

BO 470/471 ..2
BO 480/481 ..2

烤箱

目录

主要用途	4	自动烹饪程序	18
重要安全信息	5	设置说明	18
损坏原因	7	选择菜式	18
环境保护	7	应用菜式设置	19
节能	7	调用上次烹饪使用的自动烹饪程序	19
环保处置	7	个人菜谱	19
充分了解您的电器	8	录制菜谱	19
烤箱	8	设置菜谱	20
显示屏和操作控件	9	输入名称	20
符号	9	启动菜谱	21
颜色和显示	10	更改菜谱	21
自动开门	10	删除菜谱	21
待机	10	中心温度探针	21
启动电器	10	将中心温度探针插入到食物中	22
附加信息 i 和 i [®]	10	设置中心温度	22
冷却风扇	10	建议的 中心温度值	23
功能选择钮档位	11	旋转烤叉	24
附件	12	准备	24
专用附件	13	开启电转烤肉架	24
在第一次使用电器之前	13	关断电转烤肉架	24
设置语言	13	烧烤功能	25
设置时间格式	13	儿童锁	25
设置时钟	13	启用儿童锁	25
设置日期格式	13	停用儿童锁	25
设置日期	14	Home Connect	26
设置温度单位	14	设置	26
完成初始设置	14	遥控启动	27
加热烤箱	14	Home Connect 设置	27
清洁附件	14	远程诊断	28
操作电器	14	关于数据保护	28
烹饪箱	14	符合标准声明	28
插入附件	14	基本设置	29
开启	15	清洁和维护	31
快速预热	15	清洁剂	31
安全关机	15	取下插入架	32
定时功能	15	高温分解模式	32
调用定时器菜单	15	准备高温分解模式系统	32
定时器	15	开启高温分解自清洁功能	33
秒表	16	使用高温分解模式系统清洁附件	33
烹饪时长	16	出现故障时的操作	34
烹饪结束时间	17	断电	34
长定时器	18	演示模式	34
设置长定时器	18	更换烤箱灯泡	35

售后服务	35
E 编号和 FD 编号	35
设定表和使用技巧	36
蔬菜	37
配菜与主食	38
鱼	40
肉	41
家禽	43
烧烤、烘烤 / 烘焙	44
烘焙	45
发面	48
甜点	49
解冻	50
腌渍	50
消毒	50
干衣	51
烤石	51
烤肉盘	52
食品中的丙烯酰胺	53

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 2000 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。
- 电器门内壁在操作过程中变得极热。务必最大限度地打开电器门。确保电器门不振荡回来。避免与电器门内壁接触。
- 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。
- 灯泡在开启后会变得极热。在关断一段时间之后仍存在灼伤风险。请等待灯泡冷却之后再清洁电器。请在清洁过程中关闭电器灯。
- 灯泡在开启后会变得极热。在关断一段时间之后仍存在灼伤风险。请等待灯泡冷却之后再更换。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

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

⚠ 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。

⚠ 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。
- 更换烹饪箱灯泡时，灯泡插座触点是带电的。更换灯泡前，拔下电器电源插头或断开熔断器盒中的断路器。
- 故障电器会导致电击危险。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 不合适的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 – 有着火危险!

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

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

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

⚠ 警告 – 有严重损害健康的危险!

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

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: 3700W

原产地: 法国

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!

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

环境保护

下面列出一些节能提示，并且提供电器处理的相关信息。

节能

- 使用涂深黑色漆烤模或搪瓷烤模。吸热效果会特别好。
- 运行期间，尽可能不要频繁地打开电器门。
- 如果您烤多份糕点，最好一份接一份的烤。事实上，烤箱温热可减少第二份糕点的烤制时间。您还可以将两个长方形烤模挨着放在一起。
- 在热风模式下，可以同时多个烹饪层进行烘焙。
- 如果烹饪时间相对较长，您可以在烹饪时间结束前 10 分钟关断电器，用剩余的热量完成烹饪。

环保处置

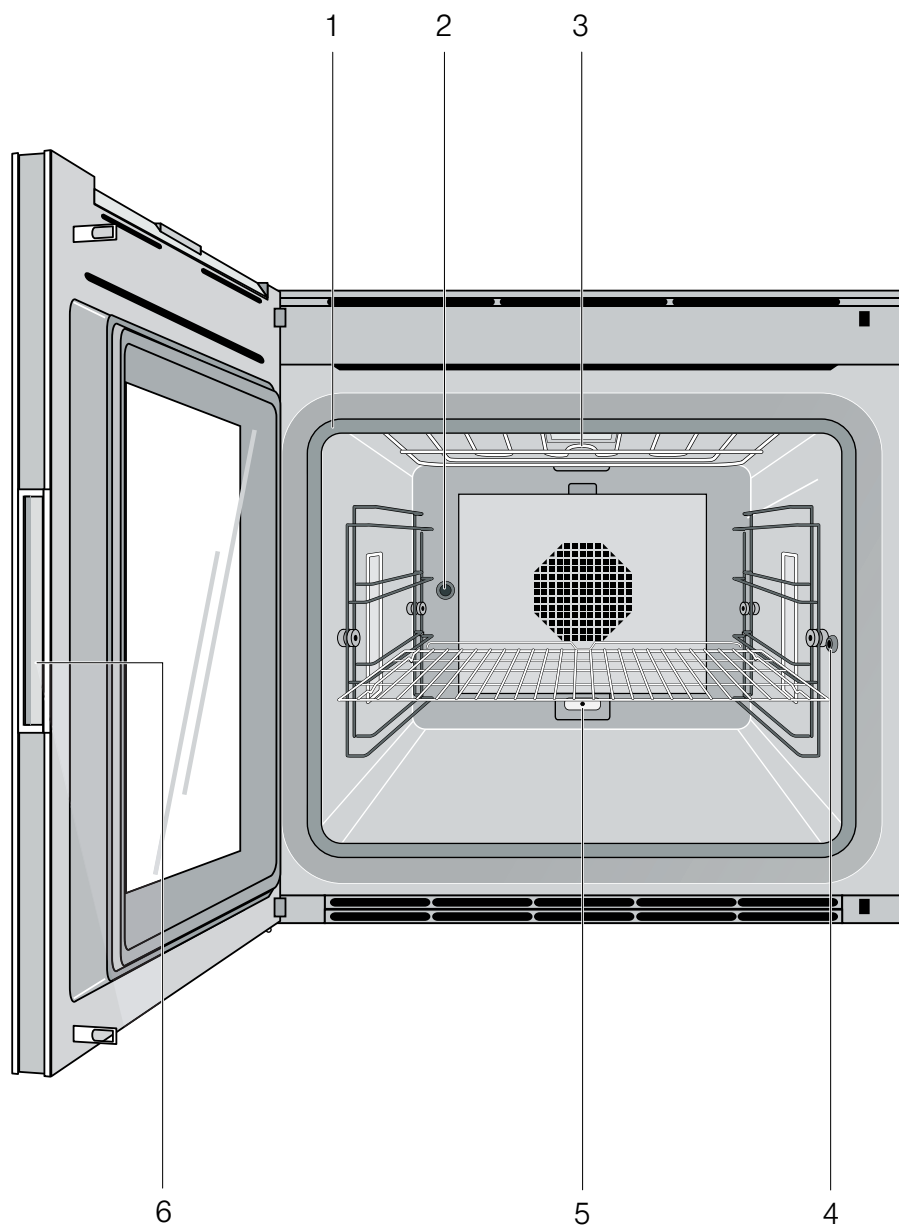


本电器根据有关废弃电气和电子设备 — WEEE 的欧洲指令 2012/19/EG 进行标识。该指令规定了在欧盟范围内有效地回收和再利用旧电器的框架。

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。

烤箱

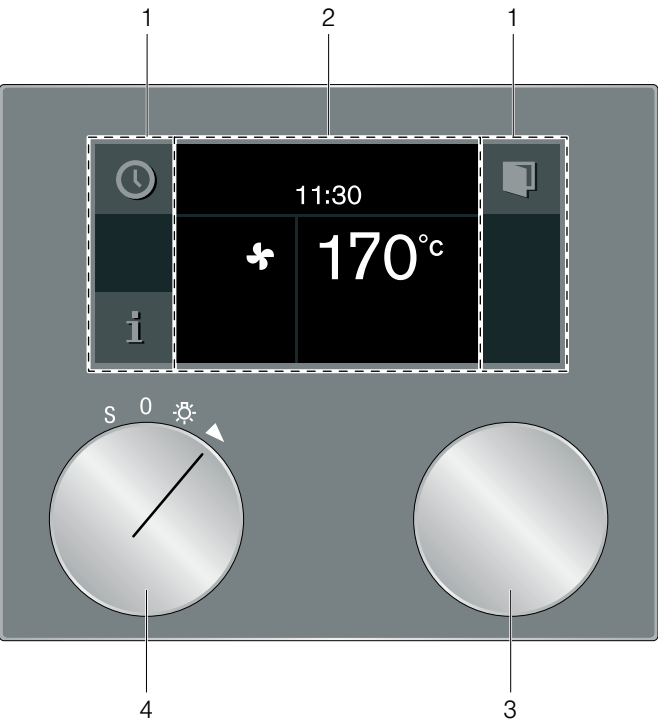


1	门封
2	旋转烤叉驱动装置
3	烧烤元件
4	用于中心温度探针的开口
5	用于附加加热元件的开口 (选配件, 用于烘焙石和烤盘)
6	凹槽式把手

显示屏和操作控件

本说明适用于电器的各种款式。不同电器型号可能略有差别。

本电器的所有款式均以相同的方式操作。



1	控制面板	这些区域采用触摸式操作。触摸某个符号选择相应的功能。
2	显示	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
🔒	打开电器门
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 ⁺	输入名称
✕	删除字母
🔒	儿童锁
🕒	调用定时器菜单
🕒	调用长定时器
🔧	演示模式
🍖	调用肉类探针
🔥	启动电转烤肉架
🔥	关断电转烤肉架
»	启动烧烤功能
»	结束烧烤功能
📶	网络连接 (Home Connect)

颜色和显示

颜色

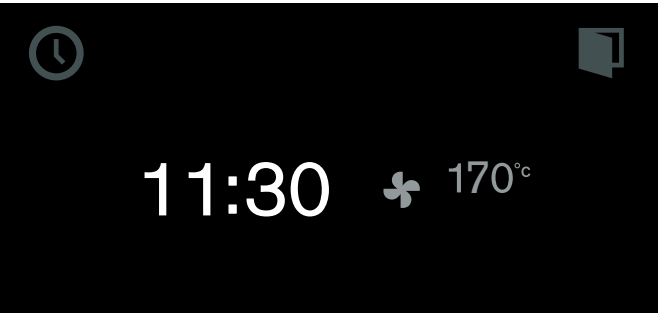
使用不同颜色在相关情况下指导用户进行操作。

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。



自动开门

当触摸  符号后，电器门将弹开，然后可抓住门上的嵌入式把手完全打开电器门。

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

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。→ “基本设置”第 29 页

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 26 页。

冷却风扇

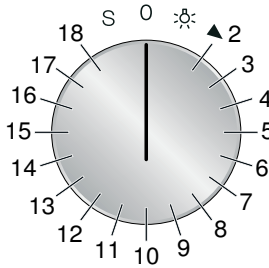
您的电器有一个冷却风扇。冷却风扇在工作期间开启。热风从门的上方或下方排出，具体取决于电器款式。

在取出烹饪好的食物之后，关上门，直到电器冷却。不得任由电器门半开着，这可能会损坏周围的橱柜。使用后，冷却风机会继续运转一段时间，然后自动关闭。

注意!

