

BO 450/451

烤箱

目录

重要安全信息	3	肉类探针	19
损坏原因	5	将肉类探针插入到要烹饪的食物中	20
环境保护	5	设置中心温度	20
环境保护	5	建议的中心温度值	21
节能技巧	5	烧烤功能	22
电器介绍	6	儿童锁	22
烤箱	6	开启儿童锁	22
显示屏和操作控件	7	停用儿童锁	22
符号	7	基本设置	23
颜色和显示	8	清洁和维护	25
自动开门	8	清洁剂	25
附加信息 i 和 i [®]	8	取出滑入式导轨	26
冷却风扇	8	高温分解自清洁系统 (自清洁)	26
功能选择钮的各个位置	9	准备高温分解自清洁系统	27
附件	10	开启高温分解自清洁系统	27
专用附件	10	使用高温分解自清洁系统清洁附件	27
在第一次使用之前	10	故障排除	28
设置语言	10	断电	28
设置时间格式	11	演示模式	28
设置时钟	11	更换烤箱灯泡	29
设置日期格式	11	售后服务	29
设置日期	11	设定表和提示	30
完成初始设置	11	烘焙表	30
加热烤箱	11	烘焙技巧	31
清洁附件	11	烤制表	32
开启电器	12	烤制技巧	33
待机	12	烧烤设定表	34
开启电器	12	解冻	35
操作电器	12	可在网站 www.gaggenau.com 以及在线商店	
烹饪箱	12	www.gaggenau-eshop.com 找到关于各种产品、	
插入附件	12	附件、替换件以及相关服务的附加信息。	
开启	13		
快速预热	13		
安全关机	13		
定时器功能	13		
调用定时器菜单	13		
定时器	13		
秒表	14		
烹饪时间	15		
烹饪结束时间	16		
长定时器	17		
设置长定时器	17		
个人菜谱	18		
录制菜谱	18		
输入名称	18		
启动菜谱	19		
删除菜谱	19		

⚠ 重要安全信息

请仔细阅读使用说明书。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。

本电器仅供在厨房妥善安装使用。请遵照专门的安装说明进行安装。

拆开包装后，请对电器进行检查。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。

年满 8 周岁的儿童以及身体虚弱、感觉迟缓、精神障碍者或者无使用知识和经验的人，如果在相关安全责任人的监督和指导下了解了如何安全使用电器及相关危险事项，也可使用本电器。

严禁儿童玩耍本电器。儿童除非年满 8 岁并有人监督，否则不得清洁本电器或执行一般维护操作。

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

必须将附件正确滑入烹饪箱中。参见本说明手册中的“附件描述”部分。

有着火危险！

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

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。

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。打开电器门时需小心。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。

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。

有电击危险！

- 不正确的修理是很危险的。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。
- 湿气渗入会导致电击危险。请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器。
- 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熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 不合适的肉类探针的绝缘层可能会损坏。仅可使用推荐用于该电器的肉类探针。

警告：在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。

警告：不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。

警告：为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。

注意：器具在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。

注意：不能使用蒸汽清洁器。

注意：使用该烤箱推荐的温度传感探头。

注意：如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。

有着火危险！

- 高温分解自清洁时，散落的食物残渣、油脂和肉汁可能会着火。在每次进行高温分解自清洁循环之前，请先清除烹饪箱和附件中的严重污垢。
- 在高温分解自清洁循环期间，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。切勿紧靠烤箱正面放置任何物品。请将小孩留在安全距离以外。

有灼伤危险！

- 在高温分解自清洁循环期间，烹饪箱将变得灼热。切勿用手打开电器门或移动锁门。让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。
- **△** 在自清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿触摸电器门。让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。

有严重损害健康的危险！

在高温分解自清洁循环期间，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。在高温分解自清洁循环期间，切勿使用不粘烤盘和烤模。只有搪瓷附件可以同时进行清洁。

损坏原因

小心！

- 附件、薄膜、防油纸或烤箱器皿放置在烹饪箱箱底上：不要将任何附件放在烹饪箱箱底上。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，则不要将烤箱器皿放在烹饪箱箱底上。这将导致热量积聚。烤制时间将不再准确，同时会损坏搪瓷。
- 将水倒入高温烹饪箱：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。
- 潮湿食物：不要将潮湿食物长期存放在密闭的烹饪箱内，否则会损坏搪瓷。
- 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。
- 打开电器门冷却：只能关上电器门让烹饪箱冷却。否则，即使电器门只是略微开启，长时间下来，附近设备的前面板也可能会损坏。
- 极脏的门封：如果门封极脏，在使用电器时，电器门将不能牢牢关闭。附近橱柜的表面可能会损坏。一定要保持门封清洁。
- 电器门用作座椅、搁架或橱柜：不要坐在电器门上，也不要上面放置任何东西。不要将任何烤箱器皿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

打开电器的包装并以环保的方式处理包装材料。

环境保护



本电器依据有关废旧电子电气电器 (WEEE — 电子电气设备废弃物) 的欧洲指令 2012/19/EU 进行标识。该指令确定了废旧电器回收和再利用的适用框架。

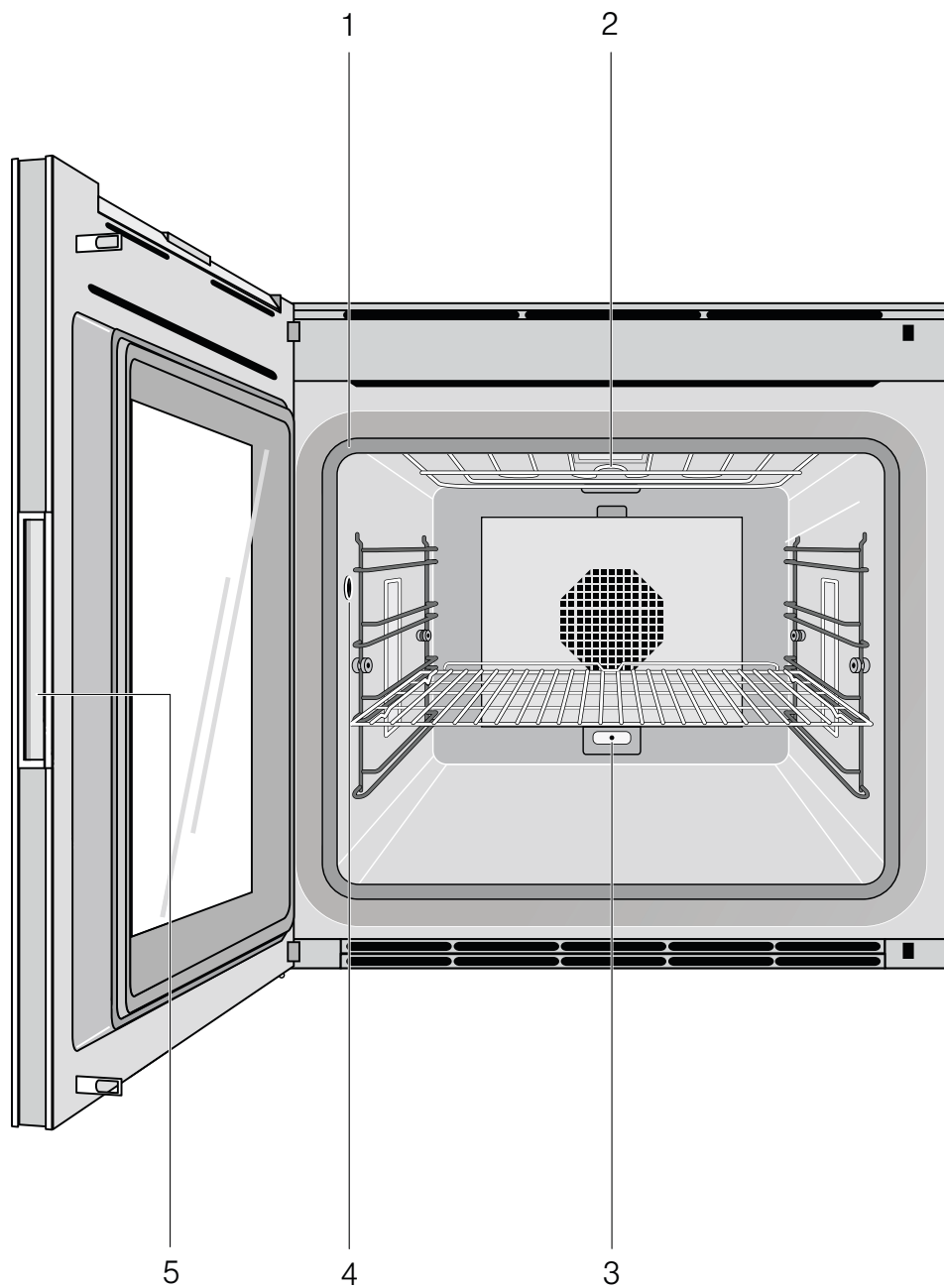
节能技巧

- 在烹饪、烘焙或烧烤时尽量少开烤箱门。
- 烘焙时使用涂深黑色漆的烤模或搪瓷烤模。这种烤模的吸热效果特别好。
- 烤制多份糕点时最好一份接一份地烤。烤箱仍然很热。这可减少第二份糕点的烤制时间。您还可以将两个长方形烤模挨着放在一起。
- 在热风模式下，可以同时多个烤层上烘焙。
- 如果烹饪时间相对较长，可以在烹饪时间结束前 10 分钟关断烤箱，利用烤箱的余热完成烹饪过程。

电器介绍

通过本章节熟悉您的新电器。本节对控制面板和各个操作控件进行了介绍，您将了解关于烹饪箱和附件的信息。

烤箱

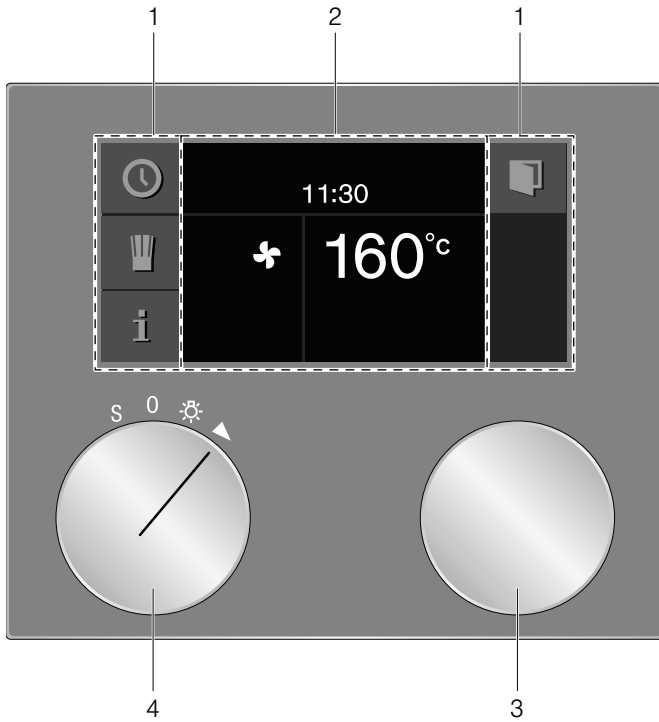


1	门封
2	烤架加热元件
3	附加加热元件插座（烘焙石和烧烤盘的专用附件）
4	肉类探针插座
5	嵌入式把手

显示屏和操作控件

这些说明适用于电器的各种款式。各种电器型号可能略微有些不同。

本电器的所有款式均以相同的方式操作。



1	控制面板	这些区域采用触摸式操作。触摸某个符号选择相应的功能。
2	显示屏	例如，显示屏可显示当前的设置和选项。
3	旋转选择钮	您可使用旋转选择钮设置温度和调节设置。
4	功能选择钮	功能选择钮用于选择加热类型、清洁程序或基本设置。

