

蒸汽烤箱

BSP2501.1 BSP2511.1





目录

使用说明书	12	自动程序	14
1 安全性	2	13 个性化菜谱	15
2 重要提示	4	14 中心温度探测棒	16
3 避免财物损失	4	15 Home Connect 晶御智能	18
4 环境保护和节约	5	16 基本设置	19
5 了解机器	5	17 清洁和保养	21
6 附件	9	18 排除故障	25
7 首次使用前	10	19 处理旧机器	27
8 操作基本知识	11	20 成功诀窍	27
9 定时功能	12	21 客户服务	41
10 长时间定时器	13	22 安装说明	41
11 童锁	14	22.1 一般安装提示	41

1 安全性

请注意以下安全注意事项。

1.1 一般注意事项

- 请仔细阅读本说明书。
- 请妥善保管说明书及产品资料以备日后查阅或提供给下一位使用者。
- 出现运输损坏时请勿连接机器。

1.2 按规定使用

本机器可采用固定式安装。注意特别的安装说明。

仅允许获得授权的专业人员在不使用插头的情况下连接设备。因错误连接而造成设备损坏时，则保修将失效。

仅将电器用于：

- 准备好食材。
- 仅限私人家庭和居家环境的室内区域。
- 最高在海拔 4000 m 使用。

1.3 用户群的限制

凡年满 8 岁的孩童，身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士，应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。

严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。

15 岁以上的未成年人除非在监督下，否则不得进行清洁及用户维护的工作。

请确保 8 岁以下的孩童远离本机器及其电源线。

1.4 安全使用

警告 – 有着火危险!

存放在烹饪隔间中的易燃物品可能自燃。

- ▶ 切勿将易燃物品存放在烹饪隔间内。
- ▶ 如果有烟雾冒出，则必须关闭电器或拔下插头，使电器门保持关闭状态，以便扑灭可能产生的明火。

散落的食物残渣、油脂和烤肉汁可能自燃。

- ▶ 投入运行前，去除腔体内、加热元件和附件上的粗污物。

打开电器门时可能会有气流涌出。烘培纸可能会与加热元件接触并着火。

- ▶ 在预热时和烹饪过程中，切勿将烘培纸不加固地铺在附件上。
- ▶ 务必适当地裁剪烘培纸，然后用烤盘或烘焙模具将其压住。

警告 – 有灼伤危险!

器具在使用期间会发热。

- ▶ 注意避免接触烤箱内的发热单元。
- ▶ 必须让 8 岁以下的孩童远离烹饪区。

附件或餐具会变得很烫。

- ▶ 从腔体中取出高温的附件或餐具时请务必使用隔热垫。

酒精蒸气可能在高温烹饪隔间内自燃。电器门可能会被弹开。可能有炽热的蒸汽和火焰喷出。

- ▶ 仅在菜肴中倒入少量高浓度饮料。
- ▶ 不要将高度酒 (体积比 $\geq 15\%$) 在未稀释状态下 (例如淋或倒入菜肴) 加热。
- ▶ 小心地打开电器门。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

在使用时可触及部分可能会发热。

- ▶ 切勿接触高温的部件。
- ▶ 儿童应远离。

打开电器门时, 可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因, 可能看不到蒸汽。

- ▶ 打开电器门时要小心。
- ▶ 不要让儿童靠近。

高温腔体内的水可能产生高温水蒸气。

- ▶ 切勿将水倒入高温的腔体内。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

因其会擦伤玻璃表面, 从而可能导致玻璃破碎。

- ▶ 不要使用粗糙磨料清洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃。

电器及其可接触的部件可能很锋利。

- ▶ 操作和清洁时务必小心。
- ▶ 如有可能, 请戴好防护手套。

开启及关闭电器门时, 电器门上的铰链会移动, 可能造成夹伤。

- ▶ 切勿将手伸入铰链区域。

LED 指示灯的光线非常耀眼, 可能损坏眼睛 (风险组别 1)。

- ▶ 请勿直视点亮的 LED 灯超过 100 秒。

⚠ 警告 – 有电击危险!

维修不当会造成危险。

- ▶ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▶ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▶ 如果电源软线损坏, 必须用专用的软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。
- ▶ 本机器的电源线受损时, 必须由受过培训的专业人员进行更换。

电源线绝缘层若损坏将造成危险。

- ▶ 请勿将电源线靠近发热的机器部件或热源。
- ▶ 请勿将电源线靠近锋利的尖锐处或边缘。
- ▶ 切勿弯折、挤压或更改电源线。

渗入的水分可能引起电击。

- ▶ 不要使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。

机器损坏或电源线损坏时将造成危险。

- ▶ 请勿运行已损坏的机器。
- ▶ 拔出插头时请握住电源插头本体, 请勿直接拉扯电源线。
- ▶ 若本机器或电源线损坏, 请立即拔除电源线插头或关闭保险丝盒的保险装置。
- ▶ 请致电客户服务。 → 页 41

安装电器后, 将电器后壁上的开口置于儿童够不到的地方。

- ▶ 注意特别的安装说明。

⚠ 警告 – 有窒息危险!

儿童有可能用包装材料将头部套住或将自己缠住而造成窒息。

- ▶ 请让儿童远离包装材料。

- ▶ 切勿让儿童用包装材料玩耍。

儿童可能会吸入或吞食小型部件而造成窒息。

- ▶ 请让儿童远离小型部件。
- ▶ 切勿让儿童玩耍小型部件。

1.5 蒸汽功能

使用清蒸功能时, 请遵守这些提示。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

水箱中的水可能会在电器继续运行时显著升温。

- ▶ 每次蒸制运行后都请排空水箱。

烹饪隔间中会产生热蒸汽。

- ▶ 在使用蒸汽的电器运行模式期间, 不要探入烹饪隔间。

取出附件时, 热的液体可能溢出。

- ▶ 只能用隔热垫小心地取出热附件。

⚠ 警告 – 有着火危险!

易燃液体的蒸气可能会在烹饪隔间内因高温表面而自燃 (闪燃)。电器门可能会被弹开。可能有炽热的蒸汽和火焰喷出。

- ▶ 不要将易燃液体 (例如含酒精的液体) 加注到水箱中。
- ▶ 请只加注水或我们所推荐的除垢剂溶液到水箱中。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

在运行过程中可能有高温蒸汽逸出。

- ▶ 切勿触摸通风口。
- ▶ 儿童应远离。

1.6 中心温度探测棒

使用中心温度探测棒时, 请遵守这些安全说明。

⚠ 警告 – 有电击危险!

如果使用错误的中心温度探测棒, 热量可能会损坏隔热层。

- ▶ 只能使用该电器专用的中心温度探测棒。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

中心温度探测棒的探针尖锐。

- ▶ 请小心地使用中心温度探测棒。

1.7 清洁

清洁电器时, 请遵守这些安全说明。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

除垢片可能引起口腔、喉咙、眼睛和皮肤灼伤。

- ▶ 请注意除垢片包装上的安全注意事项。
- ▶ 避免将除垢片与皮肤接触。

- ▶ 让儿童远离除垢片。

⚠ 警告 – 有化学灼伤危险!

除垢溶液可能引起口腔、喉咙、眼睛和皮肤灼伤。

- ▶ 避免将除垢溶液与皮肤接触。

- ▶ 让儿童远离除垢溶液。

- ▶ 切勿饮用除垢溶液。

- ▶ 切勿将除垢溶液与食物接触。

- ▶ 在下次使用电器前，请将水箱用洗碗机或用手彻底清洁。

2 重要提示

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：	220-240 V~
额定频率：	50 Hz
额定功率：	3150 W

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

家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求

GB 4706.22

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

符合 (EU) 65/2014 和 (EU) 66/2014 的产品信息，可查看能效标签下方以及上网访问电器的产品页面。

3 避免财物损失

3.1 一般说明

注意

热量积聚可能会损坏电器。

- ▶ 不要将任何物品直接放在腔体底部。
- ▶ 切勿将铝箔铺在腔体底部。
- ▶ 餐具务必置于带孔烹饪容器内，或放置在内嵌式搁架上。

使用不适用的液体可能会导致电器损坏。

- ▶ 切勿使用除水之外的其他液体。
- ▶ 只能使用新鲜的冷自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。

氯化物和酸会对不锈钢表面造成损坏。

- ▶ 盐、浓烈调味汁如番茄汁或芥末、加盐的菜肴如腌烤肉或其他含氯或含酸的菜肴，都务必要立即清除。

玻璃门上的铝箔可能会导致永久褪色。

- ▶ 不得使腔体内的铝箔与玻璃门发生接触。

果汁可在腔体内产生永久性污渍。

- ▶ 务必立即将果汁清除。
- ▶ 用一块湿布，然后再用一块干布擦拭。

长时间滞留在腔体中的水分可能会导致生锈。

- ▶ 不要将湿润的食材长时间存放在封闭的腔体中。
- ▶ 请不要将食物存放在腔体内。

生锈的材料会造成腔体锈蚀。

- ▶ 腔体内只能使用原厂附件。
- ▶ 切勿使用珐琅烤盘或烧烤盘。
- ▶ 切勿使用可能生锈的大盘或餐具。

非原厂小零件可能会导致电器损坏。

- ▶ 只能使用原厂小零件，如滚花螺母。
- ▶ 必要时通过备件服务订购小零件。

热量可导致不锈钢烹饪容器损坏。

- ▶ 不锈钢烹饪容器只能加热到 230 °C。
- ▶ 切勿在烤箱内使用不锈钢烹饪容器。

即使电器门只是略微开启，长时间下来，附近的橱柜表面也可能会损坏。

- ▶ 高温操作之后，烹饪箱必须关门冷却。
- ▶ 请勿将任何物品夹在电器门中。
- ▶ 如机器运行时产生大量水分，则只能打开电器门让烹饪箱干燥。

如果密封件严重脏污，则电器门在运行时不再正常关闭。可能会损坏相邻橱柜。

- ▶ 务必保持密封件洁净。
- ▶ 密封件损坏或缺失时，不要运行电器。

将电器门用作座椅或搁架可能导致电器门损坏。

- ▶ 不要将重物放置、支撑、悬挂或倚靠在电器门上。
- ▶ 不要将炊具或附件放置在电器门上。

3.2 蒸汽功能

注意

滴落的液体可能导致腔体损坏。

- ▶ 使用带孔的蒸笼进行蒸制时，请务必将无孔烹饪容器推入其下方，以盛接滴落的液体。

硅胶烘烤模具不适用于带蒸汽的组合运行模式。

- ▶ 炊具必须耐热且耐蒸汽。

带锈点的炊具可能烹饪隔间被腐蚀。再小的污渍也可能导致生锈。

- ▶ 切勿使用带锈点的炊具。

水箱中的热水可能会损坏蒸汽系统。

- ▶ 只能向水箱内加注冷水。

如果除垢剂溶液进入控制面板或其他敏感表面，则可能造成其损坏。

- ▶ 请立即用水清除除垢剂溶液。

3.3 中心温度探测棒

⚠ 警告 – 有电击危险!

如果使用错误的中心温度探测棒，热量可能会损坏隔热层。

- ▶ 只能使用该电器专用的中心温度探测棒。

注意

如果温度超过 250 °C，便会损坏中心温度探测棒。

- ▶ 中心温度探测棒只能在设定最高温度为 230 °C 的条件下，在电器内使用。
- ▶ 不要将中心温度探测棒与加热类型“大面积烧烤”或紧凑型烤架搭配使用。
- ▶ 在使用大面积烧烤或紧凑型烤架前，将中心温度探测棒从腔体内取出。
- ▶ 将中心温度探测棒与加热类型“大面积烧烤”和“循环风”搭配使用时，设定最高温度为 250 °C。

您可能因操作电器门而造成中心温度探测棒电缆损坏。

- ▶ 避免中心温度探测棒电缆被夹在电器门中。
- ▶ 烧烤加热器的高温可能会损坏中心温度探测棒。
- ▶ 确保烧烤加热器和中心温度探测棒，以及中心温度探测棒电缆之间的距离达到数厘米。同时要注意，肉类在烹饪过程中可能会膨胀。

湿气可能会损坏中心温度探测棒。

- ▶ 请勿用洗碗机清洁中心温度探测棒。

3.4 清洁

注意

水垢可对电器造成损害。

- ▶ 请定期为本电器除垢。
- 错误的除垢剂可能会造成电器损坏。
- ▶ 只能使用规定的除垢片。
- 电器保养错误可能会造成腔体内生锈。
- ▶ 请遵守电器的保养说明和清洁注意事项。
→ “清洁和保养”，页 21
- ▶ 每次使用电器后，在冷却后应立即清洁腔体。
- ▶ 清洁腔体后，通过烘干程序 → 页 23 对其进行干燥。
- 除垢片可能造成腔体损坏。
- ▶ 除垢片只能用于除垢程序。
- ▶ 将除垢片置于水箱内。
- ▶ 切勿将除垢片置于腔体内，或在腔体内加热。
- 热量会损坏水箱。
- ▶ 切勿将水箱置于高温腔体内进行干燥。

4 环境保护和节约

4.1 处理包装材料

包装材料皆是环保材质并可再生利用。

- ▶ 请分类处理各部件。

4.2 节约能源

若您注意此注意事项，机器的耗电量将会更低。

清蒸时，可同时使用多层进行烹饪。

- ✓ 可用蒸气同时烹饪不同的菜肴，而不必担心串味。如果菜肴的烹饪时间不同，请首先推入烹饪时间最长的菜肴。

直接依次或同时烹饪多份食材。

- ✓ 腔体已在第一个烹饪过程后加热升温。这样可缩短后续的食材烹饪时间。

如烹饪时长较长，您可在烹饪时长结束前 10 分钟将电器关闭。

- ✓ 余热足以将菜肴烹饪完毕。

使用深色、涂黑漆的或搪瓷烘焙模具。

- ✓ 这些烘焙模具能极好地吸热。

运行期间，尽量少打开电器门。

- ✓ 腔体内部的温度能得以保持，无需重新加热器。

去除腔体中用不到的附件。

- ✓ 无需加热多余的附件。

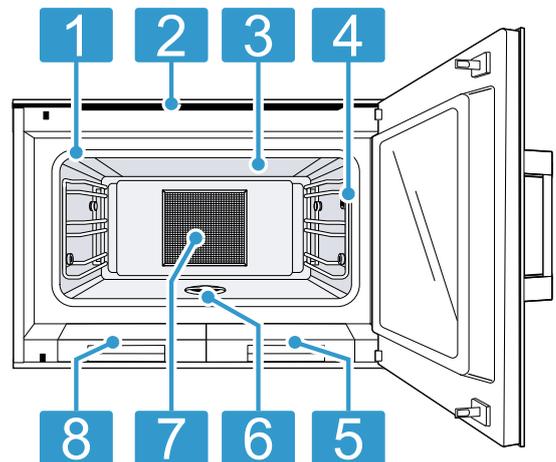
提前解冻低温冷冻的食物。

- ✓ 由此可节省用于解冻食物的能量。

5 了解机器

5.1 电器

您可以在此查看机器的相关部件。



1	门密封件
2	通风槽
3	玻璃陶瓷烧烤面
4	中心温度探测棒 → 页 16 连接插座
5	清水箱
6	滤网
7	油脂滤网
8	非饮用水箱

腔体

腔体有三个推入高度。推入层数从下往上计数。

注意

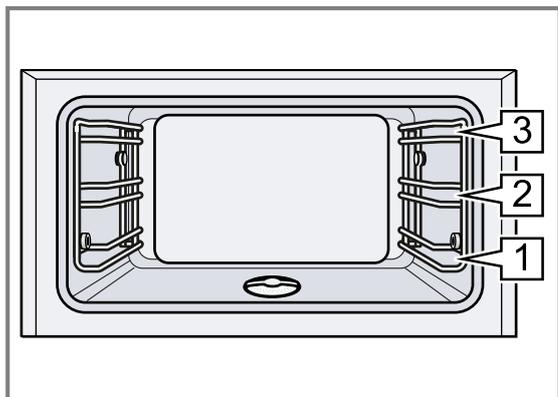
热量积聚可能会损坏电器。

- ▶ 确保腔体底部始终留空。
- ▶ 不要将任何物品直接放在腔体底部。
- ▶ 不要将铝箔铺在腔体底部。
- ▶ 炊具务必置于带孔烹饪容器内，或放置在内嵌式搁架上。

附件可能会倾倒。

- ▶ 切勿将附件推到推入板条之间。

在清蒸、解冻、发面和重新加热时，您最多可以同时使用三个推入高度。只能在一层上烘焙。烘焙时可使用第 2 层，如烘烤模具较高，则可以使用第 1 层。如果烘焙食品较小，也可以使用两层，例如第 1 和第 3 层。



清水箱和非饮用水箱

您的电器配有一个清水箱和一个非饮用水箱。当打开电器门后，可在左侧见到非饮用水箱，在右侧见到清水箱。在每次使用带蒸汽的加热类型运行前，应将清水箱加满。

→ "加注水箱", 页 11

如果运行时不使用蒸汽，则可将空水箱留在电器的水箱槽内。

清水箱容量约为 1.7 升。

使用蒸汽功能运行后，请让电器冷却。

对清水箱和非饮用水箱进行排空、清洁和干燥。

在电器、水箱和水箱盖上，都有清水和非饮用水的符号。如果盖上错误的水箱盖是无法闭合的。如果将一个水箱推入错误的开口中，便无法将其完全推入。

油脂滤网

油脂滤网可防止油脂污染电器的部件。

请针对所有应用将油脂滤网留在腔体内。

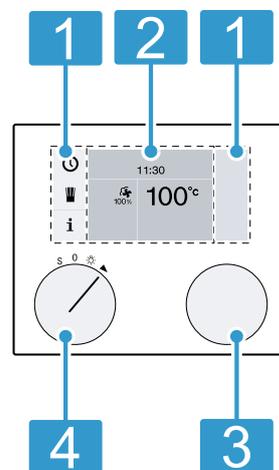
每次在严重污染的烹饪操作后，用热肥皂水或洗碗机清洁油脂滤网。

控制元件

通过操作面板，您可以设置机器的所有功能并查看运行状态的相关信息。

根据机型，图片中的细节可能有所差异，例如颜色和形状。

其操作在所有的电器型号上都相同。



1	触控区	这些区域对于接触敏感。轻触符号，以选则相应的功能。
2	显示屏	显示屏显示当前设置和可选功能等内容。
3	旋钮	通过旋钮选择温度，及更改其他设置。
4	功能选择旋钮	通过功能选择旋钮，选择加热类型、清洁或基本设置。

符号

利用符号可启动或退出功能，或在菜单中浏览。

符号	功能
▶	启动
■	停止
	暂停或结束
X	取消
C	删除
✓	确认或保存设置
>	选择箭头
i	调出附加信息
i [Ⓞ]	调出重要信息和操作要求
≡	带状态显示的快速加热功能
⏮	调出自动程序 调出个性化菜谱
rec	记录菜单
⚙	编辑设置
> A ^Ä	输入名称
⏪ x	删除字母
🔒	童锁
🕒	调出定时器菜单
🕒	调出长时间定时器
🔧	演示模式
🔥	中心温度探测棒 → 页 16

符号	功能
	启动加湿
	结束加湿
	网络连接 (Home Connect 晶御智能) → 页 18

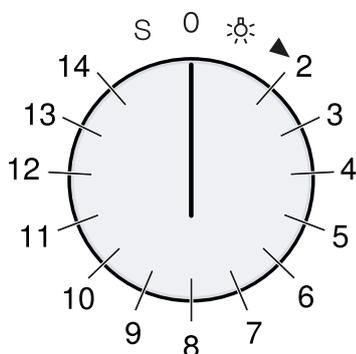
颜色

不同的颜色在各个相应的设定情形下，用于进行用户指引。

橙色	<ul style="list-style-type: none"> 首次设置 主功能
蓝色	<ul style="list-style-type: none"> 基本设置 清洁
白色	<ul style="list-style-type: none"> 可设定值

功能选择旋钮的位置

请利用功能选择旋钮选择功能或加热类型。



图示

根据不同的情况，符号、数值和显示的图示会有所变化。

缩放	请电器放大显示您正在更改的设置。 即将结束的持续时间会在结束前短时间内放大显示，例如使用定时器时。
简洁的显示屏	短时间后，电器会将显示屏显示变得简洁，仅显示最重要的信息。该功能已预设。您可以在基本设置中更改此设置。

位置	功能 / 加热类型	温度	应用
0	零位		
	灯光		开启内部照明 访问其他功能，例如自动程序、个性化菜谱、通过 Home Connect 晶御智能 远程启动
2	 热风 + 100 % 湿度	30-230 °C 推荐温度 100 °C	在 70 °C 至 100 °C 的温度下清蒸：适用于蔬菜、鱼类和配菜 食材完全被蒸汽包围。 在 120 °C 至 230 °C 温度下的组合操作：适用于酥饼面团、面包、小面包 电器将热风与蒸汽进行组合。
3	 热风 + 80 % 湿度	30-230 °C 推荐温度 170 °C	组合操作：适用于酥饼面团、肉类和家禽 电器将热风与蒸汽进行组合。
4	 热风 + 60 % 湿度	30-230 °C 推荐温度 170 °C	组合操作：适用于发面糕点和面包 电器将热风与蒸汽进行组合。
5	 热风 + 30 % 湿度 ¹	30-230 °C 推荐温度 170 °C	用自身的水分进行烹饪：适用于糕点 在这样的设置下，电器不会产生蒸汽。从食材中散发出的水分将保留在腔体内，从而防止食材过干。
6	 热风 + 0 % 湿度	30-230 °C 推荐温度 170 °C	热风：适用于蛋糕、饼干和烤饼 后壁内的风扇将热量均匀分布到腔体内。

