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

蒸汽烤箱

HSG958D.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 4
3 环境保护和节约 5
4 了解机器 5
5 操作模式 7
6 附件 9
7 首次使用前 10
8 操作基本知识 12
9 快速预热 13
10 时间功能 13
11 蒸汽功能 14
12 精控探针 17
13 智能菜谱 19
14 "Assist Plus" 搜索功能 21
15 收藏夹 21
16 儿童锁 21
17 基本设置 22
18 Home Connect 晶御智能 23
19 清洁和保养 24
20 清洁功能 "氧化自清洁" 26
21 蒸汽清洁 27
22 除垢保养 27
23 自动烘干 28
24 电器门 28
25 支架 31
26 处理故障 33
27 处理旧机器 35
28 客户服务 35
29 有关自由开源软件的信息 36
30 技术数据 36
31 成功诀窍 36

32 安装说明 46
32.1 一般安装提示 46

⚠ 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 安全使用

务必将附件正确地推入腔体。
→ *"附件", 页 9*

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 – 有着火危险!

存放在烹饪隔间中的易燃物品可能自燃。

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

散落的食物残渣、油脂和烤肉汁可能自燃。

- 投入运行前，去除腔体内、加热元件和附件上的粗污物。

打开电器门时可能会有气流涌出。烘培纸可能会与加热元件接触并着火。

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

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

器具在使用期间会发热。

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

附件或餐具会变得很烫。

- 从腔体中取出高温的附件或餐具时请务必使用隔热垫。

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

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

伸缩式抽拉件在电器运行时会变热。

- 待其冷却后才能触摸伸缩式抽拉件。
- 需要接触炽热的伸缩式抽拉件时，必须使用隔热垫。

⚠ 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。

- 打开电器门时要小心。
- 不要让儿童靠近。

高温腔体内的水可能产生高温水蒸气。

- 切勿将水倒入高温的腔体内。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

因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。

电器及其可接触的部件可能很锋利。

- 操作和清洁时务必小心。
- 如有可能，请戴好防护手套。

开启及关闭电器门时，电器门上的铰链会移动，可能造成夹伤。

- 切勿将手伸入铰链区域。

电器门内的部件可能边缘锋利。

- 请佩戴防护手套。

酒精蒸气可能在高温烹饪隔间内自燃，让电器门弹开，可能还会掉落。门玻璃可能破裂和破碎。
→ *"避免财物损失", 页 4*

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

⚠ 警告 – 有电击危险!

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。

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 35*

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 – 危险：强磁性!


注意磁性


针对佩戴心脏起搏器的人员的注意事项
控制面板中已装入永久磁铁。其对电子植入物比如心脏起搏器或者胰岛素泵等的功能会有影响。
- 配戴电子植入物的人员要与控制面板至少保持 10 cm 的距离。

⚠ 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。

1.6 蒸汽功能

使用清蒸功能时，请遵守这些提示。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
水箱中的水可能会在电器继续运行时显著升温。
- 每次蒸制运行后都请排空水箱。

烹饪隔间中会产生热蒸汽。
- 在使用蒸汽的电器运行模式期间，不要探入烹饪隔间。

取出附件时，热的液体可能溢出。
- 只能用隔热垫小心地取出热附件。

⚠ 警告 – 有着火危险!
易燃液体的蒸气可能会在烹饪隔间内因高温表面而自燃 (闪燃)。电器门可能会被弹开。可能有炽热的蒸汽和火焰喷出。
- 不要将易燃液体 (例如含酒精的液体) 加注到水箱中。
- 请只加注水或我们所推荐的除垢剂溶液到水箱中。

1.7 精控探针

⚠ 警告 – 有电击危险!
使用错误的精控探针可能会损坏隔热层。
- 只能使用本电器规定的精控探针。

⚠ 警告 – 有受伤危险!
精控探针尖锐。
- 请小心地使用精控探针。

1.8 清洁功能

⚠ 警告 – 有灼伤危险!
⚠ 清洁功能运行期间，电器外部会变得极烫。
- 切勿触摸电器门。
- 让电器冷却。
- 儿童应远离。

2 避免财物损失

2.1 一般说明

注意
酒精蒸汽可能在高温烹饪隔间内起火燃烧，对电器造成永久性损坏。电器门可因爆炸而弹开，甚至有可能脱落。门玻璃可能破裂和破碎。所产生的负压可能会让烹饪隔间向内严重变形。
- 不要将高度酒 (体积比 ≥ 15%) 在未稀释状态下 (例如淋或倒入菜肴) 加热。

电器运行时，烹饪隔间底板上超过 120 °C 高温的水可能会损坏釉面。
- 如果烹饪隔间底板上有水，请不要开始运行。
- 投入运行前，擦净烹饪隔间底板上的积水。

温度高于 50 °C 时，烹饪隔间底板上的物体会引起热量积聚。烘焙和烤制时间不再正确，釉面会受损。
- 不要在烹饪隔间底板上放置附件、任何类型的烤纸或金属箔。
- 只有当温度低于 50 °C 时，才能将炊具置于烹饪隔间底板上。

硅胶模具或含硅胶的烘焙垫、覆盖物及配件可能导致烘焙传感器损坏。如果烘焙传感器未激活，则可能导致损坏。
- 不要使用硅胶模具或含硅胶的可重复使用烤垫、盖子或配件。
  可以使用带硅胶涂层的烘焙纸。
- 不要将硅胶制成的物体存放在烹饪隔间中。

如果高温烹饪隔间中有水，则会产生水蒸气。温度变化可能造成损坏。
- 不要将水倒入高温烹饪隔间。
- 不要将盛有水的炊具置于烹饪隔间底板上。

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。

因果汁从烤盘上滴落而留下的污渍很难清除。
- 对于非常多汁的水果蛋糕，烤盘中不要装得过满。
- 如有可能，请使用更深的通用深烤盘。

在未冷却烹饪隔间中使用烤箱清洁剂会损坏釉面。
- 切勿在未冷却的腔体内使用烤箱清洁剂。
- 下一次加热前，将腔体内和电器门上的残渣清除干净。

如果密封件严重脏污，则电器门在运行时不再正常关闭。可能会损坏相邻橱柜。
- 务必保持密封件洁净。
- 密封件损坏或缺失时，不要运行电器。

将电器门用作座椅或搁架可能导致电器门损坏。
- 不要将重物放置、支撑、悬挂或倚靠在电器门上。
- 不要将炊具或附件放置在电器门上。

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。

玻璃门上的铝箔可能会导致永久褪色。
- ▸ 不得使腔体内的铝箔与玻璃门发生接触。

2.2 蒸制功能

使用蒸制功能时，请注意这些事项。

注意

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，请务必将烤盘、万用烤盘或无孔蒸笼插入其下方。由此收集滴落的液体。

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。

电器运行时，烹饪隔间底板上超过 120 °C 高温的水可能会损坏釉面。
- ▸ 如果烹饪隔间底板上有水，请不要开始运行。
- ▸ 投入运行前，擦净烹饪隔间底板上的积水。

在使用蒸制模式运行时，会产生大量水蒸气。聚集在腔体下部的滴水槽内的冷凝水可能会溢出，从而损坏相邻的橱柜。
- ▸ 运行过程中，不要或尽可能少地打开电器门。

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。

如果连续进行几次蒸制模式操作，之后不擦净腔体底板和冷凝水盘，聚集的水可能溢出并导致橱柜面板及橱柜底部受损。
- ▸ 每次蒸制模式运行后要擦净腔体底板和冷凝水盘。

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 节能

若您注意此注意事项，电器的耗电量将会更低。

只有当菜谱或设置建议中有规定时才对电器进行预热。
→ *"成功诀窍", 页 36*
- ✔ 如果您不对电器进行预热，则可以节省多达 20% 的能量。

使用深色、涂黑漆的或搪瓷烘焙模具。
- ✔ 这些烘焙模具能极好地吸热。

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

直接依次或同时烘焙多份食材。
- ✔ 腔体已在第一次烘焙后加热升温。这样可缩短后续的糕点烘焙时间。

如烹饪时长较长，您可在烹饪时长结束前 10 分钟将电器关闭。
- ✔ 余热足以将菜肴烹饪完毕。

去除腔体中用不到的附件。
- ✔ 无需加热多余的附件。

提前解冻低温冷冻的食物。
- ✔ 由此可节省用于解冻食物的能量。

在基本设置中关闭显示屏。
→ *"基本设置", 页 22*
- ✔ 关闭显示屏显示后可节省能量。

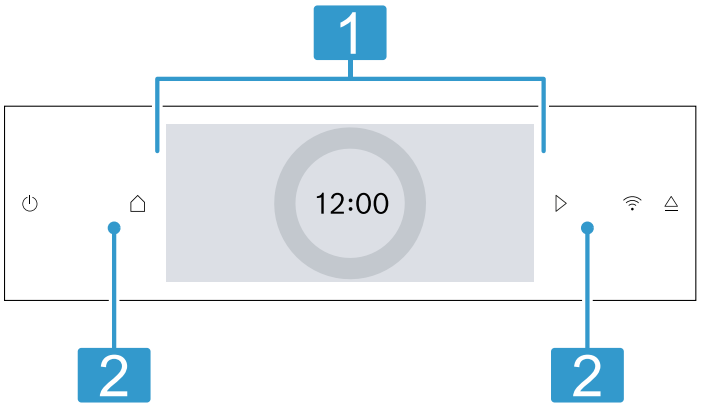
注意: 按照欧盟生态设计指令 2023/826 针对处于关闭状态下的当前电器有另一种状态。该状态在下文称为省电模式。
即使是在主功能未激活的状态下，电器也需要能量用于:
- 探测触摸按键的操作情况
- 监控开门
- 处理时间 (不显示)

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。 → *"显示屏", 页 6*
2	**按键** 使用按键可以直接设置各项功能。 → *"按键", 页 6*

4.2 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 12*
⌂	打开操作模式菜单。 → *"操作模式", 页 7*
▷	开始或中断运行。 → *"操作基本知识", 页 12*
📶	显示 Home Connect 晶御智能 。该区域没有其他功能。 符号亮起时即表示已连接电器。 → *"Home Connect 晶御智能 ", 页 23*
⏏	如要取出水箱，请打开操作面板。 → *"向水箱加水", 页 14*

4.3 显示屏

显示屏划分为不同的区域。

触摸环

通过显示屏内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。

精确的设定值
如要设置精确的设定值，例如精确到分钟的时间，请按住调节环中的相应区域约 1 - 2 秒。以点为单位显示精确的设定值。

数字键盘
操作调节环后，环中会显示数字键盘图标 。通过数字键盘可以直接输入数值。

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 14*
🔑	童锁已激活。 → *"儿童锁", 页 21*
📶	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。 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 23*
📱	已通过 Home Connect 晶御智能 激活远程启动。 → *"Home Connect 晶御智能 ", 页 23*
🔧	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 23*
⋮	访问不同的功能。

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。
设置区的左右两侧，调节环的外侧，可见到其他设置选项。
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 12*

设置区内可能出现的符号

符号	含义
🔢	通过数字键盘输入调整值。
‹	返回上一步设置。
↺	重置设定值。
⏱	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。

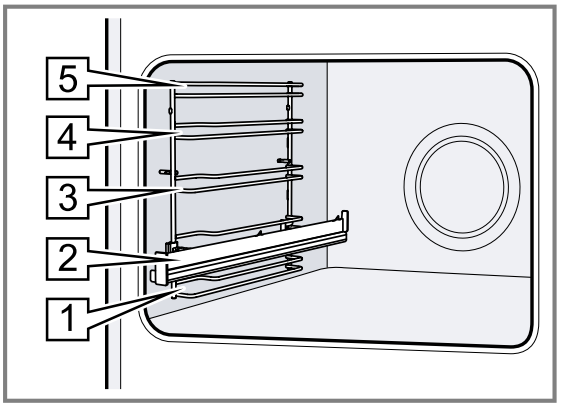
4.4 腔体

腔体中的各种功能可用于帮助电器的使用。

支架

您可以将附件推入腔体内不同层数的支架中。
→ *"附件", 页 9*
您的电器有 5 种推入层数。推入层数从下往上计数。
部分电器型号的支架会配备一层或多层延伸滑轨。

例如，您可以为清洁而将支架拆下。
→ *"支架", 页 31*



自清洁表面

腔体内的自清洁表面涂有多孔亚光釉面，表面粗糙。当电器运行时，自清洁表面会吸附煎炸或烧烤产生的脂肪飞溅物，并将其分解。

以下表面是自清洁表面:
- 后壁
- 顶板
- 侧壁

请定期使用清洁功能，确保自清洁表面保持清洁能力并且不会产生损坏。请定期使用清洁功能，确保自清洁表面保持清洁能力并且不会产生损坏。
→ *"清洁功能 氧化自清洁", 页 26*

照明

腔体由一个或多个烤箱灯提供照明。
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约 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，就会自动开启照明。运行结束时照明自动关闭。

风扇

冷却风扇根据电器温度自动开启和关闭。热空气在电器门上方逸出。

注意

遮盖通风槽会造成电器过热。
▸ 不要遮盖通风槽。

为使电器冷却并去除腔体中的残留湿气，风机会在运行后继续运行一段时间。

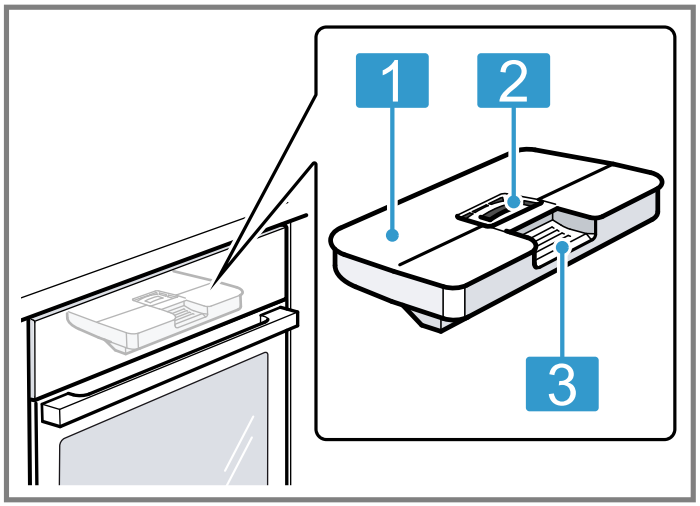
注意: 您可以在基本设置中更改延时运行时间。如果您经常烹饪含水量较高的食物或在腔体中保温，请设置较长的延时运行时间。
→ *"基本设置", 页 22*

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。

水箱

在蒸制模式中需要使用水箱。
水箱位于操作面板的后方。
→ *"向水箱加水", 页 14*



1	水箱盖
2	加注和排空口
3	用于取出和推入的手柄

5 操作模式

您可以在此查看本电器的操作模式和主要功能一览。
如要打开菜单，请按 ⌂。

操作模式	用途
烘烤模式	选择为了最佳烹饪菜肴而精心调校的烘烤模式。 → *"烘烤模式", 页 8* → *"操作基本知识", 页 12*
蒸制模式	使用蒸制模式温和地烹饪食材。 → *"蒸汽功能", 页 14*
收藏夹	使用自行保存的设置。 → *"收藏夹", 页 21*
智能菜谱 Assist Plus	为不同的食材选用推荐的编程设置。 → *"智能菜谱", 页 19* → *"Assist Plus 搜索功能", 页 21*
清洁模式	为腔体选择清洁功能。 → *"清洁功能 氧化自清洁", 页 26* → *"蒸汽清洁", 页 27* → *"除垢保养", 页 27* → *"自动烘干", 页 28*
基本设置	调整基本设置。 → *"基本设置", 页 22*

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。
→ *"Home Connect 晶御智能 ", 页 23*

5.1 烘烤模式

为了让您始终能为您的食材找到合适的烘烤模式，我们特此为您说明区别和应用范围。
各个烘烤模式的符号用于帮助识别。
在您选择烘烤模式时，电器会向您推荐一个合适的温度或温度档位。您可以采纳这些数值或在指定范围内更改数值。
烧烤强度设为 3 时，电器会在大约 40 分钟后将温度下降到烧烤强度 1 的水平。

图标	加热类型	温度范围	用途和工作原理
	4D 热风	30 - 250 °C	在一层或多层上烘烤或煎炸。 风扇将后壁内环形加热体的热量均匀散布到腔体内。
	上下加热	30 - 250 °C	在一层上以传统方式烘烤或煎炸。此加热模式特别适合带有多汁馅料的糕点。 热量均匀地来自于顶部和底部。
	温和热风	125 - 250°C	在不预热的情况下，在一层上温和地烹饪所选食材。 风扇将后壁内环形加热体的热量均匀散布到腔体内。 将利用余热分阶段加工食材。烹饪过程中保持电器门关闭。如果您短暂打开设备门，设备将继续加热，而不会利用任何余热。 该加热模式用于确定循环风模式下的能耗和能效等级。
	空气炸	30 - 250 °C	在同一层用少量油脂将食材烹饪至酥脆。尤其适用于通常在油中煎炸的食材，例如炸薯条。 风扇用较高的速度使烧烤加热体的热量在食材周围循环。大量废气从腔体中抽出。
	节能上下加热	150 - 250°C	温和地烹饪选中的菜肴。 热量来自于顶部和底部。 将利用余热分阶段加工食材。烹饪过程中保持电器门关闭。如果您短暂打开设备门，设备将继续加热，而不会利用任何余热。 该加热模式用于确定传统模式下的能耗。
	热风烧烤	30 - 250 °C	煎炸禽类、整条鱼或较大的肉块。 烧烤加热体和风扇交替接通和关闭。风扇使热空气在食材周围循环。
	大面积烧烤	烧烤强度: 1 = 弱 2 = 中 3 = 强	烧烤扁平的食物，例如牛排、香肠或吐司。将食物烤成焦黄。 烧烤加热体下方整个面的温度会变得很高。
	小面积烧烤	烧烤强度: 1 = 弱 2 = 中 3 = 强	烧烤少量食物，例如牛排、香肠或吐司。将少量食物烤成焦黄。 烧烤加热体下方的中间区域，温度会变得很高。
	烤披萨	30 - 250 °C	烹饪需要更多来自底部的热量的披萨或食材。 下部加热元件和后壁中的环形加热体用于加热。
	深度加热	30 - 250 °C	烹饪脆底菜肴。 热量来自于顶部和底部，但主要来自底部。
	低温烹饪	70 - 120 °C	在开口的器皿中温和地慢炖已煎炸过的嫩肉块。 从顶部和底部均匀地施加较低的热量。
	果蔬干	30 - 130 °C	烘干香草、水果或蔬菜。
	底部加热	30 - 250 °C	回烤加热食材或在水浴中烹饪食材。 热量来自于底部。
	保温	50 - 100 °C	为已烹饪好的食物保温。
	暖盘	30 - 90 °C	暖盘

蒸制模式

在菜单 ⌂ 的 "蒸制模式" 下可找到各种蒸汽加热模式。

符号	模式	温度范围	用途和工作原理
	解冻	30 - 60 °C	温和地解冻冷冻食物。
	重新加热	80 - 180 °C	温和地重新加热盘装菜和烘焙食品。 注入的蒸汽使食材不会变干。
	蒸制	30 - 120 °C	温和地蒸制蔬菜、肉类、鱼类和谷物。水果榨汁。食物焯水。 为了缩短工作时长，可使用 100 °C 以上的温度对韧性较大的食材进行蒸制。

