

BSP 250/251

蒸汽 烤箱

目录

主要用途	4	时间设置选项	17
重要安全信息	5	调用定时器菜单	17
损坏原因	6	定时器	17
环境保护	7	秒表	17
节能	7	烹饪时长	18
环保处置	7	烹饪结束时间	19
充分了解您的电器	8	长定时器	19
蒸汽烤箱	8	设置长定时器	19
清水 水箱和废水水箱	8	儿童锁	20
油脂过滤器	9	启用儿童锁	20
显示屏和操作控件	9	停用儿童锁	20
符号	9	自动烹饪程序	20
颜色和显示	9	设置说明	20
待机	10	选择菜式	20
启动电器	10	应用菜式设置	21
附加信息 i 和 i [®]	10	调用上次烹饪使用的自动烹饪程序	21
冷却风扇	10	个人菜谱	21
烘干烹饪箱	10	录制菜谱	21
功能选择钮档位	11	设置菜谱	21
附件	12	输入名称	22
专用附件	12	启动菜谱	22
首次使用之前	13	更改菜谱	22
设置语言	13	删除菜谱	22
设置时间格式	13	中心温度探针	23
设置时钟	13	将中心温度探针插入到食物中	23
设置日期格式	13	设置中心温度	23
设置日期	13	建议的 中心温度值	24
设置温度单位	13	Home Connect	25
设置水硬度	13	设置	25
完成初始设置	13	遥控启动	26
油脂过滤器	13	Home Connect 设置	26
清洁门板	13	远程诊断	27
清洁附件	13	关于数据保护	27
加热电器	14	符合标准声明	27
启动电器	14	基本设置	28
待机	14	清洁和维护	30
启动电器	14	清洁剂	30
操作电器	15	清洁辅助程序	31
加注水箱	15	烘干程序	31
烹饪箱	15	除垢程序	31
插入附件	15	拆除烤架	32
开启	16	故障检修	33
关断	16	断电	34
蒸汽喷射	16	演示模式	34
在每次使用之后	16		
安全关机	16		

售后服务	35
E 编号和 FD 编号	35
设定表和使用技巧	35
蔬菜	36
鱼	37
鱼 – 低温蒸制	37
肉 – 高温烹饪	38
肉 / 家禽 – 低温烹饪	39
家禽	40
真空低温烹饪	40
烧烤	43
配菜	44
甜点	44
其他	44
烘焙	45
发面	46
翻热 (重新加热)	46
解冻	47
腌渍	47
榨取果汁 (软水果)	48
制备酸奶	48
制备大量食物	48
食品中的丙烯酰胺	48

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。
- 请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，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。
- 不合适的温度探针的绝缘层可能会损坏。仅可使用推荐用于该电器的温度探针。

⚠ 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： 不能使用蒸汽清洁器。

注意： 使用该烤箱推荐的温度传感探头。

注意：如果电源软线损坏，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： 3150W

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。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。蒸制或清洁后，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。

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

- 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。

环保处置

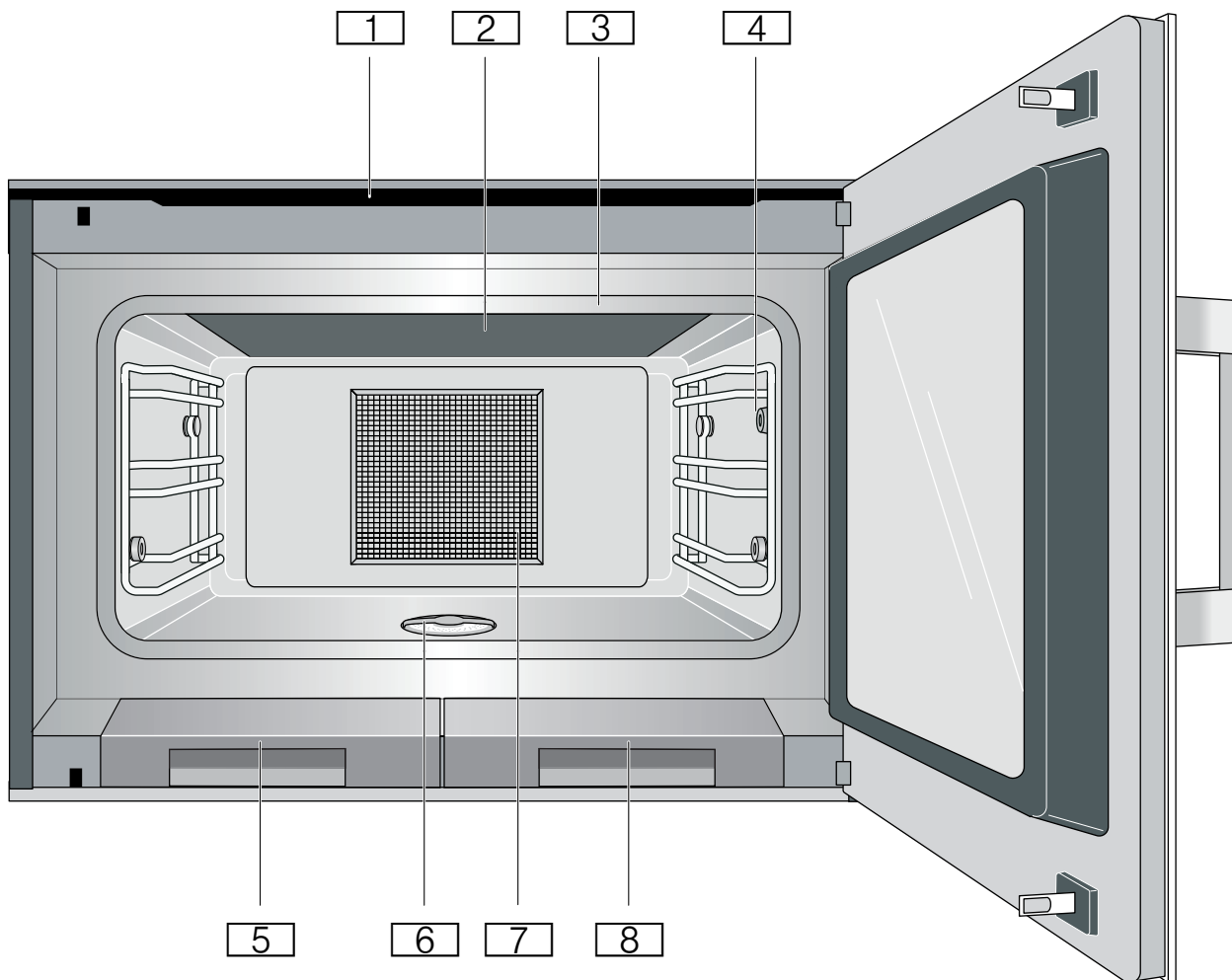


本电器根据有关废弃电气和电子设备 — WEEE 的欧洲指令 2012/19/EG 进行标识。该指令规定了在欧盟范围内有效地回收和再利用旧电器的框架。

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 玻璃陶瓷烧烤表面
- 3 门封
- 4 中心温度探针插座
- 5 废水水箱
- 6 粗滤器
- 7 油脂过滤器
- 8 清水水箱

清水水箱和废水水箱

本电器配有一个清水水箱和一个废水水箱。打开电器门，可以在左侧看到废水水箱，在右侧看到清水水箱

使用本电器前，必须给清水水箱加水。→“加注水箱”第 15 页

清水水箱的容量大约为 1.7 升。

使用本电器的蒸汽功能后，请让电器自行冷却，然后排空废水水箱。

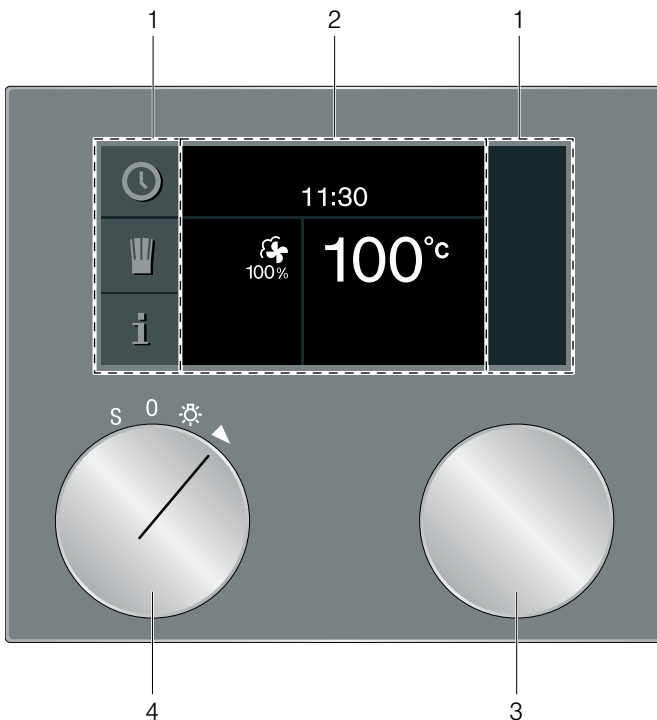
油脂过滤器

您的电器配有一个油脂过滤器。油脂过滤器可防止电器部件被油脂污染。任何应用下都可将油脂过滤器留在烹饪箱内。

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
»	带状态指示灯快速预热
🍷	调用自动烹饪程序或个人菜谱

rec	录制菜谱
✎	编辑设置
> A ^ā	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
☁	起雾停止
📶	网络连接 (Home Connect)

颜色和显示

颜色

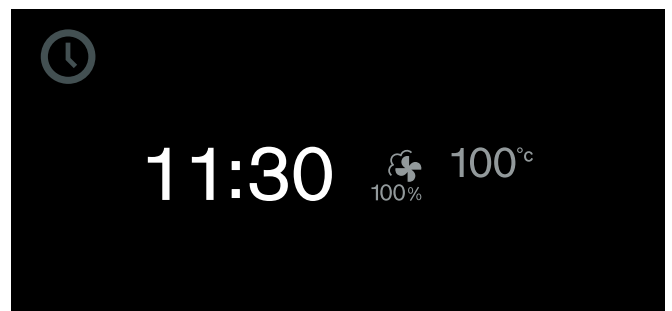
使用不同颜色在相关情况下指导用户进行操作。

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[Ⓢ]

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[Ⓢ] 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[Ⓢ] 中。有关此方面的更多信息，请参见章节 → "Home Connect"第 25 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。

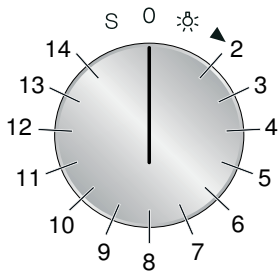
注意！

不要覆盖通风槽。否则可能会导致电器过热。

烘干烹饪箱






在使用蒸汽功能进行操作后，烹饪箱潮湿。在电器关断之后，烹饪箱后壁上的冷却风扇和风扇叶轮继续运行一段时间，然后自动关断。这可能最多需要 95 分钟。当烹饪箱正在干燥时，电器门必须保持关闭。

