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

微波蒸汽烤箱

CPK4R15T8W **CPT4M3ND8W** **CPR4E59M8W**

[zh] 使用说明和安装说明

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 执行标准 5
5 了解机器 6
6 附件 8
7 首次使用前 9
8 操作电器 9
9 Home Connect 晶御智能 10
10 儿童锁 11
11 菜谱 11
12 清洁和保养 15
13 处理故障 16
14 客户服务 17
15 处理旧机器 17
16 经由我们烹饪工作室测试过的菜谱 17

17 安装说明书 25
17.2 重要信息 25

⚠ 1 安全性

请注意以下安全注意事项。

1.1 一般注意事项

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

1.2 按规定使用

本机器可采用固定式安装。注意特别的安装说明。
仅允许获得授权的专业人员在不使用插头的情况下连接设备。因错误连接而造成设备损坏时，则保修将失效。
仅将电器用于:

- 准备好食材。
- 可在家庭及类似场所使用，例如：可供员工在商店、办公室和其他商业区域的茶水间使用；农业庄园；可供客户在酒店和其他住宅使用；含早餐的住宿场所。
- 最高在海拔 2000 m 使用。

本机器应符合 EN 55011 或 CISPR 11 标准。本机器属于 2 组，B 类的产品。2 组是指为加热食物而生产的微波炉。B 类表示该机器适用于居家环境。

1.3 用户群的限制

器具不打算由有肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。
严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。
15 岁以上的未成年人除非在监督下，否则不得进行清洁及用户维护的工作。
请确保 8 岁以下的孩童远离本机器及其电源线。

1.4 重要安全信息

⚠ 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。

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 – 有烫伤危险!
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 – 有灼伤危险!
酒精蒸汽可能在高温的烹饪箱内起火燃烧。

- ▸ 仅在食物中倒入少量酒类。
- ▸ 打开电器门时要小心。

器具在使用期间会发热。

- ▸ 注意避免接触烤箱内的发热单元。
- ▸ 儿童宜远离。

⚠ 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。

⚠ 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 – 有电击危险!

维修不当可能发生危险。

- 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，为了避免危险，必须由制造商、其服务机构或类似的专业人员更换。
- 请勿使用延长线电源插座或排插。
- 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。
- 从插座上拔下插头时，不应对电源线施加拉力。
- 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。
- 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。

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。
- 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。
- 不应从带插座的灯头上引接电源供给家用电器。
- 使用者不应自行拆卸家用电器，不应变更内部接线、部件和保护装置。

⚠ 警告 – 危险：强磁性!

本机器可能包含永久磁铁。会对心脏起搏器或胰岛素泵等电子植入物造成影响。

- 请配戴电子植入物的人与本电器保持10厘米以上的距离。

⚠ 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。

1.5 微波

请仔细阅读重要的安全提示并将其妥善保存，以供后续使用

⚠ 警告 – 有着火危险!

电器使用不当可能发生危险，从而造成损坏。例如，加热后的拖鞋、谷粒或秸秆垫即使在数小时后也可能引发火灾。

- 不要用该电器烘干菜肴或衣物。
- 不要用该电器加热拖鞋、谷物垫、海绵、湿抹布等物。
- 该电器仅用于制备菜肴和饮料。

食物及其包装和容器可能会燃烧。

- 切勿加热装在保温包装中的食物。
- 切勿在无人监管的情况下加热装在用塑料、纸或其他易燃材料制成的容器中的食物。
- 切勿将微波输出功率设定得过高、微波时间设定得过长。请根据本使用说明书中的数据进行调整。
- 切勿用微波功能烘干食物。
- 切勿以过高的微波输出功率或过长的微波时间解冻或加热含水量较少的食物，例如面包。

食用油可能会起火燃烧。

- 不要用微波功能单独加热食用油。

存放在微波烤箱中的物品或用具可能自燃。

- 运行电器前，确保腔体中没有不适用于微波烤箱的物品或用具。
- 不运行微波烤箱时，不得在腔体内存放易燃物品、烹饪用具或食物等。

⚠ 警告 – 有爆炸危险!

液体或其他食物在完全封闭的容器中容易爆炸。

- 切勿加热装在完全封闭容器中的液体或其他食物。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

带壳或皮的食物可能在加热期间甚至在加热后发生爆炸。

- 不要烹饪带壳的鸡蛋或加热已煮熟的带壳鸡蛋。
- 不要烹饪贝类和甲壳类食物。
- 在玻璃器皿内烹饪荷包蛋或鸡蛋前先刺破蛋黄。
- 烹饪带壳或皮的食物时，例如苹果、番茄、土豆或小香肠，外壳可能会爆裂。加热前请先弄破外壳或外皮。

婴儿食物中的热量分布不均匀。

- 切勿加热装在封闭容器中的婴儿食物。
- 务必拆除盖子或奶嘴。
- 加热后充分搅拌或摇晃食材。
- 在给孩子喂食前检查温度。

加热后的菜肴会释放热量。炊具可能很烫。

- 务必使用隔热垫从烹饪隔间中取出炊具或附件。

烹饪气密封存的菜肴时，其外包装可能会爆裂。
- ▸ 务必注意包装上的说明。
- ▸ 务必使用隔热垫从烹饪隔间中取出菜肴。

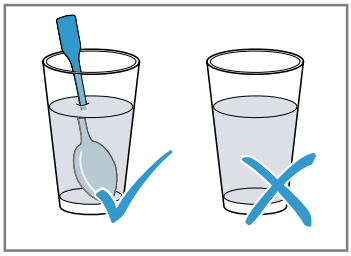
器具在使用期间会发热。
- ▸ 注意避免接触烤箱内的发热单元。
- ▸ 儿童宜远离。

干燥功能在纯微波运行模式的最高档时会自动接通一个加热元件以加热烹饪隔间。
- ▸ 不得触摸高温烹饪隔间内表面或加热元件。
- ▸ 儿童应远离。

机器使用不当可能发生危险。例如过热的拖鞋、种子或谷物填充垫、海绵、湿抹布等物可能会导致灼伤。
- ▸ 切勿用本机器干燥食物或衣物。
- ▸ 切勿用本机器加热拖鞋、谷物填充垫、海绵、湿抹布等物。
- ▸ 本机器仅用于烹制食材。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

加热液体时可能会有沸腾延迟现象。即：在未冒出典型气泡的情况下达到沸腾温度。即使轻微晃动容器，也务必小心。热的液体可能会突然沸腾而发生喷溅。
- ▸ 加热时务必同时将一把勺子放入容器中。从而避免保持沸腾延迟现象。



⚠ 警告 – 有受伤危险!

不合适的烹饪容器可能会爆裂。瓷器和陶瓷炊具的把手和盖子上可能有微孔。小孔后隐藏有空腔。进入空腔的水分可能导致烹饪容器爆裂。
- ▸ 仅使用适合微波功能的炊具。

金属炊具和容器或带金属镶边的炊具可能在纯微波运行模式下产生火花。从而可能会损坏电器。
- ▸ 纯微波模式下，不要使用金属容器。
- ▸ 仅使用适合微波功能的炊具或与加热类型搭配使用的微波功能。

⚠ 警告 – 有电击危险!

电器在高电压下工作。
- ▸ 不要拆除外壳。

⚠ 警告 – 有严重损害健康的危险!