符号

符号	功能
▶	启动
■	停止
	暂停 / 结束
x	取消
C	删除
✓	确认 / 保存设置
>	选择箭头
🔒	打开电器门
i	调用附加信息
⤴	加热时带状态指示灯
👤	调用个人菜谱
rec	录制菜谱
✎	编辑设置
>A*	输入名称
🔒	儿童锁
🕒	调用定时器菜单
🕒	调用长定时器
👉	演示模式
🔪	调用肉类探针

颜色和显示

颜色

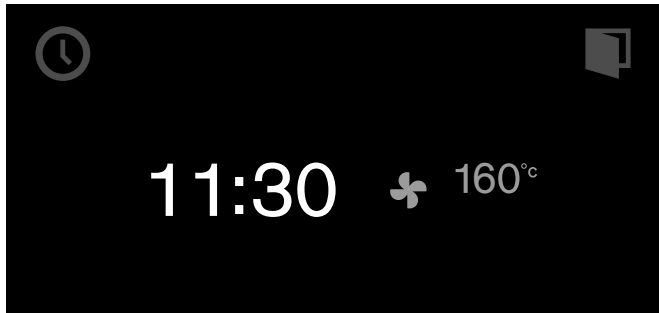
使用不同颜色在相关情况下指导用户进行操作。

橙色	初始设置 主功能
蓝色	基本设置 清洁
白色	可设置的值


显示

符号、值和整个显示屏的外观会根据情况发生变化。

放大	当前正在更改的设置以放大格式显示。在烹饪时间即将结束前 (例如, 定时器的最后 60 秒钟), 烹饪时间以放大格式显示, 随后消失。
简洁显示	很快, 显示屏简化, 仅显示最重要的信息。该功能为预设项, 可在基本设置中进行更改。




自动开门

触摸  符号后电器门将弹开, 您可使用门上的嵌入式把手将门完全打开。

如果开启了儿童锁或发生断电, 自动开门功能将不起作用。您可抓住门上的嵌入式把手将门打开。

附加信息 i 和 i^o

触摸符号 **i** 可调用附加信息。

显示 **i^o** 符号指出这是重要信息, 需要采取措施进行处理。有关安全和操作模式的重要信息还将自动间歇显示。这些信息在几秒钟之后自动消失, 或者必须使用  进行确认。

开始工作前, 您将看到关于曾经设置过的加热类型之类的信息。您可以借此检查当前设置是否适合您的食物。

在工作期间, 将向您显示已用时间和剩余时间以及当前烹饪箱温度信息。

说明: 当烤箱加热后, 在持续操作期间温度会有些许波动, 这很正常。

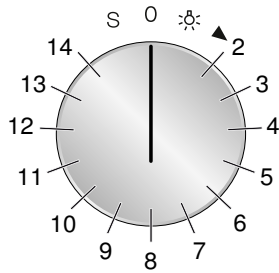
冷却风扇

电器带有一个冷却风扇。冷却风扇在工作期间开启, 热风从门的上方或下方排出, 具体取决于电器款式。

在取出烹饪好的食物之后, 关上门, 直到电器冷却。不得任由电器门半开着, 这可能会损坏周围的橱柜。使用后, 冷却风扇会继续运转一段时间, 然后自动关闭。

小心! 不要覆盖通风孔。否则将导致电器过热。

功能选择钮的各个位置

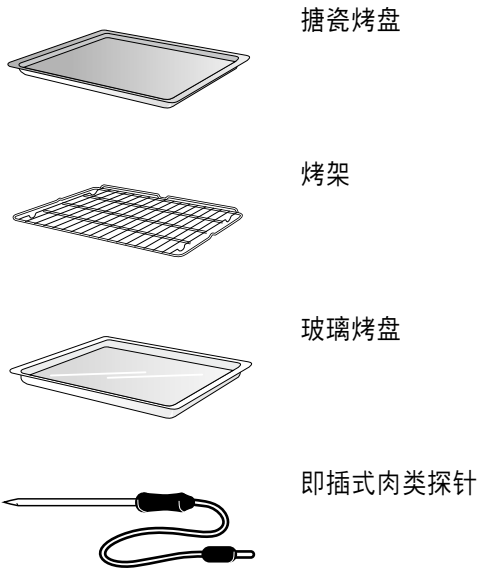


位置	功能 / 加热功能	温度	应用
0	关断位置		
☼	灯		
2	🌀 热风	50 - 300 °C 默认温度 170 °C	热风：适合在多个烤层烤制蛋糕、饼干和蛋奶酥。后壁的风扇将热气均匀地分布到烤箱内部。
3	🌀 经济热风	50 - 300 °C 默认温度 170 °C	节能烧烤操作，适用于蛋糕、曲奇、蛋奶酥和焗烤菜。烤箱灯保持不亮。
4	--- 顶部加热 + 底部加热	50 - 300 °C 默认温度 170 °C	适用于烤模内或烤盘上的蛋糕、蛋奶酥和烤肉。
5	--- 顶部加热	50 - 300 °C 默认温度 170 °C	热量直接从上部散出，例如烘烤水果蛋糕和蛋白甜饼。
6	--- 底部加热	50 - 300 °C 默认温度 170 °C	进一步烘焙，例如烤制湿水果馅饼、腌渍或烹饪水浴食物。
7	🌀 热风 + 底部加热	50 - 300 °C 默认温度 170 °C	热量从底部散发，适用于湿蛋糕，例如水果馅饼。
8	~~~~~ 宽幅烧烤 + 循环风	50 - 300 °C 默认温度 220 °C	均匀全面加热肉、家禽和全鱼。
9	~~~~~ 宽幅烧烤	50 - 300 °C 默认温度 220 °C	薄片肉、香肠或鱼块。烘烤和制备焗烤食物。
10	~~~~~ 节能烧烤	50 - 300 °C 默认温度 220 °C	仅加热烧烤加热元件的中部。用于烤制少量食物的节能烧烤。
11	~~~~~ 烘焙石功能	50 - 300 °C 默认温度 250 °C	仅可使用专用烘焙石附件 从底部加热烘焙石，用于烤制脆匹萨、面包或圆面包，如同用真正的石头烤炉烤制。
12	☐ 烧烤盘功能	50 - 220 °C 默认温度 180 °C	仅可配备专用烧烤盘附件 可加热铸铁烤盘，适用于大量肉类、蛋奶酥或假日烧烤。
13	🍷 生面团发酵	30 - 50 °C 默认温度 40 °C	发面：用于发酵生面团。 生面团发酵比室温下要快得多。生面团发酵的最佳温度设置为 38 °C。
14	* 解冻	40 - 60 °C 默认温度 40 °C	用于蔬菜、肉、鱼和水果。
S	🔧 基本设置		您可在基本设置中对电器进行个性化调整。
	🧹+ 高温分解自清洁系统	485 °C	自清洁

附件

只能使用随产品提供的附件或从售后服务部门购买的附件。这些附件是专门为电器设计的。必须将附件妥善插入烹饪箱。

您的电器配备下列附件：



专用附件

可以从专业经销商处订购以下专用附件：

- BA 016 103 全抽拉搁架体系
套管伸缩架和防高温分解铸铁框架
- BA 026 113 搪瓷烤盘，15 mm 深
- BA 036 103 烤架，涂铬层，密闭，有支脚
- BA 226 103 搪瓷烧烤盘，30 mm 深
- BA 046 113 玻璃烤盘，24 mm 深
- BA 056 113 烘焙石加热元件和烤盘
- BA 056 133 烘焙石
包括烘焙石支架和比萨铲（需单独订购加热元件）
- BS 020 002 比萨铲，一副两个
- GN 340 230 铸铝烧烤盘，GN 2/3，165 mm 高，有不粘层

仅使用规定的附件。如果附件使用不当，制造商概不负责。

在第一次使用之前

本节介绍在第一次使用本电器制备食物前需要进行的所有工作。首先阅读**重要安全信息**一节。

连接电源后，显示屏上出现“初始设置”菜单。现在即可对您的新电器进行设置。

- 语言
- 时间格式
- 时间
- 日期格式
- 日期

电器必须完全安装并连接至电源。

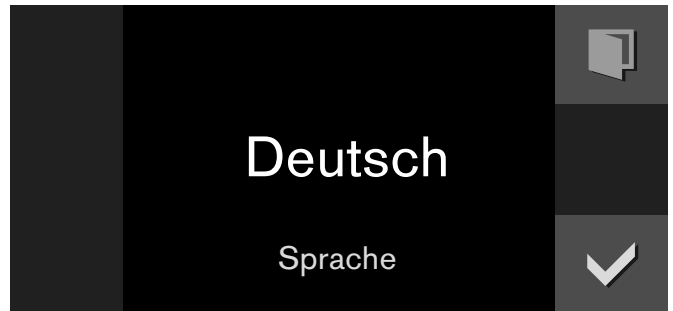
说明

- “初始设置”菜单仅在连接电源后首次开启电器时或在电器断电数天后显示。
当电器连接电源后，将显示嘉格纳标志“GAGGENAU”约 30 秒，随后自动显示“初始设置”菜单。
- 您可随时更改设置（请参见**基本设置**一节）。

设置语言

预设语言出现在显示屏上。

- 1 转动旋转选择钮，选择需要显示的语言。
- 2 使用 ✓ 确认。



设置时间格式

显示屏中出现两种可用格式：24h 和 AM/PM。默认为 24h 格式。

- 1 使用旋转选择钮选择需要使用的格式。
- 2 使用 ✓ 确认。



- 1 使用旋转选择钮设置星期几。
- 2 触摸 > 符号，切换至月份设置。
- 3 使用旋转选择钮设置月份。
- 4 触摸 > 符号，切换至年份设置。
- 5 使用旋转选择钮设置年份。
- 6 使用 ✓ 确认。