符号	模式	温度范围	用途和工作原理
	真空恒温煮	50 - 95 °C	在真空下以低温和 100 % 的蒸汽烹饪肉、鱼、蔬菜和甜食。
	面团发酵	30 - 50 °C	让酵母面团发酵。 面团比在室温下明显更快发酵。面团表面不会变干。

5.2 温度

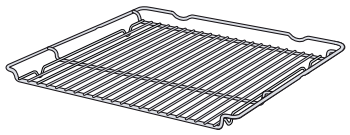
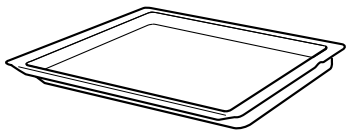
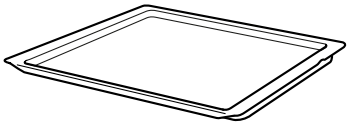
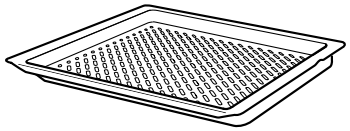
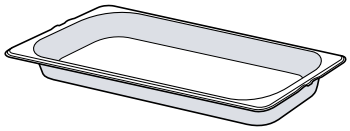
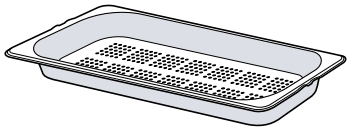
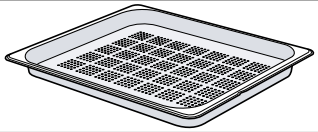
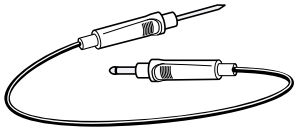
加热过程中，在大部分加热方式下都可以在显示屏上读取从大约 30 °C 起的腔体内当前温度和设定温度，它们上下分行显示。
在预热时，一旦显示的腔体内温度和设定温度相等，就达到了推入食材的最佳时间点。

注意: 由于热惯性，显示的温度可能与腔体中的实际温度有所不同。

余热显示
电器关闭后，会通过操作旋钮周围的一圈红线显示腔体内的余热。温度下降得越低，红线圈就会变得越暗。大约低于 60 °C 后，红线圈便会完全消失。

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		使用
烤架		■ 糕点制作 ■ 烤饼制作 ■ 餐具 ■ 肉类，例如煎炸或肉块烧烤 ■ 冷冻菜肴
深烤盘		■ 多汁糕点 ■ 糕点 ■ 面包 ■ 大份煎炸食物 ■ 冷冻菜肴 ■ 收集滴落的液体，例如在烤架上烧烤时产生的油脂或蒸制时产生的水分。
浅烤盘		■ 薄饼 ■ 小份烘焙食物
(空气炸) & 烧烤盘，搪瓷穿孔		■ 将通常在油中煎炸的食材烤至酥脆，例如：炸薯条。 ■ 烧烤食物。 不得将搪瓷空气炸烤盘用作蒸盘。
蒸盘，实心，尺寸 M		烹饪: ■ 米饭 ■ 荚果 ■ 谷物 不要将蒸盘放置在烤架上。
蒸盘，穿孔，尺寸 M		■ 蒸蔬菜。 ■ 浆果榨汁。 ■ 解冻。 不要将蒸盘放置在烤架上。
蒸盘，穿孔，尺寸 XL		蒸制大份食物。
精控探针		火候精确的煎炸或炖煮。 → *"精控探针", 页 17*

6.1 配件说明

某些配件仅适用于特定的运行模式。

蒸盘

蒸盘适用于不超过 120 °C 的纯蒸制模式。
蒸盘不适用于更高的温度或其他加热模式。蒸盘会永久变色、变形。

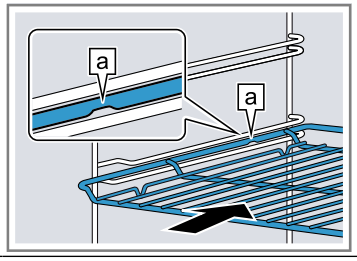
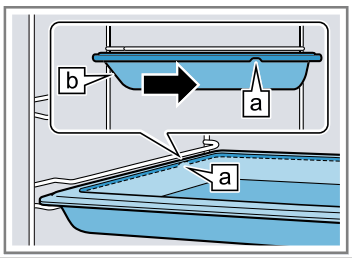
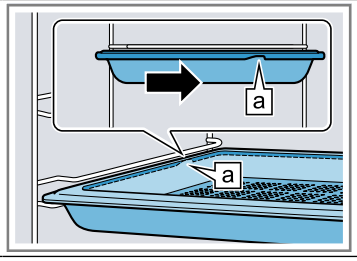
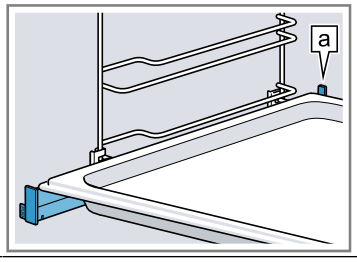
6.2 锁定功能

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。

6.3 将附件推入腔体中

务必将附件正确推入腔体。只有这样才能将附件拉出近半而不会倾倒。

1. 转动附件，使槽口 ⓐ 在后部并且朝下。
2. 将附件推到某个推入层数的两个导向片之间。

烤架	将烤架的开放侧朝电器门且弯曲件 ⌣ 向下推入。 
浅烤盘 例如深烤盘 或浅烤盘	将烤盘斜面 ⓑ 朝电器门推入。 
蒸盘，穿孔，尺寸 XL	
烤架或烤盘	放上附件，以便附件被放入延伸滑轨体系的后部限位位置。 

注意: 在延伸滑轨完全推入或拉出的状态下，视电器型号而定，延伸滑轨卡止。略微用力将延伸滑轨从其位置中松开。

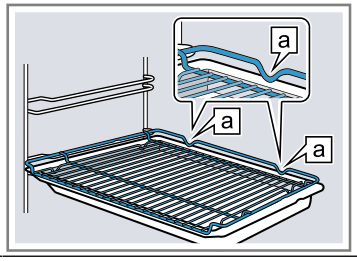
3. 将附件完全推入，使其不会接触电器门。

注意: 将运行期间不需要的附件从腔体中取出。

组合使用附件

为了接盛滴落的液体，可以将烤架与深烤盘组合使用。

1. 将烤架放置到深烤盘上，使两个后部间隔垫片 ⓐ 都靠在深烤盘边缘。
2. 将深烤盘推到某个推入层数的两个导向片之间。此时烤架在上方的导向片上。

烤架在深烤盘上	

6.4 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。

将附件放置在已推入的延伸滑轨上。

7 首次使用前

请为首次调试完成设置。请校准机器。请清洁本机器和附件。

7.1 在首次调试前确定水的硬度

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。

- 切勿使用蒸馏水或其他液体。
- 只能使用新鲜的冷自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。

使用过滤水或软化水时可能会发生功能故障。尽管水箱有水，电器仍然可能要求加水，或者带蒸制的运行在约 2 分钟后被中止。

- 必要时可将过滤水或软化水与不含碳酸的瓶装矿泉水按 1 比 1 的比例混合。

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。可能要持续数分钟后，显示屏上才会出现设置。

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
   - Home Connect 晶御智能
     → *"Home Connect 晶御智能 ", 页 23*
   - 时间
     → *"设置时间", 页 23*
   - 水硬度
     → *"在首次调试前确定水的硬度", 页 10*
3. 按 "下一步" 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 首次使用前清洁电器

在首次使用电器烹饪食材前，请先清洁腔体和附件。

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. 用肥皂水和洗涤布或软刷彻底清洁附件。

7.4 首次使用前校准电器

水的沸腾温度与空气压力有关。校准时，电器会根据安装地点的压力条件以及海拔高度进行自动校准。

显示屏中的校准请求

如果接通电器，则显示屏中出现电器校准提示。您可以关闭提示，然后照常使用电器。然而在完成校准之前，请求仍会在每次接通后出现。

校准错误会影响蒸汽功能。

注意: 根据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。

或者手动校准电器，即在空腔体下让电器运行蒸汽功能 30 分钟。

→ *"蒸汽功能", 页 14*

自动校准电器

自动校准比手动精确得多。电器在蒸汽模式下运行约 30 分钟。

注意: 在校准过程中不要打开电器门。校准会中断。

要求

- 电器已清洁完毕。
  → *"首次使用前清洁电器", 页 11*
- 腔体处于冷态。
- 附件已移除。

1. 开启电器。
2. 在显示屏显示的请求中选择自动方式。
3. 往水箱中注水。
   → *"向水箱加水", 页 14*
4. 启动运行。
✔ 校准开始。此时会产生很多蒸汽。
✔ 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。
5. 让电器冷却，然后使腔体底板完全干燥。
6. 关闭电器。
7. 干燥电器。
   → *"在每次蒸汽运行后", 页 16*

手动校准电器

也可以直接设置海拔高度的基本设置。

1. 开启电器。
2. 在显示屏显示的请求中选择手动方式。
✔ 显示屏上出现海拔高度的基本设置。
3. 设置海拔高度。
   → *"基本设置", 页 22*

[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。

7.5 首次使用前加热电器

在首次使用电器烹饪食材前，请先加热一次电器。

要求

- 电器已清洁完毕。
  → *"首次使用前清洁电器", 页 11*
- 附件已移除。

1. 开启电器。
2. 进行以下设置:

加热类型	热风
温度	最大
烹饪时长	1 小时

→ *"操作基本知识", 页 12*

3. 启动运行。
   ▸ 只要电器在加热，就要为厨房通风。
4. 1 小时后关闭电器。
5. 在电器冷却后，用肥皂水和洗涤布清洁腔体内光滑的表面。

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。

注意

电器运行时，烹饪隔间底板上超过 120 °C 高温的水可能会损坏釉面。

▸ 如果烹饪隔间底板上有水，请不要开始运行。
▸ 投入运行前，擦净烹饪隔间底板上的积水。

▸ 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 ▷ 启动运行。
6. 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 21*

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 设置烘烤模式和温度

1. 在菜单中按 "烘烤模式"。
2. 按所需的加热类型。
3. 通过调节环设置温度或档位。
   您可以根据需要进行其他设置:
   - → *"快速预热", 页 13*
   - → *"时间功能", 页 13*
   - → *"蒸汽功能", 页 14*
   - → *"精控探针", 页 17*
4. 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。

5. 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: 您的食材最适合的加热类型请查阅加热类型说明。
→ *"烘烤模式", 页 8*

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. 按压温度。
2. 通过调节环更改温度。

✔ 更改被应用。

8.8 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。

8.9 长时间保温

您可以通过电器令菜肴保温 24 小时，而不需要更改电器的状态。使用时间功能，更改基本设置。

注意: 如果在运行过程中打开电器门，电器会停止加热。如果关闭电器门，电器会继续加热。为确保电器的状态在运行期间不发生变化，只在设定的时间结束后才打开电器门。

1. 更改基本设置。
→ *"基本设置", 页 22*
▸ 将基本设置“照明”改为“始终关闭”。
▸ 将基本设置“时钟显示”改为“开启”。
▸ 将基本设置“信号音”改为“持续时间很短”。
✔ 这样，在运行时和打开电器门时，腔体内的照明会始终保持关闭。时间显示不发生变化。运行结束时的信号音持续时间已缩短。
2. 设置所需的操作模式。
→ *"设置操作模式", 页 12*
→ *"设置烘烤模式和温度", 页 12*
3. 根据操作模式设置所需的工作时长。
→ *"设置工作时长", 页 13*
→ *"时间功能", 页 13*
4. 通过 "工作结束时间" 设置运行结束的时间。
→ *"设置工作结束时间", 页 14*
→ *"时间功能", 页 13*
5. 在电器开始加热前，先将食材放入腔体。
6. 通过 ▷ 启动运行。
✔ 显示屏显示开始前的工作时长。电器处于等待位置。
✔ 当达到开始时间时，电器开始加热，工作时长倒计时。
7. 当运行结束后，将食材从腔体内取出。在大约 15 到 20 分钟后，电器自动完全关闭。
注意: 可以按需再次更改各个基本设置。

9 快速预热

为了节省时间，快速预热 ⁂ 可在设定温度超过 100 °C 时，缩短加热时间。

对于这些烘烤模式，可以使用快速预热:
- 4D 热风
- 上下加热
- 深度加热

9.1 设置快速预热

为了获得均匀的烹饪结果，请勿在快速预热前将食材放入腔体中。

注意: 在快速预热结束后设置工作时长。

1. 设置合适的烘烤模式和自 100 °C 起的温度。
设定温度从 200 °C 起，快速预热会自动开启。
2. 按 "快速预热"。
✔ 符号 ⁂ 呈红色亮起。
3. 通过 ▷ 开始运行。
✔ 快速预热开始。
✔ 快速预热结束时会响起一声信号音。符号 ⁂ 再次切换成白色。
4. 将菜肴放入腔体。

取消快速预热

▸ 按 "快速预热"。
✔ 符号 ⁂ 再次切换成白色。

10 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。

10.1 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或档位。

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. 通过 ▷ 开始运行。
✔ 电器开始加热，工作时长倒计时。
✔ 当工作时长结束时，会发出一声信号音。显示屏上显示运行已结束的提示。
5. 当工作时长结束时:
▸ 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. 按压工作时长 .
2. 通过调节环更改工作时长。
✔ 更改被应用。

取消工作时长

您可以随时取消工作时长。

1. 按压工作时长 .
2. 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。
✔ 更改被应用。

10.2 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或强度。
- 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. 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。针对某些加热类型，例如蒸制，只在加热时间结束后才开始倒计时。加热时间取决于食物的数量和温度。结束时间向后推延。
✔ 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。
5. 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. 按压工作结束时间 。
2. 通过调节环更改结束时间。
✔ 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. 按压工作结束时间 。
2. 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。
✔ 更改被应用。

10.3 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，因此您可以听出是定时器结束还是工作时长结束。

1. 在状态显示中按压 ⋮。
2. 按 。
3. 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。
4. 通过调节环设置定时器。
必要时通过 重置设定值。
5. 如要启动定时器，可在显示屏上按压 "开始" 。
✔ 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。

11 蒸汽功能

用蒸汽可以特别温和地烹饪食材。您可以使用各种蒸制模式，或者在某些烘烤模式中加入锁汁烤功能。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，可能看不到蒸汽。

- 打开电器门时要小心。
- 不要让儿童靠近。

11.1 在每次蒸制运行前

在每次使用蒸汽运行前，需确保电器供水充足。

向水箱加水

⚠ 警告 – 有着火危险!

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

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

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

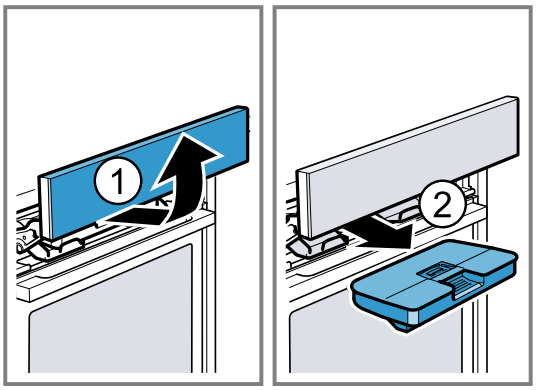
机器运行时，水箱可能会变热。

- 等待直到水箱从之前的操作中冷却下来。
- 从水箱槽中取出水箱。

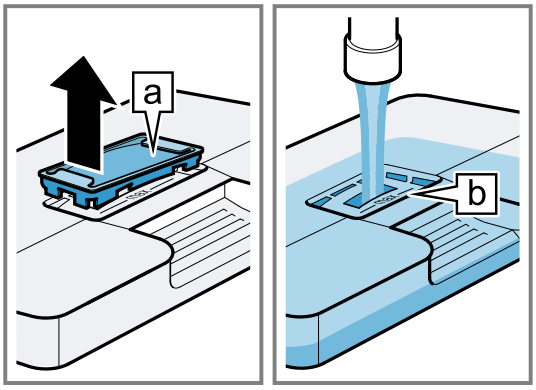
要求: 水硬度已正确设置。

1. 按 。
✔ 操作面板会被自动向前推移。
2. 用双手将操作面板向前拉，然后向上推，直到面板嵌入 ①。

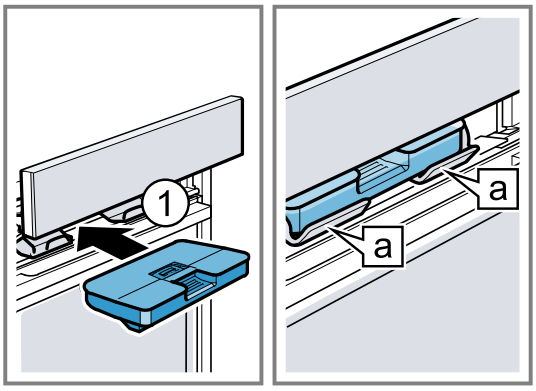
3. 从水箱槽中拉出水箱 ②。



4. 将水箱上的盖子沿密封条压紧，使水无法从水箱中流出。
5. 取下水箱上的护板 a。
6. 向水箱加水至“max“ (最高) b 标记处。



7. 将护板重新插入水箱的开口。
8. 装入已注满的水箱 ①。此时注意水箱要正确嵌入托架 a 的后方。



9. 将操作面板缓慢向下推移，然后向后按压，直到操作面板完全关好。

11.2 使用蒸汽时的设置方法

您可以使用几种不同的带蒸汽的烘烤模式进行烹饪。

蒸制模式

提供多种模式，可以温和地用高温蒸汽烹饪食物。

注意

在使用蒸制模式运行时，会产生大量水蒸气。聚集在腔体下部的滴水槽内的冷凝水可能会溢出，从而损坏相邻的橱柜。

- 运行过程中，不要或尽可能少地打开电器门。

蒸制

蒸制 时，高温水蒸气包裹食材，防止食品中的营养物质流失。这种烹饪方法可以保持食材的形状、色泽和典型风味。
温度设定在 105 °C 和 120 °C 之间时，烹饪时间会缩短。这样在蒸制时可以保留更多营养和维生素。

重新加热

使用重新加热功能 ，可以温和地加热烹饪好的食材或重新烤热隔天的烘焙食品。

面团发酵

利用蒸制模式：面团发酵 时，酵母面团比室温下膨胀得明显更快，并且不会发干。

解冻

使用解冻功能 ，可温和地解冻冷冻或速冻食品。

真空恒温煮

真空恒温煮 是低温烹饪方式的一种，可以用 50-95 °C 的温度和 100 % 的蒸汽烹饪真空密封包装的食品。真空恒温煮适合烹饪肉类、鱼类、蔬菜和甜点。
将食物装入专用的耐热烹调袋内，然后用箱式真空密封器将其密封。这种具有保护作用的烹调袋可以保持营养物质和风味不流失。

⚠ 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，使热水流入深烤盘或烹饪容器。
- 然后小心地用隔热垫取出真空袋。

注意: 与其他加热类型相比，真空恒温煮烹饪时腔室底部会产生更多的冷凝水。

注意

有损害家具的风险
腔体底板上有过多积水。水可能会从电器中流出。

- 真空恒温煮时不要二次加注水箱。

锁汁烤

在使用锁汁烤烹饪时，电器会以不同的时间间隔向腔体注入蒸汽。这样可以让食材具有酥脆的外皮和光泽的表面。肉的内部变得鲜嫩多汁，肉的体积只发生最低程度的缩小。

锁汁烤可与以下功能进行组合:

