

BO 470/471

BO 480/481

烤箱

目录

重要安全信息	4	启动菜谱	22
损坏原因	6	更改菜谱	22
		删除菜谱	22
环境保护	6	肉类探针	23
环保型处理	6	将肉类探针插入到要烹饪的食物中	23
节能技巧	6	设置中心温度	24
		中心温度指导原则	25
电器介绍	7	电转烤肉架	26
烤箱	7	准备	26
显示屏和操作控件	8	开启电转烤肉架	26
符号	8	关断电转烤肉架	26
颜色和显示	9	烧烤功能	27
自动开门	9		
附加信息 i 和 i [®]	9	儿童锁	27
冷却风扇	9	启用儿童锁	27
功能选择钮挡位	10	停用儿童锁	27
附件	12		
专用附件	12	基本设置	28
在第一次使用之前	13		
设置语言	13	清洁和维护	30
设置时间格式	13	清洁剂	30
设置时钟	13	取出滑入式导轨	31
设置日期格式	13		
设置日期	14	高温分解自清洁系统（自清洁）	31
设置温度格式	14	准备高温分解自清洁系统	31
完成初始设置	14	开启高温分解自清洁系统	32
加热烤箱	14	使用高温分解自清洁系统清洁附件	32
清洁附件	14		
启动电器	15	故障排除	33
待机	15	断电	33
启动电器	15	演示模式	33
		更换烤箱灯泡	34
操作电器	15	售后服务	34
烹饪箱	15		
插入附件	16	设定表和提示	35
开启	16	蔬菜	35
快速预热	16	配菜与主食	37
安全关机	16	鱼	39
		肉	40
定时功能	17	家禽	42
调用定时器菜单	17	烧烤、烘烤 / 烘焙	43
定时器	17	烘焙	45
秒表	17	发面	48
烹饪时间	18	甜点	49
烹饪结束时间	19	解冻	50
		腌渍	51
长定时器	20	消毒	51
设置长定时器	20	干燥	52
		烘焙石	53
个人菜谱	21	烤肉盘	54
录制菜谱	21	食品中的丙烯酰胺	55
设置菜谱	21		
输入名称	22		

更多产品、附件、更换部件以及服务信息请参见
www.gaggenau.com 以及在线商店 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。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及在电器周围玩耍。儿童除非年满 8 岁并有人监督，否则不得清洁本电器或执行一般维护操作。

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

必须将附件正确滑入烹饪箱中。参见本说明手册中的“附件描述”部分。

有着火危险！

- 易燃物品保存在烹饪箱中可能导致着火危险。切勿将易燃的物品保存在烹饪箱中。切勿在内部起烟时打开电器门。关断电器，拔下电源插头，或关断熔断器盒中的断路器。
- 电器门打开时会产生一股气流。防油纸可能会与加热元件接触并着火。在预热期间，切勿将防油纸散铺在附件上。请务必用烤盘或烤模压住防油纸。防油纸应仅覆盖需要覆盖的表面，切勿伸出附件。

有灼伤危险！

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

有烫伤危险！

- 可接触的部位在使用期间可能会变得很烫。切勿触碰灼热部位。请将小孩留在安全距离以外。
- 在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。打开电器门时需小心。请将小孩留在安全距离以外。
- 将水倒入高温烹饪箱会产生热蒸汽。切勿将水倒入高温烹饪箱中。

有受伤危险！

电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂。

有电击危险！

- 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。
- 请勿使用高压清洁剂或蒸汽清洁剂，以防触电。
- 更换烹饪箱灯泡时，灯泡插座触点是带电的。更换灯泡前，拔下电器电源插头或断开熔断器盒中的断路器。
- 故障电器会导致电击危险。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 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。

有着火危险！

- 高温分解自清洁时，散落的食物残渣、油脂和肉汁可能会着火。在每次进行高温分解自清洁循环之前，请先清除烹饪箱和附件中的严重污垢。
- 在高温分解自清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿在门把手上悬挂易燃物品，例如毛巾。切勿紧靠烤箱正面放置任何物品。请将小孩留在安全距离以外。

有灼伤危险！

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

有严重损害健康的危险！

在高温分解自清洁循环期间，电器将变得灼热。烤盘和烤模上的不粘涂层被损坏，会释放出有毒气体。在高温分解自清洁循环期间，切勿使用不粘烤盘和烤模。只有搪瓷附件可以同时清洁。

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，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

注意：清洁前必须清除过剩的溢出物；还需列明清洁期间哪些器皿能放在炉内。

损坏原因

小心！

- 烹饪箱箱底上的附件、薄膜、防油纸或烹饪容器：请勿将附件放置在烹饪箱箱底上。不要将任何薄膜或防油纸铺在烹饪箱箱底上。如果将温度设置在 50 °C 以上，则不要将烹饪容器放在烹饪箱箱底上。这将导致热量积聚。烤制时间将不再准确，同时会损坏搪瓷。
- 高温烹饪箱中的水：切勿将水倒入高温烹饪箱中。这将产生蒸汽。温度剧变可能导致搪瓷损坏。
- 潮湿食物：不要将潮湿食物长期存放在密闭的烹饪箱内，否则会损坏搪瓷。
- 果汁：在烘焙汁水特别丰富的水果派时，烤盘中不要装得过满。因果汁从烤盘上滴落而留下的污渍很难清除。如有可能，请使用深底普通烤盘。
- 打开电器门冷却：烹饪箱必须关门冷却。否则，即使电器门只是略微开启，长时间下来，附近设备的前面板也可能会损坏。
- 门封极脏：如果门封极脏，在使用电器时，电器门将不能牢牢关闭。附近橱柜的表面可能会损坏。一定要保持门封清洁。
- 把电器门当作座椅、搁架或工作台：请勿坐在电器门上，也不要不要在电器门上放置或悬挂任何物品。不要将任何烹饪容器或附件放在电器门上。
- 插入附件：根据电器型号，在关闭电器门时，附件可能会刮伤门板。将附件插入烹饪箱时使其尽可能靠里。
- 搬运电器：不要抓着门把手搬运电器。门把手不能承受电器的重量，可能会断开。

环境保护

环保型处理

以环保方式处置包装材料。



本电器根据有关废弃电气和电子设备 – WEEE 的欧洲指令 2012/19/EU 进行标识。该指令规定了在欧盟范围内有效地回收和再利用旧电器的框架。

节能技巧

- 在烹饪、烘焙或烧烤时尽量少开烤箱门。
- 烘焙时使用涂深黑色漆的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。
- 在热风模式下，可以同时多个烤层上烘焙。
- 如果烹饪时间相对较长，可以在烹饪结束时间前 10 分钟关断烤箱，利用烤箱的余热完成烹饪过程。

主要技术参数：

额定电压范围：220V-230V~

额定频率：50Hz

额定功率：3700W

原产地：德国

总经销商：博西家用电器（中国）有限公司

地址：南京市中山路 129 号中南国际大厦 20、21 楼

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

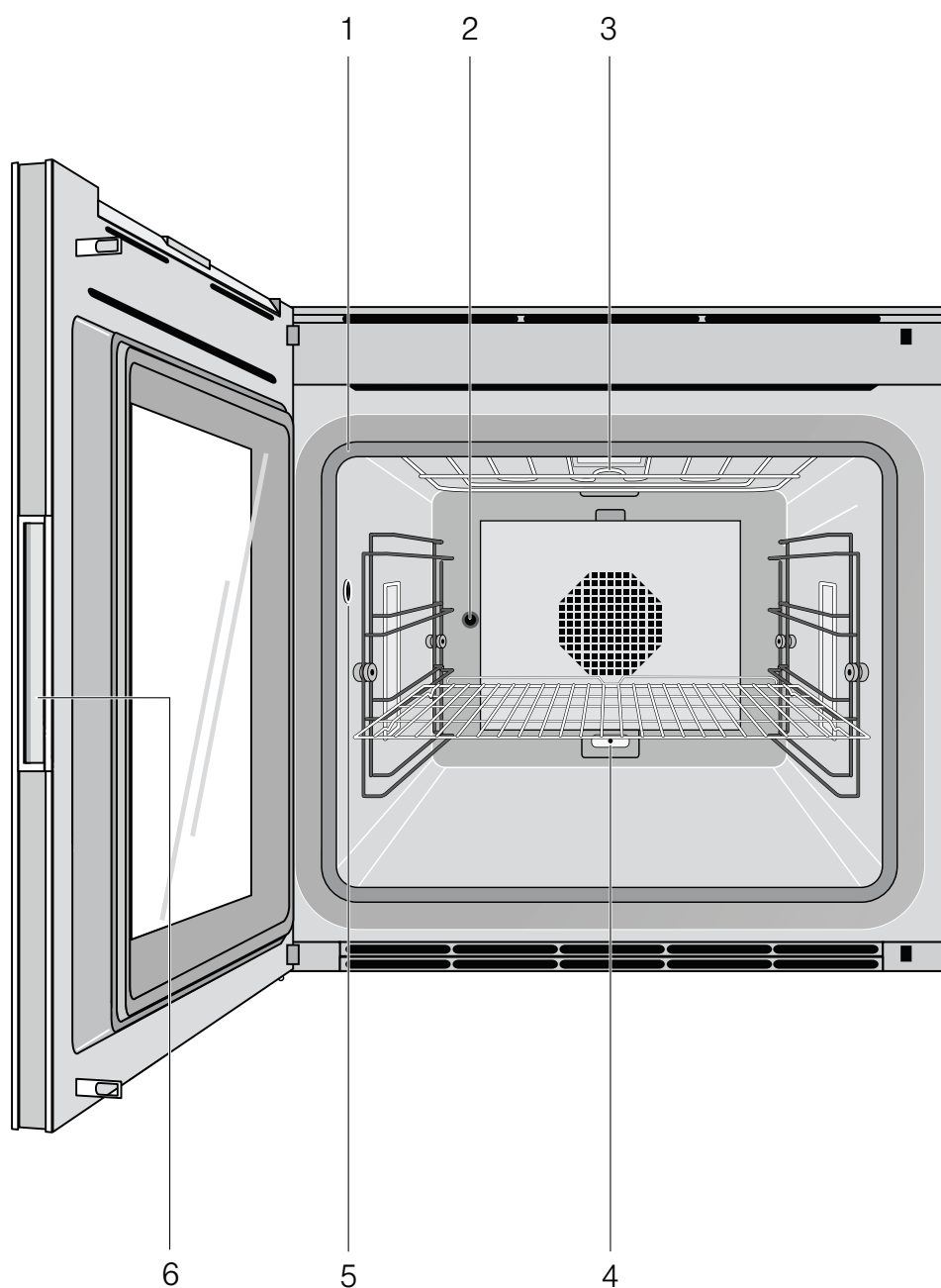
GB 4706.22-2008

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。

烤箱

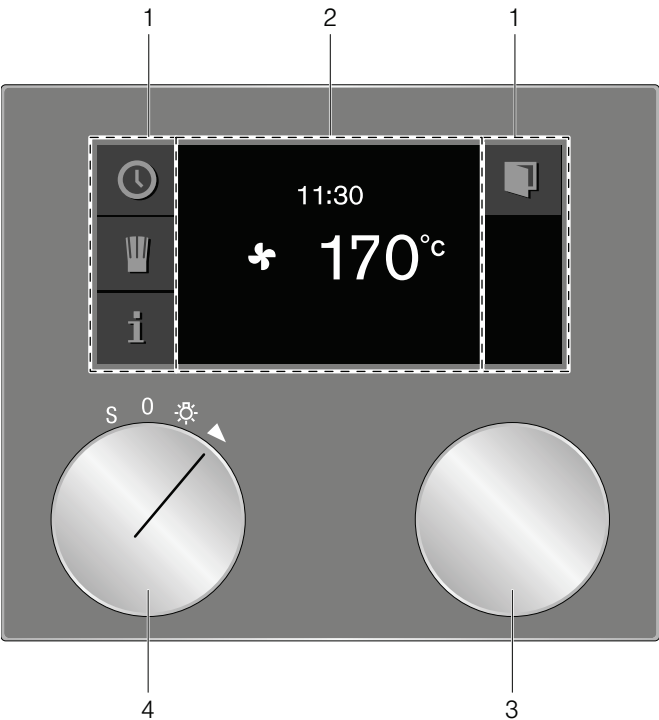


1	门封
2	电转烤肉架驱动装置
3	烧烤加热元件
4	附加加热元件插座 (烘焙石和烤盘的专用附件)
5	肉类探针插座
6	嵌入式把手

显示屏和操作控件

本说明适用于电器的各种款式。不同电器型号可能略有差别。

本电器的所有款式均以相同的方式操作。



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

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
⬆	带状态指示灯普通预热
🍽	调用个人菜谱
rec	录制菜谱
✎	编辑设置
>A [^]	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
🔥	启动电转烤肉架
🔥	关断电转烤肉架
»	启动烧烤功能
».	结束烧烤功能

