

SIEMENS

蒸汽炉

CD834GA.0W

zh 说明手册




Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

目录

 主要用途	4	 清洁	16
 重要安全信息	4	清洁剂	16
 损坏原因	5	除垢	17
 环境保护	5	设备门的拆卸和安装	17
节能技巧	5	拆除和安装门面板	18
环保处理	5	 故障检修	19
 了解您的电器	6	故障表	19
控制面板	6	更换烹饪箱灯泡	20
控制按键	6	更换玻璃罩或密封件	20
显示屏	6	更换门封	20
蒸制菜单	7	 客户服务	21
操作模式菜单	7	E 编号和 FD 编号	21
更多信息	7	 设定表和提示	21
烹饪箱功能	7	附件	21
 附件	8	烹饪容器	21
随附附件	8	烹饪时间和数量	21
插入附件	8	均匀分布食物	21
可选附件	8	压力敏感食物	21
 首次使用之前	9	套餐烹饪	21
在第一次使用之前	9	蔬菜	22
首次使用	9	配菜和豆类	22
校准电器并清洁烹饪箱	9	家禽和肉	23
清洁附件	9	鱼	23
 操作电器	10	蔬菜汤, 其他	24
打开和关断电器	10	甜食、蜜饯	24
开始或中断操作	10	重新加热食物	24
加注水箱	10	真空低温烹饪	25
设置加热类型和温度	11	解冻	27
在每次使用之后	11	生面团发酵	27
 时间设置选项	12	榨汁	27
定时器	12	腌渍	28
烹饪时间	12	冷冻产品	28
结束时间	12	测试菜谱	28
 餐点	13	 技术规格	29
选择及设置食物	13	主要技术参数:	29
菜式说明	13		
表格	14		
 儿童锁	15		
启用和停用	15		
 基本设置	15		
更改设置	15		
设置列表	15		
更改时间	16		

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

主要用途

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

本电器仅适合整体安装在厨房内。请遵守专用的安装说明。

拆开包装后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

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

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

本电器最高可在海拔 2000 米的高度使用。

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 8 页

重要安全信息

警告 – 有灼伤危险! !

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

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

警告 – 有受伤危险!

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

警告 – 有电击危险!

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

损坏原因

注意!

- 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。烹饪箱箱底和蒸发皿必须总是保持清洁。热量的蓄积可能会损坏电器。要始终将烹饪容器放在穿孔烹饪容器中。
- 烹饪箱的铝箔不得与门面板接触。否则会导致门面板永久褪色。
- 烤箱器皿：烤箱器皿必须耐热和蒸汽。
- 有生锈部分的烹饪容器：不要使用出现生锈部分的任何烹饪容器。即使一个最小的锈点都会导致烹饪箱中出现腐蚀。
- 滴落的汁液：当用穿孔烹饪容器蒸制时，一定要将烤盘、普通烤盘或实心烹饪容器插在下方。接住滴流的液体。
- 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。
- 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 16 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。
- 打理电器：电器中的烹饪箱用高质量的不锈钢制作。不正确的维护可能导致烹饪箱腐蚀。参见说明手册中的保养和清洁说明。在电器冷却后立即去除烹饪箱中的食物碎屑。
- 水箱中有热水：热水可能会损坏蒸汽系统。只能向水箱内加注冷水。
- 除垢溶液：任何除垢溶液都不得与控制面板或其他电器的表面接触。这会损伤表面。如果发生这种情况，立即用水去除除垢溶液。
- 清洁水箱：不要在洗碗机中清洁水箱。否则，水箱将会损坏。用软布和标准清洁液清洁水箱。

环境保护

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

节能技巧

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

环保处理

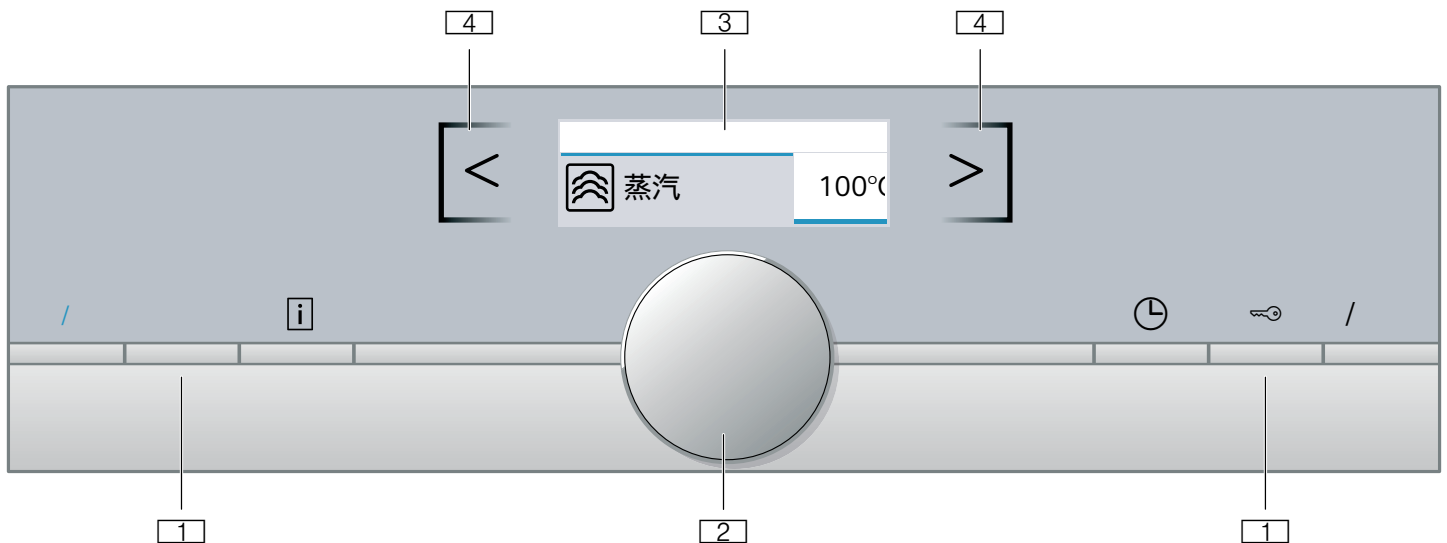
按照环保要求处理包装材料。



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

了解您的电器

本节对指示符和控件进行说明。此外，您还会了解到电器的各种功能。



- 1 按键**
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 显示屏**
您可以在显示屏中看到当前调节值、选项或说明。
- 4 触控区**
显示屏左侧 < 以及右侧 > 触摸区下方均设有传感器。触摸相应箭头即可选择功能。

控制按键

使用控件可简单、直接地设置电器。

按键和触摸区

您可以在这里找到各种按键和触控区的简要说明。

按键	含义	
开/关		开启和关闭电器
菜单	菜单	打开操作模式菜单
i	信息	显示说明
⌚	时间设置选项	打开时间设置选项菜单
🔒	童锁	启用 / 停用儿童锁
启动/停止		开始、暂停或取消操作
触控区		
<	显示屏左侧区域	左侧导航
>	显示屏右侧区域	右侧导航

提示: 根据电器型号，个别细节和颜色可能不同。

控制面板

在控制面板中，您可以使用按键和旋转选择钮来设置各种电器功能。当前设置显示在显示屏上。

旋转选择钮

使用旋转选择钮更改出现在显示屏中的操作模式和调整值。

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。

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。当所有光柱都填满的时候就是将菜肴放入烤箱的最佳时刻。
余热指示器	当电器关断时，状态栏下方出现一条线，指示烹饪箱中的余热。只要温度下降到 60 °C 左右，该显示就熄灭。

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。

蒸制菜单

您的电器具有不同的加热类型。接通电器之后，将会直接进入“蒸制”菜单，您可以在该菜单中找到加热类型。

蒸制加热功能	温度	用途
 蒸制	30-100 °C	用于蔬菜、鱼、配菜、水果榨汁和热烫
 重新加热	80-100 °C	用于盘菜 熟食被温和地重新加热。蒸汽确保食物不会变干
 生面团发酵	30-50 °C	用于发酵生面团 生面团的发酵速度比室温下显著加快。生面团的表面不会变干
 解冻	30-60 °C	用于蔬菜和水果 湿气将热量温和地传递给食物。食物不会变干或变形
 真空低温	50-95 °C	在 50 至 95 °C 的低温和 100% 的蒸汽下真空烹饪：适用于肉类、鱼类、蔬菜和甜点。 真空密封机用于将食物热封在特殊的密封、耐热烹饪袋中。保护袋可以保持食物营养和风味。

默认值


对于每种加热类型，电器都建议了一个温度或设置。您可以接受该值或进行适当更改。

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。

操作模式	应用
蒸制 → "操作电器"第 10 页	设置并启动合适的蒸制加热类型。
餐点	用蒸汽制备菜式。
除垢	对供水系统进行除垢。
设置 → "基本设置"第 15 页	您可以根据自己的要求调节电器的基本设置。

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  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。

