BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

蒸汽烤箱

HSG656X.7W

[zh] 说明手册 蒸汽烤箱

目录

主要用途 4

重要安全信息 5
常规信息 5
蒸制 5
温度探针 5
清洁功能 5

损坏原因 6
常规信息 6
蒸制 6

环境保护 7
节能 7
环保处理 7

了解您的电器 8
控制面板 8
控制按键 8
显示屏 8
操作模式 9
加热类型 9
蒸制 10
更多信息 10
烹饪箱功能 10
水箱 11

附件 11
随附附件 11
插入附件 11
可选 附件 12

首次使用之前 13
在第一次使用之前 13
首次使用 13
校准电器并清洁烹饪箱 13
清洁附件 14

操作电器 14
打开和关断电器 14
开始操作 14
选择操作模式 14
设置加热类型和温度 15
快速预热 15

蒸制 15
噪音 15
蒸制 15
蒸汽烘焙 – 蒸汽辅助烹饪 16
重新加热 16
生面团发酵设置 16
除霜 17
加注水箱 17
在每次蒸汽操作之后 18

时间设置选项 19
设置烹饪时间 19
设置结束时间 19
设置定时器 20

温度探针 20
加热类型 20
将温度探针插入食物内 20
设置中心温度 21
不同食物的中心温度 21

儿童锁 22
启用和停用 22

基本设置 22
更改基本设置 22
基本设置列表 22
断电 23
更改时间 23

斋期模式 23
启动斋期模式 23

Home Connect 24
设置 24
遥控启动 24
Home Connect 设置 24
远程诊断 24
关于数据保护 24

清洁剂 25
合适的清洁剂 25
烹饪箱中的表面 25
保持电器清洁 26

清洁功能 26
生态清洁 26
除垢 27

导轨 27
拆卸及重新安装导轨 27

电器门 28
设备门的 拆卸和安装 28
拆卸和安装 门玻璃 29

故障检修 31
自己动手修复故障 31
最大操作时间 32
烹饪箱灯泡 32

客户服务 32
E 编号和 FD 编号 32

餐点 33
设置说明 33
烘焙感应器 33
应用菜式设置 33
经由我们烹饪工作室测试过的菜谱 34
不得使用硅胶模具 34
蛋糕和小份烘焙食品 34
面包和面包卷 37
匹萨、猪油火腿蛋糕和调味蛋糕 39
点心和蛋奶酥 41
家禽 42
肉 44
鱼 46
蔬菜、配菜和蛋 48
甜点 50
菜单烹饪 51
节能加热类型 51
食品中的丙烯酰胺 53
慢速烹饪 53
脱水 54
腌渍和榨汁 54
瓶子消毒和卫生 55
按照生面团发酵设置让生面团进行发酵 56
除霜 56
重新加热 57
保温 57
测试菜谱 58
技术规格 59
主要 技术参数: 59

关于产品、附件、更换部件以及服务的更多信息请参见 **www.bosch-home.com** 和在线商店 **www.bosch-eshop.com**

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。

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 11 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，切勿超出附件范围。

⚠ 警告 – 有灼伤危险! ！

- 电器在使用期间会发热。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。

⚠ 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清洁电器门。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能会被夹住。双手必须远离铰链。
- 电器门内侧部件可能有利刃。请戴上防护手套。

⚠ 警告 – 有电击危险!

- 修理不当是很危险的。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器和更换损坏的电源线。
  如果电器发生故障，请拔下电器电源插头，或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。
  为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。
- 如果接触到电器的灼热部件，电器的电线绝缘层会熔化。切勿使电器电源线接触电器的灼热部件。
- 请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，以防触电。
- 故障电器会导致电击危险。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。

⚠ 警告 – 磁性引起的危险!

控制面板或控制元件中带有永久磁铁。它们可能影响电子植入式器件，如心脏起搏器或胰岛素泵。佩戴电子植入式器件的人必须与控制面板保持至少 10 cm 的距离。

蒸制

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

- 如果连续使用本电器，水箱中的水可能会变得非常热。在每次蒸制操作之后排空水箱。
- 烹饪箱内产生高温蒸汽。在任何蒸制操作过程中，切勿将手伸进烹饪箱。
- 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。

⚠ 警告 – 有着火危险，有受伤危险!

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。

温度探针

⚠ 警告 – 有电击危险!

不兼容温度探针的绝缘层可能会损坏。仅可使用推荐用于该电器的温度探针。

清洁功能

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

⚠在清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿触摸电器门。让电器冷却下来。让儿童远离本电器。

重要安全信息

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蒸汽烤箱门的玻璃，如果蒸汽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。

警告: 器具在使用期间会发热，注意避免接触蒸汽烤箱内的发热单元。

警告: 不能使用蒸汽清洁器。

警告: 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

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。
- 硅胶模具：切勿使用由硅胶制成的烘培模具 或含硅的长时间烘培膜、烘培盖巾或附件。烘培传感器可能会损坏。
  可以使用涂硅烘培纸。
- 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会损坏。
  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。
- 烤箱清洁剂：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。
- 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。密封件损坏或缺失时，不得运行该设备。
- 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。

蒸制

注意!

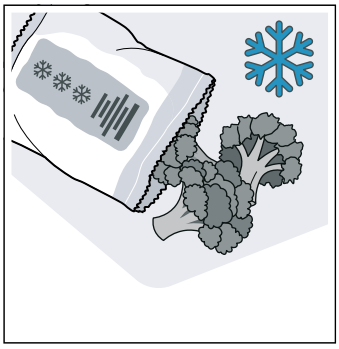
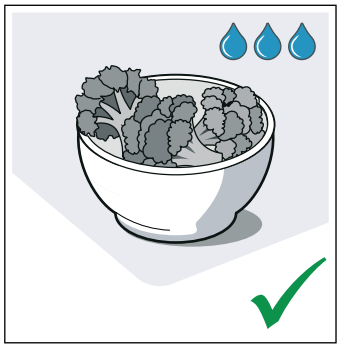
- 烤模：烹饪容器必须耐热和蒸汽。硅胶烤模不适合使用蒸汽组合操作。
- 有生锈部分的烹饪容器：不要使用出现生锈部分的任何烹饪容器。即使一个最小的锈点都会导致烹饪箱中出现腐蚀。
- 滴落的汁液：当用 穿孔烹饪容器蒸制时，一定要将烤盘、普通烤盘或实心烹饪容器插在下方。接住滴流 的液体。
- 水箱中有热水：热水可能会损坏蒸汽系统。只能向水箱内加注冷水。
- 搪瓷损坏：烹饪箱箱底上有水时切勿启动任何操作。操作之前，擦去烹饪箱箱底上的水。
- 除垢溶液：任何除垢溶液都不得与控制面板或其他电器的表面接触。这会损伤表面。如果发生这种情况，立即用水去除除垢溶液。
- 清洁水箱：不要在洗碗机中清洁水箱。否则，水箱将会损坏。用软布和标准清洁液清洁水箱。

环境保护

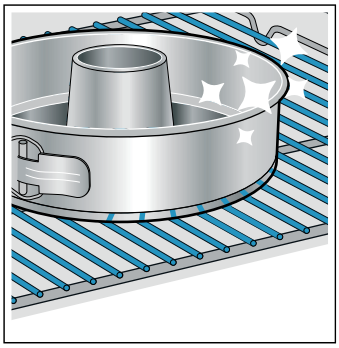
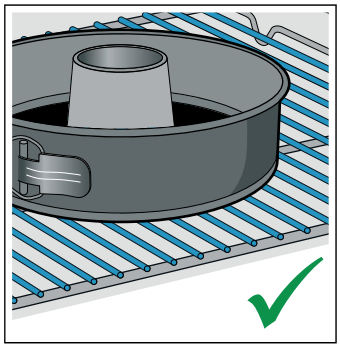
您的新电器属于特别节能款。您可以在本章节找到关于在使用电器时如何节约更多能源和如何正确处置报废电器的提示。

节能

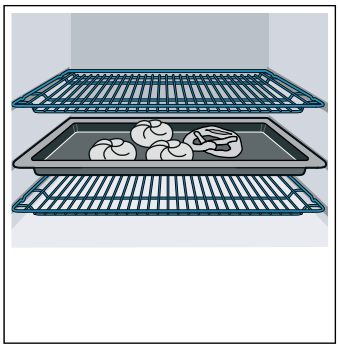
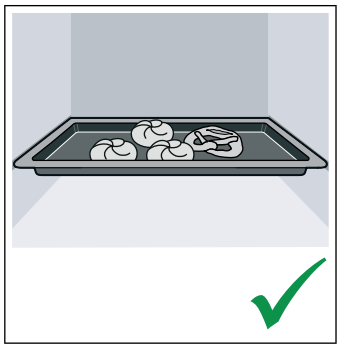
- 仅在菜谱有要求或操作说明表中有明确指示的情况下才预热电器。
- 放入烹饪箱之前让冷冻食物解冻

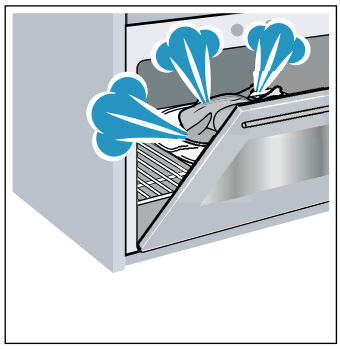
- 使用深色黑漆或者具有搪瓷涂膜的烤模。吸热效果会特别好。

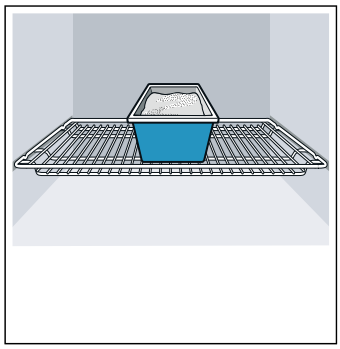
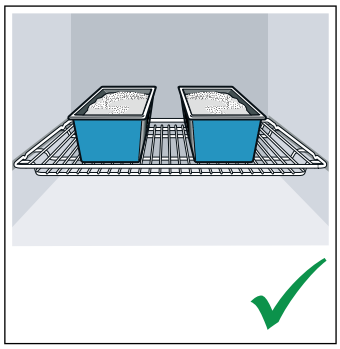
- 从烹饪箱中取出不必要的附件。

- 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

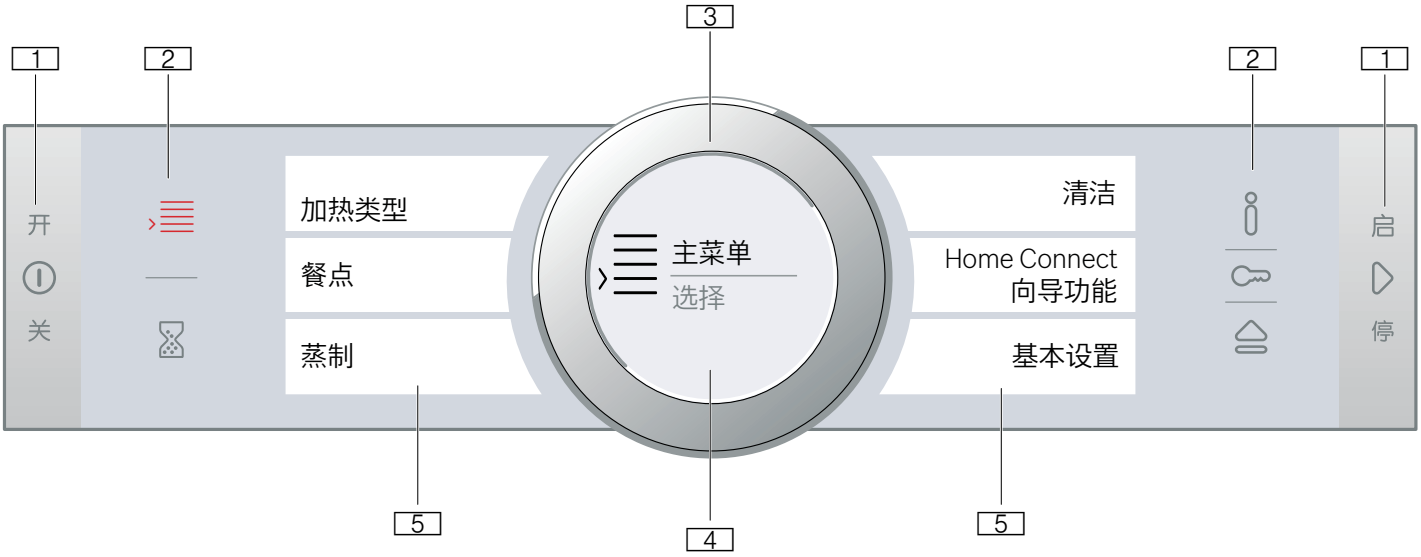
本节对指示符和控件进行说明。此外，您还会了解到电器的各种功能。

提示: 根据电器型号，个别细节和颜色可能不同。

控制面板

在控制面板中，您可以使用各种按键、触控区、触摸屏显示区和旋转选择钮设置各种电器功能。当前设置显示在显示屏上。

该概述展示了在显示菜单的情况下打开电器时的控制面板。



1 **按键**
控制面板左侧和右侧的按键具有压点。按下这些按键即可激活它们。
对于没有不锈钢前面板的电器，这两个按键触控区没有压点。

2 **触控区**
在触控区下面有传感器。只需触摸各自的符号即可选中功能。

3 **旋转选择钮**
旋转选择钮已经过调整，这样您可以无限地向左或向右旋转。用手指轻轻按压并按所需的方向对其进行移动。

4 **显示屏**
您可以在显示屏中看到当前调节值、选项或说明。

5 **触摸屏显示区**
您可以在触摸屏显示区中看到当前旋转选项。可以通过触摸相应的文本区直接选择这些选项。文本字段将根据具体选择发生变化。

控制按键

各个控件分别与电器的各种功能相对应。您可以简单、直接地设置电器。

按键和触摸区

您可以在此找到各种按键和触控区的简要说明。

符号		含义
按键		
⏻	开/关	打开和关断电器
▷	启/停	启动、暂停或取消（按住约 3 秒钟）操作
触控区		
›≡	菜单	打开“操作模式”菜单
⧖	定时器	选择定时器
i	信息	显示信息
⚷	童锁	启用和停用（按住约 4 秒钟）儿童锁
⏏	开盖	加注或清空水箱

旋转选择钮

您可以使用旋转选择钮更改显示屏中显示的设置值。

您还可以使用旋转选择钮滚动触摸屏显示区上的选择列表。

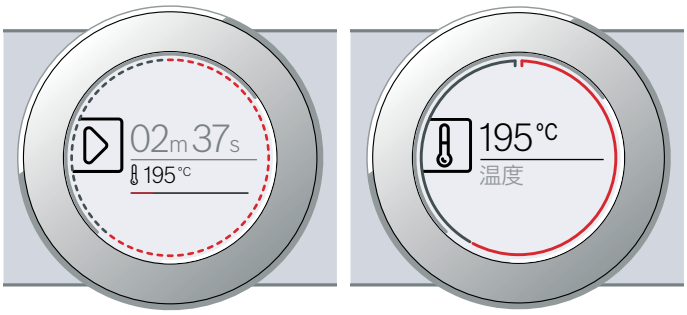
在大多数选择列表中，当到达列表开始和结尾处时，您需要反方向转动旋转选择钮。

显示屏

显示屏结构清晰，在任何情况下都可以对其中信息一目了然。

您当前可以设置的值高亮显示为白色文本。背景中的值显示为灰色。

高亮显示	可以直接更改高亮显示的值，而无需先将其选中。 开始操作后，温度或烹饪层会始终高亮显示。同时，白色线是加热线，会逐渐变为红色。
增大	当您使用旋转选择钮更改高亮显示值时，显示屏上只有此值会增大。



显示环

显示环位于显示屏外周。

如果您更改某个值，显示环会显示您在选项列表中所在的位置。根据设置区域和选项列表的长度，显示环可能是连续的，也可能被分为几个段。

操作过程中，显示环会以秒为时间间隔变为红色。每经过一分钟，各个段将从头再次变为红色。随着烹饪时间倒计时，每隔一秒就会有一个段消失。

温度显示屏

操作开始后，当前烹饪箱温度会以图形方式显示在显示屏上。

加热线	当烹饪箱加热时，温度下面的白线将从左到右变为红色。预热电器时，将食物放入烹饪箱的最佳时间是加热线完全变为红色的时候。 对于已设置的等级（例如烧烤设置），加热线会立即变为红色。
余热指示器	当电器关断时，显示环显示的是烹饪箱中的余热。随着余热渐渐冷却，显示环颜色会变深，然后在某个时刻完全消失。

提示: 由于热惯性，所显示的温度与烤箱中的实际温度可能会稍微有点偏差。

触摸屏显示区

触摸屏显示区是显示媒介，同时也是控制元件。显示区显示实现某功能的可选选项以及当前设置。要选择某项功能，只需直接触摸对应的文本区。

当前所选功能的旁边有一条红色竖线进行标志。其对应值在显示屏上高亮显示为白色。

文本区旁边的红色小箭头显示您可以向前或向后滚动选择的功能。



操作模式

您的电器具有多种操作模式，方便您选择使用。

您可以在相应章节了解这些模式的详细说明。

您可以按下 ›☰ 区打开“操作模式”菜单。

操作模式	应用
加热类型 → "操作电器"第 14 页	电器提供多种精心设计的加热类型，供您实现最佳食物烹饪效果。
助手 → "餐点"第 33 页	对于很多菜式，程序都提供预编程的设置值。
蒸制 → "蒸制"第 15 页	电器提供多种精心设计的加热类型，供您以最佳方式烹饪食物。
清洁 → "清洁功能"第 26 页	有多种可用的清洁功能：EcoClean、除垢和干燥。
Home Connect 向导 → "Home Connect"第 24 页	通过此功能可以将烤箱与移动设备相连接。
出厂设置 → "基本设置"第 22 页	您可以更改电器的基本设置来满足您的需求。

加热类型

为了让您始终能为餐点找到合适的加热类型，我们在此为您说明区别和应用范围。

各个加热类型的图标 用于帮助识别。

加热类型		温度	应用
	4D 热风*	30-250 °C	用于在单层或多层上烘焙或烤制。 风扇将来自后面板加热圈的热量均匀分配到烹饪箱各处。
	顶部	底部加热 *	30-250 °C	用于在同一层进行的传统烘焙或烤制。特别适合带有湿浇头的蛋糕。 热量从上、下均匀散发。
eco	节能热风	30-250 °C	不进行预热，在同一层对 所选食材采用温和的方式烹饪。 风扇将环形加热体的热量 分配到烹饪室的后壁中。 最有效的是 125-250 °C 之间的加热类型。 该加热类型用于确定循环风模式下 的能耗和能效等级。
eco	顶部 / 底部节能加热	30-250 °C	对所选食材采用 温和的方式烹饪。 热量来自于顶部和底部。 最有效的是 150-250 °C 之间的加热类型。 该加热类型用于确定 传统模式下的能耗。
	热风烧烤 *	30-250 °C	用于烤制家禽、全鱼和较大肉块。 烧烤元件和风扇交替接通和关断。风扇使热风在食物周围流通。

温度设置高于 275 °C 且烧烤档位为 3 时，设备会在大约 40 分钟后将温度降至大约 275 °C 并将烧烤档位降为 1。

	烧烤，大面积	烧烤设置: 1 = 低火 2 = 中火 3 = 高火	用于烤制适合烧烤的扁平食品（例如肉排和香肠），烤面包以及烹饪裹有面包屑焦层的食品。 烧烤加热元件下面的整个区域变热。
	烧烤，小面积	烧烤设置: 1 = 低火 2 = 中火 3 = 高火	用于烧烤少量的肉排或香肠，烤面包以及烹饪裹有面包屑焦层的食品。 烧烤加热元件下面的中心区域变热。
	匹萨设置	30-250 °C	用于烹饪需要从下方大量加热的匹萨和餐点。 底部加热元件和后面板中的加热圈升温。
	深度加热	30-250 °C	用于带有脆饼底的食物。 热量从上、下散发，下面热量较大。
	慢速烹饪	70-120 °C	用于在不盖盖子的烹饪容器中温和、慢速地烹饪煎过的较嫩肉块。 热量从上、下均匀散发，保持低温。
	底部加热	30-250 °C	用于在双层蒸锅中烹饪或进行最终烘焙 热量从下方散发。
	脱水	30-80 °C	用于烘干香料、水果和蔬菜。
	保温 *	60-100 °C	用于为烹饪后的食物保温。
	暖盘	30-70 °C	用于暖盘。

* 您可将蒸汽用于这种加热类型 (操作仅可在水箱水满时实现)

默认值

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。

蒸制

为了使您能够找到适用于自己所做菜肴的正确蒸制加热类型，我们在此处说明了电器的应用差异和范围。

加热类型		温度	应用
	蒸制	30-100 °C	用于蔬菜、鱼、配菜、水果榨汁和热烫
	重新加热	80-180 °C	用于装盘食品和烘焙食物 经过烹饪的食品被逐渐重新加热。蒸汽确保食品不会变干。
	生面团发酵	30-50 °C	用于发酵生面团和酵母 生面团的发酵速度比室温下显著加快。生面团的表面不会变干。
	除霜	30-60 °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。

更多信息

在大多数情况下，电器都会提供与刚刚执行的操作有关的说明和更多信息。

触摸 i 区。说明将在显示屏中显示几秒钟。使用旋转选择钮可滚动到较长说明的结尾。

某些说明将自动显示，例如作为确认信息，或提供指示或警告。

烹饪箱功能

烹饪箱中的功能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

如果在正在进行的操作过程中打开电器门，操作会暂停。关上门后，操作继续运行。

内部照明

当您打开电器门时，内部照明将打开。如果门打开的时间超过 15 分钟左右，照明会再次关断。

对于大多数操作模式，内部照明都会在操作开始时打开。当操作完成后，照明关断。

提示: 您可以在基本设置中设定操作时不打开内部照明。⟶ "基本设置"第 22 页

冷却风扇

冷却风扇按要求开启和关断。热风从门上方逸出。

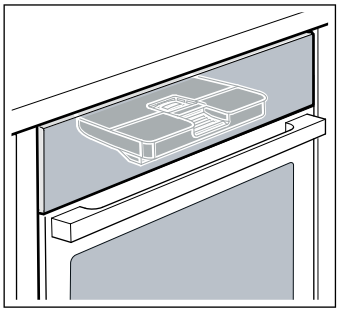
注意!
不要覆盖通风槽。否则可能会导致电器过热。

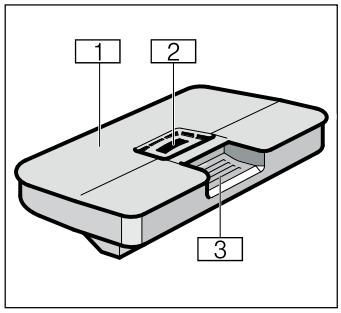
冷却风扇会在操作后继续运行一段时间，这样烹饪箱就能在操作后更快地冷却。

提示: 您可以在基本设置中更改冷却风扇继续运行的时间长度。⟶ "基本设置"第 22 页

水箱

电器装有水箱。水箱在面板的后面。对于使用蒸汽的操作，请向水箱中加注水。⟶ "蒸制"第 15 页





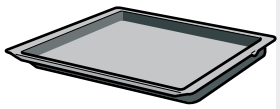
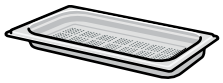
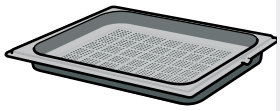
1 水箱盖
2 注入孔
3 用于取出和插入水箱的把手

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。

随附附件

您的电器配备下列附件:

	**烤架** 用于放置烹饪容器、蛋糕模和耐热盘。 用于烤肉、烧烤食品和冷冻食品。
	**烤盘** 用于制作烤盘蛋糕和小点心。
	**通用烤盘** 用于烤制松软的蛋糕、其他烘焙食品、冷冻食品和大肉块。 直接在烤架上烤肉时，还可以用这个盘子收集滴下的油脂。在使用蒸汽进行的操作期间，也可以用它来接住滴下的水。
	**穿孔蒸制容器，小号** 用于蒸菜、浆果榨汁和解冻。
	**无孔蒸制容器，小号** 用于烹饪米饭、豆和谷物。
	**蒸制容器，穿孔，特大号** 用于蒸制大量食物。
	温度探针 可以根据您的确切需求进行精细烤制。 它的用法在相关章节中进行了说明。 ⟶ "温度探针"第 20 页

