

# BMP 250/251 系列

组合烧烤微波炉

系列号	机种名
BMP250	BMP250100
BMP250	BMP250110
BMP250	BMP250130
BMP251	BMP251100
BMP251	BMP251110
BMP251	BMP251130

# 目录

<b>重要安全信息</b>	<b>3</b>
损坏原因	6
<b>环境保护</b>	<b>6</b>
环保型处理	6
节能技巧	6
<b>电器介绍</b>	<b>7</b>
显示屏和操作控件	7
功能选择钮位置	7
符号	7
颜色和显示	8
附加信息 <b>i</b>	8
冷却风机	8
附件	9
<b>在第一次使用之前</b>	<b>9</b>
设置语言	9
设置时间格式	10
设置时钟	10
设置日期格式	10
设置日期	10
完成初始设置	10
加热微波炉	10
清洁附件	10
<b>启动电器</b>	<b>11</b>
待机	11
启动电器	11
<b>微波</b>	<b>11</b>
关于烹饪容器的注意事项	11
微波功率设置	11
设置微波	12
<b>烤箱</b>	<b>12</b>
设置加热功能和温度	12
快速预热	13
安全关机	13
<b>宽幅烧烤</b>	<b>13</b>
设置宽幅烧烤	13
<b>组合模式</b>	<b>14</b>
设置组合模式	14
<b>顺序操作</b>	<b>15</b>
设置顺序操作	15
烹饪结束时间	16
<b>自动烹饪程序</b>	<b>17</b>
设置程序	17
个性调整	17
自动烹饪程序说明	18
程序表	19

<b>个人菜谱</b>	<b>20</b>
设置菜谱	20
输入名称	20
启动菜谱	21
删除菜谱	21
<b>定时器功能</b>	<b>21</b>
调用定时器菜单	21
定时器	22
秒表	22
<b>长定时器</b>	<b>23</b>
<b>儿童锁</b>	<b>23</b>
启用儿童锁	23
停用儿童锁	23
<b>基本设置</b>	<b>24</b>
<b>清洁</b>	<b>26</b>
清洁剂	26
<b>故障排除</b>	<b>27</b>
断电	28
演示模式	28
更换微波炉灯泡	28
<b>技术参数</b>	<b>29</b>
<b>售后服务</b>	<b>29</b>
<b>设定表和使用技巧</b>	<b>30</b>
解冻	30
解冻和加热或烹饪冷冻食品	31
加热食物	32
烹饪食物	33
微波使用技巧	33
糕点	34
烘焙技巧	35
焙烧和烧烤	35
烧烤提示	37
烘焙, 焗烤	37
冷冻方便食品	38
测试菜谱	38
食品中的丙烯酰胺	39

有关产品、附件、更换部件以及服务的更多信息请参见  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) 以及在线商店  
[www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## ⚠ 重要安全信息

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。

拆包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。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。

8 岁以上儿童以及身体、感官或精神机能有缺陷的人员或缺乏经验和知识的人员，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。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的门。关闭电器，拔下电源插头，或关闭熔断器盒中的断路器。
- 将本电器用于预定用途以外的其他目的非常危险，并可能导致损坏，例如，加热的拖鞋和谷物或荞麦枕可能会着火，火灾甚至会在几小时以后发生。只能用于制备食物和饮料。
- 食物可能着火。切勿在蓄热包装内加热食物。  
在无人看管的情况下，请勿将食物放在塑料、纸或其它易燃材料制成的容器中加热。所选择的微波功率或时间设置不要高于实际需要。请遵循本说明手册中提供的信息。切勿使用微波干燥食物。  
解冻或加热含水量低的食物（如面包）时，切勿选择过高的功率或过长的时间。
- 食用油有着火危险。切勿使用微波单独加热食用油。

### 有爆炸危险！

将液体或其它食物放在密封的容器中有爆炸危险。切勿将饮品或其它食物放在密封的容器中加热。

### 有严重损害健康的危险！

- 如果清洁不当，电器表面可能会损坏。微波能可能会逸出。定期清洁电器，并即时除去食物积垢。时刻保持烹饪箱、门封、门和门碰清洁；同时请参见“清洁”一节。

- 如果烹饪箱门或门封损坏，微波能可能会逸出。在烹饪箱门或门封损坏时，切勿使用本电器。联系售后服务部门。
- 如果电器没有配备任何外壳，微波能将会逸出。切勿拆除外壳。如有任何维护或维修工作，请联系售后服务部门。

### 有电击危险！

- 不正确的修理是很危险的。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，请断开电器电源插头，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。
- 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。
- 本电器为高压电器。切勿拆除外壳。

### 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。
- 带壳或带皮的食物在加热过程中或甚至在加热后都有可能爆裂或爆炸。切勿加热带壳的鸡蛋或重新加热白煮蛋。切勿烹饪贝类或甲壳类。在煎蛋或水煮蛋时，一定要刺破蛋黄。带壳或带皮的食物表皮会爆裂，如苹果、土豆、番茄和香肠。加热前，应先刺破表壳或表皮。
- 婴儿食品中热量分布不均。切勿在封闭的容器中加热婴儿食品。一定要取下盖子或奶嘴。食物经过加热后，要搅拌或摇晃均匀。在喂孩子食物之前要先检查食物的温度。
- 经过加热的食物会散发热量。烹饪容器会变热。从烹饪箱中取出烹饪容器或附件时必须戴上烤箱手套。
- 给食物加热时，密封的包装可能会爆炸。请遵守产品包装上的说明。将容器从烹饪箱中取出时一定要戴上烤箱手套。

## 有烫伤危险！

- 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。
- 加热的液体有可能延时沸腾。即液体达到沸腾温度后，却没有常见的蒸汽气泡冒上液面。即使容器只是稍微振动，滚烫的液体也会突然沸腾溢出和飞溅。在加热时，请务必在容器中放一把汤匙或者一根玻璃棒。这会防止延时沸腾。
- 在操作期间，某些可触及部位可能会变得很热。切勿触碰灼热部位。请将小孩留在安全距离以外。

## 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。
- 不合适的烹饪容器可能会开裂。瓷质或陶质烹饪容器在手柄或盖上会有小孔。这些小孔下方隐藏着空穴。渗入这些空穴的液体可能导致烹饪容器破裂。仅限使用耐微波烹饪容器。

**警告：**如果微波炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的检修人员修好为止。

**警告：**除有资格的维修人员外，其他人来执行维修操作都是危险的，包括拆下防止微波能量泄露的防护盖等操作。

**警告：**禁止加热装在密封容器内的液体或其他食物，因为这样有可能会发生爆炸。

当加热塑料或纸包装的食物时，应注意观察微波炉，因为有着火的可能。

如发现有烟雾，应关闭器具开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。

微波加热饮料会导致延迟喷溅沸腾，因此取出时必须小心谨慎。

奶瓶和婴儿食品罐应经过搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤。

微波炉不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在用微薄加热时甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。

应定期清洁微波炉并清除微波炉所有的食物残渣。

不清洁微波炉会导致器具表面劣化，这会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。

如果微波炉预计放置在橱柜中，并有一个附加装饰性门，那么在微波炉正常工作的时候，装饰性门必须打开。

## 损坏原因

### 小心！

- 产生火花：金属（例如玻璃杯内的汤匙）必须距离烹饪箱内壁和门内壁至少 2 cm。否则，火花会损坏门内壁的玻璃。
- 水进入灼热的烹饪箱：切勿将水倒入高温烹饪箱中。否则会产生蒸汽。温度变化会导致玻璃底板损坏。
- 箔制容器：不要在电器中使用箔制容器。它们产生的火花会损坏电器。
- 潮湿食物：不要将潮湿食物长期存放在密闭的烹饪箱内。  
不要用电器存储食物。这可能导致腐蚀。
- 打开电器门冷却：只能关上电器门让烹饪箱冷却。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，附近设备的表面也可能会被损坏。
- 门封严重脏污：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。
- 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。
- 在未放食物时使用微波：烹饪箱中未放食物就操作电器会导致电器过载。如果烹饪箱中没有食物，切勿接通电器。但短时器皿测试不受此影响（参见“微波适用容器”一节）。
- 微波爆米花：切勿将微波功率设置得过高。功率设置不要超过 600 W。爆米花袋必须放在玻璃盘上。转盘过载时可能会跳动。

## 环境保护

### 环保型处理

以环保方式处置包装材料。



本电器依据有关废旧电子电气电器（电子电气设备废弃物 — WEEE）的欧洲指令 2012/19/EG 进行标识。该指令确定了整个欧盟地区废旧电器回收和再利用的框架。

### 节能技巧

- 仅在食谱或操作说明表中有明确指示时才预热微波炉。
- 使用涂有深黑色漆或珐琅的烤模。这种烤模的吸热效果特别好。
- 烤制多份糕点时最好一份一份地烤。微波炉仍旧温热。这可减少第二份糕点的烤制时间。
- 对于长时间的烹饪，您可以在烹饪时间结束前 10 分钟关闭微波炉，用剩余的热量完成烹饪。

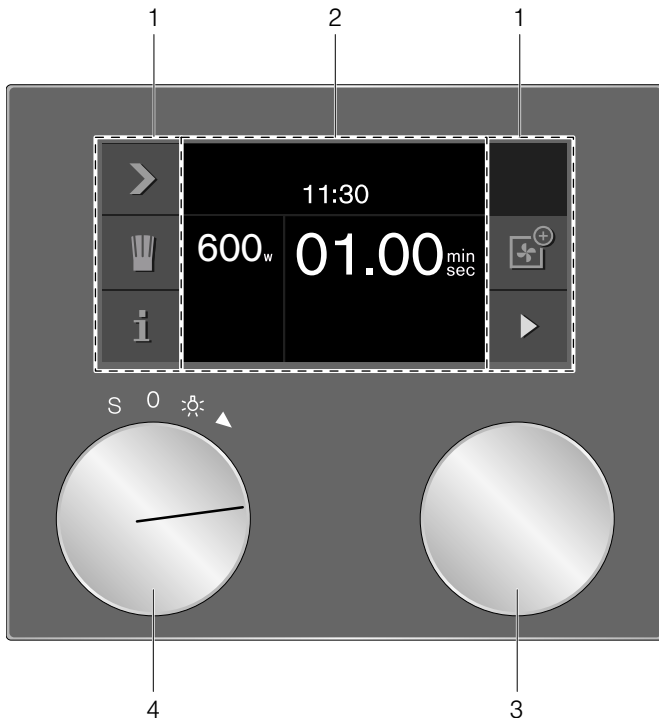
## 电器介绍

通过本章节熟悉您的新电器。以下介绍控制面板和各个操作控件，您将了解关于烹饪箱和附件的信息。

### 显示屏和操作控件

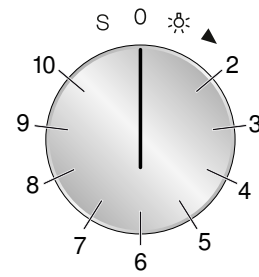
这些说明适用于电器的各种款式。部分细节信息可能会因电器型号有所差别。

本电器的所有款式均以相同的方式操作。



1	控制面板	该区域为触摸感应区。触摸某个图标可选择相应功能。
2	显示屏	例如，显示屏显示当前设置和选项等。
3	旋转选择钮	可使用旋转选择钮在不同的操作模式下进行设置。
4	功能选择钮	功能选择钮用于选择微波功率、加热类型、基本设置或照明灯。

### 功能选择钮位置



位置	功能
0	零点设置
☼	照明灯
2	1000 W 微波功率
3	600 W 微波功率
4	360 W 微波功率
5	180 W 微波功率
6	90 W 微波功率
7	☼ 热风
8	☼ 宽幅烧烤 + 热风
9	☼ 宽幅烧烤 + 循环风
10	☼ 宽幅烧烤
S	基本设置

### 符号

符号	功能
▶	启动
■	停止
	暂停 / 停止
x	取消
C	删除
✓	确认 / 保存设置
>	选择箭头
i	调用附加信息
☐	调用附加提示
🍷	调用自动烹饪程序，个人菜谱
↵	编辑设置
🔒	儿童锁
🕒	调用定时器菜单
🕒	调用长定时器
rec	设置菜单
>A <sup>A</sup>	输入名称
0 <sub>w</sub>	微波烹饪，让菜肴静置
🔥	演示模式
⌆	带状态指示的普通预热

»	带状态指示的快速预热
⌚	定时器
🕒	秒表
📏	重量
🔥	烹饪效果
❄️	解冻
🍲	烹饪，组合模式
组合模式：	
🔥	调用烤箱功能
🔥	移除烤箱功能
🔥	添加烤箱功能
📡	调用微波功能
📡	移除微波功能
📡	添加微波功能

## 颜色和显示

### 颜色

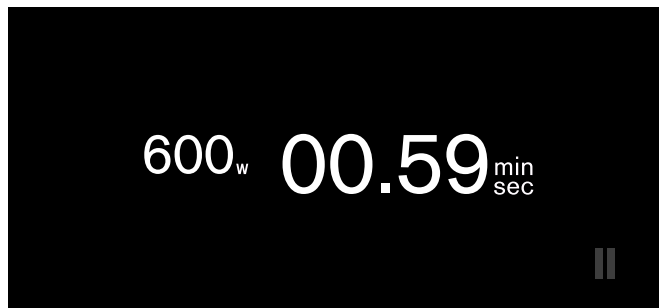
使用不同颜色为用户指示相关设置情况。

橙色	初始设置 主功能
蓝色	基本设置
白色	可设置的值

### 显示屏

符号、值和显示信息的外观会根据情况发生变化。

放大	被选中的值和符号将以放大的格式显示。
缩小显示画面	不久之后，显示画面缩小，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。



