选择旋钮转回 **○**。

⚠ 有烫伤危险!

在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。因此，烹饪期间或烹饪后打开电器门时要小心。打开门时，不要斜靠在上面。根据温度，确保没有可见蒸汽。

程序说明

所有程序都是针对在同一个烹饪层上进行烹饪而设计的。

烹饪效果可能会随着食物的大小和质量而变化。

烹饪容器

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

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

数量 / 重量

在附件中放入的食物量不要超过 4 cm 深。

自动程序要求提供食物的重量。总重量必须在规定的重量范围内。

烹饪时间

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

准备蔬菜 P1 - P6

在烹饪结束前不要向蔬菜内加调味品。

准备谷类产品 / 小扁豆 P07 - P10

称量食物重量，加入正确比例的水：

印度香米 1:1.5

蒸粗麦粉 1:1

糙米 1:1.5

小扁豆 1:2

输入不包括液体在内的重量。

在烹饪后搅拌谷类食品。剩余的水会被很快吸收。

蒸制小鸡胸肉 P11

不要将小鸡胸肉在烹饪容器内彼此叠放。

蒸鱼 P12 - P13

在烹饪鱼时，用油脂涂抹穿孔烹饪容器。

不要将鱼块彼此叠放。输入最重的鱼块的重量，并尽量选择大小一致的鱼块。

制作蜜饯 P14

该程序仅适用于带果核和籽的水果。给水果称重，加入约 $\frac{1}{3}$ 的水，然后依据口味加入糖和调味品。

烹制米饭布丁 P15

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

制作酸奶 P16

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

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

准备好后，将玻璃罐放到冰箱中冷却。

瓶子消毒 P18

在喂奶后立即用瓶刷清洁奶瓶。然后在洗碗机中清洁。

将瓶子放在穿孔烹饪容器中，使其不要相互接触。

消毒后用干净的布擦干瓶子。此过程相当于用开水正常消毒。

烹制鸡蛋 P19 - P20

烹制之前先扎穿鸡蛋。不要将鸡蛋彼此叠放。中号的重量约为 50 g。

程序表

遵照程序的说明。



程序	说明	附件	烹饪层
P 1*	蒸制花椰菜	均等的小花	穿孔 + 实心烹饪容器 3 1
P 2*	蒸制椰菜花	均等的小花	穿孔 + 实心烹饪容器 3 1
P 3*	蒸制青豆	-	穿孔 + 实心烹饪容器 3 1
P 4*	蒸制胡萝卜块	切块, 大约 3 mm 厚	穿孔 + 实心烹饪容器 3 1
P 5	蒸制冷冻的混合蔬菜	-	穿孔 + 实心烹饪容器 3 1
P 6*	未去皮熟土豆	中等大小, 4 - 5 cm 厚	穿孔 + 实心烹饪容器 3 1
P 7	印度香米	最多 0.75 kg	实心烹饪容器 2
P 8	糙米	最多 0.75 kg	实心烹饪容器 2
P 9	蒸粗麦粉	最多 0.75 kg	实心烹饪容器 2
P 10	小扁豆	最多 0.55 kg	实心烹饪容器 2
P 11	蒸制新鲜小鸡胸肉	总重量 0.2 - 1.5 kg	穿孔 + 实心烹饪容器 3 1
P 12	蒸制新鲜全鱼	0.3 - 2 kg	穿孔 + 实心烹饪容器 3 1
P 13	蒸新鲜鱼片	最厚 2.5 cm	穿孔 + 实心烹饪容器 3 1
P 14*	蜜饯	-	实心烹饪容器 2
P 15	Rice pudding (米饭布丁)	-	实心烹饪容器 2
P 16	玻璃罐中的酸奶	-	罐 + 实心烹饪容器 2
P 17*	重新加热配菜	-	实心烹饪容器 2
P 18*	瓶子消毒	-	穿孔烹饪容器 2
P 19*	全熟水煮蛋	鸡蛋, 中号, 最多 1.8 kg	穿孔 + 实心烹饪容器 3 1
P 20*	半熟水煮蛋	鸡蛋, 中号, 最多 1 kg	穿孔 + 实心烹饪容器 3 1

* 您可以延迟该程序的结束时间。



儿童锁

电器有一个儿童锁, 可防止儿童意外启动电器或更改设置。



激活儿童锁

按下  按键并保持约 4 秒钟, 直到  符号出现。

控制面板被锁定。

即使在儿童锁激活后, 您也可以关断电器, 使用  按键取消静音信号, 使用  按键停止操作并调节定时器。

取消激活儿童锁

按下并按住  按键, 直到  符号消失。现在可以再次进行设置。

基本设置

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

如果希望取消所有更改，可以恢复出厂设置。

1. 如有需要，将操作模式选择旋钮转动至 \circ ，关断电器。
2. 按下并按住 \ominus 按键，直到 $c02$ 出现在显示屏中。

3. 按下 \ominus 按键，直到所需的基本设置出现。

4. 按下 $-$ 或 $+$ 按键，更改基本设置。

5. 按下并按住 \ominus 按键，退出基本设置。
更改信息被保存。

您可以更改以下基本设置：

基本设置	功能	可能的设置
$c02$	显示亮度	$c01$ = 暗色 $c02$ = 中等 $c03$ = 明亮
$c12$	信号持续时间： 设置操作结束时声音信号的长度	$c11$ = 短 (10 秒) $c12$ = 中 (2 分钟) $c13$ = 长 (5 分钟)
$c21$	电器关断后显示时钟	$c20$ = 关断 $c21$ = 开启
$c31$	在关门后继续。在电器门打开后无需重新启动	$c30$ = 关断 $c31$ = 开启
$c42$	直到修改内容自动保存完毕的时间	$c41$ = 短 (32 秒) $c42$ = 中 (5 秒) $c43$ = 长 (10 秒)
$c52$	设置除垢指示符的水硬度范围	$c50$ = 软化 $c51$ = 软 (I) $c52$ = 中等 (II) $c53$ = 硬 (III) $c54$ = 极硬 (IV)
$c60$	蒸制加热信号	$c60$ = 关断 $c61$ = 开启
$c70$	将电器恢复到出厂设置： ■ 对基本设置的所有更改都被删除 ■ 重新进行自动校准	$c70$ = 不恢复 $c71$ = 恢复

保养和清洁

在本节中，您可以找到关于以下方面的信息：

- 保养和清洁电器
- 除垢

有短路危险!

