BOSCH

立即
在MyBosch上
为您的电器注册，
免费获得以下福利：
bosch-home.cn/mybosch

MyBosch

蒸汽炉

CDG914X.1W

[zh] 使用说明和安装说明

您可以在网上找到更多信息和解释。扫描标题页上的二维码。



目录

使用说明书

1 安全性 2
2 避免财物损失 3
3 环境保护和节约 4
4 了解机器 4
5 操作模式 5
6 附件 6
7 首次使用前 7
8 操作基本知识 8
9 时间功能 10
10 智能菜谱 11
11 收藏夹 12
12 儿童锁 13
13 基本设置 13
14 Home Connect 晶御智能 14
15 清洁和保养 15
16 处理故障 19
17 工作原理 21
18 处理旧机器 29
19 客户服务 29
20 有关自由开源软件的信息 30
21 技术数据 30
22 安装说明 30
22.1 一般安装提示 30

⚠ 1 安全性

请注意以下安全注意事项。

1.1 信号词的定义

您可以在此处查看本说明书中所使用的信号词的含义。

⚠ 警告
请遵守这些注意事项，以免可能造成重伤或致命伤害。

注意
请遵守这些注意事项，以免造成机器损坏或其他财物损失。

注意: 这会提示您注意重要信息。

1.2 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。

1.3 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 2000 m 使用。

1.4 用户群的限制

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。

1.5 使用安全性

使用清蒸功能时，请遵守这些提示。
务必将附件正确地推入腔体。
→ *"附件", 页 6*

注意: 使用过程中，请将家用电器的电源插头完全插入电源插座中，并保持电源插头与插座接触良好。

⚠ 警告 – 有爆炸危险!
机器周围环境中的易燃易爆物品、煤尘或粉末可能引起爆炸。
- ▸ 本产品不应在易燃易爆物品附近或类似环境中使用。
- ▸ 在运行过程中要保持机器周围环境清洁。

⚠ 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。
- ▸ 切勿触摸通风口。

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。

⚠ 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。

- ▸ 打开时请勿离电器过近。
- ▸ 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。

蒸发皿中的水即使在机器关闭后仍然很烫。

- ▸ 切勿在关闭机器后立即排空蒸发皿。
- ▸ 在清洁前先让机器冷却。

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 – 有受伤危险!

因为其会擦伤玻璃表面, 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。

⚠ 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 – 有电击危险!

维修不当会造成危险。

- ▸ 使用者不应自行拆卸家用电器，不应变更内部接线、部件和保护装置。
- ▸ 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，必须用从制造商或其服务机构处获取的专用软线或专用组件来更换。
- ▸ 使用者不应以普通导电体或超出规定电流容量的熔断体替换家用电器和电源的熔断体。

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。
- ▸ 产品出现异常噪声、异常气味、异常高温或故障时，请立即停止使用，关闭开关，断开电源。
- ▸ 拔出插头时请握住电源插头本体，请勿直接拉拽电源线。
- ▸ 从插座上拔下插头时，不应对电源线施加拉力。
- ▸ 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 29*

安装不当可能发生危险。

- ▸ 请勿使用延长线电源插座或排插。
- ▸ 不应从带插座的灯头上引接电源供给家用电器。
- ▸ 使用者不应自行改变低压断路器或剩余电流动作保护器的设定值。

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!

孩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。

- ▸ 请让孩童远离包装材料。
- ▸ 切勿让孩童用包装材料玩耍。

孩童可能会吸入或吞食小型部件而造成窒息。

- ▸ 请让孩童远离小型部件。
- ▸ 切勿让孩童玩耍小型部件。

2 避免财物损失

注意

硅胶烘烤模具不适用于带蒸制的运行模式。

- ▸ 餐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。

滴落的液体可能会污染腔体底板。

- ▸ 使用带孔的蒸笼进行蒸制时，请务必将无孔蒸笼插入其下方。由此收集滴落的液体。

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。

在洗碗机中清洁水箱，会对其造成损坏。

- ▸ 不要在洗碗机中清洁水箱。
- ▸ 用软布和标准清洁液清洁水箱。

视机器型号而定，附件可能在关闭机器门时划伤门玻璃。

- ▸ 将附件推入腔体时务必推至极限位置。

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。

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。

长时间滞留在腔体中的水分可能会导致生锈。
- ▸ 使用后烘干烹饪隔间。
- ▸ 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。
- ▸ 请勿将任何物品夹在电器门中。

保养不当可能造成腔体生锈。
- ▸ 请遵守保养说明和清洁注意事项。
- ▸ 请在机器冷却后清除腔体内的污垢。

通过门把手搬运电器可能会导致门把手断裂。门把手无法承受电器的重量。
- ▸ 不要通过门把手搬运或握持电器。

热量积聚会损坏电器。
- ▸ 严禁在烹饪箱箱底放置附件、薄膜、防油纸或烤箱器皿。
- ▸ 严禁用任何类型的薄膜覆盖烹饪箱箱底。
- ▸ 使烹饪箱箱底和蒸发皿保持清洁。
- ▸ 始终将炊具放在穿孔烹饪容器中。

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。

3 环境保护和节约

3.1 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。

3.2 节约能源

若您注意此注意事项，机器的耗电量将会更低。

只有当菜谱或设置建议 →*页 21*中有规定时才对电器进行预加热。
- ✔ 如果您不对电器进行预加热，则可以节省多达 20% 的能量。

运行期间，尽量少打开电器门。
- ✔ 腔体内部的温度能得以保持，无需重新加热电器。

同时使用多层烹饪食物。首先推入烹饪时间最长的食物。
- ✔ 如果要同时烹制食物，请缩短运行时间。

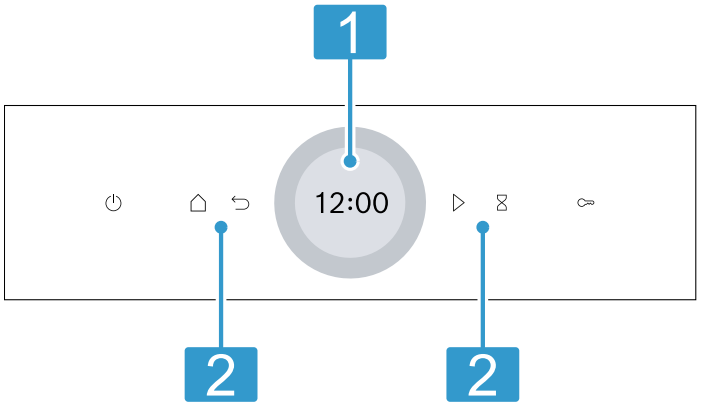
注意: 按照欧盟生态设计指令 2023/826 针对处于关闭状态下的当前电器有另一种状态。该状态在下文称为省电模式。
即使是在主功能未激活的状态下，电器也需要能量用于:
- ■ 探测触摸按键的操作情况
- ■ 监控开门
- ■ 处理时间 (不显示)

根据定义不存在“关闭”和“待机状态”，因此使用省电模式来命名。测量省电模式时可参考 EN IEC 60350-1:2023。

4 了解机器

4.1 控制面板

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。



1	**带调节环的显示屏** 您可以利用触摸调节环，通过显示屏对电器进行设置。 您可见到当前设定值、选项或提示文本。
2	**按键** 使用按键可以直接设置各项功能。

4.2 显示屏

显示屏划分为不同的区域。

触摸环

通过显示屏外部的触摸调节环更改设定值。
如果已达到了最小或最大数值，这些数值会在显示屏上保持不变。需要时可用调节环反向调节数值。

状态显示

在显示屏上部显示状态信息。

符号	含义
⧖	定时器已激活。 → *"设置定时器", 页 11*
⚷	童锁已激活。 → *"儿童锁", 页 13*
📶	Home Connect 晶御智能 的 WLAN 信号强度。 符号中填充的线条越多，就表示信号越好。

符号	含义
	如果符号上划了横线，表示没有 WLAN 信号。 如果在符号的旁边有一个“x”，则表示未连接至 Home Connect 晶御智能 服务器。 → *"Home Connect 晶御智能 ", 页 14*
	已通过 Home Connect 晶御智能 激活远程启动。 → *"Home Connect 晶御智能 ", 页 14*
	已通过 Home Connect 晶御智能 为执行维护而激活远程诊断。 → *"Home Connect 晶御智能 ", 页 14*

设置区域

显示屏中部为设置区。
在设置区内，可见到当前选项及已进行的设置。
菜单和其他设置选项采用水平布置。各项功能的选择列表采用垂直布置。在显示屏上划动，可以在设置区内翻页。
如要选择功能，可在显示屏上按压该功能。
→ *"设置操作模式", 页 8*

设置区内可能出现的符号

符号	含义
✓	确定设定值。
	重置设定值。
∧	在运行过程中更改设定值。
	延长运行。

注意: 一项功能上的蓝色标记 "new" 或蓝点表示已通过 Home Connect 晶御智能 App/晶御智能小程序将新功能、新收藏或更新下载到您的电器上。

4.3 按键

使用按键可以直接选择各项功能。

按键	功能
	开启或关闭电器。 → *"操作基本知识", 页 8*
	打开操作模式菜单。 → *"操作模式", 页 5*
▷	开始或中断运行。 → *"操作基本知识", 页 8*
	返回上一步设置。
	选择定时器。 → *"设置定时器", 页 11*
	长按约 4 秒：激活童锁。

4.4 烹饪箱

烹饪箱中的功能可以使您的电器更易于使用。

内部照明

当您打开电器门时，腔体内的照明会自动打开。如果电器门打开时间超过 18 分钟，则照明重新关闭。
在大多数操作模式下，当电器开始运行时，就会自动开启腔体照明。当运行结束后，腔体照明便会关闭。
请在基本设置中确定腔体照明是否在运行时接通。
→*页 13*

风扇

冷却风扇根据需要自动打开和关闭。热空气通过电器门逸出。

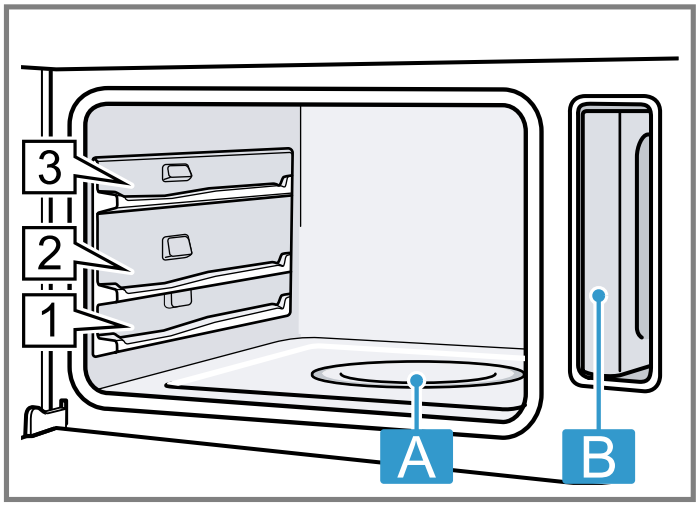
注意

遮盖通风槽会造成电器过热。
- 不要遮盖通风槽。

为使腔体在运行后更快地冷却，冷却风扇会继续运行一段时间。
请在基本设置中确定冷却风扇继续运行的时间。

推入层数

推入层数从下往上计数。



A	蒸发盘
B	水箱槽中的水箱

4.5 电器门

如果在运行过程中打开电器门，运行会停止。关闭电器门后，运行会自动继续。

提示: 为了获得最佳的烹饪效果，在蒸制过程中，要尽量少开门。

5 操作模式

菜单已划分成不同的操作模式。

操作模式	用途
蒸制	设置和开始合适的蒸制加热类型。 → *"操作基本知识", 页 8*
菜式	用蒸汽烹制食物。 → *"智能菜谱", 页 11*
清洁	对导水系统除垢。 → *"除垢保养", 页 16*
基本设置	调整基本设置。 → *"基本设置", 页 13*
收藏夹	使用自行保存的设置。

Home Connect 晶御智能
您可以通过 Home Connect 晶御智能 将烤箱连接到移动终端设备进行远程控制，可使用该电器的全部功能。

根据不同的电器型号，可通过 Home Connect 晶御智能 App/晶御智能小程序向您提供更多更丰富的电器功能。在 Home connect App/晶御智能小程序中可查阅相关信息。

5.1 蒸制模式

您可以在此处查看蒸制模式概况。您可以找到使用蒸制模式的有关建议。
在您选择蒸制模式时，电器会向您推荐一个合适的温度。您可以采纳这些数值或在指定范围内更改数值。

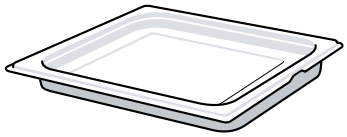
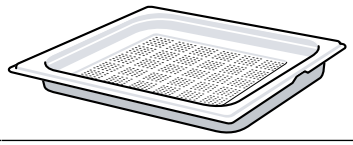
符号	名称	温度	使用
	蒸制	30-100 °C	焯水和蒸制: ▪ 蔬菜类 ▪ 鱼类 ▪ 配菜 水果榨汁。
	重新加热	80-100 °C	适用于盘装菜。 蒸汽温和地加热食物。注入的蒸汽使食材不会变干。
	面团发酵	30-50 °C	适用于发酵面团。 发酵面团比在室温下更快发酵。面团表面不会变干。
	解冻	30-60 °C	适用于蔬菜和水果。 蒸汽通过水分将热量温和地传递给食物。食物不会变干，并且不会变形。
	真空恒温煮	50-95 °C	“真空状态”下以 50 - 95°C 低火和 100% 蒸汽烹饪：适用于肉、鱼、蔬菜和甜食。 将食物放入一种专用的耐热烹调袋内，采用真空密封器将其气密密封。依靠烹调袋的保护，保持营养和芳香成分不流失。

5.2 余热显示

电器关闭后，显示屏会通过符号 显示腔体内的余热。温度下降得越低，符号的能见度越小。从大约 60 °C 起，符号便会完全消失。

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	属性	用途
实心蒸制容器，大号		▪ 煮米饭、豆类或谷物。 ▪ 收集滴下的液体，例如蒸制时滴下的液体。
穿孔蒸制容器，大号		▪ 蒸制全鱼或大量蔬菜。 ▪ 大量浆果榨汁。

6.1 锁定功能

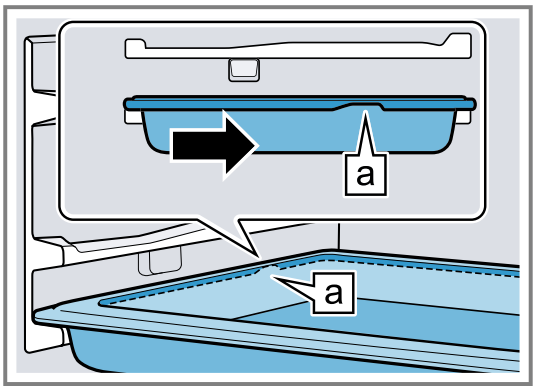
锁定功能用于在拉出时防止附件倾倒。
您可以将附件拉出大约一半，直到其卡入到位。只有当您将附件正确推入腔体中时，防倾倒保护才起作用。

