

**BS 470/471**  
**BS 474/475**  
**BS 484/485**

蒸汽烤箱

# 目录

<b>重要安全信息</b>	<b>3</b>	<b>长定时器</b>	<b>21</b>
损坏原因	4	设置长定时器	21
<b>环境保护</b>	<b>5</b>	<b>个人菜谱</b>	<b>22</b>
环境保护	5	录制菜谱	22
节能技巧	5	设置菜谱	22
<b>电器介绍</b>	<b>6</b>	输入名称	23
蒸汽烤箱	6	启动菜谱	23
显示屏和操作控件	7	更改菜谱	23
符号	7	删除菜谱	23
颜色和显示	8	<b>肉类探针</b>	<b>24</b>
自动开门	8	将肉类探针插入到要烹饪的食物中	24
附加信息 <b>i</b> 和 <b>i</b> <sup>®</sup>	8	设置中心温度	25
冷却风扇	8	建议中心温度值	25
功能选择钮位置	9	<b>儿童锁</b>	<b>27</b>
附件	11	启用儿童锁	27
专用附件	11	停用儿童锁	27
<b>在第一次使用之前</b>	<b>12</b>	<b>基本设置</b>	<b>28</b>
设置语言	12	<b>清洁和维护</b>	<b>30</b>
设置时间格式	12	清洁剂	30
设置时钟	12	清洁辅助程序	31
设置日期格式	12	烘干程序	31
设置日期	12	除垢辅助	32
设置温度格式	13	拆除滑入式导轨	32
设置过滤器	13	<b>故障排除</b>	<b>34</b>
设置水硬度	13	断电	35
完成初始设置	13	演示模式	35
校准	14	更换烤箱灯	35
滤网	14	<b>售后服务</b>	<b>35</b>
清洁附件	14	<b>设定表和提示</b>	<b>36</b>
<b>滤水器</b>	<b>15</b>	蔬菜	36
带或不带过滤器使用电器	15	鱼	37
更换过滤器滤芯	15	鱼 - 低温蒸制	38
<b>启动电器</b>	<b>15</b>	肉 - 高温烹饪	38
待机	15	肉 / 家禽 - 低温烹饪	39
启动电器	15	家禽	40
<b>操作电器</b>	<b>16</b>	烧烤	41
烹饪箱	16	配菜	41
插入附件	16	甜点	42
开启	16	其他	42
起雾	17	烘焙	43
去除蒸汽	17	翻热 (重新加热)	44
在每次使用之后	17	发面	44
安全关断	17	解冻	45
<b>定时功能</b>	<b>18</b>	腌渍	46
调用定时器菜单	18	榨取果汁 (软水果)	46
定时器	18	制备酸奶	47
秒表	18	制备大量食物	47
烹饪时间	19	食品中的丙烯酰胺	47
烹饪结束时间	20		

## ⚠ 重要安全信息

请认真阅读使用说明书。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。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。

8 岁以上儿童以及身体、感官或精神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。严禁 8 岁以下或无人监督下的儿童清洗电器或进行日常保养。

8 岁以下儿童远离电器及电源线。

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。儿童远离电器。
- 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。
- 工作期间可能会有热蒸汽逸出。切勿接触通风孔。不要让儿童靠近。

## 有烫伤危险！

- 在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，蒸汽可能不可见。开门时，不要站得离电器太近。打开电器门时要小心。不要让儿童靠近。
- 将烹饪容器从烹饪箱中取出时，灼热的液体可能会从烹饪容器的四周溢出。取出灼热的烹饪容器时应小心，且必须戴上烤箱手套。

## 有电击危险！

- 修理不当是很危险的。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器和更换损坏的电源线。如果电器发生故障，请断开电器电源插头，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。请勿使用高压清洁剂或蒸汽清洁剂。
- 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：**不能使用蒸汽清洁剂。

**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。

## 损坏原因

### 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。必须始终保持烹饪箱箱底干净畅通。要始终将烹饪容器放在烹饪架上或置于穿孔的烹饪容器中。
- 烹饪箱的铝箔不得与门面板接触。否则会导致门面板永久褪色。
- 自来水水质较硬的地方，建议安装除垢系统。您可咨询自来水厂，获取关于自来水水质的信息。
- 烹饪容器必须耐热和蒸汽。硅烘焙罐不适合使用蒸汽组合操作。
- 烹饪箱内部只能使用原装附件。生锈的材料（例如，餐盘或刀叉）可腐蚀烤箱内部。
- 只能使用原装小零件（如滚花螺母）。如有小零件丢失，可从我们的售后服务部门订购。
- 当用穿孔烹饪容器蒸制时，一定要将烤盘或实心烹饪容器插在下方。接住滴流的液体。
- 不要将潮湿食物长期存放在密闭的烹饪箱内。这可能导致烹饪箱腐蚀。
- 香辣酱（如番茄酱、芥末）和腌制食品（例如腌制烤肉）含有氯化物和酸，它们会腐蚀不锈钢表面。一定要立即去除残留物。
- 果汁会在烹饪箱中留下污迹。一定要立即清除果汁并使用湿布和干布擦拭烹饪箱。
- 电器中的烹饪箱用高级不锈钢制作。不正确的维护可能导致烹饪箱腐蚀。参见说明手册中的保养和清洁说明。每次使用之后，等电器冷却后清洁烹饪箱。清洁后，使用烘干程序烘干烹饪箱。
- 不要拆卸门封。如果门封非常脏，电器门将无法正确关闭。附近橱柜的表面可能会损坏。此时则需更换门封。
- 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

拆开电器包装，以环保的方式处置包装材料。

## 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

- 烹饪时尽量缩短打开电器门的时间。
- 烘焙时使用涂深黑色漆的烘焙罐或搪瓷烘焙罐。这种罐子的吸热效果特别好。
- 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。
- 对于长时间的烹饪，您可以在烹饪时间结束前 10 分钟关断蒸汽烤箱，用剩余的热量完成烹饪。
- 在蒸制食物时，您可以同时在几个烹饪层上烹饪。如果菜式需要的烹饪时间不同，则可先插入烹饪时间最长的菜式。

## 主要技术参数

额定电压范围：220 V - 230 V

额定频率范围：50 Hz

额定功率：2900 W

原产地：法国

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

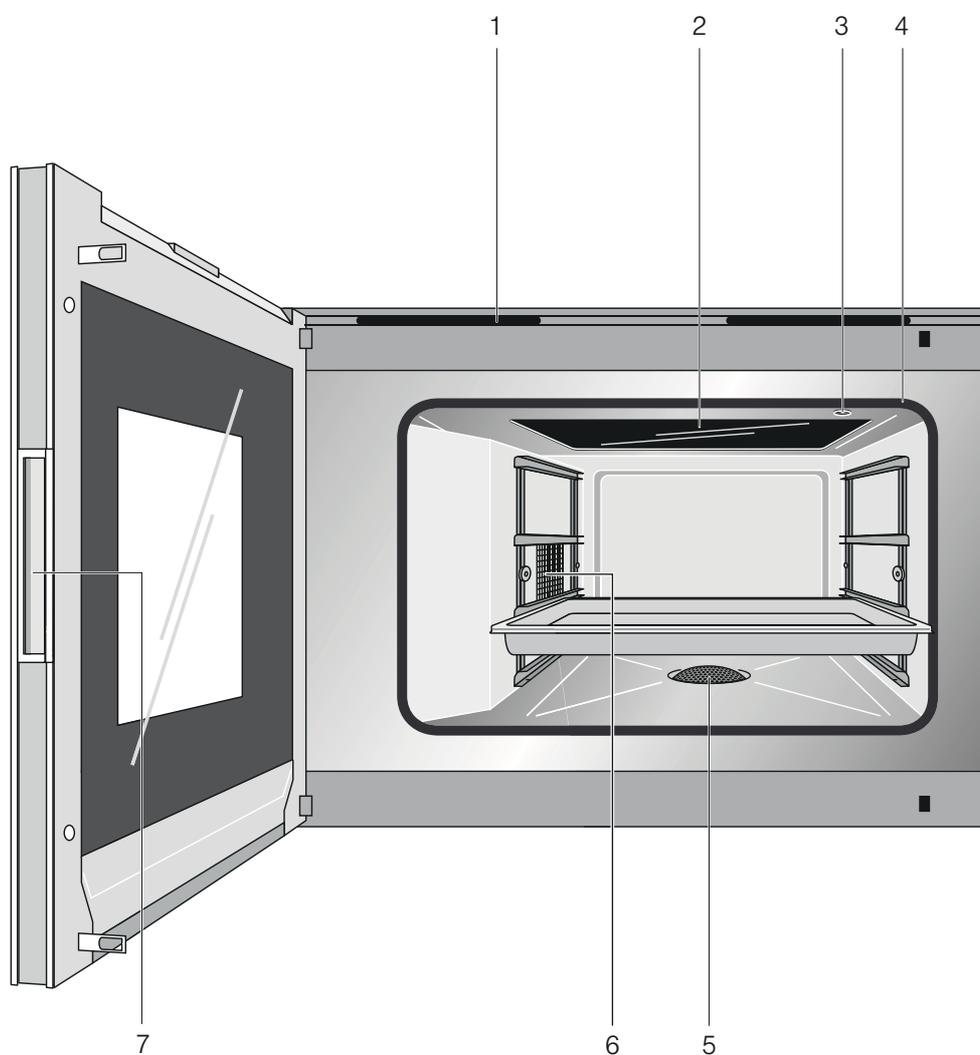
GB 4706.22-2008

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

## 电器介绍

通过本章节熟悉您的新电器。本章节介绍了控制面板和各个控件。您将了解关于烹饪箱和附件的信息。

### 蒸汽烤箱



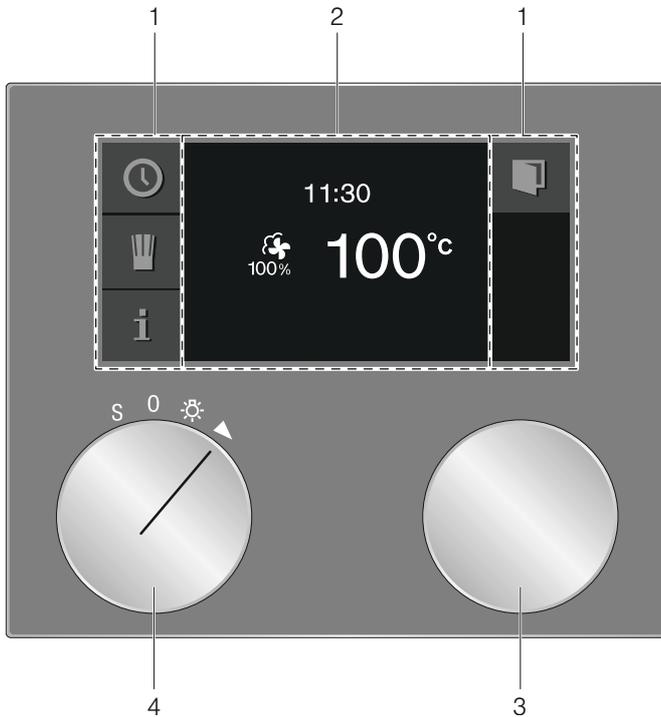
1	通风口
2	玻璃陶瓷烤架
3	肉类探针插座
4	门封
5	滤清器
6	滤网
7	嵌入式把手

