SIEMENS

烤箱

HB676G8.1W

siemens-home.bsh-group.com/welcome

zh说明手册

Register your product online

目录

主要用途 4

重要安全信息 4
常规信息 4
卤素灯 5
清洁功能 5

损坏原因 5
常规信息 5

环境保护 6
节能 6
环保处理 6

了解您的电器 7
控制面板 7
控制按键 7
显示屏 7
操作模式菜单 8
加热类型 8
更多信息 9
烹饪箱功能 9

附件 9
随附附件 9
插入附件 9
可选 附件 10

首次使用之前 11
首次使用 11
清洁烹饪箱和附件 11

操作电器 11
打开和关断电器 11
开始或中断操作 11
选择操作模式 11
设置加热类型和温度 11
快速预热 12

时间设置选项 12
定时器 12
烹饪时长 13
结束时间 13

儿童锁 13
启用和停用 13
电器门被锁定 13

基本设置 14
更改设置 14
设置列表 14
更改时间 14

温度探针 14
加热模式 14
将温度探针插入食物内 15
设置中心温度 15
不同食物的中心温度 15

斋期模式 16
启动斋期模式 16

清洁功能 16
执行 清洁功能前 16
设置自清洁功能 17
清洁功能结束后 17

清洁 17
合适的清洁剂 17
保持电器清洁 18

导轨 18
拆卸及重新安装导轨 18

电器门 19
拆卸和安装电器门 19
拆下门面板 19
拆除和安装门面板 20

故障检修 21
故障表 21
超过最大运行时间 21
更换烹饪箱顶部的灯泡 21
玻璃灯罩 21

客户服务 22
E 编号和 FD 编号 22

餐点 22
设置说明 22
温度探针 22
选择菜式 22
应用菜式设置 23

经由我们烹饪工作室测试过的菜谱 23
硅树脂烤模 23
蛋糕和小份烘焙食品 23
面包和面包卷 26
匹萨、猪油火腿蛋糕和调味蛋糕 28
点心和蛋奶酥 29
家禽 30
肉 31
鱼 33
蔬菜和配菜 34

酸奶 35
节能加热类型 35
食品中的丙烯酰胺 37
慢速烹饪 37
脱水 38
腌渍 38
生面团发酵 39
除霜 40
保温 40
测试菜谱 40

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

主要用途

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

本电器仅适合整体安装在厨房内。请遵守专用的安装说明。

拆开包装后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

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

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

本电器最高可在海拔 4000 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 9 页

重要安全信息

常规信息

⚠ 警告 – 有着火危险!

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

⚠ 警告 – 有灼伤危险! !

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

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

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

⚠ 警告 – 有受伤危险!

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

⚠ 警告 – 有电击危险!

- 修理不当是很危险的。只能由我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。
- 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。

卤素灯

⚠警告 – 烫伤危险!
烹饪室灯很烫。即便已经关闭了一段时间，仍有可能被烫伤。请勿触摸 玻璃表面。清洁时避免接触皮肤。

⚠警告 – 有电击危险!
更换烹饪箱灯泡时，灯泡插座触点是带电的。更换灯泡前，拔下电器电源插头或断开熔断器盒中的断路器。

清洁功能

⚠警告 – 有着火危险!
- 在清洁循环期间，松散的食物碎屑、油脂和肉汁可能会着火。在开始清洁循环之前，请先清除烹饪箱和附件中的严重污垢。
- 在清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿在门把手上悬挂易燃物品，例如毛巾。切勿紧靠电器正面放置任何物品。让儿童远离本电器。
- 门密封件损坏时，门区域会泄漏出大量热量。该密封件不得磨损，不得拆下。密封件损坏或缺失时，不得运行该设备。

⚠警告 – 有严重损害健康的危险!
在清洁循环期间，电器将变得灼热。烤盘和烤模上的不粘涂层被损坏，会释放出有毒气体。切勿使用清洁功能来清洁不粘烤盘或烤模。只可使用清洁功能清洁搪瓷附件。

⚠警告 – 存在有害健康的危险!
清洁功能会将烹饪室加热至极高温度，以至于烤制、烧烤和烘培残余物会烧焦。此时会释放出蒸汽，可能会刺激粘膜。在清洁功能运行期间，为厨房大量通风。不要长时间逗留在房间内。让儿童和宠物远离。即使对于延迟运行模式下推后的结束时间，也要遵照说明。

⚠警告 – 有灼伤危险!
- 在清洁循环期间，烹饪箱将变得灼热。请勿打开电器门。让电器冷却下来。让儿童远离本电器。
- ⚠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。

损坏原因

常规信息

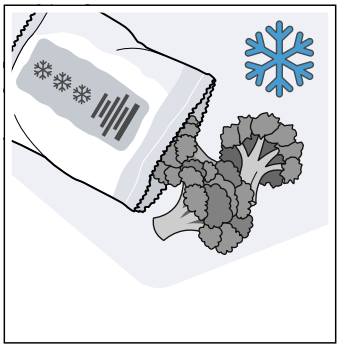
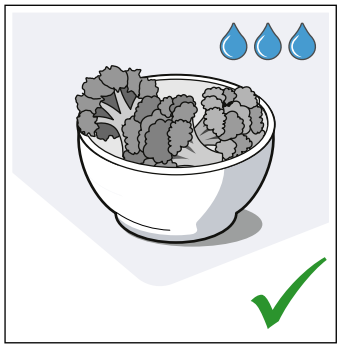
注意!
- 烹饪箱箱底上的附件、薄膜、防油纸或烹饪容器：请勿将附件放置在烹饪箱箱底上。不要将任何薄膜或防油纸铺在烹饪箱箱底上。如果将温度设置在 50 °C 以上，则不要将烹饪容器放在烹饪箱箱底上。这将导致热量积聚。烤制时间将不再准确，同时会损坏搪瓷。
- 铝箔：烹饪箱内的铝箔不得与门玻璃接触。否则会导致门玻璃永久褪色。
- 高温烹饪箱中的水：切勿将水倒入高温烹饪箱中。这将产生蒸汽。温度剧变可能导致搪瓷损坏。
- 烹饪箱中的水分：烹饪箱中长期有水分可能会导致腐蚀。让烹饪箱在使用后充分干燥。不要将潮湿的食物长期存放在密闭的烹饪箱内。不要将食物存储在烹饪箱内。
- 打开电器门进行冷却：高温操作之后，烹饪箱必须关门冷却。不要将任何东西夹在电器门中。否则，即使电器门只是略微开启，长时间下来，附近的橱柜表面也可能会损坏。
  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。
- 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。⟶ "清洁"第 17 页
- 把电器门当作座椅、搁架或工作台：请勿坐在电器门上，也不要在电器门上放置或悬挂任何物品。不要将任何烹饪容器或附件放在电器门上。
- 插入附件：根据电器型号，在关闭电器门时，附件可能会刮伤门板。将附件插入烹饪箱时使其尽可能靠里。
- 搬运电器：不要抓着门把手搬运电器。门把手不能承受电器的重量，可能会断开。

环境保护

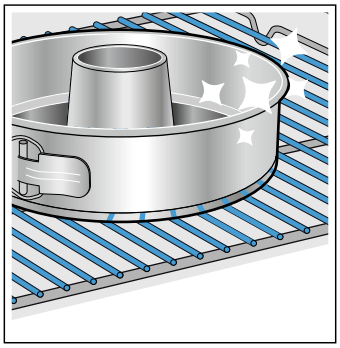
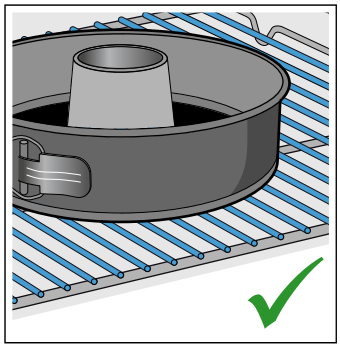
您的新电器属于特别节能款。您可以在本章节找到关于在使用电器时如何节约更多能源和如何正确处置报废电器的提示。

节能

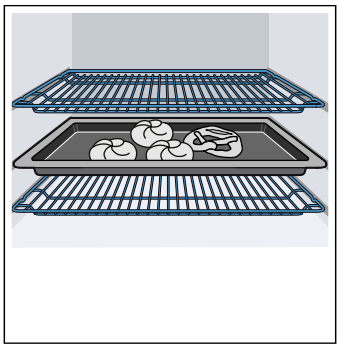
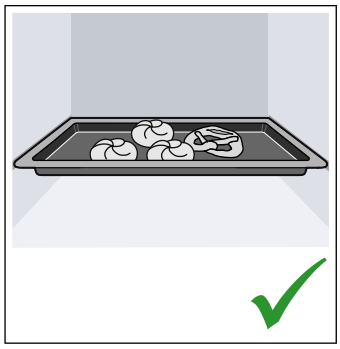
- 仅在菜谱有要求或操作说明表中有明确指示的情况下才预热电器。
- 放入烹饪箱之前让冷冻食物解冻

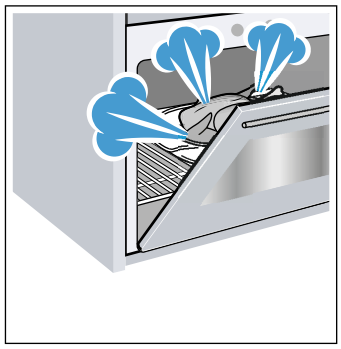
- 使用深色黑漆或者具有搪瓷涂膜的烤模。吸热效果会特别好。

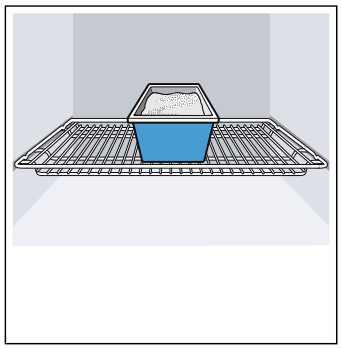
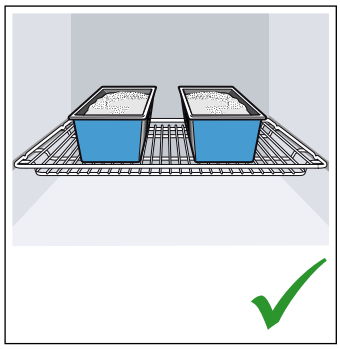
- 从烹饪箱中取出不必要的附件。