## 附加信息 i

触摸 **i** 符号后，您可调用附加信息。

开始前，您将看到一些信息，例如，曾经设置过的加热类型。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和 / 或当前烹饪箱温度等信息。

**说明：**微波炉预热后，在连续操作过程中，温度略有波动是正常现象。

## 冷却风机

您的电器有一个冷却风机。冷却风机在工作期间开启，热风从门上方逸出。

使用后，冷却风机会继续运转一段时间。

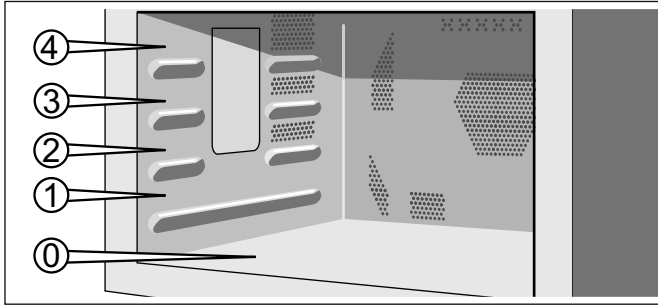
**小心！** 不要覆盖通风槽。否则将导致电器过热。

### 说明

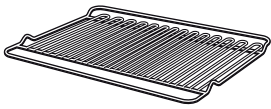
- 在微波工作过程中，电器保持冷却。但冷却风机仍将开启。在微波工作结束时，风机还会持续运转一段时间。
- 门窗、内壁和底板上可能会出现冷凝液。这是正常现象，不影响微波炉工作。请在烹饪后擦去这些冷凝液。

## 附件

附件可插入电器中的 4 个不同高度的烤层。



**说明：**也可以将烹饪容器放置在微波炉底板上(0层)。



### 烤架

用于放置烹饪容器、蛋糕模、烧烤和冷冻食品。

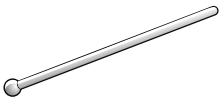
**说明：**您尽可以将烤架拉出三分之二，烤架不会打翻。这样更便于取出食物。



### 玻璃烤盘

用于放置大份烤肉、湿蛋糕以及烘培和焗烤食品。如果直接在烤架上烤肉，可以作为防溅板。为此，要把玻璃烤盘滑入第一层。

在微波工作期间，也可将玻璃烤盘用作一个放置面。



### 玻璃棒

用于在窄型容器中加热液体，可防止延时沸腾。加热液体时，请务必在容器中放一把汤匙或者一根玻璃棒。

## 在第一次使用之前

本节介绍在第一次使用微波炉制备食物前需要进行的所有工作。首先阅读**安全信息**一节。

必须完全安装电器，并将电器连接至电源。

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

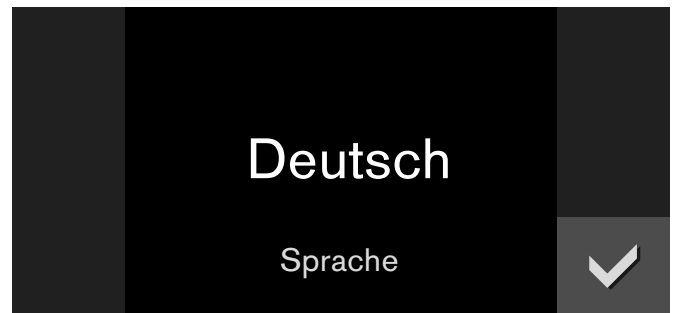
### 说明

- “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，选择需要使用的显示语言。
- 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。



## 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。



## 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。



## 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。

- 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。



## 完成初始设置

显示屏上出现“完成初始设置”。


使用 ✓ 确认。



电器进入待机模式，待机屏幕随即出现。电器现在准备就绪。

## 加热微波炉

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、关闭微波炉，进行加热。最好用宽幅烧烤 + 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，请参考微波一节。

## 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。

## 启动电器

### 待机

如果未设置任何功能或启用了儿童锁，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。默认设置为嘉格纳标志“GAGGENAU”和时钟。如要更改显示，请参见**基本设置**一节。
- 显示屏的亮度取决于垂直视角。可以使用基本设置中的“亮度”设置调整显示屏。

## 启动电器

如要退出待机模式，可以执行下列操作之一：

- 转动功能选择钮。
- 触摸控制面板，
- 或者打开或关闭门。

现在即可设置所需功能。有关如何设置功能的信息，请参见相应章节。

#### 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。

## 微波

微波在食物中转化为热能。可以使用单微波功能（即只用微波），也可以结合另一加热类型使用。

**说明：**在**设定表和使用技巧**一节，可查看使用微波炉进行解冻、加热和烹饪的实例。

### 关于烹饪容器的注意事项

用玻璃、玻璃陶瓷、陶瓷或耐热塑料制成的耐热烹饪容器均适用。这些材料允许微波通过。也可以使用餐盘。这样就不用将食物从一个盘转移到另一个盘。如果烹饪容器带有金饰边或银饰边，只有在制造商保证它们适用于微波时才能使用。

金属烹饪容器不适用。金属反射微波。放在金属容器中的食物仍是冷的。

**小心！** 金属（例如玻璃杯内的汤匙）必须距离烹饪箱内壁和门内壁至少 2 cm。否则，火花会损坏门内壁的玻璃。

**烹饪容器测试：**只有在烹饪箱内放有食物的情况下才能开启微波。唯一的例外是进行下面的烹饪容器测试。如果您不能确定自己的烹饪容器是否适合在微波中使用，则进行以下测试：以最大功率加热空烹饪容器 30 到 60 秒钟。在此期间检查烹饪容器的温度。烹饪容器摸起来应该仍是冷的或温的。如果烹饪容器变热或产生火花，则不适用。

### 微波功率设置

您可以选择下列微波功率设置：

90 W	用于解冻精细食物
180 W	用于解冻和继续烹饪
360 W	用于烹饪肉类和加热精细食物
600 W	用于加热和烹饪食物
1000 W	用于加热液体

**说明：**微波功率可以设置到 1000 W，最长 30 分钟。使用所有其它功率设置时，可持续使用 90 分钟。

## 设置微波

- 1 该功能选择钮用于设置所需微波功率。
- 2 使用旋转选择钮设置烹饪时间。
- 3 触摸 ▶ 启动。



操作开始。显示屏中的烹饪时间开始倒计时。

烹饪时间到时会发出一声信号音。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。微波操作结束。

如果在操作期间打开微波炉门，则微波功能暂停。在关闭门之后，触摸 ▶ 符号。操作继续。

您可以随时使用旋转选择钮更改烹饪时间。

您可以随时使用功能选择钮更改功率。触摸 ▶，重新开始。

您可以使用 i 符号调用已用烹饪时间。触摸 ✓ 返回标准显示。

### 暂停：

您可使用 || 暂停操作。触摸 ▶，继续操作。

### 如要关断：

如要结束操作和删除设置，将功能选择钮设置为 0。

**说明：**打开门后，风机继续工作，这是正常现象。

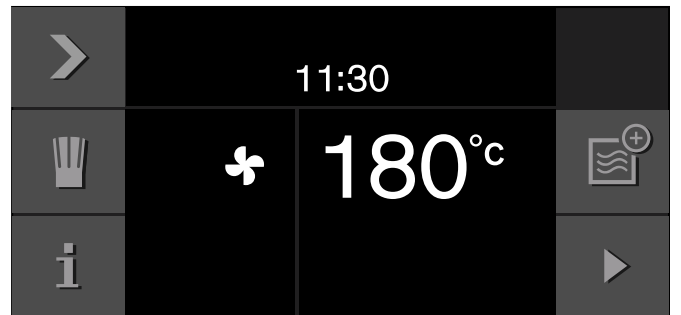
## 烤箱

在烤箱模式下可以选择以下加热类型：

加热类型	温度	用途
✦ 热风	40 °C	发酵生面团、解冻奶油蛋糕
	100-250 °C	用玻璃烤盘烤蛋糕、小块烘焙食品及匹萨
✦ 宽幅烧烤 + 热风	100-250 °C	烤制小肉片
✦ 宽幅烧烤 + 循环风	100-250 °C	用于烘焙、浇头和整只家禽

## 设置加热功能和温度

- 1 使用功能选择钮设置所需的加热功能，如“热风”。显示屏中显示“热风”符号 ✦ 和默认温度 180 °C。



- 2 使用旋转选择钮设置温度。如果需要，现在可以设置菜式烹饪时间和推迟烹饪结束时间。请参见 *顺序操作* 一节。
- 3 按下 ▶ 开始。

显示屏中显示普通预热符号  $\hat{=}$  (仅在微波炉温度设置为 100 °C 之后)。光柱持续显示加热状态。达到设定温度后会发出一声信号音，普通预热符号  $\hat{=}$  熄灭。

如果开启“快速预热”功能，则显示“快速预热”符号  $\hat{=}$ 。

**说明：**可以在基本设置中开启或停用加热信号。当达到所需温度时，信号音响起。

您可以随时使用旋转选择钮更改温度。

您可以随时使用功能选择钮更改加热功能。按下 ▶ 则重新开始。

**暂停：**  
可使用 || 符号暂停操作。使用 ▶ 符号继续操作。

**关断：**  
如要停止操作和取消设置，将功能选择钮设置为 0。

**调用当前温度：**  
触摸 i 符号，当前微波炉温度将显示几秒钟（从 100 °C 起）。使用 ✓ 符号返回标准显示。

**说明：**在加热后的连续操作过程中，温度略有波动是正常现象，依具体的加热功能而定。

## 快速预热

“快速预热”功能可令电器迅速达到所需温度。

为确保达到均匀的烹饪效果，请仅在“快速预热”阶段完成时将食物放进烹饪箱。

您必须在基本设置中激活“快速预热”功能（参见基本设置一节）。

## 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。如果微波炉无操作达 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：**  
长定时器已设置。

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。

## 宽幅烧烤

在烧烤模式下，可以从三种烧烤设置中选择一种设置：

加热功能	烧烤设置	用途
~~~~~ 宽幅烧烤	1 (低火)	用于烤制蛋奶酥和厚点心
	2 (中火)	用于烤制薄点心和鱼
	3 (高火)	用于肉排、香肠和吐司

## 设置宽幅烧烤

- 1 使用功能选择钮设置宽幅烧烤。  
~~~~~ 宽幅烧烤符号和烧烤设置 3 出现在显示屏中。



- 2 使用旋转选择钮选择烧烤设置。  
根据需要，现在可设置菜式的烹饪时间。请参见顺序操作一节。
- 3 按下 ▶ 开始。

您可以随时使用旋转选择钮更改烧烤设置。

您可以随时使用功能选择钮更改操作模式。按下 ▶ 则重新开始。

**暂停：**  
可使用 || 符号暂停操作。使用 ▶ 符号继续操作。

**关断：**  
如要停止操作和取消设置，将功能选择钮设置为 0。

## 组合模式

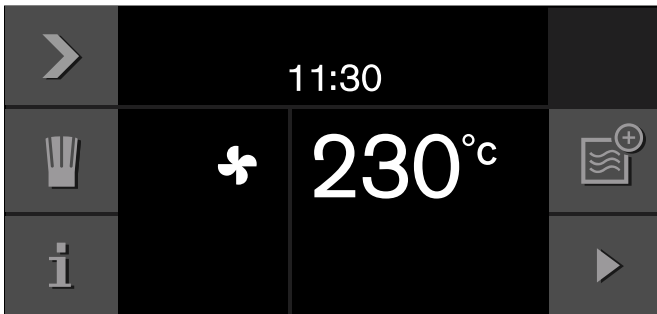
在组合模式中，可以将某种烤箱加热功能或宽幅烧烤功能与微波同时使用。这样可以加速烹饪速度，同时上色漂亮。



可以使用所有微波功率设置。例外：1000 W。


还可以将选定加热功能与微波顺序操作组合起来使用。

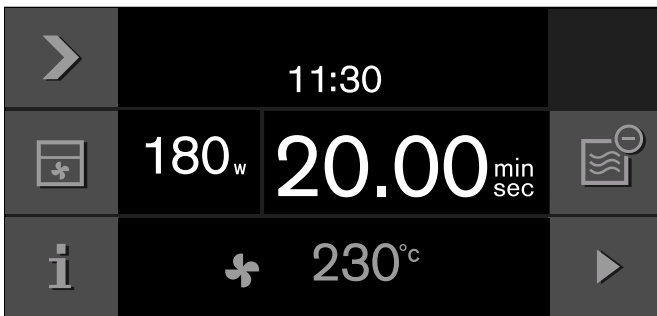
## 设置组合模式


- 1 使用功能选择钮设置所需的烤箱加热类型或微波功率。  
**说明：**组合模式可从烤箱加热类型或微波功率开始。在以下实例中，组合模式从烤箱加热类型开始。
- 2 使用旋转选择钮设置烤箱温度或进行烧烤设置。