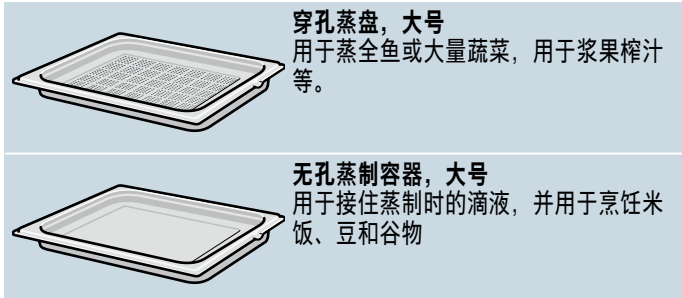
提示: 您可以在基本设置中更改冷却风扇继续运行的时间。→ "基本设置"第 15 页

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

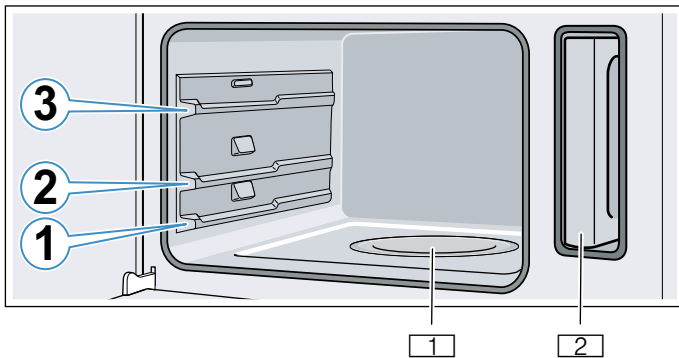
您的电器配备下列附件：



只能使用原厂附件。这些附件是专门为电器定制的。您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买附件。

插入附件

烹饪箱有三个烹饪层。烹饪层自下而上计数。



- 1 蒸发皿
- 2 水箱凹槽中的水箱

注意!

不要将任何东西直接放在烹饪箱箱底上。不要用铝箔盖住箱底。热量的蓄积可能会损坏电器。

烹饪箱箱底和蒸发皿必须总是保持清洁。要始终将烹饪容器放在穿孔烹饪容器中。

锁定功能

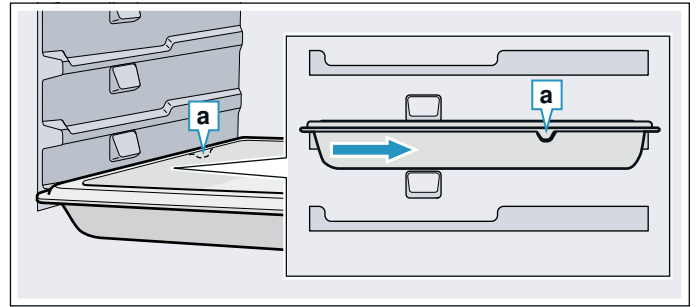
附件可以拔出大约一半，直到锁定到位。锁定功能可以避免在抽出附件时发生倾斜。

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

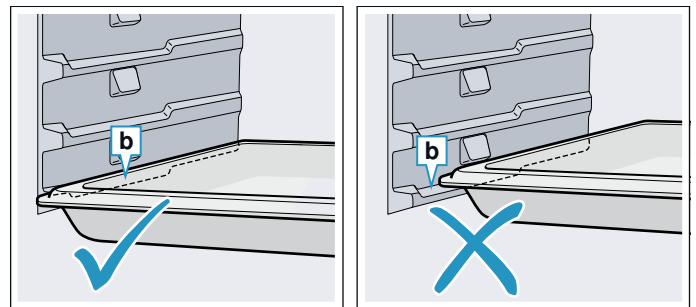
推入蒸汽容器

提示

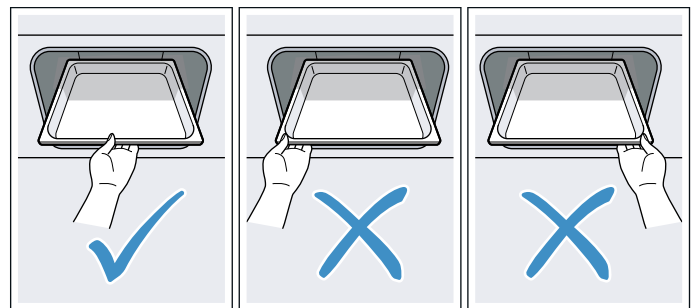
- 确保盛接推杆 **a** 在后且朝下。



- 请勿通过凹陷处 **b** 推出蒸汽容器。



抓握蒸汽容器中间位置并推入。



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 21 页

专用附件

- 穿孔蒸制容器，小号
- 实心蒸制容器，小号
- 穿孔蒸制容器，大号
- 实心蒸制容器，大号

饰边

为隐藏单位底层与电器底部。

首次使用之前

您必须先进行一些设置，才可使用新电器。您还必须清洁烹饪箱和附件。

在第一次使用之前

在第一次使用电器之前，请向您的自来水供应商咨询水硬度。

为了让电器在必要时可靠地提醒您进行脱钙，必须正确设置水硬度范围。

注意!

使用不适当的液体会损坏电器。

不要使用蒸馏水、高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。

只能使用冷水、新鲜的自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。

提示

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

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

首次使用

提示

- 您可以在基本设置中随时更改这些设置。→ “基本设置”第 15 页
- 在给电器通电或在断电之后，显示屏中出现首次使用设置。

设置语言

- 使用旋转选择钮选择所需语言。
- 触摸 > 箭头。
将显示下一个设置。

设置时间

- 使用旋转选择钮，设置当前时间。
- 触摸 > 箭头。

设置日期

- 使用旋转选择钮，设置当前的日期、月份和年份。
- 触摸 > 区。
将显示下一个设置。

设置水硬度

- 向右转动旋转选择钮，直到出现水硬度范围。
- 触摸 > 箭头以确认。
显示屏上将出现用于确认已完成首次使用的备注。

校准电器并清洁烹饪箱

在第一次使用电器制备食物之前，必须校准电器并清洁烹饪箱。

校准电器并清洁烹饪箱

水的沸点取决于气压。在校准期间，电器会自行设置为所在安装位置的壓力比。此操作在第一次蒸制操作期间自动进行。这会产生大量蒸汽。

准备校准

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

校准电器并清洁烹饪箱

提示

- 只能在烹饪箱冷却 (室温) 后开始校准。
- 校准期间不要打开电器门。否则校准将被中断。

- 按下开/关按键接通电器。
- 加注水箱。→ “加注水箱”第 10 页
- 设置指定的加热类型、温度和烹饪时间，然后启动电器操作。

设置	
加热类型	蒸制 
温度	100 °C
烹饪时间	20 分钟

- 按下开/关按键关断电器。
- 等待烹饪箱冷却下来。
- 使用肥皂水和洗碗布清洁光滑表面。
- 排空水箱并干燥烹饪箱。→ “在每次使用之后”第 11 页

提示

- 为了让电器在搬家后适应新的安装位置，将电器重置为出厂设置。重复设置首次使用的设置，重新校准。
- 即使在断电或从主电源断开的情况下，本电器也能保存校准设置。无需重新校准。

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。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，蒸汽可能不可见。开门时，不要站得离电器太近。打开电器门时要小心。不要让儿童靠近。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

电器关闭后，蒸发皿中的水仍然十分灼热。请不要在关闭电器后立即清空蒸发皿。应待电器冷却后再清洁。

⚠ 警告 – 烫伤危险!

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

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。

接通机器

按下开/关按键开启电器。
按键上方的开/关符号亮起蓝色。

studioLine 标志出现在显示屏中，随后显示加热类型和温度。

提示：在基本设置中，可以设定在开启电器后显示的操作模式。

关断电器

使用开/关按键关断电器。
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显示时间。

开始或中断操作

如要开始操作或中断已经开始的操作，请按下启动/停止按键。在操作中中断后，冷却风扇可能会继续运行。

按下开/关按键可删除所有设置。

如在操作期间打开烹饪箱门，操作会中断。关闭烹饪箱门，即可继续操作。

加注水箱

打开电器门后，就能在右侧看到水箱。启动操作之前，向水箱中加注水。

确保您已正确设置水硬度范围。→ "基本设置"第 15 页

注意!

