BOSCH

立即
在MyBosch上
为您的电器注册，
免费获得以下福利：
bosch-home.cn/mybosch

MyBosch

蒸汽烤箱

CSK5R46R2W
CSR5E68G2W

[zh] 使用说明和安装说明

目录

使用说明书

1 安全性 2
2 避免财物损失 3
3 环境保护和节约 3
4 执行标准 4
5 了解机器 5
6 附件 7
7 首次使用前 8
8 操作电器 9
9 Home Connect 晶御智能 10
10 时间设置选项 11
11 儿童锁 12
12 自动菜谱 12
13 清洁和保养 14
14 处理故障 16
15 客户服务 17
16 处理旧机器 17
17 经由我们烹饪工作室测试过的菜谱 17

18 安装说明书 22
18.2 重要信息 22

⚠ 1 安全性

请注意以下安全注意事项。

1.1 一般注意事项

- 请仔细阅读本说明书。
- 请妥善保管说明书及产品资料以备日后查阅或提供给下一位使用者。
- 出现运输损坏时请勿连接机器。

1.2 使用范围

本机器可采用固定式安装。注意特别的安装说明。
仅允许获得授权的专业人员在不使用插头的情况下连接设备。因错误连接而造成设备损坏时，则保修将失效。
本机器仅限用于:

- 准备好食材。
- 仅限私人家庭和居家环境的室内区域。
- 最高在海拔 2000 m 使用。

1.3 用户群的限制

凡年满 15 岁的未成年人，身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士，应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。
严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。
15 岁以上的未成年人除非在监督下，否则不得进行清洁及用户维护的工作。
请确保 8 岁以下的孩童远离本机器及其电源线。

1.4 重要安全信息

⚠ 警告 – 有着火危险!
易燃物品放入烹饪箱中可能会起火燃烧。
- ▸ 切勿将易燃物体放入烹饪箱。
- ▸ 如果有烟雾冒出，必须关闭电器或拔下插头，使电器门保持关闭状态，以便扑灭可能产生的明火。

打开电器门时可能会有气流涌出。烘培纸可能会与加热元件接触并着火。
- ▸ 在预热时和烹饪过程中，切勿将烘培纸不加固定地铺在附件上。
- ▸ 务必适当地裁剪烘焙纸，然后用烤盘或烘焙模具将其压住。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
在取出附件时，热的液体可能溢出。
- ▸ 只能用烤箱手套小心地将滚烫的附件取出。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!
酒精蒸汽可能在高温的烹饪箱内起火燃烧。
- ▸ 仅在食物中倒入少量酒类。
- ▸ 打开电器门时要小心。

电器的可接触部位在使用期间可能会变得灼热。
- ▸ 切勿触碰灼热部件。
- ▸ 请将儿童留在安全距离以外。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，可能看不到蒸汽。
- ▸ 打开电器门时要小心。
- ▸ 不要让儿童靠近。

⚠ 警告 – 有受伤危险!
因为他们会擦伤玻璃表面，从而导致玻璃破碎。
- ▸ 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃。

⚠ 警告 – 有电击危险!
维修不当可能发生危险。
- ▸ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▸ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▸ 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。

渗入的水份可能引起电击。
- ▸ 请勿使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。

⚠ 警告 – 危险：强磁性!

本机器可能包含永久磁铁。会对心脏起搏器或胰岛素泵等电子植入物造成影响。
- ▸ 请配戴电子植入物的人与本电器保持10厘米以上的距离。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

水箱中的水可能会在机器继续运行时显著升温。
- ▸ 每次蒸制运行后都请排空水箱。

烹饪室内会产生炽热的蒸汽。
- ▸ 在蒸制运行期间，请勿将手伸入腔体。

在取出附件时，热的液体可能溢出。
- ▸ 只能用烤箱手套小心地将滚烫的附件取出。

⚠ 警告 – 有着火危险!

易燃液体的蒸汽可能会在腔体内通过高温表面爆燃。电器门可能会被弹开。可能有炽热的蒸汽和火焰喷出。
- ▸ 不要将易燃液体 (例如含酒精的液体) 加注到水箱中。
- ▸ 请只加注水或我们所推荐的除垢剂溶液到水箱中。

2 避免财物损失

为避免您的机器、附件或厨房用具受到损坏，请注意这些注意事项。

注意!

玻璃门上的铝箔可能会导致永久褪色。
- ▸ 不得使腔体内的铝箔与玻璃门发生接触。

长时间滞留在腔体中的水分可能会引起生锈。
- ▸ 使用完毕后，让腔体晾干。
- ▸ 不要将湿润的食材长时间存放在封闭的腔体中。
- ▸ 请不要将食物存放在腔体内。

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。
- ▸ 高温操作之后，烹饪箱必须关门冷却。
- ▸ 请勿将任何物品夹在电器门中。
- ▸ 如机器运行时产生大量水分，则只能打开电器门让烹饪箱干燥。

因果汁从烤盘上滴落而留下的污渍很难清除。
- ▸ 如烘焙的水果汁水特别丰富时，烤盘中不要装的过满。
- ▸ 如有可能，请使用深底普通烤盘。

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。
- ▸ 下一次加热之前，将残渣从烹饪室内和设备门上完全清除。