设置时钟

时间显示在显示屏上。

- 1 使用旋转选择钮设置希望使用的时间。
- 2 使用 ✓ 确认。



完成初始设置

显示屏上出现“完成初始设置”。

使用 ✓ 确认。



设置日期格式

显示屏上出现三种可用的格式：D.M.Y、D/M/Y 和 Y/M/D。默认为 D.M.Y 格式。


- 1 使用旋转选择钮选择需要使用的格式。
- 2 使用 ✓ 确认。



电器进入待机模式，待机屏幕随即出现。现在电器准备就绪。

加热烤箱

切勿在烹饪箱中留下残余包装材料。

为了去除新炊具的味道，可清空、关闭烤箱，进行加热。最好用热风  以 200 °C 加热 1 小时。有关如何设置这种加热类型的说明，请参考操作电器一节。

清洁附件

在第一次使用附件前，请用软布和热肥皂水彻底清洁附件。

设置日期

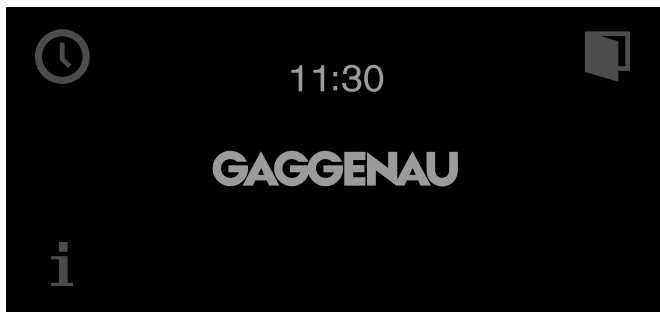
预设日期出现在显示屏上。星期几设置当前已激活。

开启电器

待机

如果未设置任何功能或开启了儿童锁，电器将进入待机模式。

在待机模式下，控制面板的亮度将变暗。



说明

- 待机模式有不同的显示画面供选用。缺省设置为嘉格纳标志“GAGGENAU”和时钟。如要更改显示，请参见**基本设置**一节。
- 显示屏亮度与垂直视角有关。可通过基本设置中的“亮度”设置调节显示屏。

开启电器

如要退出待机模式，可以执行下列任一操作：

- 转动功能选择钮，
- 触摸控制面板，
- 或者打开或关闭门。

现在可以设置所需功能了。关于如何设置各项功能，请参考相应章节。

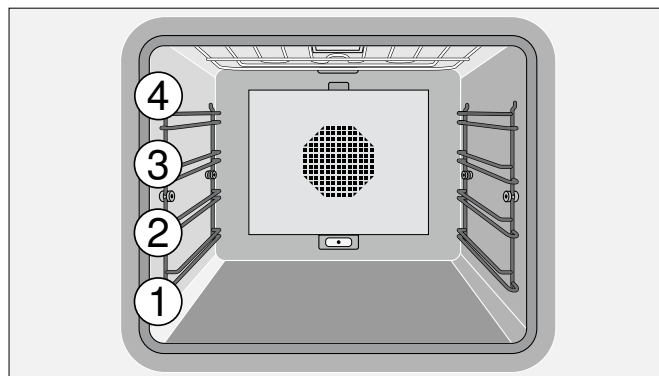
说明

- 如果在激活后长时间未执行任何设置，待机屏幕将重新出现。
- 当门打开后，内部照明很快会熄灭。

操作电器

烹饪箱

烹饪箱有四个烹饪层。烹饪层自下而上计数。



小心！

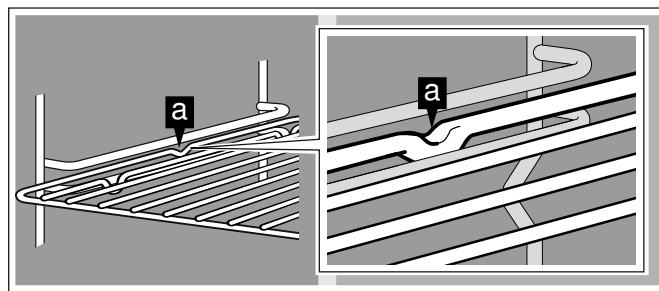
- 不要将任何东西放在烹饪箱箱底上。不要用铝箔盖住箱底。热量的蓄积会损坏电器。
- 不要在烹饪层之间滑动任何附件，否则附件可能会打翻。