清洁不当可能会损坏电器表面、缩短使用寿命以及导致危险情况，例如微波能量泄漏。
- ▸ 定期清洁电器，尽快清除食物残渣。
- ▸ 务必保持烹饪隔间、门密封条、门和铰链洁净。

→ *"清洁和保养", 页15*

如果腔体门或门密封条损坏，切勿使用电器。微波能量可能会泄漏。
- ▸ 如果腔体门、门密封条或门的塑料框架损坏，切勿使用电器。
- ▸ 只能由客户服务部门进行维修。

电器在没有电器盖板的情况下会泄漏微波能量。
- ▸ 不要移除外壳盖板。
- ▸ 如需进行保养或维修工作，请联系客户服务。

2 避免财物损失

2.1 一般说明

为避免您的机器、附件或厨房用具受到损坏，请注意这些注意事项。

注意!

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。

长时间滞留在腔体中的水分可能会导致生锈。
- ▸ 每次烹饪后擦净冷凝水。高温运行之后，烹饪箱必须关门冷却。
- ▸ 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。

即使电器门只是略微开启，长时间下来，附近的橱柜表面也可能会损坏。
- ▸ 高温操作之后，烹饪箱必须关门冷却。
- ▸ 请勿将任何物品夹在电器门中。
- ▸ 如机器运行时产生大量水分，则只能打开电器门让烹饪箱干燥。

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。

切勿在热的烹饪室内使用烤箱清洁剂，可能会损坏上釉区域。
- ▸ 下一次加热之前，将残渣从烹饪室内和设备门上完全清除。

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。

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。

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。

硅胶烘烤模具不适用于带蒸汽的组合运行模式。
- ▸ 炊具必须耐热且耐蒸汽。

带锈点的炊具可能烹饪隔间被腐蚀。再小的污渍也可能导致生锈。
- ▸ 切勿使用带锈点的炊具。

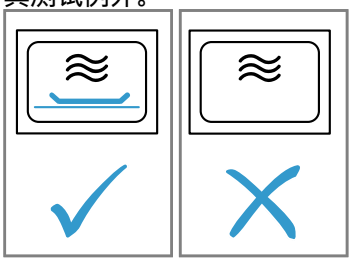
如果除垢剂溶液进入控制面板或其他敏感表面，则可能造成其损坏。
- ▸ 请立即用水清除除垢剂溶液。

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。

2.2 微波

使用微波功能时，请遵守提示。
注意!
如果有金属接触到烹饪腔体产生火花，则可能会损坏电器或损毁内部玻璃门。
► 金属，例如玻璃杯中的勺子，必须与烹饪隔间壁和门内侧保持至少 2 cm 的距离。
铝盘在电器中可能会产生火花。产生的火花可能会损坏电器。
► 不要在电器中使用铝盘。
纯微波模式下， 烤盘和空气炸盘不适用。由此可能产生火花，从而损坏则可能会损坏烹饪腔体。
► 可将随附的内嵌式搁架用作支撑面。

在烹饪腔体内没有菜肴的情况下运行电器会导致超负荷。
► 不要在烹饪腔体内没有菜肴的情况下启动微波。短时炊具测试例外。



如果烹制微波爆米花时使用微波输出功率过高，则玻璃门可能因超负荷而裂开。
► 切勿将微波输出功率调得过高。
► 最大使用 600 瓦功率。
► 务必将爆米花纸袋放在烤架上。

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中有规定时才对机器进行预加热。
- 如果您不对机器进行预加热，则可以节省多达 20% 的能量。

使用深色、涂黑漆的或珐琅烘烤模具。
- 这些烘烤模具能极好地吸热。

运行期间，尽量少打开机器门。
- 腔体内的温度得到保持，无需重新加热机器。

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

较长时间烹饪时，您可在烹饪时间结束前 10 分钟将机器关闭。
- 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。

提前解冻深度冰冻的食物。
- 由此可节省用于解冻食物的能量。

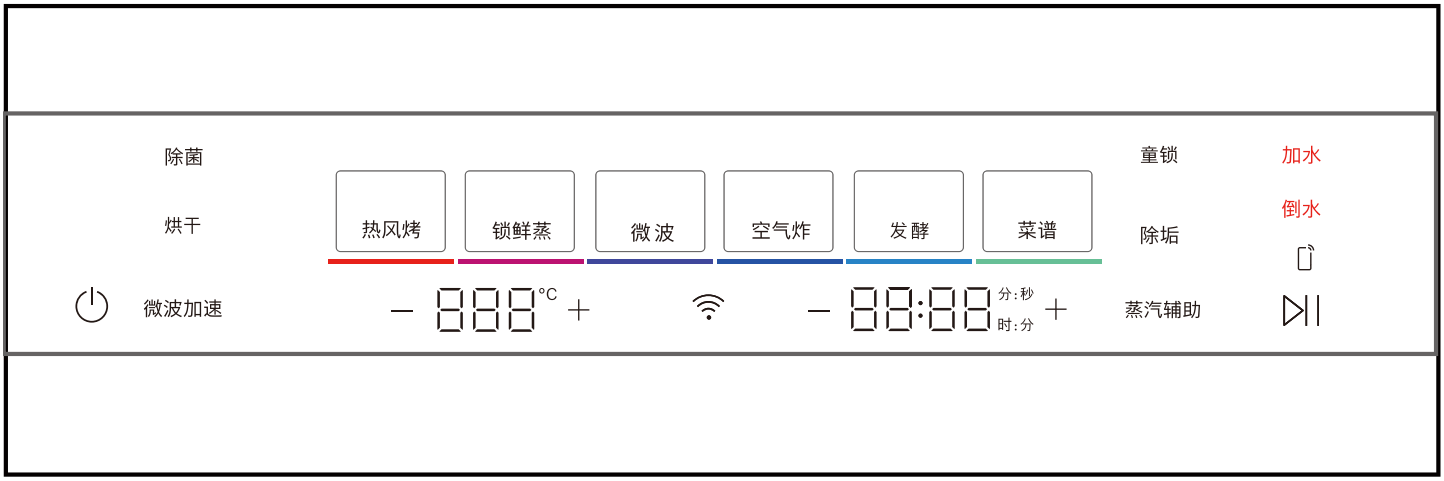
4 执行标准

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
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 19606-2024	家用和类似用途电器噪声限值
GB/T 4706.22-2024	家用和类似用途电器的安全 第22部分：驻立式烤箱灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求
GB T 4706.21-2024	家用和类似用途电器的安全 第21部分：微波炉,包括组合型微波炉的特殊要求

5 了解机器

5.1 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。
总览图显示控制面板上所有可能的符号和指示灯。您可以在此查看不同显示信息的简短说明。



显示	含义
	远程控制
加水	提示水箱处于缺水状态
倒水	清空水箱

触摸字段是属于触摸非常灵敏的区域。如要选定功能，请点击相应的字段。

触摸显示	含义
	电源
—	减小设定值
+	增加设定值
	开始或停止运行
	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。
除菌	除菌模式已选定
烘干	烘干模式已选定
微波加速	微波加速模式已选定
热风烤	热风烤加热模式已选定
锁鲜蒸	锁鲜蒸加热模式已选定
微波	微波模式已选定
空气炸	空气炸加热模式已选定
发酵	发酵加热模式已选定
菜谱	菜谱模式已选定
锁鲜蒸	锁鲜蒸加热模式已选定
养生炖	养生炖加热模式已选定

触摸显示	含义
童锁	童锁模式已选定
除垢	除垢模式已选定
蒸汽辅助	蒸汽辅助模式已选定

5.2 内部照明

当您打开电器门时，内部照明将打开。
如果门保持打开的时间超过20分钟，照明将再次关断。

5.3 冷却风扇

冷却风扇按烹饪箱的温度开启和关闭。热风从电器门上方的通风槽逸出。

注意!