如果密封件严重脏污，机器门在运行时会无法正常关闭。这样做可能会损坏相邻橱柜。
- ▸ 务必保持密封件洁净。
- ▸ 密封件损坏或缺失时，不得运行机器。

视机器型号而定，附件可能在关闭机器门时划伤门玻璃。
- ▸ 将附件推入腔体时务必推至极限位置。

通过门把手提拉机器可能会导致门把手断裂。门把手无法承受机器的重量。
- ▸ 不要通过门把手提拉或握持机器。

硅胶烘烤模具不适用于带蒸制的组合运行模式。
- ▸ 烹饪容器必须耐热且耐蒸汽。

带锈点的烹饪容器可能造成腔体生锈。再小的污渍也可能导致生锈。
- ▸ 切勿使用带锈点的烹饪容器。

滴落的液体可能会污染腔体底板。
- ▸ 使用带孔的蒸笼进行蒸制时，请务必将烤盘、万用烤盘或无孔蒸笼插入其下方。由此收集滴落的液体。

如果除垢剂溶液进入控制面板或其他敏感表面，则可能造成其损坏。
- ▸ 请立即用水清除除垢剂溶液。

在洗碗机中清洁水箱，会对其造成损坏。
- ▸ 不要在洗碗机中清洁水箱。
- ▸ 用软布和标准清洁液清洁水箱。

3 环境保护和节约

3.1 处理包装材料

包装材料皆是环保材质并可再生利用。
- ▸ 请分类处理各部件。

3.2 节约能源

若您注意此注意事项，机器的耗电量将会更低。

只有当菜谱或设置建议中有规定时才对机器进行预加热。
- ■ 如果您不对机器进行预加热，则可以节省多达 20% 的能量。

使用深色、涂黑漆的或珐琅烘烤模具。
- ■ 这些烘烤模具能极好地吸热。

运行期间，尽量少打开机器门。
- ■ 腔体内的温度得到保持，无需重新加热机器。

直接依次或同时烘培多份食材。
- ■ 腔体已在第一次烘焙后已加热升温。这样可缩短后续的糕点烘焙时间。

较长时间烹饪时，您可在烹饪时间结束前 10 分钟将机器关闭。
- ■ 余热足以将菜肴烹饪完毕。

去除腔体中用不到的附件。
- ■ 无需加热多余的附件。

提前解冻深度冰冻的食物。
- ■ 由此可节省用于解冻食物的能量。

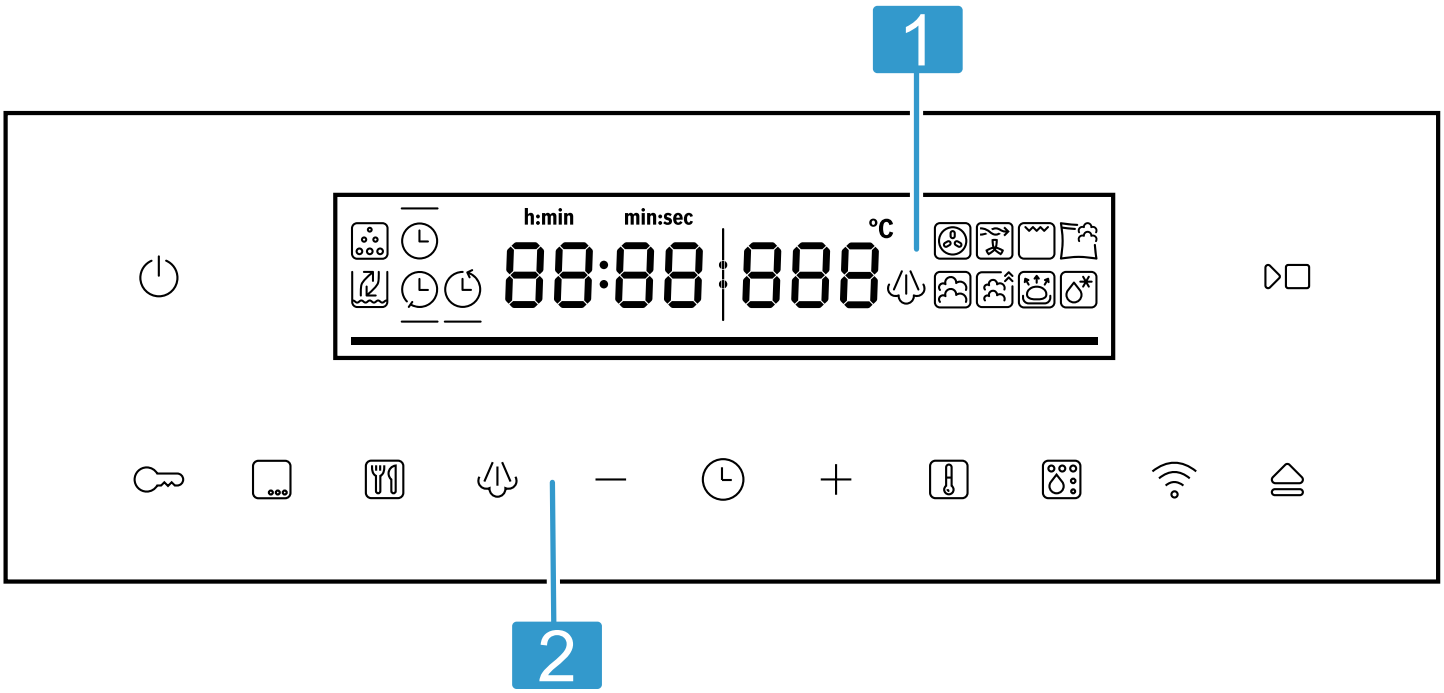
4 执行标准

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、烤箱和类似用途器具的特殊要求

5 了解机器

5.1 控制面板

通过操作面板，您可以设置机器的所有功能并查看运行状态的相关信息。
总览图显示控制面板上所有可能的符号和指示灯。



1	显示屏	显示屏显示激活的功能所对应的符号以及时间设置选项。
2	触控区	在触控区后面有传感器，只需触摸符号即可选择功能。

显示信息

您可以在此查看不同显示信息的简短说明。

符号	功能	含义
	需要除垢	如果该符号亮起，必须为电器除垢。
	加注水箱	向水箱加注清水。
	清空水箱	清空水箱。
	时钟	当前时间出现显示屏上。
	童锁	童锁已激活
	烹饪时间	如果符号高亮显示，烹饪时间将出现在显示屏上。
	结束时间	如果显示这个符号，结束时间就会被激活。
	辅助蒸汽	辅助蒸汽功能激活。
	热风烤	热风烤加热模式已选定。
	空气炸	空气炸加热模式已选定。
	焦香烤	焦香烤加热模式已选定。
	真空慢煮	真空慢煮加热模式已选定。
	锁鲜蒸	锁鲜蒸加热模式已选定。
	过温炖	过温炖加热模式已选定。

触控区

触摸字段是属于触摸非常灵敏的区域。如要选定功能，请点击相应的字段。

符号	功能	含义
	电源	打开和关断电器
	晶御智能	开启晶御智能功能
	操作模式	启动操作模式菜单
	温度选择	选择温度
	蒸汽辅助	在热风烤期间将蒸汽添加到操作模式
—	减/后退	减小数值/上一个 菜单项
	时钟	启动时间功能菜单
+	加/向前	增大数值/下一个菜单项
	童锁	启动童锁功能菜单
	自动菜谱	打开自动菜谱菜单
	清洁功能	启动清洁功能菜单
	启动/停止	启动或停止操作
	弹出水箱	将水箱从电器中弹出

5.2 显示屏

显示屏结构鲜明，所示信息一目了然。
当前可以设置的值重点显示，即以深色背景白色字体显示。

温度指示器
温度指示器光柱显示烹饪箱中的加热阶段。

加热指示器	■ 加热指示器显示烹饪箱中不断升高的温度。当所有进度线都已满时，中心温度已加热至设定温度。 ■ 调节清洁设置时，光柱不显示。

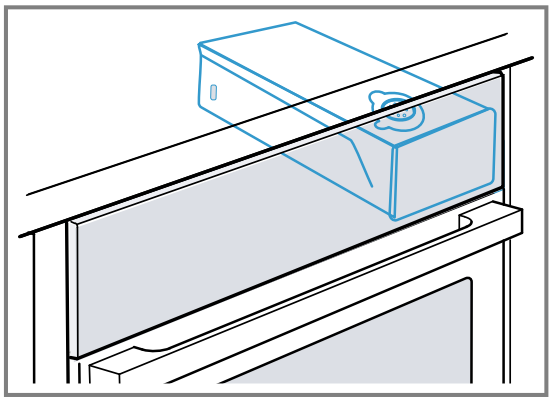
打开电器门
如果在操作期间打开电器门，则操作暂停。操作将在关上门后继续运行。

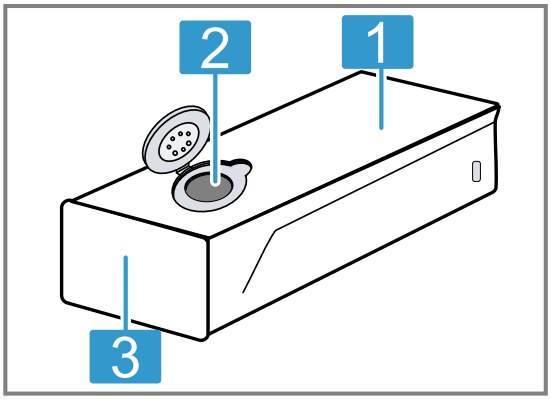
内部照明
当您打开电器门时，内部照明将打开。如果门保持打开的时间超过20分钟， 照明将再次关断。

冷却风扇
冷却风扇按烹饪箱的温度开启和关断。热风会从门上方逸出。

5.3 水箱

电器中装有水箱。水箱在面板的右面。对于使用蒸汽的操作，请向水箱中加注水。





1	水箱盖
2	注水孔
3	用于取出和插入水箱的把手

注： 可以小心拆下水箱盖进行清洁。

5.4 操作模式

您的电器具有多种操作模式， 方便您选择使用。 您可以在相应的章节了解这些模式的详细说明。

操作模式	应用
加热类型	该电器设有几种精心设计的加热类型，供您加热餐点。
蒸制	电器提供多种精调的蒸制加热类型，供您制备餐点。
自动菜谱	您可以在这里找到适合许多菜肴的预编程序设定值。
除垢	使用该功能可去除蒸发器上的水垢。
快速清洁功能	快速清洁功能可自动清洁管道系统中的残留水分。
烘干	使用该功能可去除腔体内的冷凝水。
杀菌	使用该功能可消毒器皿中的细菌。

5.5 加热模式

务必使用正确的加热类型模式烹饪实物， 有关加热的区别及其应用请参照下文说明。
如所设置的烹饪温度低于160℃且没有设置烹饪时间，则加热模式将运行18小时后自动停止；如所设置的烹饪温度大于等于160℃，则加热模式将运行3小时后自动停止。

操作模式	温度	用途
热风烤*	40-230℃	用于单层或多层烘培或烤制。 风扇将来自后面板加热圈的热量，均匀分配到烹饪箱各处。
空气炸	100-230℃	在同一层用少量油脂将食材烹饪至酥脆。 尤其适用于通常在油中煎炸的食材，例如炸薯条。
焦香烤	不可调	用于烤制肉排、香肠等扁平食物，及烤面包和给食物上色。 烧烤加热元件的整个区域会变热。

注： 使用热风烤加热类型时，可以使用蒸汽辅助(请务必在电器运行前注满水箱)

默认值
对于每种加热类型，电器都指定了一个默认温度或级别。您可以接受该值或进行适当更改。

5.6 蒸制

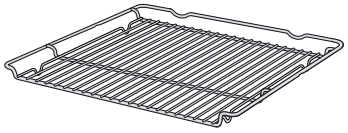
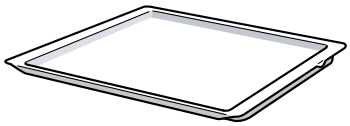
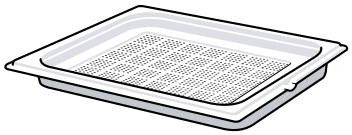
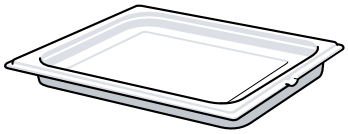
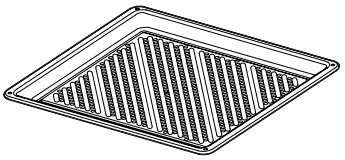
为了使您能够找到适用于自己所做菜肴的蒸制加热类型， 我们在此处对应用的区别和范围进行了说明。

操作模式	温度	用途
锁鲜蒸	35-100℃	适用于蔬菜、鱼、配菜及水果榨汁和热烫。
过温炖	110℃	适用于蒸炖整鸭、地瓜等体积较大较难熟的食物。
真空慢煮	50-95 ℃	适用于肉、鱼、蔬菜和甜食。 将食物放入一种专用的耐热烹调袋内，采用真空密封器将其气密密封。依靠烹饪袋的保护，保持营养和芳香成分不流失。
解冻	45℃	适用于蔬菜、肉、鱼和水果。 湿气会在不影响其质量的情况下逐渐将热量传递给食物。食物不会变干或变形。
面团发酵	40℃	用于发酵生面团、酵母以及制作酸奶。 与在室温下相比，生面团的发酵速度显著加快。生面团的表面不会变干。

6 附件

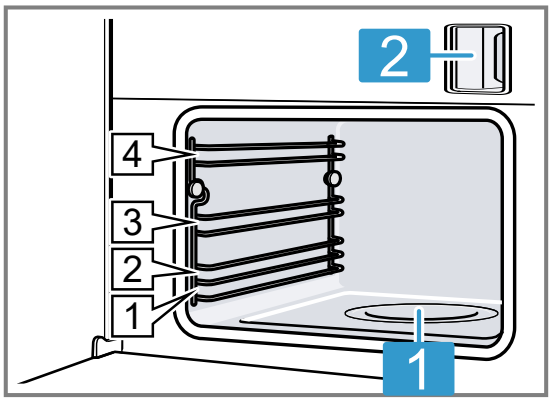
请使用原厂附件。原厂附件最适用于您的设备。
注： 附件变热时，可能会变形。变形对功能没有影响。随着附件冷却，变形将消失。

提供的附件因电器型号而定。

附件	附件	用途
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		■ 用于烤制松软的蛋糕、其他烘培食品、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。
穿孔蒸盘 大号		■ 蒸全鱼或大量蔬菜。 ■ 榨大量果汁。
实心蒸盘 大号		■ 用于接住蒸制时的滴液。 ■ 用于烹饪米饭、豆和谷物。
空气炸托盘		■ 将通常在油中煎炸的食材烤制酥脆，例如：炸薯条。 ■ 烧烤食物。