不要使用高压清洁剂或蒸汽辅助清洁器清洁电器。

注意!

有表面损坏危险: 切勿使用

- 强烈的或腐蚀性的清洁剂
- 烤箱清洁剂

- 腐蚀性的或侵蚀性的清洁剂，或含氯的清洁剂
- 高酒精含量的清洁剂

如果这样的清洁剂接触到电器正面，请立即用水清洗掉。

注意!

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

在电器冷却后立即去除烹饪箱中的食物碎屑。

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

不要使用硬擦洗片或清洁海绵。

清洁剂

电器外部（铝制前面板）	使用肥皂水并用软布擦干。 温和的窗户清洁剂 - 用软窗布或不起毛的微纤维布水平擦洗铝制前面板，不要施加压力。
电器外部（不锈钢前面板）	使用肥皂水并用软布擦干。 一定要立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白（例如蛋清）形成的斑点。可向售后服务部或专卖店购买专用不锈钢清洗剂。
烹饪箱内部及蒸发皿	热肥皂水或醋溶液 - 使用随设备配套提供的清洁海绵或清洗软刷。 注意! 烹饪箱会生锈。: 不要使用钢丝球或清洁球。

水箱	肥皂水 - 不要在洗碗机中清洁。
水箱凹槽	在每次使用后擦干
水箱盖内的密封件	在每次使用后彻底干燥
导轨	请参见“清洁导轨”一节
门面板	请参见“清洁门面板”一节
	注意! 有表面损坏危险: 清洁后, 用玻璃清洁剂擦拭门面板, 然后擦干。否则, 将产生无法去除的污斑。
门密封	热肥皂水
附件	浸泡在热肥皂水中。用清洗刷或海绵清洁, 或放在洗碗机中清洁。如果淀粉类食物(米饭)使导轨变色, 用醋溶液清洁。

清洁海绵

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

在首次使用之前彻底清洗海绵。您可以在洗碗机中清洗清洁海绵(热洗)。

微纤维布

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

除垢

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

只有坚持使用软化水, 才能完全摆脱除垢工作。

除垢包括:

- 除垢(大约 30 分钟), 然后清空蒸发皿并重新向水箱内加水
- 第一次清洗(20 秒), 然后清空蒸发皿
- 第二次清洗(20 秒), 然后去除剩余的水

三个步骤必须全部完成。只有在经过第二次清洗后电器才能再次进入操作就绪状态。

除垢剂

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

请遵守清洗剂制造商的说明。



1. 将 300 mL 水和 60 mL 液体除垢剂混合, 制成除垢溶液。
2. 排空水箱并加入除垢溶液。

注意!

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



启动除垢程序

烹饪箱必须完全冷却下来。


1. 将操作模式选择旋钮转动至 。
2. 滑入含有除垢剂的水箱, 关闭电器门。
3. 按下  按钮。

除垢过程开始。烹饪箱内的灯保持关闭。

清空蒸发皿并重新加注水箱

在大约 30 分钟后信号响。显示  符号(加注水箱)和  0:40 min(分钟)。

1. 打开电器门。
2. 彻底清洗水箱, 加水后重新插入。



该  符号(清空蒸发皿)显示。

3. 使用随设备配备的清洁海绵去除蒸发皿上剩余的除垢剂。
4. 关闭电器门。

第一次清洗

按下   按键。
电器开始清洗。

清空蒸发皿



20 秒后, 显示  (清空蒸发皿) 和  0:20。


1. 打开电器门。
2. 将清洁海绵彻底冲洗干净。
3. 使用清洁海绵去除蒸发皿上剩余的水。
4. 关闭电器门。

第二次清洗

按下   按键。
电器开始清洗。







去除剩余的水

20 秒后, 显示  (清空蒸发皿) 和  0:00。

1. 打开电器门。
 2. 使用清洁海绵去除蒸发皿上剩余的水。
 3. 使用清洁海绵擦净烹饪箱, 然后用软布擦干。
 4. 若要关断电器, 请将操作模式选择旋钮转回 。
- 除垢完成。


取消除垢

提示: 在取消除垢程序后, 必须将电器清洗两次。在完成第二次清洗操作之前, 电器被锁定, 不能进行其它应用。


1. 按下并按住   按键, 以便取消除垢程序。
 0:40 min 出现在显示屏中。
为了确保电器内没有除垢溶液残留, 在取消除垢后必须清洗两次。
2. 按下   按键。
 符号(加注水箱)显示。

按照“清空蒸发皿并重新加注水箱”一节中的说明进行。

仅对蒸发皿进行除垢

如果你不希望对整个电器进行除垢, 而仅对烹饪箱内的蒸发皿除垢, 也可以使用  除垢操作模式。

唯一的区别如下:

1. 将 100 mL 水和 20 mL 液体除垢剂混合, 制成除垢溶液。
2. 将除垢溶液加满蒸发皿。
3. 仅向水箱内加水。
4. 按说明启动  除垢操作模式。

你也可以对蒸发皿进行手动除垢。

拆卸和安装电器门

可以取下电器门进行更彻底的清洁。

⚠ 有受伤危险!