6.2 推入蒸汽容器

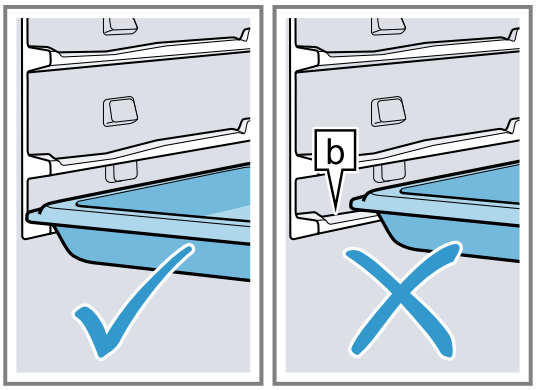
注意

热量积聚会损坏电器。
- ▸ 严禁在烹饪箱箱底放置附件、薄膜、防油纸或烤箱器皿。
- ▸ 严禁用任何类型的薄膜覆盖烹饪箱箱底。
- ▸ 使烹饪箱箱底和蒸发皿保持清洁。
- ▸ 始终将炊具放在穿孔烹饪容器中。

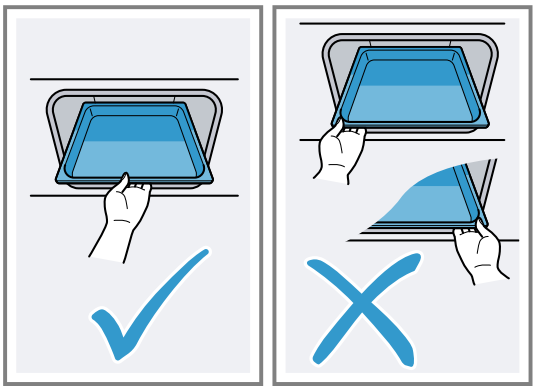
1. 转动蒸汽容器，使盛接推杆 [a] 在后部并且朝上。



2. 请勿通过凹陷处 [b] 推出蒸汽容器。



3. 抓握蒸汽容器中间位置并推入。



6.3 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小册子中查询:
www.bosch-home.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。

7 首次使用前

进行首次调试的设置。清洁本机器和附件。

7.1 在首次启动前

在进行首次调试前，请先向您的供水商了解自来水的硬度。为了使电器能够可靠地提醒您有待执行的除垢，必须正确设置水硬度范围。

注意

如果设置了错误的水硬度，会影响蒸汽功能，电器可能无法及时提醒您除垢。
- ▸ 正确设置水硬度。

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
- ■ 如果使用矿泉水，请将水硬度范围设为“极硬”。如果使用矿泉水，则只能使用不含碳酸的矿泉水。
- ■ 如果您的自来水硬度非常高，我们建议您使用软化水。如果您只使用软化水，请将水硬度范围设为“已软化”。

设置	水硬度 (mmol/l)	德国硬度 (°dH)	法国硬度 (°fH)
0 (已软化)[1]	-	-	-
1 (软)	至 1.5	至 8.4	至 15
2 (中)	1.5-2.5	8.4-14	15-25
3 (硬)	2.5-3.8	14-21.3	25-38
4 (极硬)[2]	高于 3.8	高于 21.3	高于 38

7.2 进行首次调试

在通电后，您必须为电器的首次调试进行设置。

注意: 您也可以通过 Home Connect 晶御智能 进行设置。与电器连接后，遵循 App 中的指示说明进行操作。

[1] 只有在使用软化水时，才可以进行设置。
[2] ¼ 升矿泉水 使用氯含量低，不含碳酸的矿泉水。

1. 通过 ⏻ 开启电器。
✔ 出现第一项设置。
2. 为了在需要时更改设置，可按压列表中的一个数值，或通过调节环更改该数值。
可能的设置:
- 语言
- 时间
- 日期
- 水硬度
3. 按 ✓ 切换到下一项设置。
4. 通览设置，需要时更改。
✔ 在最后一项设置完成后，显示屏上会出现首次调试已完成的提示。
5. 为了在首次加热前使电器自检，打开然后关闭电器门一次。

7.3 首次使用前校准并清洁电器

在首次使用电器烹饪食材前，请先校准电器并清洁腔体和附件。

注意: 水的沸腾温度与空气压力有关。校准时，电器会在第一次蒸制时根据安装地点的压力条件进行自我调整。
在校准过程中不要打开电器门。否则校准会中断且必须重新启动。

要求: 腔体处于冷态或室温下。
1. 从腔体中取出产品资料和附件。清除电器内外的包装残留物，例如聚苯乙烯泡沫小球和胶带。
2. 用柔软、湿润的抹布擦拭腔体内光滑的表面。
3. 通过 ⏻ 开启电器。
4. 往水箱中注水。
→ *"向水箱加水", 页 8*
5. 进行以下设置:

加热类型	蒸制
温度	100 °C
烹饪时长	20 分钟

→ *"操作基本知识", 页 8*
6. 开始运行。
▸ 只要电器在加热，就要为厨房通风。
✔ 校准开始。此时会产生很多蒸汽。
✔ 当烹饪时长结束时，会发出一声信号音。显示屏上显示运行已结束的提示。
7. 让电器冷却，然后使腔体底板完全干燥。
8. 在电器冷却后，用肥皂水和洗涤布清洁腔体内的所有表面。
9. 倒空水箱并擦干腔体。
→ *"在每次蒸汽运行后", 页 10*

注意: 停电后，校准结果仍然保留。
为了在搬迁后根据新的安装地点调整电器，请将基本设置恢复到出厂设置。重新进行校准。

7.4 清洁附件

▸ 用肥皂水和洗涤布清洁附件。

8 操作基本知识

8.1 开启电器

▸ 通过 ⏻ 开启电器。
✔ 显示屏上显示菜单。

8.2 关闭电器

如果不使用电器，请将其关闭。如果您较长时间不操作电器，那么电器会自动关闭。

▸ 通过 ⏻ 关闭电器。
✔ 电器关闭。正在运行的功能会中止。
✔ 显示屏上出现时间或余热显示。

8.3 开始运行

必须由您来开始运行。

▸ 通过 ▷ 开始运行。
✔ 显示屏上出现设置。

8.4 中断运行

您可以中断运行，然后再次继续运行。

1. 如要中断运行，按压 ▷。
2. 如要继续运行，再次按压 ▷。

8.5 设置操作模式

电器开启后，显示屏上显示菜单。

1. 如要在各个选项之间翻页，请在显示屏上划动。
▸ 如要在菜单和其他设置选项内翻页，可向右或向左划动。
▸ 如要在选择列表内翻页，可向下或向上划动。
2. 如要选择功能，可在屏幕上按压该功能。
✔ 根据功能，将显示可用的设定值或其他可供选择的选项。
3. 如有必要返回上一步设置，可按压 ⮌ 。
4. 可使用触摸调节环来更改设定值:
▸ 根据需要在调节环上顺时针或逆时针划动。
▸ 或者按压调节环的特定位置。
▸ 或者，操作调节环后按下显示的图标 ⊞，然后直接通过数字键盘输入数值。
5. 通过 ✓ 确认设置。
6. 通过 ▷ 启动运行。
7. 如果已结束运行:
▸ 您可以根据需要进行其他设置，然后重新开始运行。
▸ 当您的食材烹饪完成后，通过 ⏻ 关闭电器。

注意: 您可以将设置保存为 "收藏夹" ☆，供以后重新使用。
→ *"收藏夹", 页 12*

8.6 延长运行

运行结束后，可以延长运行或进行其他设置，然后重新开始运行。

1. 按压 ⏲ "延长时长"。
▸ 根据操作模式可按需更改设置。
2. 通过 ▷ 启动运行。

8.7 向水箱加水

水箱位于腔体旁边。在您开始使用蒸制前，请先往水箱中注水。

⚠ 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。

- 打开时请勿离电器过近。
- 打开电器门时要小心。
- 不要让儿童靠近。

蒸发皿中的水即使在机器关闭后仍然很烫。

- 切勿在关闭机器后立即排空蒸发皿。
- 在清洁前先让机器冷却。

打开电器门时，可能有滚烫的水从电器中流出。

- 打开时请勿离电器过近。
- 打开电器门时要小心。
- 不要让儿童靠近。
- 如果蒸发盘里的水溢出，请勿向水箱内加水。

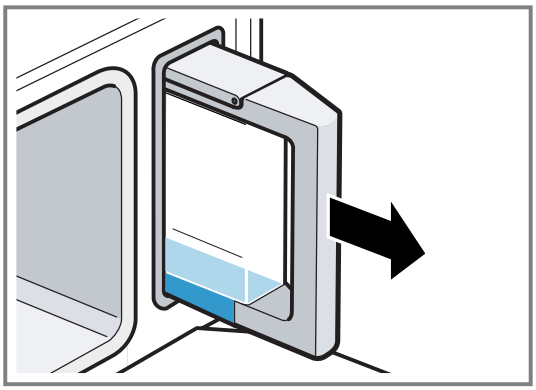
注意

使用不适用的液体可能会导致电器损坏。

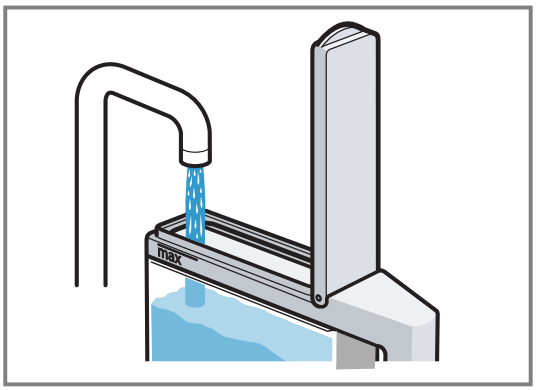
- 切勿使用除水之外的其他液体。
- 只能使用新鲜的冷自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。

要求: 水硬度范围已正确设置。

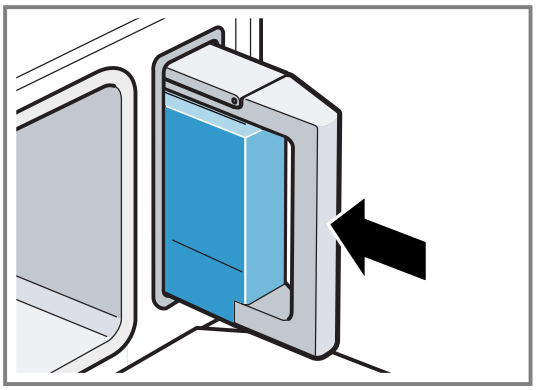
1. 打开电器门。
2. 从水箱槽中取出水箱。



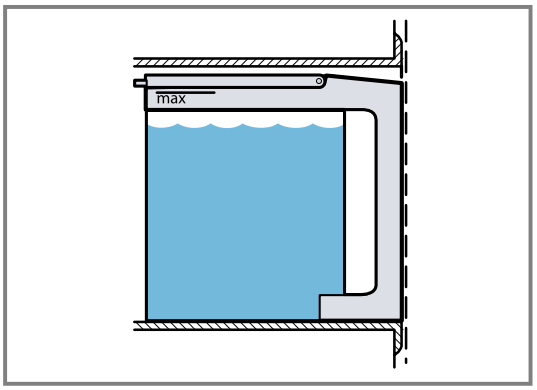
3. 打开水箱盖。
4. 向水箱加冷水至 **max** (最高) 标记处。



5. 关闭水箱盖。
6. 将已注水的水箱装入水箱槽中。



7. 检查水箱是否与水箱槽齐平。



8. 关上电器门。

8.8 往水箱中加水

如果水箱存水在运行过程中耗尽，则运行被中断。

1. 小心地打开电器门。
2. 从水箱槽中取出水箱。
3. 往水箱中注水。
4. 将已注水的水箱装入水箱槽中。
5. 关上电器门。

8.9 设置蒸制模式和温度

1. 按所需的加热类型。
2. 按压温度 (°C)，或根据加热类型按压设定档位。
3. 通过调节环设置温度。
4. 如要确认所设定的温度，可在显示屏上按 ✓。
   您可以根据需要进行其他设置:
   – 时间功能
5. 通过 ▷ 开始运行。

✔ 电器开始加热。
✔ 显示屏上显示设定值和已运行的时长。

6. 当您的食材烹饪完成后，通过 ⏻ 关闭电器。

注意: 您的食材最适合的加热类型请查阅加热类型说明。
→ *"蒸制模式", 页 6*

更改模式

在您更改烘烤模式时，其他设置也会被重置。

1. 按 ▷。
2. 按 ⮌。
3. 按所需的模式。
4. 重新设置操作模式，然后通过 ▷ 开始运行。

更改温度

启动运行后可以随时更改温度。

1. 在显示屏上按 ∧。
2. 按压温度。
3. 通过调节环更改温度。
4. 如要确认更改，可在显示屏上按 ✓。

✔ 更改被应用。

8.10 信息“往水箱中注水”

当您设置一种加热模式并且只往水箱中加注一半水时，电器会报告"向水箱加水"。
当水箱中的水足以烹饪时，请启动运行。
如果水箱中的水不足以进行烹饪，请向水箱加水。
→ *"向水箱加水", 页 8*

8.11 在每次蒸汽运行后

在每次运行后，水分和污垢会残留在腔体内。在每次运行后请干燥和清洁电器。也请清空水箱。

在每次蒸汽运行后

1. 烘干腔体。
   → *"干燥腔体", 页 16*
2. 清空水箱。
   → *"倒空水箱", 页 16*

8.12 显示信息

在大多数情况下，您可以调出正在执行的功能的相关信息。电器会自动显示一些提示，例如确认、要求或警告。

1. 按压 ⓘ "信息"。

✔ 信息将显示数秒。

2. 如果提示内容较多，可在显示屏上划动以翻页。
3. 根据需要通过 ⮌ 退出提示。

9 时间功能

您可以设置工作时长和工作结束时间。定时器的设置不受运行影响。

时间功能	使用
工作时长	如果您设置了运行工作时长，则电器在工作时长结束后会自动停止加热。
工作结束时间	您可以为工作时长设置一个工作结束时间。电器会自动启动，以便在希望的时间完成运行。
定时器	定时器的设置不受运行影响。定时器不会影响电器。