只能使用原厂附件。这些附件是专门为电器定制的。

您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买附件。

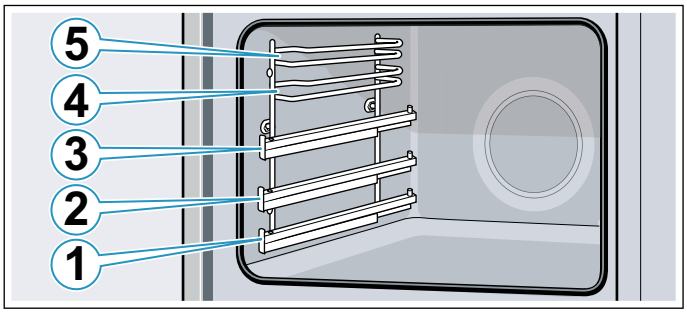
提示: 附件发烫后可能会变形。这并不影响功能。再次冷却后，将恢复原形。

提示: 您可以毫无限制地将蒸制容器与涉及蒸汽的所有加热模式结合使用。如果您在高温环境下设置其他加热模式，请将蒸制容器从烹饪箱中取出。高温可能导致蒸制容器永久变形和褪色。

插入附件

烹饪箱有五个烹饪层。烹饪层自下而上计数。

对于一些电器，烹饪箱的最高烹饪层上标记有烧烤符号。

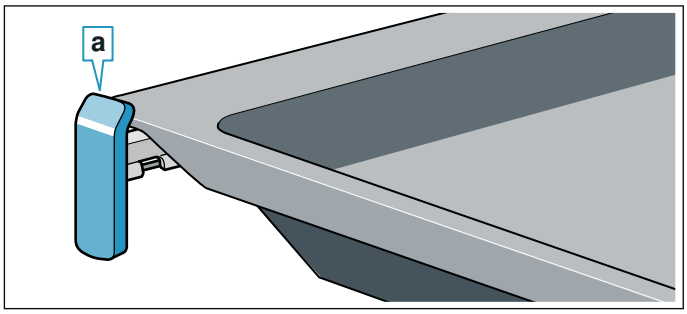


在使用第 4 个和第 5 个烹饪层时，必须将附件插入烹饪层的两个导杆之间。

附件可以抽出大约一半，而且不会倾翻。在第一层、第二层和第三层都装有拉出式导轨，可以进一步拉出附件。

确保将附件放在拉出式导轨上的凸耳 **a** 后面。

图中实例：普通烤盘



拉出式导轨在完全拉出时会锁入位。这样便于将附件放置到位。需要解锁时，使用一定的力将拉出式导轨推回烹饪箱。

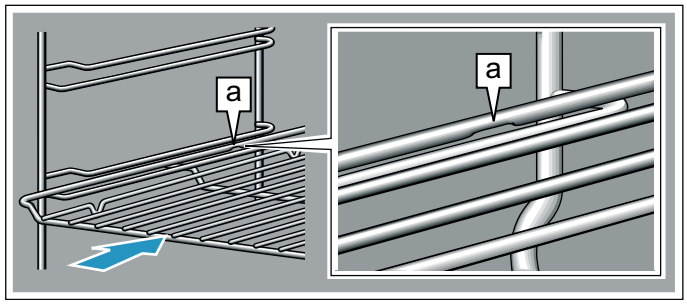
提示

- 确保您始终将附件插入烹饪箱最里面。
- 必须将附件完全插入烹饪箱，防止附件碰到电器门。

锁定功能

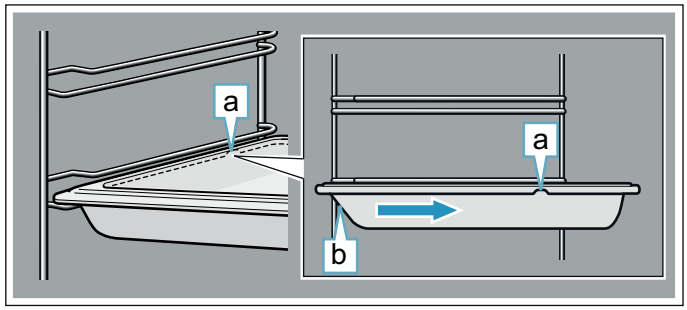
附件可以拔出大约一半，直到锁定到位。锁定功能可以避免在抽出附件时发生倾斜。附件必须正确插入烹饪箱内才能确保防倾斜保护功能正常发挥作用。

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，外轨必须朝下 ⁀。



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

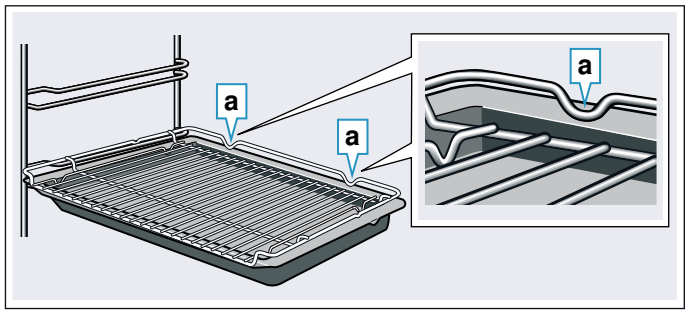


结合附件

您可以同时插入烤架和普通烤盘，以收集液滴。

插入烤架时，确保两个垫圈 **a** 均位于后缘。插入普通烤盘时，烤架位于烹饪层上导杆的顶部。

图中实例：普通烤盘



只能将小的蒸制容器放在带烤架的烹饪箱内。

可选 附件

您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买可选附件。* 可在我们的手册和互联网上查找到适用于您的电器的丰富产品。

是否有货以及是否可在线预订因国家/地区不同而不同。详细信息请参考您的销售手册。

提示: 并非所有可选附件都适用于每台电器。购买时，请务必提供电器的确切标识号 (E 编号)。⟶ "客户服务" 第 32 页

专用附件
烤架 用于放置烹饪容器、蛋糕模和耐热盘，以及用于烤肉和烧烤食品。
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，还可以用这个盘子收集滴下的油脂。
烤盘 用于制作烤盘蛋糕和小点心。
插入式烤架 用于肉类、家禽和鱼类。 用于插入普通烤盘，以收集滴下的脂肪和肉汁。
不粘普通烤盘 用于烤制松软的蛋糕、糕点、冷冻食品和大块烤肉。 糕点和烤肉可以很容易地从普通烤盘中取出。
不粘烤盘 用于制作烤盘蛋糕和小点心。 糕点和饼干可以很容易地从烤盘中取出。
Profi 烤盘 用于制备大量食物。
Profi 盘盖 盖子可将 Profi 烤盘转换为 Profi 烤肉盘。
比萨盘 用于匹萨和大号圆形蛋糕。
烧烤盘 用于放在烤架上进行烧烤，或用作防溅板。仅限用于普通烤盘。
面包烘焙石 用于需要脆皮蛋糕胚的自制面包、面包卷和匹萨。 一定要先将烘焙石预热到建议的温度。

玻璃烤盘 (5.1 升) 用于炖肉和烘焙。 尤其适用于“菜肴”操作模式。
玻璃烤盘 用于烤制大块烤肉、湿蛋糕和饼干。
蒸制容器，穿孔，特大号 用于蒸制大量食物。
蒸制容器，穿孔，小号 用于蒸菜、浆果榨汁和解冻。
蒸制容器，实心，小号 用于烹饪米饭、豆和谷物。
瓷烹饪容器，实心，小号 用于蒸制和端上肉、鱼和蔬菜。
瓷烹饪容器，实心，大号 用于蒸制和端上肉、鱼和蔬菜。
全抽拉搁架体系，单层 第 2 层装有拉出式导轨，拉出附件时不会打翻。
全抽拉搁架体系，3 层 第 1、第 2 和第 3 层都装有拉出式导轨，拉出附件时不会打翻。
饰边 为隐藏单位底层与电器底部。

首次使用之前

您必须先进行一些设置，才可使用新电器。您还必须清洁烹饪箱和附件。

在第一次使用之前

在第一次使用电器之前，请向您的自来水供应商咨询水硬度。

为了确保电器在必要时可靠地提醒您进行除垢，必须正确设置水硬度范围。

注意!

- 使用不适当的液体会损坏电器。
  不要使用蒸馏水、高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。
  只能使用冷水、新鲜的自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。
- 使用过滤水或蒸馏水时可能发生故障。
  电器可能要求您加满水箱，即使水箱可能已满，否则蒸汽操作会在大约两分钟后取消。
  如果需要，将过滤水或蒸馏水与瓶装非碳酸矿泉水按照一比一的比例进行混合。

提示

- 所在地水质硬度高，建议使用软化水。
- 如果仅使用软化水，那么可将水硬度范围设置为“软化水”。
- 如果使用的是矿泉水，请将水硬度范围设置为“4 极硬”。
- 如果使用的是矿泉水，您必须仅使用不含碳酸盐的矿泉水。

水硬度范围	设置
0	00 软化
1 (最高 1.3 mmol/l)	01 软
2 (1.3 - 2.5 mmol/l)	02 中
3 (2.5 - 3.8 mmol/l)	03 硬
4 (高于 3.8 mmol/l)	04 极硬

首次使用

在给电器通电或在断电之后，显示屏上显示首次使用的设置。说明可能需要几秒钟时间才会出现。

提示: 您可以在基本设置中随时更改这些设置。⟶ "基本设置"第 22 页

使用 Home Connect

您可以通过电器应用初始化设置，也可以通过移动设备上的 Home Connect 应用初始化设置。

1. 触摸“使用Home Connect”文本区。
2. 请遵循“Home Connect”部分的说明。⟶ "Home Connect"第 24 页

本地设置

您可以通过以下电器应用初始化设置:

设置语言

语言是所显示的第一项设置。“德语”为预设语言。

1. 转动旋转选择钮设置所需的语言。
2. 触摸下一个文本区以确认。
   将显示下一个设置。

设置时钟

时钟从“12:00”开始。

1. 触摸“时钟”文本区。
2. 使用旋转选择钮设置时钟。
3. 触摸下一个文本区以确认。
   将显示下一个设置。

设置水硬度

默认情况下，水硬度设置为“极硬”。

1. 用旋转选择钮设置水硬度。
2. 触摸“完成设置”文本区以确认。

显示屏上将出现用于确认已完成首次使用的备注。

如果无需使用电器，请使用 ① 开/关按键关断电器。

校准电器并清洁烹饪箱

水的沸点取决于气压。在校准期间，电器会自行调整为所在安装位置的压力比。这将在首次使用蒸汽辅助烹饪时自动发生。这会产生大量蒸汽。

准备校准电器

1. 从烹饪箱中取出附件。
2. 从烹饪箱中取出各种遗留的包装，例如聚苯乙烯颗粒。
3. 在校准电器之前，使用柔软的湿布擦拭烹饪箱中的光滑表面。

校准电器并清洁烹饪箱

提示

- 只有在烹饪箱冷却后 (室温) 才能开始校准。
- 在校准过程中，不要打开电器门，因为这将中止校准过程。

1. 按下“开/关”按键①接通电器。
2. 加注水箱。⟶ "加注水箱"第 17 页
3. 设置指定的加热类型、温度和校准持续时间，然后启动电器。⟶ "蒸制"第 15 页

设置	
加热类型	蒸制
温度	100 °C
烹饪时长	30 分钟

4. 校准之后加热电器。

注意!
搪瓷损坏
如果烹饪箱底板上有水，切勿使用电器。操作电器之前，擦去烹饪箱底板上的水。

5. 干燥烹饪箱箱底。
6. 设置用于加热的指定加热类型和温度，然后启动电器。⟶ "操作电器"第 14 页

加热	
加热类型	4D 热风
温度	最大
烹饪时长	30 分钟

7. 电器加热时，请保持厨房通风良好。
8. 一旦设定时间到时则停止电器。按下“开/关”按键①关断电器。
9. 等待烹饪箱冷却下来。
10. 使用肥皂水和洗碗布清洁光滑表面。
11. 排空水箱并干燥烹饪箱。⟶ "在每次蒸汽操作之后"第 18 页

提示

- 当重新放置电器时，安装后应恢复其出厂设置，以便电器适应新位置。重复初始启动和校准程序。
- 即使在断电或从主电源断开的情况下，本电器也能保持校准设置。不需要重复校准。

清洁附件

使用肥皂水和软布或软刷彻底清洁附件。

操作电器

您已经了解了各个控件及其工作原理。现在，我们将说明如何设置您的电器。您将了解打开和关断电器时的状态以及如何选择操作模式。

打开和关断电器

必须先接通电器电源，才可设置电器。

提示: 关断电器时也可以对儿童锁和定时器进行设置。在关断电器之后，某些显示和说明（如与烹饪箱内的余热相关的那些显示和说明）在显示屏上保持可见。

不需要使用电器时请将电器关断。如果长期不应用设置，则电器将自动关断。

开机

按下 ① 开/关按键接通电器。

Bosch 标志会显示在显示屏上，随后会出现加热类型的选择列表。

提示: 在基本设置中，您可以指定开启电器后显示的操作模式。⟶ "基本设置"第 22 页

关断电器

按下 ① 开/关按键关断电器。

任何可能正在运行的功能都会被取消。

显示屏上会出现时间或余温指示（如果适用）。

提示: 您可以在基本设置中设定关断电器后是否应显示时间。⟶ "基本设置"第 22 页

开始操作

您必须按下▷ 启/停按键启动每个操作。

启动电器后，显示屏上会显示时间显示以及设置。同时还会出现显示环和加热线。

暂停操作

您也可以使用 ▷ 启/停按键中断、再继续某个操作。

如果按住 ▷ 启/停按键约 3 秒钟，则会取消操作，并且重置所有设置。

提示: 在暂停或取消操作之后，风扇可能会继续运行。

选择操作模式

在开启电器之后，会显示默认操作模式。

如果您想要选择另一种操作模式，则可以使用菜单执行操作。您可以在相应章节了解各操作模式的详细说明。

以下始终适用:

1. 触摸相应的文本区。
   功能会高亮显示。
2. 使用旋转选择钮更改高亮显示的选项。
3. 如有必要，可以应用其他设置。
   要执行此操作，请触摸相应的文本区，然后使用旋转选择钮更改值。
4. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

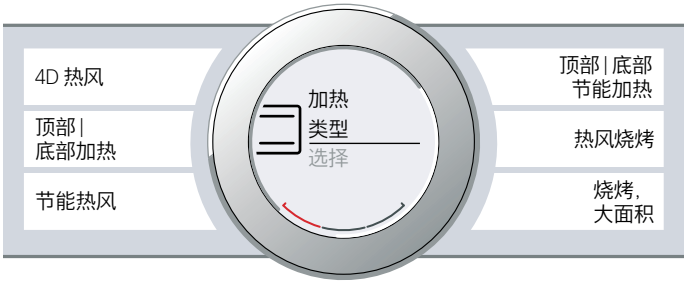
电器启动操作。

设置加热类型和温度

如果尚未选择“加热类型”操作模式，请触摸菜单中的“加热类型”文本区。加热类型的选择列表会出现在触摸屏显示区上。

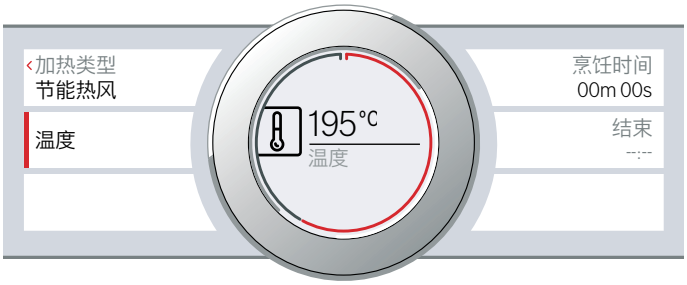
图中实例：热风节能 (195 °C)。

1. 触摸所需 加热类型的文本区。如有必要，使用 旋转选择钮来滚动选择列表。



默认温度高亮显示为白色。

2. 使用旋转选择钮设置温度。



3. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
显示屏上的时间显示操作已运行的时间长度。



电器开始加热。

菜肴准备好后，使用 ① 开/关按键关断电器。

提示: 您还可以设置使用该电器烹饪菜肴的持续时间和结束时间。⟶ "时间设置选项"第 19 页

更改

在启动电器后，即会高亮显示温度。当您移动旋转选择钮时，会立即更改并应用温度。

要更改加热类型，需首先使用 ▷ 启/停按键中断操作，然后触摸“加热类型”文本区。显示选择列表。触摸所需的加热类型。相应的默认温度会出现在显示屏上。

提示: 如果更改加热类型，其他设置也会重置。

快速预热

使用快速加热，可以缩短某些加热类型的加热时间。

适用于快速加热的加热类型包括:

- 4D 热风
- 顶部 / 底部加热
- 深度加热

为了确保均匀的烹饪效果，在快速加热完成之前，请不要将食物或附件放入烹饪箱中。

应用设置

请确保选择了适合的加热类型，并且设置的温度至少为 100 °C。否则会无法激活快速加热。

1. 设置加热类型和温度。
2. 触摸“快速加热”文本区。

文本区中显示“开”。显示屏上将出现一条确认消息。

快速加热快要结束时，会发出一声信号音，并会在显示屏上显示一条消息。文本区中显示“关”。将菜肴放入烹饪箱。

提示: 在使用快速加热时，同时会开启“烹饪时间”时间设置选项。因此，在快速加热结束时只需设置一个烹饪时间。

取消

要取消快速加热，请再次触摸“快速加热”文本区。文本区中显示“关”。

蒸制

可以使用蒸汽特别温和地烹饪食物。对于一些加热模式，您可利用蒸汽辅助来制备食物。此外，“生面团发酵”、“解冻”和“重新加热”加热模式也可用。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
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。

噪音

水泵

当水泵运作以及关闭时，会听见嗡嗡声。此为水泵功能测试所造成。此为正常工作噪声。

控制面板

开启控制面板会听见嗡嗡声或是咔哒声。这是因为推出控制面板所造成的噪声。此为正常运行噪音。

蒸制

在蒸制期间，热蒸汽会将食物包围起来，因此防止食物营养流失。由于这种制备方法，菜的形状、颜色和典型香味得以保持。

提示: 如果水箱在蒸制过程中变干，操作会中断。加注水箱。

启动

1. 加注水箱。
提示: 只有烹饪箱已经完全冷却时 (至室温) 方可开启蒸制功能。

2. 触摸 ›☰ 区。
   显示操作模式列表。
3. 触摸“蒸制”文本区。
4. 触摸“蒸制”文本区。
   温度将突出显示。
5. 转动旋转选择钮，设置温度。
6. 触摸“持续时间”文本区，设置持续时间。
   提示: 蒸汽加热类型将始终需要一个持续时间。
7. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

电器开始加热。

烹饪时间到时后就会发出一个信号音。电器停止加热。持续时间 00 m 00 s 显示在显示屏上。

菜肴准备好后，使用 ⏻ 开/关按键关断电器。

更改

您可像往常一样更改设置。

要更改温度或持续时间，请触摸相应的文本区，并使用旋转选择钮进行更改。系统会立即采用此改变。

要更改加热类型，需预先使用 ▷ 启/停按键中断操作。

菜单烹饪

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。⟶ "经由我们烹饪工作室测试过的菜谱"第 34 页

蒸汽烘焙 – 蒸汽辅助烹饪

当使用蒸汽辅助进行烹饪时，不同强度的蒸汽将按不同的时间间隔引入烹饪箱。这可带给您更好的烹饪效果。

您的食物
- 外部变脆
- 表面有光泽
- 内部鲜嫩多汁
- 体积仅发生最小程度的收缩

设置您希望的加热类型和蒸汽强度组合。使用表格中的信息来选择合适的加热类型和蒸汽强度，或选择一个程序。

蒸汽强度

加入蒸汽时可采用不同的强度等级:

强度	设置
低	01
中度	02
高	03

合适的加热类型

您可针对以下加热类型开启蒸汽辅助:
- 4D 热风
- 顶部 / 底部加热
- 热风烧烤
- 保温

启动

1. 加注水箱。
2. 设置加热类型和温度。
3. 触摸“蒸汽辅助”文本区。
   在显示屏中，蒸汽等级突出显示为白色。
4. 转动旋转选择钮，设置蒸汽等级。
5. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

电器开始加热。

提示: 如果水箱在采用蒸汽辅助操作期间变干，显示屏上将出现一则提示您加注水箱的消息。操作将在不加入蒸汽的情况下继续。

更改和取消

要更改蒸汽等级，请触摸“蒸汽等级”文本区。蒸汽等级会高亮显示，可以通过旋转选择钮进行改变。系统会立即采用此改变。

如果您想取消蒸汽辅助，请将“加入蒸汽”复位到“0”。

提示: 操作将在不加入蒸汽的情况下继续。

重新加热

利用“重新加热”加热类型，您可以温和地重新加热烹饪过的食物或烤脆头天的烘焙食品。蒸汽自动开启。

提示: 如果水箱在重新加热设置期间变干，操作中断。加注水箱。

启动

1. 加注水箱。
2. 触摸 ›☰ 区。
   显示操作模式选项。
3. 触摸“蒸制”文本区。
4. 触摸“重新加热”文本区。
   温度将突出显示。
5. 转动旋转选择钮，设置温度。
6. 触摸“持续时间”文本区，设置持续时间。
   提示: 蒸汽加热类型将始终需要一个持续时间。
7. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

电器开始加热。

一旦持续时间到时，信号音就会响起。电器停止加热。持续时间 00 m 00 s 显示在显示屏上。

菜肴准备好后，使用 ⏻ 开/关按键关断电器。

更改

您可像往常一样更改设置。

要更改温度或持续时间，请触摸相应的文本区，并使用旋转选择钮进行更改。系统会立即采用此改变。

要更改加热类型，需预先使用 ▷ 启/停按键中断操作。

生面团发酵设置

使用“生面团发酵”加热类型时的生面团发酵速度比室温下显著加快，而且不变干。

使用表格中的信息来选择合适的设置。⟶ "经由我们烹饪工作室测试过的菜谱"第 34 页

提示: 如果水箱在生面团发酵设置期间变干，操作中断。加注水箱。

启动

1. 加注水箱。
   提示: 只有烹饪箱已经完全冷却时 (至室温) 方可开启生面团发酵。
2. 触摸 ›☰ 区。
3. 触摸“蒸制”文本区。

4. 触摸“生面团发酵”文本区。
   温度将突出显示。
5. 转动旋转选择钮，设置温度。
6. 触摸“持续时间”文本区，设置持续时间。
   提示: 蒸汽加热类型将始终需要一个持续时间。
7. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

电器开始加热。

一旦持续时间到时，信号音就会响起。电器停止加热。持续时间 00 m 00 s 显示在显示屏上。

菜肴准备好后，使用 ⏻ 开/关按键关断电器。

更改

您可像往常一样更改设置。

要更改温度或持续时间，请触摸相应的文本区，并使用旋转选择钮进行更改。系统会立即采用此改变。

要更改加热类型，需预先使用 ▷ 启/停按键中断操作。

除霜

使用“解冻 ”加热类型来解冻冷冻产品。

提示: 如果水箱在采用“解冻”设置的操作期间变干，操作将会中断。加注水箱。

启动

1. 加注水箱。
2. 触摸 ›☰ 区。
3. 触摸“蒸制”文本区。
4. 触摸“解冻”文本区。
   温度将突出显示。
5. 转动旋转选择钮，设置温度。
6. 触摸“持续时间”文本区，设置持续时间。
   提示: 蒸汽加热类型将始终需要一个持续时间。
7. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

电器开始加热。

一旦持续时间到时，信号音就会响起。电器停止加热。持续时间 00 m 00 s 显示在显示屏上。

菜肴准备好后，使用 ⏻ 开/关按键关断电器。

更改

您可像往常一样更改设置。

要更改温度或持续时间，请触摸相应的文本区，并使用旋转选择钮进行更改。系统会立即采用此改变。

要更改加热类型，需预先使用 ▷ 启/停按键中断操作。

加注水箱

水箱位于控制面板的后面。在开始蒸汽操作前，请打开控制面板，并用水加注水箱。

请确保您已经正确设置了水硬度范围。⟶ "基本设置" 第 22 页

⚠警告 – 有着火危险，有受伤危险!
仅可向水箱中加注清水或我们推荐的除垢溶剂。不要向水箱内倒入任何可燃液体 (例如酒类饮料)。由于灼热表面，可燃液体的蒸汽可能会在烹饪箱内着火 (爆炸)。电器门可能弹开。可能会有热蒸汽和火焰逸出。