根据所选的操作模式，右侧控制面板上出现表示微波功能的符号  或表示烤箱功能的符号 ，这时可添加其他相关操作模式。

- 3 使用  符号添加微波功率设置。
- 4 该功能选择钮用于设置所需微波功率。
- 5 使用旋转选择钮设置烹饪时间。







- 6 按下  开始。

操作开始。显示屏中的烹饪时间开始倒计时。


烹饪时间到时会发出一声信号音。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。组合模式完成。






## 更改设置

您可更改烤箱加热类型和烤箱温度、烧烤设置或微波功率设置和烹饪时间。更改操作可在操作期间进行；为此，触摸  符号。操作停止。



- 1 使用  或  符号选择操作模式。
- 2 使用功能选择钮更改烤箱加热类型或微波功率设置。
- 3 使用旋转选择钮更改烤箱温度、烧烤设置或微波功率和烹饪时间。
- 4 按下  开始。

## 删除设置

您还可在操作期间删除设置；为此，触摸  符号。操作停止。

- 1 使用  或  符号选择操作模式。
- 2 使用  或  符号取消加热类型。
- 3 按下  开始。

## 暂停：

可使用  符号暂停操作。使用  符号继续操作。

## 关断：

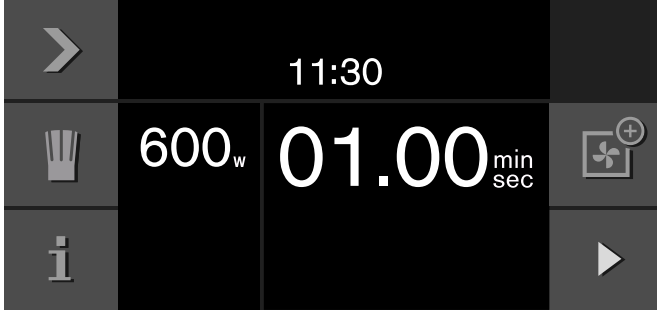
如要停止操作和取消设置，将功能选择钮设置为 **0**。

## 顺序操作

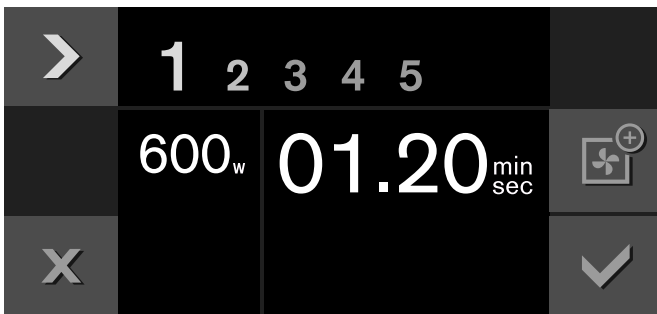
在顺序操作中，您可以设置多达五种加热和烹饪时间，这些操作依次运行。

### 设置顺序操作

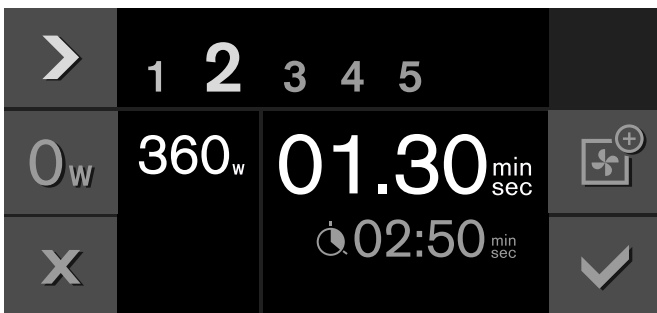
- 1 使用功能选择钮选择所需微波功率或烤箱加热功能类型。



- 2 触摸 > 符号。  
显示“顺序操作”菜单。
- 3 使用旋转选择钮设置烹饪时间、温度或进行烧烤设置。



- 4 使用 > 选择第二阶段。
- 5 使用功能选择钮选择所需微波功率或烤箱加热功能类型。使用旋转选择钮设置烹饪时间、温度或进行烧烤设置。



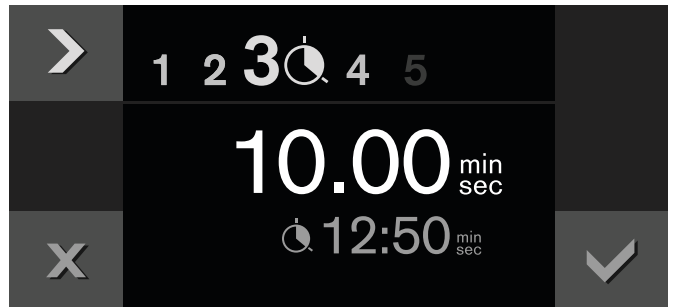
**说明：**您可在两种微波功率之间设置一个稳定时间，以确保食物内部的温度均匀分布。为此，触摸 0<sub>w</sub> 符号，使用旋转选择钮设置一个时间。

- 6 使用 > 选择第三阶段。

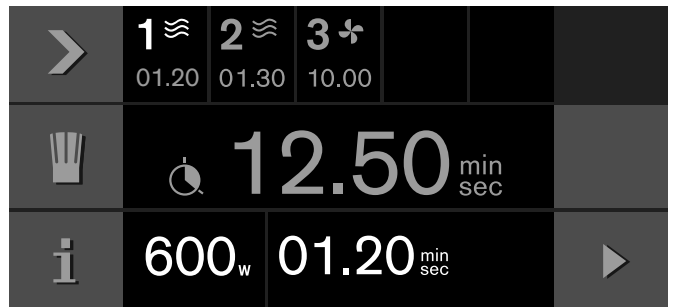
- 7 使用功能选择钮选择所需微波功率或烤箱加热功能类型。使用旋转选择钮设置烹饪时间、温度或进行烧烤设置。



- 8 使用 > 选择 “烹饪时间” 功能。
- 9 使用旋转选择钮设置所需烹饪时间。



- 10 使用 ✓ 确认。  
显示顺序操作的主菜单。各个阶段的设置出现在显示屏中。



- 11 按下 ▶ 开始。  
操作开始。显示屏中的烹饪时间开始倒计时。

烹饪到时时电器将关断。此时响起信号音。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。顺序操作完成。

#### 更改当前阶段的设置：

触摸 || 符号。操作停止。触摸 > 符号，更改设置。使用 ✓ 符号退出菜单。按下 ▶ 开始。

#### 删除设置：

触摸 X 符号。

**暂停：**  
可使用 **||** 符号暂停操作。使用 **▶** 符号继续操作。

**关断：**  
如要停止操作和取消设置，将功能选择钮设置为 **0**。

#### 说明

- 顺序操作可以辅以组合模式。
- 1000 W 微波功率设置只能选择一次。
- 烤箱加热功能不能与 1000 W 微波功率设置进行组合。
- 设置顺序完全由您决定。可以从烹饪时间开始，也可以从微波功率或烤箱加热功能开始。
- 如果在烹饪期间打开了电器门，风机可能会继续运行。

## 烹饪结束时间

在烤箱模式下可以延迟烹饪结束时间。该功能无法配合微波炉使用。

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微波炉中。

#### 延迟烹饪结束时间

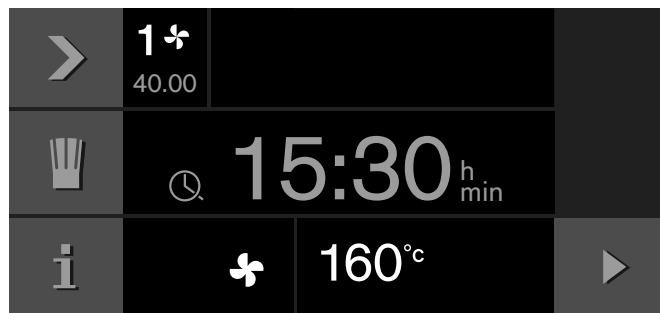
您已经设置了加热类型、温度和烹饪时间。

- 1 使用 **>** 选择 **🕒** “烹饪结束时间” 功能。
- 2 使用旋转选择钮设置所需烹饪结束时间。



- 3 使用 **✓** 确认。

显示屏上将显示消息，提醒您已经使用 **✓** 确认了烹饪结束时间。



- 4 按下 **▶** 开始。

电器切换至待机模式。电器按照计算出的时间启动，然后在烹饪时间到后自动关断。

烹饪到后电器将关断。此时响起信号音。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。顺序操作完成。

#### 如要更改烹饪时间：

触摸 **||** 符号。触摸 **>** 选择 **🕒** “烹饪时间” 功能。使用旋转选择钮设置所需烹饪时间。使用 **✓** 确认。按下 **▶** 开始。

#### 如要更改烹饪结束时间：

触摸 **||** 符号。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。使用 **✓** 确认。按下 **▶** 开始。

#### 如要删除设置：

触摸 **✕** 符号。



#### 如要结束整个步骤：

将功能选择钮设置到 **0**。


## 自动烹饪程序

使用自动烹饪程序可以更方便地烹饪食物。选择程序，然后输入食物的重量。自动烹饪程序使用最佳设置。有 15 种程序供选。





### 设置程序


- 1 将功能选择钮设置到任意操作模式。  
**说明：**不得将功能选择钮设置为  或 **S**。
- 2 触摸“厨师帽”符号 ；显示自动烹饪程序。



- 3 使用  确认。  
第一个程序出现在显示屏中。
- 4 使用旋转选择钮设置所需程序，例如烹饪：“新鲜蔬菜”。





- 5 触摸 , 选择  “重量”功能。
- 6 使用旋转选择钮设置重量。
- 7 使用  确认。
- 8 按下  开始。  
操作开始。显示屏中的烹饪时间开始倒计时。

烹饪时间到时会发出一声信号音。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。程序结束。



#### 静置时间：


有一些菜式在程序结束后需要静置一段时间，以便达到均匀温度或进行煨煮。等到静置时间结束后，再从电器中取出食物。

#### 提示：



触摸 ，查看有关烹饪容器、附件和烹饪层的提示信息。使用  符号退出这一显示。

#### 说明：

使用  查看有关食物制备的说明。使用  符号退出这一显示。

在某些菜式的制备期间，显示屏上会显示翻转或搅拌提示。请按照显示信息进行操作。打开电器门会暂停操作。关闭电器门后，按下  则继续操作。如果不翻转或搅拌菜肴，程序将照常运行直至结束。

#### 暂停：




可使用  符号暂停操作。使用  符号继续操作。

#### 关断：



如要停止操作和取消设置，将功能选择钮设置为 **0**。

### 个性调整

如果程序的烹饪结果与预期结果不符，您可在程序开始前进行个性调整。按照步骤 1 至 4 输入设置。

- 1 使用  选择个性设置。
- 2 使用  选择  “烹饪效果”功能。
- 3 使用旋转选择钮设置烹饪效果。  
逆时针 = 降低烹饪熟度。  
顺时针 = 增加烹饪熟度。



- 4 使用  确认。  
显示屏切换至该程序。烹饪时间相应更改。
- 5 按下  开始。  
操作开始。显示屏中的烹饪时间开始倒计时。

**说明：**此更改永远只对当前程序顺序有效。下次调用时，原始自动程序各项数值将有效。

## 自动烹饪程序说明

将食物放在冷的微波炉中。

将食物从包装内取出并称重。如果无法输入精确的重量，应四舍五入。

使用自动程序烹饪时，一定要使用耐微波、耐热烹饪容器，例如玻璃或陶瓷器皿等。请遵循程序表中的附件提示。

烹饪提示后有一张适用食物表，其中有重量范围和所需要的附件。

不能设置超出重量范围的重量。

对于许多菜式，在经过一定时间后会发出一声信号音。请翻转或搅拌食物。

### 解冻：

- 尽可能将食物分成几份，在 -18 °C 下平放冷冻。
- 将冷冻的食物放在耐热平盘上，例如玻璃或瓷盘。
- 在解冻后，继续让食物融解 15 到 90 分钟，直到温度均匀。
- 在解冻肉或家禽时会有汁液产生。在翻转肉和家禽时要将这些汁液倒干净；禁止将这些汁液用作其它用途或让汁液接触其它食物。
- 请仅解冻适量面包，因为面包会很快变干和硬化。
- 将冷冻圆面包放入微波炉中。仅适合完全烤熟的圆面包。
- 翻转后，要将已解冻的肉糜取出。
- 应将整只家禽放入烹饪容器，鸡皮朝下。

### 蔬菜：

- 新鲜蔬菜：切成相等大小的块。每 100 g 蔬菜加入一大汤匙水。
- 冷冻蔬菜：此程序仅适合焯烫过但没有预先烹制过的蔬菜。不适合拌有奶油沙司的冷冻蔬菜。添加 1 至 3 大汤匙水。菠菜或红球甘蓝中不加水。

