

JUNKER

[zh] 说明手册

烤箱
JF43770..W

目录

	主要用途	4		清洁功能	20
	重要安全信息	5	执行清洁功能前.....	20	
常规信息.....	5		设置清洁功能.....	20	
卤素灯.....	6		执行清洁功能后.....	21	
清洁功能.....	6			导轨	21
	损坏原因	7	拆卸和重新安装导轨.....	21	
常规信息.....	7			电器门	22
	环境保护	8	拆卸和安装电器门.....	22	
节能.....	8		拆下门面板.....	23	
符合环保的废弃物处置.....	8		拆卸和安装门面板.....	23	
	了解您的电器	9		故障排除	25
控制面板.....	9		自己动手修复故障.....	25	
按键和显示屏.....	9		最大操作时间.....	25	
加热类型和功能.....	10		更换烹饪箱顶部的灯泡.....	26	
温度.....	11			客户服务	26
烹饪箱.....	11		E 编号和 FD 编号.....	26	
	附件	11		程序	27
控制附件.....	11		烹饪容器.....	27	
插入附件.....	11		制备食物.....	27	
选配件.....	12		程序.....	28	
	首次使用前	13	设置程序.....	29	
首次使用.....	13			经我们的烹饪工作室测试的菜谱	29
清洁烹饪箱和附件.....	13		常规信息.....	29	
	操作电器	13	糕点.....	30	
开机和关机.....	13		烘焙和焗烤.....	33	
设置加热功能和温度.....	13		家禽、肉和鱼.....	34	
快速加热.....	14		蔬菜和配菜.....	37	
	时间设置选项	14	甜点.....	37	
设置烹饪时间.....	14		食品中的丙烯酰胺.....	37	
设置结束时间.....	15		烘制.....	38	
设置短定时器.....	16		腌制.....	38	
设置时钟时间.....	16		生面团发酵.....	39	
	儿童锁	17	解冻.....	40	
启用和停用.....	17		保温.....	40	
	基本设置	17	测试菜谱.....	41	
基本设置列表.....	17				
更改基本设置.....	18				
	清洁	18			
合适的清洁剂.....	18				
保持电器清洁.....	19				

主要用途

请认真阅读本手册。只有这样，您才能安全无误地操作本电器。请妥善保管好说明手册和安装说明，以备日后使用或供电器的下一位所有者使用。

本电器仅适用于厨房整体安装。请遵守专用的安装说明。

拆包后，请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

只有持有相关执照的专业人员才可在没有插头的情况下连接电器。因不正确连接导致的损坏将不予保修。

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

本电器最高可在海拔 4000 米的高度使用。

8 岁以上儿童以及身体、感官或精神有缺陷的人员或缺乏经验和知识的人员，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。

严禁儿童乱玩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。

请务必以正确的方式将附件滑入烹饪箱。

→ 第 11 页“附件”

重要安全信息

常规信息

警告 – 小心火灾！

- 易燃物品保存在烹饪箱中可能会着火。切勿将易燃物品保存在烹饪箱中。切勿在内部起烟时打开电器门。关断电器并拔下电源插头，或关断熔断器盒中的断路器。
- 松散的食物残留物、脂肪和肉汁可能会着火。使用电器前，请除去烹饪箱、加热元件和附件上的食物残留物。
- 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。预加热期间，请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。防油纸不得超出附件。

警告 – 小心灼伤！

- 电器会变的很烫。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。请务必让电器自行冷却。请将儿童留在安全距离以外。
- 附件和烤箱器皿会变得很烫。从烹饪箱中取出附件或烤箱器皿时，请务必戴上烤箱手套。
- 酒精蒸汽可能会在热烹饪箱内着火。切勿烹饪含有大量高浓度酒的食物。请仅使用少量高浓度酒。打开电器门时需小心。

警告 – 小心烫伤！

- 使用期间，可接触部位可能会变得很烫。切勿触碰灼热部位。请将儿童留在安全距离以外。
- 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。开门时，不要站得离电器太近。打开电器门时要小心。切勿让儿童靠近。
- 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 – 小心受伤！

- 电器门玻璃如果有刮伤，可能会破裂。请勿使用玻璃刮刀、尖锐或磨蚀性的清洁用品或洗涤剂。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能会被夹住。双手切勿靠近铰链。

警告 – 小心触电！

- 修理不当是很危险的。仅可由我们经过培训的售后服务人员来维修电器和更换损坏的电源线。如果电器发生故障，请拔下电器电源插头，或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 电线绝缘层接触到电器的灼热部件会发生熔化。切勿让电器电源线接触电器的灼热部件。
- 请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，以防触电。
- 故障电器会导致触电。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。

警告 – 磁力引发的危险！

控制面板或控制元件中带有永久磁铁。它们可能会对电子植入器件（如心脏起搏器或胰岛素泵）造成影响。佩戴电子植入器件的人士必须与控制面板保持至少 10 cm 的距离。

卤素灯

警告 – 小心灼伤！

烹饪箱中的灯泡会变得非常热。关断一段时间后，仍有可能灼伤皮肤。请勿触摸玻璃灯罩。清洁时，请避免接触皮肤。

警告 – 小心触电！

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

清洁功能

警告 – 小心火灾！

- 清洁过程中，松散的食物残留物、脂肪和肉汁可能会着火。启动清洁功能前，请除去烹饪箱中的食物残留物。请勿使用清洁功能清洁附件。
- 清洁期间，电器外壁会变得很热。切勿将易燃物品（如抹布）挂在门把手上。请勿紧靠电器正面放置任何物品。切勿让儿童靠近电器。
- 如果门封损坏，门周围就会产生大量热量。请勿擦洗或拆下门封。门封损坏或丢失时，请勿使用本电器。

警告 – 小心严重损害身体健康！

清洁期间，电器会变得很热。烤盘和烤模上的不粘涂层会被损坏并释放出有毒气体。切勿使用清洁功能来清洁不粘烤盘或烤模。一般情况下，请勿得使用清洁功能清洁附件。

警告 – 小心损害身体健康！

清洁功能会将烹饪箱加热到非常高的温度，以便燃烧掉烤肉、烧烤和烘焙产生的食物残留物。这个过程会释放出刺激黏膜的蒸汽。清洁功能运行时，请保持厨房空气流通。请勿在室内停留过长时间。请勿让儿童和宠物靠近。请遵守相关说明，即使是在使用带延迟结束时间的延迟启动功能时。

警告 – 小心灼伤！

- 清洁期间，烹饪箱会变得非常热。切勿打开电器门。让电器自行冷却。请勿让儿童靠近电器。
-  清洁功能运行期间，电器外壁会变得很热。切勿触摸电器门。让电器自行冷却。请将儿童留在安全距离以外。

损坏原因

常规信息

注意！

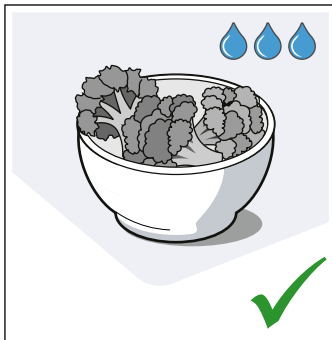
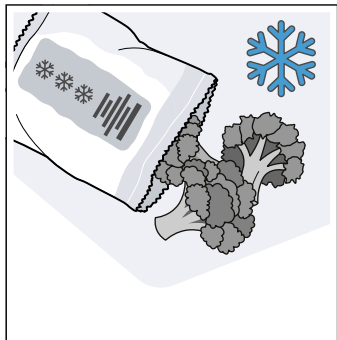
- 烹饪箱箱底的附件、铝箔、防油纸或烤箱器皿：请勿将附件放置在烹饪箱的箱底。不要将任何铝箔或防油纸铺在烹饪箱的箱底。如果设置温度超过 50 °C，请勿将烤箱器皿置于烹饪箱的箱底。这会导致热量积聚。同时导致烘焙和烤制时间不准确，并会损坏搪瓷。
- 铝箔：烹饪箱的铝箔不得与门玻璃接触。否则会导致门玻璃永久褪色。
- 高温烹饪箱中的水：切勿将水倒入高温烹饪箱中。这将产生蒸汽。温度剧变可能会损坏搪瓷。
- 烹饪箱中的水分：烹饪箱中长期处于潮湿状态下，可能会导致腐蚀。使用后，请将烹饪箱晾干。请勿将湿食放在密闭的烹饪箱内过长时间。请勿将食物存储在烹饪箱内。
- 冷却时电器门开启：高温操作后，烹饪箱冷却时，必须关闭电器门。请勿将任何物品夹在电器门上。否则，即使电器门只开了一道缝，长时间下来，附近的橱柜表面也可能会受损。
只有在烤箱运行产生大量水分的情况下，才可开门将烹饪箱晾干。
- 果汁：烘焙汁水特别丰富的水果派时，烤盘不要装得过满。否则果汁会从烤盘上滴落而留下难以清除的污渍。如有可能，请使用深底通用烤盘。
- 门封极脏：如果门封非常脏，电器门在操作过程中将无法正确关闭。这可能会使相邻橱柜的正面板受损。如果门封损坏，您可以向我们的售后服务部门订购一个新的。
- 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。请勿将任何烹饪容器或附件置于电器门上。
- 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。将附件置入烹饪箱时，请尽量靠里。
- 搬运电器：不要抓着门把手搬运电器。门把手可能会因无法承受电器的重量而断开。

环境保护

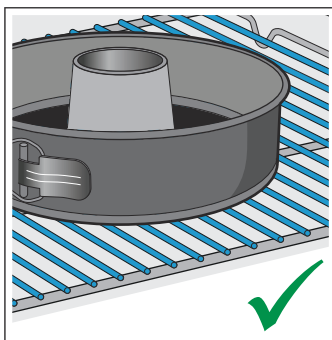
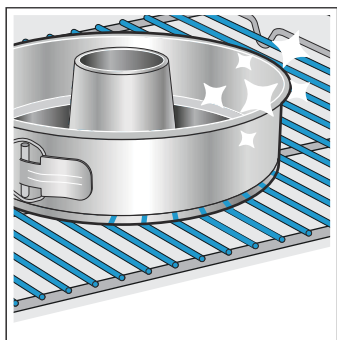
您的新电器属于特别节能款。您可在此处找到使用本电器时如何能够更节能以及如何正确处置报废电器的相关信息。

节能

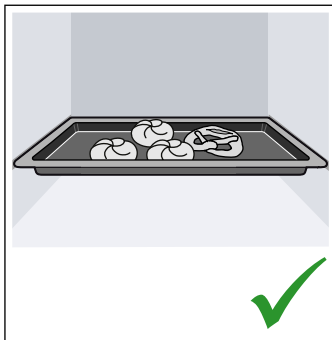
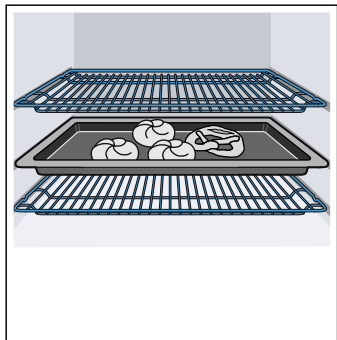
- 请仅在菜谱有要求或操作说明表中有明确指示的情况下，预加热电器。
- 将冷冻食物放入烹饪箱前，先进行解冻。



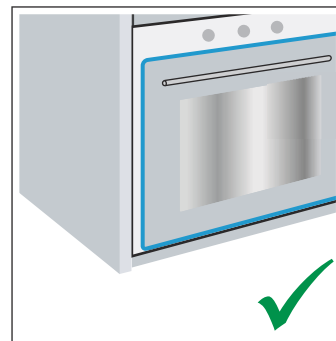
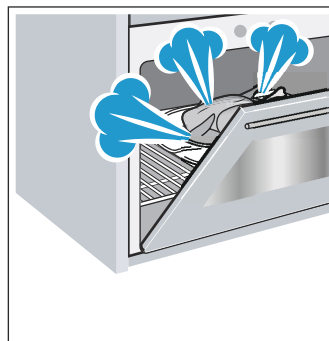
- 使用黑色、漆黑或者具有搪瓷涂膜的烤模。此类烤模的吸热效果特别好。



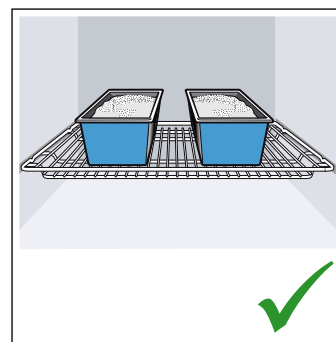
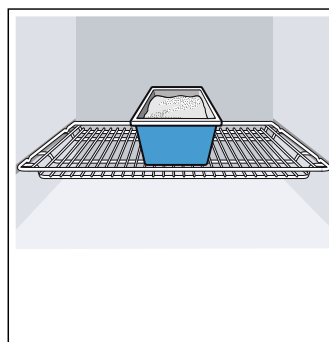
- 将任何不需要的附件从烹饪箱中取出。