插入附件

附件具有锁定功能。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功能正常发挥作用。



插入烤架时，检查

- 凸耳 (a) 是否朝下
- 烤架上的安全杆是否在后侧并朝上。



开启

- 1 使用功能选择钮设置所需要的加热模式。将显示所选择的加热模式和默认温度。
- 2 如果您想要更改默认温度：
使用旋转选择钮设置所需的温度。

预热符号  出现在显示屏上。棒图持续显示预热状态。当达到设定温度时，将发出信号声，预热符号  熄灭。

说明：在温度设置低于 70 °C 时，烤箱内部照明保持关断

关断：

将功能选择钮旋转至 **0** 位置。

快速预热

“快速预热”功能可迅速达到所需要的温度。

为了确保均匀地烹饪，仅在“快速预热”完成后将菜肴放入烹饪箱中。


您必须在基本设置中激活“快速预热”功能（参见基本设置章节）。

安全关机

为了保护您的安全，本电器配有自动安全关机功能。如果烤箱无操作达 12 小时，则在 12 小时之后关断所有加热过程。显示屏上将出现一条消息。





例外：

已设定长定时器。

使用  确认消息，并将功能选择钮设置为 **0**，即可照常重新操作电器。

定时器功能

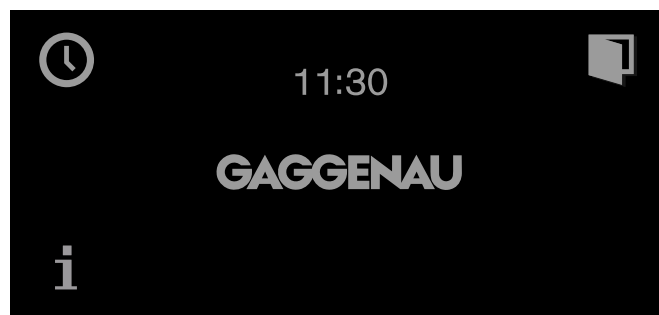
使用定时器菜单进行以下设置：

-  短定时器
-  秒表
-  烹饪时间（非待机模式）
-  烹饪结束时间（非待机模式）

调用定时器菜单

您可在任何模式中调用定时器菜单。只有在基本设置中将功能选择钮设为 **S** 后，定时器菜单才不可用。

触摸  符号。




显示定时器菜单。


定时器

定时器独立于其他电器功能运行。您最多可以输入 90 分钟。

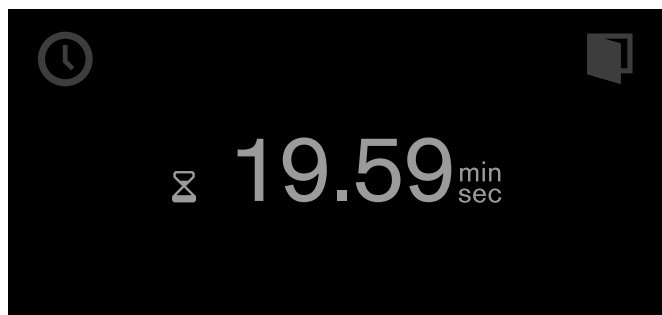
设置定时器

- 1 调用“定时器”菜单。
显示  “定时器”功能。
- 2 转动旋转选择钮，设置所需时间。



- 3 按下  启动。

“定时器”菜单关闭，时间开始倒计时。⌚ 符号和已用时间出现在显示屏上。



到时后就会发出一声信号音。触摸 ✓ 符号，则信号音停止。

您可随时触摸 ✕ 符号，取消所有设置。这样会使所有设置丢失。

如要停止定时器：

调用“定时器”菜单。触摸 >，选择 ⌚ “定时器”功能，然后触摸 || 符号。如要使定时器继续倒计时，触摸 ▶ 符号。

如要在定时器结束之前关断定时器：

调用“定时器”菜单。触摸 >，选择 ⌚ “定时器”功能，然后触摸 C 符号。

秒表

秒表独立于其他电器功能运行。

秒表计时范围为 0 秒至 90 分钟。

秒表也有暂停功能，可以使时钟暂停。

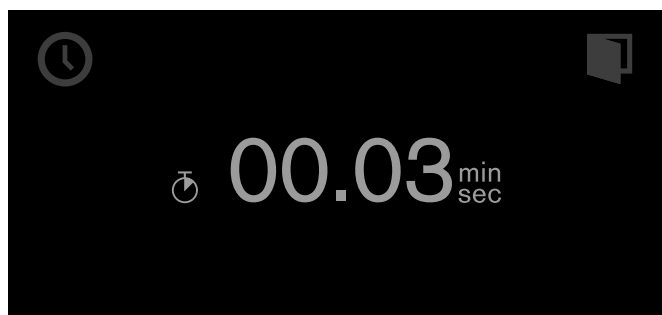
启动秒表

- 1 调用“定时器”菜单。
- 2 触摸 >，选择 ⌚ “秒表”功能。



- 3 按下 ▶ 启动。

“定时器”菜单关闭，时间开始倒计时。⌚ 符号和已用时间出现在显示屏上。



暂停和重新启动秒表

- 1 调用“定时器”菜单。
- 2 触摸 >，选择 ⌚ “秒表”功能。
- 3 触摸 || 符号。



停止计时。符号变为 ▶ “开始”。

- 4 按下 ▶ 启动。

继续计时。当达到 90 分钟时，显示屏跳动并响起信号音。触摸 ✓ 符号，则信号音停止。显示屏上的符号 ⌚ 熄灭。过程结束。

如要关断秒表：

调用“定时器”菜单。触摸 >，选择 ⌚ “秒表”功能，然后触摸 C 符号。




烹饪时间

设置食物烹饪时间后，电器在选定时间到达后自动关断加热。


烹饪时间设置范围为 1 分钟至 23 小时 59 分钟。

设置烹饪时间

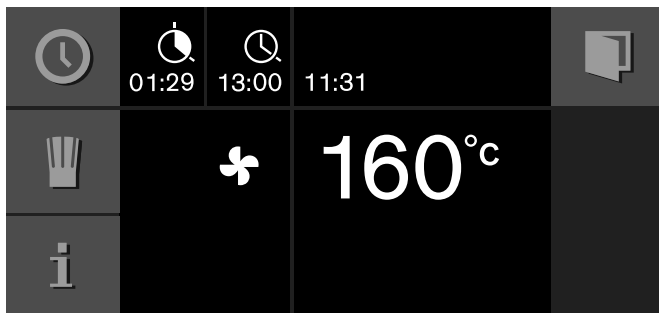
您已设置加热模式和温度，并已将菜式放入烤箱中。

- 1 触摸  符号。
- 2 使用  选择  “烹饪时间”功能。
- 3 使用旋转选择钮选择所需烹饪时间。

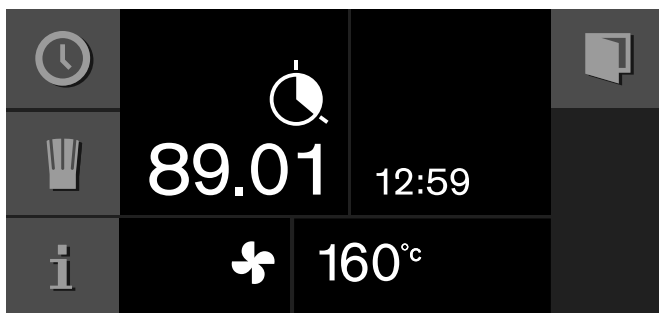




- 4 按下  启动。

电器启动。定时器菜单关闭。温度、加热模式、经过的时间和烹饪结束时间的设置将显示在显示屏中。






在烹饪时间最后一分钟时，剩余时间将以大字体显示。





烹饪时间到时后，电器关断。 符号闪烁并发出一声信号音。触摸  符号，打开电器门或将功能选择钮设置为 **0**，则信号音停止。

更改烹饪时间：

调用定时器菜单。使用  选择  “烹饪时间”功能。使用旋转选择钮更改烹饪时间。按下  启动。

清除烹饪时间：

调用定时器菜单。使用  选择  “烹饪时间”功能。使用 **C** 清除烹饪时间。使用 **X** 返回到标准运行。

取消整个操作：

将功能选择钮设置到 **0**。

说明：您可以在烹饪过程中更改加热模式和温度。

烹饪结束时间

您可推迟烹饪结束时间。

实例：现在是 14:00。食物烹饪时间为 40 分钟。您希望在 15:30 做好食物。

输入烹饪时间，并将烹饪结束时间延迟至 15:30。电子系统计算启动时间。电器在 14:50 自动开启，然后在 15:30 关断。

记住：不要将易于溅出的食物长时间留在烹饪箱中。

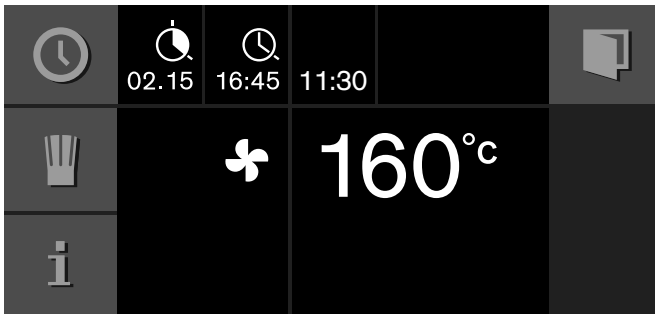
延迟烹饪结束时间

您已经设置了加热模式、温度和烹饪时间。

- 1 触摸 ⌚ 符号。
- 2 使用 > 选择 ⌚ “烹饪结束时间”功能。



- 3 使用旋转选择钮设置所需烹饪结束时间。
- 4 按下 ▶ 启动。



电器切换至待机模式。加热模式、温度、烹饪时间和烹饪结束时间显示在显示屏中。电器按照计算出的时间启动，然后在烹饪时间到时时自动关断。

说明：如果 ⌚ 符号闪烁：没有设置烹饪时间。一定要先设置烹饪时间。

烹饪到时时电器将关断。⌚ 符号闪烁并发出一声信号音。触摸 ✓ 符号、打开电器门或将功能选择钮设置为 0，则信号音提前停止。

如要更改烹饪结束时间：

调用定时器菜单。使用 > 选择 ⌚ “烹饪结束时间”功能。使用旋转选择钮设置所需烹饪结束时间。按下 ▶ 启动。

如要结束整个步骤：

将功能选择钮设置到 0。

长定时器



利用此功能，电器通过“热风”加热功能维持 50 - 230 °C 的温度。

无需开启或关断电器，食物最长可保温 74 小时。









记住：不要将易于溅出的食物长时间留在烤箱中。


说明：您必须在基本设置中将长定时器设置为“可用”（参见基本设置章节）。

设置长定时器

- 1 将功能选择钮设置到 。
- 2 触摸符号 。
显示屏上出现 85 °C 时的缺省值 24 小时。按下
▶ 启动
- 或者 -
更改烹饪时间、烹饪结束时间和关断日期。



- 3 更改烹饪时间 ：
触摸符号 。使用旋转选择钮设置所需的烹饪时间。
- 4 更改烹饪结束时间 ：
触摸符号 。使用旋转选择钮设置所需的烹饪结束时间。
- 5 更改关断日期 ：
触摸符号 。使用旋转选择钮设置所需的关断日期。使用  确认。
- 6 更改温度：
使用旋转选择钮设置所需的温度。
- 7 按下  启动。

电器启动。  和温度显示在显示屏中。

烤箱和显示照明关断。控制面板被锁定；触摸按键时不会发出按键音。

设定时间到时后电器将停止加热。将功能选择钮旋转至 **0** 位置。




关断：
要结束该过程，将功能选择钮旋转至 **0** 位置。

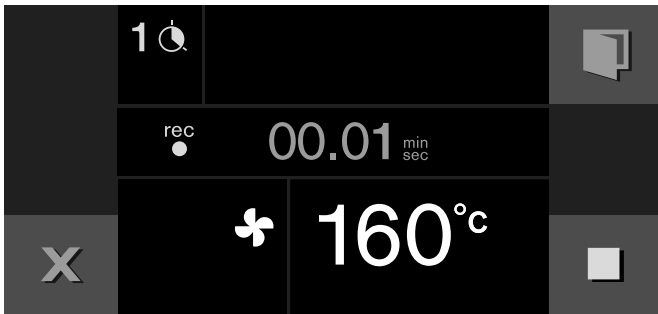
个人菜谱


可以保存多达 50 份个人菜谱。您可录制一份菜谱。这些菜谱可以起一个名称，以便在需要时快捷方便地进行调用。

录制菜谱

可以连续设置多达 5 个阶段，同时录制下来。

- 1 使用功能选择钮选择所需的加热模式。显示  符号。
- 2 触摸  符号。
- 3 转动旋转选择钮选择空余的存储位置。
- 4 触摸  符号。



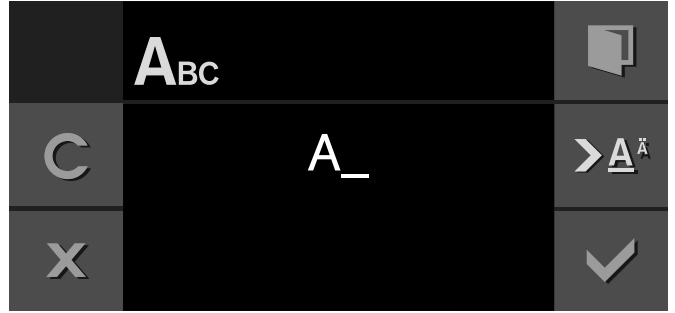
- 5 使用旋转选择钮选择所需的温度。
- 6 烹饪时间已录制。
- 7 如要录制其他阶段：
使用功能选择钮选择所需的加热模式。用旋转选择钮设置温度。这样即可开始一个新阶段。
- 8 如果菜肴已达到期望的烹饪效果，触摸  符号，结束菜式烹饪。
- 9 在“ABC”中输入名称（参见输入名称一节）。

说明



- 只有当达到所选择的温度后才会开始录制一个阶段。
- 每个阶段的最小持续时间为 1 分钟。
- 在新阶段的头 1 分钟内，可更改加热模式或温度。

输入名称

- 1 在“ABC”中输入菜谱名称。






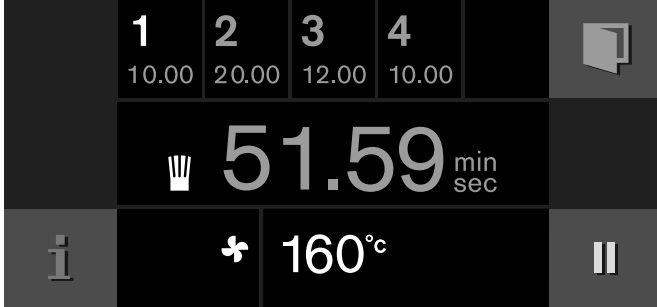
旋转选择钮	选择字母 新词总是以大写字母开头。
>A [^]	短暂按一下：右移光标 按下并按住：移至变音符号和特殊字符 按两下：添加换行符
>Ä	短暂按一下：右移光标 按下并按住：移至正常字符 按两下：添加换行符
C	删除字母

- 2 使用  保存。
- 或者 -
使用  取消并退出菜单。

说明：输入名称时，拉丁字母、某些特殊字符以及数字可用。





启动菜谱

- 1 将功能选择钮设置到任意加热模式。
显示  符号。
- 2 触摸  符号。使用旋转选择钮选择所需菜谱。
- 3 按下  启动。
操作开始。显示屏中的烹饪时间开始倒计时。
各个阶段的设置出现在显示屏中。



说明：在菜谱执行期间，可使用旋转选择钮更改温度。这不会更改已保存的菜谱。

删除菜谱

- 1 将功能选择钮设置到任意加热模式。
显示  符号。
- 2 触摸  符号。
- 3 使用旋转选择钮选择所需菜谱。
- 4 使用  删除菜谱。
- 5 使用  确认。