遮盖通风槽会造成电器过热。

► 不要遮盖通风槽。

冷却风扇将在操作后继续运行一段时间，这样烹饪箱就能在操作后更快地冷却。

5.4 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。

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

操作模式	用途
烤制	该电器设有几种精心设计的烤制加热类型， 供您烘焙餐点。

操作模式	用途
微波	您可以使用微波快速烹饪、加热和解冻菜式。

操作模式	用途
蒸制	电器提供多种精调的蒸制加热类型，供 您制备餐点。
菜谱	您可以在这里找到适合许多菜肴的预编 程序设定值。

5.5 加热类型和功能

务必使用正确的加热类型模式烹饪食物， 有关加热的区别及其应用请参照下文说明。

烤制
对于每种加热类型，电器都指定了一个默认温度或级别。您可以接受该值或进行适当更改。

操作模式	温度	用途
热风烤	50-230℃	用于单层或多层烘培或烤制。 风扇将来自后面板加热圈的热量，均匀分配到烹饪箱各处。
空气炸	100-230℃	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。

蒸制
为了使您能够找到适用于自己所做菜肴的正确蒸制加热类型，我们在此处说明了电器的应用差异和范围。

操作模式	温度	用途
锁鲜蒸	50-110℃	用于蒸制蔬菜、鱼虾海鲜、肉禽类、主食和甜品。
发酵	35-50℃	用于发酵生面团以及制作酸奶。

微波功能
本电器提供适用于不同食物类型和食物制备方法的各种微波功率设置。微波设置并不总是与电器实际使用的功率完全对应。 以下微波设置可供选择。

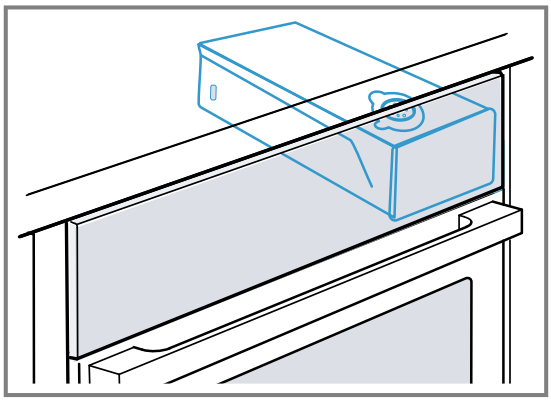
微波设置	最大烹饪时长	用途
90 W	90分钟	用于解冻敏感精细的食材（如鱼片），软化黄油等。
180 W	90分钟	用于解冻各类食材，融化黄油等。
360 W	90分钟	用于炖汤或加热敏感精细的食材。
600 W	90分钟	用于加热或烹饪蔬菜、肉类等。
900 W	30分钟	用于快速加热液体类食物，如牛奶、汤等。

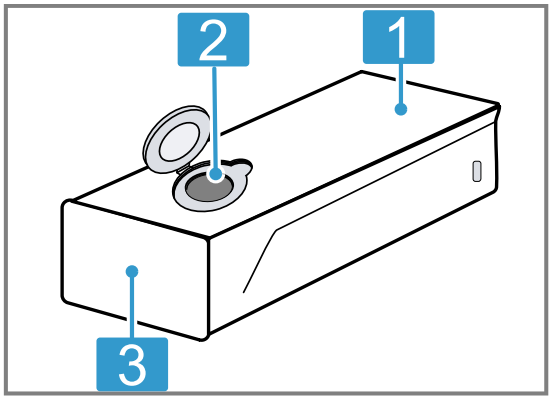
其他功能
如需选择机器端非预置的模式或程序时， 可以通过 Home Connect 晶御智能小程序来进行选择和操作。例如：微波加速、烘干、除菌、蒸汽辅助。

操作模式	温度	用途
微波加速	-	启动蒸制、热风烤、空气炸模式可开启微波加速。 微波加速的添加有助于缩短烹饪时间。
烘干	-	使用该功能可去除腔体内的冷凝水。
除菌	-	使用该功能可消毒器皿中的细菌。
蒸汽辅助	-	启动热风烤、空气炸模式可开启蒸汽辅助。 蒸汽辅助的添加有助于使法棍类特定的烘焙食物的表皮更有光泽，同时产生酥脆的口感。

5.6 水箱

电器中装有水箱。水箱在面板的右面。对于使用蒸汽的操作，请向水箱中加注水。图片为示意图，具体以实物为准。





1	水箱盖
2	注水孔
3	用于取出和插入水箱的把手

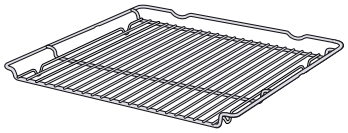
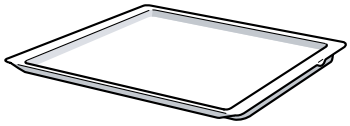
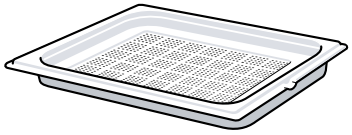
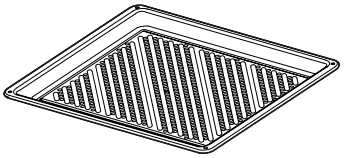
注： 可以小心拆下水箱盖进行清洁。

6 附件

请使用原厂附件。原厂附件最适用于您的设备。

注： 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	附件	用途
烤架		■ 用于放置烹饪容器、蛋糕模和耐热盘。 ■ 用于烤肉、烧烤食品和冷冻食品。
烤盘		■ 用于烤制松软的蛋糕、其他烘培食品、冷冻食品和大肉块。 ■ 直接在烤架上烤肉时，还可以用这个盘子收集滴下的油脂。
穿孔蒸盘		■ 用于蒸制功能下直接放置食物或者烹饪容器。 ■ 用于蒸制蔬菜、鱼虾海鲜、肉禽类、主食和甜品下使用。
空气炸托盘		■ 将通常在油中煎炸的食材烤制酥脆，例如：炸薯条。

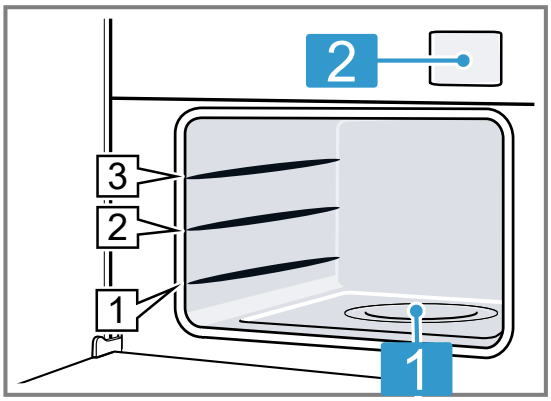
6.1 配件说明

注：
- 烤盘、穿孔蒸盘和空气炸托盘不能用于纯微波模式，烤架可以用于纯微波及所有模式。
- 烤盘和空气炸托盘不能用于纯蒸模式。
- 所有附件均适用于微波加速辅助功能。

6.2 插入附件

烹饪腔体两侧的支撑使您可以将配件放置在不同的高度。

位置从下到上计数。（图片仅供参考）



1	蒸发皿
2	水箱

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。

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 首次使用之前

您必须先进行一些设置，才可使用新电器。您还必须清洁烹饪箱和附件。

注: 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，例如聚苯乙烯泡沫塑料和胶带。
2. 用柔软、湿润的抹布擦拭腔体内光滑的表面。

注意!
使用不合适的液体可能会损坏电器。
- ► 请勿使用高氯自来水（>40mg/L）或其他液体。
- ► 推荐使用净化水，亦可使用冷水、新鲜的自来水或者软化水。
- ► 机器必须按要求定期使用除垢片运行除垢程序。

7.2 清洁烹饪箱

为了去除新电器的味道，可清空烹饪箱并关上电器门来加热烹饪箱。热风烤以230度加热30分钟可获得理想效果。切勿在烹饪箱中留下残余包装材料。

1. 触摸 ⏻ 按键，进入”热风烤“模式。
2. 触摸温度显示区域，通过 + 按键调整温度到230℃。
3. 触摸时间显示区域，通过 + 按键调整时间到30分钟。
4. 触摸 ⏯ 按键，电器开始操作。