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		开启内部照明。获取其他功能，例如，自动烹饪程序、个人菜谱、远程启动(家居互联)。
2	 热风 + 100% 湿度	30 - 230 °C 默认温度 100 °C	蒸制 (温度 70 °C 至 100 °C): 适合制作蔬菜、鱼类和配菜。 食物完全被蒸汽包围。 “组合”模式 (温度 120 °C - 230 °C): 适合制作千层酥、面包和圆面包。 热风 and 蒸汽组合。
3	 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。 热风 and 蒸汽组合。
4	 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。 热风 and 蒸汽组合。 面团发酵: 适合发酵生面团和酵母。 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	 热风 + 30% 湿度*	30 - 230 °C 默认温度 170 °C	无蒸汽烹饪: 适合制作烘焙食物。 该设置不会产生任何蒸汽。食物中的水分将以蒸汽的形式留在烹饪箱中, 可防止食物变干。
6	 热风 + 0% 湿度	30 - 230 °C 默认温度 170 °C	热风: 适合烤制蛋糕、饼干和面包。 烤箱后壁上的风机可使热量均匀分布在烹饪箱中。
7	 低温烹饪	30 - 90 °C 默认温度 70 °C	低温烹饪: 适用于肉类。 小火慢速蒸制, 口感特别鲜嫩。
8	 真空低温烹饪	50 - 95 °C 默认温度 60 °C	真空烹饪 (低温 50 至 95 °C、蒸汽 100%): 适用于肉类、鱼类、蔬菜和甜点。 真空包装机用热量将食物密封在一个专用的耐热烹饪袋中。该保护袋可以留住食物中的营养和原有风味。
9	 全幅烧烤设置 1 + 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	 全幅烧烤设置 2 + 湿度	30 - 230 °C 默认温度 170 °C	烧烤模式 + 湿度: 适合填馅蔬菜。 烧烤输出功率更高。
11	 全幅烧烤 + 热风循环	30 - 230 °C 默认温度 230 °C	焗烤菜式: 烹饪时间结束时, 温度应为 230 °C。烤制蔬菜串和虾串: 温度 180 °C。
12	 生面团发酵	30 - 50 °C 默认温度 38 °C	发酵: 适合发酵生面团和酵母。 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。

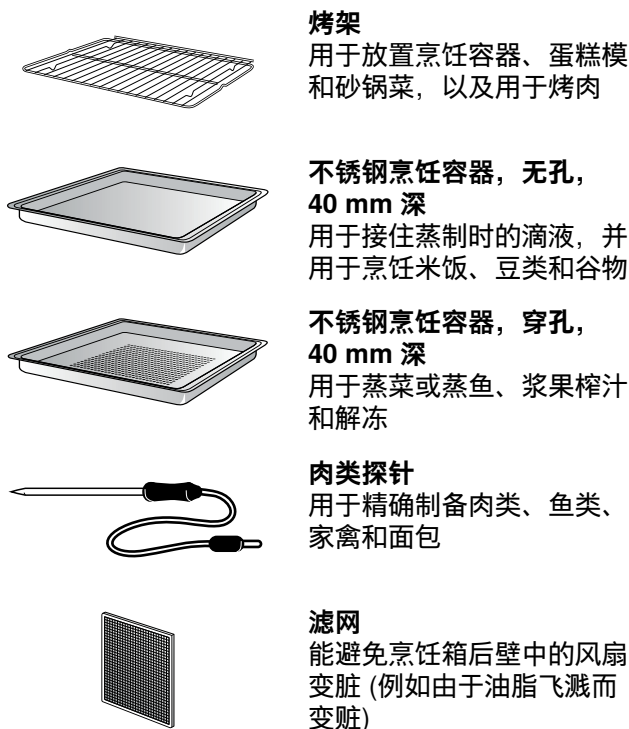
* 加热功能用于确定能效等级, 符合 EN 60350-1 标准。

位置	功能/加热功能	温度	应用
13	* 解冻	40 - 60 °C 默认温度 45 °C	适用于蔬菜、肉类、鱼类和水果。 蒸汽会逐渐将热量传递给食物，温和解冻，同时不影响食物质量。食物不会变干或变形。
14	 重新加热	60 - 180 °C 默认温度 120 °C	适合烹制、烤制过的食物。 可对烹制过的食物进行温和的重新加热，不会影响食物质量。蒸汽可确保食品不会变干。 盘菜重新加热：温度 120 °C；烘焙食物重新加热：温度 180 °C。
S	 基本设置		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。
	 烘干程序		例如，清洁后，可以使用烘干程序将烹饪箱快速烘干。
	 除垢程序		除垢程序可用于去除电器上的水垢。
* 加热 功能用于确定能效等级，符合 EN 60350-1 标准。			

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

可以从专业经销商处订购以下专用附件：

BA 010 301	三重伸缩架
BA 020 360	不锈钢烹饪容器，无孔，40 mm 深，5 L
BA 020 370	不锈钢烹饪容器，有孔，40 mm 深，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
BA 030 300	带支脚的烤架
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 烹饪插盘和烤盘)
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 5 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。

油脂过滤器

将随设备配套提供的油脂过滤器挂在烹饪箱后壁的两个螺栓上。操作时请确保不会刮伤后壁。

任何应用下都可将油脂过滤器留在烹饪箱内。每当烹饪后重油污残留在油脂过滤器上时，使用热肥皂水或洗碗机清洗油脂过滤器。

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。

加热电器

确保烹饪箱中没有遗留包装物品。

为了去除新电器的味道，可关上电器门加热空电器。最好使用热风 \clubsuit + 60% 湿度以 200 °C 加热 1 小时。

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 28 页
- 显示屏亮度与垂直视角有关。可通过基本设置中的“亮度”设置调整显示屏。

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，打开电器门，给右侧的水箱加水，然后启动电器。如不使用蒸汽烹饪食物，请将空水箱留在电器中的水箱槽中。

确保设置了正确的水硬度。→ "设置水硬度"第 13 页

电器、水箱和水箱盖上贴有清水和废水符号。查看清水和废水符号 – 通过这些符号可以看出水箱盖和水箱的组合方式以及水箱的滑入位置。如果水箱盖搭配不当，则无法盖好；如果将水箱滑入错误的槽口，将无法完全推入。

⚠ 警告 – 有着火危险，有受伤危险！

仅可向水箱中加注清水或我们推荐的除垢溶剂。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)。电器门可能弹开。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。

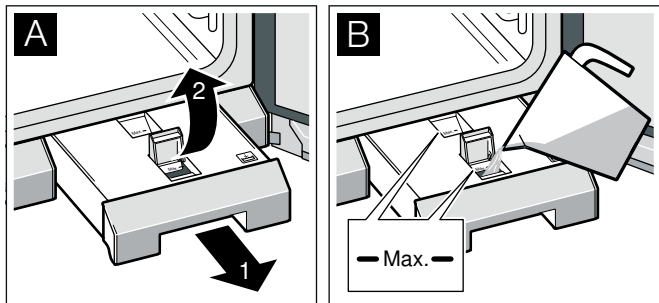
注意！ 使用不适当的液体会损坏电器

- 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。

如果选择需要蒸汽的加热类型，请在每次操作之前加注水箱：

- 1 打开电器门。
- 2 将清水水箱从电器中抽出，直至加注液位指示符可见 (图 A)。
- 3 向清水水箱加注冷水至“Max.”标记处 (图 B)。

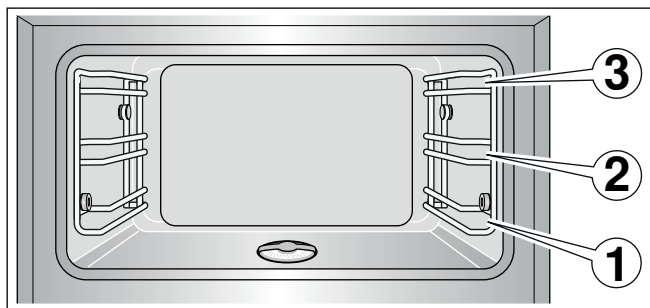


- 4 将清水水箱完全滑入。

烹饪箱

烹饪箱有三个烤架层。烤架层自下而上计数。

提示：在蒸制、解冻、生面团发酵和重新加热时，一次最多可以使用三个烤架层。只有一个层可以用于烘焙；第 2 层被指定用于此目的 (或第 1 层用于深的烤模)。对于极小的烘焙食品，您也可以使用两层，例如第 1 层和第 3 层。



注意！

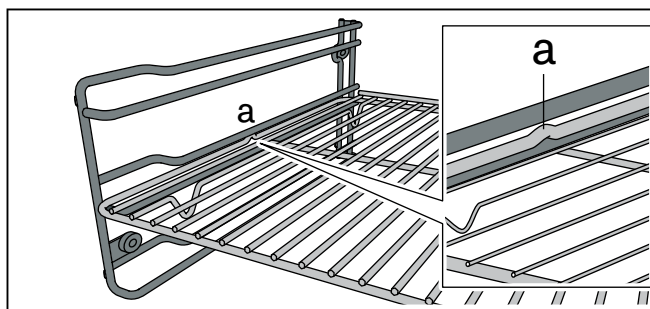
- 请勿将任何物品直接放在烹饪箱箱底上。请勿用铝箔盖住箱底。热量积聚可能会损坏电器。必须始终保持烹饪箱箱底干净畅通。务必将烹饪容器放在穿孔烹饪容器中或置于烤架上。
- 不要在烤架轨道之间滑动任何附件，否则附件可能会倾斜。必须将电器门完全打开至止动位置。电器门在该位置不会自动弹回。

插入附件

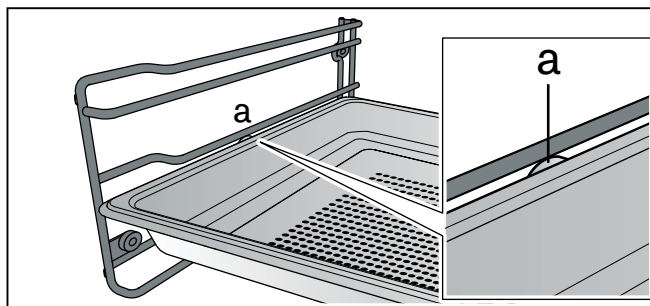
烤架和穿孔烹饪容器都有锁定功能。锁定功能可以避免在抽出附件时发生倾斜。附件必须正确插入烹饪箱内才能确保防倾斜保护功能正常发挥作用。如要拉出附件，略微提起。

插入烤架时，确保

- 凸耳 (a) 朝下
- 烤架上的安全杆是否在后侧并朝上。





插入烹饪箱时，确保凸耳 (a) 朝上。



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  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  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。