¹ 按照 EN60350-1 确定能效等级的加热方式。

位置	功能 / 加热类型	温度	应用
7	 低温烹饪	30-90 °C 推荐温度 70 °C	肉类的低温烹饪 温和, 缓慢地烹饪, 以达到特别柔软的效果
8	 真空低温烹饪	50-95 °C 推荐温度 60 °C	“真空状态”下以 50-95 °C 低火和 100 % 蒸汽烹饪: 适用于肉、鱼、蔬菜和甜食 用真空密封器将食材气密密封在一种专门的耐热烹调袋内。依靠烹调袋的保护, 保持营养和芳香成分不流失。
9	 1 档大面积烧烤 + 湿度	30-230 °C 推荐温度 170 °C	加湿烧烤运行: 适用于烤饼和脆皮烙菜
10	 2 档大面积烧烤 + 湿度	30-230 °C 推荐温度 170 °C	加湿烧烤运行: 适用于有填充的蔬菜提高了烧烤功率。
11	 大面积烧烤 + 循环风	30-230 °C 推荐温度 230 °C	用于在烹饪结束时, 在 230 °C 下烤至金黄酥脆。用于在 180 °C 下烧烤蔬菜串或虾串。
12	 发面	30-50 °C 推荐温度 38 °C	发面: 用于发酵面团和酸面团 面团比在室温下明显更快发酵。电器将热风与蒸汽进行组合, 以免面团表面变干。 发酵面团的最优的温度设置为 38 °C。
13	 解冻	40-60 °C 推荐温度 45 °C	适用于蔬菜、肉类、鱼类和水果 电器通过水分将热量温和地传递给食物。食物不会变干, 并且不会变形。
14	 重新加热	60-180 °C 推荐温度 120 °C	适用于熟食和烘焙食品 用于温和地重新加热熟食。注入的蒸汽使食材不会变干。 在 120 °C 下重新加热盘装菜, 在 180 °C 下重新加热烘焙食品。
S	 基本设置		在基本设置 → 页 19 中对电器进行个性化调整
S	 清洁辅助程序		利用清洁辅助程序 → 页 23 可用蒸汽清除腔体内的顽固污渍
S	 烘干程序		通过烘干程序 → 页 23 快速干燥腔体, 例如在清洁后
S	 除垢程序		通过除垢程序 → 页 23 消除电器内的水垢

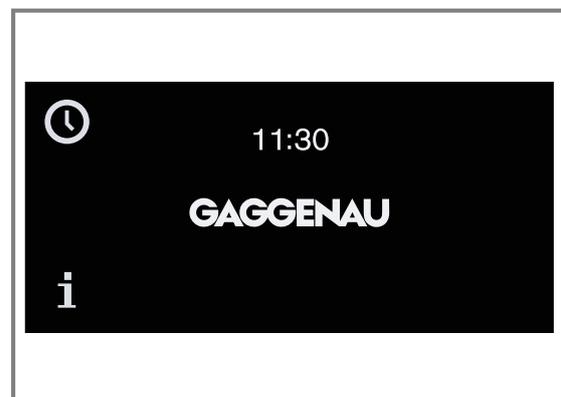
5.2 省电模式

如果没有设置任何功能或童锁已激活, 则电器处于省电模式。如果长时间未进行设置, 则出现省电模式下的显示。省电模式下有不同的显示。GAGGENAU 标志和时间已预设。

在省电模式中, 控制面板的亮度已降低。显示的亮度依垂直视角而定。您可以在基本设置 → 页 19 中更改显示和亮度。

如果在基本设置中针对省电模式下的显示选择了“关闭”选项, 请旋转功能选择旋钮, 以便退出省电模式。

腔体照明将在电器门打开不久后熄灭。



5.3 附加信息

按 **i** 显示附加信息, 例如有关所设定的加热类型或有关当前腔体温度的信息。

在持续运行时, 加热后出现少许温度波动是正常的。

如有重要信息和操作要求，电器会显示 **i**[®] 符号。电器偶尔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，或可通过 **✓** 确认该信息。对于 Home Connect 晶御智能 的相关信息，电器会在 **i**[®] 中额外显示 Home Connect 晶御智能 状态。
→ "Home Connect 晶御智能"，页 18

5.4 冷却风扇

风机在运行中自行开启。热空气通过电器门逸出。取出食材后，将电器门保持关闭，直到冷却。电器门不得处于半开状态，因为这样可能对相邻的橱柜造成损坏。风机将继续运行一段时间，然后自动关闭。不要遮盖通风槽。否则电器会过热。

5.5 腔体干燥

使用蒸汽功能运行后，腔体处于潮湿状态。位于腔体背面风机和叶轮在电器关闭后还会继续运行一段时间，然后自动关闭。腔体干燥过程最多可持续 95 分钟。在腔体干燥过程中，保持设备门关闭。

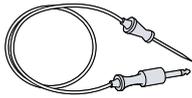
5.6 安全自动关机

为了给您提供防护，该电具备安全自动关机功能。如果在 12 小时内没有进行任何操作，电器会在该时间段后关闭任何加热过程。显示屏显示一条信息。如进行了带长时间定时器的编程，电器便不会激活安全自动关机。

6 附件

请使用原厂附件。原厂附件最适用于您的设备。

注意：附件变热时，可能会变形。变形对功能没有影响。随着附件冷却，变形将消失。提供的附件因电器型号而定。

附件	用途
烤架 	<ul style="list-style-type: none"> 炊具 蛋糕烤模 烤饼烤模 炒
不锈钢烹饪容器，无孔 	<ul style="list-style-type: none"> 烹饪米饭 烹饪荚果 烹饪谷物 烘焙薄饼 收集清蒸时滴落的液体
不锈钢烹饪容器，带孔 	<ul style="list-style-type: none"> 蒸蔬菜 蒸鱼 浆果榨汁 解冻
中心温度探测棒 	中心温度探测棒 → 页 16，用于准确地烹饪： <ul style="list-style-type: none"> 肉类 鱼类 家禽 面包
油脂滤网 	油脂滤网 → 页 6 可防止腔体后壁上的通风机脏污 (例如烘烤时的飞溅物)

6.1 其他附件

可向客户服务、专业经销商或在线购买其他附件。针对您的电器的各种产品请在线或在我们的册子中查询：

www.gaggenau-world.com.cn

附件将视电器而定。购买时，请务必提供电器的确切名称 (E-Nr.)。

请在在线商店或客户服务处了解适用于您的电器的附件。

其他附件	订购号
三段式套管伸缩架	BA010301
不锈钢烹饪容器，无孔	BA02036.
不锈钢烹饪容器，带孔	BA020370
烹饪容器，带不粘涂层，无孔	BA02038.

其他附件	订购号
烹饪容器，带不粘涂层	BA020390
烧烤架，带橡胶脚垫	BA030300
含 4 个除垢片的套装	17002490
GN 适配器，与 GN 烹饪盘和烧烤盘搭配使用	GN010330
不锈钢烹饪容器，GN 1/3，无孔，深度 40 mm，1.5 l	GN114130
不锈钢烹饪容器，GN 2/3，无孔，深度 40 mm，3 l	GN114230

其他附件	订购号
不锈钢烹饪容器, GN 1/3, 带孔, 深度 40 mm, 1.5 l	GN124130
不锈钢烹饪容器, GN 2/3, 带孔, 深度 40 mm, 3 l	GN124230
铸铝烧烤盘	GN340230
玻璃烤盘	BA046117

6.2 止动功能

止动功能用于在拉出时防止附件倾倒。您可以将附件拉出大约一半, 直到其卡入到位。只有当您将附件正确推入腔体中时, 防倾倒保护才起作用。

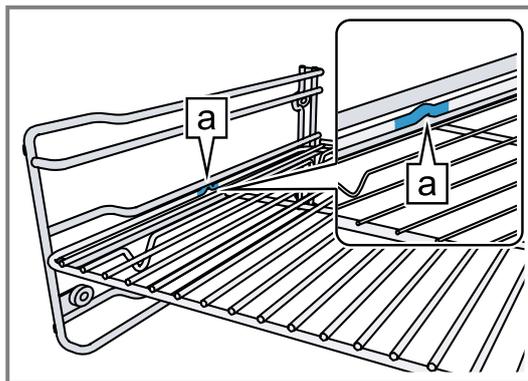
6.3 将附件推入腔体中

内嵌式搁架和带孔烹饪容器配备锁定功能。务必以正确的方式将内嵌式搁架和带孔烹饪容器推入腔体内, 这样才能使防倾倒保护装置发挥作用。

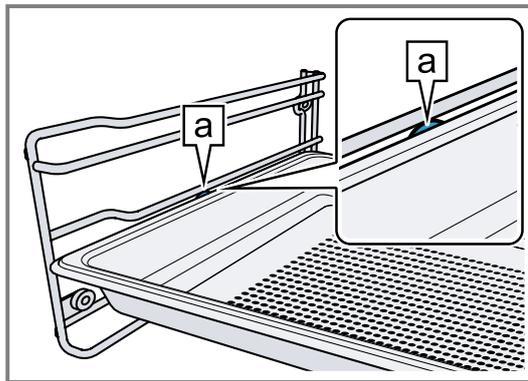
注意

附件可能会倾倒。
▶ 切勿将附件推到推入板条之间。

1. 推入内嵌式搁架时, 应确保盛接推杆  朝上。



- 左右侧盛接推杆分别位于内嵌式搁架中间外侧。
2. 确保内嵌式搁架的安全弓架位于后方, 并指向前方。
3. 推入带孔烹饪容器时, 应确保盛接推杆  朝上。



注意: 将附件略微抬起, 便可将其完全拉出。将运行期间不需要的附件从腔体中取出。

7 首次使用前

请清洁本机器和附件。

7.1 首次调试

请为首次调试进行设置, 然后才能使用您的电器。请事先阅读安全 → 页 2 中的提示。电器必须已安装并连接。在接上电源后, 会显示 GAGGENAU 标志约 30 秒, 然后电器将显示菜单“首次设置”。您可以为首次调试对您的新电器进行设置。只有在第一次接通时, 在连接电源后, 或在电器断电很多天后, 才会显示菜单“首次设置”。您可以在基本设置 → 页 19 中更改所有设置。

设置语言

要求: 显示屏上显示预设的语言。
1. 转动旋钮, 选择所需显示的语言。
2. 按  确认。

设置时间格式

要求: 显示屏显示可用格式 24h 和 AM/PM。预设 24h。
1. 通过旋钮设置所需的格式。
2. 按  确认。

设置时钟时间

要求: 显示屏显示时钟时间。
1. 通过旋钮设置所需的时钟时间。
2. 按  确认。

设置日期格式

要求: 显示屏显示可用格式 D.M.Y.、D/M/Y 和 M/D/Y。预设 为 D.M.Y。
1. 通过旋钮设置所需的格式。
2. 按  确认。

设置日期

要求: 显示屏上显示预设的日期。日期设置已激活。
1. 通过旋钮设置所需的日。
2. 如要切换到月份设置, 可按下 。
3. 通过旋钮设置月份。
4. 如要切换到年份设置, 可按下 。
5. 通过旋钮设置年份。
6. 按  确认。

设置温度单位

要求: 显示屏显示可用单位 °C 和 °F。预设 为 单位 °C。
1. 通过旋钮设置所需的单位。
2. 按  确认。

结束首次调试

要求: 显示屏显示“首次调试已结束”。
▶ 按下 。
✓ 电器切换到省电模式。
✓ 显示屏显示省电模式下的显示。
✓ 本机器已准备投入使用。

挂入油脂滤网

- ▶ 将配套提供的油脂滤网 → 页 6 挂到腔体后壁上的两个螺柱上。
- ▶ 不要刮坏腔体后壁。

清洁玻璃门

注意: 为保证密封性, 出厂时已对门密封件进行了润滑。玻璃门上可能留有残留物。

- ▶ 在首次使用时, 要用玻璃清洁剂和擦窗布或超细纤维布清洁玻璃门。
- 切勿使用玻璃刮刀。

清洁附件

- ▶ 首次使用前, 用热肥皂水和柔软的洗涤布彻底清洁附件。

加热器

1. 确保腔体内无包装残留物。
2. 从电器中取出附件。
3. 如要除去新机的气味, 可在关闭电器门后加热空的电器。加热时的理想设置是 ☀ 和 200 °C 一小时。

8 操作基本知识

8.1 启用电器

1. 打开门、转动功能旋钮或触摸触控区均可退出省电模式。
2. 设置所需的功能。

8.2 打开电器门

- ▶ 始终将电器门打开到极限位置。电器门打开到该位置后不会自动关闭。

8.3 加注水箱

⚠ 警告 – 有着火危险!

易燃液体的蒸汽可能会在腔体内通过被高温表面点燃, 从而导致爆燃。

电器门可能会被弹开。可能有炽热的蒸汽和火焰喷出。

- ▶ 水箱中只能加注水, 或我们所推荐的除垢剂溶液。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

腔体的前边缘在运行时温度很高。

- ▶ 在取出水箱时, 只能触摸水箱的手柄。

注意

使用不适用的液体可能会导致电器损坏。

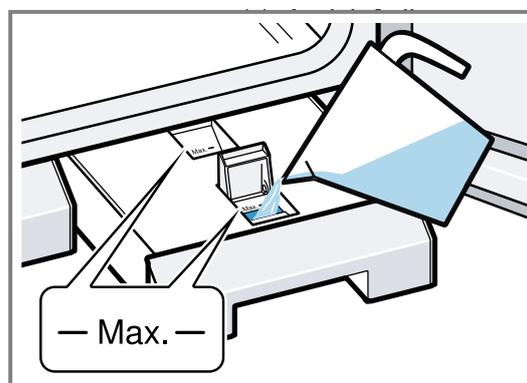
- ▶ 切勿使用除水之外的其他液体。
- ▶ 只能使用新鲜的冷自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。

注意: 每次使用蒸汽运行前, 请将清水箱 → 页 6 加满。如果运行时不使用蒸汽, 则可将空水箱留在电器的水箱槽内。

清水箱位于电器的右侧。清水箱容量约为 1.6 升。

1. 打开机器门。
2. 将清水箱从电器中拉出, 直至凹槽和水位指示器位于电器之外, 或者将清水箱完全从电器中取出。

3. 打开清水箱上的翻盖。
4. 向清水箱加 1.7 升冷水至“Max.”标记处。



5. 关闭清水箱上的翻盖。
6. 将清水箱完全推入, 直至极限位置。
7. 盖上水箱盖以及推入水箱时, 请注意清水和非饮用水 → 页 6 的符号。

8.4 开机

1. 用功能选择旋钮设置所需的加热类型。
 - ✓ 显示屏显示所选的加热类型和建议温度。
2. 必要时通过旋钮设置所需的温度。
 - ✓ 显示屏显示加热符号 ☀。
 - ✓ 进度条连续显示加热状态。
 - ✓ 一旦电器达到所设置的温度, 便会发出一个信号音, 且加热符号 ☀ 熄灭。

注意

- 如果选择另一个加热类型, 所设定的温度将被保留。显示屏仅在接通时显示建议温度。
- 当水箱已空时, 显示屏会显示一条信息。→ “加注水箱”, 页 11

8.5 关闭电源

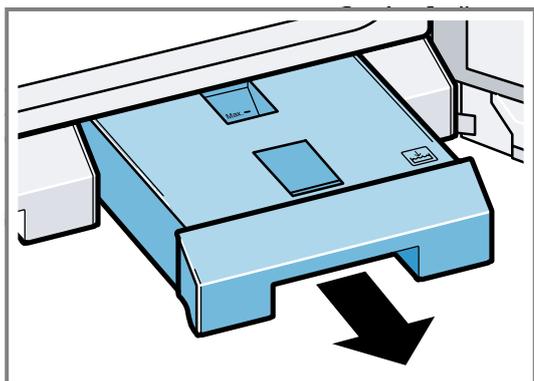
- ▶ 将功能选择旋钮旋到 0。根据加热类型, 可以听到自动冲洗过程。

8.6 加湿

电器在加湿时会根据目标将相应的蒸汽输入腔体内。这样, 您便可以足够的湿度烘焙面包和小面包等。发面糕点会产生光滑而有光泽的脆皮。

加湿只有在以下加热类型下才能生效:

- 热风 + 30 % 湿度 ☀
- 热风 + 0 % 湿度 ☀



- 大面积烧烤 + 循环风 

启动加湿

1. 加热前应确保新鲜水箱内有水。
如果新鲜水箱已空，显示屏便不会显示 。
 2. 按 。
- ✓ 短时间后，电器便会将蒸汽输入腔体内。
 - ✓ 加湿持续约 5 分钟。

取消加湿

- ▶ 按 。

8.7 每次使用后

运行过使用蒸汽的加热类型后，应对新鲜水箱和非饮用水箱进行排空、清洁和干燥。对腔体进行干燥，以免潮气留在电器内，并避免产生异味。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，可能看不到蒸汽。

- ▶ 打开电器门时要小心。
- ▶ 不要让儿童靠近。

倒空水箱

注意

热量会损坏水箱。

- ▶ 切勿将水箱置于高温腔体内进行干燥。

1. 小心地打开电器门。
有高温蒸汽逸出。
2. 取出两个水箱，倒空、清洁并干燥。

干燥腔体

1. 请在机器冷却后尽快清除腔体内的食物残留或污垢。
以后再要清除烤焦的食物残留或污垢，将会明显困难得多。
2. 将冷却后的腔体擦净，并用软布充分擦干。
3. 必要时将家具或把手上的冷凝水擦干。
4. 必要时可以用干燥程序令腔体快速干燥。干燥程序
→ 页 23

8.8 自动关机后开启电器

要求: 较长时间运行后，已将电器关闭。

→ “安全自动关机”，页 9

1. 将功能选择旋钮转到 0。
2. 重新启动该电器。

9 定时功能

您的电器具有几种不同的定时功能，可用于控制运行。

9.1 定时功能一览

请用  选择不同的定时功能。

定时功能	用途
	定时器
	烹饪时长 ¹
	烹饪时间结束 ¹
	秒表

9.2 调出定时器菜单

注意: 定时器菜单可以从任何操作模式调出。如果在基本设置中将功能旋钮旋到 S，定时器菜单便不可用。

- ▶ 按 。
- ✓ 显示屏显示定时器菜单。

9.3 退出定时器菜单

- ▶ 按 **X**。
- ✓ 定时器菜单关闭。
- ✓ 未保存的设置会丢失。

注意: 可以随时退出定时器菜单。

9.4 定时器

定时器的运行与其他电器设置无关。最长可输入 90 分钟的时间。

设置定时器

1. 按 。
- ✓ 显示屏显示“定时器” 功能。
2. 通过旋钮设置所需的持续时间。
3. 通过 **▶** 启动。
- ✓ 电器关闭定时器菜单。
- ✓ 开始倒计时。
- ✓ 显示屏上显示  和倒计时。
- ✓ 时间结束后会发出一个声音信号。
4. 按 **✓**。
- ✓ 信号音停止。

停下定时器

1. 按 。
- ✓ 显示屏显示“短时闹钟”功能 。
2. 按 **II**。
- ✓ 短时闹钟停下。
- ✓ 显示屏显示 **▶**。
3. 如要继续运行短时闹钟，请按 **▶**。

提前关闭定时器

1. 按 。
- ✓ 显示屏显示“短时闹钟”功能 。
2. 按 **C**。

9.5 秒表

秒表的运行与其他电器设置无关。秒表从 0 秒开始计数，直到 90 分钟。

秒表有暂停功能。这样便可以将秒表暂时停下。

启动秒表

1. 按 。

¹ 在省电模式下不可用。

2. 通过 > 选择功能“秒表”。
3. 通过 ▶ 启动。
 - ✓ 电器关闭定时器菜单。
 - ✓ 开始倒计时。
 - ✓ 显示屏上显示 0 和倒计时。

停下秒表

1. 按 0。
2. 通过 > 选择功能“秒表”。
3. 按 II。
 - ✓ 时间停止。
 - ✓ 显示屏显示 ▶。
4. 如要继续运行秒表，请按 ▶。
 - ✓ 时间继续运行。
 - ✓ 达到 90 分钟后，显示将闪烁，并发出一声信号音。
5. 按 ✓。
 - ✓ 信号音停止。

关闭秒表

1. 按 0。
2. 通过 > 选择功能“秒表”。
3. 按 C。

9.6 烹饪时长

如果设置菜肴的烹饪时间，电器便会在这个时间后自动关闭。可设置烹饪时间从 1 分钟到 23 小时 59 分钟。在整个烹饪时间内，可以更改加热类型和温度。

设置烹饪时间

要求

- 食材位于腔体内。
 - 已设定加热类型和温度。
1. 按 0。
 2. 通过 > 选择功能“烹饪时间”。
 3. 通过旋钮设置所需的烹饪时间。
 4. 通过 ▶ 启动。
 - ✓ 电器启动烹饪时间。
 - ✓ 电器关闭定时器菜单。
 - ✓ 显示屏显示温度、操作模式、剩余烹饪时间和烹饪结束时间。
 - ✓ 在烹饪时间结束前一分钟，显示屏将放大显示烹饪时间。
 - ✓ 在烹饪时间结束后，电器关闭。
 - ✓ 0 闪烁并响起一个信号音。
 5. 按 ✓，打开电器门或将功能旋钮旋到 0。
 - ✓ 信号音停止。