7.3 清洁附件

- ► 使用肥皂水和软布或软刷彻底清洁附件。

8 操作电器

您已了解了各个控件及其工作原理。现在，我们将说明如何设置您的电器。您将了解打开和关断电器时的状态以及如何选择操作模式。
注意！产品工作状态情况下，如开关门时有气流声音发出，属于正常现象。
注意！只有当腔内温度低于设定温度至少5度时，蒸 汽逻辑才能启动（启动烤模式不影响）。当腔内温 度过高导致蒸汽逻辑启动不了，机器显示“F01”错 误代码。

8.1 打开电器

- ► 触摸 ⏻ 按键，打开电器。
- ✔ 默认烹饪时间和温度将显示在显示屏上。

8.2 关断电器

- ► 触摸 ⏻。
- ✔ 电器将停止任何正在进行的功能。

8.3 启动或暂停电器

1. 如要在启动电器或在电器运行时将其中断，触摸 ⏯ 按键。
- ✔ 风扇在电器中断后可能会继续运行。
2. 如果在电器操作期间打开烹饪箱门，将会使电器暂停。关上烹饪门，恢复烹饪。（微波功能除外）

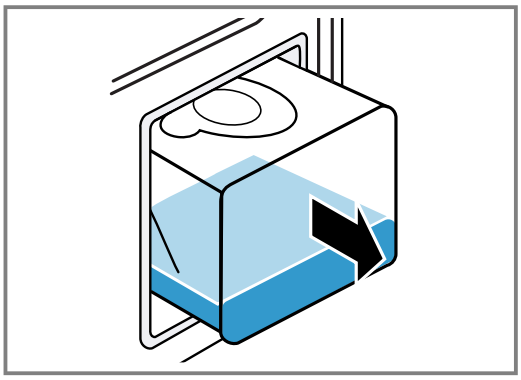
8.4 加注水箱

在每次使用前加注水箱。如果电器运行过程中，“加水”字样闪烁，请加注水箱。

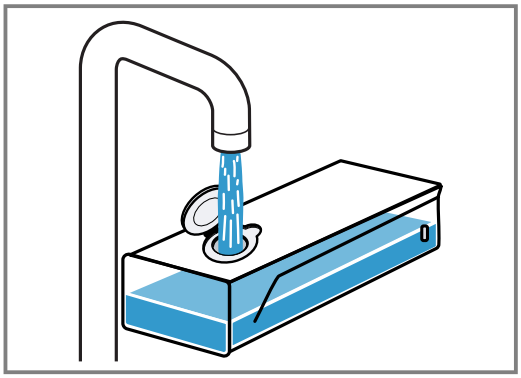
注意!
使用不合适的液体可能会损坏电器。
- ► 请勿使用高氯自来水（>40mg/L）或其他液体。
- ► 推荐使用净化水，亦可使用冷水、新鲜的自来水或者软化水。
- ► 机器必须按要求定期使用除垢片运行除垢程序。

1. 按压水盒盖，弹出水箱。

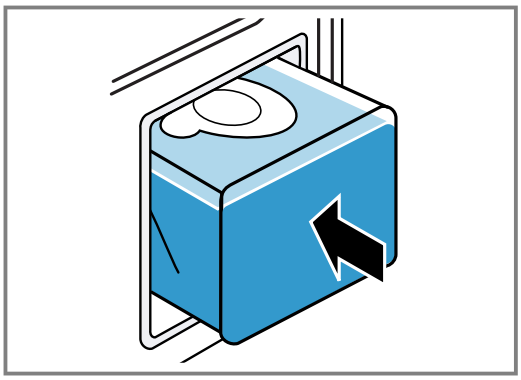
2. 将水箱从水箱安装槽中取出。



3. 打开水箱盖向水箱中注入冷水。



4. 盖上水箱盖。
5. 将已注水的水箱重新插到水箱安装槽中。



✔ 水箱已注水，您现在可以启动操作。

8.5 重新加注水箱

如果水箱中只剩下少量的水，显示屏上“加水”会亮起并响起信号音，操作停止。

1. 按压水盒盖，弹出水箱。
2. 将水箱从水箱安装槽中取出，并向水箱中加注冷水。
3. 将水箱重新插到水箱安装槽中。
4. 无需触摸 ⏯ 按键，开始操作。

✔ 操作将继续。

8.6 设置模式和温度

在开启电器之后，所设置的建议加热类型随温度显示。按下 ⏯ 按键，您即可以在此设置下使用本电器。对于其他设置，可按照以下步骤更改数值。

注： 图中实例：空气炸

1. 点击“空气炸”模式，直到“空气炸”模式字样从半亮变为全亮。

✔ 空气炸模式已经选定。

2. 此时时间闪烁，使用 − 或 + 设置所需烹饪时间。
3. 触摸温度数码管，温度数码管闪烁。
4. 使用 − 或 + 设置烹饪温度。
5. 如要开始操作，触摸 ⏯ 按键。

8.7 在每次使用之后

⚠ 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。

注： 每次操作之后，湿气和污垢会保留在烹饪箱中。因此，每次使用后擦干腔体内以及蒸发器皿里的水。此外，每次使用后要排空水箱。

保持烹饪箱干燥

1. 让电器门微开，直到电器冷却下来。
2. 立即除去烹饪箱中的任何污垢。
3. 用清洁海绵擦净冷却的烹饪箱和蒸发皿，并用软布擦干。
4. 如果形成凝结的水珠，请将设备的前面板擦干。

排空水箱

⚠ 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。

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. 按压水箱盖。
2. 取出水箱并排空残留的水。
3. 请将水箱盖的密封圈和电器上的水箱安装槽彻底擦干。
4. 将水箱插到水箱安装槽中。

8.8 恢复出厂设置

在开机状态下，长按开关按键5s，显示屏内所有元素全亮保持2S后进入待机状态。
恢复出厂设置后，之前连接的Home connect会断掉。

9 Home Connect 晶御智能

本电器具备联网功能。将您的机器连接到智能手机，以便通过 Home Connect 晶御智能 手机客户端来操作、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 手机客户端将引导您完成整个登录过程。请按照 Home Connect 晶御智能 手机客户端中的指示说明进行设置。

提示： 请注意 Home Connect 晶御智能 手机客户端中的注意事项。

注意
- 请确保当您通过 Home Connect 晶御智能 手机客户端操作本机器时，也应遵守使用说明书的安全注意事项。
→ *"安全性", 页2*
- 您在机器端的操作具有更高优先级。您在机器端进行操作的同时，将无法通过 Home Connect 晶御智能 手机客户端进行操控。

9.1 设置 Home Connect 晶御智能

要求
- 电器已接通电源并处于待机状态。
- 您的智能手机已搭载 iOS 或 Android 操作系统的最新版本。
- 智能手机和电器处于家庭网络的 WLAN 信号范围内。

1. 打开微信，扫描机身二维码，进入微信官方小程序。
2. 识别该家电并且进入联网配对流程。
3. 按照小程序界面中提示正确操作家电，使家电成功完成联网配对。

9.2 远程控制操作指示

开启/关闭远程控制功能前，确保电器配网成功，并处于网络在线状态，电器接通电源并处于开机状态。

开启远程控制
- ▸ 在机身端短按 按键，开启远程控制授权。
- ✔ 成功后：图标常亮，小程序自动同步“已开启”状态，远程控制功能可正常使用。

注： 未联网时，在机身端短按 按键会有不可操作提示音，无法开启远程控制。
电器已联网状态下，打开微信小程序，进入首页，在“设置”中可以查看“远程控制授权功能”开启或关闭状态。