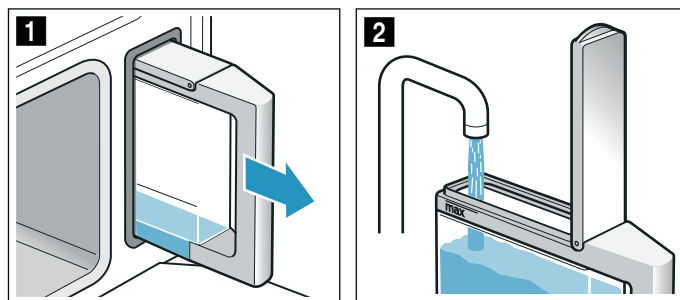
使用不适当的液体会损坏电器。

不要使用蒸馏水、高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。

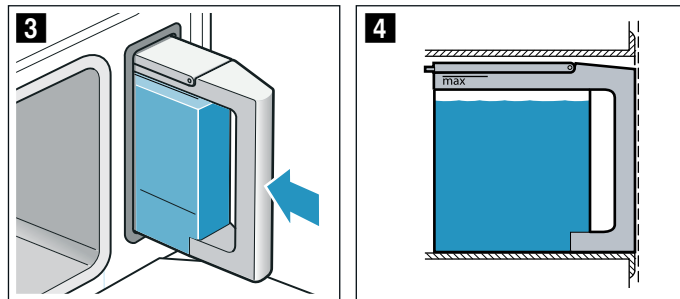
只能使用冷水、新鲜的自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。

在每次使用前加注水箱：

1. 打开电器门。
2. 从水箱凹槽中取出水箱 (图 1)。
3. 向水箱内加注冷水，最多加到“max.”(最多) 标记处。(图 2)。



4. 关闭水箱盖，直到感觉已经卡到位。
5. 插入装满的水箱 (图 3)。
6. 检查水箱被推入时是否与水箱凹槽平齐 (图 4)。



7. 关闭电器门。
水箱已被加注。您现在可以启动操作。

重新加注水箱

如果水箱是空的，显示屏上会出现加注水箱的提示。操作停止。

⚠ 警告 – 烫伤危险!

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

1. 打开电器门时要小心。
2. 取出水箱并向其中加注水。
3. 将水箱重新滑入并关闭电器门。
4. 启动操作。
操作继续。

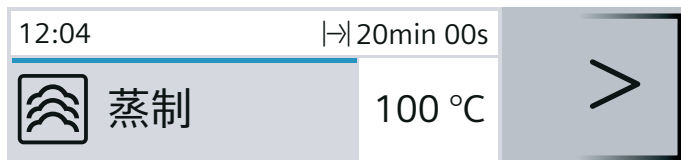
设置加热类型和温度

在接通电器之后，显示所建议的加热类型及温度。您可以使用启动 / 停止按键立即启动该设置。

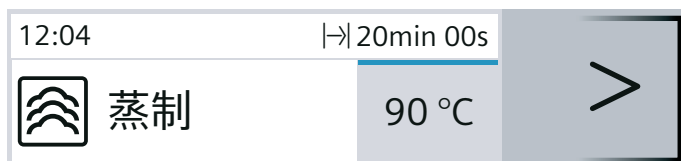
其他设置可以如图所示更改数值。

实例：在 90 °C 的温度下蒸制 15 分钟

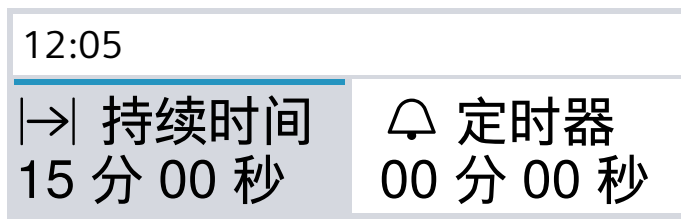
1. 使用旋转选择钮更改加热类型。



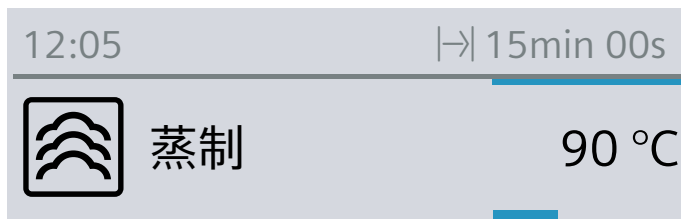
2. 按下箭头 >，切换至温度。
3. 使用旋转选择钮更改温度。



4. 使用 ⊖ 按键切换至烹饪时间。
5. 使用旋转选择钮更改烹饪时间。



6. 按下启动/停止按键。



所设置的加热类型、温度和烹饪时间出现在显示屏中。

“Fill water tank?” (加注水箱?) 消息

如果设置了加热类型且水箱仅半满，则会出现此信息。

如果认为水箱内的水足够烹饪程序使用，则可以启动电器。

如果不够用，则向水箱内加水至“max” (最高) 位置，再将水箱推回，然后启动电器。

在每次使用之后

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，蒸汽可能不可见。开门时，不要站得离电器太近。打开电器门时要小心。不要让儿童靠近。

每次操作之后，湿气和污垢会保留在烹饪箱中。因此，每次使用后干燥并清洁电器。此外，每次使用后要排空水箱。

烘干烹饪箱

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

蒸发皿中的水可能仍然很热。让其冷却下来再擦净。

1. 让电器门微开，直到电器冷却下来。
2. 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

在每次蒸制操作后，必须排空并干燥水箱。

注意!

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


1. 打开电器门。
2. 取出水箱并排空残留的水。
3. 彻底干燥水箱盖的密封圈和电器中的水箱凹槽。
4. 将水箱插入水箱凹槽中。
5. 关闭电器门。

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
 定时器	定时器功能与煮蛋定时器类似。设定的时间到时后，即会响起一声信号音。
 烹饪时间	所设置的烹饪时间到时后就会发出一声信号。电器会自动关断。
 结束	设置烹饪时间和结束时间。电器自动关断，以便操作在需要的时间结束。

提示


- 1 小时以内的烹饪时间，可精确设置到分钟。烹饪时间可设置为超过 1 小时，增量为 5 分钟。
- 您可设置的最长时间为 23 小时 59 分钟。
- 时间设置选项到时就会有信号响起。
- 使用  按键，可以在操作过程中调用信息，该信息随后短暂地显示在显示屏上。

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时间。按下  按键启动定时器。

烹饪时间

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。

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. 按下启动/停止按键，启动电器。
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。腔体停止加热。使用  按键可以提前取消该声音信号。

取消烹饪时间


按下  按键打开时间设置选项菜单，将烹饪时间转回。操作结束。Press the  button to close the menu.

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。

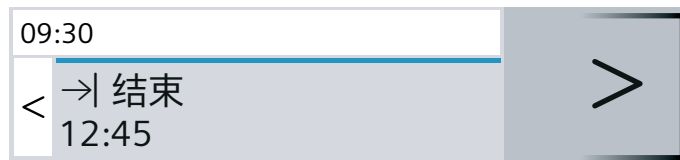
结束时间

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。

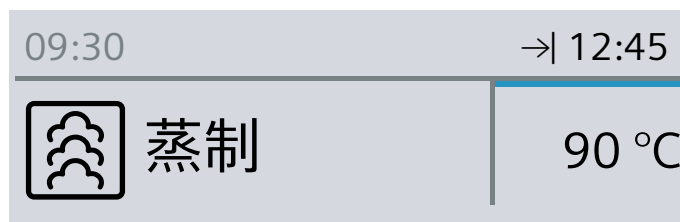
前提条件：所选择的操作尚未开始。烹饪时间已经设置。时间设置选项菜单  已打开。


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  箭头，继续执行至“ 结束”。
2. 使用旋转选择钮设置结束时间。




3. 按下启动/停止按键确认。



烤箱处于待机模式。 符号和操作结束时间出现在状态栏中。操作在适当时间启动。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。腔体停止加热。使用  按键可以提前取消该声音信号。

纠正或取消结束时间

一旦程序启动，就不能更正结束时间。按下开/关按键删除所有设置。

餐点

您可以使用“菜式”操作模式来极其轻松地制备各种食物。电器将为您选择最佳设置。

选择及设置食物

1. 按下菜单按键。
2. 使用旋转选择钮选择“菜式”。
3. 触摸 > 箭头。
4. 使用旋转选择钮选择所需食物。
5. 触摸 > 箭头。

提示: 将显示有关最佳烹饪层、烹饪容器等的使用信息。

6. 按下启动/停止按键，启动电器。

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。一定要触摸 > 箭头。

提示: 如果烹饪箱对于您选择的食物仍然过热，电器会通知您。

设置已经结束

一个信号音响起。烤箱停止加热。使用 \ominus 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。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。