更改烹饪时间

1. 按 0。

2. 通过 > 选择功能“烹饪时间”。
3. 通过旋钮更改烹饪时间。
4. 通过 ▶ 启动。

删除烹饪时间

1. 按 0。
2. 通过 > 选择功能“烹饪时间”。
3. 通过 C 删除烹饪时间。
4. 通过 X 回到正常运行状态。

取消整个过程

- ▶ 将功能选择旋钮转到 0。

9.7 烹饪结束时间

可以将烹饪结束时间推移到稍后的时刻。

举例：现在是 14 点。菜肴需要 40 分钟的烹饪时间。菜肴应在 15 点 30 分完成。

输入烹饪时间 40 分钟，然后将烹饪结束时间调到 15 点 30 分。电子控制系统计算出开始时间。电器将在 14 点 50 分自动启动，并在 15 点 30 分关机。

请注意，易变质的食物不得在电器内放置过长时间。

将烹饪结束时间向后推移

要求

- 食材位于腔体内。
- 已设定加热类型、温度和烹饪时间。

1. 按 0。
2. 通过 > 选择功能“烹饪结束时间”。
3. 通过旋钮设置所需的烹饪结束时间。当 0 闪烁时，首先设置烹饪时间。
4. 通过 ▶ 启动。
 - ✓ 电器进入等待位置。
 - ✓ 显示屏显示操作模式、温度、烹饪时间和烹饪结束时间。
 - ✓ 电器将在计算出的时刻启动，在烹饪时间结束后自动关机。
 - ✓ 在烹饪时间结束后，0 将会跳动，并发出一声信号音。
5. 按 ✓，打开电器门或将功能旋钮旋到 0。
 - ✓ 信号音停止。

更改烹饪结束时间

1. 按 0。
2. 通过 > 选择功能“烹饪结束时间”。
3. 通过旋钮设置所需的烹饪结束时间。
4. 通过 ▶ 启动。

取消整个过程

- ▶ 将功能选择旋钮转到 0。

10 长时间定时器

利用该功能，电器可在加热类型“热风 + 0 % 湿度”下，将温度保持在 50 °C 和 230 °C 之间。

最多可以令菜肴保温 74 小时，而不需要开启或关闭电器。请注意，易变质的食物不得在电器内放置过长时间。

10.1 启动长时间定时器

要求：长时间定时器已在基本设置 → 页 19 中被设置为“可用”。

1. 将功能选择旋钮旋到 。

2. 按 0。
- ✓ 显示屏显示 85 °C 时的建议值 24h。
3. 按 0，并通过旋钮设置所需的烹饪时长。
4. 按 >，并通过旋钮设置所需的烹饪结束时间。
5. 按 >，并通过旋钮设置所需的关闭日期，然后通过 ✓ 确认。
6. 通过旋钮设置所需的温度。

- 7. 通过 ▶ 启动。
- ✓ 电器启动长时间定时器。
- ✓ 显示屏显示  和温度。
- ✓ 腔体照明和显示屏照明已关闭。
- ✓ 控制面板已锁禁。
- ✓ 触摸控制面板时，不会发出触摸按键音。

- ✓ 在时间结束后，电器将不再加热，显示熄灭。
- 8. 将功能选择旋钮转到 0。

10.2 关闭长时间定时器

- ▶ 将功能选择旋钮转到 0。

11 童锁

为了避免儿童意外接通电器或更改设置，请激活童锁。当童锁开启后发生断电，则在供电恢复时，童锁可能被停用。

11.1 激活童锁

要求

- 在基本设置 → 页 19 中将童锁设为“可用”。
- 功能选择旋钮处于 0 的位置。

- ▶ 按住  大约 6 秒钟。
- ✓ 显示屏显示省电模式下的显示和 .
- ✓ 童锁已被激活。

11.2 停用童锁

要求: 功能选择处于 0 的位置。

1. 长按  大约 6 秒。
- ✓ 童锁已停用。
2. 可以照常设置本电器。

12 自动程序

可通过自动程序烹饪不同的菜肴。电器会为您选择最佳设置。

12.1 关于自动程序设置的提示

请注意关于自动程序设置的提示。

- 烹饪结果取决于食物的质量和餐具的大小和种类。如要获得最优的烹饪结果，只能使用冷藏的完好食材和肉类。如果是冷冻食品，则只能使用直接从冷冻柜中取出的食物。
- 这些菜肴已分成几个类别。在每个类别中，您都能找到一种或多种菜肴。显示屏将上次选择的类别显示在第一位。
- 自动程序会针对所选菜肴建议温度、加热类型和烹饪时间。
- 烹饪某些菜肴时，电器会要求您输入重量。无法设置超出规定重量范围的重量。
- 烹饪某些菜肴时，电器会要求您输入所希望的褐变程度、菜肴的厚度、肉类或蔬菜的烹饪程度。
- 烹饪某些菜肴时，要对空腔体进行预热。只有当预热时间结束，且显示屏上出现一条信息后，才能将菜肴放入腔体内。
- 电器将在下一次将您偏好的设置作为建议显示。
- 有些菜谱需要使用中心温度探测棒。如采用这些菜谱，便请使用中心温度探测棒 → 页 16。
- 为了达到好的效果，烹饪所选菜肴时，腔体不允许温度过高。如果腔体温度过高，显示屏上便会显示相应的提示。令电器冷却，然后重新启动。

12.2 设置菜肴

注意: 电器将引导您完成整个设置过程。按照显示屏上的指示进行操作。

1. 将功能选择旋钮旋到 .
2. 按 .
3. 按  确认。
4. 通过旋钮选择类别。

5. 通过旋钮选择所需的菜肴。
如有多种菜肴，则可根据您的需求调整设置。
烹饪某些菜肴时，您必须设置重量。
- ✓ 显示屏显示可用的设置。
6. 按 .
- ✓ 显示屏显示有关附件和有关烹饪的提示。
7. 通过  确认所要的设置。
8. 按照显示屏上的提示进行操作。
- ✓ 烹饪时长结束时，会发出一个信号音。
- ✓ 电器停止加热。

注意: 如果在自动程序的执行过程中打开电器门，会影响烹饪结果。只能短时间打开电器门。这时，电器会中断自动程序，并在您关闭电器门后继续运行。

继续烹饪

如果您对烹饪结果还不满意，则可以在烹饪时间结束后，对某些菜肴进行继续烹饪。

要求: 显示屏上会显示提示，询问您是否要继续烹饪。

1. 通过  确认。
2. 根据需要选择一倍或两倍时间。
3. 通过 ▶ 启动。
4. 当继续烹饪结束后，将功能旋钮旋到 0。

更改和取消程序

注意: 在启动程序后，便无法再更改设置。

- ▶ 将功能选择旋钮旋到 0。
- ✓ 电器结束程序。

12.3 调出最近的自动程序

电器以您所选的设置保存最近 5 个菜肴。您可以将这些菜肴及所选的设置作为个性化菜谱保存。

注意: 如果您通过功能“最近的自动程序”保存了个性化菜谱的设置，便无法在事后再对这些个性化菜谱的设置进行更改。

→ “个性化菜谱”，页 15

1. 将功能选择旋钮旋到 .
- ✓ 显示屏显示 .
2. 按 .

- 通过旋钮选择“最近的自动程序”。
- 按 **✓** 确认。
- 通过选择旋钮选择所要的菜肴。
- 为菜肴输入一个名称并保存。 → 页 15

13 个性化菜谱

您最多可以保存 50 个带名称的个性化菜谱，这样，您便可以根据需要，快速而方便地调阅该菜谱。您可以记录一个菜谱。

13.1 记录菜谱

您最多可以依次设置并记录 5 个阶段。

- 将功能选择旋钮旋到 **☼**。
- 按 **⏏**。
- 通过旋钮选择“个性化菜谱”。
- 按 **✓** 确认。
- 通过旋钮选择一个空闲的存储位置。
- 按 **°C**。
- 用功能旋钮设置所需的加热类型，然后用旋钮设置所需的温度。
✓ 电器记录烹饪时间。
- 按需将中心温度探测棒插入腔体内的插槽，然后输入一个阶段的中心温度 → 页 15。
- 如要记录下一个阶段，可将功能旋钮旋到所需的加热类型，然后通过旋钮设置所需的温度。
✓ 一个新的阶段开始。
- 如果该菜肴达到了所要的烹饪结果，则按 **■**。
- 在“ABC”下输入名称。
→ “输入名称”，页 15
只有当电器达到所设定的温度后，电器才会开始记录一个阶段。
每个阶段至少持续一分钟。
在一个阶段的第一分钟内，可以更更改加热类型或温度。

输入一个阶段的中心温度

- 将中心温度探测棒 → 页 16 插入腔体内的插座。
- 设置加热类型和温度。
- 按 **↵**。
- 通过旋钮输入所需的中心温度，并通过 **↵** 确认。

13.2 对菜谱进行编程

- 将功能选择旋钮旋到 **☼**。
- 按 **⏏**。
- 通过旋钮选择“个性化菜谱”，并通过 **✓** 确认。
- 通过旋钮选择一个空闲的存储位置。
- 按 **↵**。
- 在“ABC”下输入名称。
→ “输入名称”，页 15
- 通过 **➤** 选择第一个阶段。
✓ 显示屏中显示开始时设置的加热类型和温度。
- 按需用功能旋钮更改加热类型，然后用旋钮更改温度。
- 按需将中心温度探测棒插入腔体内的插槽，然后输入一个阶段的中心温度 → 页 15 或用 **➤** 选择时间设置。
对于带有已编程中心温度的阶段，不能输入烹饪时间。
- 通过旋钮设置所需的烹饪时间。
- 当烹饪结束后，通过 **✕** 结束输入，或通过 **➤** 选择下一个阶段。
- 通过 **✓** 保存或通过 **✕** 中断并退出菜单。

输入一个阶段的中心温度

注意：对于带有已编程中心温度的阶段，不能输入烹饪时长。

- 如要选择下一个阶段，请按 **➤**。
- 设置加热类型和温度。
- 按 **↵**。
- 通过旋钮输入所需的中心温度，并通过 **↵** 确认。

13.3 输入名称

- 在“ABC”下输入菜谱名称。
- 通过旋钮选择字母。
新词开头的字母请务必大写。
可输入拉丁字符、特定的特殊字符和数字。
- 如要将光标向右定位，请短促按压 **➤A[^]**。
- 如要切换到变元音和特殊字符，请长按 **➤A[^]**。
- 如要插入换行符，请按 **➤A[^]** 两次。
- 如要将光标向右定位，请短促按压 **➤A[^]**。
- 如要切换普通字符，请长按 **➤A[^]**。
- 如要插入换行符，请按 **➤A[^]** 两次。
- 如要删除字母，请按 **☒**。
- 通过 **✓** 保存或通过 **✕** 中断并退出菜单。

13.4 启动菜单

- 将功能选择旋钮旋到 **☼**。
- 按 **⏏**。
- 通过旋钮选择“个性化菜谱”，并通过 **✓** 确认。
- 通过选择旋钮选择所要的菜谱。
- 如果该菜谱包含已保存的中心温度，则要插入中心温度探测棒 → 页 16。
- 通过 **▶** 启动。
当电器达到设定的温度后，持续时间才开始倒计时。
您可以在菜谱进行过程中，通过旋钮更改温度。您不会因更改温度而更改所保存的菜谱。
✓ 启动运行。
✓ 显示持续时间倒计时。
✓ 显示屏在显示栏中显示该阶段的设置。

13.5 更改菜谱

您可以对一个已记录或已编程菜谱的设置进行更改。

- 将功能选择旋钮旋到 **☼**。
- 按 **⏏**。
- 通过旋钮选择“个性化菜谱”，并通过 **✓** 确认。
- 通过选择旋钮选择所要的菜谱。
- 按 **↵**。
- 通过 **➤** 选择所需的阶段。
✓ 显示屏显示已编程的加热类型、温度和烹饪时间。
- 根据需要通过旋钮或功能旋钮更改设置。
- 通过 **✓** 保存或通过 **✕** 中断并退出菜单。

13.6 删除菜谱

- 将功能选择旋钮旋到 **☼**。
- 按 **⏏**。
- 通过旋钮选择“个性化菜谱”，并通过 **✓** 确认。
- 通过选择旋钮选择所要的菜谱。
- 通过 **C** 删除菜谱。
- 按 **✓** 确认。

14 中心温度探测棒

通过中心温度探测棒，可实现精确而恰到好处的烹饪。中心温度探测棒在食材内部的 3 个测量点上测量温度。当达到所需的中心温度后，电器便会自动关闭，并确保每份食材都已被烹饪到这一温度点。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

腔体和中心温度探测棒会被加热至高温。

▶ 插入和拔出中心温度探测棒时，要使用隔热垫。

注意

如果温度超过 250 °C，便会损坏中心温度探测棒。

- ▶ 中心温度探测棒只能在设定最高温度为 230 °C 的条件下，在电器内使用。
- ▶ 不要将中心温度探测棒与加热类型“大面积烧烤”或紧凑型烤架搭配使用。
- ▶ 在使用大面积烧烤或紧凑型烤架前，将中心温度探测棒从腔体内取出。
- ▶ 将中心温度探测棒与加热类型“大面积烧烤”和“循环风”搭配使用时，设定最高温度为 250 °C。

⚠ 警告 – 有电击危险!

如果使用错误的中心温度探测棒，热量可能会损坏隔热层。

▶ 只能使用该电器专用的中心温度探测棒。

注意

湿气可能会损坏中心温度探测棒。

▶ 请勿用洗碗机清洁中心温度探测棒。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

中心温度探测棒的探针尖锐。

▶ 请小心地使用中心温度探测棒。

只能使用随电器附送的中心温度探测棒。该中心温度探测棒可作为备件从客户服务或在线商店获取。

当您使用中心温度探测棒时，切勿将食材推入到最上层搁板上。

使用后，务必将中心温度探测棒从腔体内取出。切勿将中心温度探测棒保存在腔体内。

在每次使用后，要用湿的抹布清洁中心温度探测棒。

14.1 烹饪时间估计值

当设定温度超过 100 °C，且中心温度探测棒已插入的情况下，显示屏会在预热并经过约 5 至 20 分钟后，显示烹饪时间估计值。电器会随时更新烹饪时间估计值。

烹饪过程持续时间越长，烹饪时间估计值就越准确。不要打开电器门，这样会令烹饪时间估计值出现偏差。

显示屏可在正常运行时以及自动程序中显示烹饪时间估计值。

如要显示当前中心温度，请按 **i**。

如要显示中心温度，而不是烹饪时间估计值，可以更改基本设置 → 页 19 中的设置。

显示屏在烹饪时间开始时，显示当前的中心温度约 3 至 4 分钟“<15 °C”。

可测量范围为 15 °C 至 99 °C。超出可测量范围时，显示屏会显示“<15 °C”或“- °C”以代替当前的中心温度。

如果您在烹饪运行结束后，仍将食材放在腔体内一段时间，中心温度就会因腔体内的余热而会再上升少许。

如果您同时编程设置中心温度探测棒和烹饪时长定时器，当电器首先达到任一编程的输入值时，该编程便会将其关闭。

14.2 中心温度的参考值

在以下一览表中，可见到中心温度的参考值。表中参考值取决于菜肴的质量和特性。

请只使用新鲜，而不是速冻的食物。出于卫生考虑，应确保易变质的食物如鱼类和野味的中心温度至少要达到 62 °C 至 70 °C，家禽和肉糜则至少要达到 80 °C 至 85 °C。

食材	中心温度参考值 (°C)
牛肉	
烤牛肉或菲力牛排，去骨肉，三分熟	45-47
烤牛肉或菲力牛排，去骨肉，四分熟	50-52
烤牛肉或菲力牛排，去骨肉，七分熟	58-60
烤牛肉或菲力牛排，去骨肉，全熟	70-75
烤牛肉	80-85
猪肉	
烤猪肉	72-80
猪里脊，七分熟	65-70
猪里脊，全熟	75
肉饼	85
猪柳	65-70
小牛肉	
烤小牛肉，全熟	75-80
小牛胸肉，有填充	75-80
小牛脊，七分熟	58-60
小牛脊，全熟	65-70
小牛菲力，四分熟	50-52
小牛菲力，七分熟	58-60
小牛菲力，全熟	70-75
野味	
小鹿脊	60-70
小鹿腿	70-75
鹿脊排	65-70
兔脊肉，家兔脊肉	65-70
家禽	
鸡肉	90
珍珠鸡	80-85
鹅、火鸡、鸭	85-90
鸭胸肉，七分熟	55-60
鸭胸肉，全熟	70-80
鸵鸟肉排	60-65
小羊肉	
小羊腿肉，七分熟	60-65
小羊腿肉，熟透	70-80
小羊鞍，七分熟	55-60
小羊鞍，全熟	65-75
羊肉	
羊腿肉，七分熟	70-75
羊腿肉，全熟	80-85

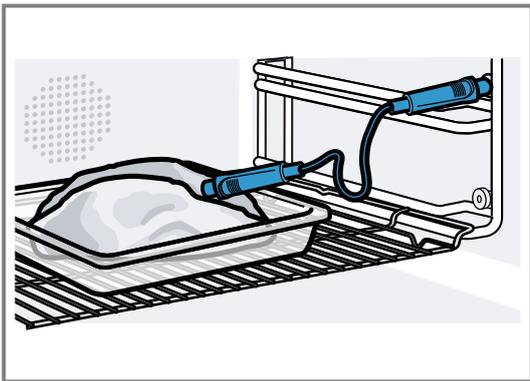
食材	中心温度参考值 (°C)
羊鞍, 七分熟	70-75
羊鞍, 全熟	80
鱼类	
鱼片	62-65
整条	65
砂锅	62-65
其他	
面包	96
酥皮馅饼	72-75
砂锅	60-70
鹅肝酱	45
菜肴再加热	75

14.3 将中心温度探测棒插入食材

1. 将中心温度探测棒完全插入食材。
2. 不得将中心温度探测棒插入脂肪。
3. 确保中心温度探测棒未接触到餐具和骨头。
4. 将菜肴放入腔体。

将中心温度探测棒插入肉中

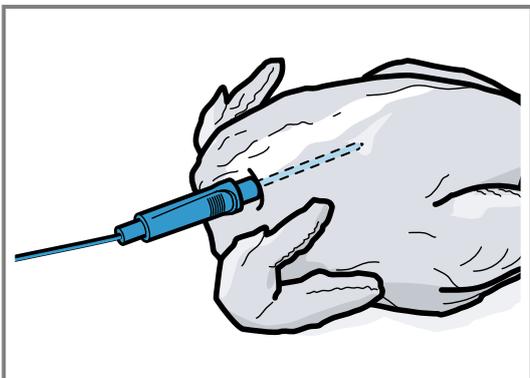
1. 将中心温度探测棒从侧面插入肉中最厚的部位，一直到底。



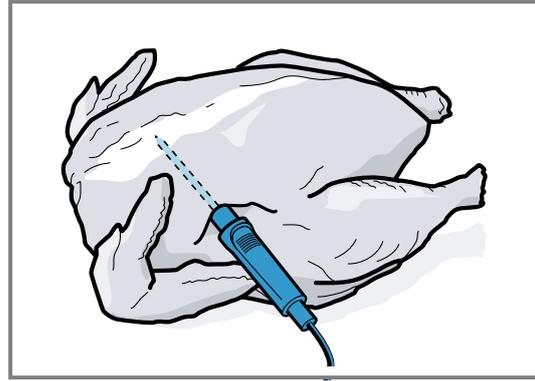
2. 如果有多块肉，则应将中心温度探测棒插入最厚那一块的中部。

将中心温度探测棒插入家禽中

1. 将中心温度探测棒经家禽胸脯肉的最厚部位插入到底。



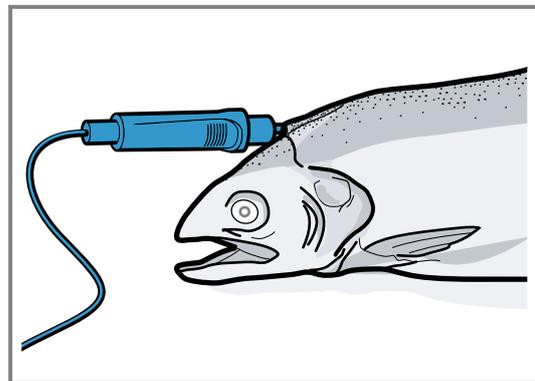
2. 根据家禽的处理情况，将中心温度探测棒横着或竖着插入。



3. 对于家禽，应注意中心温度探测棒的尖端不得插入空腔中。

将中心温度探测棒插入鱼中

1. 从鱼头后方将中心温度探测棒沿中心骨架的方向插到底。



2. 利用半块土豆将整条鱼在内嵌式搁架上支撑住，背鳍向上。

14.4 食材翻面

1. 在食材翻面时，不得将中心温度探测棒拔出。如果在烹调过程中将中心温度探测棒拔出，电器便会重置所有设置。这样，您就必须重新进行设置。
2. 将食材翻面。
3. 翻面后检查中心温度探测棒在食材中的位置是否正确。