9.1 设置工作时长

您可以设置最长 24 小时的运行工作时长。

要求: 设定了一种操作模式和一个温度。

1. 按压 "工作时长"。
2. 如要设置工作时长，按压相应的时间值，例如小时显示 "h" 或分钟显示 "m"。

✔ 所选的数值被标记为蓝色。

3. 通过调节环设置工作时长。
   必要时通过 ↻ 重置设定值。
4. 如要确认所设置的工作时长，在显示屏上按 ✓。
5. 通过 ▷ 开始运行。

✔ 电器开始加热，烹饪时长倒计时。
✔ 当烹饪时长结束时，会发出一声信号音。显示屏上显示运行已结束的提示。

6. 当烹饪时长结束时:
   - ▸ 您可以根据需要进行其他设置，然后重新开始运行。
   - ▸ 当您的食材烹饪完成后，通过 ⏻ 关闭电器。

更改工作时长

您可以随时更改工作时长。

1. 在显示屏上按 ∧。
2. 按压工作时长 .
3. 通过调节环更改工作时长。
4. 如要确认更改，可在显示屏上按 ✓。

✔ 更改被应用。

取消工作时长

您可以随时取消工作时长。

1. 在显示屏上按 ∧。
2. 按压工作时长 .
3. 通过 ↻ 重置工作时长。
   注意: 对于始终需要一个工作时长的操作模式，电器会将工作时长重置为预设值。
4. 如要确认更改，可在显示屏上按 ✓。

✔ 更改被应用。

9.2 设置工作结束时间

您可将工作结束时间推延最多 24 小时。

注意

- 为了获得良好的烹饪结果，开始运行后请不要再推延工作时长。
- 为避免食物变质，在腔体中放置时间不要过长。

要求

- 设定了一种操作模式和一个温度。
- 已设定一个工作时长。

1. 按压 "工作结束时间"。
2. 如要设置时间，按压小时显示或分钟显示。

✔ 所选的数值被标记为蓝色。

3. 通过调节环推延时间。
   必要时通过 ↻ 重置设定值。
4. 如要确认所设定的时间，可在显示屏上按压 ✓。
5. 通过 ▷ 启动运行。

✔ 显示屏显示开始前的工作时长。
✔ 当达到开始时间时，电器开始加热，工作时长倒计时。
✔ 当持续时间结束时，会发出一声信号音。显示屏上显示运行已结束的提示。

6. 当烹饪时长结束时:
   - ▸ 您可以根据需要进行其他设置，然后重新开始运行。
   - ▸ 当您的食材烹饪完成后，通过 ⏻ 关闭电器。

更改工作结束时间

为了获得良好的烹饪结果，只能在运行已开始，且工作时长倒计时结束前更改设定的工作结束时间。

1. 在显示屏上按 ∧。
2. 按压工作结束时间 。
3. 通过调节环更改工作结束时间。
4. 如要确认更改，可在显示屏上按 ✓。

✔ 更改被应用。

取消工作结束时间

您可以随时删除设定的工作结束时间。

1. 在显示屏上按 ⌃。
2. 按压工作结束时间 ◷。
3. 通过 ↺ 重置工作结束时间。
   注意: 对于始终需要一个工作时长的操作模式，电器会将工作结束时间重置为下一个可能的时间。
4. 如要确认更改，可在显示屏上按 ✓。

✔ 更改被应用。

9.3 设置定时器

定时器的运行与电器运行无关。定时器最长可设置 24 小时。定时器有独特的信号，因此您可以听出定时器或工作时长是否结束。

1. 按 ⧖。
2. 如要设置定时器，在显示屏上按压相应的时间值，例如分钟显示 "m" 或秒钟显示 "s"。

✔ 所选的数值被标记为蓝色。

3. 通过调节环设置定时器。
   必要时通过 ↺ 重置设定值。
4. 如要启动定时器，可在显示屏上按压 ▷。

✔ 定时器开始倒计时。
✔ 电器关闭后，定时器仍在显示屏上可见。
✔ 电器接通后，显示屏上显示当前运行的设置。定时器显示在状态显示中。
✔ 当定时器结束时，会发出一声信号音。显示屏上显示定时器已结束的提示。

更改定时器

您可以随时更改定时器。

1. 如果要在后台运行定时器，请事先通过 ⧖ 选择定时器。
2. 按 ||。
3. 通过触摸环更改定时器。
4. 通过 ▷ 确认。

取消定时器

您可以随时取消定时器。

1. 如果要在后台运行定时器，请事先通过 ⧖ 选择定时器。
2. 按压 ||。
3. 通过 ↺ 重置定时器。

10 智能菜谱

通过运行模式"智能菜谱"您可以非常轻松地准备食材。设备会为您选择最佳设置。

10.1 设置菜肴

1. 在菜单中按 "智能菜谱"。
2. 按压需要的菜式。

✔ 显示屏上出现该菜式的设置。

3. 需要时可调节设置。
   根据菜式的不同，可能只有某些设置可以调整。
4. 如要获得关于诸如附件和推入层数的说明，请按 ⓘ"信息"。
5. 通过 ▷ 开始运行。

✔ 菜肴烹饪完成时，会发出一声信号音。电器停止加热。

6. 当烹饪时长结束时:
   ▸ 您可以根据需要进行其他设置，然后重新开始运行。
   ▸ 当您的食材烹饪完成后，通过 ⏻ 关闭电器。

10.2 推迟工作结束时间

对于有些菜肴，您可以推延工作结束时间。

要求

- 已选择一种菜肴。
- 运行未开始。

1. 按 ◷。
2. 通过调节环设置工作结束时间。
3. 通过 ▷ 开始运行。

✔ 显示屏上出现开始时间。
✔ 当达到开始时间时，电器开始加热，工作时长倒计时。
✔ 当持续时间结束时，会发出一声信号音。在显示屏上，工作时长为零。

注意: 后续无法更改工作结束时间。

10.3 取消设置

在启动后您无法再更改设置。

▸ 如要删除设置，通过 ⏻ 关闭电器。

✔ 所有设置被删除。您可以重新设置。

10.4 智能菜谱一览

当您调用操作模式时，可以在电器上查看具体有哪些可用的菜式。
这些菜式按照类别和食材进行排列。
菜式上所示的“SV”表示该菜式涉及真空低温慢煮菜式。

食材

- "清蒸鲈鱼"
  "剁椒鱼头"
  "蒸虾"
  "蒜蓉粉丝扇贝"
  "清蒸大闸蟹"
  "佛跳墙"
  "豉汁蒸凤爪"
  "腊味合蒸"
  "荷叶粉蒸肉"
  "上汤娃娃菜"
  "蒸南瓜"
  "蒸西兰花"
  "蒸米饭"
  "蒸馒头"
  "玻璃罐装酸奶"
  "养生蒸燕窝"
  "冰糖枇杷蒸梨"
  "蒸发糕"
  "肉末香菇蒸蛋"
  "消毒瓶子"
  "牛排或 小牛排， 真空恒温煮"
  "牛肉或小牛肉 里脊， 真空恒温煮"
  "猪肉片， 真空恒温煮"
  "羊脊肉， 真空恒温煮"
  "鸭胸肉， 真空恒温煮"
  "鸡胸肉块， 真空恒温煮"
  "鱼块， 真空恒温煮"
  "扇贝， 真空恒温煮"
  "明虾， 真空恒温煮"
  "绿色芦笋， 真空恒温煮"
  "南瓜， 真空恒温煮"
  "番茄， 真空恒温煮"

"苹果片， 真空恒温煮"
"菠萝片， 真空恒温煮"
"奶油蛋羹， 真空恒温煮"

注意
除菌功能:
- 除菌率：大于99 %
- 污染物种类：金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌
- 运行时长：选择程序（功能）的工作时间
- 运行模式：除菌

10.5 菜肴制作提示

请遵循电器上的指示说明。在烹饪菜肴时，请注意这些信息。

- 所有程序都是针对在同一个烹饪层上烹饪而设计的。工作时长可能因食材数量和品质不同而有所变化。
- 注意关于真空低温烹饪的提示。
  → *"真空恒温煮", 页 25*

数量/重量

- 将最厚 4 cm 的食材装入附件中。
  不得超出建议中说明的最大重量。

附件 / 餐具

- 请注意设置建议中的附件信息。
  → *"工作原理", 页 21*
  在穿孔蒸盘中烹饪时，还要将实心蒸盘推入第 1 层。由此收集滴落的液体。

谷物产品或小扁豆

对食物进行称重，然后以正确的比例加水:
- 巴斯马蒂香米 1:1.5
- 蒸粗麦粉食物 1:1
- 糙米 1:1.5
- 小扁豆 1:2

- 为了确保更快地吸收剩余的水分，请在烹饪后搅拌谷物产品。

鱼类

- 给穿孔蒸盘涂油脂。
  鱼或鱼柳不要上下重叠放置。
  尽可能选择同样大小的鱼或鱼柳。
  指定最重的鱼的重量。

鸡蛋

- 在烹饪前先将蛋类刺穿。
  蛋类不要上下重叠放置。

鸡胸肉

- 鸡胸肉不要上下重叠放置。

蔬菜类

- 煮熟后再给蔬菜加调味料。
  不要使用严重结冰的速冻产品。去除食材上的冰。
  在餐具中的食物一定要均匀分布。如果各层的深度不同，则烹饪也无法均匀。

配制酸奶

1. 在灶具上将牛奶加热到 90 ℃。
   对于保鲜牛奶，40 °C 足够。
2. 让牛奶冷却到 40 °C。
3. 将 150 g 冷藏温度的酸奶搅拌混入牛奶中。
4. 将混合物倒入茶杯或小玻璃杯中，然后用保鲜膜封住。
5. 将茶杯或玻璃杯置于蒸盘中。
6. 注意菜式概览中的信息并启动程序。
7. 配制工作完成后，将酸奶放入冰箱冷却。

烹饪米饭布丁

1. 对大米进行称重。
2. 加入 2.5 倍量的牛奶。
3. 将最多 2.5 cm 厚的大米和牛奶装入附件中。
4. 注意菜式概览中的信息并启动程序。
5. 在煮熟后搅拌米饭。

✔ 米饭布丁吸收剩余的牛奶。

制备水果蜜饯

该程序仅适用于核果和石榴果。

1. 对水果进行称重。
2. 加入约 1/3 量的水。
3. 根据口味加糖和香料。
4. 注意菜式概览中的信息并启动程序。

器皿杀菌

您可以用本电器进行器皿杀菌。此过程相当于常规的煮沸杀菌。

1. 在饮用后立即用瓶刷清洁瓶子。
2. 在洗碗机中清洁瓶子。
3. 将瓶子合理置于穿孔蒸盘中，确保瓶子不会相互接触。
4. 注意菜式概览中的信息并启动程序。
5. 用干净的抹布擦干瓶子。

11 收藏夹

您可以将设置保存在收藏夹中，以备再次使用。

注意: 根据电器型号 / 电器软件版本的不同，可能需要先将该功能下载到电器上。请在 Home Connect 晶御智能 App/晶御智能小程序中获取相关信息。

11.1 保存收藏

您最多可以保存 10 种不同的操作模式作为收藏。

▸ 为了将操作模式保存为收藏项，必须使用 Home Connect 晶御智能 智能 App。与电器连接后，遵循 App/晶御智能小程序中的指示说明进行操作。

11.2 选择收藏项

保存收藏项后，便可以选择它设置操作模式。

1. 在菜单中按"收藏"。
2. 按压所需的收藏项。
3. 需要时可更改设置。
4. 通过 ▷ 开始运行。

✔ 在显示屏上可查看设定值。

11.3 更改收藏项

您随时可以对已保存的收藏项进行更改、分类或删除。

▸ 如要对收藏项进行更改，必须使用 Home Connect 晶御智能 智能 App。与电器连接后，遵循 App/晶御智能小程序中的指示说明进行操作。

12 儿童锁

为了避免儿童意外接通电器或更改设置，请锁定您的电器。

12.1 激活童锁

在电器处于接通和关闭状态时都可以激活童锁。

- ▸ 如要激活童锁，按住 ⚿ 约 4 秒钟。
- ✔ 显示屏上显示一条确认提示。
- ✔ 控制面板已锁禁。只能通过 ⏻ 关闭电器。
- ✔ 在电器接通后，⚿ 亮起。在电器关闭后，⚿ 不会亮起。

12.2 停用童锁

您可以随时停用童锁。

1. 按压显示屏上的任意位置。
2. 如需停用童锁:
   - ▸ 遵照显示屏上的说明操作，直到环形件上的图形完全填满。
   - ▸ 或者按住 ⚿ 约 4 秒钟。
- ✔ 显示屏上显示一条确认提示。

13 基本设置

您可以根据需要调整电器的基本设置。

13.1 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。
更多有关各项基本设置的信息，请在显示屏上通过 ⓘ 查阅。

基本设置	**选择**
语言	参见机器上的选项
Home Connect 晶御智能	将烤箱连接到移动终端设备并进行远程控制。 → *"Home Connect 晶御智能 ", 页 14*
时间	24 小时格式的时钟时间
日期	日期格式为日日.月月.年年年年

显示屏	**选择**
亮度	■ 1、2、3、4 和 5 档[1]
时钟显示	■ 开启，限时 ■ 开启 (此设置会增加耗电量) ■ 关闭[1]
时钟类型	■ 数字 + 日期[1] ■ 数字式 ■ 模拟式 + 日期
调整	■ 在水平和垂直方向上校正显示屏

声音	**选择**
触摸按键音	■ 打开[1] ■ 关闭
信号音	■ 很短的烹饪时长 ■ 短烹饪时长 ■ 中等烹饪时长[1] ■ 长烹饪时长

设备设置	**选择**
风扇延时运行时间	■ 最小 ■ 推荐[1] ■ 长 ■ 非常长
照明	■ 在烹饪或开门时接通[1] ■ 仅在开门时 ■ 始终关闭
水硬度	■ 4 (极硬)[1] ■ 3 (硬) ■ 2 (中) ■ 1 (软) ■ 0 (已软化)

个性化	**选择**
品牌标志	■ 显示[1] ■ 不显示
接通后运行	■ 主菜单[1] ■ 蒸制模式 ■ 菜式 ■ 收藏
地区性菜式	■ 全部[1] ■ 无猪肉 ■ 仅符合犹太教规的洁净食物
儿童锁	■ 仅按键锁[1] ■ 停用

出厂设置	**选择**
出厂设置	■ 恢复
电器信息	电器信息

13.2 更改基本设置

1. 在菜单中按 "基本设置"。
2. 按压所需的基本设置区域。
3. 按压所需的基本设置。
4. 按压所需的基本设置选项。
- ✔ 对于大部分基本设置的更改都会被直接应用。
5. 如要继续进行基本设置更改，可按压 ⮌ 返回，并选择另一项基本设置。
6. 如要退出基本设置，可通过 ⌂ 切换回菜单，或通过 ⏻ 关闭电器。
- ✔ 更改已保存。

注意: 在停电后，对基本设置的更改仍保留。

[1] 出厂设置（可能因机型而异）

14 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 App 会引导您完成整个登录过程。按照指示说明进行操作，并遵守 Home Connect 晶御智能 App 中的注意事项。