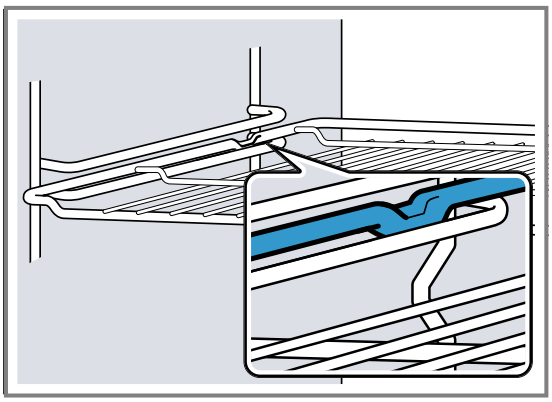
6.1 插入附件

烹饪箱中的架子支撑使您可以将配件放置在不同的高度。架子位置从下到上计数。（图片仅供参考）



1	蒸发皿
2	水箱

注意!
热量积聚会损坏电器。
► 严禁在烹饪箱箱底放置附件、薄膜、防油纸或烤箱器皿。
► 严禁用任何类型的薄膜覆盖烹饪箱箱底。
► 使烹饪箱箱底和蒸发皿保持清洁。
► 始终将炊具放在穿孔烹饪容器中。



注： 两手紧握住烤盘两边平行推入搁架。推入时不要让烤盘向另一边倾斜，否则不易推入且搪瓷表面可能损坏。
确保您始终将附件插入烹饪箱最里面。
要从烹饪箱中取出所有无需使用的附件。

7 首次使用前

进行首次调试的设置。清洁本机器和附件。

7.1 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。
注： 要求：腔体处于冷态或室温下。

1. 从腔体中取出产品资料和附件。清除电器内外的包装残留，例如聚苯乙烯泡沫塑料和胶带。
2. 用柔软、湿润的抹布擦拭腔体内光滑的表面。

注意!
使用不合适的液体可能会损坏电器。
► 请勿使用高氯自来水（>40mg/L）或其他液体。
► 推荐使用净化水，亦可使用冷水、新鲜的自来水或者软化水。
► 机器必须按要求定期使用除垢片运行除垢程序。

7.2 设置 当前时间

1. 触摸 ◷ 按键两次。
2. 使用 —/十 按键，设置 小时。
3. 触摸 ◷ 按键
4. 使用 —/十 按键，设置 分钟。
5. 触摸 ◷ 按键。

✔ 当前时间即设置好。

7.3 清洁烹饪箱

为了去除新电器的味道，可清空烹饪箱并关上电器门来加热烹饪箱。热风以230度加热30分钟可获得理想效果。切勿在烹饪箱中留下残余包装材料。

1. 触摸 ⏻ 按键，进入操作模式 ▭ 。
2. 触摸 ▭ 按键，选择热风模式 ⍟ 。
3. 触摸 🌡 按键，再通过 —/十 按键设置温度到230℃。
4. 触摸 ◷ 按键，再通过 —/十 按键设置时间到30分钟。
5. 触摸 ▷☐ 按键，电器开始操作。

7.4 清洁附件

► 使用肥皂水和软布或软刷彻底清洁附件。

8 操作电器

您已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。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，可能看不到蒸汽。
► 打开电器门时要小心。
► 不要让儿童靠近。
蒸发皿中的水即使在机器关闭后仍然很烫。
► 切勿在关闭机器后立即排空蒸发皿。
► 在清洁前先让机器冷却。

8.1 打开电器

► 触摸 ⏻ 按键，打开电器。

✔ 默认烹饪时间和温度将显示在显示屏上。

8.2 关断电器

► 触摸 ⏻ 按键，关断电器。

✔ 当前设置的任何功能都将取消。
✔ 时间将显示在显示屏上。

8.3 启动或暂停电器

1. 如要在启动电器或在电器运行时将其中断，触摸 ▷☐ 按键。

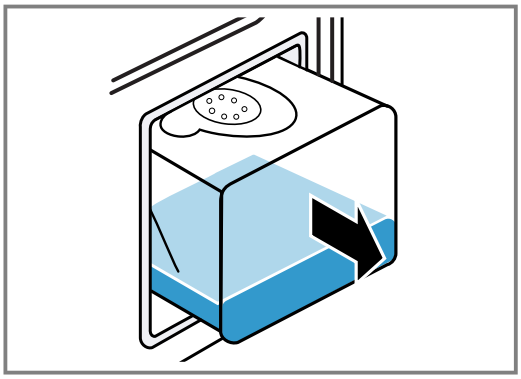
✔ 风扇在电器中断后可能会继续运行。

2. 如果在电器操作期间打开烹饪箱门，将会使电器暂停。关上烹饪门，恢复烹饪。

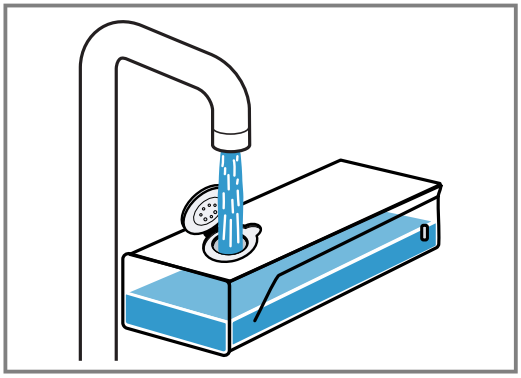
8.4 加注水箱

在每次使用前加注水箱:
注意!
使用不合适的液体可能会损坏电器。
► 请勿使用高氯自来水（>40mg/L）或其他液体。
► 推荐使用净化水，亦可使用冷水、新鲜的自来水或者软化水。
► 机器必须按要求定期使用除垢片运行除垢程序。

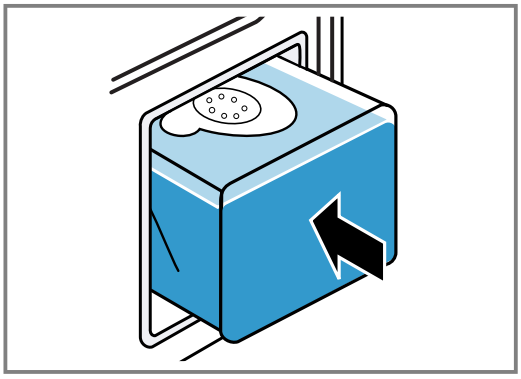
1. 触摸 ⏏ 按键，弹出水箱。
2. 将水箱从水箱安装槽中取出。



3. 打开水箱盖向水箱中注入冷水。



4. 盖上水箱盖。
5. 将已注水的水箱重新插到水箱安装槽中。



✔ 水箱已注水，您现在可以启动操作。

8.5 重新加注水箱

如果水箱中只剩下少量的水，符号 加注水箱会亮起并响起信号音，操作停止。

1. 触摸 按键，弹出水箱。
2. 将水箱从水箱安装槽中取出，并向水箱中加注冷水。
3. 将水箱重新插到水箱安装槽中。
4. 触摸 按键，开始操作。

✔ 操作将继续。

8.6 设置空气炸模式和温度

开启电器后，所设置的建议加热类型将与温度一起显示。按下 按键，您即可以在此设置下使用本电器。对于其他设置，可按照以下步骤更改数值。

注： 图中实例：空气炸 180°C

1. 反复触摸 按键，直到符号 在显示屏上闪烁。



✔ 空气炸加热模式已选定。预热温度将出现在显示屏上。

2. 触摸 按键。温度数码管闪烁。
3. 使用 一/十 按键，将温度设置到烹饪温度。



4. 触摸 按键。



✔ 电器将使用设定值开始加热，显示屏上的烹饪时间将开始计时。温度指示器上的光柱长度会逐渐增加。

8.7 在每次使用之后

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，可能看不到蒸汽。

- ▸ 打开电器门时要小心。
- ▸ 不要让儿童靠近。

注： 每次操作之后，湿气和污垢会保留在烹饪箱中。因此，每次使用后擦干腔体内以及蒸发器皿里的水。此外，每次使用后要排空水箱。

烘干烹饪箱

1. 让电器门微开，直到电器冷却下来。
2. 立即除去烹饪箱中的任何污垢。
3. 用清洁海绵擦净冷却的烹饪箱和蒸发皿，并用软布擦干。
4. 如果形成凝结的水珠，请将设备的前面板擦干。

排空水箱

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

水箱中的水可能会在机器继续运行时显著升温。

- ▸ 每次蒸制运行后都请排空水箱。

注意!

使用高温烹饪箱烘干水箱会导致水箱损坏。

- ▸ 请勿使用高温烹饪箱烘干水箱。

在洗碗机中清洁水箱，会对其造成损坏。

- ▸ 不要在洗碗机中清洁水箱。
- ▸ 用软布和标准清洁液清洁水箱。

1. 触摸 按键。
2. 取出水箱并排空残留的水。
3. 请将水箱盖的密封圈和电器上的水箱安装槽彻底擦干。
4. 将水箱插到水箱安装槽中。

9 Home Connect 晶御智能

本机器具备联网功能。将您的机器连接到移动终端设备，以便通过 Home Connect 晶御智能 手机客户端来操作、调整基本设置或监控当前的运行状态。
Home Connect 晶御智能 服务只在部分国家／地区提供。
Home Connect 晶御智能 功能是否可用取决于 Home Connect 晶御智能 服务在您所在国家／地区是否可用。
相关信息请查看：www.home-connect.cn。
Home Connect 晶御智能 手机客户端将引导您完成整个登录过程。请按照 Home Connect 晶御智能 手机客户端中的指示说明进行设置。

提示

- 请注意随附的 Home Connect 晶御智能 文件。
- 请同时注意 Home Connect 晶御智能 手机客户端中的注意事项。

注意

- 请确保当您通过 Home Connect 晶御智能 手机客户端操作本机器时，也应遵守使用说明书的安全注意事项。→ *"安全性", 页2*
- 您在机器端的操作具有更高优先级。您在机器端进行操作的同时，将无法通过 Home Connect 晶御智能 手机客户端进行操控。

9.1 设置 Home Connect 晶御智能

要求

- 电器已接通电源并处于待机状态。
- 您的智能手机已搭载 iOS 或 Android 操作系统的最新版本。
- 移动终端设备和电器处于家庭网络的 WLAN 信号范围内。

