

BSP 220/221

蒸汽炉

目录

主要用途	3	儿童锁	17
重要安全信息	4	启用儿童锁	17
损坏原因	5	停用儿童锁	17
环境保护	6	Home Connect	18
节能提示	6	设置	18
环保处置	6	遥控启动	19
充分了解您的电器	7	Home Connect 设置	19
蒸汽烤箱	7	远程诊断	20
水箱	7	关于数据保护	20
显示屏和操作控件	8	符合标准声明	20
符号	8	基本设置	21
颜色和显示	8	清洁和维护	23
待机	9	清洁剂	23
启动电器	9	清洁辅助程序	24
附加信息 i 和 i [®]	9	除垢程序	24
冷却风扇	9	拆除烤架	25
功能选择按钮档位	10	故障检修	26
附件	11	断电	27
专用附件	11	演示模式	27
首次使用之前	12	售后服务	27
设置语言	12	E 编号和 FD 编号	27
设置时间格式	12	设定表和提示	28
设置时钟	12	蔬菜	28
设置日期格式	12	鱼	29
设置日期	12	鱼 – 低温蒸制	30
设置温度单位	12	肉 / 家禽 – 低温蒸制	31
设置水硬度	12	肉 / 香肠 – 加热	31
完成初始设置	12	家禽 – 蒸制	31
清洁门板	12	真空低温烹饪	32
清洁附件	12	配菜	35
启动电器	13	甜点	36
待机	13	其他	36
启动电器	13	翻热 (重新加热)	37
操作电器	13	发面	37
加注水箱	13	解冻	38
烹饪箱	14	腌渍	39
插入 附件	14	榨取果汁 (软水果)	39
开启	14	制备酸奶	39
关断	14	制备大量食物	39
在每次使用之后	14		
安全关机	14		
时间设置选项	15		
调用定时器菜单	15		
定时器	15		
秒表	15		
烹饪时长	16		
烹饪结束时间	16		

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.com/zz/store

⚠ 主要用途

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

本电器仅适合整体安装在厨房内。请遵守专用的安装说明。

拆开包装后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

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

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

本电器最高可在海拔 4000 米的高度使用。

8 岁以上儿童以及身体、感官或精神有缺陷的人员或缺乏相关经验和知识的人员，必须在有人监督的情况下或在其安全责任人给予电器使用安全指导并了解相关危险的情况下，方可使用本电器。

严禁儿童玩耍本电器及在电器周围玩耍。儿童除非年满 15 岁并有人监督，否则不得清洁本电器或执行一般维护操作。

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

必须将附件正确滑入烹饪箱中。参见本说明手册中的“附件描述”部分。

⚠ 重要安全信息

⚠ 警告 – 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，切勿超出附件范围。

⚠ 警告 – 有灼伤危险! !

- 电器在使用期间会发热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。必须让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。
- 附件和烹饪容器会变得十分灼热。从烹饪箱中取出附件或烹饪容器时必须戴上烤箱手套。
- 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。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

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

⚠ 警告 – 有电击危险!

- 修理不当是很危险的。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器。如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。如果电器发生故障，请拔下电器电源插头，或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。
- 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。
- 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。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

LED 灯发出的光会引起目眩，并可损伤眼睛(危险组 1)。直视点亮的 LED 灯的时间请勿超过 100 秒。

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。

主要技术参数:

额定电压范围: 220-240V~

额定频率: 50Hz

额定功率: 2750W

原产地: 法国

总经销商: 博西家用电器(中国)有限公司
地址: 中国江苏省南京市鼓楼区清江南路18号3幢

执行标准:

GB 4706.1-2005

家用和类似用途电器的安全 第1部分: 通用要求

GB 4706.22-2008

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

损坏原因

注意!

- 不要将任何东西直接放在烹饪箱箱底上。不要用铝箔盖住箱底。热量积聚可能会损坏电器。必须始终保持烹饪箱箱底干净畅通。务必将烹饪容器放在穿孔烹饪容器中或烤架上。
- 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。
- 如果所使用的自来水中含有大量氯化物 (大于 40 mg/L), 建议使用氯化物含量低且不添加碳酸的矿泉水。您可咨询当地自来水厂, 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。请勿使用搪瓷烤盘或烧烤烤盘。生锈材料 (例如餐盘、餐具) 可能导致烹饪箱腐蚀。
- 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。
- 滴落液体: 当用穿孔烹饪容器蒸制时, 一定要将实心烹饪容器插在下方。这就能接住滴下的液体。
- 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。
- 不正确的维护可能导致电器腐蚀。请遵守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。清洁烹饪箱后用软布将其擦干。
- 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。

环境保护

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

节能提示

- 烹饪时尽量缩短打开电器门的时间。
- 对于长时间的烹饪，您可以在烹饪时间结束前 10 分钟关断蒸汽烤箱，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。

环保处置

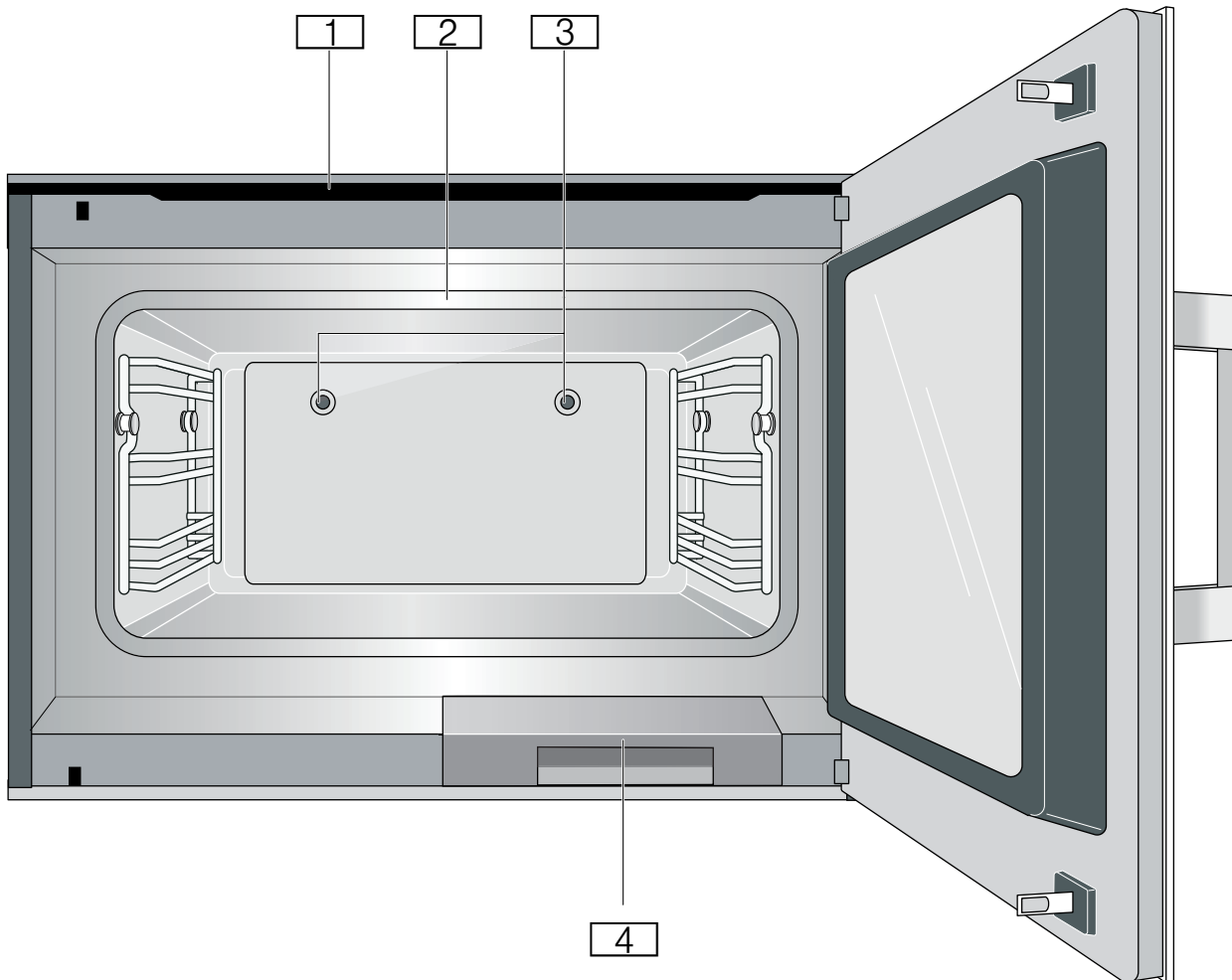


本电器根据有关废弃电气和电子设备 — WEEE 的欧洲指令 2012/19/EG 进行标识。该指令规定了在欧盟范围内有效地回收和再利用旧电器的框架。

充分了解您的电器

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 通风槽
- 2 门封
- 3 蒸汽出口
- 4 水箱

水箱

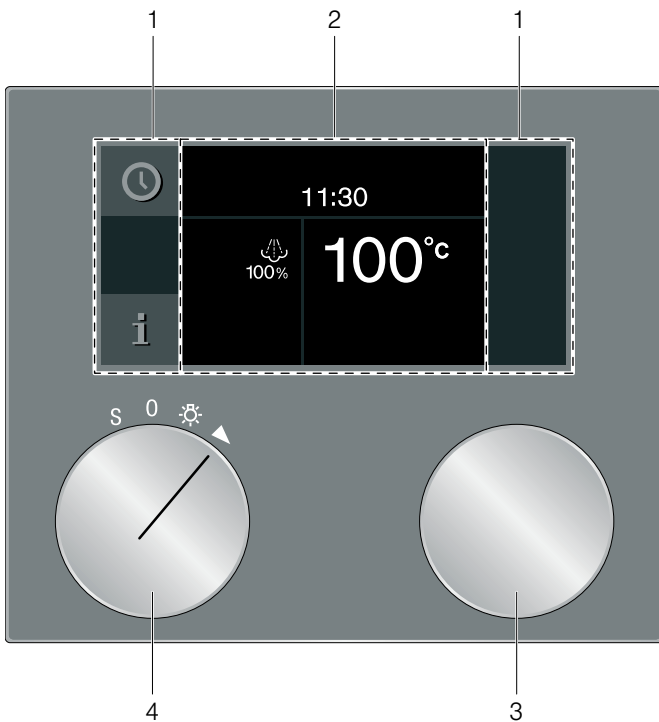
您的电器配有水箱，其最高容量为 1.7 升。打开电器门可看到水箱

在使用本电器之前，必须加注水箱。→ "加注水箱"
第 13 页

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	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	功能选择旋钮	功能选择旋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
i	调用附加信息
»	带状状态指示灯快速预热
_	编辑设置
🔒	儿童锁
🕒	调用定时器菜单
🔧	演示模式
🌐	网络连接 (Home Connect)