取消设置

按下开/关按钮。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。

菜式说明

所有程序都是针对在同一个烹饪层上进行烹饪而设计的。

烹饪效果可能会随着食物的大小和质量而变化。

烹饪容器

使用建议的烹饪容器。所有菜式都用这种烹饪容器进行过测试。如果使用其他烹饪容器，烹饪效果可能会发生变化。

在使用穿孔的蒸制容器烹饪时，也要将实心的蒸制容器插在第一层。可接住滴落的液体。

数量 / 重量

在附件中加入的食物量不要超过 4 厘米深。

总重量必须在规定的重量范围内。

烹饪时长

在前几分钟内显示的温度可能会改变，因为加热时间还取决于其它因素，如食物和水的温度。

制备蔬菜

在烹饪结束前不要向蔬菜内加调味品。

准备谷类产品 / 小扁豆

称量食物重量，加入正确比例的水：

印度香米 1:1.5

蒸粗麦粉 1:1

糙米 1:1.5

小扁豆 1:2

在烹饪后搅拌谷类食品。剩余的水会被很快吸收。

蒸制小鸡胸肉

不要将小鸡胸肉在烹饪容器内彼此叠放。

蒸鱼

在烹制鱼时，用油脂涂抹穿孔的蒸制容器。

不要将全鱼或鱼块彼此叠放。输入最重的鱼的重量，尽量选择大小相同的鱼。

制备酸奶

在灶上将牛奶加热到 90 °C。然后冷却到 40 °C。将超高温灭菌牛奶加热至 40 °C 即已足够。搅拌 150 g (冷冻) 的酸奶。

倒进杯子或罐子里，盖上食品薄膜。将杯子或罐子放到蒸屉和表中所指示的位置。准备好后，将酸奶放到冰箱中冷却。

制作米饭布丁

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

制作蜜饯

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

瓶子消毒

在使用后立即用瓶刷清洁奶瓶。然后在洗碗机中清洁。

将瓶子放在穿孔蒸制容器中，使其不要相互接触。

消毒后用干净的布擦干瓶子。此过程相当于用开水正常消毒。

鸡蛋烹饪

烹制之前先扎穿鸡蛋。不要将鸡蛋彼此叠放。

表格

遵照菜式的说明。

餐点	注意	附件	烹饪层
蒸制花菜*	均等的小花	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1
蒸制西兰花*	均等的小花	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1
蒸制青豆*	-	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1
蒸制胡萝卜块*	切块, 大约 3 mm 厚	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1
蒸制冷冻的混合蔬菜	-	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1
去皮熟土豆*	中等大小, 直径. 4 - 5 cm	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1
印度香米	最多 .75 kg	实心蒸制容器	2
糙米	最多 .75 kg	实心蒸制容器	2
蒸粗麦粉	最多 .75 kg	实心蒸制容器	2
小扁豆	最多 .55 kg	实心蒸制容器	2
重新加热烹饪好的配菜*		实心蒸制容器	2
蒸制新鲜小鸡胸肉	总重量 .2 - 1.5 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1
蒸新鲜鱼片	最厚 2.5 cm	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1
蒸制新鲜全鱼	.3 - 2 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1
玻璃罐中的酸奶	-	罐 + 实心蒸制容器	2
米饭布丁	-	实心蒸制容器	2
水果蜜饯*	-	实心蒸制容器	2
瓶子消毒*		实心蒸制容器	2
半熟水煮蛋*	鸡蛋, 中号, 最多 1 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1
全熟水煮蛋*	鸡蛋, 中号, 最多 1.8 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1



* 您可以设置此菜式的结束时间

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

当电器关断时，您可以启用和停用儿童锁。



按下  按键约 4 秒即可完成相应操作。显示屏上将显示确认提示， 符号出现在状态栏中。

提示：即使使用了儿童锁，仍然可以使用开/关按键来关闭烤箱。

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. 按下开/关按键。
2. 按下菜单按键。
操作模式菜单打开。
3. 使用旋转选择钮选择“设置”。
4. 触摸箭头 。
5. 使用旋转选择钮更改数值。
6. 使用箭头  更改接下来的设置，并根据需要进行更改。
7. 按下该菜单按键进行保存。
“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。根据您的自己的电器型号，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
水硬度	0 (软化)
	1 (软)
	2 (中火)
	3 (硬)
	4 (极硬)
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	数字式
	关
照明	工作期间开
	工作期间关
开启之后的操作	蒸制
	主菜单
	菜式
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
出厂设置	恢复
	不恢复

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. 按下开/关按键。
2. 按下菜单按键。
3. 使用旋转选择钮选择“设置”。
4. 触摸箭头 > 移动到“当日时间”。
5. 使用旋转选择钮更改时间。
6. 按下菜单按键。
“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。

清洁剂

电器外部（铝制前面板）	使用肥皂水并用软布擦干。 温和的窗户清洁剂 - 用软窗布或不起毛的微纤维布水平擦洗铝制前面板，不要施加压力。
电器外部（不锈钢前面板）	使用肥皂水并用软布擦干。 一定要立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白（例如蛋清）形成的斑点。可向售后服务部或专卖店购买专用不锈钢清洗剂。
烹饪箱内部及蒸发皿	热肥皂水或醋溶液 - 使用随设备配套提供的清洁海绵或清洗软刷。 注意! 烹饪箱会生锈。 不要使用钢丝球或清洁球。
水箱	肥皂水 - 不要在洗碗机中清洁。
水箱凹槽	在每次使用后擦干
水箱盖内的密封件	在每次使用后彻底干燥
门面板	请参见“清洁门面板”一节 注意! 有表面损坏危险 清洁后，用玻璃清洁剂擦拭门面板，然后擦干。否则，将产生无法去除的污斑。
门密封	热肥皂水
附件	浸泡在热肥皂水中。用清洗刷或海绵清洁，或放在洗碗机中清洁。如果淀粉类食物（米饭）使导轨变色，用醋溶液清洁。

清洁海绵

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

在首次使用之前彻底清洗海绵。您可以在洗碗机中清洗清洁海绵（热洗）。

清洁

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

警告 - 有短路危险!

不要使用高压清洁剂或蒸汽辅助清洁器清洁电器。

注意!

有表面损坏危险

切勿使用

- 强烈的或腐蚀性的清洁剂
- 烤箱清洁剂
- 腐蚀性的或侵蚀性的清洁剂，或含氯的清洁剂
- 高酒精含量的清洁剂

如果这样的清洁剂接触到电器正面，请立即用水清洗掉。

注意!

有表面损坏危险

如果除垢剂接触到电器前面板或任何其它敏感表面，要立即用水洗净。

在电器冷却后立即去除烹饪箱中的食物碎屑。

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

不要使用硬擦洗片或清洁海绵。

微纤维布

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

除垢

电器必须定期除垢，以便能够持续保持正确操作。

除垢程序包括几个步骤。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。

提示: 如果您在除垢程序期间触摸开/关按键，该过程即会被中断，并且电器关断。再次重新接通电器之后，必须先对其进行两次清洗，以便去除电器上的任何残余除垢溶液。在完成第二次清洗周期之前，电器被锁定，不能进行其他应用。

- 除垢 (大约 30 分钟)，然后清空蒸发皿并重新向水箱内加水
- 第一个清洗周期 (20 秒)，然后排空蒸发皿
- 第二个清洗周期 (20 秒)，然后除去剩余的水

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

启动

注意!

- 电器损坏风险：使用除垢程序时，只采用我们推荐的液体除垢剂。在除垢过程中，产品起作用所需要的时间取决于所使用的除垢剂的类型。其它除垢剂可能会导致电器损坏。
除垢剂订货号：311 680
- 除垢溶液：不得让任何除垢溶液或除垢剂接触控制面板或其他电器表面，否则会损坏表面。如果发生这种情况，立即用水去除除垢溶液。

1. 用 300 ml 水和 60 ml 除垢剂配置除垢溶液。
2. 取出水箱并向其中加入除垢溶液。
3. 将水箱装满除垢液，然后再完全推入。
4. 关上电器门。
5. 按下开/关按键。
6. 按下菜单按键。
7. 转动旋转选择钮，直到出现“Descal” (除垢)。
8. 按下启动/停止按键，启动除垢。
可以在状态栏中看到剩余时间的倒计时。剩余时间到时后，即会响起一声信号音。

第一个冲洗周期

1. 使用随设备配备的清洁海绵去除蒸发皿上剩余的除垢溶液。
2. 取出水箱，彻底清洗，加水后重新插入。
3. 关上电器门。
4. 按下启动/停止按键。
电器清洗。第一个清洗周期在大约 20 秒后结束。
5. 打开电器门。
6. 用水将清洁海绵彻底冲洗干净。
7. 使用清洁海绵去除蒸发皿中剩余的水。
8. 继续进行第二个清洗周期。

第二个清洗周期

1. 取出水箱，彻底清洗，加水后重新插入。
2. 关上电器门。
3. 按下启动/停止按键。
电器清洗。第二个清洗周期在大约 20 秒后结束。
4. 使用清洁海绵去除蒸发皿中剩余的水。

5. 使用清洁海绵擦净烹饪箱，然后用软布擦干。
6. 关断机器。
除垢已经完成，电器再次准备就绪。

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。

唯一的区别如下：

1. 将 100 mL 的水和 20 mL 的液体除垢剂混合，配成除垢液。
2. 将除垢溶液加满蒸发皿。
3. 仅向水箱内加水。
4. 按照说明启动“除垢”。

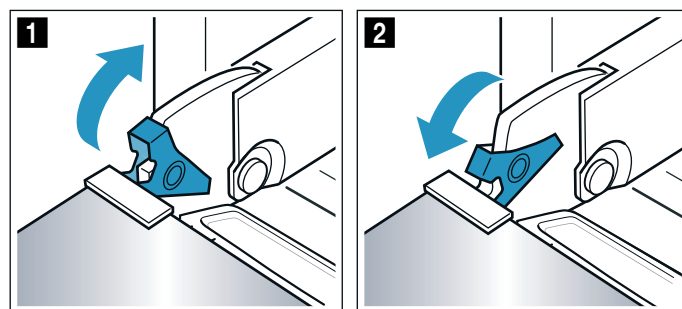
你也可以对蒸发皿进行手动除垢。

设备门的拆卸和安装

为了清洁或拆卸门玻璃，可将设备门拆下。

设备门的每个铰链都有一根锁止杆。锁止杆折拢时 (图 1)，设备门锁定。此时设备门无法卸下。

为了卸下设备门而将锁止杆展开时 (图 2)，铰链锁定。此时铰链无法折拢。

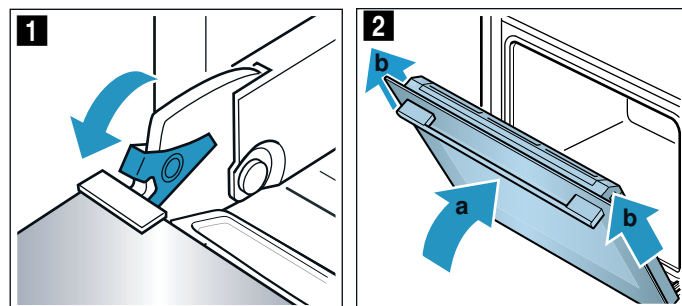


警告 - 有受伤危险!