关闭远程启动 （任选其一）

方法一：小程序直接关闭（无需机身确认）
- 小程序 → 设置 → 远程启动授权 → 选择“关闭远程控制”并确认。
- 设备上 图标熄灭，状态同步更新。

方法二｜机身直接关闭
- 在机身端短按 键。
- 功能关闭，小程序状态同步更新， 图标熄灭。

注： 机器关机或重新上电，不改变已选择的远程控制开/关状态。

9.3 软件更新

使用软件更新功能可更新您电器上的软件，如进行优化、故障处理或安全更新。
如要执行此操作，需注册成为 Home Connect 晶御智能用户，在智能手机上安装该应用程序并连接至 Home Connect 晶御智能服务器。
一旦有软件更新，在确保您的家电是成功连接家庭Wi-Fi状态后，您可以通过小程序启动软件更新并安装。

注意
- 下载更新期间，您可以像往常一样使用您的电器。
- 当您收到软件更新提醒时，请尽快进行更新。

9.4 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)。
- 无线网络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。

注： 请注意，Home Connect 晶御智能功能只有在成功联网后才能使用。您可以通过小程序查询数据保护的相关信息。

10 儿童锁

您的电器均配备儿童锁，使儿童无法意外开启或更改任何设置。

10.1 启用和停用童锁

电器已经开机。

1. 如要启用童锁，长按半亮“童锁”字样大约3秒钟， 一声信号音响起，童锁字样全亮显示。
- ✔ 儿童锁启用。
2. 如要停用童锁，长按全亮“童锁”字样大约3秒钟，一声信号音响起，童锁字样恢复半亮状态。
- ✔ 儿童锁停用。

11 菜谱

您可以通过程序非常轻松地烹饪食材。程序会采用最佳设置。

11.1 微信扫描二维码

您可以通过微信扫描机身二维码获取对应程序的详细菜谱。

11.2 设置菜谱

选择”菜谱“模式后，自动菜谱和烹饪时间的默认值将出现在显示屏上。您可以在此设置下使用本电器。

1. 触摸“菜谱”按键。

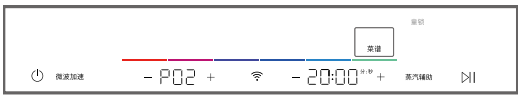


- ✔ 自动菜谱模式已选定。菜谱编号闪烁，烹饪时间将显示在显示屏上。菜单对应的烹饪时间可调节。

2. 触摸 一/十 更改自动菜谱。



3. 触摸 ⏯ 按键。



✔ 电器开始运行，菜谱编号会显示在显示屏上，烹饪时间将在显示屏上倒计时。带预热功能自动菜谱除外。

4. 当烹饪完成后，如果用户需要延时烹饪，可点击 十 按键延长时间。触摸 ⏯ 按键继续烹饪。

注： 电器运行期间无法更改自动烹饪菜谱。
触摸 ⏯ 按键，不能停止当前正在进行的程序。如果需要自动菜谱在运行期间暂停，可电源断电、打开电器门或者点击关机键。

11.3 菜谱列表

有哪些具体菜式可用，请见这里。具体有哪些菜式可选取决于电器的配置。

热风烤

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P01	曲奇饼干	30	烤盘	2	-
P02	蛋挞	28	烤盘	2	-
P03	培根芝士披萨	22	烤盘	2	-
P04	戚风蛋糕	45	8寸模具+烤架	1	-
P05	草莓玛芬	28	烤盘	2	-
P06	大漠烤羊排	15	烤盘	2	-
P07	韩式烤五花肉	15	烤架+烤盘	2+1	-
P08	蒜香烤肋排	20	烤架+烤盘	2+1	-
P09	香辣烤鱼	15	烤架+烤盘	2+1	-
P10	酸奶溶豆	60	烤架+烤盘	2+1	-

微波加速烤

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P11	烤地瓜	23	烤盘	2	约1000g地瓜，最大厚度不超过6cm，地瓜量较少时需要将默认烹饪时间调短，防止过度烹饪; 禁止使用铝箔纸
P12	脆皮烤鸡	15	烤架+烤盘	2+1	重量约1000-1200g，从背部切开平铺，胸朝上；当烹饪较小的鸡时，需要将默认烹饪时间调短，防止过度烹饪；禁止使用铝箔纸
P13	冰糖烤梨	40	耐微波容器+烤架	1	2个梨盅的量，当烹饪1个梨盅时，需要将默认烹饪时间调短，防止过度烹饪；禁止使用铝箔纸

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P14	玉米排骨汤	70	耐微波容器+烤架	1	排骨约为500g，加水量约1:3; 建议使用砂锅或者玻璃容器等耐微波的容器; 当载量较小时，需要将默认烹饪时间调短，防止过度烹饪
P15	红烧牛腩	80	耐微波容器+烤架	1	牛腩约为800g，牛腩切小块，建议使用砂锅或者玻璃容器等耐微波的容器；当载量较小时，需要将默认烹饪时间调短，防止过度烹饪

健康低糖

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P16	红薯燕麦杯	25	烤盘	2	-
P17	全麦果仁欧包	28	烤盘	2	-
P18	木糖醇全麦吐司	30	烤盘	2	450g黑色吐司模
P19	坚果能量棒	28	烤盘	2	-
P20	燕麦饼干	20	烤盘	2	-

空气炸

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P21	柠檬鸡翅	18	空气炸托盘+烤盘	2+1	平铺，不要堆叠
P22	薯条	25	空气炸托盘+烤盘	2+1	重量约500g，平铺，不要堆叠
P23	香酥鸡米花	20	空气炸托盘	2	平铺，不要堆叠
P24	炸小酥肉	15	空气炸托盘	2	平铺，不要堆叠
P25	椒盐炸虾	14	空气炸托盘	2	平铺，不要堆叠

微波加速蒸

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P26	蒸米饭	20	耐微波容器+穿孔蒸盘	2	约250g大米，米水比约1:1.5，当米量较少时需要将默认烹饪时间调短，防止过度烹饪; 禁止使用铝箔纸
P27	五谷丰登	16	耐微波容器+穿孔蒸盘	2	总量约1000g，当载量较少时，需要将默认烹饪时间调短，防止过度烹饪；禁止使用铝箔纸
P28	手撕茄子	8	耐微波容器+穿孔蒸盘	2	约500g长茄子，当茄子量较少时，需要将默认烹饪时间调短，防止过度烹饪；禁止使用铝箔纸
P29	无油蒸鸡腿	10	耐微波容器+穿孔蒸盘	2	3个鸡腿的量，当鸡腿量较少时，需要将默认烹饪时间调短，防止过度烹饪；禁止使用铝箔纸
P30	蒜泥白肉	10	耐微波容器+穿孔蒸盘	2	约300-500g五花肉，肉皮朝下摆放；禁止使用铝箔纸

锁鲜蒸

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P31	广东白切鸡	38	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	重量约为1000g，水箱加满水

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P32	腊味集锦	30	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	切块，水箱加满水
P33	蒜蓉粉丝蒸秋葵	12	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	水箱加满水
P34	蒸西兰花	12	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	切小花，水箱加满水
P35	上汤娃娃菜	24	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	纵切成6份；水箱加满水
P36	豆豉蒸排骨	45	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	水箱加满水
P37	蒜蓉粉丝扇贝	10	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	水箱加满水
P38	蒜蓉蒸虾	12	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	水箱加满水
P39	清蒸鳕鱼	12	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	厚度约为2厘米；水箱加满水
P40	清蒸大闸蟹	20	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	单个重量不超过3两，水箱加满水
P41	柳叶蒸饺	15	穿孔蒸盘	2	水箱加满水
P42	蒸馒头	30	穿孔蒸盘	2	水箱加满水
P43	双皮奶	16	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	水箱加满水
P44	虾仁香菇蒸蛋	12	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	2个蛋建议使用8寸深瓷盘(1个蛋可用4.5寸瓷碗)；鸡蛋液:水约为1:1.5；水箱加满水
P45	清蒸鲈鱼	20	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	重量约为400-500g，表面划花刀；水箱加满水