颜色和显示

颜色

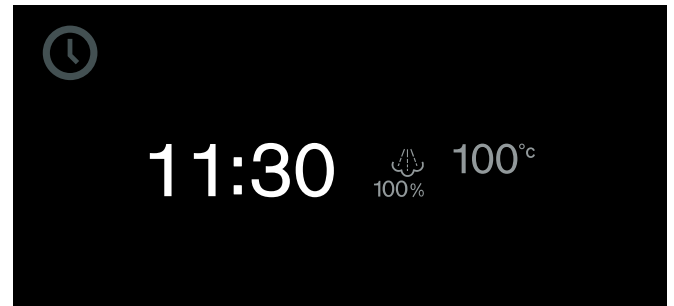
使用不同颜色在相关情况下指导用户进行操作。

橙色	初始设置 主功能
蓝色	基本设置 清洁
白色	可设置的值

外观

符号、值和整个显示屏的外观会根据情况发生变化。

放大	您更改的设置将以大字符显示在显示屏上。 如果您设定了时间，并且马上到时，则在即将到时前会在显示屏上显示时间 (例如，如果你设置了定时器，则会倒计时 60 秒)。
简化显示屏	一段时间过后，显示屏上显示的信息量会变少，最后仅保留最重要的信息。此功能为预设功能，可以在基本设置中进行更改。



待机

如果没有设置功能或激活儿童锁，电器将切换至待机模式。

在待机模式下，控制面板的亮度将变暗。

提示

- 在待机模式下，可以显示不同的内容。默认设置为嘉格纳标志“GAGGENAU”和时间。
- 显示屏亮度与垂直视角有关。
- 您可在基本设置中随时更改显示和亮度。

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。

提示

- 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。

附加信息 i 和 i^①

触摸 i 符号，可调用其他信息。例如，所设置的加热功能或烹饪箱当前温度的相关信息。

提示：在加热后的连续操作过程中，温度会略有波动，这是正常现象。

如显示 i^① 符号，说明这是重要信息，需要采取相应措施。有时也会自动显示有关安全和运行状态的重要信息。这些信息会在几秒钟后自动消失，或者必须使用 ✓ 确认。

通过 Home Connect 信息，Home Connect 状态还可另外显示在 i^① 中。有关此方面的更多信息，请参见章节 → "Home Connect"第 18 页。

冷却风扇

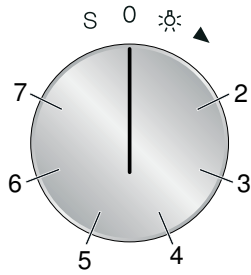
您的电器有一个冷却风扇。冷却风扇在电器工作期间开启。热风从门上方逸出。










在将食物从电器上取下后，保持机门关闭，直至电器冷却为止。不得将电器门置于半开状态，因为这可能会损坏相邻的橱柜。在电器停止加热后，冷却风扇会继续运转一段时间；然后自动关闭。

注意！

不要覆盖通风槽。否则可能会导致电器过热。

功能选择钮档位



位置	功能/加热功能	温度	应用
0	“关”位置		
☀	照明灯		
2	 湿度 100%	30 - 100 °C 默认温度 100°C	蒸制 (温度 70°C 至 100°C): 适用于蔬菜、鱼和配菜。 食物完全被蒸汽包围。
3	 真空低温烹饪	50 - 95 °C 默认温度 60°C	在 50 至 95 °C 的低温和 100% 的蒸汽下真空烹饪: 适用于肉类、鱼类、蔬菜和甜点。 真空密封机器使用热量将食物密封在一个特别耐热的烹饪袋中。保护袋可以保持食物营养和风味。
4	 生面团发酵	30 - 50 °C 默认温度 38°C	发酵: 适用于发酵生面团和酵母。 与在室温下相比, 生面团的发酵速度显著加快。热风 and 蒸汽组合, 可使生面团表面不变干。 生面团发酵的最佳温度设置为 38 °C。
5	 解冻	40 - 60 °C 默认温度 45°C	适用于蔬菜、肉、鱼和水果。 湿气会逐渐将热量传递给食物, 温和解冻, 同时不影响其质量。食物不会变干或变形。
6	 重新加热	60 - 100 °C 默认温度 100°C	适用于烹制、烤制过的食物。 对烹制过的食物进行温和的重新加热, 不会影响食物品质。蒸汽确保食品不会变干。
7	 低温蒸制	70 - 90 °C 默认温度 70°C	用于肉类的低温烹饪。 小火慢速蒸制, 口感特别鲜嫩。
S	 基本设置		您可在基本设置中根据自身需求调节电器。
	 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。
	 除垢程序		除垢程序可用于去除电器上的水垢。

附件

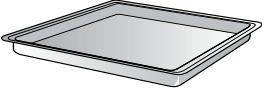
只能使用随产品提供的附件或从售后服务部门购买的附件。这些附件是专门为电器设计的。必须将附件插入烹饪箱最里面。

您的电器配备下列附件：



烤架

用于放置烹饪容器、蛋糕模和耐热盘，以及用于烤肉



不锈钢烹饪容器，无孔，40 mm 深

用于接住蒸制时的滴液，并用于烹饪米饭、豆类和谷物



不锈钢烹饪容器，有孔，40 mm 深

适用于蒸制蔬菜或鱼类，浆果榨汁和解冻

专用附件

可以从专业经销商处订购以下专用附件：

BA 220 360	不锈钢烹饪盘，无孔，40 mm，1.5 L
BA 220 370	不锈钢烹饪盘，穿孔，40 mm，1.5 L
BA 020 380	容器，不黏着，无孔，40 mm 深，5 L
BA 020 390	容器，不黏着，穿孔，40 mm 深，5 L
CL S30 040	除垢片剂 (套装含 4 片除垢片剂)
GN 010 330	GN 适配器 (用于 GN 烹饪插盘)
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，带孔，40 mm 深，3 L

仅可使用专用附件。因错误使用附件造成的问题，生产厂商概不负责。

不粘烹饪容器不得加热到 230 °C 以上。只能在组合蒸汽烤箱中使用不粘烹饪容器。

首次使用之前

您可在本节中找到首次使用电器制备食物前的必做事项。首先请阅读章节：→ "重要安全信息"第 4 页。

电器必须完全安装并连接至电源。

当将电器连接到电源之后，显示“初始设置”菜单。现在，您可以配置新电器，进行初始设置。

提示

- “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。一旦电器已接通电源，GAGGENAU 标志将首次出现大约 30 秒。然后“初始设置”菜单将自动出现。
- 您可以在基本设置中随时更改设置。

设置语言

预设语言出现在显示屏上。

- 1 转动旋转选择钮，选择需要显示的语言。
- 2 使用 ✓ 确认。

设置时间格式

显示屏中出现两种可用格式：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。

设置温度单位

显示屏上出现两种可用单位：°C 和 °F。默认单位为 °C。

- 1 使用旋转选择钮选择所需单位。
- 2 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

显示屏上显示“完成初始设置”。

使用 ✓ 确认。

电器将切换至待机模式，待机屏幕随即出现。电器准备就绪。

清洁门板

门封在出厂前已经涂以油脂，以使其密封。门板上可能留有油脂痕迹。

在首次使用电器之前，使用玻璃清洁剂和窗布或微纤维布对门板进行清洁。不要使用玻璃刮刀。

清洁附件

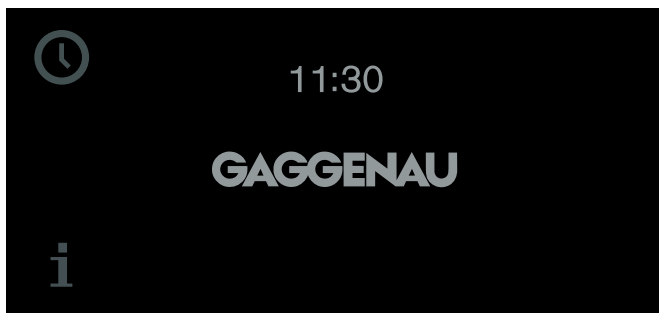
在第一次使用附件前，请用软布和热洗涤剂溶液彻底清洁附件。

启动电器

待机

如果没有设置功能或激活儿童锁，电器将切换至待机模式。

在待机模式下，控制面板的亮度将变暗。



提示

- 不同的显示屏可在待机模式中显示。默认设置为嘉格纳标志“GAGGENAU”和时间。可通过基本设置中的“待机屏幕”设置调整显示屏。→ “基本设置”第 21 页
- 显示屏亮度与垂视角有关。可通过基本设置中的“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。

提示

- 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

加注水箱

如要使用蒸汽烹饪，在启动电器前打开电器门，然后加注水箱。

确保设置正确的水硬度。→ “设置水硬度”第 12 页

⚠ 警告 – 有受伤危险，有着火危险!

仅向水箱内加水。不要向水箱内倒入任何可燃液体 (例如酒类饮料)。由于灼热表面，可燃液体的蒸汽可能会在烹饪箱内着火 (爆炸)。这可能会导致电器门爆裂。可能会有热蒸汽和火焰逸出。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

使用时，烹饪箱前部变得灼热。移除水箱时，只能触摸其把手。

注意!

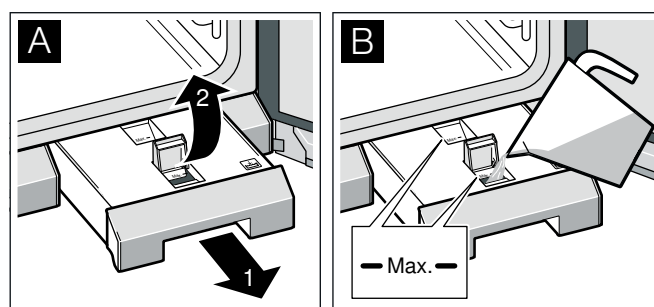
使用不适当的液体会损坏电器

- 只能使用新鲜的自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。
- 如果自来水很硬，我们建议使用软化水。
- 不要使用蒸馏水、高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。

您可以从供水公司获得自来水的有关信息。可通过随设备配套提供的测试工具检测水硬度。

在使用本电器之前，必须加注水箱：

- 1 在量杯中加入清水。
- 2 打开电器门。
- 3 将水箱从电器中抽出，直至加注液位指示符可见 (图 A)。
- 4 向水箱加注冷水至“Max.”标记处 (图 B)。



- 5 将水箱完全滑入。

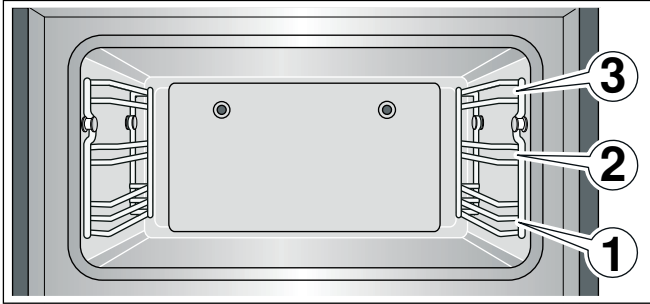
如果您连续多次使用电器，请在每次使用后清空水箱中剩余的水，并加入清水。

烹饪箱

烹饪箱有三个烹饪层。烹饪层自下而上计数。

底部烹饪层有两个烤架位置。这意味着在进行解冻以其他操作时，可以将无孔烹饪容器滑入穿孔烹饪容器下方，以收集多余汁液。

提示: 最多可同时使用三个烹饪层。



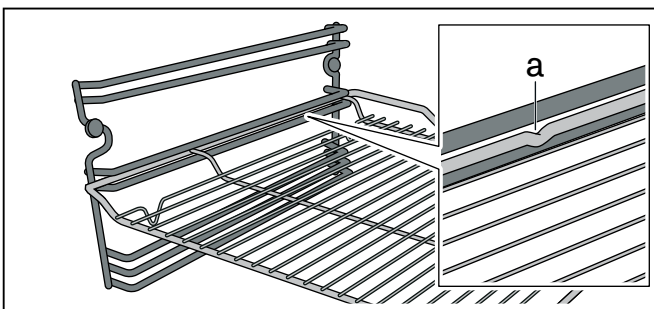
注意!