蒸汽喷射

使用蒸汽喷射时，蒸汽根据需要投放到烹饪箱中。这可以让您以充足的水分烘焙食物，例如面包和面包卷。它还可使发酵面团烘焙食物具有光滑而有色泽的酥皮。

蒸汽喷射仅适用于下列加热功能：

- 热风 + 30% 湿度
- 热风 + 0% 湿度
- 全幅烧烤 + 热风循环

在加热电器之前，请确保清水水箱内有水。如果清水水箱是空的， 符号将不会显示在显示屏上。

要启动蒸汽喷射，触摸  符号。一段时间后，蒸汽被注入到烹饪箱中。

蒸汽被注入约 5 分钟。

如要取消蒸汽喷射：

按下  符号。

在每次使用之后

排空水箱

- 1 打开电器门时要小心，此时热蒸汽会逸出。
- 2 取出并排空两个水箱。

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碎屑。烧焦的残留物日后会更难清除。
- 2 烹饪箱冷却后，擦拭烹饪箱，用软布彻底擦干。
- 3 擦干有冷凝液积聚的橱柜和手柄。
- 4 如果需要，可使用烘干程序快速烘干烹饪箱。→ "烘干程序"第 31 页

安全关机

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。

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

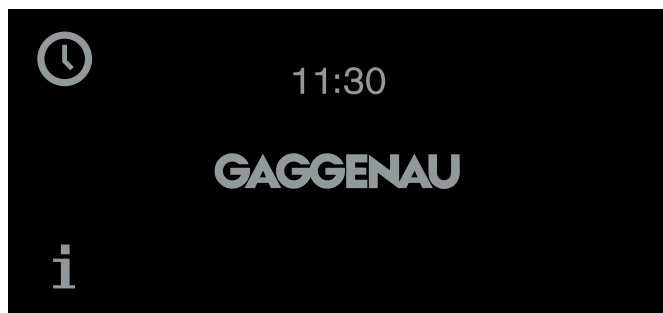
🕒 烹饪时间 (非待机模式)

🕒 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。

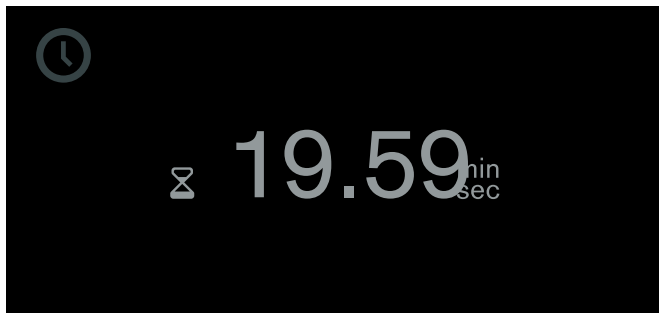
设置定时器

- 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 X 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 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。

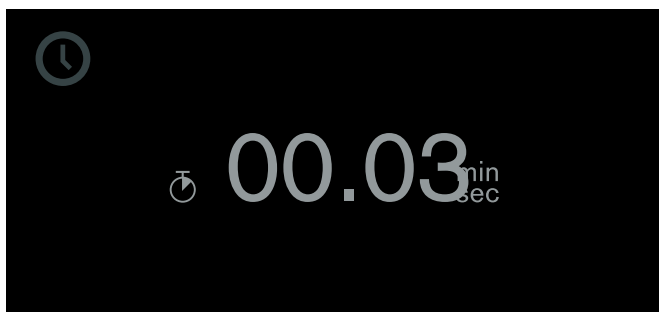
启动秒表

- 1 调用定时器菜单。
- 2 触摸 ▶ 选择 ⌚ “秒表”功能。



- 3 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

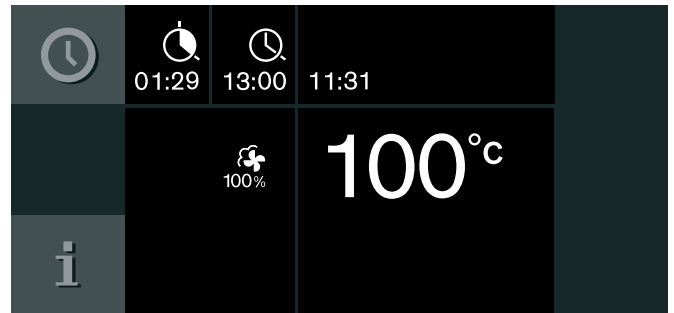
您已经设置了加热类型和温度，并已将食物放入烹饪箱。

- 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。

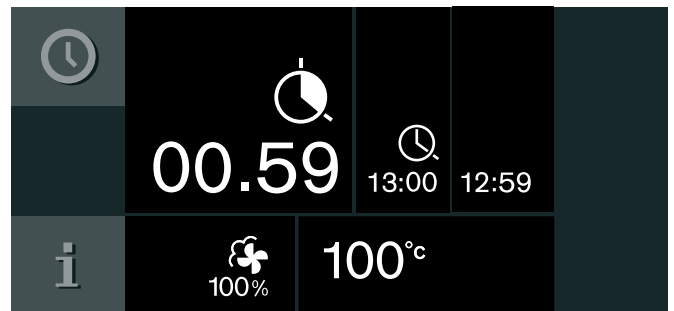


- 4 按下 ▶ 启动。

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 1 分钟，已过去的烹饪时间会放大显示在显示屏上。



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到 0，信号音会提前结束。

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。

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 位置。

提示：您还可以在烹饪过程中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。

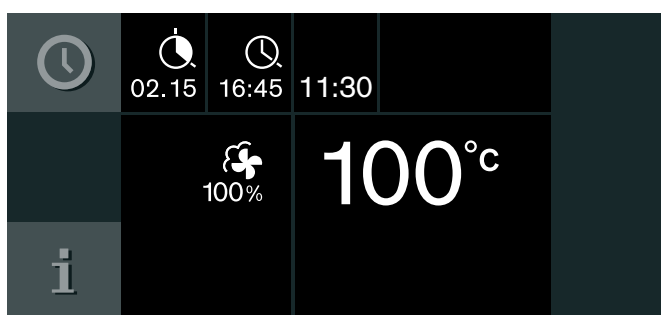
延迟烹饪结束时间

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  “烹饪结束时间”功能。





- 3 使用旋转选择钮设置所需的烹饪结束时间。
- 4 按下  启动。






电器切换至待机模式。显示屏将显示操作模式、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。请务必先设置烹饪时间。

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到 **0** 位置，信号音会提前结束。

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的烹饪结束时间。按下  启动。

如要取消整个程序：

将功能选择钮设置到 **0** 位置。

长定时器




当电器处于“热风 + 0% 湿度”模式时，该功能可将温度保持在 50 至 230 °C 之间。

无需开启和关断电器，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。


提示：要使用长定时器，您需要在基本设置中将其设为“可用”。

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  启动。
– 或者 –
更改烹饪时间、烹饪结束时间、关断日期和温度。



- 3 更改烹饪时间 :
触摸  符号。使用旋转选择钮设置所需的烹饪时间。
- 4 更改烹饪结束时间 :
触摸  符号。使用旋转选择钮设置所需烹饪结束时间。
- 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 改变温度:
使用旋转选择钮设置所需的温度。
- 7 按下  启动。

当电器启动， 和温度就会出现在显示屏中。

微波炉和展示灯关闭。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。

儿童锁

本电器备有儿童锁，防止儿童意外操作本电器。


提示

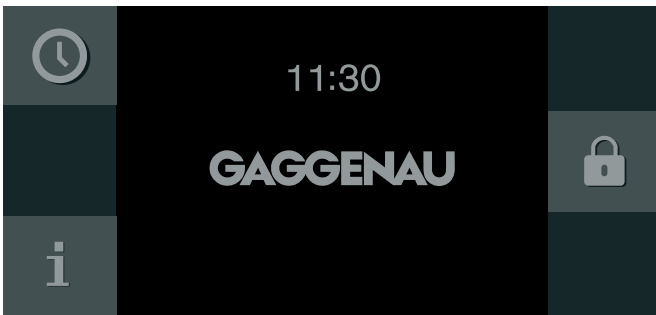
- 要使用儿童锁，您需要在基本设置中将其设为“可用”。
- 如果儿童锁开启后发生断电，当再次接通电源时儿童锁可能已经停用。


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。



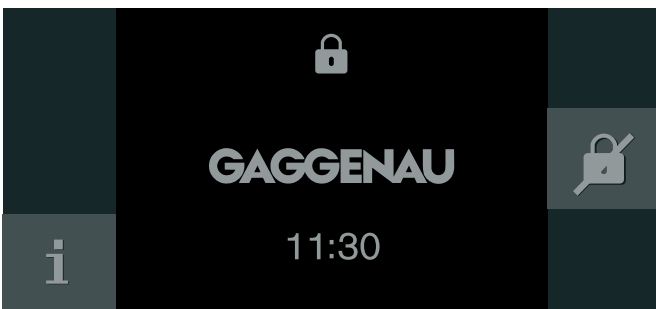
儿童锁被激活。待机屏幕出现。  符号出现在显示屏的顶部。

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。

自动烹饪程序

您可以使用自动烹饪程序制备各种食物。电器将为您选择最佳设置。

为了达到良好的烹饪效果，请勿将您所选的食物类型放到过热的烹饪箱中。如果烹饪箱过热，显示屏上将显示信息。让电器冷却下来，然后重试。

设置说明

- 烹饪效果取决于食物的质量和烹饪容器的大小和类型。为了达到最佳烹饪效果，请仅使用状况良好的食物和冷冻至冰箱温度的肉。对于冷冻食物，请仅使用直接取自冷冻柜的食物。
- 自动烹饪程序会就温度、加热类型和烹饪时间给出建议。
- 某些菜式需要输入重量。不能设置超出既定重量范围的重量。
- 烹饪某些菜式时，您需要输入所需的着色水平、食物厚度和/或肉类或蔬菜的烹饪层。
- 烹饪某些菜式时，需要对空烹饪箱进行预热。预热结束后，将食物放入烹饪箱中，显示屏上随即会显示一条消息。
- 您的首选设置将在下次烹饪时作为建议显示。

肉类探针

某些菜谱需要使用中心温度探针。使用这些菜谱时，请使用中心温度探针。→ "中心温度探针"第 23 页

选择菜式

有以下几类可供选择。每个类别旁边会列出一道或多道菜式。

提示：最后选定的类别显示在第一个位置。








类别：

- 肉和家禽
- 鱼
- 蔬菜
- 配菜和烤制菜式
- 甜点
- 面包和糕点
- 发面
- 翻热
- 解冻

应用菜式设置

将为您在整个设置过程提供全程引导。遵照显示屏上的说明进行操作。

使用旋转选择钮浏览单个等级。

- 1 将功能选择钮设置到 。
- 2 触摸  符号。按下  确认。
- 3 使用旋转选择钮选择类别并按下  确认。
- 4 使用旋转选择钮选择所需菜式，然后按下  确认。设置选项即出现在显示屏中。对许多菜式而言，您都可以根据自身需求来更改设置。某些菜式必须设置重量。
建议：通过按下  符号，您可以接收有关附件和制备方法的信息。
- 5 按下  确认所需设置。按照显示屏上的指示进行操作。