- 在烹饪食物时，尽可能不要频繁地打开电器门。



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

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

环保处理

按照环保要求处理包装材料。

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

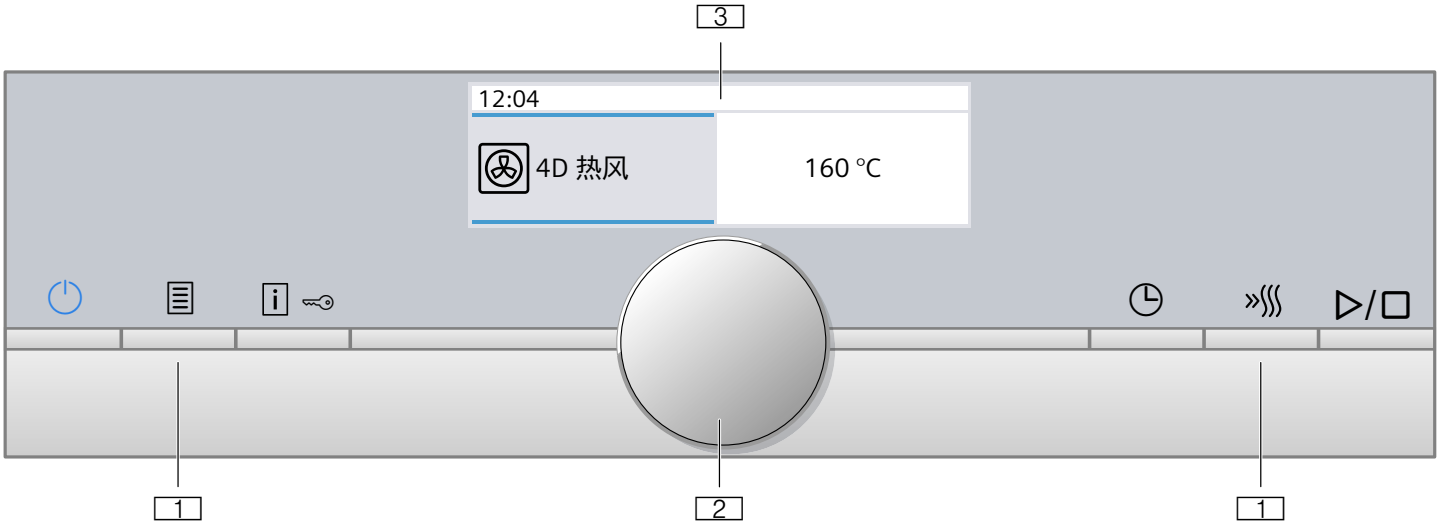
了解您的电器

本节对指示符和控件进行说明。此外，您还会了解到电器的各种功能。

提示: 根据电器型号，个别细节和颜色可能不同。

控制面板

使用控制面板中的各种按键和旋转选择钮可设置所需的电器功能。当前设置显示在显示屏上。



1 **按键**
位于旋转选择钮左右两边的按键均有一个压力点。按下这些按键即可激活它们。

2 **旋转选择钮**
可以顺时针和逆时针转动旋转选择钮。

3 **触摸显示屏**
您可以在触摸显示屏中看到当前调节值、选项或说明。要实施设置，请触摸相应的文本字段。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

您可以在本章节找到有关各个按键的简短说明。

按键		含义
⏻	开/关	开启和关断电器
☰	菜单	打开操作模式菜单
i 🔑	信息 童锁	显示说明 启用 / 停用儿童锁
◷	时间设置选项	打开时间设置选项菜单
»⁂	快速预热	打开和关断快速预热
▷/□	启/停	开始、暂停或取消操作

旋转选择钮

使用旋转选择钮更改出现在显示屏中的调整值。

在大多数选择列表中，如加热类型，最后一个选项之后往往是第一个选项。例如，对于温度，当温度达到最小值或最大值时，必须把旋转选择钮转回来。

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。

状态栏

状态栏位于显示屏的顶部。时间和时间设置功能均显示在此处。

进度线

进度线用于显示烤箱的加热程度或已经过了多长时间等。直线位于重点值下面，从左向右进展，直线越长，运行时间越久。

倒计时

如果在没有设置烹饪时间的情况下启动了电器，可在右上方的状态栏中查看操作已经运行的时间。

如果已经设置了烹饪时间但该时间被删除，则倒计时将采用已经过去的时间，并继续从这个时间开始倒计时。因此，您可以随时查看操作已经运行的时间。

温度指示器

温度指示器光柱显示加热阶段或烹饪箱中的余热。

加热指示器	加热指示器显示烹饪箱中不断升高的温度。当所有光柱都填满的时候就是将菜肴放入微波炉的最佳时刻。 在调节烧烤和清洁设置时，光柱将不显示。
余热指示器	当电器关闭时，温度指示器显示的是烹饪箱中的余热。只要温度下降到 60 °C 左右，显示屏就熄灭。

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。您可在加热时使用 i 按键检查当前的加热温度。

操作模式菜单

菜单分为几个不同的操作模式：您可以据此快速访问所需功能。

根据电器类型的不同，会有大量的操作模式。在右上方的状态栏中可以查看操作模式的页数。如果状态栏中显示 1/2，那么当前位于两页中的第一页。

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。
餐点→ "餐点"第 22 页	您可以在此找到适合许多餐点的预编程设定值。
自清洁→ "清洁功能"第 16 页	自清洁功能可以自动地清洁您的烤箱。
设置→ "基本设置"第 14 页	您可以根据自己的要求调节电器的基本设置。

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。

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。

加热类型		温度	应用
	4D 热风	30-275 °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	30-300 °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。
	节能热风	30-275 °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 125-275 °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。
	顶部 / 底部节能加热	30-300 °C	在同一层对所选食材 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	30-300 °C	用于烤制家禽、全鱼和较大肉块。 烧烤加热元件和风扇交替接通和断开。风扇使热风在食物周围流通。
	烧烤，大面积	烧烤设置: 1 = 低火 2 = 中火 3 = 高火	用于烧烤扁平食物，如肉排、香肠或面包及红烧食物。 烧烤加热元件的整个区域变热。
	烧烤，小面积	烧烤设置: 1 = 低火 2 = 中火 3 = 高火	用于烧烤少量食物，如肉排、香肠或面包及红烧食物。 烧烤加热元件下的中心区域变热。
	匹萨设置	30-275 °C	用于烹饪需要从下方大量加热的匹萨和菜式。 底部加热元件和后面板中的加热圈升温。
	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。
	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。
	冷食速烹	30-275 °C	用于在第 3 层快速烹饪冷冻产品。烹饪温度取决于厂家说明。使用包装上规定的最高温度。烹饪时间根据规定或缩短。无需预热。

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。

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。为此可按下 i 按键。说明将显示几秒钟。

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

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

打开电器门

如果在操作期间打开电器门，则操作暂停。操作将在关上门后继续运行。

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 15 分钟，照明将再次关断。

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。

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。否则将导致烤箱过热。

冷却风扇将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。

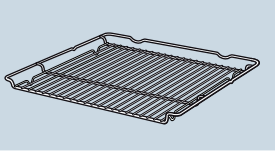
提示: 您可以在基本设置中更改冷却风扇继续运行的时间。
→ "基本设置"第 14 页

附件

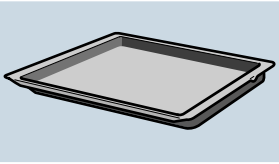
电器随附一系列附件。您可以在本章节找到有关随附附件的概览以及正确使用附件的信息。

随附附件

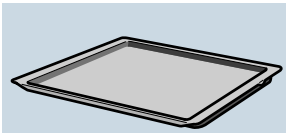
您的电器配备下列附件:



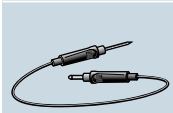
烤架
用于放置烹饪容器、蛋糕模和耐热盘。
用于烤肉、烧烤食品和冷冻食品。



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。



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 14 页

只能使用原装附件。这些附件是专门为电器定制的。

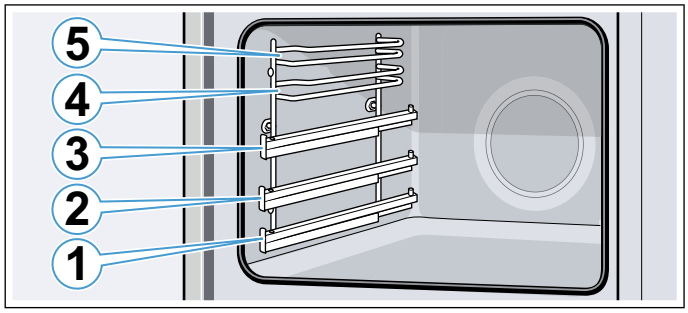
您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买附件。

提示: 附件发烫后会变形。这并不影响功能。再次冷却后，将恢复原形。

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。

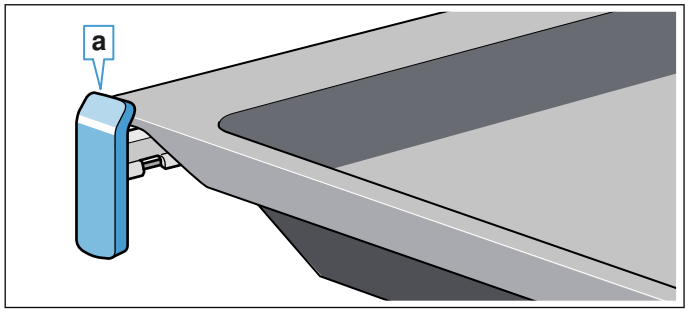


在使用第 4 个和第 5 个烹饪层时，必须将附件插入烹饪层的两个导杆之间。

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。

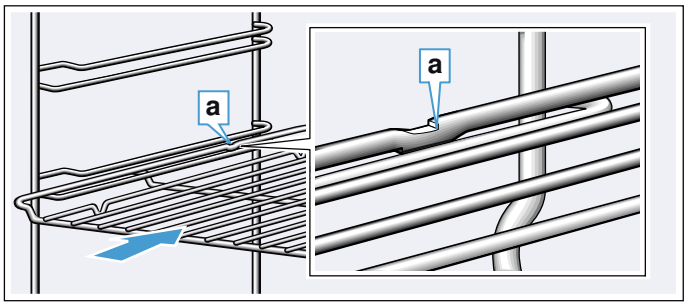
提示

- 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

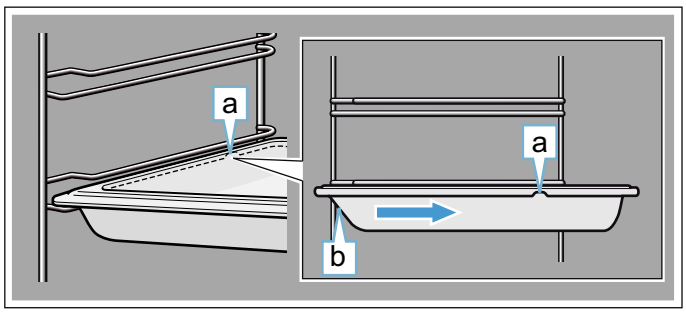
附件可以拔出大约一半，直到锁定到位。锁定功能可以避免在抽出附件时发生倾斜。附件必须正确插入烹饪箱内才能确保防倾斜保护功能正常发挥作用。