### 烤土豆：

将大小相同的土豆洗净、晾干。刺破土豆皮。

### 米饭：

- 不要使用糙米或可煮袋装米。
- 向大米中加入 2 到 2.5 倍份量的水。

### 鱼：

新鲜鱼块：加入 1 到 3 大汤匙水或柠檬汁。

### 羔羊腿：

放入烹饪容器，肥的一面朝下。羔羊腿应盖住烹饪容器底的三分之二。加入 50-100 mL 液体。

### 家禽：

- 将鸡放在盘中，鸡胸朝下。
- 将鸡块放在烹饪容器中，鸡皮朝上。

### 冷冻匹萨：

使用预先烘焙的薄底冷冻匹萨。

### 静置时间：

在程序结束后，有些菜式还需要在微波炉中静置一段时间。

| 菜式    | 静置时间            |
|-------|-----------------|
| 蔬菜    | 约 5 分钟          |
| 土豆    | 约 5 分钟。先倒出剩余的水。 |
| 米饭    | 5 至 10 分钟       |
| 烤肉，肉糕 | 10 分钟           |

## 程序表

|                      | 合适的食物                       | 重量范围 (kg)   | 烹饪容器 / 附件, 烤架高度     |
|----------------------|-----------------------------|-------------|---------------------|
| <b>解冻</b>            |                             |             |                     |
| 条形面包 *               | 面包、混合小麦面包、全麦面包              | 0.20 - 1.50 | 不盖盖子浅底烹饪容器<br>烹饪箱箱底 |
| 圆面包                  | 全麦圆面包, 完全烤熟                 | 0.05 - 0.60 | 烤架<br>1 档           |
| 肉糜 *                 | 肉糜、羊肉或猪肉                    | 0.20 - 1.00 | 不盖盖子浅底烹饪容器<br>烹饪箱箱底 |
| 整只家禽 *               | 鸡、鸭                         | 0.70 - 2.00 | 不盖盖子浅底烹饪容器<br>烹饪箱箱底 |
| * 观察给出的信号, 了解何时翻转食物。 |                             |             |                     |
| <b>烹饪</b>            |                             |             |                     |
| 新鲜蔬菜 *               | 花菜、西兰花、胡萝卜、大头菜、韭葱、胡椒、西葫芦    | 0.20 - 1.00 | 盖上盖子烹饪容器<br>烹饪箱箱底   |
| 冷冻蔬菜 *               | 花菜、西兰花、胡萝卜、大头菜、红球甘蓝、菠菜      | 0.15 - 1.00 | 盖上盖子烹饪容器<br>烹饪箱箱底   |
| 烤土豆                  | 蜡质土豆、以蜡质土豆为主或粉质土豆, 约 6 cm 厚 | 0.20 - 2.00 | 不盖盖子烹饪容器<br>烹饪箱箱底   |
| 米饭 *                 | 大米, 长粒米                     | 0.10 - 0.50 | 盖上盖子深底烹饪容器<br>烹饪箱箱底 |
| 新鲜鱼块                 | 梭鱼片、鳕鱼片、玫瑰鱼片、青鳕鱼片、梭鲈鱼片      | 0.20 - 1.00 | 盖上盖子烹饪容器<br>烹饪箱箱底   |
| * 观察给出的信号, 了解何时翻炒食物。 |                             |             |                     |
| <b>组合烹饪</b>          |                             |             |                     |
| 冷冻匹萨                 | 预先烘焙的薄底匹萨                   | 0.15 - 0.55 | 烤架<br>3 档           |
| 冰冻意大利千层面             | 波伦亚意式烤宽面                    | 0.40 - 1.05 | 不盖盖子烹饪容器<br>烹饪箱箱底   |
| 新鲜鸡肉 *               | 整只鸡                         | 0.80 - 1.80 | 盖上盖子烹饪容器<br>烹饪箱箱底   |
| 新鲜小鸡块                | 鸡腿, 半只鸡                     | 0.40 - 1.60 | 盖上盖子烹饪容器<br>烹饪箱箱底   |
| 肉糕                   | 大约 8 cm 厚                   | 0.80 - 1.50 | 不盖盖子烹饪容器<br>烹饪箱箱底   |
| 羔羊腿 *                | 羔羊腿或前腿, 剔骨                  | 0.80 - 2.00 | 不盖盖子烹饪容器<br>烹饪箱箱底   |

\* 观察给出的信号, 了解何时翻转食物。

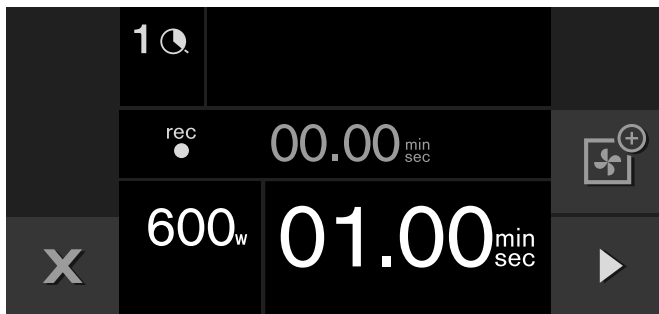
## 个人菜谱

可以保存多达 50 份个人菜谱。您可设置一份菜谱。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。

## 设置菜谱

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微波功率或烤箱加热功能类型。  
显示 **W** 符号。
- 2 触摸 **W** 符号，使用旋转选择钮选择“个人菜谱”。
- 3 使用 **✓** 确认。
- 4 转动旋转选择钮选择空余的存储位置。
- 5 触摸 **rec** 符号。
- 6 使用旋转选择钮设置烹饪时间、温度或进行烧烤设置。



- 7 按下 **▶** 开始。  
微波功率：显示屏中的烹饪时间开始倒计时。在烹饪时间到时后，将询问“是否继续当前设置？”。  
**说明：**烹饪时间完全到时的微波阶段将被保存；如要保存提前取消的阶段，必须另外创建一个阶段。  
烤箱加热功能：烹饪时间已设置。为完成这一阶段，触摸 **W** 符号。将询问“是否继续当前设置？”。  
**说明：**只有另外设置一个阶段才能保存烤箱阶段（与烤箱阶段的属性无关）。
- 8 使用 **✓** 继续设置。  
- 或者 -  
使用 **X** 结束设置。
- 9 如要设置其他阶段：  
使用功能选择钮选择所需微波功率或烤箱加热功能类型。使用旋转选择钮设置烹饪时间、温度或进行烧烤设置。这样即可开始一个新阶段。

10 如果菜肴已达到期望的烹饪效果，触摸 **X** 符号，完成菜谱。

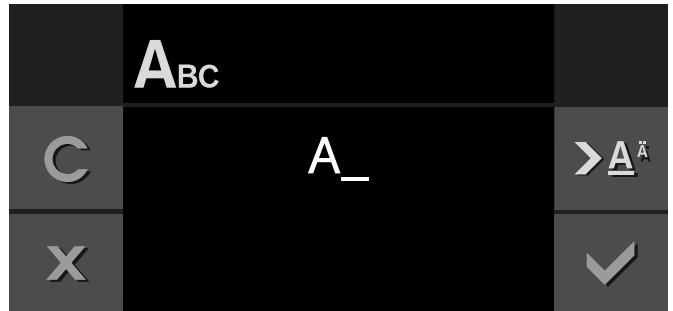
11 在“ABC”中输入名称（参见输入名称一节）。

### 说明

- 如果打开电器门，设置将在门打开后立即中断。
- 可在组合模式下进行操作（参见组合模式一节）。

## 输入名称

1 在“ABC”中输入菜谱名称。







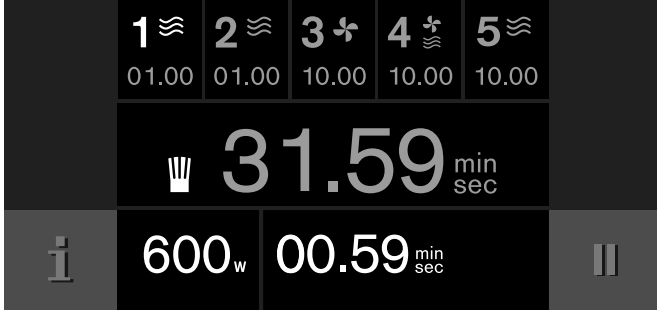
|                 |  |
|-----------------|--|
| 旋转选择钮           | 选择字母<br>新名称始终以大写字母开头。                        |
| >A <sup>ä</sup> | 短按：将光标移向右侧<br>按下并按住：切换到元音变音和特殊字符<br>按两次：插入断行 |
| >Ä              | 短按：将光标移向右侧<br>按下并按住：切换到普通字符<br>按两次：插入断行      |
| C               | 删除字母   |

- 2 使用 **✓** 保存。  
- 或者 -  
使用 **X** 取消并退出菜单。

**说明：**输入名称时可使用拉丁字符、某些特殊字符和数字。






## 启动菜谱

- 1 将功能选择钮设置到所需加热类型。  
显示  符号。
- 2 触摸  符号并使用旋转选择钮选择“个人菜谱”。
- 3 使用  确认。
- 4 使用旋转选择钮选择所需菜谱。
- 5 按下  开始。  
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，您可使用旋转选择钮设置某一种烤箱加热类型的温度和烧烤设置以及某一微波功率的烹饪时间。这样不会更改已保存的配方。


## 删除菜谱

- 1 将功能选择钮设置到所需加热类型。  
显示  符号。
- 2 触摸  符号。使用旋转选择钮选择“个人菜谱”。
- 3 使用  确认。
- 4 使用旋转选择钮选择所需菜谱。
- 5 使用  删除菜谱。
- 6 使用  确认。


## 定时器功能

使用定时器菜单进行以下设置：

 短定时器

 秒表

## 调用定时器菜单




电器必须开启，功能选择钮必须位于 **0** 或 。

触摸  符号。



显示定时器菜单。

### 说明

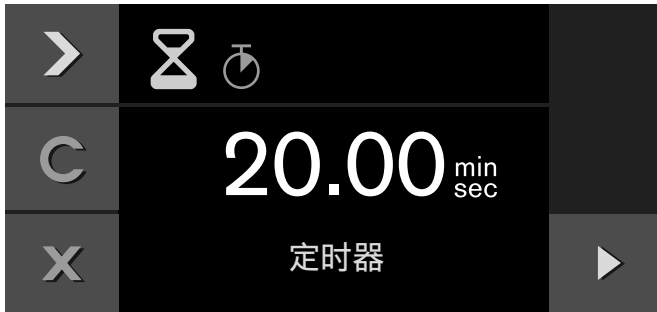
- 如果在定时器或秒表运行时将功能选择钮转动到某个加热功能或 **S** “基本设置”，显示屏上会显示消息。按下  符号确认消息，并暂停定时器或秒表。电器准备就绪。  
如要继续操作定时器或秒表，将功能选择钮转回到零点设置 **0** 或  “照明灯”。
- 可同时操作定时器和秒表。  
当功能选择钮处在零点设置 **0** 时，仅显示定时器。  
在  “照明灯” 设置下将显示定时器和秒表。

## 定时器

定时器仅在没有设置其它功能时运行。您最多可以输入 90 分钟。

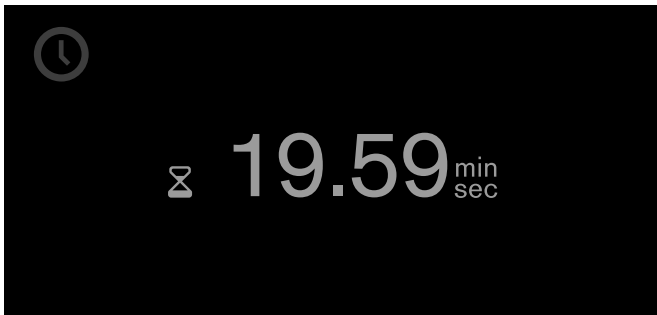
### 设置定时器

- 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 触摸 ▶ 启动。

定时器菜单关闭，计时开始。⌚ 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 X 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