- 加热类型 →*页 12*
  - 4D 热风
  - 上下加热
  - 热风烧烤
  - 保温
- → *"智能菜谱", 页 19*
- → *"精控探针", 页 17*

一键蒸汽

利用一键蒸汽，可以有目的地定时注入强力蒸汽。尤其能令面包和小面包很好地膨起，变得酥脆且色泽漂亮。
电器向腔体内注入蒸汽雾约 3 至 5 分钟。根据运行情况，可多次激活一键蒸汽。

一键蒸汽可在以下功能下使用:

- 烘烤模式 →*页 12*
  - 4D 热风
  - 上下加热
  - 热风烧烤
- → *"精控探针", 页 17*

注意: 一键蒸汽只能在腔体温度高于 120 °C 时使用。

11.3 设置蒸制模式

注意
请注意关于蒸制模式的说明:
- → *"蒸制模式", 页 15*

要求: 已向水箱加水。如果水箱中的水在运行期间用完，显示屏上会显示一条提示。运行将会中断。

→ *"向水箱加水", 页 14*
1. 在菜单中按 "蒸制模式"。
2. 按压所需的模式。
3. 通过调节环设置温度。
4. 按压 "工作时长"。
   模式始终需要设置工作时长。
5. 如要更改预设的工作时长，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。
6. 通过调节环设置工作时长。
   必要时通过 重置设定值。
7. 通过 ▷ 启动运行。
✔ 电器开始加热，烹饪时长倒计时。针对某些加热类型，例如蒸制，只在加热时间结束后才开始倒计时。加热时间取决于食物的数量和温度。
✔ 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。
8. 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。
9. 倒空水箱并烘干腔体。
   → *"在每次蒸汽运行后", 页 16*

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. 按压温度。
2. 通过调节环更改温度。
✔ 更改被应用。

更改工作时长

您可以随时更改工作时长。

1. 按压工作时长 .
2. 通过调节环更改工作时长。
✔ 更改被应用。

11.4 设置锁汁烤

要求
- 注意有关相应操作模式的说明。注意有关相应操作模式的说明。
  → *"使用蒸汽时的设置方法", 页 15*
- 已向水箱加水。如果水箱中的水在运行期间用完，显示屏上会显示一条提示。在不注入蒸汽的情况下继续运行。
  → *"向水箱加水", 页 14*

1. 在菜单中按压所需的操作模式。
2. 对该模式进行设置，例如模式和温度。
3. 按压 "锁汁烤"。
4. 通过调节环设置蒸汽档位。

锁汁烤蒸汽强度	锁汁烤
1	低
2	中
3	强

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。
7. 倒空水箱并烘干腔体。
   → *"在每次蒸汽运行后", 页 16*

更改锁汁烤

您可以随时更改或停用锁汁烤。

1. 按压锁汁烤 。
2. 使用调节环更改或停用锁汁烤。
✔ 更改被应用。

11.5 设置一键蒸汽

要求
- 注意有关相应操作模式的说明。
  → *"使用蒸汽时的设置方法", 页 15*
- 已向水箱加水。如果水箱中的水在运行期间用完，显示屏上会显示一条提示。运行将会中断。
  → *"向水箱加水", 页 14*

1. 在菜单中按压所需的操作模式。
2. 对该操作模式进行设置，例如加热类型和温度。
3. 通过 ▷ 开始运行。
4. 在所需的时间点按压 "一键蒸汽"。
   只有当电器被完全加热后，才可以使用一键蒸汽。
5. 在调节环中按 "开"。
✔ 电器正在加热水。
6. 水被加热后，再次按 "一键蒸汽"。
   注意: 如果快速加热 激活，只有当快速加热结束后，一键蒸汽才能触发。
✔ 一键蒸汽触发，电器向腔体内注入约 3 至 5 分钟的蒸汽。
✔ 当一键蒸汽结束后，继续正常运行。根据运行情况，可根据需要再次触发一键蒸汽。
7. 当您的食材烹饪完成后，通过 关闭电器。
8. 倒空水箱并烘干腔体。
   → *"在每次蒸汽运行后", 页 16*

取消一键蒸汽

您可以随时取消一键蒸汽。

1. 按压 "一键蒸汽"。
2. 在调节环中按 "关"。
✔ 电器在不使用一键蒸汽的情况下继续运行。

11.6 在每次蒸汽运行后

在每次使用蒸汽运行后，请干燥电器。

注意: 使用蒸汽运行后，可能会在腔体中留下水垢痕迹。电器的功能不会因此受到影响。可以用温水或醋浸泡过的抹布清理水垢痕迹。请注意有关清洁的说明。
→ *"清洁和保养", 页 24*

倒空水箱

⚠ 警告 – 有灼伤危险!
机器运行时，水箱可能会变热。
- ▸ 等待直到水箱从之前的操作中冷却下来。
- ▸ 从水箱槽中取出水箱。

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. 通过 △ 打开操作面板。
2. 取出水箱。
3. 小心地取下水箱盖。
4. 清空水箱后用清洁剂清洁，然后用清水彻底冲洗干净。
5. 用软布擦干所有部件。
6. 擦干盖子上的密封件。
7. 打开盖子，让水箱晾干。
8. 将盖子装到水箱上并按紧。
9. 装入水箱，关闭操作面板。

将冷凝水盘弄干

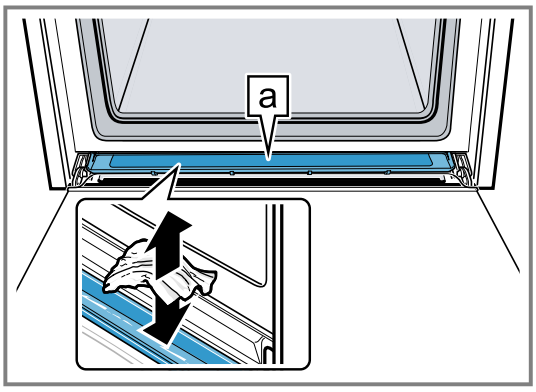
⚠ 警告 – 有灼伤危险!

本机器在运行过程中会发热。

- 在清洁前先让机器冷却。

要求: 腔体已冷却。

1. 打开机器门。
2. **注意:** 冷凝水盘 [a] 位于腔体下方。



用抹布吸取冷凝水盘 [a] 内的水，然后小心地擦干。

注意: 如要清洁冷凝水盘，可以将其拆下。
→ *"拆卸冷凝水盘", 页 28*

烘干腔体

每次使用蒸汽运行后，请烘干腔体。

- 手动烘干腔体，或者使用自动烘干功能。
→ *"自动烘干", 页 28*

12 精控探针

将精控探针 插入食物，然后在电器上设置中心温度，即可精确地烹饪。精控探针在食物内部测量中心温度。一旦食材内部达到设定的中心温度，电器会自动停止加热。

12.1 适合带精控探针的烘烤模式

只有某些烘烤模式适合带精控探针运行。

在采用这些烘烤模式时，可以使用精控探针:

- 4D 热风
- 上下加热
- 节能热风
- 节能上下加热
- 热风烧烤
- 烤披萨
- 深度加热
- 低温烹饪
- 底部加热
- 保温
- 蒸制
- 重新加热

12.2 插入精控探针

您可以使用配套提供的精控探针，或者通过我们的客户服务部购买合适的精控探针。

⚠ 警告 – 有电击危险!

使用错误的精控探针可能会损坏隔热层。

- 只能使用本电器规定的精控探针。

注意

可能会损坏精控探针。

- 请勿夹住精控探针的电缆。
- 为了避免高温导致精控探针损坏，烧烤元器件与精控探针必须保持几厘米的距离。肉类在烹饪过程中可能会膨起。

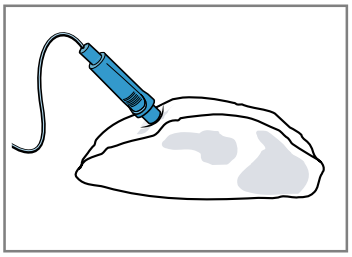
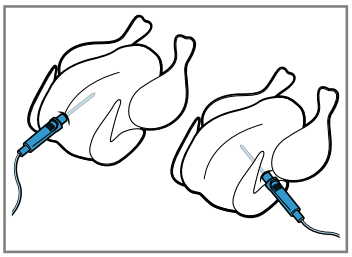
⚠ 警告 – 有受伤危险!

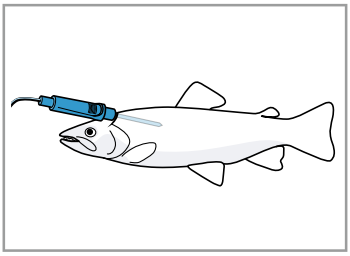
精控探针尖锐。

- 请小心地使用精控探针。

注意: 如果延伸滑轨已挂入第3层，则无法将精控探针插在腔体内。拆下延伸滑轨或将其挂入其他层数。
→ *"支架", 页 31*

1. 将精控探针插入食材。
精控探针有三个测量点。注意确保至少中间的测量点被插入食材中。

薄肉块	从侧面将精控探针插入肉块的最厚部位中。
厚肉块	将精控探针从上方斜插入肉块到底。  **注意:** 如果您要将食材翻面，则请将精控探针插入食材侧面，这样翻面时便无须拔下精控探针。
家禽	将精控探针经家禽胸脯肉的最厚部位插入到底。根据家禽的处理情况，将精控探针横着或竖着插入。 

	翻转家禽，让胸脯一侧朝下地放置在烤架上。
鱼类	烹饪整鱼时，从鱼头后方将精控探针沿中心骨架的方向插到底。  将鱼的背鳍朝上放置在烤架上，不要翻转，然后用例如半块土豆等食材支撑住。

2. 将插有精控探针的食材放入腔体。
3. 将精控探针的接口插入腔体内部的左侧插槽中。

注意: 当您将食材翻面时，请勿拔下精控探针。翻面后检查精控探针在食材中的位置是否正确。

12.3 设置精控探针

您可以将中心温度设定在 30 °C 和 99 °C 之间。

要求

- 精控探针插在食物内放入腔体。
- 精控探针在腔体内处于插入状态。

1. 在菜单中按 "烘烤模式"。
2. 按所需的加热类型。
3. 通过调节环设置腔体温度。
   腔体温度设置得至少要比中心温度高 10 °C。
   腔体温度请勿设置超过 250 °C。
4. 按压 "精控探针"。
5. 通过调节环设置中心温度。
   必要时通过 重置设定值。
6. 通过 ▷ 启动运行。

✔ 电器开始加热。
✔ 显示屏上显示设定值和已运行的时长。
✔ 达到中心温度时，将发出一声信号音。显示屏上显示运行已结束的提示。电器停止加热。如采用“低温烹饪”的加热方式，电器便会继续加热。

7. **⚠ 警告 – 有灼伤危险!**
   腔体、附件和精控探针变得非常烫。
   ▸ 将高温的附件和精控探针从腔体中取出时始终要戴好防烫手套。

   达到设置的中心温度时:
   ▸ 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。
   ▸ 将精控探针从腔体内的插槽中拔出。
   ▸ 将精控探针从食物中拔出然后从腔体内取出。

提示

- 您也可以在其他操作模式下使用精控探针，例如:
  – → *"蒸汽功能", 页 14*
  – → *"智能菜谱", 页 19*
- 您也可以在不设置中心温度的情况下使用精控探针。您可以在显示屏上读取食材的中心温度，并根据需要手动结束运行。

更改温度

启动运行后可以随时更改腔体温度和中心温度。

1. 按压腔体温度或中心温度。
2. 通过调节环更改温度。

✔ 更改被应用。

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。

12.4 不同食材的中心温度

此处可以找到不同食材的中心温度参考值。
这些参考值取决于食材的质量和特性。请不要使用速冻食材。

家禽	**中心温度 (°C)**
鸡肉	80 - 85
鸡胸肉	75 - 80
鸭肉	80 - 85
鸭胸肉，七分熟	55 - 60
火鸡	80 - 85
火鸡胸肉	80 - 85
鹅肉	80 - 90

猪肉	**中心温度 (°C)**
猪颈肉	85 - 90
猪柳，三分熟	62 - 70
猪里脊，全熟	72 - 80

牛肉	**中心温度 (°C)**
菲力牛排或烤牛肉，一分熟	45 - 52
菲力牛排或烤牛肉，三分熟	55 - 62
菲力牛排或烤牛肉，全熟	65 - 75

小牛肉	**中心温度 (°C)**
烤小牛肉或牛肩肉，瘦肉	75 - 80
烤小牛肉，牛肩肉	75 - 80
小牛肘子	85 - 90

羊肉	**中心温度 (°C)**
小羊腿肉，七分熟	60 - 65
羊腿肉，全熟	70 - 80
小羊鞍，七分熟	55 - 60

鱼类	**中心温度 (°C)**
鱼，整条	65 - 70
鱼扒	60 - 65

其他	**中心温度 (°C)**
肉糕，所有肉类	80 - 90
加热、重新加热食材	65 - 75

13 智能菜谱

电器可以通过 "智能菜谱" 操作模式在加工各种食材时为您提供支持，并自动选择最佳设置。

注意: 视电器型号或电器软件版本而定，"Assist Plus" 搜索功能会引导您前往最合适的已编程菜式。
→ *"Assist Plus 搜索功能", 页 21*
如果想手动浏览已编程的菜式，相应地更改 "Assist Plus" 基本设置。由此在菜单中显示 "智能菜谱" 功能，而非 "Assist Plus" 搜索功能。
→ *"基本设置", 页 22*

13.1 用于各式菜肴的餐具

烹饪结果取决于餐具的特性和尺寸。
使用耐热温度在 300 °C 以下的餐具。最合适的是玻璃或玻璃陶瓷材质的餐具。烘烤的肉块应覆盖约 2/3 的餐具底部。

不适合使用以下材质的餐具:
- 浅色、高光泽的铝合金
- 未涂以搪瓷的陶土。
- 塑料或塑料手柄

13.2 各式菜肴的设置方法

为了完美地烹饪各式菜肴，电器会根据菜式的情况使用不同的设置。
在显示屏上可查看所使用的设置。可调整某些设置。按照显示屏上的说明进行操作。

注意: 烹饪结果取决于食物的质量和状态。使用新鲜的食材，最好是冰箱温度下的食材。从速冻格中取出速冻食材后直接使用。

关于设置的建议和提示

当您设置菜式时，显示屏上会显示该菜式的相关信息，例如:
- 正确的推入层数
- 适用的附件或餐具
- 添加液体
- 翻面或搅拌的时间点
  一旦到达该时间点，就会响起一声信号音。

按 ⓘ "信息" 可调出这些信息。某些提示会自动显示。

程序

程序中固定预设了最佳的加热模式、温度和工作时长。
为了获得最佳的烹饪效果，您还必须设置重量、厚度或烹饪强度。您只能在规定的范围内进行设置。
如无其他说明，请设置菜式的总重量。

设置建议

某些设置建议中已预设好最佳的加热模式。
您可以调整预设的温度和工作时长

使用精控探针的菜式

烹饪某些菜式时可以使用精控探针 。
您可以调整温度和中心温度。
→ *"精控探针", 页 17*

使用蒸汽的菜肴

有些菜式可以选择一种使用蒸汽的烹饪方式 。温和地烹饪食材。
注意有使用蒸汽运行的信息。
→ *"蒸汽功能", 页 14*

自动烘焙

有些菜式适用于在烹饪时使用自动烘焙 。您不需要进行其他设置。
自动烘焙功能监控腔体内的烘焙过程。电器自动调节设置，并在菜式完成时结束运行。

注意
- 如果菜式已经烘焙过，则不要使用自动烘焙。否则可能无法实现应有的烘焙结果。
- 使用自动烘焙运行开始约 5 分钟后，请勿打开电器门。自动烘焙运行将会中止。
  如果必须打开电器门，则接下来应在不使用自动烘焙的情况下启动运行，或取消运行，然后进行手动设置。监控烹饪过程，知道菜肴完成。
- 为了获得最佳的烘烤效果，请使用深色的金属烤模。

注意

硅胶模具或含硅膜、盖板或附件可能会损坏烘焙传感器。
如果烘焙传感器未激活，则可能导致损坏。
- ▸ 不要使用硅胶模具或含硅膜、盖板或附件。
- ▸ 不要将硅胶制成的物体存放在烹饪隔间中。

剩余运行时间预估

如果您的电器已连接 Home Connect 晶御智能 ，就可以预估烹饪过程的预计剩余时间。
第一个剩余时间在大约 1 分钟后出现在显示屏上。剩余时间会不断重新计算并刷新。

注意: 剩余时间预估并非适用于所有菜肴。

13.3 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。具体有哪些菜式可选取决于电器的配置。
这些菜式按照类别和食材进行排列。

类别	食材
中式美味烤	烘焙甜品类 家禽类和肉类 鱼虾海鲜类 蔬菜类 主食蛋类
中式锁鲜蒸	鱼虾海鲜类 家禽类和肉类 蔬菜类 主食蛋类 甜品类 其他
空气炸	家禽类和肉类 鱼虾海鲜类 蔬菜类 主食蛋类 甜食
炖菜	炖肉 炖汤 卤味 粥/甜汤
香脆煎	糕点 蔬菜类 家禽类和肉类 其他
自动烘焙	蛋糕 小份烘焙食物

类别	食材
	调味蛋糕、披萨、法式咸派 土豆制品，冷冻 **注意:** 这里仅包含使用自动烘焙功能进行烹饪的菜式。
蛋糕	用烤模制作蛋糕 烤盘蛋糕 小份烘焙食物 饼干
面包、小面包	面包 小面包
披萨、调味蛋糕	披萨 调味蛋糕、法式咸派
烤饼类、蛋奶酥	烤饼，香辣，新鲜，发酵配料 法式焗烤土豆，生配料，4 cm 高 意大利千层面，新鲜 意大利千层面，冷藏 烤饼，甜味，新鲜 水果派 用单份模制作的蛋奶酥 约克郡布丁
家禽	鸡肉 鸭、鹅 火鸡
肉类	猪肉 牛肉 小牛肉 羊肉 野味 荤菜
鱼类	鱼，整条 鱼扒 鱼排 鱼类菜式 海鲜
冷冻产品	披萨 烤饼类 土豆制品 蔬菜类 家禽、鱼 小面包
配菜、蔬菜	土豆 大米 谷物 蔬菜类 豆类 面条、土豆丸子 鸡蛋
甜点、蜜饯	酵母饺子 焦糖布丁 米布丁 水果蜜饯 玻璃罐装酸奶
真空恒温煮	肉类 家禽 鱼类 蔬菜类 甜食
腌渍、榨汁、消毒	腌渍 榨汁 器皿杀菌
重新加热，回烤	糕点 配菜 蔬菜类 菜单
解冻食材	水果、蔬菜

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

13.4 设置智能菜谱

1. 在菜单中按 "智能菜谱"。
2. 按压需要的类别。
3. 按压需要的食材。
4. 按压需要的菜式。
   提示: 有些菜肴可以选择一种偏好的烹饪方式。
   → *"各式菜肴的设置方法", 页 19*
✔ 显示屏上出现该菜式的设置。
5. 需要时可调节设置。
   根据菜肴的不同，可能只有某些设置可以调整。
   → *"各式菜肴的设置方法", 页 19*
6. 如要获得关于诸如附件和推入层数的说明，请按 ⓘ"信息"。
7. 通过 ▷ 开始运行。

✔ 电器开始加热，工作时长倒计时。
✔ 针对带烘焙传感器的菜肴或带精控探针的运行 (视电器装备而定) 不显示时长。显示屏上显示设定值和已运行的时长。如果电器已连接 Home Connect 晶御智能，则会针对某些菜肴显示预估的剩余时间。
   → *"剩余运行时间预估", 页 19*
✔ 菜肴烹饪完成时，会发出一声信号音。电器停止加热。

8. 当工作时长结束时:
   ▸ 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。

13.5 自动关闭功能

这些菜式的自动关闭功能 Auto Off 让您可以轻松地烘烤和煎炸。
当运行结束后，电器会自动停止加热。
为了获得最佳的烹饪效果，请在运行结束后将您的菜式从腔体中取出。

14 "Assist Plus" 搜索功能

"Assist Plus" 是一个智能搜索功能。输入您想烹饪的食物，电器会引导您前往最合适的已编程菜式或已保存的菜肴设置。
→ *"智能菜谱", 页 19*
→ *"收藏夹", 页 21*

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。
- 如果想手动浏览已编程的菜式，相应地更改 "Assist Plus" 基本设置。由此在菜单中显示 "智能菜谱" 功能，而非 "Assist Plus" 搜索功能。
  → *"智能菜谱", 页 19*
  → *"基本设置", 页 22*

14.1 设置搜索功能

按照菜单“您想烹饪什么？”中的选项和说明进行操作.