注意
- 请确保通过 Home Connect 晶御智能 App 操作机器时，也遵守使用说明书的安全注意事项。
  → *"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。

14.1 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。

1. 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。
2. 请按照 Home Connect 晶御智能 App 的指示说明进行操作。

14.2 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。

基本设置	可能的设置	说明
Home Connect 晶御智能助手	启动助手 断开连接	通过 Home Connect 晶御智能助手将您的电器连接到 Home Connect 晶御智能 App。 **注意:** 当您第一次使用 Home Connect 晶御智能助手时，只可使用"启动助手"设置。
无线网络	开启 关闭	通过无线网络可以关闭电器的网络连接。成功连接一次后，可以停用无线网络，您的具体数据不会丢失。当您重新激活无线网络后，电器将自动连接。 **注意:** 本电器在联网待机模式下最多需要 2 W 功耗。
远程控制状态	监控模式 手动远程启动 持续远程启动	在监控模式下，您只能在 App 上显示电器的运行状态。 如果要从监控模式或持续远程启动切换到手动远程启动，每次都必须激活远程启动。激活远程启动后，您可以在 15 分钟内打开电器门。由此就不会停用远程启动。15 分钟后可通过打开电器门停用手动远程启动。 如果选择持续远程启动，那么您可以随时远程启动和操作电器。如果您经常远程操作电器，那么将远程启动设置为持续会很有用。

14.3 通过 Home Connect 晶御智能 App / 晶御智能小程序操作电器

您可以通过 Home Connect 晶御智能 App /晶御智能小程序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
- 电器已关闭。
- 电器已连接到家庭网络和 Home Connect 晶御智能 App/晶御智能小程序。
- 为了能够通过Home connect App /晶御智能小程序设置电器，必须先在远程控制状态基本设置中选择手动或永久远程启动。

1. 如要激活手动远程启动，请按 ☐。
   只有当要从监控模式或持续远程启动切换到手动远程启动时，才需要在烤箱上进行确认。
   针对持续远程启动则无需在烤箱上进行确认。
2. 在 Home Connect 晶御智能 App 中进行设置并发送到电器。

   注意
   - 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。
   - 激活远程启动后，您可以在 15 分钟内打开电器门。由此就不会停用远程启动。15 分钟后可通过打开电器门停用手动远程启动。

14.4 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。显示屏中的显示以及操作可能因此发生少许变化。
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。下载成功后，如果您已连接 WLAN 家庭网络 (Wi-Fi)，便可通过 Home Connect 晶御智能 App 启动安装。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。
最新的软件版本可查看 Home Connect 晶御智能 App 中的相关电器信息。

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，可以像往常一样使用电器。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。电器在安装期间不可用。
- 如有安全相关的更新，建议尽快进行安装。

14.5 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*.

14.6 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。

15 清洁和保养

15.1 清洁剂

对于您的电器的不同表面，请只使用合适的清洁剂。

⚠ 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。

注意

不合适的清洁剂会损坏机器表面。

- ▸ 请勿使用腐蚀性或研磨性的清洁剂。
- ▸ 不要使用烤箱清洁剂。
- ▸ 请勿在门把手或操作面板上使用除钙剂，因为会留下永久性的斑痕。
- ▸ 不要使用腐蚀性、含氯或侵蚀性的清洁剂。
- ▸ 盐具有很强的侵蚀性，可能引起锈斑。从冷却的腔体中立即去除辣酱汁或盐渍食物的残留物。
- ▸ 请勿使用酒精含量高的清洁剂。
- ▸ 请勿使用硬质百洁布或清洁海绵。

电器正面

表面	清洁剂	注意事项
不锈钢	肥皂水 专用不锈钢清洁剂	清洁后用软布擦干表面。 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。

电器内部

带蒸发盘的腔体	热肥皂水 醋水	为了用热肥皂水或醋水进行清洁，请使用随附的清洁海绵或软冲洗刷。
附件	热肥皂水 醋水	将附件浸入热肥皂水中，然后用刷子或冲洗海绵清洁。 也可在洗碗机中清洁附件。

		在污染严重时，用醋水清洁附件。
水箱	肥皂水	水箱不可用洗碗机进行清洁。
水箱槽		在每次使用后擦干。
水箱盖上的密封件		在每次使用后擦干。

电器门

门玻璃	玻璃清洁剂	清洁后用软布擦干表面。
门密封条	热肥皂水	

15.2 超细纤维布

超细纤维布可去除潮湿的含油污垢。

具有蜂窝结构的超细纤维布适合于清洁敏感表面，例如:

- 玻璃
- 玻璃陶瓷
- 不锈钢
- 铝

可向客户服务、专业经销商或在线购买超细纤维布。

15.3 清洁海绵

吸水清洁海绵只可用于清洁腔体和清除蒸发盘中的剩余水。
使用前请彻底清洗清洁海绵。
您可以在洗衣机中用煮洗程序洗涤清洁海绵。
可向客户服务、专业经销商或在线购买清洁海绵。

15.4 干燥腔体

⚠ 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。

- ▸ 打开时请勿离电器过近。
- ▸ 打开电器门时要小心。
- ▸ 不要让儿童靠近。

蒸发皿中的水即使在机器关闭后仍然很烫。

- ▸ 切勿在关闭机器后立即排空蒸发皿。
- ▸ 在清洁前先让机器冷却。

1. 将电器门打开一道缝隙，直到电器冷却为止。
2. 清除腔体内的污垢。
3. 用清洁海绵擦拭冷却后的腔体和蒸发盘，然后用软布擦干。
4. 如果橱柜面板上形成冷凝水，将橱柜面板擦干。

15.5 倒空水箱

注意

使用高温烹饪箱烘干水箱会导致水箱损坏。

- ▸ 请勿使用高温烹饪箱烘干水箱。

在洗碗机中清洁水箱，会对其造成损坏。

- ▸ 不要在洗碗机中清洁水箱。
- ▸ 用软布和标准清洁液清洁水箱。

1. 打开机器门。
2. 取出水箱，排空剩余的水。
3. 擦干水箱盖中的密封条和电器中的水箱槽。
4. 将水箱装入水箱槽中。
5. 关闭电器门。

15.6 除垢保养

为确保电器始终正常工作，必须定期对电器进行除垢。必须多久对电器进行一次除垢取决于所用水的硬度。

注意

- 如果在除垢过程中按 ▷，则除垢过程被取消并且电器自动关闭。在重新接通后必须对电器进行两次冲洗，以便清除除垢溶液残留物。在第二个冲洗过程中禁止将电器用于其他用途。
- 如果蒸汽运行可使用的次数不超过 5 次，电器会为您显示相关提示。如果您不执行除垢，那么就无法再设置带蒸汽的运行模式。

步骤	烹饪时长
除垢 →*页 16*	约 34 分钟
第一次冲洗	2 分钟
第二次冲洗	2 分钟

启动除垢

本电器的除垢持续约 30 分钟。

注意

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。

1. 将水和除垢剂混合成除垢溶液:

除垢剂版本	除垢剂	水
瓶子容量 500 ml	60 ml	300 ml
瓶子容量 250 ml	125 ml	250 ml

提示: 我们所推荐的液体除垢剂可在线或在客户服务部门购买。购买时请提供电器的确切名称 (E-Nr.)。

2. 取出水箱。
3. 向水箱中注入除垢溶液。
4. 将水箱完全推入电器中。
5. 关上电器门。
6. 按 ⏻
7. 选择"清洁"。
8. 按 ▷ 。

执行冲洗过程

1. 用随附的清洁海绵清除蒸发盘中的除垢溶液，然后用水彻底清洗清洁海绵。
2. 取出水箱并彻底冲洗。
3. 往水箱中注水，然后重新推入。
4. 关上电器门。

✔ 电器会自动冲洗 4 分钟。

5. 打开电器门。
6. 用清洗海绵清除蒸发盘中剩余的水。
7. 继续第二次冲洗。
8. 取出水箱，排空剩余的水。
9. 彻底冲洗水箱并注入清水。
10. 重新推入水箱。
11. 关上电器门。

12.按 ▷。
✔ 电器会自动冲洗 2 分钟。
13.用清洗海绵清除蒸发盘中剩余的水。
14.用清洁海绵擦拭腔体，然后用软布擦干。
15.关闭电器。
✔ 本电器可再次投入使用。

15.7 电器门

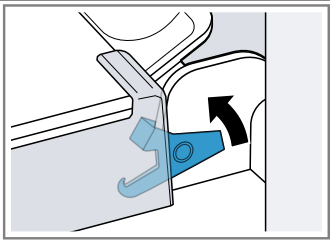
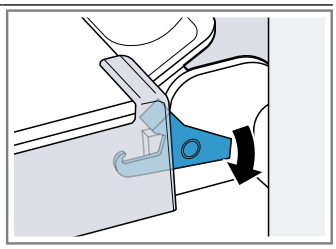
如要彻底清洁电器门，您可以将电器门拆开。

卸下电器门

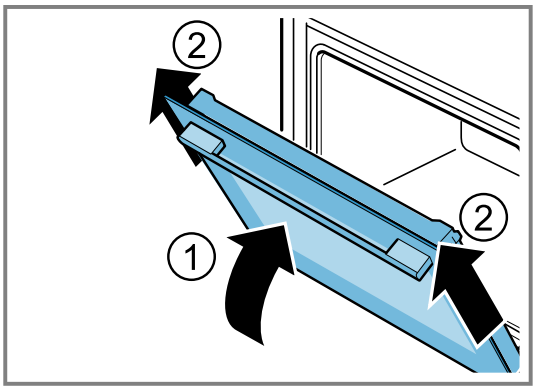
⚠ 警告 – 有受伤危险!

电器门内的部件可能边缘锋利。
▸ 请佩戴防护手套。
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。

1. 将电器门最大幅度打开。
2. **⚠ 警告 – 有受伤危险!**
   如果铰链未固定，则它们可能被用力关上。
   ▸ 确保锁定杆始终完全折拢，或在拆卸电器门时完全打开。
   打开左侧和右侧铰链上的锁定杆。

锁定杆已打开	 铰链已锁定，无法折拢。
锁定杆已折拢	 电器门已锁定，无法拆下。

✔ 锁定杆已打开。铰链已锁定，无法折拢。
3. 关上电器门直至限位 ①。用两手在左侧和右侧握住电器门并向上拉出 ②。



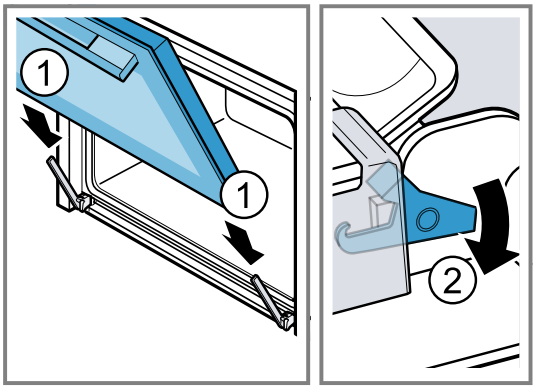
4. 将电器门小心地放置到一个平坦的表面上。

安装电器门

⚠ 警告 – 有受伤危险!

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。
如果铰链未固定，则它们可能被用力关上。
▸ 确保锁定杆始终完全折拢，或在拆卸电器门时完全打开。

1. 将电器门笔直推到两个铰链上 ①。将电器门推至极限位置。
2. 将电器门最大幅度打开。
3. 折拢左侧和右侧铰链上的锁定杆 ②。



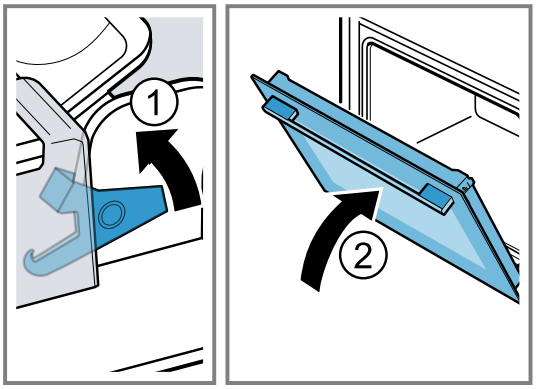
✔ 锁定杆已折拢。电器门已锁定，无法拆下。
4. 关上电器门。

拆卸门玻璃

⚠ 警告 – 有受伤危险!

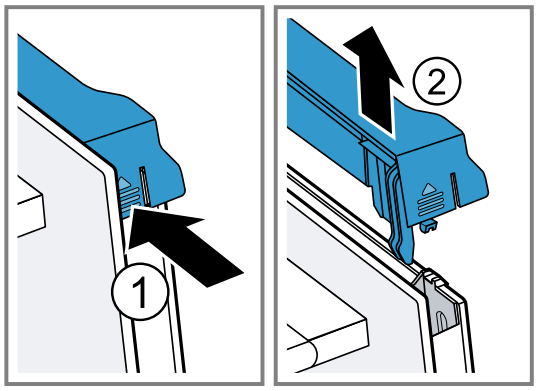
开启及关闭电器门时，电器门上的铰链会移动，可能造成夹伤。
▸ 切勿将手伸入铰链区域。
电器门内的部件可能边缘锋利。
▸ 请佩戴防护手套。

1. 将电器门最大幅度打开。
2. 打开左侧和右侧铰链上的锁定杆 ①。
✔ 锁定杆已打开。铰链已锁定，无法折拢。
3. 关上电器门直至限位 ②。

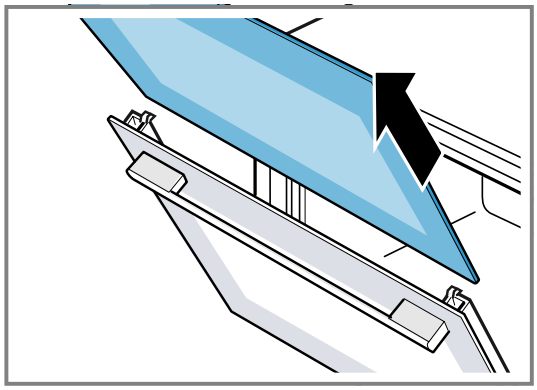


4. 从外部按压门盖左侧和右侧 ①，直至其脱开。

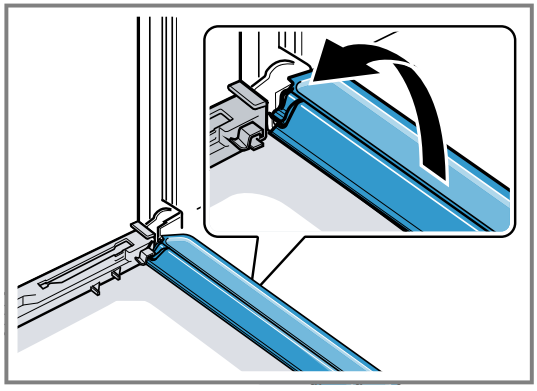
5. 拆下门盖 ②。



6. 拉出内侧玻璃，将其小心地放置在平整的平面上。



7. 必要时，可以将冷凝板取出进行清洁。
   - ▸ 打开机器门。
   - ▸ 将冷凝板向上翻，然后拉出。



8. **⚠ 警告 – 有受伤危险!**
   因为其会擦伤玻璃表面，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。

   用玻璃清洁剂和软抹布从两侧清洁已拆下的门玻璃。
9. 用抹布和热皂液清洁冷凝板。
10. 清洁电器门。
    → *"清洁剂", 页 15*
11. 干燥并重新安装门玻璃。
    → *"安装门玻璃", 页 18*

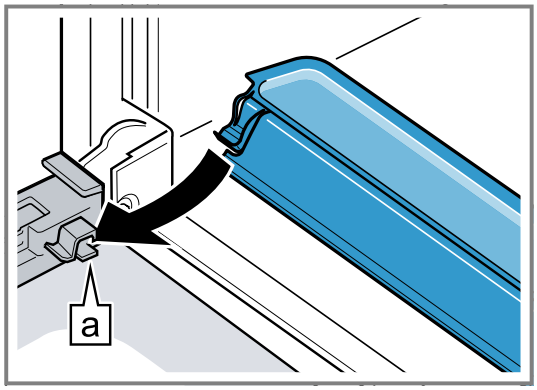
安装门玻璃

⚠ 警告 – 有受伤危险!