- 请勿将任何物品直接放在烹饪箱箱底上。请勿用铝箔盖住箱底。热量积聚可能会损坏电器。必须始终保持烹饪箱箱底干净畅通。务必将烹饪容器放在穿孔烹饪容器中或置于烤架上。
- 不要在烤架轨道之间滑动任何附件，否则附件可能会倾斜。必须将电器门完全打开至止动位置。电器门在该位置不会自动弹回。

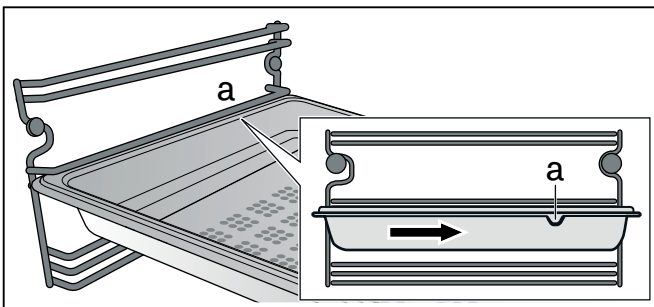
插入附件

烤架和有孔烹饪容器都有锁定功能。锁定功能可防止拉出附件时发生倾斜。必须将附件正确插到烹饪箱中，以确保防倾斜保护功能正常工作。如要拉出附件，请将其略微提起。

插入烤架时，确保烤架上的安全凸耳位于后部且朝上。



插入有孔烹饪容器时，确保凸耳 (a) 位于后部并朝下。



开启

- 1 使用功能选择钮设置所需的加热类型。所选的加热类型和建议温度将出现在显示屏上。
- 2 如果您想要更改温度：转动旋转选择钮，设置所需的温度。

加热符号 \gg 出现在显示屏上。该栏显示当前的加热状态。达到设定温度后，会发出信号音且加热符号 \gg 熄灭。

加注清水:

水箱中的水用完时，显示屏上会出现一条消息。向水箱内加水至“max”(最高) 标记处，然后将水箱放回原处。

提示: 操作过程中，水箱必须始终锁定在电器中。只有在显示屏上出现相关消息时，才能将水箱取出并重新加注。

关断

将功能选择钮转至 0。

根据操作模式，您可能会听到自动冲洗周期运行的声音。

在每次使用之后

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

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

排空水箱

- 1 打开电器门时要小心，如果这样做，热蒸汽会逸出。
- 2 取出并排空水箱。

注意!

不要在灼热的烹饪箱中干燥水箱。这会损坏水箱。

干燥烹饪箱

- 1 在电器冷却后立即去除烹饪箱表面的食物残留物。烧焦的残留物日后会更难清除。
- 2 一旦冷却后，使用海绵擦掉烹饪箱中的任何残留水。
- 3 然后用软布擦净、擦亮烹饪箱。
- 4 擦干有冷凝液积聚的橱柜和手柄。

安全关机

为了您的安全，本电器具有安全关断功能。如果在 12 小时内没有操作电器，则任何类型的加热均在此时间后关断。显示屏上将出现一条消息。

将功能选择钮转至位置 0。现在您可以像往常一样重启电器。

时间设置选项

使用定时器菜单进行以下设置：

⌘ 短定时器

⌚ 秒表

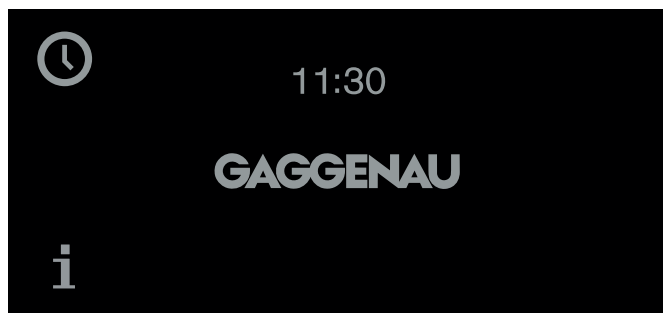
🕒 烹饪时间 (非待机模式)

🕒 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。

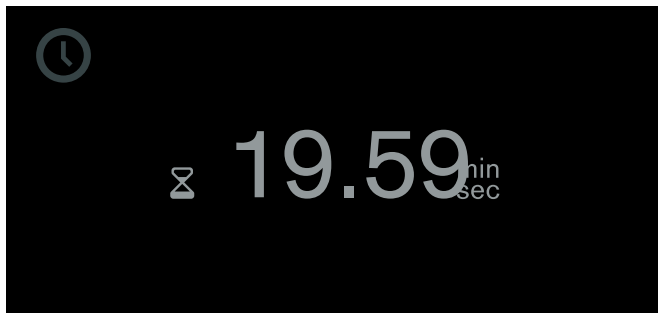
设置定时器


- 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。






到时后就会发出一声信号声。触摸  符号则信号停止。

随时可按下  符号退出定时器菜单。这会清除各种设置。

如要停止定时器：

调用定时器菜单。触摸  选择“定时器”  功能，然后触摸  符号。如要使定时器继续倒计时，触摸  符号。

提前关断定时器：

调用定时器菜单。触摸  选择“定时器”  功能，然后触摸  符号。



秒表

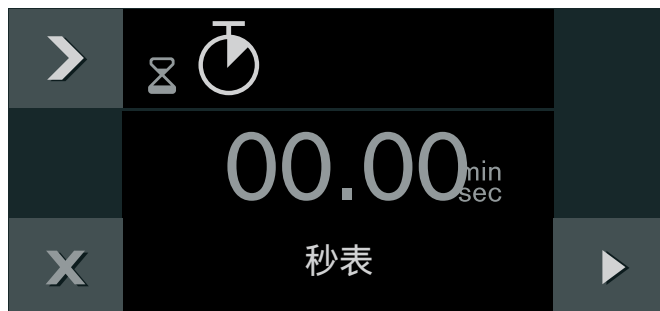
秒表独立于其他电器功能运行。


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。

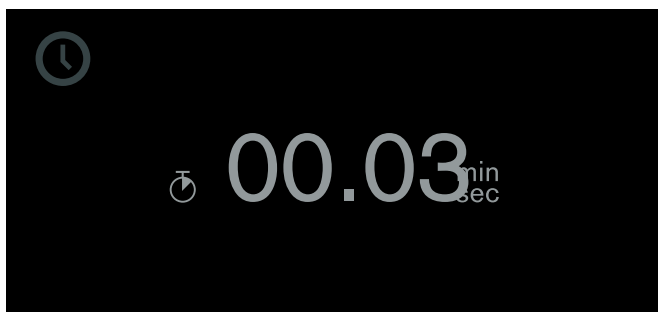
启动秒表

- 1 调用定时器菜单。
- 2 触摸  选择  “秒表”功能。



- 3 触摸  启动。

定时器菜单关闭，计时开始。⌚ 符号和已用时间出现在显示屏上。



暂停和重新启动秒表

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



停止计时。符号变为 ▶ “启动”。

- 4 触摸 ▶ 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。显示屏中的 ⌚ 符号熄灭。过程结束。

如要关断秒表：

调用定时器菜单。触摸 > 选择 ⌚ “秒表”功能，然后触摸 C 符号。

烹饪时长

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

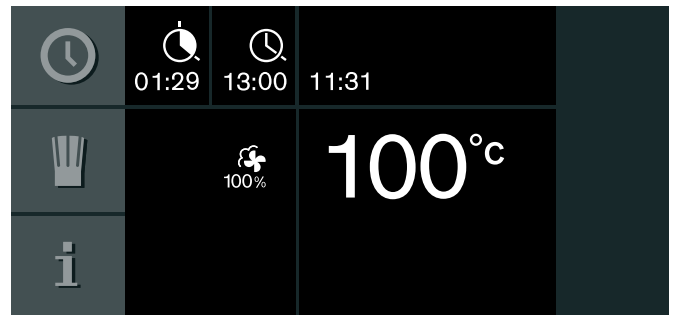
您已经设置了加热类型和温度，并已将食物放入烹饪箱。

- 1 触摸 ⌚ 符号。
- 2 使用 > 选择 ⌚ “烹饪时间”功能。
- 3 使用旋转选择钮设置所需的烹饪时间。

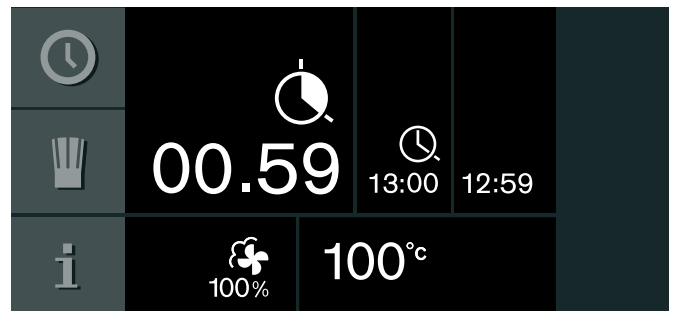


- 4 按下 ▶ 启动。

电器启动。定时器菜单关闭。显示屏显示温度、操作模式、剩余烹饪时间和烹饪结束时间。



烹饪时间结束前的 1 分钟，经过的烹饪时间放大显示在显示屏上。



烹饪时间到时后，电器关断。⌚ 符号闪烁并响起信号音。触摸 ✓ 符号、打开电器门或将功能选择钮设置为 0，则信号音提前停止。

更改烹饪时间：

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

如要取消烹饪时间：

调用定时器菜单。使用 > 选择 ⌚ “烹饪时间”功能。使用 C 取消烹饪时间。按下 X 返回到标准运行。

如要取消整个程序：

将功能选择钮设置到 0。

提示：还可在烹饪时间流逝期间更改加热类型和温度。

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

您已经设置了加热类型、温度和烹饪时间。

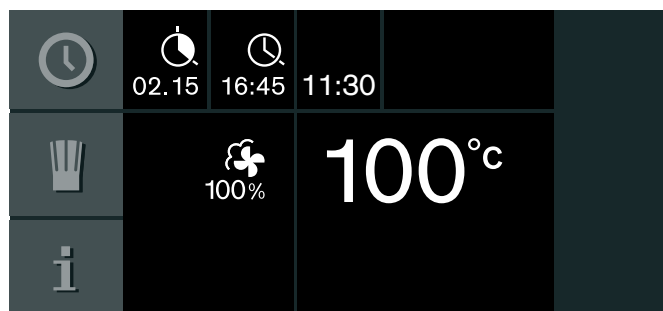
- 1 触摸 ⌚ 符号。

2 使用 > 选择 ⌚ “烹饪结束”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。显示屏显示操作模式、温度、烹饪时间和烹饪结束时间。电器按照计算出的时间启动，然后在烹饪时间到后自动关断。