要求: 注意关于菜式、炊具和设置选项的说明。

→ *"智能菜谱", 页 19*

1. 在菜单中按 "Assist Plus"。
✔ 在显示屏中显示搜索行、菜肴类别以及已保存的收藏和上次所选菜式的列表。
2. 如需直接选择菜式，按压列表中的类别或菜式。
3. 如需搜索菜式，按压搜索行 并通过键盘输入菜肴。输入期间电器会建议匹配的菜式。
4. 如果出现匹配的菜式，按压即可。
5. 视菜式而定，可以按需调整设置 。
6. 如要获得关于诸如附件和推入层数的说明，请按 ^。
7. 通过 ▷ 启动运行。
✔ 电器开始加热，烹饪时长倒计时。
✔ 针对带烘焙传感器的菜肴或带精控探针的运行 (视电器装备而定) 不显示时长。显示屏上显示设定值和已运行的时长。如果电器已连接 Home Connect 晶御智能 ，则会针对某些菜肴显示预估的剩余时间。
→ *"剩余运行时间预估", 页 19*
✔ 菜肴烹饪完成时，会发出一声信号音。电器停止加热。
→ *"自动关闭功能", 页 20*
8. 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。
   ▸ 如果菜肴完成，则用 ⏻ 关闭电器。

15 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。

15.1 保存收藏

您最多可以保存 30 种不同的操作模式。

1. 如要设置一种操作模式，在显示屏上部的操作模式标题旁按 ☆。
2. 需要时可使用显示屏上的键盘更改收藏项的标题。
3. 按 "应用"。

15.2 选择收藏夹

保存收藏项后，便可以选择它设置操作模式。

1. 在菜单中按 "收藏夹"。
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。

注意
请注意关于不同操作模式的说明:
- → *"蒸汽功能", 页 14*
- → *"精控探针", 页 17*

15.3 更改收藏夹

您随时可以对已保存的收藏项进行更改、分类或删除。

1. 在菜单中按 "收藏夹"。
2. 按压所需的收藏项。
3. 按压显示屏上部收藏项标题旁的 。
4. 更改设置或收藏项标题。
5. 确认更改。

对收藏夹进行分类

1. 在菜单中按 "收藏夹"。
2. 按住所需收藏项然后将其拖动到另一个位置。

删除收藏夹

1. 在菜单中按 "收藏夹"。
2. 按压所需的收藏项。
3. 按压显示屏上部收藏项标题旁的 ☆。
4. 确认删除。

16 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。

16.1 激活童锁

在电器处于接通和关闭状态时都可以激活童锁。

1. 如需激活童锁:
   ▸ 如果电器处于关闭状态，按压显示屏中的任意区域。
   ▸ 如果电器处于接通状态，在状态显示中按压 ⋮。
2. 按 。

✔ 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。

16.2 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。

✔ 显示屏上显示一条确认提示。

17 基本设置

您可以根据需要调整电器的基本设置。

17.1 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 ⓘ "信息" 查阅。

基本设置	**选择**
语言	参见电器上的选择项。
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 23*
时间	24 h 格式的时间。

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	▪ 数字式[1] ▪ 模拟式
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
音量	▪ 1、2、3、4 和 5 档[1]
信号音	▪ 持续时间很短 (一下) ▪ 持续时间短 (约 5 秒) ▪ 持续时间中等 (约 10 秒)[1] ▪ 持续时间长 (约 30 秒)

设备设置	**选择**
风扇延时运行时间	▪ 最小 ▪ 推荐[1] ▪ 长 ▪ 非常长
延伸滑轨系统	▪ 未加装 (对于固定支架和 1 层延伸滑轨)[1] ▪ 已加装 (对于 2 层和 3 层延伸滑轨)
照明	▪ 在烹饪或开门时 [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)
海拔高度	如果自动进行校准，则该基本设置消失。 → *"首次使用前校准电器", 页 11* ▪ 0m - 300m ▪ 300m - 600m ▪ 600m - 900m ▪ 900m - 1200m ▪ 1200m - 1500m ▪ 1500m - 1800m ▪ 1800m - 2100m ▪ 海拔高度未知[1] (需要校准)

个性化	**选择**
品牌标志	▪ 显示[1] ▪ 不显示
接通后运行	▪ 主菜单[1] ▪ 加热类型 ▪ 蒸制模式 ▪ 菜式 ▪ 收藏
已经过去的烹饪时间	▪ 不显示 ▪ 显示[1]
菜式	▪ 全部[1] ▪ 无猪肉 ▪ 仅符合犹太教规的洁净食物
儿童锁	▪ 可用[1] ▪ 停用
自动快速预热	▪ 关闭 ▪ 开启[1]
Assist Plus	▪ 手动浏览菜式 ▪ "Assist Plus" 智能搜索功能[1]

出厂设置	**选择**
出厂设置	▪ 恢复

信息	**显示**
电器信息	显示关于电器的技术信息。

17.2 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）

17.3 设置时间

1. 在菜单中按 "基本设置"。
2. 按 "时间"。
3. 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。
4. 通过调节环设置时间。
   ▸ 分钟以 5 分钟为增量计数。如要设置精确到分钟的时间，请按住调节环中的相应区域约 1-2 秒。以点为单位显示分钟。通过调节环设置分钟。
5. 如要退出基本设置，可通过 ⌂ 切换回菜单，或通过 ⏻ 关闭电器。
✔ 时间被保存。

18 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。

18.1 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。

18.2 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。

18.3 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。

18.4 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。
- 下载更新期间，您可以像往常一样使用您的电器。根据 Home connect App/晶御智厨小程序中的个人设置，还可以自动下载软件更新。
- 安装过程需要几分钟。安装期间电器不可用。
- 如有安全相关的更新，建议尽快进行安装。

18.5 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*.

18.6 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。

19 清洁和保养

为了让机器长时间保持功能顺畅，请仔细进行清洁和保养。

19.1 清洁剂

为了避免损坏电器的各类表面，请勿使用不合适的清洁剂。

⚠ 警告 – 有电击危险!
渗入的水分可能引起电击。
▸ 不要使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。

注意
不合适的清洁剂会损坏电器的表面。
▸ 请勿使用腐蚀性或研磨性清洁剂。

合适的清洁剂

对于您的电器的不同表面，请只使用合适的清洁剂。
请注意关于电器清洁的说明。
→ *"清洁电器", 页 26*

▸ 不要使用酒精含量高的清洁剂。
▸ 不要使用硬质百洁布或清洁海绵。
▸ 不要使用热清洁专用的清洁剂。

在未冷却烹饪隔间中使用烤箱清洁剂会损坏釉面。
▸ 切勿在未冷却的腔体内使用烤箱清洁剂。
▸ 下一次加热前，将腔体内和电器门上的残渣清除干净。

混用不同的清洁剂，可能会导致其相互间发生化学反应。
▸ 切勿混用清洁剂。
▸ 要将残留的清洁剂完全清除。

新海绵抹布内所含的盐可能损坏表面。
▸ 使用前请彻底清洗新的海绵布。

电器正面

表面	合适的清洁剂	注意事项
不锈钢	■ 热肥皂水 ■ 高温表面专用不锈钢养护剂	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。 薄薄地涂上一层不锈钢护理液。
塑料或喷漆表面	■ 热肥皂水	不得使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。 为避免留下无法清除的污渍，请立即清除表面上的除垢剂。
玻璃	■ 热肥皂水	不得使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。

电器门

区域	合适的清洁剂	注意事项
门玻璃	■ 热肥皂水 ■ 烤箱清洁剂 ■ 钢刷	切勿使用玻璃刮刀。 **提示:** 为了彻底清洁，拆下门玻璃。 → *"电器门", 页 28*
门盖	■ 用不锈钢制成: 不锈钢清洁剂 ■ 用塑料制成: 热肥皂水	不得使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。 不得使用不锈钢养护剂。 **提示:** 为了彻底清洁，取下门盖。 → *"电器门", 页 28*
不锈钢内门框	■ 不锈钢清洁剂	可以用不锈钢清洁剂去除变色。 不得使用不锈钢养护剂。
门把手	■ 热肥皂水	为避免留下无法清除的污渍，请立即清除表面上的除垢剂。
门密封条	■ 热肥皂水	不要拆下，不要刮擦。

腔体

区域	合适的清洁剂	注意事项
上釉区域	■ 热肥皂水 ■ 醋水 ■ 烤箱清洁剂 ■ 钢刷	在严重污染时先浸软，然后使用刷子或不锈钢清洁球。 在清洁后让电器门敞开，以便腔体完全干燥。 **注意** ■ 搪瓷会受到极高温度焙烧，因此会产生轻微的色差。电器的功能不受影响。 ■ 薄烤盘的边缘无法完全搪瓷处理，可能会略有粗糙。腐蚀防护不会因此受影响。 ■ 食物残留会在搪瓷面上产生白色沉淀物。这种沉淀物对健康无害。电器的功能不受影响。您可以用柠檬酸去除沉淀物。
自清洁表面	-	注意有关自清洁表面的说明。 → *"氧化自清洁", 页 26*
支架	■ 热肥皂水 ■ 钢刷	在严重污染时先浸软，然后使用刷子或不锈钢清洁球。 **注意:** 为了彻底清洁，拆下支架。 → *"支架", 页 31*
延伸滑轨体系	■ 热肥皂水	严重污染时使用刷子。 为避免润滑油脂被清除，请在拉出轨道已推入的状态下对其进行清洁。 请勿用洗碗机进行清洁。 **注意:** 为了彻底清洁，拆下延伸滑轨体系。 → *"支架", 页 31*
附件	■ 热肥皂水 ■ 烤箱清洁剂 ■ 钢刷	在严重污染时先浸软，然后使用刷子或不锈钢清洁球。 搪瓷附件适合使用洗碗机清洁。 在不锈钢材质的蒸盘上请勿使用不锈钢清洁球。 含淀粉食物 (例如米饭) 在蒸盘上形成的污垢请使用醋水清除。
水箱	■ 热肥皂水	为了在清洁后去除残留的洗涤剂，请用清水彻底冲洗。 为了在清洁后让水箱干燥，请打开盖子，将水箱阴干。干燥盖子上的密封件。 请勿用洗碗机进行清洁。
精控探针	■ 热肥皂水	严重污染时使用刷子。 请勿用洗碗机进行清洁。

19.2 清洁电器

为了避免损坏电器，请只按规定并且使用合适的清洁剂来清洁您的电器。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

器具在使用期间会发热。
- 注意避免接触烤箱内的发热单元。
- 必须让 8 岁以下的孩童远离烹饪区。

⚠ 警告 – 有着火危险!

散落的食物残渣、油脂和烤肉汁可能自燃。
- 投入运行前，去除腔体内、加热元件和附件上的粗污物。

要求: 注意关于清洁剂的提示。

→ *"清洁剂", 页 24*

1. 用热肥皂水和洗涤布清洁电器。
   - 在某些表面上可以使用替代清洁剂。

→ *"合适的清洁剂", 页 24*

2. 用软布擦干。

氧化自清洁

腔体内的后壁、天花板和侧壁都具有自清洁功能，并且表面粗糙。

注意

如果不定期对自清洁表面进行清洁，这些表面可能会损坏。
- 当在自清洁表面上看到深色污渍时，通过清洁功能清洁腔体。
- 当显示屏上出现清洁要求时，通过清洁功能清洁腔体。
- 不要使用烤箱清洁剂或研磨清洁助剂。如果烤箱清洁剂无意中落到自清洁表面上，要立即用水和海绵布擦拭干净。不要磨刷。
- 使用清洁功能。

→ *"清洁功能 氧化自清洁", 页 26*

20 清洁功能 "氧化自清洁"

请定期使用清洁功能 "氧化自清洁" ⚃，确保自清洁表面保持清洁能力并且不会产生损坏。
腔体内的自清洁表面涂有多孔亚光釉面，表面粗糙。当电器运行时，自清洁表面会吸附煎炸或烧烤产生的脂肪飞溅物，并将其分解。

以下表面是自清洁表面:
- 后壁
- 顶板
- 侧壁

注意

如果不定期对自清洁表面进行清洁，这些表面可能会损坏。
- 当在自清洁表面上看到深色污渍时，通过清洁功能清洁腔体。
- 当显示屏上出现清洁要求时，通过清洁功能清洁腔体。
- 不要使用烤箱清洁剂或研磨清洁助剂。如果烤箱清洁剂无意中落到自清洁表面上，要立即用水和海绵布擦拭干净。不要磨刷。

20.1 清洁建议

本电器会记录加热模式和工作时长，并在必要时建议使用清洁功能。
当您开启电器时，显示屏上会显示使用清洁功能的提示。请尽快启动清洁功能。
您可以照常使用电器。但是显示屏上会一直显示清洁建议，直到您完整执行了清洁功能。

注意: 出现提示前，如果电器由于例如多脂的家禽或烤肉而脏污时，或当自清洁表面上产生深色污渍时，请不要等到显示屏上出现提示再使用清洁功能。越频繁使用清洁功能，自清洁表面保持清洁能力的时间就越长。

20.2 执行电器清洁功能的准备工作

为了获得好的清洁结果，请仔细地对电器作好准备工作。

注意

如果烤箱清洁剂落到自清洁表面上，则会损坏自清洁表面。
- 不要在自清洁表面上使用烤箱清洁剂。然而如果烤箱清洁剂落到这些表面上，要立即用水和一块海绵布擦拭干净。不要磨刷，不要使用研磨清洁助剂。

1. 从腔体中取出附件和餐具。
2. 将支架拆下并从腔体中取出。
   → *"支架", 页 31*
3. 用肥皂水和软布去除以下区域的粗颗粒污物:
   - 腔体底板
   - 电器门内侧
   - 烤箱灯的玻璃盖板

   这样可避免形成无法去除的污渍。
4. 从腔体中取出物品。必须清空腔体。

20.3 设置清洁功能

当清洁功能运行时，请为厨房通风。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

⚠ 清洁功能运行期间，电器外部会变得极烫。
- 切勿触摸电器门。
- 让电器冷却。
- 儿童应远离。

注意: 清洁功能运行期间，烤箱灯不会亮。

要求: .

→ *"执行电器清洁功能的准备工作", 页 26*

1. 在菜单中按 "清洁模式"。
2. 按压 ⚃ "氧化自清洁"。
   1 小时的工作时长无法更改。
   您可以推延工作结束时间。
   → *"设置工作结束时间", 页 14*
3. 按压 ▷。

✔ 显示屏上出现清洁功能所需准备工作的相关提示。

4. 确认该提示。

✔ 清洁功能启动，工作时长开始倒计时。
✔ 当清洁功能结束时，会响起一声信号音。显示屏上显示运行已结束的提示。

5. 通过 ⏻ 关闭电器。
   - 如果在清洁功能后残留深色油腻污渍，重复清洁功能。
6. .

→ *"电器在清洁功能后的运行准备工作", 页 26*

20.4 电器在清洁功能后的运行准备工作

1. 让电器冷却。

2. 用湿润的抹布擦净腔体。
   注意: 在自清洁表面上可能形成污渍。食物中的糖分和蛋白质残留不会分解，而是粘附在表面上。红色污渍是含盐食物的残留物，污渍不是锈蚀。污渍对健康无害。污渍不会限制自清洁表面的清洁能力。
3. 挂上支架。
   → *"支架", 页 31*

21 蒸汽清洁

蒸汽清洁 是偶尔清洁腔体的快速替代方案。蒸汽清洁通过蒸发肥皂水来浸泡污物。然后污物就更容易被清除。

21.1 设置蒸汽清洁

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

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。

注意: 蒸汽清洁运行期间，烤箱灯不会亮。

要求: 腔体已完全冷却。
1. 从腔体中取出附件。
2. **注意 –** 蒸馏水可导致腔体内发生腐蚀。
   ▸ 切勿使用蒸馏水。
   将 0.4 l 的水与一滴清洁剂混合，然后将其倒入腔体底板中间。
3. 在菜单中按 "清洁模式"。
4. 按压 "蒸汽清洁"。
   工作时长无法更改。
5. 按 ▷。

✔ 显示屏上出现蒸汽清洁所需准备工作的相关提示。

6. 确认该提示。

✔ 蒸汽清洁启动，工作时长倒计时。
✔ 蒸汽清洁结束时，会响起一声信号音。显示屏上显示运行已结束的提示。

7. 通过 ⏻ 关闭电器。
8. .
   → *"在运行蒸汽清洁后清洁腔体", 页 27*

21.2 在运行蒸汽清洁后清洁腔体

注意

长时间滞留在腔体中的水分可能会导致生锈。
▸ 蒸汽清洁结束后需擦净腔体，并让其完全晾干。

1. 让电器冷却。
2. 用一块吸水的海绵布吸收腔体内残余的水分。
3. 用洗涤布或软刷清洁腔体中光滑的釉面。用不锈钢球刷清除顽固残渣。
4. 用醋浸泡过的抹布清除残渣，然后用清水擦拭。
5. 用软布擦干腔体。
6. 让电器门敞开约 1 小时，或使用自动烘干，以便使腔体完全干燥。
   → *"设置自动烘干功能", 页 28*

22 除垢保养

为确保电器始终正常工作，需要定期除垢 。
除垢频率取决于已运行的蒸汽运行次数和水硬度。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。

除垢由多个步骤组成，持续约 70 - 95 分钟:
- 除垢 (约 55 - 70 分钟)
- 首次冲洗过程 (约 8 - 12 分钟)
- 第二次冲洗过程 (约 8 - 12 分钟)

出于卫生原因，您必须完整执行除垢。
如果除垢被中断，便无法再设置运行模式。需执行 2 次冲洗过程，才能使电器重新处于运行就绪状态。

22.1 准备除垢

注意

除垢剂的作用时间取决于产品所推荐的除垢剂。其它除垢剂可能会导致电器损坏。
▸ 对于除垢程序，只能使用我们推荐的除垢剂。
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	200 ml	400 ml
瓶子容量 250 ml	500 ml	100 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. 打开操作面板。
3. 取出水箱，注入除垢溶液。
4. 推入已注入除垢溶液的水箱。
5. 关闭控制面板。