14.5 设置中心温度探测棒

注意

烧烤加热器的高温可能会损坏中心温度探测棒。

- ▶ 确保烧烤加热器和中心温度探测棒，以及中心温度探测棒电缆之间的距离达到数厘米。同时要注意，肉类在烹饪过程中可能会膨起。

您可能因操作电器门而造成中心温度探测棒电缆损坏。

- ▶ 避免中心温度探测棒电缆被夹在电器门中。

1. 将中心温度探测棒插入食材中后，把食材推入腔体内。
2. 将中心温度探测棒插入腔体内的插座。
3. 关闭电器门。
4. 将功能旋钮调到所需的加热类型。
5. 通过旋钮设置腔体温度。
6. 按 。

- 通过旋钮输入所需的中心温度，并通过  确认。
 - 确保设定的温度高于当前温度。
 - 您可以随时更改已设定的中心温度。
 - 电器以设定的加热类型进行加热。
 - 显示屏显示当前中心温度，在其下方是所设定的中心温度。
 - 食材内部达到所设定的中心温度时，将发出一声信号音。
 - 电器自动结束烹饪运行。
8. 按  确认。

- 将功能选择旋转到 0。

更改已设定的中心温度

- 按 。
- 通过旋钮更改电器的设定中心温度，并通过  确认。

删除已设定的中心温度

- 按 。
 - 通过  删除已设定的中心温度。
- 电器以正常烹饪模式继续加热。

15 Home Connect 晶御智能

本机器具备联网功能。将您的机器连接到移动终端设备，以便通过 Home Connect 晶御智能 APP 来操作功能，调整基本设置或监控当前的运行状态。

Home Connect 晶御智能 服务并非所有国家可用。Home Connect 晶御智能 功能可用性取决于您所在国家是否提供 Home Connect 晶御智能 服务。相关信息请查看：
www.home-connect.cn。

Home Connect 晶御智能 应用程序会引导您完成整个登录过程。按照 Home Connect 晶御智能 应用程序中的指示进行设置。

提示：请同时注意 Home Connect 晶御智能 App/晶御智能小程序中的注意事项。

注意

- 请确保通过 Home Connect 晶御智能 应用程序操作电器时也遵守了使用说明书的安全提示。
→ "安全性", 页 2
- 无论何时请务必优先在本机器上操作。这段期间，无法通过 Home Connect 晶御智能 APP 进行操控。
- 本机器在联网待机模式下最大需要 2 瓦。
- 如果您想通过 Home Connect 晶御智能 App 操作电器，您必须先在本机器设置中激活远程控制功能。该功能用于安全目的。将电器上的功能选择旋转到照明位置 ，以实现远程控制功能。

15.1 设置 Home Connect 晶御智能

要求

- 电器已接通电源并启动。
 - 您的智能手机等移动终端设备已搭载 iOS 或 Android 操作系统的最新版本。
 - 电器的安装地点可以接收到 WLAN 家庭网络 (Wi-Fi)。
 - 移动终端设备和电器处于家庭网络的 WLAN 信号范围内。
- 请扫描以下二维码。



通过扫描二维码可获取安装 Home Connect 晶御智能 App 和连接电器的说明。

如果您通过微信小程序使用 Home Connect 晶御智能，则请跳过该步骤。

- 请按照 Home Connect 晶御智能 App 的指示说明进行操作。

15.2 Home Connect 晶御智能 设置

您可以在本电器的基本设置中调整 Home Connect 晶御智能 的设置和网络设置。

显示屏上显示的设置取决于 Home Connect 晶御智能 是否已设置以及本电器是否已连接到家庭网络。

符号	基本设置	可能的设置	说明
	连接类型	LAN WLAN	您可以通过 LAN 网线和 WLAN 在连接类型之间切换。视连接类型而定，请遵照设置说明。
	连接	连接 断开	您可以根据需要开启或关闭网络连接。关闭后网络信息仍将保留。开启后请等待数秒，直到电器重新连接网络。 注意： 本电器在联网待机模式下最多需要 2 瓦功耗。
	连接到 App		启动 App 和电器之间的连接过程。
	软件更新		一旦有新的软件版本可用，显示屏中会显示一条信息。您可以在 Home Connect 晶御智能 菜单中通过  安装新的软件。
	远程控制	激活 停用	您可以通过 Home Connect 晶御智能 App 访问本电器的功能。如果停用远程控制，App 中只显示本电器的运行状态。只有当您把旋钮调至照明位置  时，远程控制才可用。照明将在几分钟后熄灭。
	永久性远程启动	激活 停用	如果激活了永久性远程启动，您可以随时启动和操作电器，而无需事先在电器上进行许可。只有当您把旋钮调至照明位置  时，永久性远程启动才可用。

符号	基本设置	可能的设置	说明
			照明将在几分钟后熄灭。
⊗	删除网络设置		您可以随时删除电器上的所有网络设置。
□	电器信息		显示屏显示： <ul style="list-style-type: none"> COM 模块 MAC 地址 本电器的序列号 软件版本 视连接类型而定，通过触摸箭头键可显示更多信息，例如 SSID 网络名称。

15.3 通过 Home Connect 晶御智能 App 操作电器

您可以通过 Home Connect 晶御智能 App 远程设置和启动电器。

⚠ 警告 – 有着火危险!

存放在烹饪隔间中的易燃物品可能自燃。

- ▶ 切勿将易燃物品存放在烹饪隔间内。
- ▶ 如果有烟雾冒出，则必须关闭电器或拔下插头，使电器门保持关闭状态，以便扑灭可能产生的明火。

要求

- 电器已开机。
- 电器已连接到家庭网络和 Home Connect 晶御智能 App。
- 为了能够通过 App 设置电器，必须先远程控制级别基本设置中选择手动或永久远程启动。

1. 将功能选择旋钮调到 。
2. 如要激活远程启动，请按 。
- ✓ 在 **i** 旁出现 。
3. 在 Home Connect 晶御智能 App 中进行设置并发送到电器。

注意

- 如果您在激活远程启动或运行结束后的 15 分钟内打开电器门，那么手动远程启动会被停用。
- 当您在电器上启动烤箱模式后，远程启动将自动激活。您可以通过 Home Connect 晶御智能 App 更改设置，或启动新的程序。

15.4 停用网络连接

1. 将功能选择旋钮转到 S。
2. 通过旋钮选择“基本设置”。
3. 按下 。
4. 通过旋钮选择 。
5. 按下 。
6. 通过旋钮选择 。
7. 按下 。
8. 通过旋钮设置“断开”。
9. 通过  进行保存。
10. 将功能选择旋钮转到 0，便可退出基本设置菜单。
- ✓ 更改已保存。

15.5 软件更新

使用软件更新功能可更新您电器上的软件，如优化、故障排除、安全相关升级以及提供附加功能和服务。

如要执行此操作，需注册成为 Home Connect 晶御智能 晶御智能用户、在移动终端设备上安装该 App 并连接至 Home Connect 晶御智能 晶御智能服务器。

旦有软件更新，您将通过 Home Connect 晶御智能 晶御智能 App/晶御智厨小程序收到通知，并可通过该 App/晶御智厨小程序启动软件更新。下载更新成功后，如果你已经连接了家庭网络 (WiFi)，你就可以通过 Home Connect 晶御智能 晶御智能 App/晶御智厨小程序进行安装。安装完毕后，Home Connect 晶御智能 晶御智能 App/晶御智厨小程序将通知您。

注意

- 软件更新由两个步骤组成。
 - 第一步下载。
 - 第二步安装到电器上。
- 下载更新期间，您可以像往常一样使用您的电器。根据 Home connect App/晶御智厨小程序中的个人设置，还可以自动下载软件更新。
- 安装过程需要几分钟。安装期间电器不可用。
- 如有安全相关的更新，建议尽快进行安装。

15.6 远程诊断

若希望联系客户服务，机器应连接到 Home Connect 晶御智能 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：有关您所在国家/地区可用的远程诊断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.cn。

15.7 数据保护

请注意数据保护的相关注意事项。

电器在第一次连接到与互联网相连的家庭网络时，将传输下列各类数据至 Home Connect 晶御智能 服务器 (首次注册)：

- 唯一电器标识符 (由电器密钥和已安装的 Wi-Fi 通信模块的 MAC 地址组成)。
- Wi-Fi 通信模块的安全证书 (信息技术的连接保障)。
- 您的家用电器当前的软件和硬件版本。
- 之前可能已进行的出厂设置重置状态。

首次注册是为了您使用 Home Connect 晶御智能 功能做好准备，且只有当您希望初次使用 Home Connect 晶御智能 功能时，才需要进行首次注册。

注意：请注意，Home Connect 晶御智能 功能只有在连接 Home Connect 晶御智能 App 时才能使用。您可以在 Home Connect 晶御智能 App 中调出数据保护的相关信息。

16 基本设置

您可以根据需要调整电器的基本设置。

16.1 基本设置概览

您可以在此查看基本设置和出厂设置一览。基本设置取决于机器的设备。

显示	基本设置	选择	说明
	亮度	1、2、3、4、5 ¹ 、6、7、8 档	设置显示屏亮度。
	省电模式下的显示	开启 ¹ 关闭 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 时钟 ▪ 时钟 + GAGGENAU 标志¹ ▪ 日期 ▪ 日期 + GAGGENAU 标志¹ ▪ 时钟 + 日期 ▪ 时钟 + 日期 + GAGGENAU 标志 	省电模式下的显示图像 关闭: 无显示。通过该设置, 您可以减少电器在省电模式下的耗电量。 开启: 有多个显示可设置。通过 ✓ 确认“开启”, 并通过旋钮选择所需的显示。
	显示屏显示	精简 ¹ 标准	“精简”: 显示屏在短时间后仅显示最重要的内容。
	触控区颜色	灰色 ¹ 白色	选择触控区的符号颜色。
	触控区音调	声音 1 ¹ 声音 2 关闭	按压一个触控区, 以选择信号音。
	触控区音量	1、2、3、4、5 ¹ 、6、7、8 档	设置触控区声音的音量。
	加热信号	开启 ¹ 关闭	当电器在加热到所需温度后, 便会发出该信号音。
	信号音量	1、2、3、4、5 ¹ 、6、7、8 档	设置信号音的音量。
	时间格式	AM/PM 24h ¹	设置 24 小时格式或 12 小时格式。
	时间	当前时间	设置时间。
	时令转换	手动 ¹ 自动	在夏令时转为冬令时时, 自动对时间进行转换。
	日期格式	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	设置日期格式。
	日期	当前日期	设置日期。按 >, 可在年、月和日之间转换。
	温度单位	°C ¹ °F	设置温度单位。
	重量单位	kg ¹ oz.	设置重量单位。
	语言	德语 ¹ 法语 [...] 英语	设置文本显示的语言。 在切换语言后, 系统将重新启动。重新启动过程需持续数秒。重新启动后, 电器将关闭基本设置菜单。
	出厂设置	将机器重置到出厂设置	提问: “是否删除所有个性化设置并将电器重置为出厂设置?” 通过 ✓ 确认或通过 ✕ 取消。 在重置为出厂设置后, 电器将删除个性化菜谱。重置为出厂

¹ 出厂设置 (可能因机型而异)

显示	基本设置	选择	说明
	演示模式	开启 ¹ 关闭	设置后，您将进入“首次设置”菜单。 演示模式仅用于展示目的。电器在演示模式下不加热。所有其他功能均可使用。 必须在激活了“关闭”设置后，才能正常运行。该设置仅限在电器连接后的头 3 分钟内可进行。
	长时间定时器	不可用 ¹ 可用	可用：您可以设置长时间定时器 → 页 13。
	显示使用中心温度探测棒时的烹饪时间估计值	开启 ¹ 关闭	开启：如使用中心温度探测棒，显示屏便会显示烹饪时间估计值。
	童锁	不可用 ¹ 可用	可用：您可以激活童锁 → 页 14。
	家庭网络	LAN/WLAN 连接类型 连接 连接到 App 软件更新 遥控 永久性远程启动 删除网络设置 电器信息	选择与家庭网络和移动终端设备的连接设置。 根据连接状态的不同，显示屏上将显示不同的设置功能。

16.2 更改基本设置

1. 将功能选择旋钮转到 S。
2. 通过旋钮选择“基本设置”。
3. 按 ✓。
4. 通过旋钮选择希望的基本设置。

5. 按 \。
6. 用旋钮设定基本设置。
7. 通过 ✓ 保存，或通过 X 中断并退出当前的基本设置。
8. 将功能选择旋钮转到 0，便可退出基本设置菜单。
✓ 更改已保存。

17 清洁和保养

为了让机器长时间保持功能顺畅，请仔细进行清洁和保养。

17.1 清洁剂

为了避免损坏电器的各类表面，请勿使用不合适的清洁剂。

⚠ 警告 – 有电击危险!

渗入的水分可能引起电击。

- ▶ 不要使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

器具在使用期间会发热。

- ▶ 注意避免接触烤箱内的发热单元。
- ▶ 必须让 8 岁以下的孩童远离烹饪区。

合适的清洁剂

对于您的电器的不同表面，请只使用合适的清洁剂。

电器门

区域	合适的清洁剂	注意事项
玻璃门	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 玻璃清洁剂 	切勿使用玻璃刮刀。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

机器门玻璃如果有刮伤，可能会裂开。

- ▶ 请勿使用粗糙的研磨剂或锋利的金属刮刀清洁机器门，因为可能会刮伤表面。

注意

不合适的清洁剂会损坏电器的表面。

- ▶ 请勿使用腐蚀性或研磨性清洁剂。
- ▶ 不要使用酒精含量高的清洁剂。
- ▶ 不要使用硬质百洁布或清洁海绵。
- ▶ 不要使用热清洁专用的清洁剂。

新海绵抹布内所含的盐可能损坏表面。

- ▶ 使用前请彻底清洗新的海绵布。

在高温的腔体内使用烤箱清洁剂会损坏不锈钢表面。

- ▶ 切勿在未冷却的腔体内使用烤箱清洁剂。
- ▶ 下一次加热前，将腔体内和电器门上的残渣清除干净。

¹ 出厂设置（可能因机型而异）

区域	合适的清洁剂	注意事项
门密封件	<ul style="list-style-type: none"> 热肥皂水 	用擦窗布或超细纤维布进行清洁。 用洗滌布清洁。 不要拆下，不要刮擦。 不得使用金属刮刀或玻璃刮刀进行清洁。
显示屏	<ul style="list-style-type: none"> 肥皂水 	用超细纤维布或略微沾湿的抹布擦拭。 不要湿擦。

腔体

区域	合适的清洁剂	注意事项
腔体内壁	<ul style="list-style-type: none"> 热肥皂水 	用洗滌布清洁，然后用软布擦干。 适用于该电器的不锈钢清洁剂可向客户服务，或在网上购买。 为避免腐蚀，要立即清除不锈钢表面的水垢、油脂、淀粉和蛋白质污渍。这些污渍会造成腐蚀。 切勿使用烤箱清洁喷雾或其他腐蚀性烤箱清洁剂或研磨剂。百洁布、粗糙的海绵和双面百洁布均不适用。这些用具会刮花表面。 清洁后，务必对腔体进行干燥。 → "烘干程序", 页 23 注意: 清洁剂残留可导致加热时产生无法清除的污渍。在干燥腔体前，要用清水彻底清除残留的清洁剂或护理剂。
严重污染的腔体	<ul style="list-style-type: none"> 烤箱清洁凝胶喷雾 	烤箱清洁凝胶喷雾可以通过客户服务部或在网上商店购买。 <ul style="list-style-type: none"> 不要朝腔体背面上的蒸汽出口喷射该喷雾。 不得将该喷雾用于电器门上的密封件以及灯具。 作用时间不超过 12 小时。 不要将该喷雾用于高温表面。 再次用水彻底冲洗。 注意制造商说明。
玻璃陶瓷烧烤面	<ul style="list-style-type: none"> 玻璃陶瓷清洁剂 	定期用玻璃陶瓷清洁剂清洁。 切勿使用玻璃刮刀。
烤箱灯的玻璃盖板	<ul style="list-style-type: none"> 热肥皂水 	用洗滌布清洁。
水箱	<ul style="list-style-type: none"> 热肥皂水 洗碗机 	为了在清洁后去除残留的洗涤剂，请用清水彻底冲洗。 必要时用洗碗机进行清洁。 取下盖子，并将水箱倒扣在洗碗机内。 注意: 装上盖子前需确保吸入软管内无残留物。 → "检查水箱", 页 27 清洁后，请打开盖子，令水箱干燥。
推入式搁架	<ul style="list-style-type: none"> 洗碗机 热肥皂水 	注意: 必要时可取出推入式搁架进行清洁。 → "取出推入式搁架", 页 24 严重脏污时先浸泡然后用刷子进行清洁。
烹饪容器、内嵌式搁架	<ul style="list-style-type: none"> 洗碗机 热肥皂水 	对烧焦的残留物进行浸泡，然后用刷子进行清洁。 不锈钢上的浅色污渍是由于残留的蛋白质而形成的。用柠檬汁清除这些污渍。用清水彻底冲洗。
中心温度探测棒	<ul style="list-style-type: none"> 热肥皂水 	用湿布擦拭 请勿用洗碗机进行清洁。
油脂滤网	<ul style="list-style-type: none"> 洗碗机 热肥皂水 	清洁时请拆下腔体后壁上的油脂滤网。 不要刮坏腔体后壁。

17.2 超细纤维布

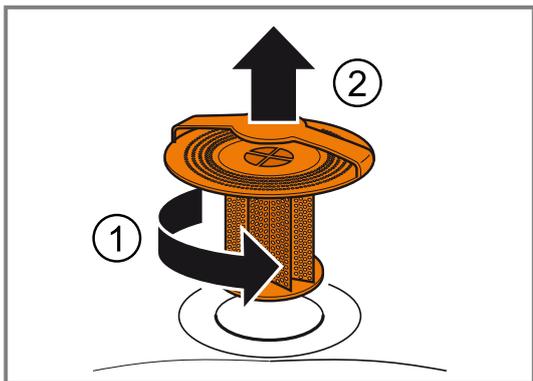
具有蜂窝结构的超细纤维布适合清洁敏感表面，例如：玻璃、玻璃陶瓷、不锈钢或铝。超细纤维布只需一个工作流程，便可去除含水的含油脂的污垢。

超细纤维布可以通过客户服务部或在网上商店购买。

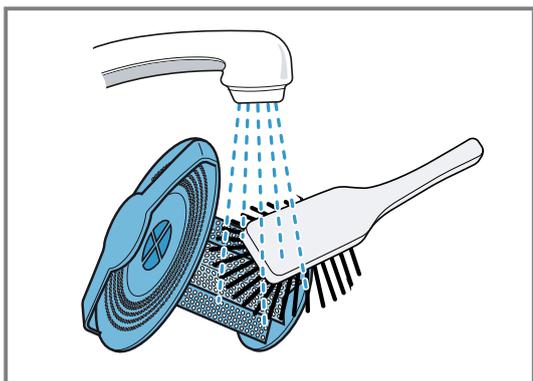
17.3 清洁过滤网

1. 在必要时清洁过滤网。
建议在每次烹饪过鱼或肉后执行一次清洁。

2. 将位于腔体底部的过滤网向左旋转 ① 并取出 ②。



3. 将食物残留从过滤网中清除掉。



4. 用流水将过滤网冲洗干净，或者，如果污染严重，使用洗碗机进行清洁。
5. 装入过滤网，并向右旋转至极限位置。

注意：切勿在未装过滤网的情况下运行蒸汽烤箱。

17.4 清洁辅助程序

清洁辅助可去除腔体内的顽固污垢，使清洁更容易。务必让清洁辅助运行到结束。您无法取消清洁辅助。

清洁辅助程序准备工作

1. 从腔体中取出所有附件。
2. 从腔体中取出推入式搁架。→页 24
3. 从腔体中取出油脂滤网 →页 6。
4. 用清洁凝胶喷雾对冷却后的腔体进行喷洒。
清洁凝胶喷雾可以在网上商店或通过客户服务部购买。
5. 确保非饮用水箱为空。
6. 向清水箱加冷水至“Max”标记处。
7. 将清水箱完全推入，直至极限位置。
8. 关上电器门。

启动清洁辅助程序

1. 将功能选择旋钮调到 S。
✓ 显示屏显示
2. 按 ✓ 确认。
✓ 电器显示清洁持续时间。
3. 通过 ▶ 启动。
✓ 清洁持续时间开始倒计时。
✓ 腔体内的灯保持关闭。
✓ 清洁持续时间结束后会发出一个声音信号。
✓ 显示屏显示一条信息。
4. 擦净腔体。
5. 倒掉清水箱中的水，打开盖子将清水箱晾干。
6. 倒掉非饮用水箱中的水，打开盖子将非饮用水箱晾干。
7. 用软布擦净腔体。
8. 通过烘干程序将腔体完全干燥。

9. 在下次烹饪之前清除腔体内的所有残留清洁剂。

注意：如果清洁辅助因停电而中断，请在下次烹饪前重新启动清洁辅助，以从电器中清除残留的清洁剂。

挂入油脂滤网

- ▶ 将配套提供的油脂滤网 →页 6挂到腔体后壁上的两个螺柱上。
- ▶ 不要刮坏腔体后壁。

17.5 烘干程序

通过烘干程序，可在清洁后或蒸制后，对腔体进行干燥。烘干程序持续 20 分钟。

注意

- 热量会损坏水箱。
- ▶ 切勿将水箱置于高温腔体内进行干燥。

启动烘干程序

1. 将功能选择旋钮调到 S。
2. 通过旋钮选择烘干程序。
✓ 显示屏显示
3. 按 ✓ 确认。
✓ 显示屏显示 20 分钟的烘干时间。
4. 通过 ▶ 启动。
✓ 显示屏显示烘干时间倒计时。
✓ 腔体内的灯保持关闭。
✓ 20 分钟后响起一声信号音。
✓ 显示屏显示一条信息。
5. 按 ✓ 确认。
✓ 烘干程序已结束。
6. 让电器冷却。
7. 用软布将腔体和玻璃门擦亮。

17.6 除垢程序

利用除垢程序，可以对电器进行全自动除垢、冲洗和干燥。如果您对电器定期除垢，便会令电器保持良好的状态。

注意

- 水垢可对电器造成损害。
- ▶ 请定期为本电器除垢。
错误的除垢剂可能会造成电器损坏。
- ▶ 只能使用规定的除垢片。
除垢片可能造成腔体损坏。
- ▶ 除垢片只能用于除垢程序。
- ▶ 将除垢片置于水箱内。
- ▶ 切勿将除垢片置于腔体内，或在腔体内加热。

除垢片可通过通过客户服务，在我们的网站或网上商店购买。

显示屏上的一条信息提醒您根据水硬度和电器的使用情况执行除垢程序。

为防止电器损坏，电器会在重复出现该信息时，锁禁使用蒸汽的运行模式。您可以在没有蒸汽运行模式下继续使用电器。只有当执行了除垢程序后，才能重新不受限制地使用电器。

整个除垢程序持续 1 小时 50 分。在 1 小时 30 分后，您必须将水箱排空，清洁，并重新注满。

准备除垢程序

⚠ 警告 - 有烫伤危险!