便捷程序

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P46	微波解冻	10	耐微波容器+烤架	1	使用该功能可解冻肉，鱼和蔬菜等
P47	果蔬干/肉脯	120	烤架	2	使用该功能可做果蔬干以及肉脯干等，期间可多次开门来帮助食物排湿
P48	重新加热（烤）	10	烤盘	2	使用该功能可重新加热硬质面包、披萨和油炸肉类等，少量的蒸汽可使得食物保持外脆里软的口感
P49	重新加热（蒸）	10	耐微波容器+穿孔蒸盘	2	使用该功能可以快速加热馒头、包子、玉米薯类和剩饭菜等；请根据食物的量调节加热时间，比如1个大冷冻馒头可设置7分钟，3个冷冻馒头可设置12分钟; 加热冷藏面点时请相应缩短时间; 请勿放入生面点和蛋

注： 烹饪开始前，用户可根据各人需求，适当增加和减少烹饪时间。

当自动菜谱烹饪完成，如果用户需要，此时可点击烹饪时间按键，通过+可延长此自动菜谱的烹饪时间，点击开始按键，继续烹饪。
自动菜谱详情见"晶御智能"小程序。

12 清洁和保养

12.1 清洁用品

请联系客户服务或在线商店购买合适的清洁剂。
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。
- ► 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。
- ► 请勿使用热清洁专用的清洁剂。
- ► 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。
- ► 只允许使用清洁说明中建议用于相应部件的玻璃清洁剂、玻璃铲或不锈钢护理剂。
- ► 新海绵布在使用前要彻底清洗。

12.2 清洁机器

仅使用适合您设备不同表面的清洁剂

⚠ 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。

⚠ 警告 – 有受伤危险!
电器内的部件可能有利刃。
- ► 小心清洁电器内部。

电器外部

电器外部 (不锈钢前面板)	使用肥皂水并用软布擦干。 一定要立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白(例如蛋清)形成的斑点。可向售后服务部或专卖店购买专用不锈钢清洗剂。

烹饪箱

烹饪箱内部及蒸发皿	热肥皂水或醋溶液 - 使用随设备配套提供的清洁海绵或清洗软刷。 不要使用钢丝球或清洁球，容易使腔体划伤。
水箱	肥皂水 - 不要在洗碗机中清洁。
水箱安装槽	在每次使用后擦干。
水箱盖内的密封件	在每次使用后彻底干燥。
门封圈	热肥皂水
配件	浸泡在热肥皂水中，用清洗刷或海绵清洁或放在洗碗机内清洁。 如果淀粉类食物(米饭)使侧架变色，用醋溶液清洁。

12.3 除垢

为了确保您的电器继续正确操作，必须定期除垢。
Tips
- 为了避免影响食物口感，建议定期启动保养功能清除水垢，保养除垢时间默认为 60 分钟。
- 建议保养除垢频率：1个月一次。
- 蒸汽累计工作 60 小时会提醒用户保养除垢，此时用户还 有 5 次蒸制机会，之后用户需要运行除垢，否则蒸制功能 无法使用。
- 保养除垢过程一定要完整执行，不可中断。如中断，下次开机后，操作界面会显示持续时间为 5 分钟的冲洗程序， 必须运行完此程序后，其他功能才能操作。
- 除垢运行中断后，代表除垢失败，需再次运行除垢程序并且确保除垢过程运行结束才代表除垢完成。
- 保养除垢过程中腔体内会有积水产生，请在保养除垢完成后及时清理。
- 如果除垢剂溶液进入控制面板或其他表面，则可能造成其损坏，请立即用水清除除垢剂溶液。

准备除垢

1. 将500毫升水与36g 除垢片充分混合， 制成除垢液。
2. 按压水盒，取出水箱，倒入除垢液。
3. 将装有除垢液的水箱重新插入到水箱安装槽中。
4. 触摸 ▷|| 按键，开始除垢。
5. 当出现“倒水”提醒，请打开门，用随附的清洁海绵去除蒸发皿上残留的除垢液。
6. 关上机器门，取下水箱，彻底清洗，然后加注清水。
7. 将水箱重新插入到水箱安装槽，开始冲洗周期。
8. 用水将清洁海绵彻底冲洗干净，用清洁海绵去除蒸发皿中残留的水。
9. 用清洁海绵将烹饪箱擦净，然后用软布擦干。

注： 请使用我们推荐的除垢片，你可以在西门子家电或博世家电微信小程序的商城页面购买到此专用除垢片。

12.4 除菌

除菌功能

1. 触摸“除菌”字样。
2. 触摸 ▷|| 按键。
- ✔ 除菌功能启动，剩余时间将在显示屏中倒计时。

注： 在每次除菌后，打开门自然冷却一定时间后取出，取出时避免被余热烫伤。

除菌和除病毒功能

除菌率：大于99%

污染物种类	运行程序
金黄色葡萄球菌	除菌
大肠埃希氏菌	除菌
白色念珠菌	除菌
单核增生李斯特菌	除菌
铜绿假单胞菌	除菌

病毒去除率：大于99%

污染物种类	运行程序
甲型流感病毒	除菌
人冠状病毒	除菌

运行时间为选择程序（功能）的工作时间。

12.5 烘干功能

为了确保电器清洁，您可以通过选择烘干程序对机器内腔进行烘干。

1. 手动清洁蒸发皿中的残余水。
2. 触摸“烘干”字样。
3. 触摸 ▷|| 按键。

✔ 烘干功能启动，剩余时间将在显示屏中倒计时。

注： 程序结束后，打开腔体晾1-2分钟即可。

13 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17*

⚠ 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，为了避免危险，必须由制造商、其服务机构或类似的专业人员更换。
- ▸ 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。

13.1 功能故障

故障	故障原因和故障排除
微波模式不能启动。	电源线的电源插头没有插入。 ▸ 将机器连接电源。
	没有插紧电源。 ▸ 拔掉电源，10秒后重新插上电源。
	门未关好。 ▸ 关好电器门。
显示屏不亮。	电源不通或者电脑板故障。 ▸ 检查电源情况或致电售后服务部门。
照明灯不亮。	电源不通或照明灯故障。 ▸ 检查电源情况或致电售后服务部门。
工作时有漏气漏水现象。	门未关紧或门封条损坏。 ▸ 检查门关闭情况或致电售后服务部门。
温度无法上升。	烤管、磁控管、电脑板、温度传感器故障。 ▸ 致电售后服务部门。
水箱无法弹出。	箱盖或橡胶塞未盖紧、推杆故障。 ▸ 用吸盘将水箱吸出后，重新盖紧水箱盖或橡胶塞, 或致电售后服务部门。
微波模式不能加热食物。	门未关好。 ▸ 关好电器门。
	未按启动按键。 ▸ 按启动按键。
	不慎按下暂停按键。 ▸ 按启动按键。
	磁控管或变频板故障。 ▸ 致电售后服务部门。
显示屏上出现“EXXX"消息提示。	功能故障 1. 触摸电源按键，E消息消失。 ✔ 电器自动重启。 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。