颜色和显示

颜色

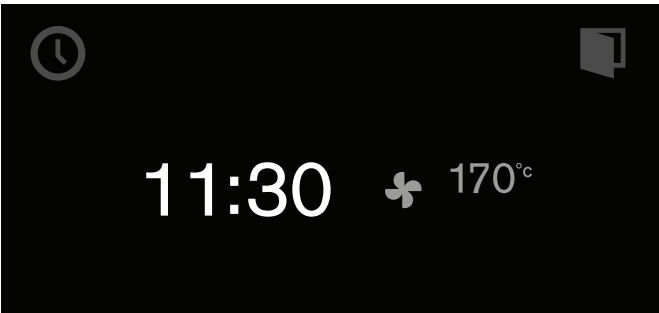
使用不同颜色在相关情况下指导用户进行操作。

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^⓪

触摸 **i** 符号, 可调用附加信息。例如, 关于加热功能设置及烹饪箱当前温度的信息。

注意: 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。

显示符号 **i^⓪** 表示重要信息及操作提示。有关安全及操作模式的重要信息会自动间歇显示。这些信息有的在几秒钟之后自动消失, 有的必须使用  对其进行确认。

冷却风扇

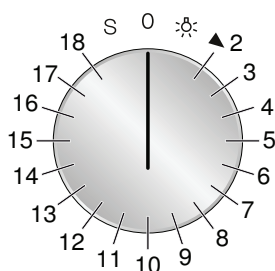
您的电器有一个冷却风机。冷却风机在工作期间开启。热风从门的上方或下方排出, 具体取决于电器款式。

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, 冷却风机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。

功能选择钮挡位



烹饪层	功能 / 加热功能	温度	应用
0	关断位置		
☀	照明灯		
2	🌀 热风	50 - 300 °C 默认温度 170°C	热风 (风机烤箱)：用于在多个烹饪层烤制蛋糕、饼干和面包。 烤箱后壁中的风机将热量均匀分配到烹饪箱各处。
3	🌀 ^e 经济热风 *	50 - 300 °C 默认温度 170°C	节能热风：用于烤制蛋糕、小块烘焙食品、面包及焗烤。烤箱灯熄灭。
4	--- 顶部加热 + 底部加热	50 - 300 °C 默认温度 170°C	适用于在烤模内或烤盘上烤制的蛋糕、烤面包及烤肉。
5	--- - 顶部加热 + 1/3 底部加热	50 - 300 °C 默认温度 170°C	适合烤盘烘焙、饼干、蛋糖霜蛋糕、烧烤及上色烘焙。 尤其适合在食物制备即将结束时再次对食物进行顶部加热。
6	--- 顶部加热	50 - 300 °C 默认温度 170°C	以上部为目标进行加热，例如烧烤水果馅饼和蛋白甜饼。
7	--- - 1/3 顶部加热 + 底部加热	50 - 300 °C 默认温度 170°C	适合干酪蛋糕、长方形烤模面包、水浴菜肴 (例如，奶油蛋羹和焦糖蛋奶冻)。适合进行不带盖烤制及食物加热 (食物不会烤得太干)。 尤其适合在食物制备即将结束时再次对食物进行底部加热。
8	--- 底部加热	50 - 300 °C 默认温度 170°C	适用于烘焙的最后阶段 (例如湿水果馅饼)、煮浓、水浴菜肴。
9	🌀 热风 + 底部加热	50 - 300 °C 默认温度 170°C	从下部进行辅助加热，用于烤制湿蛋糕和水果馅饼，如水果蛋糕。
10	🌀 热风 + 1/3 底部加热	50 - 300 °C 默认温度 170°C	适合高温烘烤、意大利烤宽面、洋葱馅饼、蛋类菜肴 (例如，玉米粉薄烙饼和农家摊鸡蛋)。
11	🌀 宽幅烧烤 + 循环风	50 - 300 °C 默认温度 220°C	均匀全面加热肉、家禽和全鱼。
12	~~~~~ 全幅烧烤	50 - 300 °C 默认温度 220°C	适合烧烤薄肉片、香肠或鱼片。烧烤和上色。
13	~~~~~ 节能烧烤	50 - 300 °C 默认温度 220°C	仅加热烧烤加热元件的中部。用于烤制少量食物的节能烤架。

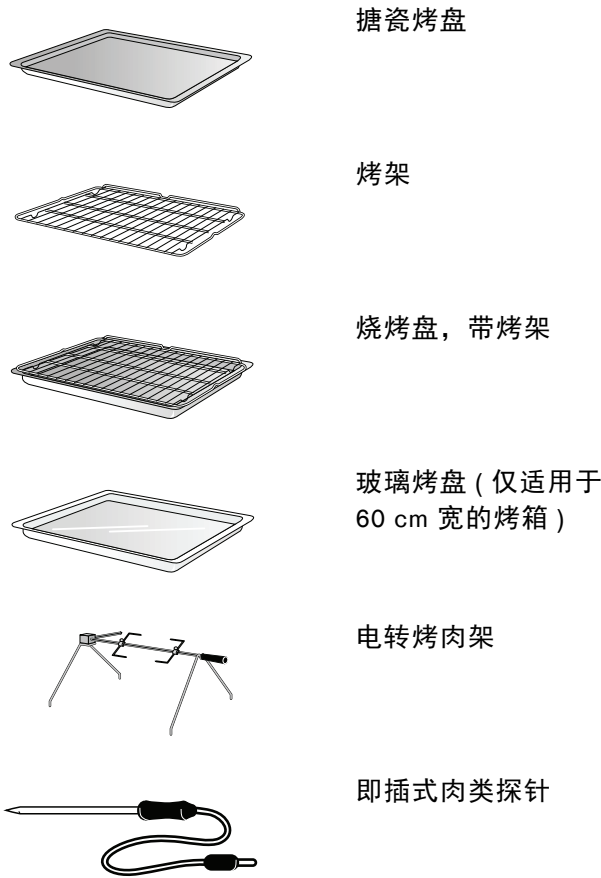
* 按照 EN50304 确定能效等级的加热功能。

烹饪层	功能 / 加热功能	温度	应用
14	 烘培石功能	50 - 300 °C 默认温度 250 °C	烘焙石附件仅供选用 从底部加热烘焙石，用于烤制脆石烤匹萨、面包或面包卷。
15	 烤盘功能	50 - 220 °C 默认温度 180 °C	烤盘仅可作为选配附件 可加热铸铁烤盘，用于烤制大块肉、糕点或节日烤肉大餐。
16	 发酵生面团	30 - 50 °C 默认温度 38 °C	发酵：用于发酵生面团。 生面团的发酵速度比室温下显著加快。生面团发酵的最佳温度设置为 38 °C。
17	 解冻	40 - 60 °C 默认温度 45 °C	均匀、温和解冻。 用于蔬菜、肉、鱼和水果。
18	 保温	30 - 120 °C 默认温度 70 °C	保温、预热陶瓷烹饪容器。
S	 基本设置		您的电器可在基本设置中单独调整。
	 高温分解自清洁系统	485 °C	自清洁功能
* 按照 EN50304 确定能效等级的加热功能。			

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：



专用附件

您可从专业经销商处订购如下专用附件：

BO 470/471

- BA 476 110 不锈钢把手
- BA 016 103 全抽拉搁架体系
套管伸缩架和防高温分解铸铁框架
- BA 026 103 烧烤盘，搪瓷， 30 mm 深
- BA 026 113 搪瓷烤盘， 15 mm 深
- BA 036 103 烤架，涂铬层，密闭，有支脚
- BA 046 113 玻璃烤盘， 24 mm 深
- BA 056 113 烘焙石加热元件和烤盘 (230 V)
- BA 056 133 烘焙石
包括烘焙石支架和比萨铲 (需单独订购加热元件)
- BS 020 002 比萨铲，一副两个
- GN 340 230 铸铝烤盘， GN 2/3， 165 mm 高，有不粘层

BO 480/481

- BA 478 110 不锈钢把手
- BA 018 103 全抽拉搁架体系
套管伸缩架和防高温分解铸铁框架
- BA 028 113 搪瓷烤盘， 30 mm 深
- BA 038 103 烤架，涂铬层，密闭，有支脚
- BA 058 113 烘焙石加热元件和烤盘
- BA 058 133 烘焙石
包括烘焙石支架和比萨铲 (需单独订购加热元件)
- BS 020 002 比萨铲，一副两个
- GN 340 230 铸铝烤盘， GN 2/3， 165 mm 高，有不粘层

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。

电器必须完全安装并连接至电源。

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
- 温度格式

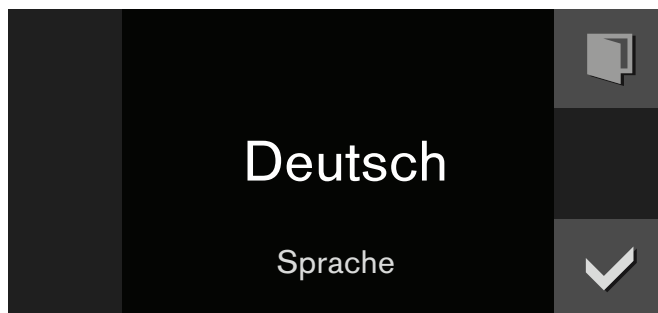
注意

- “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。



注意：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 M/D/Y。默认为 D.M.Y 格式。

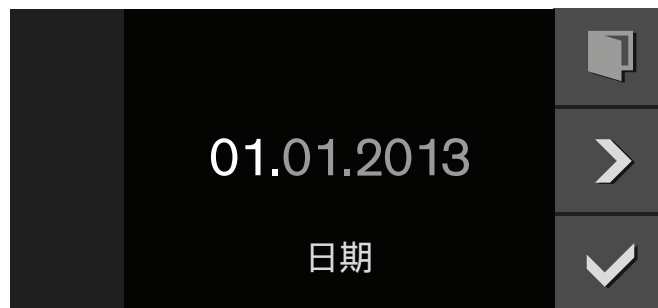
- 1 使用旋转选择钮选择所需的格式。
- 2 使用 ✓ 确认。



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。



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。现在电器准备就绪。

加热烤箱

切勿在烹饪箱中留下残余包装材料。

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

清洁附件

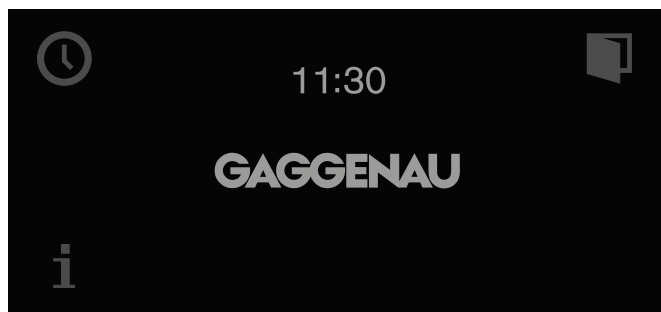
在第一次使用附件前，请用软布和热洗涤剂溶液彻底清洁附件。

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。



注意

- 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。

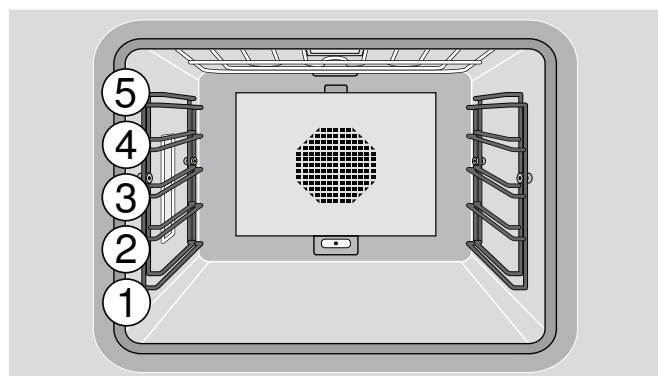
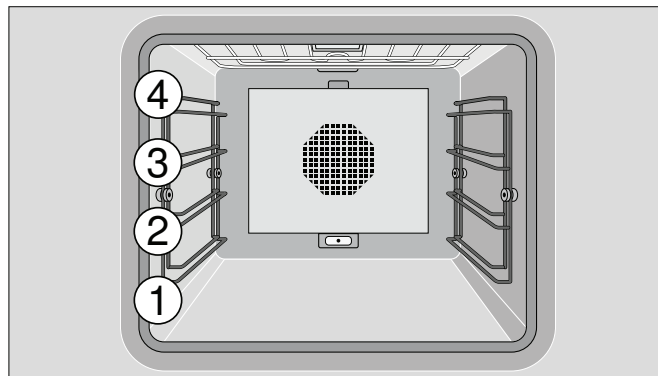
注意

- 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内没有进行任何设置，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

根据烤箱的不同款式，烹饪箱有四至五个烹饪层。烹饪层自下而上计数。



小心！

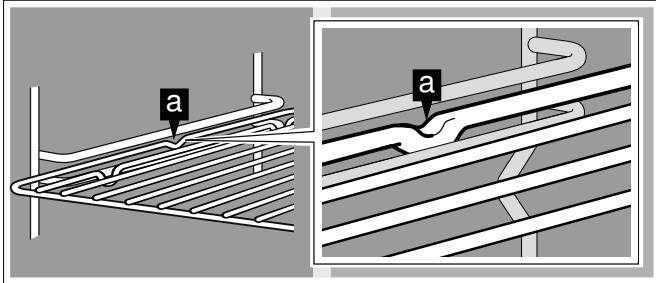
- 不要将任何东西放在烹饪箱箱底上。不要用铝箔盖住箱底。热量的蓄积会损坏电器。
- 不要在烹饪层之间滑动任何附件，否则附件可能会打翻。