1. 打开微信，搜索 Home Connect 晶御智能 小程序。

2. 在 Home Connect 晶御智能 小程序中， 点击添加家电按钮。
3. 按照小程序界面中的提示将家电连接至 Home Connect 晶御智能。

9.2 软件更新

使用软件更新功能可更新您电器上的软件，如进行优化、故障处理或安全更新。
如要执行此操作，需注册成为 Home Connect 晶御智能 晶御智能用户、在移动终端设备上安装该 App 并连接至 Home Connect 晶御智能 晶御智能服务器。
一旦有软件更新，您将通过Home Connect 晶御智能 手机客户端收到通知，并可通过该手机客户端启动软件更新。
成功下载更新后，如果您连接了局域网，可以通过 Home Connect 晶御智能 进行安装。安装完毕后， Home Connect 晶御智能 手机客户端将通知您。

注意

- 下载更新期间，您可以像往常一样使用您的电器。
- 如有安全相关的更新，建议尽快进行安装。

9.3 数据保护

请注意数据保护的相关注意事项。
机器在第一次连接到与互联网相连的家庭网络时，将传输下列各类数据至 Home Connect 晶御智能 服务器 (首次注册):

- 唯一机器标识符 (包括机器密钥和已安装的无线网络通信模块的 MAC 地址)。
- 无线网络通信模块的安全证书 (信息技术的连接保障)。
- 您的家用电器当前的软件和硬件版本。

首次注册是为了您正常使用Home Connect 晶御智能 各种功能做好准备，且只有当您初次使用Home Connect 晶御智能 功能时才需要进行首次注册。

注： 请注意，Home Connect 晶御智能 功能只有在连接 Home Connect 晶御智能 手机客户端时才能使用。您可以在 Home Connect 晶御智能 手机客户端中调出数据保护的相关信息。

10 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	用途
◷	烹饪时间	设置的烹饪时间到时后，即会响起信号音。电器自动停止加热。
◷	结束时间	设置结束时间电器自动关闭，以便操作按照预定时间结束。
◷	时钟	设置当前时间，执行该操作时，需要机器处于待机状态。

10.1 设置时钟

电器处于待机模式时，显示屏上将显示当前时间。可以按照以下步骤设置当前时间:

注： 前提条件：电器处于待机模式。

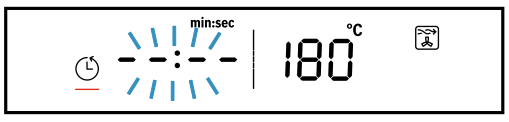
1. 触摸 ◷ 按键。
2. 触摸 十/一 按键设置小时，然后触摸 ◷ 按键确认。长按按键将加速改变。
3. 触摸 十/一 按键设置分钟，然后触摸 ◷ 按键确认。长按按键将加速改变。

✔ 当前时间设置好。

10.2 烹饪时间

如果为食物设置了烹饪时间，时间到后，电器会自动停止加热。

1. 触摸 ◷ 按键，直到符号 ◷ 出现在显示屏上。时间数码管闪烁。



2. 触摸 一/十 按键，设置烹饪时间。每按一下，改变1分钟。长按将加速改变。



✔ 所设置的烹饪时间将出现在显示屏上。
3. 按下 ▷☐ 按键，启动电器。



✔ 电器开始运行，持续时间开始倒计时。

注： 在操作模式真空慢煮 锁鲜蒸 和过温炖 下，烹饪时间只有在电器达到设定温度后才会开始倒计时。

烹饪时间到

1. 响起信号音，电器停止加热。
2. 触摸任何按键，可取消信号音。

取消烹饪时间

▸ 按下 ◷ 按键，打开时间设置选项菜单，将烹饪时间调回零，操作结束。

更改烹饪时间

1. 按下 ◷ 按键， 打开时间设置选项菜单。
2. 使用显示屏左侧的 一/十 按键设置烹饪时间。

10.3 结束时间

如果将结束时间更改为稍微晚一点的时间，请记住，不得将容易变质的食物留在烹饪箱中太长时间。

注： 需要在设置了烹饪时间的情况下，且处于启动后预约等待过程中，才能设置结束时间；若已经开始加热， 则不能设置。

1. 反复触摸 ◷ 按键， 直到 ◷ 符号出现在显示屏上。时间数码管闪烁。



2. 触摸 −/+ 按键，设置结束时间。每按一下，改变1分钟，长按按键将加速改变。



3. 触摸 ▷☐ 按键确认。

✔ 电机处于待机模式。符号 ◷ 和烹饪结束时间将出现在显示屏上。电器将在正确的时间开始烹饪，烹饪时间将在显示屏上倒计时。

注： 在操作模式真空慢煮 锁鲜蒸 和过温炖 下，烹饪时间只有在电器达到设定温度后才会开始倒计时。

11 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。

11.1 启用童锁

要求： 触摸 ⊂⊃ 按键大约5秒钟。 ⊂⊃ 按键背光亮起。儿童锁启用或停用。

▸ 长按童锁按键，儿童童锁按键背光亮起。

✔ 儿童锁启用。

11.2 停用童锁

1. 长按童锁按键5秒钟。
2. 直到儿童童锁按键背光消失。

✔ 儿童锁停用。

注： 如果已经设置定时器时间，该时间将继续倒计时，启用儿童锁后，无法更改定时器时间
声音信号（如定时器时间到时，）可通过触摸任何按键停止。

12 自动菜谱

通过各种程序，您可以非常轻松地准备食物。只需选择程序，电器将为您应用最优设置
为了获得最佳效果，在启动程序前让烹饪箱冷却下来。所有程序都是针对在同一个烹饪层上进行烹饪而设计的。食物应尽量平铺在附件上， 不能彼此叠放。烹饪效果可能会随着食物的大小和重量变化而发生改变。

12.1 附件

确保始终使用合适的附件，并根据指示层数正确地放置在烹饪箱中。

穿孔蒸盘
在使用穿孔蒸盘烹饪时， 将实心蒸盘插在下方，可接住滴落的液体。

烤架
在使用烤架烹饪时，您可以同时插入烤架和烤盘，以收集滴液。

实心蒸盘
用于接住蒸制时的滴液；用于烹饪米饭，豆和谷物。

烤盘
用于烤制饼干等小份烘焙食品和蔬菜等，也用于放在烤架下方接住滴落的液体。

空气炸托盘
用于烤制想要酥脆口感的食材。

烹饪容器
使用合适的烹饪容器，并且按照指示放入相应的附件上。只用蒸制功能时，烹饪容器必须耐热和耐蒸汽，玻璃和陶瓷类别的碗和盘子比较适合放入烹饪箱中，是较为理想的烹饪容器。

12.2 食物准备

使用新鲜食物，肉禽类最好是从冷藏温度下开始烹饪。

12.3 设置自动菜谱

选择自动程序模式后，自动程序和烹饪时间的默认值将出现在显示屏上。按下 ▷☐ 按键，您可以在此设置下使用本电器。

注： 对于其他设置，您可以如图所示更改数值。
例如：程序 *P05*
图为示意图，实际参数以实际机器为准。

1. 触摸 按键。



✔ 自动程序模式已选定。程序编号、加热模式和烹饪时间将显示在显示屏上。

2. 触摸显示器左侧的 −/+ 按键更改自动烹饪程序。



3. 触摸 ▷☐ 按键。



✔ 电器开始运行后，烹饪时间将在显示屏上倒计时。程序编号会显示在显示屏上。

注： 电器运行期间无法更改自动烹饪程序。
触摸 ▷☐ 按键，不能停止当前正在进行的程序。如果需要自动菜谱在运行期间暂停，只能电源断电，或者点击关机键。

12.4 自动菜谱

程序	菜单	重量	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P01	舒芙蕾	-	20	烤盘	2	-
P02	蔓越莓软欧包	-	18	烤盘	3	-
P03	巴斯克芝士蛋糕	-	35	6寸模具+烤架	2	-
P04	酥皮泡芙	-	30	烤盘	3	-
P05	戚风蛋糕	-	45	8寸模具+烤架	2	-
P06	北海道吐司	重量约为450g	28	金色波纹吐司模具+烤架	2	-
P07	香橙黄油蛋糕	-	40	蛋糕模具+烤架	2	-
P08	纸杯蛋糕	-	26	烤盘	3	-
P09	法棍	-	26	烤盘	3	水箱加满水
P10	全麦果仁欧包	-	28	烤盘	3	水箱加满水
P11	韩式烤五花肉	-	13	空气炸托盘	3	肉片厚度约为5毫米
P12	拿破仑	-	20	烤盘	3	-
P13	清蒸鲈鱼	重量约为500g	24	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	表面划花刀；水箱加满水
P14	清蒸鳕鱼	-	8	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	厚度约为2厘米；水箱加满水
P15	蒜蓉蒸虾	-	7	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	水箱加满水
P16	清蒸大闸蟹	单个重量不超过200g	25	穿孔蒸盘	3	水箱加满水
P17	蒜蓉粉丝扇贝	-	5	穿孔蒸盘	3	水箱加满水
P18	泰式柠檬烤鱼	重量约为500g	28	烤盘	3	鱼身两面划花刀
P19	薯条	重量约为500g	30	空气炸托盘	3	平铺，不要堆叠
P20	豆豉蒸排骨	-	40	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	排骨切小段；水箱加满水
P21	香辣烤翅	-	20	烤架+烤盘	3+2	鸡翅表面扎孔
P22	柠香烤鸡	重量约为1200-1400g	45	烤架+烤盘		鸡身均匀扎孔；水箱加满水
P23	蒜泥白肉	-	60	烤架+烤盘	3	水箱加满水
P24	美式烤猪肋排	重量约为1000g	45	烤架+烤盘	3	水箱加满水
P25	蜜汁叉烧	-	35	烤架+烤盘	3	厚度不超过3厘米
P26	酥烤鸡米花	-	20	空气炸托盘+烤盘	3+2	平铺，不要堆叠
P27	照烧鸡排	-	17	烤架+烤盘	3+2	-
P28	黄金虾球	-	15	空气炸托盘+烤盘	3+2	-
P29	红酒炖牛尾	-	120	烹饪容器+烤架	2	-

程序	菜单	重量	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P30	黑松露贝柱	-	25	穿孔蒸盘+实心蒸盘	3+2	-
P31	椰子鸡汤	-	120	穿孔蒸盘	2	水箱加满水
P32	蒜蓉西兰花	-	6	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	均等小花；水箱加满水
P33	沙姜焗小鸡胸	-	40	穿孔蒸盘+实心蒸盘	3+2	不堆叠；抽真空处理；水箱加满水
P34	法式烤时蔬	-	40	耐高温容器+烤架	3	-
P35	迷迭香烤土豆	-	35	烤盘	3	滚刀切三角块
P36	柠香三文鱼	-	30	穿孔蒸盘+实心蒸盘	3+2	三文鱼厚度约2-3厘米；抽真空处理；水箱加满水
P37	肋眼牛排	-	60	穿孔蒸盘+实心蒸盘	3+2	每块牛排厚度约3-4厘米；抽真空处理；水箱加满水
P38	五谷丰登	-	25	烹饪容器+穿孔蒸盘	3+2	切块；水箱加满水
P39	日式茶碗蒸	-	18	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	建议使用茶碗的大小
P40	流心烤蜜薯	单个重量不超过200g	50	烤架+烤盘	3	-

注： 当自动菜谱烹饪完成，如果用户需要，此时可点击 十/一 按键再设置此自动菜谱的烹饪时间，点击开始按键，可继续烹饪。

自动菜谱详情见"晶御智能"小程序。

13 清洁和保养

为了让机器长时间保持功能顺畅，请仔细进行清洁和保养。

13.1 清洁用品

请联系客户服务或在线商店购买合适的清洁剂。

注意!