## 显示屏和操作控件

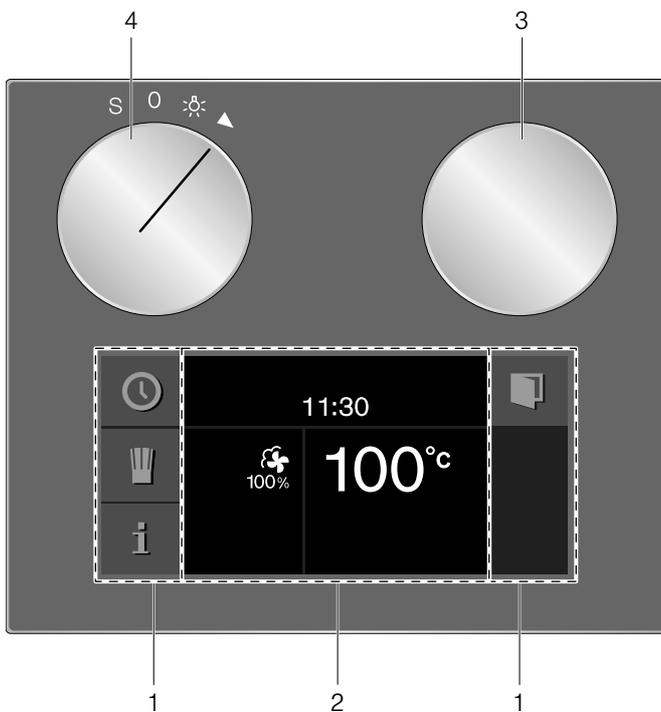
本说明适用于电器的各种款式。根据电器型号，有些细节可能不同。

本电器的所有款式均以相同的方式操作。

### 电器上部的操作控件



### 电器下部的操作控件



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、清洁功能及基本设置。

## 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
🚪	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 <sup>ä</sup>	输入名称
✖	删除字母
🔒	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
☁	起雾
💧	启动去除蒸汽
💧	停止去除蒸汽

## 颜色和显示

### 颜色

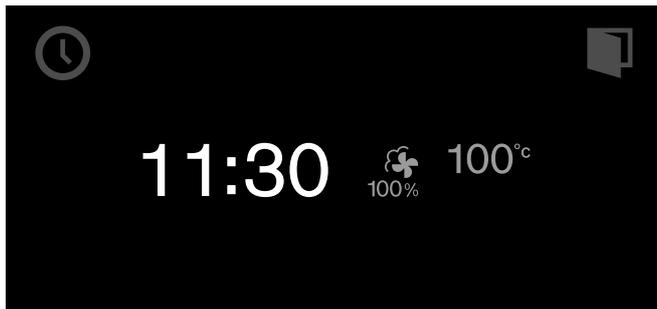
使用不同颜色在相关情况下指导用户进行操作。

橙色	初始设置 主功能
蓝色	基本设置 清洁
白色	可设置的值

### 显示屏

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	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。



## 自动开门

当触摸  符号后，电器门将弹开，然后可抓住门上的嵌入式把手完全打开电器门。

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

## 附加信息 i 和 i<sup>Ⓞ</sup>

触摸 **i** 符号，可调用附加信息。

显示 **i<sup>Ⓞ</sup>** 符号表明这是重要信息，需要采取措施进行处理。安全和操作模式重要信息自动间歇显示。这些信息在几秒钟之后自动消失，或者必须使用  对其进行确认。

开始工作前，您将看到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 / 或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。

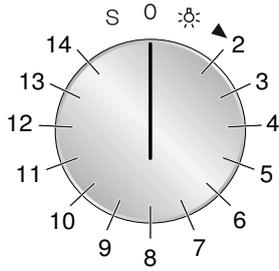
## 冷却风扇

您的电器有一个冷却风扇。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！** 不要覆盖通风槽。否则将导致电器过热。

## 功能选择钮位置



位置	加热功能 / 类型	温度	应用
0	关断位置		
☀️	照明灯		
2	100% 热风 + 100% 湿度	30 - 230 °C 默认温度 100 °C	在 70 °C - 100 °C 蒸制：蔬菜、鱼、配菜。 食物完全被蒸汽包围 在 120 °C - 230 °C 的组合模式：适合制作千层酥、面包和圆面包。 蒸汽和热风组合。
3	80% 热风 + 80% 湿度	30 - 230 °C 默认温度 170 °C	组合模式：适合制作千层酥、肉、家禽。 蒸汽和热风组合。
4	60% 热风 + 60% 湿度	30 - 230 °C 默认温度 170 °C	组合模式：适合制作酵母面团和面包。 蒸汽和热风组合。
5	30% 热风 + 30% 湿度	30 - 230 °C 默认温度 170 °C	不加液体烹饪：用于糕点 选择该模式时，不产生蒸汽，但风门关闭。 食物本身的湿气全部保留在烹饪箱中，可防止制备的食物变干。
6	0% 热风 + 0% 湿度 *	30 - 230 °C 默认温度 170 °C	热风：用于烤制蛋糕、饼干和面包。 烤箱后壁中的风扇将热量均匀分配到烹饪箱各处。
7	 宽幅烧烤 + 循环风	30 - 230 °C 默认温度 230 °C	适合烤制蔬菜串和虾串。
8	 大面积烧烤	30 - 230 °C 默认温度 230 °C	适合蔬菜烧烤，上色（例如，酥皮蛋糕）和带配料吐司。
9	f1 1 级宽幅烧烤 + 湿度	30 - 230 °C 默认温度 170 °C	烧烤模式 + 湿度：适合烘焙和焗烤。
10	f2 2 级宽幅烧烤 + 湿度	30 - 230 °C 默认温度 170 °C	烧烤模式 + 湿度：适合填馅蔬菜。 增大烧烤输出。
11	 生面团发酵	30 - 50 °C 默认温度 38 °C	发酵模式：适用于发酵生面团和酵母。 生面团的发酵速度比室温下显著加快。热风 和蒸汽组合，使生面团表面不会变干。 生面团发酵的最佳温度设置为 38 °C。

\* 按照 EN50304 用于确定电器能效等级的加热类型。

位置	加热功能 / 类型	温度	应用
12	 解冻	40 - 60 °C 默认温度 45 °C	用于蔬菜、肉、鱼和水果。 湿气逐渐将热量传递给食品。食品不会变干或变形。
13	 重新加热	60 - 180 °C 默认温度 120 °C	用于烤过、煮过的食物。 经过烹饪的食品被逐渐重新加热。蒸汽确保食品不会变干。 盘菜重新加热到 120 °C，烘焙食物加热到 180 °C。
14	 低温烹饪	30 - 90 °C 默认温度 70 °C	用于肉类的低温烹饪。 小火慢制口感特别鲜嫩。
S	 基本设置		可在基本设置中自定义您的电器。
	 清洁辅助程序		清洁辅助程序利用蒸汽使烹饪箱中的污渍松动。
	 烘干程序		蒸制或清洁后，使用烘干程序烘干烹饪箱。
	 除垢辅助		可使用除垢辅助程序使烹饪箱中的水垢松动。
	 更换过滤器		在已安装的除垢系统中，更换过滤器。
	 删除除垢提醒		除垢后，删除显示屏上的除垢提醒。

\* 按照 EN50304 用于确定电器能效等级的加热类型。

## 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。必须将附件插入烹饪箱最里面。

您的电器配备下列附件：



### 烤架

用于放置烹饪容器、蛋糕模和砂锅菜，以及用于烤肉



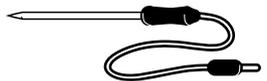
### 不锈钢烹饪容器，无孔，GN 2/3，40 mm 深

适用于烹饪米饭、豆和谷物，烘烤放在烤盘中的蛋糕，以及在蒸制过程中收集滴落的液体



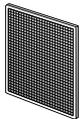
### 不锈钢烹饪容器，穿孔，GN 2/3，40 mm 深

用于蒸制蔬菜或鱼类、榨汁、解冻



### 肉类探针

用于精确制备肉类、鱼类、家禽和面包



### 滤网

能避免烹饪箱侧壁中的风扇变脏（例如由于油脂飞溅而变脏）

进水管，3 m

出水管，3 m

## 专用附件

您可从专业经销商处订购如下专用附件：

- BA 476 310 不锈钢把手，用于 BS 470/471/474/475
- BA 478 310 不锈钢把手，用于 BS 484/485
- GF 111 100 除垢和中和过滤器（首次安装时为带滤芯的过滤头）
- GF 121 110 除垢和中和过滤器的滤芯
- GN 114 130 不锈钢烹饪容器，GN 1/3，穿孔，40 mm 深，1.5 L
- GN 114 230 不锈钢烹饪容器，GN 2/3，无孔，40 mm 深，3 L
- GN 124 130 不锈钢烹饪容器，GN 1/3，穿孔，40 mm 深，1.5 L
- GN 124 230 不锈钢烹饪容器，GN 2/3，穿孔，40 mm 深，3 L
- GN 340 230 铸铝烤盘，GN 2/3，165 mm 高，有不粘层
- GN 410 130 不锈钢盖，GN 1/3
- GN 410 230 不锈钢盖，GN 2/3
- GR 220 046 镀铬烤架，有支脚
- GZ 010 011 进水管和出水管延长管，2 m

仅使用规定的附件。因错误使用附件造成的问题，生产厂商概不负责。

## 在第一次使用之前

本节介绍在第一次使用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
- 温度格式
- 水硬度

电器必须完全安装并连接至电源。

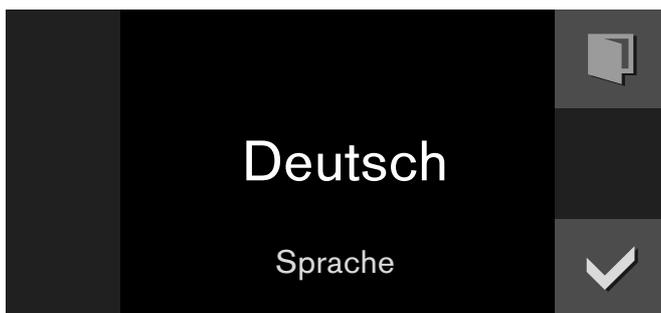
### 说明

- “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。



**说明：**如果语言已更改，系统将会重新启动。这需要几秒钟的时间。

## 设置时间格式

显示屏中出现两种可用格式：AM/PM 和 24h。默认为 24h 格式。

- 1 使用旋转选择钮选择所需的格式。
- 2 使用 ✓ 确认。



## 设置时钟

时间显示在显示屏上。

- 1 使用旋转选择钮选择所需时间。
- 2 使用 ✓ 确认。



## 设置日期格式

显示屏中出现三种可用格式 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所需的格式。
- 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日期。
- 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。



## 设置温度格式

显示屏中出现两种可用格式：°C 和 °F。默认设置为 °C。

- 1 使用旋转选择钮选择所需的格式。
- 2 使用 ✓ 确认。



## 设置过滤器

“过滤器”出现在显示屏中。默认为“可用”。

如果水硬度超过 7 °dH (碳酸盐硬度 5 °dH)，建议安装除垢系统 GF 111 100。

- 1 用旋转选择钮选择“可用”(带过滤器)或“不可用”(不带过滤器)。
- 2 使用 ✓ 确认。
- 3 如果已选择“可用”过滤器：“过滤器容量”出现在显示屏中。
- 4 转动旋转选择钮，选择过滤器滤芯的容量(100 - 9000 升之间)。请参见过滤器滤芯的说明。