烹饪时间到时后，就会发出一声信号音。电器停止加热。

打开电器门会影响烹饪效果。仅可短时间开启电器门。自动烹饪程序会中断，并会电器门关闭后继续运行。

增加烹饪时间

烹饪时间结束后，如果您对烹饪效果不满意，可以将某些菜式留下继续烹饪。

显示屏上会出现一条查询，询问是否要继续烹饪。

- 1 按下  确认。
- 2 根据需要选择单倍或双倍烹饪时间。
- 3 按下  启动。
- 4 如果“继续烹饪”功能结束，将功能选择钮转至 0。






更改和取消

电器启动后，不可再更改设置。

如要取消操作，将功能选择钮转至 0。

调用上次烹饪使用的自动烹饪程序

最后五个菜式及所选设置将会被保存。您可以选择将这些菜式及所选设置保存为个人菜谱。如果未使用“上次自动程序”功能保存，则不能再追溯更改各种菜谱设置。→ “个人菜谱”第 21 页





- 1 将功能选择钮设置到 。
 显示。
- 2 触摸  符号。
- 3 使用旋转选择钮选择“上一个自动烹饪程序”，然后按下  确认。
- 4 使用旋转选择钮选择所需菜式，然后按下  确认。
- 5 输入菜式名称并保存。→ “输入名称”第 22 页

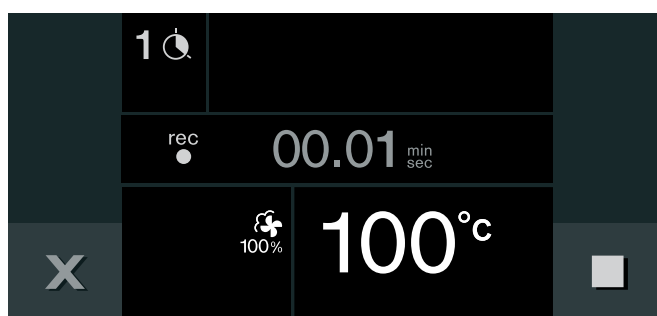
个人菜谱


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

可以连续设置并保存多达 5 个阶段。

- 1 将功能选择钮设置到 。
- 2 触摸  符号。
- 3 使用旋转选择钮选择“个人菜谱”并按下  确认。
- 4 使用旋转选择钮选择空余的存储位置。
- 5 触摸  符号。





- 6 使用旋转选择钮设置所需的温度。
- 7 将保存烹饪时间。
- 8 如要保存其他阶段：
将功能选择钮旋转至所需的加热类型。使用旋转选择钮设置所需的温度。这样即可开始新阶段。
- 9 如果烹制的菜肴达到预期烹饪效果，触摸  符号，即可完成菜谱。
- 10 在“ABC”中输入菜谱名称。→ “输入名称”第 22 页

提示





- 只有达到设定温度后，电器才会保存烹饪阶段。
- 每个阶段的烹饪时间不得低于 1 分钟。
- 在阶段开始后的第 1 分钟内，可更改加热类型或温度。

设置阶段中心温度：

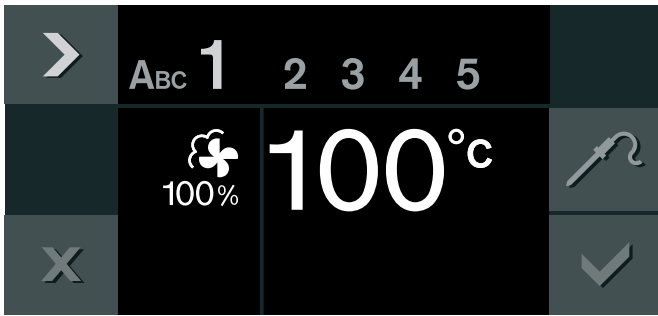
将中心温度探测棒连接到烤箱的插座。设置加热模式和温度。触摸  符号。使用旋转选择钮选择中心温度，然后触摸  确认。

设置菜谱

您可编制并保存多达 5 个制备阶段。

- 1 将功能选择钮设置到 。
- 2 触摸  符号。
- 3 使用旋转选择钮选择“个人菜谱”并按下  确认。
- 4 使用旋转选择钮选择空余的存储位置。
- 5 触摸  符号。
- 6 在“ABC”中输入菜谱名称。→ “输入名称”第 22 页

- 7 使用 > 符号，选择第一阶段。
显示开始时的加热类型和温度。您可使用旋转选择钮更改加热类型和温度。



- 8 使用 > 符号，选择时间设置。
9 使用旋转选择钮设置所需的烹饪时间。
10 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。
11 使用 ✓ 保存。
- 或者 -
使用 X 取消设置，并退出菜单。

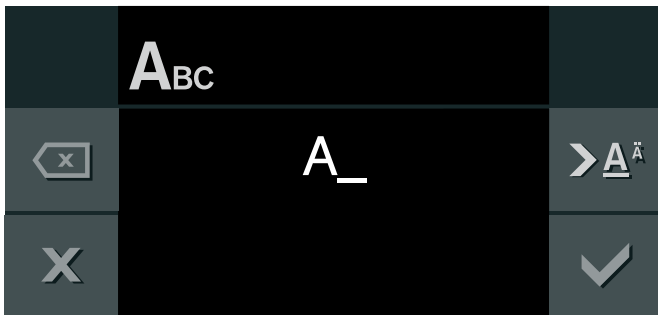
如要设置烹饪阶段的中心温度：

使用 > 符号，选择下一阶段。设置加热功能和温度。触摸 符号。使用旋转选择钮设置所需的中心温度，然后按下 确认。

提示：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。



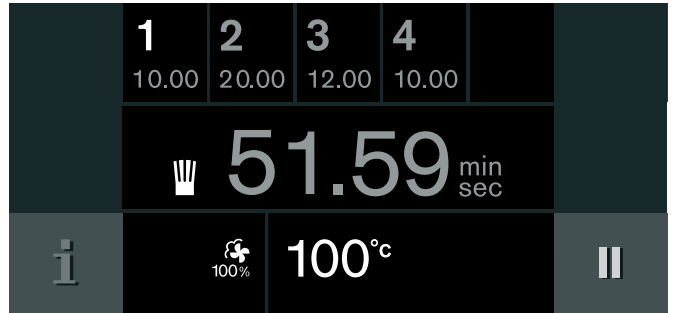
旋转选择钮	选择字母 新词总是以大写字母开头。
> Ä	短暂按一下：光标向右移动 按住：切换至元音变音及特殊字符 按两下：确认更改
> Ä	短暂按一下：光标向右移动 按下并按住：切换到标准字符 按两下：确认更改
< X	删除字母

- 2 使用 ✓ 保存。
- 或者 -
使用 X 取消并退出菜单。

提示：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

- 将功能选择钮设置到 .
- 触摸 符号。
- 使用旋转选择钮选择“个人菜谱”并按下 ✓ 确认。
- 使用旋转选择钮选择所需的菜谱。
- 按下 ▶ 启动。
操作开始。烹饪时间开始倒计时。
各个阶段的设置在显示屏上显示。



提示

- 只有在电器达到设定温度后，烹饪时间才会开始倒计时。
- 您可以在菜谱执行期间使用旋转选择钮更改温度。这样不会更改已保存的菜谱。
- 如果食谱含有已保存的中心温度，则插入中心温度探针。

更改菜谱

您可以更改记录或设定菜谱的设置。

- 将功能选择钮设置到 .
- 触摸 符号。
- 使用旋转选择钮选择“个人菜谱”并按下 ✓ 确认。
- 使用旋转选择钮选择所需的菜谱。
- 触摸 符号。
- 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。
- 使用 ✓ 保存。
- 或者 -
使用 X 取消并退出菜单。

删除菜谱

- 将功能选择钮设置到 .
- 触摸 符号。
- 使用旋转选择钮选择“个人菜谱”并按下 ✓ 确认。
- 使用旋转选择钮选择所需的菜谱。
- 使用 C 删除菜谱。
- 按下 ✓ 确认。

中心温度探针

使用中心温度探针，可精确地进行烹饪。它可以测量烹饪食物的内部温度。达到所需的中心温度后，探针自动关断，确保所有食物均完全煮熟。

温度高于 250°C，可能会对中心温度探针造成损坏。因而，只能在烤箱温度不超过 230°C 时使用。

⚠ 警告 – 有电击危险!

不合适的温度探针的绝缘层可能会损坏。仅可使用推荐用于该电器的温度探针。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

烹饪箱内部和温度探针很烫。插拔温度探针时应戴上烤箱手套。

请仅使用随电器提供的中心温度探针。您可将其作为备件从售后服务部门或在线商店购买。

使用中心温度探针时，切勿将食物放在烤箱的顶部烹饪层。

使用后，请务必将中心温度探针从烹饪箱取出。切勿将其放在烹饪箱中保存。

每次使用后，请用湿布清洁中心温度探针。请勿在洗碗机中清洁。

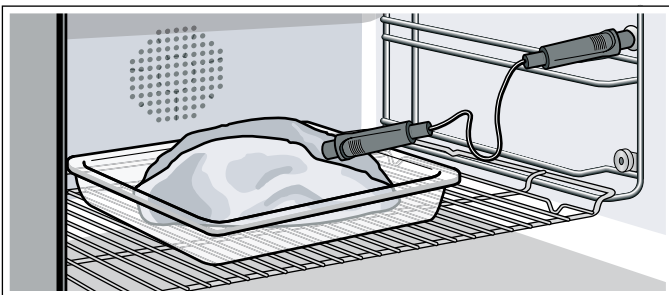
将中心温度探针插入到食物中

将食物放入烹饪箱前，须先将中心温度探针插入食物中。

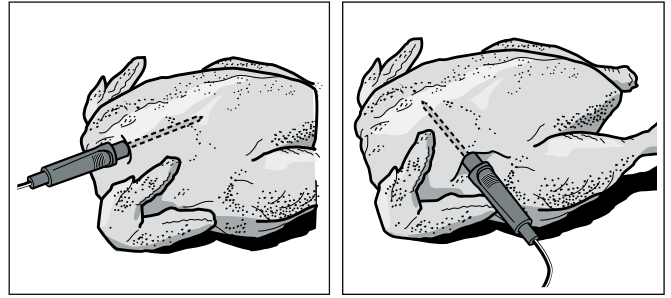
中心温度探针有三个测量点。尽量将中心温度探针完全插入。不能将它插入肥肉中或者碰到烹饪容器或骨头。

肉类：将中心温度探针插入到侧面最厚的位置，尽可能将其完全插入。

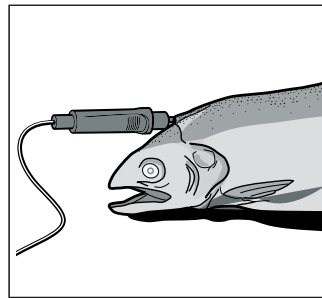
如果有多块待烤肉，将中心温度探针插入到最厚肉块的中间。



家禽：将中心温度探针插入到胸脯肉最厚的位置，尽可能将其完全插入。根据家禽的结构，将中心温度探针横向或竖向插入到家禽内。烹饪家禽时，请勿将中心温度探针的尖端插到禽类的腔膛中。



鱼类：将中心温度探针从头部后方插入，直到插到脊柱。将整条鱼放在烤架上，然后用半个土豆将鱼以游泳姿态撑起来。



翻转食物：翻转食物时，请勿取出中心温度探针。翻转完食物后，检查中心温度探针是否正确插在食物上。

如果在电器操作过程中取出中心温度探针，所有设置都将被重置，您必须重新设置。

设置中心温度

注意!