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

卸下设备门

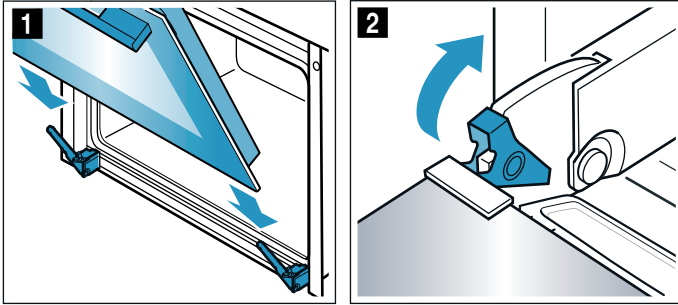
1. 将设备门最大幅度打开。
2. 展开左右两根锁止杆 (图 1)。
3. 关闭设备门直至限位 a。用双手握住左右两侧 b 然后向上拔出 (图 2)。



安装 设备门

以反序将设备门重新装回。

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



3. 关闭烹饪室门。

拆除和安装门面板

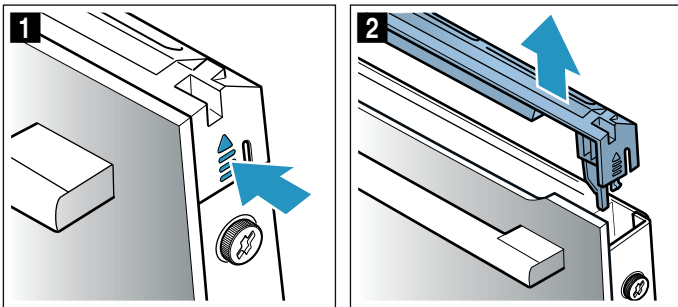
为了便于清洁，可拆下电器门的玻璃面板。

⚠ 警告 - 有受伤危险!

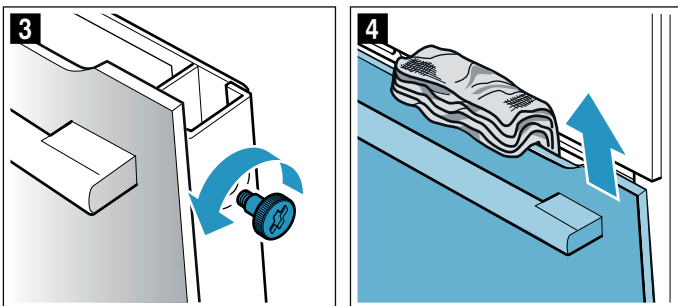
- 电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂清洁电器门。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能会被夹住。双手必须远离铰链。
- 电器门内侧部件可能有利刃。请戴上防护手套。

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)。



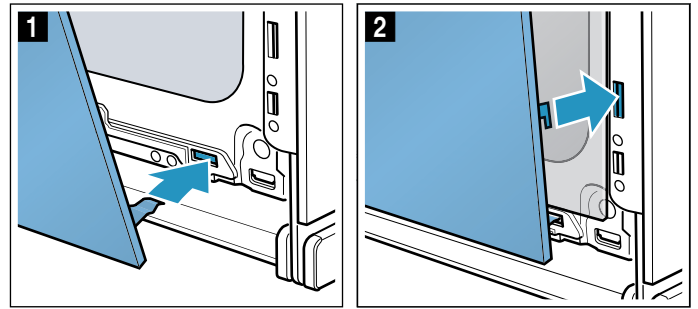
4. 拧松并拆下电器门左右两侧的螺丝(图 3)。
5. 再次关门之前，请将折叠数次的茶巾夹在门中(图 4)。向上拉出前面板，并将其放在平面上，门把手朝下。



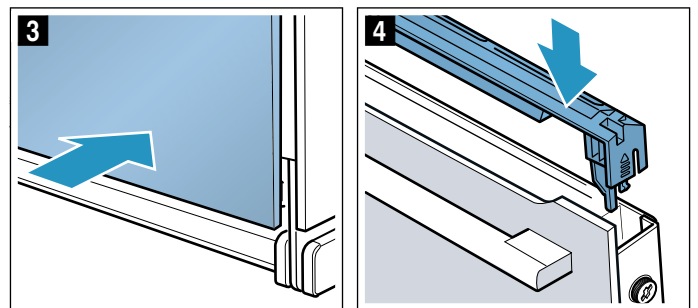
用玻璃清洁剂和软布清洁面板。

安装电器门

1. 将位于底部的前面板插入到挡板中(图 1)。
2. 关闭前面板，直到两个上挂钩与开口相对(图 2)。



3. 按下位于底部的前面板，直到卡入到位(图 3)。
4. 再次稍微打开电器门，并取出抹布。
5. 拧上左右两侧的两个螺丝。
6. 放回盖板，按压，直至卡入到位(图 4)。



7. 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。

建议：如果所烧制的菜肴未达到预期，请参见“经由我们烹饪工作室测试过的菜谱”一节。您可以在其中找到大量的烹饪技巧和说明。

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 断电	查看保险丝盒，确保电器保险丝工作正常 检查其他厨房电器是否工作
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”。
电器不能启动	电器门没有完全关闭 未关断电器	关闭电器门 关断电器，然后再重新接通
电器会提示您擦拭烹饪箱并加注水箱 在打开操作模式之后，显示屏上显示一条消息，指示温度太高。	除垢过程期间，电源断开或电器关断 电器尚未充分冷却	电器电源接通后，请清洗两次 让电器冷却下来，然后再次打开操作模式
电器提醒您进行除垢，同时没有显示之前的计数器	设置的水硬度范围太低	实施除垢 检查设置的水硬度范围，根据需要进行调整
按键闪烁	由控制面板背后的冷凝而引起的正常现象	一旦冷凝蒸发，按键就不再闪烁
虽然水箱满，但蒸发皿内的液体被完全蒸发	水箱没有正确插入 水箱的给水管路堵塞	将水箱完全推入，直到感觉已经卡到位 去除电器水垢 检查所设置的水硬度范围并在必要时对其进行更改
水箱被无故排空。蒸发皿溢出	水箱没有正确关闭 水箱盖密封件肮脏 水箱盖密封件出现故障	关闭盖子，直到感觉盖子锁定到位 清洁密封件 从售后服务部门购买新的水箱
即使水箱是满的，电器的显示屏也会提示您装满水箱。	水箱没有正确插入 检测系统不工作	将水箱完全推入，直到感觉已经卡到位 致电售后服务部门
即使水箱还不是空的，电器的显示屏也会提示您装满水箱，或者水箱是空的，但是显示屏上没有出现相应的消息	水箱很脏。移动水位指示符被卡住	晃动和清洁水箱。如果不能松开卡住的部件，请从售后服务部门购买新的水箱
问题“是否向水箱加水？”在运行期间出现在显示屏上	水箱加满了一半	无需采取帮助措施，继续运行
显示屏上出现“电器加热”，但电器未达到所选择的温度	自动校准值并非最佳化	恢复设备出厂设置，重复第一次操作所需的步骤 → “基本设置”第 15 页 → “首次使用之前”第 9 页 下次您使用温度 100 °C 的蒸汽功能时，校准将自动运行并产生更多的蒸汽
当使用蒸汽烹饪时，产生大量蒸汽	电器正在自动校准	正常程序
当使用蒸汽烹饪时，反复产生大量蒸汽	如果烹饪时间过短，电器自身无法自动校准	将电器重置为出厂设置并重复校准过程
在烹饪过程中，蒸汽从通风槽逸出	正常程序	不可能

警告 – 受伤危险!

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

警告 – 有电击危险!

修理不当是很危险的。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器。

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。

如果电器发生故障，请拔下电器电源插头，或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。

为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。

更换烹饪箱灯泡

带密封的耐热 230 V/25 W 卤素灯泡可以从售后服务部门购买。请指定您的电器的 E 编号和 FD 编号。

⚠ 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!!