不要覆盖通风槽。否则将导致电器过热。

功能选择钮档位



位置	加热功能/类型	温度	应用
0	“关”位置		
☀	照明		开启内部照明 获取其他功能，如自动烹饪程序、个人菜谱、远程启动 (Home Connect)。
2	✱ 热风	50–300 °C 默认温度 170 °C	热风：用于在多个烹饪层烤制蛋糕、饼干和面包。 烤箱后壁中的风扇将热量均匀分配到烹饪箱各处。
3	✱ ^e 节能热风*	50–300 °C 默认温度 170 °C	节能热风模式：用于烤制蛋糕、肉类、面包及焗烤。余热得到充分利用。便利功能仍处于关闭状态 (如内部照明)。内部温度只有在电器加热时才会显示。请勿预热烤箱。 请确保烹饪箱冷却，并且将食物放入其中时，确保内部没有任何物体。然后启动指定的烹饪时间。烹饪期间，请始终保持电器门关闭。这可防止热量流失。
4	--- 顶部加热 + 底部加热	50–300 °C 默认温度 170 °C	适用于烤制糕点、烤肉及在烤模内或烤盘上烤制蛋糕。
5	-- 顶部加热 + 1/3 底部加热	50–300 °C 默认温度 170 °C	适用于烤盘烘焙、饼干、蛋糖霜蛋糕、烧烤及上色烘焙。 尤其适合在食物制备即将结束时再次对食物进行顶部加热。
6	--- 顶部加热	50–300 °C 默认温度 170 °C	以顶部为目标进行加热，如烤制蛋白甜饼水果派。
7	-- 1/3 顶部加热 + 底部加热	50–300 °C 默认温度 170 °C	适用于干酪蛋糕、长方形烤模面包、水浴菜式 (如奶油蛋羹和焦糖蛋奶冻)。适用于不加盖炖制和食物加热 (食物不会烤得太干)。 尤其适合在食物制备即将结束时再次对食物进行底部加热。
8	--- 底部加热	50–300 °C 默认温度 170 °C	适用于增加烘焙时间 (如湿式水果派)、煮浓及水浴菜式。
9	✱ 热风 + 底部加热	50–300 °C 默认温度 170 °C	从底部进行辅助加热，适用于湿蛋糕，如水果派。
10	✱ 热风 + 1/3 底部加热	50–300 °C 默认温度 170 °C	适用于烤制厚糕点、意大利烤宽面、洋葱馅饼、蛋类菜式 (如玉米粉薄烙饼和村夫蛋饼)。
11	☼ 全幅烧烤 + 空气循环	50–300 °C 默认温度 220 °C	均匀全面加热肉、家禽和全鱼。
12	~~~~~ 全幅烧烤	50–300 °C 默认温度 220 °C	适用于烤制薄肉片、香肠或鱼片。烧烤和上色。
13	~~~~~ 节能烧烤	50–300 °C 默认温度 220 °C	仅加热烧烤加热元件的中部。节能烧烤，用于烤制少量食物。

* 加热类型用于按照 EN 60350-1 确定能效等级。

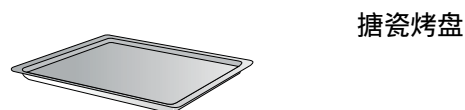
位置	加热功能/类型	温度	应用
14	 烘焙石功能	50–300 °C 默认温度 250 °C	仅可与烘焙石和加热元件 (选配件) 搭配使用。 从底部加热烘焙石，适用于烤制脆石烤匹萨、面包或面包卷。
15	 烤盘功能	50–220 °C 默认温度 180 °C	只能与烤盘、拉出式系统和加热元件 (选配件) 搭配使用。 可加热铸铁烤盘，适用于烤制大块肉、糕点或节日烤肉大餐。
16	 生面团发酵	30–50 °C 默认温度 38 °C	发酵：适用于发酵生面团和酵母。 与在室温下相比，生面团的发酵速度显著加快。 生面团发酵的最佳温度设置为 38 °C。
17	 解冻	40–60 °C 默认温度 45 °C	均匀、温和解冻。 适用于蔬菜、肉、鱼和水果。
18	 保温	30–120 °C 默认温度 70 °C	食物保温、预热陶瓷烹饪容器。
S	 基本设置		您可在基本设置中根据自身需求调节电器。
	 高温分解自清洁系统	485 °C	自清洁

* 加热类型用于按照 EN 60350-1 确定能效等级。

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：



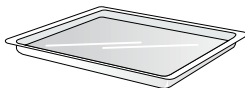
搪瓷烤盘



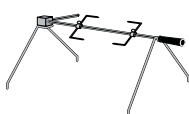
烤架



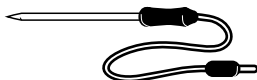
烧烤盘，带烤架



玻璃烤盘 (仅适用于
60 cm 宽的烤箱)



电转烤肉架



即插式肉类探针

专用附件

可以从专业经销商处订购以下专用附件:

BO 470/471

BA 016 105	弹出系统 可承受高温分解自清洁的可完全伸展伸缩式抽取架和铸铁框架
BA 026 105	烧烤盘, 搪瓷, 30 mm 深
BA 026 115	搪瓷烤盘 15 mm 深
BA 036 105	镀铬烤架, 密闭, 有支脚
BA 046 115	玻璃盘, 24 mm 深
BA 056 115	烘焙石加热元件和烤盘 (230 V)
BA 056 125	烘焙石加热元件和烤盘 (400 V)
BA 056 133	烤石 包括烘焙石支架和比萨铲 (需单独订购加热元件)
BS 020 002	比萨铲, 一副两个
GN 340 230	GN 2/3 铸铝烤盘, 高度 165 mm, 不黏锅 (请单独订购加热元件和拉出式系统)

BO 480/481

BA 018 105	全抽拉搁架体系 套管伸缩架和防高温分解铸铁框架
BA 028 115	搪瓷烤盘, 30 mm 深
BA 038 105	烤架, 涂铬层, 密闭, 有支脚
BA 058 115	烘焙石加热元件和烤盘
BA 058 133	烤石 包括烘焙石支架和比萨铲 (需单独订购加热元件)
BS 020 002	比萨铲, 一副两个
GN 340 230	GN 2/3 铸铝烤盘, 高度 165 mm, 不黏锅 (请单独订购加热元件和拉出式系统)

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。

从烹饪箱中取出操作过程中不需要的所有附件。烹饪箱后部附加加热元件的衬套: 在不带附加加热元件的正常操作过程中, 请不要取下盖子。

在第一次使用电器之前

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。→ "基本设置"第 29 页

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。

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。

加热烤箱

确保烹饪箱中没有遗留包装物品。

为了去除新电器的味道，可清空烤箱并关上电器门来加热烤箱。建议使用热风 🌀 以 200 °C 加热 1 小时。

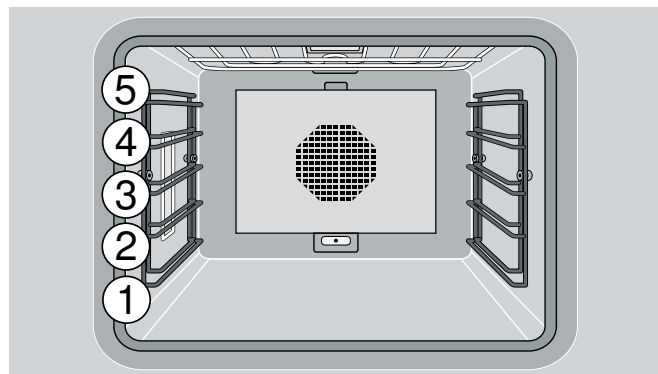
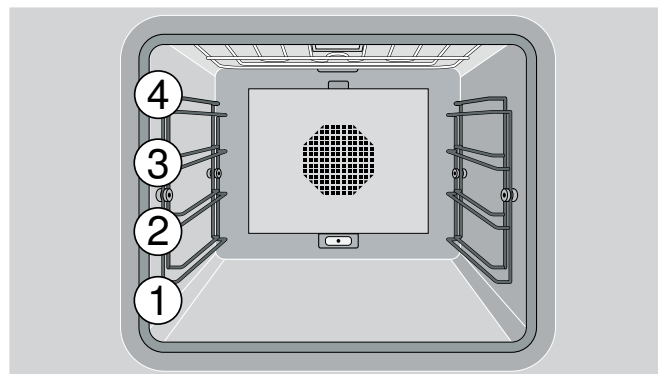
清洁附件

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。

操作电器

烹饪箱

根据烤箱的不同款式，烹饪箱有四至五个烹饪层。烹饪层自下而上计数。



注意！

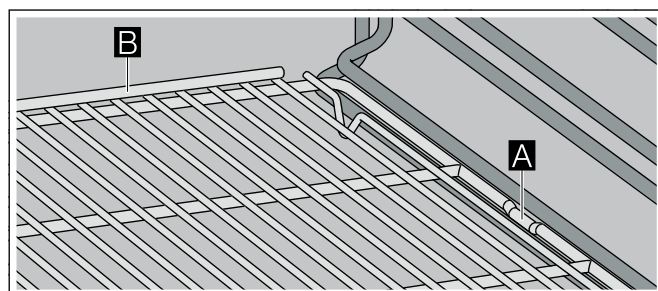
- 不要将任何东西放在烹饪箱箱底上。不要用铝箔盖住箱底。热量的蓄积会损坏电器。
- 不要在烹饪层之间滑动任何附件，否则附件可能会打翻。

插入附件

附件具有锁定功能。锁定功能可以防止在向外拉出附件时出现倾斜。附件必须正确插入到烹饪箱中，以防倾斜，便于正常工作。

插入烤架时，确保

- 凸耳 **A** 是否朝下
- 烤架上的安全杆 **B** 是否在后侧并朝上。



开启

- 1 使用功能选择钮设置所需要的加热模式。将显示所选择的加热模式和默认温度。
- 2 如果您想要更改默认温度：
使用旋转选择钮设置所需的温度。

预热符号  出现在显示屏上。棒图持续显示预热状态。当达到设定温度时，将发出信号声，预热符号  熄灭。

提示：在温度设置低于 70°C 时，烤箱内部照明保持关断

关断：
将功能选择钮旋转至 **0** 位置。

快速预热

使用“快速加热”功能，您的电器可以在应用“顶部加热”、“底部加热”及“顶部和底部加热”加热类型时，特别快地达到所需温度。

为了确保达到均匀的烹饪效果，“快速加热”完成且加热符号  熄灭前，请不要将食物放入烹饪箱中。

提示：“快速加热”功能已在出厂设置中进行预配置。您可以在基本设置中选择“快速加热”  或“加热” 。→ “基本设置”第 29 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。

定时功能

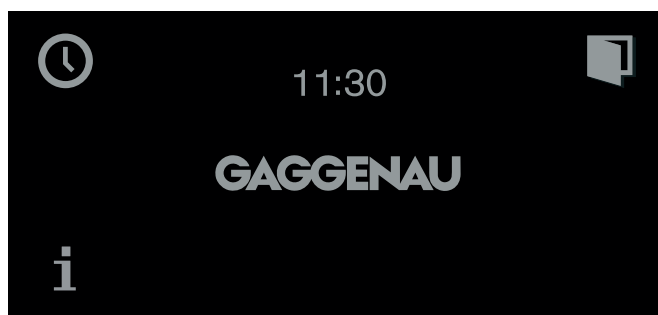
使用定时器菜单进行以下设置：

-  短定时器
-  秒表
-  烹饪时间 (非待机模式)
-  烹饪结束时间 (非待机模式)

调用定时器菜单

您可在任何模式中调用定时器菜单。只有在基本设置中将功能选择钮设为 **S** 后，定时器菜单才不可用。

触摸  符号。



显示定时器菜单。

定时器

定时器独立于其他电器功能运行。您最多可以输入 90 分钟。

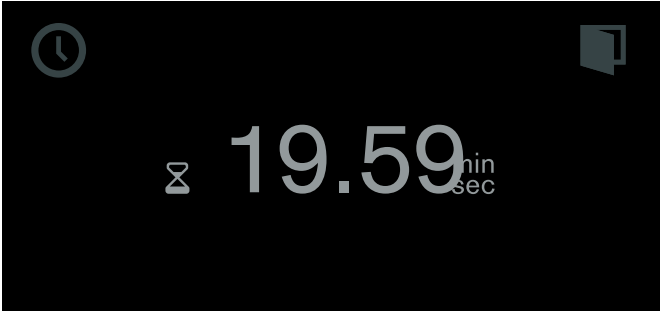
设置定时器

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



- 3 按下  启动。

定时器菜单关闭，倒计时开始。⌚ 符号和倒计时出现在显示屏中。



到时后就会发出一声信号声。触摸 ✓ 符号则信号停止。
随时可按下 ✕ 符号退出定时器模式。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。