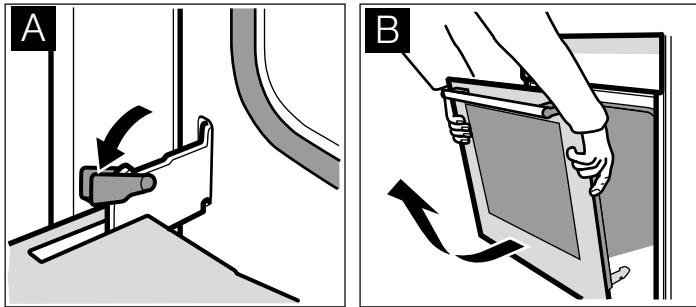
电器门的铰链可能会突然猛力咬合。当拆卸电器门时，必须完全打开铰链锁止杆，在重新安装之后则要将其完全关闭。不要把手伸到铰链内。

⚠ 有受伤危险!

如果仅拆除了电器门一侧的铰接，注意不要将手伸入铰链内。铰链可能猛然弹回咬合。请致电售后服务部门。

拆卸电器门

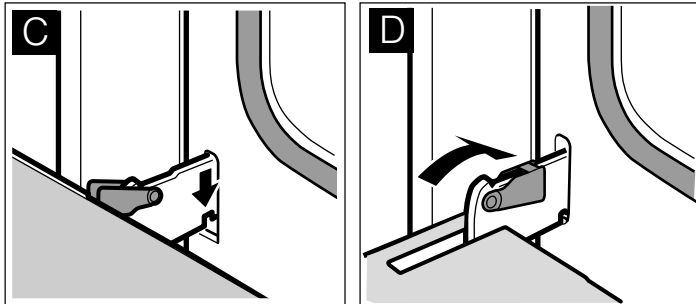
1. 完全打开电器门。
2. 将左右两侧的两个锁止杆完全展开 (图 A)。铰链锁定，不能突然咬合。
3. 关闭电器门，直到感觉有些阻力为止。
4. 用双手握住电器门的左右两侧，将门关小一点，然后拉出 (图 B)。



安装电器门

在清洁之后重新安装电器门。

1. 将铰链插入左右两侧的支架中 (图 C)。两个铰链上的凹口必须接合。
2. 完全打开电器门。
3. 完全合拢左右两侧的锁止杆 (图 D)。



电器门锁定，无法再拆卸。

4. 关闭电器门。

清洁门面板

为了便于清洁，可拆下电器门的内侧门板。

⚠ 有受伤危险!

电器门内侧部件可能有锐刃。注意不要划伤自己。请戴上防护手套。

⚠ 有受伤危险!

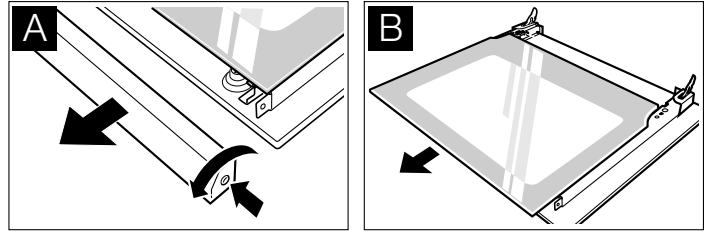
在正确安装门板和电器门之后，才能再次使用电器。

拆卸门板

提示: 拆卸前记下门板的安装方向，以免重新安装时搞错方向。

1. 取下电器门，将其放在柔软、干净的表面上，正面朝下 (参见章节: 拆卸和安装电器门)。
2. 拧松电器门左上方和右上方的盖板螺丝，将盖板拆下 (图 A)。

3. 提起门板，拆下 (图 B)。



清洁

用玻璃清洁剂和软布清洁门面板。

注意!

不要使用任何尖锐或磨蚀性的材料或玻璃刮刀。否则可能会损坏玻璃。

安装门板

1. 将门板滑到底。
2. 放回盖板，拧好。
3. 重新装上电器门。

清洁导轨

导轨可以取下进行清洁。

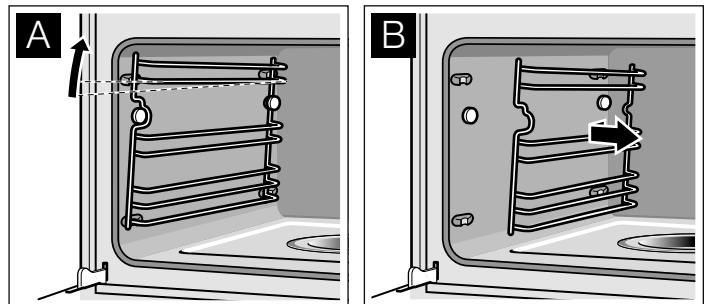
⚠ 烹饪箱中的灼热部件有灼伤危险!

等待烹饪箱冷却下来。

拆下导轨

提示: 尽可能摆动导轨前端 (直到感觉到阻力)，否则电器侧板可能会变弯。

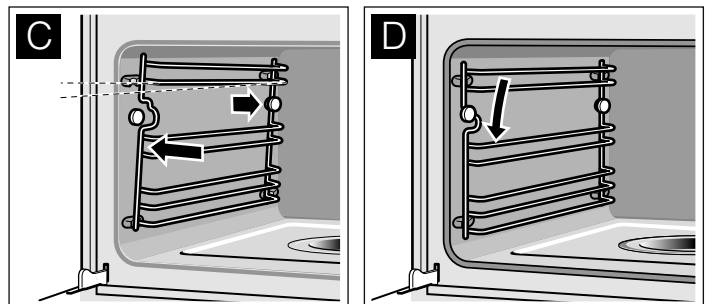
1. 小心向上抬起导轨前端，直到导轨脱出，然后从侧面将导轨从支架上取下 (图 A)。
2. 使导轨从支架上脱离，然后取下 (图 B)。



3. 使用洗涤剂和海绵 / 刷子清洁导轨。
或
在洗碗机内清洗导轨。

安装导轨

1. 使凹口朝上放置导轨。
2. 从后侧挂入导轨并向后推，直至导轨接合 (图 C)。
3. 将导轨前端挂在支架上并下压，直到导轨接合，再次水平固定在电器中 (图 D)。



每套导轨仅安装在一侧。

故障检修

故障通常有简单说明。在给售后服务部打电话前，请阅读所附的说明。

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

⚠ 有电击危险!