除垢片可能引起口腔、喉咙、眼睛和皮肤灼伤。

- ▶ 请注意除垢片包装上的安全注意事项。
- ▶ 避免将除垢片与皮肤接触。

- ▶ 让儿童远离除垢片。

⚠ 警告 – 有化学灼伤危险!

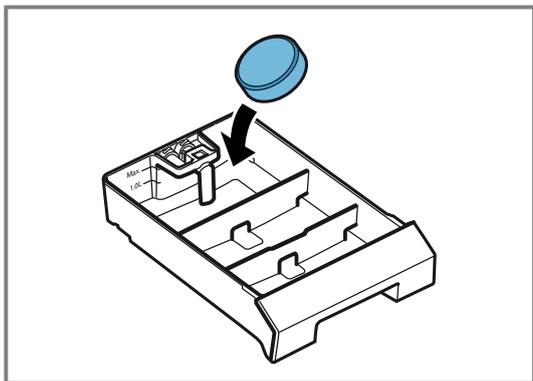
除垢溶液可能引起口腔、喉咙、眼睛和皮肤灼伤。

- ▶ 避免将除垢溶液与皮肤接触。
- ▶ 让儿童远离除垢溶液。
- ▶ 切勿饮用除垢溶液。
- ▶ 切勿将除垢溶液与食物接触。
- ▶ 在下次使用电器前，请将水箱用洗碗机或用手彻底清洁。

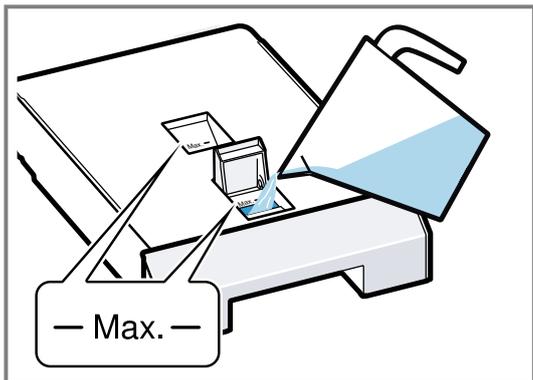
注意

错误的除垢剂可能会造成电器损坏。

- ▶ 只能使用规定的除垢片。
1. 将功能选择旋钮调到 S。
 2. 通过旋钮选择除垢程序。
您无法取消除垢程序。除垢程序始终要完整运行直到结束。
 - ✓ 显示屏显示 。
 3. 按 ✓ 确认。
 4. 从腔体中取出所有附件。
 5. 将清水箱从电器中取出，并取下水箱盖。
 6. 将除垢片从塑料包装中取出。
 7. 将除垢片放入水箱的后格中。



8. 将盖子盖在水箱上并锁定到位。
9. 向清水箱加水至“Max”标记处。注入 1.7 升冷水。



10. 将清水箱完全推入，直至极限位置。

启动除垢程序

1. 关上电器门。
2. 按 ✓ 确认。
✓ 显示屏显示除垢持续时间 1.50 小时。
3. 通过 ▶ 启动。
✓ 显示屏显示除垢持续时间的倒计时。
✓ 腔体内的灯保持关闭。
✓ 在约 1 小时 30 分后，显示屏显示一条信息。

继续除垢程序

⚠ 警告 – 有化学灼伤危险!

除垢溶液可能引起口腔、喉咙、眼睛和皮肤灼伤。

- ▶ 避免将除垢溶液与皮肤接触。
- ▶ 让儿童远离除垢溶液。
- ▶ 切勿饮用除垢溶液。
- ▶ 切勿将除垢溶液与食物接触。
- ▶ 在下次使用电器前，请将水箱用洗碗机或用手彻底清洁。

1. 排空非饮用水箱。
2. 彻底清洁非饮用水箱，并将其推入电器中。
3. 彻底清洁清水箱。
4. 向清水箱中加入 1.7 升冷水，并将其推入电器中。
5. 按 ✓ 确认。
✓ 设备启动冲洗过程。
✓ 除垢程序结束后会发出一个声音信号。
✓ 显示屏显示一条信息。

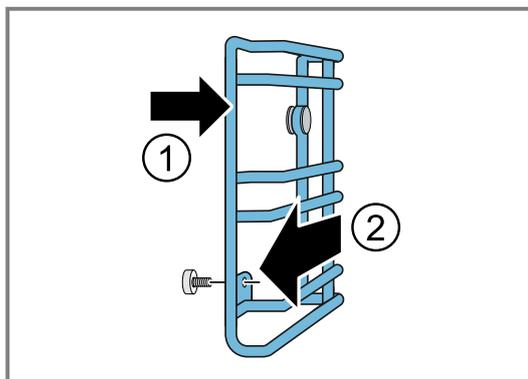
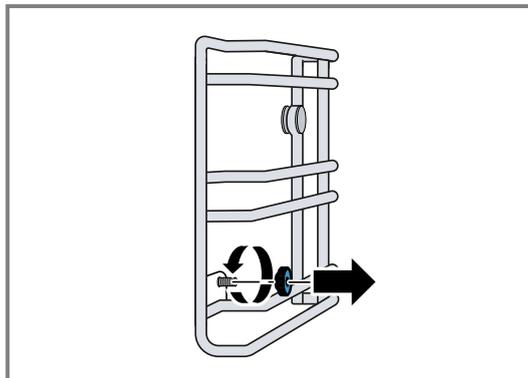
清洁水箱

除垢程序后，从清水箱和非饮用水箱中清除残余除垢剂。

1. 将清水箱和非饮用水箱从电器中取出。
2. 取下水箱盖。
3. 要用洗碗机，或以手洗方式，彻底清洁清水箱、非饮用水箱和水箱盖。

17.7 取出推入式搁架

1. 将一块擦碗布放在腔体中，以免刮花不锈钢。
2. 松开滚花螺母。



3. 用热肥皂水或洗碗机清洁推入式搁架。

17.8 挂上推入式搁架

注意

错误的备件会造成腔体锈蚀。

- ▶ 只能使用原厂滚花螺母。

1. 将推入式搁架的背面推到固定销上，然后挂上其前部。

2. 拧紧滚花螺母。

注意: 如果滚花螺母丢失, 您可以将其作为备件在我们的客户服务部门进行订购。

18 排除故障

设备上发生的小故障, 您大多可以自行解决。联系客服之前, 请先运用处理故障信息尝试自行解决。此举可避免不必要的支出。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

维修不当会造成危险。

- ▶ 仅限合格的专业人员才能对本机器进行维修。
- ▶ 若本机器故障, 请致电客户服务。
→ "客户服务", 页 41

⚠ 警告 – 有电击危险!

维修不当会造成危险。

- ▶ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▶ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▶ 如果电源软线损坏, 必须用专用的软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。
- ▶ 本机器的电源线受损时, 必须由受过培训的专业人员进行更换。

18.1 功能故障

故障	故障原因和故障排除
机器故障。	<p>电源线的电源插头没有插入。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 将机器连接电源。 <p>保险丝盒中的保险装置已触发。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 检查保险丝盒中的保险装置。 <p>电源发生故障。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 检查室内照明或其他室内机器是否正常运作。 <p>误操作。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 断开保险丝盒中该电器的保险丝, 并在大约 60 秒钟后重新接通。
电器不工作。显示屏显示“电器被锁定。需要除垢。”	<p>机器结垢。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 启动除垢程序 → 页 23。
尽管已除垢, 显示屏仍显示“请除垢”。	<p>机器结垢, 使用了错误的除垢剂。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用规定的除垢片。 2. 启动除垢程序 → 页 23。
电器无法启动。	<p>电器门没有完全关闭。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 请关闭电器门。
电器无法通过晶御智能 App 启动。	<p>电器未连接到晶御智能 App。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 启动电器与晶御智能 App 之间的连接。 → "设置 Home Connect 晶御智能", 页 18 <p>电器已连接到晶御智能 App, 但是遥控功能未激活。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 激活 Home Connect 晶御智能设置中的遥控功能。 → "Home Connect 晶御智能 设置", 页 18 <p>功能选择旋钮不在照明位置。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 将功能选择旋钮旋到照明位置。
电器不工作。显示屏显示 E182。	<p>电器没有进水。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 检查水箱。 → 页 27 2. 如果显示屏再次显示该故障信息, 则请联系客户服务 → 页 41。
机器不工作。显示无反应。显示屏显示一个童锁符号 	<p>童锁已激活。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 请停用童锁。 → 页 14
电器自行关闭。	<p>安全自动关机: 超过 12 小时未进行任何操作。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用 ✓ 确认此信息。 2. 关闭电器。
电器不加热, 显示屏显示演示模式符号 	<p>电器处于演示模式下。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 请在基本设置 → 页 19 中停用演示模式。

故障	故障原因和故障排除
电器无法启动，显示屏显示一条信息。	水箱已空。 ▶ 往水箱中注水。 → "加注水箱", 页 11
中心温度探测棒已插入，显示屏显示 99 °C。	中心温度探测棒的插头或腔体内的插座潮湿。 ▶ 将中心温度探测棒的插头在腔体的插座内拔出和插入多次。
中心温度探测棒已插入，但是显示屏未显示中心温度探测棒的符号  。	腔体内的插座潮湿。 ▶ 将中心温度探测棒的插头在腔体的插座内拔出和插入多次。
看不到有蒸汽。	100 °C 以上的水蒸气是看不到的。 ▶ 这是正常现象。 无需采取任何行动。
门的上部有大量蒸汽逸出。	您切换了操作模式。 ▶ 这是正常现象。 无需采取任何行动。
门的侧面大量蒸汽逸出。	门密封条有污染或松动。 1. 清洁门密封条。 2. 将门密封条装入槽内。
开启时有嗡嗡声。	排水泵启动。 ▶ 正常的运行噪音 无需采取任何行动。 电器关闭了几天。启用时自动冲洗。 ▶ 正常：启用时自动冲洗。 无需采取任何行动。
加热时出现哨音。	产生蒸汽时可能出现噪音。 ▶ 这是正常现象。 无需采取任何行动。
在烹饪过程中能听到“砰砰”的噪音。	在温差较大的情况下出现应力性膨胀。 ▶ 这是正常现象。 无需采取任何行动。
无法使用蒸汽功能。	机器结垢。必须对电器进行除垢，以免损坏电器。 ▶ 启动除垢程序 → 页 23。
电器不能正确运行蒸汽功能。	机器结垢。 ▶ 启动除垢程序 → 页 23。
照明灯不亮。	照明灯损坏。 ▶ 致电。 → "客户服务", 页 41
非饮用水箱无法移除。	烹饪过程后的短时间内，非饮用水箱处于锁定状态。 ▶ 请等待电器开锁。
尽管您装入左侧水箱时，它是空的，显示屏仍显示“排空左侧水箱”。	水箱侧壁有污垢。 1. 清洁并排空水箱。 2. 请将水箱装入电器中。 插入槽内有水、污垢或水垢。 ▶ 请清洁并干燥插入槽。
显示屏显示故障信息 "Exx"。	出现一个故障。 1. 当显示屏显示一条故障信息时，要将功能选择开关旋到 0。 ✓ 如果显示屏不再显示该故障信息，则说明这是一次性问题。 2. 如果显示屏继续，或重复显示该故障信息，则请联系客户服务 → 页 41，并告知故障代码。
打开电器门时有水滴下。	玻璃门下方的集水槽已满。 ▶ 请用清洁海绵将集水槽吸干。
加热时出现令人不快的气味。	电器是新的。 ▶ 在首次使用前，以 60 % 的湿度  和 200 °C 的温度加热电器。 → "加热电器", 页 11

18.2 停电

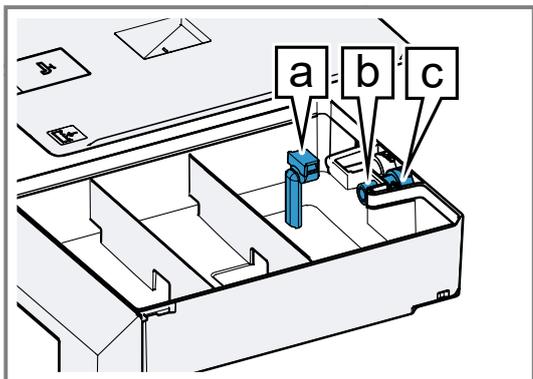
您的电器能够克服几秒钟的供电中断。运行不会中断。如果停电时间较长，且电器仍在运行，显示屏上便会显示一条信息。运行中断。

停电后重新启动电器

1. 将功能选择旋扭转到 0。
2. 重新正常开启电器。

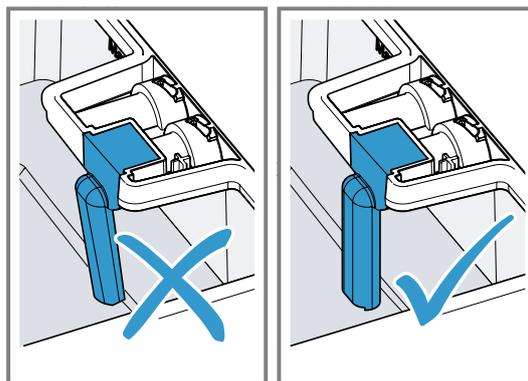
18.3 检查水箱

1. 将功能选择旋转到 0。
2. 取出右侧水箱。
3. 取下水箱盖。
4. 拔下吸入软管 ，用流动水将其清洗干净。



5. 检查吸入软管内是否有残留物。
6. 检查过滤器  的排气阀  上是否有残留物。

7. 将吸入软管  完全推入。
 - ▶ 确保吸入软管未弯折。



8. 盖上水箱盖。

18.4 演示模式

如果显示屏显示 ，便说明演示模式已激活。电器不加热。

停用演示模式

1. 如要将电器从电源上短时间断开，可关闭入户保险丝或保险丝盒中的保护开关。
2. 请在 3 分钟内，在基本设置 → 页 19 中停用演示模式。

19 处理旧机器

19.1 处理旧机器

旧机器本身含有一些有用的原料，通过环保的方式加以处理可回收再利用。

1. 拔出电源线的电源插头。
2. 剪断电源线。
3. 按环保的方式废弃处理机器。
关于有效的回收处理方法的信息，请咨询专业经销商以及市政当局或城市管理部门。



对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment – WEEE) 进行标记。

该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。

20 成功诀窍

用户可在此处为不同的食材找到合适的设置以及最好的附件和餐具。我们已将这些建议针对您的电器进行了最佳调校。

20.1 一般烹饪提示

在烹饪所有食材时请注意这些信息。

- 所给出的烹饪时间仅供参考。原料的质量和温度、食材的重量和厚度都会影响实际烹饪时间。
- 这些数据以 4 人份的平均量为基准。如果您希望烹饪更大的量，请考虑更长的烹饪时间。
- 使用规定的炊具。如果使用其他炊具，烹饪时间便可能延长或缩短。
- 如果您对于某个菜肴没有什么经验，请从给出的最短时间开始。需要时可继续烹饪菜肴。
- 已预热电器的腔体门只能短时间打开，请快速将食材放入电器内。
- 如果您只使用一个烹饪容器，请将容器推入从下往上数的第二层。

- 在清蒸、解冻、发面和重新加热时，您最多可以同时使用 3 层搁板 (第 1、2 和 3 层搁板)。这样不会发生串味。鱼类、蔬菜和餐后甜点可以这样同时烹制。如果食物量较大，则可将规定的烹饪时间延长。
- 如果您只需要其中一层进行烘焙，请使用第 2 层。如果您需要同时在两层上进行烘焙，请使用第 1 和 3 层。
- 确保食材不会靠在腔体上、油脂滤网上或后板上。
- 电器门必须关好。始终保持密封面的清洁。
- 为了保证最优的蒸气循环，请不要将内嵌式搁架和容器布置得太密。
- 如果菜肴很冷或温度很高，烹饪容器便可能变形。变形对功能没有影响。一旦烹饪容器重新冷却，变形便会消失。
- 如果电器温度超过 100 °C，应在清蒸前令电器冷却。高温可令食材变干。
- 清蒸时，如果温度不超过 100 °C，则不需要预热。将菜肴放入低温烹饪隔间内，然后接通电器。

20.2 蔬菜类

请注意蔬菜的设置建议。

- 与在沸水中烹饪相比，在蒸气中烹饪蔬菜，可令其得到更好的保护：滋味、色泽和浓稠度都能得到更好地保留。水溶性维生素及各种成分几乎都不会被溶出。
- 所有数据都以 1 公斤清洁蔬菜为基准。

- 清蒸蔬菜时，请使用带孔的烹饪容器。将带孔的烹饪容器推入从下往上数的第二层。将无孔的蒸笼放入下面的一层。所收集的蔬菜汤料可作为调味汁或蔬菜汤使用。
- 在预热的电器中烫 8 到 10 分钟。如果不立即将蔬菜或水果上桌，请将它们在冰水中浸一下，以防止其被余热过度烹饪。

蔬菜

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
洋葱, 大棵	穿孔蒸盘	100		100	60-65	
洋葱, 小棵	穿孔蒸盘	100		100	45-50	
菜花, 整棵	穿孔蒸盘	100		100	25-30	
菜花, 小块	穿孔蒸盘	100		100	15-25	
菜豆, 绿色	穿孔蒸盘	100		100	35-50	
西兰花, 小块, 符合 EN60350-1 标准	穿孔蒸盘	90-100		100	20-25	
菊苣	穿孔蒸盘	100		100	25-30	
豌豆, 新鲜	无孔蒸盘	100		100	25-30	用水完全没过
蔬菜砂锅	穿孔蒸盘 或 鱼肉塔林模具	90		100	50-60	
豌豆, 冷冻, 符合 EN60350-1 标准, 3 千克	穿孔蒸盘	100		100	35-45	
胡萝卜, 切 0.5 厘米薄片	穿孔蒸盘	100		100	20-25	
土豆, 去皮, 切四块	穿孔蒸盘	100		100	30-35	
大头菜, 切片	穿孔蒸盘	100		100	25-35	
大葱, 切片	穿孔蒸盘	100		100	20-30	
大葱, 整条	穿孔蒸盘	100		100	35-45	
胡椒, 有填充, 素食	穿孔蒸盘	180-200	 或 	100 或 80	20-25	预热。 如果是塞肉, 则需事先将填充物略微煎一下。
带皮煮土豆, 每个约 50 克	穿孔蒸盘	100		100	30-35	
带皮煮土豆, 每个约 100 克	穿孔蒸盘	100		100	35-40	
孢子甘蓝	穿孔蒸盘	100		100	25-30	
甜菜根, 切片	穿孔蒸盘	100		100	65-75	
绿芦笋	穿孔蒸盘	100		100	15-20	
白芦笋	穿孔蒸盘	100		100	20-35	
菠菜	穿孔蒸盘	100		100	8-12	接着将洋葱和大蒜在锅内爆香。
红薯, 切片	穿孔蒸盘	100		100	15-20	
西红柿去皮	穿孔蒸盘	100		100	3-4	预热。 将西红柿切开, 清蒸后在冰水中浸一下。
西葫芦, 切片	穿孔蒸盘	100		100	15-20	
嫩豌豆	穿孔蒸盘	100		100	10-15	