- 5 使用 ✓ 确认。



## 设置水硬度

“水硬度”出现在显示屏中。

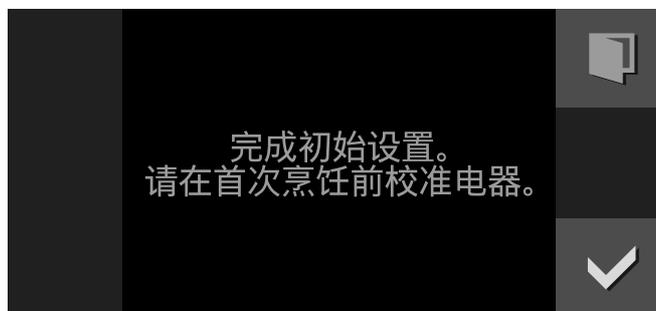
- 1 使用随附的碳酸盐硬度测试器来检测自来水：在小量管中装入自来水，直至到达 5 mL 刻度线。
- 2 加入几滴指示液，直到颜色从紫色变为黄色。  
**重要事项：**记下滴数，每次滴入后轻轻晃动测量管，直到液体充分混合。滴数对应于水硬度。
- 3 用旋转选择钮设置测量得出的水硬度。默认设置值为 12。
- 4 使用 ✓ 确认。



## 完成初始设置

完成初始设置。请在首次烹饪前校准电器。出现在显示屏中。

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。

在第一次使用电器蒸制之前先校准电器。电器设定沸点。

## 校准

水的沸点取决于大气压力。气压随着海拔高度升高而降低，沸点也随之下降。在校准期间，电器根据安装位置的压强情况设置沸点。

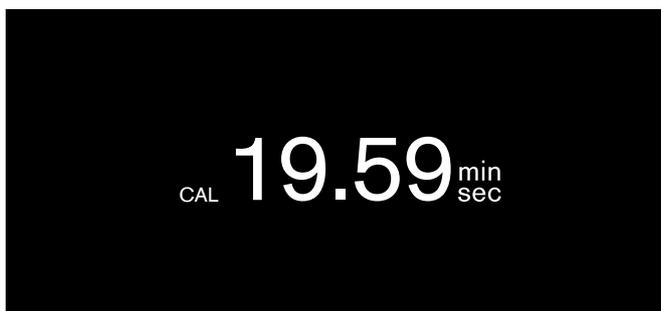
让电器在 100 °C 下连续蒸 20 分钟，这一点非常重要。在此期间不要打开电器门。

### 说明

- 仅在电器冷却后校准电器。
  - 在校准期间，电器会比平时生成更多的蒸汽。
- 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 用旋转选择钮选择“校准”。
  - 5 触摸 **↖** 符号。
  - 6 取出烤箱内部的所有附件，然后触摸 **✓** 符号。
  - 7 显示持续时间 20:00 分钟。触摸 **▶** 开始校准。



校准开始。经过的时间出现在显示屏上。



**说明：**不要中断校准。不要转动功能选择钮。不要打开电器门。

校准结束时，显示屏上将出现一条消息。触摸 **✓** 确认，将功能选择钮转到 **0**。

### 搬家后

再次校准，这样电器可以自动适应新安装位置。

### 复位到出厂设置后

在基本设置菜单中复位工厂设置后，必须再次校准。

### 在断电之后

即使在断电或从主电源断开的情况下，本电器也能保存校准设置。无需重新校准。

## 滤网

将随设备配套提供的滤网挂在烹饪箱侧壁上的热风格栅上。

先拆下左侧滑入式导轨（参见 *拆除滑入式导轨* 章节）。

任何应用下都可将滤网留在烹饪箱内。每当烹饪后重油污残留在滤网上时，使用热肥皂水或洗碗机清洗滤网。

## 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。

## 滤水器

### 带或不带过滤器使用电器

使用电器时，带或不带过滤器皆可。

如果水硬度超过 7 °dH 或碳酸盐硬度超过 5 °dH，建议安装除垢系统 GF 111 100。

### 更换过滤器滤芯

过滤器滤芯应定期更换。替换滤芯可从售后服务部门或在线商店（订货号 GF 121 110）购买。

过滤器滤芯的容量取决于电器的使用频率以及当地的水硬度。当过滤器需要更换时，显示屏上将显示一条消息，提醒您进行更换。不管过滤器滤芯的实际滤水量如何，最迟 12 个月时必须更换过滤器滤芯。

- 1 将功能选择钮设置到 **S**。用旋转选择钮选择“更换滤芯”。
- 2 显示 🕒 符号。使用 ✓ 确认。
- 3 更换过滤器滤芯。请参见过滤器滤芯的说明。使用 ✓ 确认。
- 4 “过滤器容量”出现在显示屏中。使用 ✓ 确认。
- 5 转动旋转选择钮，选择过滤器滤芯的容量（100 - 9000 升之间）。使用 ✓ 确认。

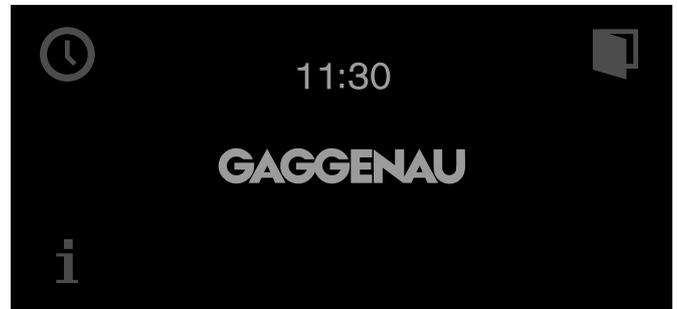
滤芯更换完毕。使用 ✓ 确认。现在电器准备就绪。

## 启动电器

### 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。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。
- 显示屏亮度与垂直视角有关。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：

- 旋转功能选择钮，
- 触摸控制面板，
- 打开或关闭门。

现在即可设置所需功能。可阅读相关章节中的功能设置方法。

#### 说明

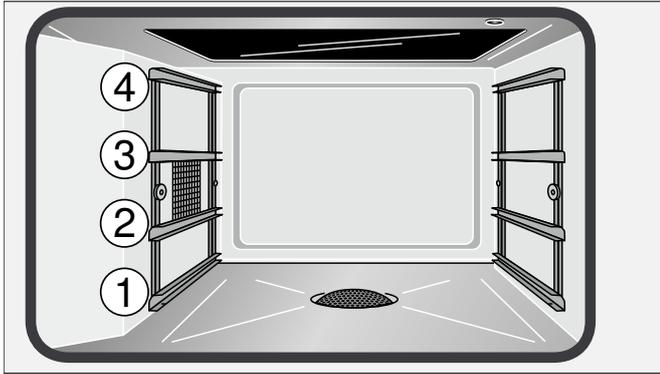
- 选中基本设置中的“待机屏幕 = 关”时，必须旋转功能选择钮退出待机模式。
- 如果在启动后长时间没有进行任何设置，电器返回待机屏幕。
- 门打开后，内部照明迅速关断。

## 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。

**说明：**在蒸制、解冻、生面团发酵和翻热时，最多可同时使用三个插入层（第二、三和四层）。烘烤时只能使用其中一层，一般使用第二层（如果蛋糕模较高，则使用第一层）。



#### 小心！

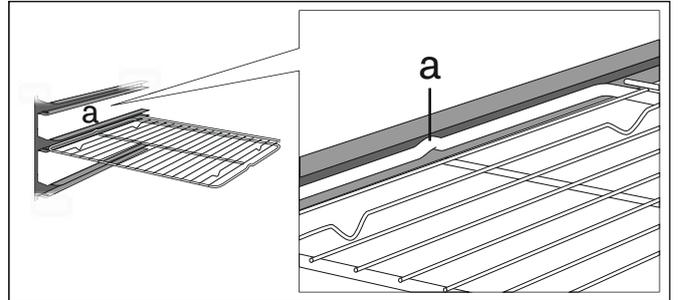
- 不要将任何东西放在烹饪箱箱底上。不要用铝箔盖住箱底。热量的蓄积会损坏电器。必须始终保持烹饪箱箱底干净畅通。要始终将烹饪容器放在烹饪架上或置于穿孔的烹饪容器中。
- 不要在烹饪层之间滑动任何附件，否则附件可能会打翻。

### 插入附件

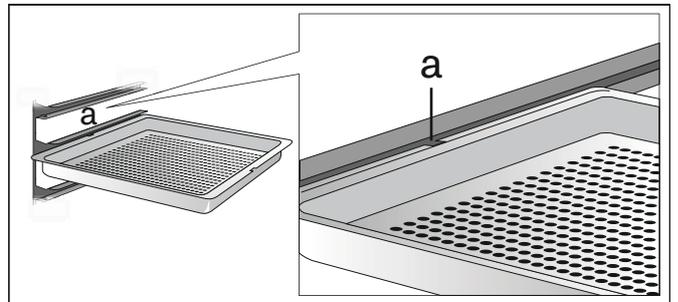
烤架和穿孔烹饪容器都有锁定功能。锁定功能可以避免在抽出附件时发生倾斜。附件必须正确插入烹饪箱内才能确保防倾斜保护功能正常发挥作用。在拆除附件时，必须略微抬高。

插入烤架时，检查

- 接合凸耳 (a) 是否朝上
- 烤架上的安全杆是否在后侧并朝上。



当推入穿孔烹饪容器时，确保槽 (a) 指向侧边。



### 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 如需更改默认温度：  
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。

## 起雾

起雾会增加蒸汽烤箱内的蒸汽。在烹饪时可以给食物增加湿气 ( 如面包、面包卷 )。

只有以下加热功能才能进行加湿：

- 热风 + 30% 湿度
- 热风 + 0% 湿度
- 宽幅烧烤 + 循环风
- 大面积烧烤

根据要增加的蒸汽量，触摸  符号一定时间，最长可持续 8 秒。在等待至少一秒后，触摸  符号可以再次触发加湿。

## 去除蒸汽

去除蒸汽期间，冷水输入到烹饪箱。烹饪箱内部冷却，蒸汽凝结在烹饪箱壁上。打开烹饪箱门时，仅有少量蒸汽溢出。

### 有烫伤危险！

打开烹饪箱门后，可能会有热水滴出。

当烹饪箱门温度低于 130 °C 时，这些加热类型的蒸汽去除功能才会工作：

- 热风 + 100% 湿度
- 热风 + 80% 湿度
- 热风 + 60% 湿度
- 1 级宽幅烧烤 + 湿度
- 2 级宽幅烧烤 + 湿度

### 步骤如下：

触摸  符号。蒸汽去除功能运行约 20 秒。在此期间，加热关闭。

### 提前停止蒸汽去除功能：

打开电器门或触摸符号

**说明：**电器关断后，蒸汽去除在短时间内仍在运行。

## 在每次使用之后

- 1 在电器冷却后立即去除烹饪箱中的污物。过烧的残余物以后更难于除去。
- 2 电器冷却后，擦拭烹饪箱，用软布擦干。
- 3 擦拭橱柜或手柄上的冷凝物。
- 4 使用烘干程序 ( 参见 *烘干程序* ) 烘干烹饪箱，或打开电器门让内部完全晾干。