不合适的清洁剂会损坏机器表面。

- ► 请勿使用腐蚀性或研磨性的清洁剂。
- ► 请勿使用酒精含量高的清洁剂。
- ► 请勿使用硬质百洁布或清洁海绵。
- ► 请勿使用热清洁专用的清洁剂。
- ► 请勿在门把手或操作面板上使用除钙剂，因为会留下永久性的斑痕。
- ► 只允许使用清洁说明中建议用于相应部件的玻璃清洁剂、玻璃铲或不锈钢护理剂。
- ► 新海绵布在使用前要彻底清洗。

13.2 清洁机器

仅使用适合您设备不同表面的清洁剂

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

本机器在运行过程中会发热。

- ▸ 在清洁前先让机器冷却。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

电器内的部件可能有利刃。

- ▸ 小心清洁电器内部。

电器外部

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

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。 不要使用钢丝球或清洁球，容易使腔体划伤。
水箱	肥皂水 - 不要在洗碗机中清洁。
水箱安装槽	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	使用清洁剂和海绵/刷子清洁导轨或在洗碗机内清洁导轨。
门封圈	热肥皂水
配件	浸泡在热肥皂水中，用清洗刷或海绵清洁或放在洗碗机内清洁。 如果淀粉类食物(米饭)使导轨变色，用醋溶液清洁。

13.3 除垢

为了确保您的电器继续正确操作，必须定期除垢。

除垢包含多个步骤，所有步骤必须全部完成。只有在完成此操作后，电器才会再次准备就绪，以供使用。
一旦设备重启，必须首先冲洗两次，以清除设备上残留的除垢溶液。在第二个冲洗周期完成之前，电器不能用于其他应用。

- 除垢 (45分20秒)；完成后清空蒸发皿，然后重新装满水箱
- 第一个清洗周期（30秒）；完成后清空蒸发皿
- 第二个清洗周期（40秒）；完成后排空剩下的水

启动

注意!
除垢剂的作用时间取决于产品所推荐的除垢剂。其它除垢剂可能会导致电器损坏。
► 对于除垢程序，只能使用我们推荐的除垢剂。

注: 除垢剂订货号：00311976

注意!
如果除垢剂溶液进入控制面板或其他敏感表面，则可能造成其损坏。
► 请立即用水清除除垢剂溶液。

1. 将500毫升水与36g除钙片充分混合，制成除垢液。
2. 触摸 ⏏ 按键，取出水箱，倒入除垢液。
3. 将装有除垢液的水箱重新插入到水箱安装槽中。
4. 触摸 ⚙ 按键两次，直到 C02 出现在显示屏上。已选择除垢功能。
5. 触摸 ▷☐ 按键，开始除垢。

✔ 可以在状态栏中看到剩余时间的倒计时。
✔ 剩余时间到后，即会响起一声信号音。

6. 进入第一个冲洗周期，用随附的清洁海绵去除蒸发皿上残留的除垢液。
7. 取下水箱，彻底清洗，注水后重新插入。
8. 按下 ▷☐ 按键，开始第一个冲洗周期。

✔ 第一个冲洗周期在大约30秒后结束。

9. 用水将清洁海绵彻底冲洗干净。
10. 用清洁海绵去除蒸发皿中残留的水。
11. 进入第二个冲洗周期，取下水箱，彻底清洗，然后加注清水。
12. 将水箱重新插到水箱安装槽中。
13. 触摸 ▷☐ 按键， 开始操作。

✔ 电器正在清洗，40秒后冲洗周期完成。

14. 用清洁海绵擦掉蒸发皿中残留的水。
15. 用清洁海绵将烹饪箱擦净，然后用软布擦干。
16. 关断电器。

✔ 除垢完成，电器已准备好再次使用。

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”程序。

1. 将500毫升水与36g除钙片充分混合，制成除垢液。
2. 将除垢溶液加满蒸发皿。
3. 仅向水箱内加自来水。
4. 按照说明启动“除垢”。

注: 你也可以对蒸发皿进行手动除垢。

13.4 快速清洁功能

为了确保电器清洁，您可以通过管道系统将水泵出。

启动

1. 触摸 ⏏ 按键，取下水箱并注水。
2. 将水箱重新插到水箱安装槽中。
3. 反复触摸 ⚙ 按键，直到选中 C01 。
4. 触摸 ▷☐ 按键，快速清洁功能启动。

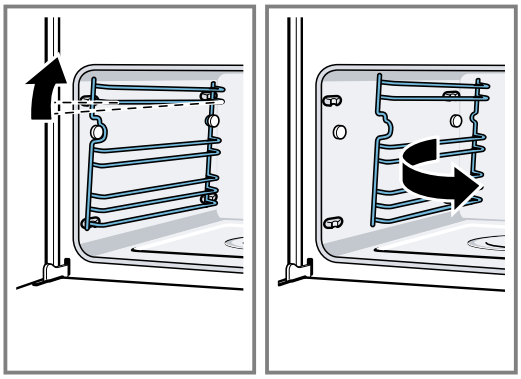
✔ 剩余时间将在显示屏中倒计时。

13.5 清洁导轨

导轨可以取下进行清洁。

拆下导轨

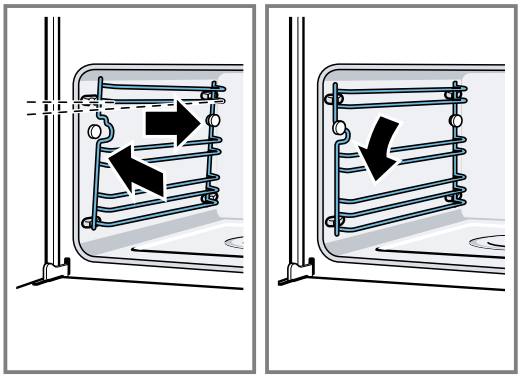
1. 小心地将导轨前端往下按压，使其脱开，然后从侧面支架上松开。
2. 从支架上脱开导轨，取下



3. 使用洗涤剂和海绵/刷子清洁导轨或在洗碗机内清洁导轨。

安装导轨

1. 使凹口朝上放置导轨。
2. 将导轨钩在后面，向后按压，使其卡入。
3. 将导轨前端钩在支架上，按压，使其卡入并在电器中再次水平固定到位。



注: 每套导轨仅安装在一侧。

13.6 烘干功能

为了确保电器清洁，您可以通过选择烘干程序对机器内腔进行烘干。

1. 1. 手动清洁蒸发皿中的残余水。
2. 2. 反复触摸 ⚙ 按键，直到选中 C03 。
3. 触摸 ▷☐ 按键。

✔ 烘干功能启动，剩余时间将在显示屏中倒计时。

注: 程序结束后，打开腔体晾1-2分钟即可。

13.7 杀菌功能

您可用机器对陶瓷、玻璃、搪瓷或者不锈钢材质的器具进行杀菌。

1. 反复触摸 ⚙ 按键，直到选中 C04 。
2. 触摸 ▷☐ 按键。

✔ 杀菌功能启动，剩余时间将在显示屏中倒计时。

注: 在每次杀菌后，打开门自然冷却一定时间后取出，取出时避免被余热烫伤。

14 处理故障

设备上发生的小故障，您大多可以自行解决。联系客户服务之前，请先运用处理故障信息尝试自行解决。此举可避免不必要的支出。

⚠ 警告 – 有受伤危险!
维修不当可能发生危险。
- ▸ 仅限合格的专业人员才能对本机器进行维修。
- ▸ 若本机器故障，请致电客户服务。

⚠ 警告 – 有电击危险!
维修不当可能发生危险。
- ▸ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▸ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▸ 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。

14.1 功能故障

故障	故障原因和故障排除
显示屏不亮。	电源线的电源插头没有插入。 ▸ 将机器连接电源。
	电源发生故障。 ▸ 检查室内照明或其他室内机器是否正常运作。
电器不能启动。	电器门没有关闭。 ▸ 关闭电器门
电器不启动。烹饪时间点亮。	在进行设置后没有按下启动按键。 ▸ 按下 ▷☐ 按键，启动电器
即使水箱是满的，(加注水箱) 指示仍出现。	水箱未正确插入。 ▸ 滑入水箱，直到它卡入位
	检测系统不工作。 ▸ 致电售后服务部门。
蒸发器皿内有水溢出。	上次烹饪操作后没有清空蒸发皿。 ▸ 每次烹饪操作后，使用清洁海绵清空蒸发皿
烹饪过程中，抽水声极响。	水箱已空， 但蒸发皿中的水仍在蒸发。 ▸ 加注水箱
	水箱未正确插入。 ▸ 滑入水箱，直到它卡入位
烹饪过程中有抽水声。	可能有不同的原因。 ▸ 这是正常现象
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
在烹饪过程中 蒸汽从通风槽逸出。	可能有不同的原因。 ▸ 这是正常现象
电器不能正确产生蒸汽。	电器中形成氧化钙。 ▸ 需开始除垢程序
烹饪箱灯不亮。	LED灯有故障。 ▸ 致电售后服务部门。
如果在使用中出现故障提示界面“E"的消息，例如E-005。	技术故障。 ▸ 致电售后服务部门。