20.3 鱼类

请注意鱼类的设置建议。

- 清蒸是一种无脂肪烹饪方式，不会令鱼变干。
- 出于卫生的原因，应确保鱼在烹饪后，其中心温度至少达到 62 至 65 °C。该温度同时也是理想的烹饪点。

- 为了保持天然香味，并减少鱼的脱水，应在烹饪结束后才在鱼上加盐。
- 如使用带孔的烹饪容器：如果鱼过度粘着，可在容器中涂少许油脂。

- 为避免鱼汁将腔体弄脏，将无孔的蒸笼放入最下面的一层。
- 对于带皮鱼片：为了更好地保持其结构和香气，要将鱼的带皮一面朝上放置。

鱼类 - 蒸鱼

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
鲷鱼, 整条, 每条 500 克	穿孔蒸盘	100	 100%	100	20-30	如果用半块土豆进行支撑, 则可背鳍向上进行烹饪。
鱼丸, 每个 20-40 克	无孔蒸盘	90-100	 100%	100	8-12	为烹饪容器铺上烘焙纸。
虾	无孔蒸盘	80	 100%	100	10-12	
龙虾, 煮熟, 去壳, 重新加热	穿孔蒸盘	70-80	 100%	100	10-15	
鲤鱼, 蓝色, 整条, 1.5 千克	无孔蒸盘	90-100	 100%	100	35-45	烧汤
鳕鱼, 250 克	无孔蒸盘	180	 60%	60	8-12	
鲑鱼片, 每片 150 克	穿孔蒸盘	80	 100%	100	20-25	
鲑鱼, 整条, 2.5 千克	穿孔蒸盘	100	 100%	100	65-75	
贻贝, 1.5 千克	穿孔蒸盘	100	 100%	100	12-15	一旦开口, 便说明贻贝已煮熟。
青鳉, 整条, 800 克	穿孔蒸盘	90-100	 100%	100	20-25	
鮫鱈鱼片, 每份 300 克	玻璃模具	180-200	 100%	100	8-10	预热。
鲈鱼, 整条, 每条 400 克	穿孔蒸盘	90-100	 100%	100	20-25	

20.4 鱼类 - 低温清蒸

使用低温清蒸进行鱼类烹饪。

- 在 70 和 90 °C 之间进行清蒸时，鱼不容易煮过头或散开。尤其对于不易控制火候的鱼类，以这样的温度清蒸是很有益的。

- 关于不同鱼类的的数据都以鱼片为基准。
- 为避免鱼汁将腔体弄脏，将无孔的蒸笼放入最下面的一层。
- 装在预热的餐具中上桌。
- 低温清蒸时不需要预热。将菜肴放入常温烤箱内，然后开启电器。

鱼类

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
牡蛎, 10 个	无孔蒸盘	80-90	 100%	100	7-10	烧汤
慈鲷科, 罗非鱼, 每条 150 克	穿孔蒸盘	80-90	 100%	100	15-17	
鲷鱼, 每条 200 克	穿孔蒸盘	80-90	 100%	100	17-20	
鱼扒, 每块 200-300 克	穿孔蒸盘	80-90	 100%	100	17-20	
鱼肉塔林	鱼肉塔林模具	80-90	 100%	100	50-90	
鱈鱼, 整条, 每条 250 克	穿孔蒸盘	80-90	 100%	100	17-20	
大比目鱼, 每份 300 克	穿孔蒸盘	80-90	 100%	100	17-20	
大扇贝, 每个 15-30 克	无孔蒸盘	80-90	 100%	100	9-13	贝类越重, 所要选择的烹饪时间就越长。
鳕鱼, 250 克	穿孔蒸盘	80-90	 100%	100	15-17	
红鲷鱼, 每份 200 克	穿孔蒸盘	80-90	 100%	100	17-20	
鲈鱼, 每份 120 克	穿孔蒸盘	80-90	 100%	100	15-17	
鮫鱈鱼, 每份 200 克	穿孔蒸盘	80-90	 100%	100	15-17	

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
比目鱼卷, 有馅, 每个 150 克	穿孔蒸盘	80-90		100	17-20	
多宝鱼, 每份 300 克	穿孔蒸盘	80-90		100	17-20	
鲈鱼, 每份 150 克	穿孔蒸盘	80-90		100	15-17	
梭鲈, 每份 250 克	穿孔蒸盘	80-90		100	17-20	

20.5 肉类 - 较高温度下烹饪

注意以较高温度烹饪时的设置建议。

- 将蒸气和热风相结合, 是很多肉类的最优烹饪方法。在这种操作模式下, 腔体密闭, 水分可防止常规热风烹饪所产生的干燥效应。通过可变湿度调节, 您可以为每一种食材设定最优的环境。
- 所给出的烹饪时间仅供参考, 在很大程度上取决于食物的初始温度和初步煎炸的时长。为了更好地控制, 请使用中心温度探测棒。有关最优目标温度的说明, 请参阅中心温度探测棒 → 页 16。
- 在烹饪前 1 小时将肉从冰箱中取出。

- 如使用带孔烹饪容器或烤架, 则要将一个无孔的烹饪容器推入其下方。为防止烤焦, 可在无孔的烹饪容器内注入一点水。为了获得美味的酱汁, 可在无孔烹饪容器中添加一些蔬菜、酒、香料和香草。
- 如果您希望将肉烹饪到四分熟或七分熟: 在离所希望的中心温度还差 5 °C 时, 打开门, 并等待达到目标温度。通过打开门, 您可以防止肉煮过头, 并令肉类获得所需的舒缓时间。
- 肉类舒缓: 在烹饪后, 令肉类在烤架上再静置 5 分钟。肉类可得到“放松”。肉汁的循环减弱, 切肉时损失的肉汁更少。

肉类

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
去骨肉, 初步煎炸, 七分熟, 每份 350 克	无孔蒸盘	170-180		30	10-20	
菲力, 初步煎炸, 七分熟, 酥饼面团中, 600 克	无孔蒸盘	1. 210	1. 	1. 60	1. 20	为烹饪容器铺上烘焙纸。
		2. 120	2. 	2. 60	2. 30	
酥皮肉馅饼	法式咸派烤模	1. 210	1. 	1. 60	1. 30	
		2. 180	2. 	2. 60	2. 15	
小牛肘子, 1 kg	无孔蒸盘	1. 180	1. 	1. -	1. 10	
		2. 120	2. 	2. 100	2. 120	
小牛脊, 初步煎炸, 七分熟, 1 千克	无孔蒸盘	160-180	 或 	30	20-30	在向无孔烹饪容器中加入液体时, 30 % 的湿度便足够。
				60		
卡塞尔熏腌肉, 已烹饪, 切片	无孔蒸盘	100		100	15-20	
脆皮烧烤, 带皮叉烧肉, 全熟, 1.5 千克	1. 内嵌式搁架 2. 无孔蒸盘	1. 160	1. 	1. 80	1. 60	烹饪前, 在脆皮上切十字花。使用中心温度探测棒: 烹饪的第一步, 烹饪至中心温度达到约 65-70 °C 为止, 第二步, 烹饪至中心温度达到约 70-75 °C 为止。
		2. 230	2. 	2. -	2. 10	
小羊鞍, 初步煎炸, 七分熟, 每份 150 克	无孔蒸盘	160-170	 或 	0	12-15	
				30		
小羊腿肉, 初步煎炸, 七分熟, 1.5 千克	无孔蒸盘	1. 200	1. 	1. -	1. 30	
		2. 140	2. 	2. 30	2. 60-70	
手撕猪肉, 1 kg	无孔蒸盘	150		100	110	
小鹿脊, 初步煎炸, 七分熟, 每份 500 克	无孔蒸盘	160-170	 或 	0	12-18	
				30		
烤牛肉, 全熟, 1.5 千克	1. 内嵌式搁架 2. 无孔蒸盘	1. 230	1. 	1. 0	1. 15	在向无孔烹饪容器中加入液体时, 30 % 的湿度便足够。
		2. 160	2. 	2. 60	2. 60-90	

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
烤牛肉, 初步煎炸, 七分熟, 1 千克	无孔蒸盘	170-180		30	50-60	
叉烧肉, 猪颈肉或猪肩肉, 全熟, 1-1.5 千克	1. 内嵌式搁架 2. 无孔蒸盘	1. 200-220 2. 160-180	1.  2. 	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	在向无孔烹饪容器中加入液体时, 30 % 的湿度便足够。
香肠, 已煮熟, 加热	无孔蒸盘	85-90		100	10-20	例如里昂那香肠、白香肠

20.6 肉类和家禽类 - 低温烹饪

注意对于低温清蒸肉类和家禽类的设置建议。

- 在低温烹饪时, 以 60 和 80 °C 之间的温度烹饪菜肴, 烹饪时长从几分钟直到几小时不等。该烹饪方法主要用于肉类菜肴和鱼类菜肴。食品的感官属性, 如柔软性和多汁性, 可通过这种烹饪方式得以保留。通过温和的加热, 令整块肉, 直至最薄的边缘处, 都能均匀地达到淡粉色, 且异常地多汁。不需要翻面或淋汁。
- 所给出的烹饪时间仅供参考, 在很大程度上取决于食物的初始温度和初步煎炸的时长。为了能更好地控制, 请使用中心温度探测棒。有关最优目标温度的说明, 请参阅中心温度探测棒 → 页 16。
- 在烹饪前 1 小时将肉从冰箱中取出。
- 出于卫生考虑, 应在烹饪前, 用平底锅对肉类的每一面进行短时间的高温煎炸。这样便会产生脆皮, 可防止肉汁逸出, 并产生典型的煎炸香味。

- 调味时要轻柔操作: 肉类经缓慢煮熟后, 将令所有香味更加浓郁。
- 与传统的烹饪方法相比, 低温烹饪可进一步增强野味和马肉本身的滋味。
- 使用“低温烹饪” 操作模式。从食材中散发出的水分将保留在腔体内, 从而防止食材过干。
- 使用这种操作模式时, 不需要进行预热。
- 请注意, 您不可能令中心温度超过腔体温度。大致原则: 所选的腔体温度要比期望的中心温度高约 10 到 15 °C。
- 如果客人来晚了, 您可以在烹饪时间差不多结束时将温度降到 60 °C, 以延长烹饪时间。如果希望暂停烹饪过程, 则腔体温度不得高于所需的中心温度。大块肉可在腔体内保留 1 至 1.5 小时, 小块肉可保留 30 至 45 分钟。
- 装在预热的餐具中上桌。

肉类、家禽类

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
鸭胸肉, 七分熟, 每份 350 克	无孔蒸盘	70-80		-	40-60	带皮一侧还可在烹饪后, 在平底锅内进行短时间煎炸至酥脆。或: 烧烤 + 循环风 230 °C, 5 分钟。
去骨肉, 七分熟, 每份 350 克	无孔蒸盘	70-80		-	40-70	
小牛菲力, 全熟, 1 千克	无孔蒸盘	80-90		-	150-200	
羊腿肉, 去骨, 捆扎, 七分熟, 1.5 千克,	无孔蒸盘	70-80		-	180-240	烹饪前, 连同大蒜和香草一起在油中翻面
菲力牛排, 七分熟, 1 千克	无孔蒸盘	70-80		-	120-180	
牛排, 七分熟, 每份 175 克	无孔蒸盘	70-80		-	30-60	
烤牛肉, 七分熟, 1-1.5 千克	无孔蒸盘	70-80		-	150-210	
猪柳, 全熟, 每块 70 克	无孔蒸盘	90		-	90-115	
猪肉饼, 全熟, 每份 70 克	无孔蒸盘	80		-	50-70	

20.7 家禽

请注意家禽的设置建议。

- 组合烹饪时的湿度可防止食材过干, 这对于家禽尤其重要。同时, 还可通过高温形成酥脆的焦黄表面。高温蒸气的热传导能力比常规的热风高两倍, 可抵达食材的所

有部位。高温蒸气可将整鸡烹饪至棕色酥脆, 同时, 鸡胸肉仍保持柔软多汁。

- 所给出的烹饪时间仅供参考, 在很大程度上取决于食物的初始温度。为了能更好地控制, 请使用中心温度探测棒。不要将中心温度探测棒插在中间, 或空腔内, 而是插入鸡胸肉。更多有关最优目标温度的说明, 请参阅中心温度探测棒 → 页 16。

- 如果主要用香料，而只用很少油或不用油对家禽进行调味，其外皮便会变得更加酥脆。

家禽

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
鸭, 整只, 3 千克	无孔蒸盘	1. 150-160 2. 220	1.  2. 	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	胸部朝下进行烹饪。在经过一半的烹饪时间后, 将鸭翻转。这样, 难以控制火候的胸部肉便不会过分变干。
鸭胸肉, 初步煎炸, 七分熟, 每份 350 克	无孔蒸盘	160		0	25-30	
鹅肝酱	鱼肉塔林模具	65		100	50	
整鸡, 1.5 千克	1. 无孔蒸盘 2. 内嵌式搁架	1. 150 2. 230	1.  2. 	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	将捆起的腿部和胸部朝上烹饪。
鸡胸肉, 有填充, 每份 200 克	穿孔蒸盘	100		100	25-30	菜谱小贴士: 用菠菜和羊奶酪填充。
火鸡胸肉片, 清蒸, 每份 300 克	穿孔蒸盘	100		100	17-25	
仔鸡, 鹌鹑, 清蒸, 每份 150-200 克	穿孔蒸盘	100		100	20-25	
仔鸡, 鹌鹑, 清蒸, 每份 150-200 克	无孔蒸盘	180-200	 或 	60 或 80	15-20	菜谱小贴士: 用油和普罗旺斯香草涂抹。
鸽子, 清蒸, 每份 300 克	穿孔蒸盘	100		100	25-35	
鸽子, 每份 300 克	无孔蒸盘	180-200	 或 	60 或 80	25-30	

20.8 真空恒温煮

采用真空低温烹饪时, 您在 50-95 °C 的低温和 100 % 的蒸汽下, 对菜肴进行“真空”烹饪。

⚠ 警告 – 有损害健康的危险!

由于烹调温度较低, 如果您不遵守以下使用说明和卫生说明, 则在真空低温烹饪时存在健康风险。

- ▶ 仅限使用高质量的新鲜食材。
- ▶ 洗净并消毒双手。使用一次性手套或烧烤夹。
- ▶ 准备家禽类、鸡蛋和鱼类等关键食材时应特别注意。
- ▶ 请彻底洗净蔬菜和水果, 必要时去皮。
- ▶ 保持工作台面和切菜板干净。针对各种食材, 请使用不同的切菜板。
- ▶ 维持冷链。冷链只可在准备食材时短暂中断。烹饪过程前, 应将真空密封的菜肴再次存放在冰箱中。
- ▶ 菜肴只适合立即食用。烹饪过程完成之后, 应立即食用菜肴, 请勿存放过久。也不要将菜肴存放于冰箱。菜肴不适合重复加热后食用。
- 使用这种操作模式时, 不需要进行预热。
- 真空低温烹饪是一种非常温和且低脂的烹调方式, 适合烹调肉类、鱼类、蔬菜和甜点。用真空密封器将食材气密封在一种专门的耐热烹调袋内。
- 依靠烹调袋的保护, 保持营养和芳香成分不流失。通过低温和直接传热, 令您可以控制热量达到任意的烹饪点。几乎不可能过度烹饪食物。
- 请注意烹饪表格中规定的份量。如果数量和单块尺寸较大, 就应相应调整烹饪时长。给出的鱼、肉和家禽份量相当于一个人的食量。给出的蔬菜和甜点份量分别相当于 4 个人的食量。

- 您最多可以在两层上进行烹饪。为了达到最佳的烹饪结果, 请将烹饪容器推入第 1 和 3 层。如果只需要一层来烹饪食物, 请使用第 2 层。
- 进行真空低温烹饪时, 只能使用专用的耐热真空袋。请勿使用购买食物时所使用的真空袋烹饪菜肴 (例如分装好的鱼肉)。这些袋子不适合用于真空低温烹饪。
- 为了实现均匀的热传递和优化的烹饪结果, 请使用箱式真空密封器对食材进行抽真空, 它可产生 99 % 的真空。

抽真空

在抽真空时, 将食物气密封在一个专用的塑料袋内。

抽真空时, 请注意以下各项:

- 真空袋中没有空气, 或几乎没有空气。
- 焊缝已完全封闭。
- 真空袋没有任何孔。请勿使用中心温度探测棒。
- 真空密封在一起的肉块或鱼块不要直接相互挤压。
- 将蔬菜和甜点尽可能平地真空包装。

在烹饪前请检查真空袋中的真空是否正常。

如果有疑问, 将食物装入一个新真空袋中, 然后重新进行真空密封。最早在烹饪过程前一天才可对食物抽真空。只有这样, 才能防止气体从食物, 如蔬菜中逸出, 从而阻碍热量传递, 以及防止由于真空压力导致食物结构发生变化, 从而导致食物的烹饪特性发生变化。

食材质量

原料的特性对烹饪结果的质量有 100 % 的影响。

只能使用优质的新鲜食材。只有这样才能保证安全、美味的烹饪结果。

制作步骤

真空烹饪不会让任何芳香物质流失，并能增强菜肴本身的滋味。普通用量的芳香物质，如香辛料、香草或大蒜，对于滋味的影响会大幅度增强。一开始请使用平时的一半量。

如果原料具有好的质量，则通常只需要在袋中加入一小块黄油以及一点盐和胡椒粉便已足够。大部分情况下，通过对食材天然香味的强化，已能令我们体验到足够的美味。不要将抽真空的食材在烹调容器中相互叠放，或靠得太紧。为了保证均匀的热量分布，请注意避免食物互相接触。如果有多个真空袋，则应在两层上进行烹饪。在烹饪过程结束后，请小心地取出真空袋，因为热水会积聚在真空袋上。将无孔烹饪容器推入到装有高温食材的带孔烹饪容器的下面一层。

将真空袋的外部擦干，置于干净的无孔烹饪容器中，并用剪刀剪开。将全部食物连同所包含的液体倒入烹调容器。

在真空低温烹饪后，食物可按照以下方式完成：

- 蔬菜：为了获得烧烤香味，在平底锅或铁板烧上短时煎炸。这时，可放心地对蔬菜进行调味或与其他配料混合，不必担心蔬菜变凉。
- 鱼类：将鱼调味，然后倒上热黄油。由于很多鱼类在真空低温烹饪后容易散架，因此可根据需要，在真空低温烹饪前，对鱼进行短时间煎炸。如果食物在真空低温烹饪后尚未达到所需的烹饪程度，则可延长煎炸时间。
- 肉类：以很高的温度，将肉每一面短时间煎炸几秒钟。这样可以使肉有漂亮的脆皮并具有我们熟悉的烘烤香气，同时不会过度烹饪。使用铁板烧或烧烤，可获得特别好的效果。

注意：为了避免溅油，在将肉放入热油前先用厨房毛巾将肉擦干。

因为真空低温烹饪是在相对低温下进行的，所以要将菜肴放到已预热的盘子中，如有可能，再加上热调味汁或黄油后上桌。

真空低温慢煮 - 肉类

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	烹饪时长 (分钟)	备注
去骨肉，四分熟，每份 180 克	穿孔蒸盘	58		100	在烹饪过程结束后，使用铁板灶或烧烤架，以高温对两面进行短时间煎炸。这样可以产生外脆里嫩的口感和诱人的香味，同时不会过度烹饪。
去骨肉，七分熟，每份 180 克	穿孔蒸盘	63		90	在烹饪过程结束后，使用铁板灶或烧烤架，以高温对两面进行短时间煎炸。这样可以产生外脆里嫩的口感和诱人的香味，同时不会过度烹饪。
去骨肉，全熟，每份 180 克	穿孔蒸盘	70		85	在烹饪过程结束后，使用铁板灶或烧烤架，以高温对两面进行短时间煎炸。这样可以产生外脆里嫩的口感和诱人的香味，同时不会过度烹饪。
小牛臀部牛排，每份 160 克	穿孔蒸盘	60		80	在烹饪过程结束后，使用铁板灶或烧烤架，以高温对两面进行短时间煎炸。这样可以产生外脆里嫩的口感和诱人的香味，同时不会过度烹饪。
牛排，四分熟，每份 180 克	穿孔蒸盘	58		60	在烹饪过程结束后，使用铁板灶或烧烤架，以高温对两面进行短时间煎炸。这样可以产生外脆里嫩的口感和诱人的香味，同时不会过度烹饪。
牛排，七分熟，每份 180 克	穿孔蒸盘	63		50	在烹饪过程结束后，使用铁板灶或烧烤架，以高温对两面进行短时间煎炸。这样可以产生外脆里嫩的口感和诱人的香味，同时不会过度烹饪。
牛排，全熟，每份 180 克	穿孔蒸盘	70		45	在烹饪过程结束后，使用铁板灶或烧烤架，以高温对两面进行短时间煎炸。这样可以产生外脆里嫩的口感和诱人的香味，同时不会过度烹饪。
猪肉饼，每块 80 克	穿孔蒸盘	63		75	在烹饪过程结束后，使用铁板灶或烧烤架，以高温对两面进行短时间煎炸。这样可以产生漂亮的脆皮并具有我们熟悉的烘烤香气，同时不会过度烹饪。