提示: 如果 ⌚ 符号闪烁，说明还未设置烹饪时间。一定要先设置烹饪时间。

烹饪时间到后，电器关断。⌚ 符号闪烁并响起信号音。触摸 ✓ 符号、打开电器门或将功能选择钮设置为 0，则信号音提前停止。

更改烹饪结束时间:

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

如要取消整个程序:

将功能选择钮设置到 0。

儿童锁

本电器备有儿童锁，防止儿童意外操作本电器。

提示

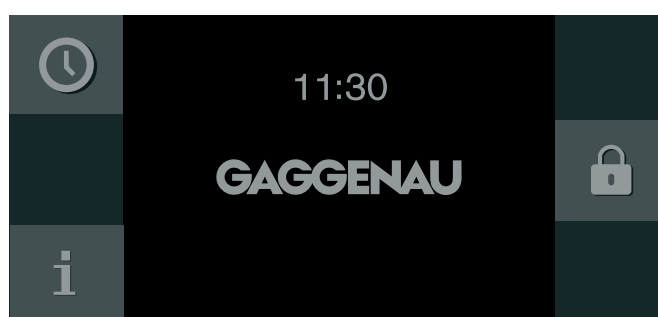
- 要使用儿童锁，您需要在基本设置中将其设为“可用”。
- 如果儿童锁开启后发生断电，当再次接通电源时儿童锁可能已经停用。

启用儿童锁

前提条件:

功能选择钮调至 0。

触摸并按住 ⌚ 符号至少 6 秒。



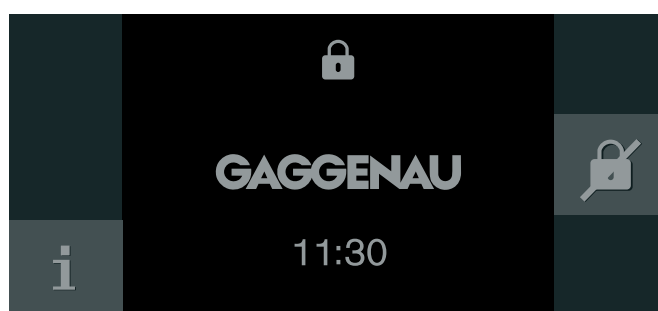
儿童锁被激活。待机屏幕出现。⌚ 符号出现在显示屏的顶部。

停用儿童锁

前提条件:

功能选择钮调至 0。

触摸并按住 ⌚ 符号至少 6 秒。



儿童锁停用。可以照常设置电器。

Home Connect

使用移动设备，可对该电器进行远程联网和控制。Home Connect 应用程序可提供能够完美补充联网电器的额外功能。如果电器未连接到家庭网络，该电器仍然可以通过显示屏正常操作。

Home Connect 功能是否可用取决于您所在国家的 Home Connect 服务是否可用。Home Connect 服务并不是在每个国家都可用。如欲了解更多详情，欢迎访问 www.home-connect.com。

提示

- 请确保遵循本安装手册中的安全说明，即使在出门在外通过 Home Connect 应用程序操作电器时也要遵循，同时要遵循 Home Connect 应用程序中的说明。
- 从电器上直接操作电器总是优先执行。在此期间，不可通过 Home Connect 应用程序操作电器。
- 参见所提供的 Home Connect 文件了解详细信息。

设置

要通过 Home Connect 配置设置，需要在您的移动设备上安装 Home Connect 应用程序。

此外，您的电器也需要连接到家庭网络和 Home Connect 应用程序。您可在以下连接类型中进行选择：

- 通过 LAN 电缆连接：在电器上确认后，电器将自动连接到家庭网络。
- 通过 WLAN 连接：建立到家庭网络的连接，然后建立到 Home Connect 应用程序的连接。

提示：应用程序将引导您完成整个注册程序。如有疑问，请遵循应用程序中的说明。

安装应用程序

在您的移动设备 (如平板电脑或智能手机) 上安装 Home Connect 应用程序。

- 1 在移动设备上转到 App Store (苹果设备) 或 Google Play Store (安卓设备)。
- 2 输入搜索词“Home Connect”。
- 3 选择 Home Connect 应用程序并在移动设备上安装。
- 4 启动应用程序并设置 Home Connect 访问。
应用程序将引导您完成注册程序。

将电器连接到家庭网络 (LAN)

电器必须使用 LAN 电缆连接到家庭网络。

当电器首次接通电源并投入运行时，将自动建立网络连接。

将电器连接到家庭网络 (WLAN, 带 WPS)

要求：

- 您的路由器必须具有 WPS 功能。您可在路由器手册中找到相关信息。
- 您需要能够访问路由器。

- 1 在基本设置中，选择 @ "Home Connect"。
- 2 触摸 _ 符号。
- 3 将旋转选择钮转动至“WLAN”。
- 4 触摸 ✓ 符号确认。
将出现一条有关 WPS 功能的消息。
- 5 触摸 ✓ 符号继续操作。
- 6 将旋转选择钮转动至“自动 (WPS)”。
- 7 触摸 ✓ 符号启动连接过程。
- 8 在后 2 分钟内按下路由器上的 WPS 按钮。

如果显示屏显示“网络连接成功”，则连接过程完成。按照应用程序中的说明进行操作。

将电器连接到家庭网络 (WLAN, 不带 WPS)

- 1 在基本设置中，选择 @ "Home Connect"。
- 2 触摸 _ 符号。
- 3 将旋转选择钮转动至“WLAN”。
- 4 触摸 ✓ 符号确认。
将出现一条有关 WPS 功能的消息。
- 5 触摸 ✓ 符号继续操作。
- 6 将旋转选择钮转动至“手动”。
- 7 触摸 ✓ 符号启动连接过程。
电器将建立自己的“Home Connect” WLAN 网络，平板电脑或智能手机必须连接到该网络。
- 8 按照应用程序中的说明进行操作。

如果显示屏显示“网络连接成功”，则连接过程完成。按照应用程序中的说明进行操作。

将电器连接到应用程序

安装 Home Connect 时将电器连接到应用程序或将电器连接到额外的 Home Connect 帐户。Home Connect 应用程序可以安装在任意数量的移动设备上，然后可以连接到电器上。

要求：

- 电器连接到家庭网络。
- Home Connect 应用程序已安装在移动设备上。

- 1 要连接额外帐户，请在基本设置中选择“Home Connect”。
- 2 使用旋转选择钮选择“连接到应用程序”。
- 3 触摸 _ 符号，使用 ✓ 启动连接过程。
- 4 按照应用程序中的说明进行操作。

如果显示屏显示“与应用程序连接成功”，则连接过程完成。

遥控启动

为了通过 Home Connect 应用程序启动和操作电器，必须激活远程启动。如果远程启动被停用，Home Connect 应用程序将只显示电器的操作模式，并让您配置设置。

如果出现以下情形，则自动取消激活远程启动：




- 电器门在远程启动激活至少 15 分钟之后打开。
- 电器门在操作结束至少 15 分钟之后打开。
- 远程启动激活 24 小时之后。

当使用电器上的控件启动加热类型之后，远程启动自动激活。现在，您可以从移动设备上更改或启动一个新程序。


Home Connect 设置

Home Connect 可以随时适应您的具体需要。









开启远程启动

- 1 将功能选择钮设置到 
- 2 触摸  符号。
符号  显示在 **i** 符号旁边。

远程启动已启用。现在，您可以通过移动设备上的应用程序启用加热模式，然后向电器发送所需设置。

触摸  符号 停用远程启动。

提示：您可以在电器的基本设置中找到 Home Connect 设置。显示屏显示的具体设置取决于是否已经安装 Home Connect 以及电器是否连接到家庭网络。

	基本设置	允许设置	说明
	连接类型	LAN / Wi - Fi	您可以在连接类型 (LAN 电缆和 Wi-Fi) 之间切换。请按照设置有关连接类型的说明进行操作。→ "设置" 第 18 页
	正在连接	连接/断开	视需要 (例如度假) 开启或关闭网络连接。电器关断后，网络信息将被保留。开启电器后，您需要在重新连接到网络时等待几秒钟。在联网待机模式下，本电器需要最大 2 瓦。
	连接到应用程序		启动应用程序和电器之间的连接过程。
	软件更新		一旦有新的软件版本，就会在显示屏上显示消息。您可以在 Home Connect 菜单  中安装新软件。
	远程控制	启用/停用	通过 Home Connect 应用程序访问电器的功能。停用时，只有电器的操作状态显示在应用程序中。
	删除网络设置		所有网络设置均可随时从电器中删除。
	电器信息		显示屏显示： <ul style="list-style-type: none"> ● MAC 地址 COM 模块 ● 电器的序列号 ● 软件版本 通过触摸箭头按键，您可以查看更多信息，如 SSID (网络名称)，虽然这取决于连接类型。

远程诊断

若希望联系客户服务，机器连接到本地应用连接 (Home Connect) 服务器，同时在使用本机器的国家/地区提供有远程诊断，则客户服务即可通过机器上的远程诊断访问本机器

提示: 有关远程诊断在您所在国家/地区是否可用的详细信息和注意事项，请查看当地网站的服务/支持页面：
www.home-connect.com

关于数据保护

当电器首次连接到 WLAN 网络 (连接到互联网) 时，电器会把以下类别的数据传输到 Home Connect 服务器 (首次注册):

- 唯一电器识别信息 (包含电器代码和已经安装的 WiFi 通信模块的 MAC 地址)。
- WiFi 通信模块的安全证书 (为了确保安全的信息连接)。
- 您家用电器的当前软件和硬件版本。
- 之前进行的任何复位出厂设置的操作。