⚠警告 – 有灼伤危险!
电器操作期间可能会对水箱进行加热。上一项电器操作完成后，要等待水箱冷却下来。从水箱安装槽取出水箱。

注意!
使用不适当的液体会损坏电器。

不要使用蒸馏水、高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。

只能使用冷水、新鲜的自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。

注意!
使用过滤水或蒸馏水时可能发生故障。

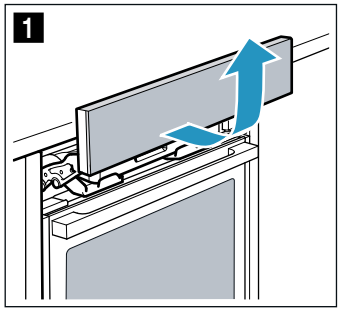
电器可能要求您加满水箱，即使水箱可能已满，否则蒸汽操作会在大约两分钟后取消。

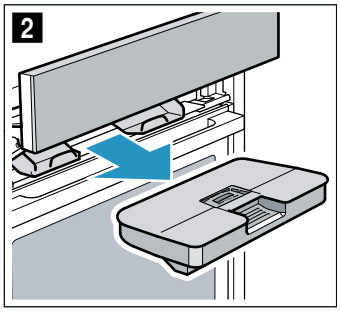
如果需要，将过滤水或蒸馏水与瓶装非碳酸矿泉水按照一比一的比例进行混合。

提示

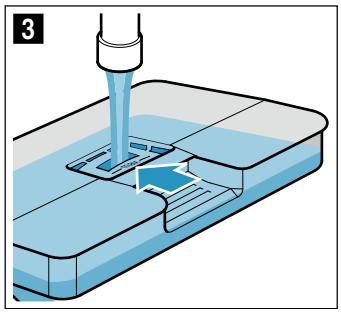
- 如果水很硬，我们建议使用软化水。
- 如果您仅使用软化水，那么您可将电器的水硬度范围设置为“软化水”。
- 如果使用的是矿泉水，请将水硬度范围设置为“4 极硬”。
- 如果使用的是矿泉水，您必须仅使用不含碳酸盐的矿泉水。

1. 触摸 ⌓ 区域。
   控制面板自动向前推。
2. 用双手将控制面板向前拉，然后向上推，直至锁定到位 (图 1)。
3. 抬起水箱，将其从水箱安装槽取出 (图 2)。

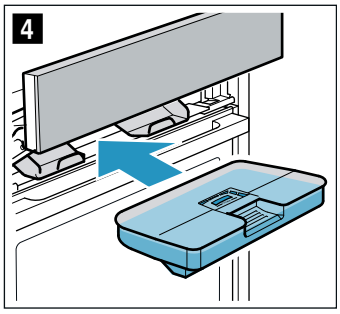


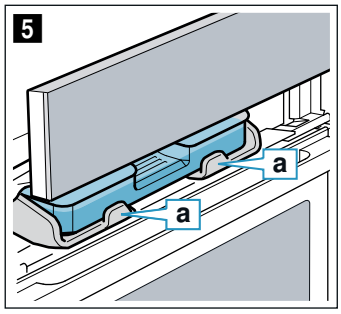


4. 沿着门封将水箱盖向下压，以避免水箱漏水。
5. 向水箱内加注冷水，最多加到“max. (最高水位)” 标记处 (图 3)。



6. 装上加满水的水箱 (图 4)。请确保水箱在两个支架 **a** 后均锁定到位 (图 5)。





7. 向下缓慢滑动控制面板，然后向后推动，直至完全闭合。
   水箱已被加注。现在可以使用蒸制操作模式。

重新加注水箱

提示

- 蒸汽辅助操作将在不加入蒸汽的情况下继续。
- 如果水箱在采用“蒸制”、“重新加热”、“生面团发酵”或“解冻”设置的操作期间变干，操作将会中断。加注水箱。

1. 打开控制面板。
2. 取出并重新加注水箱。
3. 装入加注的水箱，关闭控制面板。

在每次蒸汽操作之后

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
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。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!
电器在操作过程中会变热。请等电器冷却后再进行清洁。

注意!

搪瓷损坏：烹饪箱箱底上有水时切勿启动任何操作。操作之前，擦去烹饪箱箱底上的水。

在每次蒸汽操作之后，剩余的水将被抽回到水箱。然后排空并干燥水箱。水分留在烹饪箱中。如要干燥烹饪箱，您既可使用“干燥”操作模式，亦可手动干燥烹饪箱。

提示

- 电器关断之后，⌯ 区继续点亮稍长时间，提醒您排空水箱。
- 使用浸醋软布去除水垢标记，然后用清水擦去，用软布擦干。

排空水箱

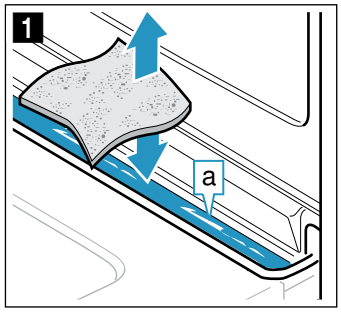
注意!

- 不要在灼热的烹饪箱中干燥水箱。这会损坏水箱。
- 不要在洗碗机中清洁水箱。这会损坏水箱。

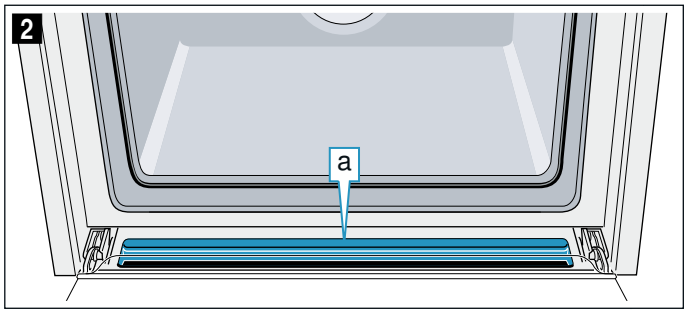
1. 打开控制面板。
2. 移除水箱。
3. 小心取下水箱盖。
4. 清空水箱，使用清洁剂清洗，再用水彻底冲洗。
5. 使用软布擦干所有部件。
6. 擦拭盖子上的密封垫，直至干燥。
7. 敞开盖子让水箱晾干。
8. 将水箱盖放在水箱上，然后将其按下。
9. 装入水箱，关闭控制面板。

清洁盛水盘

1. 让电器冷却下来。
2. 打开电器门。
3. 用海绵布小心擦拭 (图 1) 浸于盛水盘 **a**的水。



盛水盘**a** 位于烹饪箱下 (图2)。



开始干燥

烘干烹饪箱需要进行加热，使箱中的水分蒸发。然后您需要打开电器门，以便烹饪箱中的水分能够逸出。

注意!

搪瓷损坏：烹饪箱箱底上有水时切勿启动任何操作。操作之前，擦去烹饪箱箱底上的水。

1. 让电器冷却下来。
2. 立即清除烹饪箱中的污垢，并擦去烹饪箱箱底的水分。
3. 如有必要，按下 ① 开/关按键接通电器。
4. 触摸 ›☰ 区。
   显示操作模式选项。
5. 触摸“清洁”文本区。
6. 触摸“干燥”文本区。
   显示持续时间。无法对其进行更改。
7. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   干燥功能启动，随后在 10 分钟后自动结束。
8. 打开电器门并保持打开 1 至 2 分钟，以便烹饪箱中的水分能够逸出。

手动干燥烹饪箱

1. 让电器冷却下来。
2. 去除烹饪箱中的食物碎屑。
3. 用海绵擦干烹饪箱。
4. 让电器门保持打开 1 小时，这样烹饪箱可以完全干燥。

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		应用
	烹饪时长	设置的烹饪时间到时后，电器会自动结束操作。
	结束	输入烹饪时间和所需的结束时间。电器会自动启动，以便操作在所需的时间结束。
	定时器	定时器功能与煮蛋定时器类似。此功能独立于操作和其他时间设置选项而运行。在设置的时间到时后，电器不会自动接通或关断。

在设置操作之后，您可以通过触摸屏显示区调出烹饪时间和结束时间。定时器具有一个独立的 区，可以随时进行调节。

在烹饪时间或定时期间到时后，信号音响起。可以通过触摸某个区或触摸屏显示区提前取消信号音。

提示: 可以在基本设置中更改信号音响起的时长。⟶ "基本设置"第 22 页

设置烹饪时间

可以在电器上设置菜肴的烹饪时间。这意味着不会意外地超过烹饪时间，而且您无需为了结束操作而中断其他工作。

设置

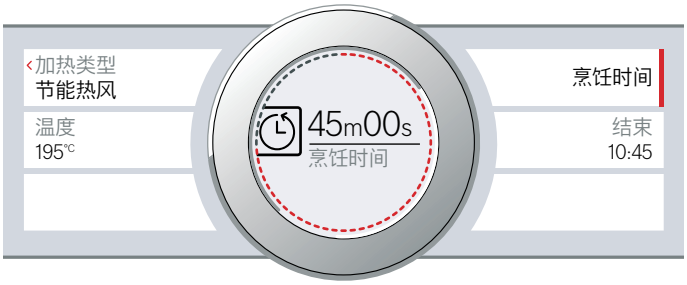
根据您首次转动旋转选择钮的方向，持续时间会从特定值开始：左转 10 分钟，右转 30 分钟。

持续时间可以按 1 分钟的增量进行设置，最长达 1 小时，然后按 5 分钟的增量进行设置。

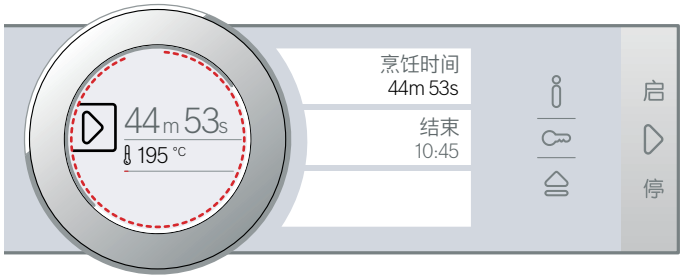
最大设置为 23 小时 59 分钟。

图中实例：目前为 10:00，持续时间 45 分钟。

1. 设置操作 模式、温度或等级。
2. 在启动操作之前，触摸“持续时间”文本区。
   在显示屏中，持续时间以白色高亮显示。
3. 转动旋转选择钮设置持续时间。
   会自动计算结束时间。



4. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   持续时间开始倒计时。



电器开始加热。

一旦持续时间到时，信号音就会响起。电器停止加热。持续时间 00 m 00 s 显示在显示屏上。

您可以通过“持续时间”文本区重新设置持续时间，或者可以按下 ▷ 启/停按键，在没有设置持续时间的情况下继续操作。

菜肴准备好后，使用 ⏻ 开/关按键关断电器。

更改和取消

要改变烹饪时间，请触摸“烹饪时间”文本区。烹饪时间会高亮显示，可以通过旋转选择钮进行改变。系统会立即采用此改变。

如果想要取消烹饪时间，请将烹饪时间重置为 0。在系统采用此更改后，操作可以在没有设置烹饪时间的情况下继续进行。

设置结束时间

您可以延迟烹饪时间结束的时间。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。

提示

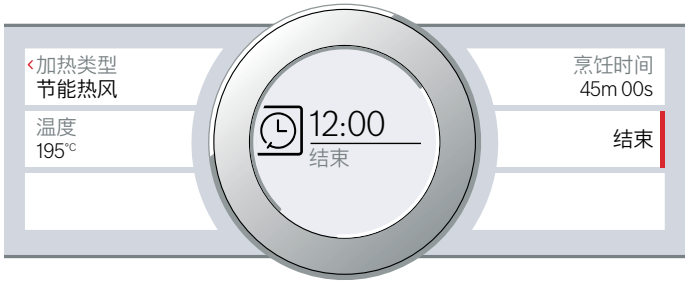
- 切勿让食物在烹饪箱中停留太长时间，食物可能会坏掉。
- 操作启动后，请勿调节结束时间。否则烹饪效果将不再令人满意。

设置

可以将持续时间的结束时间最长延迟 23 小时 59 分钟。

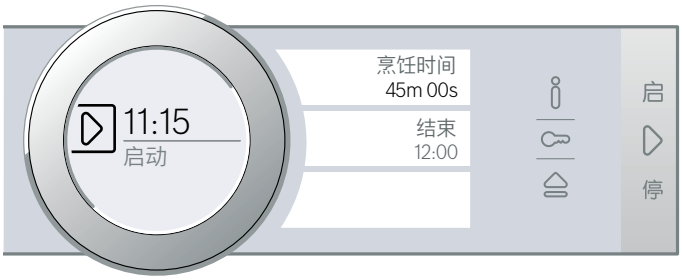
图中实例：目前为 10:00，设置的持续时间为 45 分钟，菜肴制备好的时间为 12:00。

1. 设置操作 模式、温度或等级。
2. 设置持续时间。
3. 在启动 操作之前，触摸“结束”文本区。
   在显示屏中，预计的结束时间 以白色高亮显示。
4. 使用旋转选择钮设置延时结束时间。



5. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

电器将要启动的时间 出现在显示屏上。



电器处于待机模式。电器启动后，持续时间在显示屏上开始倒计时。

一旦持续时间到时，信号音就会响起。电器停止加热。持续时间 00 m 00 s 显示在显示屏上。

您可以通过“持续时间”文本区重新设置持续时间，或者可以按下 ▷ 启/停按键，在没有设置持续时间的情况下继续操作。

菜肴准备好后，使用 ⏻ 开/关按键关断电器。

更改和取消

启动电器后，不可以再更改结束时间。

如果您想要取消烹饪时间和结束时间，可以按下 ▷ 启/停按键来中断操作。您可以在不设置烹饪时间或结束时间的情况下继续操作。

设置定时器

定时器与其他设置一起运行。即使电器关断，您仍然可以随时对其进行设置。它有自己的信号音，这样您就可以区别是定时器到时还是烹饪时间到时。

调节设置

定时器持续时间总是从 0 分钟开始。

值越高，设置定时器时的时间步长越大。

最大设置为 24 小时。

1. 触摸 ⧖ 区。
   符号点亮为红色。定时器持续时间在显示屏上突出显示为白色。
2. 使用旋转选择钮设置定时器持续时间。
3. 按下 ⧖ 区启动。
   提示: 几秒钟之后，定时器也会自动启动。

定时器持续时间开始倒计时。

电器关断后，显示屏上仍会显示定时器。如果正在运行一项操作，那么此操作的设置会显示在前景中。如果触摸 ⧖ 区，定时器持续时间则会显示几秒钟。

定时器持续时间即将结束时，会响起一声信号音，同时显示屏上出现一条说明。符号将不会再点亮。

建议: 如果设置的定时器持续时间与电器操作相关，请使用烹饪时间。时间在前景中可见，并且电器会自动关断。

更改和取消

要更改定时器持续时间，请触摸 ⧖ 区。定时器持续时间突出显示为白色，并且可以使用旋转选择钮对其进行更改。

如果想要取消定时器，请将定时器持续时间重置为 0。在应用更改之后，将不再点亮符号。

温度探针

使用温度探针可以精确地进行烹饪。它可测量烹饪食物的内部温度。一达到设置的温度，电器就会自动关断。

加热类型

并非所有加热类型均适用于使用温度探针的操作。

一旦您把温度探针插到烹饪箱中，便可选择下列加热类型。

4D 热风
顶部 / 底部加热
节能热风
顶部 / 底部节能加热
热风烧烤
匹萨设置
蒸制
重新加热

提示

- 温度探针测量 30 °C 和 99 °C 之间的食物内部温度。
- 只能使用所提供的温度探针。您可从售后服务部门的零部件中购买。
- 使用之后，一定要将温度探针从烹饪箱中取出。切勿将其保存在烹饪箱中。

⚠ 警告 – 有电击危险!
不兼容温度探针的绝缘层可能会损坏。仅可使用推荐用于该电器的温度探针。

烹饪箱温度

为了防止对温度探针造成损坏，请不要设置高于 250 °C 的温度。

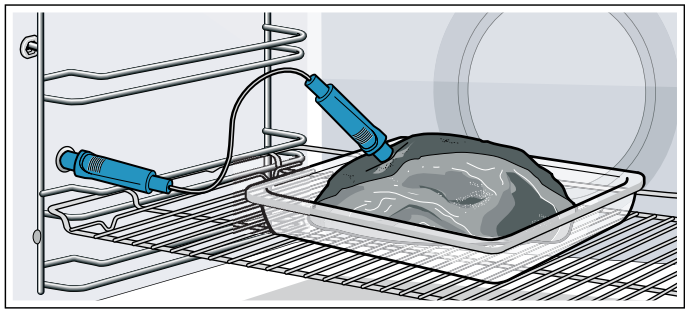
在烹饪箱中设置的内部温度必须比已设置的中心温度高至少 10 °C。

将温度探针插入食物内

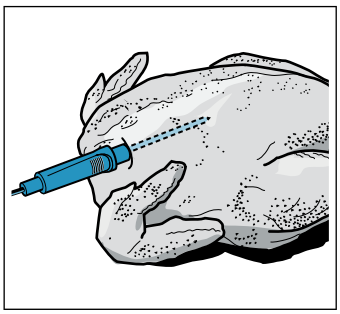
在将食物放入烹饪箱中之前，请将温度探针插入食物内。

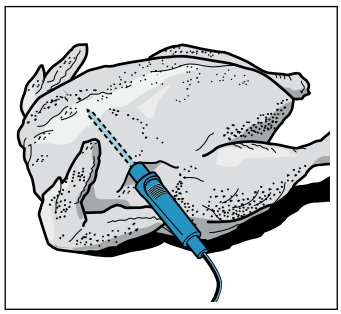
温度探针具有三个测量点。确保将中间的测量点插入食物内。

肉类: 对于大块肉，将温度探针以某个角度从上面插入，直到进入肉里面。
对于相对薄的肉块，将温度探针从最厚点一侧插入。

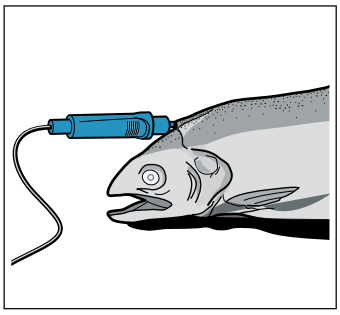


家禽： 将温度探针插入到胸脯肉最厚的位置。根据家禽的结构，将温度探针横向或竖向插入到家禽内。然后翻转家禽，将其放在烤架上，胸部朝下。





鱼： 在头部后面插入温度探针，直到插到脊柱。将整条鱼放在烤架上，用半个土豆将鱼以游泳姿态撑起来。



食物翻面： 如果您要将食物翻面请勿移除温度探针。将食物翻面时，请确保温度探针正确插在食物上。

如果您在烹煮食物时将温度探针拔下来，所有设定将被重置，您必须重新设定。

注意!
请确保温度探针的线绳没有被缠住。

为了防止由于过热而损坏温度探针，在烧烤元件和温度探针之间必须有几厘米的间隙。烹饪过程中，肉可能会膨胀。

设置中心温度

必须将温度探针插入烹饪箱左侧的插槽内。

加热类型

1. 触摸所需 加热类型的文本区。
   在显示屏上，默认烹饪箱温度高亮显示为白色。
2. 使用旋转选择钮设置烹饪箱温度。
3. 触摸“中心温度”文本区。
   在显示屏上，默认中心温度高亮显示为白色。
4. 转动旋转选择钮，设置中心温度。
5. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   显示屏上的时间显示操作已运行的时间长度。

电器开始加热。

蒸制

1. 触摸 ›☰ 区。
2. 触摸“蒸制”文本区。
3. 触摸所需 加热类型的文本区。
   在显示屏上，默认烹饪箱温度高亮显示为白色。
4. 使用旋转选择钮设置烹饪箱温度。
5. 触摸“中心温度”文本区。
   在显示屏上，默认中心温度高亮显示为白色。
6. 转动旋转选择钮，设置中心温度。
7. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   显示屏上的时间显示操作已运行的时间长度。

电器开始加热。

助手

1. 触摸 ›☰ 区。
2. 触摸“助手”文本区。
3. 触摸含所需类别的文本区。
4. 触摸含所需食物的文本区。
5. 触摸含所需菜式的文本区。
6. 如有必要，触摸“调整”文本区。
   使用旋转选择钮调整烹饪箱温度。
   或
   触摸“中心温度”文本区。
   使用旋转选择钮调整中心温度。
7. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   显示屏上的时间显示操作已运行的时间长度。

电器开始加热。

中心温度在显示屏上高亮显示为白色，当前温度位于左侧，而设置的温度位于右侧，例如“ 15|80 °C”。加热线也参考中心温度。

一旦食物达到中心温度，就会响起一声信号音。电器停止加热。在显示屏上，当前的中心温度等于所设置的温度，例如“ 80|80 °C”。时间暂停。

使用 ⏻ 开/关按键关断电器，然后将温度探针从插槽中取出。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!
烹饪箱、附件和温度探针变得非常热。从烹饪箱中取出热的附件和温度探针时必须戴上烤箱手套。

更改

启动电器后，会高亮显示中心温度。转动旋转选择钮可以更改中心温度，并且可以立即应用。

如果您想要更改烹饪箱温度，请预先触摸“温度”文本区。

要更改加热类型，需预先使用 ▷ 启/停按键中断操作。

提示: 如果更改加热类型，其他设置也会重置。

取消

如果您想要取消操作，请将温度探针从插槽和肉内取出。您可以使用 ▷ 启/停按键在没有温度探针的情况下继续操作。

不同食物的中心温度

不要使用冷冻食品。提供表中的数字作为指导。它们取决于食物的质量和成分。

您可以在说明手册的结尾处找到有关加热模式和温度的全面信息。⟶ "经由我们烹饪工作室测试过的菜谱"第 34 页

食物	中心温度 (°C)
家禽	
鸡肉	80-85
鸡胸	75-80
鸭	80-85
鸭胸肉，三分熟	55-60
火鸡	80-85
火鸡胸肉	80-85
鹅	80-90
猪肉	

食物	中心温度 (°C)
猪前腿肉	85-90
猪肉片，三分熟	62-70
猪里脊肉，全熟	72-80
牛肉	
里脊肉或牛腰肉，生的	45-52
里脊肉或牛腰肉，三分熟	55-62
里脊肉或牛腰肉，全熟	65-75
小牛肉	
小牛肉块或前腿肉，瘦	75-80
小牛肉块，前腿肉	75-80
小牛肘子	85-90
羊肉	
羊腿，三分熟	60-65
羊腿，全熟	70-80
羊脊肉，三分熟	55-60
鱼	
全鱼	65-70
鱼块	60-65
其他	
肉糕，所有肉类	80-90
加热/重新加热食物	65-75

儿童锁

您的电器均配备儿童锁，使儿童无法意外开启或更改任何设置。

控制面板被锁定，无法实施任何设置。只有使用 ⏻ 开/关按键才能关断电器。

启用和停用

当电器开启或关断时，您可以激活和取消激活儿童锁。

在每种情况下，按 ⚷ 区约 4 秒钟。

显示屏上将出现一条确认说明。

电器接通后，⚷ 区点亮为红色。电器关断后，⚷ 区不会点亮。

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。

更改基本设置

必须开启电器。

1. 触摸 ›☰ 区。
   显示操作模式选项。
2. 触摸“基本设置”文本区。
   触摸屏显示区上显示设置项。
3. 触摸所需设置的文本区。
   文本区旁边的红线指示当前所选的设置。
   其对应值显示在显示屏上。
4. 根据需要，使用旋转选择钮更改值。
5. 触摸下一项设置的文本区。
   其值显示在显示屏上，并且可以使用旋转选择钮进行更改。
6. 完成设置，然后根据需要使用旋转选择钮进行更改。
   要滚动浏览所有设置，请触摸“更多设置”文本区。
7. 触摸 ›☰ 区以确认。
   系统会显示一条查询，询问您是否要保存改变。
8. 触摸“保存”文本区。

显示屏上会出现一条消息，用以确认设置已保存。

取消

如果不想保存设置，触摸 ›☰ 区，然后触摸“请勿保存”区。显示屏上出现一条消息，用以确认设置未保存。如果无需使用电器，请使用 ⏻ 开/关按键关断电器。

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。

设置	选项
语言	可以选择其他语言。
时钟	时钟为 24 小时格式
水硬度	00 (软化) 01 (软) 02 (中) 03 (硬) 04 (极硬)*
Home Connect	接通和断开 WiFi → "Home Connect"第 24 页
出厂设置	恢复 不恢复*
声音信号	短烹饪时间（30 秒） 中烹饪时间（1 分钟）* 长烹饪时间（5 分钟）
音量	级别 01 - 05
按键声音	开启 关断*（⏻开/关仍保留按键声音）
显示亮度	5 级
时钟显示	关 数字 模拟