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

问题	可能的原因	说明/补救措施
电器不工作	插头没有插入电源 断电 断路器故障 操作故障	将电器连接至电源 检查其它厨房电器是否工作 查看保险丝盒，确保电器断路器正常 利用保险丝盒中的断路器关断电器。等待大约 10 秒，然后将其再次打开
电器不启动。▶ → 0:40 min 出现在显示屏中。	除垢已被取消	将操作模式选择旋钮转动至  ，然后清洗电器两次 (参见章节：取消除垢)
电器不能启动	电器门没有完全关闭	关闭电器门
电器不工作。烹饪时间出现在显示屏中	意外按动了某个控制旋钮 在进行设置后没有按下 ▶ □ 按键	按下并按住 ▶ □ 按键 短暂按下 ▶ □ 按键开始烹饪操作，或按下并按住 ▶ □ 按键来取消设置
⌚ 和 0:00 在显示屏上点亮	断电	重新设置时钟时间(参见章节：时间设置选项)
即使水箱是满的，  指示符仍出现	水箱没有正确插入 检测系统不工作	滑入水箱直到其锁定到位。 致电售后服务部门
尽管水箱还未空，  指示符仍出现，或水箱是空的但  指示符未出现	水箱肮脏。移动水位指示符被卡住	晃动和清洁水箱。如果不能松开部件，则从售后服务部门购买新的水箱
水箱被无故排空。蒸发皿溢出	水箱没有正确关闭 水箱盖密封件肮脏 水箱盖密封件有缺陷	关闭盖子，直到感觉盖子锁定到位 清洁密封件 从售后服务部门购买新的水箱
即使水箱满，蒸发皿也被蒸干。	水箱没有正确插入 供给管路被堵塞	滑入水箱直到其锁定到位 去除电器水垢。检查水硬度范围设置是否设置正确
 指示符显示	电器至少 2 天没有使用并且水箱满	排空并清洁水箱。烹饪后请务必排空水箱
在烹饪过程中有“砰砰”的噪音	冷冻食品、蒸汽引起的冷 / 暖效应	这是正常现象
当使用蒸汽烹饪时，产生大量蒸汽	电器正在自动校准	这是正常现象
当使用蒸汽烹饪时，会再次产生大量蒸汽	如果烹饪时间过短，电器自身无法自动校准	将电器重新设置为工厂设置(参见“基本设置”章节)。然后，以 100 °C 启动蒸制 20 分钟
在烹饪过程中，蒸汽从通风槽逸出		这是正常现象
电器不能正确产生蒸汽	电器中形成氧化钙	启动除垢程序(参见章节：除垢)。
出错信息 E011 出现在显示屏上	按键按下时间太长或卡住。	按下 ⌚ 按键清除出错信息。分别按下所有按键，检查其是否干净
E... 出错信息出现在显示屏上	技术故障	按下 ⌚ 按键删除出错信息。如有必要，重新设置时钟。如果出错信息再次出现，请致电售后服务部门。
电器不再进行加热。冒号在显示屏中闪烁	已按下按键组合	将蒸制操作模式设为 35 °C，然后按下并按住 ←○ 按键，直到声音信号响起。再次短按 ←○ 按键

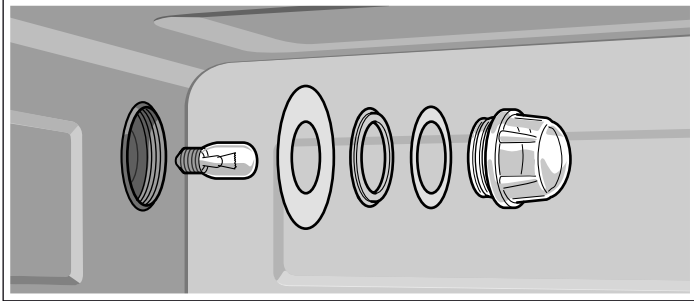
更换烹饪箱灯泡

耐热 25 W、220/240 V 灯泡、E14 灯座和密封件可以从售后服务部门购买。请指定您的电器的 E 编号和 FD 编号。

⚠ 有灼伤危险!

更换灯泡之前先让烹饪箱和烹饪箱灯冷却。

1. 关断保险丝盒中的保险丝或拔下电源插头。
2. 逆时针转动玻璃灯罩，将其拆下。
3. 逆时针转动灯泡，将其拧下，然后换上相同类型的灯泡。
4. 按照正确顺序将新的密封件和夹紧环滑到玻璃灯罩上。