中心温度探针可能发生的损坏:


如果烧烤加热元件与中心温度探针之间的距离过小，中心温度探针可能会受到损坏。确保烧烤加热元件与中心温度探针或中心温度探针电源线之间始终保持几厘米的距离。烹饪过程中，肉可能会膨胀。

注意!

中心温度探针可能发生的损坏:

请勿使中心温度探针的电源线夹在电器门上。

- 1 插入中心温度探针后，将食物放入烹饪箱。将中心温度探针插到烹饪箱内的插座中，然后关闭电器门。
- 2 将功能选择钮旋转到所需的加热类型。
- 3 使用旋转选择钮设置烹饪箱温度。
- 4 触摸  符号。使用旋转选择钮，设置食物所需的中心温度，然后按下  确认。
所设定的中心温度必须高于当前的中心温度。
- 5 电器以设定的加热类型进行加热。
当前中心温度显示在显示屏中，其下方显示已设定的中心温度。
您可以随时更改已设定的中心温度。

当食物达到设定的中心温度，将响起一声信号音。烹饪会自动结束。使用  确认，并将功能选择钮转到 0。

预估烹饪时间

预热后，如果电器的温度设置高于 100 °C，插入中心温度探针后，显示屏上显示的烹饪时间估测值将不会比实际烹饪时间长或短于约 5 至 20 分钟。

烹饪时间估测值会持续更新。烹饪过程持续时间越长，烹饪时间估测值越精确。请勿打开电器门；这样做会影响估测烹饪时间。

烹饪时间估测值将在正常操作和自动烹饪程序中显示。

触摸 **i** 符号时，当前的中心温度出现在显示屏上。

可以在基本设置中关闭烹饪时间估测值显示，以便显示当前的中心温度。

提示

- 在烹饪时间开始时，“< 15 °C”显示 3 – 4 分钟，这是当前中心温度。
- 测量范围为 15 °C 至 99 °C。如果超出测量区域，则显示“<15 °C”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，中心温度会继续上升。
- 如果同时设置中心温度探针和烹饪定时器，则当程序达到首先输入的温度，电器即会关断。

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。电器将在正常烹饪操作下继续加热。

建议的中心温度值

务必使用尚未冷冻的新鲜食物。表中给出的中心温度仅供参考。确切的中心温度取决于食物的质量和成分。

由于卫生原因，鱼类和野味等重要食材的中心温度应在 62–70 °C 之间；家禽和肉糜应在 80–85 °C 之间。

食物	建议的中心温度值
牛肉	
牛上腰肉、牛肉片、肋间牛排	
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
猪肉	
大块猪肉	72–80 °C
猪腰肉	
三分熟	65–70 °C
全熟	75 °C
肉饼	85 °C
猪肉片	65–70 °C

食物	建议的中心温度值
小牛肉	
小牛肉块，全熟	75–80 °C
填馅小牛胸	75–80 °C
牛脊肉	
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
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	90 °C
珍珠鸡	80–85 °C
鹅、火鸡、鸭	85–90 °C
鸭胸肉	
三分熟	55–60 °C
全熟	70–80 °C
鸵鸟排	60–65 °C
羔羊肉	
羔羊腿	
三分熟	60–65 °C
全熟	70–80 °C
羔羊里脊肉	
三分熟	55–60 °C
全熟	65–75 °C
羊肉	
羊腿	
三分熟	70–75 °C
全熟	80–85 °C
羊脊肉	
三分熟	70–75 °C
全熟	80 °C
鱼	
鱼片	62–65 °C
全鱼	65 °C
鱼肉糜	62–65 °C
其他	
面包	96 °C
馅饼	72–75 °C
肉糜	60–70 °C
鹅肝	45 °C
翻热食物	75 °C

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。

	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 25 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。

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  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。

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

	重量单位	kg*/oz.	设置重量单位
	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: 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。→ “长定时器”第 19 页
	显示使用中心温度探针估测的烹饪时间	开*/关	开: 使用中心温度探针时, 显示屏上会显示估测的烹饪时间。
	儿童锁	不可用*/可用	可用: 可启用儿童锁。→ “儿童锁”第 20 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	清洁用品
门面板	玻璃清洁剂：使用擦窗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：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。这些斑点或斑块可能会引起腐蚀。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	用温和的窗户清洁剂清洁。使用窗布或非磨里微纤维布，沿水平方向轻轻地擦拭表面。

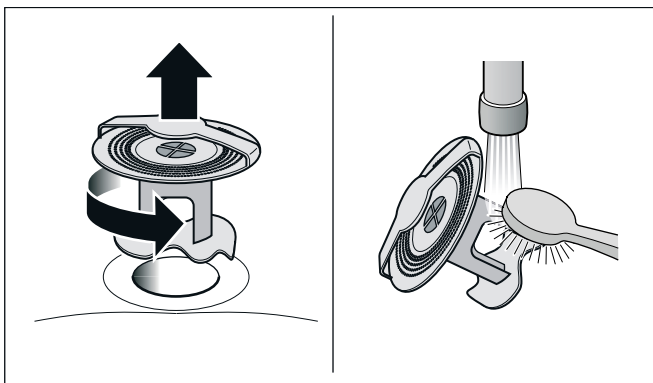
区域	清洁用品
烹饪箱	<p>热肥皂水： 用洗碗布清洁并用软布擦干。</p> <p>请勿使用微波炉喷雾剂或其他腐蚀性微波炉清洁剂或磨蚀性材料。擦洗片、粗糙的海绵和锅具清洁用品均不适用。这些清洁工具会刮伤表面。</p> <p>清洁完烹饪箱后，务必要将其擦干。 → "烘干程序"第 31 页</p> <p>在对不锈钢烹饪箱进行定期保养时，请根据制造商的说明使用烹饪箱保养产品（订货号 00667027，可从售后服务部门或在线商店购买）。</p> <p>注意! 如果表面上留有清洁用品痕迹，则当对烹饪箱进行加热时，可能会出现斑点和痕迹。在烘干烹饪箱之前，请用干净的水彻底洗掉清洁用品和护理剂的所有痕迹。</p> <p>提示: 清洁烹饪箱时，必须将两个水箱放在电器中，以免水进入插入轴。</p>
极脏的烹饪箱	<p>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）。</p> <p>请注意:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 ● 不要在热表面上使用。 ● 用清水彻底冲洗。 ● 遵守制造商说明。 <p>提示: 清洁烹饪箱时，必须将两个水箱放在电器中，以免水进入插入轴。</p>
玻璃陶瓷烧烤表面	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 00311499）定期清洁烹饪箱中的玻璃陶瓷烧烤表面。
烹饪箱灯的玻璃灯罩	热肥皂水：用洗碗布清洁。
滤网	洗碗机
门密封	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。
不要拆下。	
水箱	根据需要在洗碗机中清洗。取下盖子，将水箱倒置在洗碗机中。
中心温度探针	用湿布擦拭。不要在洗碗机中清洁。
烹饪容器、烤架	<p>用洗碗机或热肥皂水清洁。浸泡烧烤残留物，然后用刷子将其刷掉。</p> <p>用柠檬汁去除不锈钢上的浅色污点（蛋白/蛋白残留物）。</p>
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。

粗滤器

您可以根据需要清洁烹饪箱箱底上的粗滤器。在烹饪鱼类或肉类时，我们建议在每次使用之后清洁电器。



- 1 逆时针转动粗滤器，将其拆下。
- 2 从粗滤器上去除各种食物残留物。
- 3 在流水下将其冲洗干净。如果它非常脏，请在洗碗机中对其进行清洗。
- 4 插入粗滤器，并将其按顺时针旋转到底。

在粗滤器未正确就位的情况下，切勿操作蒸汽烤箱。

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 将功能选择钮设置为 S。
- 2 将显示 符号。按下 确认。
- 3 从烹饪箱中取出附件和油脂过滤器。从烹饪箱中取出烤架 (参见 → "拆除烤架"第 32 页)。
- 4 烹饪箱冷却后，请用清洁剂喷涂 (订货号 00311860)。
- 5 向清水水箱内加注冷水，最多加到“max.”(最大) 标记处，然后将电器推到底。
- 6 确保废水水箱已空。
- 7 关闭电器门。
- 8 将显示清洁时间。按下 启动。在显示屏中的清洁时间将倒计时。烹饪箱内的灯保持关断。
- 9 清洁时间到后就会发出一个信号音。显示屏上将出现一条消息。
- 10 擦净烹饪箱。
- 11 倒空清水水箱，并敞开水箱盖，将清水水箱晾干。
- 12 倒空废水水箱并在洗碗机中清洁。

使用软布擦干烹饪箱，然后用烘干程序彻底烘干。

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。

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。

注意!