照明	工作期间关 操作过程中开*
开启之后的操作	主菜单 加热类型* 蒸制 助手
夜间变暗	关断* 开启
品牌标志	显示* 不显示
风扇持续运行时间	推荐值* 最小值
弹出系统	未改装*（适用于导轨和单全抽拉搁架体系） 已改装（适用于双和三全抽拉搁架体系）
斋期模式	开启 关断*
* 出厂设置（出厂设置可能根据电器型号的不同而不同）	

提示: 对语言、按键声音和显示亮度设置的更改立即生效。所有其他更改将在更改设置之后生效。

断电

对设置所进行的更改甚至在断电之后还会保存。

在长时间断电之后，您只需重置首次使用的设置。电器可以承受短时间断电。

更改时间

如果想要更改时间，例如从夏季时间改为冬季时间，您必须更改基本设置。

必须开启电器。

1. 触摸 ›☰ 区。
   显示操作模式选项。
2. 触摸“基本设置”文本区。
   触摸屏显示区上显示设置项。
3. 触摸“时间”文本区。
   时间出现在显示屏上。
4. 转动旋转选择钮更改时间。
5. 触摸 ›☰ 区以确认。
   系统会显示一条查询，询问您是否要保存改变。
6. 触摸“保存”文本区。

显示屏上会出现一条消息，用以确认设置已保存。

斋期模式

在斋期模式下，可以设定最长达 74 小时的烹饪时间。您可以让食物留在烹饪箱中保温，而不用开启或关断烤箱。

启动斋期模式

您必须先在基本设置中激活斋期模式，才能使用该模式。⟶ "基本设置"第 22 页

对基本设置进行相应更改之后，斋期模式即会作为最后一种加热类型与其他加热类型一同列出。

电器通过顶部/底部加热进行加热。可以将温度设置在 85 和 140 °C 之间。

必须选择“加热类型”操作模式。加热类型的选择列表会出现在触摸屏显示区上。

1. 触摸“斋期模式”文本区。
   在显示屏中，默认温度高亮显示为白色。
2. 使用旋转选择钮设置所需要的温度。
3. 在启动操作之前，触摸“烹饪时间”文本区。
   在显示屏中，默认烹饪时间高亮显示为白色。
4. 使用旋转选择钮选择所需烹饪时间。
   提示: 会自动计算结束时间，但无法对其进行更改。
5. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   在显示屏中的烹饪时间倒计时。

电器开始加热。

斋期模式的烹饪时间结束后，即会响起一声信号音。电器停止加热。显示屏上显示烹饪时间为 00m 00s。

按下 ⏻ 开/关按键关断电器。

提示: 如果打开电器门，操作不会中断。

更改和取消

启动电器后，不可以再更改设置。

如果想要取消斋期模式，请使用 ⏻ 开/关按键关断电器。您无法再使用 ▷ 启/停按键 暂停操作。

Home Connect

本设备支持 WiFi，可以使用移动设备进行远程控制。

如果电器未连接至家庭网络，在没有网络连接的情况下，该电器仍然可以像烤箱一样正常工作，可以通过显示屏进行操作。

Home Connect 功能是否可用取决于您所在国家的 Home Connect 服务是否可用。Home Connect 服务并不是在每个国家都可用。如欲了解更多详情，欢迎访问 www.home-connect.com。

提示

- 请确保遵循本安装手册中的安全说明，即使在出门在外通过 Home Connect App 操作电器时也要遵循，同时要遵循 Home Connect App 中的说明。⟶ "重要安全信息"第 5 页
- 从电器上直接操作电器总是优先执行。在此期间，不可通过 Home Connect App 操作电器。

设置

要设置电器的 Home Connect，您需要满足以下条件:

- 您的电器必须连接到电源并接通电源，
- 智能手机或平板电脑已搭载最新的 iOS 或 Android 操作系统，
- Home Connect 应用程序，
- 随附的 Home Connect 安装说明，
- 您的电器位于家庭网络的 Wi-Fi 信号范围内

应用程序将引导您完成整个过程。按照应用程序中的说明进行操作。

遥控启动

为了通过 Home Connect 应用程序启动和操作电器，您需要启用远程启动。如果没有激活远程启动，您只能在 Home Connect 应用程序中显示操作状态和配置电器设置。

提示: 某些操作模式仅可通过烤箱启动。

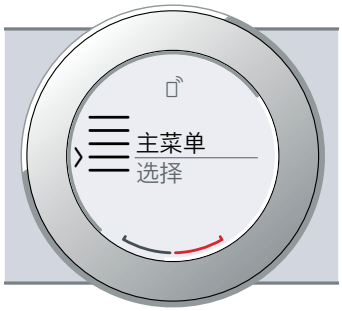
如果出现以下情形，则自动停用远程启动:
- 如果您在远程启动激活后 15 分钟打开烤箱门。
- 如果您在操作结束后 15 分钟打开烤箱门。

当使用电器上的控件启动烤箱之后，远程启动自动激活。现在，您可以从移动设备上进行更改或启动一个新程序。

开启远程启动

1. 触摸 › ☰ 区。
2. 触摸"远程启动"文本区。

☞ 将出现在显示屏上



Home Connect 设置

您 随时可以根据您的需要调整本地应用链接 (Home Connect)。

提示: 您可以在设备的基本设置中 查看本地应用链接 (Home Connect) 的设置。显示屏上显示的设置 取决于本地应用链接 (Home Connect) 是否已设置 以及设备是否已连接到家庭网络。

基本设置	可能的设置	声明
WiFi	开启 / 关闭	您可以开启和关闭无线模块。如果开启了 Wi-Fi，您便可以使用本地应用链接 (Home Connect) 的功能。在已联网的准备工作状态下，设备功耗 最多 2 W。
网络	连接网络 / 断开网络	根据需要 开启或关闭网络连接 (例如休假时)。 关闭后网络信息仍将保留。开启后请等待数秒，直到设备 重新连接网络。
连接到 App		启动 App 和设备 之间的连接过程。
远程控制	开 / 关	通过本地应用链接 (Home Connect) App 访问使用设备功能。如果停用，则 App 中 只显示设备的工作状态。
设备信息 ⓘ		显示屏上显示网络和设备信息。

远程诊断

若希望联系客户服务，机器连接到本地应用连接 (Home Connect) 服务器，同时在使用本机器的国家／地区提供有远程诊断，则客户服务即可通过机器上的远程诊断 访问本机器

提示: 有关远程诊断在您所在国家／地区是否可用的 详细信息和注意事项，请查看当地网站的 服务／支持页面: www.home-connect.com

关于数据保护

当电器首次连接到 WLAN 网络 (连接到互联网) 时，电器会把以下类别的数据传输到 Home Connect 服务器 (首次注册):

- 唯一电器识别信息 (包含电器代码和已经安装的 WiFi 通信模块的 MAC 地址)。
- WiFi 通信模块的安全证书 (为了确保安全的信息连接)。
- 您家用电器的当前软件和硬件版本。
- 之前进行的任何复位出厂设置的操作。

初始注册为您正常使用 Home Connect 各功能做好准备，且仅当初次使用这些功能时才需要进行初始注册。

提示: 确保 Home Connect 功能仅可与 Home Connect AppFF65 同时使用。可以通过 Home Connect App 获得有关数据保护的信息。

清洁剂

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。

合适的清洁剂

为了防止因清洗剂使用不当而损坏各种表面，请遵守下表中的信息。并非所列所有区域均可见于您的电器，具体取决于电器型号。

注意!
有表面损坏危险
请勿使用:

- 强烈的或腐蚀性的清洁剂,
- 高酒精含量的清洁剂,
- 粗糙的擦洗片或清洁海绵,
- 高压清洁器或蒸汽清洁器,
- 适合清洁灼热电器的专用清洁剂。

新海绵布使用前要彻底清洗。

建议: 强烈推荐的清洁和保养产品可以从售后服务部门购买。请遵守相应制造商说明。

⚠ 警告 – 有灼伤危险! !
电器在使用期间会发热。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。

区域	清洁
电器外部	
不锈钢前面板	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。使用软布涂抹一薄层清洁产品。
塑料	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。
油漆表面	热肥皂水: 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。
控制面板	热肥皂水: 用洗碗布清洁并用软布擦干。 不要使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。 如果除垢工具接触到控制面板，请立即擦掉。否则它会给控制面板着色。
门面板	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。
门把手	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。
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	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。
门密封 不要拆下。	热肥皂水: 用洗碗布清洁。 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。 使用醋溶液清洁不锈钢烤盘上由含淀粉的食物（例如米饭）留下的污垢。
水箱	热肥皂水: 用洗碗布清洁，然后彻底清洗以去除残留洗涤剂。 然后用软布擦干。敞开盖子让水箱晾干。擦拭盖子上的密封垫，直至干燥。 不要在洗碗机中清洁。
温度探针	热肥皂水: 用洗碗布或刷子清洁。 不要在洗碗机中清洁。

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。

烹饪箱中的表面

烹饪箱中的后壁、箱顶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。

清洁自清洁表面

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。

如果自清洁表面不够干净，出现了深色污点，则可以通过清洁功能进行清洁。为此，请参见相关部分的信息。⟶ "清洁功能"第 26 页

注意!
切勿在自清洁表面上使用烤箱清洁剂。这会损坏表面。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。不要揉搓表面，且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。

清洁功能

您的电器具有“EcoClean”和“除垢”操作模式。烹饪箱中的自清洁表面采用“EcoClean”清洁功能进行清洁。您可使用“除垢”操作模式去除蒸发器上的水垢。

生态清洁

当操作模式设为“清洁功能”时，电器将清洁烹饪箱中的自清洁表面。

自清洁 表面（背面板、顶面板和侧面板）涂有一层渗水能力极强的哑光陶瓷材料。在烤箱工作过程中，这个涂层可吸收和分解因烘焙、烤制和烧烤 产生的飞溅物。如果表面不够干净，出现了深色 污点，则可以通过清洁功能 对表面进行清洁。

提示: 电器记录所用的时间数量。电器指明何时达到所建议清洁的时间点。清洁功能完成之前，建议将始终显示。如果您不按照该建议采取行动，自清洁表面可能会损坏。如果您的电器事先已经非常脏或您注意到背面板上存在深色污点，请不要等到电器建议时才进行清洗。这是因为，电器的清洁频率越高，自清洁表面的清洁能力保持越久。使用清洁功能，您可根据需要随时清洁电器。

启动 清洁功能之前

从烹饪箱中取出搁架、导轨、附件和烤箱器皿。

清洁烹饪箱箱底 和电器门内部区域

清除烹饪箱箱底、电器门内部区域及内部照明部件中的严重污垢。否则，可能会出现无法再被清除的污点。

注意!
切勿在自清洁表面上 使用烤箱清洁剂。这会损坏表面。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。请不要摩擦或使用任何磨蚀性 清洁材料。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!
⚠在清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿触摸电器门。让电器冷却下来。让儿童远离本电器。

设置清洁功能

在设置清洁功能之前，请确保您已遵循所有准备说明。

清洁功能的持续时间预设为 1 小时。无法对其进行更改。

1. 触摸 ›☰ 区。
   显示操作模式选项。
2. 触摸“清洁”文本区。
3. 触摸“EcoClean”文本区。
4. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   持续时间在显示屏上进行倒计时。加热线对清洁功能不显示。

清洁功能启动。

当清洁功能正在运行时，请保持厨房空气流通。

清洁功能结束后，会响起一声信号音。持续时间 00 m 00 s 显示在显示屏上。按下 ⏻ 开/关按键关断电器。

设置延时结束时间

您可以设置延时结束时间。在启动电器之前，触摸“结束”文本区，并使用旋转选择钮设置延时结束时间。

在电器启动之后，电器切换至待机模式。结束时间无法再进行更改。

取消

如果想要取消清洁功能，请使用 ① 开/关按键关断电器。
您无法再使用 ▷ 启/停按键 暂停操作。

提示: 操作时间计数器未复位。清洁功能的说明仍显示在显示屏上。

清洁 功能结束后

烹饪箱冷却下来之后，如有必要，请用湿布擦拭烹饪箱。

提示: 操作期间以及当激活清洁功能时，表面上可能会形成红色污点。这不是 生锈，而是食物残留物。这些污点 对您的健康完全无害，也不会限制自清洁 表面的清洁能力。

除垢

电器必须定期除垢，以便能够持续保持正确操作。

除垢程序包括几个步骤。由于卫生原因，除垢程序必须完全实施，以便电器可以随时再次运行。总的来说，除垢程序的运行时间约为 70-95 分钟。

- 除垢 (大约 55-70 分钟)，然后排空水箱并重新加水
- 首个清洗周期 (大约 9-12 分钟)，然后排空水箱并重新加水
- 第二个清洗周期 (大约 9-12 分钟)，然后排空水箱并干燥

如果除垢过程中断 (例如，由于断电或因为电器关断)，电器将在切回之后提示将电器清洗两次。第二个清洗周期结束之前，电器将无法使用。

电器必须进行除垢的频率取决于所用水的硬度。当仅有 5 个或更多蒸汽辅助操作或更少操作可用时，电器显示屏上会显示一条消息，提示您需要除垢。剩余的操作次数将在开启电器之后显示。因此，您可以及时准备除垢。

启动

注意!

- 损坏风险：在除垢程序中，只采用我们推荐的液体除垢剂。在除垢过程中，需要产品起作用的时间取决于所使用的除垢剂的类型。其它除垢剂可能会导致电器损坏。除垢剂订货号：311 680
- 除垢溶液：任何除垢溶液或除垢剂都不得与控制面板或其他电器的表面。会损伤表面。如果发生这种情况，立即用水去除除垢溶液。

如果您在除垢之前使用了蒸汽辅助操作，则必须首先关断电器，以便将残留的水分抽出蒸发器系统。

1. 将 400 mL 的水和 200 mL 的液体除垢剂混合，配成除垢液。
2. 使用 ①开/关按键启动。
3. 取出水箱并向其中加入除垢溶液。
4. 装满除垢液的水箱，再完全装入。
5. 关闭控制面板。
6. 触摸 ›☰ 区。
   显示操作模式列表。
7. 触摸“清洁”文本区。
8. 触摸“除垢”文本区。
   显示除垢程序的持续时间。显示除垢程序的持续时间。无法对其进行更改。
9. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

电器已经完成除垢。在显示屏中的时间倒计时。
烹饪时间到时后就会发出一个信号音。

首个清洗周期

1. 打开控制面板。
2. 取下水箱，彻底清洗，加水后重新插入。
3. 关闭控制面板。
4. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

电器清洗。
一旦持续时间到时，信号音就会响起。

第二个清洗周期

1. 打开控制面板。
2. 取下水箱，彻底清洗，加水后重新插入。
3. 关闭控制面板。
4. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

电器清洗。
一旦持续时间到时，信号音就会响起。

冲洗

1. 打开控制面板。
2. 排空并干燥水箱。
3. 按下 ① 开/关按键关断电器。

除垢已经完成，电器再次准备就绪。

导轨

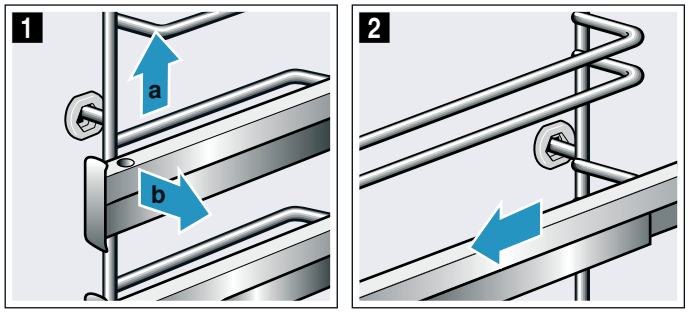
只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。这里说明如何拆除货架并进行清洁。

拆卸及重新安装导轨

⚠ 警告 – 有灼伤危险!
导轨会变得很热。切勿触碰灼热导轨。必须让电器冷却下来。让儿童远离本电器。

拆下 导轨

1. 稍微抬起导轨前端 **a**，并将其拆下 **b**（图 **1**）。
2. 然后将整个导轨拉向您自己，将其取出 (图 **2**)。

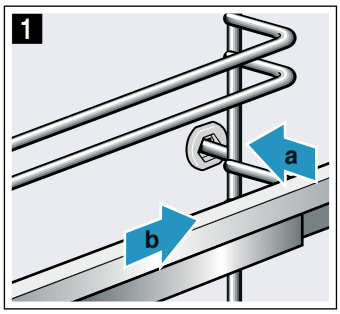


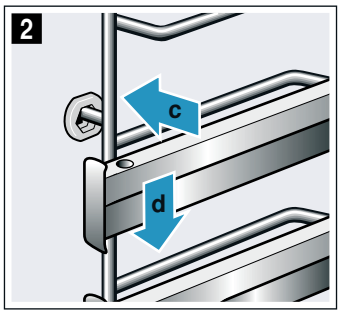
用清洗剂和海绵 清洁导轨。顽固的积垢可用刷子 清洗。

安装 导轨

导轨只能装在左侧或右侧。拉出式导轨必须朝您的方向拉出。

1. 首先，将导轨插入后置插座 **a** 中间，直到导轨触及烹饪箱壁，然后将其推回 **b** (图 1)。
2. 然后，将导轨插入前置插座 **c**，直到导轨也触及烹饪箱壁，并将其向下按 **d** (图 2)。





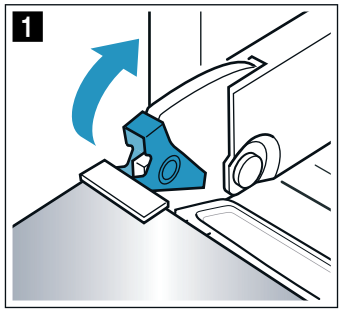
电器门

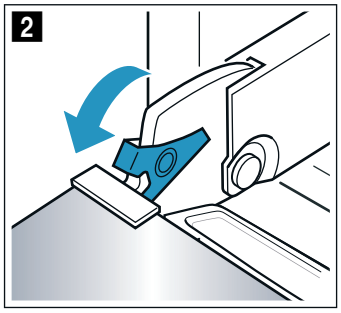
只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。这里说明如何清洁电器门。

设备门的 拆卸和安装

为了清洁或拆卸门玻璃，可将设备门拆下。

设备门的每个铰链都有一根 锁止杆。
锁止杆折拢时 (图 1)，设备门锁定。此时设备门无法卸下。
为了卸下设备门而将锁止杆 展开时 (图 2)，铰链锁定。此时铰链无法折拢。



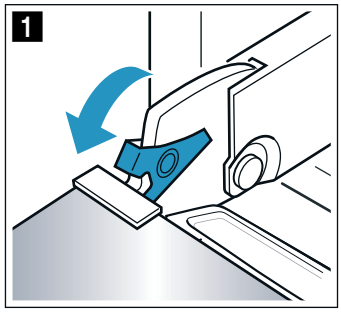


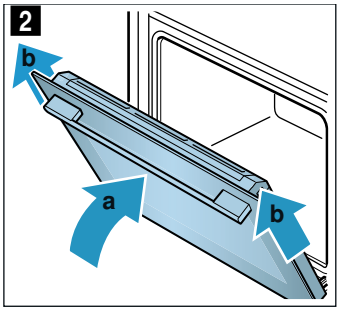
警告 – 有受伤危险!

- 如果铰链未锁定，会以很大的力量猛然闭合。确保锁止杆始终完全闭合；或在拆卸电器门时，确保锁止杆完全打开。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能会被夹住。双手必须远离铰链。

卸下 设备门

1. 将设备门最大幅度打开。
2. 展开左右两根 锁止杆 (图 1)。
3. 关闭设备门 直至限位 **a**。用双手 握住左右两侧 **b** 然后向上拔出 (图 2)。

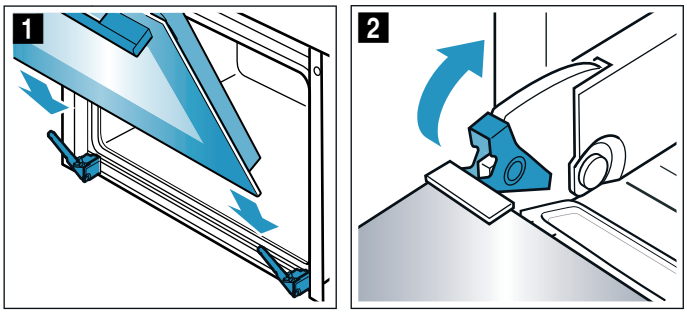




安装 设备门

以反序将设备门 重新装回。

1. 安装设备门时要注意，应当将两个铰链竖直地插入到开口中 (图 1)。插入设备门直至限位。
2. 将设备门最大幅度打开。将两根锁止杆重新折拢 (图 2)。



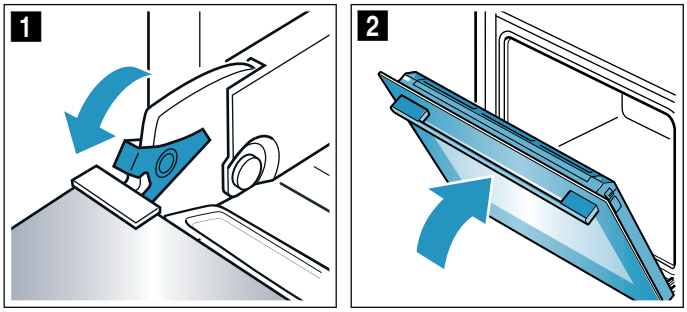
3. 关闭烹饪室门。

拆卸和安装 门玻璃

为了更好地清洁，您可以 拆卸设备门的玻璃。在需要时，例如设备安装在较高 位置时，您可以将整扇门卸下，放置在平面上。

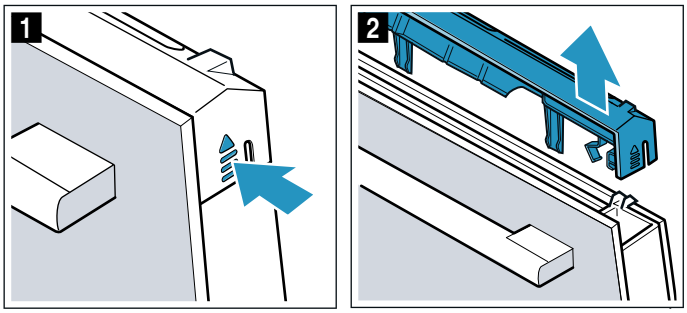
锁定电器门

1. 完全打开电器门。
2. 打开左右两侧的两个锁止杆 (图1)。
3. 尽量关闭电器门 (图 2)。

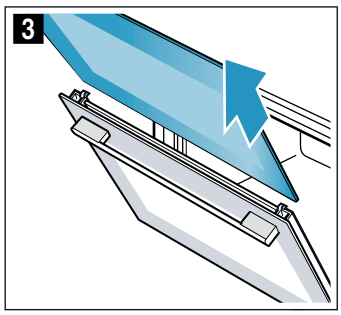


拆除 玻璃

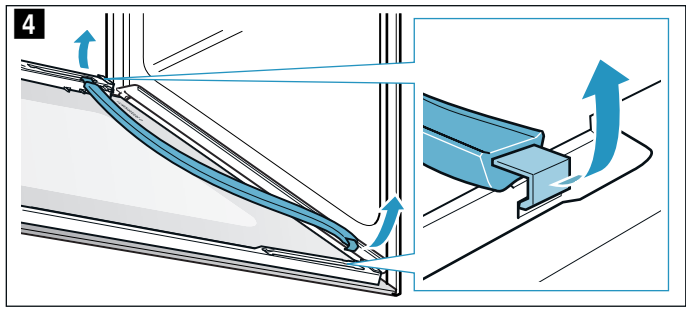
1. 按压护板的左右两侧 (图 1)。
2. 取下护板 (图 2)。



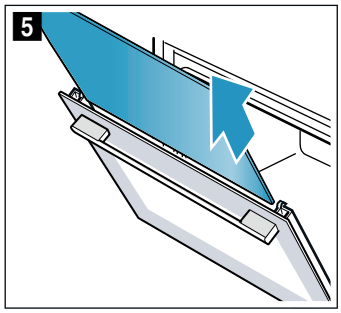
3. 拔出内侧玻璃 (图 3)，将其小心放置在平整 的平面上。



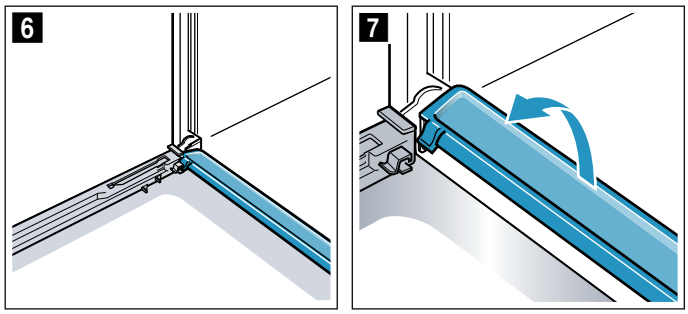
4. 松开两侧的 密封件并拆下 (图 4)。



5. 拔出中间玻璃 (图 5)，将其小心放置在 平整的平面上。



6. 必要时，可以 将冷凝板取出进行清洁。为此，将设备门完全打开 (图 6)。
7. 将冷凝板向上翻，然后拔出 (图 7)。



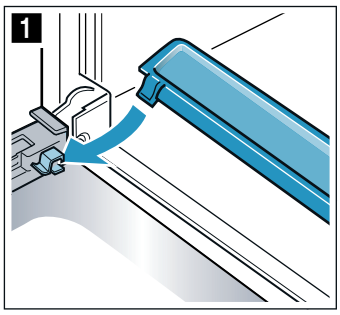
用玻璃清洁剂和软布 清洁玻璃。用抹布和热皂液 擦拭冷凝板。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