14.2 更改门封圈

如果烹饪箱周围的密封圈坏了，必须进行更换。只能由维修技术人员更换密封。在线预定即可安排维护技术人员上门服务。请提供电器的E编号和FD编号。

15 客户服务

有关您所在国家／地区的保修期和保修条款的详细信息，请向本公司的客户服务、经销商或在本公司网站查询。
联系客户服务时，需要告知产品编号（E-Nr.）和制造编号（FD）。
有关客户服务的联络信息，请查看随附的客户服务索引或本公司的网站。
本产品包含能源效率为 G 级的电灯。该电灯作为备件提供，仅限由经过培训的专业人员更换。

15.1 产品编号（E-Nr.）和制造编号（FD）

可在机器的规格铭牌上查看产品编号（E-Nr.）和制造编号（FD）。
当您打开机门时，就可以查看印有编号的规格铭牌。



如要快速查找机器数据和客户服务电话号码，您可以将该数据记录下来。

15.2 预约工程师上门及产品咨询

中国 400 885 5888
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。
注： 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。

15.3 技术参数

标称电压	220 V~
额定频率	50 Hz
额定功率	2900 W
电器尺寸（宽x高x深）	595 x 455 x 548 mm
烹饪箱尺寸（宽x高x深）	470 x 248 x 410 mm

本产品包含型号核准代码为：CMIIT ID：2017DP3973的无线电发射模块。

16 处理旧机器

旧机器本身含有一些有用的原料，通过环保的方式加以处理可回收再利用。

1. 拔出电源线的电源插头。
2. 剪断电源线。
3. 将机器经由符合当地的环保标准进行废弃处理。

17 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，适合您的菜肴的加热类型和温度。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。在烹饪食物时，烹饪箱内会蓄积大量的蒸汽。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、控制面板和相邻的橱柜面板上可能会蓄积冷凝液。这是一种正常的物理现象。可通过预热烹饪箱减少冷凝液。

蒸制
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。烹饪在非超高压情况下进行，因此菜的形状、颜色和香味得以保持。

附件
确保使用合适的附件，并根据指示层数正确地放置在烹饪箱中。

穿孔蒸盘
当用穿孔蒸盘蒸制时，将实心蒸盘插在下方，接住滴落的液体。

烹饪容器
烹饪容器必须耐热和蒸汽并且按照指示放入相应的附件上。使用底部和边缘较厚的烹饪容器时，烹饪时间会增加。

烹饪时间和数量
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。烹饪时间也受食物重量和成熟度的影像。因此，表格中引用的这些数值仅作为参考。

17.1 蔬菜杂粮

餐点	大小	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
蒸花菜	小花	穿孔蒸盘	3		100	5-10
蒸毛豆	500g	穿孔蒸盘	3		100	12-14
蒸胡萝卜	新鲜 切片	穿孔蒸盘	3		100	15-20
蒸菠菜	-	穿孔蒸盘	3		100	2-3
蒸生菜	-	穿孔蒸盘	3		100	4-8

餐点	大小	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
蒸芦笋	整个	穿孔蒸盘	3		100	7-12
蒸菜心	整个	穿孔蒸盘	3		100	5-8
蒸莲藕	切块	穿孔蒸盘	3		100	20-30
蒸芋头 山药	切块	穿孔蒸盘	3		100	20-30
蒸紫薯 红薯	单个重量不超过300g	穿孔蒸盘	3		100	35-45
蒸甜玉米	切段	穿孔蒸盘	3		100	25-35
蒸土豆	单个重量不超过200g	穿孔蒸盘	3		100	40-45

17.2 甜品水果

甜品水果的设置建议

附件

使用附带提供的附件。
确保始终使用合适的附件，并根据指示层数正确的放置在烹饪箱中。

穿孔蒸盘

在使用穿孔蒸盘时，将实心蒸盘插入下方，可接住滴落的液体。

烹饪容器

烹饪容器必须耐热和蒸汽， 并且根据指示放到相应的附件上。

配制酸奶

1. 在灶台上将牛奶加热到90℃，然后冷却到40℃。将超高温灭菌牛奶加热至40℃即已足够。
2. 每100ml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。
3. 将混合物分装入干净的小玻璃罐，盖上食品薄膜。
4. 将小玻璃罐放到穿孔蒸盘上，并按表中的指示进行设置。
5. 烹制结束后，将酸奶放到冰箱中冷却。

制作甜品水果的设置建议

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
酸奶	小玻璃罐+穿孔蒸盘	3		35-40	300-360
炖梨盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	3		110	70-80
冰糖烤梨	烤盘	3	+	160-180	50-60
炖木瓜盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	3		110	15-25
炖橙子盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	3		110	15-20

17.3 家禽类、肉类和鱼类

您的电器为您提供了一系列加热类型用于制备家禽类、肉类和鱼类。设定表中为特定餐点提供了理想设置。

蒸汽辅助

在蒸汽辅助烹饪过程中，某些食物会变的松脆。其表面光滑且不会太干
使用不盖盖子的烹饪容器，烹饪容器必须耐热和蒸汽。

蒸制

使用蒸制功能可以更加温和的烹饪家禽、肉和鱼。
大块食物需要较长的预热时间和烹饪时间，如果您是使用重量相同的多块食物，所增加的则是预热时间。

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，烤盘划入下方接住滴落的油脂。
烧烤时，请尽可能的使用具有相同厚度和重量的食物块，这样才能着色均匀，湿润多汁。
使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。
注： 烧烤时可能会产生烟雾。

附件

使用附带提供的附件。
确保始终使用合适的附件，并根据指示层数正确的放置在烹饪箱中。

穿孔蒸盘

在使用穿孔蒸盘时，将实心蒸盘插入下方，可接住滴落的液体。

烤架

大型家禽和肉类或同时烤制多样食物特别适合在烤架上烤制。
您可以同时将烤架和烤盘划入烹饪箱，使烤盘位于烤架的下方。

建议设定值

表中的设定值适用于：冷的、未填塞的待烤家禽、肉或鱼放在冷的烹饪箱中。
在表中，您可以找到用于烹饪的家禽、肉和鱼类的理想加热类型。温度和烹饪时间取决于食品的数量、大小和温度。首先尝试使用较低的值，如果有必要下次可以提高温度。
表中给出了适用于特定重量的家禽、肉和鱼的设定值。如果想烹饪更重家禽，肉和鱼，必须使用更低的温度。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同。
一般规则：烤制的家禽、肉和鱼越大，烹饪的温度越低，烹饪的时间越长。在指示的时间经过1/2至2/3后翻转家禽和大肉块。

家禽类和肉类的设置建议

您的电器为您提供了一系列加热类型用于制备家禽类和肉类。设定表中为特定餐点提供了理想设置。

家禽类

餐点	大小/数量	附件/餐具	烹饪层	加热类型	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
蒸整鸡	1kg	实心蒸盘	2		100	45-55
蒸鸡胸肉	-	穿孔蒸盘	3		100	13-16
烤鸡翅	-	烤架	3		200-210	20-25

肉类

烹制肉类尽量选取厚度大小相等的肉块。

餐点	大小	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
烤排骨	切块	烤架	3		180-200	30-40
蒸排骨	切块	实心蒸盘	3		100	60-70
粉蒸猪肉	切片，厚度约为5mm	烹饪容器+穿孔蒸盘	3		100	60-70
粉蒸牛肉	切片，厚度约为5mm	烹饪容器+穿孔蒸盘	3		100	15-20
烤带骨羊腿 全熟	1.5-2kg	烤架	2		210-220	90-120
烤羊排	-	烤架	3		190-210	15-20
蒸香肠	-	穿孔蒸盘	3		100	15-25
*预热						

17.4 鱼、海鲜类

鱼、海鲜类的设置建议

烤制全鱼时不需要翻转。从腹部将全鱼切开至鱼背粘连处，将鱼肚朝下背鳍朝上放入烹饪箱中。

餐点	大小/数量	附件/餐具	烹饪层	加热类型	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
烤全鱼	500g	烤架	3		220-230	15-20
蒸鲈鱼	500g	穿孔蒸盘	3		100	17-20
蒸新鲜鳕鱼块	每份150g	穿孔蒸盘	3		95	8-12
蒸冷冻鳕鱼块	每份150g	穿孔蒸盘	3		95-100	18-25
蒸三文鱼	每份150g	穿孔蒸盘	3		90-95	8-15
烤虾*	-	烤架	3		200-210	10-15
蒸虾	-	穿孔蒸盘	3		90	10-14
蒸螃蟹	单只重量不超过200g	穿孔蒸盘	3		100	20-25
烤生蚝*	-	烤架	3		200-220	12-15
蒸贝类	500g	穿孔蒸盘	3		100	5-10
*预热						

17.5 过温炖（蒸）

过温炖（蒸），是专门用于蒸炖排骨、老鸭等比较难熟的食物的蒸制功能。超高温蒸汽更易渗透食材内部，通过高密度蒸汽使食物更易成熟，从而可以缩短烹饪时间。

过温炖（蒸）的设置建议

菜式	大小/数量	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	烹饪时间（分钟）
蒸梅菜扣肉	肉切片 厚度不超过5mm	烹饪容器+穿孔蒸盘	3		50-55
豆豉蒸排骨	-	烹饪容器+穿孔蒸盘	3		50-55
蒸鸡爪	-	烹饪容器+穿孔蒸盘	3		45-50
蒸整鸡	1kg	实心蒸盘	2		30-35
蒸土豆	单个重量不超过200g	穿孔蒸盘	3		35-40
蒸红薯	单个重量不超过300g	穿孔蒸盘	3		25-35
蒸八宝饭	过夜浸泡	烹饪容器+穿孔蒸盘	3		30-40
炖鸡汤	水量不超过1000g	穿孔蒸盘	2		100-120