电器在使用期间会发热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。必须让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。

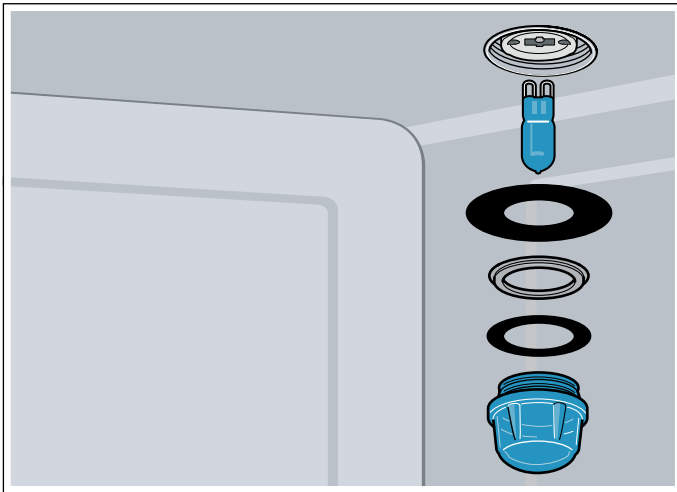
1. 拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。
2. 逆时针转动玻璃灯罩，将其拆下。
3. 拆下灯泡。

插入新的灯泡，确保针脚位置正确。用力压入灯泡。

注意!

只能操作装有玻璃灯罩和密封件的电器。

4. 按照正确顺序将新的密封件和夹紧环滑到玻璃灯罩上。



5. 再次拧回玻璃灯罩及密封件。
6. 将电器连接至电源，然后再次执行启动。

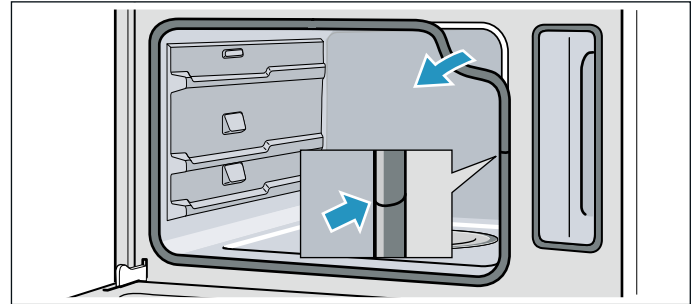
更换玻璃罩或密封件

如果卤素灯泡的玻璃灯罩或密封件损坏，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。

更换门封

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

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

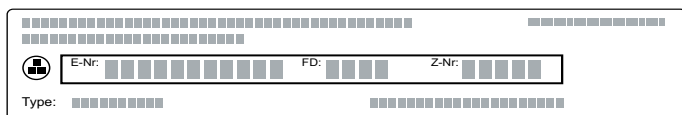


客户服务

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

E 编号和 FD 编号

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



为了避免您在需要时长时间寻找，请在这里记录设备数据和客户服务部门电话号码。

E 编号	FD 编号
------	-------

客户服务部门 ☎

请注意，即使在保修期内，发生误操作后客户服务人员的现场服务也不是免费的。

请在随设备提供的客户服务列表中查找所有国家的联系信息。

预约工程师上门及产品咨询
CN 400 889 9999

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

设定表和提示

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

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

附件

使用所提供的附件。

当用穿孔蒸汽容器蒸制时，一定要将实心蒸制容器插在下方。接住滴流的液体。

烹饪容器

当使用蒸汽炉器皿时，一定要将其放置在穿孔蒸制容器的中间位置。

烤箱器皿必须耐热和蒸汽。使用厚的蒸汽炉器皿时，烹饪时间会增加。

通常在保温槽中准备的食物应该覆盖薄膜 (例如融化巧克力)。

烹饪时间和数量

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

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

均匀分布食物

在烹饪器皿中食物一定要均匀分布。如果各层的深度不同，则烹饪也无法均匀。

压力敏感食物

在蒸制容器中铺放精致食物时，不要堆得太高。您最好应使用两个蒸制容器。

套餐烹饪

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

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

蔬菜

将蔬菜放入穿孔的蒸制容器中并插入第三层。始终将实心的蒸制容器插在第一层下面。可接住任何滴落的液体。

食物	大小	附件	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
朝鲜蓟	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	30 - 35
花菜	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	25 - 35
花菜	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 15
西兰花	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	8 - 10
豌豆	-	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	5 - 10
茴香	切片	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 14
蔬菜馅饼	-	1.5 升保温槽 + 穿孔 (第二层)	蒸制	100	50 - 70
青豆	-	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	20 - 25
胡萝卜	切片	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 20
大头菜	切片	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	20 - 25
蒜苗	切片	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	6 - 9
甜玉米	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	25 - 35
唐莴苣*	切碎	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	8 - 10
绿色芦笋*	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	7 - 12
白色芦笋*	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 15
菠菜*	-	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	2 - 3
青兰花	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	8 - 10
芽甘蓝	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	20 - 30
甜菜根	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	40 - 50
红球甘蓝	切碎	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	30 - 35
卷心菜	切碎	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	25 - 35
小胡瓜	切片	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	3 - 4
嫩豌豆	-	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	8 - 12

* 预热器

配菜和豆类

按照规定的比例加水或汁液。例如：1 : 1.5 = 每 100 g 大米加 150 mL 液体。

您可以为实心蒸制容器选择任一烹饪层。

食物	比例	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
未去皮熟土豆 (中等大小)	-	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	35 - 45
熟土豆 (四分块)	-	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	20 - 25
糙米	1:1.5	实心蒸制容器	-	蒸制	100	35 - 45
长粒米	1:1.5	实心蒸制容器	-	蒸制	100	20 - 30
印度香米	1:1.5	实心蒸制容器	-	蒸制	100	20 - 30
速煮米	1:1.5	实心蒸制容器	-	蒸制	100	15 - 20
意大利调味饭	1:2	实心蒸制容器	-	蒸制	100	30 - 35
小扁豆	1:2	实心蒸制容器	-	蒸制	100	35 - 50
意大利白芸豆, 预软	1:2	实心蒸制容器	-	蒸制	100	65 - 75
蒸粗麦粉	1:1	实心蒸制容器	-	蒸制	100	6 - 10
未熟的斯佩尔特麦粒, 粗碎	1:2.5	实心蒸制容器	-	蒸制	100	15 - 20

食物	比例	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
小米, 整个	1:2.5	实心蒸制容器	-	蒸制	100	25 - 35
小麦, 整个	1:1	实心蒸制容器	-	蒸制	100	60 - 70
饺子	-	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	95	20 - 25

家禽和肉

家禽

食物	数量	附件	高度	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
鸡胸	每条 .15 kg	实心蒸制容器	2	蒸制	100	15 - 25
鸭胸肉*	每条 .35 kg	实心蒸制容器	2	蒸制	100	12 - 18

* 先烤, 然后用金属箔裹起来

牛肉

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

* 先烤, 然后用金属箔裹起来

猪肉

食物	数量	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
猪肉片	.5 kg	实心蒸制容器	2	蒸制	100	16 - 20
猪肉圆切片*	大约 3 cm 厚	实心蒸制容器	2	蒸制	100	10 - 12
熏排骨	切片	实心蒸制容器	2	蒸制	100	15 - 20

* 先烤, 然后用金属箔裹起来

香肠

食物	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
维也纳香肠	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	80 - 90	12 - 18
巴伐利亚小牛肉香肠	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	80 - 90	20 - 25

鱼

食物	数量	附件	高度	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
鲷鱼, 整条	每只大约 .3 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	80 - 90	15 - 25
鲷鱼块	每条 .15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	80 - 90	10 - 20
沙锅鱼	1.5 升保温槽	实心蒸制容器	2	蒸制	70 - 80	40 - 80
鳟鱼, 整条	每只大约 .2 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	80 - 90	12 - 15
鳕鱼块	每条 .15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	80 - 90	10 - 14

食物	数量	附件	高度	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
鲑鱼块	每条 .15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	8 - 10
贝类	1.5 kg	实心蒸制容器	2	蒸制	100	10 - 15
海鲈鱼片	每条 .15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	80 - 90	10 - 20
龙利鱼柳卷		穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	80 - 90	10 - 20

蔬菜汤，其他

食物	附件	高度	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
蛋糕饰块 (牛奶蛋羹)	实心蒸制容器	2	蒸制	90	15 - 20
粗小麦粉饺子	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	90 - 95	7 - 10
全熟水煮蛋 (中号最多 1.8 kg)	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	10 - 12
半熟水煮蛋 (中号最多 1 kg)	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	6 - 8

甜食、蜜饯

蜜饯

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

Rice pudding (米饭布丁)

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

酸奶

在灶上将牛奶加热到 90 °C。然后冷却到 40 °C。将超高温灭菌牛奶加热至 40 °C 即已足够。

搅拌 150 g (冷冻) 的酸奶。倒入杯子或罐子里，盖上食品薄膜。将杯子或玻璃杯放到蒸屉上，并按照表中的指示进行设置。

准备好后，将酸奶放到冰箱中冷却。

食物	附件	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
发酵布丁	实心蒸制容器	蒸制	100	20 - 25
焦糖布丁	小烹饪模 + 穿孔烹饪容器	蒸制	80	15 - 20
米饭布丁*	实心蒸制容器	蒸制	100	25 - 35
酸奶*	分成多份的玻璃杯 + 穿孔烹饪容器	蒸制	40	300 - 360
糖渍苹果	实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 15
糖渍梨	实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 15
糖渍樱桃	实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 15
大黄蜜饯	实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 15
糖渍李子	实心蒸制容器	蒸制	100	15 - 20