真空低温慢煮 - 家禽

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	烹饪时长 (分钟)	备注
鸭胸肉, 每份 350 克	穿孔蒸盘	58	 100%	70	在烹饪过程结束后, 将带皮一侧在高温平底锅内炸脆。
鹅肝酱, 1 卷, 各 300 克	穿孔蒸盘	80	 100%	30	菜谱小贴士: 将鹅肝拣净, 与其他配料混和。卷在薄膜中, 并在多处刺穿。将鹅肝卷抽真空, 并在真空低温烹饪前, 在冰箱内冷藏多个小时。
鸡胸肉, 每份 250 克	穿孔蒸盘	65	 100%	60	

真空低温慢煮 - 鱼类 / 海鲜

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	烹饪时长 (分钟)	备注
虾, 每份 125 克	穿孔蒸盘	60	 100%	30	菜谱小贴士: 用橄榄油、盐和大蒜腌制后抽真空。
大扇贝, 每个 20-50 克	穿孔蒸盘	60	 100%	6-10	贝类越重, 应选择的烹饪时间就越长。
鳕鱼, 每份 140 克	穿孔蒸盘	59	 100%	25	
鲑鱼片, 每份 140 克	穿孔蒸盘	58	 100%	30	根据需要, 在烹饪后在高温平底锅内短时间煎炸。
梭鲈, 每份 140 克	穿孔蒸盘	60	 100%	20	

真空低温慢煮 - 蔬菜

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	烹饪时长 (分钟)	备注
蘑菇, 切四瓣, 500 g	穿孔蒸盘	85	 100%	20	菜谱小贴士: 用黄油、迷迭香、大蒜和盐腌制后抽真空。
菊苣, 对半切, 4-6 块	穿孔蒸盘	85	 100%	40	菜谱小贴士: 菊苣对半切。用橙汁、糖、盐、黄油和百里香腌制后抽真空。
白芦笋, 整棵, 500 克	穿孔蒸盘	85	 100%	45	菜谱小贴士: 使用黄油、盐和少许糖腌制后抽真空。
青芦笋, 整根, 600 g	穿孔蒸盘	85	 100%	15-20	菜谱小贴士: 如果在抽真空前先焯水, 可保持翠绿色泽。使用黄油、盐和胡椒粉腌制后抽真空。
胡萝卜, 切 0.5 cm 薄片, 600 g	穿孔蒸盘	95	 100%	35-40	菜谱小贴士: 用橙汁、咖喱和黄油腌制后抽真空。
土豆, 去皮, 按 2 x 2 厘米大小切丁, 800 克	穿孔蒸盘	95	 100%	40	菜谱小贴士: 使用黄油和盐腌制后抽真空。非常适合用于进一步加工, 例如用于沙拉。
土豆, 去皮, 整个或对半切, 800 克	穿孔蒸盘	95	 100%	50	菜谱小贴士: 使用黄油和盐腌制后抽真空。此前要彻底清洗。
圣女果, 整只或对半切, 500 g	穿孔蒸盘	85	 100%	15	菜谱小贴士: 用橄榄油、盐和糖腌制后抽真空。将红色和黄色圣女果混合。
南瓜, 按 2 x 2 厘米大小切丁, 600 克	穿孔蒸盘	90	 100%	20-25	工作时长可根据南瓜品种调整。
西葫芦, 切 1 厘米薄片, 600 克	穿孔蒸盘	85	 100%	30	菜谱小贴士: 用橄榄油、盐和百里香腌制后抽真空。
甜豌豆, 整颗, 500 g	穿孔蒸盘	85	 100%	5-10	菜谱小贴士: 使用黄油和盐腌制后抽真空。

真空低温慢煮 - 甜品

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	烹饪时长 (分钟)	备注
菠萝, 切 1.5 cm 薄片, 400 g	穿孔蒸盘	85		70	菜谱小贴士: 用黄油、蜂蜜和香草腌制后抽真空
苹果, 去皮, 切 0.5 厘米薄片, 2-4 只	穿孔蒸盘	85		10-15	食谱小贴士: 用焦糖酱腌制后抽真空。
香蕉, 整根, 2 - 4 只	穿孔蒸盘	65		15-20	菜谱小贴士: 使用黄油、蜂蜜和香草豆荚腌制后抽真空。
梨, 去皮, 破开, 2-4 只	穿孔蒸盘	85		30	菜谱小贴士: 使用蜂蜜和糖蜜制。
金橘, 对半切, 12 - 16 只	穿孔蒸盘	85		75	菜谱小贴士: 使用黄油、香草豆荚、蜂蜜和杏仁酱腌制后抽真空。过热水, 对半切, 然后去核。
香草酱 0.5 升	穿孔蒸盘	82		18-20	菜谱小贴士: 0.5 l 牛奶, 1 个鸡蛋, 3 个蛋黄, 80 g 糖, 1 个香草豆荚。

20.9 烧烤

请注意烧烤的设置建议。

总共三种烧烤功能, 令您可以按照不同的需要, 将菜肴烤成金黄酥脆, 烧烤 (大面积烧烤和循环风), 或一步到位, 对两面同时进行烧烤 (1 档大面积烧烤 + 湿度和 2 档大面积烧烤 + 湿度)。

- ☞ | 在 230 °C 的温度下采用大面积烧烤 + 循环风, 将菜肴烤至金黄酥脆: 也称为脆皮烧或脆皮烧烤。烹饪过程的最后一步。在菜肴的表面上形成棕色脆壳。仅持续几分钟。配料已预先进行烹饪。
- ☞ | 在 180-200 °C 的温度下采用大面积烧烤 + 循环风进行烧烤: 对表面进行初步烘烤的整个烹饪过程。该烹饪过程比烤至金黄酥脆要更长。配料不必预先烹饪。
- ☞ | 烤至金黄酥脆 + 采用 1 档大面积烧烤 + 湿度和 2 档大面积烧烤 + 湿度进行烧烤: 采用这两种功能, 可

采用一种加热类型, 同时进行两步的烹饪操作。通过蒸气对菜肴进行烹饪, 例如法式焗烤土豆, 然后在第二步烤至金黄酥脆。

- 只能在电器门关闭后进行烧烤。
- 如采用大面积烧烤和循环风功能, 预热时间只需要 5 分钟便已足够。您不必等到电器达到某个温度。如采用大面积烧烤和循环风功能, 则可能在所选温度和电器内实际温度之间出现差异。在高温下烧烤是一个很快的烹饪过程。这时, 所选温度务必高于食材表面的实际温度, 才能将其烤成焦黄或进行烘焙。
- 如果使用中心温度探测棒配合大面积烧烤加上循环风, 或大面积烧烤加上湿度的功能, 请注意中心温度探测棒要与烧烤架至少保持 5 cm 的距离。否则, 烧烤加热器的高温可能会损坏中心温度探测棒。

烧烤

食材	附件 / 餐具	推入层数	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
蛋白霜盖, 蛋糕或甜点上	烤架	2	230			3-8	
加料吐司	烤架或无孔蒸盘	2	200			12-15	
鳟鱼, 整条	烤架或无孔蒸盘	2	230			每一面 12-15 个	菜谱小贴士: 用柠檬片和欧芹填充。
烧烤茄子片	无孔蒸盘	2	200			20	
烧烤蔬菜, 700 克	无孔蒸盘	2	230			20-25	例如西葫芦
蔬菜烤饼	无孔蒸盘	2	190			30-35	例如用西兰花和菜花
蔬菜烤串	无孔蒸盘或烤架	2	230			每一面 15 个	烹饪时长取决于蔬菜品种。
鸡大腿, 每份 350 克	烤架或无孔蒸盘	2	180-200			35-40	
汉堡包, 125 克, 符合 EN60350-1 标准	烤架或无孔蒸盘	2	230			每一面 12-15 个	对电器进行 5 分钟预热。

食材	附件 / 餐具	推入层数	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
法式焗烤土豆, 1 千克土豆	烤架 或 无孔蒸盘	2	180			35-40	
意大利千层面	烤架	2	180			40-45	
红薯, 切片	无孔蒸盘	2	200			15	
吐司, 符合 EN60350-1 标准	烤架	1	230			5-7	对电器进行 5 分钟预热。
烘烤西葫芦, 有填充, 纵向对半切	无孔蒸盘	2	180			30-40	

20.10 配菜

同时注意包装上的说明。

请注意配菜的建议。

配菜

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
水饺, 每份 90 克	穿孔蒸盘 或 无孔蒸盘	95-100		100	20-25	
长粒米, 250 g + 500 ml 水	无孔蒸盘	100		100	20-25	
糙米, 250 克 + 375 毫升水	无孔蒸盘	100		100	25-30	
玉米粥, 250 克 + 625 毫升水 (硬玉米粥), 250 克 + 1125 毫升水 (软玉米粥)	无孔蒸盘	100		100	1-5	
藜麦, 250 克 + 500 毫升水	无孔蒸盘	100		100	20-25	
意大利调味饭, 250 克 + 750 毫升汤汁	无孔蒸盘	100		100	25-30	
红豆	无孔蒸盘	100		100	75-85	浸泡 1 小时。用水完全没过。
红扁豆, 250 克 + 375 毫升水	无孔蒸盘	100		100	7-12	
扁豆, 250 克 + 375 毫升水	无孔蒸盘	100		100	50-60	

20.11 甜品类

请注意甜点的设置建议。

甜点

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
烤布蕾, 每份 130 克	穿孔蒸盘	90		80	55-65	
德式馒头或果酱包, 每个 100 克	无孔蒸盘	100		100	20-30	清蒸前, 令德式馒头发面 30 分钟。 → "发面 - 令其发酵", 页 39
果馅饼或焦糖布丁, 每份 130 克	穿孔蒸盘	90		100	35-40	
蜜饯	无孔蒸盘	100		100	20-25	例如苹果、梨、大黄

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
米饭布丁, 200 克米饭 + 800 毫升牛奶	无孔蒸盘	100		100	55-60	菜谱小贴士: 添加糖、香草糖、肉桂或柠檬汁。 冷却 10 分钟并搅拌。 菜谱小贴士: 添加水果、糖或肉桂。
橙肉馅饼	穿孔蒸盘	90		100	40-45	
水煮梨	穿孔蒸盘	100		100	45-50	
甜烤饼	无孔蒸盘	180-200	 或 	0 或 60	20-40	预热。 例如粗粒小麦粉、凝乳或预煮米饭布丁
甜蛋奶酥	无孔蒸盘	160		0	30	含水果、巧克力、香草

20.12 其他

请注意设置建议。

其他

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
消毒, 例如奶瓶、果酱瓶	烤架	100		100	15-20	
水果或蔬菜的烘干或干燥	穿孔蒸盘	80-100		0	180-300	例如切成薄片的西红柿、蘑菇、西葫芦、苹果、梨等
鸡蛋, 硬	穿孔蒸盘	100		100	13-15	预热。
鸡蛋, 中等	穿孔蒸盘	100		100	7	预热。
鸡蛋, 软	穿孔蒸盘	100		100	4	预热。
蛋花, 500 克	玻璃模具	90		100	20-25	
热毛巾	无孔蒸盘	100		100	2-10	将毛巾沾湿。
法式焗烤土豆, 1 千克土豆	热开胃菜模具	180		30	45-65	
蛋奶酥, 奶酪蛋奶酥	蛋奶酥小模具	160		0	30	
融化黄油	耐热炊具	90		30	10-20	

20.13 糕点

请注意糕点的设置建议。

- 利用蒸气烤箱, 始终可以最佳的湿度对您的烘焙食品进行烹饪:
 -  | 热风 + 0% 湿度: 对于水果蛋糕和法式咸派, 多余的湿度可能会挥发掉。该操作模式相当于常规烤箱中的热风功能。
 -  | 热风 + 30% 湿度: 海绵蛋糕不会变干。食物本身的水分不会从腔体中逸出。

-  | 热风 + 60 - 100% 湿度: 酥饼面团和发面糕点变得内松外脆, 并且有光泽。

- 如果您只需要一层进行烘焙, 请使用第 2 层。如果您同时需要两层进行烘焙, 请使用第 1 和 3 层。将无孔烹饪盘推入第二层。如果您使用较高的烘烤模具, 请将该烘烤模具置于内嵌式搁架上后, 推入第一层。
- 在加湿时, 电器将增加食材的湿度。加湿可在热风模式下 (0% 湿度), 或以 30% 的湿度档进行。请在诸如烤面包或烤酵母蛋糕时, 在开始烘烤过程时使用该功能。该功能可令体积更大, 并令脆皮更酥脆, 更有光泽。

糕点

食材	附件 / 餐具	推入层数	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
苹果派, 符合 EN60350-1 标准	弹簧扣烤模, 直径 20 厘米	2	160		0	110	
面包圈	无孔蒸盘	2	190-210	 或 	80 或 100	20-25	

食材	附件 / 餐具	推入层数	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
长棍面包, 半熟	烤架	2	190-210	0%、30%、60% 或 80%	0、30、60 或 80	10-15	
海绵蛋糕底, 高, 6 个鸡蛋	弹簧扣模	2	150	0%	0	45	
海绵蛋糕底, 扁, 2 个鸡蛋	无孔蒸盘	2	200	100%	100	8-10	例如用于瑞士卷
千层酥小点心	无孔蒸盘	2	190-210	80% 或 100%	80 或 100	10-18	例如带罌粟籽、杏仁泥或辛辣味的, 带火腿、奶酪
布里欧面包、小面包	无孔蒸盘	2	160	0%	0	8-12	
小面包, 每个 50-100 克	1. 无孔蒸盘 2. 无孔蒸盘	2	1. 150 2. 170-230	1. 100% 2. 30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	第 2 步, 170 °C (浅色) 或 230 °C (深色)
小面包, 半熟	烤架	2	150-170	0%	0	8-10	开始时加湿。
面包, 0.5-1 千克	1. 无孔蒸盘 2. 无孔蒸盘	2	1. 150 2. 170-230	1. 100% 2. 30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	第 2 步, 170 °C (浅色) 或 230 °C (深色)。如要准确控制烹饪点, 请使用中心温度探测棒 → 页 16。令其在烤架上冷却。
用搅拌面团制成的扁蛋糕	无孔蒸盘	2	160-165	0%	0	35-40	
奶油圆蛋糕, 1 千克面粉	中空环状烤模	2	160-175	30%	30	45-50	
酵母薄片蛋糕	无孔蒸盘	2	160-170	0%、30% 或 60%	0、30 或 60	30-45	制作带湿馅料的酵母薄片蛋糕, 如李子蛋糕或洋葱蛋糕时, 使用 0% 湿度, 如果是干馅料, 如碎顶蛋糕, 则使用 60% 湿度。
辫子面包, 500 g 面粉	无孔蒸盘	2	160-170	30%	30	25-35	开始时: 加湿一次
麦芬蛋糕	麦芬烤盘	2	170	30%	30	20-30	
杏仁饼	无孔蒸盘	2	150-160	0%	0	15-20	
小饼干	无孔蒸盘	2	150-165	0%	0	10-20	
法式咸派, 瑞士挞	法式咸派烤模	2	1. 230 2. 180	1. 30% 2. 30%	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
海绵蛋糕	长条烤模 或 弹簧扣模	2	165-170	0% 或 30%	0 或 30	50-75	
小蛋糕, 符合 EN60350-1 标准	无孔蒸盘	2	160	0%	0	25-30	
小蛋糕, 符合 EN60350-1 标准	穿孔蒸盘	1+3	150	0%	0	30-35	使用第 1 和第 3 层。
奶油酥饼, 符合 EN60350-1 标准	无孔蒸盘	2	140	0%	0	50	
奶油酥饼, 符合 EN60350-1 标准	穿孔蒸盘	1+3	140	0%	0	50	使用第 1 和第 3 层。
挞类	挞类烤模	2	190-200	0% 或 30%	0 或 30	30-45	例如带苹果、巧克力、杏仁或辛辣味

食材	附件 / 餐具	推入层数	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
全麦面包	长条烤模	2	1. 230 2. 200	1. 2.	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	的, 带芦笋、洋葱、奶酪 开始时加湿。
清水蛋糕, 符合 EN60350-1 标准	无孔蒸盘	2	150		0	40	
奶油夹心酥饼、奶油卷	无孔蒸盘	2	180-190	 或 	0 或 30	40-45	

20.14 发面 - 令其发酵

您的电器可为面团和小块面团或成型面团的发酵提供理想的氛围, 且不会变干。

- 为此请使用操作模式“发面” 。
- 您必须用湿布盖住碗。发面时间只有传统方式的一半。
- 给出的发面时间仅供参考。让面团发酵, 直到体积达到原来的两倍。

发面

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
生面团, 披萨	搅拌碗	38		-	25	例如发酵面团, 烘焙发酵, 酸面团
生面团, 面包	搅拌碗	45		-	40	例如发酵面团, 烘焙发酵, 酸面团
生面团, 布里欧面包	搅拌碗	45		-	55	例如发酵面团, 烘焙发酵, 酸面团

20.15 重新加热 - 加热

用蒸汽辅助功能温和地加热食物。食物的味道和外观像新鲜烹饪的一样。也可以重新烤热隔天的烘焙食品。

- 在蒸汽烤箱内能产生最优的加热环境, 令烹饪完成的菜肴不会变干。这样便令滋味和质量得到保持, 从而令菜肴食物的味道像新鲜烹饪的一样。
- 为此请使用操作模式“重新加热” 。
- 请勿遮盖食物。不要使用铝箔保鲜膜。
- 所列数据以一人份为基准。如果量更大, 则也可以在无孔烹饪盘中加热。同时要将规定的时间加长。

- 将无孔烹饪盘推入食材下方。将其中所收集的肉类和家禽解冻液体倒掉。接着清洁水槽, 并用大量水冲洗。用热肥皂水或洗碗机清洁烹饪盘。
- 解冻后, 以 180 °C 的热风运行蒸气烤箱 15 分钟。

- 为此请使用操作模式“解冻” 。
- 使用这种操作模式时, 不需要进行预热。
- 所给出的解冻时间仅供参考。解冻时间以冷冻食品的大小、重量和形状为准。如要缩短解冻时间, 请将食材放平后单独冷冻。
- 解冻食材前, 先除其包装。
- 只能对即将使用的量进行解冻。
- 请注意, 解冻后的食品不如新鲜食品耐放, 变质也更快。应立即对解冻后的食品进行后续加工, 并将其完全煮透。
- 在解冻时间过半后, 将肉类或鱼类翻面, 并将整块解冻的食品, 如浆果或肉块相互分离。鱼类不必完全解冻。如果表面已软到足以吸收香料, 便说明鱼类的解冻程度已足够。

20.16 解冻

在您的电器中, 您可以将速冻食品温和地解冻, 比冰箱更快, 比微波炉更均匀。

警告 - 有严重损害健康的危险!