22.2 设置除垢

要求:

→ *"准备除垢", 页 27*
1. 在菜单中按 "清洁模式"。
2. 按 "除垢保养"。
   工作时长无法更改。
3. 按 ▷。

✔ 显示屏上出现除垢功能所需准备工作的相关提示。

4. 确认该提示。

✔ 除垢启动，工作时长倒计时。
✔ 当除垢的第一部分结束时，会发出一声信号音。电器要求冲洗 2 次。

5. 对电器进行冲洗时，每个冲洗过程都要:
   ▸ 打开操作面板，取出水箱。
   ▸ 彻底冲洗水箱并注入清水。
   ▸ 推入水箱，关闭操作面板。

✔ 当冲洗过程结束后，会发出一声信号音。

6. 当第二次冲洗过程结束后:
   ▸ 倒空并擦干水箱。
   → *"倒空水箱", 页 16*
   ▸ 通过 ⏻ 关闭电器。

23 自动烘干

为避免有水分残留，带蒸制功能运行或蒸汽清洁后，要对腔体进行干燥。

注意

电器运行时，烹饪隔间底板上超过 120 °C 高温的水可能会损坏釉面。

- ▸ 如果烹饪隔间底板上有水，请不要开始运行。
- ▸ 投入运行前，擦净烹饪隔间底板上的积水。

23.1 干燥腔体

您可以让腔体干燥，或使用自动烘干功能。

1. 让电器冷却。
2. 清除腔体内的污垢。
3. 擦干腔体内的水。
4. 烘干腔体。
   - ▸ 将电器门敞开 1 小时，让腔体干燥。
   - ▸ 如要使用自动烘干功能，请设置 "自动烘干"。
     → *"设置自动烘干功能", 页 28*

设置自动烘干功能

要求:

→ *"干燥腔体", 页 28*

1. 在菜单中按 "清洁模式"。
2. 按压 "自动烘干"。
   工作时长无法更改。
3. 按 ▷。

✔ 显示屏上出现自动烘干功能所需准备工作的相关提示。

4. 确认该提示。

✔ 自动烘干功能启动后，工作时长倒计时。

✔ 烘干运行结束时，会响起一声信号音。显示屏上显示运行已结束的提示。

5. 通过 ⏻ 关闭电器。
6. 让电器门敞开 1 到 2 分钟，以便让腔体完全干燥。

24 电器门

如要彻底清洁电器门，您可以将电器门拆开。

注意: 无压力地擦净冷凝水盘。

24.1 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。

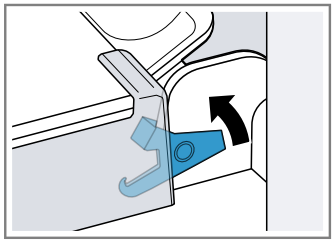
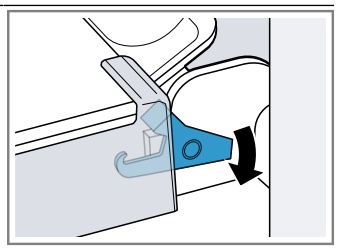
- ▸ 请佩戴防护手套。

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。

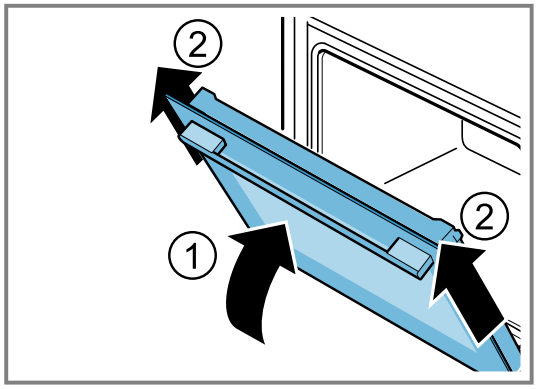
1. 将电器门最大幅度打开。
2. **⚠ 警告 – 有受伤危险!**
   如果铰链未固定，则它们可能被用力关上。
   - ▸ 确保锁定杆始终完全折拢，或在拆卸电器门时完全打开。

   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。

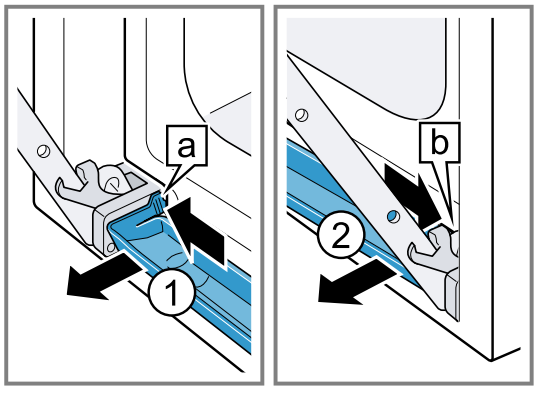
拆卸冷凝水盘

注意

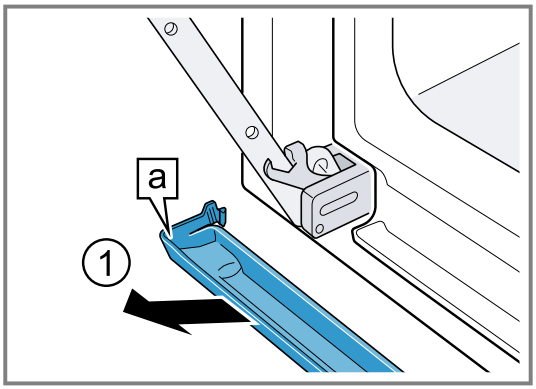
- 在每次蒸汽运行后，或每次拆卸前，要擦净冷凝水盘。
- 不得在洗碗机内清洁冷凝水盘

要求: 电器门必须拆下。

1. 在左侧压力面 ⓐ 上按压 ①，直到钩子脱开。
2. 在右侧压力面 ⓑ 上按压 ②，直到钩子脱开。

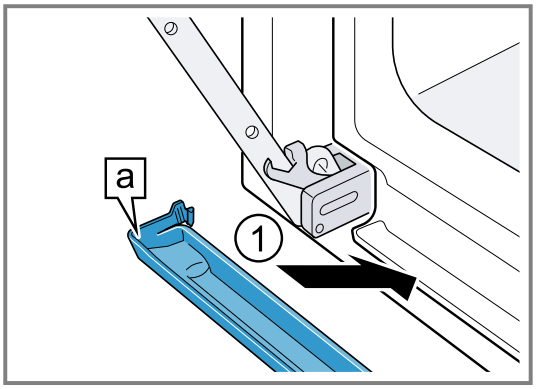


3. 将冷凝水盘略微向前倾，直到下部固定钩松开。
4. 用两手将冷凝水盘 [a] 斜向上方拉出 ①。

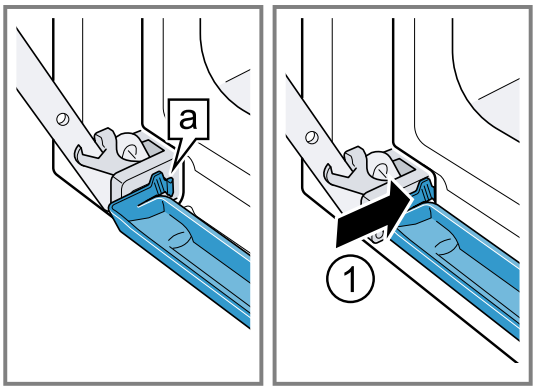


安装冷凝水盘

1. 用两手将冷凝水盘 [a] 斜向装入 ①。



2. 将冷凝水盘左右两侧的钩子 [a] 嵌入缝隙内 ①。



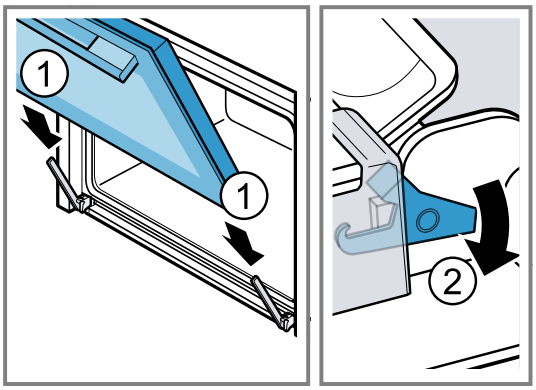
3. 按压冷凝水盘，直到左右和下部钩子嵌入为止。
✔ 冷凝水盘已安装到水平位置。

24.2 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。



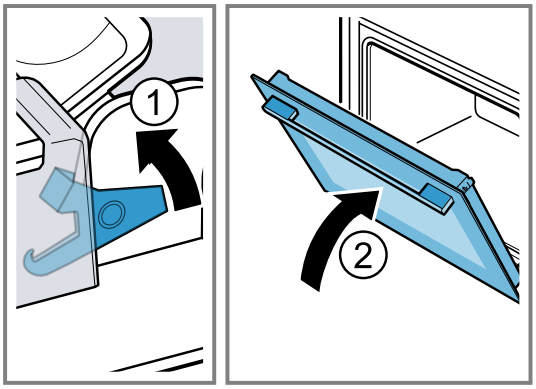
✔ 锁定杆已折拢。电器门已锁定，无法拆下。
4. 关上电器门。

24.3 拆卸门玻璃

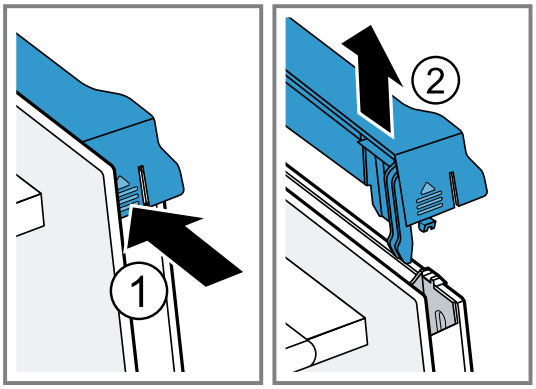
⚠ 警告 – 有受伤危险!

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。

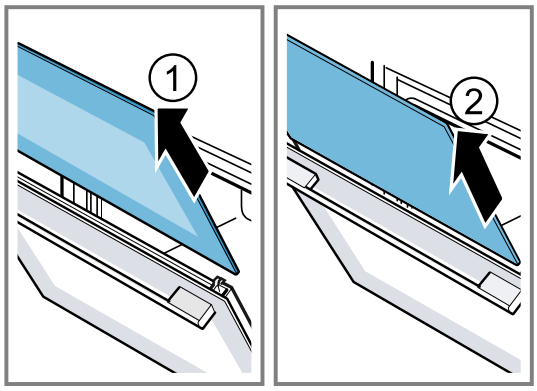


4. 从外部按压门盖左侧和右侧 ①，直至其脱开。
5. 拆下门盖 ②。

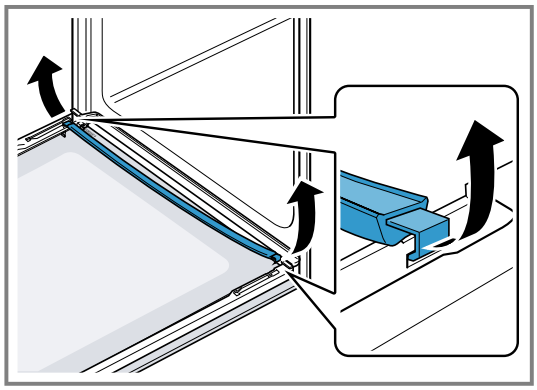


6. 拉出内侧玻璃 ①，将其小心地放置在平整的平面上。

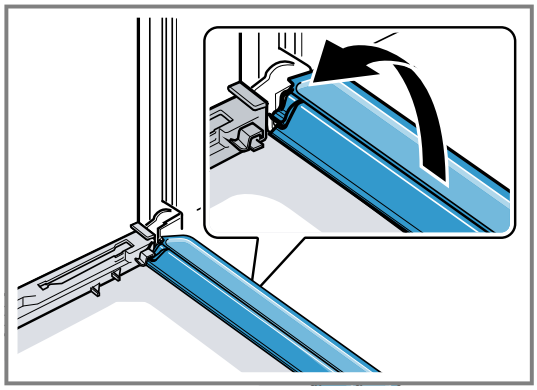
7. 拉出中间玻璃 ②，将其小心放置在平整的平面上。



8. 视电器型号而定，打开电器门，取下门密封件 (如有)。



9. 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。



10. ⚠ **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。
11. 用抹布和热皂液清洁冷凝板。
12. 清洁电器门。
    → *"合适的清洁剂", 页 24*
13. 干燥并重新安装门玻璃。
    → *"安装门玻璃", 页 30*

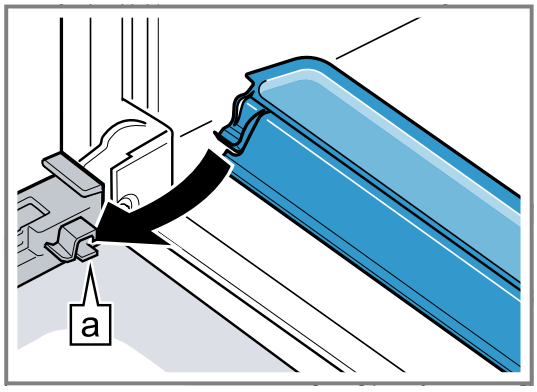
24.4 安装门玻璃

⚠ **警告 – 有受伤危险!**

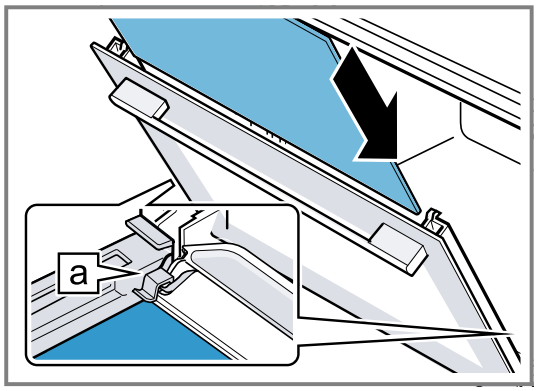
开启及关闭电器门时，电器门上的铰链会移动，可能造成夹伤。
- ▸ 切勿将手伸入铰链区域。

电器门内的部件可能边缘锋利。
- ▸ 请佩戴防护手套。

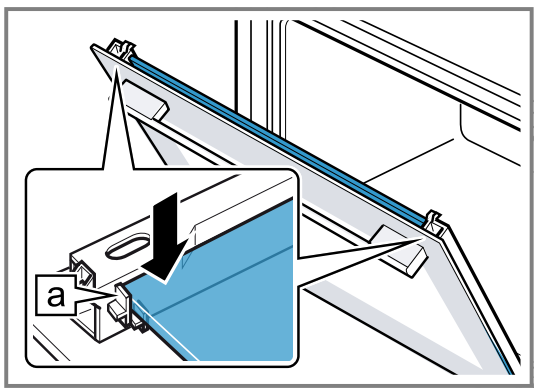
1. 将电器门最大幅度打开。
2. 将冷凝板垂直放入托架 ⓐ 中，然后向下转动。



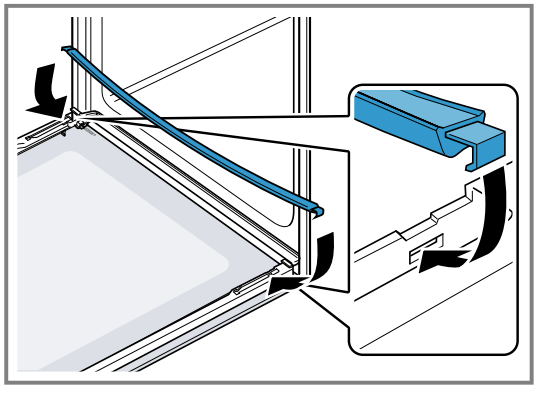
3. 将中间玻璃推入左侧和右侧支架 ⓐ 中。



4. 按压中间玻璃上部，直至其在左侧和右侧支架 ⓐ 中。

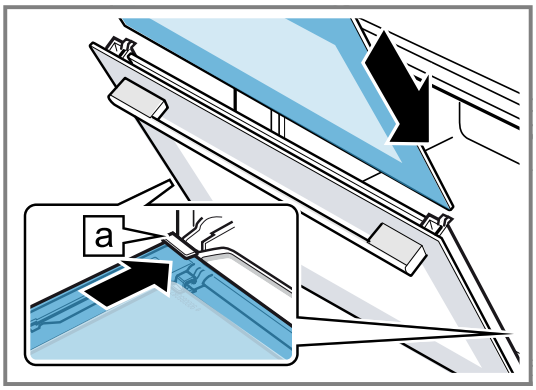


5. 视电器型号而定，打开电器门，装入门密封件 (如有)。

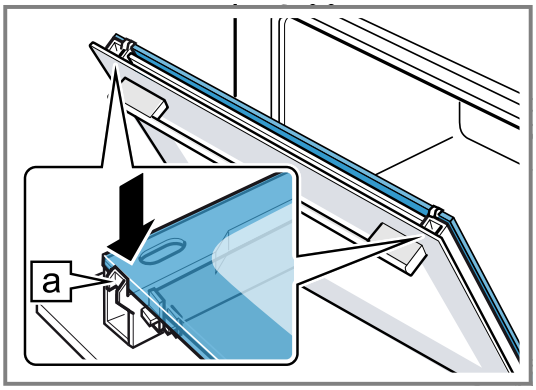


6. **注意:** 推入玻璃时请注意，玻璃的光面朝外，左右两侧的缺口向上。

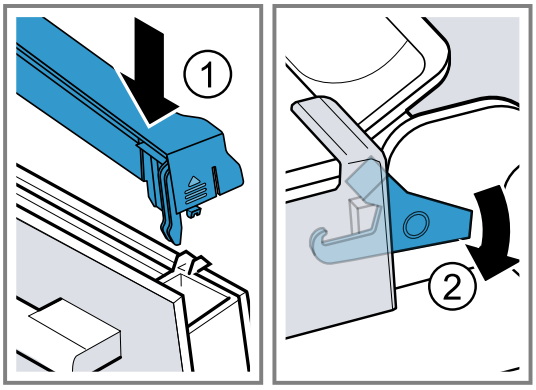
将内侧玻璃推入左侧和右侧托架 ⓐ 中。



7. 按压内侧玻璃上部，直至其在左侧和右侧托架 ⓐ 内。



8. 安放门盖 ① 并按压，直至听到其嵌入为止。
9. 将电器门最大幅度打开。
10. 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。