17.6 空气炸

通过空气炸只需少量油脂即可将食材烹饪至酥脆。空气炸尤其适用于通常在油中煎炸的食材。

空气炸的烹饪提示

用空气炸功能烹饪食材时，请注意这些信息。

- 使用空气炸烹饪时只能在一层上进行。
- 使用空气炸附件可将食材烹饪得更加酥脆。
- 将食材均匀地铺在煎烤盘上进行烹饪。
- 请尽量不使用烘焙纸，可以提高腔体内的空气循环。
- 冷冻食材可直接进行烹饪，不需要解冻，如冷冻薯条、鸡米花等。
- 将煎烤盘推入机器的中间层，同时可将烤盘推入第2层或底层，以防脏污。
- 烹饪时长过半后将食材翻面，可使烹饪效果更佳。
- 空气炸也适用于烹饪沾了面包屑的肉类。可用喷雾器将油喷洒在面包屑上，以节省油脂。由此可通过少量油脂达到脆皮的效果。

空气炸的设置建议

菜式	大小/数量	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 （℃）	烹饪时间（分钟）
炸薯条	不超过600g	空气炸托盘	3		210-220	20-30
烤鸡米花	-	空气炸托盘	3		190-210	18-25
烤鸡排	-	空气炸托盘	3		175-185	16-22
烤鱿鱼*	-	空气炸托盘	3		220-230	10-15
烤羊肉串*	每块肉约15g	空气炸托盘	3		200-230	10-20
烤整鸡	1kg	烤架	2		200-220	45-60
虎皮青椒	-	空气炸托盘	3		170-180	15-20
椒盐杏鲍菇	-	空气炸托盘	3		170-180	20-25

*预热

17.7 真空慢煮

真空慢煮是一种温和的烹饪方式，适合烹饪肉类、鱼类、蔬菜和甜点。将食物放入专门的耐热真空袋中，密封后进行抽真空，尽量多的抽出袋中的空气。真空低氧环境保证食物营养和风味不流失，还能保证食物均匀受热。利用较低的温度可以将准确地加热到理想烹饪点，几乎不会过度烹饪食物。

真空慢煮的烹饪提示

- 将食物尽量平铺后烹饪。
- 只有使用优质的新鲜食材，才能得到安全、美味、可靠的烹饪结果。

抽真空处理

1. 为了实现均匀的热传递和最佳的烹饪效果，在抽真空时尽可能抽出密封袋内的空气。
2. 食物用调味料腌制后，先将密封袋的边缘从上至下折叠3-4厘米，再放入食物，注意不用让食物或汁液碰到密封袋要密封的区域。否者会影响密封效果。
3. 在烹饪前请检查，密封袋中的真空是否正常。如没有破孔。同时保证密封在袋中的食物没有相关挤压。

真空慢煮食物的准备工作

在几乎所有食材表面都会有细菌。

⚠ 警告 – 有损害健康的危险!

真空慢煮是一种低温烹饪方法，如果不遵守使用说明和卫生说明，可能会造成不利的健康影响。

- ▸ 务必使用质量上乘、完全新鲜的食物。

- 双手洗净、消毒。
- 使用一次性手套、烹饪钳或烧烤钳。
- 烹制重要食物 (如家禽、鸡蛋和鱼类) 时要格外小心。
- 水果和蔬菜必须彻底冲洗、削皮。
- 工作台面和案板始终保持干净。
- 用不同的案板加工不同类型的食物。
- 制备食物时只能短暂中断冷藏链。
- 在启动烹饪过程之前，请将真空密封食物储存在冰箱中最多 24 小时。
- 食物煮好后应立即食用。烹饪后不要储存，即使放在冰箱里储存也不行。此类食物不适合重新加热。
- 为了杀死细菌，请将已真空密封但尚未烹饪的食物浸泡在沸水中最长3秒钟。

真空慢煮功能烹饪食物

1. 将食物放在穿孔蒸盘上。
   为了实现热量在食物中的均匀分布，把准备好的抽真空食物放在穿孔蒸盘上，注意不要叠放。
2. 将实心蒸盘放在穿孔蒸盘的下方，以便盛接滴落的冷凝水。
3. **注意!**
   有损害家具的风险
   - 真空慢煮时不要二次加注水箱。
   - 不要超过数小时的最大可调持续时间。

   根据设置建议对电器进行设置。
   设置建议是根据水箱加注量设计的。一般来说，当水箱注满水后，根据不同的温度，适用以下最长烹饪时长:

温度 (°C)	以分钟为单位的最长烹饪时长
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. **⚠ 警告 – 有烫伤危险!**
   烹饪过程中真空袋上会积聚热水。
   - 使用隔热垫小心地提起真空袋，使热水流入深烤盘或烹饪容器。
   - 然后小心地用隔热垫取出真空袋。

   在烹饪过程结束后让腔体冷却，接着用海绵将水擦净。
5. 将真空袋擦干，然后置于干净的容器中。
6. 用剪刀打开真空袋。将全部食物连同液体倒入容器。
   您可以用汤汁或腌泡汁制作调味汁。
7. 为食物做好上桌准备

食材	烹饪提示
肉类	■ 为了避免溅油，在将肉放入热油前先用厨房纸巾将肉擦干。 ■ 将肉每一面在非常高的温度下煎几秒钟。这样可以使肉有脆皮并具有我们熟悉的煎炒香味，同时不会过度烹饪
鱼类	■ 将鱼调味，然后倒上热黄油。 ■ 为了使鱼起脆皮并具有煎炒香味，将鱼的两面煎制几秒钟。 ■ 如果通过真空慢煮烹饪尚未达到所需的烹饪程度，则延长煎炸时间。 ■ 因为真空慢煮烹饪是在低温下进行的，所以要将鱼放到已预热的盘子中，然后加上热调味汁或黄油后上桌

17.8 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。

烘培和烧烤的设置建议

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度（℃）	烹饪时间（分 钟）
小蛋糕*	烤盘	3	热风	150-160	20-30
白面包片	烤架	4	上下加热	-	4-5
*预热五分钟					

蒸制时的设置建议

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度（℃）	烹饪时间（分 钟）
西兰花（蒸汽分布）	穿孔蒸盘	3	蒸汽烹饪	100	9-14
西兰花（蒸汽供应）	穿孔蒸盘	3	蒸汽烹饪	100	6-8
豌豆*	穿孔蒸盘	3	蒸汽烹饪	100	20-25
将2.5kg豌豆均匀的铺 在容器中					

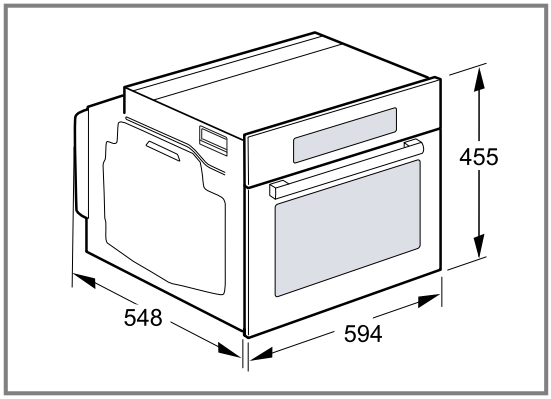
18 安装说明书

安装机器时请遵守此信息。



18.1 机器尺寸

您可在此处查看电器的尺寸



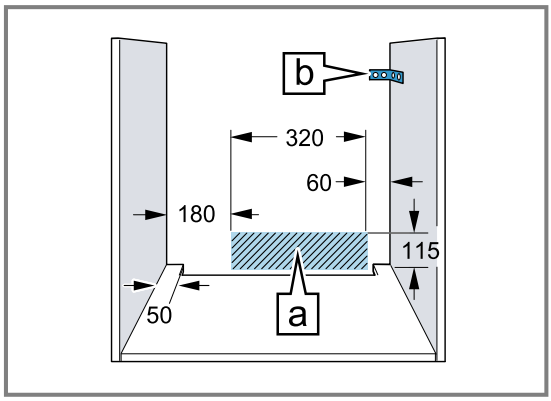
18.2 重要信息

开始安装机器之前，请遵守这些说明。
本机器设计用于一体式厨房，不应放置在台面上或橱柜中使用。
机器所在的橱柜应没有后壁。墙壁与橱柜底座以及与上方橱柜后面板之间必须保持至
少 35 mm 的距离。
安装机器的橱柜前部必须有一个 50 cm² 的通风口。如果外围单元上没有通风口，则须在侧壁后部保留一个 200 cm² 大小的通风开口。为此，切割底板或安装通风格栅。
不得遮盖通风口和进风口。
拆包后请检查机器是否有损坏。如果机器在运输过程中损坏，请勿连接。
开始启动机器前，请先取出腔体中和机器门上的包装材料和胶膜。
所安装的橱柜必须能够承受高达 90 °C 的温度，相邻橱柜的面板能够承受高达 70 °C 的温度。
切勿将机器安装在装饰面板后面，因为这会造成机器过热的风险。
任何需要在橱柜上开的开孔应在安装机器前开好。清除刨花，因为刨花可能会妨碍电气部件正常工作。
请戴上防护手套，避免割伤自己。在安装过程中碰到的任何部件可能具有锋利的边缘。
机器的主插座必须位于阴影区域 a 之内，或者在安装机器区域之外。
使用标准支架 b 将未固定的橱柜固定至墙壁。
示意图中的尺寸单位为 mm 。

⚠ 警告 – 危险：强磁性!