插入附件

附件具有锁定功能。锁定功能可以避免在抽出附件时发生倾斜。附件必须正确插入烹饪箱内才能确保防倾斜保护功能正常发挥作用。

插入烤架时，检查

- 凸耳 (a) 是否朝下
- 烤架上的安全杆是否在后侧并朝上。



开启

- 1 使用功能选择钮设置所需要的加热模式。将显示所选择的加热模式和默认温度。
- 2 如需更改默认温度：
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。柱状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。

注意：在温度设置低于 70°C 时，烤箱内部照明保持关断

关断：

将功能选择钮旋转至 0 位置。

快速预热

使用“快速加热”功能，您的电器可以非常快速地在应用顶部加热、底部加热和顶部 / 底部加热等加热类型时达到所需温度。

为了确保均匀地烹饪，在“快速加热”完成之前，请不要将食物放入烹饪箱中。

安全关机

为了保护您的安全，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消息。

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

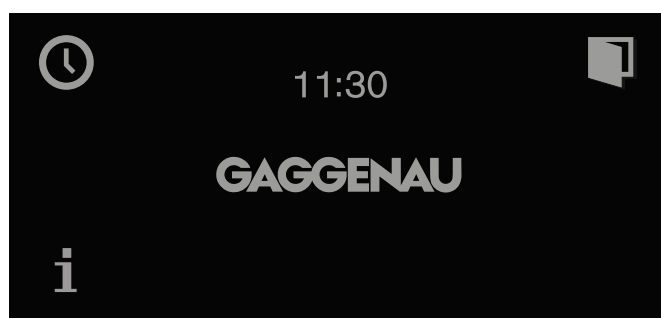
🕒 烹饪时间 (非待机模式)

🕒 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。



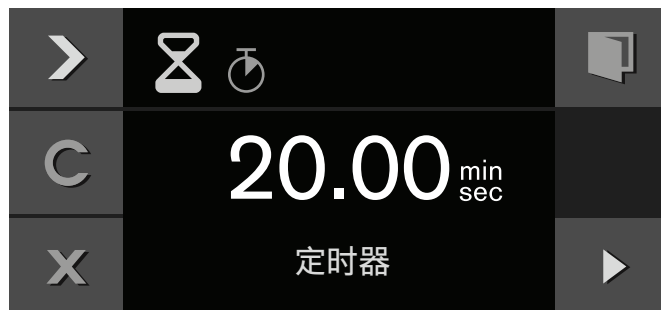
显示定时器菜单。

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。

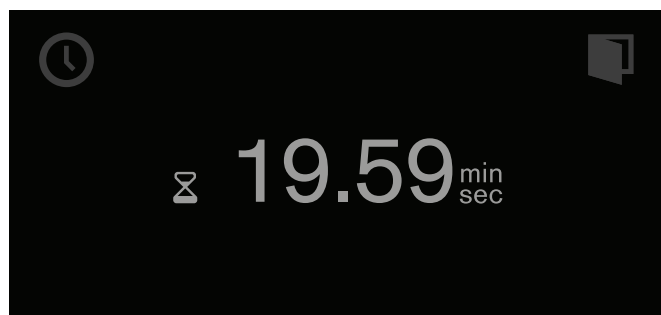
设置定时器

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



- 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。



到时会发出了一声信号声。触摸 ✓ 符号则信号停止。

随时可按下 ✕ 符号退出定时器模式。这会清除各种设置。

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

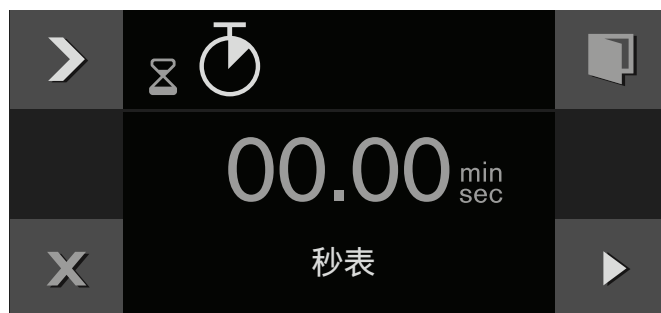
秒表独立于其他电器功能运行。

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。

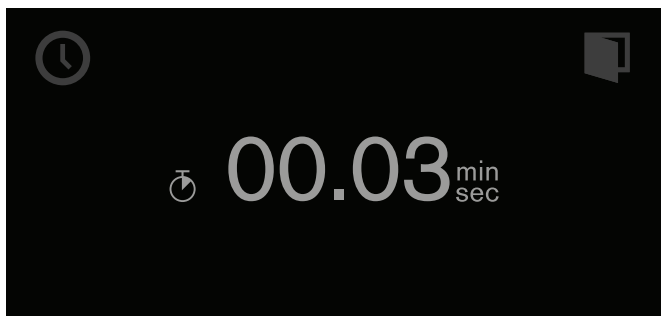
启动秒表

- 1 调用“定时器”菜单。
- 2 触摸 ▶，选择 ⌚ “秒表”功能。



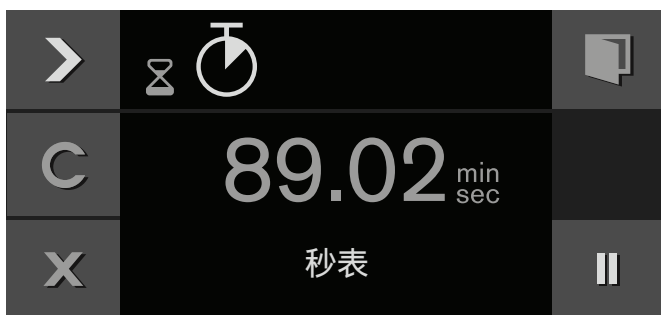
- 3 按下 ▶ 启动。

“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。

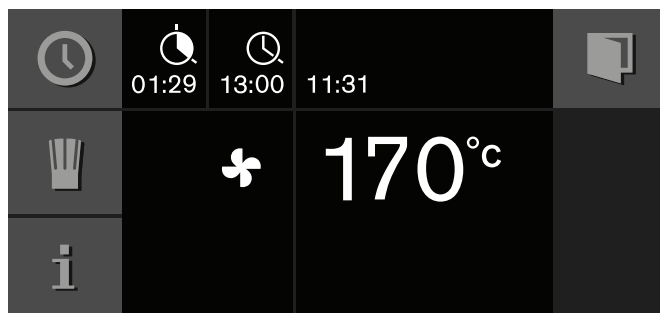
- 1 触摸 ⌚ 符号。
- 2 使用 ➤ 选择 ⌚ “烹饪时间”功能。

- 3 使用旋转选择钮选择所需烹饪时间。

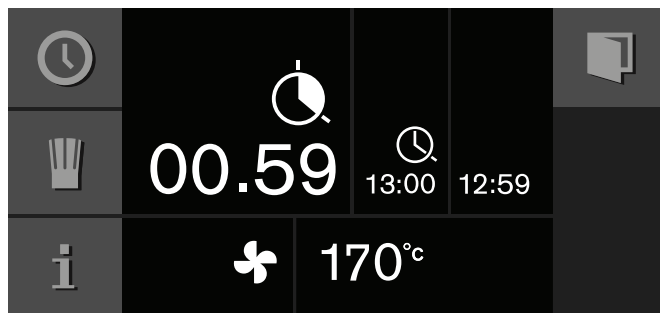


- 4 按下 ▶ 启动。

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。



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

更改烹饪时间：

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

清除烹饪时间：

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

取消整个操作：

将功能选择钮设置到 0。

注意：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。

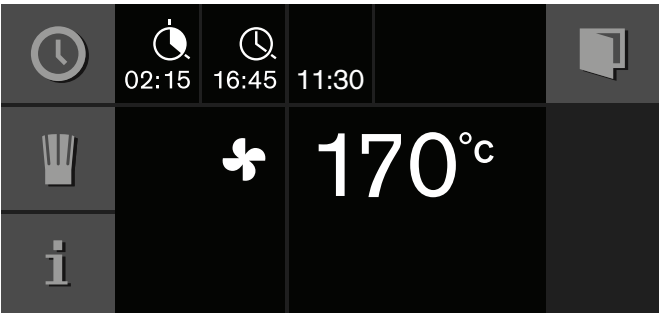
延迟烹饪结束时间

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时自动关断。

注意：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。

烹饪时间到时时，电器关断。⌚ 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。

注意：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 (参见输入名称章节)。

注意

- 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。

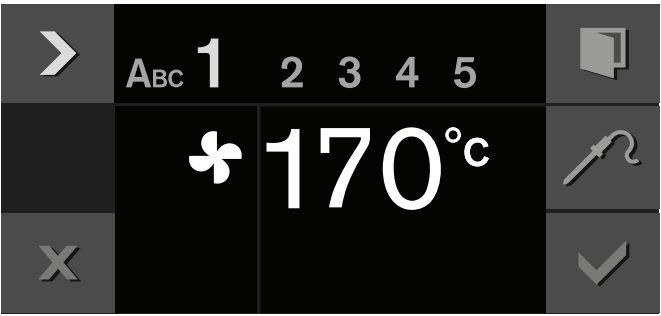
设置一个阶段的中心温度：

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

编制程序可节省多达 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 使用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 (参见输入名称一节)。
- 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，设置所需的烹饪时间。
- 9 使用  符号选择下一阶段。
- 或者 -
如果准备工作已完成，结束条目输入。
- 10 使用  保存。
- 或者 -
使用  取消并退出菜单。

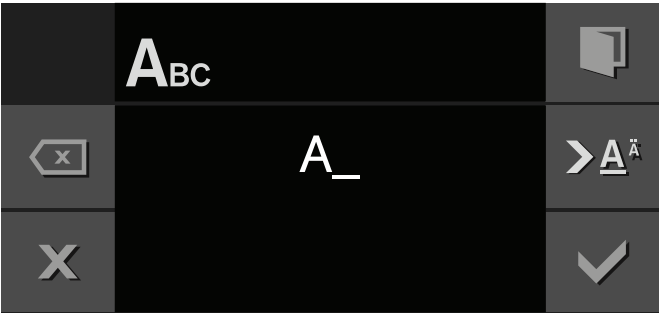
设置一个阶段的中心温度：

使用  符号选择下一阶段。设置加热类型和温度。触摸  符号。使用旋转选择钮，设置需要的中心温度，然后使用  确认。

注意：已设定中心温度的阶段不可再设置烹饪时间。

输入名称

- 1 在“ABC”中输入菜谱名称。



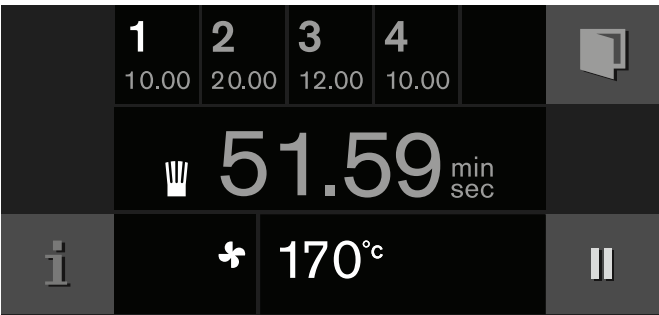
旋转选择钮	选择字母 新词总是以大写字母开头。
➤Â	短暂按一下：光标向右移动 按下并按住：切换到曲音及特殊字符 按两次：添加一个换行符
➤Ä	短暂按一下：光标向右移动 按下并按住：切换到标准字符 按两次：添加一个换行符
⌫	删除字母

- 2 使用 ✓ 保存。
- 或者 -
使用 X 取消并退出菜单。

注意：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。



注意

- 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

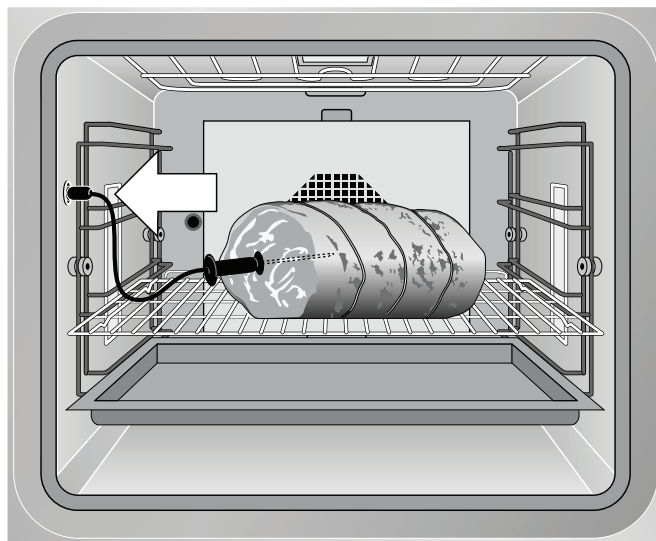
先将肉类探针插入要烹饪的食物，再将食物放入烤箱。

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。

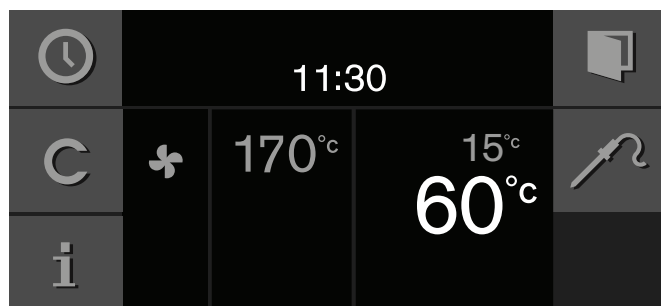
如果可能，应将肉类探针完全插入。

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！
🔪 和当前中心温度出现在显示屏上。
- 2 使用功能选择钮设置所需要的加热模式。
- 3 使用旋转选择钮设置烤箱内部温度。
- 4 触摸 🔪 符号。使用旋转选择钮设置所需的中心温度，然后使用 🔪 确认。
所设定的中心温度必须高于当前的中心温度。