## 安全关断

为保护您的安全，本电器设置了自动安全关机功能。如果 12 小时内无任何操作，则关断所有加热过程。显示屏上将出现一条信息。

例外：

已设定长定时器。

将功能选择钮设置为 **0**，即可照常再次操作电器。

## 定时功能

使用定时器菜单进行以下设置：

⌚ 短定时器

🕒 秒表

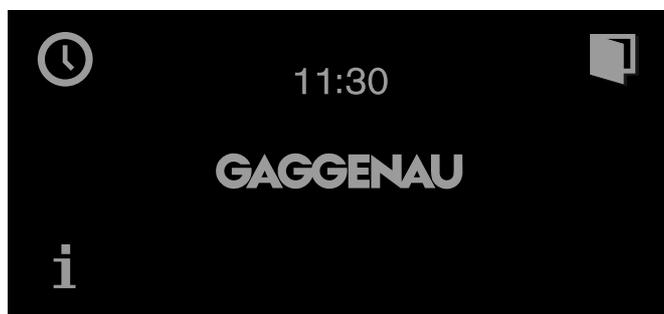
🕒 烹饪时间（非待机模式）

🕒 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。

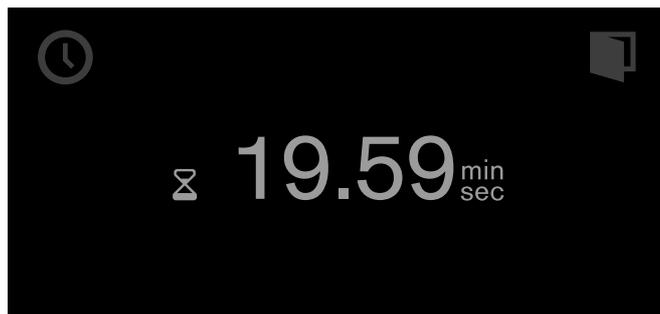
#### 设置定时器

- 1 调用定时器菜单。  
显示“定时器”⌚ 功能。
- 2 转动旋转选择钮，设置所需烹饪时间。



- 3 按下 ▶ 启动。

定时器菜单关闭，倒计时开始。⌚ 符号和倒计时出现在显示屏中。



到时会就会发出一声信号。触摸 ✓ 符号则信号停止。

随时可按下 X 符号退出定时器模式。这会清除所有设置。

#### 如需停止定时器：

调用定时器菜单。触摸 ▶ 符号选择“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。

#### 提前关闭定时器：

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。

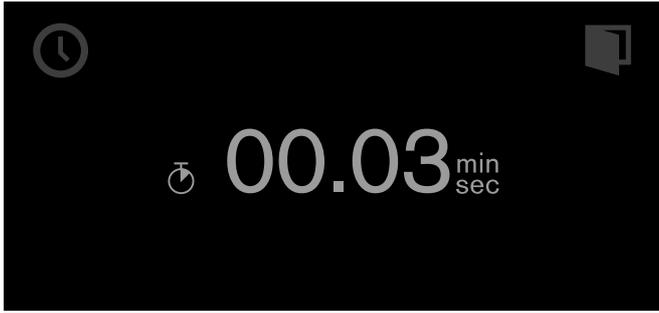
#### 启动秒表

- 1 调用“定时器”菜单。
- 2 触摸 ▶，选择 🕒 “秒表”功能。



- 3 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 ▶ “启动”。

- 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。

### 如需关闭秒表：

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。

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。

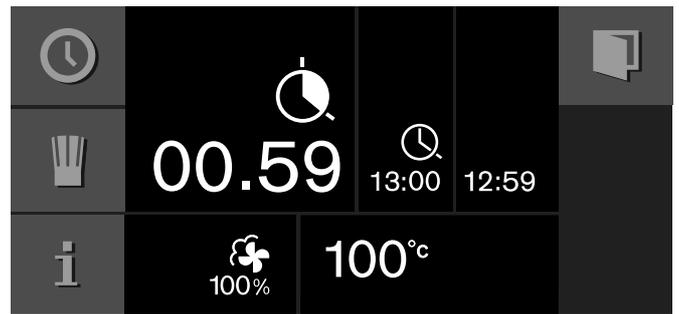


- 4 按下 ▶ 启动。

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。

### 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

可以延迟烹饪结束时间。

实例：时间是 14:00。烹饪食物需要 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无声关断。

**说明：**如果 ⌚ 符号闪烁：说明还未设置烹饪持续时间。一定要先设置烹饪时间。

烹饪时间到时无声关断。⌚ 符号闪烁并响起声音信号。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。

**如需更改烹饪结束时间：**

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。

**如需终止整个步骤：**

将功能选择钮设置到 0。

## 长定时器

使用此功能时，电器通过“热风”加热功能维持 50 至 230 °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电器中。

**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）。

## 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。按下 ▶  
开始  
– 或者 –  
更改烹饪时间、烹饪结束时间、关断日期。



- 3 更改烹饪时间 ：  
触摸  符号。使用旋转选择钮选择所需烹饪时间。
- 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 ▶ 开始。

电器启动。显示屏中出现  和温度。

烤箱和展示灯关闭。控制面板锁定，按下按键时无按键音。

设定时间到时，电器停止加热。将功能选择钮旋转至 0 位置。

**关断：**

将功能选择钮设置到 0，终止进程。

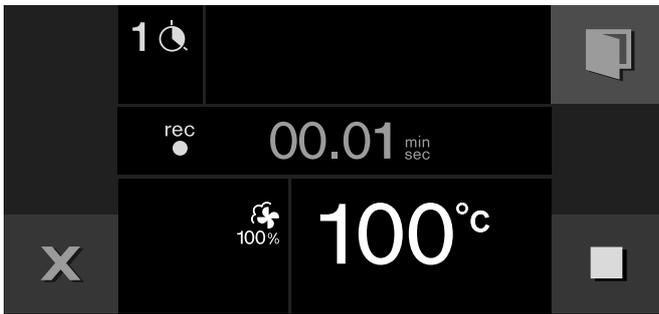
## 个人菜谱

可以保存多达 50 份个人菜谱。您可录制一份菜谱。可以为这些菜谱起一个名称，以便根据需要快捷方便地调用。

## 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。使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，完成菜谱。
- 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。

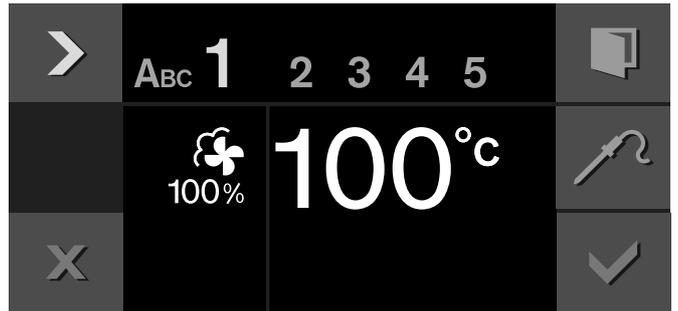
### 设置一个阶段的中心温度：

将肉类探针连接到烤箱的插座。设置加热模式和温度。触摸  符号。使用旋转选择钮选择中心温度，然后触摸  确认。

## 设置菜谱

可以编制并保存多达 5 个准备阶段。

- 1 将功能选择钮旋转到所需加热类型。转动旋转选择钮，设置需要的温度。  
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 在“ABC”中输入名称（参见 [输入名称](#) 章节）。
- 6 使用  符号选择第一阶段。  
显示开始时的加热类型和温度。可以使用旋转选择钮更改加热类型和温度。



- 7 使用  符号选择时间设置。
- 8 转动旋转选择钮，设置所需烹饪时间。
- 9 使用  符号选择下一阶段。  
- 或者 -  
准备工作已结束，完成条目输入。
- 10 使用  保存。  
- 或者 -  
使用  取消并退出菜单。

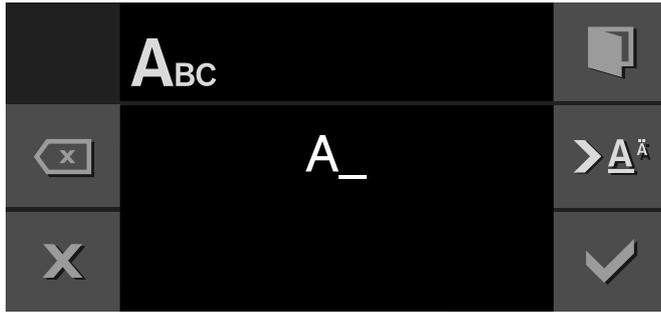
### 设置一个阶段的中心温度：

使用  符号选择一个阶段。设置加热类型和温度。触摸  符号。使用旋转选择钮，输入需要的中心温度，然后使用  确认。

**说明：**已设定中心温度的阶段不可再输入烹饪时间。

## 输入名称

- 1 在“ABC”中输入菜谱名称。



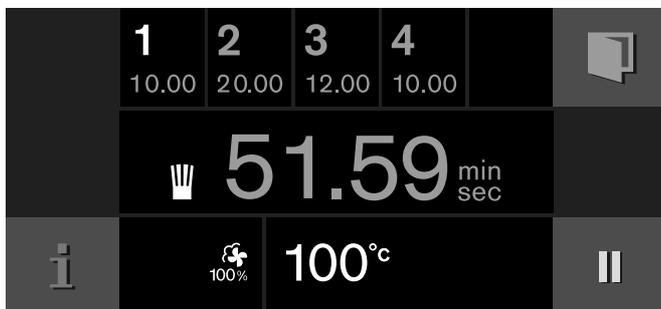
旋转选择钮	选择字母 新词总是以大写字母开头。
➤A <sup>ä</sup>	短暂按一下：光标向右移动 按下并按住：切换到曲音及特殊字符 按两次：添加一个换行符
➤Ä	短暂按一下：光标向右移动 按下并按住：切换到标准字符 按两次：添加一个换行符
⏪x	删除字母

- 2 使用 ✓ 保存。  
- 或者 -  
使用 X 取消并退出菜单。

**说明：**输入名称时，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

- 电器达到设定温度后，烹饪时间开始倒计时。
- 您可以在菜谱使用过程中使用旋转选择钮更改温度。这样不会更改已保存的菜谱。

## 更改菜谱

可以对录制或设定的菜谱进行设置更改。

- 1 将功能选择钮旋转到任意加热类型。  
显示 ▮ 符号。
- 2 触摸 ▮ 符号。
- 3 使用旋转选择钮选择所需的菜谱。
- 4 触摸 \\_ 符号。
- 5 使用 ➤ 符号选择所需的阶段。  
显示设定的加热类型、温度和烹饪时间。您可以使用旋转选择钮或功能选择钮更改设置。
- 6 使用 ✓ 保存。  
- 或者 -  
使用 X 取消并退出菜单。

## 删除菜谱

- 1 使用功能选择钮设置加热类型。  
显示 ▮ 符号。
- 2 触摸 ▮ 符号。
- 3 使用旋转选择钮选择所需的菜谱。
- 4 使用 C 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的零部件中购买。

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

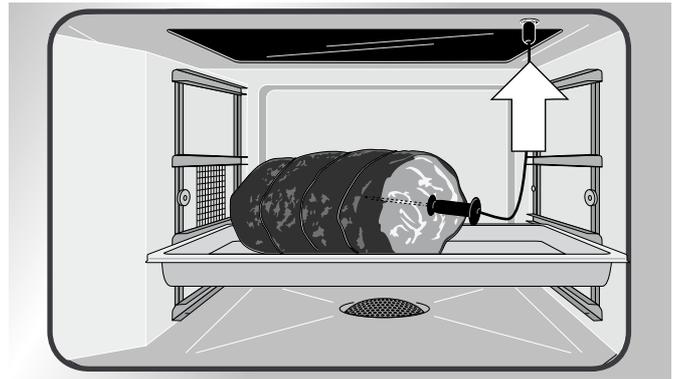
先将肉类探针插入要烹饪的食物，再将食物放入烤箱。

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。

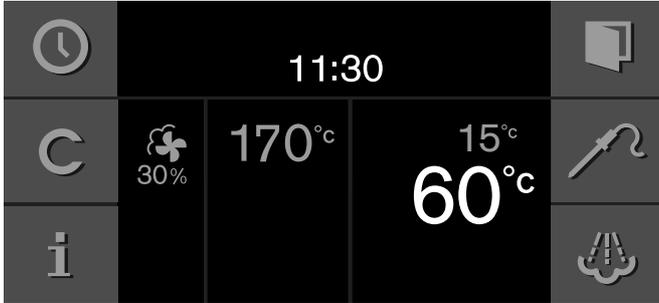
如果可能，应将肉类探针完全插入。

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！
- 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 电器以设定加热模式进行加热。  
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，并将功能选择钮旋转至 0。