肉类探针


肉类探针用于精确烹饪。它测量烹饪食物的内部温度。当达到所需的中心温度后将自动关断，确保精确烹饪每一份食物。

只能使用随电器提供的肉类探针。您可从售后服务部门或在线商店购买一个作为备件。


温度超过 250 °C 可能会损坏肉类探针。因而，只能在烤箱温度不超过 230 °C 时使用。

使用后必须将肉类探针从烤箱取出。切勿放在烤箱中。

在每次使用之后，使用湿布清洁肉类探针。请不要在洗碗机中清洗！

 **有电击危险！**

不合适的肉类探针的绝缘层可能会损坏。仅可使用推荐用于该电器的肉类探针。

 **有灼伤危险！**

烹饪箱内部和肉类探针很烫。插拔肉类探针时应戴上烤箱手套。

将肉类探针插入到要烹饪的食物中

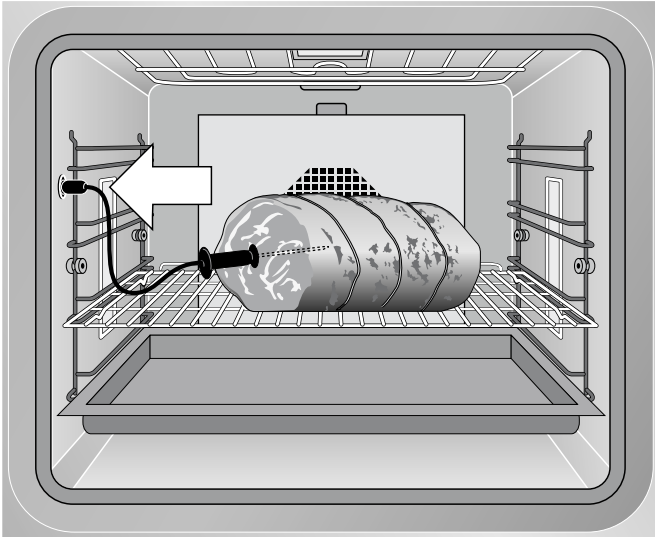
先将肉类探针插入要烹饪的食物，再将食物放入烤箱。

将金属尖端插入要烹饪的食物的最厚部位。确保尖端大致位于中心位置。不得插入脂肪中，不得接触任何烹饪容器或骨头。

如果食物有多件，则将肉类探针插入最厚一件食物的中心。

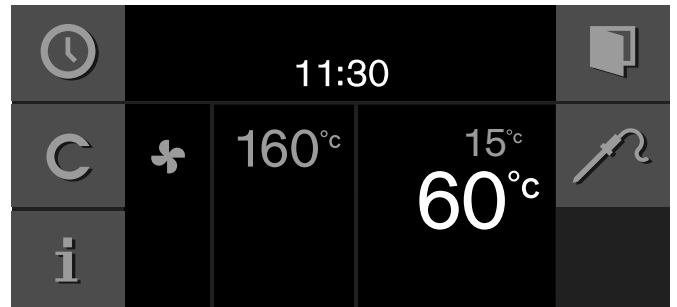
如果可能，应将肉类探针完全插入。

如果是烹饪家禽，确保肉类探针尖端不是位于中心的腔膛中，而是位于腹部和大腿之间的肉中。



设置中心温度

- 1 在插入肉类探针后，将食物放入烤箱内。将肉类探针插入烤箱内的插座中，关闭电器门。不得缠绕肉类探针的电源线！
↻ 和当前中心温度出现在显示屏上。
- 2 使用功能选择钮设置所需要的加热模式。
- 3 使用旋转选择钮设置烤箱内部温度。
- 4 触摸符号 ↻。使用旋转选择钮设置所需的中心温度，然后使用 ↻ 确认。
所设定的中心温度必须高于当前的中心温度。



- 5 电器以所设定的加热模式进行加热。
将显示当前的中心温度，其下方显示设定的中心温度。
您可以随时更改设定的中心温度。

在食物达到设定的中心温度时将响起信号音。烹饪模式自动结束。使用 ✓ 确认，或将功能选择钮转到 0。

说明

- 在烹饪时间到时后，如果将烹饪过的食物继续放在烤箱中一段时间，由于烤箱内部有余热，中心温度将会略微上升。
- 如果同时对肉类探针和定时器进行设定，则首先到时的功能将关断电器。

更改设定温度：

触摸符号 ↻。使用旋转选择钮更改设定的中心温度，然后使用 ↻ 确认。

清除设定温度：

触摸符号 ↻。然后触摸符号 C，清除设定的中心温度。电器将继续以标准烹饪模式进行加热。

建议的中心温度值

只能使用新鲜的食材，不要使用速冻食品。表中数字仅是建议值，具体取决于食物质量和状态。

由于卫生原因，鱼类和其他主要食材烹饪后的中心温度至少要达到 62 - 65 °C。

烹饪后的食物	建议的中心温度
带皮肉块	
烤牛肉、牛肉片、牛排	
生嫩	45 - 47 °C
一分熟	50 - 52 °C
三分熟	58 - 60 °C
熟透	70 - 75 °C
烤牛肉	80 - 85 °C
猪肉	
烤猪肉	
猪背脊肉	72 - 80 °C
三分熟	65 - 70 °C
熟透	75 °C
肉糕	85 °C
猪肉片	65 - 70 °C
小牛肉	
烤小牛肉，熟透	
填馅小牛胸	75 - 80 °C
小牛肉背脊肉	
三分熟	58 - 60 °C
熟透	65 - 70 °C
小牛肉片	
一分熟	50 - 52 °C
三分熟	58 - 60 °C
熟透	70 - 75 °C
鹿肉	
鹿脊肉	
鹿腿肉	60 - 70 °C
鹿腿肉	70 - 75 °C
鹿肉排	65 - 70 °C
野兔肉、家兔肉	65 - 70 °C
家禽	
鸡肉	
珍珠鸡	85 °C
珍珠鸡	75 - 80 °C
鹅，火鸡，鸭	80 - 85 °C

烹饪后的食物	建议的中心温度
鸭胸肉	
三分熟	55 - 60 °C
熟透	70 - 80 °C
鸵鸟排	60 - 65 °C
羊肉	
羔羊腿	
三分熟	60 - 65 °C
熟透	70 - 80 °C
羊脊肉	
三分熟	55 - 60 °C
熟透	65 - 75 °C
羊肉	
羔羊腿	
三分熟	60 - 65 °C
熟透	70 - 80 °C
羊脊肉	
三分熟	70 - 75 °C
熟透	65 - 75 °C
羊肉	
羊肉片	
整个	62 - 65 °C
陶盘	65 °C
陶盘	62 - 65 °C
其他	
面包	
肉馅饼	90 °C
肉馅饼	72 - 75 °C
陶盘	60 - 70 °C
鹅肝	45 °C

烧烤功能

仅在“烤盘功能”过程中：

使用快速烧烤功能时，烤箱将在最大火力底部加热约 3 分钟。例如，您可以使用快速烧烤功能煎烤肉排。

触摸 **»** 符号。快速烧烤功能启动。如有需要，可反复多次选择快速烧烤功能。

如果您要中止快速烧烤功能，可触摸 **»** 符号。

儿童锁

本电器具备儿童锁，用于防止儿童意外操作电器。


说明

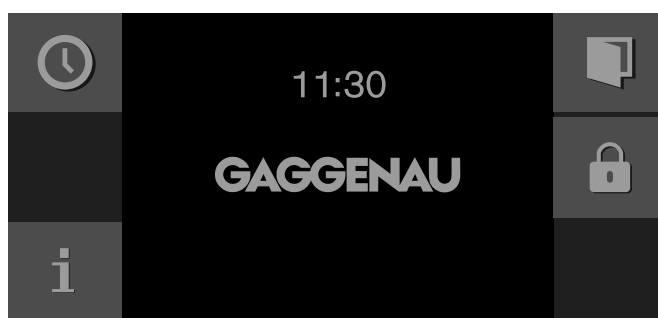
- 您必须在基本设置中将儿童锁设置为“可用”（参见 [基本设置](#) 章节）。
- 如果在儿童锁激活时出现断电，则当恢复供电时，儿童锁可能会停用。


开启儿童锁

前提：


功能选择钮调至 **0**。

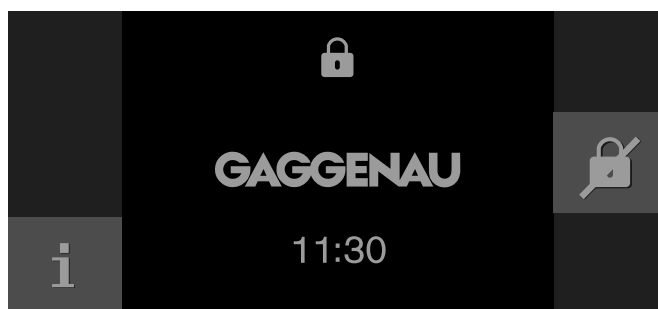
触摸并按住符号  至少 6 秒钟。



儿童锁开启。待机屏幕出现。符号  出现在显示屏的顶部。

停用儿童锁





触摸并按住符号  至少 6 秒钟。










儿童锁即被停用。您可照常设置电器。

基本设置

您可在基本设置中单独调节您的电器。

- 1 将功能选择钮旋转至 **S** 位置。
- 2 用旋转选择钮选择“基本设置”。
- 3 触摸符号 。
- 4 转动旋转选择钮，选择所需的基本设置。
- 5 触摸符号 。
- 6 用旋转选择钮进行基本设置。
- 7 使用  保存，或使用  取消，退出当前基本设置。
- 8 将功能选择钮旋转至 **0**，退出基本设置菜单。更改被保存。

	基本设置	允许设置	说明
	亮度	级别 1、2、3、4、5*、6、7、8	设置显示屏亮度
	待机屏幕	开 * / 关 - 时钟 - 时钟 + 嘉格纳标志 * - 日期 - 日期 + 嘉格纳标志 - 时钟 + 日期 - 时钟 + 日期 + 嘉格纳标志	待机屏幕的外观。 关：无显示。使用该设置来降低电器的待机功耗。 开：可设置多种显示画面，使用  确认“开”，使用旋转选择钮选择所需显示画面。显示所选选项。
	显示屏	简洁 * / 标准	如果设置为 <i>简洁</i> ，短时过后仅显示最重要的信息。
	触控区颜色	灰色 * / 白色	为触控区的符号选择颜色
	触控区音调	音调 1* / 音调 2 / 关	选择触摸触控区时发出的声音
	触控区音量	级别 1、2、3、4、5*、6、7、8	为触控区音调设置音量
	预热速度及提示音设置	加热，有声音信号 * 快速预热，有声音信号 加热，无声音信号 快速预热，无声音信号	当烹饪箱加热到要求温度后，信号音响起。利用快速预热功能，可以非常快速地达到要求的温度。
	信号音音量	级别 1、2、3、4、5*、6、7、8	设置信号音的音量
	时间格式	24 h* / AM/PM	以 24 或 12 小时的时钟格式显示时间。
	时间	当前时间	设置时钟
	更改时钟	手动 * / 自动	将时钟自动更改为日光节约时间。如果为自动：当需要变换时间时设置月份、星期几和周。可同时对夏令时和冬令时进行设置。
	日期格式	D.M.Y* D/M/Y Y/M/D	设置日期格式