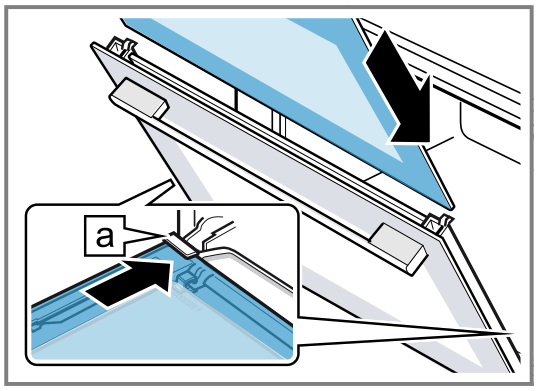
开启及关闭电器门时，电器门上的铰链会移动，可能造成夹伤。
- ▸ 切勿将手伸入铰链区域。

电器门内的部件可能边缘锋利。
- ▸ 请佩戴防护手套。

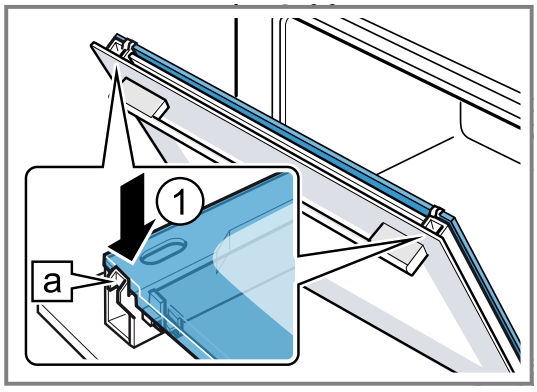
1. 将电器门最大幅度打开。
2. 将冷凝板垂直放入托架 ⓐ 中，然后向下转动。



3. **注意:** 推入玻璃时请注意，玻璃的光面朝外，左右两侧的缺口向上。
   将内侧玻璃推入左侧和右侧托架 ⓐ 中。

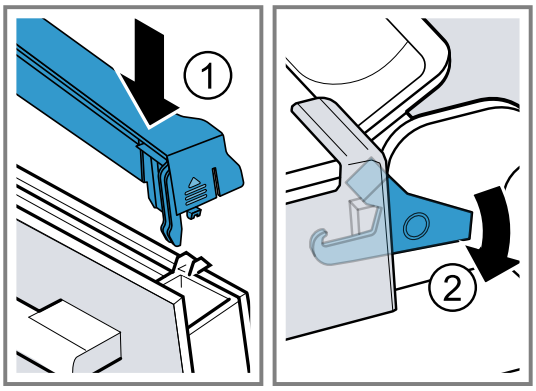


4. 按压内侧玻璃上部，直至其在左侧和右侧托架 ⓐ 内。



5. 安放门盖 ① 并按压，直至听到其嵌入为止。
6. 将电器门最大幅度打开。

7. 折拢左侧和右侧铰链上的锁定杆 ②。



✔ 锁定杆已折拢。电器门已锁定，无法拆下。
8. 关上电器门。

注意: 在门玻璃已正确装入后，您才可使用腔体。

16 处理故障

设备上发生的小故障，您大多可以自行解决。联系客户服务之前，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。

提示: 请将设备永久连接至Home Connect应用程序，以便自动接收软件更新。这样可以修复故障、提升性能，并加载新功能。

⚠ 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 29*

⚠ 警告 – 有电击危险!

维修不当会造成危险。
- 使用者不应自行拆卸家用电器，不应变更内部接线、部件和保护装置。
- 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，必须用从制造商或其服务机构处获取的专用软线或专用组件来更换。
- 使用者不应以普通导电体或超出规定电流容量的熔断体替换家用电器和电源的熔断体。

16.1 功能故障

故障	故障原因和故障排除
机器故障。	保险丝盒中的保险装置已触发。 ▸ 检查保险丝盒中的保险装置。
	电源发生故障。 ▸ 检查室内照明或其他室内机器是否正常运作。
	电源线的电源插头没有插入。 ▸ 将机器连接电源。
已接通的电器无法操作，显示屏上显示 ⚰。	童锁已激活。 ▸ 按 ⚰，直至显示屏上的 ⚰ 消失。
电器不加热。	演示模式已开启。 1. 通过关闭然后重新接通保险丝盒中的保险丝，将电器从电网上短时间断开。 2. 在大约 5 分钟内在基本设置中关闭演示模式。 → *"更改基本设置", 页 13*
	电源发生故障。 ▸ 在停电后，请打开然后关闭电器门一次。 ✔ 电器会自检然后准备就绪。
显示屏上出现一条带有 "D" 或 "E" 的消息，例如 D0111 或 E0111。	功能故障 1. 关断机器，然后重新接通。 ✔ 若故障为一次性，则消息将消失。 2. 若该消息再度显示，请致电售后服务。请在致电时确切指出错误消息。

故障	故障原因和故障排除
运行无法开始或中止。	电器门没有完全关闭。 ▸ 请关闭电器门。
	电器未激活。 ▸ 请将电器关闭再重新接通。
电器要求擦拭腔体以及为水箱注水。	在除垢过程中供电已中断或电器已关闭。 ▸ 在电器重新接通后，先冲洗两次电器。
在启用一种运行模式后，显示屏显示一条温度过高信息。	电器未充分冷却。 **1.** 请让电器冷却。 **2.** 请重新设置一种运行模式。
按键闪烁。	正常现象，表明操作面板后面形成冷凝水。 无需采取任何行动。
尽管水箱装满水，但蒸发盘中的水已耗尽。	水箱未正确推入。 ▸ 请推入水箱，直至感觉到水箱卡止。
	通向水箱的供水管堵塞。 **1.** 请对本电器进行除垢。 **2.** 请检查设定的水硬度范围，然后调整水硬度范围。 ▸ 如果橙色塞子还装在水箱导向罩内，请移除塞子。 后续无需使用塞子。
水箱无故排空，蒸发盘溢出。	水箱未正确关好。 ▸ 请关闭水箱盖，直至感觉到卡止。
	水箱盖上的密封条脏污。 ▸ 请清洁密封条。
	水箱盖上的密封条损坏。 ▸ 请向客户服务购买一个新水箱。
尽管水箱装满水，但电器仍要求为水箱注水。	水箱未正确推入。 ▸ 请推入水箱，直至感觉到水箱卡止。
	检测系统不工作。 ▸ 请致电客户服务。
尽管水箱并未放空，电器仍要求为水箱注水，或尽管水箱已空，但电器不要求为水箱注水。	水箱脏污并且可活动的水量指示器卡住。 **1.** 请摇晃并清洁水箱。 **2.** 如果卡住的零件不能松开，请向客户服务购买一个新水箱。
运行过程中显示屏上显示信息"为水箱加水？"。	水箱已加满一半。 ▸ 如需长时间运行，请将水箱加满。
显示屏上显示"电器加热中"，但是电器达不到选择的温度。	自动校准的数值未最佳设置。 ▸ 请将电器重置为出厂设置，然后重新进行首次启动。 ✔ 在下次使用 100 °C 的温度蒸制时，校准会自动进行。此时会产生大量蒸汽。
蒸制时产生特别多的蒸汽。	电器将自动校准。 无需采取任何行动。
蒸制时反复产生特别多的蒸汽。	在工作时长过短时，电器无法自动校准。 ▸ 请将电器重置为出厂设置，然后重新进行校准。
在烹饪过程中，蒸汽从通风槽逸出	正常过程。 无需采取任何行动。
Home Connect 晶御智能 无法正常运作。	可能有不同的原因。 ▸ 请访问 *www.home-connect.cn*。

16.2 LED 指示灯

▸ 损坏的 LED 指示灯只允许由制造商、其客户服务人员或得到授权的专业人员 (电气安装工) 更换。

16.3 更换门密封条

当腔体上的外部门密封条损坏时，必须更换门密封条。请向客户服务为您的电器购买备用密封条。请说明本电器的 E 编号和 FD 编号。

1. 打开机器门。
2. 撕下旧的门密封条。
3. 在腔体的一侧推入新的门密封条，然后在四周嵌入。接缝必须在侧面。
4. 检查门密封条的安装，尤其是在角落处。

17 工作原理

您可以在此找到各种菜式的理想设置以及最佳的附件和烹饪容器。我们为您的电器量身定制了这些建议。

17.1 最佳操作方法

⚠ 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。

- ▸ 打开时请勿离电器过近。
- ▸ 打开电器门时要小心。
- ▸ 不要让儿童靠近。

提示

在第一次使用本电器时，请注意以下基本信息:

- → *"安全性", 页 2*
- → *"节约能源", 页 4*
- → *"冷凝水", 页 21*

1. 从食材一览表中选择一种合适的食材。

   提示
   - 您的电器具有用于选择食材的编程设置。如果您希望让电器引导，那么请使用已编写为程序的菜谱 →*页 11*。
   - 如果不能准确找到要烹制的食材或要执行的应用程序，那么请参考类似的菜谱。
2. 从腔体中取出附件。
3. 选择合适的餐具和附件。
   请使用在设置建议中指定的炊具和附件。
4. 只有当菜谱或设置建议中有规定时才对电器进行预加热。
5. 根据设置建议对电器进行设置。
6. 当菜肴烹饪完成时，通过 ⏻ 关闭电器。

17.2 须知事项

在表格中列出了可选择的菜肴，这些菜肴可以在您的电器中轻松烹制。从中可以选择最合适的加热模式、附件、温度和工作时长。除非另有说明，否则给出的信息适用于在电器处于冷态时推入附件。

附件

使用附带提供的附件。

在穿孔蒸盘中烹制菜肴时，务必在其下方推入实心蒸盘。实心蒸盘接盛滴落的液体。

餐具

当使用餐具时，一定要将餐具放置在穿孔蒸盘的中间位置。
餐具必须耐热和耐蒸汽。使用厚壁餐具时，工作时长会增加。
请用箔纸盖住在蒸锅中烹制的食物 (例如在融化巧克力时)。

工作时长和烹饪量

蒸制时的工作时长取决于食物大小，但与烹饪量无关。本电器可以蒸制最多 2 千克食物，
请注意表格中给出的食物大小。对于较小的块，工作时长要缩短；对于较大的块，工作时长要延长。工作时长也受食物质量和成熟度的影响。因此，表格中引用的这些数值仅作为参考指南。

均匀分布食物

在餐具中的食物一定要均匀分布。如果各层的深度不同，则烹饪也无法均匀。

对压力敏感的食物

不要将对压力敏感的食物在蒸盘中堆叠过高。最好使用两个蒸盘。

套餐烹饪

您可以在蒸汽中同时烹制整个套餐，不会发生窜味。
请将工作时长最长的食物首先放入腔体中。请在合适的时刻推入其余食物。这样所有的菜肴就可以同时烹饪完成。
在套餐烹饪时，总工作时长会增加。在您打开电器门时，有会蒸汽逸出，必须重新加热腔体。

冷凝水

烹饪时烹饪隔间内和电器门上可能会出现冷凝水。冷凝水是正常现象，不会影响电器功能。烹饪后擦去冷凝水。

17.3 蔬菜类

将蔬菜放入穿孔蒸盘中，然后将蒸盘推入第 2 层。将实心蒸盘在其下推入第 1 层。实心蒸盘接盛滴落的液体。

蔬菜的设置建议

食材	食物大小	附件 / 餐具	加热类型	温度 (°C)	工作时长，单位分钟
洋蓟	整只	穿孔 + 实心的蒸盘		100	20 - 35
花菜	整只	穿孔 + 实心的蒸盘		100	20 - 35
花菜	小花	穿孔 + 实心的蒸盘		100	10 - 15
西兰花	小花	穿孔 + 实心的蒸盘		100	8 - 10
豌豆	-	穿孔 + 实心的蒸盘		100	5 - 10
茴香	片	穿孔 + 实心的蒸盘		100	10 - 14
青豆	-	穿孔 + 实心的蒸盘		100	15 - 25
胡萝卜	片	穿孔 + 实心的蒸盘		100	10 - 20
球茎甘蓝	片	穿孔 + 实心的蒸盘		100	15 - 25
葱	片	穿孔 + 实心的蒸盘		100	6 - 9
玉米	整只	穿孔 + 实心的蒸盘		100	25 - 35

食材	食物大小	附件 / 餐具	加热类型	温度 (°C)	工作时长，单位分钟
糖莴苣[1]	条	穿孔 + 实心的蒸盘		100	8 - 10
绿芦笋[1]	整只	穿孔 + 实心的蒸盘		100	7 - 12
白芦笋[1]	整只	穿孔 + 实心的蒸盘		100	10 - 15
菠菜[1]	-	穿孔 + 实心的蒸盘		100	2 - 3
宝塔花菜	小花	穿孔 + 实心的蒸盘		100	8 - 12
孢子甘蓝	小花	穿孔 + 实心的蒸盘		100	10 - 20
甜菜根	整个	穿孔 + 实心的蒸盘		100	40 - 50
红甘蓝/红球甘蓝	切条	穿孔 + 实心的蒸盘		100	25 - 35
圆白菜/卷心菜	切条	穿孔 + 实心的蒸盘		100	25 - 35
西葫芦	片	穿孔 + 实心的蒸盘		100	3 - 4
嫩豌豆	-	穿孔 + 实心的蒸盘		100	8 - 12