* 您也可以使用相应的程序 (参见章节: 自动程序)

重新加热食物

使用重新加热，菜肴可以得到温和的重新加热。它们的口味和外观就像新做的一样。

食物	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
蔬菜	实心蒸制容器	2	重新加热	100	12 - 15
意大利面、土豆、米饭	实心蒸制容器	2	重新加热	100	5 - 25

真空低温烹饪

真空低温烹饪是一种在 50-95 °C 低温、100% 蒸汽、真空条件下进行烹饪的方法。

真空低温烹饪是一种温和的烹饪肉类、鱼类、蔬菜和甜点的方法。真空密封机用于将食物热封在特殊的密封、耐热、真空密封袋中。

真空密封袋保护套可保持营养和风味。低温和热量的直接传递可实现烹饪精确控制，以达到理想的烹饪效果。几乎不可能造成过度烹饪。

份额

请考虑设置表中列出的食物的特定数量和大小。对于分量和尺寸较大的食物，必须相应调整烹饪时间。本电器最多可以真空低温烹饪 2 kg 食物。

表中给出的鱼、肉和家禽的分量相当于一份或两份。为蔬菜和甜点选用的每次烹饪分量为四人份。

烤层

最多可使用两个烹饪层进行烹饪。为此，必须将无孔烹饪容器滑入第 1 层，接住滴落的冷凝水。将穿孔烹饪容器插在这一层上方。

卫生

⚠️ 警告 – 有健康危险!

真空低温烹饪是一种在低温下进行烹饪的方法。因此，重要的是，一定要遵循以下的使用方法和卫生说明：

- 只使用质量上乘、完全新鲜的食物。
- 双手洗净、消毒。使用一次性手套或烹饪/烧烤钳。
- 制备对卫生要求高的食物时要格外小心，例如家禽、蛋类和鱼类。
- 水果和蔬菜要彻底清洗和/或去皮。
- 工作台面和砧板始终保持干净。用不同的砧板加工不同类型的食物。
- 维持冷链。确保仅在准备食物时短暂地中断冷链，然后在烹饪之前，把食物装入真空密封袋放回冰箱储存。准备好的食物最多储存 24 小时。
- 食物只适合立即食用。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。这类食物不适合再加热。

建议：由于细菌几乎可见于所有食物的表面，杀灭这些细菌的最好方法是将真空密封的未煮熟的食物放入沸水，最多保持 3 秒钟。这是准备真空低温烹饪原料的最好方法，可以消灭细菌，保持卫生。然后将真空密封袋放入烹饪箱，对食物进行真空低温烹饪。

真空密封袋

当使用真空低温烹饪方法时，应仅使用为此目的而设计的耐热真空密封袋。

真空密封袋只能使用一次。请勿多次使用这类袋子。

不要把食物放在购买食物的原包装袋中进行烹饪（例如：分装的鱼类）。这类袋子不适用于真空低温烹饪。

真空密封

使用真空密封机可形成 99% 真空，以便进行食物的真空密封。这是实现均匀传热、从而达到完美烹饪效果的唯一方法。

提示：向真空密封袋中装入食物时，应将真空密封袋的边缘向下折叠 3-4 厘米，然后放入一个容器内（例如量杯）。

在烹饪食物前，应检查真空密封袋内的真空是否完好。确保做到：

- 真空密封袋里没有空气或几乎没有空气。
- 热封接缝完全封紧。

- 真空密封袋中没有孔。请勿使用中心温度探针。
- 请勿将肉块或鱼块堆叠放置。
- 对蔬菜和甜点进行真空密封时，要尽量避免堆积。
- 为了确保密封缝完全封紧，真空密封袋边缘的接缝区域不应被食物残留物弄湿。

如有疑问，请将食物放入一个新的真空密封袋，再次进行真空密封。

食物在烹饪前最多可真空密封一天。这是防止气体从食物（如蔬菜）中逸出而阻止热量传递的唯一方法，也是防止食物质地由于真空压力而改变、进而改变烹饪效果的唯一方法。

食物质量

烹饪质量 100% 取决于所用原料的质量。请只使用优质、新鲜的食物。唯有如此，才能保证稳定的烹饪结果，呈现无可挑剔的美味。

准备

使用真空烹饪意味着食物的风味不会流失。在使用这种方法时，请注意，通常用量的调味料和调味品（如香草、香料和大蒜）对食物的味道影响更大，使味道更浓郁。因此，一开始应该把通常用量减半。

如果原料质量上乘，通常只要将其放入真空密封袋里，再放入一小块黄油和少许盐就足够。一般来说，食物的天然风味在烹饪过程中会增强，这本身就足以产生美味的烹饪结果。

以下原料会影响食物的制备方法：

- 盐和糖会减少烹饪时间
- 酸性食物（如柠檬或醋）有助于食物紧实
- 酒精或大蒜使食物有一种不太好闻的余味

切勿在穿孔烹饪容器中将真空密封的食物单位堆叠放置或过于靠近地放置。为了确保热量均匀分布，食物单位不得相互接触。必须将无孔烹饪容器滑入第 1 层，用它接住滴落的冷凝水。

⚠️ 警告 – 小心烫伤!

烹饪时，热水会聚集在真空密封袋上。使用一块烤箱布，小心地提起真空密封袋，使热水流入烤盘或烹饪容器。然后，使用烤箱布，小心地取出真空密封袋。

食物煮熟后，让烹饪箱冷却下来，然后用海绵擦去蒸发皿里的水。

擦干真空密封袋的外部，将其放入一个干净的容器，用剪刀剪开。将所有食物及其汁液装入容器中。可以用这些高汤或卤汁做成酱料。

真空低温烹饪阶段结束后，可以按照以下步骤将食物制作完毕：

肉：用煎锅在极高温度下将每一面快速煎几秒钟。这能形成脆皮，散发出您所希望的煎炸味道，但不会过度烹饪。

重要说明：在将肉放入热油之前要用纸巾轻拍，以免油滴飞溅到煎锅外。

蔬菜：用煎锅快速翻炒，使其散发出您所希望的煎炒味道。这样炒蔬菜很容易使蔬菜入味或与其他原料混合。

鱼：调味并涂上热黄油。

如果食物在真空低温烹饪阶段烹饪不足，可以将食物多煎炒一些时间。

将食物放在预热过的盘子上桌，如有可能，配上热酱汁或热黄油，因为真空低温烹饪是在相对较低的温度下进行的。

食物	烹饪容器	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (单位: 分钟)	提示/说明
肉					
牛排, 五分熟, 2 cm 厚	穿孔 + 不穿孔	真空低温	60	80	加入一些黄油和迷迭香, 真空密封。
牛排 (牛大腿、牛腰等), 一分熟, 2 - 3 cm 厚	穿孔 + 不穿孔	真空低温	58	90	
牛排 (牛大腿、牛腰等), 五分熟, 2 - 3 cm 厚	穿孔 + 不穿孔	真空低温	62	80	
菲力牛排, 整块, 一分熟, 3 - 4 cm 厚	穿孔 + 不穿孔	真空低温	58	100	
菲力牛排, 整块, 五分熟, 3 - 4 cm 厚	穿孔 + 不穿孔	真空低温	62	90	
猪肉圆切片 (每片 80 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	63	75	加入一些黄油和新鲜罗勒, 真空密封。
羊腰肉, 带骨	穿孔 + 不穿孔	真空低温	58	50	加入一些盐、黄油和百里香, 真空密封。
猪五花肉, 700 g	穿孔 + 不穿孔	真空低温	65	24 小时	加入一些黄油、迷迭香、百里香和少许芥末, 真空密封。
维也纳煮牛肉, 1 kg	穿孔 + 不穿孔	真空低温	62	18 小时	加入一些黄油、百里香、月桂叶、胡椒粒和一些根茎蔬菜, 真空密封。
手撕猪肉, 1.5 kg	穿孔 + 不穿孔	真空低温	64	48 小时	加入一些黄油、酱油、液体熏制剂、胡椒、辣椒粉和葛缕子, 真空密封。
家禽					
鸭胸 (每份 350 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	62	70	切开脂肪层, 用少许盐和胡椒粉在肉上调味, 然后加入一小块橙皮, 真空密封。
鸡胸 (每份 250 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	65	60	加入一些黄油、少许盐和百里香, 真空密封。
鱼					
鳕鱼 (每份 140 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	58	25	加入一些黄油、少许盐, 真空密封。
大比目鱼/多宝鱼 (每份 150 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	58	30	
梭鲈 (每份 140 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	60	20	
蔬菜					
花椰菜 (500 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	85	40 - 50	加入少许水、黄油、盐和肉豆蔻, 真空密封。
蘑菇, 四等分 (500 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	85	20 - 25	加入一些黄油、迷迭香、少许大蒜和一些盐, 真空密封。
菊苣, 对切 (x 4 - 6)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	85	40 - 45	加入一些橙汁、糖、盐、黄油和百里香, 真空密封。
绿芦笋, 整个 (600 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	85	20 - 30	真空密封前先焯一下, 以保持颜色。加入一些黄油、盐、少许糖和一些胡椒粉, 真空密封。
胡萝卜, 切成 0.5 cm 的薄片 (600 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	90	70 - 80	真空密封, 加入一些橙汁、咖喱粉/酱和黄油。
土豆, 去皮、四等分 (800 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	95	35 - 45	加入一些黄油和盐, 真空密封。可以方便地用于制作沙拉等菜肴。
圣女果, 整个或对半切开 (500 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	58	25 - 35	把红色和黄色的圣女果混合在一起。加入一些橄榄油、盐和糖, 真空密封。
南瓜块, 大小 2 x 2 cm (600 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	90	25 - 35	烹饪时间根据南瓜种类有差别。
西葫芦片, 厚度 1 cm (600 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	85	25 - 30	加入一些橄榄油、盐和百里香, 真空密封。
嫩豌豆, 整个 (500 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	85	5 - 10	加入一些黄油和盐, 真空密封。
甜点					
菠萝片, 厚度 1.5 cm (400 g)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	85	70 - 80	加入一些黄油、蜂蜜和香草, 真空密封。