- 5 电器以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。
您可以随时更改设置的中心温度。

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。

注意

- 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 C 删除中心温度设定值。在正常烹饪操作下，电器继续加热。

中心温度指导原则

仅可使用冷藏食品，不可使用冷冻食品。表中列出温度指导原则。确切数据取决于食物的质量和成分。

由于卫生原因，鱼类和野味等主要食材烹饪后的中心温度至少要达到 62 - 70 °C ；家禽和肉糜应达到 80 – 85 °C。

食物	中心温度指导原则
牛肉	
上腰肉、牛柳、牛排骨肉	
生嫩	45 – 47 °C
一分熟	50 – 52 °C
五分熟	58 – 60 °C
全熟	70 – 75 °C
牛肉块	80 – 85 °C
猪肉	
大块猪肉	72 – 80 °C
猪腰肉	
五分熟	65 – 70 °C
全熟	75 °C
肉糕	85 °C
猪肉片	65 – 70 °C
小牛肉	
小牛肉块，全熟	75 – 80 °C
填馅小牛胸	75 – 80 °C
羊脊肉	
五分熟	58 – 60 °C
全熟	65 – 70 °C
小牛肉片	
一分熟	50 – 52 °C
五分熟	58 – 60 °C
全熟	70 – 75 °C
野味	
鹿脊肉	60 – 70 °C
鹿腿肉	70 – 75 °C
鹿腰肉	65 – 70 °C
野兔或家兔里脊肉	65 – 70 °C
家禽	
鸡肉	85 °C
珍珠鸡	75 – 80 °C
鹅，火鸡，鸭	80 – 85 °C

食物	中心温度指导原则
鸭胸肉	
五分熟	55 – 60 °C
全熟	70 – 80 °C
鸵鸟排	60 – 65 °C
羊肉	
羔羊腿	
五分熟	60 – 65 °C
全熟	70 – 80 °C
羊脊肉	
五分熟	55 – 60 °C
全熟	65 – 75 °C
羊肉	
羊腿	
五分熟	70 – 75 °C
全熟	80 – 85 °C
羊里脊肉	
五分熟	70 – 75 °C
全熟	80 °C
鱼	
鱼片	62 – 65 °C
整个	65 °C
陶盘	62 – 65 °C
其他	
面包	90 °C
肉酱	72 – 75 °C
陶盘	60 – 70 °C
鹅肝	45 °C

电转烤肉架

使用电转烤肉架烧烤大块烤肉或家禽肉。使用电转烤肉架烧烤肉块会产生外皮酥脆、通体焦黄的效果。

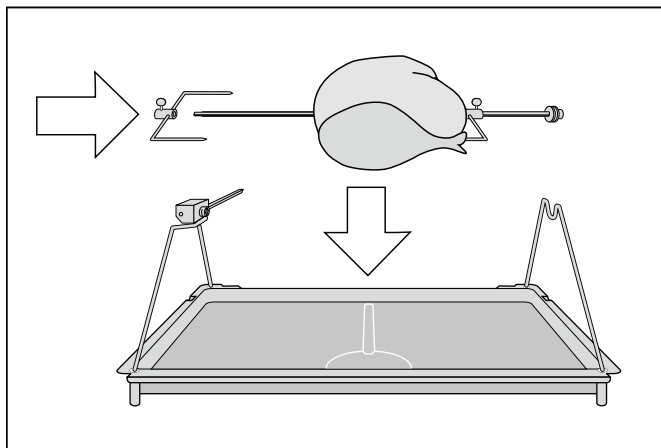
所有加热模式中都可以使用电转烤肉架。在“宽幅烧烤”或“顶部加热”模式中可获得最佳效果。

小心！

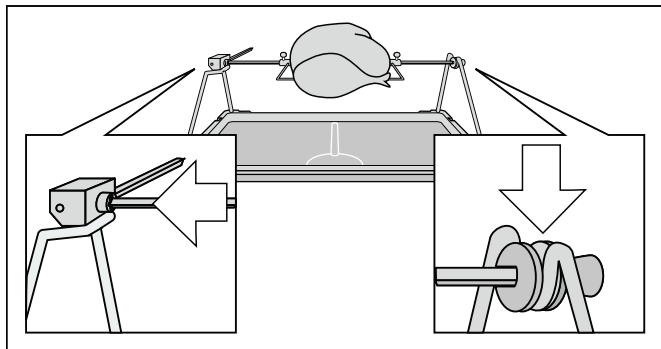
肉类探针不可与电转烤肉架同时使用。

准备

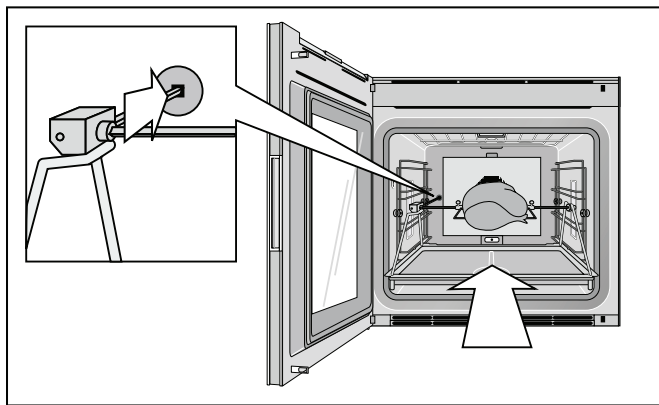
- 1 将两个烤叉支架推入烧烤盘的配件中。旋转驱动装置位于左侧。
- 2 将右侧固位夹滑到烤叉上，并拧紧螺钉。
- 3 将想要烹饪的食物放在电转烤肉架上。固定好突出部分（例如翅膀）以确保它们不会触碰到烧烤加热元件。



- 4 将左侧固定夹滑到烤叉上，并拧紧螺钉。
- 5 将烤叉放到烤叉支架上。将方形棱插入驱动装置中。



- 6 将烧烤盘和电转烤肉架插入烤箱的最低层。传动轴必须啮合到烤箱内部的背面开孔中。



开启电转烤肉架

- 1 设置需要的温度和加热模式。
- 2 触摸  符号。电转烤肉架开始旋转。



关断电转烤肉架

- 1 触摸  符号。电转烤肉架驱动装置停止。
- 2 使用旋转选择钮关闭烤箱。
- 3 取出烧烤盘和电转烤肉架，并将其放置在平稳、隔热的表面上。
⚠ 有灼伤危险！
使用烤箱手套取出烧烤盘。
- 4 拧动侧面把手，取出电转烤肉架。

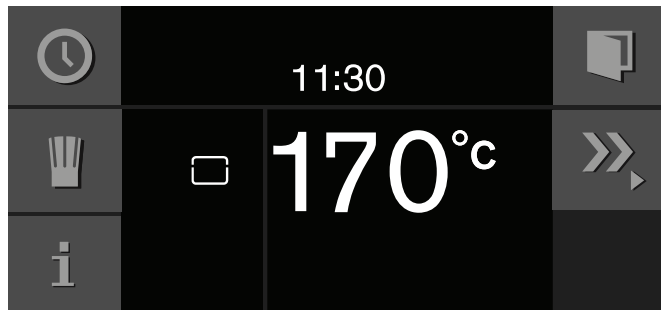
注意

- 使用电转烤肉架的烤箱温度最高可达 250°C。
- 请勿在洗碗机中清洁电转烤肉架的驱动装置。

烧烤功能

仅当设置为“烤盘功能”加热类型：
在预烤制阶段，烤箱以最高火力加热约 3 分钟。例如，您可以使用该功能烧烤肉排。

触摸 **>>** 符号。预烤制阶段开始。您还可以连续多次设置预烤制阶段。



若要提前结束预烤制阶段，触摸 **>>** 符号。

儿童锁

本电器具备儿童锁，用于防止儿童意外操作电器。

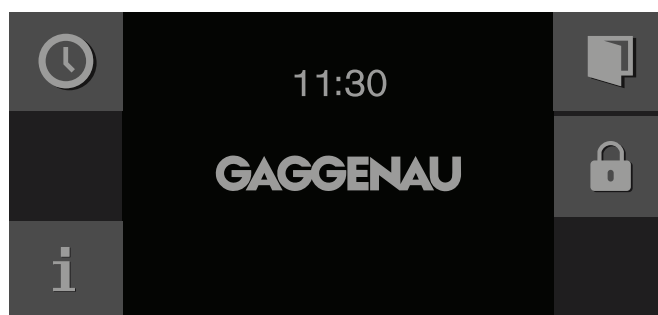
注意

- 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。

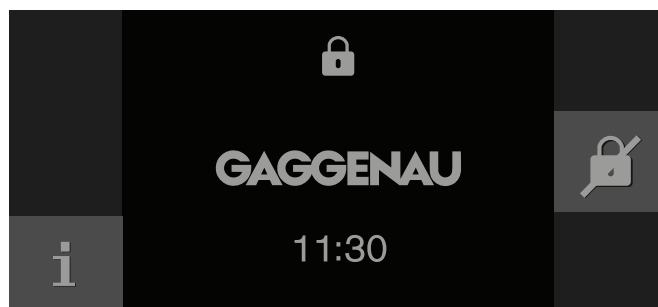


儿童锁被激活。待机屏幕出现。符号  出现在显示屏的顶部。

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	说明
	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	如果设置为简洁，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
	加热时间 / 信号音	普通预热，带信号音 快速加热，带信号音 * 普通预热，无信号音 快速加热，无信号音	使用加热功能，当达到所需温度时，将响起信号音。使用“快速加热”功能，会非常快速地达到所需温度。
	信号音音量	级别 1、2、3、4、5*、6、7、8	设置信号音的音量
	时间格式	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。可同时针对夏令时和冬令时进行设置。
	日期格式	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	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 注意：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	当显示“是否删除所有设置并恢复为出厂设置？”时，按下 ✓ 确认或按下 ✕ 取消。 注意：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，参见长定时器一节。
	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 (参见儿童锁一节)。
* 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。请将小孩留在安全距离以外。

⚠ 有电击危险！

请勿使用高压清洁剂或蒸汽清洁剂，以防触电。

⚠ 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：使用软布或超细纤维布清洁。 不要使用玻璃刮刀。
显示屏	使用微纤维布或微湿的抹布擦拭。 不要用湿布擦拭。
不锈钢	热肥皂水：使用洗碗布清洁，并用软布擦干。立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白（例如蛋清）形成的痕迹。这类残留物可能会引起腐蚀。不锈钢专用清洁用品可从我们的售后服务部门或专业零售商处获取。
铝	使用温和的窗户清洁剂进行清洁。 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。

区域	清洁剂
烹饪箱	热肥皂水：使用洗碗布清洁，并用软布擦干。
极脏的烹饪箱	烤箱清洁剂（订货号 463582，从售后服务处或在线商店获取）。 请注意： • 避免接触门封。 • 最长作用时间为 12 小时。 • 不要在温热表面使用。 • 始终用水清洗。 • 请遵守制造商的说明。
烹饪箱灯的玻璃灯罩	热肥皂水：用洗碗布清洁。
门封 不要拆下。	热肥皂水：用洗碗布清洁，切勿刮擦。 不要用金属或玻璃刮刀进行清洁。
肉类探针	用湿布擦拭。 不要在洗碗机中清洁。
附件	热肥皂水：浸泡后用洗碗布或刷子清洁。
滑入式导轨	洗碗机，参见拆除滑入式导轨
伸缩架 (可选件)	热肥皂水：用洗碗布或刷子清洁。 请不要在洗碗机中浸泡或清洁。
烘焙石 (可选件)	使用刷子清除烧焦的残留物。 请勿在烘焙石潮湿时进行清洁。

微纤维布

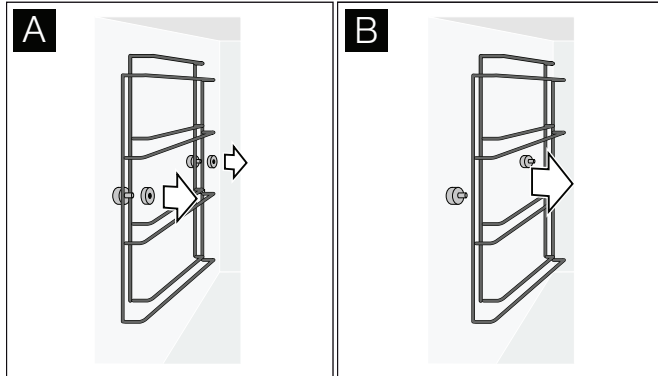
蜂窝状微纤维布特别适用于清洁玻璃、玻璃陶瓷、不锈钢或铝制品等敏感性表面（产品编号 460770，网上商店亦有售）。汁液和油污一擦即可。