- 使用电器时，尽量减少开门次数。



- 烤制多份糕点时最好一份接一份地烤。烹饪箱仍有余温。这样可减少第二份糕点的烤制时间。您可以将两个蛋糕模挨排放入烹饪箱中。



- 如长时间烹饪，您可以在烹饪时间结束前 10 分钟关断电器，用剩余热量完成烹饪。

符合环保的废弃物处置

请以环保方式处置包装材料。



本电器符合欧盟废弃电子电气设备相关法令 2012/19/EU (WEEE)。该条例为全欧盟有关废弃设备回收处置和再生利用的有效法律依据。

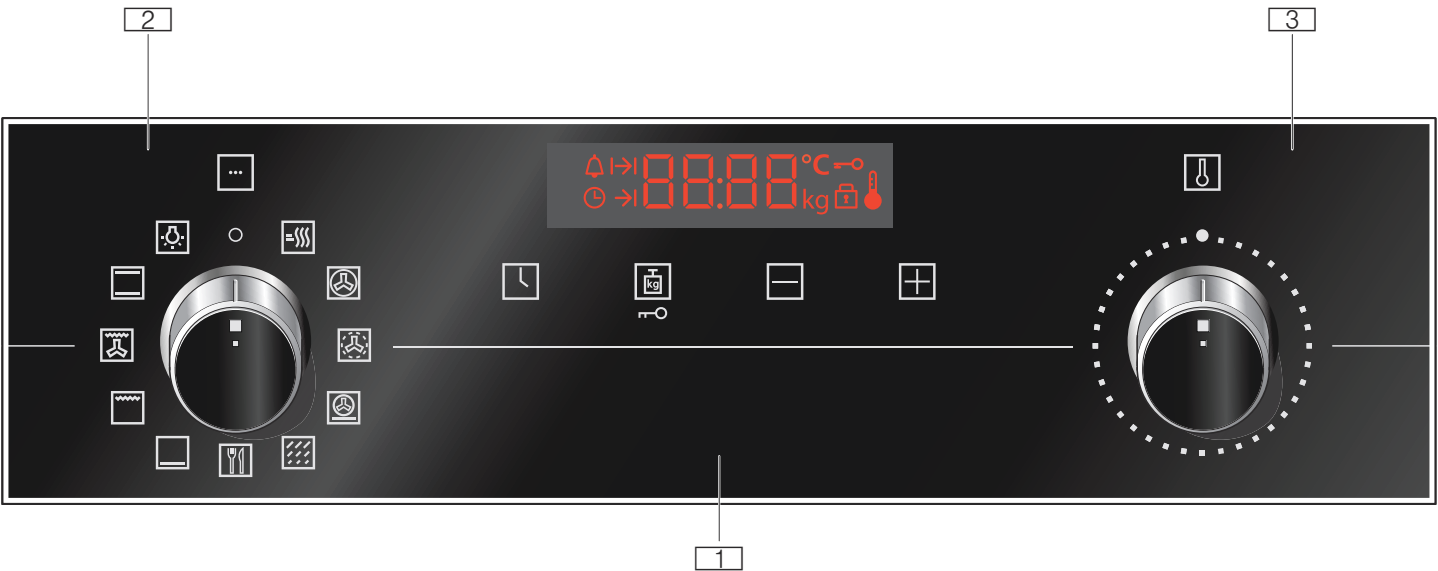
了解您的电器

本节对指示符和控制件进行了说明。此外，您还会了解到电器的各种功能。

提示：个别细节和颜色可能有所不同，具体取决于电器型号。

控制面板

您可以在控制面板上设置电器的各种功能。以下是控制面板总览和控制件布局。



- 1

按键和显示屏
按键为下方带传感器的触摸键。只需触摸符号即可选择功能。
显示屏显示激活的功能所对应的符号以及时间设置选项。
- 2

功能选择钮
使用功能选择钮设置加热功能或其它功能。
可从“关”位置顺时针或逆时针转动功能选择钮。
- 3

温度选择钮
使用温度选择钮设置加热功能的温度或选择其它功能的设置。
您还可以顺时针和逆时针转动温度选择钮。

提示：一些电器的控制旋钮可按下。如要按下控制旋钮将其激活，或重新将其释放，可将它转动到“关”位置。

按键和显示屏
您可使用按键来设置电器上的各种附加功能。您可在显示屏上看到这些功能的数值。

按键	含义
时间设置选项	反复触摸按键，即可选择定时器 、烹饪时间 、结束时间 和时钟时间。
减	按下可减小设置值。
加	按下可增加设置值。
重量	在程序中选择重量。
儿童锁	锁定和解锁控制面板上的烤箱功能。

显示屏
烹饪箱温度将在显示屏上显示，您可通过温度选择钮进行设置。
此外，您还可以读取时间设置选项的设置。反复触摸 按键可选择各种时间设置选项。与当前所选功能相对应的符号将亮起。

加热类型和功能

使用功能选择钮设置加热类型和其它功能。

为确保始终使用正确的加热类型烹饪食物，请参见下文中的各种加热类型差异及其应用。

加热功能	温度	用途
 3D 热风	50-275 °C	用于单层或多层烘焙或烤制。 风扇将来自后面板加热圈的热量均匀分配到烹饪箱各处。
 温和热风	125-275 °C	用于在无预热情况下在单层上缓慢烹饪选择的食物类型。 风扇将来自后面板环形加热元件的热量分配到烹饪箱各处。 该加热类型用于测量空气循环模式下的能耗和能效等级。
 匹萨设置	50-275 °C	用于需要从下方大量加热的匹萨和菜式烹饪。 底部加热元件和后面板中的加热圈对烹饪箱进行加热。
 底部加热	50-275 °C	用于水浴烹饪和加时烘焙。 热量从下方散发出来。
 全幅烧烤	烧烤设置： 1 = 低火 2 = 中火 3 = 大火	用于烤制扁平食物，如肉排、香肠，或烤面包，以及红烧食物。 烧烤元件下面的整个区域会变热。
 热风烧烤	50-275 °C	用于烤制家禽、全鱼和较大肉块。 烧烤加热元件和风扇交替接通和断开。风扇使热风在食物周围流通。
 顶部 / 底部加热	50-275 °C	用于在同一层进行的传统烘焙或烤制。特别适合带有湿配料的蛋糕。 热量从上部、下部均匀散发出来。 该加热类型用于测量常规模式下的能耗。

提示：电器为每种加热类型都指定了默认温度或等级。
您可以接受该值或进行适当更改。

其它功能

新烤箱增添了许多新功能，请参见下面的简要说明。

功能	用途
 快速加热	请在内无附件的情况下快速加热烹饪箱。
 内部照明	开启内部照明；所有其它功能保持关闭。 该功能使得清洁烹饪箱更加轻松。
 程序	电器为多种食物类型预置了设置值，可供您使用。 → 第 27 页“程序”
 高温自清洁	该清洁功能几乎可自行清洁烹饪箱。 → 第 20 页“清洁功能”

温度

使用温度选择钮设置烹饪箱温度。它还可以用于选择烧烤和清洁等设置。

设置将出现在显示屏上。

提示

- 温度可以按 1 °C 的增量进行设置，达到 100 °C 后按 5 °C 的增量进行设置。
- 如果烹饪温度极高，一段时间之后，电器会稍微降低温度。

温度指示器

电器加热期间， 符号将在显示屏上亮起。加热暂停时将熄灭。

预加热电器时，将食物放入烹饪箱的最佳时间是符号刚熄灭的时候。

提示

- 温度指示器只有在设置了温度的加热功能下才能显示。烧烤等设置下则不显示。
- 由于热惯性，烹饪箱内部的实际温度与所显示的温度可能会略有不同。

烹饪箱

烹饪箱中的各种功能可以使您的电器更便于使用。例如，令烹饪箱内更加明亮，而冷却风扇则可防止电器过热。

打开电器门

如果在电器工作期间打开电器门，电器将仍照常工作。

内部照明

对于大多数加热功能和其它功能，烤箱运行期间，烹饪箱中的内部照明将保持亮起。当转动功能选择钮结束操作时，照明将熄灭。

将功能选择钮转至内部照明设置，可在不加热烤箱的情况下开启照明。该功能使得清洁烹饪箱更加轻松。

冷却风扇

冷却风扇可根据需要开启和关闭。热风会从门上方逸出。

注意！

请勿盖住通风槽。否则可能会导致电器过热。

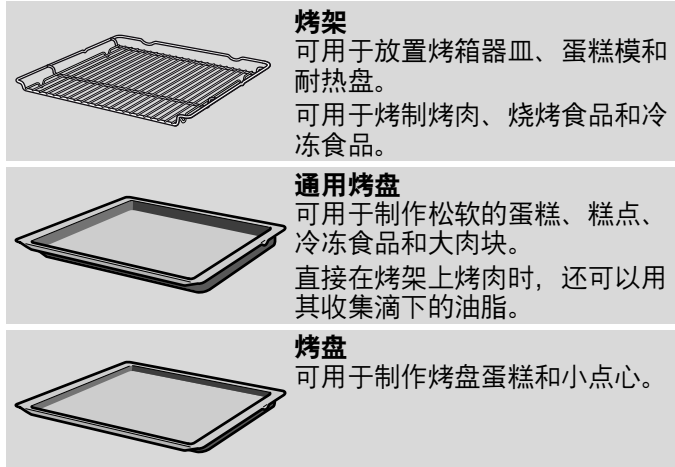
冷却风扇将在操作后继续运行一段时间，这样烹饪箱就能在操作后更快地冷却。

附件

本电器随附一系列附件。您可以在此处找到随附附件总览以及如何正确使用附件的相关信息。

控制附件

随附附件可能有所不同，具体取决于电器型号。



请仅使用原装附件。这些附件专为本电器而设计。

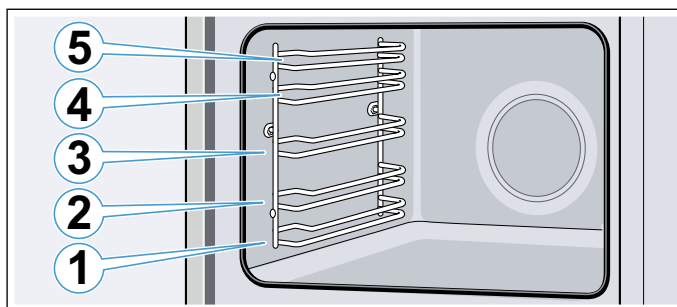
您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买附件。

提示：附件可能会因受热而变形。这并不影响其功能。再次冷却后，它们即会恢复原形。

插入附件

烹饪箱有五个烹饪层。烹饪层自下而上计数。

一些电器烹饪箱的最高烹饪层上标记有烧烤符号。



请务必将附件插入烹饪层的两个导杆之间。

附件可以抽出约一半而不会倾翻。

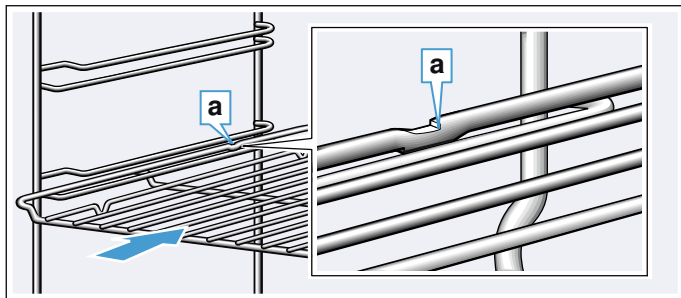
提示

- 确保始终以正确方式将附件插入烹饪箱。
- 请务必将附件完全插入烹饪箱，以防附件碰到电器门。
- 将任何不用的附件从烹饪箱中取出。

锁定功能

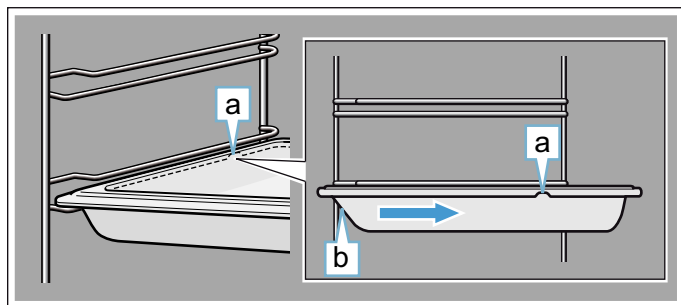
附件可抽出约一半，直到锁定到位。锁定功能可防止附件在抽出过程中发生倾斜。必须将附件正确插入烹饪箱，才能确保防倾斜保护功能正常发挥作用。

插入烤架时，请确保凸耳 **a** 位于后方且朝下。打开侧必须面向电器门，外轨必须朝下 。



插入烤盘时，请确保凹槽 **a** 位于后方且朝下。附件的倾斜边缘 **b** 必须朝向电器门。

图中示例：通用烤盘

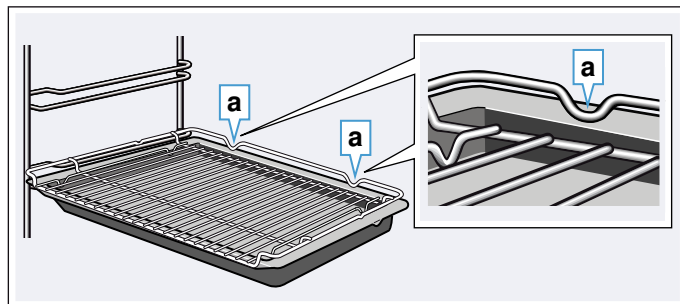


组合附件

您可以同时插入烤架和通用烤盘，以收集液滴。

插入烤架时，请确保两个垫圈 **a** 均位于后缘。插入通用烤盘时，将烤架置于烹饪层上导杆的上面。

图中示例：通用烤盘



选配件

您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买选配件。

* 您可在我们的手册和互联网上找到适用于您的电器的各种产品。

供货情况及是否可在线订购月因国家 / 地区而异。详细信息请参考您的销售手册。

提示：并非所有选配件均适用于每一台电器。购买时，请务必提供电器的确切标识号 (E 编号)。

→ 第 26 页“客户服务”

选配件

烤架

可用于放置烤箱器皿、蛋糕模和耐热盘，以及制作烤肉和烧烤食品。

烤盘

可用于制作烤盘蛋糕和小点心。

普通烤盘

用于烤制松软的蛋糕、烘焙食品、冷冻食品和大肉块。直接在烤架上烤肉时，还可以用其收集滴下的油脂。

匹萨盘

可用于匹萨和大号圆形蛋糕。

烘焙石

可用于制作带脆皮蛋糕胚的自制面包、面包卷和匹萨。请务必先将烘焙石预加热到建议的温度。

全抽拉搁架体系，2 层

第 2 层和第 3 层都装有拉出式导轨，进一步拉出附件时也不会倾翻。

全抽拉搁架体系，3 层

第 1 层、第 2 层和第 3 层都装有拉出式导轨，进一步拉出附件时也不会倾翻。

首次使用前

必须先进行一些设置，才可使用新电器。您还必须清洁烹饪箱和附件。

首次使用

电器接通电源后，显示屏上将显示时间。设置当前时间。

设置时钟时间

必须将功能选择钮设置为“关”。

时间的默认设置值为 12:00。

1. 使用  或  按键设置时间。
2. 触摸  按键进行确认。

设置时间后，显示屏中将显示时间。

清洁烹饪箱和附件

首次使用电器制备食物前，请务必清洁烹饪箱和附件。

清洁烹饪箱

如要清除新电器中的味道，须清空烹饪箱并关上烤箱门，对烹饪箱进行加热。

确保烹饪箱中没有留下任何包装材料，如聚苯乙烯颗粒。加热电器前，请用柔软的湿布擦拭烹饪箱中的光滑表面。烤箱加热过程中，请确保厨房通风良好。

应用所示设置。您可在此处找到如何设置加热功能和温度的相关信息。→ 第 13 页“操作电器”