11. 关上电器门。

注意: 在门玻璃已正确装入后，您才可使用腔体。

25 支架

彻底清洁支架和腔体，或为了更换支架，您可以将支架拆下。

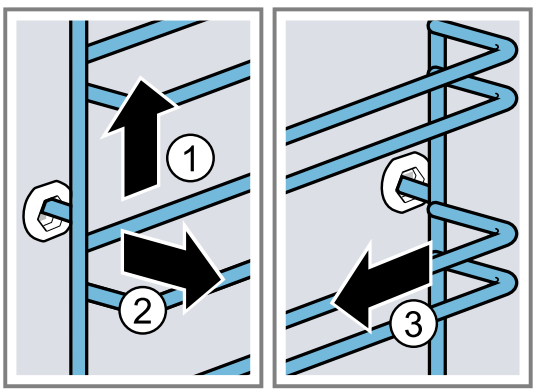
25.1 拆下支架

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

附件支架的温度会变得非常高。

- ▸ 切勿触摸高温状态下的附件支架。
- ▸ 必须让电器冷却下来。
- ▸ 使儿童保持安全距离。

1. 将支架前部略微抬起 ①，然后拆下 ②。
2. 将支架向前拉 ③，然后取出。



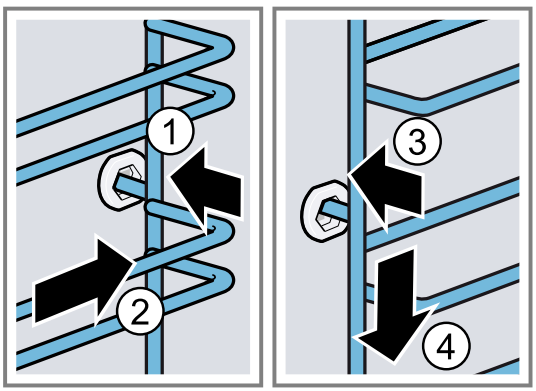
3. 清洁支架。
→ *"清洁剂", 页 24*

25.2 挂上支架

注意

- 支架只与对应的右侧或左侧匹配。
- 对于两个支架，请注意弯曲杆位于前部。

1. 将支架居中插入后部插槽中 ①，直到支架紧贴在腔体壁上，然后向后按压支架 ②。
2. 将支架插入前部插槽中 ③，直到支架紧贴在腔体壁上，然后向下按压支架 ④。



25.3 拆下延伸滑轨

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

附件支架的温度会变得非常高。

- ▸ 切勿触摸高温状态下的附件支架。
- ▸ 必须让电器冷却下来。
- ▸ 使儿童保持安全距离。

注意

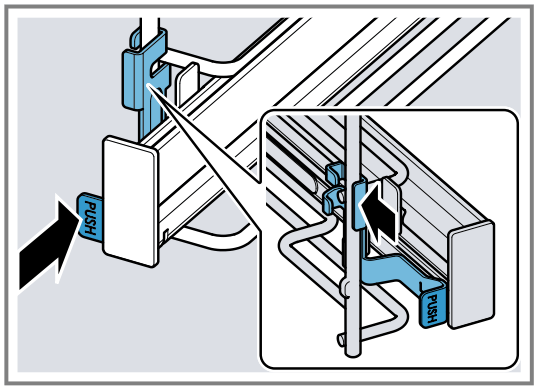
拆装延伸滑轨时可能会损坏腔体内的自清洁表面。

- 先将延伸滑轨拆下或挂入，再将搁架拆下。

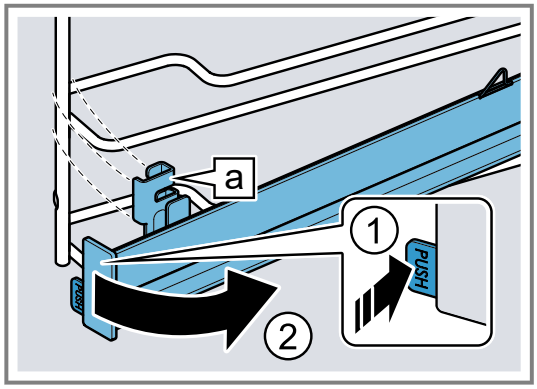
注意

- 根据电器型号的不同，对于配备支架和延伸滑轨的电器，应针对延伸滑轨，对其基本设置进行调整。
  → *"基本设置", 页 22*
- 可以按需将伸缩导轨装入每一层。
- 必要时，可以在每一层都配备一条伸缩导轨。

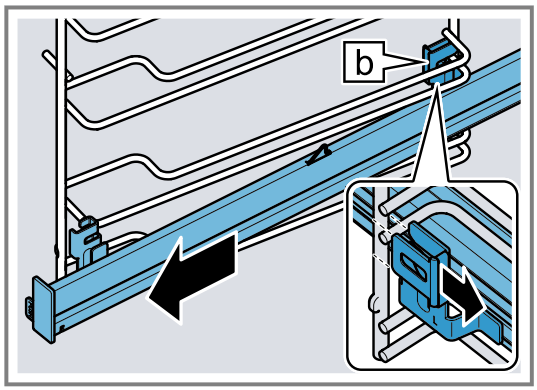
1. 在导轨侧面按压 **PUSH**，并将导轨向后推。



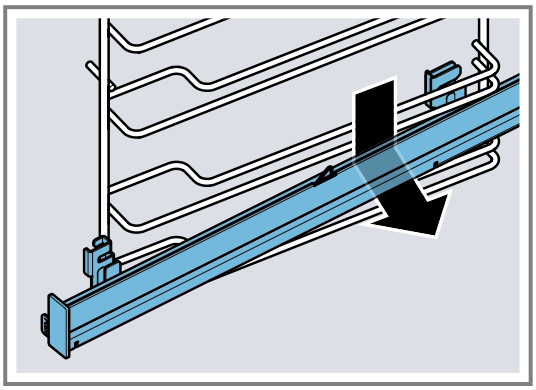
2. 按住 **PUSH** ①，并将导轨向外翻转 ②，直到前部托架 [a] 脱开为止。



3. 将导轨向前拉出。



4. 拆除延伸滑轨。



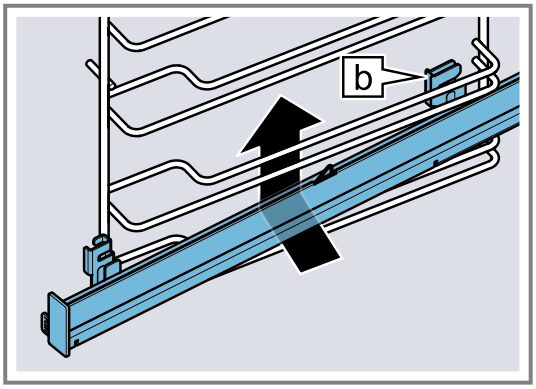
5. 清洁延伸滑轨。
   → *"清洁剂", 页 24*

注意: 其他信息:

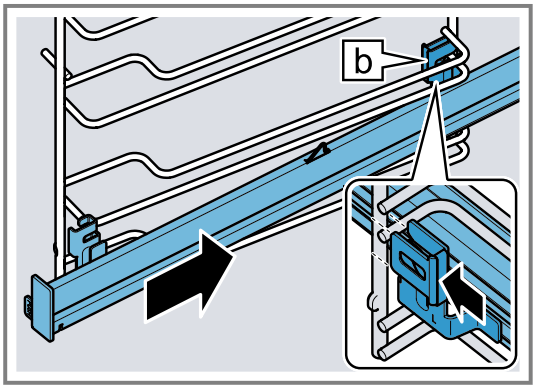
25.4 挂入延伸滑轨

注意: 延伸滑轨只与对应的右侧或左侧匹配。挂入时应注意，它可以向前拉出。

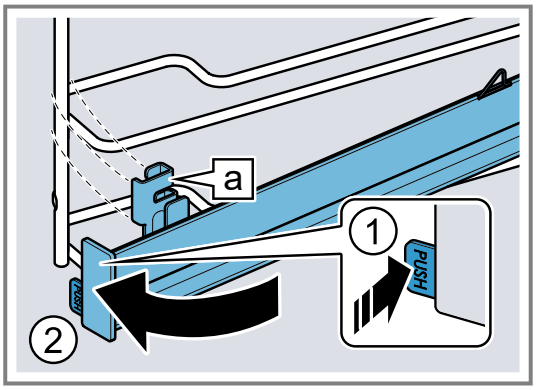
1. 将延伸滑轨通过后部托架 [b] 从下方插入所需推入层数的两个导向片后方，并将其保持水平。



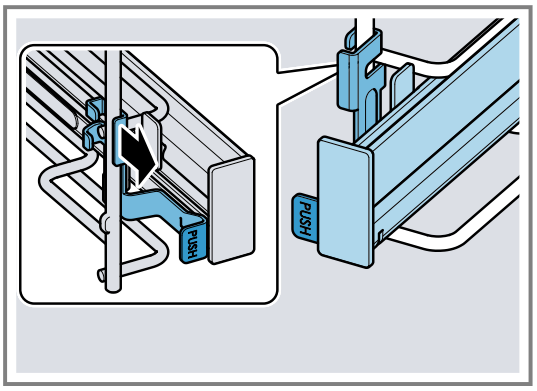
2. 将导轨垂直于导向片向后插入，分别将两个托架推到下部杆上。同时通过后部托架 [b] 围绕垂直杆。



3. 按住 **PUSH** ①，并将延伸滑轨向内翻转，直到托架 ② 挂入下部杆 [a]。



4. 松开 **PUSH**。



✔ 托架卡入。

5. 将延伸滑轨拉出至限位位置，然后重新推入。

注意: 其他信息:

26 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 35*

⚠ 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。

26.1 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。
	电子装置故障 **1.** 通过断开保险丝，将电器断电至少 30 秒钟。 **2.** 将基本设置恢复为出厂设置。 → *"基本设置", 页 22*
显示屏上显示“语言中文”。	电源发生故障。 ▸ 请为首次调试进行设置。 → *"进行首次调试", 页 11*

故障	故障原因和故障排除
运行无法开始或中止。	可能有不同的原因。 ▸ 请检查显示屏上出现的提示信息。 → *"显示信息", 页 12*
	功能故障 ▸ 致电 。 → *"客户服务", 页 35*
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 22*
	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。
当电器已关闭时，不会显示时钟时间。	基本设置已更改。 ▸ 请更改时钟显示的基本设置。 → *"基本设置", 页 22*
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*。
无法打开操作面板。	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。
	功能故障 **1.** 请致电客户服务部。 → *"客户服务", 页 35* **2.** 如果水箱内有水，请清空水箱: ▸ 打开机器门。 ▸ 在左右两侧探入面板的下部。 ▸ 将面板慢慢拉出，然后向上推。
蒸制时产生大量蒸汽。	电器将自动校准。 无需采取任何行动。
	如果工作时长过短，电器将无法自动校准。 如果仍然产生非常多的蒸汽，请重新校准电器。 **1.** 请将电器恢复到出厂设置。 → *"基本设置", 页 22* **2.** 请重新进行校准。 → *"首次使用前", 页 10*
电器要求除垢，未事先显示计数器。	设定的水硬度范围过低。 **1.** 请为电器除垢。 → *"除垢保养", 页 27* **2.** 请检查水硬度，并在基本设置中进行设置。 → *"基本设置", 页 22*
电器要求冲洗。	在除垢过程中供电中断或电器关闭。 ▸ 冲洗电器。 → *"除垢保养", 页 27*
虽然水箱已注水，但显示屏上仍然显示"请给水箱注水"。	水箱未正确嵌入。 ▸ 正确装入水箱，直至其嵌入在托架内。 → *"向水箱加水", 页 14*
	水箱掉落。水箱内的零部件因振动而松脱。水箱不密封。 ▸ 请订购新的水箱。 → *"客户服务", 页 35*
	功能故障 ▸ 请勿使用软化水或过滤水。 → *"在首次调试前确定水的硬度", 页 10*
	传感器损坏。 ▸ 致电 。 → *"客户服务", 页 35*
按键闪烁。	操作面板后方形成了冷凝水。 无需采取任何行动。一旦冷凝水蒸发后，按键就不会再闪烁。

故障	故障原因和故障排除
用蒸汽烹饪时发出“噗噜”声。	烹饪冷冻食品时、蒸汽会引起冷/暖效应。 无需采取任何行动。
电器在运行时和关闭后发出嗡嗡声。	泵的功能检查会产生运行噪音。 无需采取任何行动。
腔体照明不工作。	基本设置已更改。 ▸ 请更改照明的基本设置。 → *"基本设置", 页 22*
	LED 灯损坏。 ▸ 致电 。 → *"客户服务", 页 35*
已达到最长运行工作时长。	为了避免意外的持续运行，如果设置没有变化，电器会在几小时后自动停止加热。显示屏上显示一条提示。 何时达到最长运行工作时长，以操作模式的相应设置为准。 **1.** 如要继续运行，请通过 ⏻ 关闭电器，然后再重新开启。重新设置并启动操作模式。 **2.** 如果不使用电器，请通过 ⏻ 关机。 **提示:** 为避免电器意外关闭，请设置一个工作时长。 → *"时间功能", 页 13*
屏幕上出现由字母和数字组成的故障代码，例如 E0111。	电子装置识别出一个故障。 **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。 → *"客户服务", 页 35*
烹饪结果差强人意。	设置不恰当。 温度和工作时长等设定值取决于配方、数量和食材。 ▸ 下一次请调低或调高数值。 **提示:** 您可以在 Home Connect 晶御智能 App 或我们的主页 *www.bosch-home.cn* 上找到关于烹饪、适用的设定值和菜谱的更多丰富介绍。

27 处理旧机器

27.1 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。

28 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。

28.1 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。
当您打开机门时，就可以查看印有编号的规格铭牌。在某些配备蒸制功能的机器上，规格铭牌位于面板后方。



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 22*

29 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。

30 技术数据

额定电压	220 V
额定频率	50 Hz
额定功率	3400 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

注意
电器需要:
- 联网省电模式下，最大 2 W
- 未处于联网省电模式下，显示器关闭状态下，最大 0.5 W

31 成功诀窍

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

提示: 您可以在 Home Connect 晶御智能 App 或我们的主页 *www.bosch-home.cn* 上找到关于烹饪、适用的设定值和菜谱的更多丰富介绍。

31.1 一般烹饪提示

在烹饪所有食材时请注意这些信息。

- 温度和工作时长取决于数量和配方。因此所给出的是设置范围。请首先用较低的值进行尝试。
- 这些设置值适用于将食材推入冷态腔体中。如果您仍希望进行预热，则请在预热后再将附件推入腔体中。
- 去除腔体中用不到的附件。

可向客户服务、专业经销商或在线购买合适的附件。
→ *"其他附件", 页 10*

31.2 烘培的烹饪提示

- 金属的深色烤模最适合烘培蛋糕、饼干或面包。
- 制作烤饼和脆皮烙菜时请使用宽而扁的餐具。使用窄而高的餐具，食材需要更多工作时长并且上部颜色会变得更深。
- 硅胶烤模不适用。
- 如果您希望直接在深烤盘内制作烤饼，请将其推入第 2 层。
- 面包面团的设定值适用于浅烤盘上的面团和长条烤模中的面团。

注意
如果高温烹饪隔间中有水，则会产生水蒸气。温度变化可能造成损坏。
- ▸ 不要将水倒入高温烹饪隔间。
- ▸ 不要将盛有水的炊具置于烹饪隔间底板上。

推入层数

如果您使用烘烤模式“4D 热风”，可以选择推入层数 1、2、3 和 4。如果采用以下推入层数，便会获得最佳效果。

在一层上烘焙	层数
较高的烘焙食品/烤模放置在烤架上	2
扁平的烘焙食品/浅烤盘	3

在多层上烘焙	层数
2 层 ■ 深烤盘 ■ 浅烤盘	3 1
2 层 ■ 烤模放置在 2 个烤架上	3 1

[1] 视机器配置而定

在多层上烘焙	层数
3 层 ■ 浅烤盘 ■ 深烤盘 ■ 浅烤盘	5 3 1
4 层 ■ 4 个烤架带烤箱纸	5 3 2 1

使用 4D 热风烘烤模式。

注意: 同时推入的使用烤盘或模具的烘焙食品不必同时完成。

31.3 煎炸、精烹和烧烤的烹饪说明

- 设置建议适用于冷藏温度的烘烤食材以及未填充但烤制完成的家禽。
- 请将家禽的胸侧或皮肤侧朝下放置在餐具中。
- 在指定时间大约过半至三分之二后请将煎炸、烧烤物或整条鱼翻面。
- 利用精控探针可以精确地进行烹饪。请注意有关正确使用的重要信息。 →*页 17*

在烤架上煎炸

在烤架上煎炸的食物每一面都特别酥脆。例如您可以煎炸大型家禽或多块同时煎炸。

- 煎炸多块重量和厚度相近的肉块。烧烤食物块褐变均匀，保持多汁。
- 将煎炸食物直接放置在烤架上。
- 在深烤盘上叠放烤架后推到规定的推入层数，盛接滴落的液体。
- 根据煎炸食物的大小和类型，向深烤盘中加入不超过 ½ 升的水。
  可以用收集的煎炸汁液制作调味汁。另外还能减少油烟的产生，对腔体的污染更轻。

在餐具中烘烤

在有盖子的餐具中烹饪时，腔体保持清洁。

在餐具中烘烤的一般信息

- 请使用适合烤箱的耐热餐具。
- 请将炊具放置在烤架上。
- 最合适的是玻璃材质的餐具。
- 注意关于烘烤餐具的制造商说明。

在敞开式餐具中烘烤

- 使用高边烘烤模具。
- 如果没有合适的餐具，则可以使用深烤盘。

在封闭餐具中烘烤

- 请使用合适的、良好封闭的盖子。
- 对于肉类，烘烤物和盖子之间的距离必须至少有 3 cm。肉类可能膨起。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

烹饪后打开盖子时，可能有极烫的蒸汽逸出。由于温度原因，可能看不到蒸汽。

▸ 掀开盖子时，确保热蒸汽背向人体逸出。

▸ 儿童应远离。

烧烤

希望食物酥脆可使用烧烤功能。
热风烧烤非常适合烹饪整只家禽、整条鱼以及整块的肉，例如烤出脆皮。

- 请烧烤重量和厚度相似的食物块。烧烤食物块褐变均匀，保持多汁。
- 请将烧烤食物块直接放置在烤架上。
- 为了接盛滴落的液体，在烤架下方至少一层推入深烤盘。

注意

- 烧烤元器件总是会间歇地自动开关。这是正常现象。开关频率取决于设定的烧烤强度。
- 烧烤时可能会产生油烟。

31.4 蒸制的烹饪提示

温和地烹饪食材。食物尤其多汁。
与锁汁烤烹饪相比，肉类不会起皮。

- 使用耐热、适合蒸制的敞开式餐具。
- 穿孔蒸盘特别适合，尺寸 XL。在下一层将深烤盘推入腔体，盛接滴落的液体。
  您也可以使用玻璃皿，然后将其放置在烤架上。
- 用保鲜膜等平时在蒸锅中使用的薄膜盖住食材。
- 食物不需要翻面。
- 您可以烹饪出不同的口味，例如在蒸制前先将肉类、家禽或鱼类煎一煎。缩短工作时长。
- 更大的肉块需要更长的加热时间和工作时长。
- 如果您烹饪多块相同重量的肉块，那么电器会延长加热时间。工作时长保持不变。
- 在蒸制过程中，要尽量少开门。烹饪后，请将冷凝水盘擦干。冷凝水盘溢出，可能导致家具受损。
- 使用说明书的正文中给出了如何设置蒸制的信息。
  → *"蒸汽功能", 页 14*

在多层上烹饪蔬菜

您可以在 2 层上精心烹饪多种食材或整个套餐，例如西兰花和土豆。 →*页 40*

米饭或谷物

- 按照规定的比例加入水或液体。
  比如 1 : 1.5 代表 100 克米饭需要 150 毫升的液体。

31.5 熟菜的烹饪提示

- 烹饪结果在很大程度上取决于食物。原料本身可能已存在预加工至焦黄色，或不均匀的情况。
- 不要使用严重结冰的速冻产品。去除食材上的冰。
- 将成品菜肴从包装中取出。
- 当您在餐具中加热或烹饪熟菜时，请使用耐高温餐具。
- 将块状的食材，如小面包和土豆产品，均匀而平整地分布在附件上。在块与块之间留出一点位置。
- 请注意包装上的制造商说明。