秒表仅在没有设置其它功能时运行。

秒表从 0 秒开始计时，最多 90 分钟。

秒表也有暂停功能，可以使时钟暂停。

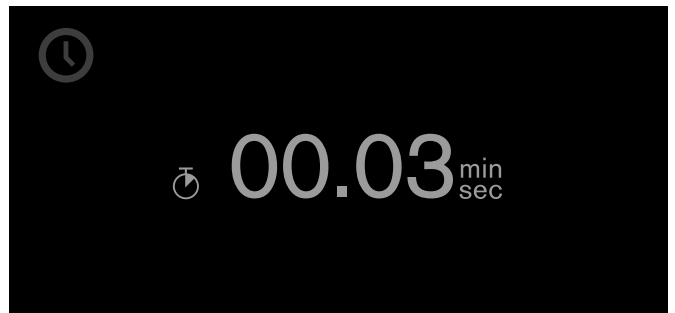
## 启动秒表

- 1 调用定时器菜单。
- 2 触摸 ▶，选择 ⌚ “秒表” 功能。



- 3 触摸 ▶ 启动。

定时器菜单关闭，计时开始。⌚ 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 触摸 ▶ 启动。

开始计时。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。

## 长定时器

使用此功能时，电器通过“热风”加热功能维持 85 °C 的温度。




无需开启或关断电器，食物可保温达 74 小时。

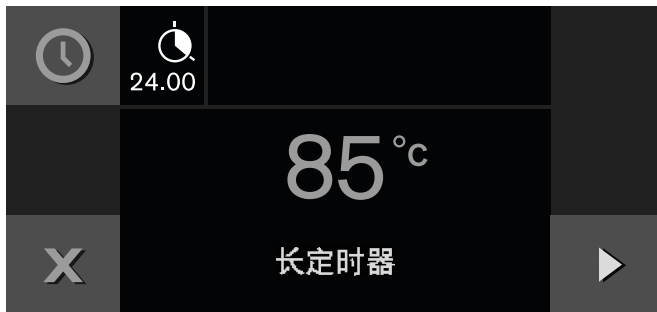
记住：不要将易于溅出的食物长时间留在微波炉中。




### 说明


- 您必须在基本设置中将长定时器设置为“可用”（参见基本设置一节）。
- 定时器或秒表开启时无法选择长定时器。

### 设置长定时器

- 1 将功能选择钮设置到 。
- 2 触摸  符号。  
显示屏上出现默认值 24 小时，85 °C。
- 3 触摸  符号。



- 4 使用旋转选择钮设置所需烹饪时间 。
- 5 使用  确认。
- 6 按下  开始。

电器启动。显示屏中出现  和温度。

微波炉和显示照明关断。控制面板锁定；当您按下触摸按键时，没有按键音。

设定时间到时后电器将停止加热。将功能选择钮设置到 **0**。

### 关断：

将功能选择钮设置到 **0**，终止进程。

## 儿童锁

本电器具备儿童锁功能，可防止儿童意外操作。

记住：不要将易于溅出的食物长时间留在微波炉中。


### 说明

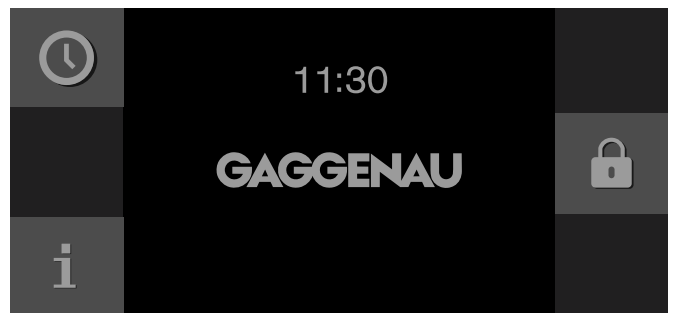
- 您必须在基本设置中将儿童锁设置为“可用”（参见基本设置一节）。
- 如果在儿童锁启动期间停电，则恢复供电后儿童锁可能会停用。

## 启用儿童锁

### 前提条件：


将功能选择钮设置到 **0**。

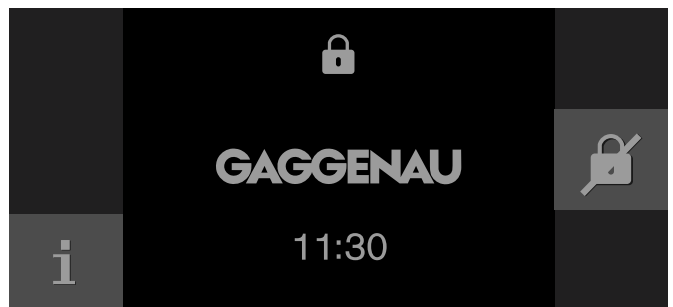
触摸并按住  符号至少 6 秒。



儿童锁启用。待机屏幕出现。显示屏顶部显示  符号。

## 停用儿童锁

触摸并按住  符号至少 6 秒。




儿童锁停用。您可照常设置电器。

## 基本设置

您的电器可在基本设置中单独调整。

- 1 将功能选择钮设置到 **S**。  
此时进入“基本设置”菜单。
- 2 转动旋转选择钮，选择所需基本设置。
- 3 触摸 **\\_** 符号。
- 4 使用旋转选择钮设定基本设置。
- 5 按下 **✓** 保存或按下 **✕** 取消，并退出当前基本设置。
- 6 将功能选择钮设置为 **0**，退出基本设置菜单。  
更改被保存。

|   | 基本设置       | 允许的设置   | 解释   |
|---|------------|---|--|
|    | 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<br>- 时钟<br>- 时钟 + 嘉格纳标志*<br>- 日期<br>- 日期 + 嘉格纳标志<br>- 时钟 + 日期<br>- 时钟 + 日期 + 嘉格纳标志 | 待机屏幕的外观。<br>关：无显示。使用该设置来降低电器的待机功耗。<br>开：可设置多种显示画面，使用 <b>✓</b> 确认“开”，并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> ，不久之后将只显示最重要的信息。   |
|   | 触控区颜色      | 灰色* / 白色  | 选择触控区上符号的颜色  |
|  | 触控区音调      | 音调 1* / 音调 2 / 关  | 选择按下触控区时的信号音   |
|  | 触控区音量      | 级别 1、2、3、4、5*、6、7、8   | 设置触控区音调的音量   |
|  | 信号音音量      | 级别 1、2、3、4、5*、6、7、8   | 设置信号音的音量   |
|  | 预热速度及提示音设置 | 普通预热，带信号音*<br>快速加热，带信号音<br>普通预热，无信号音<br>快速加热，无信号音   | 当烹饪箱加热到要求温度后，信号音响起。利用快速加热功能，可以非常快速地达到要求的温度。  |
|  | 时间格式       | 24 h* / AM/PM   | 显示 24 或 12 小时时钟格式。   |
|  | 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。可同时针对夏令时和冬令时进行设置。                                    |
|  | 日期格式       | D.M.Y*<br>D/M/Y<br>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 / Český / Slovenščina / Slovensky / עברית / العربية / 日本語 / 한국어 / ไทย / 中文 / English US / English | 选择文本显示语言   |
|  | 出厂设置 | 将电器复位为出厂设置   | 按下 ✓，确认问题“是否删除所有设置并恢复为出厂设置？”，或按下 ✕ 取消问题。                                   |
|  | 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。<br>如要正常操作，必须启用“关”设置。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；参见 <i>长定时器</i> 一节。   |
|  | 儿童锁  | 可用 / 不可用 *   | 可用：可启用儿童锁（参见 <i>儿童锁</i> 一节）。   |
| * 出厂设置  |      |  |  |

## 清洁

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。

**说明：**微波炉若有异味，例如在烹制鱼等食物之后，这很容易清除。将几滴柠檬汁加入一杯水中；务必将玻璃棒 / 汤匙放入杯中，以防延时沸腾。以最大微波功率将水加热 1 至 2 分钟。

### ⚠ 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。请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器。

### ⚠ 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

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。

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。
- 使用粗糙的擦洗片或清洁海绵。

新海绵布使用前要彻底清洗。

| 区域                | 清洁剂  |
|-------------------|--|
| 电器前面板             | 热洗涤剂溶液：用洗碗布清洁，然后用软布擦干。不要用金属或玻璃刮刀进行清洁。  |
| 显示屏               | 使用微纤维布或微湿的抹布擦拭。不要用湿布擦拭。  |
| 不锈钢               | 热洗涤剂溶液：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。这类残留物可能会引起腐蚀。可向售后服务部或专卖店购买专用不锈钢清洗剂。   |
| 铝                 | 使用温和的窗户清洁剂清洁。使用软窗布或非磨里微纤维布，沿水平方向轻轻地擦拭表面。   |
| 烹饪箱（不锈钢除外）        | 热洗涤剂溶液或醋溶液：用洗碗布清洁，然后用软布擦干。如果微波炉很脏：请使用微波炉清洁剂，但只能在微波炉冷却后使用。  |
| 不锈钢制成的烹饪箱         | 请勿使用烤箱喷雾器或其他腐蚀性微波炉清洁剂或磨蚀性材料。擦洗片、粗糙的海绵和平底锅清洗装置均不适用。这些物品会刮伤表面。让内部表面彻底干燥。   |
| 由不锈钢或搪瓷制成的烹饪箱非常脏污 | 烤箱清洁剂（订货号 463582，从售后服务处或在线商店获取）。<br><b>请注意：</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● 清洁剂不能接触到门或照明灯上面的密封层。</li><li>● 最长作用时间为 12 小时。</li><li>● 不要在温热表面使用。</li><li>● 始终用水清洗！</li><li>● 遵守产品包装上的说明。</li></ul> |
| 烹饪箱灯的玻璃灯罩         | 热洗涤剂溶液：用洗碗布清洁。   |
| 门面板               | 玻璃清洁剂：用洗碗布清洁。不要使用玻璃刮刀。   |
| 门封，不要拆下           | 热洗涤剂溶液：用洗碗布清洁，不要刷洗。不要用金属或玻璃刮刀进行清洁。   |
| 附件                | 热洗涤剂溶液：浸泡，然后用洗碗布或刷子清洁。   |

### 清洁玻璃灯罩

微波炉灯的玻璃灯罩位于微波炉左侧内壁。松开玻璃灯罩上的螺钉。然后就可以用洗涤剂溶液清洁玻璃。

### ⚠ 有灼伤危险！

微波炉灯的玻璃灯罩变热。在处理玻璃灯罩时一定要戴耐热手套。

### 烹饪箱内的自清洁表面

微波炉后壁涂有具有自清洁功能的搪瓷涂层。在微波炉工作时，后壁会进行自清洁。有时需要操作微波好几次才能去除飞溅出来的较大食物颗粒。可以用干布或软刷去除各种配料、香料残留物。

### 说明

- 切勿使用烤箱清洁剂处理自清洁表面。如果不慎让烤箱清洁剂接触到箱内后壁，请立即用软海绵和大量水将其清洗干净。
- 切勿使用磨蚀性清洗剂。磨蚀性清洗剂会刮伤或损坏多孔渗水涂层。
- 切勿使用擦洗片清洁自清洁表面。
- 涂层轻微褪色不会影响自清洁功能。

清洁烹饪箱箱底、箱顶和侧壁：使用洗碗布和热洗涤剂溶液或醋溶液。

## 故障排除

故障通常有简单说明。在给售后服务部打电话前，请阅读下面的说明。

### ⚠ 有电击危险！

不正确的修理是很危险的。只有经过我们培训的售后工程师才能进行修理。如果电器发生故障，请拔掉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  |
|   | 停电            | 检查其他厨房电器是否工作  |
|   | 保险丝故障         | 检查保险丝盒中的电器保险丝是否能正常工作  |
|   | 操作故障          | 断开保险丝盒中的电器保险丝，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   |
| 食物加热的时间比往常长   | 微波功率设置太低      | 选择较高的功率设置   |
|   | 电器中放置的食物量大于往常 | 双倍食物量 = 几乎双倍的时间   |
|   | 食物的温度比往常低     | 在烹饪期间翻转或搅拌食物  |
| 电器不工作，显示屏无响应。显示屏上出现  | 儿童锁启用         | 停用儿童锁（参见 <i>儿童锁</i> 一节）   |
| 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，则将功能旋转钮转动到 0；如果显示屏熄灭，则说明不再重复出现问题。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。操作中斷。

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，则演示模式启动。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）。

## 更换微波炉灯泡

可以更换微波炉灯。可以从售后服务部门或专卖店购买 60 W / 240 V 耐热卤素灯泡。

### 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。

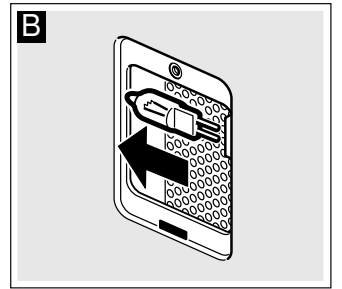
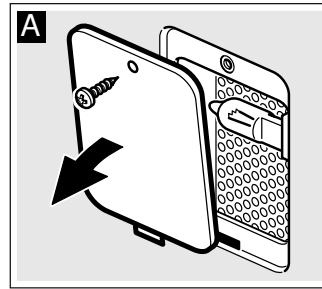
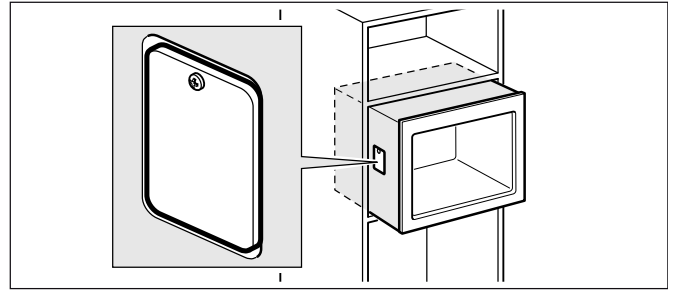
**说明：**一定要用干布从包装中取出新的卤素灯泡。这可以增加灯泡的使用寿命。