设置	
加热功能	3D 热风 
温度	最大
烹饪时间	1 小时

设定时间到时时，即关断烤箱。

烹饪箱冷却后，即使用肥皂水和洗碗布清洁光滑表面。

清洁附件

使用肥皂水、洗碗布或软刷彻底清洁附件。

操作电器

您已经了解了各个控件及其工作原理。下面，我们将就如何设置您的电器进行说明。

开机和关机

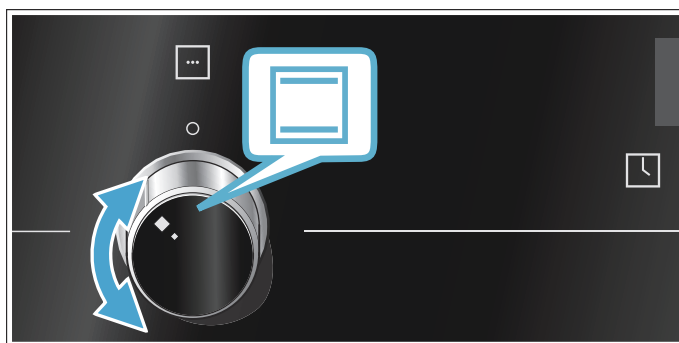
使用功能选择钮开启或关闭电器。将功能选择钮转到“关”以外的任何位置，可开启电器。如要关断电器，请务必功能选择钮转到“关”位置。

设置加热功能和温度

使用功能选择钮和温度选择钮，可轻松应用电器所需的设置。加热功能表中列出了各种食物的最佳加热类型。

图中示例：顶部 / 底部加热 ，190 °C。

1. 使用功能选择钮设置加热功能。



2. 使用温度选择钮设置温度或烧烤设置。



烤箱将在几秒钟后开始加热。

如要关断烤箱，将功能选择钮转到“关”位置（零）。

提示：您还可以设置电器的烹饪时间和结束时间。
→ 第 14 页“时间设置选项”

更改

您可使用相关的旋钮随时更改加热功能和温度。

如果更改加热功能，温度将更改为相应的默认值。

快速加热

使用快速加热可以缩短加热时间。

如要获得最佳效果，可使用：

-  3D 热风
-  顶部 / 底部加热

只有当所选温度超过 100 °C 时，才可使用快速加热功能。

为确保均匀的烹饪效果，请勿在快速加热完成前将食物放入烹饪箱中。

1. 将功能选择钮设置到 。
2. 使用温度选择钮设置温度。
烤箱将在几秒钟后开始加热。

快速加热完成后，信号音将响起。将食物放入烹饪箱，并设置加热功能和温度。

 时间设置选项

您的电器有各种不同的时间设置选项。

时间设置选项	用途
 烹饪时间	设置的烹饪时间到后，烤箱会自动关断。
 结束时间	选择烹饪时间和所需的结束时间。烤箱将自动启动，并在所需的时间完成烹饪。
 定时器	定时器功能和煮蛋计时器类似。加热时，它独立于烤箱运行，不影响烤箱。
 时钟	如果未选择任何功能，烤箱显示屏上将显示时钟时间。

如要查看烹饪时间，请选择加热功能并触摸  按键。设置完烹饪时间后，便可设置结束时间。可随时设置定时器。

烹饪时间或定时器时间到后，将发出信号音。如要提前停止信号音，请触摸  按键。

提示：可以在基本设置中更改信号声响起的时长。

设置烹饪时间

您可以在烤箱上设置食物的烹饪时间。这可防止食物在意外情况下被烹饪过长时间，同时可使您不必为了关断烤箱而停下手头的工作。

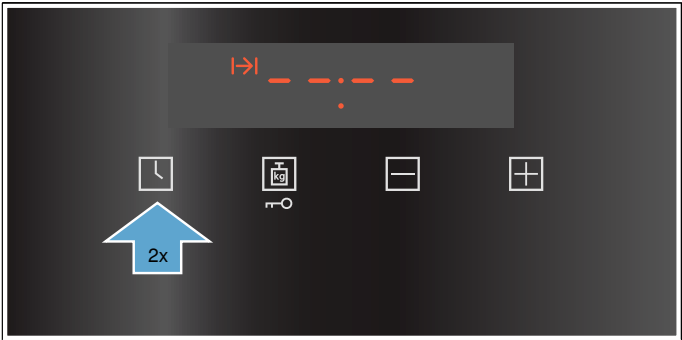
设置烹饪时间前，请确保定时器未设置时间。

可以设置的最大时间为 23 小时 59 分钟。烹饪时间可按 1 分钟的增量进行设置，达到 1 小时后可按 5 分钟的增量进行设置。

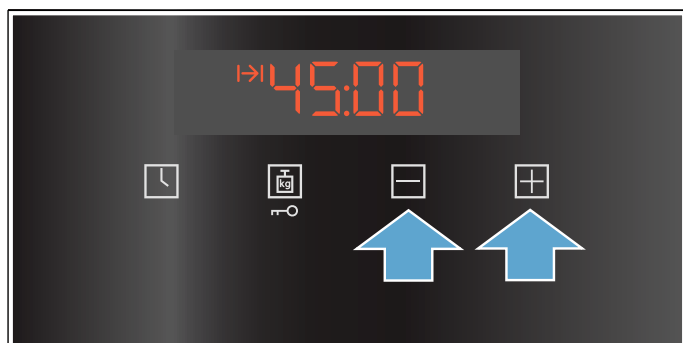
烹饪时间将根据您最先触摸的按键以不同的默认值启动：触摸  按键为 10 分钟，触摸  按键为 30 分钟。

图中示例：烹饪时间 45 分钟。

1. 设置加热功能和温度或烧烤设置。
2. 触摸  按键两次。
-- : -- 以及  符号将出现在显示屏上。



3. 使用 或 按键设置烹饪时间。



烤箱将在几秒钟后开始加热。您所选的温度将出现在显示屏上。

时间到时

信号音将响起。烤箱将停止加热。**00:00** 将出现在显示屏上。

信号音停止后，即可触摸  按键设置新的烹饪时间。

食物制备好后，请关闭烤箱。如要关断，请将功能选择钮转到“关”位置。

更改和取消

您随时可以更改烹饪时间。触摸  按键并使用  或  按键更改烹饪时间。几秒钟后，所更改的时间将被采用。

如要取消，触摸  按键并将烹饪时间设置为 **00:00**。烤箱将在无烹饪时间设置的情况下继续加热。

检查时间设置选项

如果设置了多个时间设置选项，相应的符号将在显示屏上亮起。代表当前显示时间的符号将亮起。

如要检查不同时间设置选项的数值，请反复触摸  按键，直到显示所需符号。

设置结束时间

您可推迟烹饪的预定结束时间。例如，你可以在早上把食物放在烤箱中并设定烹饪时间，这样中午就可以直接吃了。

提示

- 切勿将食物放在烤箱中太长时间，否则食物可能会坏掉。
- 在烤箱未加热时设置结束时间。
- 电器开始运行后，请勿再更改结束时间，否则会影响烹饪效果。

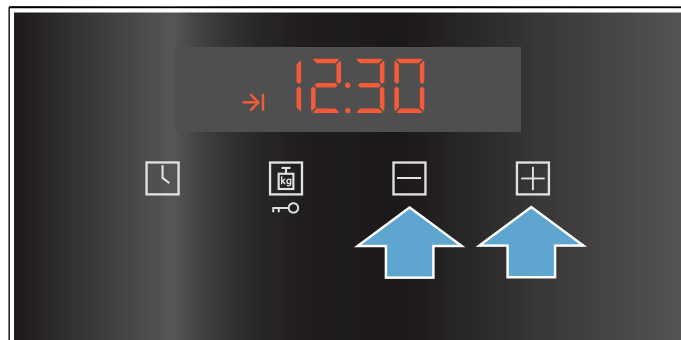
可以将烹饪结束时间最长延迟 23 小时 59 分钟。

图中示例：当前时间为早上 10:30，设置的烹饪时间为 45 分钟，您希望餐点在中午 12:30 做好。

1. 设置加热功能和温度或烧烤设置。
2. 触摸  按键两次，然后使用  或  按键设置烹饪时间。
3. 触摸  按键。
--:-- 以及  符号将出现在显示屏上。



4. 使用 或 按键设置延时结束时间。



烤箱将在几秒钟后应用设置。结束时间将出现在显示屏上。烤箱开始运行后，将显示设置的温度。

时间到时

信号音响起。烤箱将停止加热。**00:00** 将出现在显示屏上。

信号音停止后，即可触摸  按键设置新的烹饪时间。

食物制备好后，请关闭烤箱。如要关断，请将功能选择钮转到“关”位置。

更改和取消

您可以使用  或  按键更改结束时间。几秒钟之后，更改的时间将被应用。如果烹饪时间已经开始倒计时，则无法更改结束时间，否则将影响烹饪效果。

如要取消更改，可使用  按键将结束时间重置为当前时间加上烹饪时间。电器将开始加热，烹饪时间将开始倒计时。

检查时间设置选项

如果设置了多个时间设置选项，相应的符号将在显示屏上亮起。代表当前显示时间的符号将亮起。

如要检查不同时间设置选项的数值，请反复触摸  按键，直到显示所需符号。

设置短定时器

无论电器是否开启均可使用短定时器。但无法设置烹饪时间或结束时间。

可以设置的最大时间为 23 小时 59 分钟。10 分钟以内，定时器时间可以 30 秒的增量进行设置。10 分钟以上，设置时间越长，增量越大。

定时器时间将根据您最先触摸的按键以不同的默认值开启：触摸  按键为 5 分钟，触摸  按键为 10 分钟。

1. 触摸  按键，直到  符号亮起。
2. 使用  或  按键设置定时器时间。

几秒钟后，定时器时间将开始倒计时。

建议：如要使用烤箱定时器，请输入所需的烹饪时间。设置的烹饪时间到时后，烤箱会自动关断。

短定时器时间到时

信号音将响起。*0000* 将出现在显示屏上。

触摸任意按键，关断短定时器。

更改和取消

您可以随时使用  或  按键更改定时器时间。几秒钟后，更改的时间将被应用。

如要取消，请使用  按键将短定时器设置为 *00:00*。短定时器将关断。

检查时间设置选项

如果设置了多个时间设置选项，相应的符号将在显示屏上亮起。代表当前显示时间的符号将亮起。

如要检查不同时间设置选项的数值，请反复触摸  按键，直到显示所需符号。

设置时钟时间

电器接通电源或断电恢复通电后，时钟将在显示屏上闪烁。设置时钟。

必须将功能选择钮转到“关”位置。

1. 使用  或  按键设置时钟时间。
2. 触摸  按键进行确认。

提示：您可以在基本设置中设定是否在显示屏上显示时间。
→ “基本设置”

更改时钟时间

你可以根据需要更改时间，如将夏令时改为冬令时。

如要更改时间，请关断烤箱时，反复触摸  按键，直到时钟开始闪烁，然后使用  或  按键设置时间。

儿童锁

您的电器配备儿童锁，可防止儿童意外开启电器或更改任何设置。

提示

- 您可以在基本设置中设定该选项是否设置儿童锁。
→ 第 17 页“基本设置”
- 如果连接了电磁灶，电磁灶不会受烤箱上的儿童锁的影响。

启用和停用

如要激活儿童锁，必须将功能选择钮转到“关”位置。

触摸并按住  按键约 4 秒钟。

相应符号将在显示屏上亮起。儿童锁现已开启。

提示：如果已经设置定时器时间 ，该时间将继续倒计时。启用儿童锁后，无法再更改定时器时间。

如要取消儿童锁，请触摸并按住  按键约 4 秒钟，直到符号在显示屏上熄灭。

锁定烤箱门

您可以更改基本设置，使烤箱门也同时锁定。

→ 第 17 页“基本设置”

烤箱关断时，如果启动儿童锁，烤箱门将立即锁定。

基本设置

为了帮助您有效、简单地使用电器，我们为您提供了各种设置。您可以根据需要更改这些设置。

基本设置列表

并非所有基本设置都可用，具体取决于电器功能。

基本设置	选项
 1 烹饪时间或定时器时间到时后的信号音持续时间	1 = 约 10 秒钟 2 = 约 30 秒钟 * 3 = 约 2 分钟
 2 应用某个设置前，需要等待的时间	1 = 约 3 秒钟 * 2 = 约 6 秒钟 3 = 约 10 秒钟
 3 触摸按键时的按键音	0 = 关 1 = 开 *
 4 显示屏亮度	1 = 暗 2 = 中 3 = 亮 *
 5 显示时针时间？	0 = 隐藏时间 1 = 显示时间 *
 6 激活儿童锁？	0 = 否 1 = 是 * 2 = 是， 同时锁定烤箱门 **
 7 电器工作时，内部照明开启？	0 = 否 1 = 是 *
 8 冷却风扇运行时间	1 = 短 2 = 中 * 3 = 长 4 = 超长
 9 改装伸缩轨？ **	0 = 未改装 * (适用于导轨和单全抽拉搁架体系) 1 = 改装过 (适用于双和三全抽拉搁架体系)
 R 将所有值重置为出厂设置？	0 = 否 * 1 = 是
* 出厂设置 (出厂设置可能根据电器型号而有所不同)	
** 并非所有型号都可用。	