### 说明

- 测量范围为 15 °C 至 99 °C。如果超过测量区域，则显示“- °C”作为当前中心温度。
- 如果在烹饪后将食物留在烹饪箱中一段时间，由于烹饪箱中有余热，中心温度继续上升。
- 如果同时设置肉类探针中心温度和烹饪定时器，则当程序达到首先输入的温度后，电器关断。

### 更改中心温度设定值：

触摸  符号。使用旋转选择钮更改食物的中心温度设定值，然后按下  确认。

### 删除中心温度设定值：

触摸  符号。使用  删除中心温度设定值。在正常烹饪操作下，电器继续加热。

## 建议中心温度值

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。具体取决于食物质地和状态。

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	推荐中心温度
<b>带皮肉块</b>	
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
全熟	70 - 75 °C
烤牛肉	80 - 85 °C
<b>猪肉</b>	
烤猪肉	72 - 80 °C
猪通脊肉	
三分熟	65 - 70 °C
全熟	75 °C
肉糕	85 °C
猪肉片	65 - 70 °C
<b>小牛肉</b>	
烤小牛肉，熟透	75 - 80 °C
填馅小牛胸	75 - 80 °C
小牛肉背脊肉	
三分熟	58 - 60 °C
全熟	65 - 70 °C
小牛肉片	
一分熟	50 - 52 °C
三分熟	58 - 60 °C
全熟	70 - 75 °C
<b>鹿肉</b>	
鹿脊肉	60 - 70 °C
鹿腿肉	70 - 75 °C
鹿肉排	65 - 70 °C
野兔肉、家兔肉	65 - 70 °C
<b>家禽</b>	
鸡肉	85 °C
珍珠鸡	75 - 80 °C
鹅，火鸡，鸭	80 - 85 °C

烹饪后的食物	推荐中心温度
<b>鸭胸肉</b>	
三分熟	55 - 60 °C
全熟	70 - 80 °C
鸵鸟排	60 - 65 °C
<b>羊肉</b>	
<b>羔羊腿</b>	
三分熟	60 - 65 °C
全熟	70 - 80 °C
<b>羊脊肉</b>	
三分熟	55 - 60 °C
全熟	65 - 75 °C
<b>羊肉</b>	
<b>羔羊腿</b>	
三分熟	60 - 65 °C
全熟	70 - 80 °C
<b>羊脊肉</b>	
三分熟	70 - 75 °C
全熟	65 - 75 °C
<b>羊肉</b>	
羊肉片	62 - 65 °C
整个	65 °C
陶盘	62 - 65 °C
<b>其他</b>	
面包	90 °C
肉馅饼	72 - 75 °C
陶盘	60 - 70 °C
鹅肝	45 °C

## 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

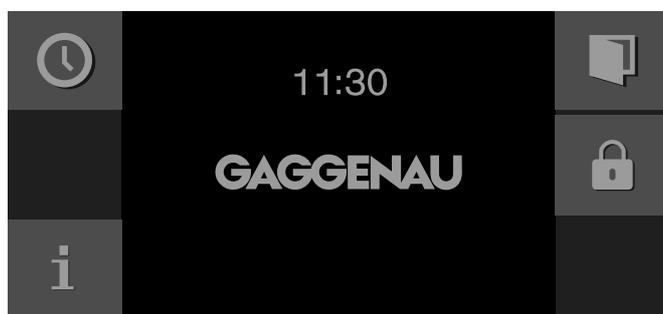
- 您必须在基本设置中将儿童锁设置为“可用”（参见**基本设置**一节）。
- 如果在启用儿童锁时出现断电，则当恢复供电时，儿童锁可能会停用。

## 启用儿童锁

### 先决条件：

将功能选择钮设置到 **0**。

触摸并按住符号  至少 6 秒钟。



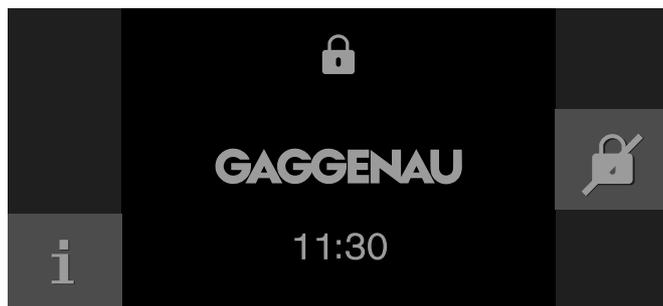
儿童锁被激活。待机屏幕出现。符号  出现在显示屏的顶部。

## 停用儿童锁

### 先决条件：

将功能选择钮设置到 **0**。

触摸并按住符号  至少 6 秒钟。



儿童锁停用。可以照常设置电器。

## 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，选择所需基本设置。
- 5 触摸  符号。
- 6 使用旋转选择钮设定基本设置。
- 7 使用  保存，或使用  取消，退出当前基本设置。
- 8 将功能选择钮设置为 **0**，退出基本设置菜单。更改被保存。

基本设置	允许设置	解释
 亮度	级别 1、2、3、4、5*、6、7、8	设置显示亮度
 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	设置触控区音调音量
 预热及提示音设置	关 * / 开	当烹饪箱加热到要求温度后，信号音响起。
 信号音音量	级别 1、2、3、4、5*、6、7、8	设置信号音的音量
 滤水器	可用 * / 不可用	可用：带过滤器操作电器。 不可用：不带过滤器操作电器。
 过滤器容量	100 - 9000 升	设置过滤器容量
 水硬度	1-18	使用随电器配套提供的测试套件测试自来水的水硬度。设置测量得出的水硬度。
 校准	校准电器	调整沸点
 时间格式	AM/PM / 24 h*	显示 12 或 24 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。自动模式下：当时间需要更改时，自动设置月份、天和星期。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。
	温度格式	°C* / °F	设置温度单位
	语言	German* / French / Italian / Spanish / Portuguese / Dutch / Danish / Swedish / Norwegian / Finnish / Greek / Turkish / Russian / Polish / Czech / Slovenian / Slovakian / Arabic / Hebrew / Japanese / Korean / Thai / 中文 / English US / English	选择文本显示语言 <b>说明：</b> 如果语言已更改，系统将会重新启动。这需要几秒钟的时间。同时关闭基本设置菜单。
	出厂设置	将电器恢复到出厂设置	按下 ✓ 确认“是否删除所有设置并恢复为出厂设置？”，或者按下 ✕ 取消。 <b>说明：</b> 如果电器恢复为出厂设置，个人菜谱也将同时被删除。 恢复到出厂设置后，显示“初始设置”菜单。
	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	不可用* / 可用	可用：可设置长定时器，参见 <i>长定时器</i> 一节。
	儿童安全锁（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	不可用* / 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。儿童远离电器。

### ⚠ 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。

不要使用

- 强烈的或腐蚀性的清洁剂
- 金属或玻璃刮刀清洁电器门上的玻璃
- 金属或玻璃刮刀清洁门封
- 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	玻璃清洁剂：用洗碗布清洁。不要使用玻璃刮刀。
显示屏	使用超细纤维布或微湿的布擦拭。不要擦得湿漉漉的。
不锈钢	热肥皂水：用洗碗布清洁并用软布擦干。一定要立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白（例如蛋清）形成的斑点。这类污迹可能会引起腐蚀。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进行清洁。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。

区域	清洁剂
不锈钢或搪瓷烤箱内部	热肥皂水：用洗碗布清洁并用软布擦干。 请勿使用烤箱喷雾器或其他腐蚀性烤箱清洁剂或磨擦剂。也不能使用清洁球、粗糙的海绵和锅具清洁器。它们会刮伤表面。 定期保养时，使用符合制造商规范的烤箱内部护理剂（可从售后服务部门或在线商店购买，订货号 667027）。 <b>小心！</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 不要将清洁剂喷入烤箱内的顶部风门。</li><li>- 清洁剂残留物在加热后会形成污渍。在烘干烤箱内部之前，用清水彻底去除清洁剂或护理剂残留物。</li></ul> 清洁后必须烘干烤箱内部（参见烘干程序）。
极脏的不锈钢或搪瓷烤箱内部	烤箱清洁液（订货号 463582，从售后服务部门或在线商店获取）。 <b>请注意：</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● 不得渗入到门、灯或蒸汽烤盘的密封条中</li><li>● 作用时间不得超过 12 小时。</li><li>● 不要在热表面上使用。</li><li>● 用清水彻底冲洗。</li><li>● 注意制造商的规范。</li></ul>
玻璃陶瓷烤架（只适用于不锈钢内腔的烤箱）	使用玻璃陶瓷清洁剂（可从售后服务部门或在线商店购买，订货号 311298）定期清洁烹饪箱中的玻璃陶瓷烤架。使用玻璃刮刀去除烧焦的残留物。小心不要刮伤烹饪箱。
烤箱内部照明灯 的玻璃灯罩	热肥皂水：用洗碗布清洁。
滤网	洗碗机
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。
中心温度传感器	用湿布擦拭。不要在洗碗机中清洁。
烹饪容器、烤架	洗碗机或热肥皂水。浸泡烘烤留下的污点并用刷子清洁。
滑入式导轨	洗碗机或热肥皂水。参见拆除滑入式导轨

## 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。

## 清洁辅助程序

清洁程序可松动烹饪箱中的污物，清洁更加方便。

清洁程序包括清洁步骤和两次冲洗步骤。

### 启动清洁辅助程序

- 1 将功能选择钮设置到 **S**。
- 2 显示  符号。使用  确认。
- 3 从烹饪箱中取出附件和滤网。从烹饪箱中拆下滑入式烤架（参见 *拆除滑入式烤架* 章节）。使用清洁剂擦拭烹饪箱。
- 4 关闭电器门。使用  确认。
- 5 将显示清洁时间 30 分钟。按下  启动。在显示屏中的清洁时间倒计时。烹饪箱内的灯保持关断。



- 6 在大约 30 分钟后信号响。显示屏上将出现一条消息。
- 7 擦净烹饪箱。清除残留的清洁剂。使用  确认。
- 8 显示冲洗程序。按下  启动。电器已清洗。在显示屏中的清洗时间倒计时。



在大约 4 分钟后信号响。使用  确认。使用软布擦干烹饪箱，然后用烘干程序彻底烘干。

## 说明

- 清洁辅助程序必须运行至完全结束，不可取消。
- 烹饪前，从烹饪箱中清除残留的除垢剂。
- 如果清洁辅助程序取消是由于电源切断造成，则再次使用烹饪箱前必须重新执行该程序，以清除残留在电器内的清洁剂。

## 烘干程序

清洁或蒸制后，使用烘干程序烘干烹饪箱。

烘干程序耗时 20 分钟。

### 启动烘干程序

- 1 从烹饪箱中取出附件。擦净烹饪箱。彻底去除清洁剂残留物。关闭电器门。
- 2 将功能选择钮设置到 **S**。使用旋转选择钮选择烘干程序。
- 3 显示  符号。触摸  确认。
- 4 将显示烘干时间 20 分钟。触摸  启动。显示屏上显示的烘干时间递减。烹饪箱内的灯保持关断。