17.4 配菜和豆类

配菜和豆类的设置建议。

烹饪配菜和豆类

1. 按指定的比例加入水或液体。
   示例：1:1.5 = 每 100 克大米加入 150 毫升液体。
2. 根据设置建议对电器进行设置。

配菜和豆类的设置建议

食材	比例	附件 / 餐具	推入层数	加热类型	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
带皮煮土豆 (中等大小)	-	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	35 - 45
盐水土豆	-	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	20 - 25
糙米	1:1.5	实心蒸盘	2		100	35 - 45
长粒大米	1:1.5	实心蒸盘	2		100	20 - 30
巴斯马蒂香米	1:1.5	实心蒸盘	2		100	15 - 25
意大利调味饭	1:2	实心蒸盘	2		100	30 - 40
小扁豆	1:2	实心蒸盘	2		100	30 - 40
北非小米	1:1	实心蒸盘	2		100	6 - 10
青嫩未熟的麦粒，压碎	1:2.5	实心蒸盘	2		100	15 - 20
小米，完整	1:2.5	实心蒸盘	2		100	25 - 35
水饺	-	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	15 - 25
面食，新鲜，冷藏[2]	-	实心蒸盘	2		100	5 - 15

17.5 家禽类和肉类

家禽类和肉类的设置建议。

家禽类和肉类的设置建议

食材	份量	附件/餐具	推入层数	加热类型	温度 (°C)	工作时长，单位分钟
鸡胸肉	各 0.15 kg	实心蒸盘	2		100	20 - 30
鸭胸肉 [3]	各 0.35 kg	实心蒸盘	2		100	12 - 18
扁平烤牛肉，五分熟 [3]	1 kg	实心蒸盘	2		100	25 - 45

[1] 预热电器。
[2] 往食材中加水少许。
[3] 先烤一烤，然后用金属箔裹起来

食材	份量	附件/餐具	推入层数	加热类型	温度 (°C)	工作时长，单位分钟
厚烤牛肉，五分熟 [1]	1 kg	实心蒸盘	2		100	40 - 60
猪柳 [1]	0.5 kg	实心蒸盘	2		100	20 - 30
猪肉饼 [1]	约 3 cm 厚	实心蒸盘	2		100	6 - 12
卡塞尔熏肋排	切片	实心蒸盘	2		100	15 - 20
维也纳小香肠		穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		80 - 90	12 - 18
白香肠		穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		80 - 90	20 - 25

17.6 鱼类

鱼类和贝类烹饪时的设置建议。

鱼类的设置建议

食材	份量	附件/餐具	推入层数	加热类型	温度 (°C)	工作时长，单位分钟
鲷鱼，整条	各 0.3 kg	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		80 - 90	15 - 25
鲷鱼片	各 0.15 kg	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		80 - 90	10 - 20
鳟鱼，整条	各 0.2 kg	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		80 - 90	12 - 15
鳕鱼片	各 0.15 kg	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		80 - 90	10 - 14
鲑鱼片	各 0.15 kg	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	8 - 10
贝类	1.5 kg	实心蒸盘	2		100	10 - 15
海鲈鱼片	各 0.15 kg	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		80 - 90	10 - 20
比目鱼卷，有馅		穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		80 - 90	10 - 20

17.7 汤料和其他食材的设置建议

食材	附件 / 餐具	推入层数	加热类型	温度 (°C)	以分钟为单位的工作时长
蛋花	实心蒸盘	2		90	15 - 20
粗粒小麦丸子	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		90 - 95	7 - 10
煮熟的鸡蛋 (尺码 M，最多 1.8 千克)	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	10 - 12
温泉蛋 (尺码 M，最多 1 千克)	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	6 - 8

17.8 甜点、蜜饯

甜点和蜜饯制作的设置建议。

制作蜜饯

1. 对水果进行称重。
2. 加入约 1/3 量的水。
3. 根据口味加糖和香料。
4. 根据设置建议对电器进行设置。

烹饪米饭布丁

1. 对大米进行称重。
2. 加入 2.5 倍量的牛奶。
3. 将最多 2.5 厘米厚的大米和牛奶装入碗中。
4. 根据设置建议对电器进行设置。
5. 在煮熟后搅拌米饭布丁。

✔ 米饭布丁吸收剩余的牛奶。

[1] 先烤一烤，然后用金属箔裹起来

配制酸奶

1. 在灶具上将牛奶加热到 90 ℃。接着让牛奶冷却到 40 °C。
   如果使用保鲜牛奶，请将保鲜牛奶加热到 40 °C。这个温度对保鲜牛奶来说足够了。
2. 将 150 g 酸奶 (冷藏温度) 搅拌混入牛奶中。
3. 将混合物倒入茶杯或小玻璃杯中，然后用保鲜膜封住。
4. 将穿孔蒸盘推入腔体中。
5. 将杯子或玻璃杯放入穿孔蒸盘中。
6. 根据设置建议对电器进行设置。
7. 配制工作完成后，将酸奶放入冰箱冷却。

制作甜点和蜜饯的设置建议

食材	附件 / 餐具	层数	加热类型	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
酵母饺子	实心蒸盘	2		100	20 - 30
焦糖布丁	小模具 + 穿孔蒸盘	2		80	25 - 35
米布丁	碗 + 穿孔蒸盘	2		100	30 - 40
酸奶	玻璃杯 + 穿孔蒸盘	2		40	300 - 360
苹果蜜饯	实心蒸盘	2		100	10 - 15
梨蜜饯	实心蒸盘	2		100	10 - 15
樱桃蜜饯	实心蒸盘	2		100	10 - 15
大黄蜜饯	实心蒸盘	2		100	10 - 15
李子蜜饯	实心蒸盘	2		100	15 - 20

17.9 重新加热

重新加热可温和地加热冷掉的菜肴。食物的味道和外观像新鲜烹制的一样。

重新加热的设置建议

在重新加热时，菜肴被温和地重新加热。它们的味道和外观像新鲜烹制的一样。

食材	附件 / 餐具	推入层数	加热类型	温度 (°C)	以分钟为单位的工作时长
蔬菜类	实心蒸盘	2		100	10 - 15
意大利面、土豆、米饭	实心蒸盘	2		100	10 - 25
盘装菜，冷藏，1 份	敞开式炊具	2		100	10 - 20

17.10 解冻

蒸汽功能解冻适用于冷冻水果和蔬菜的解冻。
肉类和鱼类最好放在冰箱中解冻。
如果您想保留冷冻食物的液态，例如冷冻奶油菠菜，请使用实心蒸盘。

注意

- 表格中的数据是参考值，并且取决于食物的质量、冷冻温度 (-18 °C) 和特性。表格中给出了时间范围。请首先设置最短的工作时长，然后根据需要延长工作时长。
- 平铺冷冻或分装冷冻的食物比成块冷冻的食物解冻更快。

冷冻食物解冻

1. 将冷冻食物从包装中取出。
2. 将冷冻食物放入穿孔蒸盘中。
3. 将穿孔蒸盘推入腔体中，然后将实心蒸盘推入其下。
✔ 食物不会浸泡在解冻水中，滴落的液体都保留在实心蒸盘中。
4. 根据设置建议对电器进行设置。

解冻的设置建议

食材	份量	附件/餐具	推入层数	加热类型	温度 (°C)	工作时长，单位分钟
浆果类	0.5 千克	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		50 - 55	15 - 20
蔬菜类	0.5 千克	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		40 - 50	15 - 50

17.11 榨汁

浆果榨汁的设置建议。

浆果榨汁

1. 将浆果放入碗中并加糖。
2. 将混合物静置至少一个小时，以便浆果可以榨汁。
3. 将浆果装入穿孔蒸盘中，然后在第 2 层上推入。

4. 为了接盛果汁，将实心蒸盘推入下一层。
5. 根据设置建议对电器进行设置。
6. 在工作时长结束后，将浆果放到一块布上，然后榨干剩余的汁液。
7. 烘干腔体

榨汁的设置建议

食材	附件 / 餐具	推入层数	加热类型	温度 (°C)	以分钟为单位的工作时长
树莓	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	30 - 45
黑加仑	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	40 - 50

17.12 腌渍

通过加热和气密包封在玻璃容器中保存水果和蔬菜。

- 将新鲜食材蒸煮后装瓶密封。存放时间较长会减少维生素含量，并且食物会轻微发酵。
- 只可使用状况良好的水果和蔬菜。
- 以下食物不能用本电器蒸煮后装瓶密封：罐头食品、肉类、鱼类或馅饼类。
- 检查密封大口瓶、橡胶环、夹子和弹簧。
- 只能使用抗锈夹子。

蒸煮后装瓶密封水果和蔬菜

要求: 检查密封大口瓶、橡胶环、夹子和弹簧。

1. 用热水彻底清洁橡胶环和玻璃瓶。
   您可以使用设备对玻璃瓶进行消毒。
   → *"设置菜肴", 页 11*
2. 将穿孔蒸盘推入腔体中。
3. 将准备好的玻璃瓶放入穿孔蒸盘中。
   玻璃瓶不得相互接触。
4. 在规定的烹饪时长后打开电器门。
5. 当密封大口瓶完全冷却后，才可将它们从电器中取出。

腌渍的设置建议

用蒸汽蒸煮后装瓶密封的设置建议。

食材	附件 / 餐具	推入层数	加热类型	温度 (°C)	以分钟为单位的工作时长
蔬菜类	1 升密封大口瓶	2		100	30 - 120
核果	1 升密封大口瓶	2		100	25 - 30
石榴果	1 升密封大口瓶	2		100	25 - 30

17.13 真空恒温煮

在真空恒温煮烹饪时，以 50 - 95 °C 之间的低火和 100 % 蒸汽烹饪食物，例如肉类、鱼网、蔬菜和甜食。食物被放入一种专门的耐热真空袋中，采用真空密封器气密密封。通过真空袋的保护套，保持营养和芳香成分不流失。低温和直接传热让您能够以受控方式达到设定的烹饪点。几乎不可能过度烹饪食物。

定量套餐

请注意表格中给出的量和食物大小。本电器可以烹制最多 2 千克食物，在较大的量和食物大小时请调整工作时长。给出的鱼、肉和家禽量相当于 1 至 2 份。给出的蔬菜和甜点量相当于 4 人的数量。

推入层数

您可以在最多 2 个推入高度上进行烹饪。
在穿孔蒸盘中烹饪时，请在其下方推入实心蒸盘。实心蒸盘接盛滴落的液体。

真空袋

只可使用由耐热材料制成的真空恒温煮专用真空袋。
真空袋只能使用一次。不要直接使用购买食物时所使用的包装袋进行蒸煮，例如分装好的鱼类。

食材质量

原料的特性对烹饪结果的质量有 100 % 的影响。为了确保安全美味的烹饪结果，请只使用新鲜食物。

准备食材

在几乎所有食材表面都会有细菌。

⚠ 警告 – 有损害健康的危险!

真空低温烹饪是一种低温烹饪方法，如果不遵守使用提示和卫生提示，则可能会造成不利的健康影响。

- ▸ 只使用最新鲜、质量最佳且完全没有缺陷的食品。
- ▸ 洗净并消毒双手。
- ▸ 使用一次性手套、厨房夹或烧烤夹。
- ▸ 准备家禽类、鸡蛋和鱼类等关键食材时应特别注意。
- ▸ 请彻底洗净和去皮蔬菜和水果。
- ▸ 保持表面和切菜板干净。
- ▸ 针对不同种类的食材，使用不同的切菜板。
- ▸ 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存放在冰箱中 24 小时。
- ▸ 烹饪完成后立即享用菜肴，不要存在过久，也不要存放在冰箱中。不适合重复加热。
- ▸ 为了杀死细菌，请将已真空密封而尚未烹饪的食物保持在沸水中最长 3 秒钟。
- ✔ 真空恒温煮烹饪的准备工作使得配料的细菌少且卫生。

食物真空处理

为了实现均匀的热传递和最佳的烹饪效果，请使用箱式真空密封器进行真空密封，它可产生 99 % 的真空。向真空袋中填充食物时请注意，不要让食物残渣弄湿真空袋的接缝区域。

提示: 为了防止气体从蔬菜等食物中逸出，最早在烹饪过程前一天才可对食物抽真空。气体会阻碍热量传递，或者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。

注意: 请勿使用中心温度探测棒。

1. 用通常用量的一半香料给食物调味。

提示: 您只需在真空袋中放一小块黄油和少量盐就可以增强高品质食材的天然风味。
不同的食材会影响食物的烹饪:
- 盐和糖会缩短工作时长。
- 含酸的食材会使食物更紧实，例如柠檬汁或醋。
- 酒精和大蒜会使食物产生令人不快的回味。

2. 为对真空袋进行填充，将真空袋边缘从上至下折叠 3 - 4 厘米，然后将其置于容器中，例如置于量杯中。
向真空袋中填充食物时请注意，不要让食物残渣弄湿真空袋的接缝区域。
3. 在烹饪前请检查，真空袋中的真空是否正常。
为此请注意以下几点:
- 真空袋中没有空气。
- 焊缝已完全封闭。
- 真空袋没有破孔。
- 真空密封在一起的肉块或鱼块不要直接相互挤压。

4. 如果真空袋的填充不理想，将烹饪物填充到一个新袋中，然后重新抽真空。

真空恒温煮烹饪食物

真空恒温煮不会让香味流失。香辛料或草药等普通用量的香味会使滋味大大增加或强化。

要求
- 食物已准备好。
→ *"准备食材", 页 25*
- 食物已抽真空。
→ *"食物真空处理", 页 25*

1. 将食物放入穿孔的烹饪容器中。
为了实现热量在食物中的均匀分布，已抽真空的食物不得重叠或紧密贴靠着放入穿孔的烹饪容器中。
2. 为了收集滴落的冷凝水，在下方推入实心的烹饪容器。
3. ⚠ **警告 – 有烫伤危险!**
烹饪过程中真空袋上会积聚热水。
▸ 使用隔热垫小心地提起真空袋，使热水流入实心蒸盘。
▸ 然后小心地用隔热垫取出真空袋。
在烹饪过程结束后让腔体冷却，接着用海绵擦净蒸发盘中的水。
4. 将真空袋擦干，然后置于干净的容器中。
5. 用剪刀拆开真空袋，将全部食物和汤汁倒入容器中。
您可以用汤汁或腌泡汁制作调味汁。
6. 为食物做好上桌准备。

食材	烹饪提示
肉类	- 为了避免溅油，在将肉放入热油前先用厨房毛巾将肉擦干。 - 将肉每一面在非常高的温度下煎几秒钟。这样可以使肉有脆皮并具有我们熟悉的煎炒香味，同时不会过度烹饪。
鱼类	- 将鱼调味，然后倒上热黄油。 - 为了使鱼起脆皮并具有煎炒香味，将鱼的两面煎制几秒钟。 - 如果通过真空恒温煮烹饪尚未达到所需的烹饪程度，则延长煎炸时间。 - 因为真空恒温煮烹饪是在低温下进行的，所以要将鱼放到已预热的盘子中，然后加上热调味汁或黄油后上桌。
蔬菜类	- 为了获得煎炒香味，短时翻炒蔬菜。 - 对蔬菜进行调味或与其他配料混合。