更改基本设置

必须将功能选择按钮转到“关”位置。

1. 触摸并按住  按键约 4 秒钟。
第一个基本设置将出现在显示屏上，如 .
2. 如有需要，使用  或  按键更改设置。
3. 触摸  按键进行确认。
下一个基本设置将出现在显示屏上。
4. 反复触摸  按键，调用所有基本设置。如要更改这些设置，请触摸  或  按键。
5. 最后，再次触摸并按住  按键约 4 秒钟，确认使用所选设置。

这适用于所有基本设置。

您可以随时再次更改基本设置。

提示：即使断电，更改的基本设置仍会保存下来。

清洁

只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。下面，我们将就应如何正确保养和清洁电器进行说明。

合适的清洁剂

为防止因清洁剂使用不当而损坏各种表面，请遵守下表中的信息。并非下列所有区域均可见于您的电器，具体取决于电器型号。

注意！

小心损坏表面

请勿使用：

- 强烈的或腐蚀性的清洁剂，
- 酒精含量高的清洁剂，
- 粗糙的擦洗片或清洁海绵，
- 高压清洁剂或蒸汽清洁剂，
- 适用于清洁灼热电器的专用清洁剂。

新海绵布在使用前要彻底清洗。

建议：广受好评的清洁和保养产品可以从售后服务部门购买。请遵守相应的制造商说明。



警告 – 小心灼伤！

电器会变得很热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。请务必让电器自行冷却。请将儿童留在安全距离以外。

区域	清洁
电器外部	
不锈钢前面板	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 立即除去水垢、油脂、淀粉和蛋白（如蛋清）形成的斑点。这类污渍可能会形成斑点。 适用于灼热表面的专用不锈钢清洁用品可从我们的售后服务部或从专卖店购买。 使用软布涂抹一薄层清洁产品。
塑料	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 请勿使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。
油漆表面	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。
控制面板	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 请勿使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。

门面板	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 请勿使用玻璃刮刀或不锈钢擦洗片。
门把手	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 如果除垢工具接触到门把手，请立即擦掉。否则，将产生无法清除的污斑。
电器内部	
搪瓷表面	热肥皂水或醋溶液： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 使用湿毛巾和肥皂水软化烘焙食物残渣。 使用不锈钢钢丝绒或烤箱清洁剂除去顽固污渍。 注意！ 切勿在烹饪箱仍有余温时使用烤箱清洁剂。这样做可能会损坏搪瓷。再次加热电器前，请除去烹饪箱、加热元件和附件上的食物残留物。 清洁之后，打开烹饪箱将其晾干。 最好使用清洁功能。 → 第 20 页“清洁功能” 提示： 食物残留物可能会形成白色积垢。这些积垢无毒无害且不会影响电器使用。必要时，请使用柠檬汁擦除。
内部照明玻璃灯罩	热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 如果烹饪箱极脏，请使用烤箱清洁剂。
门盖	不锈钢材质： 使用不锈钢清洁剂。请遵守制造商的说明。请勿使用不锈钢保养产品。 塑料材质： 使用热肥皂水和洗碗布清洁。用软布擦干。请勿使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。 拆下门面板进行清洗。
导轨	热肥皂水： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。
全抽拉搁架体系	热肥皂水： 用洗碗布或刷子清洁。 抽出拉出式导轨时，请勿擦去润滑剂，最好在拉出式导轨处于推入位置时进行清洁。请勿使用洗碗机清洁。
附件	热肥皂水： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。 如果有大量积垢，则使用不锈钢擦洗片清洁。

提示

- 由于使用的材料不同，如玻璃、塑料和金属等，电器正面的颜色会略有不同。
- 门面板上看起来像条纹的阴影是由内部照明的反光造成的。
- 搪瓷是在高温下烧制而成的。这会导致出现一些轻微的颜色差。此属正常现象，不影响电器工作。
薄烤盘的边缘有些地方无法涂上搪瓷。因此，这些边缘可能会比较粗糙。这不会影响抗腐蚀保护功能。

保持电器清洁

请务必保持电器清洁并立即清除污垢，以防形成顽固积垢。

警告 – 小心火灾！

松散的食物残留物、脂肪和肉汁可能会着火。使用电器前，请除去烹饪箱、加热元件和附件上的食物残留物。

建议

- 每次使用后，请清洁烹饪箱。这可确保污垢不会被烤附在烹饪箱内。
- 请务必立即除去水垢、油脂、淀粉和蛋白（如蛋清）形成的斑点。
- 请使用通用烤盘烤制非常湿的蛋糕。
- 请使用合适的烤箱器皿烤肉，如烤肉盘。

清洁功能

请使用“自清洁”功能清洁烹饪箱。

有三个清洁周期，可供您选择。

周期	清洁性能	周期长度
1	温和	约 1 小时 15 分钟
2	中等	约 1 小时 30 分钟
3	强力	约 2 小时

烹饪箱越脏，说明污垢存在的时间越长，则应选择清洁功率更强的清洁周期。每两到三个月清洁一次烹饪箱即可。如有需要可增加清洁次数。要求的清洁功率约为 2.5-4.8 千瓦。

提示

- 出于安全原因，达到一定温度后，电器门即会自动锁定。除非显示屏上的锁定符号  熄灭，否则无法打开电器门。
- 电器进行自清洁时，内部照明不亮。

警告

小心灼伤！

- 清洁功能运行期间，烹饪箱会变得很热。切勿打开电器门。让电器自行冷却。切勿让儿童靠近电器。
-  清洁功能运行期间，电器外壁会变得很热。切勿触摸电器门。让电器自行冷却。请将儿童留在安全距离以外。

警告

小心损害身体健康！

清洁功能会将烹饪箱加热到非常高的温度，以便燃烧掉烤制、烧烤和烘焙产生的食物残留物。这个过程会释放出刺激黏膜的蒸汽。清洁功能运行时，请保持厨房空气流通。请勿在室内停留过长时间。请勿让儿童和宠物靠近。请遵守相关说明，即使是在使用带延迟结束时间的延迟启动功能时。

执行清洁功能前

请确保烹饪箱是空的。将任何附件、烹饪容器或搁架导轨从烹饪箱中取出。有关如何拆卸导轨的信息，请参见相关章节。→ 第 21 页“导轨”

清洁电器门和门封周围的烹饪箱边缘。请勿擦洗或拆下门封。

警告

小心火灾！

- 清洁过程中，松散的食物残留物、脂肪和肉汁可能会着火。启动清洁功能前，请除去烹饪箱中的食物残留物。请勿使用清洁功能清洁附件。
- 清洁期间，电器外壁会变得很热。切勿将易燃物品（如抹布）挂在门把手上。请勿紧靠电器正面放置任何物品。切勿让儿童靠近电器。
- 如果门封损坏，门周围就会产生大量热量。请勿擦洗或拆下门封。门封损坏或丢失时，请勿使用本电器。

设置清洁功能

设置清洁功能前，请确保遵循所有准备说明。

每个清洗周期的工作时长已经预先设定，无法更改。

- 使用功能选择钮选择  功能。

—— 将在显示屏上显示出来。

- 使用温度选择钮设置清洁设置。

所选设置将在显示屏上显示出来。

清洁功能将在几秒钟后启动。程序将在显示屏上进行倒计时。

清洁功能运行时，请保持厨房通风良好。

清洁功能启动后，电器门将迅速锁定。 符号将出现在显示屏上。

自清洁周期完成后，将会响起一声信号音。**00:00** 将出现在显示屏上。将功能选择钮转到“关”位置，关断电器。

直到烹饪箱充分冷却且显示屏上的锁定符号  熄灭，才可打开电器门。

设置延时结束时间

您可以延迟结束时间。启动前，触摸并按住  按键，直到“结束”符号在显示屏上亮起。使用  选择钮设置延时结束时间。

电器启动后将切换至待机模式。

更改和取消

电器启动后，则无法更改清洁周期的功率。

电器处于待机模式时，可以更改结束时间。

如要取消清洁功能，可将功能选择钮转到“关”位置，关断电器。

除非烹饪箱充分冷却且显示屏上的锁定符号熄灭，否则电器门保持锁定。

执行清洁功能后

让烹饪箱自行冷却。用湿布擦去留在烹饪箱和电器门周围的灰烬。

将导轨重新装好。

提示：顽强污垢可能会变成白色积垢附着于搪瓷表面。这是食物残渣，无毒无害。且不会影响电器性能。如有需要，可以使用柠檬汁除去这些残留物。

导轨

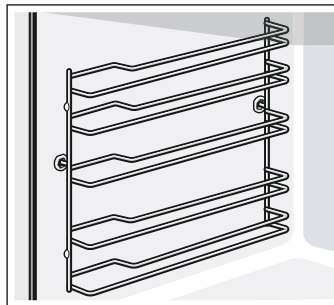
只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。本节将对如何拆卸和清洁搁架进行说明。

拆卸和重新安装导轨

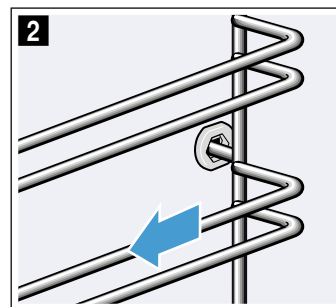
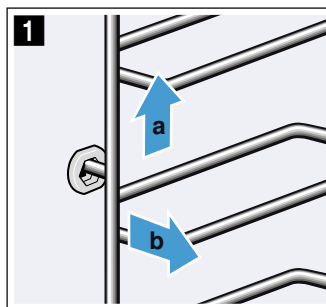
警告 – 小心灼伤！

导轨会变得很热。切勿触碰灼热导轨。请务必让电器自行冷却。切勿让儿童靠近电器。

拆下导轨



1. 稍微抬起导轨前端 **a** 并将其拆下 **b** (图 **1**)。
2. 然后将整个导轨拉向您并将其取出 (图 **2**)。

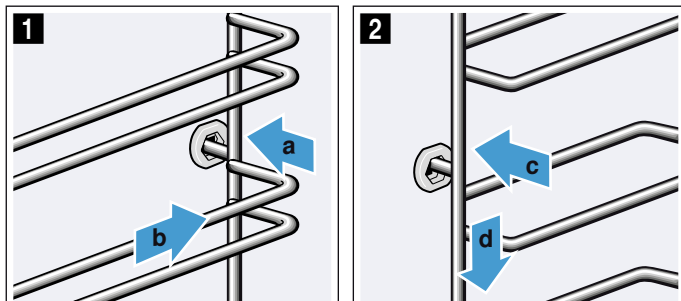


用清洁剂和海绵清洁导轨。顽固积垢可用刷子清洗。

安装导轨

导轨只能装到左侧或右侧。请确保两个导轨的曲杆均位于前部。

1. 首先，将导轨插入后插口的中间 **a**，直到导轨触及烹饪箱壁，然后将其推回 **b** (图 **1**)。
2. 然后，将导轨插入前插口 **c**，直到导轨也触及烹饪箱壁，并将其向下按 **d** (图 **2**)。



电器门

只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。本节将对如何拆卸和清洁电器门进行说明。

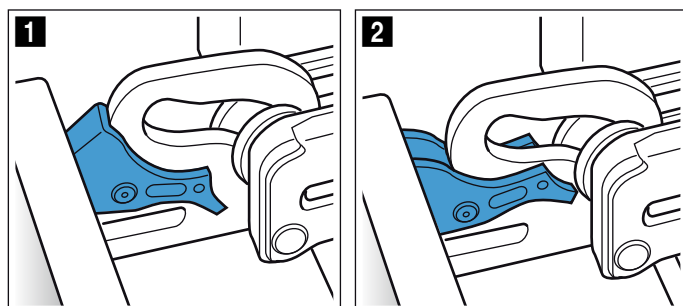
拆卸和安装电器门

如要拆下门面板进行清洁，可直接将电器门拆下。

每个电器门铰链都有一个锁止杆。

当锁止杆闭合时 (图 **1**)，电器门固定到位。此时无法将其拆下。

当因需拆卸电器门而打开锁止杆时 (图 **2**)，铰链将锁定。无法咬合。



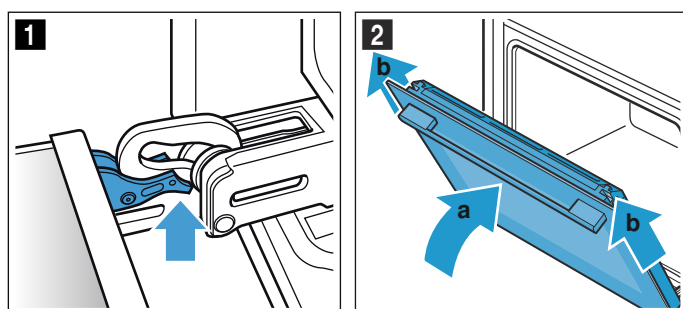
警告

小心受伤！

- 如果铰链未锁定，会以很大的力量猛然闭合。请确保锁止杆始终完全闭合或在拆卸电器门时完全打开。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能会被夹住。双手切勿靠近铰链。

拆卸电器门

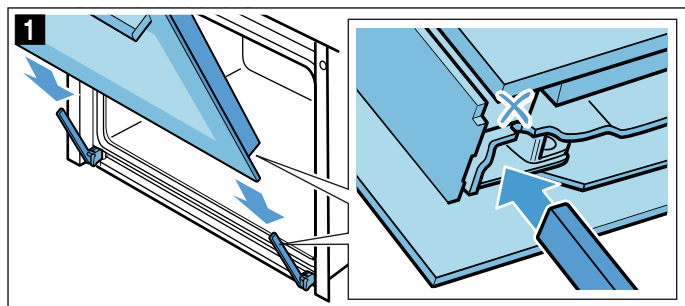
1. 将电器门完全打开，并沿着电器方向向上推。
2. 将左右两侧的两个锁止杆向上折叠 (图 **1**)。
3. 向上关闭电器门，直至无法再动 **a**。双手握住电器门的左右两侧并向上拉出 (图 **2**)。