初始注册为您正常使用 Home Connect 各功能做好准备，且仅当初次使用这些功能时才需要进行初始注册。

提示: 确保 Home Connect 功能仅可与 Home Connect AppFF65 同时使用。可以通过 Home Connect App 获得有关数据保护的信息。

符合标准声明

Gaggenau Hausgeräte GmbH 谨此声明使用 Home Connect 功能的电器符合基本要求并满足指令 2014/53/EU 的其它有关条文。

您可以通过联机访问 www.gaggenau.com，在电器的产品页面中获取详细的 RED 符合标准声明以及其它文档。



2.4 GHz 波段: 最大 100 mW

5 GHz 波段: 最大 100 mW

比利时	保加利亚	捷克	丹麦	德国	爱沙尼亚	爱尔兰	萨尔瓦多
西班牙	法国	克罗地亚	意大利	塞浦路斯	拉脱维亚	立陶宛	卢森堡
匈牙利	马耳他	荷兰	奥地利	波兰	葡萄牙	罗马尼亚	斯洛文尼亚
斯洛伐克	芬兰	瑞典	英国	挪威	瑞士	土耳其	

5 GHz Wi-Fi: 仅限室内使用






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	简洁* / 标准	如果选择了“简洁”设置，不久之后将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
	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。
	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。
	温度单位	°C* / °F	设置温度单位

	语言: 德语* / 法语 [...] / 英语	选择文本显示的语言 提示: 如果语言已更改, 系统将会重新启动。 该过程需要几秒钟的时间。 然后关闭基本设置菜单。
	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。 提示: 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。
	儿童锁 不可用* / 可用	可用: 可启用儿童锁。→ “儿童锁”第 17 页
	家庭网络 LAN / WLAN 连接类型 📶 连接 📱 连接到应用程序 ↓ 软件更新 📶 远程控制 ⊗ 删除网络设置 🗨️ 电器信息	用于连接到家庭网络和移动设备的设置。根据连接状态, 将显示不同的设置选项。
* 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。

⚠ 警告 – 有电击危险!

请勿使用高压清洁剂或蒸汽清洁剂，以防触电。

⚠ 警告 – 有灼伤危险! !

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

⚠ 警告 – 有受伤危险!

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

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	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：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）形成的斑点和斑块。这些污点或溅出物可能会引起腐蚀。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购买。
铝	使用温和的窗户清洁剂进行清洁。使用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： 用洗碗布清洁并用软布擦干。 请勿使用微波炉喷雾剂或其他腐蚀性微波炉清洁剂或磨蚀性材料。擦洗片、粗糙的海绵和锅具清洁用品均不适用。这些物品会刮伤表面。 在对不锈钢烹饪箱进行定期保养时，请根据制造商的说明使用烹饪箱保养产品（订货号 00667027，可从售后服务部门或在线商店购买）。 注意! 如果表面上留有清洁用品痕迹，则当对烹饪箱进行加热时，可能会出现斑点和痕迹。在烘干烹饪箱之前，请用干净的水彻底洗掉清洁用品和护理剂的所有痕迹。 清洁完烹饪箱后，务必要将其擦干。
极脏的烹饪箱	烤箱清洁胶喷雾（订货号 00311860，从售后服务部门或在线商店获取）。 请注意： <ul style="list-style-type: none"> ● 不要向烹饪箱后部的蒸汽出口喷水。 ● 请勿让清洁胶接触到门封或照明灯。 ● 作用时间不得超过 12 小时。 ● 请勿在热表面上使用。 ● 用清水彻底冲洗。 ● 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。
水箱	根据需要在洗碗机中进行清洁。取下盖子，将水箱倒置在洗碗机中。
门封 不要拆下。	热肥皂水：用洗碗布清洁，请勿刷洗。请勿用金属或玻璃刮刀清洁。
烹饪容器、烤架	用洗碗机或热肥皂水清洁。浸泡烧烤残留物，并用刷子将其刷掉。 用柠檬汁去除不锈钢上的浅色污点（蛋白/蛋白残留物）。
烤架	用洗碗机或热肥皂水清洁。




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（部件编号 00460770，可从我们的售后服务部门或在线商店购买）。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。

启动清洁辅助程序

- 1 将功能选择钮设置到 **S**。
- 2 将显示  符号。按下  确认。
- 3 将烹饪箱中的附件全部取出。将烤架从烹饪箱中取出 (参见 → "拆除烤架"第 25 页)。
- 4 使用清洁用品擦拭烹饪箱。
- 5 向水箱内加注冷水，最多加到“max.”(最多) 标记处，然后将电器推到底。关闭电器门。
- 6 将显示清洁时间。按下  启动。清洁时间在显示屏中倒计时。烹饪箱内的照明灯保持关断。
- 7 清洁时间到时会发出一个信号音。显示屏上将出现一条消息。
- 8 擦净烹饪箱。

倒空水箱，并敞开水箱盖，将水箱晾干。用软布擦干烹饪箱。

提示

- 清洁辅助程序必须始终运行完全结束，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。

除垢程序

定期除垢可使电器保持良好状态。除垢程序自动对电器进行充分的除垢和清洗。

根据水的类型和电器的使用情况，显示屏上会显示消息，提醒您运行除垢程序。

为防止电器损坏，在重复此消息后，电器被禁用。只有当除垢程序被运行后，电器才能不受限制地再次使用。

除垢程序从开始到结束需要 1 小时 50 分钟。

除垢程序要求使用特殊的除垢片剂。可以从售后服务部门或在线商店购买这些套件 (CL S30 040，含四片除垢片套装)。




注意!

- **有损坏电器的危险:** 水垢可能损坏电器。定期给电器除垢。
- **电器损坏:** 使用错误的除垢剂可能会损坏电器。只能使用指定的除垢片剂。
- **损坏烹饪箱:** 只能使用除垢片剂进行除垢程序。将除垢片剂放入水箱。切勿将除垢片剂放在烹饪箱中，或在烹饪箱内对其进行加热。

提示

- 在启动除垢程序之前，从烹饪箱中取出所有附件 (烤架、烹饪容器)。
- 必须让除垢程序运行到结束。除垢程序无法取消。

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 将显示  符号。按下  确认。
- 3 从烹饪箱中取出所有附件。按下  确认。
- 4 将除垢片剂从塑料包装中取出。

警告 – 有受伤危险!

除垢片剂可能会导致口腔、咽喉、眼睛和皮肤化学灼伤。请遵守除垢片剂包装上的安全说明。避免除垢片剂与皮肤发生接触。请勿让儿童接触除垢片剂。

警告 – 有受伤危险!

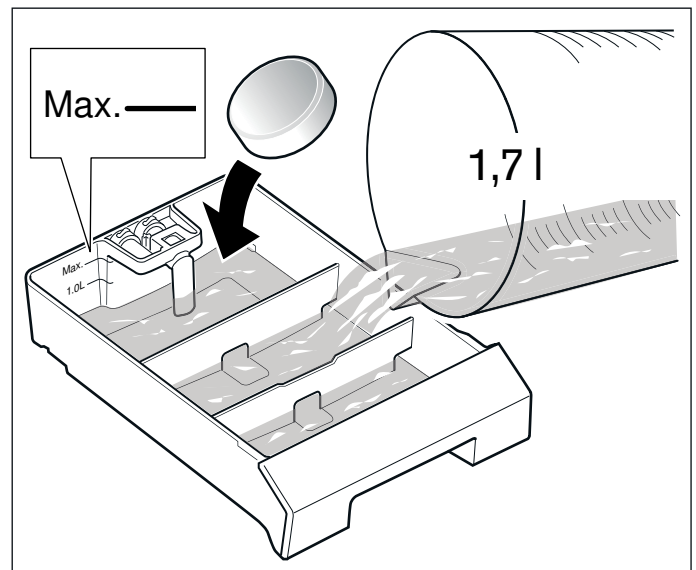
除垢液可能会导致口腔、咽喉和眼睛或皮肤化学灼伤。避免除垢液与皮肤发生接触。请勿让儿童接触除垢液。除垢液不可饮用。避免除垢液接触到食物。再次使用电器前，请彻底清洗水箱。


注意!

有损坏电器的危险

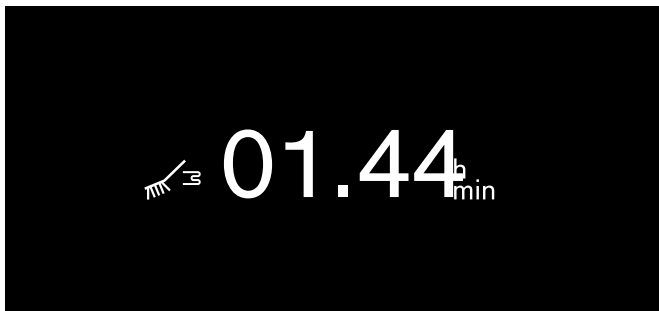
使用错误的除垢剂可能会损坏电器。只能使用指定的除垢片剂。

- 5 从电器上拆下水箱，取下盖子。
- 6 将除垢片剂放入水箱后部的搁盘。给水箱加水，直至 "Max." 标记 (1.7 L)。



- 7 将盖子放置在水箱上并卡入到位。
- 8 将水箱滑入电器中。
- 9 关闭电器门。按下  确认。将显示除垢时间 1 小时 50 分钟。

- 10 按下 ▶ 启动。显示屏上将显示除垢时间倒计时。烹饪箱内的灯保持关断。



提示: 约 1 小时 30 分钟后, 显示屏上将出现一条消息。取出水箱并排空水箱。彻底清洁水箱。向水箱加注清水。将水箱滑入电器中。按下 ✓ 确认。按下 ▶ 启动冲洗程序。

- 11 除垢程序完成后, 将会响起一声信号音。显示屏上将出现一条消息。

用软布擦干烹饪箱。

清洁水箱

除垢后, 除垢剂残留在水箱中。因此, 除垢程序结束后, 必须清洁水箱。

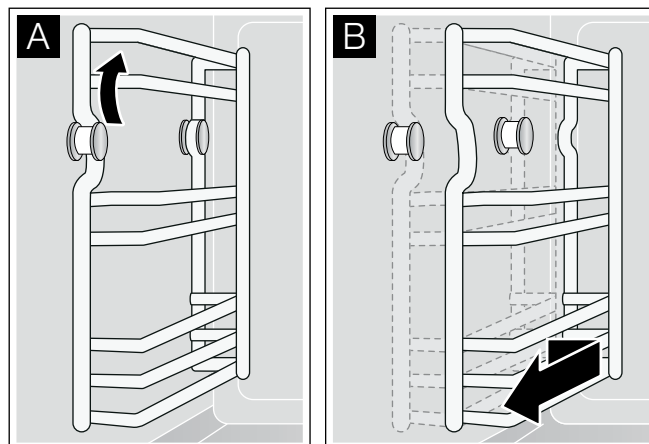
- 1 从电器上拆下水箱, 取下盖子。
- 2 在洗碗机中清洁水箱和水箱盖。

拆除烤架

烤架可以取下进行清洁。

拆除烤架

- 1 在烹饪箱内放一块洗碗布, 以防刮坏搪瓷烤盘。
- 2 稍微抬高烤架时 (图 A) 沿侧向向前方拉出 (图 B)。



可以在洗碗机中清洁烤架。

重新安装烤架

- 1 将烤架安装在正确的方向 — 后止挡位于后侧。
- 2 将烤架后部滑入螺栓上, 然后将其重新插入前部。

故障检修

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

⚠ 警告 – 有电击危险!