肉类和家禽类存在感染沙门氏菌的危险。肉类和家禽类可能传播细菌。

- 对于动物性食品, 务必将解冻液体清除。切勿令解冻液体与其他食物接触。

解冻

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
浆果类, 300 g	穿孔蒸盘	45-50		-	6-8	
烤肉, 1-1.5 千克	穿孔蒸盘	45-50		-	90-120	
鱼扒, 每块 150 克	穿孔蒸盘	45-50		-	15-20	
蔬菜, 400 克	穿孔蒸盘	45-50		-	10-12	
匈牙利炖牛肉, 600 克	穿孔蒸盘	45-50		-	40-55	
鸡肉, 1 千克	穿孔蒸盘	45-50		-	60-70	

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
鸡大腿, 每份 400 克	穿孔蒸盘	45-50		-	40-50	

20.17 腌渍

将水果和蔬菜置于密封大口瓶内保存。

- 利用您的电器, 不需太费事, 便可对水果和蔬菜进行腌渍。
- 在购买或收获后, 立即对食物进行腌渍。如存放时间较长, 便会导致维生素含量降低, 并且容易造成食物发酵。
- 只可使用状况完好的水果和蔬菜。

- 该电器不适合对肉类进行腌渍。
- 仔细检查并清洁密封大口瓶、橡胶环、夹子和弹簧。
- 腌渍前将冲洗后的玻璃瓶放在蒸汽烤箱内在 100 °C 的温度和 100 % 的湿度下消毒 20 至 25 分钟。
- 将封闭的密封大口瓶放入带孔的烹饪容器内。玻璃瓶不得相互接触。
- 在烹饪时间结束后打开腔体门。当密封大口瓶完全冷却后, 才可将它们从腔体中取出。

腌渍

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
水果、蔬菜, 置于密封大口瓶内, 0.75 升	穿孔蒸盘	100	 100%	100	35-40	
豆子、豌豆, 置于密封大口瓶内, 0.75 升	穿孔蒸盘	100	 100%	100	120	

20.18 榨汁 - 浆果类

您可以在您的电器内, 以轻松、清洁的方式进行浆果榨汁。

- 将浆果放入带孔的烹饪盘内, 然后将其推入从下往上数的第 2 层。将无孔烹饪盘放入下面的一层, 以收集液体。
- 把浆果置于电器内, 直到不再有汁液流出。
- 接着可以把浆果放在擦碗布内挤压, 以获得最后剩余的汁液。

榨汁 (浆果类)

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
浆果类	穿孔蒸盘 或 无孔蒸盘	100	 100%	100	60-120	

20.19 酸奶制备

用您的电器制作酸奶。

- 您可以用您的电器制作酸奶。
- 为了防止酸奶的酵种受到破坏, 要用水浴方式将牛奶冷却到 40 °C。
- 将天然酸奶与经验证过的酸奶酵种一起, 搅拌到牛奶中。每 100 ml 最多加入两茶匙酸奶。
- 如使用酸奶酶, 请注意包装说明。

- 将酸奶倒入冲洗过的玻璃瓶中。
- 可将冲洗后的玻璃瓶在您的电器中, 在 100 °C 的温度和 100 % 的湿度下消毒 20 至 25 分钟。令玻璃瓶和腔体冷却后, 将酸奶注入已消毒的玻璃瓶中, 然后将玻璃瓶放入电器中。
- 配制工作完成后, 将酸奶放入冰箱。
- 如要获得效果完美的酸奶, 可在加热前, 向牛奶中添加脱脂奶粉。每升牛奶加入一至两汤匙脱脂奶粉。

酸奶制备

食材	附件 / 餐具	温度 (°C)	加热类型	湿度 (单位: %)	烹饪时长 (分钟)	备注
密封玻璃瓶中配好的酸奶原料	穿孔蒸盘	45	 100%	100	300	菜谱小贴士: 在酸奶原料中加入水果泥、果酱、蜂蜜、香草或巧克力以增加其香味。

20.20 大件食材的烹饪

大件食材的烹饪建议。

- 在烹饪大件食材时, 可以将侧面的推入式搁架拆下。
- 为此将推入式搁架前部的滚花螺母松开, 并将推入式搁架向前拉出。

- 将内嵌式搁架直接置于腔体底部, 并将食材或烘烤食品置于内嵌式搁架上。不要直接将食材或烘烤食品置于腔体底部。

20.21 低丙烯酰胺烹饪小贴士

概述

- 尽可能保持较短的工作时长。
将食材加工成金黄色，不要加工得颜色过深。
使用大而厚的食材。烹饪时产生的丙烯酰胺更少。

烘培食品

- 将热风温度设定为最高 180 °C。

小饼干

- 在饼干上刷鸡蛋或蛋黄。这样可减少丙烯酰胺的产生。
均匀地分散到烤盘上。

烤箱炸土豆条

- 将炸土豆条均匀地以单层方式分散到烤盘上。
为了避免炸土豆条过干，每块烤盘烘烤至少 400 g。

21 客户服务

关于您所在国家的保修期和保修条款的详细信息，可通过扫描随附文件（服务联系方式和保修条款）上的二维码、向我们的客户服务、您的经销商或在我们的网站上获取。

联系客户服务时，需要告知产品编号（E-Nr.）和制造编号（FD）。

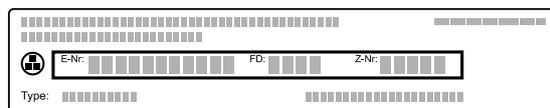
客户服务的联系方式可通过扫描随附文件（服务联系方式和保修条款）上的二维码或在我们的网站上获取。

本产品包含能源效率为 G 级的电灯。该电灯作为备件提供，仅限由经过培训的专业人员更换。

21.1 产品编号（E-Nr.）和制造编号（FD）

可在机器的规格铭牌上查看产品编号（E-Nr.）和制造编号（FD）。

当您打开设备门后，就能看见带编号的型号铭牌。



如要快速查找机器数据和客户服务电话号码，您可以将该数据记录下来。

22 安装说明

安装机器时请遵守此信息。



22.1 一般安装提示

在开始安装电器前，请注意以下提示。

⚠ 警告 – 有着火危险!

使用延长的电源线和未经许可的转接器会造成危害。

- ▶ 请勿使用延长线或排插。
- ▶ 若电源线过短，并且没有更长的电源线，请联系专业的电气公司来修改家中配电系统。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

电器很重。

- ▶ 移动电器时需要 2 个人。
 - ▶ 只可使用合适的辅助工具。
- 安装期间可能会触及很锋利的部件。
- ▶ 请佩戴防护手套。

- 请仔细阅读本说明书。
- 只有按照本安装说明以专业方式进行安装，才能确保使用安全。错误安装造成的损坏由安装工程师承担责任。
- 在执行任何操作前，请停止供电。
- 打开包装后检查电器。有运输损坏时不得连接电器。
- 不要将门把手用于运输或安装。

- 安装时须遵守当前有效的建筑规程以及当地电力部门的规定。
- 请按照安装图安装本电器。注意最小间距。
- 安装在橱柜门后：必须采取合适的措施防止在运行期间橱柜门关闭。如果橱柜门在电器运行或冷却（风扇运行模式）期间不保持打开状态，则存在过热危险。
- 启用前去除腔体中和电器门上的包装材料和粘合薄膜。
- 图中的尺寸以 mm 为单位。

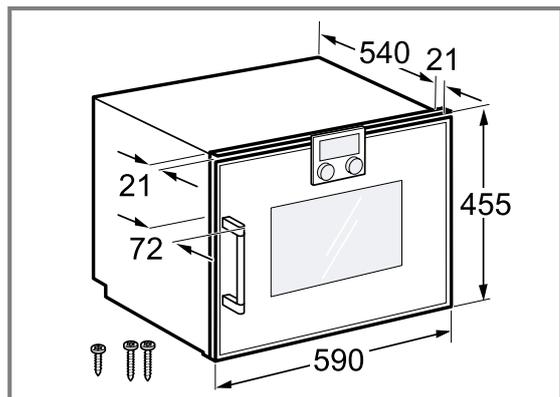
22.2 设计备注

在安装电器前，请注意以下设计备注。

- 门铰链方向不可调。
- 橱柜开孔至门板表面的距离为 21 毫米。
- 橱柜开孔至门把手外边角的距离为 72 毫米。
- 注意电器旁的抽屉打开时的垂悬距离和门把手。
- 计划拐角安装时，需考虑至少 110° 的开门角度。
- 切勿将其他电器安装在本电器上方后装入橱柜。
- 本设备只适合与橱柜面板齐平的嵌入安装。即使橱柜面板只超出电器表面少许，逸出的蒸汽也可能会损坏橱柜。

22.3 电器尺寸

您可在此处查看电器的尺寸



22.4 橱柜的准备工作

要求: 嵌入安装的橱柜必须耐 90 °C 高温, 相邻橱柜面板则必须耐 70 °C 高温。

1. 确保主电源插座位于开孔柜范围之外。
2. 请先在橱柜上进行切割作业, 然后再装入电器。
3. 在切割作业后清除碎屑。
碎屑可能影响电气部件的功能。
4. 未固定的橱柜必须用常见的角铁固定在墙壁上。
5. 电器的安装高度应合理, 必须确保客户可将附件轻松取出。

22.5 电气连接

为了能够安全连接电器的电源, 请遵守这些注意事项。

- 电器符合防护等级 I, 仅允许配合安全引线连接运行。
- 必须根据型号铭牌上的功率数据和当地的规定设置保险装置。
- 进行所有安装作业时, 都必须将电器断电。
- 电器仅允许用随附的连接线连接。在电器背面将连接线完全插入。
- 连接导线只允许用原装线更换。连接线可向客户服务部门购买。
- 安装时必须确保有接触保护。

带保护触点的插头的连接线

针对带保护触点的插头的电器, 请遵守这些注意事项。

- 只能将本电器连接到按照规定安装的、带保护触点的插座上。
- 如果安装后无法再触及带保护触点的插头, 则在进行固定的电路安装时应在符合安装规定的相位中规划切断开关。

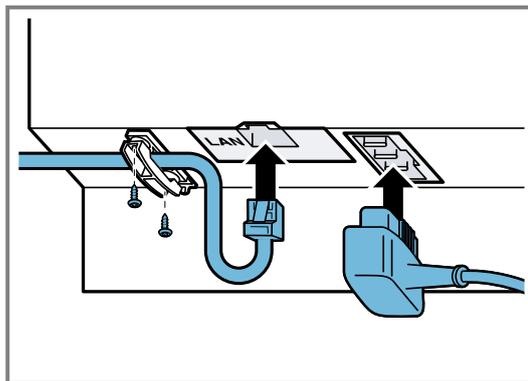
22.6 通过 LAN 连接至家庭网络

本电具备联网功能。您可以通过 LAN 网线将电器连接至家庭网络。LAN 网线不包括在供货范围内。

建立 LAN 连接

1. 安装电器前, 将 LAN 网线插入电器背面的接口中。

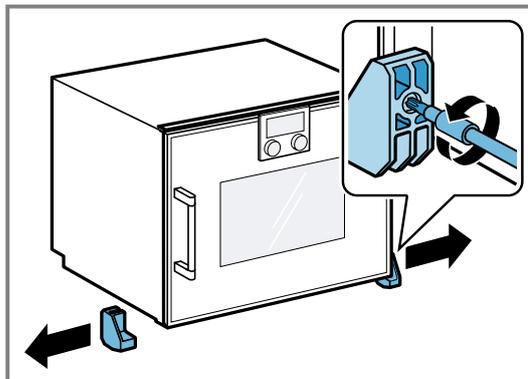
2. 用应力释放器固定 LAN 网线。



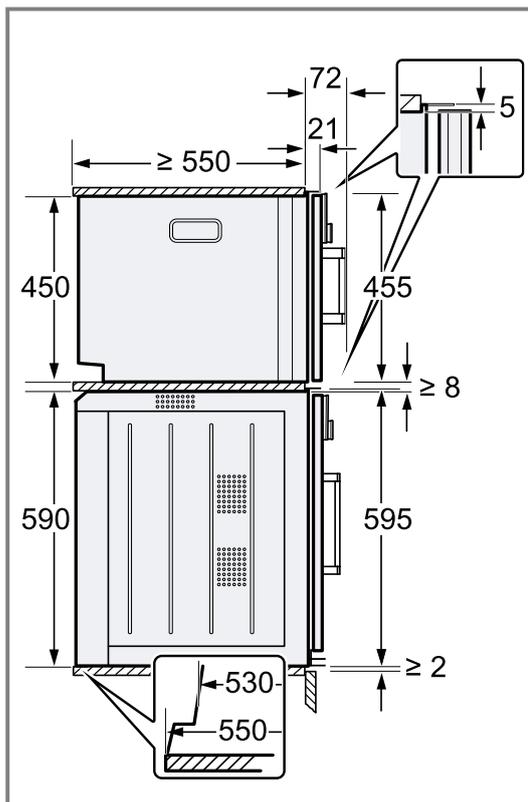
3. 将 LAN 网线连接到网络接口。

22.7 将电器安装在高柜中

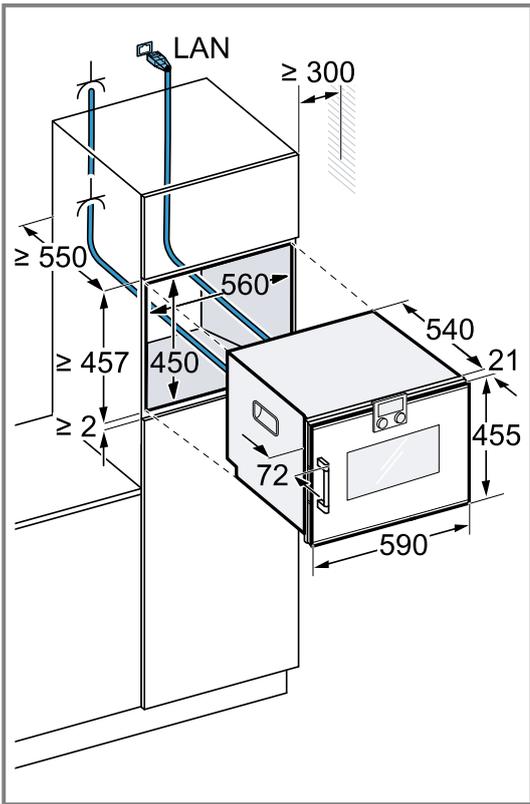
1. 移除上部门锁上的红色塑料运输安全装置。
 - ▶ 从后部拧松螺栓。
 - ▶ 取下运输防松件。



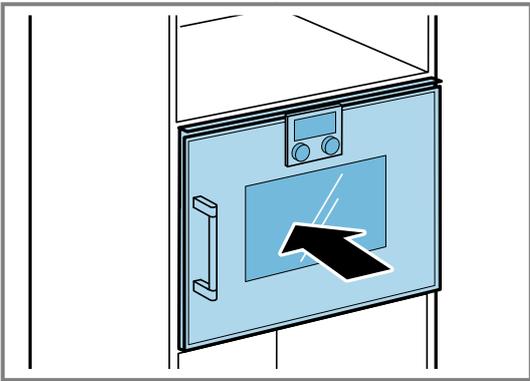
2. 并排安装 2 台电器时, 请将两个门把手对齐。
3. 上下叠放安装 2 台电器时请注意间距。



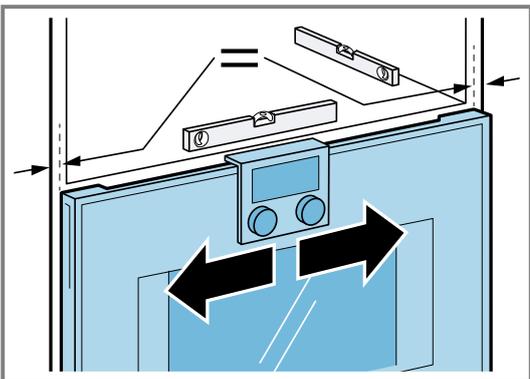
4. 在高柜中安装时请注意间距。



5. 如果电器上方没有隔板，请在橱柜中固定电器，以防倾翻。将 2 个常见的角铁固定在橱柜中的两侧（即 450 mm 深，高出电器高度 5 mm 处）。
6. 将电器完全推入嵌入安装的橱柜。
- ▶ 不要弯折或卡住电源线。

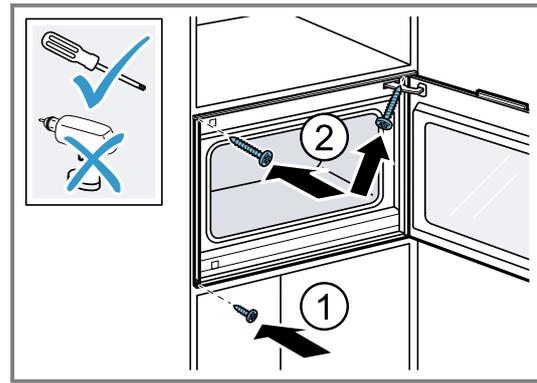


7. 将电器对中。
8. 利用水平仪将电器精确调平。



9. 打开电器门。
10. 用配套的螺栓固定电器。
- ▶ 先用下方螺栓将电器固定在橱柜内①。

- ▶ 拧紧上方的两枚螺栓②。

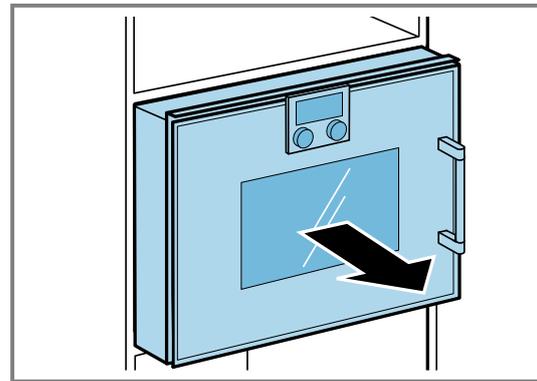


22.8 电器门的调整

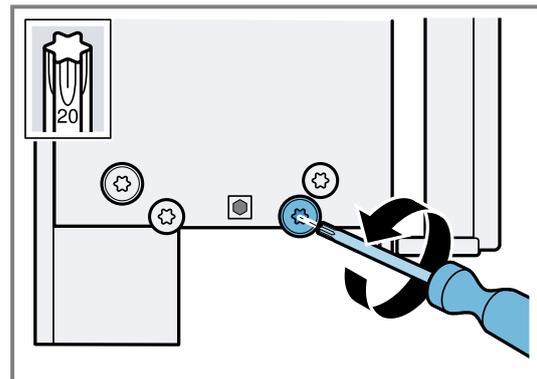
电器门在出厂状态下默认已调整好。通常无需再做调整。您可按需通过铰链调整电器门的对齐状态，以便实现精确的间隙尺寸。您无法调节电器门高度。

调整电器门

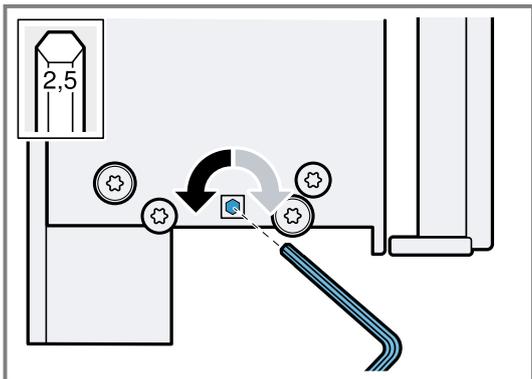
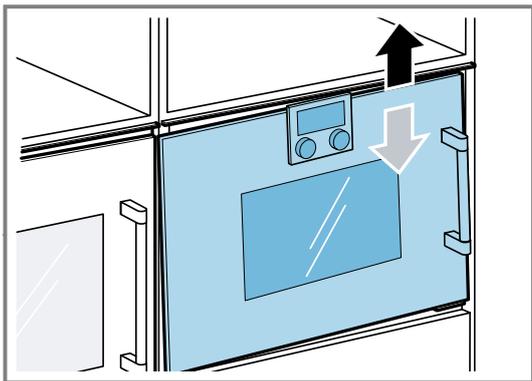
1. 将电器稍稍从开孔柜中拉出。



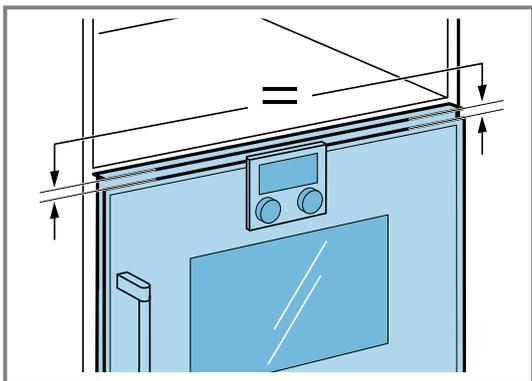
2. 拧松侧面的螺栓。



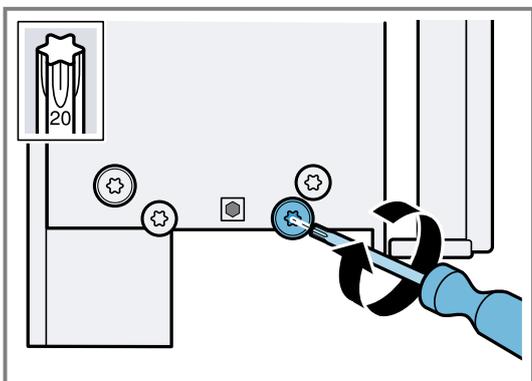
3. 用无头螺栓调整电器门，根据需要打开并再次关闭电器门。



4. 检查对齐状态。



5. 拧紧侧面的螺栓。



6. 将电器推入开孔柜。

22.9 将电器与烤箱组合使用

1. 只能和同一品牌及同一系列的电器进行组合。
2. 先安装蒸汽烤箱，然后再安装其他烤箱。
3. 如果安装在烤箱旁边，应确保两台电器的门把手处于中心位置。

22.10 将电器与暖碟抽屉组合使用

注意

电器上的锋利边缘可能会损坏暖碟抽屉的前面板。

- ▶ 推入电器时不得损坏暖碟抽屉的前面板。
- ▶ 安装另一台电器前打开暖碟抽屉，放一块布在前面板上方，关闭暖碟抽屉，以免暖碟抽屉前面板损坏。

1. 只能和同一品牌及同一系列的电器进行组合。
2. 首先安装暖碟抽屉。
3. 注意暖碟抽屉的安装说明。
4. 将电器推入暖碟抽屉上方的安装柜内。

22.11 拆卸电器

1. 断开电器电源
2. 松开固定螺栓。
3. 将电器略微抬起并完全拉出。

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≤0.030, S≤0.050) 基材/搪瓷表面		内腔, 烤盘等	GB 4806.3-2016 GB 4806.9-2023	不得长时间接触酸性食品
钢 1.0394 (Mn≤0.40, P≤0.030, S≤0.050) 基材/陶瓷表面		热空气导向板等	GB 4806.4-2016 GB 4806.9-2023	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
塑料	AS	水箱, 水箱盖, 水管等	GB 4806.7-2023	只接触非酸性水性食品
	TPE	水泵等		只接触非酸性水性食品
	PP	水箱, 浮子, 连接头等		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, 排气孔等		只接触非酸性水性食品
	PPS	蒸汽发生器(罩盖部分), 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
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	内腔, 烤盘, 烤架, 蒸汽发生器(滤网部分), 插孔等	GB 4806.9-2023	
	不锈钢 022Cr17Ni12Mo2	蒸发盘, 温控探头等		
	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) (镀铜/镍/铬)	烤架等		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, Al:0.15-0.60, Ti: 0.15-0.60)	加热管等		
	不锈钢 12Cr18Ni9	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	侧架等		不得接触酸性食品
	不锈钢 022Cr22Ni5Mo3N	弹簧等		
	不锈钢 022Cr19Ni10	侧架等		
	不锈钢 Y12Cr18Ni9	螺母等		
	不锈钢 16Cr23Ni13	加热管等		
硅橡胶	软管, 水泵叶轮, 连接头, 密封(圈)等		GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	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。

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。

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001698525 (050415) REG25
zh