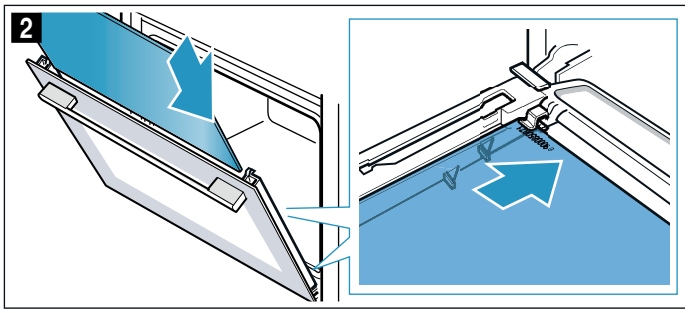
- 电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂清洁电器门。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能会被夹住。双手必须远离铰链。
- 电器门内侧部件可能有利刃。请戴上防护手套。

安装 玻璃

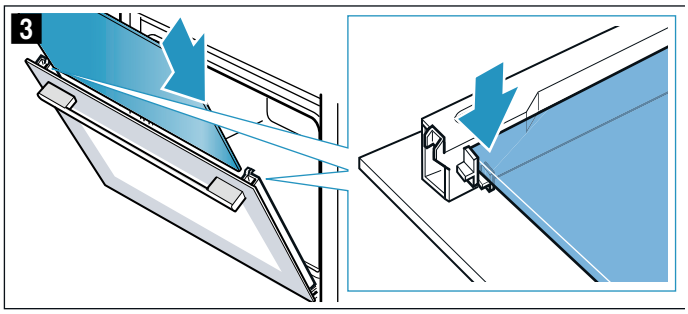
1. 完全打开设备门，再次装上冷凝板。为此，将板条垂直插入，然后向下旋转 (图 1)。



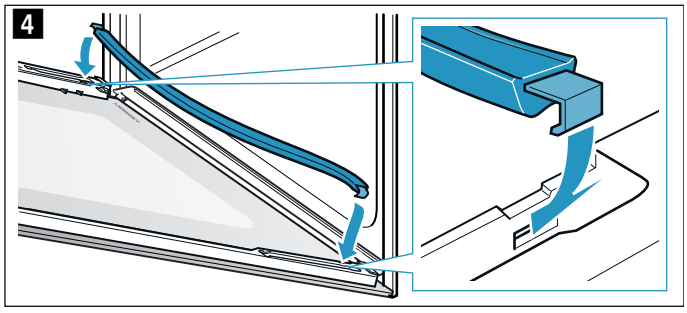
2. 插入中间玻璃 并注意，玻璃下部要正确 插入支座 (图 2)。



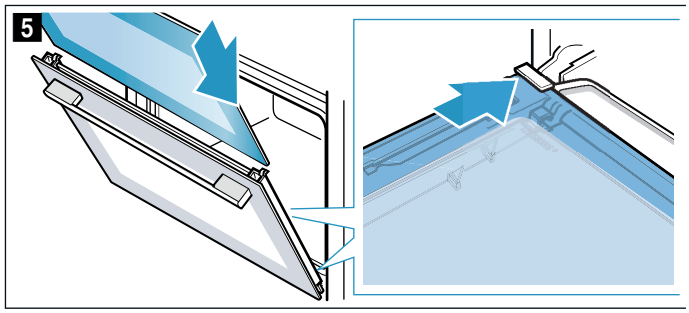
3. 按压中间玻璃上部 (图 3)。



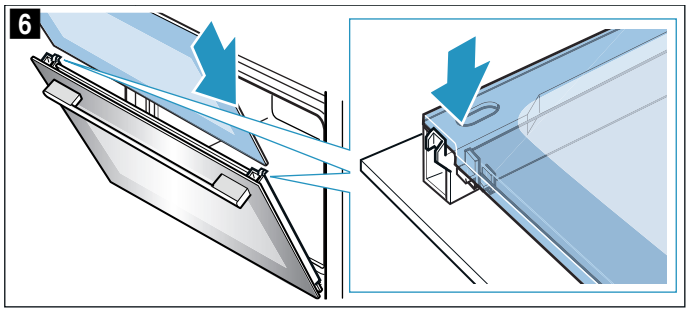
4. 重新装回 左右两侧的密封件 (图 4)



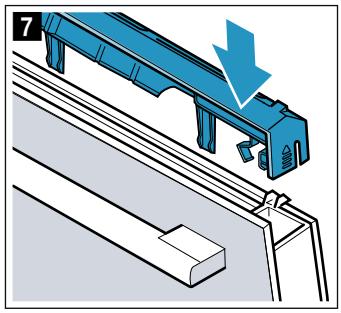
5. 插入内侧玻璃。
插入时请注意，玻璃的光面朝外，左右两侧的缺口向上。
玻璃下部必须正确插入 支座 (图 5)。

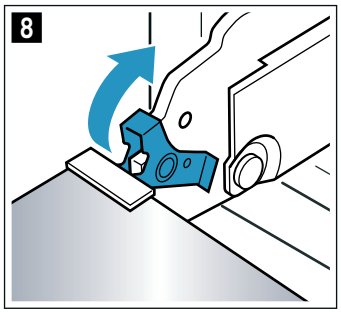


6. 按压内侧玻璃 上部 (图 6)。



7. 装上并按压护板 直至听到卡止声 (图 7)。
8. 再次将设备门 最大幅度打开。
9. 折拢左右两根锁止杆 (图 8)。





10. 关上设备门。

注意!
正确装入玻璃后 再使用烹饪室。

故障检修

如果发生故障，原因往往很简单。在给售后服务部打电话前，请阅读故障表，尝试自行解决故障。

自己动手修复故障

您通常可以自己动手轻松地修复电器的技术故障。

如果烹饪完的菜肴并不完全是您想要的样子，您可以在操作手册的结尾处找到许多有关制备的提示和说明。⟶ "经由我们烹饪工作室测试过的菜谱"第 34 页

故障	可能的原因	说明/补救措施
电器不工作。	保险丝故障。	检查保险丝盒中的断路器。
	断电	检查厨房的灯或其它厨房电器是否正常工作。
“Sprache Deutsch”出现在显示屏上。	断电	重置语言和时间。
电器关断后，不会显示时间。	基本设置已更改。	更改时钟显示的基本设置。
电器不会加热；显示屏上的 ⍁ 符号点亮。	在基本设置中激活了演示模式。	暂时断开电器与电源的连接（关断保险丝盒中的断路器），然后 3 分钟之内在基本设置中停用演示模式。
电器将不会启动，而“烹饪箱过热”则会显示在显示屏上	烹饪箱对于所选的餐点或加热类型来说过热	让烹饪箱冷却下来，并再次启动
旋转选择钮从控制面板中的支架上掉了下来。	旋转选择钮意外脱离。	可以取出旋转选择钮。只需将旋转选择钮放回其在控制面板内的支架中并将其推入，以便它咬合并可以像往常一样转动。
旋转选择钮无法再轻松转动。	旋转选择钮下面有污垢。	可以取出旋转选择钮。要拆开旋转选择钮，只需将其从支架中取出即可。或者，按压旋转选择钮的外边缘，以便使其倾斜并可以轻松提起。 用擦布和肥皂水仔细清洁电器上的旋转选择钮及其支架。用软布擦干。请勿使用任何尖锐性或磨蚀性材料。请不要在洗碗机中浸泡或清洁。 不要过于频繁地拆卸旋转选择钮，以便支架保持稳定。
Home Connect 没有正常工作。		转至 www.home-connect.com
蒸汽或除垢操作不会启动或继续	清空水箱	为水箱补充水
	面板打开	关闭面板
	除垢会锁定蒸汽操作	实施除垢
	故障传感器	致电售后服务部门
电器提醒您要进行清洗	除垢过程期间，电源中断或电器关断	电器电源接通后，请清洗两次
电器提醒您进行除垢，同时没有显示之前的计数器	设置的水硬度范围太低	实施除垢 检查设置的水硬度范围，根据需要进行调整
按键闪烁	由控制面板背后的冷凝而引起的正常现象	一旦冷凝蒸发，按键就不再闪烁
使用蒸汽辅助应用程序进行烹饪时，烹饪好的菜肴结果太湿或太干	选择了错误的蒸汽强度	选择较高或较低的蒸汽强度
尽管水箱已满，仍然显示“加注水箱”的讯息	面板打开	关闭面板
	水箱未妥善安装	将水箱安装妥当 ⟶ "蒸制"第 15 页
	故障传感器	致电售后服务部门
	水箱滑落造成内部元件松脱以及水箱漏水。	订制一组新水箱
用于取出水箱的面板未打开	插头没有插入电源	将电器连接至电源
	断电	检查其他厨房电器是否工作
	断路器故障	查看保险丝盒，确保电器保险丝工作正常
	⏁ 区感应器发生故障	致电售后服务部门 如果需要，排空水箱：打开电器门，使用手指握住左右两侧面板的底部，拉出面板
当使用蒸汽烹饪时，产生大量蒸汽	电器正在自动校准	正常程序
当使用蒸汽烹饪时，反复产生大量蒸汽	如果烹饪时间过短，电器自身无法自动校准	将电器重置为出厂设置并重复校准过程
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	不可能

⚠ 警告 – 受伤危险!
不正确的维修会造成危害。不得尝试自行维修该设备。只允许由经过我方培训的 售后服务技术人员进行维修。如果设备 损坏，请致电售后服务部门。

⚠ 警告 – 有电击危险!
修理不当是很危险的。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器和更换损坏的电源线。
如果电器发生故障，请拔下电器电源插头，或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。
为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。

显示屏上的错误消息

当显示屏上出现带有“D”或“E”的错误消息（例如 D0111 或 E0111）时，使用 ① 开/关按键关断电器，然后再次接通。

如果是一次性错误，显示屏会熄灭。如果错误消息再次出现，请致电售后服务部门并提供确切的错误消息。

最大操作时间

如果在数小时内不更改电器设置，电器会自动停止加热。这将会阻止不想要的连续操作。

当达到最大操作时间时，操作模式的各自设置即会影响电器。

达到最大操作时间
显示屏上出现一条说明，确认已达到最大操作时间。

要继续操作，请触摸任何区或转动旋转选择钮。

如果无需使用电器，请使用 ① 开/关按键关断电器。

建议: 设置烹饪时间，以便电器不会在您不希望时关断，例如当准备时间很长时。电器加热，直到设置的烹饪时间到时。

烹饪箱灯泡

为了照亮烹饪箱内部，电器具有一个或多个使用寿命长的 LED 灯泡。

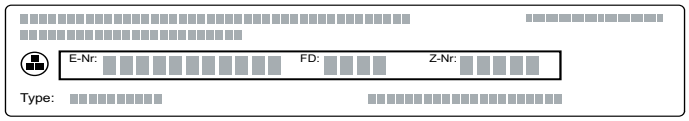
然而，如果发现 LED 灯泡或灯泡的玻璃罩发生损坏，请致电售后服务。严禁拆除灯罩。

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
GB 0344 892 8979
拨打电话按本地或移动电话话费标准计费。
IE 01450 2655
高峰时段每分钟收费 .03 欧元。非高峰时段每分钟 .0088 欧元。

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。

餐点

您可以使用“助手”操作模式制备大量食物。电器会为您选择最优设置。

为了达到良好的效果，您所选择的食物类型不要放进过热的烹饪箱。如果烹饪箱过热，信息将会出现在显示屏中。让烹饪箱冷却下来，并再次启动。

设置说明

- 烹饪结果取决于食物的质量和烹饪容器的大小和类型。为了达到最佳的烹饪效果，请仅使用状况良好的食物和冷冻肉。对于冷冻食物，请仅使用直接取自冷冻柜的食物。
- 对于某些食物，我们推荐了温度、加热模式和烹饪时间。温度和烹饪时间可以根据您的需求随时更改。
- 烹饪其他菜式时，将要求您输入重量。请始终输入总重量，除非电器有不同要求。然后，电器将为您应用时间和温度设置。
  不能设置超出既定重量范围的重量。
- 当电器为烤肉应用温度选项时，最高可以保存 300 °C 的温度。因此，请确保使用足够耐热的烹饪容器。
- 提供诸如有关烹饪容器、烹饪层或在烹制肉类时加水等信息。某些食物在烹饪时需要翻转或搅拌等。这将在操作开始后不久出现在显示屏上。一个声音信号会在适当的时间提醒您。
- 说明手册的结束部分对正确类型烹饪容器的使用以及烹饪提示和窍门进行了说明。⟶ "经由我们烹饪工作室测试过的菜谱"第 34 页

蒸汽辅助烹饪

对于某些食物，会自动启动蒸汽功能。可以在相关章节中找到有关蒸汽功能的常规信息。⟶ "蒸制"第 15 页

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
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。

温度探针

对于某些食物，您还可以使用温度探针。将温度探针插入电器中之后，即会显示适用于它的食物。您可以更改烹饪箱的内部温度和中心温度。⟶ "温度探针"第 20 页

烘焙感应器

您的电器配备烘焙感应器。当您从下列目录选项列表中选择一种烘焙食品时，会自动激活此感应器。如果烘焙感应器⊡ 符号出现在显示屏中，则演示模式启动。

目录	食物	餐点
蛋糕、面包、匹萨	蛋糕	烤模内的蛋糕
		烤盘上的蛋糕
		派 / 塔
	小份烘焙食品	千层酥
		松饼
		发酵蛋糕
	调味蛋糕、匹萨、猪油火腿蛋糕	调味蛋糕、猪油火腿蛋糕
		匹萨
		法式薄馅饼
冷冻产品	土豆制品	土豆制品

现在由电器继续后续操作。此时电器完全自动调节烘焙过程 - 您无需进行任何后续操作。食物烘焙完毕后，电器将自动关断。信号声响起。烹饪时间近似等于烘焙食品的食谱中所列出的时间，不会显示。烤箱传感器只能在烤箱冷却后从烤箱启动。

烘焙传感器不对其他烘焙食物类型进行监控。这时，将为您提供一个久经考验的、带自定义选项的设置。

深色金属烤模很合适。不要使用任何硅胶烤盘或含硅胶的附件。否则，烘焙感应器将会损坏。

当显示屏上显示“不得打开电器门”时，烘焙感应器处于活动状态。不得打开电器门，否则将会取消设置。电器询问是否继续烹饪。电器持续加热，您可调整所建议的时间。您必须自己监控过程。

应用菜式设置

我们将针对您选择的食物在整个设置过程中提供全程引导。

使用旋转选择钮浏览单个等级。

1. 触摸 ›☰ 区。
   显示操作模式选项。
2. 触摸“助手”文本区。
   显示目录。
3. 触摸所需的目录。
   显示此目录中的食物。
4. 触摸所需的食物。
   显示的单个菜式。
5. 触摸想要的菜式。
   此菜式的设置出现在显示屏中。对于许多菜式，您可以更改设置来满足您的需求。
   对于某些菜式，您反而必须设置重量。
6. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   在显示屏中的烹饪时间倒计时。

电器开始加热。

烹饪时间到时后就会发出 一个信号音。电器停止加热。

菜肴准备好后，使用 ① 开/关按键关断电器。

继续烹饪

在烹饪时间结束之后，如果您对烹饪成果不满意，可以让某些菜式继续烹饪。

显示屏中显示一条查询，询问你是否要继续烹饪。如果想要继续烹饪，请触摸“延长烹饪时间”文本区。建议使用可以更改的烹饪时间。按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

提示: 您可以在需要时延长烹饪时间。

如果您对烹饪成果感到满意，请触摸“完成”文本区。

按下 ① 开/关按键关断电器。

设置延时结束时间

您可以为某些菜式设置一个延时结束时间。在启动电器之前，触摸“结束”文本区，并使用旋转选择钮设置延时结束时间。

在电器启动之后，电器切换至待机模式。结束时间无法再进行更改。

更改和取消

启动电器后，不可以再更改设置。

如果想要取消操作，请通过 ① 开/关按键关断电器。您无法再使用 ▷ 启/停按键暂停操作。

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电器中放置高度的信息。您还将了解关于烹饪容器和制备方法的一些提示。

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 可能会积聚冷凝液。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。
在蒸制时或在使用蒸汽辅助的操作过程中，烹饪箱中聚集大量的蒸汽。烹饪后，一旦烹饪箱冷却，就将其擦干净。

不得使用硅胶模具

为了达到最佳烹饪效果，建议您采用深色金属烘培模具。

注意!
切勿使用由硅胶制成的烘培模具或含硅的 长时间烘培膜、烘培盖巾或附件。烘培传感器可能会损坏。

即使未使用烘培传感器，也可能对其造成损坏。

例外:

- 可以使用涂硅烘培纸。
- 如果同时附送了煎炸温度温度计，则可以使用。

蛋糕和小份烘焙食品

对于制备蛋糕和小份烘焙食品，您的电器为您提供了一系列加热类型。设定表中为许多菜式提供了理想设置。

同时参见该章节有关面团发酵的说明。

只使用随电器随附的原装附件。这些附件专门针对电器的烹饪箱和操作模式而定制。

蒸汽辅助烘焙

如果采用蒸汽辅助模式进行烘焙，则特定类型烘焙食品 (如酵母发酵糕点) 的表面会产生外皮酥脆、更为光滑的效果。烘焙食品不会过于干燥。

蒸汽辅助烘焙仅适用于在同一层烘焙。

某些食物在经过几个烘焙阶段之后会变的更好。这些菜式在表中有所指示。

烹饪层

使用指示的烹饪层。

单层烘焙
当在同一层烘焙时，请使用以下烹饪层:

- 厚烘焙食品: 第 2 层
- 扁平烘焙食品: 第 3 层

如果使用 4D 热风加热类型，那么可以在第 1 层、第 2 层、第 3 层和第 4 层之间进行选择。

同时使用好几层进行烘焙
使用 4D 热风模式。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。
双层烘焙:

- 普通烤盘: 第 3 层
  烤盘: 第一层
- 烤架上的烤模/餐具
  第 1 个烤架: 第 3 层
  第 2 个烤架: 第 1 层

三层烘焙:

- 烤盘: 第 5 层
  普通烤盘: 第 3 层
  烤盘: 第一层

四层烘焙:

- 带防油纸的 4 个烤架
  第 1 个烤架: 第 5 层
  第 2 个烤架: 第 3 层
  第 3 个烤架: 第 2 层
  第 4 个烤架: 第 1 层

通过同时制备几个菜式，最多可以节能 45%。将烤模/餐具相邻或错位摆放，堆放在烹饪箱中。

附件

确保始终使用合适的附件，并以正确方式放置在微波炉中。

烤架
插入烤架时将开口面朝向电器门，折边向下。一定要将烤盘、模具和餐具放在烤架上。

普通烤盘或烤盘
将普通烤盘或烤盘小心滑入，直到达到止档位置，斜边朝向电器门。

当烘焙带有很多配料的湿蛋糕或糕点时，请使用普通烤盘，以便不会因溢出任何多余汁液而弄脏烹饪箱。

烤模
深色 金属烤馍最为合适。

马口铁烤模、陶瓷餐具和玻璃餐具会延长烘焙时间，同时意味着烘焙食品不会均匀上色。如果您想使用这些烤模/餐具并采用顶部 / 底部加热，请将烤模/餐具滑入第 1 层。

用于蒸汽辅助烘焙的烤模必须耐热和蒸汽。

防油纸
仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

建议设定值

表中列出了各种菜式的最佳加热类型。温度和烘焙时间取决于混合物的量和稠度。基于此原因，该表指定了设置范

围。从较低的值开始尝试。温度越低越能确保均匀上色。必要时，可在下次使用更高的设置。

提示: 使用较高温度不会缩短烘焙时间。蛋糕和小烘焙食品将只会烹制外部，中间部分将不会完全烘焙。

设定值适用于放入冷烹饪箱中的食物；这样一来，您最多可以节能 20%。如果您预热烤箱，则可将指示的烘焙时间缩短几分钟。

对于指定食物，预热非常有必要，表中有指示。完成预热前，不要将食物或附件放入烹饪箱。

如果想在烘培时按照自己的菜谱操作，应使用表中类似的烘焙食品的设定值作为参考。设定表后面列出的烘焙提示中可以找到更多信息。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可以确保您实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

使用的加热类型:

- 4D 热风
- 顶部 / 底部加热
- 深度加热

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
烤模内的蛋糕						
海绵蛋糕，原味	环状/蛋糕模	2		150-170	-	50-70
海绵蛋糕，原味	环状/蛋糕模	2		150-160	1	50-70
海绵蛋糕，原味，2 层	环状/蛋糕模	3+1		140-160	-	60-80
海绵蛋糕，鲜美	环状/蛋糕模	2		150-170	-	60-80
由海绵混合物制成的水果馅饼，鲜美	弹性 / 环状蛋糕模	2		160-180	-	40-60
弹性果馅饼	果馅饼模	3		160-180	-	20-30
弹性果馅饼	果馅饼模	2		150-160	1	25-35
果馅饼或干酪蛋糕，酥皮糕点模	26 cm 弹性蛋糕模	2		160-180	-	70-90
瑞士果馅饼	匹萨盘	3		190-210	-	50-60
馅饼	果馅饼蛋糕模, 黑色	1		220-240	-	25-35
馅饼	果馅饼蛋糕模, 黑色	3		200-220	1	30-40
特殊发面饼	环状蛋糕模	2		150-170	-	50-70
特殊发面饼	环状蛋糕模	2		150-160	1	60-70
发面饼	28 cm 弹性蛋糕模	2		160-170	-	20-30
发面饼	28 cm 弹性蛋糕模	2		150-160	2	25-35
松软蛋糕底，2 只蛋	果馅饼模	3		150-170*	-	20-30
松软蛋糕底，2 只蛋	果馅饼模	2		150-160	1	20-35
松软果馅饼，3 只蛋	26 cm 弹性蛋糕模	2		160-170*	-	25-35
松软果馅饼，3 只蛋	26 cm 弹性蛋糕模	2		150-160	1	10
					-	20-30
松软果馅饼，6 只蛋	28 cm 弹性蛋糕模	2		150-170*	-	30-50
松软果馅饼，6 只蛋	28 cm 弹性蛋糕模	2		150-160	1	10
					-	25-35
烤盘上的蛋糕						
带配料的海绵蛋糕	烤盘	3		160-180	-	20-40
带配料的海绵蛋糕	烤盘	3		160-170	1	30-40
海绵蛋糕，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-160	-	30-50
带干配料的酥皮馅饼	烤盘	3		180-200	-	25-30
带干配料的酥皮馅饼，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		160-170	-	35-45
带湿配料的酥皮馅饼	普通烤盘	3		160-180	-	55-65
瑞士果馅饼	普通烤盘	3		200-210	-	50-60