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

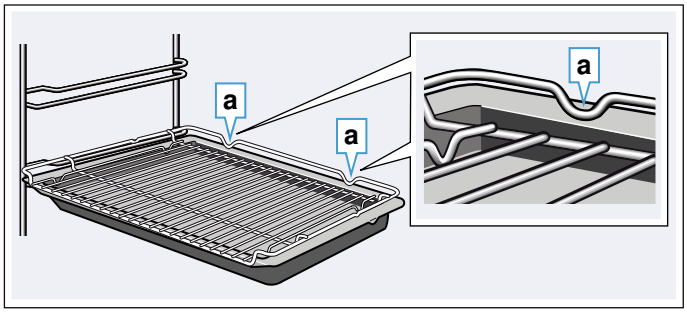


结合附件

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



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 22 页

可选附件
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。
普通烤盘自清洁 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，自清洁 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。
专业烧烤锅 用于制备大量食物。也适合烹调肉末烤茄片(moussaka)
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，自清洁 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。
烘焙石,自清洁 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 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。
玻璃烤盘 用于烘焙食品、蔬菜餐点和烘焙类的食品。
全抽拉搁架体系，单层 ，自清洁 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，2 层，自清洁 第 2 层和第 3 层都装有拉出式导轨，拉出附件时不会打翻。
全抽拉搁架体系，3 层 ，自清洁 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。

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。

提示: 您可以在基本设置中随时更改这些设置。⟶ "基本设置"第 14 页

设置语言

德语为预设语言。

1. 使用旋转选择钮选择所需语言。
2. 触摸 > 箭头。
   将显示下一个设置。

设置时间

开始时间为 12:00。

1. 使用旋转选择钮，设置当前时间。
2. 触摸 > 箭头

设置日期

默认日期为 "1.1.2014"。

1. 使用旋转选择钮，设置当前的日期、月份和年份。
2. 触摸 > 箭头，直至您更新所有设置。
   显示屏上将出现用于确认已完成首次使用的备注。

清洁烹饪箱和附件

在第一次使用电器制备食物之前必须清洁烹饪箱和附件。

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。

确保烹饪箱中没有遗留任何包装物品，例如聚苯乙烯颗粒。并拆下电器上胶带 在加热电器之前，使用柔软的湿布擦拭烹饪箱中的光滑表面。电器加热时，请保持厨房通风良好。

应用指示的设置。

设置	
加热类型	4D 热风
温度	最大
烹饪时长	1 小时

您可阅读下一章节了解如何设置加热类型和温度。

指示的烹饪时间过后，使用 ⏻ 按键关断电器。

在烹饪箱冷却之后，使用肥皂水和软布清洁光滑表面。

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。

例外：儿童锁和定时器可在电器关断时进行设置。
在电器关断之后，显示屏将仍然显示相关内容或信息，例如烹饪箱中的余热指示。

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。

开启电器

使用 ⏻ 按键开启电器。
按键上的 ⏻ 符号以点亮的蓝灯显示。

显示屏中将显示西门子标识，然后显示加热模式和温度。

提示: 您可以在基本设置中指定开启电器后应出现的加热模式。⟶ "基本设置"第 14 页

关断电器

使用 ⏻ 按键关断电器。
按键上的灯光会熄灭。

设置功能被取消。

时间出现在显示屏上。

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 14 页

开始或中断操作

要开始操作或中断已经开始运行的操作，请按下 ▷/□ 按键。冷却风扇可能在操作中断之后继续运行。

按下 ⏻ 按键可以删除所有设置。

如果在操作期间打开烹饪箱，操作会中断。关闭烹饪箱门以继续操作。

选择操作模式

当您选择操作模式时，电器必须开启。

1. 按下 ☰ 按键.
   操作模式菜单打开。
2. 触摸需要的操作模式。
   根据不同的操作模式，提供不同的选项。
3. 使用旋转选择钮更改选项。
   根据选项，进一步改变设置。
4. 使用 ▷/□ 按键启动。
   已用时间出现在显示屏上。可以看到设置和进度线。

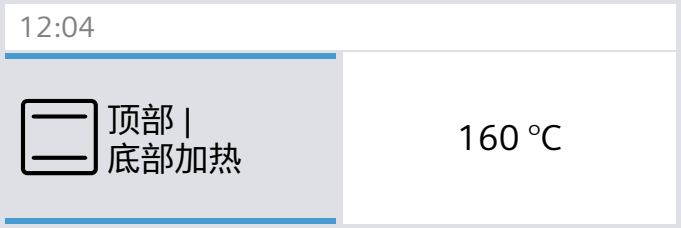
设置加热类型和温度

在开启电器之后，所设置的建议加热类型随温度显示。您可以使用 ▷/□ 按键立即启动该设置。如果您想设置其他加热类型，步骤如下。

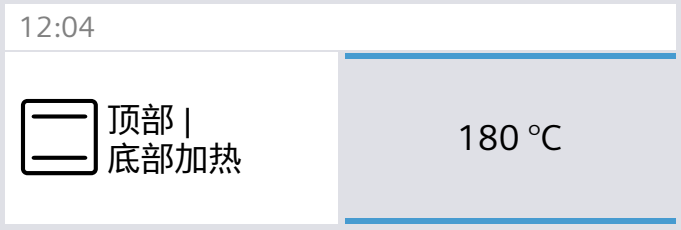
对于其他设置，您可以按照如下所述更改数值:

图中实例：顶部/底部加热，180 °C。

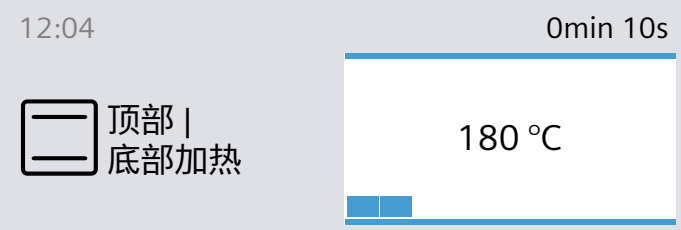
1. 使用旋转选择钮设置加热类型。



2. 触摸建议的温度。
3. 使用旋转选择钮更改温度。



4. 使用 ▷/□ 按键启动。



所设置的加热类型和温度出现在显示屏中。

快速预热

您可以使用 »⦚ 按键快速预热烹饪箱。
快速预热功能并非适用于所有加热类型。
合适的加热类型：

	4D 热风
	顶部 / 底部加热

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

设置

确保您已选择了合适的加热类型。必须将温度设置为 100 °C 以上，否则无法启动快速预热功能。

1. 设置加热类型和温度。
2. 按下 »⦚ 按键。

»⦚ 符号显示在温度左侧旁边。温度指示器开始填充。

当快速预热完成后，电器发出声音信号。»⦚ 符号熄灭。将菜肴放入烹饪箱。

提示

- 如果设置了烹饪时间，则该时间与快速预热功能不相干，在微波炉启动后立即开始倒计时。
- 您可在快速加热期间使用 ⓘ 按键查看烹饪箱当前温度。

取消

按下 »⦚ 按键。显示屏上 »⦚ 符号消失。

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
🔔	定时器	定时器功能与煮蛋定时器类似。所设置时间到时后就会发出一个声音信号。
⊢→⊣	烹饪时长	所设置烹饪时间到时后就会发出一声信号。电器自动关断。
→⊣	结束	设置烹饪时间和结束时间。电器自动开启，以便操作在需要的时间结束。

提示

- 烹饪时间最长可设置为 1 小时，精确到分钟。
  烹饪时间可设置为超过 1 小时，增量为 5 分钟。
- 根据您转动旋转选择钮的方向，烹饪时间将从一个默认值开始：逆时针，10 分钟，
  顺时针，30 分钟。
- 时间设置选项到时后就会有信号响起。
- 使用 ⓘ 按键，您可以在操作期间请求信息，然后信息将简短出现在显示屏上。

定时器

您可以随时设置定时器，即使在电器关断时也可以设置。定时器与其他时间设置平行运行，有独立的声音信号。您可以据此判定所指示的是定时器时间还是烹饪时间。
可设置的最长时间为 24 小时。