不要在灼热的烹饪箱内弄干水箱。这会损坏水箱。

启动烘干程序

- 1 将功能选择钮设置到 S。使用旋转选择钮 选择烘干程序。
- 2 显示 符号。触摸 确认。
- 3 显示烘干时间 20 分钟。触摸 启动。显示屏上显示烘干时间倒计时。烹饪箱内的照明灯 保持关闭。



- 4 20 分钟后，信号音响起。显示屏上出现一条消息。触摸 确认。

烘干程序结束。让 电器自行冷却。然后用软布擦净 烹饪箱和面板。

除垢程序

定期除垢可使电器保持良好状态。除垢程序对电器进行自动除垢、清洗和干燥。

根据水的类型和电器的使用情况，显示屏上的消息会提醒您运行 除垢程序。

如此信息重复出现，为防止电器损坏，将禁用使用蒸汽的操作模式。您仍然可以使用本电器运行不需要蒸汽的操作模式。只有在运行完除垢程序后，才能不受限制地使用本电器。

除垢程序从开始到结束需要 1 小时 50 分钟。

除垢程序需要使用专门的 除垢片剂。可以从售后服务部门或在线商店购买除垢片剂 (CL S30 040，除垢片剂套件含四片除垢片剂)。




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。
- **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。
- **有损坏烹饪箱的危险:** 除垢程序只能使用 除垢片剂。将除垢片剂放入水箱。切勿将 除垢片剂放在烹饪箱中，或在烹饪箱中对其进行加热。

提示

- 启动除垢程序前，请取出烹饪箱中的所有配件 (烤架、烹饪容器、中心温度探针)。
- 除垢程序运行过程中，粗滤器必须始终插在烹饪箱箱底。
- 务必让除垢程序自行运行完毕。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。

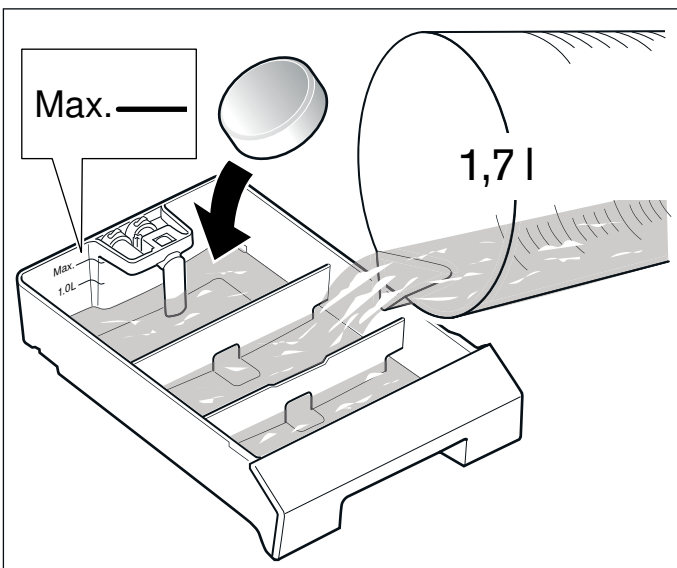
⚠ 警告 - 有受伤危险!


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**

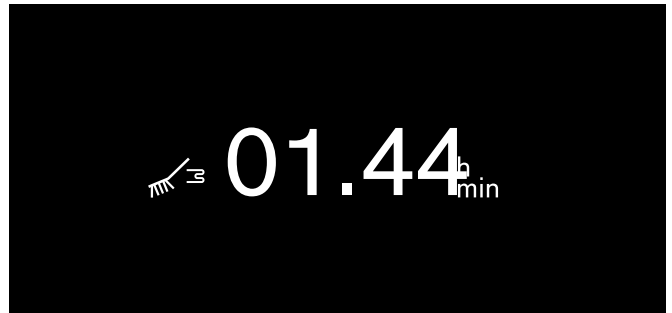
使用错误的除垢剂可能会损坏电器。只能使用指定的除垢片剂。


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



- 7 将盖子放置在清水水箱上并卡入到位。
- 8 将清水水箱滑入电器中。
- 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。



- 11 1 小时 30 分钟后，显示屏上将出现一条消息。排空废水水箱，彻底清洁，然后将水箱插入电器。彻底清洁清水水箱，向水箱中加入 1.7 升清水，然后将水箱插入电器。按下  确认。

⚠ 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。

清洁水箱

除垢后，除垢剂残留在清水水箱和废水水箱中。因此，除垢程序结束后，必须清洁清水水箱和废水水箱。

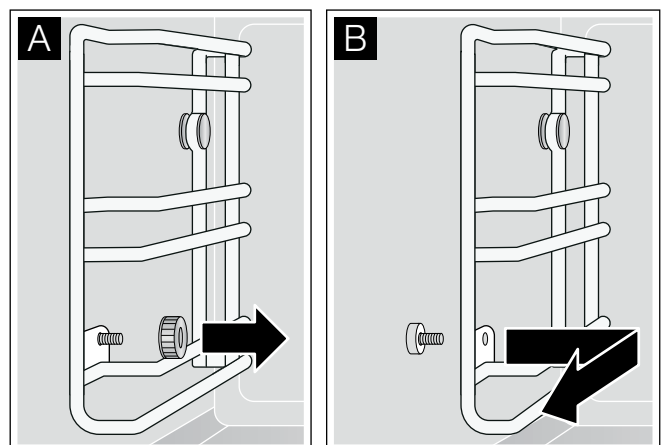
- 1 取出清水水箱和废水水箱然后取下盖子。
- 2 用洗碗机清洁清水水箱、废水水箱和水箱盖。

拆除烤架

可以将烤架取下来清洁。

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 拧下滚花螺母 (图 A)。
- 3 从螺丝上向侧面略微抬高烤架，然后沿向前方拉出 (图 B)。



可以用洗碗机清洁烤架。

重新安装烤架

- 1 按照正确的方向安装烤架，后止挡位于后侧。
- 2 将烤架后端滑到螺栓上，然后将其前端重新插入。
- 3 拧紧滚花螺母。

提示: 如果丢失了滚花螺母，可以从我们的售后服务部门订购。使用非原装滚花螺母可能导致烹饪箱腐蚀。

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 31 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 31 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 20 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
中心温度探针已插入；显示 99 °C	中心温度探针轴或烹饪箱中的插槽上的水分	将中心温度探针轴在烹饪箱中的插槽中移进移出几次
中心温度探针已插入，但 ⚡ 符号不显示	烹饪箱中的插座上的水分	将中心温度探针轴在烹饪箱中的插槽中移进移出几次
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
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
开启时发出嗡嗡的噪音	电器几天未使用	正常：在首次使用过程中自动冲洗
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 31 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
无法取出废水水箱	烹饪结束后，废水水箱在短时间内保持锁定	等待其解锁

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。
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。

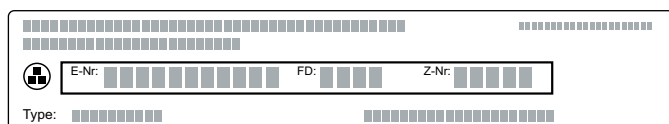
将电器短暂断电
(关断家用保险丝或保险丝盒内的断路器)。然后，在 3 分钟内在基本设置中停用演示模式。

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，将由受过专业培训的技术服务人员使用原装电器零件为您维修。

设定表和使用技巧

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。
- 烤箱预热后，只能短暂打开烤箱门，然后将食物迅速放到电器中。
- 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。
- 在蒸制、解冻、生面团发酵和重新加热时，一次最多可以使用三个烤架层（第 1、2、3 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。
- 如仅在一个烹饪层上烘焙，请使用第 2 层。如同时在两个烹饪层上烘焙，请使用第 1 层和第 3 层。
- 请勿让食物接触到烹饪箱或烤箱后壁。
- 蒸汽烤箱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。
- 如果您希望使用蒸汽制备食物，并且已将电器加热到 100 °C 以上（例如，由于刚刚使用它进行了烘焙），请先让电器冷却下来，然后再蒸制食物。否则，高温将导致食物变干。

蔬菜

- 蒸制的蔬菜比沸水煮制的蔬菜更好：味道、颜色和均匀性更好。几乎没有水溶性的维生素和营养素被冲掉。由于组合蒸汽烤箱仅在 100 °C 下无压工作，因此准备工作比压力锅具等炊具更轻松。
- 所有细节请参见 1 kg 洗净的蔬菜。
- 在蒸制蔬菜时，使用穿孔的烹饪插盘；将其插入第二层。将无孔烹饪插盘滑入下面。使用蔬菜汤作为酱汁或蔬菜高汤的基础。
- 在预热电器中氽烫 8 – 10 分钟。如果不能及时将蔬菜或水果上桌，请用冰水冷藏，以防余热继续烹饪。
- 当在 100 °C 以下的温度下进行蒸制时，无需预热。将食物放在冷的烹饪箱中，然后打开电器。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	说明
大棵朝鲜蓟	穿孔	100	100	35–40	
小棵朝鲜蓟	穿孔	100	100	25–30	
花椰菜，整个	穿孔	100	100	25–30	
花菜小花	穿孔	100	100	20–25	
菜豆，绿色	穿孔	100	100	25–30	
西兰花，小花 (根据 EN 60350-1)	穿孔	90–100	100	20–25	烹饪小窍门：撒上一层在黄油里经过烤制的杏仁粉后上桌。
茴香，切片	穿孔	100	100	20–25	
陶盘蔬菜	穿孔烤架 / 烤架	90	100	50–60	在陶盘模中
冷冻豌豆 (符合 EN 60350-1) (3 kg)	穿孔	100	100	35–45	
胡萝卜，切成 0.5 cm 厚的小片	穿孔	100	100	20–25	
土豆，去皮和切成四瓣	穿孔	100	100	30–35	
大头菜，切片	穿孔	100	100	25–30	
西蒜，切片	穿孔	100	100	15–20	
青椒，填馅	无孔	180–200	80 / 100	20–25	预热。如果填充肉馅，请预先将肉煎制一下。
未去皮熟土豆 (每份大约 50 g)	穿孔	100	100	30–35	
未去皮熟土豆 (每份大约 100 g)	穿孔	100	100	35–40	
芽甘蓝	穿孔	100	100	25–30	
芦笋，绿色	穿孔	100	100	15–20	
芦笋，白色	穿孔	100	100	15–30	
菠菜	穿孔	100	100	8–12	然后加入洋葱和大蒜放在锅里发酵。
去皮西红柿	穿孔	100	100	3–4	预热。将西红柿切开，在蒸制后用冰水冲洗。
嫩豌豆	穿孔	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。将菜肴放在冷的微波炉中，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)	穿孔	100	100	20–30	如果放在半个土豆上，可以按游泳姿势进行烹饪。
鱼饺 (每份 20-40 g)	无孔	90–100	100	8–12	用防油纸盖住无孔的烹饪容器。
龙虾，已烹饪，从外壳取出，重新加热	穿孔	70–80	100	10–15	
整条鲤鱼，生的 (1.5 kg)	穿孔	90–100	100	35–45	位于高汤中
三文鱼片 (每份 150 g)	穿孔	80	100	20–25	
整条三文鱼 (2.5 kg)	穿孔	100	100	65–75	
蓝贝 (1.5 kg)	穿孔	100	100	12–15	一旦贝壳张开，即说明蓝贝烹饪完成。
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	8–10	预热
整条海鲈鱼 (每份 400 g)	穿孔	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
鳕鱼，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 – 高温烹饪