修理不当是很危险的。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器。

如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

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

为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

LED 灯发出的光会引起目眩，并可损伤眼睛 (危险组 1)。直视点亮的 LED 灯的时间请勿超过 100 秒。

LED 灯

有故障的 LED 灯只能由制造商、制造商客户服务部门或获得相应许可的技术人员 (电工) 进行更换。

故障	可能的原因	解决方案
电器不工作，无显示	插头未插好 电源故障 保险丝损坏	将电器连接至电源 检查其他厨房电器是否工作 检查保险丝盒中的电器保险丝是否能正常工作
电器不工作，显示屏显示“设备已锁定。需要除垢。”	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
电器不工作，显示屏显示“设备已锁定。需要除垢。”	电器中有水垢积聚	启动除垢程序 → “除垢程序”第 24 页
尽管正在除垢，“请除垢”仍出现在显示屏上	电器中有水垢蓄积，使用的除垢剂错误	使用指定的除垢片剂，启动除垢程序 → “除垢程序”第 24 页
电器无法启动	电器门未完全关闭	关闭电器门
电器不工作，显示屏显示“E182”	电器中无供水	取出水箱并确认水箱中的吸入管是直的，而不是扭结的。如果出错信息仍旧存在，请联系售后服务部。
电器不工作或显示屏无响应。⚠ 出现在显示屏上	激活儿童锁	取消激活儿童锁 → “儿童锁”第 17 页
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，显示屏上显示一条报错消息	水箱空	加注水箱
位于门顶部的强蒸汽出口	操作模式已更改	这是正常现象
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
加热过程中，电器会发出哨声	蒸汽生成过程中，可能产生噪音	这属于正常现象
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
不可蒸制	电器中有水垢积聚。必须为电器除垢，以免损坏电器	启动除垢程序 → “除垢程序”第 24 页
电器不能正确产生蒸汽	电器中形成氧化钙	启动除垢程序
照明不工作	照明有故障	致电售后服务部门
出错信息“Exxx”		如果出现出错信息，将功能选择按钮设置为 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。
打开电器门时水滴出	门板下方的收集槽已满	用海绵擦干收集槽


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

当电器处于演示模式时， 符号出现在显示屏中。电器不加热。

将电器短暂断电

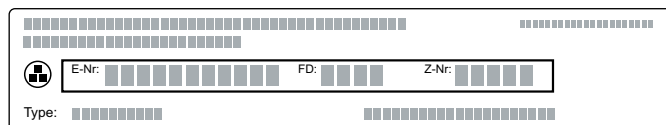
(关断家用保险丝或保险丝盒内的断路器)。然后，在 3 分钟内在基本设置中停用演示模式。

售后服务

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

E 编号和 FD 编号

来电时，请提供产品号 (E 编号) 和生产号 (FD 编号)，以便我们为您提供正确的建议。打开电器门时，可以看到写有这些编号的铭牌。



您可以在下面的空白处记下电器编号和售后服务部的电话号码，以便在需要这些号码时不用花时间去找。

E 编号

FD 编号

售后服务 

请注意，即使在保修期内，售后服务技术人员上门服务时也会收取费用。

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。

预约工程师上门及产品咨询

CN 400 828 0099

呼叫速率取决于所使用的网络上。

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

设定表和提示

提示

- 规定的烹饪时间仅供参考。实际烹饪时间取决于食物在烹饪前的质量和温度，以及食物的重量和厚度。
- 所列数据基于 4 个人的平均食量。如要烹饪更多食物，则需延长烹饪时间。
- 请使用指定的烹饪容器。如果使用其他烹饪容器，烹饪时间可能会延长或缩短。
- 如果您从未做过某种菜式，请从规定的最短烹饪时间开始。必要时可延长烹饪时间。
- 只使用一个烹饪容器时，请将其放在电器的第二层（自下而上）上。

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。这样可避免烤箱内部被污染。收集的蔬菜汁可作为酱汁或蔬菜汤的底料。
- 在预热电器中余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	有孔	100	100	35 - 40	
小棵朝鲜蓟	有孔	100	100	25 - 30	
花椰菜, 整棵	有孔	100	100	25 - 30	
花菜小花	有孔	100	100	20 - 25	
青豆	有孔	100	100	25 - 30	
西兰花小花 (符合 EN 60350-1)	有孔	90 - 100	100	20 - 25	
蔬菜细条或薄片 (1 - 2 mm)	有孔	100	100	12 - 15	
茴香条	有孔	100	100	20 - 25	
陶盘蔬菜	有孔烹饪容器/烤架	90	100	50 - 60	用陶盘模
冷冻豌豆 (符合 EN 60350-1)	有孔	100	100	35 - 40	
胡萝卜片	有孔	100	100	20 - 25	
土豆, 去皮并切成四瓣	有孔	100	100	30 - 35	
大头菜片	有孔	100	100	25 - 30	
韭葱段	有孔	100	100	15 - 20	
甜菜	有孔	90	100	12	
小白菜	有孔	90	100	11	
烤带皮土豆 (每份约 50 g)	有孔	100	100	30 - 35	
烤带皮土豆 (每份约 100 g)	有孔	100	100	35 - 40	
芽甘蓝	有孔	100	100	25 - 30	
绿芦笋	有孔	100	100	15 - 20	

- 如果您使用的是有孔烹饪盘或烤架，且无其他烹饪容器，请务必将无孔烹饪盘放在第一层（自下而上）上，以免将烹饪箱箱底弄得太脏。
- 最多可同时使用三个烹饪层。这样做将不会造成串味。使用这种方法可同时烹制鱼类、蔬菜和甜点。但是，如果食物量很大，则可能需要延长所规定的烹饪时间。
- 请勿让食物接触烹饪箱。
- 电器门必须能够正确关闭。请务必保持门封表面清洁。
- 请勿将过多食物挤放在烤架上或容器中。这是为了确保最佳的蒸汽流动。
- 烹饪低温食物和在高温下进行烹饪时，烹饪容器可能会变形。这种变形不会影响其性能。烹饪容器冷却后，即会恢复原状。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
白芦笋	有孔	100	100	15 - 30	
菠菜	有孔	90	100	11	
番茄, 去皮	有孔	100	100	3 - 4	预热烤箱。在皮上切一下, 蒸制后放入冰水中。
西葫芦花	有孔	90	100	12	
甜豌豆	有孔	100	100	10 - 15	

鱼

- 蒸制是一种不使用任何动植物油且不允许鱼变干的烹饪方法。
- 由于食物卫生原因, 鱼类食材烹饪后的中心温度至少应达到 62 - 65 °C。这也是理想的烹饪温度。
- 当在 90-100 °C 的温度下进行蒸制时, 无需预热。将菜式放在冷的微波炉中, 然后开启电器。
- 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。
- 在使用穿孔烹饪容器时, 如果鱼粘到太多, 可在容器中涂抹油脂。
- 将无孔烹饪盘放在第一层 (自下而上), 以避免在烹饪箱表面上沾有鱼汤。
- 对于带皮的鱼片, 将鱼肉放在烹饪盘或烤架上时让带皮的一面朝上 - 这有助于保持其口感和风味。


食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	说明
鲷鱼, 整条 (每份 500 g)	有孔	100	100	20-30	可以放在半个土豆上, 以游泳姿势进行烹饪。
鱼饺 (每份 20-40 g)	无孔	90-100	100	8-12	在无孔烹饪容器的底部铺上防油纸。
熟龙虾仁, 重新加热	有孔	70-80	100	10-15	
生鲤鱼, 整条 (1.5 kg)	无孔	90-100	100	35-45	用高汤
三文鱼片 (每份 150 g)	有孔	80	100	20-25	
三文鱼, 整条 (2.5 kg)	有孔	100	100	65-75	
蓝贝 (1.5 kg)	有孔	100	100	12-15	一旦开壳, 即说明蓝贝已熟。
鳕鱼, 整条 (800 g)	有孔	90-100	100	20-25	
海鲈鱼, 整条 (每份 400 g)	有孔	90-100	100	20-25	







鱼 – 低温蒸制

- 如果您在 70 °C 至 90 °C 之间蒸制鱼类，那么不太可能烹饪过度或蒸碎。这对于易碎的鱼类而言是一种独特的优势。
- 针对不同类型的鱼类提供的值适用于鱼片。
- 将无孔烹饪插盘放在第一层 (自下而上)，以避免烹饪箱表面沾上鱼汤。
- 用预热过的盘子装盘上桌。
- 低温蒸制，无需预热。将菜肴放在冷烤箱中，然后开启电器。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	说明
牡蛎 (10 个)	无孔	80–90	100	7–10	用高汤
罗非鱼 (每份 150 g)	有孔	80–90	100	15–17	
鲷鱼 (每份 200 g)	有孔	80–90	100	17–20	
鱼块 (每份 200–300 g)	有孔	80–90	100	17–20	
沙锅鱼	烤架	80–90	100	50–90	用陶盘模
鳟鱼，整条 (每份 250 g)	有孔	80–90	100	17–20	
大比目鱼 (每份 300 g)	有孔	80–90	100	17–20	
扇贝 (每份 15–30 g)	无孔	80–90	100	9–13	扇贝的份量越大，所选的烹饪时间应该越长。
鳕鱼 (每份 250 g)	有孔	80–90	100	15–17	
红鲷鱼 (每份 200 g)	有孔	80–90	100	17–20	
海鲈鱼 (每份 120 g)	有孔	80–90	100	15–17	
安康鱼 (每份 200 g)	有孔	80–90	100	15–17	
填馅龙利鱼柳卷 (每份 150 g)	有孔	80–90	100	17–20	
大比目鱼 (每份 300 g)	有孔	80–90	100	17–20	
海鲈鱼 (每份 150 g)	有孔	80–90	100	15–17	
梭鲈 (每份 250 g)	有孔	80–90	100	17–20	