- 5 大约 20 分钟后信号响。显示屏上将出现一条消息。触摸  确认。

烘干程序结束。让电器冷却下来。然后用软布擦净烹饪箱和面板。

## 除垢辅助

为了保持电器良好的工作状态，必须定期清除烹饪箱中的污垢，特别是侧板后面的区域。如果水硬度较硬，使用较频繁，则需要增加电器除垢次数，带珐琅烹饪箱的电器款式尤其如此。

在取出侧板时小心不要刮伤蒸汽烤箱内部。小零件可能会掉入底部的滤网内。提示：将一小块厨巾放到蒸汽烤箱底部。

### 除垢剂

用于除垢，只能使用售后服务部门推荐的液体除垢剂进行除垢（可从售后服务部门或在线商店购买，订货号 311138）。其他除垢剂可能会导致电器受损。

### 小心！

- 表面损坏：如果除垢剂接触到门封、面板或其他敏感表面，应立即用水擦除除垢剂。
- 表面损坏：请勿使用强烈的或腐蚀性的清洁剂或物品来除垢。

### 说明

- **如果使用除垢和中性过滤网（特殊附件 GF 111 100）：**  
每次更换滤芯时，应对烹饪箱进行清洁和除垢。如果没有必要对烹饪箱除垢，则可使用烤箱内部护理剂进行清洁。
- 我们建议烤箱内部护理剂（可从售后服务部门或在线商店购买，订货号 667027）与除垢剂结合使用，既可进行不锈钢保养，又可中和除垢剂残留物。它包含护理剂、软性不刮伤海绵和无绒布。

## 启动除垢程序

- 1 将功能选择钮设置到 **S**。使用旋转选择钮选择除垢程序。
- 2 显示  符号。触摸  确认。按照显示屏上显示的说明进行操作。
- 3 拆除侧面板：先拆下左侧滑入式导轨（参见 *拆除滑入式导轨* 章节）。向上卸下油脂过滤器。用套筒扳手（13 mm）松开向前螺栓。拆下侧板。触摸  确认。
- 4 将侧板单独放在水槽中，喷洒除垢剂。静置几分钟，让其发挥作用。用足够的水彻底冲洗。  
**小心！** 不要让除垢液接触不耐酸的表面（例如，大理石台面）！
- 5 对烹饪箱中出现结垢的区域喷洒除垢剂。静置 1 - 3 分钟，等待发挥作用。触摸  确认。
- 6 必要时重复除垢程序。
- 7 彻底冲洗除垢剂。使用干净的湿布彻底清洁门封。使用装满水的喷瓶和干净的软海绵或软布进行冲洗。  
**小心！** 当烹饪箱中有除垢剂或除垢残留物时，不要加热蒸汽烤箱！这会导致生成污渍！
- 8 重新插入侧板。重新安装滤网和滑入式导轨。
- 9 显示冲洗程序。触摸  启动。电器清洗。显示屏上显示的冲洗时间递减。



- 10 大约 3 分钟后信号响。触摸  确认。

除垢辅助过程结束。删除显示屏上的除垢提醒。触摸  确认。

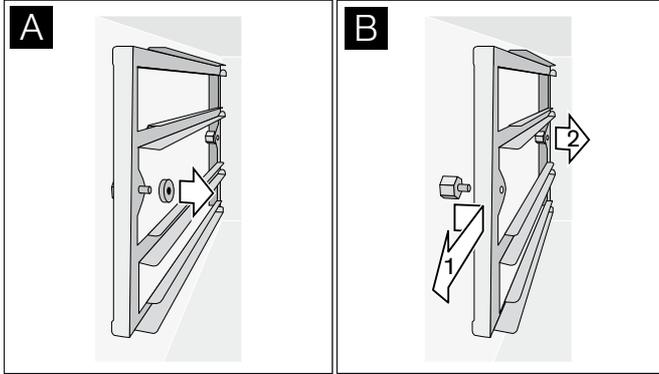
使用干净的湿布清洁门封。使用软布擦干烹饪箱，然后用烘干程序彻底烘干。

## 拆除滑入式导轨

您可拆下滑入式导轨进行清洁。

### 拆下导轨

- 1 在烹饪箱中放一块洗碗布，以免刮伤不锈钢。
- 2 拧下滚花螺母（图 A）。
- 3 将滑入式导轨从一侧轻轻拉离螺丝，然后朝着您自己拉出（图 B）。



在洗碗机内清洗导轨。

### 安装导轨

- 1 通过背面的挡块正确定位滑入式导轨。
- 2 将滑入式导轨推入到后面的螺栓上，然后从前侧将它们挂好。
- 3 拧紧滚花螺母。

**说明：**如果滚花螺母丢失，您可从我们的售后服务部门订购。使用非原装的滚花螺母将导致烤箱内部被腐蚀。

## 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！

修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。

故障	可能原因	解决方案
电器不工作，无显示	插头未插好	将电器连接至电源
	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。  出现在显示屏上	启用儿童锁	停用儿童锁（参见 <i>儿童锁</i> 一节）
电器自行关断	安全关断：电器超过 12 小时无操作	使用  确认消息，关断电器，重新设置。
电器不加热，  出现在显示屏上	电器处于演示模式	在基本设置中停用演示模式
电器无法启动，显示屏上显示一条消息	电器中无供水	检查水连接
烤箱中看不到蒸汽	温度高于 100 °C 的蒸汽是看不到的	这是正常现象
烧烤表面仅在四周点亮，而不是在中间	仅烧烤表面侧边加热，以便热量分布更均匀	这是正常现象
显示屏上不显示“去除蒸汽”符号  。	去除蒸汽功能仅在烤箱温度低于 130 °C 时才可使用	这是正常现象
大量蒸汽从门顶部逸出	电器正在校准沸点或预热或正在更换加热模式	这是正常现象
	电器尚未校准	校准电器
大量蒸汽从门侧边逸出	门封肮脏或松动	清洁门封，将其插入凹槽中
开启时发出嗡嗡的噪音	排水泵开始运作	这是正常现象
	电器已被关断数天	正常现象：重新开启时会自动进行冲洗
在烹饪过程中有“砰砰”的噪音	冷冻食品、蒸汽引起的冷 / 暖效应	这是正常现象
电器不能正确产生蒸汽	电器中形成氧化钙	启动除垢程序
出错信息“Exxx”		如果出现出错信息，将功能选择钮设置为 <b>0</b> ；如果显示屏熄灭，则为偶发故障。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  符号出现在显示屏中，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）。

## 更换烤箱灯

由于技术原因，不能拆卸灯罩。只能由嘉格纳售后服务部门更换灯泡。

**小心！** 不要拆卸灯罩。这会损坏密封。

如果烤箱内的灯罩损坏，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

需要修理时，请联系我们的售后服务部门。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）。打开电器门时，可以在前侧看到写有这些编号的铭牌。

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

- 给出的烹饪时间仅为推荐值。实际的烹饪时间受到食物质量和温度、重量和厚度的影响。
- 必须预热电器。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。如果未预热电器，则需要延长大约 5 分钟。
- 数据为四人的平均食量。如果想要烹饪更多食物，则需要计算更长的烹饪时间。
- 使用指定的烹饪容器。烹饪时间会因烹饪容器不同而相应加长或缩短。
- 如果对烹饪某个菜肴没有多少经验，可以从最短的给定时间开始尝试。必要时延长烹饪时间。
- 注意，预热电器后，开关烤箱门和放入食物要迅速。
- 只使用一个烹饪容器时，应将其插入第二层（从下向上数）。
- 在蒸制、解冻、发酵和翻热时，最多可同时使用三个插入层（从下向上数第二、三、四层）。不会串味。因而，您可同时制备鱼类、蔬菜和甜点。然而，如果烹饪的食物量很大，则需要延长指定的烹饪时间。
- 只能在一层上进行烘焙。请使用第二层（从下向上数）。
- 正在烹饪的食物不得与烹饪箱、滤网或背板接触。
- 烤箱门必须关好。因而，门封表面必须保持清洁。
- 烤架和容器不要塞得太满。以确保蒸汽充分流通。
- 每次使用时要在电器中装好滤网。

### 蔬菜

- 蒸制的蔬菜比沸水煮制的蔬菜更鲜嫩。口感、颜色和风味都更好地得到保留。可溶于水的维生素和营养成分也不会随水流失。由于蒸汽烤箱采用 100 °C 不加压方式制作食物，食物更为鲜嫩，例如，要比使用压力容器制作的食物鲜嫩得多。
- 所有数据都是 1 kg 洗净的蔬菜的数据。
- 使用穿孔的烹饪容器蒸制蔬菜，将其滑入第二层（从下向上数）。在下方插入无孔烹饪容器。收集的蔬菜汁可作为酱汁或蔬菜汤的底料。
- 在预热电器中氽烫蔬菜最多不超过四分钟。如果蔬菜或水果不是马上上桌食用，可放入冰水中，防止余热炖煨。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
大棵朝鲜蓟	穿孔	100	100	25 - 35	
小棵朝鲜蓟	穿孔	100	100	15 - 20	
花椰菜，整个	穿孔	100	100	20 - 25	
花菜小花	穿孔	100	100	10 - 20	
菜豆，绿色	穿孔	100	100	20 - 25	
西兰花小花	穿孔	100	100	10 - 15	
茴香，片状	穿孔	100	100	10 - 15	
陶盘蔬菜	穿孔烤架 / 烤架	100	100	40 - 50	放在陶盘中
胡萝卜，片状	穿孔	100	100	10 - 15	
土豆，去皮和切成四瓣	穿孔	100	100	20 - 35	
大头菜，片状	穿孔	100	100	15 - 25	

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
韭葱, 片状	穿孔	100	100	5 - 10	
填馅青椒	无孔	180 - 200	80/100	15 - 20	如果包有肉馅, 应先将肉馅炸过。
烤带皮土豆 (每份 50 g)	穿孔	100	100	25 - 30	
烤带皮土豆 (每份 100 g)	穿孔	100	100	40 - 45	
芽甘蓝	穿孔	100	100	15 - 20	
芦笋, 绿色	穿孔	100	100	10 - 15	
芦笋, 白色	穿孔	100	100	18 - 25	
菠菜	穿孔	100	100	4	
番茄, 去皮	穿孔	100	100	3 - 4	在皮上切一下, 蒸制后放入冰水中。
甜豌豆	穿孔	100	100	5 - 10	

## 鱼

- 采用蒸制, 鱼不会变干, 并能很好地保持原始风味和纹理。
- 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。这也是理想的烹饪温度点。
- 鱼肉不要加盐, 烹饪好后再加。这能保留鱼肉的天然香味, 减少鱼肉析出水分。
- 使用穿孔烹饪容器时: 如果鱼容易粘锅, 可稍微涂些油脂:
- 在第一层 (从下向上数) 中插入无孔的烹饪容器, 以免气味强烈的鱼汁污染烤箱内部。
- 对于带皮的鱼块: 将鱼皮面朝上放置, 以保留鱼肉的纹理和芳香。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
鲷鱼, 整条 (700 g)	无孔	90 - 100	100	20 - 25	
鱼饺 (20 - 40 g)	无孔	90 - 100	100	5 - 10	用烘焙纸盖住无孔的烹饪容器
龙虾, 已熟, 剥壳, 翻热	穿孔	70 - 80	100	10 - 12	
整条鲤鱼, 青灰色的 (1.5 kg)	无孔	90 - 100	100	40 - 50	盐水浸泡
三文鱼片 (每份 300 g)	穿孔	90 - 100	100	12 - 15	
整条三文鱼 (2.5 kg)	穿孔	100	100	70 - 80	
蚌类 (1.5 kg)	穿孔	100	100	8 - 12	蚌类的壳打开后就说明熟了。
整条鳕鱼 (800 g)	穿孔	90 - 100	100	20 - 25	
安康鱼块 (每份 300 g)	玻璃盘 / 烤架	180 - 200	100	10 - 12	浸在汤汁中
参见整条鲈鱼 (400 g)	穿孔	90 - 100	100	15 - 20	