### 方法

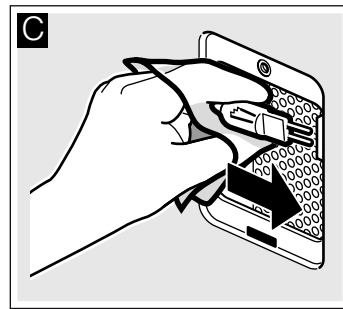
**说明：**必须拆卸整个电器才能更换烹饪箱灯。遵守安装说明。

- 1 拔下电器的电源插头或断开熔断器盒中的断路器。
- 2 打开电器门。  
拧开微波炉左侧和右侧的固定螺钉。遵守安装说明。
- 3 小心抬起电器。

- 4 拧开左侧外壁灯罩上的螺钉，并取下灯罩。（图 A）拔下卤素灯。（图 B）。



- 5 插入新的卤素灯泡（图 C）。



- 6 将灯罩用螺钉固定到位。  
按照相反顺序重新组装电器。
- 7 重新接通保险丝盒中的断路器或插入电源插头。

## 更换玻璃灯罩

如果微波炉内的玻璃灯罩损坏，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。

## 技术参数

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| 电源             | 220 V~, 50 Hz      |
| 总的最大连接负荷       | 3100 W             |
| 微波功率设置         | 1000 W (IEC 60705) |
| 最大烧烤输出功率       | 2100 W             |
| 热风输出功率         | 1950 W             |
| 微波频率           | 2450 MHz           |
| 保险丝            | 16 A               |
| 尺寸 (高 / 宽 / 深) |                    |
| - 电器           | 455 x 590 x 559 mm |
| - 烹饪箱          | 236 x 445 x 348 mm |
| 最大噪声值          | 小于 68 dB (A)       |

## 售后服务

如需进行修理，请联系我们的售后服务。为避免不必要的上门服务，我们也会尽量找出最佳的解决方法。

在联系我们的售后服务时，请提供电器的 E 编号（产品编号）和 FD 编号（生产编号）。铭牌上有这些信息，打开电器门时可以在正面找到。

为方便以后参考，您可在以下位置记下电器的数据以及我们售后服务的电话号码。

| 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。

请在附带的客户服务表中找出所有国家的联系信息。

制造商的专业技术值得信赖，将由经过培训的服务技师使用原装家电配件进行修理，这一点您大可放心。

## 设定表和使用技巧

这里提供了各种备选菜谱及其理想设置。我们将向您展示，您的菜肴采用哪种加热类型和哪种温度或微波功率设置最为理想。您可以找到关于合适附件及其插入高度的信息。还有一些关于烹饪容器和制备方法的提示。

### 说明

- 表中的值总是适用于放置在冷的空烹饪箱中的菜肴。仅在表中指定需要预热电器时才进行预热。在使用电器之前，请从烹饪箱中取出所有无需使用的附件。
- 在预热完成之前不要在附件上铺防油纸。
- 表格中规定的时间仅作为参考。确切时间取决于食物的质量和成分。
- 请使用所提供的附件。您可以在售后服务部、专卖店购买附加附件。
- 在从烹饪箱中取出附件或烹饪容器时，一定要使用烤箱布或烤箱手套。

### 有烫伤危险！

在拉出玻璃烤盘时，可能会溢出热的汁液。应小心地将玻璃烤盘拉出烹饪箱。

下面的表格为您提供了各种微波选项和设置。

表格中规定的时间仅作为参考。这些时间可能会随所使用的烹饪容器及食物的质量、温度和均匀性发生变化。

表格中通常规定时间范围。请首先设置最短的时间，然后根据根据需要延长时间。

实际情况可能是，您要烹饪的食物量与表格中规定的不同。单微波操作经验原则：两倍食物量 — 两倍烹饪时间，一半的量 — 一半的烹饪时间。

可以将烹饪容器放在烤架的中间或放在烤箱底板上。这样，食物将从所有侧面吸收微波。

### 解冻

将敞口容器中的冷冻食品放在微波炉底板上。

鸡腿和翅膀等细嫩的部位或烤肉脂肪多的外层可以用小片铝箔包裹。切勿让铝箔接触电器内壁。在解冻时间经过一半时，可以去除铝箔。

在解冻期间翻转或搅拌食物一次或两次。大块食物应多翻转几次。翻转时，去除解冻产生的液体。

将解冻过的食物继续在室温下放置 10 到 60 分钟，让温度稳定下来。此时，可以去除家禽的内脏杂碎。

**说明：**将烹饪容器放在烹饪箱底板上。

| 菜式                    | 数量     | 微波功率设置 (W), 烹饪时间 (分钟)         | 说明                            |
|-----------------------|--------|-------------------------------|-------------------------------|
| 肉，整块牛肉、猪肉、小牛肉 (带骨或剔骨) | 800 g  | 180 W, 15 分钟 + 90 W, 15-25 分钟 | 翻转几次。                         |
|                       | 1000 g | 180 W, 15 分钟 + 90 W, 25-35 分钟 |                               |
|                       | 1500 g | 180 W, 20 分钟 + 90 W, 25-35 分钟 |                               |
| 肉块或肉片 (牛肉、猪肉、小牛肉)     | 200 g  | 180 W, 5 分钟 + 90 W, 4-6 分钟    | 翻转时将肉块分开。                     |
|                       | 500 g  | 180 W, 10 分钟 + 90 W, 5-10 分钟  |                               |
|                       | 800 g  | 180 W, 10 分钟 + 90 W, 10-15 分钟 |                               |
| 五花肉糜                  | 200 g  | 90 W, 15 分钟                   | 尽量平放冷冻食品。在解冻期间翻转几次，并将已解冻的肉取出。 |
|                       | 500 g  | 180 W, 5 分钟 + 90 W, 10-15 分钟  |                               |
|                       | 800 g  | 180 W, 10 分钟 + 90 W, 15-20 分钟 |                               |
| 家禽或家禽块                | 600 g  | 180 W, 5 分钟 + 90 W, 10-15 分钟  | 在解冻期间翻转。倒出过多的汁液。              |
|                       | 1200 g | 180 W, 10 分钟 + 90 W, 20-25 分钟 |                               |
| 鸭                     | 2000 g | 180 W, 20 分钟 + 90 W, 30-40 分钟 | 翻转几次。倒出过多的汁液。                 |

| 菜式               | 数量              | 微波功率设置 (W), 烹饪时间 (分钟)  | 说明                          |
|------------------|-----------------|--|-----------------------------|
| 鹅                | 4500 g          | 180 W, 30 分钟 + 90 W, 60-80 分钟                                | 每 20 分钟后翻转。倒出过多的汁液。         |
| 鱼<br>鱼块、鱼排、鱼片    | 400 g           | 180 W, 5 分钟 + 90 W, 10-15 分钟                                 | 将解冻的部分分开。                   |
| 全鱼               | 300 g<br>600 g  | 180 W, 3 分钟 + 90 W, 10-15 分钟<br>180 W, 8 分钟 + 90 W, 15-25 分钟 | 在解冻期间翻转。                    |
| 蔬菜, 例如豌豆         | 300 g<br>600 g  | 180 W, 10-15 分钟<br>180 W, 10 分钟 + 90 W, 8-13 分钟              | 在解冻期间认真搅拌。                  |
| 水果, 例如覆盆子        | 300 g<br>500 g  | 180 W, 7-10 分钟<br>180 W, 8 分钟 + 90 W, 5-10 分钟                | 在解冻期间小心地搅拌, 将已解冻的部分分离。      |
| 黄油, 解冻           | 125 g<br>250 g  | 90 W, 6-8 分钟<br>180 W, 2 分钟 + 90 W, 3-5 分钟                   | 去除所有包装。                     |
| 整个条形面包           | 500 g<br>1000 g | 180 W, 3 分钟 + 90 W, 10-15 分钟<br>180 W, 5 分钟 + 90 W, 15-25 分钟 | 在解冻期间翻转。                    |
| 干蛋糕, 例如海绵蛋糕      | 500 g<br>750 g  | 90 W, 10-15 分钟<br>180 W, 3 分钟 + 90 W, 10-15 分钟               | 将蛋糕块分开。仅适用于不含糖霜、奶油或卡士达酱的蛋糕。 |
| 湿蛋糕, 例如水果馅饼、干酪蛋糕 | 500 g<br>750 g  | 180 W, 5 分钟 + 90 W, 15-25 分钟<br>180 W, 7 分钟 + 90 W, 15-25 分钟 | 仅适用于不加糖衣、奶油或白明胶的蛋糕。         |

## 解冻和加热或烹饪冷冻食品

将熟食从包装内取出。放入可以微波加热的烹饪容器, 加热过程会更快、更均匀。菜肴中的不同成分所需要的加热时间可能不一样。

平摊食物的烹饪速度比堆放食物的烹饪速度快得多。因此, 应摊开食物, 使其在容器内尽量摊平。不应将不同食物垂直叠放。

一定要盖上食物。如果容器没有合适的盖子, 请用盘子或专用微波薄膜盖上。

在烹饪期间翻转或搅拌食物 2 - 3 次。

在加热后, 继续让食物保留 2 到 5 分钟, 以便温度均匀。

这样做有助于食物保持自己独特的味道, 食物需要更少的调味品。

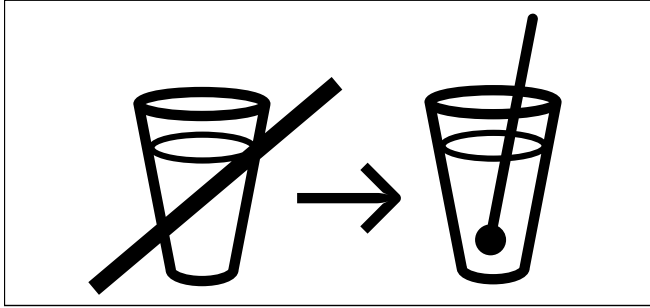
**说明:** 将烹饪容器放在烹饪箱底板上。

| 菜式                   | 数量              | 微波功率设置 (W), 烹饪时间 (分钟)              | 说明               |
|----------------------|-----------------|------------------------------------|------------------|
| 套餐, 单道餐, 即食餐 (2-3 样) | 300-400 g       | 600 W, 11-15 分钟                    | 盖上盖子             |
| 汤                    | 400-500 g       | 600 W, 8-13 分钟                     | 盖上盖子烹饪容器         |
| 炖肉                   | 500 g<br>1000 g | 600 W, 10-15 分钟<br>600 W, 20-25 分钟 | 盖上盖子烹饪容器         |
| 带调味料的肉条或肉片, 例如菜炖牛肉   | 500 g<br>1000 g | 600 W, 12-17 分钟<br>600 W, 25-30 分钟 | 盖上盖子烹饪容器         |
| 鱼, 如鱼排               | 400 g<br>800 g  | 600 W, 10-15 分钟<br>600 W, 20-25 分钟 | 盖上盖子             |
| 配菜, 例如米饭、意大利面        | 250 g<br>500 g  | 600 W, 2-5 分钟<br>600 W, 8-10 分钟    | 盖上盖子烹饪容器, 添加汁液   |
| 蔬菜, 如豌豆、椰菜、胡萝卜       | 300 g<br>600 g  | 600 W, 8-10 分钟<br>600 W, 14-17 分钟  | 盖上盖子烹饪容器, 添加一大勺水 |
| 菠菜奶油沙司               | 450 g           | 600 W, 11-16 分钟                    | 烹饪时不另外加水         |

## 加热食物

### ⚠ 有烫伤危险！

加热的液体有可能延时沸腾。即液体达到沸腾温度后，却没有常见的蒸汽气泡冒上液面。即使容器只是稍微振动，滚烫的液体也会突然沸腾溢出和飞溅。加热液体时，请务必在容器中放一把汤匙或者一根玻璃棒。这会防止延时沸腾。



**小心！** 金属（例如玻璃杯内的汤匙）必须距离烹饪箱内壁和门内壁至少 2 cm。否则，火花会损坏门内壁的玻璃。

### 说明

- 将熟食从包装内取出。放入可以微波加热的烹饪容器，加热过程会更快、更均匀。菜肴中的不同成分所需要的加热时间可能不一样。
- 一定要盖上食物。如果容器没有合适的盖子，请用盘子或专用微波薄膜盖上。
- 在烹饪期间翻转或搅拌食物数次。检查温度。
- 在加热后，继续让食物保持 2 到 5 分钟，以便温度均匀。
- 当从微波炉中取出盘子时，一定要使用烤箱布或烤箱手套。

**说明：** 将烹饪容器放在烹饪箱底板上。

| 加热食物                   | 重量        | 微波功率设置 (W),<br>烹饪时间 (分钟) | 说明                                    |
|------------------------|-----------|--------------------------|---------------------------------------|
| 套餐、点餐，即食餐<br>(2-3 种成份) | 350-500 g | 600 W, 4-8 分钟            | 盖上盖子                                  |
| 饮品                     | 150 mL    | 1000 W, 1-2 分钟           | 务必将玻璃棒 / 汤匙放入容器中；酒类<br>饮品勿过热；在加热期间检查。 |
|                        | 300 mL    | 1000 W, 2-3 分钟           |                                       |
|                        | 500 mL    | 1000 W, 4-5 分钟           |                                       |
| 婴儿食品，如奶瓶               | 50 mL     | 360 W, ½-1 分钟            | 没有盖子。加热后要摇匀。必须检查<br>温度                |
|                        | 100 mL    | 360 W, ½-1½ 分钟           |                                       |
|                        | 200 mL    | 360 W, 1-2 分钟            |                                       |
| 汤，1 杯                  | 每杯 175 g  | 600 W, 2-3 分钟            | -                                     |
| 汤，2 杯                  | 每杯 175 g  | 600 W, 3-4 分钟            | -                                     |
| 汤，4 杯                  | 每杯 175 g  | 600 W, 6-8 分钟            | -                                     |
| 酱肉或肉块                  | 500 g     | 600 W, 8-11 分钟           | 盖上盖子                                  |
| 炖肉                     | 400 g     | 600 W, 6-8 分钟            | 盖上盖子烹饪容器                              |
|                        | 800 g     | 600 W, 8-11 分钟           |                                       |
| 蔬菜，1 份                 | 150 g     | 600 W, 2-3 分钟            | 加一些汁液                                 |
| 蔬菜，2 份                 | 300 g     | 600 W, 3-5 分钟            |                                       |