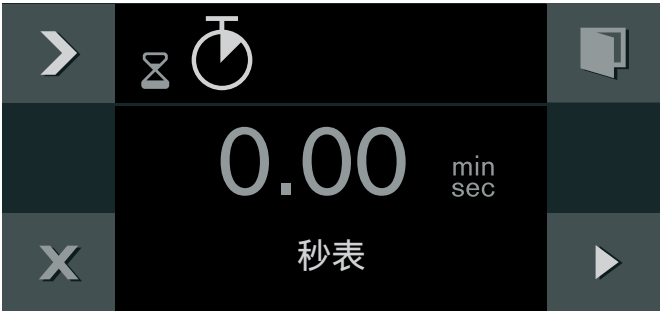
提前关断定时器：
调用定时器菜单。触摸 ➤ 选择“定时器”⌚ 功能，然后触摸 C 符号。

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。

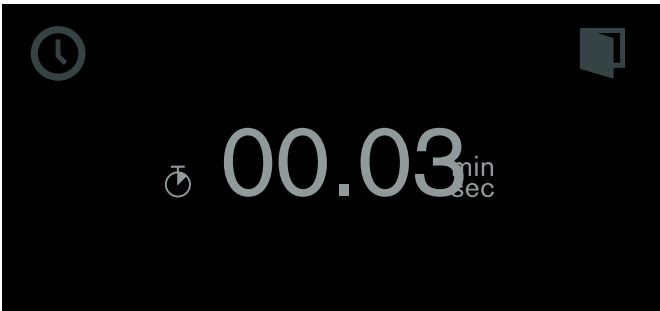
启动秒表

- 1 调用“定时器”菜单。
- 2 触摸 ➤ 选择 ⌚ “秒表”功能。



- 3 按下 ▶ 启动。

“定时器”菜单关闭，时间开始倒计时。⌚ 符号和已用时间出现在显示屏上。



暂停和重新启动秒表

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



停止计时。符号变为 ▶ “启动”。

- 4 按下 ▶ 启动。

继续计时。当达到 90 分钟时，显示屏跳动并响起信号音。触摸 ✓ 符号，则信号音停止。显示屏上的符号 ⌚ 熄灭。过程结束。

如要关断秒表：
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

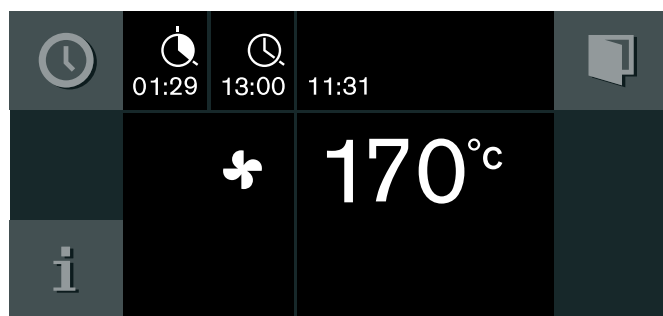
您已设置加热模式和温度，并已将菜式放入烤箱中。

- 1 触摸 ⌚ 符号。
- 2 使用 ➤ 选择 ⌚ “烹饪时间”功能。
- 3 使用旋转选择钮选择所需烹饪时间。

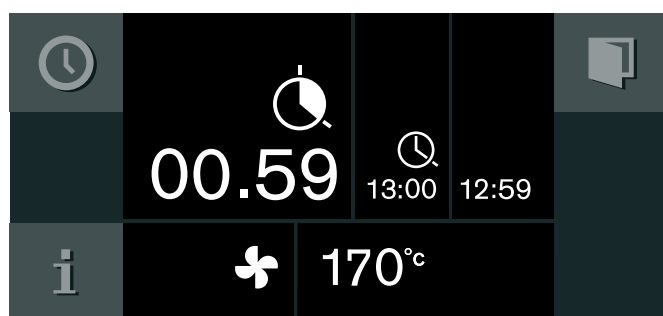


4 按下 ▶ 启动。

电器启动。定时器菜单关闭。温度、加热模式、经过的时间和烹饪结束时间的设置将显示在显示屏中。



在烹饪时间最后一分钟时，剩余时间将以大字体显示。



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

更改烹饪时间：

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

清除烹饪时间：

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

取消整个操作：

将功能选择钮设置到 0。

提示：您可以在烹饪过程中更改加热模式和温度。

烹饪结束时间

可以延迟烹饪结束时间。

实例：时间是 14:00。烹饪食物需要 40 分钟。您希望在 15:30 做好食物。

输入烹饪时间，并将烹饪结束时间延迟至 15:30。电子系统计算启动时间。电器在 14:50 自动开启，然后在 15:30 关断。

记住：不要将易于溅出的食物长时间留在烹饪箱中。

延迟烹饪结束时间

您已经设置了加热模式、温度和烹饪时间。

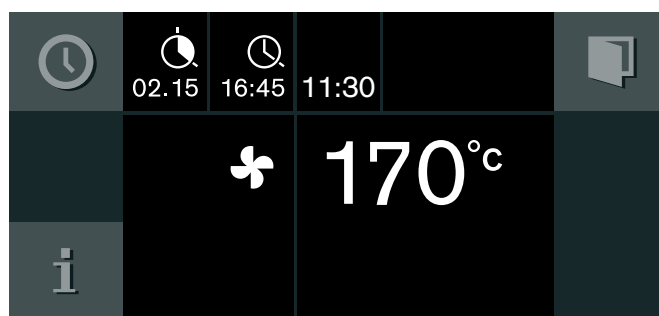
1 触摸 🕒 符号。

2 使用 ➤ 选择 🕒 “烹饪结束”功能。



3 使用旋转选择钮设置所需烹饪结束时间。

4 按下 ▶ 启动。



电器切换至待机模式。加热模式、温度、烹饪时间和烹饪结束时间显示在显示屏中。电器按照计算出的时间启动，然后在烹饪时间到时后自动关断。

提示：如果 🕒 符号闪烁：说明还未设置烹饪持续时间。一定要先设置烹饪时间。

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

如要更改烹饪结束时间：

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。

如要结束整个步骤：

将功能选择钮设置到 0。

长定时器

当电器处于热风模式时，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”。→ "基本设置"第 29 页

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。



- 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， 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。

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 21 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。

类别：

- 蔬菜
- 烤制菜式
- 鱼
- 肉和家禽
- 面包、匹萨、蛋糕
- 烘干
- 混合生面团

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。

警告 – 有烫伤危险！

在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。打开电器门时需小心。请将小孩留在安全距离以外。

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 19 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 20 页

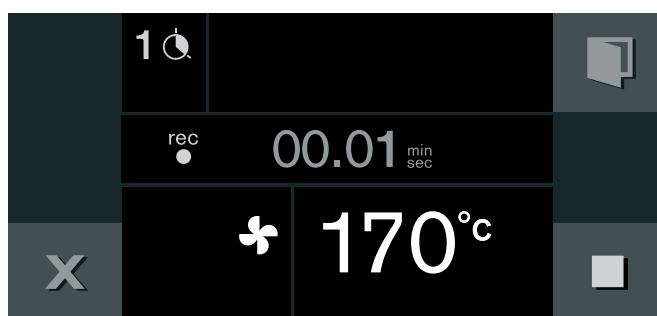
个人菜谱

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

可以连续设置多达 5 个阶段，并将其记录下来。

- 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 将记录烹饪时间。
- 8 如要记录其他阶段：
将功能选择钮旋转到所需的加热类型。使用旋转选择钮设置所需的温度。这样即可启动一个新的阶段。
- 9 获得所期望的菜式烹饪效果后，即可触摸  符号，完成菜谱。
- 10 在“ABC”中输入菜谱名称。→ “输入名称”第 20 页

提示

- 只有在电器达到设定温度后，才会开始记录某一阶段。
- 每个阶段必须持续至少 1 分钟。
- 在阶段的第一分钟内，可更改加热类型或温度。

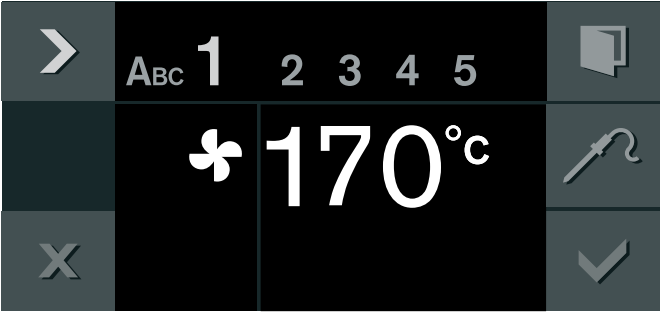
设置阶段中心温度：

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五个准备阶段。

- 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 20 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。



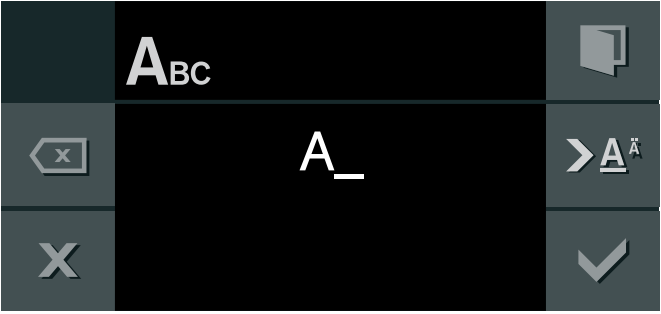
- 8 使用  符号选择时间设置。
- 9 使用旋转选择钮设置所需的烹饪时间。
- 10 使用  符号选择下一阶段。
- 或者 -
如果准备工作已完成，结束条目输入。
- 11 使用  保存。
- 或者 -
使用  取消并退出菜单。

设置阶段中心温度：
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。



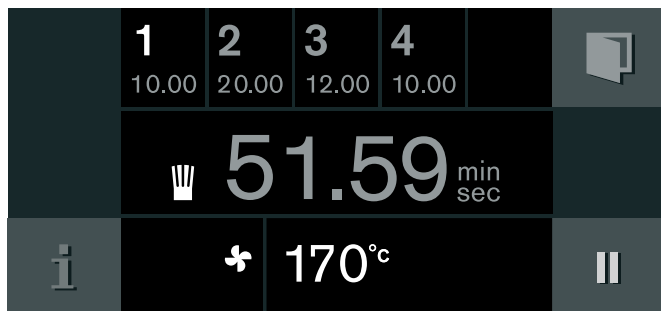
旋转选择钮	选择字母
	新词总是以大写字母开头。
	 短暂按一下：光标向右移动 按下并按住：切换到曲音及特殊字符 按两次：添加一个换行符
	 短暂按一下：光标向右移动 按下并按住：切换到标准字符 按两次：添加一个换行符
	删除字母

- 2 使用  保存。
- 或者 -
使用  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

- 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所需的菜谱。
- 5 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。

- 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所需的菜谱。
- 5 触摸  符号。
- 6 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。
- 7 使用  保存。
- 或者 -
使用  取消并退出菜单。

删除菜谱

- 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所需的菜谱。
- 5 使用  删除菜谱。
- 6 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。

⚠ 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。

注意!

中心温度探针可能发生的损坏:

采用全幅烧烤或节能烧烤加热类型时，请勿使用中心温度探针。使用全幅烧烤或节能烧烤前，将中心温度探针从烹饪箱中取出。可在最高 250 °C 的温度下使用全幅烧烤加热类型和空气循环。

注意!