5. 再次拧回玻璃灯罩及密封件。
6. 将电器连接至电源并复位时钟。

切勿操作没装玻璃灯罩和密封件的电器。

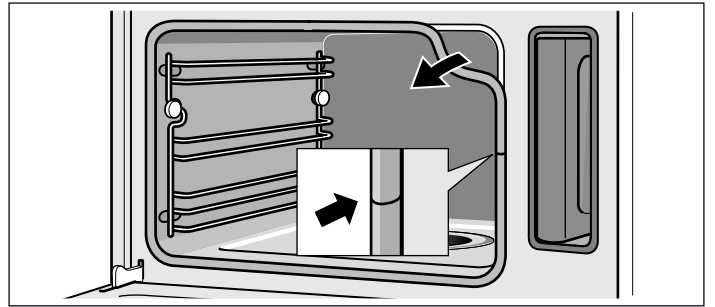
更换玻璃罩或密封件

必须更换损坏的玻璃罩或密封件。请向售后服务部门提供电器的 E 编号和 FD 编号。

更换门封

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

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



售后服务

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

E 编号和 FD 编号

来电时，请提供产品号 (E 编号) 和生产号 (FD 编号)，以便我们为您提供正确的建议。打开电器门时，可以在左下侧看到带这些编号的铭牌。

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

E 编号 _____ FD 编号 _____

售后服务 ☎ _____

请注意，发生故障时，如果电器不在质保期内，维修技师上门会收取费用。

请在随设备提供的客户服务列表中查找所有国家的联系信息。

预约工程师上门及产品咨询

CN 400 889 9999

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

环境保护

环保处理

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。

节能技巧

- 仅在菜谱有要求或操作说明表中有明确指示的情况下才预热器。
- 在烹饪食物时，尽可能不要频繁地打开电器门。
- 在蒸制食物时，您可以同时在几层上烹饪。如果准备的食物需要不同的烹饪时间，应该首先将需要最长烹饪时间的食物放置在蒸汽炉中。

设定表和使用技巧

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

设定表中选择的是一些特别适合蒸汽烤箱的菜式。从中可以选择最合适的操作模式、附件、温度和烹饪时间。除非另有说明，否则给出的信息适用于在电器处于冷态时插入附件。

附件

使用所提供的附件。

当用穿孔烹饪容器蒸制时，一定要将实心烹饪容器插在下方。接住滴流的液体。

烹饪容器

当使用烹饪容器时，一定要将其放置在穿孔烹饪容器的中间位置。

烤箱器皿必须耐热和蒸汽。使用厚的烹饪容器时，烹饪时间会增加。

通常在保温槽中制备的食物应该覆盖薄膜（例如融化巧克力）。

烹饪时间和数量

蒸制时的烹饪时间取决于食物大小，不取决于总量。本电器最多可以蒸制 2 kg 食物。

遵循表格中给出的单元大小。对于较小的块，烹饪时间要缩短；对于较大的块，烹饪时间要延长。烹饪时间也受食物质量和成熟度的影响。因此，表格中引用的这些数值仅作为参考指南。

均匀分布食物

在烹饪器皿中食物一定要均匀分布。如果各层的深度不同，则烹饪也无法均匀。

压力敏感食物

在烹饪容器中铺放精致食物时，不要堆得太高。最好使用两个容器。

套餐烹饪

使用蒸汽，您可以一次性烹饪菜单上的所有菜，而不会发生窜味。首先将烹饪时间最长的食物放入电器，然后等到合适的时间再放入其他菜。这意味着所有的食物都会同时准备好。

进行套餐烹饪会延长总的烹饪时间，因为每次打开电器门都会有少量蒸汽逸出，需要重新加热。

蔬菜

将蔬菜放入穿孔的烹饪容器中并插入第三层。始终将实心的烹饪托盘插在第一层。可接住滴落的液体。

食物	大小	附件	操作模式	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
朝鲜蓟	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	30 - 35
花菜	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	30 - 40
花菜	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	10 - 15
西兰花	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	8 - 10
豌豆	-	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	5 - 10
茴香	分段	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	10 - 14
蔬菜馅饼	-	1.5 升保温槽 + 穿孔烹饪容器放在第二层	蒸汽	100	50 - 70
青豆	-	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	20 - 25
胡萝卜	分段	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	10 - 20
大头菜	分段	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	15 - 20
韭菜	分段	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	4 - 6
甜玉米	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	25 - 35
唐莴苣*	切碎	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	8 - 10
绿色芦笋*	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	7 - 12
白色芦笋*	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	10 - 15
菠菜*	-	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	2 - 3
青兰花	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	8 - 10
芽甘蓝	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	20 - 30
甜菜根	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	40 - 50
红球甘蓝	切碎	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	30 - 35
卷心菜	切碎	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	25 - 35
西葫芦	分段	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	2 - 3
嫩豌豆	-	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸汽	100	8 - 12

* 预热电器

配菜和豆类

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

食物	比例	附件	烹饪层	操作模式	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
未去皮熟土豆 (中等大小)	-	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	100	35 - 45
熟土豆 (四分块)	-	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	100	20 - 25
糙米	1:1.5	实心蒸制容器	-	蒸汽	100	30 - 40
长粒米	1:1.5	实心蒸制容器	-	蒸汽	100	20 - 30
印度香米	1:1.5	实心蒸制容器	-	蒸汽	100	20 - 30
速煮米	1:1.5	实心蒸制容器	-	蒸汽	100	15 - 20
意大利调味饭	1:2	实心蒸制容器	-	蒸汽	100	30 - 35
小扁豆	1:2	实心蒸制容器	-	蒸汽	100	30 - 45
意大利白芸豆, 预软	1:2	实心蒸制容器	-	蒸汽	100	65 - 75
蒸粗麦粉	1:1	实心蒸制容器	-	蒸汽	100	6 - 10
未熟的斯佩尔特麦粒, 粗碎	1:2.5	实心蒸制容器	-	蒸汽	100	15 - 20
小米, 整个	1:2.5	实心蒸制容器	-	蒸汽	100	25 - 35
小麦, 整个	1:1	实心蒸制容器	-	蒸汽	100	60 - 70
饺子	-	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	95	20 - 25