## 烹饪食物

平摊食物的烹饪速度比堆放食物的烹饪速度快得多。因此，应摊开食物，使其在容器内尽量摊平。不应将食物相互叠放在一起。

在盖上盖子的烹饪容器中烹饪食物。烹饪过程中应搅拌或翻转食物。

这样做有助于食物更多地保持自己独特的味道，食物需要更少的调味品。

在加热后，继续让食物保留 2 到 5 分钟，以便温度均匀。

**说明：**将烹饪容器放在烹饪箱底板上。

| 菜式            | 数量                      | 微波功率设置 (W),<br>烹饪时间 (分钟)   | 说明                                   |
|---------------|-------------------------|--|--------------------------------------|
| 去掉内脏杂碎的新鲜整鸡   | 1200 g                  | 600 W, 25-30 分钟  | 在烹饪中途翻转。                             |
| 新鲜鱼块          | 400 g                   | 600 W, 7-12 分钟   |                                      |
| 新鲜蔬菜          | 250 g<br>500 g          | 600 W, 6-10 分钟<br>600 W, 10-15 分钟                                  | 将蔬菜切成大小相等的小块。每 100 g 蔬菜中加入一到两大勺水并搅拌。 |
| 配菜, 土豆        | 250 g<br>500 g<br>750 g | 600 W, 8-10 分钟<br>600 W, 12-15 分钟<br>600 W, 15-22 分钟               | 将土豆切成大小相同的小块。每 100 g 加入一汤匙水并搅拌。      |
| 米饭            | 125 g<br>250 g          | 600 W, 4-6 分钟 + 180 W, 12-15 分钟<br>600 W, 6-8 分钟 + 180 W, 15-18 分钟 | 加入双倍的汁液。                             |
| 甜食, 如牛奶冻 (即食) | 500 mL                  | 600 W, 6-8 分钟  | 在烹饪过程中用搅蛋器彻底搅拌布丁两到三次。                |
| 水果, 蜜饯        | 500 g                   | 600 W, 9-12 分钟   | 在烹饪期间搅拌。                             |

## 微波使用技巧

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 无法找到准备烹饪的食物量的相应设置信息。    | 依据下面的经验，酌情增加或减少烹饪时间：两倍食物量 = 双倍的烹饪时间，一半的量 = 一半的烹饪时间。 |
| 食物变得太干。                 | 下次设置一个更短的烹饪时间，或选择一个较低的微波功率设置。给食物盖上盖子，并加入更多的汁液。      |
| 在到达时间后，食物仍没解冻、没热或没熟。    | 设置更长的时间。量大、堆放的食物需要更长的时间。                            |
| 在到达时间后，食物的边缘过热，但中部没熟。   | 在烹饪过程中搅拌，下次选择一个较低的微波功率设置和较长的烹饪时间。                   |
| 在解冻之后，家禽或肉外部已解冻，但中部没解冻。 | 下次选择一个较低的微波功率设置。如果需要解冻的食物量大，要翻转几次。                  |

## 糕点

烤模：最好使用深色金属烤模。

在使用微波时，使用玻璃、陶瓷或塑料制烘焙容器。这些烹饪容器的耐热温度须达 250 °C。如果使用这些类型的烘焙容器，蛋糕上色可能不好。

表格：给出的时间适用于放在冷微波炉中的食物。

| 蛋糕                 | 烹饪容器              | 烤层 | 加热类型 | 温度 (°C) | 烹饪时间 (分钟) |
|--------------------|-------------------|----|------|---------|-----------|
| 海绵蛋糕，原味            | 环形蛋糕模 / 环状模 / 蛋糕模 | 1  | ✦    | 160-170 | 60-80     |
| 美味海绵蛋糕，如松蛋糕        |                   | 1  |      | 150-160 | 60-70     |
| 海绵果馅饼坯，带酥皮糕点制硬皮    | 弹性蛋糕模             | 1  | ✦    | 160-170 | 35-45     |
| 海绵果馅饼坯             | 果馅饼模              | 1  | ✦    | 160-170 | 35-45     |
| 海绵果馅饼 (热水海绵蛋糕)     | 弹性蛋糕模             | 1  | ✦    | 170-180 | 45-50     |
| 带干浇头蛋糕 (海绵坯)       | 玻璃烤盘              | 2  | ✦    | 160-170 | 35-50     |
| 带湿浇头蛋糕，如发酵生面团带苹果脆皮 | 玻璃烤盘              | 2  | ✦    | 155-165 | 55-65     |
| 500 g 面粉制作的辫子面包    | 玻璃烤盘              | 2  | ✦    | 160-170 | 30-40     |
| 500 g 面粉制作的果子甜面包   | 玻璃烤盘              | 2  | ✦    | 170-180 | 60-70     |
| 匹萨                 | 玻璃烤盘              | 2  | ✦    | 200-210 | 30-40     |
| 酵母面包 1 kg**        | 玻璃烤盘              | 2  | ✦    | 180-190 | 50-60     |

\* 让蛋糕在微波炉内冷却大约 20 分钟。

\*\* 切勿将水直接倒入灼热的微波炉内。

| 蛋糕                  | 烹饪容器          | 烤层 | 微波功率设置 (W) | 烹饪时间 (分钟) | 加热类型 | 温度 (°C) |
|---------------------|---------------|----|------------|-----------|------|---------|
| 坚果蛋糕                | 弹性蛋糕模         | 1  | 90 W       | 30-35     | ✦    | 170-180 |
| 果馅饼或奶酪蛋糕带酥皮 *       | 弹性蛋糕模         | 2  | 360 W      | 40-50     | ✦    | 150-160 |
| 美味海绵蛋糕水果派           | 环形蛋糕模或弹性蛋糕模   | 1  | 90 W       | 30-45     | ✦    | 170-190 |
| 调味蛋糕，如猪油火腿蛋糕 / 洋葱馅饼 | 弹性蛋糕模或猪油火腿蛋糕模 | 2  | 90 W       | 50-70     | ✦    | 160-180 |

\* 让蛋糕在微波炉内冷却大约 20 分钟。

| 小的烘焙食品     | 烹饪容器 | 烤层 | 加热类型 | 温度 (°C) | 烹饪时间 (分钟) |
|------------|------|----|------|---------|-----------|
| 饼干         | 玻璃烤盘 | 2  | ✦    | 150-170 | 20-35     |
| 蛋白甜饼       | 玻璃烤盘 | 2  | ✦    | 110     | 90-120    |
| 蛋白杏仁饼干     | 玻璃烤盘 | 2  | ✦    | 110     | 35-45     |
| 千层酥        | 玻璃烤盘 | 2  | ✦    | 180-200 | 35-45     |
| 圆面包，如黑麦圆面包 | 玻璃烤盘 | 2  | ✦    | 180-200 | 25-45     |

温度和烘焙时间取决于混合物的量和均匀度。因此表格中给出的是温度范围。从最低温度开始，必要时，下次使用更高的设置。温度越低越能确保均匀上色。

更多信息请见表格后的“烘焙技巧”一节。

一定要将蛋糕模放在烤架的中央。

## 烘焙技巧

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 您想按照自己的配方烘焙。                        | 使用烘焙表内的相似配方作为参考。  |
| 如何确定海绵蛋糕已经烤透。                       | 在配方规定的烘焙结束时间前大约 10 分钟，将取食签插入蛋糕的最高点。如果拿出后的取食签是干净的，说明蛋糕已经烤熟。  |
| 蛋糕坍塌。                               | 下次少加一些液体，或将微波炉温度调低 10 度。遵守配方中规定的搅拌时间。   |
| 蛋糕中间已经膨起，但边缘塌陷。                     | 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。  |
| 蛋糕颜色太深。                             | 选择更低的温度并将蛋糕烘焙时间稍微加长一些。  |
| 蛋糕太干。                               | 如果蛋糕已熟，用牙签在蛋糕上扎一些小孔。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（如干酪蛋糕）表面看起来很好，但里面未烤透（粘连，有水纹）。 | 下次稍微少放点液体，并在较低的温度下稍微烤久一点。当烘焙带有湿配料的蛋糕时，首先烘焙底部，用杏仁或面包屑覆盖，然后添加配料。请遵循菜谱规定和烘焙时间。                                   |
| 将蛋糕翻转后，不能将其翻出蛋糕模。                   | 在烘焙之后，让蛋糕进一步冷却 5 至 10 分钟，这样将更易于将其翻转出烤模。如果仍然发粘，小心地将其用刀从蛋糕模边缘上松开。再次翻转蛋糕模，并用冷的湿布将其覆盖几次。下次，更好地用油脂润滑蛋糕模，并在其中撒些面包屑。 |
| 您已经用自己的肉温度计测量了温度，并且发现存在差异。          | 制造商在规定时间之后使用试验台在烹饪箱中央测量微波炉温度。烹饪容器和附件会影响温度测量，所以当您自己测量温度时总是存在某些差异。  |
| 烤模和烤架之间产生火花。                        | 检查烤模外部是否干净。将烤模移至微波炉内的不同位置。如果不起作用，继续烘焙，但不要使用微波功能；或者将烘焙物摆放在玻璃烤盘上。这样的话，烘焙时间将更长。                                  |

## 焙烧和烧烤

**表格：**给出的时间适用于放在冷微波炉中的食物。

温度和焙烤时间取决于被烹饪食物的类型和数量。因此表格中给出的是温度范围。从最低温度开始，必要时，下次使用更高的设置。

详细信息参见表格后的**烧烤和焙烤提示**一节。

**烹饪容器：**您可以使用适合在微波中使用的任何耐热烤盘。金属烤盘仅适合在不开启微波功能时烧烤使用。

烤盘会变得很热。从微波炉中取出烤盘时要戴烤箱手套。

从微波炉中取出热的玻璃烤盘后，应放在干的毛巾上。如果放在冷的或湿的表面上，玻璃可能会裂开。

**烤肉提示：**用较深的烤盘进行肉和家禽的烧烤。

检查烹饪容器尺寸与烹饪箱是否相称。烹饪容器不应过大。

肉：烤盘底部要有少量的汁液。如果是焖烧肉，则多加一点汁液。在烹饪时间经过一半时翻转肉块。烧烤好之后，关断微波炉，让食品在微波炉中额外静置 10 分钟。这将使肉汁更好地分布。

**烧烤提示：**在烧烤过程中一定要保持微波炉门关闭，不要预热。

尽可能使每一块要烧烤的食物厚度均匀。肉排应至少为 2 到 3 cm 厚。这样才能着色均匀，湿润多汁。肉排烤好之前不要加盐，烤好后再加。

用烤钳翻转正在烧烤的食物。如果用叉子刺穿烤肉，肉汁会流出，肉会烤干。

深色的肉（如牛肉）比浅色的肉（如小牛肉或猪肉）上色更快。在烧烤浅色的肉或鱼时，经常是表面略带褐色，但里面已熟而多汁。

烧烤元件将不断自动地开启和关断。这是正常现象。烧烤设置决定了开、关频率。

**炖菜提示：**用带盖的烹饪容器炖鱼。

向烹饪容器中添加两或三大汤匙汁液和少量柠檬汁或醋。

| 菜式              | 数量                      | 微波功率设置 (W), 烹饪时间 (分钟) | 烤层 | 加热类型 | 温度 (°C), 烧烤设置 | 说明                       |
|-----------------|-------------------------|-----------------------|----|------|---------------|--------------------------|
| 炖牛肉             | 约 1000 g                | 180 W, 80-90 分钟       | 0  | 🔥    | 160-170       | 盖上盖子烹饪容器。                |
| 牛上腰肉, 三分熟       | 约 1000 g                | 180 W, 30-40 分钟       | 0  | 🔥    | 180-200       | 不盖盖子烹饪容器。在烹饪中途翻转。        |
| 去皮剔骨猪肉 (如猪颈)    | 约 750 g                 | 360 W, 35-45 分钟       | 0  | 🔥    | 170-180       | 不盖盖子烹饪容器。                |
| 带脆皮剔骨猪肉*, 如前腿   | 约 1000 g                | 180 W, 80-90 分钟       | 0  | 🔥    | 170-180       | 不盖盖子烹饪容器。不翻转。            |
| 猪里脊             | 约 500-600 g             | 180 W, 35-40 分钟       | 0  | 🔥    | 180-190       | 不盖盖子烹饪容器。                |
| 肉糕              | 约 750 g                 | 360 W, 30-35 分钟       | 0  | 🔥    | 200-210       | 不盖盖子烹饪容器。                |
| 整鸡              | 约 1000-1200 g           | 360 W, 30-40 分钟       | 0  | 🔥    | 230-250       | 盖上盖子烹饪容器。将鸡胸侧朝上。不翻转。     |
| 鸡块, 例如 1/4 只鸡   | 约 800 g                 | 360 W, 20-30 分钟       | 0  | 🔥    | 230-250       | 不盖盖子烹饪容器。将肉块带皮的一侧朝上。不翻转。 |
| 鸭               | 约 1500-1700 g           | 180 W, 70-80 分钟       | 0  | 🔥    | 220-240       | 盖上盖子烹饪容器。不翻转。            |
| 鸭胸肉<br>鸭胸肉, 2 块 | 约 500 g<br>每份 250-300 g | 180 W, 15-20 分钟       | 0  | 🔥    | 3             | 不盖盖子烹饪容器。将肉块带皮的一侧朝上。不翻转。 |
| 鹅胸, 鹅腿          | 700-900 g               | 180 W, 30-40 分钟       | 0  | 🔥    | 2             | 不盖盖子深底烹饪容器不翻转。           |
| 烤鱼              | 约 500 g                 | 600 W, 10-15 分钟       | 0  | 🔥    | 3             | 不盖盖子烹饪容器。烤制前先对鱼进行解冻。     |