中心温度探针可能发生的损坏:

温度高于 250 °C，可能会对中心温度探针造成损坏。使用中心温度探针时，切勿将温度设置在 250 °C 以上。

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。

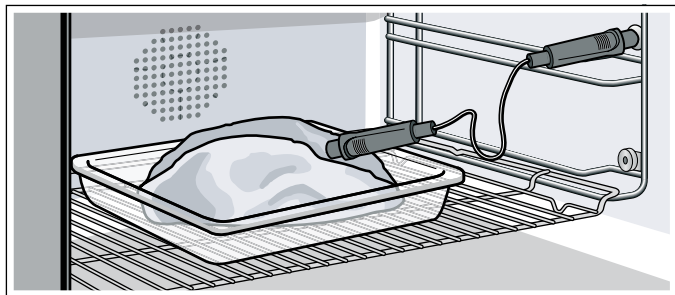
将中心温度探针插入到食物中

将食物放入烹饪箱前，须先将中心温度探针插入食物中。

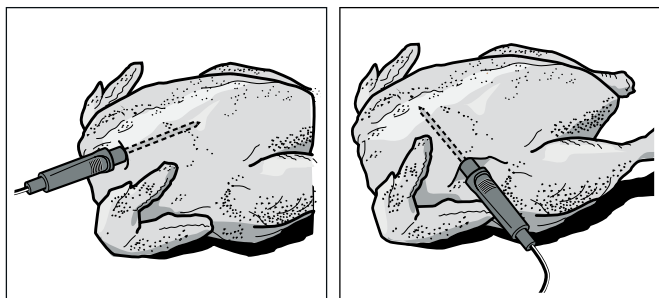
中心温度探针有三个测量点。尽量将中心温度探针完全插入。不能将它插入肥肉中或者碰到烹饪容器或骨头。

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。

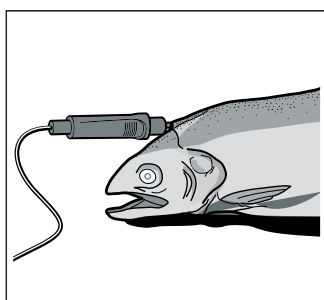
如果有多块待烤肉，将中心温度探针插入到最厚肉块的中间。



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 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。→ "基本设置"第 29 页

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  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
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

食物	建议的中心温度值
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

旋转烤叉

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

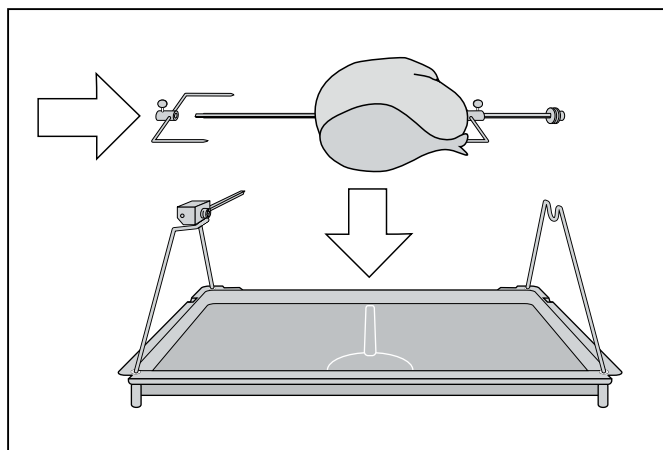
所有加热模式中都可以使用电转烤肉架。在“宽幅烧烤”或“顶部加热”模式中可获得最佳效果。

注意!

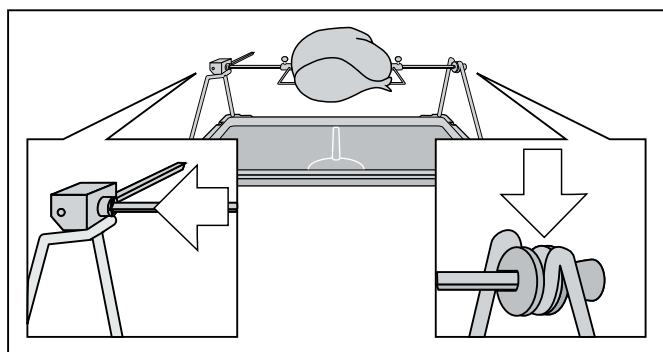
肉类探针不可与电转烤肉架同时使用。

准备

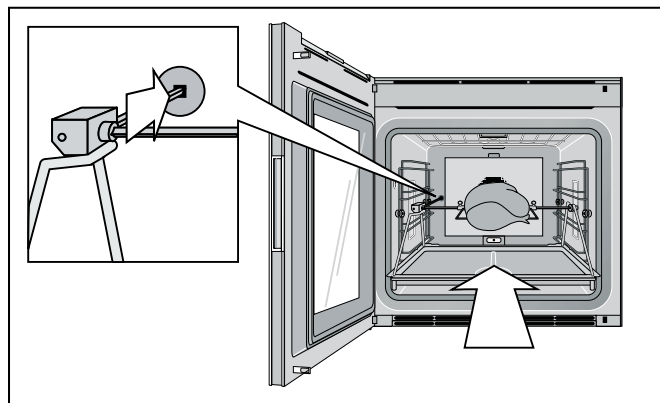
- 1 将两个烤叉支架推入烧烤盘的配件中。旋转驱动装置位于左侧。
- 2 将右侧固位夹滑到烤叉上，并拧紧螺钉。
- 3 将想要烹饪的食物放在电转烤肉架上。固定好突出部件 (例如翅膀) 以确保它们不会触碰到烤炉加热元件。



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



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



开启电转烤肉架

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



关断电转烤肉架

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

提示

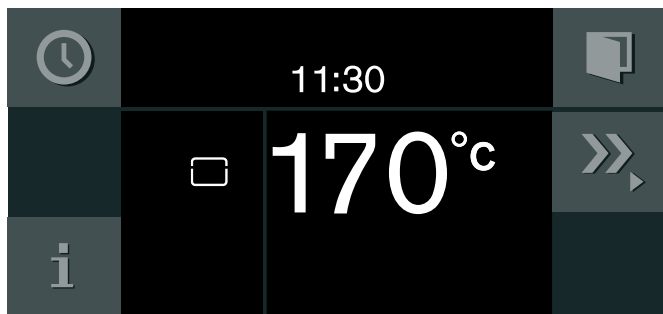
- 使用电转烤肉架的烤箱温度最高可达 250°C。
- 请勿在洗碗机中清洁电转烤肉架的驱动装置。

烧烤功能

仅在设置为“烤盘功能”加热类型时使用。您将需要烤盘、拉出式系统和加热元件 (选配件)。

在烧烤功能下，烤箱可以最大功率加热约 3 分钟。例如，您可以使用该功能烧烤肉排。

触摸  符号。启动烧烤功能。您还可以连续多次设置烧烤功能。



若要提前结束烧烤功能，触摸  符号。

儿童锁

本电器备有儿童锁，防止儿童意外操作本电器。

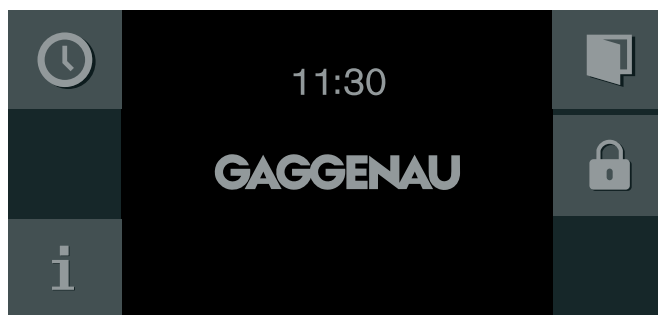
提示

- 要使用儿童锁，您需要在基本设置中将其设为“可用”。
→ “基本设置”第 29 页
- 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。

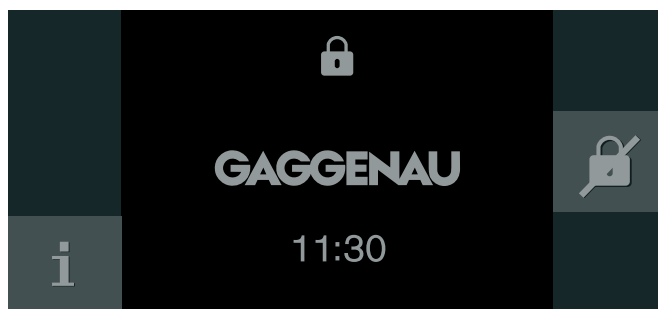


儿童锁被激活。待机屏幕出现。 符号出现在显示屏的顶部。

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。

开启远程启动

- 1 将功能选择按钮设置到 
- 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。

Home Connect 设置

Home Connect 可以随时适应您的具体需要。

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 26 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： ● 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

BSH 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
	快速加热	开* / 关	利用快速加热功能，可以非常快速地达到要求的温度。
	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
	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 18 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。
	儿童安全锁 (门锁)	关* / 开	门锁可防止电器门被意外打开。当设置为“开”时, 必须触摸  符号数秒钟后才能开门。
	儿童锁	不可用* / 可用	可用: 可启用儿童锁。→ “儿童锁”第 25 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 – 有灼伤危险!

灯泡在开启后会变得极热。在关断一段时间之后仍存在灼伤风险。请等待灯泡冷却之后再清洁电器。请在清洁过程中关闭电器灯。

⚠ 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：使用软布或超细纤维布清洁。 请勿使用玻璃刮刀。
显示	使用微纤维布或微湿的抹布擦拭。 请勿使用湿布擦拭。
不锈钢	热肥皂水：使用洗碗布清洁，然后用软布擦干。立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白（如蛋清）形成的污渍。这些污点或溅出物可能会引起腐蚀。不锈钢专用清洁产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。
烹饪箱	热肥皂水：使用洗碗布清洁，然后用软布擦干。

区域	清洁剂
极脏的烹饪箱	烤箱清洁胶喷雾 (订货号 00311860, 可从售后服务部门或在线商店购买)。 请注意: ● 请避免清洁胶接触到门封。 ● 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。 ● 请遵守制造商的相关说明。
烹饪箱灯的玻璃灯罩	热肥皂水：用洗碗布清洁。
门封 请勿拆卸。	热肥皂水：用洗碗布清洁；不要刮擦。 请勿使用金属或玻璃刮刀清洁。
中心温度探针	用湿布擦拭。 请勿在洗碗机中清洁。
附件	热肥皂水：浸泡并用洗碗布或刷子清洁。
插入架	关于洗碗机，请参见章节 → "取下插入架"第 32 页
旋转烤叉 (并非适用于所有烤箱型号)	热肥皂水：用洗碗布或刷子清洁。 请勿浸泡或在洗碗机中清洁旋转烤叉驱动装置。
伸缩导轨 (选配件)	热肥皂水：用洗碗布或刷子清洁。 请勿浸泡或在洗碗机中清洁。
烘焙石 (选配件)	用刷子将烧烤残留物刷干净。 请勿用水清洗烘焙石。
烤盘 (选配件)	热肥皂水：浸泡并用洗碗布或刷子清洁。 请勿在洗碗机中清洁烤盘。

微纤维布

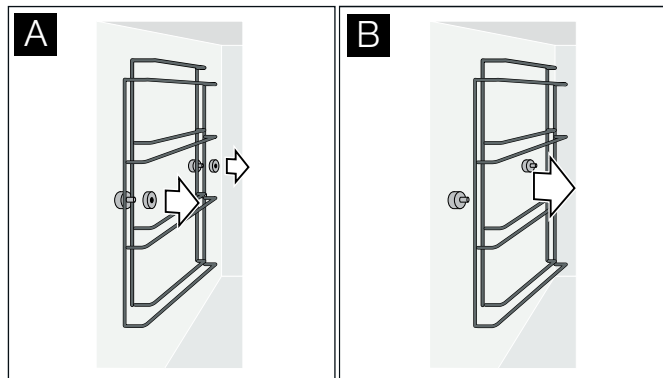
蜂窝状微纤维布特别适用于清洁玻璃、玻璃陶瓷、不锈钢或铝制品等敏感性表面 (部件编号 00460770, 可从我们的售后服务部门或在线商店购买)。汁液和油污一擦即可。

取下插入架

插入架可以取下进行清洁。

取下插入架

- 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 取下插入架 (图 B)。



您可以在洗碗机中清洁插入架。

重新安装插入架

- 1 将插入架插到底：较长一侧朝向底部。左右插入架完全相同。
- 2 拧紧滚花螺母。

高温分解模式

⚠ 警告 – 有着火危险!

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

⚠ 警告 – 有着火危险!

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

⚠ 警告 – 有严重损害健康的危险!