取出滑入式导轨

您可拆下滑入式导轨进行清洁。

取出滑入式导轨

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



可在洗碗机中清洁滑入式导轨。

钩住滑入式导轨

- 1 正确安装滑入式导轨：较长的一侧向上。导轨左右两侧完全相同。
- 2 拧紧滚花螺母。

高温分解自清洁系统 (自清洁)

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

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

⚠ 有着火危险！

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

⚠ 有着火危险！

在高温分解自清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿在门把手上悬挂易燃物品，例如毛巾。切勿紧靠烤箱正面放置任何物品。请将小孩留在安全距离以外。

⚠ 有严重损害健康的危险！

在高温分解自清洁循环期间，电器将变得灼热。烤盘和烤模上的不粘涂层被损坏，会释放出有毒气体。在高温分解自清洁循环期间，切勿使用不粘烤盘和烤模。只有搪瓷附件可以同时进行清洁。

准备高温分解自清洁系统

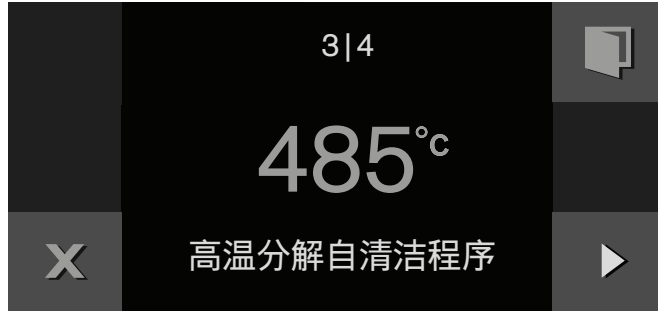
小心！

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

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

开启高温分解自清洁系统

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



在大约 3 小时后信号响。显示屏上将出现一条消息。
电器冷却后，使用湿布擦净烤箱内部残留的灰烬。
注意：为了安全起见，锁定烤箱门。冷却时，温度降到 200°C 以下后门锁解锁。

使用高温分解自清洁系统清洁附件

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

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

注意

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

故障排除

故障通常有简单说明。在给售后服务打电话前，请阅读下面的说明：

⚠ 有电击危险！
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。

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	儿童锁被激活	停用儿童锁 (参见儿童锁一节)
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
出错信息 “Exxx”		如果出现出错信息，将功能选择钮设置为 0；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)。

更换烤箱灯泡

烤箱灯泡可更换。耐热卤素灯泡可从售后服务部或专卖店购买。请务必使用相同型号的卤素灯泡。

- 顶部灯泡：60 W/230 V/G9
- 侧面灯泡：10 W/12 V/G4

 有电击危险！

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

注意：一定要用干布从包装中取出新的卤素灯泡。这可以增加灯泡的使用寿命。

更换箱顶灯

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

更换侧灯

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

更换玻璃灯罩

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

售后服务

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 	4008280099

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

注意

- 必须预热电器。
以保证最佳烹饪效果。根据预加热的电器指定烹饪时间。
- 规定的数值仅供参考。实际烹饪时间取决于食物在烹饪前的状况和温度，以及食物的重量和厚度。
- 温度范围参见相关表格。以最低温度启动。如果需要使用较高的温度，则在下一次选择。温度越低越能确保均匀上色。
- 根据四个人的平均食量给出相关数值。如果想要烹饪更多食物，则需要延长烹饪时间。
- 使用指定的烹饪容器。如使用其他烹饪容器，烹饪时间可能会延长或缩短。
- 任何耐热餐盘均可使用。将烹饪容器放在烤架的中央。亦可使用烧烤烤盘或玻璃烤盘烤制大块烤肉。
- 请勿将过多食物挤放在烤架或烤盘上。仅有这种方法可以确保最佳的加热循环。
- 如需制备大块食物，可拆下侧面的滑入式烤架。将烤架直接放在烹饪箱底部，然后将食物或烧烤烤盘放在烤架上。请勿直接将食物或烧烤盘放置在烹饪容器搪瓷底部上。
- 仅在将食物放入烹饪箱时才快速开启预加热烤箱的电器门。
- 表中给出的烹饪层按照电器中有四个烹饪层（从底部算起）的情况给出。括号中数值按照电器中有五个烹饪层的情况给出。
- 从烤箱中取出的玻璃烹饪容器应放置在干燥的三脚炉架或耐热垫上，切勿放置在湿、冷的表面上。否则，玻璃可能会裂开。
- 某些操作模式并不适用于所有烤箱型号，或者仅供选用。

蔬菜

- 烤箱烤制或烘焙是蔬菜的又一烹饪方式，可代替锅具烹饪。烤制的蔬菜特征明显，风味独特。此外，烹制蔬菜仅需少量油脂即可。
- 清洁、准备蔬菜，装入碗中，拌入少量油。将准备好的蔬菜放入耐热烤盘、烤模或玻璃烤盘 / 烧烤烤盘中，均匀摊开。
- 烹饪过程中至少充分搅拌一次。烹饪结束后，加入调味料，并撒入新鲜香草进行调味。
- 蔬菜可用作冷热开胃菜、素食者的主食，或鱼肉的配菜。
- 使用耐热烤盘装入小份蔬菜（2 至 3 人份），并放置在烤架上。如使用玻璃烤盘或烧烤烤盘，食物将会烧焦或烧干。
- 此外，对于预烹饪和冷冻食品，请遵守制造商说明。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
蔬菜串烧	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	220		24*	截短木杆或放入水中浸泡一夜，防止碳化。 烹饪小窍门：采用胡椒、洋葱、甜玉米（预烹饪）、圣女果、西葫芦
芦笋，绿色 烧烤	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	3 (4)	300		6 - 10*	烹饪小窍门：用洋葱、食用油、醋、盐和胡椒调味。
根茎蔬菜	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	3 (4)	200	 / 	30*	烹饪小窍门：用胡萝卜、芹菜、大头菜和甜菜根拌食用油、大蒜、盐和胡椒调味。
		3 (4)	250		15 - 20*	

* 烹饪时间过半后翻转食物。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
南瓜片	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	3 (4)	200		30*	烹饪小窍门：用食用油、大蒜、生姜、小茴香、盐和胡椒调味。
开胃小吃	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	3 (4)	200		30*	烹饪小窍门：在温热的蔬菜上喷洒意大利香醋进行调味。
		3 (4)	250		15 - 20*	
烤蔬菜沙拉 (地中海烤箱烧烤蔬菜)	耐热烤盘	4 (5)	250		15*	烹饪小窍门：茄子、洋葱、番茄、胡椒和食用油。冷热均可。
蔬菜什锦	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	3 (4)	200		30 - 40*	烹饪小窍门：上菜前撒上帕尔马干酪。
烤箱烤制番茄	耐热烤盘	2 (3)	120		60	烹饪小窍门：在烤鱼内放入圣女果、番茄片、迷迭香和大蒜，浇上食用油及少许蜂蜜。 可根据个人喜好，在放入烤箱内烤制前，将番茄氽烫后去皮。
菊苣	耐热烤盘	2 (3)	180		25 - 30	烹饪小窍门：对半切开，撒上调味料，裹入煮过的火腿、浇上奶油和贝夏美沙司，并撒上奶酪。
		2 (3)	200		25 - 30	
填馅辣椒， 素馅	耐热烤盘 / 烤肉盘	2 (3)	200		30 - 34	烹饪小窍门：填入熟米饭、软质小麦或扁豆和洋葱、奶酪、香草及调味料或香料。
填馅西葫芦， 素馅	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	180		25	烹饪小窍门：填入切碎的胡萝卜、大葱、山羊奶奶酪、大蒜、百里香、盐及胡椒，并撒上帕尔马干酪。
焗烤蔬菜	耐热烤盘	2 (3)	200		20 - 30	预烹饪 / 氽烫蔬菜及其它佐料。
素食汉堡， 冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	220		12 - 15*	
* 烹饪时间过半后翻转食物。						

配菜与主食

- 最为有名的配菜为土豆类食品，如法式焗烤土豆。对于通常采用平底锅烹饪的食品，如土豆煎饼和油炸土豆等，使用烤箱也可烹饪出良好效果。这种烹饪方法的优点是：可同时制备大量食物，菜品香味不易弥漫到房间内，且烹饪油用量较少。
- 奶酪是另一种广泛使用的烤箱烹饪配菜。尤其对于素食者来说是一种极佳的别样选择；不同的烹饪方法可将奶酪制成开胃菜或小点心。
- 烘焙及焗烤菜等烧烤菜肴特别适合在烤箱内制备。也同样适合于生面团和油酥面团制作的菜肴（如匹萨和鸡蛋奶酪批）以及夹心蛋类菜肴（如玉米粉薄烙饼）。
- 使用耐热烤盘或烤模装入少量食物（2 至 3 人份），放置在烤架上。如使用玻璃烤盘或烧烤烤盘，小份食物将会烧焦或烤干。
- 此外，对于预烹饪和冷冻食品，请遵守制造商说明。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
配菜						
盐渍土豆	耐热烤盘	2 (3)	200	---	40 - 60*	在耐热烤盘中放入 2 厘米厚的海盐。将带皮小土豆刷上一层橄榄油后，放入烤盘。
土豆片	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✱	15*	烹饪小窍门：土豆切碎，并拌上橄榄油、辣椒粉和盐。
薯片，新鲜	烤盘 + 防油纸	3 (4)	200	✱	15 - 20*	烹饪小窍门：浇上少许食用油，烹饪后拌上盐、辣椒粉或咖喱粉。
薯条，冷冻	烤盘 + 防油纸	3 (4)	220	✱	14*	
法式焗烤土豆	耐热烤盘	2 (3)	160	✱	45 - 50	
油炸土豆饼	烤盘	2 (3)	175	✱	20 - 30*	在烤盘上充分涂抹食用油，挤出油炸土豆饼馅中的多余汁液，并刷上少量食用油。翻转一次。
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
烤土豆	烧烤烤盘	2 (3)	180	✱	30 - 45*	制备低脂食物。均匀地摊开在烧烤烤盘上，充分搅拌若干次。
在大块培根上加入山羊奶奶酪。	玻璃烤盘 / 烘焙烤盘	2 (3)	220	✱	8 - 10	可使用山羊奶奶酪或山羊奶卡门贝干酪。
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
山羊奶奶酪配蜂蜜	玻璃烤盘 / 烘焙烤盘	2 (3)	200	✱	8	烹饪小窍门：在山羊奶奶酪或山羊奶卡门贝干酪上浇上薰衣草蜂蜜，撒上松仁。
		3 (4)	200	~~~~~	8	
烘焙卡门贝干酪，抹上面包屑，新鲜	烤盘 + 防油纸	2 (3)	180	✱ / ✱ [°]	15 - 20	烘焙直至中间的面包屑涂层翻起。
烘焙卡门贝干酪，抹上面包屑，冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	180	✱ / ✱ [°]	15 - 20	烘焙直至中间的面包屑涂层翻起。
		2 (3)	200	---	15	

* 烹饪时间过半后翻转食物。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
马苏里拉奶酪棒, 冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	180	✱ / ✱°	10	
菲达奶酪	烤盘	2 (3)	250	☼	12	烹饪小窍门: 在烘焙烤盘中放入食用油、番茄、洋葱、大蒜和迷迭香, 拌上盐和胡椒。
烤箱烤制奶酪, 新鲜	烤盘	2 (3)	180	✱	20	10 分钟后, 在松软的奶酪上切出一个十字, 切开。烘焙烤盘尽量不要比奶酪大很多, 这样奶酪不会滑动。
菜式						
玉米粉薄烙饼	耐热烤盘	2 (3)	160	✱	40	烹饪小窍门: 加入辣椒粉、橄榄油、洋葱、索拉娜火腿及曼彻格奶酪。
农家摊鸡蛋	耐热烤盘	2 (3)	160	✱	40	烹饪小窍门: 加入绿芦笋、白芦笋以及渍鲑鱼片。
菜肉馅煎蛋饼	耐热烤盘	2 (3)	190	---	45 - 50	烹饪小窍门: 加入菠菜、洋葱和明虾。
肉馅玉米卷饼, 烧烤	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	200	---	15 - 20	
意式烤宽面	耐热烤盘	2 (3)	175	✱	40	烹饪小窍门: 对于传统或素食配方, 可采用烧烤蔬菜及水牛奶酪。
通心粉奶酪	耐热烤盘	2 (3)	180 / 220	✱	10 - 20	如需获得奶酪脆皮, 可在烹饪 10 分钟后将温度调至 220 °C, 再烹饪 10 分钟即可烤制出脆皮。
奶酪鸡蛋面 (斯瓦比亚面条)	耐热烤盘	2 (3)	180 / 220	✱	30	将刚烹制出的鸡蛋面一层一层地放入烘焙烤盘, 并在每层面条上撒上奶酪。 完成后, 撒上奶酪和烤制洋葱, 将温度调至 220 °C, 烹饪 5 分钟。
春卷, 冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	225	✱	18 - 20*	
小春卷, 冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	225	✱	10*	
匹萨, 新鲜	烤盘	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	在烤盘中涂抹薄薄一层食用油。
匹萨, 预烘焙	烤盘 + 防油纸	2 (3)	230	✱	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
匹萨, 冷冻	烤架	2 (3)	200	✱	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
美国匹萨 (厚底), 冷冻	烤盘	2 (3)	200	---	20 - 24	无需预热。
鸡蛋奶酪批, 新鲜	烤盘	2 (3)	250	---	8 - 10	烹饪小窍门: 采用传统配方, 或者使用山羊奶酪、帕玛火腿、无花果及大葱。