* 预热
** 预热 5 分钟，不要使用快速预热功能

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
带干配料的发面饼	普通烤盘	3		160-180*	-	10-15
带干配料的发面饼	烤盘	3		150-160	1	20-30
带干配料的发面饼，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	-	20-30
带湿配料的发面饼	普通烤盘	3		180-200	-	30-40
带湿配料的发面饼，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	-	45-60
辫子面包，萨伐仑松饼	烤盘	2		160-170	-	25-35
辫子面包，萨伐仑松饼	烤盘	2		150-160	2	25-35
瑞士卷	烤盘	3		180-200*	-	8-15
瑞士卷	烤盘	3		180-200*	1	10-15
果子甜面包，500 g 面粉	烤盘	2		150-170	-	45-60
果子甜面包，500 g 面粉	普通烤盘	3		140-150	2	80-90
果馅奶酥卷，甜味	普通烤盘	2		170-180	-	50-60
果馅奶酥卷，甜味	普通烤盘	3		180-190	2	50-60
果馅奶酥卷，冷冻	普通烤盘	3		200-220	-	35-45
果馅奶酥卷，冷冻	普通烤盘	3		180-200	1	35-45
小份烘焙食品						
小蛋糕	烤盘	3		160**	-	25-35
小蛋糕	烤盘	3		150**	-	25-35
小蛋糕，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150**	-	25-35
小蛋糕，3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		140**	-	35-45
松饼	松饼盘	3		170-190	-	15-20
松饼	松饼盘	3		150-160	1	25-35
松饼，2 层	松饼盘	3+1		160-180*	-	15-30
小发面饼	烤盘	3		160-180	-	25-35
小发面饼	烤盘	3		150-170	-	25-35
小发面饼	烤盘	3		160-180	2	25-35
小发面饼，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	-	25-40
千层酥	烤盘	3		170-190*	-	20-35
千层酥	烤盘	3		200-220*	1	15-25
千层酥，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		170-190*	-	20-45
千层酥，3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		170-190*	-	20-45
千层酥，扁平，4 层	4 个烤架	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
泡芙	烤盘	3		200-220	-	30-40
泡芙	烤盘	3		200-220*	1	25-35
泡芙，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		190-210	-	35-45
丹麦糕点	烤盘	3		160-180	-	20-30
丹麦糕点	烤盘	3		160-180	1	25-35
饼干						
维也纳点心	烤盘	3		140-150**	-	25-40
维也纳点心	烤盘	3		140-150**	-	25-40
麦圈，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-150**	-	30-40
麦圈，3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		130-140**	-	35-55
饼干	烤盘	3		140-160	-	15-30

* 预热
** 预热 5 分钟，不要使用快速预热功能

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
饼干，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-160	-	15-30
饼干，3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		140-160	-	15-30
蛋白甜饼	烤盘	3		90-100*	-	100-130
蛋白甜饼，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		90-100*	-	100-150
蛋白杏仁饼干	烤盘	3		90-110	-	20-40
蛋白杏仁饼干，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		90-110	-	25-45
* 预热 ** 预热 5 分钟，不要使用快速预热功能						

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。
蛋糕颜色普遍太浅。	如果烹饪层和烤箱器皿正确，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。	下次在微波炉中的较高一层烘焙蛋糕。
蛋糕顶部颜色太深，底部颜色太浅。	下次在微波炉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在后部颜色过深。	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 4D 热风。同时放进微波炉烤盘或烤模/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。

面包和面包卷

对于烘焙面包和面包卷，您的电器为您提供了一系列加热类型。设定表中为许多菜式提供了理想设置。

同时参见该章节有关面团发酵的说明。

只使用随电器随附的原装附件。这些附件专门针对电器的烹饪箱和操作模式而定制。

蒸汽辅助烘焙

如果采用蒸汽辅助模式进行烘焙，则面包和面包卷的表面会产生外皮酥脆、更为光滑的效果。烘焙食品不会过于干燥。

蒸汽辅助烘焙仅适用于在同一层烘焙。

烹饪层

使用指示的烹饪层。

单层烘焙

当在同一层烘焙时，请使用以下烹饪层：

- 厚烘焙食品：第 2 层
- 扁平烘焙食品：第 3 层

如果使用 4D 热风加热类型，那么可以在第 1 层、第 2 层、第 3 层和第 4 层之间进行选择。

双层烘焙

使用 4D 热风模式。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。

- 普通烤盘：第 3 层
  烤盘：第一层
- 烤架上的烤模/餐具
  第 1 个烤架：第 3 层
  第 2 个烤架：第 1 层

通过同时制备几个菜式，最多可以节能 45%。将烤模/餐具相邻或错位摆放，堆放在烹饪箱中。

附件

确保始终使用合适的附件，并以正确方式放置在微波炉中。

烤架
插入烤架时将开口面朝向电器门，折边向下。一定要将烤盘、模具和餐具放在烤架上。

普通烤盘或烤盘
将普通烤盘或烤盘小心滑入，直到达到止档位置，斜边朝向电器门。

烤模
深色 金属烤馍最为合适。

马口铁烤模、陶瓷餐具和玻璃餐具会延长烘焙时间，同时意味着烘焙食品不会均匀上色。如果您想使用这些烤模/餐具并采用顶部 / 底部加热，请将烤模/餐具滑入第 1 层。

用于蒸汽辅助烘焙的烤模必须耐热和蒸汽。

防油纸
仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

冷冻产品

不要使用高度冷冻的冷冻产品。除去食物上的冰。

某些冷冻产品可能不均匀地预烘焙过。着色不均可能会在烘焙之后依然存在。

建议设定值

表中列出了为各种面包和面包卷提供的理想加热类型。温度和烘焙时间取决于混合物的量和稠度。基于此原因，该表指定了设置范围。从较低的值开始尝试。温度越低越能确保均匀上色。必要时，可在下次使用更高的设置。

提示: 使用较高温度不会缩短烘焙时间。面包或面包卷将只会烹制外部，中间部分将不会完全烘焙。

设定值适用于放入冷烹饪箱中的食物；这样一来，您最多可以节能 20%。如果您预热烤箱，则可将指示的烘焙时间缩短几分钟。

对于指定食物，预热非常有必要，表中有指示。完成预热前，不要将食物或附件放入烹饪箱。某些食物在经过几个烘焙阶段之后会实现最佳烘焙效果。这些食物在表中有所指示。

面包团的设定值既适用于放在烤盘上的面团，亦适用于放在长方形烤模上的面团。

如果想在烘培时按照自己的菜谱操作，应使用表中类似的烘焙食品的设定值作为参考。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可以确保您实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

注意!

切勿将水倒入高温烹饪箱中，或将装有水的烤箱器皿放置在烹饪箱底板上。温度剧变可能导致搪瓷损坏。

使用的加热类型:
- 4D 热风
- 顶部 / 底部加热
- 热风烧烤
- 烧烤，大面积
- 匹萨设置

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
面包						
白面包，750 g	普通烤盘或蛋糕模	2	4D 热风	210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
白面包，750 g	普通烤盘或蛋糕模	2	4D 热风	210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
多粒面包，1.5 kg	普通烤盘或蛋糕模	2	4D 热风	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
多粒面包，1.5 kg	普通烤盘或蛋糕模	2	4D 热风	210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
全麦面包，1 kg	普通烤盘	2	4D 热风	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
全麦面包，1 kg	普通烤盘	2	4D 热风	210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
平面包	普通烤盘	3	顶部 / 底部加热	230-250	-	20-30
平面包	普通烤盘	3	顶部 / 底部加热	220-230	3	20-30
面包卷						
部分烹饪面包卷或棍子面包，预烘焙	普通烤盘	3	匹萨设置	180-200	-	10-15
部分烹饪面包卷或棍子面包，预烘焙	烤盘	3	顶部 / 底部加热	200-220	2	10-20
面包卷，香甜，新鲜	烤盘	3	顶部 / 底部加热	170-190*	-	15-20
面包卷，香甜，新鲜	烤盘	3	顶部 / 底部加热	150-170	3	25-35

* 预热

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
面包卷，香甜，新鲜，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150-170*	-	20-30
面包卷，新鲜	烤盘	3		180-200	-	20-30
面包卷，新鲜	烤盘	3		200-220	2	20-30
棍子面包，预烘焙，冷的	普通烤盘	3		180-200	-	20-30
棍子面包，预烘焙，冷的	烤盘	3		200-220	1	10-20
重新加热面包卷和法棍	烤架	2		150-160*	-	10-20
面包卷，冷冻						
部分烹饪面包卷或棍子面包，预烘焙	普通烤盘	3		180-200	-	10-15
部分烹饪面包卷或棍子面包，预烘焙	烤盘	3		180-200	1	15-25
碱面包，多块生面团	普通烤盘	3		180-200	-	20-25
碱面包，多块生面团	烤盘	3		210-230	1	18-25
羊角面包，多块生面团	普通烤盘	3		170-190	-	30-35
羊角面包，多块生面团	烤盘	3		180-200	1	20-25
重新加热面包卷和法棍	烤架	2		160-170	-	10-20
吐司						
带配料的吐司，4 片	烤架	3		190-210	-	10-15
带配料的吐司，12 片	烤架	3		230-250	-	10-15
烤面包 (不要预热)	烤架	5		3	-	4-6
* 预热						

匹萨、猪油火腿蛋糕和调味蛋糕

为了制备匹萨、猪油火腿蛋糕和调味蛋糕，您的电器为您提供了一系列加热类型。设定表中为许多菜式提供了理想设置。

同时参见该章节有关面团发酵的说明。

只使用随电器随附的原装附件。这些附件专门针对电器的烹饪箱和操作模式而定制。

蒸汽辅助烘焙

如果采用蒸汽辅助模式进行烘焙，则特定类型烘焙食品 (如酵母发酵糕点) 的表面会产生外皮酥脆、更为光滑的效果。烘焙食品不会过于干燥。

蒸汽辅助烘焙仅适用于在同一层烘焙。

烹饪层

使用指示的烹饪层。

单层烘焙
当在同一层烘焙时，请使用以下烹饪层:
- 厚烘焙食品：第 2 层
- 扁平烘焙食品：第 3 层

如果使用 4D 热风加热类型，那么可以在第 1 层、第 2 层、第 3 层和第 4 层之间进行选择。

同时使用好几层进行烘焙
使用 4D 热风模式。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。
双层烘焙:
- 普通烤盘：第 3 层
  烤盘：第一层
- 烤架上的烤模/餐具
  第 1 个烤架：第 3 层
  第 2 个烤架：第 1 层

四层烘焙:
- 带防油纸的 4 个烤架
  第 1 个烤架：第 5 层
  第 2 个烤架：第 3 层
  第 3 个烤架：第 2 层
  第 4 个烤架：第 1 层

通过同时制备几个菜式，最多可以节能 45%。将烤模/餐具相邻或错位摆放，堆放在烹饪箱中。

附件

确保始终使用合适的附件，并以正确方式放置在微波炉中。

烤架
插入烤架时将开口面朝向电器门，折边向下。一定要将烤盘、模具和餐具放在烤架上。

普通烤盘或烤盘
将普通烤盘或烤盘小心滑入，直到达到止档位置，斜边朝向电器门。

针对带很多配料的匹萨使用普通烤盘。

烤模
深色 金属烤馍最为合适。

马口铁烤模、陶瓷餐具和玻璃餐具会延长烘焙时间，同时意味着烘焙食品不会均匀上色。如果您想使用这些烤模/餐具并采用顶部 / 底部加热，请将烤模/餐具滑入第 1 层。

用于蒸汽辅助烘焙的烤模必须耐热和蒸汽。

防油纸
仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

冷冻产品

不要使用高度冷冻的冷冻产品。除去食物上的冰。

某些冷冻产品可能不均匀地预烘焙过。着色不均可能会在烘焙之后依然存在。

建议设定值

表中列出了各种食物的最佳加热类型。温度和烘焙时间取决于混合物的量和稠度。基于此原因，该表指定了设置范围。从较低的值开始尝试。温度越低越能确保均匀上色。必要时，可在下次使用更高的设置。

提示: 使用较高温度不会缩短烘焙时间。食物将只会烹制外部，中间部分将不会完全烘焙。

设定值适用于放入冷烹饪箱中的食物；这样一来，您最多可以节能 20%。如果您预热烤箱，则可将指示的烘焙时间缩短几分钟。

对于指定食物，预热非常有必要，表中有指示。完成预热前，不要将食物或附件放入烹饪箱。

如果想在烘培时按照自己的菜谱操作，应使用表中类似的烘焙食品的设定值作为参考。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可以确保您实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

使用的加热类型:

- 4D 热风
- 顶部 / 底部加热
- 匹萨设置
- 深度加热

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
匹萨						
匹萨，新鲜	烤盘	3		200-220	-	25-35
匹萨，新鲜，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		180-200	-	35-45
匹萨，新鲜，薄底	匹萨盘	2		220-230	-	20-30
冷冻匹萨	烤架	3		190-210	-	10-15
匹萨，冷冻						
薄底匹萨，1 份	烤架	3		190-210	-	15-20
薄底匹萨，2 份	普通烤盘 +烤架	3+1		190-210	-	20-25
深底匹萨，1 份	烤架	3		180-200	-	20-25
深底匹萨，2 份	普通烤盘 +烤架	3+1		190-210	-	20-30
匹萨法棍	烤架	3		200-220	-	15-20
迷你匹萨	普通烤盘	3		180-200	-	15-20
调味蛋糕和猪油火腿蛋糕						
位于蛋糕模中的调味蛋糕	弹性蛋糕模，直径 28 cm	2		180-200	-	60-70
位于蛋糕模中的调味蛋糕	弹性蛋糕模，直径 28 cm	2		170-190	1	60-70
猪油火腿蛋糕	果馅饼蛋糕模, 黑色	1		190-210	-	45-50
法式薄馅饼	普通烤盘	3		240-250*	-	10-18
法式薄馅饼	普通烤盘	2		200-220*	2	15-25
波兰饺子	耐热盘	2		190-200	-	30-45
金枪鱼馅饼	普通烤盘	3		180-190	-	30-45
金枪鱼馅饼	普通烤盘	2		170-190	2	30-40
酥皮夹心面包	普通烤盘	3		200-210	-	30-40

* 预热

点心和蛋奶酥

为了制备点心和蛋奶酥，您的电器为您提供了一系列加热类型。设定表中为许多菜式提供了理想设置。

只使用随电器随附的原装附件。这些附件专门针对电器的烹饪箱和操作模式而定制。

烹饪层

使用指示的烹饪层。

您可以使用烤模/餐具或普通烤盘在同一层上制备餐点。

- 位于烤架上的烤模/餐具：第 2 层
- 普通烤盘：第 2 层

使用蒸汽功能制备蛋奶酥。您无需水浴。将小盘子放在穿孔的蒸制容器（特大号）内或放在烤架上。

通常水浴制备的食物应该覆盖薄膜。

通过同时制备几个菜式，您最多可以节能 45%。将烤模/餐具相邻摆放在烹饪箱中。

附件

确保始终使用合适的附件，并以正确方式放置在微波炉中。

烤架
插入烤架时将开口面朝向电器门，折边向下。一定要将烤盘、模具和餐具放在烤架上。

通用烤盘
将普通烤盘小心滑入，直到达到止档位置，斜边朝向电器门。

烹饪容器
用大号 浅底烹饪容器烘焙和焗烤。在深而窄的 烹饪容器中，食物需要更长的烹饪时间，同时顶部的颜色也较深。

用于蒸汽辅助烹饪的烤模/烤盘必须耐热和蒸汽。

建议 设定值

在表中，您可找到为各种点心和蛋奶酥提供的理想加热类型。温度和烹饪时间取决于食物的数量和菜谱。烘焙品的烹制效果取决于烹饪容器的大小和烘焙品的厚度。为此指示了各种设置范围。首先尝试使用较低的值。温度越低越能确保均匀上色。如有必要，下次可以提高温度。

提示: 使用较高温度不会缩短烹饪时间。烘焙品或蛋奶酥将只会烹制外部，中间部分依然夹生。

设定值适用于放在冷烹饪箱内的菜式。这样操作最多可节能 20%。如果预热烤箱，则可将指示的烹饪时间缩短几分钟。

如果您想在烹饪时按照自己的菜谱操作，那么可使用表中类似的菜式作为参考。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

使用的加热类型:

- 4D 热风
- 顶部 / 底部加热
- 热风烧烤
- 匹萨设置
- 蒸制

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
烘焙、开胃菜、已烹饪的配料	耐热盘	2	顶部 / 底部加热	200-220	-	30-50
烘焙、开胃菜、已烹饪的配料	耐热盘	2	热风烧烤	150-170	2	40-50
甜蛋糕	耐热盘	2	顶部 / 底部加热	170-190	-	40-60
意式烤宽面，新鲜，1 kg	耐热盘	2	4D 热风	160-180	-	50-60
意式烤宽面，新鲜，1 kg	耐热盘	2	4D 热风	170-180	2	35-45
意式烤宽面，冷冻，400 g	烤架	2	匹萨设置	190-210	-	30-35
意式烤宽面，冷冻，400 g	烹饪容器，不盖盖子	2	4D 热风	180-190	2	40-50
法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm	耐热盘	2	匹萨设置	160-190	-	50-70
法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm	耐热盘	2	热风烧烤	160-170	3	50-60
法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm，2 层	耐热盘	3+1	4D 热风	150-170	-	60-80
蛋奶酥	耐热盘	2	4D 热风	160-180*	-	35-45
蛋奶酥	耐热盘	2	4D 热风	170-180	2	30-40
蛋奶酥	单独装模	3	蒸制	100	-	40-45

* 预热

家禽

为了制备家禽，您的电器为您提供了一系列加热类型。设定表中为特定菜式提供了理想设置。

在烤架上烤制

在烤架上烤制特别适合大型家禽或同时烤制多样食物。

将普通烤盘连同烤架滑入烤箱，使其位于所指示的烹饪层上。确保烤架正确放置在普通烤盘中。⟶ "附件"第 11 页

根据家禽的大小和种类，向普通烤盘中倒入 ½ 升的水。接住滴落的脂肪。您可以使用这些肉汁制作酱汁。此外，这还能减少烟的产生，同时确保烹饪箱用后更清洁。

在烹饪容器上烤制

只使用适用于烤箱的烹饪容器。检查烹饪容器尺寸与烹饪箱是否相称。

玻璃烹饪容器最为合适。烹饪后，请将高温玻璃烹饪容器放在干燥的垫子上。如果放在冷的或湿的表面上，玻璃可能会裂开。

由不锈钢或铝制成的闪亮烤肉盘会像镜子一样反射热量，因此并不适合。家禽的烹饪速度较为缓慢，而且上色不理想。要使用较高的温度和 / 或较长的烹饪时间。

请遵守烤制烹饪容器的制造商说明。

烹饪容器，不盖盖子
最好使用较深的烤模/烤盘进行家禽的烧烤。将烤模/餐具放在烤架上。如果您没有任何合适的烹饪容器，请使用普通烤盘。

烹饪容器，盖盖子
当使用盖盖子的烹饪容器进行烹饪时，烹饪箱用后清洁得多。确保盖子大小适合，能够正好盖上。将烹饪容器放在烤架上。

烹饪之后，在打开盖子时，会有高温蒸汽逸出。从后面抬起盖子，使高温蒸汽从远离用户的一端逸出。

此外，家禽在盖盖子的烤肉盘中烹饪也会变脆。为此，请使用带玻璃盖子的烤肉盘，并设置较高的温度。

蒸汽辅助烘焙

在蒸汽辅助烹饪过程中，某些食品会变得松脆。其表面变得光滑且不会太干。

使用不盖盖子的烹饪容器。烹饪容器必须耐热和蒸汽。

如果设定表中要求使用蒸汽辅助烹饪，请使用。如果采用几个阶段进行烹饪，某些菜式可能效果更好。这些在表中有所指示。

蒸制

在烹饪禽类制品时，使用蒸汽功能要比采用蒸汽辅助更加温和。它们将保持特别鲜美滑嫩。作为一种替代，您也可以在蒸制之前用油快速煎一下禽类制品；这样烹饪时间将会缩短。

大块食品需要较长的加热时间和较长的烹饪时间。如果您是使用重量相同的多块食品，所增加的则是加热时间，而不是烹饪时间。

烹制禽类食品时不需要翻转。

使用穿孔的蒸制容器（特大号）并将普通烤盘滑入下面。您也可以使用玻璃托盘并将其放在烤架上。

烧烤

使用烤架时，保持电器门关闭。切勿在电器门打开时进行烧烤。

将要烧烤的食物放在烤架上。此外，将普通烤盘滑入到烹饪层下面至少一层，使倾斜边缘朝向电器门。接住滴落的脂肪。

烧烤时，请尽可能尝试使用具有类似厚度和重量的食物块。这样才能着色均匀，湿润多汁。直接将食物放在烤架上烧烤。

用夹钳翻转正在烧烤的食物。如果用叉子刺穿烤肉，肉汁会流出来烤干。

提示

- 烧烤元件会连续自动打开和关断；这属正常现象。烧烤设置决定了开、关频率。
- 烧烤时可能会产生烟雾。

温度探针

您可以使用温度探针精确地进行烹饪。请阅读相应章节中有关使用温度探针的重要说明。您可以在那里找到有关插入温度探针的说明、可能的加热类型以及其他信息。⟶ "温度探针"第 20 页

建议 设定值

在表中，您可找到为正在烹饪的各种家禽提供的理想加热类型。温度和烹饪时间取决于食品的数量、成分和温度。为此指示了各种设置范围。首先尝试使用较低的值。如有必要，下次可以提高温度。

设定值的假设使用情况是：冷的、未填塞的待烤家禽放在冷的烹饪箱中。这样操作最多可节能 20%。如果预热烤箱，则可将指示的烹饪时间缩短几分钟。

在表中，您可以找到用于具有默认重量数值的家禽的规范。如果您想烹饪更重的家禽，请在所有情况下使用较低的温度。如果烹饪多块，请使用最重块的重量作为确定烹饪时间的参考值。各块的大小应大致相等。

一般规则：家禽越大，烹饪温度越低，烹饪时间越长。

在指示的时间经过约 ½ 到 ⅔ 后翻转家禽。

提示: 仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

建议

- 在烹饪鸭子或鹅时，要将翅根处的皮刺穿。以便脂肪流出。
- 如果使用鸭胸肉，请划开肉皮。不要翻转鸭胸肉。
- 翻转家禽时，请首先确保胸肉侧或肉皮侧位于下面。
- 如果在快要达到烧烤时间时给家禽涂上黄油、盐水或橙汁，烤好的家禽会变得松脆金黄。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

使用的加热类型:

- 4D 热风
- 顶部 / 底部加热
- 热风烧烤
- 烧烤，大面积
- 匹萨设置
- 蒸制

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
鸡肉						
鸡肉，1 kg	烤架	2		200-220	-	60-70
鸡肉，1 kg	烤架	2		190-210	2	50-60
去骨鸡胸肉，每份 150 g	烤架	4		3*	-	15-20
去骨鸡胸肉（蒸制）	蒸制容器	3		100	-	15-25
小鸡块，每份 250 g	烤架	3		220-230	-	30-35
小鸡块，每份 250 g	烤架	3		200-220	2	30-45
鸡肉串，鸡肉块，冷冻	普通烤盘	3		190-210	-	20-25
母鸡，1.5 kg	烤架	2		200-220	-	70-90
母鸡，1.5 kg	烤架	2		180-200	2	65-75
鸭和鹅						
鸭，未填充，2 kg	烤架	1		180-200	-	90-110
鸭，未填充，2 kg	烤架	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
鸭胸肉，每份 300 g	烤架	3		230-250	-	25-30
鸭胸肉，每份 300 g	烤架	3		220-240	2	25-30
鹅，3 kg	烤架	2		160-180	-	120-150
鹅，3 kg	烤架	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
鹅腿，每份 350 g	烤架	2		210-230	-	40-50
鹅腿，每份 350 g	烤架	3		190-200	2	45-55
火鸡						
小火鸡，2.5 kg	烤架	2		180-200	-	70-90
小火鸡，2.5 kg	烤架	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
火鸡胸肉，剔骨，1 kg	烹饪容器，盖盖子	2		240-250	-	80-100
火鸡大腿，带骨头，1 kg	烤架	2		180-200	-	80-100
火鸡大腿，带骨头，1 kg	烤架	2		170-180	2	80-100

* 预热 5 分钟

肉

为了制备肉类，您的电器为您提供了许多加热类型。设定表中为许多菜式提供了理想设置。

烤制和精烹

按要求向瘦肉浇上油脂，或覆之以培根。

横向划开肉皮。如果在烹饪时翻转大肉块，请确保肉皮一开始位于下面。

当大肉块烹饪结束后，关断烤箱，让食品在烹饪箱中额外静置 10 分钟。这将使肉汁更好地分布。如有必要，请将大肉块裹在铝箔中。推荐的静置时间并不包含在指定的烹饪时间中。