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

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

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

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

⚠在清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿触摸电器门。让电器冷却下来。让儿童远离本电器。

准备高温分解模式系统

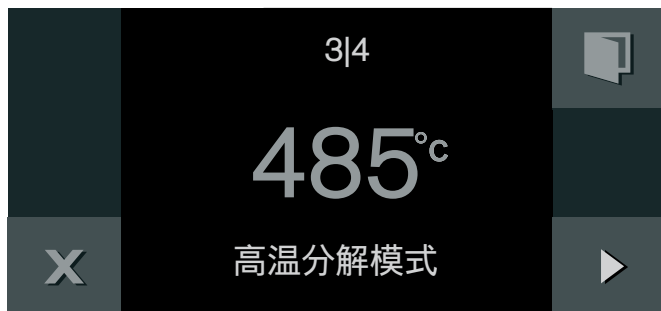
注意!

有着火危险! 松散的食物残渣、脂肪和肉汁可能会着火。用湿布擦拭烹饪箱。

- 去除烤箱内的严重污垢和食物残渣。
- 手动清洗门封，门内侧、玻璃面板，因为高温分解自清洁循环无法清洁到这些部位。
- 清除烹饪箱内的任何松散污垢。烹饪层支撑架可防高温分解。确保烹饪箱内没有留下任何东西。
- 烹饪箱后部附加加热元件的衬套：确保盖板位于衬套中。
- 关闭烤箱门。

开启高温分解自清洁功能

- 1 将功能选择钮设置至 **S**。
- 2 显示  + 符号。按下  确认。
- 3 显示高温分解自清洁功能结束时的关断时间。如有需要，可以使用旋转选择钮更改关断时间。按下  确认。
- 4 取出烹饪箱中的所有附件并去除顽固污垢。按下  确认。
- 5 按下  启动。显示屏上将显示清洁时间倒计时。若延迟关断时间，则屏幕上显示高温分解自清洁功能启动时间的倒计时。烹饪箱内的照明灯保持关闭。



高温分解自清洁功能结束后，会响起一声信号音。显示屏上出现一条消息。电器冷却后，用湿布擦去烹饪箱中的灰烬。

提示

- 高温分解自清洁功能的总运行时间包括清洁时间和冷却时间。显示屏上将显示高温分解自清洁功能的上述两个时间段的倒计时。
- 出于安全原因，烤箱门自动锁闭。冷却过程中，烤箱温度降至 200 °C 以下后，门锁机构将自动打开。

根据不同的脏污类型，白色沉淀污渍可能留在瓷釉表面上。这些污垢是无损害的食物残渣。它们不会影响电器的使用。如果有需要，您可以使用柠檬汁和软布清除这些残渣。

使用高温分解模式系统清洁附件

嘉格纳烤盘和烧烤烤盘覆盖有防高温分解的搪瓷。然而，为了实现最佳的烤箱清洁效果，我们建议您在高温分解自清洁开始前从烤箱中取出所有的附件。仅有这种方法可以确保热量均匀分布。

如果您想从烤盘或烧烤盘上去除烧焦的残渣，您必须遵守以下信息：

提示

- 在执行高温分解自清洁之前，清除任何严重污垢、肉汁和食物残渣。高温分解清洁时，食物残渣、油脂或肉汁可能会着火。
- 无论哪种情况，只将一个烤盘或烧烤盘滑入烤箱最下方的烤架中。
- 将烤盘或烧烤盘滑到尽可能远的地方。
- 烤架、电转烤肉架、金属烤肉盘、烘焙石、肉类探针或其他附件不可在高温分解自清洁模式下进行清洁。
- 带有不锈钢衬套的烧烤盘可能会在高温分解自清洁过程中变色。这对可用性没有影响。

出现故障时的操作

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。

故障	可能的原因	解决方案
电器不工作，无显示	插头未插好	将电器连接至电源
	电源故障	检查其他厨房电器是否工作
	保险丝损坏	检查保险丝盒中的电器保险丝是否能正常工作
	故障	断开保险丝盒中的电器保险丝，并在约 60 秒后重新接上
电器无法启动	电器门未完全关闭	关闭电器门
电器不工作或显示屏无响应。  出现在显示屏上	启用儿童锁	取消激活儿童锁 → "儿童锁"第 25 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
出错信息"Exxx"		如果出现出错信息，将功能选择钮设置为 0；如果显示屏熄灭，则为偶发故障。如果错误重复发生或显示屏始终点亮，则请联系售后服务并告知错误代码。

断电

您的电器在断电后可续电数秒。操作继续。

如果断电持续更长时间且电器处于运行状态，显示屏上将出现一条消息。操作中断。

将功能选择钮设置为 0，即可照常再次操作电器。

演示模式

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。→ "基本设置"第 29 页

更换烤箱灯泡

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

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

⚠ 警告 – 有电击危险!

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

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

灯泡在开启后会变得极热。在关断一段时间之后仍存在灼伤风险。请等待灯泡冷却之后再更换。

提示：一定要用干布从包装中取出新的卤素灯泡。这可以增加灯泡的使用寿命。

更换箱顶灯

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

更换侧灯

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

更换玻璃灯罩

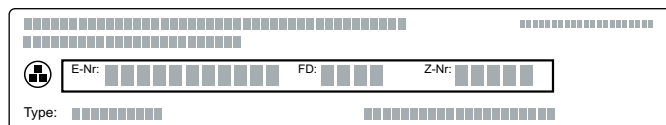
如果微波炉内的玻璃灯罩损坏，则必须更换。可以从售后服务部门购买玻璃灯罩。请提供电器的 E 编号和 FD 编号。

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寻找。

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。

设定表和使用技巧

提示

- 必须预热电器。
这样做可获得最佳烹饪效果。给出的烹饪时间指的是经过预热的电器的烹饪时间。
- 给出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。
- 表中给出了温度和/或时间范围。请从最低值开始尝试。如有需要，可在下次烹饪时延长烹饪时间。
温度越低上色越均匀。如有必要，请选择更高温度。
- 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。如使用其他烹饪容器，可能需要延长或缩短烹饪时间。
- 可以使用各种类型的耐热烹饪容器。请将烹饪容器放在烤架中央。烤制大块烤肉时，也可以使用烧烤盘或玻璃烤盘。
- 请勿将过多食物挤放在烤架或烤盘上。这是实现最佳热量流动的唯一方法。
- 如要烹饪大块食物，可将侧面的烤架支架拆下。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。切勿将食物或烧烤盘直接置于烹饪箱的搪瓷底部。
- 对于经过预热的烤箱，必须在打开烤箱门后将食物快速放入烹饪箱，然后立刻关上烤箱门。
- 所列数字为有四个烹饪层的烤箱的烹饪层层数 (从下向上计数)。括号内的数字按照烤箱中有五个烹饪层的情况给出。
- 将玻璃烹饪容器从烤箱中取出后，请将其放在干燥的三脚炉架或耐热垫上，切勿放在湿冷的表面上。否则，可能会导致玻璃烹饪容器裂开。
- 某些操作模式并不适用于所有烤箱型号，或者只能与某些可选附件组合使用。
- **节能热风：**
节能热风模式：适用于烤制蛋糕、肉类、糕点及焗烤。利用余热加热是最佳方式。便利功能仍处于关闭状态 (如内部照明)。内部温度仅在电器加热时显示。
切勿预热烤箱。
请确保烹饪箱充分冷却；同时，在放入食物时，确保烹饪箱内无任何物品。然后，启动给出的烹饪时间。
烹饪过程中，切勿打开电器门。这样做可以防止热量流失。
- **全幅烧烤和全幅烧烤 + 循环风：**
在上述操作模式下，您所设置的温度与烤箱内的实际温度之间可能存在温差。这是因为烧烤和上色是需要高温的快速烹饪过程。因此，在进行上色和烧烤时，应选择比食物表面实际所需温度更高的温度。

蔬菜

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

餐点	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时长 (分钟)	说明
蔬菜串	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	220	~~~~~	24*	截短木杆或放入水中浸泡一夜，防止碳化。 烹饪小窍门：采用胡椒、洋葱、甜玉米 (预烹饪)、圣女果、西葫芦
绿色芦笋， 烧烤	玻璃烤盘/烧 烤盘	3 (4)	220	~~~~~	6 - 10*	烹饪小窍门：用洋葱、食用油、醋、盐和胡椒调味。
根茎蔬菜	玻璃 烤盘/ 烧烤盘	3 (4)	200	✱	30*	烹饪小窍门：用胡萝卜、芹菜、大头菜和甜菜根拌食用油、大蒜、盐和胡椒调味。
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
南瓜片	玻璃烤盘/烧 烤盘	3 (4)	200	✱	20 - 30*	烹饪小窍门：用食用油、大蒜、生姜、小茴香、盐和胡椒调味。
开胃小吃	玻璃 烤盘/ 烧烤盘	3 (4)	200	✱	30*	烹饪小窍门：在温热的蔬菜上喷洒意大利香醋进行调味。
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
烤蔬菜沙拉 (地中海烤箱烤制蔬 菜)	耐热盘	4 (5)	250	~~~~~	15*	烹饪小窍门：茄子、洋葱、番茄、胡椒和食用油。冷热均可。
蔬菜什锦	玻璃烤盘/烧 烤盘	3 (4)	200	---	30 - 40*	烹饪小窍门：上菜前撒上帕尔马干酪。
烤箱烤制番茄	耐热盘	2 (3)	120	✱	60	烹饪小窍门：在烤鱼内放入圣女果、番茄片、迷迭香和大蒜，浇上食用油及少许蜂蜜。 可根据个人喜好，在放入烤箱内烤制前，将番茄氽烫后去皮。
菊苣	耐热盘	2 (3)	180	✱	25 - 30	烹饪小窍门：对半切开，撒上调味料，或者裹入煮过的火腿、浇上奶油和贝夏美沙司，并撒上奶酪。
		2 (3)	190	✱°	45 - 50	无需预热；请勿打开电器门。
填馅青椒， 素食	耐热盘/烤盘	2 (3)	190	---	50	烹饪小窍门：填入熟米饭、软质小麦或扁豆和洋葱、奶酪、香草及调味料或香料。
填馅西葫芦， 素食	玻璃烤盘/烧 烤盘	2 (3)	180	---	40	烹饪小窍门：填入切碎的胡萝卜、大葱、山羊奶奶酪、大蒜、百里香、盐及胡椒，并撒上帕尔马干酪。
焗烤蔬菜	耐热盘	2 (3)	180	✱	40 - 50	预煮/氽烫蔬菜和其他食材。
素食汉堡， 冷冻	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	220	✱	12 - 15*	

* 烹饪过程中，请翻转食物。

配菜与主食

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

餐点	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时长 (分钟)	说明
配菜						
盐焗土豆	耐热盘	2 (3)	200	---	40 - 60*	在耐热烤盘中放入 2 cm 厚的海盐。将带皮小土豆刷上一层橄榄油后，放入烤盘。
炸土豆块	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✱	15*	烹饪小窍门：土豆切块，并拌上橄榄油、辣椒粉和盐。
薯片，新鲜	烤盘 + 防油纸	3 (4)	200	✱	15 - 20*	烹饪小窍门：浇上少许食用油，烹饪后拌上盐、辣椒粉或咖喱粉。
薯片，冷冻	烤盘 + 防油纸	3 (4)	220	✱	14*	
法式焗烤土豆	耐热盘	2 (3)	180	✱	35	
		2 (3)	190	✱ ^e	55 - 60	无需预热；请勿打开电器门。
土豆薄煎饼	烤盘	2 (3)	175	✱	20 - 30*	在烤盘上充分涂抹油脂，挤出油炸土豆薄饼中的多余汁液，并刷上少量食用油。翻转一次。
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
烤土豆	烧烤盘	2 (3)	180	✱	30 - 45*	制备低脂食物。均匀地摊开在烧烤烤盘上，充分搅拌若干次。
在培根上裹上山羊奶酪	玻璃烤盘/烘焙烤盘	2 (3)	220	✱	8 - 10	可以使用山羊奶油奶酪或山羊卡门贝干酪。
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
山羊奶酪配蜂蜜	玻璃烤盘/烘焙烤盘	2 (3)	200	✱	8	烹饪小窍门：在山羊奶油奶酪或山羊奶卡门贝干酪上浇上薰衣草蜂蜜，撒上松仁。
		3 (4)	200	~~~~~	8	
烘烤卡门贝干酪，抹上面包屑，新鲜	烤盘 + 防油纸	2 (3)	180	✱	15 - 20	烘焙直至中间的面包屑涂层翻起。
烘烤卡门贝干酪，抹上面包屑，冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	180	✱	15 - 20	烘焙直至中间的面包屑涂层翻起。
		2 (3)	200	---	15	
马苏里拉奶酪棒，冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	180	✱	10	
羊乳酪	烤盘	2 (3)	250	~~~~~	12	烹饪小窍门：在烘焙烤盘中放入食用油、番茄、洋葱、大蒜和迷迭香，拌上盐和胡椒。
烤箱烤制奶酪，新鲜	烤盘	2 (3)	180	✱	20	10 分钟后，在松软的奶酪上切出一个十字，切开。烤盘尽量不要比奶酪大很多，这样奶酪不会滑动。
菜肴						
玉米粉薄烙饼	耐热盘	2 (3)	160	---	25	烹饪小窍门：加入辣椒粉、橄榄油、洋葱、索拉娜火腿及曼彻格奶酪。
村夫蛋饼	耐热盘	2 (3)	160	✱	40	烹饪小窍门：加入绿芦笋、白芦笋以及渍鲑鱼片。
菜肉馅煎蛋饼	耐热盘	2 (3)	190	---	45 - 50	烹饪小窍门：加入菠菜、洋葱和明虾。
肉馅玉米卷饼，烧烤	玻璃烤盘/烧烤盘	2 (3)	200	---	15 - 20	