家禽和肉

家禽

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

* 先烤, 然后用金属箔裹起来

牛肉

食物	数量	附件	烹饪层	操作模式	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
上腰肉薄片, 五分熟*	1 kg	实心蒸制容器	2	蒸汽	100	25 - 35
上腰肉厚片, 五分熟*	1 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	100	30 - 40

* 先烤, 然后用金属箔裹起来

猪肉

食物	数量	附件	烹饪层	操作模式	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
猪里脊肉*	0.5 kg	实心蒸制容器	2	蒸汽	100	10 - 12
猪肉圆切片*	大约 3 cm 厚	实心蒸制容器	2	蒸汽	100	10 - 12
熏排骨	切片	实心蒸制容器	2	蒸汽	100	15 - 20

* 先烤, 然后用金属箔裹起来

香肠

食物	附件	烹饪层	操作模式	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
维也纳香肠	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	80 - 90	12 - 18
巴伐利亚小牛肉香肠	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	80 - 90	15 - 20

鱼

食物	数量	附件	烹饪层	操作模式	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
鲷鱼, 整条	每份 0.3 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	80 - 90	15 - 25
鲷鱼块	每份 0.15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	80 - 90	10 - 20
沙锅鱼	1.5 升保温槽	实心蒸制容器	2	蒸汽	70 - 80	40 - 80
鳟鱼, 整条	每份 0.2 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	80 - 90	12 - 15
鳟鱼块	每份 0.15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	80 - 90	10 - 14
鲑鱼块	每份 0.15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	100	8 - 10
贝类	1.5 kg	实心蒸制容器	2	蒸汽	100	10 - 15
海鲈鱼片	每份 0.15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	80 - 90	10 - 20
龙利鱼柳卷		穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	80 - 90	10 - 20

蔬菜汤, 其他

食物	附件	烹饪层	操作模式	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
香葱奶汁汤	实心蒸制容器	2	蒸汽	90	15 - 20
粗小麦粉饺子	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	90 - 95	7 - 10
全熟水煮蛋 (中号最多 1.8 kg)	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	100	10 - 12
半熟水煮蛋 (中号最多 1 kg)	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸汽	100	6 - 8

甜食、蜜饯

蜜饯:
给水果称重, 加入约 $\frac{1}{3}$ 的水, 然后依据口味加入糖和调味品。

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

酸奶
在灶上将牛奶加热到 90 °C。然后冷却到 40 °C。如果使用的是超高温瞬时灭菌牛奶 (UHT), 则不需要加热。
每 100 mL 牛奶中加入一到两大汤匙天然酸奶或相应数量的酸奶发酵剂, 搅拌。将混合物倒入干净的罐中密封。
准备好后, 将玻璃罐放到冰箱中冷却。

食物	附件	操作模式	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
发酵布丁	实心蒸制容器	蒸汽	100	20 - 25
焦糖布丁	小烹饪模 + 穿孔烹饪容器	蒸汽	90 - 95	15 - 20
米饭布丁*	实心蒸制容器	蒸汽	100	25 - 35
酸奶*	分成多份的小罐 + 穿孔烹饪容器	蒸汽	40	300 - 360
糖渍苹果	实心蒸制容器	蒸汽	100	10 - 15
糖渍梨	实心蒸制容器	蒸汽	100	10 - 15
糖渍樱桃	实心蒸制容器	蒸汽	100	10 - 15
大黄蜜饯	实心蒸制容器	蒸汽	100	10 - 15
糖渍李子	实心蒸制容器	蒸汽	100	15 - 20

* 您也可以使用相应的程序 (参见章节: 自动程序)

重新加热食物

使用重新加热，菜肴可以得到温和的重新加热。它们的口味和外观就像新做的一样。

食物	附件	烹饪层	操作模式	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
蔬菜	实心烹饪容器	3	蒸汽	100	12 - 15
意大利面、土豆、米饭	实心烹饪容器	3	蒸汽	100	5 - 10

解冻

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

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

使用解冻操作模式。

必要时，可以临时将食物分成几份，这样就可以将已经解冻的部分从电器内取出。

在解冻后，继续将食物静置 5 到 15 分钟，直到达到室温。

⚠ 有健康危险!

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

解冻后，以 100°C 的温度使用蒸制加热类型操作蒸汽烤箱 15 分钟。

解冻肉

对于准备裹面包屑的肉块，让其解冻到能够粘上调味品和面包屑的一刻。

解冻家禽

解冻前去除包装。必须将解冻液倒出。

食物	数量	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
鸡腿	0.25 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	45 - 50	55 - 60
浆果	0.5 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	50 - 55	15 - 20
鱼块	0.4 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	40 - 45	50 - 55

发酵生面团

在蒸制操作模式下，生面团的发酵速度大大快于室温下的速度。

将生面团碗放在穿孔的烹饪容器上。不要遮盖生面团。

您可以为穿孔的烹饪容器选择任一烹饪架。

餐点	数量	附件	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
发酵生面团	1 kg	碗 + 穿孔的烹饪容器	35	20 - 30
酸面团	1 kg	碗 + 穿孔的烹饪容器	35	20 - 30

榨汁

榨汁前，将浆果放在碗内并撒上糖。将其静置至少一个小时，以便吸出果汁。

将浆果倒入穿孔的烹饪容器并插入第 3 层。将实心的烹饪托盘插在第 1 层接住滴落的汁液。

最后，将浆果放在布内并挤出剩余的果汁。

食物	附件	烹饪层	操作模式	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
覆盆子	带孔的 + 实心	3 1	蒸汽	100	30 - 45
红醋栗	带孔的 + 实心	3 1	蒸汽	100	40 - 50