1. 按下 ◷ 按键。
   打开定时器区域。
2. 使用旋转选择钮设置定时器持续时间。
   几秒钟之后，定时器开始倒计时。

位于左侧的状态栏显示定时器符号 🔔 和倒计时时间。

当时间到时

响起一声信号音。“经过的时间”显示在显示屏中。使用 ◷ 按键可提前取消信号音。

取消定时器持续时间

按下 ◷ 按键打开时间设置选项菜单，将时间转回。按下 ◷ 按键关闭菜单。

更改定时器持续时间

使用 ◷ 按键打开时间设置选项菜单，并在接下来的几秒钟内使用旋转选择钮更改定时器持续时间。按下 ▷/□ 按键启动定时器。

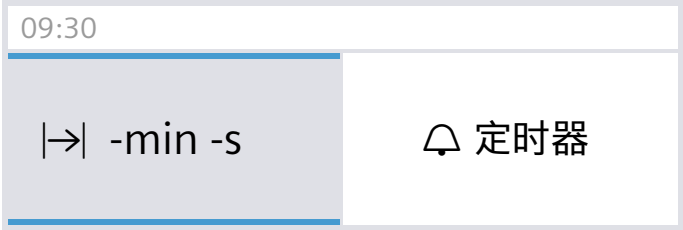
烹饪时长

如果设置了菜肴的烹饪时间，当该时间到时后，操作自动停止。烤箱停止加热。

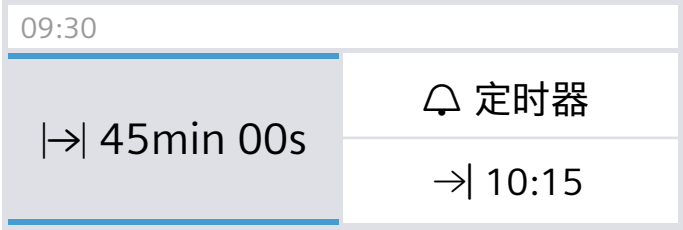
前提条件：已经设置了加热类型和温度。

例如：设置为 4D 热风，180 °C，烹饪时间为 45 分钟。

1. 按下 ◷ 按键。
   时间设置选项菜单打开。



2. 使用旋转选择钮设置烹饪时间。



3. 使用 ▷/□ 按键启动。
   您可以在状态栏中看到 |→| 烹饪时间倒计时。

烹饪时间到时

一个信号音响起。烤箱停止加热。状态栏中显示“已完成”。您可以使用 ◷ 按键提前取消信号音。

取消烹饪时间

按下 ◷ 按键，打开时间设置选项菜单。将时间转回。所设置的加热类型和温度出现在显示屏中。

更改烹饪时间

按下 ◷ 按键，打开时间设置选项菜单。使用旋转选择钮更改烹饪时间。

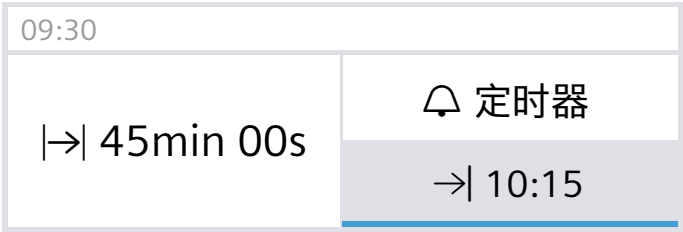
结束时间

如果您更改了结束时间，请记住，不得将容易腐败的食物长时间放在烹饪箱中。

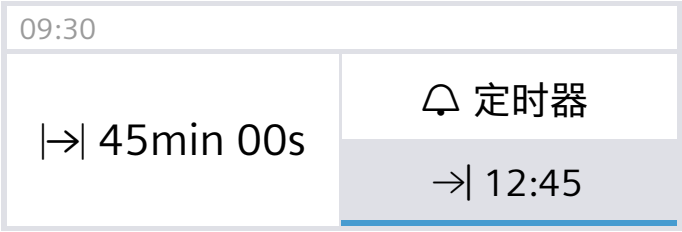
前提条件：所选择的操作尚未开始。已设置了烹饪时间。时间设置选项菜单 ◷ 已打开。

图中实例：您在上午 9:30 将菜肴放入烹饪箱。烹饪时间为 45 分钟，将在上午 10:15 做好，但您希望下午 12:45 做好。

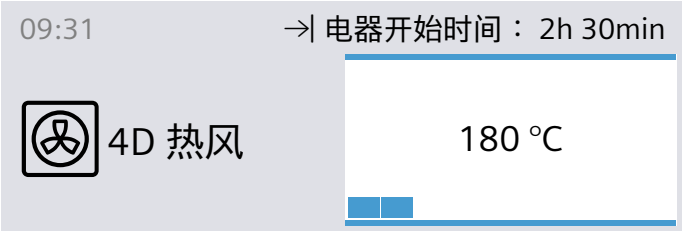
1. 触摸“结束 →|”区域。
   显示结束时间。



2. 使用旋转选择钮设置更迟的结束时间。



3. 按下 ▷/□ 按键进行确认。



烤箱处于待机模式。当操作将要完成时，→| 符号和时间出现在状态栏中。操作将在适当的时间开始。您可以在状态栏中看到烹饪时间倒计时。

烹饪时间到时

一个信号音响起。烤箱停止加热。状态栏中显示“已完成”。您可以使用 ◷ 按键提前取消信号音。

纠正结束时间

烤箱在待机情况下可以进行这项操作。使用 ◷ 按键打开时间设置选项菜单，触摸 “结束 →|”，并使用旋转选择钮将时间调整为正确的结束时间。按下 ◷ 按键关闭菜单。

取消结束时间

烤箱在待机情况下可以进行这项操作。为此，使用 ◷ 按键，打开时间设置选项菜单。触摸“结束 →|”，并使用旋转选择钮重设结束时间。烹饪时间立即开始倒计时。

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。

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，按下 ⊸ 按键大约 4 秒钟。显示屏上出现确认备注，状态栏上出现 ⊸ 符号。

电器门被锁定

在基本设置中，您可以更改设置，以便电器门也可与控制面板一同锁定。

如果烹饪箱内的温度达到约 50 °C，电器门将锁定。🔒 符号显示在状态栏中。如果儿童锁已经激活，在烤箱关断时，电器门立即锁止。

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。

更改设置

1. 按下 ⏻ 按键。
2. 按下 ☰ 按键。
   操作模式菜单打开。
3. 选择“设置”操作模式。
   第一个基本设置将出现，且可使用旋转选择钮进行更改。
4. 触摸 > 箭头。
5. 使用旋转选择钮更改数值。
6. 使用 > 箭头切换至下一个基本设置。
7. 按下 ☰ 按键进行保存.
   “保存”或“放弃”出现在显示屏上。

设置列表

该列表说明了所有基本设置及其更改方法。根据您自己的电器型号，显示屏将只显示适用于您电器的设置。

您可以更改以下设置:

设置	选项
选择语言	其他可能的语言
当日时间	设置当前时间
日期	设置当前日期
声音信号持续时间	短 (30 秒)
	中 (1 分钟)
	长 (5 分钟)
按键声音	关断 (当使用“开/关”按键开启/关断时，按键音仍然响起)
	开启
显示亮度	可以调整为五个不同级别
时钟显示	数字和日期
	模拟
	关
照明	工作期间开
	工作期间关
儿童锁	门锁 + 按键锁
	仅按键锁
开启之后的 操作	主菜单
	加热模式
	餐点*
夜间照明调暗	关断
	开启 (显示屏在晚上 10 点和早上 5.59 之间暗淡显示)
品牌名称标志	显示屏
	不显示
风扇持续运行时间	推荐
	最小值
弹出系统	未改装
	已改装
斋期模式	开启
	关断
出厂设置	恢复
	不恢复
*) 已包括，具体取决于电器型号	

注意!
对于搁架和单轨：“未改装”设置。
对于双轨和三轨套装：“已改装”设置。

提示: 对语言、按键声音和显示亮度设置的更改立即生效。所有其他更改将在设置保存后生效。

更改时间

您可在基本设置中更改时间。

例如：将时间从夏季时改为冬季时。

1. 按下 ⏻ 按键。
2. 按下 ☰ 按键。
   操作模式菜单打开。
3. 触摸“设置”。
4. 使用 > 箭头切换至“时钟”。
5. 使用旋转选择钮更改时间。
6. 按下 ☰ 按键。
   “保存”或“放弃”出现在显示屏上。

断电

长时间断电之后，首次使用的设置出现在显示屏中。

重设语言、时间和日期。

温度探针

使用精控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。

加热模式

一旦您把肉类温度计插到烹饪箱中，便可选择下列加热模式。

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

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。

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。

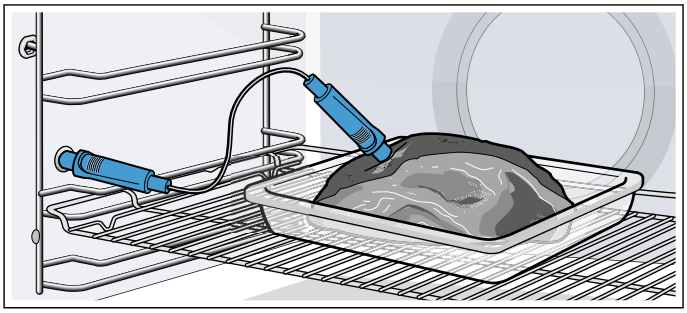
在烹饪箱中设置的内部温度必须比已设置的中心温度高至少 10 °C。

将温度探针插入食物内

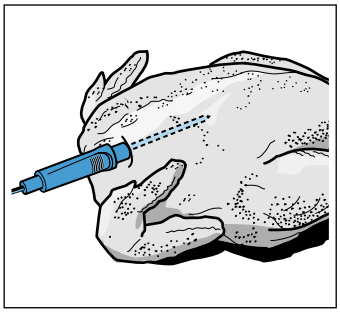
在将食物放入烹饪箱中之前，请将温度探针插入食物内。

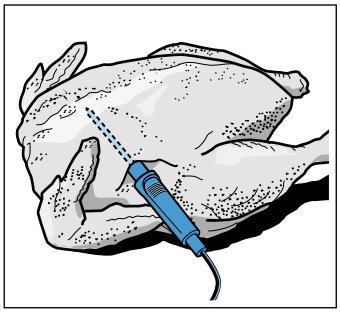
温度探针具有三个测量点。确保将中间的测量点插入食物内。

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。

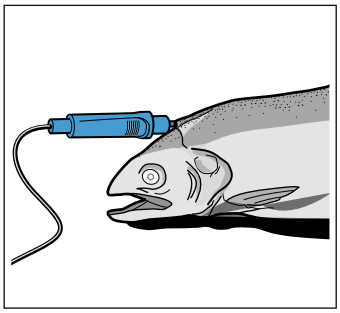


家禽： 将温度探针插入到胸脯肉最厚的位置。根据家禽的结构，将温度探针横向或竖向插入到家禽内。然后翻转家禽，将其放在烤架上，胸部朝下。





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

1. 将温度探针插入烹饪箱左侧的插槽内。
2. 使用旋转选择钮选择加热类型或“餐点”操作模式。
3. 触摸推荐的温度，并使用旋转选择钮设置温度。
4. 触摸“中心温度”区，并使用旋转选择钮设置中心温度。
5. 按下 ▷/□ 按键，启动。

一旦食物达到设定的中心温度

响起一声信号音。烤箱停止加热。您可以从插槽上拔下温度探针。 ⁄ 符号熄灭。

更改中心温度

您可以随时更改中心温度。

取消

从插槽上拔下温度探针。

⚠ 警告 – 有灼伤危险！
烹饪箱内部和温度探针很烫。插拔温度探针时应戴上烤箱手套。

⚠ 警告 – 有电击危险！
不合适的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。

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 23 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	
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	