* 烹饪过程中，请翻转食物。

餐点	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时长 (分钟)	说明
意式烤宽面	耐热盘	2 (3)	175	✱	35	烹饪小窍门: 对于传统或素食配方, 可采用烧烤蔬菜及水牛奶酪。
		2 (3)	180 - 190	✱°	55 - 60	无需预热; 请勿打开电器门。
通心粉奶酪	耐热盘	2 (3)	180 / 220	✱	10 - 20	如需获得奶酪脆皮, 可在烹饪 10 分钟后将温度调至 220 °C, 再烹饪 10 分钟即可烤制出脆皮。
奶酪鸡蛋面 (斯瓦比亚面条)	耐热盘	2 (3)	180 / 220	✱	30	将刚烹制出的鸡蛋面一层一层地放入烤盘, 并在每层面条上撒上奶酪。 然后, 撒上奶酪和烤制洋葱, 将温度调至 220 °C, 烹饪 5 分钟。
春卷, 冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	225	✱	18 - 20*	
小春卷, 冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	225	✱	10*	
新鲜匹萨	烤盘	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	在烤盘中涂抹薄薄一层食用油。
匹萨, 预烘焙	烤盘 + 防油纸	2 (3)	230	✱	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
匹萨, 冷冻	烤架	2 (3)	200	✱	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
美式披萨 (深底), 冷冻	烤盘	2 (3)	200	---	20 - 24	无需预热。
法式薄馅饼, 新鲜	烤盘	2 (3)	250	---	8 - 10	烹饪小窍门: 采用传统配方, 或者使用山羊奶奶酪、帕玛火腿、无花果及大葱。
法式薄馅饼, 预烘焙	烤盘 + 防油纸	2 (3)	250	✱	7	
法式薄馅饼, 冷冻	烤架	2 (3)	200	✱	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
猪油火腿蛋糕	馅饼模或烤盘	2 (3)	200	---	20 + 20	蛋糕胚预烘焙 20 分钟, 在蛋糕胚浇上混合物, 再烘焙 20 分钟。
洋葱馅饼	烤盘	2 (3)	200	---	30 - 40	

* 烹饪过程中, 请翻转食物。

鱼

- 由于卫生原因，鱼类食材烹饪后的中心温度至少要达到 62 - 70 °C。这也是理想的烹饪温度点。
- 在鱼类食材充分烹饪后再加入调味料。这样做可保持鱼肉自然风味，减少水分散失。
- 使用少许食用油涂抹烤架及烤盘，以防鱼肉与容器粘连。
- 对于带皮肉片：放入烤架或烤盘时应将带皮的一侧朝上 – 这样可防止皮肉分离，并保持菜品风味。
- 截短木扦，或在扦叉食物前放入水中浸泡一夜，防止碳化。
- 此外，对于预烹饪和冷冻食品，请遵守制造商说明。

餐点	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时长 (分钟)	说明
虾串, 新鲜	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	180	~~~~~	10*	
虾串, 冷冻	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	180	~~~~~	12*	
鱼肉串烧	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	200	~~~~~	12*	使用肉质紧实的鱼类，如三文鱼、绿青鳕、鲈鲷和鳕鱼。
鳕鱼，整条	烤盘	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	烹饪小窍门：填入 柠檬、大蒜和欧芹。
鲷鱼，整条	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	烹饪 小窍门：填入柠檬、大蒜和百里香，或使用薄荷，感受夏日气息。在鲷鱼皮上切开一个斜切口。
	烤盘	3 (4)	190	✿	20 - 25*	
三文 鱼排	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	250	~~~~~	10 - 12	烹饪 小窍门：使用甜青柠、盐、胡椒和大蒜的混合物腌渍。
	烤盘	2 (3)	200	✿	10 - 12	
金枪鱼排	烤盘	2 (3)	200	✿	8 - 10	烹饪小窍门：使用酱油、芝麻油、生姜、蜂蜜、大蒜、辣椒和芫荽籽调制亚洲风味。
鱼条, 冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	220	✿	15 - 17*	
鱿鱼圈, 冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	220	---	8 - 12	
* 烹饪过程中，请翻转食物。						

肉

- 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 21 页。
- 肉类食物静置：烹饪结束后，将肉类食物静置 10 至 15 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。大片的肉 (如大块肉) 可留在烤箱内静置。小片的肉 (如牛排) 应使用锡箔包裹起来，并放在烤箱外静置。
- 对于小份菜式 (2 至 3 人份)，最好使用耐热烤盘或烤模，这样食物就不会被烧焦或烤干。
- 对于大块肉以及需要在大块肉上浇上大量汁液的烹饪方法，可使用烧烤盘或烤盘。
- 为达到最佳烹饪效果，可将肉腌渍一夜，并在烤制或烧烤前取出腌汁，如使用刀背或汤匙将腌汁取出。否则，香草及调味料会被烧焦。
- 如果大块肉颜色已变得很深，部分肉皮已烧焦，则应在下次烹饪时选择略低温度并检查烤层。
- 如果大块肉已烹饪好，但酱汁略微有些烤糊，则应在下次烹饪时使用略小的烤盘并多加些汁液。如果酱汁过多，则应在下次烹饪时使用略大的烤盘并少加些汁液。

菜式	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
牛肉						
牛肉块 (1.5 kg)	玻璃烤盘/烧 烤盘	2 (3)	180	✱	90 - 120*	
牛腿排, 三分熟 (450 g)	玻璃 烤盘/ 烧烤盘	2 (3)	200	✱	30	中心温度 65 °C。
		2 (3)	200	✱ ^e	40	中心温度 65 °C。 无需 预热; 请勿打开电器门。
烤牛肉/牛腰肉肉排 (1 kg)	玻璃烤盘/烧 烤盘	2 (3)	230 / 180	✱	25 - 35**	烹饪 小窍门: 加入蛋黄酱, 或者用辣 味蛋黄酱及烤土豆冷切, 味道更加鲜 美。
– 一分熟						
– 三分熟	玻璃烤盘/烧 烤盘	2 (3)	230 / 180	✱	35 - 45**	
– 全熟	玻璃烤盘/烧 烤盘	2 (3)	230 / 180	✱	50 - 60**	
猪肉						
猪肉片, 整块 (400 g)	玻璃烤盘/烧 烤盘	2 (3)	230 / 180	✱	20 - 25**	烹饪小窍门: 用食用油、大蒜和欧芹混 合物进行腌渍。
猪肉片 (260 g)	玻璃 烤盘/ 烧烤盘	2 (3)	180	✱	30	中心温度 70 °C。
		2 (3)	180	✱ ^e	40	中心温度 70 °C。 无需 预热; 请勿打开电器门。
猪肉圆切片	玻璃烤盘/烧 烤盘	2 (3)	210	☼	12 - 15*	烹饪小窍门: 在将菜肴取出烤箱前, 在 玻璃烤盘/烧烤盘中 加入一抹黄油和一 小枝迷迭香, 并在烤箱中稍微多烹饪一 会儿。
大块猪肉 – 腿肉 (1 kg)	玻璃烤盘/烧 烤盘	2 (3)	230 / 180	✱	45 - 50**	
大块 猪肉 – 猪脖肉 (1.5 kg)	玻璃 烤盘/ 烧烤盘	2 (3)	230 / 180	✱	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☼	70 - 80**	
大块猪肉, 带脆皮/ 烤猪肉带脆皮 (1.5 kg)	烤架 + 烧烤 盘	2 (3)	180 / 200	☼	60 - 70***	
猪肘子	烤架 + 烧烤 盘	2 (3)	150 / 200	☼	40 - 45***	沿两个对角方向划开肉皮, 这样肉皮上 形成一个交叉线。这样烤制出的脆皮 非常酥脆。
烟熏猪肉 (1 kg)	玻璃烤盘/烧 烤盘	2 (3)	180 / 160	✱	50 - 60**	

* 首先, 在灶头上煎烤煎锅/烤肉盘的侧边。

** 以较高温煎烤肉块, 在 15 至 20 分钟后调低温度。

*** 先用低温烤制, 在最后的 15 至 20 分钟将温度调高。

菜式	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
大肉卷	玻璃烤盘/烧 烤盘	2 (3)	230 / 180	✱	65 - 70***	
	烤架 + 烧烤 盘	2 (3)	230 / 180	☼	75 - 80***	
小牛肉						
小牛肉块 (1.5 kg)	玻璃烤盘/烧 烤盘, 烤肉 盘	2 (3)	230 / 180	---	50 - 60***	
小牛肘子	玻璃烤盘/烧 烤盘, 烤肉 盘	2 (3)	150 / 180	☼	50 - 60***	
小牛腰	玻璃烤盘/烧 烤盘, 烤肉 盘	2 (3)	160 - 170	✱	20	
填馅小牛胸	玻璃烤盘/烧 烤盘, 烤肉 盘	2 (3)	120 - 130	✱	120	
野味						
野猪肉块	玻璃烤盘/烧 烤盘, 烤肉 盘	2 (3)	170	✱	60 - 90*	烹饪小窍门: 用食用油、大蒜、芥末、普罗旺斯香草混合物腌渍一夜。
鹿腿肉	玻璃烤盘/烧 烤盘, 烤肉 盘	2 (3)	170 - 180	✱	60 - 80	
鹿脊肉	玻璃烤盘/ 烧烤盘, 烤 肉盘	2 (3)	165 - 175	✱	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
兔脊肉	玻璃烤盘/烧 烤盘, 烤肉 盘	2 (3)	180	✱	15 - 25*	烹饪小窍门: 用大蒜、迷迭香、橄榄油、优质意大利香醋腌渍。
羔羊腿 - 三分熟	玻璃烤盘/烧 烤盘, 烤肉 盘	2 (3)	180 - 190	✱	100*	烹饪小窍门: 用橄榄油、大蒜、迷迭香和柠檬片混合物腌渍一夜。
		2 (3)	180 - 190	✱	120*	
羊肘子	玻璃烤盘/烧 烤盘, 烤肉 盘	2 (3)	180 - 200	✱	35 - 45	
其他						
肉丸 (每份 80 g)	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	200	✱	30 - 35	肉丸子越是扁平, 烹饪得越快。轻松烹饪大份食物。
煎肉丸子 (每份 80 g)	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	200	✱	20	上色均匀汁液饱满的肉丸子制作方法: 先在煎锅中稍微煎炸之后再放入烤箱。
肉丸 (每份 25 g)	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	200	✱	25 - 30	烹饪小窍门: 轻松制作肉类食品, 如番茄酱汁肉丸子、瑞典肉丸子、凤尾鱼肉丸 (用白色沙司和酸豆调制的普鲁士肉丸子)。
煎肉丸子 (每份 25 g)	烤盘 + 防油 纸	2 (3)	200	✱	15	烹饪小窍门: 将羊肉糜或兔肉制成的肉丸子串在烤肉叉上, 并搭配薄荷风味酸奶或无花果芥末食用。