* 烹饪时间过半后翻转食物。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
鸡蛋奶酪批, 预烘焙	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	250	✱	7	
鸡蛋奶酪批, 冷冻	烤架	2 (3)	200	✱	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
猪油火腿蛋糕	馅饼模或烤 盘	2 (3)	200	---	20 + 20	蛋糕胚预烘焙 20 分钟, 在蛋糕胚浇 上混合物, 再烘焙 20 分钟。
洋葱馅饼	烤盘	2 (3)	200	---	30 - 40	
* 烹饪时间过半后翻转食物。						

鱼

- 由于卫生原因, 鱼类食材烹饪后的中心温度至少
要达到 62 - 70 °C。这也是理想的烹饪温度点。
- 在鱼类食材充分烹饪后再加入调味料。这样做可
保持鱼肉自然风味, 减少水分散失。
- 使用少许食用油涂抹烤架及烤盘, 以防鱼肉与容
器粘连。
- 对于带皮肉片: 放入烤架或烤盘时应将带皮的一
侧朝上 - 这样可防止皮肉分离, 并保持菜品风
味。
- 截短木扞, 或在扞叉食物前放入水中浸泡一夜,
防止碳化。
- 此外, 对于预烹饪和冷冻食品, 请遵守制造商说
明。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
明虾串烧, 新鲜	烤架 + 烧烤 盘	3 (4)	180	~~~~~	10*	
明虾串烧, 冷冻	烤架 + 烧烤 盘	3 (4)	180	~~~~~	12*	
鱼肉串烧	烤架 + 烧烤 盘	3 (4)	200	~~~~~	12*	使用肉质紧实的鱼类, 如三文鱼、青 鳉、鲈鱼和鳕鱼。
鳟鱼, 整条	烤盘	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	烹饪小窍门: 填入柠檬、大蒜和欧 芹。
鲷鱼, 整条	烤架 + 烧烤 盘	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	烹饪小窍门: 填入柠檬、大蒜和百里 香, 或使用薄荷, 感受夏日气息。在 鲷鱼皮上切开一个斜切口。
	烤盘	3 (4)	175	✱	20 - 25*	
三文鱼排	烤架 + 烧烤 盘	3 (4)	250	~~~~~	10 - 12	烹饪小窍门: 使用甜青柠、盐、胡椒 和大蒜的混合物腌渍。
	烤盘	2 (3)	200	✱	10 - 12	
金枪鱼排	烤盘	3 (4)	250	~~~~~	8 - 10	烹饪小窍门: 使用酱油、芝麻油、生 姜、蜂蜜、大蒜、辣椒和茺荑籽调制 亚洲风味。
炸鱼条, 冷冻	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	220	✱	15 - 17*	
鱿鱼圈, 冷冻	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	220	---	8 - 12	
* 烹饪时间过半后翻转食物。						

肉

- 使用肉类探针可更加方便地监测中心温度。相关信息、使用说明及最佳目标温度请参见肉类探针章节。
- 烹饪后肉类静置：烹饪结束后将肉类食物静置 10 至 15 分钟。这样肉类能得以“放松”。肉汁散失更少，且在切割时汁液流失得更少。大片的肉（如大块肉）可留在烤箱内静置。小片的肉（如牛排）应使用锡箔包裹起来，并放在烤箱外静置。
- 对于小份菜肴（2 至 3 人份），使用耐热烤盘或烤模是个不错的主意，这样食物不会烧焦或烤干。
- 对于大块肉或需要在大块肉上浇上大量汁液的制备方法，可使用烧烤烤盘或烤肉盘。
- 为达到最佳烹饪效果，可将肉腌渍一夜，并在烤制或烧烤前取出，例如可使用刀背或汤匙处理。否则，香草及调味料会烧焦。
- 如果大块肉颜色已变得很深，部分肉皮已烧焦，则在下次烹饪大块肉时应降低设置的温度，并检查烤层。
- 如果大块肉已烹饪好了，但酱汁略微有些烤糊，则下次烹饪大块肉时可使用小一些的烤肉盘，并多加汁液。如果酱汁过多，则下次用大一些的烤肉盘，少加汁液。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
牛肉						
牛肉块 (1.5 kg)	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	180	✱	90 - 120*	
烤牛肉 / 牛腰肉肉排 (1 kg)	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	230 / 180	✱	25 - 35**	烹饪小窍门：加入蛋黄酱，或者用辣味蛋黄酱及烤土豆冷切，味道更加鲜美。
- 一分熟						
- 三分熟	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	230 / 180	✱	30 - 40**	
- 全熟	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	230 / 180	✱	50 - 60**	
猪肉						
猪肉片，整块	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	230 / 180	✱	20 - 25**	烹饪小窍门：用食用油、大蒜和欧芹混合物进行腌渍。
猪肉圆切片	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	180	✱	12 - 15*	烹饪小窍门：在将菜肴取出烤箱前，在玻璃烤盘 / 烧烤盘中加入一抹黄油和一小枝迷迭香，并在烤箱中稍微多烹饪一会儿。
大块猪肉 - 腿肉 (1 kg)	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	230 / 180	✱ / ✱ ^e	45 - 50**	
大块猪肉 - 猪脖肉 (1.5 kg)	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	230 / 180	✱ / ✱ ^e	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☼	70 - 80**	
大块猪肉，带脆皮 / 烤猪肉带脆皮 (1.5 kg)	烤架 + 烧烤盘	2 (3)	180 / 200	☼	60 - 70***	
猪肘子	烤架 + 烧烤盘	2 (3)	150 / 200	☼	40 - 45***	沿两个对角方向划开肉皮，这样肉皮上形成一个交叉线。这样烤制出的脆皮非常酥脆。
烟熏猪肉 (1 kg)	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	180 / 160	✱ / ✱ ^e	50 - 60**	

* 首先，在灶头上煎烤煎锅 / 烤肉盘的侧边。
 ** 以较高温度煎烤肉块，在 15 至 20 分钟后调低温度。
 *** 先用低温烤制，在最后的 15 至 20 分钟将温度调高。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
大肉卷	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	230 / 180	✱ / ✱ ^e	65 - 70***	
	烤架 + 烧烤 盘	2 (3)	230 / 180	🌀	75 - 80***	
小牛肉						
小牛肉块 (1.5 kg)	玻璃烤盘 / 烧烤盘, 烤 肉盘	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	50 - 60*	
小牛肘子	玻璃烤盘 / 烧烤盘, 烤 肉盘	2 (3)	150 / 180	🌀	50 - 60***	
小牛腰	玻璃烤盘 / 烧烤盘, 烤 肉盘	2 (3)	160 - 170	✱	20	
填馅小牛胸	玻璃烤盘 / 烧烤盘, 烤 肉盘	2 (3)	120 - 130	✱ / ✱ ^e	120	
野味						
野猪肉块	玻璃烤盘 / 烧烤盘, 烤 肉盘	2 (3)	170	✱ / ✱ ^e	60 - 90*	烹饪小窍门: 用食用油、大蒜、芥末、普罗旺斯香草混合物腌渍一夜。
鹿腿肉	玻璃烤盘 / 烧烤盘, 烤 肉盘	2 (3)	170 - 180	✱	60 - 80	
鹿脊肉	玻璃烤盘 / 烧烤盘, 烤 肉盘	2 (3)	165 - 175	✱	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
兔脊肉	玻璃烤盘 / 烧烤盘, 烤 肉盘	2 (3)	180	✱	15 - 25*	烹饪小窍门: 用大蒜、迷迭香、橄榄油、优质意大利香醋腌渍。
羊腿 - 三分熟	玻璃烤盘 / 烧烤盘, 烤 肉盘	2 (3)	180 - 190	✱	100*	烹饪小窍门: 用橄榄油、大蒜、迷迭香和柠檬片混合物腌渍一夜。
- 全熟	玻璃烤盘 / 烧烤盘, 烤 肉盘	2 (3)	180 - 190	✱	120*	
羊肘子	玻璃烤盘 / 烧烤盘, 烤 肉盘	2 (3)	180 - 200	✱	35 - 45	
其他						
肉丸子 (每份 80 g)	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	30 - 35	肉丸子越是扁平, 烹饪得越快。轻松烹饪大份食物。
煎肉丸子 (每份 80 g)	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	20	上色均匀汁液饱满的肉丸子制作方法: 先在煎锅中稍微煎炸之后再放入烤箱。

* 首先, 在灶头上煎烤煎锅 / 烤肉盘的侧边。

** 以较高温度煎烤肉块, 在 15 至 20 分钟后调低温度。

*** *** 先用低温烤制, 在最后的 15 至 20 分钟将温度调高。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
肉丸子 (每份 25 g)	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	25 - 30	烹饪小窍门：轻松制作肉类食品，如番茄酱汁肉丸子、瑞典肉丸子、凤尾鱼肉丸 (用白色沙司和酸豆调制的普鲁士肉丸子)。
煎肉丸子 (每份 25 g)	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15	烹饪小窍门：将羊肉糜或兔肉制成的肉丸子串在烤肉叉上，并搭配薄荷风味酸奶或无花果芥末食用。
新鲜肉糕 (700 g)	烤架 + 烧烤 盘	2 (3)	160	✱ / ✱ ^e	60	使用肉类探针 (中心温度 67 °C)。
薄培根片 (烤箱烤制培根)	烤盘 + 防油 纸	3 (4)	180	✱	8 - 10	将培根从烤箱取出后，放置在厨房纸巾上吸干油脂。
厚培根片 (烤箱烤制培根)	烤盘 + 防油 纸	3 (4)	190	✱	8 - 12	
填馅辣椒，肉糜馅	耐热烤盘 / 烤肉盘	2 (3)	175	✱ / ✱ ^e	55 - 60	烹饪小窍门：填入肉糜，并用番茄酱汁烹饪。
* 首先，在灶头上煎烤煎锅 / 烤肉盘的侧边。						
** 以较高温度煎烤肉块，在 15 至 20 分钟后调低温度。						
*** *** 先用低温烤制，在最后的 15 至 20 分钟将温度调高。						

家禽

- 使用肉类探针可更加方便地监测中心温度。将肉类探针插在禽类腹部及大腿之间的肉中，而不要插在中部 (腔膛)。如需了解更多信息、说明以及最佳目标温度，请参见肉类探针部分。
- 如在烧烤时间即将结束时给家禽涂上黄油、盐水、撇出的油脂或橙汁，烤制的家禽会变得松脆金黄。
- 烤制鸭或鹅时，请在翅根处将皮刺穿，让脂肪流出。
- 对于需要加入大量汁液的菜肴，可使用烤肉盘、耐热烤盘或烤模。该方法也适用于可能有大量油脂流出的食物，如烤鹅。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
整鸭 (1.5 - 2 kg)	烤架 + 烧烤 盘 / 烤肉盘	2 (3)	160 / 180	---	75*	烹饪小窍门：填入橘子、苹果或水果干。
鸭胸肉	烤肉盘 / 耐 热盘	2 (3)	160	✱	25 - 35	沿两个对角方向划开肉皮，这样肉皮上形成一个交叉线。
整鹅 (5 kg)	烤架 + 烧烤 盘 / 烤肉盘	2 (3)	160 / 190	✱ / ✱ ^e	110 - 130*	烹饪小窍门：填入苹果、洋葱、马郁兰，并将开口处用小木签之类的尖锐器物别起来。
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	

- * 先用低温烤制，在最后的 15-20 分钟将温度调高。
- ** * 烹饪时间过半后翻转食物。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
火鸡, 整只	烤架 + 烧烤 盘 / 烤肉盘	2 (3)	160 / 190	 / 	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190		120 - 180*	
整鸡	烤架 + 烧烤 盘	2 (3)	180		45 - 60	浇上食用油、盐、胡椒、辣椒粉和咖喱粉。
		2 (3)	180		45 - 50	
鸡腿	烤架 + 烧烤 盘	3 (4)	220		30**	烹饪小窍门: 使用酱油、蜂蜜、辣椒、大蒜、生姜、小茴香、甜青柠和芫荽制成亚洲风味腌汁。
		3 (4)	220		30**	
鸡腿	烤架 + 烧烤 盘	3 (4)	220		30**	鸡腿翻转后, 皮多的一面应朝上。这样烤制出的脆皮非常酥脆。 使用食用油、迷迭香、柠檬片和大蒜的混合物腌渍。
		3 (4)	220		30**	
鸡胸	烤架 + 烧烤 盘	2 (3)	200		20 - 25	烹饪小窍门: 烹饪前抹上吞多利酱。
鸡块, 冷冻	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	200	 / 	15**	
鹌鹑胸肉	烤盘	3 (4)	220		10 - 12	浇上食用油和调味料或香料, 如辣椒粉、百里香、杜松和大蒜。
整只鹌鹑 (整只 150 g)	烤架 + 烧烤 盘	3 (4)	200		20 - 25	浇上食用油和调味料或香料, 如辣椒粉、百里香、杜松和大蒜。
* 先用低温烤制, 在最后的 15-20 分钟将温度调高。						
** * 烹饪时间过半后翻转食物。						