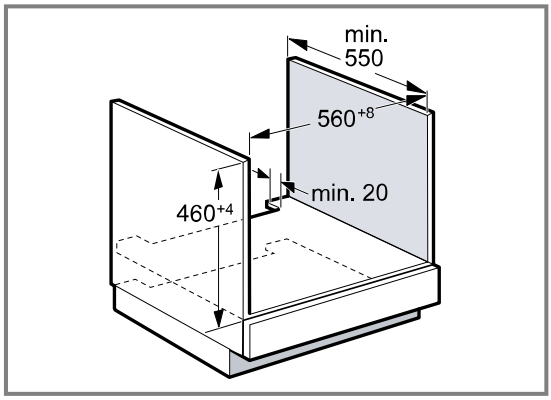
本机器可能包含永久磁铁。会对心脏起搏器或胰岛素泵等电子植入物造成影响。

- 请配戴电子植入物的人与本电器保持10厘米以上的距离。

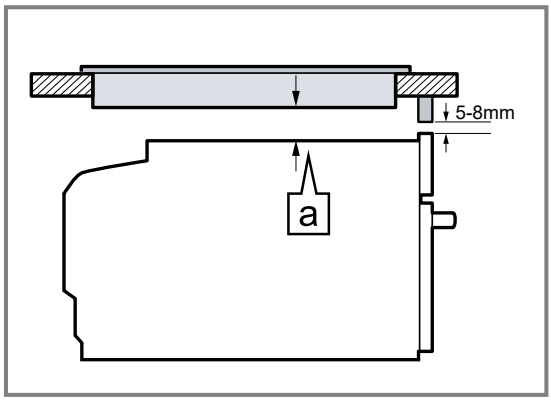


18.3 将机器安装在台面之下

隔板必须设有出风口，用于设备通风。
为了便于通风，机器所在的橱柜应没有后背板；中间地板和墙壁之间必须至少有35mm的间隙。
建议在橱柜底部预留至少50 cm² 的通风口或者安装通风格栅。



相应灶具距离要求（以下仅限博西灶具）：



灶具类型	a
感应炉灶	5 mm

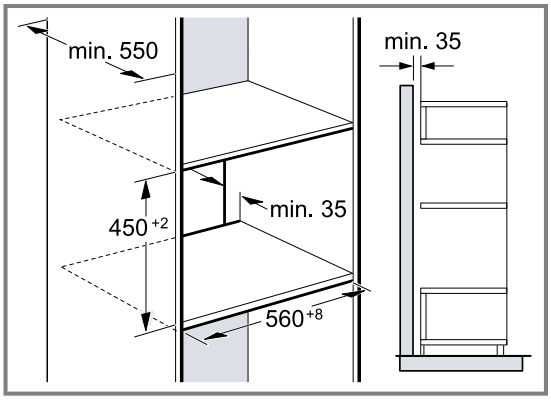
灶具类型	a
全平面感应炉灶	5 mm
燃气灶（天然气气源）	55 mm

燃气灶，使用天然气气源并必须采用金属波纹管（液化气气源燃气灶和橡胶软管禁止组合安装）。
电器上方到灶具底部的距离最小为55 mm 。
灶具通风要求：灶具下方，橱柜正面须制作面积不小于100 cm² 燃气灶底部和外界大气相通的通气孔，如果条件不允许在橱柜正面开100 cm² 通风孔，可在机器固定侧板开，需确保侧面橱柜有与大气相通的通道（可在踢脚线处或其他合适位置留出）。如果开100 cm² 与大气相通的通风口满足不了，则不得搭配安装。

注： 此距离仅供参考，请仔细检查搭配安装的灶具说明书。

18.4 将电器安装在高柜中

为了便于电器通风，中间隔板必须设有通风口。
如果除了元件后面板之外，高柜上还有一个后面板，则必须将此面板拆卸下来。



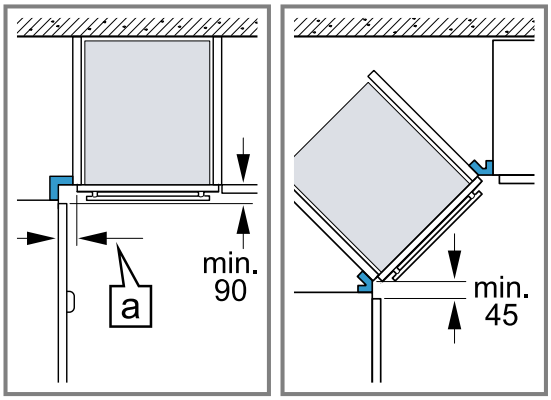
注： 请勿将电器高度安装过高，必须便于轻松拆卸附件。

18.5 与暖碟抽屉组合使用

请遵守暖碟抽屉的安装说明。
先安装暖碟抽屉。将电器滑入橱柜，将其置于暖碟抽屉顶部。
当滑入电器时，小心不要损坏暖碟抽屉面板。

18.6 转角处的安装

在转角处安装时，请遵守安装尺寸和安全间隙。
为确保电器门可以打开，在安装时必须考虑最小尺寸。尺寸 a 取决于手柄下方的橱柜面板的厚度。



18.7 电源

为了能够安全连接电器的电源，请遵守这些注意事项。
- 电器符合防护等级 I，仅允许配合地线连接运行。
- 必须根据型号铭牌上的功率数据和当地的规定设置保险装置。
- 进行所有安装操作时，都必须将电器断电。
- 电器仅允许用随附的连接线连接。
- 连接导线只允许用原装线更换。原装线可向客户服务部门购买。
- 安装时必须确保有接触保护。

用带保护触点的插头连接电器

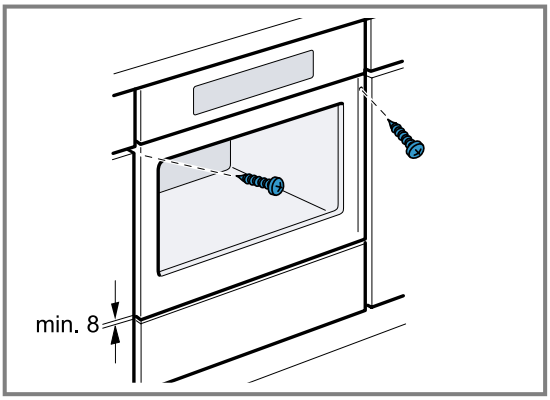
注： 本电器只允许连接到一个按照规定安装的、带保护触点的插座上。

▸ 将插头插入带保护触点的插座中。
本机器安装完成后，必须可以随手插入或拔除电源插头，或者若无法随手插入或拔除插头，必须根据安装规定的要求，在进行固定的电路安装时应安装断开装置。

18.8 固定设备

1. 使用水平仪设置电器水平度，使其完全水平。
2. 将设备完全推入。
3. 将设备水平对中。
4. 旋紧设备。

注： 操作台面和设备之间的间隙不得用额外的板条密封。在改装柜的侧壁上不得安装隔热条。



拆除

1. 断开电器电源。
2. 拧开固定螺丝。
3. 稍微抬高电器并将其完全拉出。

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材料及制品，符合GB4806.1-2016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
玻璃		内门玻璃、导光柱等	GB 4806.5-2016	
钢BTC1基材/搪瓷表面		烤盘	GB 4806.3-2016 GB 4806.9-2016	不得长时间接触强酸性食品
钢BTC1基材/搪瓷表面/自清洁表面		风机罩	GB 4806.3-2016 GB 4806.9-2016	不得长时间接触强酸性食品
铝合金ADC3基材/聚四氟乙烯涂层		蒸汽发生器体等	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	只接触非酸性水性食品
塑料	ABS	水箱体、浮子固定盖等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	ABS	水箱盖等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	POM	活塞等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	PP	方形浮子等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	PA66	水箱外壳上盖、水箱外壳底等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	PA66	排水阀阀体等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	PBT	冷凝盒等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	POM	电磁阀阀芯套等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	PP	进水阀阀体等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
金属	不锈钢06Cr19Ni10（SUS304）	内胆体、内胆背板、蒸盘、冷凝片、蒸汽发生器盖、左边架、右边架、蒸架、循环风机螺母、活塞弹簧、风机罩固定螺母、循环风机垫片风叶等	GB 4806.9-2016	
	铝6063	进汽管、排汽管等	GB 4806.9-2016	不得直接接触强酸性食品
	铜H62基材镀镍	风机罩固定柱、边架安装钮等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	不锈钢10Cr17(SUS430)	电磁阀阀芯等	GB 4806.9-2016	
	不锈钢022Cr17Ni12Mo2 (SUS316L)	背部发热管、顶部发热管等	GB 4806.9-2016	

硅橡胶	硅胶	电磁阀排水管、蒸汽发生器进水管等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	硅胶	蒸汽发生器排水管、水箱开关盖、排水管等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	硅胶	水箱出水管、水箱外密封圈、水箱内密封圈等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	硅胶	门封条等	GB 4806.11-2016	只接触水性食品和油脂及表面含油脂食品
	硅胶	排气弯管等	GB 4806.11-2016	只接触水性食品和油脂及表面含油脂食品
	硅胶	电机密封圈、探头密封圈、蒸汽发生器密封圈、导光柱密封圈、背部发热管密封垫、顶部发热管密封垫等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	硅胶	电磁阀硅胶套、电磁阀硅胶塞等	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。

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	X	O	O	O	O	O
显示屏	X	O	O	O	O	O
加热组件	O	O	O	O	O	O
电源线及连接线	O	O	O	O	O	O
外壳组件	O	O	O	O	O	O
门体组件	X	O	O	O	O	O
箱体组件	O	O	O	O	O	O
风道系统组件	O	O	O	O	O	O
水箱水路系统	O	O	O	O	O	O
循环风机	O	O	O	O	O	O
照明系统	O	O	O	O	O	O
连接固定组件	O	O	O	O	O	O
附件(螺丝)	O	O	O	O	O	O
风机罩板	O	O	O	O	O	O

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制

〇：表示该有害物质在该部件所有均质材料的含量均在 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。

如您对此表有任何疑问，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。

感谢您购买博世家电!

立即在MyBosch上为您的电器注册，便可直接获得如下福利:

- 专家级电器使用提示与技巧
- 保修延长选项
- 附件和备件折扣
- 易于获得数字手册和所有电器数据
- 便于享受博世家电服务

注册免费而简单 - 同样针对移动电话:
www.bosch-home.cn/mybosch

需要帮助吗？
可以从此处获取。

针对博世家电的专家级建议，需要博世家电专家帮助解决问题或维修 。
了解博世家电支持您的各种方式。
www.bosch-home.cn/service

制造商：博西家用电器（中国）有限公司
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：400 885 5888
客户服务电子邮箱:
careline.china@bshg.com
www.bosch-home.cn

8001279964 (040118) 01
zh

博世家电官方微信公众号