在烤架上烤制

在烤架上，肉块的四周会变得非常脆。

根据肉类的大小和种类，向普通烤盘中倒入最多 ½ 升的水。接住滴落的脂肪和肉汁。您可以使用这些肉汁制作酱汁。此外，这还能减少烟的产生，同时确保烹饪箱用后更清洁。

将普通烤盘连同烤架滑入烤箱，使其位于所指示的烹饪层上。确保烤架正确放置在普通烤盘中。⟶ "附件"第 11 页

在烹饪容器中烤制和精烹

在烹饪容器中烤制和精烹肉类更为方便。使用烹饪容器可以更为轻松地将大肉块取出烹饪箱，然后在烹饪容器中制备酱汁。

只使用适用于烤箱的烹饪容器。检查烹饪容器尺寸与烹饪箱是否相称。

玻璃烹饪容器最为合适。烹饪后，请将高温玻璃烹饪容器放在干燥的垫子上。如果放在冷的或湿的表面上，玻璃可能会裂开。

如果是瘦肉，加一点儿烤肉汁即可。各种玻璃容器的底部应有约 ½ 厘米被覆盖。

液体的量取决于肉块类型、烹饪容器材料以及是否使用了盖子。如果在搪瓷或深色金属烤肉盘中制备肉类，需要的汁液要比在玻璃烹饪容器中烤制时多一点。

烤制时，烹饪容器中会有蒸汽蒸发。如有必要，小心倒入更多液体。

由不锈钢或铝制成的闪亮烤肉盘会像镜子一样反射热量，因此并不适合。肉烹制得慢得多，上色也不理想。要使用较高的温度和 / 或较长的烹饪时间。

请遵守烤制烹饪容器的制造商说明。

烹饪容器，不盖盖子
用较深的烤盘/烤模进行肉和家禽的烧烤。将烤模/餐具放在烤架上。如果您没有任何合适的烹饪容器，请使用普通烤盘。

烹饪容器，盖盖子
当使用盖盖子的烹饪容器进行烹饪时，烹饪箱用后清洁得多。确保盖子大小适合，能够正好盖上。将烹饪容器放在烤架上。

肉和盖之间的距离至少要有 3 cm。肉可能会上升。

烹饪之后，在打开盖子时，会有高温蒸汽逸出。从后面抬起盖子，使高温蒸汽从远离用户的一端逸出。

如有必要，炖肉前请先煎烤。向炖煮汁液中添加水、酒、醋或类似汁水。烹饪容器的底部应有约 1-2 cm 被盖住。

烤制时，烹饪容器中会有蒸汽蒸发。如有必要，小心倒入更多液体。

此外，肉在盖盖子的烤肉盘中也会变脆。为此，请使用带玻璃盖子的烤肉盘，并设置较高的温度。

蒸汽辅助烤制和精烹

如果采用蒸汽进行烹饪，某些食品会变得松脆，且不会太干。

使用不盖盖子的烹饪容器。烹饪容器必须耐热和蒸汽。

大肉块不需要翻转。

如果设定表中要求使用蒸汽辅助烹饪，请使用。如果采用几个阶段进行烹饪，某些菜式可能效果更好。这些在表中有所指示。

蒸制

与蒸汽辅助功能相比，蒸制功能将特别温和地烹饪肉类，但是它的外部不会变得酥脆。肉将保持非常鲜美滑嫩。作为一种替代，您也可以在蒸制之前用油将肉块快速煎一下；这样烹饪时间将会缩短。

大块食品需要较长的加热时间和较长的烹饪时间。如果您是使用重量相同的多块食品，所增加的则是加热时间，而不是烹饪时间。

烹制肉块时不需要翻转。

使用穿孔的蒸制容器（特大号）并将普通烤盘滑入下面。您也可以使用玻璃托盘并将其放在烤架上。

烧烤

使用烤架时，保持电器门关闭。切勿在电器门打开时进行烧烤。

将要烧烤的食物放在烤架上。此外，将普通烤盘滑入到烹饪层下面至少一层，使倾斜边缘朝向电器门。接住滴落的脂肪。

烧烤时，请尽可能尝试使用具有类似厚度和重量的食物块。这样才能着色均匀，湿润多汁。直接将食物放在烤架上烧烤。

用夹钳翻转正在烧烤的食物。如果用叉子刺穿烤肉，肉汁会流出来烤干。

烧烤结束前不要在肉上洒盐。盐会吸收肉中的水分。

提示

- 烧烤元件会连续自动打开和关断；这属正常现象。烧烤设置决定了开、关频率。
- 烧烤时可能会产生烟雾。

温度探针

您可以使用温度探针精确地进行烹饪。请阅读相应章节中有关使用温度探针的重要说明。您可以在那里找到有关插入温度探针的说明、可能的加热类型以及其他信息。⟶ "温度探针"第 20 页

建议 设定值

您可以在表中找到许多肉类菜式的理想加热类型。温度和烹饪时间取决于食品的数量、成分和温度。为此指示了各种设置范围。首先尝试使用较低的值。如有必要，下次可以提高温度。

设定值适用于放在冷烹饪箱内的冷藏肉。这样一来，您最多可以节能 20%。如果您预热烤箱，则可将指示的烹饪时间缩短几分钟。

您可以在表中找到有关烤肉和默认重量值的信息。如果您想烤制较重的大块肉，应使用一个较低的温度。如果烤制多个大肉块，请使用最重块的重量作为确定烹饪时间的基础。各块的大小应大致相等。

一般规则：烤制的肉块越大，烹饪温度越低，烹饪时间越长。

在指示的时间经过约 ½ 到 ⅔ 后翻转烤制的大肉块和烧烤食品。

如果您想按照自己的菜谱操作，应使用类似的菜式作为参考。此外，您还可在随设定表提供的技巧中找到有关烤制、精烹和烧烤的附加信息。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

使用的加热类型：

- 4D 热风
- 顶部 / 底部加热
- 热风烧烤
- 烧烤，大面积
- 蒸制

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示：

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
猪肉						
去皮大块猪肉，如猪颈，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		180-190	-	110-130
去皮大块猪肉，如猪颈，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		180-190	1	110-130
带皮大块猪肉，如前腿，2 kg	烤架	2		190-200	-	130-140
带皮大块猪肉，如前腿，2 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
猪小里脊肉排，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		220-230	-	70-80
猪小里脊肉排，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		170-180	1	80-90
猪肉片*	烤架	3		220-230	-	20-25
猪肉片*	烹饪容器，不盖盖子	3		210-220*	1	25-30
猪肉片,400 g	蒸制容器	3		100	-	18-20
带骨熏肉，1 kg (添加少量水)	烹饪容器，盖盖子	2		210-230	-	70-90
连骨熏肉，1 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		160-170	1	70-80
猪肉排，厚 2 cm	烤架	5		2	-	16-20
猪肉圆切片，3 cm 厚 (将电器预热 5 分钟)	烤架	5		3*	-	8-12
牛肉						
牛肉片，五分熟，1 kg	烤架	2		210-220	-	40-50
牛肉片，五分熟，1 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		190-200	1	50-60
炖牛肉，1.5 kg	烹饪容器，盖盖子	2		200-220	-	130-160
炖牛肉，1.5 kg****	烹饪容器，不盖盖子	2		150	3	30
				130	2	120-150
上腰肉，五分熟，1.5 kg	烤架	2		220-230	-	60-70
上腰肉，五分熟，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		190-200	1	65-80
维也纳煮牛肉，1.5 kg**	烹饪容器，不盖盖子	2		95	-	120-150
牛排，厚 3 cm，五分熟 (不预热)	烤架	3		3	-	15-20
汉堡，厚 3-4 cm	烤架	4		3	-	25-30
小牛肉						
小牛肉块，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		160-170	-	100-120
小牛肉块，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		170-180	1	90-110
小牛肘子，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		200-210	-	100-120

* 预热

** 开始时，将大约 200 mL 的液体倒入烹饪容器，操作时水箱必须加满

*** 不翻转

**** 开始时，将大约 100 mL 的液体倒入烹饪容器，操作时水箱必须加满

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) / 烧烤设置	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
小牛肘子，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		170-180	1	100-120
羊肉						
剔骨羊腿，五分熟，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		170-190	-	50-80
剔骨羊腿，五分熟，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		170-180	1	80-90
带骨羊脊肉***	烤架	2		180-190	-	40-50
带骨羊脊肉***	烹饪容器，不盖盖子	3		200-210*	1	25-30
羊排	烤架	3		3	-	12-16
香肠						
烤香肠	烤架	4		3	-	10-15
维也纳香肠	蒸制容器	3		80	-	14-20
巴伐利亚小牛肉香肠	蒸制容器	3		80	-	12-20
肉类餐点						
肉糕，1 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		170-180	-	60-70
肉糕，1 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		190-200	1	70-80

* 预热
** 开始时，将大约 200 mL 的液体倒入烹饪容器，操作时水箱必须加满
*** 不翻转
**** 开始时，将大约 100 mL 的液体倒入烹饪容器，操作时水箱必须加满

烤制和精烹提示

烹饪箱变得极脏。	在温度较高的封闭烤肉盘中或使用烧烤盘制备食物。使用烧烤盘会达到最佳的烤制效果。作为特殊附件，烧烤盘可在日后进行购买。
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。

鱼

为了制备鱼类，您的电器为您提供了一系列加热类型。设定表中为许多菜式提供了理想设置。

烹制全鱼时不需要翻转。将全鱼以游泳姿态放在烹饪箱中，背鳍朝上。将半个土豆或小型耐高温容器放入鱼的腹腔中可提供稳定支撑。

由于背鳍可被很容易的去除，因此您可确定鱼将何时烤熟。

在烤架上烤制和烧烤

将要烧烤的食物放在烤架上。此外，将普通烤盘滑入到烹饪层下面至少一层，使倾斜边缘朝向电器门。

根据鱼类的大小和种类，向普通烤盘中倒入最多 ½ 升的水。接住滴落的汁液。产生的烟较少，烹饪箱也更干净。

使用烤架时，保持电器门关闭。切勿在电器门打开时进行烧烤。

烧烤时，请尽可能尝试使用具有类似厚度和重量的食物块。这样才能着色均匀，湿润多汁。直接将食物放在烤架上烧烤。

用夹钳翻转正在烧烤的食物。如果用叉子刺穿鱼肉，肉汁会流出来烤干。

提示

- 烧烤元件会连续自动打开和关断；这属正常现象。烧烤设置决定了开、关频率。
- 烧烤时可能会产生烟雾。

在烹饪容器中烤制和炖制

只使用适用于烤箱的烹饪容器。检查烹饪容器尺寸与烹饪箱是否相称。

玻璃烹饪容器最为合适。烹饪后，请将高温玻璃烹饪容器放在干燥的垫子上。如果放在冷的或湿的表面上，玻璃可能会裂开。

由不锈钢或铝制成的闪亮烤肉盘会像镜子一样反射热量，因此并不适合。鱼烹制得慢得多，上色也较差。要使用较高的温度和 / 或较长的烹饪时间。

请遵守烤制烹饪容器的制造商说明。

烹饪容器，不盖盖子
要烹饪全鱼，最好使用较深的烤模/餐具。将烤模/餐具放

在烤架上。如果您没有任何合适的烹饪容器，请使用普通烤盘。

烹饪容器，盖盖子
当使用盖盖子的烹饪容器进行烹饪时，烹饪箱用后清洁得多。确保盖子大小适合，能够正好盖上。将烹饪容器放在烤架上。

炖制时，向烹饪容器中添加两或三大汤匙汁液和少量柠檬汁或醋。

烹饪之后，在打开盖子时，会有高温蒸汽逸出。从后面抬起盖子，使高温蒸汽从远离用户的一端逸出。

此外，鱼在盖盖子的烤肉盘中也会变脆。此时，使用带玻璃盖子的烤肉盘，并设置较高的温度。

蒸汽辅助烘焙

如果采用蒸汽进行烹饪，某些食品会变得松脆，且不会太干。

使用不盖盖子的烹饪容器。烹饪容器必须耐热和蒸汽。

烹制鱼时不需要翻转。

如果设定表中要求使用蒸汽辅助烹饪，请使用。如果采用几个阶段进行烹饪，某些菜式可能效果更好。这些在表中有所指示。

蒸制

使用蒸制功能可以更温和的烹制鱼，肉质会保持极其鲜嫩。

大块食品需要较长的加热时间和较长的烹饪时间。如果您是使用重量相同的多块食品，所增加的则是加热时间，而不是烹饪时间。

烹制鱼时不需要翻转。

使用穿孔的蒸制容器（特大号）并将普通烤盘滑入下面。您也可以使用玻璃托盘并将其放在烤架上。

通常水浴制备的食物应该覆盖薄膜。

温度探针

您可以使用温度探针精确地进行烹饪。请阅读相应章节中有关使用温度探针的重要说明。您可以在那里找到有关插入温度探针的说明、可能的加热类型以及其他信息。⟶ "温度探针"第 20 页

建议 设定值

您可以在表中找到针对鱼类菜式的理想加热类型。温度和烹饪时间取决于食品的数量、成分和温度。为此指示了各种设置范围。首先尝试使用较低的设定值。必要时，可在下次使用更高的设置。

设定值基于这样一种假设，即冷的烹饪箱中放置的是冷冻鱼。这样一来，您最多可以节能 20%。如果您预热烤箱，则可将指示的烹饪时间缩短几分钟。

在表中，您可以找到针对具有默认重量的鱼提供的信息。如果想烹饪较重的鱼，必须使用较低的温度。如果烤制多条鱼，请使用最重的鱼的重量作为确定烹饪时间的参考值。每条鱼的大小应大致相同。

一般规则：烤制的鱼越大，烹饪温度越低，烹饪时间越长。

在指示的时间经过约 ½ 到 ⅔ 后翻转未处于游泳姿态的任何鱼。

提示: 仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这不但可实现最佳的烹饪效果，而且最多可节能 20%。

使用的加热类型:
- 4D 热风
- 顶部 / 底部加热
- 热风烧烤
- 烧烤，大面积
- 蒸制

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) /烧烤设置	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
鱼						
全鱼，烧烤，300 g，例如鳟鱼	烤架	2		170-190	-	20-30
全鱼，煎炸，300 g，例如鳟鱼	普通烤盘	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
全鱼，蒸制，300 g，例如鳟鱼	蒸制容器	3		80-90	-	15-25
全鱼，烧烤，1.5 kg，例如三文鱼	烤架	2		170-190	-	30-40
全鱼，蒸制，1.5 kg，例如鳕鱼	蒸制容器	3		80-90	-	35-50
鱼块						
鱼块，清炸，烧烤	烤架	4		1*	-	15-25
鱼块，清炸，蒸制	蒸制容器	3		80-100	-	10-16
鱼排						
鱼排，厚 3 cm**	烤架	4		3	-	10-20

* 预热
** 将普通烤盘滑入到第 2 烹饪层下方

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) /烧烤设置	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
鱼，冷冻						
全鱼，300 g，例如鳟鱼	蒸制容器	3+1		80-100	-	20-25
鱼块，清炸	烹饪容器，盖盖子	2		210-230	-	20-30
鱼块，焗烤	烤架	2		200-220	-	45-60
鱼块，焗烤	烹饪容器，不盖盖子	2		200-220	1	35-45
鱼条 (在烹饪过程中翻转)	普通烤盘	3		200-220	-	20-30
鱼类餐点						
沙锅鱼	陶盘模	2		70-80	-	45-80
* 预热 ** 将普通烤盘滑入到第 2 烹饪层下方						

蔬菜、配菜和蛋

在这里，您可以找到有关蒸制新鲜和冷冻蔬菜、土豆、米饭、谷类和蛋的信息。此外，还可以找到有关烹饪冷冻薯条等的信息。

蒸制

只能使用原装附件。当用穿孔蒸制容器（特大号）进行蒸制时，一定还要将普通烤盘滑入下方。接住滴流的液体。

在同一层上蒸制
使用设置表中指示的烹饪层。

双层蒸制
在两个层上蒸制非常适用于同时烹饪西兰花和土豆等。为防止烹饪时间有所不同，请将烹饪时间较短的食品稍后一些插入。

- 烤架和附加的蒸制容器（小号），穿孔和/或无孔：第 5 层
- 穿孔蒸制容器（特大号）：第 3 层

烹饪容器
如果您使用烹饪容器，请将其放在烤架或穿孔蒸制容器（特大号）上。

烤箱器皿必须耐热和蒸汽。使用边缘厚的烹饪容器时，烹饪时间会增加。

通常水浴制备的食物应该覆盖薄膜。

烹饪时间和数量
蒸制时的烹饪时间取决于块的大小，而不是取决于总数量。如果使用的总数量较大，所增加的是加热时间，而不是烹饪时间。

大块食品需要较长的加热时间和较长的烹饪时间。如果您是使用重量相同的多块食品，所增加的则是加热时间，而不是烹饪时间。

请遵循设置表中所指示的单位大小。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。这意味着所指示的设定值仅供参考。

在烹饪容器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。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。

大米和谷物
按照指示的比例加水或汁液。例如，“1:1.5”指的是每 100 g 大米需要加入 150 ml 液体。

烘焙和烧烤

只能使用原装附件。

在同一层上烹饪
使用设置表中指示的烹饪层。

双层烹饪
使用 4D 热风模式。同时放进烤箱的烤盘上的食物不一定会同时烤好。

- 普通烤盘：第 3 层
- 烤盘：第 1 层

附件

确保始终使用合适的附件，并以正确方式放置在微波炉中。

烤架
插入烤架时将开口面朝向电器门，折边向下。一定要将烤盘、模具和餐具放在烤架上。

普通烤盘或烤盘
将普通烤盘或烤盘小心滑入，直到达到止档位置，斜边朝向电器门。

防油纸
仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

建议设定值

表中列出了各种食物的最佳加热类型。温度和烹饪时间取决于食品的数量和成分。基于此原因，该表指定了设置范围。从较低的值开始尝试。温度越低越能确保均匀上色。必要时，可在下次使用更高的设置。

设定值适用于放在冷烹饪箱内的食物。如果预热微波炉，则可以将指示的烹饪时间缩短几分钟。

对于指定食物，预热非常有必要，表中有指示。完成预热前，不要将食物或附件放入烹饪箱。

如果想在烘培时按照自己的菜谱操作，应使用表中类似的烘焙食物的设定值作为参考。

使用的加热类型:

- 4D 热风
- 烧烤，大面积
- 匹萨设置
- 蒸制

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) /烧烤设置	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
新鲜蔬菜						
蒸制朝鲜蓟，整个	蒸制容器	3		100	-	30-35
蒸制花菜，整个	蒸制容器	3		100	-	25-35
蒸制西兰花小块	蒸制容器	3		100	-	7-8
蒸制青豆	蒸制容器	3		100	-	18-25
蒸制胡萝卜块	蒸制容器	3		100	-	10-20
蒸制大头菜块	蒸制容器	3		100	-	20-25
环形蒸制韭葱	蒸制容器	3		100	-	8-10
蒸制玉米棒	陶盘模	3		100	-	30-40
蒸制甜菜根，整个	蒸制容器	3		100	-	43-50
蒸制条状红球甘蓝	蒸制容器	3		100	-	30-35
蒸制白色芦笋，整个	蒸制容器	3		100	-	7-15
蒸制菠菜	蒸制容器	3		100	-	2-3
蒸制西葫芦片	蒸制容器	3		100	-	3-4
冷冻蔬菜						
菠菜	蒸制容器	3		100	-	10-25
花菜	蒸制容器	3		100	-	5-8
青豆	蒸制容器	3		100	-	6-10
西兰花	蒸制容器	3		100	-	6-10
豌豆	蒸制容器	3		100	-	2-15
胡萝卜	蒸制容器	3		100	-	4-6
芽甘蓝	蒸制容器	3		100	-	8-12
混合蔬菜，1 kg	蒸制容器	3		100	-	10-15
蔬菜餐点						
蔬菜烧烤	普通烤盘	5		3	-	10-15
蒸制蔬菜馅饼	单独装模	2		100	-	50-70
土豆						
烤土豆，对半	普通烤盘	3		160-180	-	45-60
烤土豆，对半	普通烤盘	3		180-190	1	40-50
未去皮熟土豆，整个	蒸制容器	3		100	-	35-45
水煮熟土豆，四等分	蒸制容器	3		100	-	20-25
饺子	蒸制容器	3		95	-	20-25
土豆制品，冷冻						
土豆饼	普通烤盘	3		200-220	-	25-35
土豆合子，填满	普通烤盘	3		190-210	-	20-30
炸丸子	普通烤盘	3		200-220	-	25-35
薯片	普通烤盘	3		190-210	-	25-35
薯片，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		190-210	-	30-40

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C) /烧烤设置	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
米饭						
印度香米，1:1.5	烹饪容器，浅底	3		100	-	20-30
长粒米，1:1.5	烹饪容器，浅底	3		100	-	20-30
糙米，1:1.5	烹饪容器，浅底	3		100	-	35-45
速煮米，1:1.5	烹饪容器，浅底	3		100	-	15-20
意大利调味饭，1:2	烹饪容器，浅底	3		100	-	25-35
谷物						
蒸粗麦粉，1:1	烹饪容器，浅底	3		100	-	6-10
小米，整个，1:2.5	烹饪容器，浅底	3		100	-	25-35
粗粒玉米粉，Fullsteam 1:5	烹饪容器，浅底	3		100	-	7-10
珍珠麦，1:3	烹饪容器，浅底	3		80-100	-	20-45
小扁豆，1:2	烹饪容器，浅底	3		100	-	35-50
意大利白芸豆，预软；1:2	蒸制容器	3		100	-	65-75
粗小麦粉饺子	蒸制容器	3		95	-	6-10
蛋渍						
有两个鸡蛋的奶油蛋羹	烹饪容器，不盖盖子	2		80	-	14-16
全熟水煮蛋	蒸制容器	3		100	-	10-12
半熟水煮蛋	蒸制容器	3		100	-	5-8

甜点

您可以使用电器轻松地制备各种甜点。

配制酸奶

从烹饪室中取出附件和支架。必须清空烹饪室。运行时不得打开设备门。

1. 在灶具上加热 1 升牛奶 (脂肪含量 3.5 %) 至 90 °C，然后使其冷却至 40 °C。
   针对超高温灭菌牛奶，则只需加热至 40 °C。
2. 拌入 150 g 酸奶 (冰箱温度)。
3. 将混合物倒入茶杯或小玻璃杯中，然后用保鲜膜封住。
4. 将茶杯或玻璃杯放到烹饪室底面上，按照表格中的说明进行设置。
5. 配制工作完成后，将酸奶放入冰箱冷却。

制作米饭布丁

1. 称量大米，并加入 2.5 倍的牛奶。
2. 将大米和牛奶装到碗内，以便混合物的深度大约为 2.5 cm。
   使用普通烤盘亦可以制作大量米饭布丁。
3. 使用表中指示的设置。
4. 烹饪后搅拌。
   剩余的牛奶很快会被吸收。

蜜饯

称量水果的重量，加入大约 ⅓ 的水。加入糖和调味料进行调味。使用表中指示的设置。

奶油焦糖与奶油布蕾

将混合物倒入模具中，约 2~3 公分厚 将模具直接放在穿孔蒸制容器（特大号）中。不需要水浴。使用表中指示的设置。

通常水浴制备的食物应该覆盖薄膜。

如果模具使用较厚的材料，需延长烹调时间。

德式馒头（蒸制的面包卷）

根据您的食谱准备发酵生面团，而无需进行烹饪。将各种形状的球放入涂了油的穿孔蒸制容器中（XL 码），让其发酵。使用表中指示的设置。

建议 设定值

使用的加热类型:

- 蒸制
- 生面团发酵

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
焦糖奶油	单独装模	3		85	20-30
焦糖布丁	单独装模	3		85	25-35
德式馒头	普通烤盘	3		100	20-30
酸奶	单独装模	烹饪箱箱底		35-40	300-360

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
米饭布丁，1:2.5	普通烤盘	3	蒸制	100	35-45
蜜饯，1/3 水	普通烤盘	3	蒸制	100	10-20

菜单烹饪

有了您的电器，您可以一次性烹饪菜单上的所有菜，而不会发生窜味或香味相互混合。

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。

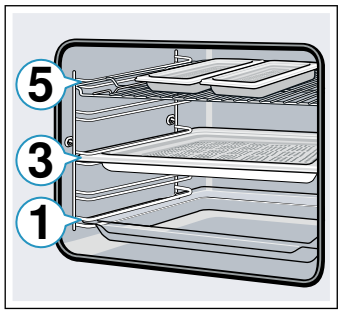
蒸制

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。

遵守本节中的相关部份中的信息:
- 加热时间取决于食物的体积和重量
- 烹饪时间并不取决于数量
- 使用耐蒸气烹饪容器
- 用金属箔将蛋奶酥裹起来
- 将普通烤盘插入第 1 层

附件烹饪层

按以下的顺序插入附件:
- 第 5 层: 带蒸制容器的烤架，小号
- 第 3 层: 蒸制容器，特大号
- 第 1 层: 普通烤盘



建议 设定值

使用的加热类型:
- 蒸制

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
冷冻鲑鱼块	无孔蒸制容器，小号	5	蒸制	100	20
西兰花	穿孔蒸制容器，特大号	3	蒸制	100	9
水煮熟土豆，四等分	穿孔蒸制容器，小号	5	蒸制	100	25