烧烤、烘烤 / 烘焙

- 烧烤食物时, 不可打开烤箱门。
- 烧烤时, 使用烧烤烤盘, 并插入烤架 (可能有附件或选配附件, 具体取决于型号)。向烧烤烤盘中倒入大约 100 mL 水, 这样可留住烤肉汁液, 保持烤箱清洁。如果倒入的水过多, 会产生大量蒸汽, 结果可能适得其反。
- 烧烤的肉片厚度应大体一致 (至少 2 至 3 cm)。这样才能着色均匀, 湿润多汁。烧烤前请勿加盐。直接将食物放在烤架上烧烤。
- 如使用木制烤肉叉, 则可能会烧焦肉叉。为防止烧焦, 使用前应尽量截短木杆或放入水中浸泡一夜, 或者使用金属叉。
- 烹饪少量食物时, 可使用节能的“节能烧烤”加热模式。该加热功能仅加热烧烤加热元件的中部。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
五花肉, 切片	烤架 + 烧烤 盘	3 (4)	275		18 - 20*	
		3 (4)	250		18 - 20*	
烤羊肉串	烤架 + 烧烤 盘	3 (4)	190		16*	
德式小香肠 (德国 香肠)	烤架 + 烧烤 盘	3 (4)	270		10*	

* 烹饪时间过半后翻转食物。

** 根据个人喜好上色。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
梅尔盖兹香肠	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	250		12*	
排骨， 预烹制	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	200 - 220		24*	
		3 (4)	200 - 220		24*	
排骨， 一分熟	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	220		40*	烹饪小窍门：放入食用油、芥末、意大利香醋、蜂蜜、大蒜、伍斯特沙司、番茄糊和塔巴斯科辣沙司混合物中。
		3 (4)	220		30*	
沙茶酱鸡肉	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	250		10 - 14*	配搭沙茶酱食用。
哈罗米芝士 (烧烤 奶酪)	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	250		5 - 8	哈罗米芝士是一种半固态奶酪，常见于土耳其和希腊菜肴。烧烤效果极佳。
烤面包	烤架	3 (4)	200		1 - 2*	烤制时请站在烤箱旁，以防吐司烤得太黄。
夏威夷吐司	烤盘 + 防油纸	3 (4)	190		8 - 10**	
火腿面包	烤盘 + 防油纸	3 (4)	190		8 - 11**	
油煎面包片	烤盘	2 (3)	180		15*	烹饪小窍门：将新鲜白面包与橄榄油、大蒜和迷迭香叶混合。 避免使用过多的油，应等到烤制前再加入油；否则，面包块将会被油浸透。翻转几次。
蛋白甜饼上色	弹性蛋糕模	2 (3)	220 - 250		4 - 5**	烤制时请站在烤箱旁，以防蛋白甜饼烤得太黄。
梅干熏肉包	烤盘 + 防油纸	3 (4)	200		8 - 10	使用枣子或杏子，烹饪出的食物同样美味。
* 烹饪时间过半后翻转食物。						
** 根据个人喜好上色。						

烘焙

- 建议使用吸热效果更高的深色金属烤模。一定要将烤模放在烤架的中央。
- 如果烤盘未垫上防油纸，可事先在烤盘上涂抹少许油脂。
- 烘焙小份食物（如奶油泡芙、饼干、千层酥）时，可在两个烹饪层上进行烘焙（第 1 层 + 第 3 层或第 2 层 + 第 4 层）。
- 如在多个烹饪层上进行烘焙，同时放入烤盘的食物完成烹饪的时间不相同是正常情况。放置在较低烹饪层的烤盘应稍稍延长烘焙时间，或下次使用时早一些放入烤箱。
- 烘焙食物在切割前，应放在烤架上冷却。
- 如果烘焙食物的底部颜色过暗，可将其放置在上一层烹饪层上，并选择较低温度。
如果烘焙食物的顶部颜色过暗，可将其放置在下一层烹饪层上，选择较低温度，并稍稍延长烘焙时间。
- 如果蛋糕太干，可稍微调高温度。如果蛋糕的中间部分未熟，可设置较低温度。
不可通过设置较高温度来缩短烘焙时间，最好设置较低的温度。
- 如果蛋糕呈坍塌状，下次少加一些液体，或将烤箱温度调低 10 °C。请勿过快打开烤箱门。
- 如果蛋糕只有中间部分鼓起，可在烤模侧边涂抹油脂。
- 请勿从烤盘中取出饼干；将烤盘放回灼热的烤箱，稍稍等待一段时间，然后趁热取出。
- 如果蛋糕无法从烤盘中取出，可用刀小心地沿边缘部分滑动使蛋糕松脱出来。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。
- 此外，对于预烘焙或冷冻食品，请遵守制造商说明。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
蛋糕						
干酪蛋糕	弹性蛋糕模	1 (2)	160 - 165	☛	70 - 75	低乳酪含量的干酪蛋糕，含 50% 凝乳混合物。
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☛	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☛	40 - 45	
海绵蛋糕	弹性蛋糕模	2 (3)	160 - 170	☛ / ☛ ^e	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
长方形大蛋糕	长方形烤模	2 (3)	160 - 170	☛ / ☛ ^e	60 - 65	为确保上色均匀，将烤模沿纵向放入烹饪箱。
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
环形蛋糕，环形磅蛋糕	环形蛋糕	1 (2)	165 - 170	☛ / ☛ ^e	40 - 50	烹饪小窍门：传统环形蛋糕，含培根和坚果。
		1 (2)	165 - 170	---	40 - 50	
		1 (2)	160 - 165	---	45 - 50	
烘焙烤盘	烤盘	2 (3)	165 - 170	☛ / ☛ ^e	40 - 45	在烤盘上涂抹少许油脂。
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
瑞士卷	烤盘 + 防油纸	2 (3)	210	---	7 - 9	趁热翻转，放到一张防油纸上，撒上糖，然后卷起。
		2 (3)	190	---	7 - 9	

* 将电器预热到规定温度。食物放入烤箱时，应将温度调至第二个指定温度。

** 停用基本设置中的“快速加热”功能
(参见基本设置：基本设置 > 预热速度 / 信号 > 加热与信号)

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
海绵蛋糕坯	弹性蛋糕模	2 (3)	165 - 175	---	30 - 35	在弹性蛋糕模上铺上防油纸。
酵母烘焙烤盘	烤盘	2 (3)	165	✿	30 - 35	烹饪小窍门：撒上李子、无花果或洋葱和火腿。
		2 (3)	165	---	30 - 35	
水果派和酥皮糕点	馅饼模或烤盘	2 (3)	165	✿ / ✿ ^e	40 - 50	烹饪小窍门：撒上草莓、杏和杏仁蛋白糖。
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
馅饼	馅饼模或烤盘	2 (3)	165	✿ / ✿ ^e	30 - 40	酥皮法国馅饼糕点胚，如法式传统苹果挞、鞑靼塔、巧克力蛋糕和柠檬塔。
		2 (3)	170	---	30 - 40	
		2 (3)	165	✿	40 - 45	
		2 (3)	170	---	45 - 50	适用于浅色馅饼模或烤盘。
果馅奶酥卷，采用千层酥制作	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	20 - 25	烹饪小窍门：填入奶油蛋羹和樱桃或者苹果。
苹果派 (符合 EN 60350)	弹性蛋糕模，直径 20 cm	2 (3)	160**	✿	85 - 105	预热
	弹性蛋糕模，直径 20 cm	1 (2)	180**	---	80 - 95	预热
水海绵果仁奶油蛋糕 (符合 EN 60350)	弹性蛋糕模，直径 26 cm	2 (3)	180**	✿	22 - 30	预热
	弹性蛋糕模，直径 26 cm	2 (3)	150 - 180**	---	20 - 45	预热
小的烘焙食品						
奶油泡芙，指形小饼	烤盘 + 防油纸	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	35	烹饪小窍门：填入香草奶油蛋羹、巧克力慕斯、水果或摩卡奶油。
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
饼干，维也纳点心	烤盘	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ ^e	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
小份千层酥烘焙食品	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	
填馅千层酥	烤盘 + 防油纸	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	烹饪小窍门：填入火腿和奶酪，或者苹果和葡萄干。
千层酥烘焙食品	烤盘 + 防油纸	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	烹饪小窍门：加入芝麻籽、罂粟籽和糖霜。
千层酥棒	烤盘 + 防油纸	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	烹饪小窍门：加入奶酪、火腿和坚果。

* 将电器预热到规定温度。食物放入烤箱时，应将温度调至第二个指定温度。

** 停用基本设置中的“快速加热”功能
(参见基本设置：基本设置 > 预热速度 / 信号 > 加热与信号)

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
糕点	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	烹饪小窍门：加入奶油蛋羹和水果。
华夫饼干	烤盘 + 防油纸	2 (3)	140	✿	8 - 10	华夫饼干应趁热成型，如制作成冰淇淋筒或小点心卷。
面包条	烤盘 + 防油纸	2 (3)	160	✿	30	撒上海盐、迷迭香、咖喱粉、芝麻籽或葛缕子籽。
曲奇 (每份 20 g)	烤盘 + 防油纸	2 (3)	175	✿	12 - 14	加入巧克力、葡萄干、坚果或柠檬。
巧克力糕饼	烤盘 + 防油纸	2 (3)	120	✿ / ✿ ^e	60 - 65	烘焙后，立即切成方形或长方形。通常情况下，巧克力糕饼中间部位稍微有些黏稠。
松饼	松饼盘 / 纸盒	2 (3)	160	✿ / ✿ ^e	25 - 30	加入巧克力、坚果或葡萄干。
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
小蛋糕 (符合 EN 60350)	玻璃烤盘	2 (3)	150**	✿ ^e	25 - 40	预热
	烤盘	3 (4)	150**	✿ ^e	25 - 40	预热
	玻璃烤盘	1 (2)				适用于双层烘焙
	玻璃烤盘	3 (4)	160**	---	20 - 30	预热
维也纳点心 (符合 EN 60350)	烤盘	2 (3)	140**	✿	30 - 40	预热
	烤盘	3 (4)	140**	✿	30 - 45	预热
	玻璃烤盘	1 (2)				适用于双层烘焙
	烤盘	2 (3)	160**	---	15 - 33	预热
面包，面包卷						
多粒面包	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200 / 170*	✿ / ✿ ^e	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
酸面包	烤盘	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
橄榄和番茄面包	烤盘	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
长方形烤模面包	长方形烤模	2 (3)	175	---	40 - 45	
棍子面包，预烘焙	烤盘 + 防油纸	2 (3)	220	---	10 - 12	
夏巴塔，预烘焙	烤盘 + 防油纸	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	12 - 14	
平面包	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	烹饪时间取决于平面包的大小和厚度。
		2 (3)	210	---	15 - 20	

* 将电器预热到规定温度。食物放入烤箱时，应将温度调至第二个指定温度。

** 停用基本设置中的“快速加热”功能
(参见基本设置：基本设置 > 预热速度 / 信号 > 加热与信号)

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
佛卡夏面包	烤盘 + 防油纸	2 (3)	210	---	15 - 20	撒上各种配料，如香草、海盐、橄榄、凤尾鱼、洋葱、火腿、番茄或奶酪。
大蒜 / 香草棍子面包	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	---	8 - 10	
果馅奶酥卷，采用千层酥制作	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	20 - 25	烹饪小窍门：填入山羊奶奶酪和菲达奶酪。
辫子面包	烤盘 + 防油纸	2 (3)	165	✿ / ✿ ^e	30	
		2 (3)	160 - 165	---	30 - 35	
面包卷，预烘焙	烤盘 + 防油纸	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	8 - 10	
面包卷，冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
面包卷，新鲜 (每卷 50 g)	烤盘 + 防油纸	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
烘焙食品，采用碱液浸泡的发酵生面团制作，冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	10 - 12	
羊角面包，冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	170	---	15 - 25	
* 将电器预热到规定温度。食物放入烤箱时，应将温度调至第二个指定温度。						
** 停用基本设置中的“快速加热”功能 (参见基本设置：基本设置 > 预热速度 / 信号 > 加热与信号)						

发面

- 将盛有生面团的碗放在烤架上。选择“生面团发酵”加热功能。
- 对于大份生面团 (如面包)，温度设置为 38 至 40 °C。这样有助于生面团从中央向边缘均匀膨胀。
- 对于小份生面团 (如甜点卷和面包卷)，温度可设置为 40 至 45 °C。
- 规定的烹饪时间仅供参考。待面团体积增大一倍再取出面团。
- 如果生面团未膨大，这说明或是使用的酵母不足，或是生面团未充分揉捏。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
混合生面团	碗	2 (3)	38		25 - 45	如发酵生面团、自然发酵剂、酵母和蒸饺。