腌渍

尽量腌渍新鲜的食物。在食品储藏相当长时间后，其中的维生素含量降低，而且更容易发酵和变质。

仅使用优质的水果和蔬菜。

请勿使用电器腌渍下列食品：
罐装品、肉类、鱼类或油酥面团。

检查储藏罐、橡胶圈、夹子和弹簧。

用热水彻底清洁橡胶圈和罐。“瓶子消毒”程序也适用于清洁玻璃。

将储藏罐放在穿孔烹饪容器上。储藏罐切勿相互接触。

在到达规定的烹饪时间后，打开电器门。

待储藏罐完全冷却后，再从电器中取出。

食物	附件	烹饪层	操作模式	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
蔬菜	1 升储藏罐	2	蒸汽	100	30 - 120
带核的水果	1 升储藏罐	2	蒸汽	100	25 - 30
带籽的水果	1 升储藏罐	2	蒸汽	100	25 - 30

冷冻产品

请遵守产品包装上的说明。

所示的烹饪时间适用于放在冷烹饪箱中的菜式。

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

* 加一些汁液

测试菜谱

编制这些表格是为了供测试学会使用，方便他们对各种电器进行检查和测试。

蒸制

测试符合 60350-1 标准的测试菜谱。

食物	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
西兰花 (蒸汽分布)	穿孔 + 实心蒸制容器	3	蒸汽	100	*
		1			
西兰花 (蒸汽供应)	穿孔 + 实心蒸制容器	3	蒸汽	100	*
		1			
豌豆** (最大负载)	穿孔 + 实心蒸制容器	3	蒸汽	100	***
		1			

* 必须预先确定“软硬适中”的烹饪时间。

** 将 2.0 kg 豌豆均匀地铺在容器中。

*** 豌豆的最凉点达到 85 °C 的温度时，烹饪结束时间已到。

技术规格

您可以在这里找到重要的电器技术规范。

主要技术参数:

额定电压: 220 V

额定频率: 50 Hz

额定功率: 1600 W

原产地: 法国

总经销商: 博西家用电器 (中国) 有限公司

地址: 南京市中山路 129 号中南国际大厦 20、21 楼

遵守标准:

GB 4706.1-2005

家用和类似用途电器的安全第1部分: 通用要求

GB 4706.22-2008

家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

产品中有害物质的名称及含量

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

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。
 ○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。
 ×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572 规定的限量要求。

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

产品环保信息提示性说明

请按照产品说明书的要求使用和维护本产品，不当利用或者处置本产品可能会对环境 and 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。

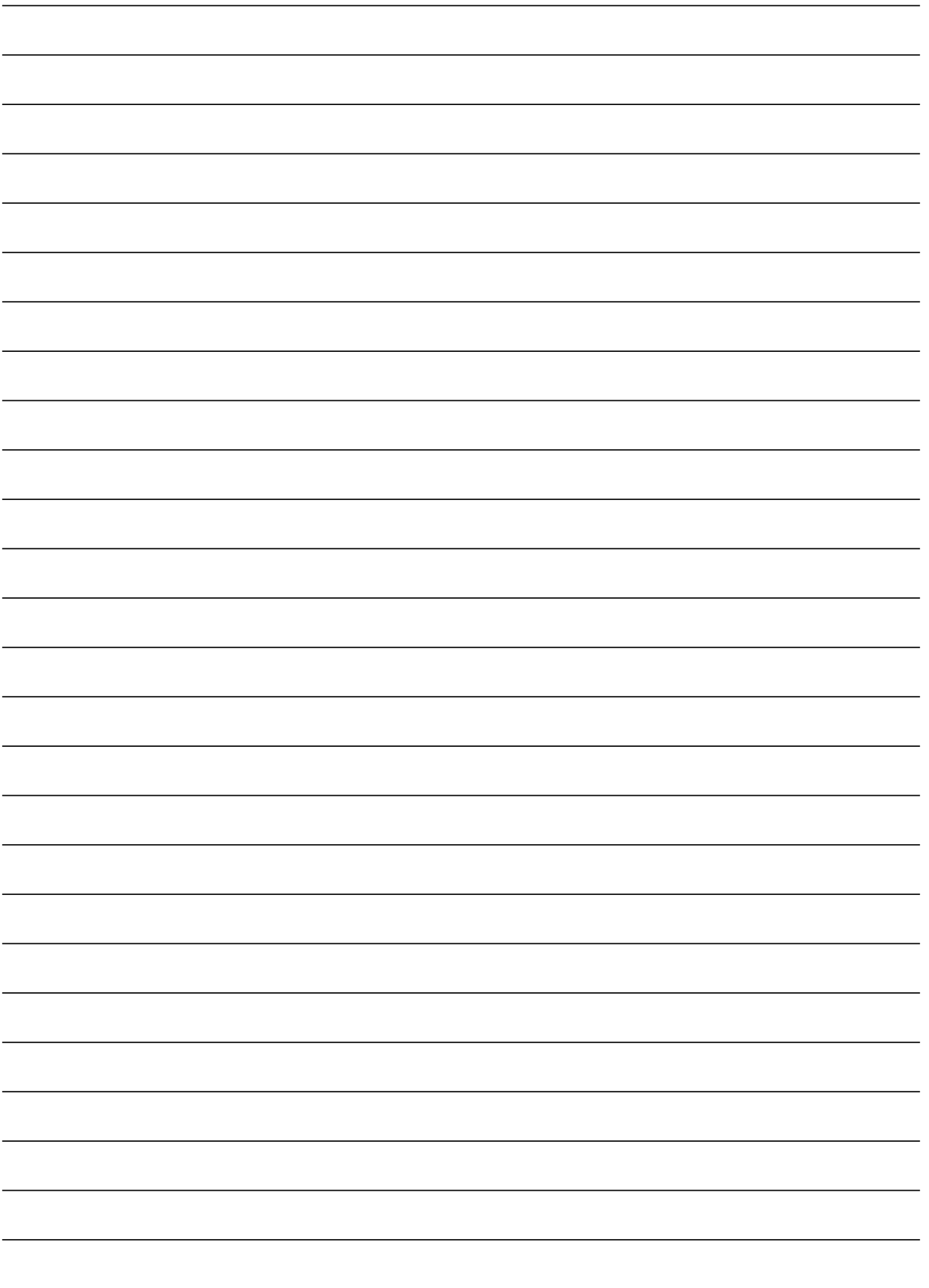
食品接触用材料		用途	执行标准	备注
搪瓷		内腔，烤盘等	GB 4806.3-2016	
陶瓷		热空气导向板等	GB 4806.4-2016	
玻璃		玻璃烤盘等	GB 4806.5-2016	可用于烹饪、可微波炉使用
塑料	AS	水箱，水管等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	TPE	水泵等		只接触非酸性水性食品
	PP	水箱等		只接触非酸性水性食品
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	内腔，烤盘，烤架，蒸汽发生器（滤网部分）等	GB 4806.9-2016	
	铝合金 AlMgSi1 (Si:0.7-1.3,Fe:0.50,Cu:0.10,Mn:0.4-1.0, Mg:0.6-1.2,Cr:0.25, Zn:0.20,Ti:0.10)	烤盘等		不得接触酸性食品
	钢 1.0304 基材 (C≦0.10,Si≦0.30,Mn≦0.60, P:0.035,S:0.035,Cr:0.20,Ni:0.25, Mo:0.08,Cu:0.35) (镀铬/镍/铜)	烤架，烤肉架等		不得接触酸性食品
硅橡胶		软管等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品