肉 / 家禽 – 低温蒸制

- 在低温下烹饪较长时间，烤肉效果更加理想。这会使烤肉鲜嫩多汁，同时外层非常薄。当使用这种方式烹饪时，您无需翻转烤肉或浇油。
- 规定的烹饪时间仅供参考，具体取决于烤肉的起始温度和烤制时间。
- 在制备一小时前，将肉从冰箱中取出。
- 由于卫生原因，在烤制前将肉放在热锅中，将各个侧面迅速煎一煎。这会形成一层脆皮，可防止肉汁从肉中逸出，提供典型的烘焙风味。
- 为了防止因蒸汽而使通过煎肉形成的脆皮软化，请将肉放入烤箱袋或隔热保鲜膜中，然后放入经过预热的烤箱中。这意味着肉将在其自己的肉汁中烹饪。
- 适当调味：缓慢烤制会增强各种味道。
- 对于鹿肉和马肉，低温蒸制会产生一种比传统方式制备更强烈的味道。
- 使用“低温蒸制”操作模式。
- 请注意，中心温度不得高于烹饪箱的温度。一般来说，您应将烹饪箱的温度设置的所需的中心温度高 10 - 15 °C。
- 您可在烹饪时间快要结束时将温度降到 60°C。这会使您延长烹饪时间 (例如客人迟到)。如果您要暂停烹饪过程，则烹饪箱温度不得高于所需的中心温度。这会使您保持在烹饪箱中烹饪大块肉 1-1.5 小时，小块肉 30-45 分钟。
- 上菜时使用预热过的盘子。

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		30 - 50	
肋间牛排，三分熟 (每份 350 g)	无孔	70		20 - 30	
羔羊腿，无骨，扎紧，三分熟 (1.5 kg)	无孔	70 - 80		150 - 180	
牛排，三分熟 (200 g)	无孔	70		20 - 35	
烤牛肉，三分熟 (1 - 1.5 kg)	无孔	70 - 80		120 - 180	
猪肉圆切片，全熟 (70 g)	无孔	80		30 - 40	

肉 / 香肠 – 加热

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
熏猪排，切片	无孔	100	100	15 - 20	
煮香肠 (例如 Lyoner 白香肠)	无孔	85 - 90	100	10 - 20	

家禽 – 蒸制

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	备注
小鸡胸肉，填馅，蒸制 (每份 200 g)	有孔	100	100	25 - 30	
火鸡胸肉片，蒸制 (每份 300 g)	有孔	100	100	17 - 25	
童子鸡、鹌鹑、鸽子 (300 g)	有孔	100	100	25 - 30	

真空低温烹饪

真空低温烹饪是一种在 50 至 95 °C 的低温和 100% 的蒸汽下进行的真空烹饪方法。

使用该操作模式时，无需预热。

真空低温烹饪是一种以温和、低脂的方法来烹制肉类、鱼类、蔬菜和甜点的烹饪方法。真空密封机器使用热量将食物密封在一个特别耐热的烹饪袋中。

保护袋可以保持食物营养和风味。通过低温和热量的直接传输可以精确控制烹饪，以获得所需的烹饪结果。食物几乎不可能烹饪过度。

份量

请使用烹饪表中列出的份量。对于相对较大份量和食物，必须相应地调整烹饪时间。

针对鱼类、肉类和家禽提供的份量相当于一次上菜的量。蔬菜和甜点的份量为四人份。

烤架层数

您最多可以在两层上进行烹饪。将烹饪容器放在第 1 层和第 3 层，以获得最佳烹饪结果。当只在一层上进行烹饪时，请使用第 2 层。

卫生

⚠ 警告 – 有健康危险!

真空低温烹饪是一种以较低的温度进行烹饪的方法。因此，请务必遵守以下电器和卫生说明：

- 只能使用质量上乘的新鲜食物。
- 洗手并进行消毒。请使用一次性手套或烹饪/烧烤夹。
- 烹制重要食物 (如家禽、鸡蛋和鱼类) 时要格外小心。
- 水果和蔬菜必须清洗干净和/或削皮。
- 务必保持工作台和案板清洁。不同类型的食物使用不同的案板。
- 维护冷藏链。确保只中断较短的时间来准备食物，然后将食物装入真空密封袋，放回冰箱存放，等待烹饪。
- 此类食物必须立即食用。食物烹饪好后，请立即食用。请勿在烹饪后将食物存放起来 – 甚至放在冰箱中也不行。它不适合重新加热。

真空密封袋

使用真空低温烹饪方法时，只能使用专为此设计的耐热真空密封袋。

请勿使用购买食物时使用的包装袋 (如鱼块分装袋) 烹饪食物。这类包装袋不适用于真空低温烹饪。

真空密封

使用可创造 99% 的真空效果的真空包装机对食物进行真空密封。这是实现均匀传热并获得完美烹饪结果的唯一方法。

烹制食物前，请检查真空密封袋的真空状态是否完好。请确保：

- 真空密封袋中没有/几乎没有空气。
- 热封缝完好无损。

- 真空密封袋上无漏孔。请勿使用中心温度探针。
- 真空密封在一起的肉块和鱼块不会相互挤压。
- 对蔬菜和甜点进行真空密封时，尽可能避免堆叠。

如不确定，请将食物放到新的袋子中，重新对其进行真空密封。

食物在烹饪前应真空密封不超过一天时间。这是防止气体从食物 (如从蔬菜) 中逸出的唯一方法，是真空压力的作用结果，可阻止热量传输或防止食物的口感发生改变，从而改变其烹饪方式。

食物质量

烹饪结果的好坏 100% 取决于所用原料的质量。只能使用质量上乘的新鲜食物。这是实现稳定一致的烹饪结果，从而获得无可挑剔的风味的唯一方法。

厨具

真空低温烹饪可防止味道逸出，从而使食物拥有更加浓郁的自然风味。请注意，调味料 (如香料、香辛料和大蒜粉) 的常用量会对食物风味产生非常大的影响。开始烹饪时，应将常用量减半。

如果原料品质极佳，通常只需将其配以一小块黄油以及少量的盐和胡椒粉，一起放到袋子中。一般而言，食物的自然风味会在烹饪过程中变得非常浓郁，这足以产生极佳的烹饪结果。

请勿将真空密封食物堆叠或挤放在烹饪容器内。为了确保热量均匀分布，食物间应留有空隙。如果您有多个真空密封袋，请在两个层上进行烹饪。

烹饪完后，请小心取下真空密封袋，因为热水会聚集在袋子上。将无孔烹饪容器放入烤箱，放在盛有热食物的有孔烹饪容器下方。

将袋子的外部晾干，放在清洁、无孔烹饪容器中，然后用剪刀将其剪开。将所有食物及其汁液一起放入烹饪容器中。

真空低温烹饪阶段完成后，可以按如下方式烹制食物，完成烹饪：






















肉类：以非常高的温度对每一面煎炸几秒钟。这样，肉的表面即会形成一层诱人的脆皮，而且散发出您所期望的烤肉香味，而无需对其烹饪的太久。您可以使用铁板灶或在烧烤模式下获得特别好的效果。重要信息：将肉类放到热油中之前，用抹布快速将其擦拭一下，以避免油脂溅出锅具。













蔬菜：放在煎锅中或铁板灶上煸炒一下，以获得您想要的油煎风味。用这种方式煸炒蔬菜，可在其没有变凉的情况下对其进行调味或将其与其他原料混合。

鱼类：调味并抹上一层热黄油。由于在使用真空低温方法进行烹饪之后，许多类型的鱼都非常容易碎，所以如果您希望将其油炸一下，请在真空低温烹饪阶段前完成。

如果食物在真空低温烹饪阶段尚未完全熟透，请再多煎一段时间。

如有可能，请将食物盛放在经过预热的盘子里并加入热酱汁或黄油，因为真空低温烹饪是在相对较低的温度下进行的。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
肉					
肋间牛排, 一分熟 (每份 180 g)	穿孔	58		100	将肉烹饪好之后, 将它放在铁板灶上对两面进行煎制或在高温下进行烘烤。这样, 肉的表面即会形成一层诱人的脆皮, 而且散发出您所期望的烤肉香味, 而无需对其烹饪的太久。
肋间牛排, 三分熟 (每份 180 g)	穿孔	63		90	
肋间牛排, 熟透 (180 g)	穿孔	70		85	
牛腿肉排 (每份 160 g)	穿孔	60		80	
牛排, 一分熟 (每份 180 g)	穿孔	58		60	
牛排, 三分熟 (每份 180 g)	穿孔	63		50	
牛排, 熟透 (每份 180 g)	穿孔	70		45	
猪肉圆切片 (每份 80 g)	穿孔	63		75	
家禽					
鸭胸肉 (每份 350 g)	穿孔	58		70	烹饪好胸脯肉之后, 将带皮的一面放在热的煎锅中进行煎制, 直到变得酥脆为止。
鹅肝 (一卷 300 g)	穿孔	80		30	烹饪小窍门: 准备鹅肝, 然后将它与其他原料混合。用箔纸将它卷起, 然后多戳几次。将卷真空密封并放在冰箱中使其变冷, 然后再采用真空烹饪法对其进行烹饪。
鸡胸 (每份 250 g)	穿孔	65		60	
鱼和海鲜					
明虾 (125 g)	穿孔	60		30	烹饪小窍门: 放入一些橄榄油、盐和大蒜进行真空密封。
扇贝 (每份 20-50 g)	穿孔	60		6-10	扇贝的重量越大, 所选的烹饪时间应该越长。
鳕鱼 (每份 140 g)	穿孔	59		25	
三文鱼片 (每份 140 g)	穿孔	58		30	如果您愿意, 在烹饪完三文鱼片之后, 可以在热的煎锅中将进行焗炒。
梭鲈 (每份 140 g)	穿孔	60		20	
蔬菜					
蘑菇, 切成四瓣 (500 g)	穿孔	85		20	烹饪小窍门: 放入一些黄油、迷迭香、大蒜和盐进行真空密封。
菊苣, 对半切开 (4 - 6 份)	穿孔	85		40	烹饪小窍门: 将菊苣对半切开。放入一些橘汁、糖、盐、黄油和百里香进行真空密封。
白芦笋, 整个 (500 g)	穿孔	88		45	烹饪小窍门: 放入一些黄油、盐和一点儿糖进行真空密封。
绿芦笋, 整个 (600 g)	穿孔	85		15-20	烹饪小窍门: 在真空密封之前焯一下水, 以保持色泽。 放入一些黄油、盐和胡椒粉进行真空密封。
胡萝卜, 切成 0.5 cm 厚的片 (600 g)	穿孔	95		35-40	烹饪小窍门: 放入一些橘汁、咖喱粉和黄油进行真空密封。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
土豆, 去皮, 切成 2 x 2 cm 厚的小方块 (800 g)	穿孔	95		40	烹饪小窍门: 放入一些黄油和盐进行真空密封。 可以很容易地用于做菜肴, 如色拉。
土豆, 带皮, 整个或切成两半 (800 g)	穿孔	95		50	烹饪小窍门: 放入一些黄油和盐进行真空密封。 提前彻底清洗。
小番茄, 整个或切成两半 (500 g)	穿孔	85		15	烹饪小窍门: 放入一些橄榄油、盐和糖进行真空密封。 将红色和黄色的小番茄混合在一起。
南瓜, 切成 2 x 2 cm 厚的小方块 (600 g)	穿孔	90		20–25	烹饪时间会随着南瓜的类型而变化。
西葫芦, 切成 1 cm 厚的片 (600 g)	穿孔	85		30	烹饪小窍门: 放入一些橄榄油、盐和百里香进行真空密封。
嫩豌豆, 整个 (500 g)	穿孔	85		5–10	烹饪小窍门: 放入一些黄油和盐进行真空密封。
甜食					
菠萝, 切成 1.5 cm 厚的片 (400 g)	穿孔	85		70	烹饪小窍门: 放入一些黄油、蜂蜜和香草精进行真空密封。
苹果, 去皮, 切成 0.5 cm 厚的片 (2-4)	穿孔	85		10–15	烹饪小窍门: 放入一些焦糖汁进行真空密封。
香蕉, 整个 (2–4)	穿孔	65		15–20	烹饪小窍门: 放入一些黄油、蜂蜜和香草荚进行真空密封。
梨, 削皮, 切片 (2–4)	穿孔	85		30	烹饪小窍门: 添加蜂蜜或糖使之变甜。
金橘, 切成两半 (12–16)	穿孔	85		75	烹饪小窍门: 放入一些黄油、香草荚、蜂蜜和杏子酱进行真空密封。 在温水下进行冲洗, 切成两半并去籽。
香草汁 (0.5 L)	穿孔	82		18–20	烹饪小窍门: 0.5 L 牛奶、1 个鸡蛋、3 个蛋黄、80 克糖、1 根香草荚。