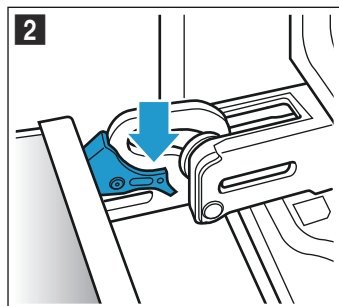
安装电器门

按照与拆卸顺序相反的顺序重新装上电器门。

1. 安装电器门时，请确保将两个铰链垂直插入到开口中（图 1）。
将两个铰链置于外板底部，并作为导向装置。
确保将铰链插入到正确的开口中。必须能够将其轻松插入且无阻力。如果感到任何阻力，请检查铰链是否插入到正确开口中。



2. 完全打开电器门。再次关闭两个锁止杆（图 2）。

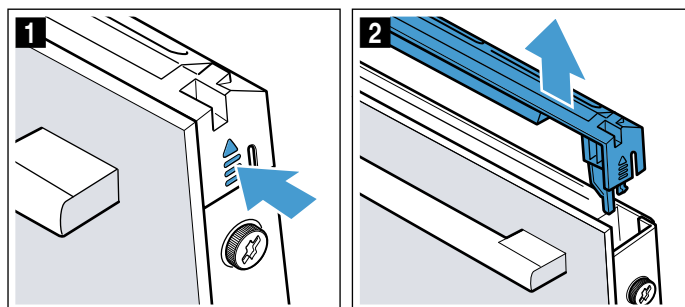


3. 关上烹饪箱门。

拆下门面板

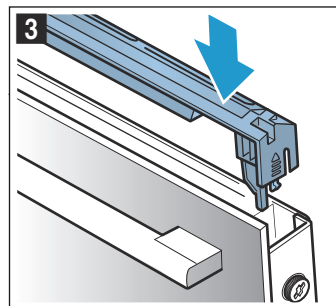
门面板中的不锈钢嵌板可能会变色。如要彻底清洁，可拆下面板。→ 第 18 页“清洁”

1. 稍微打开电器门。
2. 按住盖板的左右两侧（图 1）。
3. 取下盖板（图 2）。
小心关上电器门。



提示：使用不锈钢清洁剂清洁面板中的不锈钢嵌板。
使用肥皂水和软布清洁门面板的其他区域。

4. 再次稍微打开电器门。将盖板放回原处并按压盖板，直至卡入到位（图 3）。



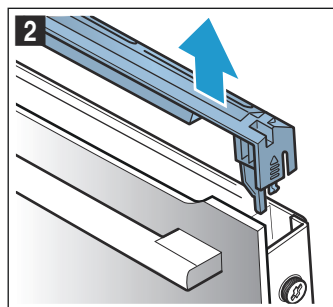
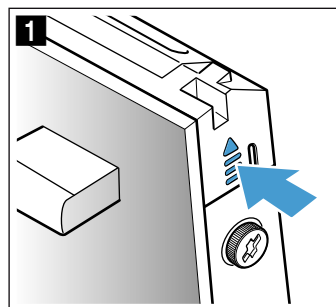
5. 关上电器门。

拆卸和安装门面板

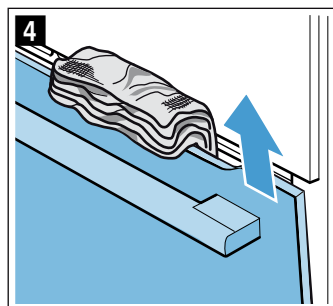
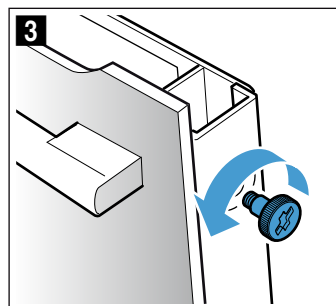
为便于清洁，可取下电器门的玻璃面板。

拆卸电器门

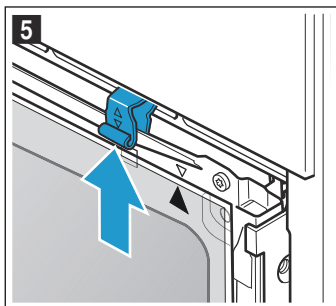
1. 稍微打开电器门。
2. 按住面板的左右两侧（图 1）。
3. 取下面板（图 2）。



4. 拧松并拆下电器门左右两侧的螺丝（图 3）。
5. 再次关门之前，请将折叠数次的抹布夹在门上（图 4）。
向上拉出前面板，并将其置于平面上，门把手朝下。



6. 将中间面板上的两个挡块向上推，但不要取下（图 5）。一只手抓住面板。拆下面板。



用玻璃清洁剂和软布清洁面板。

警告

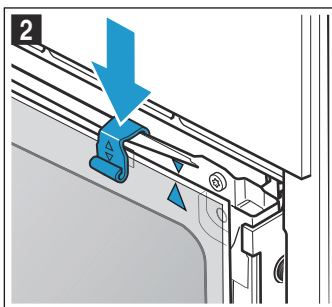
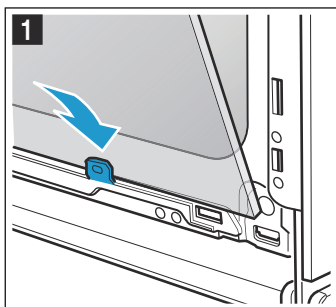
小心受伤！

- 电器门玻璃如果有刮伤，可能会破裂。请勿使用玻璃刮刀、尖锐或磨蚀性的清洁用品或洗涤剂。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能会被夹住。双手切勿靠近铰链。

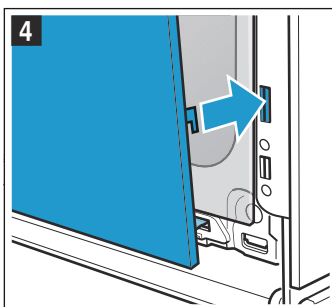
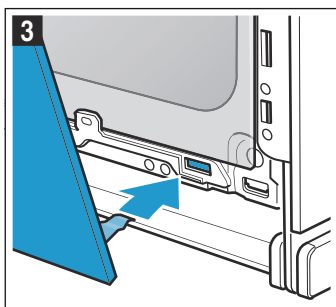
安装电器门

安装中间面板时，请确保箭头位于面板右上方并与金属面板上的箭头对齐。

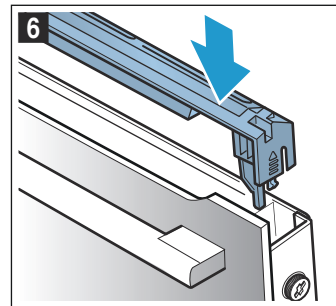
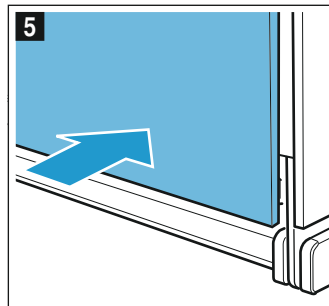
1. 将中间面板插入到底部的挡块中，然后从顶部将其牢牢推入（图 1）。
2. 向下推动两个挡块（图 2）。



3. 将前面板底部插入到挡块中（图 3）。
4. 关上前面板，直到两个上挂钩与开口相对（图 4）。



5. 按压前面板底部，直到卡入到位（图 5）。
6. 再次稍微打开电器门，并取出抹布。
7. 拧紧左右两侧的两个螺丝。
8. 将盖板放回原处并按压盖板，直至卡入到位（图 6）。



9. 关上电器门。

注意！

正确安装好面板之前，请不要使用烹饪箱。

故障排除

如果发生故障，原因往往很简单。拨打售后服务电话前，请阅读故障表，尝试自行解决故障。

自己动手修复故障

您通常可以自己动手轻松修复电器的技术故障。

如果做出的菜式并不完全是您想要的样子，您可以在使用手册的末尾找到有用的烹饪技巧和说明。

→ 第 29 页 “*经我们的烹饪工作室测试的菜谱*”

故障	可能原因	说明 / 补救措施
电器不工作。	断路器故障。	检查保险丝盒中的断路器。
	电源故障	检查厨房的灯或其它厨房电器是否正常工作。
时间在显示屏上闪烁。	电源故障。	重设时间。
电器设置无法更改。显示屏上的钥匙符号亮起或 SAFE 。	儿童锁启用。	按下并按住带钥匙符号的按键约 4 秒钟，解锁儿童锁。
电器门打不开。显示屏上的钥匙符号亮起。	电器门被儿童锁锁定。	按下并按住带钥匙符号的按键约 4 秒钟，解锁儿童锁。可在基本设置中关闭儿童锁。
电器门打不开。显示屏上的锁定符号  亮起。	电器门因清洁功能而被锁定。	等到烹饪箱冷却且锁符号  熄灭。
打开一种操作模式后， h 在显示屏上闪烁。	电器尚未充分冷却。	关闭电器，让电器自行冷却，然后再打开操作模式。
电器不加热。冒号在显示屏上闪烁。某些电器的显示屏上会出现 d 。	演示模式激活。	暂时断开电器与电源的连接（关断保险丝盒中的断路器），然后在 5 分钟之内将基本设置 c 13 或 c 6 更改为 0 ，停用演示模式。 → 第 17 页 “ <i>基本设置</i> ”

警告 – 小心受伤！

修理不当是很危险的。请勿尝试自行修理电器。必须由我公司接受过相关培训的售后服务工程师进行修理。如果电器发生故障，请致电售后服务部门。

警告 – 小心触电！

修理不当是很危险的。只能由我公司接受过相关培训的售后服务技术人员维修电器和更换受损电源线。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。

显示屏上的错误消息

如果显示屏上出现错误消息（以 “**E**” 开头），如 **E0502**，请触摸  按键。这样做可重置错误信息。如有需要，重设时间。

如果故障是一次性的，可照常继续使用电器。如果错误消息再次出现，请致电售后服务部门并提供确切的错误消息和电器的 E 编号。→ 第 26 页 “*客户服务*”

最大操作时间

如果在数小时内不更改电器设置，电器将自动停止加热。这可防止意外连续运行。

何时达到最大操作时间取决于电器上配置的不同设置。

达到最大操作时间

F8 出现在显示屏上。

将功能选择钮转到 “关” 位置。如有需要，可配置新设置。

建议：为防止电器意外关断（如在烹饪时间较长的情况下），应设定烹饪时间。电器加热，直到设置的烹饪时间到时。

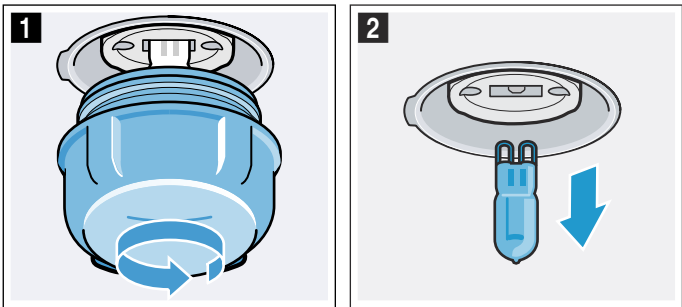
更换烹饪箱顶部的灯泡

如果烹饪箱的灯泡坏了，则必须进行更换。可以从售后服务部门或专卖店购买 25 W/230 V 的耐热卤素灯泡。
触摸卤素灯泡时，请使用干布。这将延长灯泡的使用寿命。请仅使用这些灯泡。

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

警告 – 小心灼伤！
电器会变得很热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。请务必让电器自行冷却。请将儿童留在安全距离以外。

- 1. 在冷烹饪箱中放一块抹布，以防损坏。
- 2. 逆时针转动玻璃灯罩，将其拆下（图 1）。
- 3. 拔出灯泡 – 请勿旋转（图 2）。
插入新灯泡，确保针脚位置正确。用力将灯泡推入。



- 4. 将玻璃灯罩用螺钉固定到位。
玻璃灯罩可能带有密封圈，具体取决于电器型号。如果玻璃灯罩带有密封圈，应先装上密封圈，再拧上灯罩。
- 5. 取出抹布，然后接通断路器。

客户服务

如果您的电器需要修理，我们可为您提供售后服务。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。
某些带有蒸汽辅助功能的电器，其铭牌位于控制面板后方。

E-Nr: FD: Z-Nr:

Type:

为节省时间，您可以在以下空白处记下电器号和售后服务部的电话号码，以备不时之需。

E 编号FD 编号

售后服务

请注意，如果电器不在质保期内，维修技师上门会收取费用。
各个国家的详细售后联系方式请在附带的售后服务目录中查找。

程序

您可以使用各种程序轻松制备食物。只需选择一个程序，电器就会为您应用最佳设置。

为获得最佳效果，烹饪箱不可太热。启动程序前，先让烹饪箱自行冷却。

烹饪容器

请遵守烹饪容器制造商的说明。

合适的烹饪容器：

使用耐热高达 300 °C 的烹饪容器。

玻璃或玻璃搪瓷烹饪容器最佳。烧烤热量可穿透玻璃盖，使得烤肉又香又脆。

不锈钢烤盘的烹饪效果并不理想。其光亮的表面会反射大量的辐射热。食物的颜色欠佳，肉也不太熟。如果您使用不锈钢烤肉盘，程序完成后，请立刻取走盖子。以烧烤设置 3 将肉再烤制 8 到 10 分钟。