13.2 更改门封圈

如果烹饪箱周围的密封圈坏了，必须进行更换。只能由维修技术人员更换密封。在线预定即可安排维护技术人员上门服务。请提供电器的E编号和FD编号。

14 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。

14.1 产品编号（E-Nr.）和制造编号（FD）

联系客户服务时，需要告知产品编号（E-Nr.）和制造编号（FD），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。



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。

14.2 预约工程师上门及产品咨询

中国 400 885 5888

制造商的专业水平值得您信赖。因此，将由受过专业训练的技术服务人员使用原装电器零件为您维修。
注： 请注意，即使在保修期内，发生误操作后 客户服务人员的现场服务也不是免费的。
请在随设备提供的客户服务列表中查找所有国家的联系信息。

14.3 技术参数

额定电压	220 V~
电源频率	50 Hz
噪声（声功率级）	60 dB（A)
额定输入功率	2900 W
空炸输入功率	2000 W
蒸汽输入功率	2400 W
微波输出功率	900 W
微波输入功率	1200 W
微波频率	2465 MHz
电器尺寸（宽x高x深）	595 x 455 x 555 mm

本产品包含型号核准代码为：CMIIT ID：2022DP10796的无线电发射模块。

15 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. 将机器经由符合当地的环保标准进行废弃处理。

16 经由我们烹饪工作室测试过的菜谱

这里提供了各种备选食谱及其理想设置。我们将向您展示，适合您的菜肴的加热类型和温度。您将了解关于合适的烹饪附件及其在电器中放置高度的信息。您还将了解关于烹饪容器和制备方法的一些提示。
提示：在烹饪期间， 您的电器非常节能，同时向其周围环境辐射的热量也很小。在烹饪食物时，烹饪箱内会蓄积大量的蒸汽。由于电器内部和电器外部部件之间的温差较大，因此电器门、控制面板和相邻的橱柜面板上可能会蓄积冷凝液。这是一种正常的物理现象。可通过预热烹饪箱减少冷凝液。

16.1 常规信息

附件
只能使用原厂附件，并按照指示以正确方式放置在电器中。
必须遵守相关章节中适用于蒸汽烹饪的烹饪容器的说明。

从电器中取出灼热的附件或烹饪容器时，一定要使用隔热手套。

穿孔蒸盘
用于锁鲜蒸功能下放置食物、烹饪容器。

烤架
用于烤制大型家禽和肉块。也用于放置烤模、烹饪容器。

烤盘
用于烤制松软的蛋糕、其他烘焙食品、冷冻食品和小块肉类等。当肉禽直接在烤架上烤制时，下方插入烤盘，用于收集滴下的汁液。

空气炸托盘
用于炸制鸡翅，薯条，鸡米花等食物，炸制时可将烤盘放置在下方收集滴落的汁液。

烤模
实现理想的烹饪效果，我们建议使用深色金属烤模。马口铁烤模、陶瓷烹饪容器和玻璃烹饪容器会延长烘焙时间。如果使用的是硅树脂烤模，请查看说明书确认是否可用于蒸汽辅助模式，请遵守制造商的说明和菜谱。硅树脂烤模通常比普通的烤模更小。数量和菜谱规范可能会有所不同。

烹饪容器
只使用适用于该电器的烹饪容器。盛放食物的烹饪容器必须耐热，锁鲜蒸功能下的烹饪容器必须耐蒸汽。养生炖功能下建议使用铸铁锅和砂锅类烹饪容器。若烹饪容器的底部和边缘较厚时，烹饪时间会增加。
当使用带盖子的烹饪容器进行烹饪时，烹饪箱用后会更加干净。确保盖子大小适合，能够正好盖上。烹饪结束后，在打开盖子时，会有高温蒸汽逸出。从后面抬起盖子，使高温蒸汽从远离用户的一端逸出。
此外，家禽在盖盖子的烤肉盘中烹饪也会变脆。为此，请使用带玻璃盖子的烤肉盘，并设置较高的温度。

16.2 微波

使用微波功能，您可以特别快速地加热、解冻或烹饪食物，这可以大大缩短烹饪时间。

微波的烹饪提示
- 一定要使用适用于微波的耐热烹饪容器，请勿在纯微波功能中使用金属烤盘，蒸盘或陶器。
- 使用微波功能时，需要将烤架插入电器第一层，烹饪容器放在烤架中心位置进行加热。
- 平摊食物的烹饪速度比堆放食物的烹饪速度快得多。因此，请尽量将食物平摊在烹饪容器内。
- 加热食物期间，应搅拌或翻转食物两三次，甚至多次，烹饪效果更佳。

关于通过微波功能进行解冻、加热和烹饪的小提示

为了通过微波模式解冻、加热和烹饪时获得好的结果，请注意这些小贴士。

请求	小贴士
您想要制备的数量与表格中指定的数量不同。	按照以下经验法则延长或缩短烹饪时长: ■ 双倍食物量 = 几乎双倍时间 ■ 一半食物量 = 一半时间

通过微波模式进行解冻

食物和菜肴解冻的设置建议。

注:
烹饪提示
- 解冻冷冻食品时，去除其包装。将冷冻食品放入不带盖的微波耐热容器，放在烤架上。
- 解冻时间和效果取决于食物的品质、冷冻温度和成分。
- 在解冻肉块、家禽时会有汁液产生，翻转肉和家禽时要将这些汁液倒掉。禁止将这些汁液用作其它用途或让汁液接触其它食物。
- 将解冻过的食物在室温下放置10到60分钟，可使食物的温度分布均匀。即使肉类中心有一小部分处于冷冻状态，也可以进行下一步加工。

餐点	以 g 为单位的重量	附件/烹饪容器	烹饪层	步骤	微波瓦数 (W)	烹饪时间 (分钟)	备注
整块牛肉、猪肉或小牛肉	800 g	微波耐热容器 +烤架	1	**1** **2**	180 90	15 20 - 25	
整块牛肉、猪肉或小牛肉	1000 g	微波耐热容器 +烤架	1	**1** **2**	180 90	15 25 - 30	
整块牛肉、猪肉或小牛肉	1500 g	微波耐热容器 +烤架	1	**1** **2**	180 90	25 25 - 35	
牛肉、小牛肉或猪肉切块或切片	200 g	微波耐热容器 +烤架	1	**1** **2**	180 90	5 4 - 6	解冻过程中翻转
牛肉、小牛肉或猪肉切块或切片	500 g	微波耐热容器 +烤架	1	**1** **2**	180 90	10 5 - 10	解冻过程中翻转
牛肉、小牛肉或猪肉切块或切片	800 g	微波耐热容器 +烤架	1	**1** **2**	180 90	10 10 - 15	解冻过程中翻转
五花肉糜	200 g	微波耐热容器 +烤架	1		90	10	尽量平放冷冻食品
五花肉糜	500 g	微波耐热容器 +烤架	1	**1** **2**	180 90	5 5 - 10	尽量平放冷冻食品
五花肉糜	800 g	微波耐热容器 +烤架	1	**1** **2**	180 90	10 10 - 15	尽量平放冷冻食品
家禽或家禽肉块	600 g	微波耐热容器 +烤架	1	**1** **2**	180 90	5 10 - 15	解冻过程中经常翻转