* 首先, 在灶头上煎烤煎锅/烤肉盘的侧边。

** 以较高温度煎烤肉块, 在 15 至 20 分钟后调低温度。

*** 先用低温烤制, 在最后的 15 至 20 分钟将温度调高。

菜式	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	说明
新鲜肉糕 (700 g)	烤架 + 烧烤盘	2 (3)	160	✱	60	使用肉类探针 (中心温度 67 °C)。
薄培根片 (烤箱烤制培根)	烤盘 + 防油纸	3 (4)	180	✱	8 - 10	将培根从烤箱取出后, 放置在厨房纸巾上吸干油脂。
厚培根片 (烤箱烤制培根)	烤盘 + 防油纸	3 (4)	190	✱	8 - 12	
填馅辣椒, 肉糜馅肉盘	耐热烤盘/烤肉盘	2 (3)	190	---	55 - 60	烹饪小窍门: 填入肉糜, 并用番茄酱汁烹饪。
* 首先, 在灶头上煎烤煎锅/烤肉盘的侧边。						
** 以较高温度煎烤肉块, 在 15 至 20 分钟后调低温度。						
*** 先用低温烤制, 在最后的 15 至 20 分钟将温度调高。						

家禽

- 请使用中心温度探针, 以便更加轻松地监测中心温度。将探针插在腹部及大腿之间的肉中, 而不要插在中间位置 (腔腔)。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 21 页。
- 如在烧烤时间即将结束时给家禽涂上黄油、盐水、撒出的油脂或橙汁, 烤制的家禽会变得松脆金黄。
- 烤制鸭或鹅时, 请将翅根处的皮刺穿, 以便脂肪流出。
- 对于需要加入大量汁液的菜式, 可使用烤盘或其他耐热烤盘或烤模。该方法同样适用于可能有大量油脂流出的食物, 如烤鹅。

餐点	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
整鸭 (1.5 - 2 kg)	烤架 + 烧烤盘/烤肉盘	2 (3)	160/180	---	75*	烹饪小窍门: 填入橘子、苹果或水果干。
鸭胸肉	烤肉盘/耐热烤盘	2 (3)	190	☼	25 - 35	沿两个对角方向划开肉皮, 这样肉皮上形成一个交叉线。
整鹅 (5 kg)	烤架 + 烧烤盘/烤肉盘	2 (3)	160/190	✱	110 - 130*	烹饪小窍门: 填入苹果、洋葱、马郁兰, 并将开口处用小木签之类的尖锐器物别起来。
		2 (3)	160/190	---	110 - 130*	
火鸡, 整只	烤架 + 烧烤盘/烤肉盘	2 (3)	200/160	✱	120 - 180*	
		2 (3)	200/160	---	120 - 180*	
整鸡 (1 kg) (符合 EN 60350-1)	烤架 + 烧烤盘	2 (3)	190	✱	70 - 80	预热。
		2 (3)	190	☼	70 - 80	
炸鸡腿	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	220	~~~~~	30**	烹饪小窍门: 使用酱油、蜂蜜、辣椒、大蒜、生姜、小茴香、甜青柠和芫荽制成亚洲风味腌汁。
		3 (4)	220	☼	30**	
鸡腿	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	220	~~~~~	30**	鸡腿翻转后, 皮多的一面应朝上。这样烤制出的脆皮非常酥脆。
		3 (4)	220	☼	30**	
鸡胸	烤架 + 烧烤盘	2 (3)	200	✱	20 - 25	烹饪小窍门: 烹饪前抹上吞多利酱。
		2 (3)	200	☼	50	
鸡块, 冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✱	15**	无需预热; 请勿打开电器门。

* 先用低温烤制, 在最后的 15-20 分钟将温度调高。

** 烹饪时间过半后翻转食物。

餐点	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
鹌鹑胸肉	烤盘	3 (4)	220		10 - 12	浇上食用油和调味料或香料, 如辣椒粉、百里香、杜松和大蒜。
整只鹌鹑 (每只 150 g)	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	200		20 - 25	浇上食用油和调味料或香料, 如辣椒粉、百里香、杜松和大蒜。
* 先用低温烤制, 在最后的 15-20 分钟将温度调高。						
** 烹饪时间过半后翻转食物。						

烧烤、烘烤 / 烘焙

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

菜式	附件	等级	建议温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
五花肉, 切片	烤架 + 烧烤盘	2 (3)	230		18–20*	
		2 (3)	230		18–20*	
烤羊肉串	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	190		16*	
德式小香肠 (德国香肠)	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	270		10*	
梅尔盖兹香肠	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	250		12*	
排骨, 预先烹制	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	200–220		24*	
		3 (4)	200–220		24*	
排骨, 生	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	220		40*	烹饪小窍门: 放入食用油、芥末、意大利香醋、蜂蜜、大蒜、伍斯特沙司、番茄糊和塔巴斯科辣沙司混合物中。
		3 (4)	220		30*	
鸡肉沙爹	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	250		10–14*	配搭沙爹酱食用。
哈罗米芝士奶酪 (烤奶酪)	烤架 + 烧烤盘	3 (4)	250		5–8	哈罗米芝士是一种半固态奶酪, 常见于土耳其和希腊菜式。烧烤效果极佳。
烤面包 (电器宽度: 60 cm)	烤架	3	200		2:30–3	预热达 5 分钟。烤制时请站在烤箱旁, 以防吐司烤得太黄。请勿在烤箱门打开的情况下, 烤制食物。
烤面包 (电器宽度: 76 cm)	烤架	4	200		2–2:30	预热达 5 分钟。烤制时请站在烤箱旁, 以防吐司烤得太黄。请勿在烤箱门打开的情况下, 烤制食物。
夏威夷吐司	烤盘 + 防油纸	3 (4)	190		8–10**	
火腿面包	烤盘 + 防油纸	3 (4)	190		8–11**	

* 烹饪过程中, 请翻转食物。
** 根据个人喜好上色。

菜式	附件	等级	建议温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
油煎面包片	烤盘	2 (3)	180	✱	15*	烹饪小窍门: 将新鲜白面包与橄榄油、大蒜和迷迭香叶混合。 避免使用过多的油, 应等到烤制前再加入油; 否则, 面包块将会被油浸透。翻转几次。
给蛋白甜饼上色	弹性蛋糕模	2 (3)	220–250	~~~~~	4–5**	烤制时请站在烤箱旁, 以防蛋白甜饼烤得太黄。
梅干熏肉包	烤盘 + 防油纸	3 (4)	200	~~~~~	8–10	使用枣或杏烹饪也同样美味。
* 烹饪过程中, 请翻转食物。						
** 根据个人喜好上色。						

烘焙

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

菜式	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
蛋糕						
奶酪蛋糕	弹性蛋糕模	1 (2)	160–165	✱	70–75	低乳酪含量的干酪蛋糕, 含 50% 凝乳混合物。
		1 (2)	160–165	---	70–75	
		1 (2)	160–165	✱	85–90	
		1 (2)	160–165	---	80–90	
		1 (2)	160–165	✱	40–45	
海绵蛋糕	弹性蛋糕模	2 (3)	160–170	✱	50–60	
		2 (3)	160–170	---	50–60	
长方形大蛋糕	长方形烤模	2 (3)	160–170	✱	60–65	为确保上色均匀, 将烤模沿纵向放入烹饪箱。
		2 (3)	160–170	---	55–60	
邦特环形蛋糕	环状蛋糕模	1 (2)	165	✱	30	烹饪小窍门: 按照传统邦特环形蛋糕菜谱制作, 或者加入培根和核桃。
		1 (2)	170	✱°	55	

* 将电器预热到规定温度。食物放入烤箱时, 应将温度调至第二个指定温度。
** 在基本设置中停用“快速加热”功能 → “基本设置”第 29 页

菜式	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
烘焙烤盘	烤盘	2 (3)	165–170	✱	20–30	在烤盘上涂抹少许油脂。
		2 (3)	165–170	---	40–50	
瑞士卷	烤盘 + 防油纸	2 (3)	190	✱	6	趁热翻转, 放到一张防油纸上, 撒上糖, 然后卷起。
海绵蛋糕坯	弹性蛋糕模	2 (3)	150	✱	40–45	在弹性蛋糕模上铺上防油纸。
酵母烘焙烤盘	烤盘	2 (3)	165	✱	30–35	烹饪小窍门: 撒上李子、无花果或洋葱和火腿。
		2 (3)	165	---	30–35	
水果派和酥皮糕点	馅饼模或烤盘	2 (3)	165	✱	40–50	烹饪小窍门: 撒上草莓、杏和杏仁蛋白糖。
		2 (3)	170	---	40–50	
		2 (3)	165	✱	45–55	
馅饼	馅饼模或烤盘	2 (3)	190	✱	30–40	酥皮法国馅饼糕点胚, 如法式传统苹果挞、鞑靼塔、巧克力蛋糕和柠檬塔。
		2 (3)	190	---	30–40	
		2 (3)	190	✱	40–45	
		2 (3)	190	---	45–50	适用于浅色馅饼模或烤盘。
果馅奶酥卷, 采用千层酥制作	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✱	20–25	烹饪小窍门: 填入奶油蛋羹和樱桃或者苹果。
苹果派 (符合 EN60350-1) (电器宽度: 60 cm)	20 cm 弹性蛋糕模	2	160**	✱	90–105	预热
	20 cm 弹性蛋糕模	1	160**	---	90–100	预热
苹果派 (符合 EN60350-1) (电器宽度: 76 cm)	20 cm 弹性蛋糕模	3	160**	✱	85–100	预热
	20 cm 弹性蛋糕模	2	160**	---	100–110	预热
水海绵蛋糕 (符合 EN60350-1) (电器宽度: 60 cm)	26 cm 弹性蛋糕模	2	160**	✱	22–30	预热
	26 cm 弹性蛋糕模	2	160**	---	20–30	预热
水海绵蛋糕 (符合 EN60350-1) (电器宽度: 76 cm)	26 cm 弹性蛋糕模	3	160**	✱	22–30	预热
	26 cm 弹性蛋糕模	3	160**	---	25–30	预热
小份烘焙食品						
奶油泡芙, 指形小饼	烤盘 + 防油纸	2 (3)	180	✱	35	烹饪小窍门: 填入香草奶油蛋羹、巧克力慕斯、水果奶油或摩卡奶油。
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✱	35	
饼干、挤花曲奇	烤盘	2 (3)	160–170	✱	15	
		2 (3)	160–170	---	18	
小份千层酥烘焙食品	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✱	15–20	
填馅千层酥	烤盘 + 防油纸	3 (4)	200	✱	15	烹饪小窍门: 填入火腿和奶酪, 或者苹果和葡萄干。
千层酥	烤盘 + 防油纸	3 (4)	200	✱	15	烹饪小窍门: 加入芝麻籽、罂粟籽和糖霜。
千层酥卷	烤盘 + 防油纸	3 (4)	200	✱	15	烹饪小窍门: 填入奶酪、火腿或坚果。
小糕点	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✱	15–20	烹饪小窍门: 搭配奶油蛋羹和/或水果食用。