如果使用搪瓷钢、铸铁或压铸铝烤盘，食物底部着色会更快。请多加一些儿汁液。

建议：如果肉汁颜色太浅或太深，下次就少加或多加一些汁液。

不合适的烹饪容器：

光亮的铝、无釉陶土或塑料制成的烹饪容器以及有塑料柄的烹饪容器均不适用。

烹饪容器的大小：

烤肉应覆盖约三分之二的烹饪容器底部。这可确保得到好肉汁。

肉和盖之间的距离至少要有 3 cm。肉在烤制时可能会膨胀。

准备食物

使用新鲜食物，最好是冷藏温度下的食物。

建议：如果上面铺一层咸肉片，很瘦的肉也会鲜嫩多汁。

称量食物重量。您需要知道食物重量，这样才能设置程序。向上取整获得最接近重量。

将烹饪容器置于烤架上。请务必将烹饪容器放入没有经过预加热的烹饪箱中。

程序

大肉块烤好后，关断电器，关闭电器门，将食物在烹饪箱中静置 10 分钟。这可使肉汁分布更均匀。

重量可设置为 0.5 kg - 2.5 kg。

提示：应小心限制重量范围。如果食物太大，往往没有合适的烹饪容器，这意味着会达不到预期的烹饪效果。

程序	食物	烹饪容器	添加汁液	烹饪层	设置重量	信息
01 鸡肉，不填馅	调理食品	烤肉盘，带玻璃盖	否	2	鸡肉重量	放入烹饪容器，胸肉在最上面
02 火鸡胸肉	整个，调味	烤肉盘，带玻璃盖	盖住烤肉盘的底部，根据个人喜好最多可加 250 g 蔬菜	2	火鸡胸肉重量	肉不要事先煎炒
03 蔬菜炖汤	素食	深烤肉盘，带盖	遵照菜谱	2	总重	烹饪时间长的蔬菜（如胡萝卜）切小一些，烹饪时间短的蔬菜切大一些（如西红柿）
04 菜炖牛肉	牛肉粒或猪肉粒配蔬菜	深烤肉盘，带盖	遵照菜谱	2	总重	将肉放在最底下，盖上蔬菜。肉不要事先煎炒。
05 新鲜肉糕	牛肉、羊肉或猪肉的肉糜	带盖烤盘	否	2	烤肉重量	-
06 炖牛肉	如前腿肉、肩肉、臀肉或腌牛肉	带盖烤盘	几乎被汁液覆盖的肉	2	肉的重量	肉不要事先煎炒
07 牛肉橄榄	填塞蔬菜或肉	带盖烤盘	将高汤、水或其他汁液加到盘中，直到牛肉橄榄几乎被覆盖	2	填馅牛肉橄榄的总重	肉不要事先煎炒
08 羊腿，全熟	去骨，调味	带盖烤盘	盖住烤肉盘的底部，根据个人喜好最多可加 250 g 蔬菜	2	肉的重量	肉不要事先煎炒
09 小牛肉块，瘦肉	如腰部嫩肉或眼肉	带盖烤盘	盖住烤肉盘的底部，根据个人喜好最多可加 250 g 蔬菜	2	肉的重量	肉不要事先煎炒
10 猪脖肉	去骨，调味	玻璃盖烤肉盘	盖住烤肉盘的底部，根据个人喜好最多可加 250 g 蔬菜	2	肉的重量	肉不要事先煎炒

设置程序

烤箱会选择最佳加热功能、时间和温度设置。您只需要设置重量。

设置的重量必须在特定的重量范围内。

1. 使用功能选择钮选择  功能。
PO1 将在显示屏上显示出来。
2. 使用  或  按键选择所需程序。
3. 触摸  按键，确认使用所选程序。
重量会默认出现在显示屏上。
4. 使用  或  按键设置食物重量。
应用重量设置后，烹饪时间计算结果将在显示屏上显示出来。必要时可使用  按键返回程序。

程序将在几秒钟后开始启动。设置的时间将在显示屏上倒计时。

程序结束后，即会响起一声信号音。烹饪时间 *00:00* 将在显示屏上显示出来。

如果您对食物的烹饪效果满意，则将功能选择钮转到“关”位置，关断电器。

程序时间

电器将自动计算您设置的程序所需的时间。为所选程序设置完重量后，即显示程序时间。

程序时间无法更改。

增加烹饪时间

程序和信号音停止后，您可触摸  选择钮设置新的烹饪时间。电器将使用程序设置恢复加热。

提示：该功能可增加烹饪时间且次数不限。

如果您对食物的烹饪效果满意，则将功能选择钮转到“关”位置，关断电器。

设置延时结束时间

某些程序可以设置延时结束时间。启动前，触摸  按键，直到“结束”符号在显示屏上亮起。使用  按键设置延时结束时间。

电器启动后将切换至待机模式。

更改和取消

电器启动后，则无法更改程序号和重量。

电器处于待机模式时，可以更改结束时间。

如要取消程序，将功能选择钮转到“关”位置，关断电器。

经我们的烹饪工作室测试的菜谱

这里为您提供各种食谱及其最佳设置。我们将向您展示哪种加热类型和哪种温度最适合您的菜式。您将了解到有关合适的烹饪附件及其在电器中的放置高度的相关信息。您还将了解有关烹饪容器和制备方法的相关信息。

提示：烹饪食物时，烹饪箱内会积聚大量蒸汽。

本电器非常节能，运行过程中只会向周围环境散发少量热量。由于电器内部和电器外部部件之间的温差较大，电器门、控制面板或相邻的橱柜面板上可能会积聚冷凝液。这是一种正常的物理现象。可通过预加热电器或小心地打开电器门减少冷凝液。

常规信息

建议设置值

表中列出了各种食物的最佳加热类型。温度和烹饪时间取决于食物的数量和菜谱。为此给出了各种设置的范围。从较低的值开始尝试。温度越低越能确保均匀上色。如有需要，可在下次使用更高设置。

提示：使用较高温度不会缩短烹饪时间。将只会烹制食物外部，中间部分将不会完全烘焙。

这些设置值适用于放入冷烹饪箱内烹饪的食物。这样做可以节能高达 20%。如果预加热烤箱，则可将指定的烘焙时间缩短几分钟。

预加热对于某些食物而言非常有必要，表中已指出需要预加热的食物。完成预加热前，请勿将食物或附件放入烹饪箱。

如果想在烘焙时按照自己的菜谱操作，应以表中类似烘焙食品的设置值为参考。更多信息，请参见设置表格后面的烘焙技巧一节。

将不用的附件从烹饪箱中取出。这样做不但可确保达到最佳的烹饪效果且可以节能高达 20%。

热风温和加热功能

热风温和加热功能是智能加热功能，您可以温和地加热肉、鱼和烘焙食品。电器可以最佳方式控制烹饪箱的能源供给。用余热分段烹饪食物。这使食物更加鲜嫩且颜色较浅。有可能实现节能，具体取决于食物的制备方式和类型。如果在食物结束烹饪前打开电器门或者预加热电器，将无法实现节能。

请仅使用原装附件。这些附件专门针对本电器的烹饪箱和加热功能而设计。将任何不用的附件从烹饪箱中取出。

烤箱预加热前，将食物置于空烹饪箱中。烹饪期间，请务必保持电器门关闭。使用该功能时，只可使用单层烹饪。

热风温和加热功能用于测量在空气循环模式下的能耗和能效等级。

单层烘焙

单层烘焙时，请使用以下烹饪层：

- 置于烤架上的长条形烘焙食品或烤模：第 2 层
- 置于烤盘上的扁平形烘焙食品或烤模：第 3 层

双层或多层烘焙

使用热风。同时放进烤箱烤盘或烤模 / 餐盘的烘焙食品不一定会同时烤好。

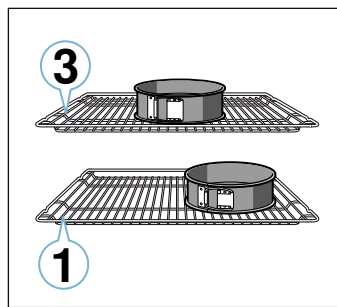
双层烘焙：

- 通用烤盘：烹饪层 3
烤盘：烹饪层 1
- 置于烤架上的烤模 / 餐盘
第一个烤架：烹饪层 3
第二个烤架：烹饪层 1

三层烘焙：

- 烤盘：烹饪层 5
通用烤盘：烹饪层 3
烤盘：烹饪层 1

同时制备多种食物，最多可节省 45% 的能量。将烤模 / 餐盘挨排放置或不同搁架上异位放置，这样烤模 / 餐盘正上方就无其他烤箱器皿。



附件

请仅使用电器随附的原装附件。这些附件专门针对电器的烹饪箱和操作模式而设计。

请务必使用合适的附件且确保其以正确方式放置在烤箱中。
→ 第 11 页“附件”

防油纸

请仅使用适合在所选温度下使用的防油纸。请务必将防油纸剪裁至合适尺寸。

糕点

本电器为您提供了一系列用于制备蛋糕和小点心的加热类型。您可以在设置表中找到许多餐点的最佳设置。

另请参阅面团发酵一节中的说明。

烤模

要实现理想的烹饪效果，我们建议使用深色金属烤模。

马口铁烤模、陶瓷餐具和玻璃餐具会延长烘焙时间，同时烘焙食品的颜色也会不均匀。

如果使用的是硅树脂烤模，请遵守制造商的说明和菜谱。硅树脂烤模通常比普通的烤模要小。食物的量和菜谱参数可能会有所不同。

冷冻产品

请勿使用高度冷冻的冷冻产品。除去食物上的冰。

某些冷冻产品可能不均匀地预烘焙过。这样，即使在烘焙后，颜色仍可能不均匀。

面包和面包卷

注意！

切勿将水倒入高温烹饪箱中，或将装有水的烹饪容器放置在烹饪箱底板上。温度剧变可能会使搪瓷受损。

某些食物在经过几个烘焙阶段后会变的更好。这些餐点已在表中给出。

面包团的设置值既适用于放在烤盘上的面团，也适用于放在长方形烤模上的面团。

烤模内的蛋糕

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
海绵蛋糕, 原味	环形烤模 / 长方形烤模	2		140-150	75-85
基本海绵蛋糕, 2 层	环形烤模 / 长方形烤模	3+1		140-150	70-85
海绵蛋糕, 鲜美	环形烤模 / 长方形烤模	2		150-170	60-80
海绵果馅饼坯	果馅饼模	3		160-180	20-30
水果馅饼或干酪蛋糕, 带脆皮馅饼坯	26 cm 弹性蛋糕模	2		170-190	55-80
馅饼	馅饼餐盘或烤模	1		200-240	25-50
发面饼	28 cm 弹性蛋糕模	2		150-160	25-35
邦特环形蛋糕	邦特环形烤模	2		150-170	50-70
3 个鸡蛋的海绵蛋糕, 不含脂肪	26 cm 弹性蛋糕模	2		160-170	30-35
6 个鸡蛋的海绵蛋糕, 不含脂肪	28 cm 弹性蛋糕模	2		150-160*	30-40
* 预加热					

烤盘上的蛋糕

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
带配料的海绵蛋糕	烤盘	3		160-180	20-45
海绵蛋糕, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		140-160	30-55
带干配料的脆皮馅饼	烤盘	2		170-190	30-45
带干配料的脆皮馅饼, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		160-170	35-45
带湿配料的脆皮馅饼	通用烤盘	2		160-180	55-95
带干配料的发面饼	烤盘	3		160-180	15-20
带干配料的发面饼, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	20-30
带湿配料的发面饼	通用烤盘	3		180-200	30-55
带湿配料的发面饼, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	45-65
辫子面包, 萨伐仑松饼	烤盘	2		160-170	35-40
瑞士卷	烤盘	3		180-200*	10-15
果馅奶酥卷, 甜味	通用烤盘	2		190-200	45-60
果馅奶酥卷, 冷冻	通用烤盘	3		200-220*	35-45
* 预加热					

小点心

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
松饼	松饼盘	2		170-190	20-40
松饼, 2 层	松饼盘	3+1		160-170*	20-45
小发面饼	烤盘	3		150-170	20-30
小发面饼, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	25-40
千层酥	烤盘	3		170-190*	20-35
千层酥, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		170-190*	25-45
千层酥, 3 层	烤盘 + 通用烤盘	5+3+1		170-190*	25-45
泡芙	烤盘	3		190-210	35-50
泡芙, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		190-210	35-45
* 预加热					
** 预加热 5 分钟, 请勿使用快速加热功能					

饼干

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
维也纳点心	烤盘	3		140-150**	25-40
麦圈, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		140-150**	25-35
维也纳点心, 3 层	烤盘 + 通用烤盘	5+3+1		130-140**	40-55
饼干	烤盘	3		140-160	15-25
饼干, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		140-160	15-25
饼干, 3 层	烤盘 + 通用烤盘	5+3+1		140-160	15-25
蛋白甜饼	烤盘	3		80-90*	120-150
蛋白甜饼, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		90-100*	100-150
蛋白杏仁饼干	烤盘	3		90-110	20-30
蛋白杏仁饼干, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		90-110	20-35
蛋白杏仁饼干, 3 层	烤盘 + 通用烤盘	5+3+1		90-110	30-40
* 预加热					
** 预加热 5 分钟, 请勿使用快速加热功能					

面包和面包卷

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热功能	步骤	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
面包, 750 g (置于长方形烤模中或任意形状)	通用烤盘或长方形烤模	2		-	200-220	20-40
面包, 1000 g (置于长方形烤模中或任意形状)	通用烤盘或长方形烤模	2		-	200-220	35-50
面包, 1500 g (置于长方形烤模中或任意形状)	通用烤盘或长方形烤模	2		-	200-220	40-60
平面包	通用烤盘	3		-	240-250	20-25
鲜香甜味面包卷	烤盘	3		-	150-160*	25-35
鲜香甜味面包卷, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		-	150-170*	15-25
鲜香面包卷	烤盘	3		-	180-200	20-30
带配料的吐司, 4 片	烤架	3		-	200-220	15-20
带配料的吐司, 12 片	烤架	3		-	220-240	15-25
* 预加热						

匹萨、猪油火腿蛋糕和调味蛋糕

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
鲜美匹萨	烤盘	3		190-210	20-30
鲜美匹萨, 2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		180-200	30-40
薄底鲜美披萨	匹萨盘	2		250-270*	8-13
冷匹萨	烤架	3		190-210	10-15
薄底冷冻匹萨, 1 份	烤架	2		190-210	15-20
薄底冷冻匹萨, 2 份	通用烤盘 + 烤架	3+1		190-210	20-25
厚底冷冻匹萨, 1 份	烤架	3		180-200	20-25
厚底冷冻匹萨, 2 份	通用烤盘 + 烤架	3+1		190-210	25-30
迷你匹萨	通用烤盘	3		180-200	15-20
置于蛋糕模中的调味蛋糕	28 cm 弹性蛋糕模	2		170-190	50-60
猪油火腿蛋糕	果馅饼模, 黑色	2		190-210	25-35
波兰饺子	耐热盘	2		170-190	65-75
鸡肉馅饼	通用烤盘	2		180-200	35-50
酥皮夹心面包	通用烤盘	1		180-200	40-50
* 预加热					