食物	中心温度 (°C)
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，所有种类	80-90

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

前提条件：在基本设置中激活了“斋期模式激活”。

烹饪箱采用顶部 / 底部加热模式进行加热，温度为 85 °C 至 140 °C。

1. 按下 ⏻ 按键。
   推荐的加热类型和温度出现在显示屏中。
2. 逆时针转动旋转选择钮，选择“斋期模式”加热类型。
3. 触摸推荐的温度，并使用旋转选择钮设置温度。
4. 按下 ◷ 按键，打开时间设置选项菜单并触摸“烹饪时间”区域。
   建议使用 25:00 小时。
5. 使用旋转选择钮设置所需烹饪时长。
6. 按下 ▷/□ 按键，启动。
   您可以在状态栏中看到烹饪时间倒计时。

烹饪时间到时

一个信号音响起。烤箱停止加热。状态栏中显示“已完成”。

设置延时结束时间

无法设置延时结束时间。

取消斋期模式

按下 ⏻ 按键。删除所有设置。您可以应用新设置。

清洁功能

利用操作模式“自清洁” 清洁烹饪室。

您可选择三种清洁功能。

设置	清洁等级	持续时间
1	浅度	约 1 小时 15 分钟
2	中度	约 1 小时 30 分钟
3	强	约 2 小时

烹饪箱越脏，污垢存在时间越长，清洁功能级别就应越高。一次清洁循环仅需要大约 2.5 - 4.7 千瓦时。

提示: 出于安全原因，烹饪箱箱门自动锁闭。除非状态栏中代表锁止机制的 🔒 符号熄灭，否则电器门无法打开。内部照明在清洁期间熄灭。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

- 在清洁循环期间，烹饪箱将变得灼热。请勿打开电器门。让电器冷却下来。让儿童远离本电器。
- ⚠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。

⚠ 警告 – 存在有害健康的危险!

清洁功能会将烹饪室加热至极高温度，以至于烤制、烧烤和烘培残余物会烧焦。此时会释放出蒸汽，可能会刺激粘膜。在清洁功能运行期间，为厨房大量通风。不要长时间逗留在房间内。让儿童和宠物远离。即使对于延迟运行模式下推后的结束时间，也要遵照说明。

执行 清洁功能前

清洁时可以 连同附件一起清洗，例如通用平底锅或烤盘。在清洁前 去除粗颗粒污物。请将 附件移至高度 2。

清洁设备门以及 烹饪室边缘的密封件区域。不要刮擦密封件，也不要拆下!

用热肥皂水和洗涤布 清洁门内侧玻璃。用软布擦干。严重脏污时，使用烤箱清洁剂。

提示: 执行清洁功能时，可以 连同随附的已上釉附件一起清洗。所有烤架 都不能一同清洗。烤架不适用清洁功能，会褪色。其他适用清洁功能的附件，请见特殊附件表。
⟶ "附件"第 9 页

⚠ 警告 – 有着火危险!

- 在清洁循环期间，松散的食物碎屑、油脂和肉汁可能会着火。在开始清洁循环之前，请先清除烹饪箱和附件中的严重污垢。
- 在清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿在门把手上悬挂易燃物品，例如毛巾。切勿紧靠电器正面放置任何物品。让儿童远离本电器。
- 门密封件损坏时，门区域会泄漏出大量热量。该密封件不得磨损，不得拆下。密封件损坏或缺失时，不得运行该设备。

⚠ 警告 – 有严重损害健康的危险!

在清洁循环期间，电器将变得灼热。烤盘和烤模上的不粘涂层被损坏，会释放出有毒气体。切勿使用清洁功能来清洁不粘烤盘或烤模。只可使用清洁功能清洁搪瓷附件。

设置自清洁功能

1. 按下 ☰ 按键。
   操作模式菜单打开。
2. 设置“自清洁”操作模式。
   显示建议的清洁设置 3。可以使用 ▷/□ 按键立即启动清洁过程，或
3. 使用旋转选择钮选择不同的清洁设置。
4. 按下 ▷/□ 按键，开始清洁操作。

烹饪箱箱门在开始清洁后迅即锁定。锁止机制的 🔒 符号显示在状态栏中已经历持续时间旁边的右侧。
除非状态栏中的 🔒 符号熄灭，否则烹饪箱箱门无法打开。

当清洁完成后

响起一声信号音。烤箱停止加热。“已完成”显示在状态栏上。使用 ◷ 按键关断语音信号。

取消清洁操作

使用 ⏻ 按键关断烤箱。除非状态栏中的 🔒 符号熄灭，否则烹饪箱箱门无法打开。

调整清洁设置

清洁开始后，清洁设置便无法再更改。

您可以将清洁功能设为夜间运行

在“时间设置”部分，您可以查阅如何延迟结束时间。您因此可以在一天中的任何时间使用电器。⟶ "时间设置选项" 第 12 页

清洁功能结束后

烹饪箱冷却下来之后，用湿布擦去留在烹饪箱、附件、烤架和电器门周围的灰烬。

用湿布擦拭拉出式导轨。然后将拉出式导轨滑入滑出几次。清洁之后，拉出式导轨可能会保留一些褪色。此为正常情况不会影响其效能。

提示: 顽强污垢可能造成白色沉淀污渍留在瓷釉表面上。这是无损害的食物残渣。不会影响其效能。如果有需要，您可以使用柠檬汁来清除这些残留物。

清洁

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

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

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，然后用软布擦干。 不要使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。
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	
上釉区域	热 皂液或醋水: 用洗涤布清洁，然后用软布擦干。 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。 最好使用清洁功能。⟶ "清洁功能"第 16 页 **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。
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。

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

提示

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

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。

导轨

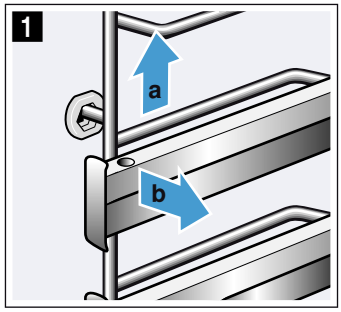
只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。这里说明如何拆除货架并进行清洁。

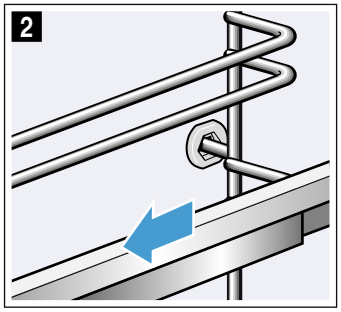
拆卸及重新安装导轨

⚠ 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**)。



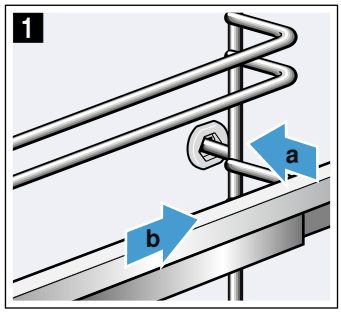


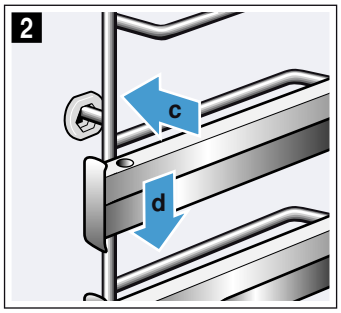
用清洗剂和海绵 清洁导轨。顽固的积垢可用刷子 清洗。

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**)。





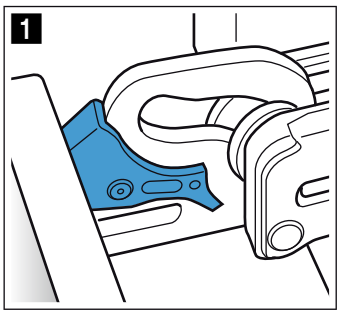
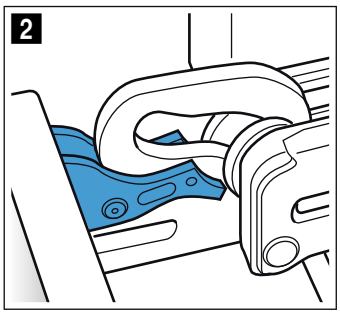
电器门

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。这里说明如何取下电器门进行清洁。

拆卸和安装电器门

进行清洁时，如要拆下门面板，可拆卸电器门。

每个电器门铰链都有一个锁止杆。
当锁止杆闭合时 (图 1)，电器门固定到位。此时无法拆卸蒸汽炉门。
当为了拆卸电器门而打开锁止杆时 (图 2)，铰链锁定。无法咬合。

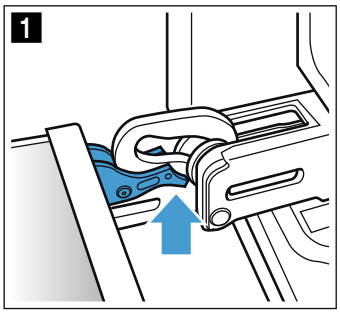
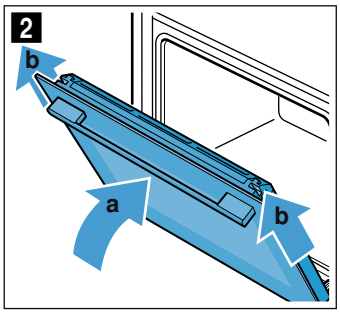



⚠ 警告 – 有受伤危险!