31.6 食材选择

大量食材的设置建议是按照食材类别排列的。

各类食材的设置建议

食材	附件 / 餐具	层数	模式	以 °C 为单位的温度/烧烤强度	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
海绵蛋糕，精制	花冠状烤模 或	2	▭	150-170	-	60-80

食材	附件 / 餐具	层数	模式	以 °C 为单位的温度/烧烤强度	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
	长条烤模					
海绵蛋糕，2 层	花冠状烤模 或 长条烤模	3+1		140-160	-	60-80
水果馅饼或乳酪蛋糕 (采用油酥皮底)	弹簧扣烤模，直径 26 厘米	2		160-180	-	70-90
无脂海绵蛋糕，6 个鸡蛋	弹簧扣烤模，直径 28 厘米	2		150-160	-	50-60
无脂海绵蛋糕，6 个鸡蛋	弹簧扣烤模，直径 28 厘米	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 关	**1.** 10 **2.** 25-35
带多汁馅料的酥皮蛋糕	深烤盘	3		160-180	-	55-75
带多汁馅料的酵母蛋糕	深烤盘	3		180-190	-	30-40
瑞士卷	烤盘	3		180-200 [1]	1	10-15
麦芬蛋糕	麦芬烤盘	3		170-190	-	15-20
酵母小糕点	烤盘	3		160-180	2	25-35
饼干	烤盘	3		140-160	-	15-30
饼干，2 层	深烤盘 + 烤盘	3+1		140-160	-	15-30
饼干，3 层	2x 烤盘 + 深烤盘	5+3+1		140-160	-	15-30
面包，750 g	深烤盘 或 长条烤模	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 关	**1.** 10-15 **2.** 25-35
面包，1500 g	深烤盘 或 长条烤模	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 关	**1.** 10-15 **2.** 45-55
面包，1500 g	深烤盘 或 长条烤模	2		200-210	-	35-45
面饼	深烤盘	3		220-230	3	20-30
小面包，新鲜	烤盘	3		200-220	2	20-30
披萨，新鲜 - 用浅烤盘制作	烤盘	3		180-200	-	20-30
披萨，新鲜 - 用浅烤盘制作，2 层	深烤盘 + 烤盘	3+1		180-190	-	35-45
披萨，新鲜，薄底，用披萨模具制作	披萨烤盘	2		220-230	-	20-30
酥皮夹心面包	深烤盘	3		200-210	-	30-40
法式咸派	带深色涂层的法式咸派模具	1		200-210	-	25-40
法式薄馅饼	深烤盘	3		240-250 [1]	-	10-18
烤饼，香辣，熟配料	热开胃菜模具	2		150-170	2	40-50
法式焗烤土豆，生配料，4 cm 高	热开胃菜模具	2		160-190	-	50-70
鸡肉，1.3 kg，未填充	烤架	2		200-220	-	60-70
鸡肉，1.3 kg，未填充	烤架	2		190-210	2	50-60
鸡胸肉片，蒸制	穿孔蒸盘	3		100	-	15-25

[1] 预热电器。

食材	附件 / 餐具	层数	模式	以 °C 为单位的温度/烧烤强度	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
鸡肉块，每块 250 g	烤架	3		200-220	2	30-45
鹅，未填充，3 kg	烤架	2		160-180	-	120-150
鹅，未填充，3 kg	烤架	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 130-140 **2.** 150-160 **3.** 170-180	2 2 关	**1.** 110-120 **2.** 20-30 **3.** 30-40
去皮叉烧肉，例如猪颈肉，1.5 kg	敞开式炊具	2		180-190	-	110-130
去皮叉烧肉，例如猪颈肉，1.5 kg	敞开式炊具	2		190-200	-	120-140
带皮叉烧肉，例如猪肩肉，2 kg	敞开式炊具	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 100 **2.** 170-180 **3.** 200-210	关 1 关	**1.** 25-30 **2.** 60-80 **3.** 20-30
菲力牛排，五分熟，1 kg	烤架	2		210-220	-	40-50
菲力牛排，五分熟，1 kg	敞开式炊具	2		190-200	1	50-60
炖牛肉，1.5 kg	有盖子的炊具	2		200-220	-	130-160
炖牛肉，1.5 kg	有盖子的炊具	2		200-220	-	140-160
烤牛肉，五分熟，1.5 kg	烤架	2		220-230	-	60-70
烤牛肉，五分熟，1.5 kg	敞开式炊具	2		190-200	1	65-80
汉堡牛肉饼，3-4 cm 高	烤架	4		3	-	25-30 [1]
去骨羊腿肉，五分熟，1.5 kg	敞开式炊具	2		170-190	-	50-80
去骨羊腿肉，五分熟，1.5 kg	敞开式炊具	2		170-180	1	80-90
鱼类，煎炸，整条，300 g，例如：鳟鱼	深烤盘	2		**1.** 170-180 **2.** 160-170	1 关	**1.** 15-20 **2.** 5-10
鱼类，蒸制，整条，300 g，例如鳟鱼	穿孔蒸盘	3		80-90	-	15-25
鱼扒，原切，蒸制	穿孔蒸盘	3		80-100	-	10-16
花菜，整颗，蒸制	穿孔蒸盘	3		120	-	20-30
胡萝卜，切片，蒸制	穿孔蒸盘	3		120	-	5-7
蒸菠菜	穿孔蒸盘	3		100	-	2-3
带皮煮土豆，整个	穿孔蒸盘	3		120	-	30-35
长粒大米，1:1.5	平底餐具	3		110	-	12-17
白煮蛋	穿孔蒸盘	3		100	-	9-12

甜食

制作焦糖布丁或法式烤布蕾

1. 根据配方准备奶油用量。
2. 将奶油填入模具中，高度 2-3 cm。
3. 将模具放到尺寸 XL 的穿孔蒸盘上。
4. 用保鲜膜等薄膜盖住平时在蒸锅中烹饪的食材。
5. 根据设置建议对电器进行设置。
6. 如果模具是采用非常厚的材料制成的，请延长工作时长。

制作甜点、蜜饯的设置建议

食材	附件 / 餐具	层数	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
烤布蕾	单份模	3		85	-	20-30
焦糖布丁	单份模	3		85	-	30-40

配制酸奶

1. 从腔体中取出附件和支架。
2. 将 1 升牛奶 (3.5 % 脂肪) 在灶具加热到 90 °C，然后使其冷却到 40 °C。
   针对超高温灭菌牛奶，则只需加热至 40 °C。
3. 将 150 g 冷藏温度的酸奶搅拌混入牛奶中。
4. 将混合物装入小容器中，例如装入杯子或小玻璃杯中。
5. 用薄膜覆盖容器，例如用保鲜膜。
6. 将容器放到腔体底部。
7. 根据设置建议对电器进行设置。
8. 配制工作完成后，将酸奶放入冰箱至少静置 12 小时。

[1] 在工作时长经过 2/3 后翻转菜肴。

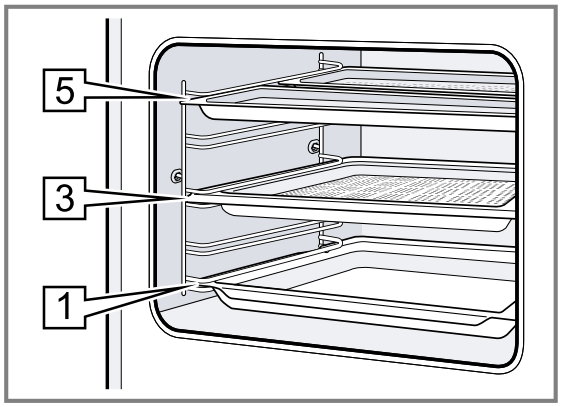
食材	附件 / 餐具	层数	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
酸奶	单份模	腔体底板		35-40	-	300-360

用蒸汽烹饪套餐

烹饪套餐时的设置建议和其他信息。

关于套餐的烹饪提示

- 请使用合适的附件，并将其正确地推入烤箱。 →*页 9*



- 推入层数:
  - 蒸盘，尺寸 M：第5层
  - 蒸盘，尺寸 XL：第3层
  - 深烤盘：第一层
- 请将工作时长最长的食物先推入腔体 在恰当的时间点再推入其他食材。这样所有的菜肴就可以同时烹饪完成。
- 请注意烹饪各道菜肴的说明。
  - 加热时间视食材的尺寸和重量而不同。
  - 工作时长与数量无关。
  - 使用耐受蒸汽的餐具。
  - 用薄膜例如保鲜膜覆盖蛋奶酥。
  - 深烤盘应始终推入第 1 层。
- 用蒸汽进行套餐烹饪会延长总的工作时长，因为每次打开电器门都会有少量蒸汽逸出，需要重新加热。
- 烹饪菜单后，将烹饪空间和冷凝盘擦干。

套餐烹饪的设置建议

食材	附件 / 餐具	层数	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
盐水煮土豆，切四瓣 冷冻三文鱼排 西兰花	穿孔蒸盘，尺寸 M + 实心蒸盘，尺寸 M + 带孔蒸盘，尺寸 XL	5+5+3		100	-	**1.** 30 **2.** 20 **3.** 10

31.7 特殊烹饪方式和其他用途

关于特殊烹饪方式和其他用途的信息和设置建议，例如低温烹饪。

低温烹饪

适用于将所有嫩肉烹饪至三分熟或恰到火候。肉类和家禽类通过低温缓慢烹饪保持鲜嫩多汁。

低温烹饪家禽或肉类

注意: 低温烹饪烘烤模式不支持带工作结束时间的延迟启动。

要求: 腔体处于冷态。

1. 使用新鲜、卫生、品质好的肉。最好是无骨和结缔组织相对比较少的肉类。
2. 将餐具放置在烤架上，然后推入腔体的第 2 层。
3. 将腔体和餐具预热约 15 分钟。
4. 将肉放到灶具烹饪区，每一面都高温煎一下。
5. 立即将肉放到预热好的餐具上，推入腔体。
   为了在腔体内保持均匀的温度，请在低温烹饪过程中保持腔体门关闭。

低温烹饪小贴士

为了获得良好的低温烹饪结果，我们在这里汇总了一些技巧。

请求	提示
您希望低温烹饪鸭胸肉。	■ 将从冷藏室取出的鸭胸肉放置在平底锅中。 ■ 将主要的面先煎一下。 ■ 低温烹饪鸭胸肉。 ■ 低温烹饪鸭胸肉后，烧烤 3 到 5 分钟使其酥脆。
您希望尽可能温热地享用低温烹饪的肉类。	■ 加热餐盘。 ■ 将调配的酱汁滚烫地上桌。

低温烹饪的设置建议

食材	附件 / 餐具	层数	以分钟为单位的工作时长	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
鸭胸肉，三分熟，每块 300 g	敞开式炊具	2	6-8		90 [1]	-	45-60
猪柳，整块	敞开式炊具	2	4-6		80 [1]	-	45-70

[1] 预热电器。

食材	附件 / 餐具	层数	以分钟为单位的工作时长	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
菲力牛排，1 kg	敞开式炊具	2	4-6	⬚	80 [1]	-	90-120
圆形小牛肉排，4 cm 厚	敞开式炊具	2	4	⬚	80 [1]	-	30-50
羊鞍肉，已分切，每块 200 g	敞开式炊具	2	4	⬚	80 [1]	-	30-45

真空恒温煮

真空恒温煮是指在 50-95 °C 的温度和 100 % 的蒸汽下用低温进行“真空”烹饪。
真空恒温煮是一种温和的烹饪方式，适合烹饪肉类、鱼类、蔬菜和甜点。
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，保持营养和风味不流失。低温和直接传热能够控制热量达到任意的烹饪点。几乎不可能过度烹饪食物。

关于真空恒温煮的提示

- 定量套餐
  - 请注意设置建议中给出的量和食物切块尺寸。如果食物数量较多和块尺寸较大，请调整烹饪时长。
  - 电器最多可以真空低温烹饪 2 kg 的食物。
  - 给出的蔬菜和甜点量为 4 人量。
- 您可以在不低于第 2 层的位置烹饪。并为此将深烤盘推入第 1 层，以盛接滴落的冷凝水。相应的烤架位于其上方。
- 原料的特性对烹饪结果的质量有 100 % 的影响。只能使用优质的新鲜食材。只有这样才能得到安全、美味、可靠的烹饪结果。

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。

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。
   真空恒温煮不会让香味流失。香辛料、草药或大蒜等普通用量的香味会使滋味大大增加强和强化。
   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。

真空恒温煮食物的准备工作

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，请将已真空密封但尚未烹饪的食物浸泡在沸水中最长 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。

真空恒温煮功能烹饪食物

要求

- 食物已真空密封。 →*页 41*
- 食物已准备好。 →*页 41*

1. 将食物放到烤架上。
   为了实现热量在食物中的均匀分布，不要将已抽真空的食物叠放或紧贴放置在烤架上。
2. 将深烤盘推入第 1 层，以便盛接滴落的冷凝水。
3. **注意 –** 有损害家具的风险
   - ▸ 真空恒温煮时不要二次加注水箱。

   根据设置建议对电器进行设置。
   设置建议是根据水箱加注量设计的。一般来说，当水箱注满水后，根据不同的温度，适用以下最长烹饪时长:

温度 (°C)	以分钟为单位的最长烹饪时长
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. **⚠ 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，使热水流入深烤盘或烹饪容器。

[1] 预热电器。

▸ 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，接着用海绵将水擦净。

5. 将真空袋擦干，然后置于干净的容器中。
6. 用剪刀打开真空袋。将全部食物连同液体倒入容器。
   您可以用汤汁或腌泡汁制作调味汁。
7. 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。

真空恒温煮的设置建议

食材	附件 / 餐具	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长	关于真空恒温煮的提示
菲力牛排，整块，一分熟，3-4 cm 厚	烤架 + 深烤盘		58	-	90	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	烤架 + 深烤盘		65	-	80	使用黄油和迷迭香腌制后抽真空。
鸭胸肉，每份 300 g	烤架 + 深烤盘		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。
鱼扒，2-3 cm 厚，例如三文鱼、鳕鱼	烤架 + 深烤盘		65	-	25	用黄油和少许盐腌制后抽真空。
蘑菇，切四瓣，500 g	烤架 + 深烤盘		85	-	20-25	使用黄油、迷迭香、少许蒜和盐腌制后抽真空。
胡萝卜，切 0.5 cm 薄片，600 g	烤架 + 深烤盘		90	-	70-80	菜谱小贴士：用橙汁、咖喱和黄油腌制后抽真空。
土豆，去皮，切四块，800 g	烤架 + 深烤盘		95	-	35-45	菜谱小贴士：使用黄油和盐腌制后抽真空。非常适合用于进一步加工，例如用于沙拉。
菠萝，切 1.5 cm 薄片，400 g	烤架 + 深烤盘		85	-	70-80	食谱小贴士：用黄油、蜂蜜和香草腌制后抽真空。
苹果，去皮，切 0.5 cm 薄片，2-4 只	烤架 + 深烤盘		85	-	15-25	食谱小贴士：用焦糖酱腌制后抽真空。最为适合的是较硬的苹果品种，例如乔纳金或 Boskop。
香草酱 0.5 L	烤架 + 深烤盘		82	-	15-25	食谱小贴士：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。

空气炸

通过空气炸只需少量油脂即可将食材烹饪至酥脆。空气炸尤其适用于通常在油中煎炸的食材。

空气炸的烹饪提示

用空气炸功能烹饪食材时，请注意这些信息。

- 使用空气炸烹饪时只能在一层上进行。
- 使用珐琅空气炸盘可达到最酥脆的效果。通过打孔表面可确保食材周围良好的空气流通。如果电器未标配空气炸盘，该空气炸盘可作为特殊附件购买。
- 不要预热烤箱。
- 请勿使用烘培纸。必须确保腔体内的空气循环。
- 不要解冻冷冻食材。
- 将食材均匀地铺在空气炸盘或深烤盘上。尽可能将食材以单层方式分散到附件上。

- 将附件推入腔体内的第三层。如果您使用空气炸锅，您可以在第 1 层插入一个空的通用煎锅，以防止其受到污染。
- 工作时长过半后请将食材翻面。针对大量食材，请翻面 2 次。

提示: 请在煮熟后才给食材加盐。由此可令食材更加酥脆。沾了面包屑的蔬菜也同样适用于通过空气炸进行烹饪。可用喷雾器将油喷洒在面包屑上，以节省油脂。由此可通过少量油脂达到脆皮效果。

空气炸的设置建议

食材	附件 / 餐具	层数	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
炸薯条	空气炸 烤盘 或 深烤盘	3		180-200	-	15-20
土豆馅饼，包馅	空气炸 烤盘 或 深烤盘	3		180-200	-	15-20
土豆煎饼，冷冻	空气炸 烤盘 或 深烤盘	3		180-200	-	15-20
鸡肉棒，炸鸡块，冷冻	空气炸 烤盘 或 深烤盘	3		180-200	-	8-12
炸鱼条	空气炸 烤盘 或 深烤盘	3		180-200	-	10-20
西兰花，沾面包粉	空气炸 烤盘 或 深烤盘	3		180-200	-	10-20

杀菌和清洁

将安全、耐高温的餐具或婴儿奶瓶杀菌。此过程相当于常规的煮沸杀菌。

器皿杀菌

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. 将瓶子放入尺寸 XL 的蒸盘中，相互之间不要接触。
4. 启动"器皿杀菌"程序。
5. 用干净的抹布擦干瓶子。
6. 杀菌后擦净电器。

关于杀菌的应用提示

在进行餐具杀菌时，请注意这些信息。

- 您可以用本电器对果酱瓶或密封大口瓶及瓶盖进行准备工作。
- 您可以对果酱进行后续处理从而延长果酱的保存期。
- 只能对耐热且适合蒸汽处理的餐具进行杀菌。
- 只能使用干净完好的玻璃瓶和瓶盖。
- 在杀菌前，最好先用洗碗机清洁餐具。

清洁设置建议

食材	附件 / 餐具	层数	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
对干净的餐具进行杀菌	穿孔蒸盘	2		100	-	15-20

面团发酵

在电器中，酵母面团比在室温下更快发酵且不易干燥。

要求: 腔体处于冷态。

1. 推入烤架。
2. 将面团放入碗中放置在烤架上。
   不要盖住碗。
3. 根据设置建议对电器进行设置。
   此处说明仅为参考值。温度和发酵时长取决于配料的种类和数量。
4. 发酵期间不要打开电器门，否则水分会流失。
5. 在烘焙前擦干腔体。

面团发酵的设置建议

食材	附件 / 餐具	层数	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
含油量大的面团，例如潘娜托尼面包	碗，放置在烤架上	2		40-45	-	40-90
白面包	碗，放置在烤架上	2		35-40	-	30-40

重新加热

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

重新加热的烹饪提示

- 使用耐热、适合蒸制的敞开式餐具。
- 请使用平底宽口餐具。冷餐具会延长重新加热的时间。
- 将餐具放置在烤架上。
- 如果不使用餐具烹饪食物，请将其直接放置在烤架上，然后放入第 2 层，例如小面包。
- 请勿遮盖食物。
- 在重新加热期间不要打开腔体门，否则会有大量蒸汽逸出。
- 重新加热后擦干腔体和冷凝水盘。