烘焙技巧

您想确定烘焙食品的中间部分是否已完全烤熟。	可将取食签从烘焙食品的最高处插入。如果取食签是干净的，即没有面团残留物，说明烘焙食品已烤熟。
如果烘焙食品塌掉了。	则下次少放些汁液。另外，将温度调低 10 °C 并延长烹饪时间。请使用菜谱中指定的配料并遵守准备说明。
烘焙食品中间已膨起，但边缘塌陷。	请仅在弹性蛋糕模底部涂上油脂。烘焙完成后，用小刀小心切开烘焙食品。
果汁溢出。	下次请使用通用烤盘。
小点心在烘焙时会粘连在一起。	小点心之间应间隔 2 cm 左右。这让烘焙食品有足够的空间充分膨胀，使每一面都能着色。
烘焙食品太干。	将温度调高 10 °C 并缩短烘焙时间。
烘焙食品整体颜色太浅。	如果烹饪层和附件正确，则应根据需要增加温度或延长烘焙时间。
烘焙食品顶部颜色太浅，底部颜色太深。	下次在电器中的较高一层烘焙食物。
烘焙食品顶部颜色太深，底部颜色太浅。	下次在电器中的较低一层烘焙食物。选择较低温度并延长烘焙时间。
烤模或长方形烤模中的烘焙食品颜色太深。	将烤盘置于附件中间，不要紧贴后壁。
烘焙食品的整体颜色太深。	下次选择较低温度，如有需要，延长烘焙时间。
烘焙食品的颜色不均匀。	选择略低的温度。 伸出的防油纸会影响空气流通。请务必将防油纸剪裁到合适尺寸。 请确保烤模没有正对烹饪箱后壁中的开口。 烘焙小点心时，应尽可能使点心的尺寸和厚度相差不多。
同时使用好几层进行烘焙。顶层烤盘中的食物会比底层烤盘中的食物颜色深一些。	同时使用几层进行烘焙时，请务必选择热风。同时放进烤箱中的烤盘或烤模的烘焙食物不一定会同时烤好。
烘焙食品看起来很好，但中间没有烤熟。	使用较低温度并稍微烤久一点；如有需要，稍微少放点儿汁液。对于有湿配料的烘焙食品，首先烘焙底部。然后洒上杏仁或面包屑，然后把配料点缀在顶部。
翻转烘焙食品时，请勿将其翻出蛋糕模。	烘焙完成后，将烘焙食品冷却 5 到 10 分钟。如果其仍然粘连，用刀子小心将边缘切开。再次翻转烘焙食品，并用冷湿布反复盖上几次。下次在烤模上涂上油脂，并撒上面包屑。

烘焙和焗烤

本电器为您提供了一系列用于制备烘焙食品的加热类型。您可以在设置表中找到许多餐点的最佳设置。

烘焙品的烹制效果取决于烹饪容器的大小和烘焙品的厚度。

请用大号、浅底烹饪容器烘焙和焗烤。使用小号、深底烹饪容器，食物需要更长的烹饪时间，同时顶部的颜色也较深。

请务必使用指定的烹饪层。

您可以使用烤模 / 餐盘或通用烤盘在同一层上制备餐点。

- 置于烤架上的烤模 / 餐盘：第 2 层
- 通用烤盘：第 3 层

同时制备多个餐点，您最多可节能 45%。将烤模 / 餐盘挨排放入烹饪箱中。

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
烘焙、开胃菜、熟配料	耐热盘	2		200-220	30-60
甜味烘焙食品	耐热盘	2		170-190	40-60
法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm	耐热盘	2		150-170	60-80
法式焗烤土豆，生配料，厚 4 cm，2 层	耐热盘	3+1		150-160	65-80

家禽、肉和鱼

本电器为您提供了一系列用于制备家禽、肉和鱼的加热类型。您可以在设置表中找到一些餐点的最佳设置。

在烤架上烤肉

在烤架上烤肉特别适合大型家禽或同时烤制多块烤肉。

将通用烤盘连同烤架一起滑入到烤箱的指定烹饪层上。确保烤架正确置于通用烤盘上。→ 第 11 页“附件”

向通用烤盘中倒入最多 $\frac{1}{2}$ 升的水，具体取决于肉的大小和种类。接住滴流的汁液。您可以使用这些汁液制作酱汁。此外，产生的烟较少，烹饪箱也更干净。

在烹饪容器上烤肉

警告 – 小心碎玻璃造成伤害！

烹饪完毕后，请将高温玻璃烹饪容器放在干燥的垫子上。如果放在湿冷的表面，玻璃可能会裂开。

警告 – 小心烫伤！

烹饪完毕后，打开盖子时，会有高温蒸汽逸出。从后面掀起盖子，这样高温蒸汽就会从远离您的一端逸出。

请仅使用适用于烤箱的烹饪容器。玻璃烹饪容器最佳。检查烹饪容器是否适合放在烹饪箱中。

不锈钢或铝制烤肉盘表面光亮，会像镜子一样反射热量，并不是特别适用。家禽、肉和鱼的烹饪速度较为缓慢，而且颜色欠佳。要使用较高的温度和 / 或较长的烹饪时间。

请遵守制造商对烤肉烹饪容器的相关说明。

无盖烹饪容器

烹饪家禽、肉和鱼时，最好使用深烤肉模。将烤模放在烤架上。如果您没有合适的烹饪容器，可使用通用烤盘。

有盖烹饪容器

使用有盖烹饪容器进行烹饪，烹饪箱用后仍会很干净。确保盖子大小适合且闭合严密。将烹饪容器放在烤架上。

使用有盖烤肉盘，也可将家禽、肉和鱼烤得酥脆。使用带玻璃盖的烤肉盘，并设置较高的温度，即可达到此效果。

烧烤

进行烧烤时，请保持电器门关闭。切勿在电器门打开时烧烤。

将要烤的食物放在烤架上。此外，将通用烤盘滑入到烹饪层下面至少一层，且倾斜边缘朝向电器门。接住滴落的脂肪。

烧烤时，请尽量将食物切成厚度和重量相近的小块。这样才能使食物着色均匀且鲜嫩多汁。将要烤的食物直接放在烤架上。

用夹钳翻转正在烧烤的食物。如果用叉子刺穿烤肉，肉汁会流出来，肉会被烤干。

烧烤结束前，请勿在肉上洒盐。盐会吸收肉中的水分。

提示

- 烧烤元件会连续自动打开和关断；这属正常现象。烧烤设置决定开、关频率。
- 烧烤时，可能会产生烟雾。

肉类温度探针

电器可能配备肉类温度探针，具体取决于电器功能。您可以使用肉类温度探针精确地进行烹饪。请阅读相应章节中有关如何使用肉类温度探针的重要说明。您可以在其中找到肉类温度探针使用说明、可能用到的加热类型以及其它信息。

建议设置值

设置值的假设使用情况是：将未填塞的冷鲜待烤家禽、肉或鱼放在冷烹饪箱中。

您可以在下表中找到带默认重量值的家禽、肉和鱼的相关参数。如果您想烹饪更大的家禽、肉或鱼，请务必使用更低的温度。如果烤制多个大肉块，请将最重肉块的重量作为确定烹饪时间的基础。肉块的大小应大致相等。

家禽、肉或鱼越大，烹饪温度应越低且烹饪时间越长。

在指定时间过去后 $\frac{1}{2}$ 至 $\frac{2}{3}$ 后翻转家禽、肉和鱼。

家禽

烹饪鸭或鹅时，请将翅根处的皮刺透。这样做可以让脂肪流出。

如果烹饪鸭胸肉，请划开肉皮。请勿翻转鸭胸肉。

在盘中的家禽上淋上一些汁液。在烹饪容器底部加入深约 1-2 cm 的汁液。

翻转家禽时，请确保胸肉或肉皮一开始位于下侧。

如果在快要达到烧烤时间时给家禽涂上黄油、盐水或橙汁，烤好的家禽会变得松脆金黄。

肉类

按照要求在瘦肉上淋上油脂，或覆上培根。

如果是瘦肉，烤制时加一点儿烤肉汁即可。玻璃烹饪容器底部的覆盖深度应约为 ½ cm。

横向划开肉皮。如果在烹饪时翻转大块肉，请确保肉皮一开始位于下侧。

大块肉烹饪好后，关断电器，将食物在烹饪箱中静置 10 分钟。这可使肉汁分布更均匀。如有需要，请将大块肉裹在铝箔中。推荐的静置时间并不包含在指定的烹饪时间中。

家禽

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
鸡肉，1.3 kg	无盖烹饪容器	2		200-220	60-70
小鸡块，每份 250 g	无盖烹饪容器	3		220-230	30-35
冷冻鸡肉串、冷冻鸡肉块	通用烤盘	3		190-210	20-25
鸭，2 kg	无盖烹饪容器	2		180-200	90-110
鸭胸肉，五分熟，每份 300 g	无盖烹饪容器	3		210-230	35-40
				3	3-5
鹅，3 kg	无盖烹饪容器	2		140	130-140
				160	50-60
鹅腿，每份 350 g	有盖烹饪容器	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
小火鸡，2.5 kg	无盖烹饪容器	2		180-200	75-90
剔骨火鸡胸肉，1 kg	有盖烹饪容器	2		240-260	80-100
带骨火鸡大腿，1 kg	无盖烹饪容器	2		180-200	80-100

在烹饪容器中烤制和炖制肉类更为方便。使用烹饪容器可轻松将大块肉从烹饪箱中取出，并在烹饪容器中制备酱汁。

汁液的量取决于肉的类型、烹饪容器的材质以及是否使用了盖子。如果在搪瓷或深色金属烤肉盘中制备肉类，需要的汁液要比在玻璃烹饪容器中烤制时多一点。

烤制时，烹饪容器中会有蒸汽蒸发。如有需要，请小心倒入更多汁液。

肉和盖之间的距离至少要有 3 cm。肉可能会膨起。

如有需要，炖肉前请先将肉煎烤一下。向炖煮汁液中加入水、酒、醋或类似汁液。烹饪容器底部的覆盖深度应约为 1-2 cm。

鱼

烹制全鱼时无需翻转。将整条鱼以游泳姿态放在烹饪箱中，背鳍朝上。将半个土豆或小号耐高温容器放入鱼腹中可提供稳定支撑。

您可根据是否可轻松拿掉背鳍确定鱼是否烤熟。

炖制时，向烹饪容器中加入两或三汤匙汁液和少量柠檬汁或醋。

肉类

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热类型	步骤	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
去皮大块猪肉, 如猪颈, 1.5 kg	无盖烹饪容器	2		-	160-170	150-160
带皮大块猪肉, 如前腿, 2 kg	无盖烹饪容器	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
猪脖肉, 1.5 kg	有盖烹饪容器	2		-	190-200	100-110***
猪肉排, 厚 2 cm	烤架	4		-	3	20-25**
牛肉片, 五分熟, 1 kg	烤架 + 通用烤盘	3		-	210-220****	40-50**
炖牛肉, 1.5 kg	有盖烹饪容器	2		-	200-220	130-150*****
上腰肉, 五分熟, 1.5 kg	烤架 + 通用烤盘	3		-	200-220****	60-70
汉堡, 厚 3-4 cm	烤架	4		-	3****	25-30
小牛肉块, 1.5 kg	无盖烹饪容器	2		-	160-180	140-160
小牛肘子, 1.5 kg	有盖烹饪容器	2		-	200-220	125-140
剔骨羊腿, 五分熟, 1.5 kg	有盖烹饪容器	2		-	170-190	70-80***
带骨羊脊肉, 五分熟, 1.5 kg	无盖烹饪容器	2		-	180-190	45-55***
烤香肠	烤架	3		-	3	15-20
肉糕, 1 kg	无盖烹饪容器	2		-	170-180	70-80
* 预加热						
** 将通用烤盘滑到第 2 烹饪层的下方						
*** 请勿翻转						
**** 烹饪时间过去二分之一 / 三分之二时, 翻转食物						
***** 开始时, 向烹饪容器中加入汁液, 使至少 2/3 的肉块被汁液覆盖						

鱼

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
烤全鱼, 300 g, 如鳊鱼	烤架	2		160-180	20-30***
烤全鱼, 1.5 kg, 如三文鱼	烤架	2		170-190	30-40***
鱼块, 肉片, 烧烤, 厚 2-3 cm	烤架	4		3	12-22**
炖鱼块、清炸鱼块, 厚 2-3 cm	有盖烹饪容器	2		170-190	35-45
炖全鱼, 300 g, 如鳊鱼	有盖烹饪容器	2		170-190	40-50
炖全鱼, 1.5 kg, 如三文鱼	有盖烹饪容器	2		180-200	55-65
* 预加热					
** 将通用烤盘滑到第 2 烹饪层中					
*** 将通用烤盘滑到烤架下方					

烤制和炖制技巧

烹饪箱会变得极很脏。	使用烧烤盘或以更高温度在封闭烤肉盘中制备食物。使用烧烤盘会达到最佳的烤制效果。烧烤盘可在日后作为特殊附件购买。
烤肉颜色太深, 脆皮烧焦和 / 或烤肉太干。	检查烹饪层和温度。下次选择较低的温度, 并根据需要缩短烤制时间。
脆皮太薄。	调高温度或在烤制时间快结束时短时开启烧烤功能。
烤肉看上去很好, 但肉汁烧干了。	下次使用小一些的烤肉盘, 并根据需要多加些汁液。
烤肉看上去很好, 但肉汁太稀, 呈水状。	下次用大一些的烤肉盘, 并根据需要少加些汁液。
肉在炖煮时烧焦。	烤肉盘和盖子必须大小合适且闭合严密。炖煮时, 根据需要降低温度并加入更多汁液。