- 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。

拆卸电器门

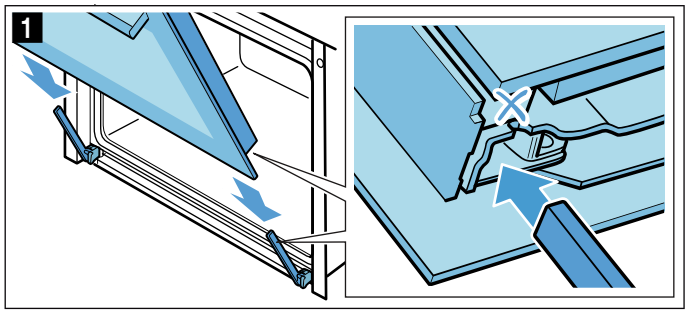
1. 完全打开电器门，并沿着电器方向向上推。
2. 将左右两侧的两个锁止杆向上折叠 (图 1)。
3. 尽量关闭电器门 **a**。用双手握住电器门的左右两侧，然后向上拉出 (图 2)。

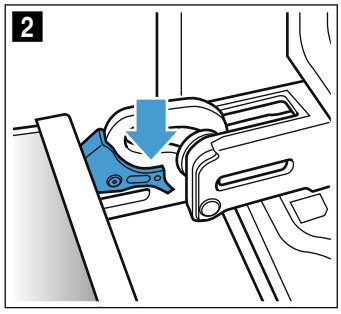
安装电器门

按照与拆卸相反的顺序重新装上电器门。

1. 当安装电器门时，确保两个铰链都直接插入到开口中 (图 1)。
   将两个铰链置于外板底部，并作为导向装置。
   确保铰链已插入到正确开口。您必须能够将其轻松插入，且无阻力。如果感到任何阻力，请检查铰链是否插入到正确开口。



2. 完全打开电器门。再次关闭两个锁止杆 (图 2)。

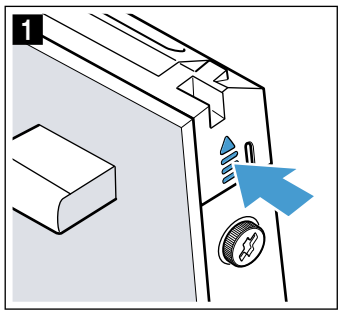
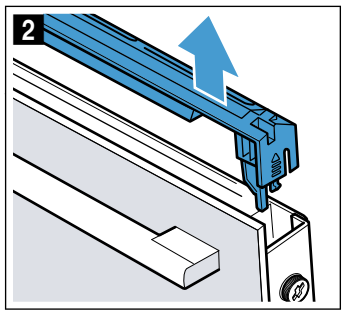


3. 关上烹饪箱门。

拆下门面板

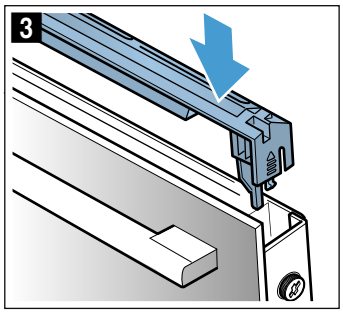
门面板中的不锈钢镶嵌物可能会变色。如要进行彻底清洁，可以拆下面板。⟶ "清洁"第 17 页

1. 稍微打开电器门。
2. 按下面板的左右两侧 (图 1)。
3. 取下面板 (图 2)。
   小心关闭电器门。

提示: 使用不锈钢清洁器清洁面板中的不锈钢镶嵌物。使用肥皂水和软布清洁门面板的其他区域。

4. 再次稍微打开电器门。放回盖板，按压，直至卡入到位 (图 3)。



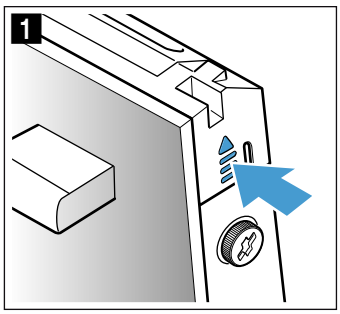
5. 关闭电器门。

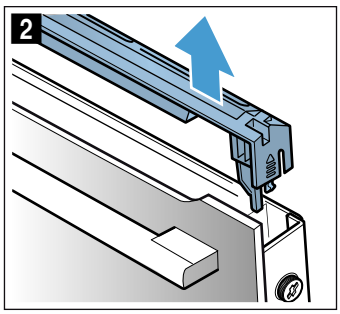
拆除和安装门面板

为了便于清洁，可拆下电器门的玻璃面板。

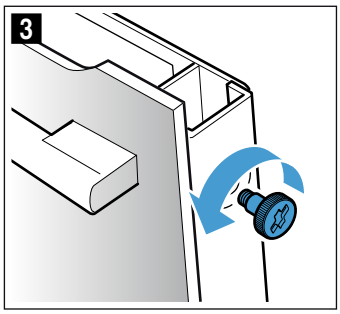
拆卸电器门

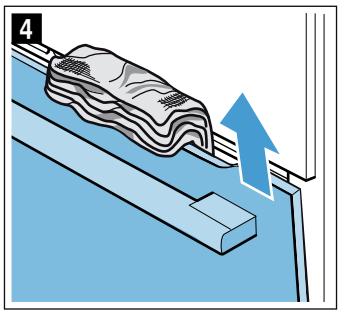
1. 稍微打开电器门。
2. 按下面板的左右两侧 (图 1)。
3. 取下面板 (图 2)。



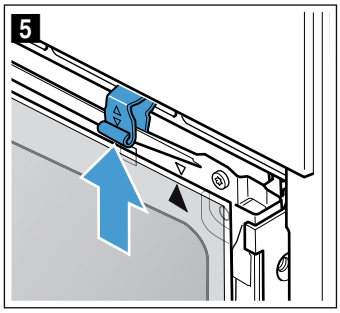


4. 拧松并拆下电器门左右两侧的螺丝 (图 3)。
5. 再次关门之前，请将折叠数次的茶巾夹在门中 (图 4)。向上拉出前面板，并将其放在平面上，门把手朝下。





6. 将位于中间面板上的两个挡块向上推，但不要取下 (图 5)。一只手抓住面板。拆下面板。



用玻璃清洁剂和软布清洁面板。

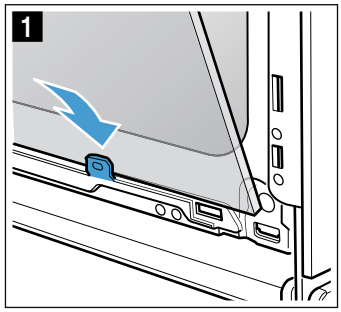
警告 – 有受伤危险!

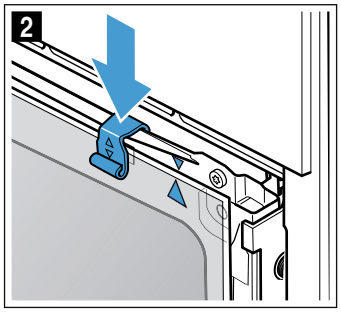
- 电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能会被夹住。双手必须远离铰链。

安装电器门

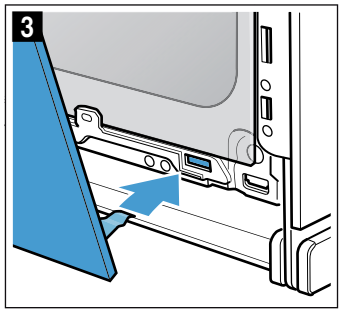
安装中间面板时，请确保箭头位于面板右上方，同时与金属面板上的箭头对齐。

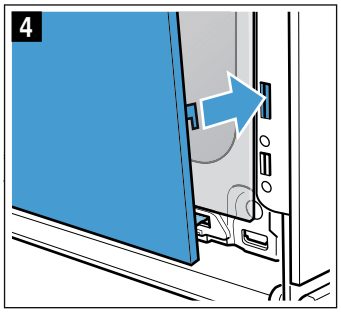
1. 先将中间面板插入到底部的挡板中，然后在顶部将其稳稳推入 (图 1)。
2. 向下推入两个挡块 (图 2)。



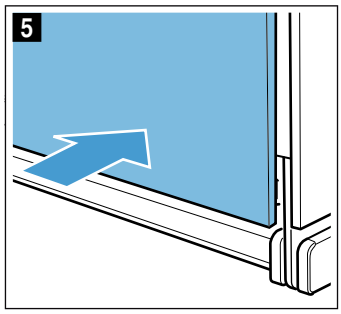


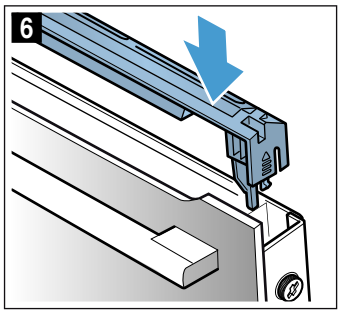
3. 将位于底部的前面板插入到挡板中 (图 3)。
4. 关闭前面板，直到两个上挂钩与开口相对 (图 4)。





5. 按下位于底部的前面板，直到卡入到位(图 5)。
6. 再次稍微打开电器门，并取出抹布。
7. 拧上左右两侧的两个螺丝。
8. 放回盖板，按压，直至卡入到位 (图 6)。





9. 关闭电器门。

注意!

在正确装配好面板之前不要使用烹饪箱。

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。

提示: 如果所烧制的菜肴未达到预期效果，请参见说明手册结束部分的表格章节，其中给出了大量提示和信息。
⟶ "经由我们烹饪工作室测试过的菜谱"第 23 页

⚠ 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。

⚠ 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。

故障表

如果所示的故障消息以“E”开始，例如 E0111，则关断电器，然后重启。如果该消息再次出现，请联系售后服务部门。

故障	可能的原因	说明/纠正措施
电器不工作	熔断器出现故障	查看保险丝盒，确保电器保险丝工作正常
	断电	检查其他厨房电器是否工作
电器门将不打开；🔒 符号出现在显示屏中	电器门被锁定，直至烹饪箱冷却下来。	等待直至 🔒 符号熄灭
虽然电器已打开，但却无法操作；⚭ 符号出现在显示屏中	儿童锁被激活	按下并按住 ⚭ 按键，直到 ⚭ 符号熄灭
烹饪箱不加热，“演示模式开启”显示在显示屏中	电器处于演示模式	关断保险丝盒中的保险丝，并在大约 10 秒后重新接通。开启电器并在设置中选择“演示模式关闭”。
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

超过最大运行时间

如果没有设置持续时间，以及长时间没有更改设置，则您的电器将会自动结束操作。

启动自动关断功能的时间点取决于所设置的温度或烧烤设置。

电器的显示屏上将出现一条消息，说明操作正在自动结束。然后，操作取消。

要再次使用电器，请首先关断。要再次开启电器，请设置所需操作。

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。

更换烹饪箱顶部的灯泡

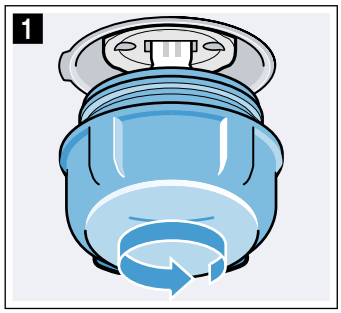
如果烹饪箱的灯泡坏了，则必须进行更换。耐热 40 W/230 V 卤素灯泡可以从售后服务部门或专卖店购买。