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	
干小麦 (250 g + 250 ml 水)	无孔	100	100	10 - 15	
北非米 (250 g + 250 ml 水)	无孔	100	100	10 - 15	
饺子 (每份 90 g)	有孔/无孔	95 - 100	100	25 - 30	
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 - 35	
小扁豆 (250 g + 500 ml 水)	无孔	100	100	30 - 35	
新鲜意大利凉面 (250 g + 1 l 水)	无孔	100	100	8 - 12	
新鲜意大利凉面, 带拌料 (250 g + 1 l 水)	无孔	100	100	10 - 15	
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)	说明
焦糖苹果蛋糕	放在烤架上的弹性蛋糕模	100	100	50	
烤苹果	无孔	100	100	20	将苹果去皮
克拉芙堤	放在烤架上的弹性蛋糕模	100	100	40	
焦糖布丁 (每份 130 g)	有孔	90–95	100	45–50	用蛋奶酥烤盘
蒸饺/ 酵母饺子 (每份 100 g)	无孔	100	100	20–30	蒸制之前, 让蒸饺发酵 30 分钟。→ "发面"第 37 页
果馅饼/焦糖布丁 (每份 130 g)	有孔	90–95	100	35–40	用蛋奶酥烤盘
粗小麦粉布丁 (20 g + 200 ml 牛奶)	无孔	100	100	20	
酸奶蛋糕	长方形烤模 放置在烤架上	100	100	60	
蜜饯	无孔	100	100	20–25	如苹果、梨、大黄 根据个人口味, 加入糖、香草糖、肉桂或柠檬汁。
米饭布丁 (200 g 米饭 + 800 ml 牛奶)	无孔	100	100	55–60	根据个人口味, 加入水果、糖或肉桂。
松饼	无孔	100	100	30	
粥类 (40 g + 200 ml 牛奶)	无孔	100	100	15–20	
巧克力蛋糕	长方形烤模 放置在烤架上	100	100	40	

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	
鸡蛋, 中等大小 (5 个)	有孔	100	100	12 - 19	
乳蛋糕 (500 g)	玻璃蛋糕模、 烤架	90	100	25 - 30	烹饪盘在第 1 层
粗小麦粉饺子	无孔	90 - 95	100	12 - 15	
融化巧克力	碗、烤架	60	100	15 - 20	覆盖透明耐热 薄膜




翻热 (重新加热)

- 蒸汽烤箱可为重新加热熟食提供理想的环境且不会使其干化。味道和质量与新鲜制备的食物几乎没有区别。
- 切勿将食物盖住。请勿使用铝箔纸或保鲜膜。
- 所列数值为一人份的食物量。份量较大的食物也可在无孔烹饪盘中加热；但所需的烹饪时间比表格中给出的时间要长。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	备注
蔬菜	盘子、烤架	90 - 100		10 - 15	
淀粉类配菜	盘子、烤架	100		10 - 14	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。
盘装菜式	盘子、烤架	100		15 - 20	

发面

- 蒸汽烤箱可为生面团、混合生面团或生面团块提供理想的发酵环境且不会使其干化。
- 不必用湿布将碗盖住。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。面团体积增大一倍后，即可取出面团。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热模式	烹饪时间 (分钟)	备注
混合生面团 - 披萨	碗、烤架	38		25	
混合生面团 - 面包	碗、烤架	45		40	例如，发酵生面团、烘焙发酵剂和酸面团
混合生面团 - 奶油糕点	碗、烤架	45		55	

解冻

- 相比室温解冻，蒸汽烤箱能更迅速地温和地解冻冷冻食品。
- 为此，使用 * “解冻”操作模式。
- 规定的解冻时间仅供参考。解冻时间取决于冷冻食物的大小、重量和形状：整块冷冻食物和分成几块冷冻。这可缩短解冻时间。
- 解冻食物前，请将食物从包装中取出。
- 仅快速解冻您所需要的食物量。
- 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，将鱼或肉或各个块的冷冻食品翻转一下，如浆果或肉块。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。

警告 – 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。

将实心烹饪插盘滑动到食物下方。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。用热肥皂水或在洗碗机中清洁烹饪插盘。

解冻后，在 100 °C、湿度为 100% 下操作蒸汽炉 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)	有孔	45 - 50	* ◊	8 - 12	
烤肉 (1,000 g)	有孔	45 - 50	* ◊	90 - 120	
鱼块 (每份 150 g)	有孔	45 - 50	* ◊	15 - 20	
蔬菜 (400 g)	有孔	45 - 50	* ◊	12 - 15	
菜炖牛肉 (600 g)	有孔	45 - 50	* ◊	40 - 55	
鸡 (1,000 g)	有孔	45 - 50	* ◊	60 - 70	
鸡腿 (每份 400 g)	有孔	45 - 50	* ◊	40 - 50	

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)	说明
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。保质期较长的牛奶 (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。)
- 重要说明！将牛奶容器放入水浴锅中冷却至 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混合，然后倒入牛奶 (每 100 mL 牛奶加 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 洗净的密封罐中。
- 倒入酸奶前，可将洗净的密封罐放入蒸汽烤箱中在 100 °C 的温度和 100% 的湿度下 消毒 20 - 25 分钟。必须等密封罐和烤箱内部均已冷却，再将酸奶倒入密封罐，然后放入电器。
- 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 (装在密封罐中)	有孔	45	100	300	

制备大量食物

- 如需制备大块食物，可拆下侧面的滑入式烤架。
- 将滑入式烤架前端略微抬高，然后向前方拉出。
- 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。请勿直接将食物或烧烤盘放置在烹饪箱底部。

产品中有害物质的名称及含量

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

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。
○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。
×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572 规定的限量要求。

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

产品环保信息提示性说明

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

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

食品接触用材料及制品信息

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

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
钢 1.0394 (Mn ≤ 0.40, P ≤ 0.03, S ≤ 0.05) 基材/搪瓷表面		内腔, 烤盘等	GB 4806.3-2016 GB 4806.9-2016	不得长时接触酸性食品
钢 1.0394 (Mn ≤ 0.40, P ≤ 0.03, S ≤ 0.05) 基材/陶瓷表面		热空气导向板等	GB 4806.4-2016 GB 4806.9-2016	不得长时接触酸性食品
玻璃		玻璃烤盘, 门玻璃, 灯罩等	GB 4806.5-2016	可用于烹饪、可微波炉使用
塑料	AS	水箱, 水箱盖, 水管等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	TPE	水泵等		只接触非酸性水性食品
	PP	水箱, 浮子, 连接头, 水力耦合等		只接触非酸性水性食品
	PA	蒸汽发生器(罩盖部分), 连接器, 水泵, 支架, 排气孔, 水箱座等		只接触非酸性水性食品
	PPS	罩盖, 刻度尺等		只接触非酸性水性食品
	PET	水箱, 水箱盖等		只接触非酸性水性食品
	ABS	孔盖等		只接触非酸性水性食品
	PTFE	垫圈等		只接触非酸性水性食品
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	内腔, 烤盘, 烤架, 蒸汽发生器(滤网部分), 插孔, 支架, 风扇, 顶部金属挡板, 蒸盘等	GB 4806.9-2016	
	铝合金 AlMgSi1 (Si:0.7-1.3, Fe:0.50, Cu:0.10, Mn:0.4-1.0, Mg:0.6-1.2, Cr:0.25, Zn:0.20, Ti:0.10)	烤盘等		不得接触酸性食品

金属	不锈钢 022Cr17Ni12Mo2	蒸汽发生器（蒸盘部分）， 温控探头，插孔，风扇等	GB 4806.9-2016	
	钢 1.0304 基材（C \leq 0.10, Si \leq 0.30, Mn \leq 0.60, P \leq 0.035, S \leq 0.035, Cr \leq 0.20, Ni \leq 0.25, Mo \leq 0.08, Cu \leq 0.35）（镀铬/镍/铜）	烤架，烤肉架等		不得接触酸性食品
	不锈钢 019Cr19Mo2NbTi	蒸汽发生器（加热盘部分） 等		
	不锈钢 06Cr17Ni12Mo2Ti	温度探针等		
	不锈钢 06Cr18Ni11Ti	加热管，导轨等		
	不锈钢 1.4876（C \leq 0.12, Si \leq 1.00, Mn \leq 2.00, P \leq 0.030, S \leq 0.015, Cr:19.0-23.0, Ni:30.0-34.0）	加热管等		
	不锈钢 12Cr18Ni9	水箱用弹簧等		
	钢 1.0556 基材（C \leq 0.14, Si \leq 0.5, Mn \leq 1.6, P \leq 0.030, S \leq 0.025, Al \geq 0.015, Ti \leq 0.15, Nb \leq 0.09）镀铬	支架等		不得接触酸性食品
	不锈钢 022Cr22Ni5Mo3N	阀弹簧等		
	硅橡胶	软管，门密封，蒸汽发生器密封，垫圈，顶部金属板密封，水箱密封，水箱进水口垫圈，水泵叶轮，接头，密封（圈）等		GB 4806.11-2016
门密封等		接触水蒸汽和油脂及表面含油脂食品		

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

注 2: 请根据说明书要求正常使用本产品，限制使用条件见上表备注栏。

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

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

GERMANY

www.gaggenau.com

9001346488 (001028)
zh



GAGGENAU