## 鱼 – 低温蒸制

- 使用 70 至 90 °C 蒸制时，鱼不会烹调过度，不容易碎。尤其是细嫩的鱼。
- 各种鱼类的烹饪数据都指的是鱼片。
- 在第一层（从下向上数）中插入无孔烹饪容器，以免气味强烈的鱼汁污染烹饪箱。
- 放在预热的餐具中上桌食用。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
牡蛎 (10 个牡蛎)	无孔	80 - 90	100	2 - 5	盐水浸泡
罗非鱼 (每份 150 g)	穿孔	80 - 90	100	10 - 12	
鳊鱼 (每份 200 g)	穿孔	80 - 90	100	12 - 15	
鱼块 (每份 200 - 300 g)	穿孔	80 - 90	100	12 - 15	
沙锅鱼	烤架	70 - 80	100	50 - 90	放在陶盘中
整条鳟鱼 (每份 250 g)	穿孔	80 - 90	100	12 - 15	
大比目鱼 (每份 300 g)	穿孔	80 - 90	100	12 - 15	
扇贝 (6 个扇贝)	无孔	80 - 90	100	4 - 8	
鳕鱼 (每份 250 g)	穿孔	80 - 90	100	10 - 12	
红鲷鱼 (每份 200 g)	穿孔	80 - 90	100	12 - 15	
海鲈鱼 (每份 120 g)	穿孔	80 - 90	100	10 - 12	
安康鱼 (每份 200 g)	穿孔	80 - 90	100	10 - 15	
鱿鱼片 (每份 80 - 150 g)	穿孔	80 - 90	100	12 - 15	
大比目鱼 (每份 300 g)	穿孔	80 - 90	100	12 - 15	
海鲈鱼 (每份 150 g)	穿孔	80 - 90	100	10 - 12	
梭鲈鱼 (每份 250 g)	穿孔	80 - 90	100	12 - 15	

## 肉 – 高温烹饪

- 蒸汽和热风组合是多种肉类的最佳烹饪方式。在该操作模式下，烹饪箱密封起来，水汽可防止出现传统热风烤箱的风干效应。由于可变的湿度控制，可实现各种食物最佳的烹饪环境。
- 指定的烹饪时间是建议值，很大程度上受到食物初始温度和油炸时间的影响。使用肉类探针进行更精确的控制。相关注意事项和最佳目标温度参见 *肉类探针* 章节。
- 在制备前一小时将肉从冰箱中取出。
- 在使用穿孔烹饪容器或烤架时，在下方插入一个无孔烹饪容器。在无孔烹饪容器中倒入一些水，防止干烤。也可放一些蔬菜、酒、调味料和香料，制作美味的汤汁底料。
- 如果要肉食烹制至一分熟或三分熟：可在比所需中心温度低 5 °C 时打开门，等待达到所需的目标温度。这可防止过度烹饪，使肉有时间慢慢熟透。
- 搁置肉食：烹饪后，再让肉搁置 10 - 15 分钟。这样肉质将更“松软”。肉汁流动将减少，切开肉后流失的肉汁也将减少。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
肉排, 嫩煎, 三分熟 (每块 350 g)	无孔	170 - 180	30	10 - 20	
肉片, 嫩煎, 三分熟, 填入千层酥 (600 g)	无孔	180 - 200	80/100	30 - 45	用烘焙纸盖住烹饪容器
小牛肉背脊肉, 嫩煎, 三分熟 (1 kg)	无孔	160 - 180	30/60	20 - 30	如果无孔烹饪容器中加入有汁液, 30% 湿度已足够。
熏猪排, 已熟, 片状	无孔	100	100	15 - 20	
带皮烤猪肉, 熟透 (1.5 kg)	烤架	1) 120 2) 150 - 160 3) 220 - 230	100 60/80 0	30 25 - 40 15 - 30	在烹饪前在皮上切十字花刀。使用中心温度探针: 在烹饪肉类时, 第二步时中心温度应达到大约 65 °C, 第三步中心温度最高达到 75 - 80 °C。
羔羊腿, 嫩煎, 三分熟 (1.5 kg)	无孔	170 - 180	30/60	60 - 80	
鹿背脊肉, 嫩煎, 三分熟 (每份 500 g)	无孔	160 - 180	0/30	12 - 18	
烤牛肉, 熟透 (1.5 kg)	烤架	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30/60	15 - 20 60 - 90	如果无孔烹饪容器中加入有汁液, 30% 湿度已足够。
烤牛肉, 嫩煎, 三分熟 (1 kg)	无孔	160 - 180	0/30	40 - 60	
烤猪肉 (颈肉或前腿), 熟透 (1.5 kg)	烤架	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30/60	10 60 - 90	如果无孔烹饪容器中加入有汁液, 30% 湿度已足够。
加热 (煮熟) 香肠	无孔	85 - 90	100	10 - 20	例如, 巴伐利亚小牛肉香肠或“里昂那”猪肉香肠

## 肉 / 家禽 – 低温烹饪

- 大火嫩煎的肉类在低温下长时间慢慢熟透。因而, 肉类会呈粉红色, 色泽均匀, 除了边缘极薄的一层之外, 肉质多汁。而且在烹制时, 无需翻转, 也无需浇汁。
- 指定的烹饪时间只是建议值, 很大程度上受到食物初始温度和嫩煎时间的影响。使用肉类探针进行更精确的控制。相关注意事项和最佳目标温度参见 *肉类探针* 章节。
- 在制备前一小时将肉从冰箱中取出。
- 由于卫生原因, 应在烹饪前将肉放在平底锅上高温快速煎制, 将各面煎至上色。这样便可生成一层脆皮, 从而防止肉汁漏出, 保证独特的烤肉香味。
- 小心添加调味品: 慢慢熟透的肉类会使各种香味更为浓郁。
- 与传统方法相比, 使用低温烹饪制成的鹿肉和马肉口感更加醇厚。
- 使用“低温烹饪”模式 。这样食物本身的湿气保留在烹饪箱中, 可防止制备的食物变干。
- 请注意, 中心温度无法超过烹饪箱温度。经验法则: 设定的烤箱温度应比所需的中心温度高 10 - 15 °C。
- 您可在烹饪时间快要结束时将温度降到 60 °C。这样可延长烹饪时间 (例如, 客人来晚了)。如果您要停止烹饪过程, 则内部温度不得高于所需的中心温度。这样, 大块的食物可在烤箱中放 1 - 1.5 小时, 小块食物可放 30 - 45 分钟。
- 放在预热的餐具中上桌食用。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热模式	烹饪时间 (分钟)	备注
鸭胸肉, 三分熟 (每份 350 g)	无孔	70 - 80	☞	40 - 60	
肋间牛排, 三分熟 (每份 350 g)	无孔	70 - 80	☞	40 - 70	
羔羊腿, 无骨, 扎紧, 三分熟 (1.5 kg)	无孔	70 - 80	☞	180 - 240	
烤牛肉, 三分熟 (1 - 1.5 kg)	无孔	70 - 80	☞	150 - 210	
猪肉圆切片, 熟透 (70 g)	无孔	80	☞	50 - 70	
牛排, 三分熟 (200 g)	无孔	70 - 80	☞	30 - 60	

## 家禽

- 组合操作时的湿度对于防止食物变干很关键, 特别是烤制家禽时。同时, 高温会使表面变得酥脆金黄。热蒸汽传导的热量是传统热风的两倍, 而且它能达到食物的各个部分。因此鸡的整个外皮金黄酥脆, 胸肉则仍然鲜嫩多汁。
- 指定的烹饪时间是建议值, 在很大程度上取决于食物的初始温度。使用肉类探针进行更精确的控制。但不要放在家禽中间 (腔膛), 而应放在家禽腹部和大腿肉之间。更多注意事项和最佳目标温度参见 *肉类探针* 章节。
- 如果少放或不放油, 主要使用调味料调味家禽, 表皮将变得更为酥脆。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
整鸭 (3 kg)	无孔	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	开始烹饪时胸部朝下。在烹饪时间过半后翻转鸭子。这样, 细嫩的胸肉不会变得太干。
鸭胸肉, 嫩煎, 三分熟 (每份 350 g)	无孔	160 - 180	0	8 - 15	
整鸡 (1.5 kg)	烤架	1) 170 - 180 2) 220	60 0	30 - 45 15 - 20	
小鸡胸肉, 填馅, 蒸制 (每份 200 g)	穿孔	100	100	10 - 15	
火鸡胸肉片, 蒸制 (每份 300 g)	穿孔	100	100	12 - 15	
童子鸡, 鹌鹑, 鸽子 (300 g)	穿孔	100	100	25 - 30	
童子鸡, 鹌鹑, 鸽子 (300 g)	穿孔	180 - 200	60/80	12 - 16	

## 烧烤

- 使用不同的烧烤模式进一步烤制菜肴。
- 烧烤时，将菜肴放在第一层至第三层（从下向上数）。
- 使用不同层实现不同的烧烤结果。从下向上数第一层烧烤效果较弱，第三层烧烤效果较强。
- 在烧烤模式中，如果烧烤效果不够强，可以将菜肴向上移到第二层。
- 在烧烤或热风烧烤时，预热烤箱，但不超过5分钟。5分钟后，已达到所需的温度。
- 在烧烤、热风烧烤和湿度烧烤时，不要使用肉类探针。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热模式	烹饪时间 (分钟)	从下至上层数
脆皮土豆	无孔	180	1 级宽幅烧烤 + 湿度	35 - 40	1/2/3
蔬菜砂锅	无孔	180	1 级宽幅烧烤 + 湿度	35 - 40	1/2/3
西葫芦焗烤，填馅，切半	无孔	180	2 级宽幅烧烤 + 湿度	17 - 23	2
烤蔬菜 (例如，西葫芦、茄子)	无孔	230	大面积烧烤	15	3
蔬菜串	烤架 + 无孔	230	宽幅烧烤 / 宽幅烧烤 + 循环风	12 - 14 每一面	3
带浇头吐司	烤架 + 无孔	200	大面积烧烤	12 - 14	2/3
吐司	烤架	230	宽幅烧烤 + 循环风 / 宽幅烧烤	2 - 3	2/3
鸡腿 (每份 350 g)	烤架 + 无孔	180 - 200	2 级宽幅烧烤 + 湿度	35 - 40	2/3
蛋糕酥皮	蛋糕模	230	大面积烧烤	5 - 6	2
虾串	烤架 + 无孔	230	宽幅烧烤 + 循环风	3 - 5	3
鳟鱼 (整条)	烤架 + 无孔	230	大面积烧烤	10 - 12 每一面	3

## 配菜

请遵循制造商的建议。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
印度香米 (250 g + 500 mL 水)	无孔	100	100	20 - 25	
北非米 (250 g + 250 mL 水)	无孔	100	100	5 - 10	
法式焗烤土豆 (土豆 1.5 kg)	无孔	180 - 200	0/30	35 - 50	
饺子 (每份 90 g)	穿孔 / 无孔	95 - 100	100	20 - 25	
长粒米 (250 g + 500 mL 水)	无孔	100	100	25 - 30	
米饭 (250 g + 375 mL 水)	无孔	100	100	30 - 40	

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
小扁豆 (250 g + 500 mL 水)	无孔	100	100	25 - 35	
新鲜意大利面, 凉	穿孔	100	100	5 - 7	
新鲜意大利面, 带拌料, 凉	穿孔	100	100	7 - 10	
预浸泡白豆 (250 g + 1 L 水)	无孔	100	100	55 - 65	