\* 在猪皮上划花。

| 菜式            | 数量    | 重量        | 烤层    | 加热类型 | 烧烤设置   | 烹饪时间 (分钟)                        |
|---------------|-------|-----------|-------|------|--------|----------------------------------|
| 肉排, 2-3 cm 厚  | 2-3 份 | 每份约 200 g | 1+3** | 🔥    | 3<br>3 | 第 1 面: 约 10-15<br>第 2 面: 约为 5-10 |
| 猪颈排, 2-3 cm 厚 | 2-3 份 | 每份约 120 g | 1+3** | 🔥    | 2<br>2 | 第 1 面: 约 15-20<br>第 2 面: 约 10-15 |

\* 首先用油涂抹烤架。

\*\* 将烤架滑入第 3 层, 将玻璃烤盘滑入第 1 层。

\*\*\* 提前烘烤面包片。

| 菜式        | 数量        | 重量        | 烤层    | 加热类型  | 烧烤设置   | 烹饪时间 (分钟)                        |
|-----------|-----------|-----------|-------|-------|--------|----------------------------------|
| 烤香肠       | 4-6 份     | 每份约 150 g | 1+3** | ~~~~~ | 3<br>3 | 第 1 面: 约 10-15<br>第 2 面: 约为 5-10 |
| 鱼排 *      | 2-3 份     | 每份约 150 g | 1+3** | ~~~~~ | 3<br>3 | 第 1 面: 约为 10-12<br>第 2 面: 约 8-12 |
| 全鱼 *, 如鱈鱼 | 2-3 份     | 每份约 300 g | 1+3** | ~~~~~ | 2<br>2 | 第 1 面: 约 10-15<br>第 2 面: 约 10-15 |
| 吐司        | 12 片      | -         | 3     | ~~~~~ | 3<br>3 | 第 1 面: 约 3-5<br>第 2 面: 约 2-3     |
| 带浇头吐司     | 2-4 片 *** | -         | 1+3** | ~~~~~ | 3      | 取决于浇头: 8-10                      |

\* 首先用油涂抹烤架。

\*\* 将烤架滑入第 3 层, 将玻璃烤盘滑入第 1 层。

\*\*\* 提前烘烤面包片。

## 烧烤提示

|                       |  |
|-----------------------|--|
| 表中没有提供肉块重量信息。         | 对于小块烤肉, 选择更高的温度和更短的烹饪时间。对于大块烤肉, 选择更低的温度和更长的烹饪时间。                     |
| 如何判断肉已烤好。             | 用肉温度计 (专卖店有售) 或进行“汤匙测试”。用一把汤匙在烤肉上按压。感觉硬实说明已烤好。如果能将汤匙按入, 则还需要多烹制一些时间。 |
| 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, 或多加汁液。   |
| 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, 少加汁液。  |
| 烤肉没有充分熟透。             | 将烤肉切成片。在烤肉盘中准备肉汁, 并将烤肉片放置在肉汁中。仅用微波完成肉的烹饪。                            |

## 烘焙, 焗烤

表格适用于放入冷微波炉中的菜式。

将需要烘焙的食品放入微波炉专用烹饪容器后, 放入烹饪箱箱底。

用大号平烤盘烘焙和焗烤。食物在窄深的容器中需要烹饪更长时间, 且顶部有更多的部分变成褐色。

对于烘焙和焗烤食品, 在微波炉关断后, 应继续在微波炉中静置 5 分钟。

| 菜式                  | 数量       | 烹饪容器     | 烤层 | 微波功率设置 (W) | 烹饪时间 (分钟) | 加热类型  | 温度 (°C) |
|---------------------|----------|----------|----|------------|-----------|-------|---------|
| 甜蛋糕, 如带水果的奶酪蛋糕      | 约 1500 g | 浅盘 45 cm | 0  | 180 W      | 25-35     | ~~~~~ | 130-150 |
| 由熟配料烤制的开胃品, 如烤通心粉   | 约 1000 g | 浅盘 45 cm | 0  | 600 W      | 20-30     | ~~~~~ | 160-190 |
| 由生配料烤制的开胃品, 如法式焗烤土豆 | 约 1100 g | 平耐热盘     | 0  | 600 W      | 25-35     | ~~~~~ | 170-180 |

## 冷冻方便食品

表格中的数值适用于放在冷微波炉内的菜式。

请遵守产品包装上的说明。

| 菜式      | 烹饪容器 | 烤层 | 加热类型 | 温度 (°C) | 烹饪时间 (分钟) |
|---------|------|----|------|---------|-----------|
| 果馅奶酥卷 * | 玻璃烤盘 | 2  | ✦    | 200-220 | 40-50     |
| 薯片      | 玻璃烤盘 | 2  | ✦    | 210-230 | 20-30     |
| 匹萨      | 烤架   | 2  | ✦    | 180-200 | 10-20     |
| 匹萨法棍    | 烤架   | 2  | ✦    | 160-190 | 15-20     |
| 炸丸子     | 玻璃烤盘 | 2  | ✦    | 200-220 | 20-30     |
| 炸土豆丝饼   | 玻璃烤盘 | 2  | ✦    | 200-220 | 20-30     |

\* 预热微波炉 5 分钟。

## 测试菜谱

按照 EN 60705、IEC 60705、DIN 44547 和 EN 60350

测试协会用下列菜式对微波组合电器的质量和功能进行测试。

### 微波解冻

| 菜式       | 微波功率设置 (W), 烹饪时间 (分钟)                | 说明                        |
|----------|--------------------------------------|---------------------------|
| 肉, 500 g | 180 W, 7 分钟 + 90 W, 8-12 分钟或解冻“肉糜”程序 | 将直径为 22 cm 耐热玻璃盘放在微波炉底板上。 |

### 微波烹饪

| 菜式           | 微波功率设置 (W), 烹饪时间 (分钟)             | 说明                        |
|--------------|-----------------------------------|---------------------------|
| 奶油蛋羹, 1000 g | 600 W, 11-12 分钟 + 180 W, 15-20 分钟 | 将耐热玻璃盘放在微波炉底板上。           |
| 海绵蛋糕, 475 g  | 600 W, 8-10 分钟                    | 将直径为 22 cm 耐热玻璃盘放在微波炉底板上。 |
| 肉糕, 900 g    | 600 W, 25-30 分钟                   | 将耐热玻璃盘放在微波炉底板上。           |

### 组合微波烹饪

| 菜式     | 微波功率设置 (W), 烹饪时间 (分钟) | 加热类型  | 温度 (°C), 烧烤设置 | 说明  |
|--------|-----------------------|-------|---------------|---|
| 法式焗烤土豆 | 360 W, 30-35 分钟       | ~~~~~ | 1             | 将直径为 22 cm 耐热玻璃盘放在微波炉底板上。                 |
| 蛋糕     | 180 W, 20-25 分钟       | ✦     | 190-200       | 将 22 cm 直径的耐热玻璃盘放置在烤架第 1 层。               |
| 鸡      | 360 W, 30-35 分钟       | ✦     | 240           | 将小鸡胸肉一侧朝下放置在深盘中, 不盖盖子, 将盘放入烹饪箱箱底。在烹饪中途翻转。 |

按照 DIN 44547 和 EN 60350

## 烘焙

表格中的数值适用于放在冷微波炉内的菜式。

| 菜式       | 烹饪容器和提示                | 烤层 | 加热类型 | 温度 (°C) | 烘焙时间 (分钟) |
|----------|------------------------|----|------|---------|-----------|
| 挤花曲奇     | 玻璃烤盘                   | 2  | ✦    | 160-170 | 30-35     |
| 小蛋糕 *    | 玻璃烤盘                   | 2  | ✦    | 160-170 | 25-30     |
| 热水海绵蛋糕   | 放在烤架上的弹性蛋糕模            | 1  | ✦    | 170-180 | 45-50     |
| 用烤盘烤的酵母饼 | 玻璃烤盘                   | 2  | ✦    | 160-180 | 50-60     |
| 苹果派      | 深色的 20 cm 弹性蛋糕模直接放在烤架上 | 2  | ✦    | 170-190 | 80-100    |

\* 预热微波炉 5 分钟。

## 烧烤

表格中的数值适用于放在冷微波炉内的菜式。

| 菜式           | 附件      | 烤层  | 烧烤 | 烹饪时间 (分钟) |
|--------------|---------|-----|----|-----------|
| 吐司           | 烤架      | 3   | 3  | 4-5       |
| 德式牛排, 12 份 * | 烤架和玻璃烤盘 | 3+1 | 3  | 30-35     |

在烹饪时间经过 1/2 之后翻转。

## 食品中的丙烯酰胺

哪些食物受影响？

丙烯酰胺主要产生于高温加热的谷类和土豆产品中，例如土豆条、土豆片、烤面包、圆面包、面包、精烘焙食物（饼干、姜饼、曲奇）。

| 制作食物时使丙烯酰胺降至最少的技巧 |  |
|-------------------|--|
| 通常                | 尽可能减少烹饪时间。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                | 使用热风，最高 180 °C。                                    |
| 饼干                | 蛋或蛋黄可减少丙烯酰胺的形成。在玻璃烤盘上均匀地铺开一层。                      |
| 烤薯片               | 一个玻璃烤盘上一次至少烤 400 g，这样薯片不会烤干。                       |

原产地：英国

总经销商：博西家用电器（中国）有限公司

地址：中国江苏省南京市鼓楼区清江南路18号3幢

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 4706.21-2008

家用和类似用途电器的安全微波炉，包括组合型微波炉的特殊要求

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

## 产品中有毒有害物质或元素名称及含量

| 部件名称 | 有毒有害物质或元素 |           |           |                 |               |                 |
|------|-----------|-----------|-----------|-----------------|---------------|-----------------|
|      | 铅<br>(Pb) | 汞<br>(Hg) | 镉<br>(Cd) | 六价铬<br>(Cr(VI)) | 多溴联苯<br>(PBB) | 多溴二苯醚<br>(PBDE) |
| 内部部件 | ○         | ×         | ×         | ×               | ×             | ×               |
| 控制部件 | ○         | ×         | ○         | ×               | ×             | ×               |
| 附属部件 | ×         | ×         | ×         | ×               | ×             | ×               |
| 外部部件 | ×         | ×         | ×         | ×               | ×             | ×               |
| 电器部件 | ×         | ×         | ×         | ×               | ×             | ×               |

○：表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在中华人民共和国电子行业标准 SJ/T11363-2006 《电子信息产品中有毒有害物质的限量要求》规定的限量要求以下  
 ×：表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出中华人民共和国电子行业标准 SJ/T11363-2006 《电子信息产品中有毒有害物质的限量要求》规定的限量要求

# 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

中国江苏省南京市鼓楼区清江南路18号3幢

BSH Home Appliances (China) Co., Ltd.

Building 3, No. 18 Qingjiang South Road, Gulou District, Nanjing,

Jiangsu Province, P.R. China

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](mailto: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



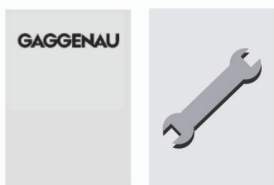
|       |  |       |  |
|-------|--|-------|--|
| 顾客姓名  |  | 联系电话  |  |
| 联系地址  |  |       |  |
| 购买日期  |  |       |  |
| 产品型号  |  | 发票号码  |  |
| 维修点名称 |  | 维修点电话 |  |

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



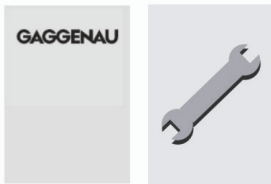
|                    |  |                  |  |
|--------------------|--|------------------|--|
| Name               |  | Telephone        |  |
| Address            |  |                  |  |
| Date of purchasing |  |                  |  |
| E-number           |  | Invoice number   |  |
| Repair name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

Fifth page



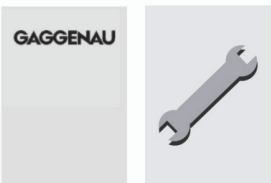
|                    |  |                |  |
|--------------------|--|----------------|--|
| Name               |  | Telephone      |  |
| Date of purchasing |  | Invoice number |  |
| E-number           |  | FD number      |  |
| Repair date        |  | Serial number  |  |

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](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000809574 zh (010210)