肉类的设置建议

在这里可找到有关肉类菜肴制作建议的一份概览。

食材	烹饪容器	层数	加热类型	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)	提示和注意事项
小牛肉排，五分熟，2 cm 厚	穿孔 + 实心的蒸盘	2+1		60	80	使用黄油和迷迭香腌制后抽真空。
牛排 (臀肉、脊肉等)，英式，2 - 3 cm 厚	穿孔 + 实心的蒸盘	2+1		58	90	使用黄油和迷迭香腌制后抽真空。
牛排 (臀肉、脊肉等)，五分熟，2 - 3 cm 厚	穿孔 + 实心的蒸盘	2+1		62	80	使用黄油和迷迭香腌制后抽真空。
菲力牛排，整块，英式，3 - 4 cm 厚	穿孔 + 实心的蒸盘	2+1		58	100	使用黄油和迷迭香腌制后抽真空。
菲力牛排，整块，五分熟，3-4 cm 厚	穿孔 + 实心的蒸盘	2+1		62	90	使用黄油和迷迭香腌制后抽真空。
猪肉饼 (各 80 g)	穿孔 + 实心的蒸盘	2+1		63	75	使用黄油和新鲜罗勒腌制后抽真空。
去骨羊鞍	穿孔 + 实心的蒸盘	2+1		58	50	使用少许盐、黄油和百里香腌制后抽真空。
猪肚，700 g	穿孔 + 实心的蒸盘	2+1		65	24 小时	用黄油、迷迭香、百里香和少许芥末腌制后抽真空。

食材	烹饪容器	层数	加热类型	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)	提示和注意事项
煮小牛肉，1 kg	穿孔 + 实心的蒸盘	2+1		62	18 小时	用黄油、百里香、月桂叶、花椒和块根蔬菜腌制后抽真空。
手撕猪肉，1.5 kg	穿孔 + 实心的蒸盘	2+1		64	48 小时	用黄油、酱油、Liquid Smoke (烟熏液)、胡椒粉、辣椒粉和香菜粉腌制后抽真空。

家禽类的设置建议

在这里可找到有关家禽类菜肴制作建议的一份概览。

食材	烹饪容器	加热模式	温度 (°C)	工作时长，单位分钟	提示和注意事项
鸭胸肉 (每块 350 克)	穿孔 + 实心的蒸盘		62	70	切入脂肪层，在肉侧撒上少许胡椒粉和盐，然后加上一小块橙子皮后抽真空。
鸡胸肉 (每块 250 克)	穿孔 + 实心的蒸盘		65	60	使用黄油、少许盐和百里香腌制后抽真空。

鱼类的设置建议

在这里可找到有关鱼类菜肴制作建议的一份概览。

食材	烹饪容器	加热模式	温度 (°C)	工作时长，单位分钟	提示和注意事项
鳕鱼 (每块 140 克)	穿孔 + 实心的蒸盘		58	25	用黄油和少许盐腌制后抽真空。
大比目鱼/多宝鱼 (每块 150 克)	穿孔 + 实心的蒸盘		58	30	用黄油和少许盐腌制后抽真空。
梭鲈 (每块 140 克)	穿孔 + 实心的蒸盘		60	20	用黄油和少许盐腌制后抽真空。

蔬菜的设置建议

在这里可找到有关蔬菜类菜肴制作建议的一份概览。

食材	烹饪容器	加热类型	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)	提示和注意事项
花菜，小块 (500 g)	穿孔 + 实心的蒸盘		85	40 - 50	用少许水、黄油、盐和肉豆蔻腌制后抽真空。
蘑菇，切四瓣 (500 g)	穿孔 + 实心的蒸盘		85	20 - 25	用黄油、迷迭香、少许大蒜和盐腌制后抽真空。
菊苣，对半切 (4 - 6 块)	穿孔 + 实心的蒸盘		85	40 - 45	用橙汁、糖、盐、黄油和百里香腌制后抽真空。
青芦笋，整根 (600 g)	穿孔 + 实心的蒸盘		85	20 - 30	**注意:** 抽真空前焯水时，青芦笋保持翠绿色。 使用黄油、盐、少许糖和胡椒粉腌制后抽真空。
胡萝卜，切 0.5 cm 薄片 (600 g)	穿孔 + 实心的蒸盘		90	70 - 80	用橙汁、咖喱和黄油腌制后抽真空。

食材	烹饪容器	加热类型	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)	提示和注意事项
土豆，去皮，切四块 (800 g)	穿孔 + 实心的蒸盘		95	35 - 45	用黄油和盐腌制后抽真空。 **注意:** 适用于进一步加热，例如用于沙拉
樱桃番茄，整只或对半切 (500 g)	穿孔 + 实心的蒸盘		58	25 - 35	将红色和黄色圣女果混合。 用橄榄油、盐和糖腌制后抽真空。
南瓜，按 2 x 2 cm 大小切丁 (600 g)	穿孔 + 实心的蒸盘		90	25 - 35	工作时长可根据南瓜品种调整。
西葫芦，切 1 cm 薄片 (600 g)	穿孔 + 实心的蒸盘		85	25 - 30	用橄榄油、盐和百里香腌制后抽真空。
嫩豌豆，整颗 (500 g)	穿孔 + 实心的蒸盘		85	5 - 10	用黄油和盐腌制后抽真空。

甜点的设置建议

在这里可找到有关甜食类菜肴制作建议的一份概览。

食材	烹饪容器	加热类型	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)	提示和注意事项
菠萝，切 1.5 cm 薄片 (400 g)	穿孔 + 实心的蒸盘		85	70 - 80	用黄油、蜂蜜和香草腌制后抽真空。
苹果，去皮，切 0.5 cm 薄片 (2 - 4 只)	穿孔 + 实心的蒸盘		85	15 - 25	**提示:** 工作时长可根据苹果品种调整。 用焦糖酱腌制后抽真空。
香蕉，整根，去皮 (2 - 4 根)	穿孔 + 实心的蒸盘		65	20 - 25	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 + 实心的蒸盘		85	25 - 35	用蜂蜜和糖蜜制。
金橘，对半切 (12 - 16 只)	穿孔 + 实心的蒸盘		85	75 - 80	**注意:** 过热水，对半切，然后去核。 用黄油、香草豆荚、蜂蜜和杏仁酱腌制后抽真空。
香草酱 (0.5 l)	穿孔 + 实心的蒸盘		80	15 - 25	0.5 l 牛奶，1 个鸡蛋，3 个蛋黄，80 g 糖，香草豆荚的芯搅拌后抽真空。

17.14 面团发酵

面团发酵的设置建议。
让酵母面团在您的电器中比在室温下更快发酵。

面团发酵

1. 将穿孔蒸盘推入腔体中。
   您可以自由选择穿孔蒸盘的推入层数。
2. 将面团碗放在穿孔蒸盘中。不要盖住面团。
3. 根据设置建议对电器进行设置。

酵母面团的设置建议

食材	份量	附件 / 餐具	加热类型	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
发酵面团	1 kg	碗 + 穿孔蒸盘		35	20 - 40

17.15 冷冻产品

请注意包装上的制造商说明。给出的工作时长适用于推入冷态腔体中。

冷冻食物的解冻和加热

食材	附件 / 餐具	推入层数	加热类型	温度 (°C)	以分钟为单位的工作时长
鳟鱼	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		80 - 100	20 - 30
鲑鱼片	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		80 - 100	15 - 25
西兰花，焯过水	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	6 - 10
花菜，焯过水	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	5 - 8
菜豆，焯过水	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	6 - 10
豌豆，焯过水	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	5 - 12
胡萝卜，焯过水	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	4 - 6
什锦蔬菜，焯过水	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	6 - 10
孢子甘蓝，焯过水	穿孔 + 实心的蒸盘	2 + 1		100	5 - 10

17.16 测试菜谱

本章节信息供测试机构使用，便于检验本电器是否符合 EN 60350-1。

测试菜谱的设置建议

食材	附件	层数	加热类型	温度 (°C)	烹饪时长 (分钟)
西兰花，新鲜，300 g	穿孔 + 实心	2 + 1		100	7 - 9 [1]
西兰花，新鲜，一个容器	穿孔 + 实心	2 + 1		100	7 - 9 [1]
豌豆，冷冻，一个容器 [2]	穿孔 + 实心	2 + 1		100	- [3]

18 处理旧机器

18.1 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，请询问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。

19 客户服务

可向客户服务购买功能相关的且可存放的原装备件，电器上市后的销售时间可达 15 年。
更多信息请与我们的客户服务部联系。
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。
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。

19.1 产品编号（E-Nr.）、制造编号（FD）及货号（Z-Nr.）

联系客户服务时，需要告知产品编号（E-Nr.）和制造编号（FD）及货号（Z-Nr.），这些信息可查看机器的铭牌。

[1] 如果将参照样品烹饪 5 分钟 (按照 IEC 60350-1 的要求制备)，可以取得烹饪参考样品和主要样品的相当烹饪程度。
[2] 将 2.0 kg 豌豆均匀地铺在容器中。
[3] 当最冷点达到 85 ℃ 时测试结束 (参见 IEC 60350-1)。

当您打开机门时，就可以查看印有编号的规格铭牌。



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。
您也可以选择在基本设置中调出设备信息。
→ *"基本设置", 页 13*

20 有关自由开源软件的信息

本产品包含由版权所有者授权的自由开源软件组件。
相应的授权信息存储在家用电器上。也可以通过 Home Connect 晶御智能 APP 访问相应的授权信息：“配置文件 -> 法规注意事项 -> 授权信息”。[1]您还可以从品牌产品网站下载授权信息。(请在产品网站上搜索您的电器型号和其他文档。) 或者可以通过 ossrequest@bshg.com 或 BSH Hausgeräte GmbH (地址：Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München) 索取相关信息。

相关源代码将根据要求提供。
请将您的请求寄到 ossrequest@bshg.com 或 BSH Hausgeräte GmbH（地址：Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München）。
主题：„OSSREQUEST“
处理请求的费用将由您承担。此项服务自购买之日起三年内有效，或至少在我们为相应机器提供支持和更换部件的期间内有效。

21 技术数据

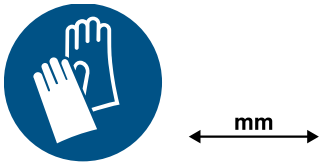
您可以在此处查看机器的数据和纪录。

额定电压	220 V
额定频率	50 Hz
额定功率	1600 W

GB/T 4706.1-2024
家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求
GB/T 4706.22-2024
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
GB 44246-2024
家用和类似用途电器、体育用品的电气部分及电玩具 安全技术规范
GB 44498-2024
家用和类似用途电器 健康技术规范
GB 44499-2024
家用和类似用途电器 节能环保规范

22 安装说明

安装机器时请遵守此信息。



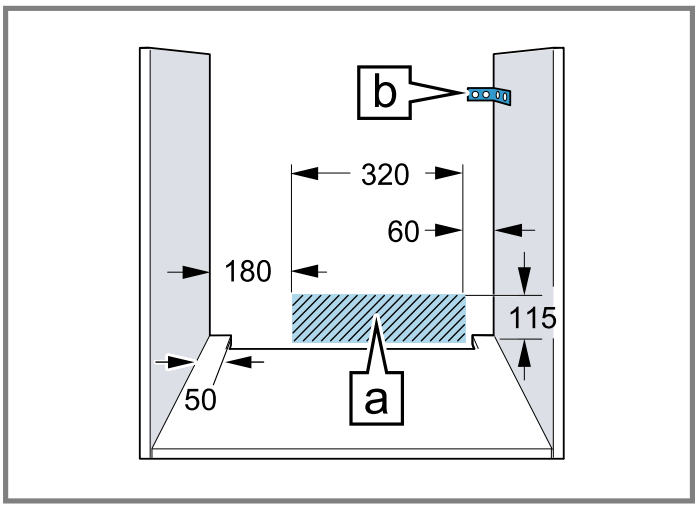
22.1 一般安装提示

在开始安装电器前，请注意以下提示。

- 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。
- 打开包装后检查电器。有运输损坏时不得连接电器。
- 启用前去除腔体中和电器门上的包装材料和粘合薄膜。
- 注意用于安装附件的安装页。
- 嵌入式安装柜必须耐 95 °C 高温，相邻橱柜面板能够承受高达 70 °C 的温度。
- 不要将电器安装在装饰门或家具门后。过热时存在危险。
- 装入电器前在橱柜上进行切割作业。清除碎屑。电气部件的功能可能受损。
- 电器允许安装在距离地面不超过 850 mm 的高度。
- 将电器置于已水平校准的平面。
- 电器连接插座必须在阴影区域 a 内或在安装空间外。

[1] 视机器配置而定

未固定的家具必须用常见的角铁 ⓑ 固定在墙壁上。



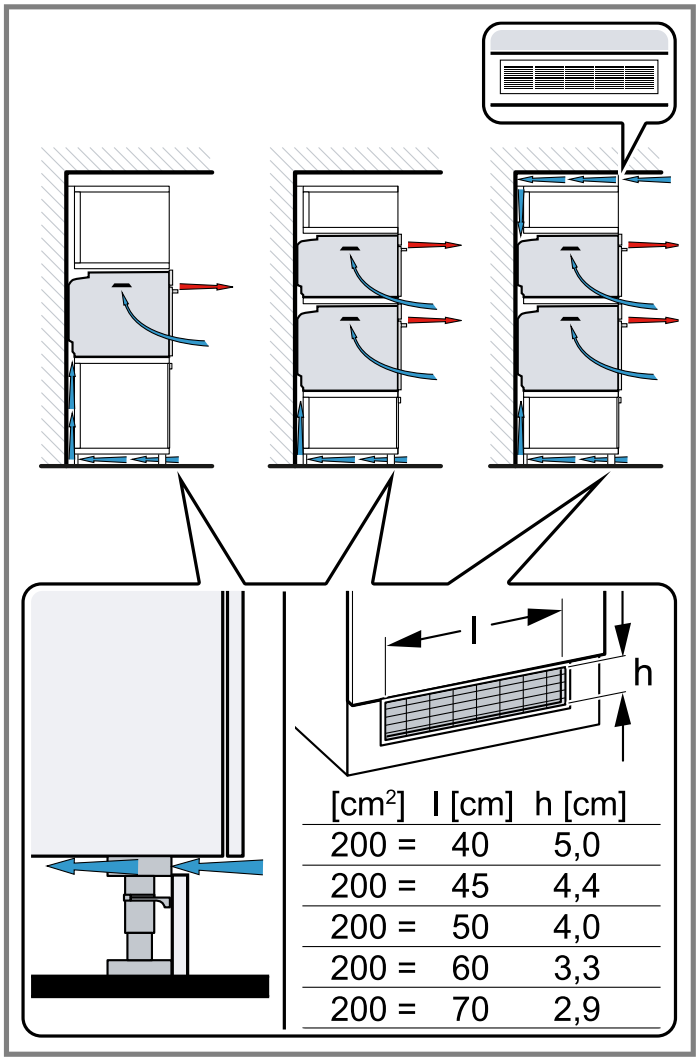
- 为了避免割伤，请佩戴防护手套。安装期间会触及的部件可能很锋利。
- 图中的尺寸以 mm 为单位。