## 甜点

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
焦糖布丁 (每份 130 g)	穿孔	90 - 95	100	35 - 40	放在酥芙里模型中, 覆盖耐热的保鲜膜
蒸饺 (每份 100 g)	无孔	100	100	20 - 30	在蒸制前让蒸饺发酵 30 分钟 (参见生面团发酵章节)。
果馅饼 / 奶油焦糖 (每份 130 g)	穿孔	90 - 95	100	25 - 30	放在酥芙里模型中, 覆盖耐热的保鲜膜
蜜饯	无孔	100	100	5 - 15	例如苹果、梨、大黄 加入糖、香子兰、肉桂或柠檬汁调味。
乳米 (250 g 米 + 625 mL 奶)	无孔	100	100	35 - 45	加入水果、糖或肉桂调味。
烘焙布丁	无孔	180 - 200	0/60	20 - 40	例如, 粗小麦粉、凝乳酪或预制的米饭布丁

## 其他

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
消毒 (例如, 婴儿奶瓶、果酱罐)	烤架	100	100	20 - 25	
烘干水果或蔬菜	穿孔	80 - 100	0	180 - 300	例如, 切成薄片的番茄、蘑菇、西葫芦、苹果、梨等
鸡蛋, 中等大小 (5 个)	穿孔	100	100	8 - 15	
乳蛋糕 (500 g)	玻璃模具, 烤架	90	80 - 100	25 - 30	覆盖耐热的透明薄膜
粗小麦粉饺子	无孔	90 - 95	100	8 - 10	
意式烤宽面	无孔	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
蛋奶酥	酥芙里模型, 烤架	180 - 200	60	12 - 20	

## 烘焙

- 使用蒸汽烤箱可使用最佳的湿度制备烘焙食品：
  -  | 热风 + 0% 湿度：  
烤制水果蛋糕和猪油火腿蛋糕，水汽会飘逸出来。这种模式相当于传统烤箱中的热风。
  -  | 热风 + 30% 湿度：  
混合蛋糕不会太干。食物内含的湿气不会从烤箱内飘逸出来。
  -  | 热风 + 60 - 100% 湿度：  
千层酥和发酵糕点变得内部膨松、外部松脆而有光泽。
- 在蒸汽烤箱中，只能在一层中烘焙。将穿孔烹饪容器放在第二层（从下向上数）。当使用深烤模时，将其放在烤架上，然后放在第一层（从下向上数）。
- 在烘焙过程中一定要将滤网安装到位。
- 在热风 + 0% 湿度或热风 + 30% 湿度时，触摸  符号可激活加湿功能，给食物送来更多蒸汽。例如，烘焙面包时，可以在烘焙时间开始时使用加湿功能。面包膨胀，并形成一层脆皮。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
苹果派	20 cm 弹簧松脱式蛋糕模, 烤架	165 - 175	0	70 - 80	
硬面包圈	无孔	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
棍子面包, 预烘焙	烤架	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
深饼干模 (6 只蛋)	弹簧松脱式蛋糕模	160 - 170	0	30 - 35	
瑞士卷 (2 只蛋)	无孔	190 - 210	0 - 30	8 - 11	
小酥饼	无孔	190 - 210	80 - 100	12 - 20	
圆面包 (每个 50 - 100 g)	无孔	190 - 210	80 - 100	15 - 25	圆面包可使用以下方式成功烘焙：预热温度 220 °C, 湿度 30%。放入烤箱后，使用一到两次“加湿”功能。5 分钟后，降为 0% 湿度和 190 °C。
圆面包, 预烘焙	烤架	150 - 170	0	8 - 15	在开始时使用“加湿”功能
面包 (1 - 1.5 kg)	无孔	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	在开始时使用“加湿”功能两三次
方形海绵蛋糕	无孔	160 - 175	0	25 - 40	
“空心圆蛋糕”	空心圆蛋糕模, 烤架	160 - 175	30 - 60	35 - 45	1 kg 面粉制作的发酵生面团
烤盘发酵烤饼	无孔	160 - 170	0 - 60	30 - 45	使用 0% 的湿度烘焙带湿配料的烤盘发酵烤饼 (例如, 李子蛋糕或洋葱馅饼), 使用 60% 的湿度烘焙带干配料 (例如, 面包屑) 的烤盘发酵烤饼。
奶油糕点 (500 g 面粉)	无孔	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
松饼	松饼烤盘, 烤架	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
蛋白杏仁饼干	无孔	150 - 175	0	10 - 20	
饼干	无孔	150 - 170	0	15 - 25	
猪油火腿蛋糕, 果馅饼	果馅饼模, 烤架	190 - 210	0	45 - 60	
海绵蛋糕	蛋糕模 / 弹簧松脱式蛋糕模, 烤架	160 - 175	0 - 30	50 - 60	
小蛋糕	无孔	150 - 160	0	35 - 45	

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
挤花饼干	无孔	150 - 160	0	25 - 30	
馅饼	果馅饼模, 烤架	190 - 210	0 - 30	30 - 45	
奶油泡芙, 指形小饼	无孔	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

## 翻热 (重新加热)

- 蒸汽烤箱可形成加热熟食的最佳环境, 不会使食物变干。因而可以保留食物的口味和品质, 尝起来就像新鲜出炉的一样。
- 使用“翻热”模式  进行该操作。
- 烹饪数据适用于一人份食物。也可用无孔烹饪容器加热大量食物。但给定时间需要延长。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	备注
棍子面包、圆面包 (冷冻)	烤架	140	8 - 12	
棍子面包、圆面包 (前一天的)	烤架	180	4 - 8	
蔬菜	盘子, 烤架	90 - 100	7 - 10	
淀粉类配菜	盘子, 烤架	120	7 - 10	例如意大利面、土豆、米饭; 不适合烘焙或油炸食物, 如炸薯条或炸丸子。
盘菜	盘子, 烤架	120	8 - 15	
深底匹萨	烤架	180	8 - 10	
薄底匹萨	烤架	180	4 - 6	

## 发面

- 蒸汽烤箱为生面团、混合生面团或生面团块提供理想的发酵环境, 不会使面团变干。
- 使用“生面团发酵”模式  进行发酵。
- 可不必使用湿布盖住碗。发面时间只需平时的一半。
- 指定的生面团发酵时间只是一个建议值。发酵生面团, 直到体积变成两倍大。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	备注
混合生面团	碗 / 烤架	38	25 - 45	例如, 发酵生面团、烘焙酵母和酸面团

## 解冻

- 相比室温解冻，蒸汽烤箱能更迅速地温和、均匀地解冻深冻食品。
- 使用“解冻”模式  进行解冻。
- 给出的解冻时间仅为推荐值。解冻时间取决于冷冻食物的大小和重量：食物应平放单独冷冻。这可缩短解冻时间。
- 解冻前去除包装。
- 仅解冻需要的量。
- 请记住：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。

- 解冻时间过半时，将肉或鱼翻转一下。分开冷冻的食物，例如肉浆果或肉粒。鱼不用彻底解冻。食物软化到可以吸收调味料便已足够。

### 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。切勿让其与其他食物接触。否则会传播细菌。将无孔烹饪容器滑入食物下方。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烹饪容器。解冻后，让蒸汽烤箱在 180 °C 下热风操作 15 分钟。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热模式	烹饪时间 (分钟)	备注
浆果 (300 g)	穿孔	45 - 50		3 - 4	
烤肉 (1000 g)	穿孔	45 - 50		45 - 60*	
鱼块 (每份 150 g)	穿孔	45 - 50		5 - 10*	
蔬菜 (400 g)	穿孔	45 - 50		5 - 7	
菜炖牛肉 (600 g)	穿孔	45 - 50		30 - 45*	
鸡 (1000 g)	穿孔	45 - 50		45 - 60*	
鸡腿 (每份 400 g)	穿孔	45 - 50		30 - 35*	

\* 对于这道菜肴，您应该增加额外时间：解冻时间结束后关断电器，将菜肴留在电器中并关上电器门，保持 10 - 15 分钟，让菜肴内部完全解冻。

## 腌渍

- 可以用蒸汽烤箱方便地腌渍水果和蔬菜。
- 尽量腌渍新鲜的食物。在食品储藏相当长时间后，其中的维生素含量降低，而且更容易发酵和变质。
- 只能使用上好的水果和蔬菜。
- 蒸汽烤箱不适用于保存肉类。
- 检查并彻底清洁储藏罐、橡胶环、夹子和弹簧。
- 腌渍前，将洗净的储藏罐放入蒸汽烤箱中，以 100 °C 和 100% 湿度消毒 20 - 25 分钟。
- 将储藏罐放在穿孔烹饪容器上。储藏罐切勿相互接触。
- 在到达规定的烹饪时间后，打开电器门。待储藏罐完全冷却后，再从电器中取出。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
水果和蔬菜 (在封闭的 0.75 L 储藏罐中)	穿孔	100	100	35 - 40	
菜豆和豌豆 (在封闭的 0.75 L 储藏罐中)	穿孔	100	100	120	

## 榨取果汁 (软水果)

- 可使用蒸汽烤箱毫不费力地榨取干净的浆果汁。
- 将浆果放入穿孔的烹饪容器中，将容器滑入第三层 (从下向上数)。在下面一层滑入一个无孔烹饪容器，用于收集浆果汁。
- 将浆果一直放在电器中，直到再无浆果汁流出。
- 最后，将浆果放在布内并挤出剩余的果汁。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
浆果	穿孔 + 无孔	100	100	60 - 120	

## 制备酸奶

- 可在蒸汽烤箱中制备酸奶。
- 在灶台上将巴氏灭菌牛奶加热到 90 °C，避免干扰酸奶发酵剂。保质期很长的牛奶（超高温消毒的牛奶）不需要加热。（注意：如果使用冷牛奶制作酸奶，将会延长制作时间。）
- 重要！将牛奶容器放在水槽中让其冷却到 40 °C，避免破坏酸奶发酵剂。
- 将天然酸奶与正牌酸奶发酵剂搅拌在一起，然后倒入牛奶（每 100 mL 加 1 - 2 茶匙酸奶）。
- 使用酸奶发酵剂时，注意包装上的注意事项。
- 将酸奶倒入洗干净的罐中。
- 在倒入酸奶前，可将洗净的储藏罐放入蒸汽烤箱中，以 100 °C 和 100% 湿度消毒 20 - 25 分钟。必须等酸奶罐和烤箱内部已冷却，再将酸奶倒入酸奶罐并放入电器。
- 在制备完成后，将酸奶放入冰箱。
- 为了使制备的酸奶更稠，加热前可向牛奶中添加脱脂奶粉（每升 1 - 2 大汤匙）。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
酸奶混合物 (密封罐中)	无孔	45	100	240 - 360	

## 制备大量食物

- 制备大量食物时，可拆除侧边滑入式导轨。
- 为此，拧下滑入式导轨前侧的滚花螺母，朝着自己的方向拉出导轨（参见 *拆除滑入式导轨* 章节）。
- 将烤架直接放在烹饪箱底部，然后将食物或烧烤盘放在烤架上。不要将食物或烧烤盘直接放在烹饪箱底部。

## 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、面包卷、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	保持烹饪时间尽量短。烹饪时食物颜色变为金黄褐色即可，颜色不要太深。又大又厚的食品包含的丙烯酰胺较少。
烘焙	使用热风，最高 180 °C。
饼干	蛋或蛋黄可减少丙烯酰胺的形成。在烤盘上均匀地铺开一层。
烤薯片	每个烤盘上至少烤 400 g，这样不会烤干。

# 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](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**



9000913149 zh (930702)