* 将电器预热到规定温度。食物放入烤箱时, 应将温度调至第二个指定温度。

** 在基本设置中停用“快速加热”功能 → “基本设置”第 29 页

菜式	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
华夫饼干	烤盘 + 防油纸	2 (3)	140	✱	8–10	华夫饼干应趁热成型, 如制作成冰淇淋筒或小点心卷。
面包条	烤盘 + 防油纸	2 (3)	160	✱	30	撒上海盐、迷迭香、咖喱粉、芝麻籽或葛缕子籽。
曲奇 (每份 20 g)	烤盘 + 防油纸	2 (3)	175	✱	12–14	加入巧克力、葡萄干、坚果或柠檬。
巧克力糕饼	烤盘 + 防油纸	2 (3)	120	✱	60	烘焙后, 立即切成方形或长方形。低温意味着巧克力糕饼的中部保持绵软可口。
松饼	松饼盘/ 纸箱	2 (3)	180	✱°	40–45	无需预热; 请勿打开电器门。
		2 (3)	160	✱	25–30	加入巧克力、坚果或葡萄干。
		2 (3)	160	---	25–30	
		2 (3)	160–165	---	25–30	
小 蛋糕	玻璃烤盘	2	150**	✱	25–30	预热
(符合 EN60350-1)	烤盘	3	150**	✱	28–32	预热
(电器宽度: 60 cm)	玻璃烤盘	1				适用于双层烘焙
	玻璃烤盘	3	160**	---	20–25	预热
小 蛋糕	玻璃烤盘	3	150**	✱	26–32	预热
(符合 EN60350-1)	烤盘	4	150**	✱	30–32	预热
(电器宽度: 76 cm)	玻璃烤盘	2				适用于双层烘焙
	玻璃烤盘	4	160**	---	23–24	预热
挤花曲奇	烤盘	2	140**	✱	35–40	预热
(符合 EN60350-1)	烤盘	3	140**	✱	35–40	预热
(电器宽度: 60 cm)	玻璃烤盘	1				适用于双层烘焙
	烤盘	2	140**	---	26–30	预热
挤花曲奇	烤盘	3	140**	✱	30–35	预热
(符合 EN60350-1)	烤盘	4	140**	✱	30–40	预热
(电器宽度: 76 cm)	玻璃烤盘	2				适用于双层烘焙
	烤盘	3	140**	---	30–35	预热
面包、面包卷						
多粒面包	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200 / 170*	✱	40–50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40–50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45–50	
酸面包	烤盘	2 (3)	200 / 180*	---	50–60	
橄榄和番茄面包	烤盘	2 (3)	200 / 170*	---	40–50	
长方形烤模面包	长方形烤模	2 (3)	175	---	40–45	
棍子面包, 预烘焙	烤盘 + 防油纸	2 (3)	220	---	10–12	
夏巴达面包, 预烘焙	烤盘 + 防油纸	2 (3)	190	---	12–14	
		2 (3)	180	✱	12–14	
平面包	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✱	15–20	烹饪时间取决于平面包的大小和厚度。
		2 (3)	210	---	15–20	
佛卡夏面包	烤盘 + 防油纸	2 (3)	210	---	15–20	撒上各种配料, 如香草、海盐、橄榄、凤尾鱼、洋葱、火腿、番茄或奶酪。
大蒜/香草棍子面包	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	---	8–10	

* 将电器预热到规定温度。食物放入烤箱时, 应将温度调至第二个指定温度。

** 在基本设置中停用“快速加热”功能 → “基本设置”第 29 页

菜式	附件	等级	温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时间 (分钟)	说明
果馅奶酥卷, 采用 千层酥制作	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✱	20–25	烹饪小窍门: 填入山羊奶奶酪和菲达奶酪。
辫子面包	烤盘 + 防油纸	2 (3)	165	✱	20	无需预热; 请勿打开电器门。
		2 (3)	170	✱°	30–35	
面包卷, 预烘焙	烤盘 + 防油纸	2 (3)	210	---	8–10	
		2 (3)	200	✱	8–10	
面包卷, 冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	180	✱	10–12	
		2 (3)	200	---	10–12	
面包卷, 新鲜 (每份 50 g)	烤盘 + 防油纸	2 (3)	250 / 200*	---	15–20	
烘焙食品, 由碱液 浸泡的发酵生面团 制作而成, 冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	200	✱	10–12	
羊角面包, 冷冻	烤盘 + 防油纸	2 (3)	170	---	15–25	

* 将电器预热到规定温度。食物放入烤箱时, 应将温度调至第二个指定温度。

** 在基本设置中停用“快速加热”功能 → “基本设置”第 29 页

发面

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

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

甜点

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

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

解冻

- 解冻食物可使用“解冻”加热功能。
- 规定的解冻时间仅供参考。解冻时间取决于食物的大小、重量和形状。这可缩短解冻时间。
- 将装有速冻食品的烤架滑入第二层 (如果有五层烤架则放入第三层)。将玻璃烤盘/烧烤烤盘滑入烤架下方，这样可接住食物解冻时滴落的液体。
- 解冻食物前，请将食物从包装中取出。
- 单次解冻的食物量请勿超过您的食用量。
- 请记住：一旦解冻，食物就不能保存很长时间，比新鲜食物更快损坏。食物解冻后请立即制备并彻底蒸熟。

- 解冻时间过半时，将肉或鱼翻转一下。分开由多块食物 (如浆果和肉片) 冻结成的大块食物。鱼类无需完全解冻，只要表面足够松软可粘住调味料或香料即可。
- 整鸡或大块肉解冻时间太长，不宜用烤箱解冻。使用蒸汽烤箱和组合蒸汽烤箱解冻此类食物速度更快。

⚠ 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。

将玻璃烤盘/烧烤烤盘滑入食物下方，然后放入烤箱中。倒出烤盘中收集到的肉和家禽解冻流出的液体。之后清洁水槽并用大量的水冲洗。用热肥皂水清洁玻璃烤盘/烧烤盘，或用洗碗机清洁。

解冻后，让烤箱在 180 °C 下热风 (风机烤箱) 操作 15 分钟。

餐点	附件	烹饪层	温度 (单位: °C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	备注
浆果 (500 g)	玻璃烤盘/烧烤烤盘	2 (3)	50 - 55	* ◊	25 - 30	
蔬菜 (500 g)	玻璃烤盘/烧烤烤盘	2 (3)	50 - 55	* ◊	30 - 50	解冻时间取决于食物分量。小份蔬菜 (豌豆和菜豆) 解冻速度比冷冻大棵菠菜和花菜小花更快。
鸡腿 (每根鸡腿 200 g)	烤架	2 (3)	50 - 55	* ◊	45 - 50	
鱼块 (每块 150 g)	烤架	2 (3)	45 - 50	* ◊	45 - 50	
明虾	烤架	2 (3)	45 - 50	* ◊	20 - 25	

腌渍

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

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

消毒

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

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

干衣

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

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

烤石

- 需要使用烘焙石和加热元件等选配附件。
- 无论是烘焙香酥匹萨还是新鲜面包，使用烘焙石可精确控温，因此可达到甚至超过大型石炉的烘焙效果。
- 根据食物的大小，可将多个匹萨、面包卷或其他烘焙食物同时放在烘焙石上。
- 也可逐次烘焙匹萨。这样每个匹萨的烘焙时间可能增加约 1 至 3 分钟。
- 建议您在烘焙面包时使用肉类探针。在将探针插入面包最厚的部分之前，请在烘焙开始后等待 10 - 15 分钟。感应器可测量出烘焙食物的内部温度，当达到设定温度时会立即关断电器。
- 烘焙生面团时，需在不破坏表面的情况下膨胀。可用餐叉反复戳几次，或者用餐叉划开一个切口。
- 烹饪表中给出的温度和时间仅作为参考。除了使用该表格之外，对于预烹饪和冷冻食品，请遵守制造商说明。

食物	附件	级别	温度 (单位: °C)	加热类型	烹饪时长 (分钟)	说明
新鲜面包卷 (每份 50 g)	烤石	1	250 / 200*		15 - 20	
平面包	烤石	1	210		15	烹饪时间取决于平面包的大小和厚度。
佛卡夏面包	烤石	1	210		15	撒上各种配料，如香草、海盐、橄榄、凤尾鱼、洋葱、火腿、番茄或奶酪。
多粒面包	烤石	1	175		45	
酸面包	烤石	1	250 / 200*		50 - 60	
橄榄和番茄面包	烤石	1	175		45	
匹萨，新鲜	烤石	1	275		5 - 8	不同类型和厚度的生面团和配料的烹饪时间会有差别。
匹萨，冷冻	烤石	1	230		8 - 10	烹饪时间取决于生面团的厚度。遵守制造商说明。
法式薄馅饼，新鲜	烤石	1	300		3 - 4	烹饪小窍门：采用传统配方，或者使用山羊奶奶酪、帕玛火腿、无花果及大葱。
法式薄馅饼，冷冻	烤石	1	250		4 - 5	

* 将电器预热到规定温度。将食物放入烤箱时，应调低温度。

烤肉盘

- 您将需要烤盘、拉出式系统和加热元件 (选配件)。
- 还可以在烤盘中轻松烹饪还可以在烤肉盘中轻松制备大片烤肉，也可炖制大份肉类食物。大片烤肉，也可炖制大份肉类食物。
- 可轻松制备食物，并存放在烤箱中保温。在烤箱中烹饪菜式可保持厨房整齐，灶具清洁并减少油烟味。
- 采用不粘涂层，仅需少许油脂即可进行烤制。
小窍门：不要将油脂放到烤盘中，而是将油刷在肉上。这样这样可确保热量直接传导到肉上。
- 烹饪汁液快速减少。确保烹饪汁液始终足量。如要烹饪 30 分钟，则应加入约 ½ L 的烹饪汁液。
- 用酱汁烹饪时，务必确保酱汁不干涸，并酌情添加烹饪汁液。
- 此外，请遵循用户手册中有关烤盘的说明。

餐点	附件	烹饪层	温度 (单位: °C)	加热功能	烹饪时间 (分钟)	备注
鸡胸	烤肉盘	1	200	☐	初步烤制 + 15 - 20	将食物放入烤肉盘之前，使用“烧烤功能”进行加热。然后插入肉类探针。
菜炖牛肉	烤肉盘	1	220 / 130 - 140*	☐	初步烤制 + 60 - 120	首先烤制洋葱和肉类食物；请使用“烧烤功能”功能。倒入汁液并调回原先温度；根据肉类食物的种类，烹饪 60 至 120 分钟。
炖牛骨	烤肉盘	1	220 / 140*	☐	初步烤制 + 60 - 90	首先烤制肉类食物和蔬菜；请使用“烧烤功能”。倒入汁液并调回到原先温度；盖上盖子，继续烹饪 60 至 90 分钟。翻转腿肉一次。
维也纳煮牛肉	烤肉盘	1	220 / 130*	☐	初步烤制 + 210 - 240	略微烤制切成两半的洋葱，加入蔬菜稍加烤制，然后加入汁液。将蔬菜汁煮沸，加入调味料和维也纳煮牛肉。汁液应完全覆盖肉块。盖上烤肉盘盖子，在 130 °C 下继续烹饪。
蔬菜炖鹿肉	烤肉盘	1	220 / 130 - 140*	☐	初步烤制 + 60 - 100	首次烤制肉类食物及其它食材；请使用“烧烤功能”。倒入汁液并调回原先温度；根据肉的种类及肉片的大小，继续烹饪 60 至 100 分钟。
肉卷	烤肉盘	1	220 / 120*	☐	初步烤制 + 60 - 90	首次烤制多份肉卷；请使用“烧烤功能”。
玉米粉薄烙饼	烤肉盘	1	175	☐	初步烤制 + 10 - 15	首先在烤肉盘中烧烤全部食材 (鸡蛋除外)；然后浇上蛋液，继续烤制直至玉米粉薄烙饼变硬。
农家摊鸡蛋	烤肉盘	1	175	☐	初步烤制 + 10 - 15	首先在烤肉盘中烧烤全部食材 (鸡蛋除外)；然后浇上蛋液，继续烤制直至农家摊鸡蛋变硬。
填馅青椒，素食	烤肉盘	1	200	☐	30	烹饪小窍门：填入熟米饭、软质小麦或扁豆和洋葱、奶酪、香草及调味料或香料。
墨西哥辣味牛肉	烤肉盘	1	220 / 130*	☐	初步烤制 + 60 - 90	
* 首先以高温烧烤，继续烹饪，然后调回到原先温度。						

食品中的丙烯酰胺

哪些食物受影响？

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

制作食物时使丙烯酰胺降至最少的技巧	
通常	保持烹饪时间尽量短。烹饪时食物颜色变为金黄褐色即可，颜色不要太深。又大又厚的食品包含的丙烯酰胺较少。
烘焙	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≤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	不得长时间接触酸性食品
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	不得长时间接触酸性食品
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
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	内腔, 烤盘, 烤架, 插孔, 支架, 风扇等	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
	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 06Cr17Ni12Mo2Ti	温度探针等		
	不锈钢 022Cr17Ni12Mo2	温控探头, 插孔, 风扇等		
	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		
	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

硅橡胶	门密封等	GB 4806.11-2016	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

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

客户服务热线：400 828 0099

客户服务电子邮箱：

careline.china@bshg.com

www.gaggenau-world.com.cn

GAGGENAU



9001351935 zh (021024)