- 结合蒸汽和热风是烹饪多种鱼类的最佳方式。在此操作模式下，烹饪箱是密封的，湿气会反作用热风的烘干效果，这可用于常规烹饪。通过可变湿度控制系统，可以为任何类型的食物创造最佳条件。
- 列出的烹饪时间仅供参考，并且在很大程度上取决于烹饪开始时肉的温度以及煎制肉的时间长度。请使用中心温度探针，以便更加轻松地监测中心温度。如需了解相关信息和最佳目标温度，请参见章节 → "中心温度探针"第 23 页。
- 在开始制备之前 1 小时将肉从冰箱中取出。
- 在使用带孔烹饪插盘或烤架时，在下方插入一个无孔烹饪容器。向无孔烹饪插盘中倒入少量水，以防止肉烧焦。也可以放一些蔬菜、酒、调味料和香料，制作美味的汤汁底料。
- 如果要将肉食烹制至一分熟或三分熟，请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。这样可防止烹饪过度并允许肉放置必要的时间。
- 要放置的时间：在烹饪完之后，允许肉在烤架上放 5 分钟。这样做可使肉类得到“放松”。肉汁散失更少，且在切割时汁液流失得更少。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	说明
肋间牛排，煎制，三分熟 (每份 350 g)	无孔	170–180	30	10–20	
肉片，煎制，三分熟，放在千层酥中 (600 g)	无孔	180–200	80	30–45	在烹饪容器的底部铺上防油纸。
牛脊肉，煎制，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。
熏猪肉，煮熟，切块	无孔	100	100	15–20	
带脆皮的烤猪肉 (带皮大块猪肉)，全熟 (1.5 kg)	烤架 + 无孔	1) 100	100	30	烹饪前切开表皮，形成十字花。 使用中心温度探针：在烹饪的第二个阶段，将食物烹饪至大约高达 60 - 70 °C 的中心温度，而在烹饪的第三个阶段，将其烹饪至高达 75 - 80 °C 的中心温度。
		2) 165	0	30–60	
		3) 200	烧烤，第 2 层 + 湿度	20	
羊脊肉，煎制，三分熟 (每份 150 g)	无孔	160–170	0/30	12–15	
羊腿，煎制，三分熟 (1.5 kg)	无孔	170–180	30/60	60–80	
鹿脊肉，煎制，三分熟 (每份 500 g)	无孔	160–170	0/30	12–18	
牛肉块，全熟 (1.5 kg)	烤架 + 无孔	1) 230	100	15	* 如果无孔烹饪容器中加入有汁液，30% 湿度已足够。
		2) 160	60*	60–90	
牛上腰肉，煎制，三分熟 (1 kg)	无孔	170–180	30	50–60	
大块猪肉 (颈肉或前腿)，熟透 (1 - 1.5 kg)	烤架 + 无孔	1) 200–220	100	15	* 如果无孔烹饪容器中加入有汁液，30% 湿度已足够。
		2) 160–180	60*	40–60	
熟香肠，加热	无孔	85–90	100	10–20	如博洛尼亚香肠、巴伐利亚小牛肉香肠

肉 / 家禽 – 低温烹饪

- 使用低温烹饪时，菜肴在 60 至 80 °C 的温度下进行烹饪，烹饪时间从几分钟到数小时，直至烹饪结束。该烹饪方法主要用于肉类和鱼类餐点。该方法可保留食物的感官属性（例如，食物鲜嫩多汁）。温和加热，这样会使肉从里到外（而不是非常薄的边）呈现均匀、娇嫩的粉红色，并令其格外美味多汁。您无需在烹饪过程中翻转肉或在上边浇任何液体。
- 列出的烹饪时间仅供参考，并且在很大程度上取决于烹饪开始时肉的温度以及煎制肉的时间长度。请使用中心温度探针，以便更加轻松地监测中心温度。如需了解相关信息和最佳目标温度，请参见章节 → “中心温度探针”第 23 页。
- 在开始制备之前 1 小时将肉从冰箱中取出。
- 由于食品卫生原因，应在烹饪前将肉放在煎锅上高温快速煎制，将各面煎至上色。这样会使肉的表面形成一层脆皮，从而防止肉汁溢出并产生那种烤肉的风味特征。
- 仔细地调味：由于肉随着缓慢地烹饪将会渐渐熟透，因此所有味道都会变得更加浓郁。
- 以较低的温度对野味和马肉进行烹饪时，其味道要比以传统方式制备时的更加浓郁。
- 使用“低温烹饪”模式 。在这种模式下，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。
- 使用该操作模式时，无需预热。
- 请注意，食物的中心温度不能高于烹饪箱内部的温度。一般来说，在烹饪箱内设置的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，您就可以延长烹饪时间（例如，如果客人迟到）。如果您希望暂停烹饪，那么烹饪箱内的温度必须不高于所需的中心温度。这意味着，大块食品可以在烹饪箱内保留 1 - 1.5 小时，而小块食品可以在其中保留 30 - 45 分钟。
- 用预热过的盘子装盘上桌。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
鸭胸肉，三分熟 (每份 350 g)	无孔	70–80		40–60	在烹饪之后，可以将带皮的一面放在煎锅内迅速地炸脆。或者：烧烤 + 热风循环，230 °C，5 分钟。
肋间牛排，三分熟 (每份 350 g)	无孔	70–80		40–70	
带骨羊腿，捆绑，三分熟 (1.5 kg)	无孔	70–80		180–240	放在油中进行烹饪之前，要在大蒜粉和调味料中滚动一下
牛排，三分熟 (每份 175 g)	无孔	70–80		30–60	
牛上腰肉，三分熟 (1 - 1.5 kg)	无孔	70–80		150–210	
猪肉圆切片，熟透 (每份 70 g)	无孔	80		50–70	

家禽

- 电器在“组合”模式下操作时产生的湿气可防止食物变干，这对于家禽来说尤其重要。同时，高温使得肉的表面呈焦糖色且变得酥脆。热蒸汽传导的热量是传统热风的两倍，而且能达到食物的各个部分。这将使鸡肉各处均匀着色且变得酥脆，同时胸脯肉保持鲜嫩多汁。
- 列出的烹饪时间仅供参考，并且在很大程度上取决于烹饪开始时肉类的温度。请使用中心温度探针，以便更加轻松地监测中心温度。将其插入到鸡胸肉中，而不要插在中间位置（腔膛）。如需了解更多信息和最佳目标温度，请参见章节 → “中心温度探针”第 23 页。
- 要使表皮变得更为酥脆，主要使用调味料和香料调味家禽，并少放或不放油。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	说明
整鸭 (3 kg)	无孔	1) 150–160	60	80–90	烹饪时将胸肉朝下放置。烹饪时间过半后翻转鸭子。这同样可防止鲜嫩的胸脯肉变干。
		2) 220	0	20–30	
鸭胸肉，煎制，三分熟 (每份 350 g)	无孔	160	0	25–30	
整鸡 (1.5 kg)	烤架 + 无孔	1) 170–180	60	55–65	将大腿捆绑在一起，并且在烹饪时将胸肉朝上放置。
		2) 190	60	15	
小鸡胸肉，填馅，蒸制 (每份 200 g)	穿孔	100	100	25–30	无需预热。烹饪小窍门：填满菠菜和羊干酪。
火鸡胸肉片，蒸制 (每份 300 g)	穿孔	100	100	17–25	无需预热。
仔鸡，鹌鹑，蒸制 (每份 150 - 200 g)	穿孔	100	100	20–25	无需预热。
仔鸡，鹌鹑 (每份 150 - 200 g)	无孔	180–200	60/80	15–20	烹饪小窍门：刷上一层油和普罗旺斯香料。
鸽子，蒸制 (每份 300 g)	穿孔	100	100	25–35	无需预热。
鸽子 (每份 300 g)	无孔	180–200	60/80	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。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
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煸炒。
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。
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。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
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。

烧烤

- 三种烧烤功能意味着您可以根据需要为食物着色或进行烧烤 (全幅烧烤和热风循环), 或者同时在一个步骤下完成两种功能 (全幅烧烤级别 1 + 湿度, 全幅烧烤设置 2 + 湿度)。
 -  | 全幅烧烤 + 230 °C 热风循环:
也称为焗烤。烹饪过程中的最后一步。食物表面上有棕色脆皮。只需要几分钟。食材已经预先烹制。
 -  | 全幅烧烤 + 180 - 200 °C 热风循环:
完成烹饪过程, 使表面被烤熟。烹饪过程比上色的时间长。食材不得预先烹制。
 -  -  上色 + 烧烤, 全幅烧烤级别 1 + 湿度, 全幅烧烤级别 2 + 湿度:
使用这两种功能时, 食物同时烹饪和着色 / 在同一种加热设置下两个步骤同时进行。蒸汽烹饪食物, 例如法式焗烤土豆, 在第二步上色
- 请勿在烤箱门打开的情况下, 烤制食物。
- 带全幅烧烤和热风循环功能, 预设加热时间为 5 分钟即可。您无需等待达到温度。使用全幅烧烤和热风循环功能时, 所选择的温度与电器中的实际温度可能不同。烧烤是在高温下快速烹饪的过程。因此, 在上色和烤制时, 应选择比食物表面实际所需温度更高的温度。
- 如果在热风循环全幅烧烤时使用中心温度探针, 或在全幅烧烤功能下增加湿度, 请确保中心温度探针至少距离烤架 5 cm。否则, 中心温度探针可能会损坏。

食物	烹饪容器, 烹饪层	温度 (°C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
蛋白甜饼浇头 (蛋糕/甜点上)	烤架 2	230		3-8	
带浇头吐司	烤架 + 无孔 2	200		12-15	
鳟鱼 (整条)	烤架 + 无孔 2	230		12-15 每一面	烹饪小窍门: 填入切成片的柠檬和欧芹。
烤蔬菜 (700 g)	无孔 2	230		20-25	如西葫芦、茄子
焗烤蔬菜	无孔 2	190		30-35	如带西兰花和花菜
蔬菜串	烤架 + 无孔 2	230		每面 15	烹饪时间取决于蔬菜的类型。
鸡大腿 (每份 350 g)	烤架 + 无孔 2	180-200		35-40	
汉堡 (125 g), 符合 EN 60350-1	烤架 + 无孔 2	230		每面 12-15	预热 5 分钟
法式焗烤土豆 (1 kg 土豆)	烤架 + 无孔 2	180		45-65	
吐司, 符合 EN 60350-1	烤架 1	230		5-7	预热 5 分钟。
带浇头的烤西葫芦, 填馅, 纵向切成两半	无孔 2	180		30-40	

配菜

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	说明
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	
蒸粗麦粉 (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	
糙米 (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	
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
焦糖布丁 (每份 130 g)	穿孔	90	100	45–50	
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 46 页
果馅饼/焦糖布丁 (每份 130 g)	穿孔	90	100	35–40	
蜜饯	无孔	100	100	20–25	如苹果、梨、大黄 烹饪小窍门: 加入糖、香子兰、肉桂或柠檬汁。
米饭布丁 (200 g 米饭 + 800 ml 牛奶)	无孔	100	100	55–60	冷却 10 分钟, 然后搅拌。烹饪小窍门: 加入水果、糖或肉桂。
甜饼干	无孔	180–200	0 / 60	20–40	预热 如粗小麦粉、凝乳或预先烹饪好的米饭布丁