食物	烹饪容器	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (单位: 分钟)	提示/说明
厚度 0.5 cm 的去皮苹果片 (x 2 - 4)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	85	15 - 25	加入焦糖酱, 真空密封。 烹饪时间根据苹果种类有差别。
整个香蕉 (x 2 - 4)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	65	20 - 25	加入一些黄油、蜂蜜和一个香草荚, 真空密封。
梨, 去皮、切片 (x 2 - 4)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	85	25 - 35	加入蜂蜜或糖, 使之变甜。
金橘, 对半切开 (x 12 - 16)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	85	75 - 80	用温水洗净, 切成两半, 去籽。 加入一些黄油、一个香草荚、蜂蜜和杏酱, 真空密封。
香草酱 (0.5 l)	穿孔 + 不穿孔	真空低温	80	15 - 25	将 0.5 L 牛奶、1 个鸡蛋、3 个蛋黄、80 g 糖、一个香草荚果肉混合在一起, 真空密封。

解冻

“解冻”蒸制功能适用于解冻冷冻的水果和蔬菜。最好让家禽、肉类和鱼类在冰箱内解冻。解冻冷冻食品时, 去除其包装。将冷冻的水果和蔬菜放入具有穿孔的基底的蒸制用平底锅中, 未穿孔的基底朝下。这样可以确保在解冻时食物不会接触到形成的水滴, 同时也可收集到这些滴落的水滴。对于烹饪时汁液应保留在盘子中的冷冻食物 (例如冷冻的菠菜奶油沙司), 使用带有未穿孔的基底的蒸制用平底锅。

表中指定的时间旨在用作指导。它们取决于食物的品质、冷冻温度 (-18 °C) 和成分。时间范围已指定。请首先设置最短的时间, 然后根据需要延长时间。

建议: 分成薄片或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。

食物	数量	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
浆果	.5 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	50 - 55	15 - 20
蔬菜	.5 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	40 - 50	15 - 50

生面团发酵

在使用“发酵”加热类型时, 生面团发酵的速度比室温下快得多。

您可以选择任一烹饪层, 或小心地将烹饪容器放在烹饪箱箱底上。

小心: 请勿刮伤烹饪箱箱底。

将生面团碗放在穿孔的烹饪容器上。不要遮盖生面团。

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

榨汁

榨汁前, 将浆果放在碗内并撒上糖。将其静置至少一个小时, 以便吸出果汁。

将浆果倒入穿孔的蒸制容器并插入第三层。将实心的蒸制容器插在第一层接住滴落的汁液。

最后, 将浆果放在布内并挤出剩余的果汁。

食物	附件	高度	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
覆盆子	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	30 - 45
红醋栗	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	40 - 50

腌渍

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

仅使用优质的水果和蔬菜。

请勿使用电器腌渍下列食品：

罐装品、肉类、鱼类或油酥面团。

检查储藏罐、橡胶圈、夹子和弹簧。

用热水彻底清洁橡胶圈和罐。“瓶子消毒”程序也适用于清洁储藏罐。

将储藏罐放在穿孔蒸制容器中。它们不得彼此相互接触。

在到达规定的烹饪时间后，打开电器门。

待储藏罐完全冷却后，再从电器中取出。

食物	附件	高度	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
蔬菜	1 升储藏罐	2	蒸制	100	30 - 120
带核的水果	1 升储藏罐	2	蒸制	100	25 - 30
带籽的水果	1 升储藏罐	2	蒸制	100	25 - 30

冷冻产品

请遵守制造商产品包装上的说明。

所示的烹饪时间适用于放在冷烹饪箱中的菜式。

食物	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
意大利面, 新鲜, 冷藏*	实心蒸制容器	2	蒸制	100	5 - 10
鳟鱼	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	80 - 100	20 - 25
鲑鱼块	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	80 - 100	20 - 25
西兰花	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	6 - 10
花菜	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	5 - 8
菜豆	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	6 - 10
豌豆	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	5 - 12
胡萝卜	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	4 - 6
混合蔬菜	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	6 - 10
芽甘蓝	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	5 - 10

* 加一些汁液

测试菜谱

符合 EN 60350-1 标准的测试菜谱。

编制这些表格是为了供测试学会使用，方便他们对各种电器进行检查和测试。

食物	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
西兰花 (蒸汽分布)	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	7 - 9
西兰花 (蒸汽供应)	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	7 - 9
豌豆* (最大负载)	穿孔 + 实心蒸制容器	2 1	蒸制	100	5 - 12

* 将 2.0 kg 豌豆均匀地铺在容器中。

技术规格

您可以在这里找到重要的电器技术规范。

主要 技术参数:

额定电压: 220 V

额定频率: 50 Hz

额定功率: 1600 W

原产地: 法国

总经销商: 博西家用电器(中国)有限公司

地址: 南京市中山路 129 号中南国际大厦 20、21 楼

遵守标准:

GB 4706.1-2005

家用和类似用途电器的安全第1部分: 通用要求

GB 4706.22-2008

家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

产品中有害物质的名称及含量

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

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。

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

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

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

产品环保信息提示性说明

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

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

食品接触用材料及制品信息

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

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
钢 1.0394 (Mn:0.40, P:0.03, S:0.05) 基材/搪瓷表面		内腔, 烤盘等	GB 4806.3-2016 GB 4806.9-2016	不得长时间接触酸性食品
钢 1.0394 (Mn:0.40, P:0.03, S:0.05) 基材/陶瓷表面		热空气导向板等	GB 4806.4-2016 GB 4806.9-2016	不得长时间接触酸性食品
陶瓷		烘烤板等	GB 4806.4-2016	
玻璃		玻璃烤盘等	GB 4806.5-2016	可用于烹饪、可微波炉使用
塑料	AS	水箱, 水管等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	TPE	水泵等		只接触非酸性水性食品
	PP	水箱等		只接触非酸性水性食品
	PA	蒸汽发生器(罩盖部分), 连接器, 水泵, 支架等		只接触非酸性水性食品
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	内腔, 烤盘, 烤架, 蒸汽发生器(滤网部分)等	GB 4806.9-2016	
	铝合金 AlMgSi1 (Si:0.7-1.3, Fe:0.50, Cu:0.10, Mn:0.4-1.0, Mg:0.6-1.2, Cr:0.25, Zn:0.20, Ti:0.10)	烤盘等		不得接触酸性食品
	钢 1.0304 基材 (C≤0.10, Si≤0.30, Mn≤0.60, P:0.035, S:0.035, Cr:0.20, Ni:0.25, Mo:0.08, Cu:0.35) (镀铬/镍/铜)	烤架, 烤肉架等		不得接触酸性食品
	不锈钢 019Cr19Mo2NbTi	蒸汽发生器(加热盘部分)等		
	不锈钢 022Cr17Ni12Mo2	蒸汽发生器(蒸盘部分)等		

	不锈钢 06Cr17Ni12Mo2Ti	温度探针等		
	铝 GD-AlSi12 (Cu) (DIN 1725-2) 基材/ 聚四氟乙烯涂层	烤盘等	GB 4806.10- 2016 GB 4806.9-2016	接触水性食品和油脂及 表面含油脂食品； 使用温度不得高于 250℃
	硅橡胶	软管等	GB 4806.11- 2016	只接触非酸性水性食品

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

注 2: 请根据说明书要求正常使用本产品，限制使用条件见上表备注栏。

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

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Str. 34

81739 München

GERMANY

由BSH根据西门子股份公司的商标许可制造

siemens-home.bsh-group.com



西门子电器的官方微信帐号



9001544706 (000504)