⚠ 警告 – 有电击危险!
安装电器后，将电器后壁上的开口置于儿童够不到的地方，也不能通过其下方的抽屉和橱柜够到。必须在安装时确保上述事项。针对岛台必须具备封闭的后壁。

⚠ 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。
- ▸ 请勿使用延长线电源插座或排插。
- ▸ 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。

注意
通过门把手搬运电器可能会导致门把手断裂。门把手无法承受电器的重量。
- ▸ 不要通过门把手搬运或握持电器。

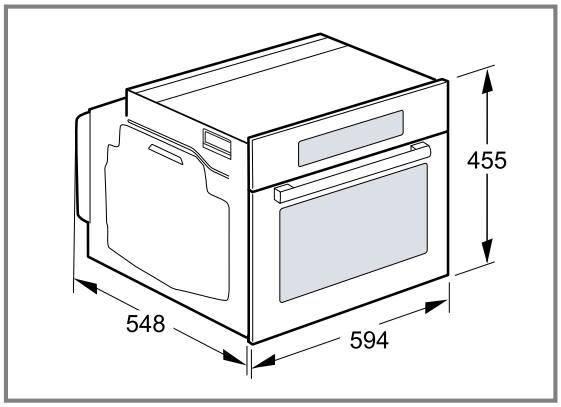
注意: 为了保证微波炉或两个上下叠放安装的电器通风充分，需要一个至少 200 cm² 的通风口。下列表格中有通风口的最小尺寸示例。通风口的最小高度 h 必须至少为 1cm。
→ *"将电器安装在高柜中", 页 32*



cm²	l (cm)	h (cm)
200	40	5
200	45	4.4
200	50	4.0
200	60	3.3
200	70	2.9

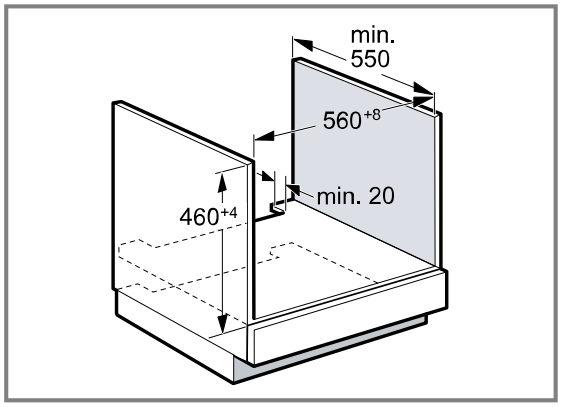
22.2 电器尺寸

您可在此处查看电器的尺寸



22.3 将电器安装在台面之下

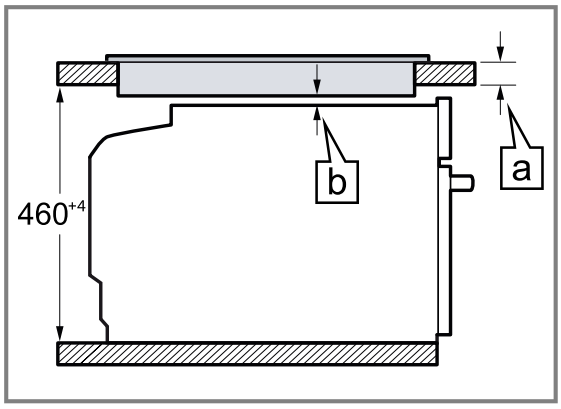
在工作台下安装时请注意安装尺寸和安装提示。



- 隔板必须设有出风口，用于电器通风。
- 工作台必须固定在固定家具上。
- 注意可能存在的灶具安装说明。
- 请注意灶具的安装提示可能依国别而有所不同。
- 确保工作台面深度至少为 600 mm。
- 将电器安装在燃气灶下方时要确保其不与燃气灶的燃气接口接触。
- 必要时可求助获得授权的燃气安装专业人员。

22.4 嵌入式安装在灶具下方

如果电器嵌入式安装在灶具下方，则必须遵守最小尺寸，必要时包括底部结构。

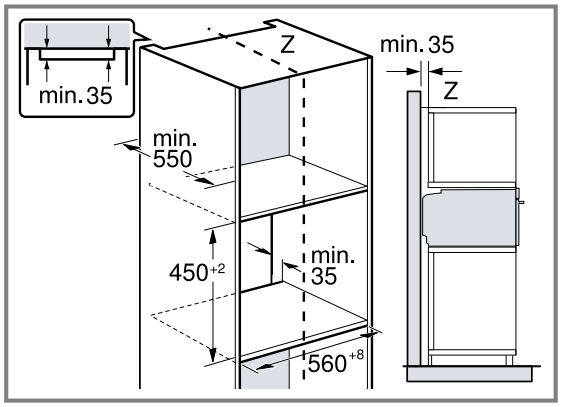


根据必要的最小间距 ⓑ 得出最小操作台面厚度 ⓐ。

灶具类型	a，台上式安装，以 mm 为单位	a，齐平安装，以 mm 为单位	b，以 mm 为单位
电磁灶	42	43	5
全区电磁灶	52	53	5
燃气灶	32	43	5
电灶	32	35	2

22.5 将电器安装在高柜中

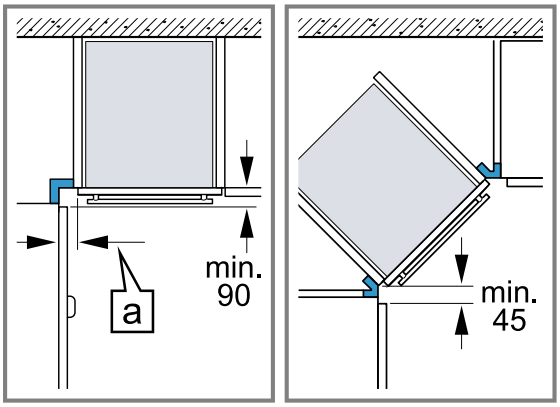
在高柜中嵌入安装时请注意安装尺寸和安装提示。



- 隔板必须设有出风口，用于电器通风。
- 电器安装高度必须确保可将附件轻松取出。

22.6 转角处的安装

在转角安装时请注意安装尺寸和安装提示。

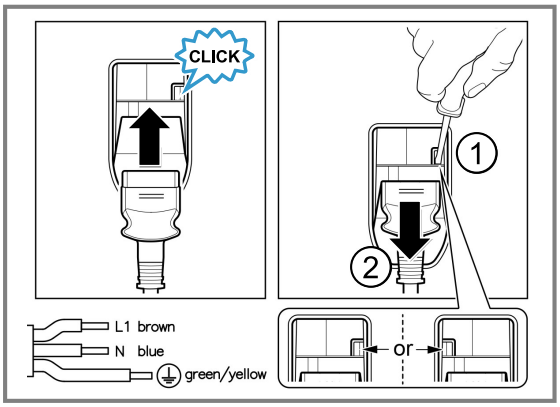


- 为了能够打开电器门，在转角安装时要考虑最小尺寸。尺寸 ⓐ 取决于橱柜面板厚度和把手。

22.7 电源

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。
- 必须将连接线插到电器背面上，直至听到咔哒声为止。可在客户服务部门购买 3 m 长的连接线。



- 连接导线只允许用原装线更换。原装线可向客户服务部门购买。
- 安装时必须确保有接触保护。
- 如果电器的显示屏一直不亮，则说明连接错误。断开电器的电源，检查连接。

用带保护触点的插头连接电器

注意: 本电器只允许连接到一个按照规定安装的、带保护触点的插座上。

- 将插头插入带保护触点的插座中。
  本机器安装完成后，必须可以随手插入或拔除电源插头，或者若无法随手插入或拔除插头，必须根据安装规定的要求，在进行固定的电路安装时应安装断开装置。

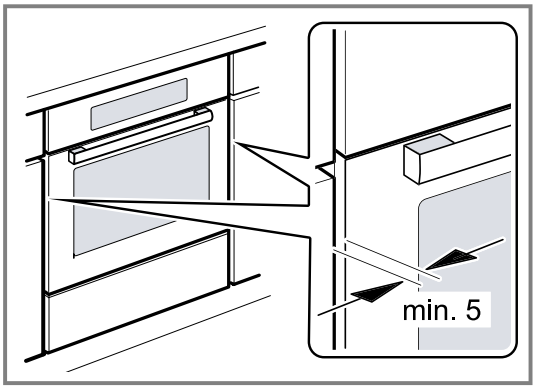
不使用带保护触点的插头连接电器的电源

注意: 仅允许获得授权的专业人员连接电器。由于错误连接造成的损坏，不享有保修权利。
在固定安装的电气设施中，必须根据安装规定安装隔离装置。

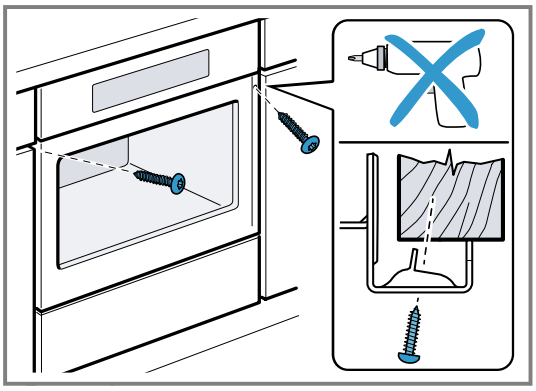
1. 确定连接插座中的相线和中性线 (“零线”)。
   连接错误时电器可能受损。
2. 根据接线图进行连接。
   电压参见型号铭牌。
3. 根据颜色代码连接电源线的芯线:
   - 绿-黄 = 安全引线 ⏚
   - 蓝色 = 中性线 (“零线”)
   - 棕色 = 相线 (外导线)

22.8 安装电器

1. 将电器完全推入并对中。



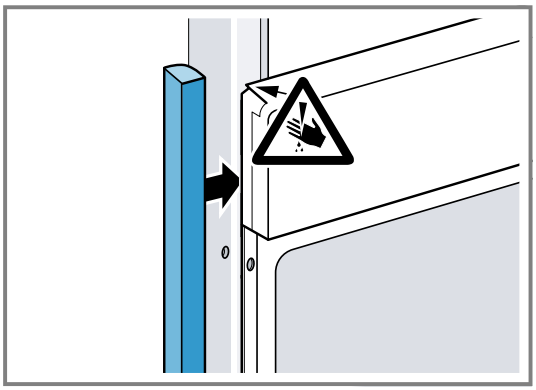
2. 旋紧电器。



注意: 工作台和电器之间的间隙不得用额外的板条密封。
在改装柜的侧壁上不得安装隔热条。

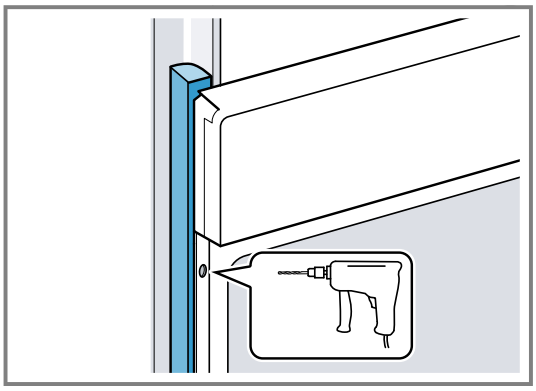
22.9 针对配有垂直把手板条的无把手厨房:

1. 在两侧安装合适的垫块，以便遮盖可能的锋利边缘并确保安全安装。

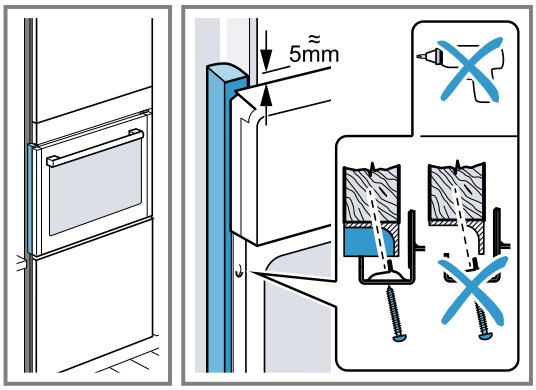


2. 将垫块固定在橱柜上。

3. 预先在垫块和橱柜上钻孔，以便建立螺栓连接。



4. 用合适的螺栓固定电器。



22.10 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
搪瓷		内腔，烤盘等	GB 4806.3-2016	不得长时间接触酸性食品
陶瓷		热空气导向板等	GB 4806.4-2016	不得长时间接触酸性食品
玻璃		门玻璃等	GB 4806.5-2016	
塑料	AS	水箱等	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，浮子等		只接触非酸性水性食品
	PA	蒸汽发生器(罩盖)等		只接触非酸性水性食品
	PPS	蒸汽发生器(罩盖)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，烤架等	GB 4806.9-2023	
	不锈钢 022Cr17Ni12Mo2	蒸发盘，温控探头等		
	不锈钢 019Cr19Mo2NbTi	蒸汽发生器(加热盘)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，密封圈等	GB 4806.16-2025	只接触非酸性水性食品

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有信息表

部件名称	有害物质									
	Pb	Hg	Cd	Cr(VI)	PBBs	PBDEs	DBP	DIBP	BBP	DEHP
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	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○

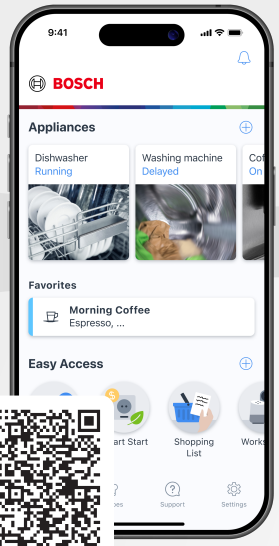
注 1：○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。
×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。
注 2：以上未列出的部件，表明其有害物质含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。

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。

Bosch Home Connect App



今天就可以连接您的电器，然后使用以下优势：

- **随时随地：远程获取电器信息，如烹饪进度，并支持语音智能控制。**
- **通过软件更新、烹饪辅助及功能详解，实现电器性能持续优化。**
- **轻松保养：维护/清洁提醒及电器状态一览。**

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

需要帮助吗？
可以从此处获取。

针对博世家电的专家级建议，需要博世家电专家帮助解决问题或维修。

了解博世家电支持您的各种方式。
www.bosch-home.cn/service

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：400 885 5888
客户服务电子邮箱：
careline.china@bshg.com
www.bosch-home.cn

9001786418 (060507) REG25
zh

博世家电官方微信公众号