蔬菜和配菜

您可以在这里找到有关制备烧烤蔬菜、土豆和冷冻土豆制品的相关信息。
请遵循表中的相关参数。

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
烧烤蔬菜	通用烤盘	5		3	10-15
烤土豆，切半	通用烤盘	3		160-180	45-60
冷冻土豆制品，如炸土豆条、油炸土豆丸子、土豆丝、黄金土豆饼	普通烤盘	3		200-220	25-35
薯片，2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1		190-210	30-40

甜点

您可以使用本电器制作蛋奶酥和酸奶。

蛋奶酥

您也可以在通用烤盘中制作水煮蛋奶酥。如要做水煮蛋奶酥，请将通用烤盘滑入第 2 层。

酸奶

将附件和搁架从烹饪箱中取出。烹饪箱必须是空的。

- 将 1 升牛奶 (脂肪含量 3.5%) 放在电磁灶上加热至 90 °C，然后冷却至 40 °C。
将超高温灭菌牛奶加热至 40 °C 即可。
- 搅拌 150 g (冷鲜) 的酸奶。
- 将其倒进杯子或小罐子里并盖上保鲜膜。
- 将杯子或罐子放到烹饪箱的箱底，并按照表中指定的数值进行设置。
- 制备好后，将酸奶放到冰箱中冷却。

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间
酸奶	单独装模	烹饪箱箱底		-*	8-9h
单独装模的蛋奶酥	单独装模	2		160-180	35-45
* 使用 加热至 100 °C					

食品中的丙烯酰胺

丙烯酰胺主要产生于高温制备的谷类和土豆制品中，如土豆条、土豆片、切片面包、面包卷、面包、精烘焙食品 (饼干、姜饼、五香饼干)。

如何将丙烯酰胺降至最低	
概述	- 尽量缩短烹饪时间。 - 烹饪时食物呈金黄褐色即可，颜色不要太深。 - 又大又厚的食物产生的丙烯酰胺较少。
烘焙	顶部 / 底部加热，最高 200 °C。 热风，最高 180 °C。
饼干	顶部 / 底部加热，最高 190 °C。 热风，最高 170 °C。 蛋或蛋黄可减少丙烯酰胺的产生。
烤薯片	在烤盘上均匀铺开一层。每次在烤盘上烤约 400-600 g 薯条，这样薯条就不会太干太脆。

烘制

热风干燥效果十分出色。这种制作方法通过脱水使风味更加浓厚。

请仅使用完好无损的新鲜水果、蔬菜和香料，且要彻底清洗。将防油纸或羊皮纸铺在烤架上。沥干水果上多余的水，然后晾干。

如有需要，将其切成相等的块或薄片。将去皮的水果放在餐盘中，切片表面朝上。请勿将水果和蘑菇叠放在烤架上。

将蔬菜擦成细条，然后用水焯一下。彻底沥干水分后，将蔬菜均匀撒在烤架上。

将香料连茎一起晾干。将香料均匀、松松地堆放在烤架上。

使用以下烹饪层进行烘制：

- 1 个烤架：烹饪层 3
- 2 个烤架：烹饪层 3 + 1

汁丰富的水果和蔬菜要翻转多次。烘制完成后，立即将烘干的水果和蔬菜从纸上拿走。

您可以在下表中找到烘制各种食物的设置。温度和烘制时间取决于要烘制食物的类型、水分、成熟度和厚度。食物烘制时间越长，保存效果越好。切片越薄，烘制过程越短，就越能留住食物的风味。基于此原因，该表给出了设置范围。

如果您要烘干的食物未在表中列出，可以以表中相似的食材为参考。

水果、蔬菜和香料	附件	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (小时)
梨果 (苹果圈, 厚 3 mm, 每个烤架 200 g)	1-2 个烤架		80	4-8
根茎蔬菜 (胡萝卜), 擦碎, 焯水	1-2 个烤架		80	4-7
蘑菇片	1-2 个烤架		80	5-8
香料, 预制	1-2 个烤架		60	2-5

腌制

您可以使用本电器腌制水果和蔬菜。

 警告 – 小心受伤！

如果食物腌制不当，储藏罐会爆炸。请按照说明进行腌制。

储藏罐

请仅使用干净、完好的储藏罐。请仅使用耐热、干净且完好的橡胶圈。先检查好卡子和夹子。

每次腌制时，请使用大小相同且装有相同食物的储藏罐。您最多可在烹饪箱中同时腌制 6 个 ½、1 或 1½ 升的储藏罐。请勿使用比这更大或更高的罐子。盖子可能会破裂。

腌制期间，烹饪箱中的储藏罐不得相互接触。

制备水果和蔬菜

请仅使用好的水果和蔬菜。彻底清洗。

根据水果和蔬菜类型将其去皮、去核和切碎，然后装入储藏罐中，最高约低于边缘 2 cm。

水果：向装有水果的储藏罐中加入温热的脱脂糖溶液 (1 升储藏罐约 400 mL)。1 升水：

- 甜水果约加 250 g 糖
- 酸水果约加 500 g 糖

蔬菜：向装有蔬菜的储藏罐中加入高温开水。

将罐子边缘擦干净。在每个罐子上放一个湿润的橡胶圈并盖上盖子。用夹子将罐子密封好。将罐子置于通用烤盘上，令罐子与罐子之间互不接触。向通用烤盘中倒入 500 mL 的热水 (约 80 °C)。使用表中指定的设置。

结束腌制过程

水果：腌制一段时间后，开始频频出现小气泡。一旦所有储藏罐都在冒泡，则关断电器。指定的余热时间过后，将储藏罐从烹饪箱中取出。

蔬菜：腌制一段时间后，开始频频出现小气泡。一旦所有储藏罐都在冒泡，请将温度降至 120 °C，然后根据下表所示让储藏罐在密闭的烹饪箱中继续冒泡。这段时间过后，关断电器，根据下表所示使用余热加热几分钟。

腌制完成后，将储藏罐从烹饪箱中取出，放在干净的毛巾上。请勿将这些灼热的储藏罐放在湿冷的表面上，否则可能会使储藏罐破裂。盖上储藏罐，以防受潮。储藏罐冷却后，才可取下夹子。

设置表中指定的时间是腌制水果和蔬菜的平均值。它们可能会受室温、储藏罐数量以及罐内食物的量、热量和质量的影响。表中参数是基于 1 升的圆形储藏罐。关断电器或更改烹饪模式前，请确认罐内食物已按预期冒泡。腌制约 30-60 分钟后，开始冒泡。

食品	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热功能	步骤	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
蔬菜, 如胡萝卜	1 升储藏罐	1		1.	160-170	开始冒泡前: 30-40
				2.	120	一旦开始冒泡: 30-40
				3.	-	余热: 30
蔬菜, 如黄瓜	1 升储藏罐	1		1.	160-170	开始冒泡前: 30-40
				2.	-	余热: 30
核果, 如樱桃、西洋李子	1 升储藏罐	1		1.	160-170	开始冒泡前: 30-40
				2.	-	余热: 35
梨果, 如苹果、草莓	1 升储藏罐	1		1.	160-170	开始冒泡前: 30-40
				2.	-	余热: 25

生面团发酵

使用该加热功能, 生面团的发酵速度比在室温下快得多, 且不会干燥。烹饪箱未完全冷却时, 请勿开启电器。

请务必让生面团发酵两次。在第一和第二发酵阶段 (面团发酵阶段和最终发酵阶段) 使用设置表中指定的设置。

面团发酵

将生面团置于耐热碗中, 然后将碗置于烤架上。使用表中指定的设置。

面团发酵过程中请勿打开电器门, 否则水分会逸出。请勿遮盖生面团。

发酵过程中会积聚冷凝水, 蒸发后附着在门板上。生面团发酵完成后, 请擦拭烹饪箱。用少量的醋除去水垢, 然后用水擦拭干净。

最终发酵

根据表中所示, 将面团放在烤箱中指定的烹饪架上。

如果您想预加热烤箱, 可在电器以外较暖的地方进行最终发酵阶段。

温度和发酵时间取决于配料的类型和数量。因此, 设置表中所示数值仅供参考。

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热类型	步骤	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
发酵生面团, 轻	碗	2		1.	-*	25-30
	烤盘	2		2.	-*	10-20
发酵生面团, 重而丰富	碗	2		1.	-*	60-75
	耐热烹饪容器	2		2.	-*	45-60

* 使用  加热至 50 °C

解冻

用于解冻冷冻的水果、蔬菜和烘培食品。家禽、肉类和鱼类应在冰箱内适当解冻。不适用于奶油蛋糕或奶油甜点。

解冻时，请使用以下烹饪层：

- 1 个烤架：烹饪层 2
- 2 个烤架：烹饪层 3 + 1

表中所示时间仅供参考。具体时间取决于质量、冷冻温度 (-18 °C) 和食物的成分。时间范围如表所示。请首先使用最短时间，然后根据需要延长时间。

建议：分成薄片或几块冷冻的食品其解冻速度比大块食品要快。

将冷冻食品从包装中取出放在合适的烹饪容器里，然后置于烤架上。

拆开食物或在解冻期间翻转一到两次。大块食物应多次翻转。食物解冻期间，将大块团打碎，将已解冻的食物从烹饪箱中取出。

为使温度均衡，关断电器后，将已解冻的食物在电器中静置 10 至 30 分钟。

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
普通面包	烤盘	2		50	40-70
湿蛋糕	烤盘	2		50	70-90
干蛋糕	烤盘	2		60	60-75

保温

您可使用 70 °C 顶部 / 底部加热对做好的食物进行保温。这可避免产生冷凝水，也就是说您不必擦拭烹饪箱。

已做好餐点的保温时间不得超过 2 小时。请注意，某些餐点在保温时可能会继续烹饪。如有需要为餐点覆上盖子。

测试菜谱

这些表格为供测试机构使用而编制，以便于其对电器进行测试。

符合 EN 60350-1。

烘焙

同时放进烤箱烤盘或烤模 / 餐盘的烘焙食品不一定会同时烤好。

用于在 2 层上烘焙的烹饪层：

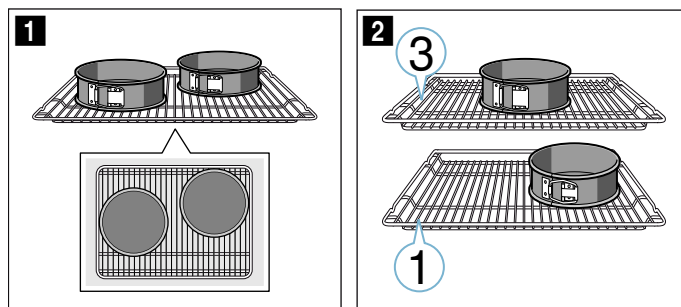
- 通用烤盘：烹饪层 3
烤盘：烹饪层 1
- 置于烤架上的烤模 / 餐盘
第一个烤架：烹饪层 3
第二个烤架：烹饪层 1

用于在 3 层上烘焙的烹饪层：

- 烤盘：烹饪层 5
- 通用烤盘：烹饪层 3
- 烤盘：烹饪层 1

使用两个弹性蛋糕模烘焙：

- 单层烘焙 (图 1)
- 双层烘焙 (图 2)



提示

- 设置值适用于放在冷烹饪箱内的餐点。
- 请注意表中有关预加热的相关信息。快速加热模式下，设置值无效。
- 烘焙时，先使用所示温度中的较低温度。

烧烤

同时也滑入通用烤盘。烤盘会接住滴下的汁液，确保烹饪箱清洁。

烘焙

餐点	附件 / 烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (单位：分钟)
维也纳点心	烤盘	3	☐	140-150*	25-35
维也纳点心	烤盘	3	☒	140-150*	20-30
维也纳点心，2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1	☒	140-150*	25-35
维也纳点心，3 层	烤盘 + 通用烤盘	5+3+1	☒	130-140*	35-55
小蛋糕	烤盘	3	☐	150*	25-35
小蛋糕	烤盘	3	☒	150*	20-30
小蛋糕，2 层	通用烤盘 + 烤盘	3+1	☒	140*	25-35
小蛋糕，3 层	烤盘 + 通用烤盘	5+3+1	☒	140*	25-35
热水海绵蛋糕	26 cm 弹性蛋糕模	2	☐	160-170**	25-35
热水海绵蛋糕	26 cm 弹性蛋糕模	2	☒	160-170	30-35
热水海绵蛋糕，2 层	2 个 26 cm 弹性蛋糕模	3+1	☒	150-160**	35-50
双层脆皮苹果派	2 个 20 cm 黑色蛋糕模	2	☒	160-170	70-90
双层脆皮苹果派	2 个 20 cm 黑色蛋糕模	1	☐	190-210	70-80
双层脆皮苹果派，2 层	2 个 20 cm 黑色蛋糕模	3+1	☒	160-180	70-90
* 预加热 5 分钟，请勿使用快速加热功能					
** 预加热，请勿使用快速加热功能					

烧烤

餐点	附件	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
吐司	烤架	5	☐	3	5-6*
德式牛排，12 份	烤架	4	☐	3	25-30**
* 请勿预加热					
** 烤制 2/3 时间后，翻动食物					

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 and 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。

主要技术参数

额定电压：220V ~
额定频率：50Hz
额定输入功率：3400W

经销商及原产地信息

原产地：西班牙
总经销商：博西家用电器（中国）有限公司
地址：南京市中山路 129 号中南国际大厦 20、21 楼

执行标准

GB 4706.1-2005
家用和类似用途电器的安全 第 1 部分：通用要求
GB 4706.22-2008
家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱
及类似用途器具的特殊要求

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
陶瓷		烘烤板等	GB 4806.4-2016	
玻璃		玻璃烤盘等	GB 4806.5-2016	可用于烹饪、可微波炉使用
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	烤盘, 烤架等	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		
铝 GD-AlSi12(Cu) (DIN 1725-2) 基材/聚四氟乙烯涂层		烤盘等	GB 4806.10-2016 GB 4806.9-2016	接触水性食品和油脂及表面含油脂食品; 使用温度不得高于 250℃

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。