其他

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	说明
消毒 (如奶瓶、果酱罐)	烤架	100	100	20–25	
烘干水果或蔬菜	穿孔	80–100	0	180–300	如切成薄片的西红柿、蘑菇、西葫芦、苹果、梨等
鸡蛋, 中等 (5 个)	穿孔	100	100	12–19	
香葱奶汁汤 (500 g)	玻璃盘, 烤架	90	100	25–30	
粗小麦粉饺子	无孔	90–95	100	12–15	
意式烤宽面	无孔	170–190	30 / 60	40–55	
蛋奶酥盘子, 烤架	烤碗, 烤架	180–200	60	12–20	
融化巧克力	耐热碗, 烤架	60	100	15–20	覆盖耐热的保鲜膜。


烘焙




- 使用组合蒸汽烤箱时，您可以以最佳湿度制备烘焙食品：
 -  | 热风 + 0% 湿度：
当烘焙水果馅饼和猪油火腿蛋糕时，过度湿气可能逸出。这种工作模式相当于传统烤箱中的热风。
 -  | 热风 + 30% 湿度：
海绵蛋糕不会烘干。食物中的湿气无法从烹饪箱中逸出。
 -  -  | 热风 + 60 - 100% 湿度：
千层酥和发酵面团内部松软，外部酥脆，色泽美观。
- 如果仅在同一层上进行烘焙，请使用第 2 层。如果同时两个烤层上进行烘焙，请使用第 1 层和第 3 层。将无孔烹饪插盘滑入第 2 层。如果您正在使用深底烤模，请将其放在烤架上，将其插入第一层。
- 蒸汽喷射 - 可能在热风模式下 (0% 湿度) 和湿度水平 30% 下进行 - 湿气直接送入食物。除其他事项外，当烘焙面包或松软的蛋糕时，使用此功能会确保更大体积和酥皮，外观更加酥脆松软。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	说明
苹果蛋糕 (符合 EN 60350-1)	20 cm 弹性蛋糕模, 烤架	160	0	110	预热
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	
海绵蛋糕胚, 厚 (6 只蛋)	弹性蛋糕模	150	0	45	
海绵蛋糕胚, 薄 (2 只蛋)	无孔	190-210	0-30	8-10	如, 瑞士卷
千层酥	无孔	190-210	80-100	10-18	如带罌粟籽、杏仁蛋白软糖或带火腿、奶酪的咸点
奶油糕点, 面包卷	无孔	160	0	8-12	
面包卷 (每份 50 - 100 g)	无孔	1) 150 2) 170-230	100 30	10 25	步骤 2) 170 °C, 用于浅色 / 230 °C, 用于深色
面包卷, 预烘焙	烤架	150-170	0	8-15	开始时注入蒸汽。
面包 (0.5 - 1 kg)	无孔	1) 150 2) 170-230	100 30	10 25-45	步骤 2) 170 °C, 用于浅色 / 230 °C, 用于深色 使用中心温度探针监测确切的烹饪温度。 →第 23 页 放在烤架上冷却。
海绵蛋糕	无孔	160-165	0	35-40	
邦特环形蛋糕 (1 kg 面粉)	邦特环形蛋糕模, 烤架	160-175	30	45-50	
酵母烘焙烤盘	无孔	160-170	0-60	30-45	对于带湿浇头的发酵烘烤食品 (如李子塔或洋葱饼), 使用 0% 的湿度, 而对于带干浇头的发酵烘烤食品 (如酥皮水果甜点), 使用 60% 的湿度。
辫子面包 (500 g 面粉)	无孔	160-170	30	25-35	开始时注入蒸汽
松饼	松饼模, 烤架	170	30	20-30	
蛋白杏仁饼干	无孔	150-160	0	15-20	
饼干	无孔	150-165	0	10-20	
猪油火腿蛋糕, 果馅饼	猪油火腿蛋糕盘或蛋糕模, 烤架	190-210	0	45-60	
海绵蛋糕	长方形烤模/弹性蛋糕模, 烤架	165-170	0-30	50-75	


食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	说明
小蛋糕 (符合 EN 60350-1)	无孔 - 第 2 层	160	0	25-30	预热
	穿孔 - 第 1 层	150	0	30-35	
	无孔 - 第 3 层				
维也纳点心 (符合 EN 60350-1)	无孔 - 第 2 层	140	0	50	预热
	穿孔 - 第 1 层	140	0	50	
	无孔 - 第 3 层				
馅饼	馅饼盘或烤模, 烤架	190-200	0-30	30-45	如带苹果、巧克力、杏仁或带芦笋、洋葱、奶酪的咸点
热水海绵蛋糕 (符合 EN 60350-1)	无孔	150	0	40	预热
奶油泡芙, 指形小饼	无孔	180-190	0-30	40-45	

发面



- 组合蒸汽烤箱为发酵生面团和生面团混合物或生油酥面团而不使它们变干提供了理想的条件。
- 为此, 请使用  “生面团发酵”操作模式。
- 使用该操作模式时, 无需预热。
- 碗不需要盖上湿布。发酵时间仅是通常情况下的一半。
- 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。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
混合生面团- 披萨	碗 / 烤架	38		25	如发酵生面团、自然发酵剂、酵母
混合生面团 - 面包	碗 / 烤架	45		40	
混合生面团 - 奶油糕点	碗 / 烤架	45		55	

翻热 (重新加热)

- 蒸汽烤箱为在无需烘干的情况下重新加热熟食创造了理想环境。味道和质量与新鲜制备的食物几乎没有区别。
- 要使用该功能, 选择“重新加热”模式 。
- 切勿覆盖食物。不要使用铝箔纸或保鲜膜。
- 列出的数字为一个人的分量。大量的食物也可在无孔的烹饪盘中加热; 但所需的食物烹饪时间比表格中指定的时间要长。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
棍子面包、面包卷 (冷冻)	烤架	140		10-15	
棍子面包, 面包卷 (前一天剩下的)	烤架	180		4-7	
烤肉, 切片 (每份 150 g)	无孔	120		15-20	切成手指厚度的片, 不要将它们摞起来放置; 将调味汁倒入烹饪容器中, 以使烤肉更加美味多汁。
蔬菜	餐盘, 烤架	120		10-12	无需预热。
匹萨 (前一天剩下的, 未深冻)	烤架	180		8-10	

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
含淀粉类配菜	餐盘, 烤架	120		8-12	例如意大利面、四等份土豆、米饭; 不适合烘焙或油炸食物, 如炸薯条或炸丸子
盘菜	餐盘, 烤架	120		15-20	

解冻

- 在组合蒸汽烤箱中, 您可以温和、快速地解冻冷冻食品, 比微波炉更均匀。
- 为此, 使用 * “解冻”操作模式。
- 使用该操作模式时, 无需预热。
- 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。这将缩短解冻时间。
- 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。

将无孔烹饪插盘滑入食物下方。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, 让组合蒸汽烤箱在 180 °C 下热风操作 15 分钟。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
浆果 (300 g)	穿孔	45-50	* o	6-8	
烤肉 (1 - 1.5 kg)	穿孔	45-50	* o	90-120	
鱼块 (每份 150 g)	穿孔	45-50	* o	15-20	
蔬菜 (400 g)	穿孔	45-50	* o	10-12	
菜炖牛肉 (600 g)	穿孔	45-50	* o	40-55	
鸡肉 (1 kg)	穿孔	45-50	* o	60-70	
鸡大腿 (每份 400 g)	穿孔	45-50	* o	40-50	

腌渍

- 在组合蒸汽烤箱内保存水果和蔬菜非常容易。
- 食物买来或采摘后尽早烹饪。长期存储会降低维生素含量, 会导致变质。
- 只能使用上好的水果和蔬菜。
- 组合蒸汽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。
- 在保存之前, 将洗过的罐子放在组合蒸汽烤箱内以 100 °C 的温度和 100% 的湿度进行 20-25 分钟的消毒杀菌。
- 将储藏罐放在穿孔烹饪容器上。储藏罐切勿相互接触。
- 烹饪时间结束后, 打开烹饪箱门。待储藏罐完全冷却后, 再从烹饪箱中取出。

食物	烹饪容器	温度 (°C)	湿度 (%)	烹饪时间 (分钟)	说明
水果、蔬菜 (放入密封的 0.75 L 储藏罐中)	穿孔	100	100	35-40	
菜豆, 豌豆 (放入密封的 0.75 L 储藏罐中)	穿孔	100	100	120	

榨取果汁 (软水果)

- 组合蒸汽烤箱可让您轻松、毫不费力地从浆果榨取果汁。
- 将浆果放入穿孔的烹饪插盘，然后将其从底部滑入第 2 层。将无孔烹饪插盘插到下面一层，以收集滴下的液体。
- 将浆果留在电器中，直至榨取所有果汁。
- 然后将浆果放在茶巾上，挤出剩余果汁。

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

- 甚至可以在组合蒸汽烤箱中制作酸奶。
- 将巴氏消毒的牛奶放在搁架上加热到 90 °C，以防止酸奶培养菌被任何不需要的微生物克制。经过超高温瞬时灭菌的牛奶 (UHT 牛奶) 不需要进行加热。(请注意：如果您使用冷牛奶来制备酸奶，那么培养时间会更长)。
- 重要信息！允许牛奶在水浴中冷却到 40 °C，以便不会破坏酸奶培养菌。
- 在牛奶中加入一些含已确认的酸奶培养菌的天然酸奶 (每 100 ml 加入 1 - 2 茶匙酸奶)，搅拌。
- 在使用酸奶发酵剂时，请遵守包装上的说明。
- 将酸奶倒入干净的罐子中。
- 您可以在组合蒸汽烤箱中以 100 °C 和 100% 湿度将洗好的罐子消毒 20 - 25 分钟，然后倒入酸奶。在倒入酸奶之前，确保罐子和烹饪箱冷却，然后将罐子放入电器中。
- 在完成制备酸奶之后，将其放在冰箱内。
- 要使制备的酸奶更稠，请在加热牛奶前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)	说明
酸奶发酵剂 (装在密封罐中)	穿孔	45	100	300	烹饪小窍门：用水果泥、果酱、蜂蜜、香草精或巧克力为酸奶混合物调味，然后在必要时增加制备时间。

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。
- 为此，松开滑入式烤架前面的滚花螺母，然后将滑入式烤架朝向自己的方向拉出。
- 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。

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	热风，最高 180 °C。
饼干	蛋或蛋黄可减少丙烯酰胺的产生。在烤盘上均匀地铺开一层。
烤箱薯片	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。

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 \leq 0.40, P \leq 0.03, S \leq 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 \leq 0.40, P \leq 0.03, S \leq 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, 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≤0.10, Si ≤0.30, Mn≤0.60, P≤ 0.035, S≤0.035, Cr≤ 0.20, Ni≤0.25, Mo≤0.08, Cu ≤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≤0.12, Si ≤1.00, Mn≤2.00, P≤0.030, S≤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≤0.14, Si ≤0.5, Mn≤1.6, P≤0.030, S ≤0.025, Al≥0.015, Ti≤ 0.15, Nb≤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
		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。

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

9001346521 (001028)

zh

GAGGENAU