	日期	当前日期	设置日期。您可使用符号 > 在年 / 月 / 日之间进行切换。
	语言	Deutsch* /Français /Italiano /Español / Português /Nederlands /Dansk / Svenska /Norsk /Suomi /Ελληνικά / Türkçe /Русский /Polski /Česky / Slovenščina /Slovensky /العربية/ עברית / 日本語 / 한국어 / ไทย / 中文 / English US /English	选择显示文本语言
	出厂设置	将电器复位至出厂设置	对于问题“是否删除所有设置并恢复为出厂设置”，可使用 ✓ 确认，使用 ✕ 取消。
	演示模式	开* / 关	仅用于演示目的。电器在演示模式下不加热，所有其他功能可用。 若要使电器进行标准运作，必须令演示模式处于“关”状态。该设置仅在电器连接到电源后的前 3 分钟内可用。
	长定时器	可用 / 不可用*	可用：可以设置长定时器；请参见 <i>长定时器</i> 章节。
	门锁	关* / 开	门锁可防止电器门被意外打开。当设置为“开”时，必须触摸  符号数秒钟后才能开门。
	儿童锁	可用 / 不可用*	可用：可以开启儿童锁（参见 <i>儿童锁</i> 章节）。
* 出厂设置			

清洁和维护

通过彻底保养和清洁您的电器，可以保持其外观和工作正常。以下说明应如何正确保养和清洁电器。

⚠ 有灼伤危险！

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

⚠ 有电击危险！

湿气渗入会导致电击危险。请勿使用高压清洁剂或蒸汽清洁器。

⚠ 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。

清洁剂

注意表中的信息，以免因使用不正确的清洁剂而损坏各表面。

切勿：

- 使用强烈的或腐蚀性的清洁剂
- 使用金属或玻璃刮刀清洁电器门上的玻璃
- 使用金属或玻璃刮刀清洁门封
- 使用硬质磨蚀性的擦洗片或清洁海绵

新海绵布在使用前要彻底清洗。

区域	清洁剂
门面板	使用软布或超细纤维布清洁。不要使用玻璃刮刀。
显示屏	使用超细纤维布和微湿的布擦拭。不要擦得湿漉漉的。
不锈钢	热肥皂水：使用洗碗布清洁，并用软布擦干。立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白质污渍。这类污渍可能会引起腐蚀。不锈钢专用清洁剂可从售后服务部门或专卖店购买。
铝	使用温和的窗户清洁剂清洁。使用窗户清洁布或无绒超细纤维布在表面沿水平方向轻轻擦拭。
电器内部	热肥皂水：使用洗碗布清洁，并用软布擦干。

区域	清洁剂
烤箱内部重度脏污	烤箱清洁剂（订货号 463582，从售后服务部门或在线商店获取）。 请注意： <ul style="list-style-type: none">• 避免接触门封！• 作用时间不得超过 12 小时。• 不要在热表面上使用。• 用清水彻底冲洗。• 注意制造商的规范。
烤箱内部照明灯的玻璃灯罩	热肥皂水：用洗碗布清洁。
门封 不要拆下！	热肥皂水：用洗碗布清洁。切勿刮擦。不要用金属或玻璃刮刀进行清洁。
肉类探针	用湿布擦拭。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。
滑入式导轨	洗碗机。参见 <i>拆除滑入式导轨</i> 章节
套管伸缩架（专用附件）	热肥皂水： 用洗碗布或刷子清洁。请不要在洗碗机中浸泡或清洁。
烘焙石（专用附件）	使用刷子清除燃烧残留物。 请勿清洗烘焙石。

微纤维布

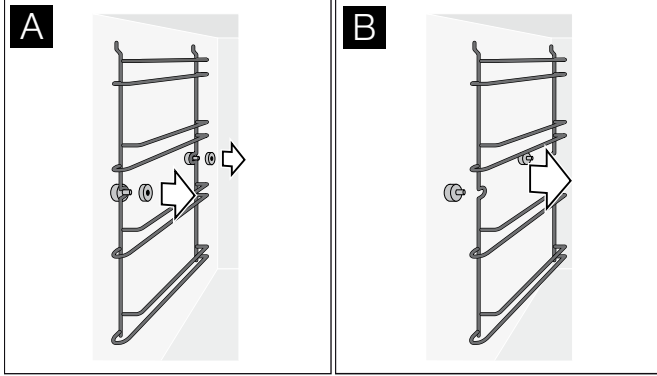
蜂窝状微纤维布特别适用于清洁玻璃、玻璃陶瓷、不锈钢或铝制品等敏感性表面（产品编号 460770，网上商店亦有售）。汁液和油污一擦即可。

取出滑入式导轨

您可拆下滑入式导轨进行清洁。

取出滑入式导轨

- 1 在烤箱中放一块洗碗布，以免刮伤搪瓷。
- 2 拧下滚花螺母 (图 A)。
- 3 拆下滑入式导轨 (图 B)。



可在洗碗机中清洁滑入式导轨。

钩住滑入式导轨

- 1 将滑入式导轨安装到正确的位置：较长的一侧朝上。导轨左右两侧完全相同。
- 2 拧紧滚花螺母。

高温分解自清洁系统 (自清洁)

在自清洁期间，烤箱加热至最高 485 °C。因此，烤制、烧烤或烘烤的碎屑可燃尽，您只需擦净烤箱内部即可。

高温分解自清洁过程需耗时 3 小时。您可更改高温分解自清洁关断时间 (例如，如果您想要夜间运行)。

⚠ 有着火危险！

进行高温分解自清洁时，散落的食物残渣、油脂和肉汁可能会着火。在每次进行高温分解自清洁循环之前，请先清除烹饪箱和附件中的严重污垢。

⚠ 有着火危险！

在高温分解自清洁循环期间，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。切勿紧靠烤箱正面放置任何物品。请将小孩留在安全距离以外。

⚠ 有严重损害健康的危险！

在高温分解自清洁循环期间，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。在高温分解自清洁循环期间，切勿使用不粘烤盘和烤模。只有搪瓷附件可以同时进行清洁。

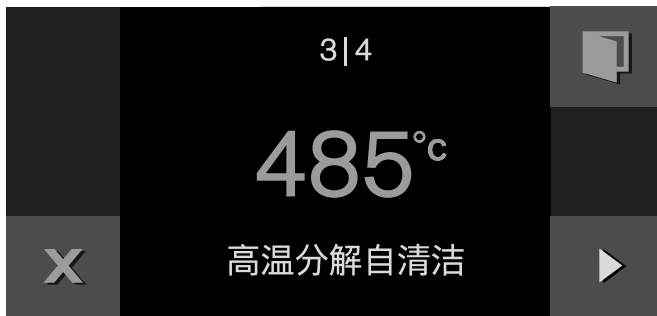
准备高温分解自清洁系统

小心！ 有着火危险！散落的食物碎屑、油脂和烧烤汁可能会起火。用湿布将烤箱内部擦干净。

- 去除烤箱内的大块污垢和食物残留物。
- 手动清洗门封，门内侧、玻璃面板，因为高温分解自清洁过程无法清洁到这些部位。
- 取出烤箱内所有松动的内部附件。滑入式导轨可耐高温分解。烤箱内部不可留下任何物件。
- 关闭烤箱门。

开启高温分解自清洁系统

- 1 将功能选择钮设置到 **S**。
- 2 显示 + 符号。使用 确认。
- 3 高温分解自清洁过程结束时，显示关断时间。如有必要，可用旋转选择钮清除关断时间。使用 确认。
- 4 拆下烤箱内的所有附件，并去除大块污垢。使用 确认。
- 5 按下 启动。显示屏上显示的清洁时间递减。如果关断时间已更改，屏幕上显示从高温分解自清洁开始起已用的时间。烤箱内的灯保持关断。



在大约 3 小时后信号响。显示屏上将出现一条消息。电器冷却后，使用湿布擦净烤箱内部残留的灰烬。

说明： 为了安全起见，锁定烤箱门。冷却时，当温度降到 200 °C 后门锁解锁。

使用高温分解自清洁系统清洁附件

嘉格纳烤盘和烧烤烤盘覆盖有防高温分解的搪瓷。为达到最佳的清洁效果，建议您在高温分解清洁过程开始前从烤箱中取出所有的附件。只有这样才能确保最佳的热量分布。

如果希望使用高温分解自清洁系统去除烤盘或烧烤烤盘中的烧干残留物，必须遵守下列安全注意事项：

说明




- 在高温分解自清洁过程开始前，清理干净油污、烧烤汁和食物碎屑。在高温分解自清洁过程中，食物碎屑、油脂或烤肉汁可能会着火。
- 始终只将一个烤盘或一个烧烤烤盘插入烤箱最下方的烤架中。
- 完全插入烤盘或烧烤烤盘。
- 烤架、电转烤肉架、铸铁烤盘、烘焙石、肉类探针或其他附件不可使用高温分解自清洁系统进行清洁。

故障排除

故障通常有简单说明。在给售后服务打电话前，请阅读下面的说明：

有电击危险！

不正确的修理是很危险的。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。

故障	可能原因	解决办法
电器不工作，无显示	插头未插好	将电器连接到电源
	电源故障	检查其他厨房电器是否工作
	保险丝损坏	检查保险丝盒中的电器保险丝是否能正常工作
	故障	断开保险丝盒中的电器保险丝，并在约 60 秒后重新接上
电器无法启动	电器门未完全关闭	关闭电器门
电器不工作，显示屏无响应。显示屏上出现 	儿童锁开启	停用儿童锁（参见 <i>儿童锁</i> 一节）
电器自行关断	安全关机：电器超过 12 小时无任何操作	使用  确认消息，关断电器重新设置。
电器不加热，显示屏上出现 	电器处于演示模式	在基本设置中停用演示模式
错误消息“Exxx”		如果显示错误消息，则将功能选择钮转动到 0 ；如果显示屏熄灭，则说明问题不再出现。如果错误重复发生或显示屏始终点亮，则请联系售后服务并告知错误代码。


断电

您的电器在断电后可续电数秒。操作继续。

如果断电持续更长时间且电器处于运行状态，显示屏上将出现一条消息。操作中断。

将功能选择钮设置为 **0**，即可照常再次操作电器。

演示模式

如果显示屏上出现  符号，则演示模式开启。电器不加热。

将电器短暂断电（关断家用保险丝或保险丝盒内的断路器）。此后，在 3 分钟内进入基本设置，停用演示模式（参见 *基本设置* 一节）。

更换烤箱灯泡

可以更换烤箱灯。耐热卤素灯泡可从售后服务部或专卖店购买。仅可使用相同型号的卤素灯泡。

- 烤箱顶灯，BO 450/451/470/471：
60 W/230 V/G9
烤箱顶灯，BO 480/481，BX 480/481：
75 W/230 V/G9
- 烤箱侧灯：10 W/12 V/G4