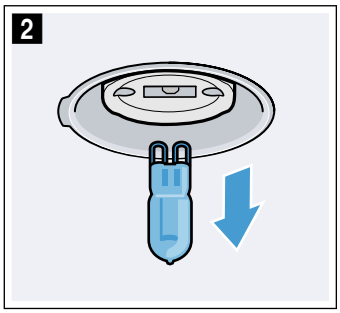
在操作卤素灯泡时，使用干布。这将延长灯泡的使用寿命。只能使用这些灯泡。

⚠ 警告 – 有电击危险!
更换烹饪箱灯泡时，灯泡插座触点是带电的。更换灯泡前，拔下电器电源插头或断开熔断器盒中的断路器。

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

1. 将抹布放在冷烹饪箱中，防止损坏。
2. 逆时针转动玻璃灯罩，将其拆下 (图 **1**)。
3. 拔出灯泡 — 不要旋转灯泡 (图 **2**)。
   插入新灯泡，确保针脚处于正确位置。用力压入灯泡。





4. 再次拧入玻璃盖板。
   视设备而定，玻璃盖板可能配有一个密封环。在拧入前再次装上密封环。
5. 取出抹布，然后接通断路器。

玻璃灯罩

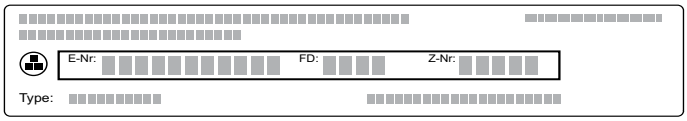
如果卤素灯泡的玻璃灯罩损坏，则必须更换。可以从售后服务部门购买新的玻璃灯罩。请指定您的电器的 E 编号和 FD 编号。

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
中国 400 889 9999

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

餐点

您可以使用“餐点”操作模式来制备各种食物。电器将为您选择最佳设置。

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 23 页

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 14 页

选择菜式

菜式按一致的结构排列:

- 类别
- 食物
- 餐点

下表列出类别与其相应的食物。每种食物旁会列出一或多道菜式。

目录	食物
蛋糕	烤模内的蛋糕
	烤盘上的蛋糕
	小的烘焙食品
	饼干
面包，面包卷	面包
	面包卷
匹萨和调味蛋糕	匹萨
	调味蛋糕和猪油火腿蛋糕

目录	食物
点心和蛋奶酥	新鲜烘焙、开胃菜、已烹饪的配料
	新鲜意式烤宽面
	法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm
	烘烤新鲜甜点
	单独装模的蛋奶酥
冷冻产品	匹萨
	面包卷
	饼干
	土豆制品
	家禽、鱼类
家禽	鸡肉
	鸭和鹅
	火鸡
肉	猪肉
	牛肉
	小牛肉
	羊肉
	野味
	肉类餐点
鱼	鱼
蔬菜	蔬菜炖肉
	焗烤蔬菜料理
	烤土豆，对半
	烤土豆整个

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。不断触摸“下一步”区域。

1. 按下 ☰ 按键。
   操作模式菜单将打开。
2. 选择“餐点”模式。
   第一种目录出现在显示屏中。
3. 使用旋转选择钮选择所需目录。
4. 触摸“下一步”区域。
5. 使用旋转选择钮选择食物。
6. 触摸“下一步”区域。
7. 使用旋转选择钮选择菜式。
8. 触摸“下一步”区域。
9. 转动旋转选择钮来设置重量。
   提示: 触摸“提示”区域查看最佳烹饪层、烹饪容器等使用信息。
10. 按下 ▷/□ 按键，启动。

设置已经结束

一个信号音响起。“已完成”出现在状态栏中。烤箱停止加热。使用 ◷ 按键可以提前取消该声音信号。

如果您对烹饪效果不满意，可以再次延长烹饪时间。触摸“延长烹饪时间”区域。推荐烹饪时间。然而，您可以根据需要进行更改。

如果您对烹饪效果满意，触摸“完成”。“用餐愉快”出现在显示屏上。

取消程序

按下 ⏻ 按键。删除所有设置。您可以实施新的设置。

设置延时结束时间

对于某些餐点，可以设置延时结束时间。你可以通过查看时间设置选项来了解如何设置延时结束时间。⟶ "时间设置选项"第 12 页

一旦您设置了结束时间，显示屏将显示等待时间。状态栏则显示操作结束的时间。所有设置均不可更改。请记住，不得将容易腐败的食物长时间放在烹饪箱中。

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 可能会蓄积冷凝液。这是一种正常的 物理现象。可通过预热微波炉或小心地 打开电器门减少冷凝液。

硅树脂烤模

出于最佳的烹饪效果，我们建议采用深色的金属烤馍/餐具。

然而，如果您想使用硅树脂烤模，请遵守制造商的说明和菜谱。硅树脂烤模通常比普通的烤模要小。数量和菜谱规范 可能会有所不同。

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。

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 金属烤模最为合适。

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。

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
- 匹萨设置

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	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，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
果馅饼或干酪蛋糕，酥皮糕点模	26 cm 弹性蛋糕模	2		170-190	60-80
瑞士果馅饼	匹萨盘	3		170-190	45-55
馅饼	果馅饼蛋糕模，黑色	3		190-210	25-40
特殊发面饼	环状蛋糕模	2		150-170	50-70
发面饼	28 cm 弹性蛋糕模	2		160-170	20-30
松软蛋糕底，2 只蛋	果馅饼模	3		150-170*	20-30
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，6 只蛋	28 cm 弹性蛋糕模	2		150-170*	30-50
烤盘上的蛋糕					
带配料的海绵蛋糕	烤盘	3		160-180	20-40
海绵蛋糕，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-160	30-50

* 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)	烹饪时间 (分钟)
带干配料的酥皮馅饼	烤盘	3		170-190	25-35
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		170-190	45-55
带干配料的发面饼	普通烤盘	3		160-180	15-20
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
瑞士卷	烤盘	3		180-200*	8-15
果子甜面包，500 g 面粉	烤盘	2		150-170	45-60
果馅奶酥卷，甜味	普通烤盘	2		170-180	50-60
果馅奶酥卷，冷冻	普通烤盘	3		200-220	35-45
小份烘焙食品					
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
松饼	松饼盘	3		170-190	15-20
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，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，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，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
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
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		80-90*	120-150
蛋白甜饼，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		80-90*	120-180

* 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)	烹饪时间 (分钟)
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
蛋白杏仁饼干，3 层	烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		90-110	30-45

* 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。

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。

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
- 冷食速烹

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
面包						
白面包，750 g	普通烤盘 或蛋糕模	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
多粒面包，1.5 kg	普通烤盘 或蛋糕模	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
全麦面包，1 kg	普通烤盘	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
平面包	普通烤盘	3		250-270	-	20-25
面包卷						
部分烹饪面包卷或棍子面包，预烘焙**	普通烤盘	3		-	-	-
面包卷，香甜，新鲜	烤盘	3		170-190*	-	15-20
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
棍子面包，预烘焙，冷的**	普通烤盘	3		-	-	-
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		-	-	-
碱液面包，生面团**	普通烤盘	3		-	-	-
羊角面包，多块生面团	普通烤盘	3		170-190	-	30-35
吐司						
带配料的吐司，4 片	烤架	3		190-210	-	10-15

* 预热
** 请遵守产品包装上的信息

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
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
** 请遵守产品包装上的信息

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。

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。

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
- 冷食速烹

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
匹萨					
匹萨，新鲜	烤盘	3		200-220	25-35

* 预热
** 请遵守产品包装上的信息

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
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
冷匹萨**	烤架	3		-	-
匹萨，冷冻					
薄底匹萨 1 份**	烤架	3		-	-
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		-	-
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		-	-
迷你匹萨**	普通烤盘	3		-	-
迷你匹萨，直径 7 cm，4 层	4 个烤架	5+3+2+1		180-200*	20-30
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		170-190	55-65
猪油火腿蛋糕	果馅饼蛋糕模，黑色	3		190-210	30-40
法式薄馅饼	普通烤盘	3		260-280*	10-15
波兰饺子	耐热盘	2		190-200	30-45
金枪鱼	普通烤盘	3		180-190	30-45
酥皮夹心面包	普通烤盘	1		200-220*	20-30

* 预热
** 请遵守产品包装上的信息

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

一定要使用指示的烹饪层。

您可以 使用烤模/餐具或普通烤盘在同一层上制备菜式。
- 位于烤架上的烤模/餐具：第 2 层
- 普通烤盘：第 3 层

此外，您也可以在普通烤盘中 制备水煮蛋奶酥。为此，将普通烤盘滑入 第 2 层。

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。

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
- 匹萨设置
- 冷食速烹

点心和蛋奶酥	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
烘焙、开胃菜、已烹饪的配料	耐热盘	2		200-220	30-50
甜蛋糕	耐热盘	2		170-190	40-60
意式烤宽面，新鲜，1 kg	耐热盘	2		160-180	50-60
意式烤宽面，冷冻，400 g*	烤架	2		-	-
法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm	耐热盘	2		160-190	50-70
法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm，2 层	耐热盘	3+1		150-170	60-80
蛋奶酥	耐热盘	2		160-180*	35-45
蛋奶酥	单独装模	2		170-190	65-75

* 请遵守产品包装上的信息

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 9 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。

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。

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:
- 顶部 / 底部加热
- 热风烧烤
- 烧烤，大面积
- 冷食速烹

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
鸡肉						
鸡肉，1 kg	烤架	2		200-220	-	60-70
去骨鸡胸肉，每份 150 g (烧烤)	烤架	4		-	3*	15-20
小鸡块，每份 250 g	烤架	3		220-230	-	30-35
鸡肉串，鸡肉块，冷冻	普通烤盘	3		-	-	-
母鸡，1.5 kg	烤架	2		200-220	-	70-90
鸭和鹅						
鸭，2 kg	烤架	1		180-200	-	90-110
鸭胸肉，每份 300 g	烤架	3		230-250	-	25-30
鹅，3 kg	烤架	2		160-180	-	120-150
鹅腿，每份 350 g	烤架	2		210-230	-	40-50
火鸡						
小火鸡，2.5 kg	烤架	2		180-200	-	70-90
火鸡胸肉，剔骨，1 kg	烹饪容器，盖盖子	2		240-260	-	80-100
火鸡大腿，带骨头，1 kg	烤架	2		180-200	-	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 9 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。

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。

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：
- 顶部 / 底部加热
- 热风烧烤
- 烧烤，大面积