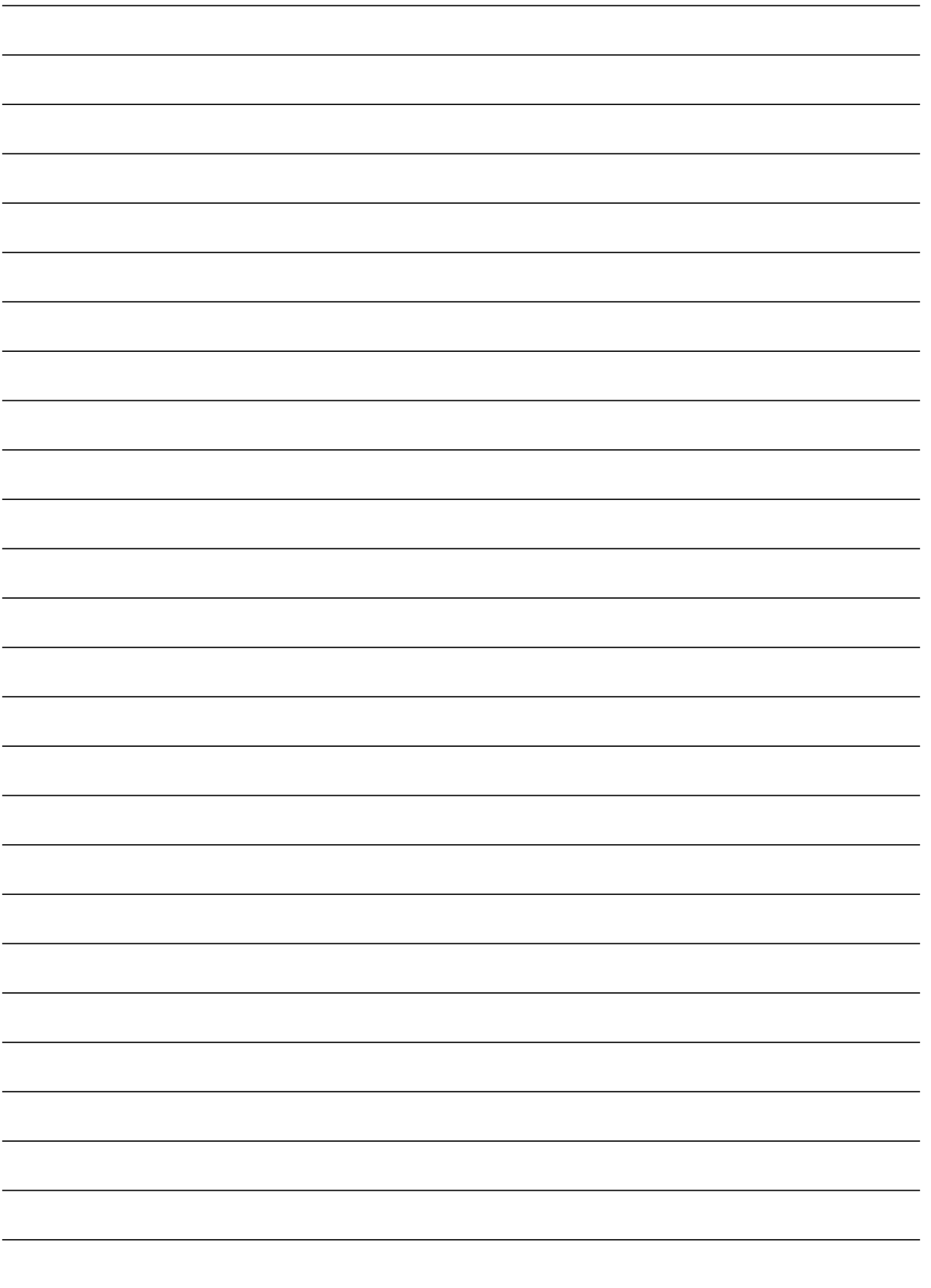
注 1: 上表包含了本公司生产的此类产品的预期或可能与食品接触的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

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-Straße 34, 81739 München
GERMANY



西门子家电官方微信公众号
[siemens-home.bsh-group.com](https://www.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



9001365589 980201