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。

说明：一定要用干布从包装中取出新的卤素灯泡。这可以增加灯泡的使用寿命。

更换箱顶灯

- 1 松开灯罩上的螺钉。向下倾斜灯罩。
- 2 拔出灯泡。插入新的灯泡。
- 3 向上倾斜灯罩并将其重新拧好。
- 4 将断路器重新拧好。

更换侧灯

- 1 将茶巾放在烤箱中，防止烤箱损坏。
- 2 在拧下滚花螺母后，拔出烤架。
- 3 将顶部固定支架向后推，取下玻璃灯罩。
- 4 拔出灯泡。插入新的灯泡。
- 5 将玻璃灯罩插入底部固定支架，并用力按压顶部。玻璃罩斜边必须朝向烤箱内部。
- 6 取出茶巾。
- 7 将断路器重新拧好。

更换玻璃灯罩

如果烤箱内的玻璃灯罩损坏，则必须更换。可以从售后服务部门购买玻璃灯罩。请提供电器的 E 编号和 FD 编号。

售后服务

如需进行修理，请联系我们的售后服务。我们致力于提供最佳解决方案，同时务求避免不必要的上门修理。

在联系售后服务部门时请提供电器的 E 编号（产品号）和 FD 编号（生产号）。铭牌上有这些信息，打开电器门时可以在正面找到。

为了便于日后参考，可在下面记下电器数据以及我们的售后服务电话号码。

E 编号	FD 编号
售后服务 	400-82-80099

请注意，发生故障时，如果电器不在质保期内，维修技师上门会收取费用。

请在随设备提供的客户服务列表中查找所有国家的联系信息。

请相信制造商的专业技术，我们将确保由经过专业培训的技术人员使用原装配件对您的家电进行修理。

设定表和提示

说明

- 根据您的用途设定不同的值。温度和持续时间取决于食物的质量和状态。
- 一定要预热烤箱，这可确保达到最佳的烹饪效果。给出的烹饪时间适用于经过预热的电器。

- 注意，预热烤箱后，开关烤箱门和放入食物要迅速。
- 表中详细说明了温度范围。建议从最低温度开始使用。如需要，下次可设置更高温度。温度越低越能确保均匀上色。
- 推荐模式用粗体表示。

烘焙表

- 最好使用深色金属烤模，因其吸收热量效果更好。
- 如要查看海绵蛋糕是否已烘熟，可将食签插入蛋糕最深处。如果拿出后的取食签是干净的，说明蛋糕已经烤熟。
- 热风模式可用于发酵生面团制作的烘焙食品。
- 发面（发酵）：
 - 设置生面团发酵模式。基本温度设置为 38 °C。
 - 对于大块食品，温度可设置为 38 - 40 °C（例如，面包）。生面团将从中央到边缘均匀膨胀。
 - 对于小块食品，温度可设置为 40 - 45 °C（例如，肉桂卷或圆面包）。

烘焙食品	等级	热风 温度 (°C)	经济热风 温度 (°C)	热风 + 底部 加热 温度 (°C)	顶部 + 底部 加热模式 温度 (°C)	烘焙时间 (分钟)
瑞士卷	2				210	7 - 9
海绵果馅饼胚	2				165 - 175	30 - 35
用发酵面团为坯制作的水果派	2	165			165 - 175	40 - 45
牛油皮制作的水果派	2	165	165	165	165 - 175	40 - 45
小酥饼和饼干	1+3/2*	180	180		190	15 - 20
芝士蛋糕（高）	2	165	165	165	165 - 170	90 - 100
芝士蛋糕片（扁平）	2	165	165	165	165 - 175	45 - 50
海绵蛋糕（圆）	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
长方形大蛋糕	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
发酵面团制环形蛋糕（高）	1	160 - 175			165 - 175	40 - 50
饼干	1+3/2*	160 - 175	160 - 175		165 - 170	15 - 20
辫子面包	2	165			165 - 170	30 - 40
在烤盘中烘焙蛋糕（干配料）	2	165 - 170	165 - 170		165 - 170	40 - 50
在烤盘中烘焙蛋糕（湿配料）	2	165 - 170	165 - 170	170	165 - 170	40 - 50
奶油泡芙	1+3/2*	180	180		180 - 190	20 - 25
多种谷物面包 **	2	200/170			210/170	40 - 50

* 在经济热风和热风模式下，可以同时多个烤层上烘焙。

** 将电器预热到规定温度。在放入食物时将开关调回第二个温度。

烘焙技巧

异常情况处理	解决方案
放在烤盘中烘焙的蛋糕底部颜色太浅？	将蛋糕烤盘插入下面的一层并取出烤箱内的所有其他配件。
放在烤模中烘焙的蛋糕底部颜色太浅？	不要将烤模插入烤箱烤盘，而要放在烤架上。
蛋糕 / 饼干底部颜色太深？	将蛋糕 / 饼干插入更高一层。
蛋糕太干？	略微调高烤箱温度。预热烤箱。
蛋糕内部太潮湿，或肉内部未熟？	略微调低烘烤或烤制温度说明：不可为了缩短烘烤或烤制时间而调高温度。建议选择稍长的烘焙或烤制时间，让生面团有更长的烘焙时间。
使用热风模式时，蛋糕模烘焙的蛋糕或长方形大蛋糕后部颜色太深？	请勿将蛋糕烤盘放置在烤箱后壁正前方，而应放置在中间。
蛋糕塌陷？	下次少加一些液体，或将烤箱温度调低 10 °C。注意配方中规定的搅拌时间。不要过早打开烤箱门。
蛋糕中间鼓起，边缘塌下？	在弹性模边缘涂抹油脂。烘焙后，用小刀小心地松开蛋糕。
蛋糕顶部颜色太深？	将其插入更低层，选择一个较低温度，稍微多用点时间烘焙蛋糕。
蛋糕底部颜色太深？	将蛋糕插入更高层，下次选择更低的温度。
水果馅饼底部太稀，水果汁溢出？	下次使用更深的烧烤烤盘进行烘焙。
蛋糕底部太干？	使用牙签在烘焙的蛋糕上扎些小孔。然后在上面洒一些果汁或酒类。下次，将温度调高 10 度，并缩短烘焙时间。
面包或蛋糕外表看起来不错（已熟），但内部仍然粘稠，太湿？	下次，少加些水，并以较低温度烘焙稍长时间。烤制配湿配料的蛋糕时，首先烘焙蛋糕胚，在上面撒上杏仁或面包屑，然后加配料。注意食谱和烘焙时间。
在几层上进行烘焙，顶层的蛋糕比底层的蛋糕颜色深？	选择较低温度，则成色会更加均匀。同时插入的烤盘不一定同时取出。让底部烤盘再多烘烤 5 - 10 分钟，或提前插入。
饼干无法从烤盘上取下？	将烤盘重新放入烤箱，稍后立即取出饼干。
蛋糕翻转后无法取下？	用刀子小心松开边缘。再次翻出蛋糕，用冷的湿布将烤模覆盖几次。下次在烤模上涂好油脂，再撒些面包屑。

烤制表

- 任何耐热烹饪容器均可使用。将烹饪容器放在烤架中部。使用烧烤盘亦可烤制大块烤肉。
- 制备大量食物时，可拆除侧边滑入式导轨。将烤架直接放在烤箱底部，然后将食物或烧烤盘放在烤架上。不要将烧烤器皿直接放到搪瓷底部。
- 取出时，应将玻璃烹饪容器放置在干燥洗碗布或搁架上，不可放置在冰冷或潮湿的表面。否则玻璃可能会爆裂。
- 食物烘烤结束后，应在关断的密封烤箱内再放置 10 分钟。这样可使肉类汁水丰富。
- 如果在烹饪快结束时给家禽涂上黄油、盐水，或滴入油脂或橘子汁，它们将变得松脆金黄。
- 烤制鸭或鹅时，请在翅根处将皮刺穿，让脂肪流出。
- 烧烤时，将插入式烤架（附件或专用附件，具体取决于型号）放在烧烤盘上。如果在烧烤盘中加入少许水，既可收集肉汁，还可保持烤箱清洁。

菜式	层次	热风 温度 (°C)	宽幅烧烤 + 循环 加热 温度 (°C)	顶部加热 + 底部加热模式 温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	中心温度 (°C)
牛肉						
烤猪肉 1.5 kg**	2	180		180	60 - 90	
一分熟烤牛肉 1.5 kg**	2	230/180	230/180		45 - 50	45 - 50
五分熟烤牛肉 1.5 kg**	2	230/180	230/180		60 - 70	55 - 65
烤牛肉，熟透 1.5 kg**	2	230/180			90 - 100	70 - 80
猪肉						
烤猪肉 1.5 kg**	2	230/180	230/180		60 - 70	75 - 80
带皮烤猪肉 1.5 kg***	2	180/200	180/200		60 - 70	75 - 80
熏猪肉 1.5 kg**	2	180/160			40 - 50	65 - 70
猪肘子 ***	2	150/200	150/200		50 - 60	80 - 85
烤肉卷 ***	2	230/180	230/180		60 - 70	75 - 80
小牛肉						
烤小牛肉 **	2	230/180		230/180	60 - 70	75 - 80
小牛肘子 ***	2	150/180	150/180		50 - 60	75
小牛腰	2	160 - 170			20	70 - 75
填馅小牛胸 *	2	120 - 130			120	75 - 80
鹿肉						
烤野猪肉 *	2	170 - 180			60 - 90	
鹿腿肉 *	2	170 - 180			60 - 80	75 - 80
鹿脊肉	2	165 - 175		170 - 180	20 - 25	65 - 70
羔羊腿 *	2	180 - 200			35 - 45	65 - 75
家禽						
鸭 2 - 3 kg***	2	160/190		160/190	100 - 120	80 - 85
鸭胸肉	2	160		160	15 - 20	70
鹅 2 - 3 kg***	2	160/190		160/190	100 - 120	85 - 90

* 先在灶具上用烤锅将肉整个烤制成色。

** 先用高热档位烤制，15 - 20 分钟后调回较低温度。

*** 先用低温烤制，在最后的 15 - 20 分钟将温度调高。

菜式	层次	热风 温度 (°C)	宽幅烧烤 + 循环 加热 温度 (°C)	顶部加热 + 底部加热模式 温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	中心温度 (°C)
火鸡 3 - 4 kg***	2	160/190		160/190	120 - 180	85 - 90
烤子鸡	2	180	180		50 - 60	85