节能加热类型

节能热风和顶部 / 底部节能加热 是智能化加热类型，可温和地加工肉类、鱼类和糕点。设备可最佳地调节烹饪室内的能量供应。将利用余热分阶段加工食材。这样，食材将更加汁水饱满 且不易烤焦。根据加工和食材的不同，可节约能源。如果您在烹饪期间提前打开了设备门，或是进行了预热，则会失去该功效。

仅使用设备的原装附件。附件完美匹配烹饪室和操作模式。去除烹饪室中用不到的附件。

将食材推入冷的、未被占用的烹饪室。在节能热风模式下，在 125 °C 和 250 °C 之间或在顶部 / 底部节能加热模式下，在 150 °C 和 250 °C 之间选择一个温度。烹饪过程中，保持设备门关闭。仅在同一层 烹饪食物。

加热类型节能热风用于确定循环风模式下 的能耗和能效等级。加热类型顶部 / 底部节能加热 用于确定传统模式下的能耗。

附件

确保始终使用合适的附件，并以正确方式放置在微波炉中。

烤架
插入烤架时将开口面朝向电器门，折边向下。一定要将烤盘、模具和餐具放在烤架上。

普通烤盘或烤盘
将普通烤盘或烤盘小心滑入，直到达到止档位置，斜边朝向电器门。

烤模和烹饪容器
深色 金属烤模最为合适。这些可使您最多节能 35%。

由不锈钢或铝制成的烹饪容器会像镜子一样反射热量。由搪瓷、耐热玻璃或喷涂压铸铝制成的非反射烹饪容器更为适合。

马口铁烤模、陶瓷餐具或玻璃餐具会延长烘焙时间，并且会导致蛋糕上色不均。

防油纸
仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

建议 设定值

您可在此查找各种菜式的规范。温度和烘焙时间取决于生面团的数量和成分。为此指示了不同的设置范围。首先尝试使用较低的值。温度越低越能确保均匀上色。必要时，下次使用更高的设置。

提示: 使用较高温度不会缩短烘焙时间。蛋糕和烘焙食品将只会烹制外部，中间部分将不会完全烘焙。

使用的加热类型:
- 热风节能
- 顶部 / 底部节能加热

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
烤模内的蛋糕					
烤模装海绵蛋糕	环状/蛋糕模	2		140-160	60-80
弹性果馅饼	果馅饼模	2		150-170	20-30
松软蛋糕底，2 只蛋	果馅饼模	2		150-170	20-30
松软果馅饼，3 只蛋	弹性蛋糕模，直径 26 cm	2		160-170	25-40
松软果馅饼，6 只蛋	弹性蛋糕模，直径 28 cm	2		150-160	50-60
特殊发面饼	空心环形蛋糕模	2		150-170	50-70
烤盘上的蛋糕					
带干配料的海绵蛋糕	烤盘	3		150-170	25-40
带干配料的酥皮馅饼	烤盘	3		170-180	25-35
瑞士卷	烤盘	3		180-190	15-20
辫子面包，萨伐仑松饼	烤盘	3		160-170	25-35
带干配料的发面饼	烤盘	3		160-180	15-20
小份烘焙食品					
松饼	松饼盘	2		160-180	15-25
小蛋糕	烤盘	3		150-160	25-35
千层酥	烤盘	3		170-190	20-35
泡芙	烤盘	3		200-220	35-45
饼干	烤盘	3		140-160	15-30
挤花曲奇	烤盘	3		140-150	30-45
小发面饼	烤盘	3		160-180	25-35
面包和面包卷					
多粒面包，1.5 kg	蛋糕模	2		200-210	35-45
平面包	普通烤盘	3		240-250	20-25
面包卷，香甜，新鲜	烤盘	3		170-190	15-20
面包卷，新鲜	烤盘	3		180-200	20-30
肉					
去皮大块猪肉，如猪颈，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		180-190	120-140
炖牛肉，1.5 kg	烹饪容器，盖盖子	2		200-220	140-160
小牛肉块，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		170-180	110-130
鱼					
全鱼，精烹，300 g，如鳟鱼	烹饪容器，盖盖子	2		190-210	25-35
全鱼，精烹，1.5 kg，例如三文鱼	烹饪容器，盖盖子	2		190-210	45-55
鱼块，清炸，精烹	烹饪容器，盖盖子	2		190-210	15-25

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。

慢速烹饪

对于在较低温度下长时间烹饪食物，慢速烹饪是一种技术。为此，它也被称为“低温烹饪”。

慢速烹饪非常适用于需要烹制三分熟的所有主要部分 (例如嫩的牛肉、小牛肉、猪肉、羊肉或家禽)。肉质将保持鲜嫩。

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。您无需在烹饪过程中将肉翻转。保持电器门关闭，以保持均匀的烹饪温度。

仅使用新鲜、干净、卫生的剔骨肉类。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。此外，您可以使用调味肉或腌制肉。请勿使用解冻过的肉。

可在慢速烹饪之后立即切肉。不需要等待时间。由于特殊的烹饪方法，肉看起来呈粉红色，但并不是生肉或半生。

提示: 使用缓慢烹饪加热类型时，无法使用带结束时间的延迟启动操作。

烹饪容器

使用浅底烹饪容器，例如玻璃/陶瓷上菜盘。将烹饪容器放入烹饪箱 进行预热。

总是将不盖盖子的烹饪容器放在烤架第 2 层上。

此外，您还可在随设定表提供的技巧中 找到有关慢速烹饪的附加信息。

您的电器设有“慢速烹饪”加热类型。仅在烹饪箱完全冷却下来时启动操作。将放有烹饪容器的烹饪箱预热约 15 分钟。

在电灶上用极高的热量将肉煎一煎，各面、各侧边都要煎足够长的时间。立即放入经过预热的烹饪容器。将装有肉的烹饪容器 再次放入烹饪箱，然后慢速烹饪。

建议 设定值

慢速烹饪温度和烹饪时间取决于肉类的大小、厚度和品质。为此指示了不同的设置范围。

使用的加热类型:
- 慢速烹饪

菜式	烹饪用具	烹饪层	加热功能	烤制时间（分钟）	温度（°C）	烹饪时间（分钟）
家禽						
鸭胸肉，三分熟，各 300 克	烹饪用具，不加盖	2	慢速烹饪	6-8	90*	45-60
鸡胸脯片，各 200 克，全熟	烹饪用具，不加盖	2	慢速烹饪	4	120*	45-60
火鸡胸肉，去骨，1 公斤，全熟	烹饪用具，不加盖	2	慢速烹饪	6-8	120*	110-130
猪肉						
猪菲力肉排，厚 5-6 厘米，1.5 公斤	烹饪用具，不加盖	2	慢速烹饪	6-8	80*	130-180
猪肉片，整块	烹饪用具，不加盖	2	慢速烹饪	4-6	80*	45-70
牛肉						
整块牛肉（牛臀肉），厚 6-7 厘米，1.5 公斤	烹饪用具，不加盖	2	慢速烹饪	6-8	100*	150-180
牛肉片，1 公斤	烹饪用具，不加盖	2	慢速烹饪	4-6	80*	90-120
牛里脊肉，厚 5-6 厘米	烹饪用具，不加盖	2	慢速烹饪	6-8	80*	120-180
牛柳／牛臀肉排，厚 4 厘米	烹饪用具，不加盖	2	慢速烹饪	4	80*	30-60

* 预热

菜式	烹饪用具	烹饪层	加热功能	烤制时间（分钟）	温度（°C）	烹饪时间（分钟）
小牛肉						
整块小牛肉，厚 4-5 厘米，1.5 公斤	烹饪用具，不加盖	2		6-8	80*	80-140
整块小牛肉，厚 7-10 厘米，1.5 公斤	烹饪用具，不加盖	2		6-8	80*	140-200
小牛肉片，整块，800 克	烹饪用具，不加盖	2		4-6	80*	70-120
小牛柳，厚 4 厘米	烹饪用具，不加盖	2		4	80*	30-50
羊肉						
羊脊肉，无骨，各 200 克	烹饪用具，不加盖	2		4	80*	30-45
羊腿，去骨，五分熟，1 公斤，捆绑	烹饪用具，不加盖	2		6-8	95*	120-180
* 预热						

慢速烹饪提示

慢速烹饪鸭胸肉。	将冷冻鸭胸肉放入锅盘中，首先油炸肉皮。慢速烹饪后，烧烤 3 到 5 分钟，直到出现脆皮。
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，并浇上滚烫的酱汁。

脱水

您的电器具有“烘干”加热类型，使用它您可以出色地干燥水果、蔬菜和香料。使用这种腌渍类型，香味因脱水而愈加浓郁。

只能使用没有瑕疵的水果、蔬菜和香料，要彻底清洗。将防油纸或 羊皮纸铺在烤架上。从水果中倒掉多余的水，然后烘干。

如有必要，将其切成相等的块 或薄片。将去皮的水果放在餐具中，使切片表面朝上。确保水果和蘑菇 没有重叠在烤架上。

将蔬菜切碎，然后进行汆烫。将汆烫蔬菜中的水倒掉，然后将其均匀分布在烤架上。

将香料连茎一起烘干。将香料均匀、松松地堆放在烤架上。

使用 以下烹饪层进行烘干:

- 1 个烤架：第 3 层
- 2 个烤架：第 3+1 层

汁水丰富的水果和蔬菜要翻动多次。烘干后，立即将干燥的食品从纸上移走。

建议 设定值

您可以在表中找到用于烘干各种食物的设置。温度和烹饪时间取决于要烘干食物的类型、水分、成熟度和厚度。食物烘干的时间越长，腌渍的效果会越好。切片越薄，烘干过程越快，烘干食物的香味越浓郁。为此指示了各种设置范围。

如果您想干燥其他食物，应使用表中的类似食物作为参考。

使用的加热类型:

- 干燥

餐点	附件	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (小时)
梨果 (苹果圈，厚 3 mm，每个烤架 200 g)	1-2 个烤架		80	4-8
核果 (李子)	1-2 个烤架		80	8-10
根茎蔬菜 (胡萝卜)，切碎，汆烫	1-2 个烤架		80	6-8
蘑菇片	1-2 个烤架		60	7-9
香料，已清洗	1-2 个烤架		60	2-4

腌渍和榨汁

您的电器也适用于腌渍和榨汁。

腌渍

您可以使用电器腌渍水果和蔬菜。

⚠ 警告 – 有受伤危险!
如果食物腌渍不当，储藏罐会爆炸。遵照说明进行腌渍。

罐
仅使用清洁和完好的储藏罐。仅使用耐热、清洁和完好的橡胶圈。提前检查卡子和夹子。

建议: 您可以使用消毒功能清洁罐子。

对于每次腌渍过程，仅使用大小相同且装有相同食物的储藏罐。在烹饪箱中，您最多可以同时腌渍 6 个 ½、1 或 1½ 升的储藏罐。不要使用比这个尺寸更大或更高的罐子。盖子可能会破裂。

腌渍期间，烹饪箱中的储藏罐不得相互接触。

准备水果和蔬菜
只能使用上好的水果和蔬菜。彻底清洗。

根据水果和蔬菜类型将其去皮、去核和切碎，然后装入储藏罐中，最高约低于边缘 2 厘米。

水果：随水果向储藏罐中装入温热的脱脂糖溶液（1 升储藏罐约 400 mL）。对于 1 升水：
- 约 250 g 糖 (甜水果)
- 约 500 g 糖 (酸水果)

蔬菜：向装有蔬菜的储藏罐中加入高温的开水。

擦净罐子边缘，确保其干净。在每个罐子上放上湿润的橡胶圈，盖上盖子。用夹子夹紧罐子。将罐子放在穿孔蒸制容器（特大号）中，使它们不要相互接触。使用表中指示的设置。

结束腌渍过程

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，再从烹饪箱中取出。

然后擦净烹饪箱。

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。

然后，将浆果装入穿孔的蒸制容器（特大号）中并插入烤箱的第 2 层。将普通烤盘滑入下面以收集任何汁液。使用表中指示的设置。

烹饪后，将浆果包在一块布中并挤出剩余的果汁。

然后擦净烹饪箱。

建议 设定值

设置表中指示的时间是用于腌渍水果和蔬菜以及榨汁的参考值。它们可能会受室温、罐子数目以及罐内食物数量、热量和质量的影响。本规范基于 1 升的圆形罐子。

使用的加热类型：
- 蒸制

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
腌渍					
蔬菜，如胡萝卜	1 升储藏罐	2	蒸制	100	30-120
核果，如樱桃，西洋李子	1 升储藏罐	2	蒸制	100	25-30
梨果，如苹果，草莓	1 升储藏罐	2	蒸制	100	25-30
榨汁					
覆盆子	特大号蒸制容器	3	蒸制	100	30-45
红醋栗	特大号蒸制容器	3	蒸制	100	40-50

瓶子消毒和卫生

您可以轻松使用您的电器消毒烹饪容器和奶瓶。此过程相当于用开水正常消毒。

瓶子消毒

在使用后立即用瓶刷清洁奶瓶。然后在洗碗机中清洁。

将瓶子放在穿孔蒸制容器（特大号）中，使它们不要相互接触。启动程序“消毒”。消毒后，向下擦拭电器内侧。消毒后用干净的布擦干瓶子。

卫生

您的电器也适用于备制果酱罐、储藏罐及相应的盖子。

还可以用于果酱的后处理。这可以延长果酱的存储时间。

建议 设定值

仅使用干净、无损的容器罐和盖子。应事先在洗碗机内完全清洁这些器具。烹饪容器必须耐热和蒸汽。

根据使用的容器罐不同，建议的时间也不同。

使用的加热类型：
- 蒸制

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
卫生					
准备果酱罐或蜜饯罐	特大号蒸制容器	2	蒸制	100	10-15
后处理果酱罐	特大号蒸制容器	2	蒸制	100	15-20
消毒清洁烹饪容器*	特大号蒸制容器	2	蒸制	100	15-20
*此过程相当于用开水正常消毒。					

按照生面团发酵设置让生面团进行发酵

使用“生面团发酵”加热类型时的生面团发酵速度比室温下且不烘干的情况下显著加快。仅在烹饪箱完全冷却下来时启动操作。

始终让发酵生面团发酵两次。第 1 次和第 2 次发酵过程均应遵循 设定表中的规范 (生面团发酵和最终发酵)。

生面团发酵
将生面团碗放在烤架上进行生面团发酵。使用表中指示的设置。

发酵过程期间切勿打开电器门，因为水分会逸出。不要遮盖生面团。

最终发酵
根据表中指示，将烘焙食品放在微波炉中的烹饪层。

烘焙前擦净烹饪箱内的水分。

建议 设定值

温度和发酵时间取决于配料的类型和数量。因此，表中的值仅代表平均值。

使用的加热类型:
- 生面团发酵

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	步骤	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
发酵生面团，甜点						
例如小份烘焙食品	碗	2		生面团发酵	35-40	30-45
	烤盘	2		最终发酵	35-40	10-20
丰富生面团，例如水果蛋糕	碗	2		生面团发酵	40-45	40-90
	烤盘	2		最终发酵	40-45	30-60
发酵生面团，调味						
例如匹萨	碗	2		生面团发酵	35-40	20-30
	烤盘	2		最终发酵	35-40	10-15
面团						
白面包	碗	2		生面团发酵	35-40	30-40
	烤盘	2		最终发酵	35-40	15-25
多粒面包	碗	2		生面团发酵	35-40	25-40
	烤盘	2		最终发酵	35-40	10-20
面包卷	碗	2		生面团发酵	35-40	30-40
	烤盘	3		最终发酵	35-40	15-25

除霜

“解冻”蒸制功能适用于解冻冷冻的水果和蔬菜。使用 4D 热风加热类型来解冻烘焙食品。家禽、肉类和鱼类应在冰箱内适当解冻。

解冻时去除冷冻食品的任何包装。

将冷冻的水果和蔬菜放入穿孔蒸制容器（特大号）中，并将普通烤盘滑入下面。这意味着食物不会保留在融化而成的水里，并且将接住任何滴落的汁液。对于汁液应保留在盘子中的冷冻食物（例如冷冻的菠菜奶油沙司），使用烤架上的普通烤盘或烹饪容器。

将烘焙食品放在烤架上。

建议 设定值

表中的时间为平均值。它们取决于食物的质量、冷冻温度 (-18 °C) 和成分。指示了时间范围。请首先设置最短的时间，然后根据需要增加时间。

建议: 平放或分成几块进行冷冻的食品的解冻速度比大块食品的解冻速度快。

使用的加热类型:
- 4D 热风
- 解冻

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
面包，面包卷					
常规面包和面包卷	烤盘	2		50	40-70
蛋糕					
湿蛋糕	烤盘	2		50	70-90
蛋糕，干燥	烤盘	2		60	60-75

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
水果、蔬菜					
浆果	蒸制容器	3		30-40	10-15
蔬菜	蒸制容器	3		40-50	15-50

重新加热

使用加热类型“重新加热”，食物可利用蒸汽缓慢进行重新加热。它极为新鲜，非常可口。即使前一天烘焙过的食物也可以重新变脆。

使用尽可能扁平、宽敞和耐热的容器。冷容器会延长重新加热过程。

如果可能，仅可同时重新加热相同尺寸及类型的菜式。如果这不可能实现，则应使用具有最长重新加热时间成分所需的时间作为依据。

重新加热时，切勿覆盖食物。

将烹饪容器中的食物放在烤架上或直接放在第 2 层的烤架上。

在操作期间不要打开电器门，因为会有大量蒸汽逸出。

建议 设定值

在表中，您可找到为各种餐点提供的理想设置。指定时间仅为平均值。它们取决于所使用的烹饪容器、食物的质量、温度和均匀性。指示了时间范围。请首先设置 最短的时间，然后根据需要延长时间。

表格中的数值适用于放在冷烹饪箱内的菜式。对于指定菜式，预热非常有必要，表中有指示。

从烹饪箱中取出不使用的附件。这将允许您实现理想的烹饪效果，同时节约能源。

使用的加热类型:
- 重新加热

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
冷藏蔬菜					
1 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		120-130	15-25
250 g	烹饪容器，不盖盖子	2		120-130	5-15
冷冻 菜式					
点餐，1 份	烹饪容器，不盖盖子	2		120-130	15-25
汤，炖肉，400 mL	烹饪容器，不盖盖子	2		120-130	10-25
配菜，例如意大利面、饺子、土豆、米饭	烹饪容器，不盖盖子	2		120-130	8-25
烘焙食品，例如意式烤宽面、法式焗烤土豆	烹饪容器，不盖盖子	2		120-140	10-25
熟匹萨	烤架	2		170-180*	5-15
烘焙食品					
面包卷，棍子面包，烘焙食品	烤架	2		150-160*	10-20
糕点 (馅饼)	烤架	2		180*	4-10
烘焙食品，冷冻					
熟匹萨	烤架	2		170-180*	5-15
面包卷，棍子面包，烘焙食品	烤架	2		160-170*	10-20
* 预热					

保温

您可使用“保温”加热类型对烹饪的餐点进行保温。您可使用不同的水分等级来防止烹饪的菜式干燥。

切勿覆盖食物。

切勿将烹饪的菜式保温 超过两小时。请注意，某些菜式在保温时 可能会继续烹饪。切勿覆盖食物。

各种蒸汽等级适合保温以下食物:
- 第 1 级: 烤制大肉块和油炸食品
- 第 2 级: 烘焙食品和配菜
- 第 3 级: 炖肉和汤

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 EN 60350-1。

烘焙

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。

用于在 2 层上 烘焙的烹饪层:
- 普通烤盘：第 3 层
  烤盘：第一层
- 烤架上的烤模/餐具
  第 1 个烤架：第 3 层
  第 2 个烤架：第 1 层

用于在 3 层上烘焙的烹饪层:
- 烤盘：第 5 层
- 普通烤盘：第 3 层
- 烤盘：第 1 层

苹果派

位于 一层上的苹果派：将黑色弹性蛋糕模一个接一个 沿对角线摆放。

位于两层的苹果派：黑色弹性蛋糕模彼此分开。

用弹性蛋糕模烤制蛋糕：用顶部 / 底部加热模式在同一层进行烘烤。要将弹性蛋糕模 放在普通烤盘上，不要放在烤架上。

提示

- 设定值适用于放在冷烹饪箱内的菜式。
- 请注意表中有关预热的信息。设定值在非快速加热模式下有效。
- 烘焙时，先使用所示温度中的较低温度。

使用的加热类型:
- 4D 热风
- 顶部 / 底部加热
- 深度加热

在表格中，蒸汽强度的等级采用数字进行表示:

- 1 = 低
- 2 = 中
- 3 = 高

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	蒸汽强度	烹饪时间 (分钟)
烘焙						
维也纳点心	烤盘	3		140-150*	-	25-40
维也纳点心	烤盘	3		140-150*	-	25-40
麦圈，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-150*	-	30-40
麦圈，3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		130-140*	-	35-55
小蛋糕	烤盘	3		160*	-	20-30
小蛋糕	烤盘	3		150*	-	25-35
小蛋糕，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150*	-	25-35
小蛋糕，3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		140*	-	35-45
热水海绵蛋糕	弹性蛋糕模，直径 26 cm	2		160-170**	-	25-35
热水海绵蛋糕	弹性蛋糕模，直径 26 cm	2		160-170**	-	25-35
热水海绵蛋糕	弹性蛋糕模，直径 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
热水海绵蛋糕，2 层	弹性蛋糕模，直径 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
双层脆皮苹果派	2 x 黑板烤模，直径 20 cm 2 x 黑板烤模，直径 20 cm	2		170-180	-	60-80
双层脆皮苹果派	2 x 黑板烤模，直径 20 cm 2 x 黑板烤模，直径 20 cm	2		170-180	-	75-95
双层脆皮苹果派，2 层	2 x 黑板烤模，直径 20 cm 2 x 黑板烤模，直径 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* 预热 5 分钟，不要使用快速预热功能
** 预热，不要使用快速预热功能

蒸制

如表所示，将普通烤盘滑入穿孔蒸制容器（特大号）的下面。会接住滴流的液体。

用于在同一层进行蒸制的烹饪层（最多使用 2.5 kg）：
- 穿孔蒸制容器（特大号）：第 3 层

用于在两个层上进行蒸制的烹饪层（每层最多使用 1.8 kg）：
- 穿孔蒸制容器（特大号）：第 5 层
- 穿孔蒸制容器（特大号）：第 3 层

使用的加热类型：
- 蒸制

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
蒸制					
豌豆，冷冻，两个容器	特大号蒸制容器 x 2 个 + 普通烤盘	5+3+1		100	**
西兰花，新鲜，300 g	特大号蒸制容器	3		100*	7-8***
西兰花，新鲜，一个容器	特大号蒸制容器	3		100*	7-8***

* 预热
**当在最冷点处达到85℃时 测试结束（见IEC 60350-1）
*** 如果参照样品煮 5 分钟 （如IEC 60350-1中所述制备）可以取得烹饪参考样品和主要样本之间的相当程度。

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。

使用的加热类型：
- 烧烤，大面积

餐点	附件	烹饪层	加热类型	烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
烧烤					
烤面包*	烤架	5		3	4-6
牛肉汉堡，12 份**	烤架	4		3	25-30

* 无需预热
** 烤制 2/3 时间后翻转

技术规格

您可以在此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：3400 W

遵守标准：
GB 4706.1-2005
家用和类似用途电器的安全
第1部分：通用要求

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

产品中有害物质的名称及含量

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

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。

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

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

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

产品环保信息提示性说明

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

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

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）基材/搪瓷表面		内腔，烤盘等	GB 4806.3-2016 GB 4806.9-2016	不得长时间接触酸性食品
钢 1.0394（Mn:0.40,P:0.03,S:0.05）基材/陶瓷表面		热空气导向板等	GB 4806.4-2016 GB 4806.9-2016	不得长时间接触酸性食品
陶瓷		烘烤板等	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
	PA	蒸汽发生器（罩盖部分），连接器，水泵，支架等		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
	不锈钢 019Cr19Mo2NbTi	蒸汽发生器（加热盘部分）等		
	不锈钢 022Cr17Ni12Mo2	蒸汽发生器（蒸盘部分）等		

	不锈钢 06Cr17Ni12Mo2Ti	温度探针等		
铝 GD-AlSi12 (Cu)（DIN 1725-2）基材/聚四氟乙烯涂层		烤盘等	GB 4806.10-2016 GB 4806.9-2016	接触水性食品和油脂及表面含油脂食品； 使用温度不得高于 250℃
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。

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.bosch-home.cn

博世家电官方微信公众号

地址：
中国江苏省南京市鼓楼区清江南路18号3幢
客户服务热线

9001395195
991216