加热和重新加热的设置建议

食材	附件 / 餐具	层数	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
盘装菜，冷藏，1 份	敞开式炊具	2		120-130	-	15-25
披萨，已烘烤，冷藏	烤架	2		170-180 [1]	-	5-15
小面包、长棍面包，已烘烤	烤架	2		150-160 [1]	-	10-20
披萨，已烘烤，冷冻	烤架	2		170-180 [1]	-	5-15
小面包、长棍面包，已烘烤，冷冻	烤架	2		160-170 [1]	-	10-20

保温

保温提示

- 当您使用"保温"烘烤模式时，请避免形成冷凝水。您不必擦干腔体。
- 请勿遮盖食物。
- 食物保温不要超过 2 小时。
- 请注意，某些食物在保温时会继续烹饪。

不同的锁汁烤蒸汽强度注入适合为不同的食物保温:

- 1 档：烧烤和短时煎炸食物
- 2 档：烤饼和配菜
- 3 档：炖菜和汤类

31.8 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。

烘焙

- 这些设置值适用于推入冷态腔体中。
- 请注意设置建议中关于预热的提示。这些设置值适用于不带快速预热的情况。
- 烘焙时首先使用较低的指定温度。
- 同时推入的使用烤盘或模具的烘焙食品不必同时完成。
- 在 2 层上烘焙时的推入层数:
  - 深烤盘：第三层
    浅烤盘：第一层
  - 模具在烤架上:
    第一个烤架：第三层
    第二个烤架：第一层
- 在 3 层上烘焙时的推入层数:
  - 烤盘：第五层
  - 深烤盘：第三层
  - 浅烤盘：第一层
- 清水蛋糕
  - 当您使用 2 层烘焙时，请将弹簧扣烤模上下错开地放置在烤架上。
  - 除了烤架之外，也可以使用我们所提供的空气炸烤盘。

烘培的设置建议

食材	附件 / 餐具	层数	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
奶油酥饼	烤盘	3		140-150 [2]	-	25-40
奶油酥饼	烤盘	3		140-150 [2]	-	25-40
奶油酥饼，2 层	深烤盘 + 烤盘	3+1		140-150 [2]	-	25-40
奶油酥饼，3 层	2x 烤盘 + 深烤盘	5+3+1		130-140 [2]	-	35-55
小蛋糕	烤盘	3		160 [2]	-	20-30
小蛋糕	烤盘	3		150 [2]	-	25-35
小蛋糕，2 层	深烤盘 + 烤盘	3+1		150 [2]	-	25-35

[1] 预热电器。
[2] 将电器预热 5 分钟。不要使用快速预热功能。

食材	附件 / 餐具	层数	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
小蛋糕，3 层	2x 烤盘 + 深烤盘	5+3+1		140 [1]	-	35-45
清水蛋糕	弹簧扣烤模，直径 26 厘米	2		160-170 [2]	-	25-35
清水蛋糕	弹簧扣烤模，直径 26 厘米	2		160-170 [2]	-	30-40
清水蛋糕	弹簧扣烤模，直径 26 厘米	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 关	**1.** 10 **2.** 20-25
清水蛋糕，2 层	2x 弹簧扣烤模，直径 26 厘米	3+1		150-170 [2]	-	30-50

蒸制模式

如果设置建议中规定使用尺寸 XL 的穿孔蒸盘，则将深烤盘推入其下方。

推入层数

在一层上蒸制时的推入层数
- 最多使用 2.5 kg。
- 穿孔蒸盘，尺寸 XL：第 3 层

在两层上蒸制时的推入层数
- 每层最多使用 1.8 kg。
- 带孔蒸盘，尺寸 XL：第5层
- 穿孔蒸盘，尺寸 XL：第 3 层

蒸制时的设置建议

食材	附件 / 餐具	层数	模式	温度 (°C)	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
豌豆，冷冻，二个容器	2x 蒸盘，尺寸 XL + 深烤盘	5+3+1		100	-	- [3]
西兰花，新鲜，300 g	蒸盘，尺寸 XL	3		100 [4]	-	9-10 [5]
西兰花，新鲜，一个容器	蒸盘，尺寸 XL	3		100 [4]	-	12-13 [5]

烧烤

烧烤的设置建议

食材	附件 / 餐具	层数	模式	以 °C 为单位的温度/烧烤强度	锁汁烤蒸汽强度	以分钟为单位的工作时长
将吐司烤成焦黄	烤架	5		3 [6]	-	4-6

[1] 将电器预热 5 分钟。不要使用快速预热功能。
[2] 预热电器。不要使用快速预热功能。
[3] 当最冷点达到 85 ℃ 时测试结束 (参见 IEC 60350-1)。
[4] 预热电器。
[5] 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。
[6] 不要预热电器。

32 安装说明

安装机器时请遵守此信息。

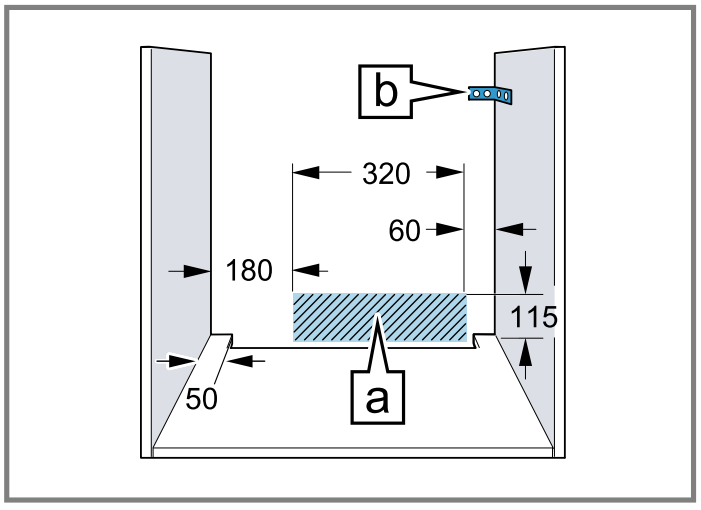


mm

32.1 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。
- 不要将门把手用于运输或安装。
- 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。
  未固定的家具必须用常见的角铁 [b] 固定在墙壁上。



- 对于带前面板可开关并转动的机器，请确保开关面板在外翻时不会与相邻家具发生碰撞。
- 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 – 危险：强磁性!



注意磁性



针对佩戴心脏起搏器的人员的注意事项

控制面板中已装入永久磁铁。其对电子植入物比如心脏起搏器或者胰岛素泵等的功能会有影响。

- ▸ 配戴电子植入物的人员要与控制面板至少保持 10 cm 的距离。

⚠ 警告 – 有着火危险!

使用延长的电源线和未经许可的转接器会造成危害。

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

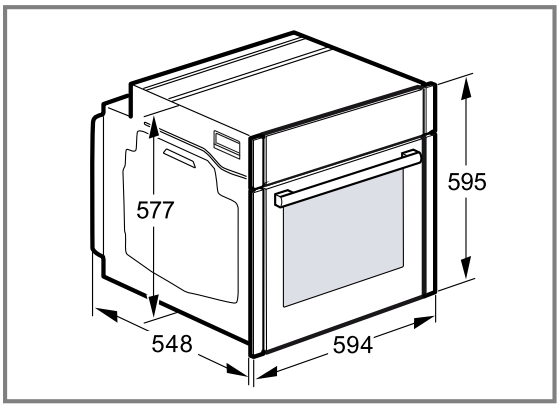
注意

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。

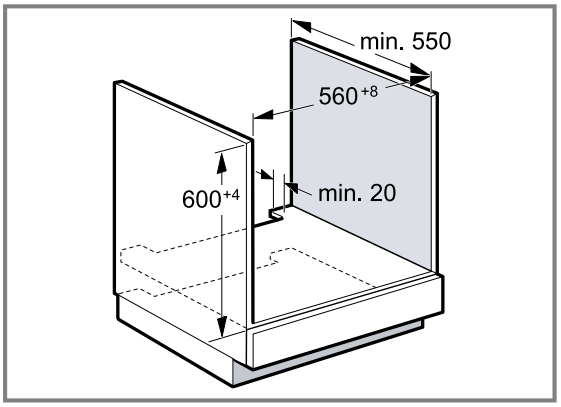
32.2 电器尺寸

您可在此处查看电器的尺寸



32.3 将电器安装在台面之下

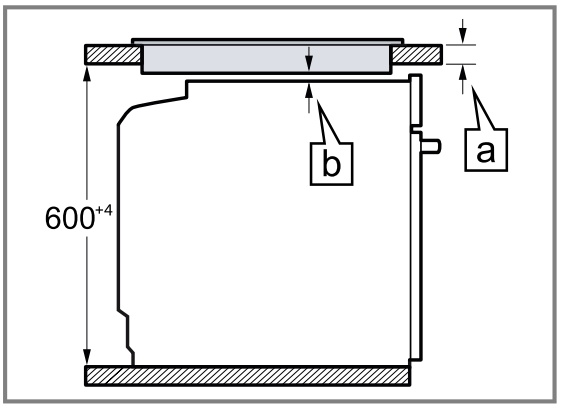
在工作台下安装时请注意安装尺寸和安装提示。



- 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。

32.4 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。



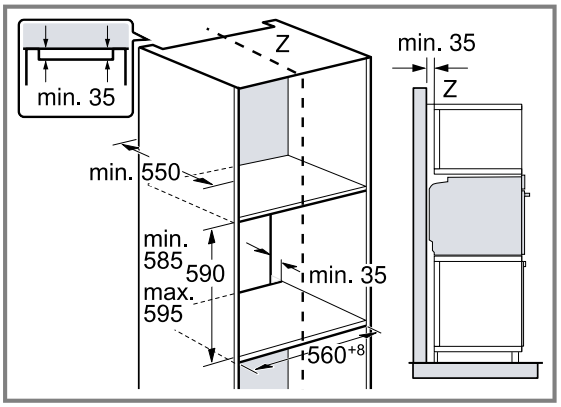
根据必要的最小间距 ⓑ 得出最小操作台面厚度 ⓐ。

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	37	38	5
全区电磁灶	47	48	5
燃气灶	27	38	5 [1]
电灶	27	30	2

32.5 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。

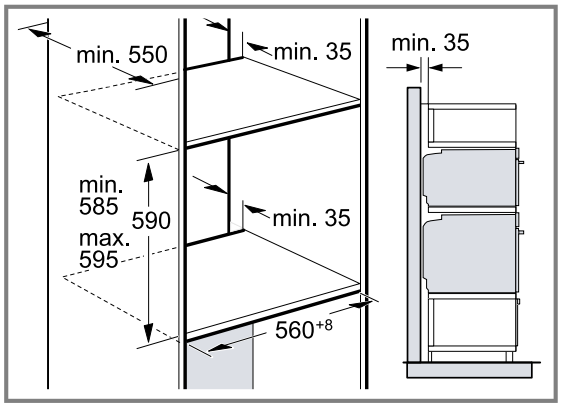
- 隔板必须设有出风口，用于电器通风。
- 电器安装高度必须确保可将附件轻松取出。



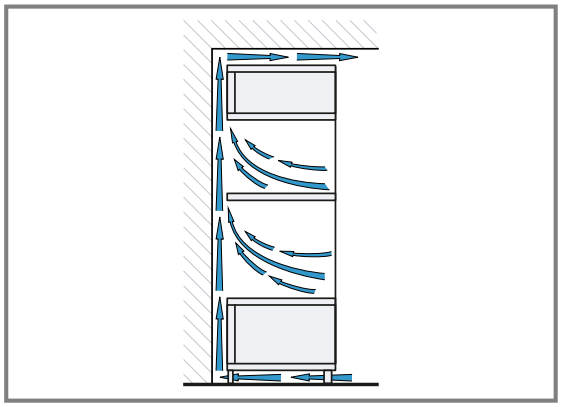
[1] 请注意灶具的安装要求可能因国别不同。建议同时参考搭配安装的灶具说明书，提前预留最小安装距离。

32.6 上下叠放安装两个电器

您的电器可以安装在另一个电器的上方或下方。在上下叠放安装时请注意安装尺寸和安装提示。



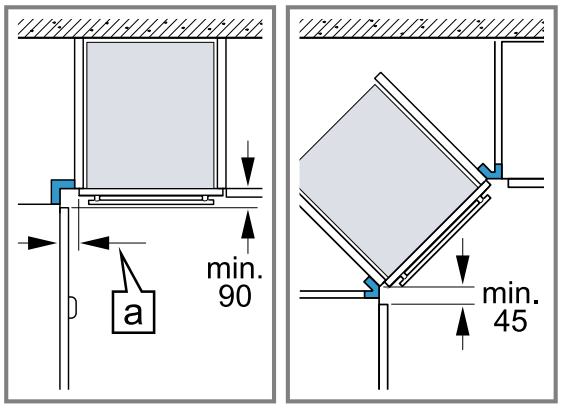
- 隔板必须设有出风口，用于电器通风。
- 为了保证两个电器通风充分，在基座区域内需要一个至少 200 cm² 的通风口。为此，切割基座挡板或安装通风格栅。
- 要注意确保按照示意图的空气交换。



- 安装高度必须确保可将附件轻松取出。

32.7 转角处的安装

在转角安装时请注意安装尺寸和安装提示。

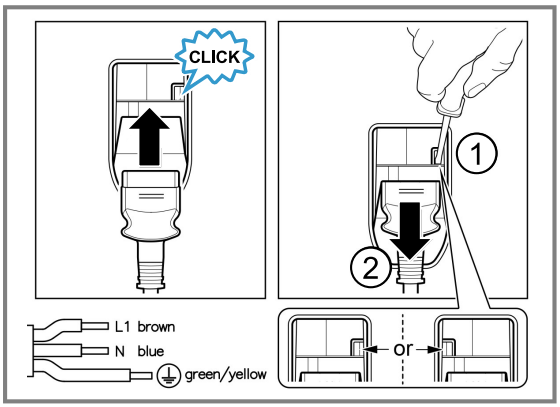


- 为了能够打开电器门，在转角安装时要考虑最小尺寸。尺寸 ⓐ 取决于橱柜面板厚度和把手。

32.8 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。

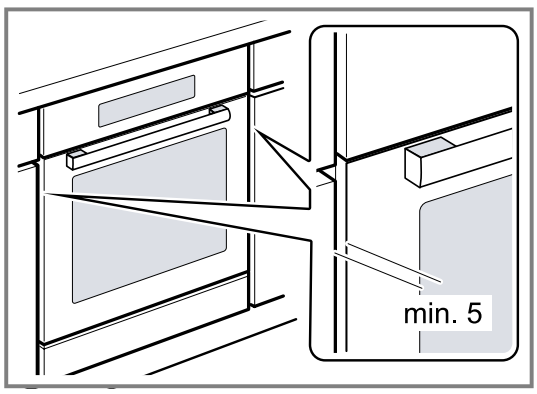
不使用带保护触点的插头连接电器的电源

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。

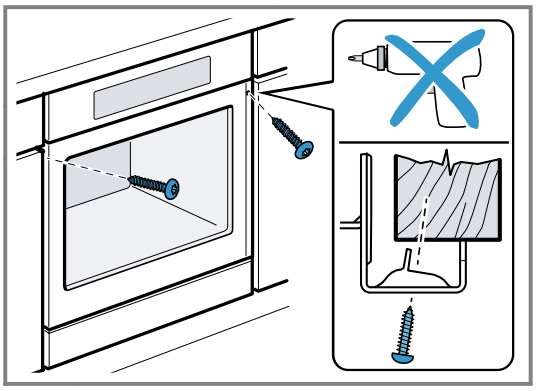
1. 确定连接插座中的相线和中性线 (“零线”)。
连接错误时电器可能受损。
2. 根据接线图进行连接。
电压参见型号铭牌。
3. 根据颜色代码连接电源线的芯线:
   - ▸ 绿-黄 = 安全引线 ⏚
   - ▸ 蓝色 = 中性线 (“零线”)
   - ▸ 棕色 = 相线 (外导线)

32.9 安装电器

1. 将电器完全推入并对中。



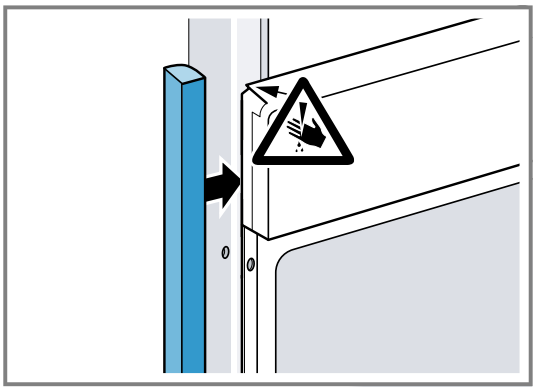
2. 旋紧电器。



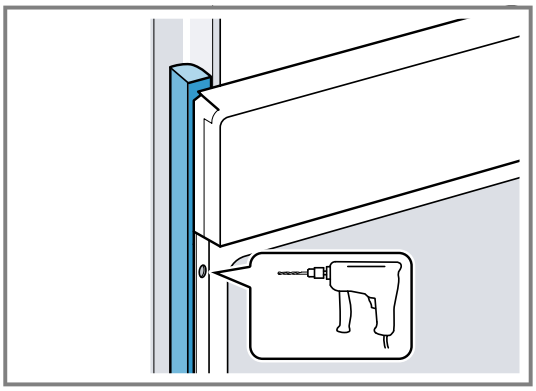
注意: 工作台和电器之间的间隙不得用额外的板条密封。
在改装柜的侧壁上不得安装隔热条。

32.10 针对配有垂直把手板条的无把手厨房:

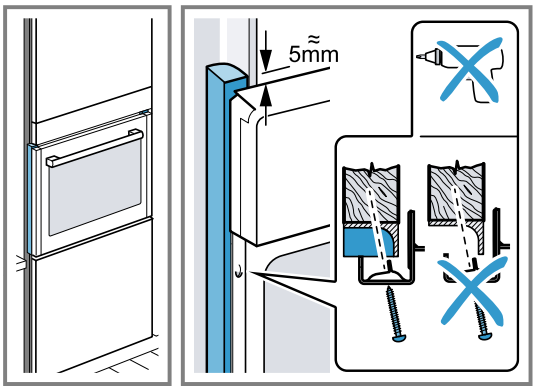
1. 在两侧安装合适的垫块，以便遮盖可能的锋利边缘并确保安全安装。



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。



32.11 拆卸电器

1. 断开电器电源。
2. 松开固定螺栓。
3. 将电器略微抬起并完全拉出。

食品接触用材料及制品信息

本产品中下列预期或可能与食品接触用材料及制品，符合 **GB 4806.1-2016** 及相应食品接触材料及制品的食品安全国家标准要求。

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
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	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○

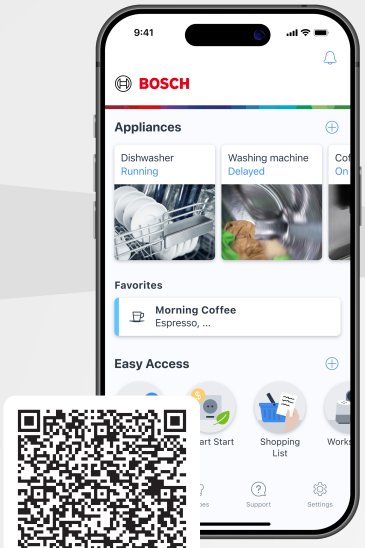
注 1：○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。
×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。
注 2：以上未列出的部件，表明其有害物质含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。

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：德国

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

9001682900 (060507) REG25
zh

博世家电官方微信公众号