* 先在灶具上用烤锅将肉整个烤制成色。

** 先用高热档位烤制，15 - 20 分钟后调回较低温度。

*** 先用低温烤制，在最后的 15 - 20 分钟将温度调高。

烤制技巧

异常情况处理	解决方案
烤肉颜色太深，外皮有点烧焦？	检查插入层以及设定烤制温度。
烤肉看起来不错，但调味酱烧糊了？	下次选择一个小一些的烤肉盘，或多加汁液。
烤肉看起来不错，但调味酱太稀，水太多？	下次选择一个大一些的烤肉盘，或少加汁液。
烤肉重量数据未包含在表格中？	选择倒数第二的重量，并延长时间。

烧烤设定表

小心！ 只有关闭烤箱门才能进行烧烤。

- 烧烤时，使用适合烧烤盘（附件或专用附件，具体取决于型号）的烤架。在烧烤盘中倒入少量水，可收集滴落的脂，同时保持烤箱清洁。
- 肉片应厚度均匀（至少 2 - 3 cm）。这样才能成色均匀，汁水丰富。在烧烤前不要在肉排上撒盐。直接将食物放在烤架上。

菜式	层次	温度 (°C)	宽幅烧烤 (分钟)		总烹饪时间 (分钟)
			第一面 / 第二面	宽幅烧烤 + 循环风 (分钟) 第一面 / 第二面	
五花肉片	3	180 - 200	6/4	5/5	10
烤肉串	3	190		8/8	16
煎香肠	3	200	5/4		9
梅尔盖兹 (烤香肠)	3	200		6/6	12
烤子鸡 *	2 (无需预热)	180		30/30	60
鸡腿	3	180	20/20	15/15	30 - 40
排骨	3	180 - 200	15/15	12/12	24 - 30
猪肘子 **	2	150/200			50 - 60
鳟鱼	3	180 - 200	8/8		16
蔬菜串烧	3	200	7/7		14
串虾	3	175	7/7		14
烘烤和制备焗烤食物					
烘烤三明治	3	190			5 - 7
焦糖布丁 ***	4 (无需预热)	250			
焦糖奶油 ***	4 (无需预热)	250			
蛋糖霜蛋糕 ***	3 (无需预热)	250			

* 如果电器具有电转烤肉架，建议在烧烤模式下使用烤肉架。

** 不要翻转猪肘子。最后 15 - 20 分钟将温度调高。

*** 烘焙该菜品，直到达到所需要的焦黄色。

解冻

- 设置“解冻”模式。
- 将装有冷冻食品的烤架插入第二层。将烧烤盘插在下方，以收集汁液。
- 解冻大肉片（烤肉、鸡肉等）至 45 - 50 °C，这样外部不会开始烹饪。可以在 50 - 55 °C 之间解冻小肉块或薄片。
- 解冻食物前，请取出包装。
- 仅解冻您所需要的食物量。
- 切记：一旦解冻，食物就不能保存很长时间，比新鲜食物更快损坏。食物解冻后请立即制备并彻底蒸熟。

有健康危险！

在解冻动物肉时，必须去除在解冻过程中溢出的液体。切勿让汁液与其他食物接触，否则会传播细菌。将烧烤盘插在食物下面。将收集到的肉和家禽解冻汁液倒掉。之后清洁水槽并用大量的水冲洗。用热肥皂水或在洗碗机中清洁烧烤盘。解冻后，让烤箱在 180 °C 下热风操作 15 分钟。

主要技术参数

额定电压范围：220 V - 230V ~

额定频率：50 Hz

额定功率：3700 W

原产地：德国

总经销商：博西家用电器（中国）有限公司

地址：江苏省南京市中山路 129 号中南国际大厦
20、21 楼

执行标准：

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

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

GAGGENAU

嘉格纳进口家用电器产品保修指南

Gaggenau imported appliances Warranty Instruction



博西家用电器 (中国) 有限公司

南京市中山路129号中南国际大厦20、21楼, 邮编: 210005

BSH Home Appliances (China) Co., Ltd.

20, 21/F CN International Mansion, No. 129 Zhongshan Road
Nanjing, Jiangsu Province, P. R. China 210005

全国统一客户服务热线 / Service call: 4008280099

全国免费客户咨询热线 / Toll free call: 8008280099

客户服务电子邮箱 / Service mailbox: careline.china@bshg.com

本资料内容如有变更, 恕不另行通知

The contents are subject to change without notice.

友情提示

- 如果您的机器出现异常现象，在联系客服之前，请先参照机器说明书中的《异常现象及处理方法》进行排查。
- 如果维修人员上门后发现机器并无故障，即使在包修期内，您也将承担相关费用。
- 您可以在本指南中找到客户服务的联系方式。
在上门服务前请提供下列信息：
详细的地址和电话号码、故障描述、购机日期、产品型号 (E-Nr.)、生产日期 (FD)。
上述信息有助于更好地为您提供服务，同时也可以为您省去不必要的开支。产品型号请参见铭牌。

保修说明

1. 根据中华人民共和国《部分商品修理更换退货责任规定》，本机作为进口家用电器，自购买之日起整机包修 1 年，电冰箱、吸油烟机、灶具和洗碗机的主要部件包修 3 年，微波炉的主要部件包修 2 年，其他产品的主要部件包修 1 年。用于生产经营目的、商用、公司集体使用等用途所购买的家电，其整机及主要部件的包修期为 3 个月，除非购销合同中另有规定。
法律法规另有规定的，按照其规定执行。
2. 厂方、商业单位出售的降价处理商品包修条件同上，降价部位不予包修。
3. 包修期内，用户修理时必须提供修理产品的有效购买发票和厂方指定的相关三包凭证。三包有效期自发票开具之日算起。用户遗失购买发票时，按照机器出厂日期推算三包有效期。
4. 下列项目不属于免费包修范围，应实行收费修理。
 - 用户搬运，安装，使用，维护，保管不当而损坏的。
 - 使用电源电压低于 187 伏或高于 240 伏而损坏的。
 - 自行或非厂方特约维修点拆修的。
 - 无有效购买发票和三包凭证的。
 - 购买发票与三包凭证涂改或与产品不符的。
 - 因不可抗据力造成产品损坏的。
 - 过了免费包修期的。
5. 由于产品使用环境条件，如电源、水源、温度、湿度等非本公司所能控制的因素引起的一切损坏及损失，不在免费保修范围内。

服务承诺

- 24 小时热线
- 电话咨询服务
- 市区 24 小时内上门
- 终身提供服务
- 免费安装调试 (材料费除外)

联系方式

全国统一客户服务热线：4008280099
全国免费客户咨询热线：8008280099
客户服务传真：025-84701672
客户服务电子邮箱：careline.china@bshg.com
公司网站：www.gaggenau.com

2012 年 11 月 22 日

嘉格纳家用电器客户服务保修卡



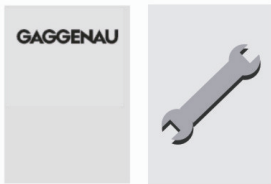
顾客姓名		联系电话	
联系地址			
购买日期			
产品型号		发票号码	
维修点名称		维修点电话	

结算第五联



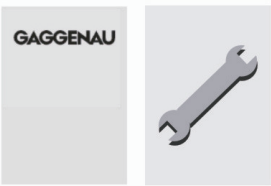
顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第四联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第三联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第二联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第一联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

Tips

- Please first look up chapter in Instruction manual “troubleshooting” before you ask for home service.
- If service people could not find any malfunction on the appliances, consumer need to pay for related cost even if the appliances is in the warranty period.
- In order to provide prompt service, our service staff needs specific information about the appliance. Please inform the following us to in detail: Exact address and telephone number.; Failure description; Date of purchase. Product model (E-Nr.) and Production date (FD). You may lookup the name plate for the product model.

Warranty Instruction

1. According to “the Regulations of Responsibility concerning Repair, Exchange and Return of some Commodities”, warranty period of imported appliance purchased for home use purpose is one year for the complete unit. Warranty period of functional parts of refrigerators, hoods, cooktops and dishwashers is 3 years, warranty period of functional parts of microwaves is 2 years, warranty period of other functional parts is of one year. Warranty period of appliances purchased for business, commercial or company use is 3 months for complete unit and functional parts unless otherwise specified in the contract.
The laws and regulations will take the prior when the company's warranty condition collides with any of them.
2. Warranty period for appliances sold at reduced prices is the same, but no warranty claim for price reduced position.
3. Within warranty period, the consumer should show the valid purchase invoice of the appliance and other relevant guarantee documents defined by the manufacturer when asking for free of charge repair. Consumer should keep the warranty card and the purchase invoice properly and show them together when asking for free of charge repair. The warranty period starts form the invoice date. If the customer loses the invoice, it starts from the manufacturing date.
4. The following cases are not covered by the free of charge repair and should be paid by the customer:
 - Damage caused by improper transportation, installation, operation, maintenance and storage by customer.
 - Damage caused by power supply on customer site less than 187V or more than 240V.
 - Damage caused by unauthorized repair.
 - Without valid purchase invoice or without relevant guarantee document.
 - The guarantee document is amended by customer or doesn't accord with the appliance.
 - Damage caused by force majeure.
 - Out of warranty.
5. If the appliances are used under condition of improper power supply, water supply, temperature or humidity, the damage and loss are not covered by the free of charge repair and should be paid by the customer. Because the factors mentioned above is beyond the control of manufacturer.

Service Promises

- 24 hours hotline service
- Door to door service within 24 hours within city boundary
- Free of charge installation (except accessories)
- Telephone consulting service
- Provide service a lifetime long

Service communication

Service call: 4008280099

Toll free call: 8008280099

Service fax: 025-84701672

Service mailbox: careline.china@bshg.com

Website: www.gaggenau.com

2012.11.22

Warranty Card



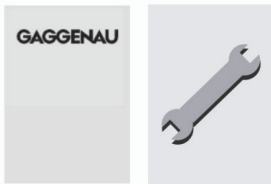
Name		Telephone	
Address			
Date of purchasing			
E-number		Invoice number	
Repair name		Repair Telephone	

Fifth page



Name		Telephone	
Date of purchasing		Invoice number	
E-number		FD number	
Repair date		Serial number	

Fourth page



Name		Telephone	
Date of purchasing		Invoice number	
E-number		FD number	
Repair date		Serial number	

Third page



Name		Telephone	
Date of purchasing		Invoice number	
E-number		FD number	
Repair date		Serial number	

Second page



Name		Telephone	
Date of purchasing		Invoice number	
E-number		FD number	
Repair date		Serial number	

First page



Name		Telephone	
Date of purchasing		Invoice number	
E-number		FD number	
Repair date		Serial number	

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

D-81739 München

www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000801325 zh (921220)