甜点

- 使用烤箱制备点心十分轻松 – 只需放入烤箱即可。制备方法适用于相对大份的食物，例如当您有客人来访时。
- 烤箱烘焙点心通常需要趁热食用，尤其是天冷时更是非常惬意。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
烤苹果奶酥	耐热烤盘	2 (3)	200	☙ / ☙ ^e	35 - 40	烤制苹果并撒上面包屑；使用浆果或黄香李也同样美味。
		2 (3)	200	---	25 - 30	对于质地较软的苹果品种。
		2 (3)	200	---	25 - 30	对于质地较硬的苹果品种。
烤苹果	耐热烤盘	2 (3)	190 - 200	☙ / ☙ ^e	20 - 30	建议：使用专供烹饪用的苹果。如 Boskop 苹果。这些苹果更适于烹饪和烘焙。 夏季时节：填入意式乳清干酪、柠檬、蜂蜜、小豆蔻、香子兰和松子。
蜜饯	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	160 - 180	☙ / ☙ ^e	30 - 40	如杏子或各种浆果。
		2 (3)	200	---	30 - 40	请勿添加任何液体，充分搅拌数次。使用蜂蜜、新鲜香子兰或肉桂精炼。
克拉芙堤	耐热烤盘	2 (3)	190 - 200	☙	30 - 35	法式点心：通常使用樱桃制作；采用黄香李或浆果也同样美味。
甜饼干	耐热烤盘	2 (3)	160 - 180	☙ / ☙ ^e	30 - 40	如粗小麦粉、凝乳或米饭布丁
面包和奶油布丁、Kirschenmichel (德式面包和奶油布丁，点缀有酸樱桃)	耐热烤盘	2 (3)	150	☙ / ☙ ^e	50 - 55	如采用樱桃或杏子
Topfenpalatschinken (凝乳夹心烘焙甜薄煎饼)	耐热烤盘	2 (3)	180 - 190	☙ / ☙ ^e	8 - 10	奥地利特色食品：凝乳和葡萄干填馅薄煎饼，浇上奶油进行烧烤。
蛋白甜饼	烤盘 + 防油纸	2 (3)	100	☙	150	分摊混合物时，应确保每份尽量摊薄，这样混合物可彻底烘干。

解冻

- 解冻食物可使用“解冻”加热功能。
- 规定的解冻时间仅供参考。解冻时间取决于食物的大小、重量和形状。这可缩短解冻时间。
- 将装有速冻食品的烤架滑入第二层（如果有五层烤架则放入第三层）。将玻璃烤盘 / 烧烤烤盘滑入烤架下方，这样可接住食物解冻时滴落的液体。
- 解冻食物前，请将食物从包装中取出。
- 单次解冻的食物量请勿超过您的食用量。
- 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。分开由多块食物（如浆果和肉片）冻结成的大块食物。鱼类无需完全解冻，只要表面足够松软可粘住调味料或香料即可。
- 整鸡或大块肉解冻时间太长，不宜用烤箱解冻。使用蒸汽烤箱和组合蒸汽烤箱解冻此类食物速度更快。

⚠ 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。将玻璃烤盘 / 烧烤烤盘滑入食物下方，然后放入烤箱中。倒出烤盘中收集到的肉和家禽解冻流出的液体。之后清洁水槽并用大量的水冲洗。用热肥皂水清洁玻璃烤盘 / 烧烤盘，或用洗碗机清洁。解冻后，让烤箱在 180 °C 下热风（风机烤箱）操作 15 分钟。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
浆果 (500 g)	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	50 - 55	* ⦿	25 - 30	
蔬菜 (500 g)	玻璃烤盘 / 烧烤烤盘	2 (3)	50 - 55	* ⦿	30 - 50	解冻时间取决于食物分量。小份蔬菜（豌豆和菜豆）解冻速度比冷冻大棵菠菜和花菜小花更快。
鸡腿（每根鸡腿 200 g）	烤架	2 (3)	50 - 55	* ⦿	45 - 50*	
鱼块（每块 150 g）	烤架	2 (3)	45 - 50	* ⦿	45 - 50*	
明虾	烤架	2 (3)	45 - 50	* ⦿	20 - 25	
* 增加均衡时间段：解冻时间结束后关断电器，不要打开电器门，将食物再静置 10 至 15 分钟，这样可使食物的中心部分也充分解冻。						

腌渍

- 食物买来或采摘后尽早烹饪。长期存放会降低维生素含量，这意味着食物将会发酵。
- 只能使用上好的水果和蔬菜。
- 烤箱不适用于保存肉类。
- 仔细检查并清洁储藏罐、橡胶密封圈、夹子和弹簧。
- 将存储罐放入装有水的耐热容器中。确保罐子与容器不会相互接触。水位应至少达到存储罐容量四分之三的位置。
- 烹饪时间结束后，打开烤箱门。待储藏罐完全冷却后，再从烹饪箱中取出。
- 将腌渍的食物放在阴凉干燥的地方，如食品、餐具的储藏室。储藏罐打开后，应尽快食用并放入冰箱中储存起来。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
水果	烤架	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	放入密封罐
蔬菜	烤架	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	放入密封罐

消毒

- 腌渍食物前，应对烤箱玻璃进行消毒处理，以防食物腐败变质。只有这样才能保存较长时间，并可存放在冰箱以外的地方。
- 烤箱设置为“热风”(风机烤箱)模式，在 100 °C 下对空罐消毒 20 分钟。可用沸水同时对盖子和橡胶密封圈进行消毒，以避免烤箱内的干热空气将其烤干。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
消毒	烤架	2 (3)	100	✶ / ✶°	20 - 25	储藏罐、婴儿奶瓶

干燥

- 烘干是一种储存食物的方法，在干热条件下可除去食物中高达 50% 的水分。这样做还可使风味更加醇厚。
- 食物越厚，干燥所需的时间就越长。烘干食物的最快捷和最节能的方法，就是将食物切片。
- 将制备好的食物放入烤架或烤盘，并盖上防油纸。烘干过程中不断翻转食物。
- 烘干时间取决于食物厚度和食物中水分的天然含量，例如番茄比蘑菇的烘干时间要长。
- 如需在烤箱中的两个烹饪层同时进行烘干，应使用第 1 层和第 3 层 (或者第 2 层和第 4 层)。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (小时)	说明
蘑菇片	烤盘 + 防油纸	2 (3)	50 - 60	 / 	3 - 4	
苹果圈	烤盘 + 防油纸	2 (3)	50 - 70	 / 	5 - 8	
四分块番茄	烤盘 + 防油纸	2 (3)	60 - 70	 / 	7 - 8	番茄去核可避免烘干时间过长。
各种香草	烤盘 + 防油纸	2 (3)	50 - 60	 / 	1½ - 2	如香葱、欧芹和鼠尾草

烘焙石

- 需要使用烘焙石和加热元件等选配附件。
- 无论是烘焙香酥匹萨还是新鲜面包，使用烘焙石可精确控温，因此可达到甚至超过大型石炉的烘焙效果。
- 根据食物的大小，可将多个匹萨、面包卷或其他烘焙食物同时放在烘焙石上。
- 也可逐次烘焙匹萨。这样每个匹萨的烘焙时间可能增加约 1 至 3 分钟。
- 建议您在烘焙面包时使用肉类探针。将肉类探针插入匹萨胚最厚的部分。肉类探针可探测出烘焙食物的内部温度，一旦达到设定温度后会立即关断电器。
- 烘焙生面团时，需在不破坏表面的情况下膨胀。可用餐叉反复戳几次，或者用餐叉划开一个切口。
- 烹饪表中的规定温度和时间为平均值。此外，对于预烹饪和冷冻食品，请遵守制造商说明。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
新鲜面包卷 (每个面包卷 50 g)	烘焙石	1	250 / 200*		15 - 20	
平面包	烘焙石	1	210		15	烹饪时间取决于平面包的大小和厚度。
佛卡夏面包	烘焙石	1	210		15	撒上各种配料，如香草、海盐、橄榄、凤尾鱼、洋葱、火腿、番茄或奶酪。
多粒面包	烘焙石	1	175		45	
酸面包	烘焙石	1	250 / 200*		50 - 60	
橄榄和番茄面包	烘焙石	1	175		45	
匹萨，新鲜	烘焙石	1	275		5 - 8	不同类型和厚度的生面团和配料的烹饪时间会有差别。
匹萨，冷冻	烘焙石	1	230		8 - 10	烹饪时间取决于生面团的厚度。遵守制造商说明。
鸡蛋奶酪批，新鲜	烘焙石	1	300		3 - 4	烹饪小窍门：采用传统配方，或者使用山羊奶酪、帕玛火腿、无花果及大葱。
鸡蛋奶酪批，冷冻	烘焙石	1	250		4 - 5	
* 将电器预热到规定温度。将食物放入烤箱时，应调低温度。						

烤肉盘

- 需要使用烤肉盘和加热元件等选配附件。
- 可在烤肉盘中轻松制备大片烤肉，也可炖制大份肉类食物。
- 轻松制备食物，并存放在烤箱中保温。菜肴在烤箱中烹饪可保持厨房整齐，灶具清洁，油烟味更少。
- 采用不粘涂层，仅需少许油脂即可进行烤制。

- 小窍门：不要将油脂放入烤肉盘，而是将油刷在肉上。这样可确保热量直接传导到肉上。
- 烹饪液快速减少。确保有足量的烹饪液。烹饪 30 分钟，约加入 ½ L 的烹饪液。
 - 用酱汁烹饪时，务必确保酱汁不干涸，并酌情添加烹饪液。
 - 此外，请遵照烤肉盘说明手册进行操作。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
鸡胸	烤肉盘	1	200	☐	初步烤制+ 15 - 20	将食物放入烤肉盘之前，使用“烧烤功能”进行加热。然后插入肉类探针。
菜炖牛肉	烤肉盘	1	220 / 130 - 140*	☐	初步烤制+ 60 - 120	首先烤制洋葱和肉类食物；请使用“烧烤功能”功能。倒入汁液并调回原先温度；根据肉类食物的种类，烹饪 60 至 120 分钟
炖牛骨	烤肉盘	1	220 / 140*	☐	初步烤制+ 60 - 90	首先烤制肉类食物和蔬菜；请使用“烧烤功能”倒入汁液并调回到原先温度；盖上盖子，继续烹饪 60 至 90 分钟。翻转腿肉一次。
维也纳煮牛肉	烤肉盘	1	220 / 130*	☐	初步烤制+ 210 - 240	略微烤制切成两半的洋葱，加入蔬菜稍加烤制，然后加入汁液。将蔬菜汁煮沸，加入调味料和维也纳煮牛肉。汁液应完全覆盖肉块。盖上烤肉盘盖子，在 130 °C 下继续烹饪。
蔬菜炖鹿肉	烤肉盘	1	220 / 130 - 140*	☐	初步烤制+ 60 - 100	首次烤制肉类食物及其它食材；请使用“烧烤功能”。倒入汁液并调回原先温度；根据肉的种类及肉片的大小，继续烹饪 60 至 100 分钟。
肉卷	烤肉盘	1	220 / 120*	☐	初步烤制+ 60 - 90	首次烤制多份肉卷；请使用“烧烤功能”。
玉米粉薄烙饼	烤肉盘	1	175	☐	首次烧烤+ 10 - 15	首先在烤肉盘中烧烤全部食材（鸡蛋除外）；然后浇上蛋液，继续烤制直至玉米粉薄烙饼变硬。
农家摊鸡蛋	烤肉盘	1	175	☐	首次烧烤+ 10 - 15	首先在烤肉盘中烧烤全部食材（鸡蛋除外）；然后浇上蛋液，继续烤制直至农家摊鸡蛋变硬。

* 首先以高温烧烤，继续烹饪，然后调回到原先温度。

菜式	附件	烹饪层	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
填馅辣椒， 素馅	烤肉盘	1	200		30	烹饪小窍门：填入熟米饭、软质小麦或扁豆和洋葱、奶酪、香草及调味料或香料。
墨西哥辣味牛肉	烤肉盘	1	220 / 130*		初步烤制+ 60 - 90	
* 首先以高温烧烤，继续烹饪，然后调回到原先温度。						

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。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
印制电路组件	×	○	○	○	○	○
显示单元	×	○	○	○	○	○
电源线及连接线	×	○	○	○	○	○
电机、驱动部件及风扇	×	○	○	○	○	○
外壳组件	×	○	○	○	○	○
隔热组件	○	○	○	○	○	○
加热腔体组件	×	○	○	○	○	○
照明组件	×	○	○	○	○	○
门体组件	×	○	○	○	○	○
本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。 ○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。 ×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572 规定的限量要求。						

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。
 如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

产品环保信息提示性说明 请按照产品说明书的要求使用和维护本产品，不当利用或者处置本产品可能会对环境和人类健康造成影响。 依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，当您计划将此产品废弃时，请将其交给具有废弃电器电子产品处理资格的处理企业进行处理。产品中有毒有害物质含量信息参照上表。

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000914389 zh (960701)