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烧烤设置	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
带皮大块猪肉，如前腿，2 kg	烤架	2		190-200	-	130-140
猪小里脊肉排，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		220-230	-	70-80
猪肉片*	烤架	3		220-230	-	20-25
带骨熏肉，1 kg (添加少量水)	烹饪容器，盖盖子	2		210-230	-	70-90
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
炖牛肉，1.5 kg	烹饪容器，盖盖子	2		200-220	-	130-160
上腰肉，五分熟，1.5 kg	烤架	2		220-230	-	60-70
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
小牛肘子，1.5 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		200-210	-	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

* 预热
** 不翻转

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
带骨羊脊肉**	烤架	2		180-190	-	40-50
羊排	烤架	3		-	3	12-16
香肠						
烤香肠	烤架	4		-	3	10-15
肉类餐点						
肉糕，1 kg	烹饪容器，不盖盖子	2		170-180	-	60-70

* 预热
** 不翻转

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。

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：
- 顶部 / 底部加热
- 热风烧烤
- 烧烤，大面积

餐点	附件/烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烧烤设置	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，烧烤，1.5 kg，例如三文鱼	烤架	2		170-190	-	30-40
鱼块						
鱼块，清炸，烧烤	烤架	4		-	1*	15-25
鱼排						
鱼排，厚 3 cm**	烤架	4		-	3	10-20
鱼，冷冻						
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
鱼条 (在烹饪过程中翻转)	普通烤盘	3		200-220	-	20-30

* 预热

** 将普通烤盘滑入到第 2 烹饪层下方

蔬菜和配菜

在这里，您可以找到有关制备烧烤蔬菜、土豆和冷冻土豆制品的信息。

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。

烹饪层

使用指示的烹饪层。

在同一层上烹饪
请遵循表中的规范。

双层烹饪
使用 4D 热风模式。同时放进微波炉的不同烤盘内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

您可在表中找到为各种菜式提供的理想加热类型。温度和烹饪时间取决于食品的数量和成分。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。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菜式。如果预热烤箱，则指示的烹饪时间会缩短几分钟。

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。

使用的加热类型:
- 4D 热风
- 烧烤，大面积
- 冷食速烹

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
蔬菜餐点						
蔬菜烧烤	普通烤盘	5		-	3	10-15
土豆						
烤土豆，对半	普通烤盘	3		160-180	-	45-60
土豆制品，冷冻						
烤土豆丝饼*	普通烤盘	3		-	-	-
土豆饼，填充*	普通烤盘	3		-	-	-
炸丸子*	普通烤盘	3		-	-	-
薯条*	普通烤盘	3		-	-	-
薯片，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		190-210	-	30-40

* 请遵守产品包装上的信息

酸奶

您可以使用电器制作酸奶。

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。

使用的加热类型:
- 4D 热风

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (小时)
酸奶	单独装模	烹饪箱箱底		40-45	8-9

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 275 °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。

热风节能加热类型用于确定节能效果等级。

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	脱底蛋糕模，直径 26 cm	2		160-170	30-45
松软果馅饼，6 只蛋	脱底蛋糕模，直径 28 cm	2		150-160	50-60
特殊发面饼	环状蛋糕模	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
麦圈	烤盘	3		140-150	25-35
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		250-275	15-20
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		6-8	90*	45-60
鸡胸脯片，各 200 克，全熟	烹饪用具，不加盖	2		4	120*	45-60
火鸡胸肉，去骨，1 公斤，全熟	烹饪用具，不加盖	2		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		6-8	80*	130-180
猪肉片，整块	烹饪用具，不加盖	2		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		6-8	100*	150-180
牛肉片，1 公斤	烹饪用具，不加盖	2		4-6	80*	90-120
牛里脊肉，厚 5-6 厘米	烹饪用具，不加盖	2		6-8	80*	120-180
牛柳／牛臀肉排，厚 4 厘米	烹饪用具，不加盖	2		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

使用 4D 热风可以出色地 干燥食物。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，然后进行氽烫。将氽烫蔬菜中的水倒掉，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：

- 4D 热风

水果、蔬菜和香料	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	5-9
核果 (李子)	1-2 个烤架		80	8-10
根茎蔬菜 (胡萝卜)，切碎，氽烫	1-2 个烤架		80	5-8
蘑菇片	1-2 个烤架		60	6-9
香料，已清洗	1-2 个烤架		60	2-6

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。

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。在普通烤盘上排好罐子，令罐子与罐子互不接触。向普通烤盘中倒入 500 mL 热水 (约 80 °C)。使用表中指示的设置。

结束腌渍过程

水果
一段时间后，开始频繁形成小泡泡。一旦所有储藏罐都在冒泡，关断电器。指示的冷却时间过后，将罐子从烹饪箱中取出。

蔬菜
一段时间后，开始频繁形成小泡泡。一旦所有储藏罐冒泡，请将温度降至 120 °C，然后根据表中的指示让罐在密闭的烹饪箱中继续冒泡。这段时间过后，关断电器，根据表中的指示使用余热加热几分钟。

腌渍后，将罐子从烹饪箱中取出，放在干净的毛巾上。切勿将这些高温的罐子放在寒冷或潮湿的表面，因为它们可能会破裂。盖上储藏罐，进行保鲜。等罐子冷却后才可取下夹子。

建议 设定值

设定表中指示的时间是腌渍水果和蔬菜的平均值。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。在关断电器或更改烹饪模式之前，请确认罐内食物已按预期起泡。约 30-60 分钟之后开始冒泡过程。

使用的加热类型:
- 4D 热风

腌渍	烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
蔬菜，如胡萝卜	1 升储藏罐	1		160-170	开始冒泡之前：30-40
				120	当开始冒泡时：30-40
				-	余热：30
蔬菜，如黄瓜	1 升储藏罐	1		160-170	开始冒泡之前：30-40
				-	余热：30
核果，如樱桃，西洋李子	1 升储藏罐	1		160-170	开始冒泡之前：30-40
				-	余热：35
梨果，如苹果，草莓	1 升储藏罐	1		160-170	开始冒泡之前：30-40
				-	余热：25

生面团发酵

使用本电器发酵酵母生面团时，速度比室温下显著加快。使用顶部/底部加热 类型。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
使用表中指示的设置，并加热电器。将生面团碗放在 烤架上。

发酵过程期间切勿打开电器门，因为水分会逸出。用湿布盖住生面团。

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。

如果您想预热电器，最终发酵会在电器外部 一个温暖的地方进行。

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:
- 顶部 / 底部加热

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，轻	碗	2		生面团发酵	35-40	25-30
	烤盘	2		最终发酵	35-40	10-20
发酵生面团，重而丰富	碗	2		生面团发酵	35-40	20-40
	烤盘	2		最终发酵	35-40	15-25

除霜

使用 4D 热风加热类型来解冻水果、蔬菜和烘焙食品。家禽、肉类和鱼类应在冰箱内适当解冻。

解冻时，请使用以下烹饪层：
- 1 个烤架：第 2 层
- 2 个烤架：第 3+1 层

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，然后根据需要延长时间。

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。

将冷冻食品从包装中取出，装在合适的烹饪容器里，放在烤架上。

烹饪期间搅拌或翻转食物一次或两次。大块食物应多翻转几次。不时分割食物或从烹饪箱中取出已经解冻的食物。

当关断电器时，让解冻的食物在电器中再静置 10 到 30 分钟，以便使温度平衡。

使用的加热类型：
- 4D 热风

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

保温

您可使用“保温”加热类型对烹饪的餐点进行保温。这将避免发生冷凝，也就是说您不必擦拭烹饪箱。

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。如有必要则为菜式盖上盖子。

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。

无脂海绵蛋糕
位于两层上的脱脂海绵蛋糕：将弹性蛋糕模堆放在烤架上，相互错开。

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
- 匹萨设置

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
烘焙					
脆饼	烤盘	3		140-150*	25-40
脆饼	烤盘	3		140-150*	25-40
脆饼，2 层	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-150*	30-40

* 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

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
脆饼，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
无脂海绵蛋糕	弹性蛋糕模，直径 26 cm	2		160-170**	25-35
无脂海绵蛋糕	弹性蛋糕模，直径 26 cm	2		160-170**	30-40
无脂海绵蛋糕，2 层	弹性蛋糕模，直径 26 cm	3+1		150-170**	30-50
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
苹果派	2 x 黑板烤模，直径 20 cm 2 x 黑板烤模，直径 20 cm	2		180-200	60-80
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

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

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。

<table>
<tr><th colspan="2">食品接触用材料</th><th>用途</th><th>执行标准</th><th>备注</th></tr>
<tr><td colspan="2">钢 1.0394（Mn:0.40,P:0.03,S:0.05）基材/搪瓷表面</td><td>内腔，烤盘等</td><td>GB 4806.3-2016
GB 4806.9-2016</td><td>不得长时间接触酸性食品</td></tr>
<tr><td colspan="2">钢 1.0394（Mn:0.40,P:0.03,S:0.05）基材/陶瓷表面</td><td>热空气导向板等</td><td>GB 4806.4-2016
GB 4806.9-2016</td><td>不得长时间接触酸性食品</td></tr>
<tr><td colspan="2">陶瓷</td><td>烘烤板等</td><td>GB 4806.4-2016</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">玻璃</td><td>玻璃烤盘等</td><td>GB 4806.5-2016</td><td>可用于烹饪、可微波炉使用</td></tr>
<tr><td rowspan="4">金属</td><td>不锈钢 06Cr19Ni10</td><td>烤盘，烤架等</td><td rowspan="4">GB 4806.9-2016</td><td></td></tr>
<tr><td>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）</td><td>烤盘等</td><td>不得接触酸性食品</td></tr>
<tr><td>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）</td><td>烤架，烤肉架等</td><td>不得接触酸性食品</td></tr>
<tr><td>不锈钢 06Cr17Ni12Mo2Ti</td><td>温度探针等</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">铝 GD-AlSi12(Cu)（DIN 1725-2）基材/聚四氟乙烯涂层</td><td>烤盘等</td><td>GB 4806.10-2016
GB 4806.9-2016</td><td>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℃</td></tr>
</table>

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

注 2: 请根据说明书要求正常使用本产品，限制使用条件见上表备注栏。

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

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

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

西门子家电官方微信公众号
siemens-home.bsh-group.com

由BSH家用电器有限公司根据西门子股份公司的商标许可制造

9001182343
990220