餐点	以 g 为单位的重量	附件/烹饪容器	烹饪层	步骤	微波瓦数（W）	烹饪时间 (分钟)	备注
家禽或家禽肉块	1200 g	微波耐热容器+烤架	1	**1** **2**	180 90	10 20 - 25	解冻过程中经常翻转
鱼片、鱼排或切片	400 g	微波耐热容器+烤架	1	**1** **2**	180 90	5 10 - 15	解冻过程中经常翻转
整鱼	300 g	微波耐热容器+烤架	1	**1** **2**	180 90	3 10 - 15	解冻过程中经常翻转
整鱼	600 g	微波耐热容器+烤架	1	**1** **2**	180 90	10 10 - 20	解冻过程中经常翻转
蔬菜，例如豌豆	300 g	微波耐热容器+烤架	1		180	10 - 15	解冻过程中搅拌
蔬菜，例如豌豆	600 g	微波耐热容器+烤架	1	**1** **2**	180 90	10 9 - 15	解冻过程中搅拌
水果，例如树莓	300 g	微波耐热容器+烤架	1		180	7 - 10	解冻过程中搅拌
水果，例如树莓	500 g	微波耐热容器+烤架	1	**1** **2**	180 90	8 5 - 10	解冻过程中搅拌
冷冻面包	500 g	烤架	1	**1** **2**	180 90	6 5 - 10	
冷冻面包	1000 g	烤架	1	**1** **2**	180 90	12 10 - 20	
融化黄油、奶油奶酪	125 g	微波耐热容器+烤架	1	**1** **2**	180 90	1 2 - 3	切小块
融化黄油、奶油奶酪	250 g	微波耐热容器+烤架	1	**1** **2**	180 90	1 3 - 4	切小块
融化巧克力	-	微波耐热容器+烤架	1	**1** **2**	180 90	10 20 - 25	

用微波模式进行烹饪

用微波功能进行烹饪的设置建议。

注:

烹饪提示

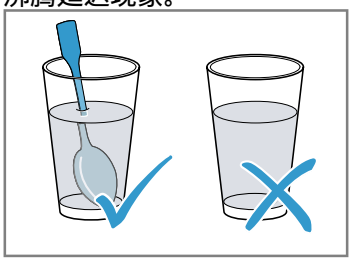
- 使用封闭的适合微波功能的炊具。可以用盘子或微波专用盖罩覆盖。将成品菜从包装中取出。
- 将菜肴平铺分散在炊具中。扁平食物比厚食物熟得更快。
- 加热后将菜肴静置 1 到 2 分钟。
- 菜肴将热量传递到炊具。炊具可能变得极烫。请使用隔热垫。
- 将蔬菜和土豆切成均匀的大块。每 100 g 需加入 1-2 汤匙水。在此期间进行搅拌。

餐点	大小/数量	附件/烹饪容器	烹饪层	微波瓦数（W）	烹饪时间 (分钟)	备注
土豆	总重量 200-300 g	微波耐热容器+烤架	1	600	4-6	-
红薯	总重量 200-300 g	微波耐热容器+烤架	1	600	4-6	-
红薯	总重量 400-500 g	微波耐热容器+烤架	1	600	8-12	-
新鲜蔬菜，如娃娃菜、菜心等	200-300 g	微波耐热容器+烤架	1	900	4-7	-

用微波模式加热

加温食材的设置建议。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
加热液体时可能会有沸腾延迟现象。即：在未冒出典型气泡的情况下达到沸腾温度。即使轻微晃动容器，也务必小心。热的液体可能会突然沸腾而发生喷溅。
- ▸ 加热时务必同时将一把勺子放入容器中。从而避免保持沸腾延迟现象。



注意!
如果有金属接触到烹饪隔间产生火花，则可能会损坏电器或损毁内部玻璃门。
- ▸ 金属，例如玻璃杯中的勺子，必须与烹饪隔间壁和门内侧保持至少 2 cm 的距离。

注:
烹饪提示
- 使用封闭的适合微波功能的炊具。可以用盘子或微波专用盖罩覆盖。将成品菜从包装中取出。
- 将菜肴平铺分散在炊具中。扁平食物比厚食物熟得更快。
- 加热后将菜肴静置 1 到 2 分钟。
- 菜肴将热量传递到炊具。炊具可能变得极烫。请使用隔热垫。

餐点	大小/数量	附件/烹饪容器	烹饪层	微波瓦数（W）	烹饪时间 (分钟)	备注
牛奶	200 ml，1杯	微波耐热容器+烤架	1	900	1-2	-
牛奶	200 ml，2杯	微波耐热容器+烤架	1	900	2-3	-
汤类	400 g	微波耐热容器+烤架	1	900	5-8	-
米饭	300-400 g	微波耐热容器+烤架	1	900	2-4	-
炖肉类	500 g	微波耐热容器+烤架	1	600	8-10	-
冷藏包点	约80-100 g/个	微波耐热容器+烤架	1	600	1-2	覆保鲜膜
烘焙食品，如意式烤宽面和意式烤碎肉卷	450 g	微波耐热容器+烤架	1	600	10-15	-
冷冻预制食品，如冷冻炒饭，冷冻焗饭	200-300 g	烤架	1	900	3-5	去除包装，无需解冻，直接烹饪，请勿使用铝箔。
冷冻预制食品，如冷冻炒饭，冷冻焗饭	300-400 g	烤架	1	900	6-7	去除包装，无需解冻，直接烹饪，请勿使用铝箔。

微波爆米花

加温食材的设置建议。

注意!
如果烹制微波爆米花时使用微波输出功率过高，则玻璃门可能因超负荷而裂开。
- ▸ 切勿将微波输出功率调得过高。
- ▸ 最大使用 600 瓦功率。

注:
烹饪提示
- 根据数量调整持续时间。
- 为避免爆米花烧糊，在 1 分 30 秒后将爆米花袋短暂取出并摇晃。小心烫手!

餐点	大小/数量	附件/烹饪容器	烹饪层	微波瓦数（W）	烹饪时间 (分钟)	备注
爆米花	70-100 g	烤架	1	600	2-4	-

对于下一次通过微波功能进行解冻、加热和烹饪的提示

为了通过微波模式解冻、加热和烹饪时获得好的结果，请注意这些小贴士。

请求	小贴士
您的食材过干。	■ 缩短持续时间或选择更低的微波输出功率。 ■ 盖住食材并添加更多液体。
您的食材在时间结束后仍未解冻、加热或烧熟。	延长持续时间。数量越多和食材越厚需要的时间就越长。

请求	小贴士
您的食材在时间结束后内部仍未烧熟，但外部已经过热。	■ 在此期间进行搅拌。 ■ 降低微波输出功率并延长持续时间。
您的肉类或家禽在解冻后内部尚未解冻，但外部已经微熟。	■ 降低微波输出功率。 ■ 将大的解冻物多次翻面。

16.3 锁鲜蒸

锁鲜蒸是一种温和的食物烹饪方法。蒸汽环绕在菜肴周围，从而防止食物营养流失。烹饪在非超高压情况下进行，因此可以很好地保持食物的形状、颜色和香味。烹饪时，通常将穿孔蒸盘插入电器第二层，直接将食物放在穿孔蒸盘上，或将食物放在烹饪容器中，再放在穿孔蒸盘上进行加热。

锁鲜蒸的设置建议

请遵循表中所建议的设定值。对于较小的块，烹饪时间要缩短；对于较大的块，烹饪时间要延长。烹饪时间也受食物重量和成熟度的影响。因此，表格中引用的这些数值仅作为参考。

餐点	大小/重量	附件/烹饪容器	烹饪层	烹饪模式	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
蒸鲈鱼	500 g	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	95	20-25
蒸新鲜鳕鱼块	每块约150	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	95	12-18
蒸虾	500 g	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100	10-15
蒸螃蟹	每只100-150 g	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	95	20-25
蒸贝类	500 g	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100	10-15
蒸馒头，新鲜	单个重量不超过70 g	穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100	30-40
蒸包子，新鲜	-	穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100	20-30
蒸饺	-	穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100	10-15
蒸鸡蛋	整个鸡蛋	穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100	13-18
蒸西兰花	切成小花	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100	10-15
蒸米饭	总重不超过800 g	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100	30-40
蒸米饭	200-300 g	耐微波容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸+微波加速	100	20
蒸八宝饭	过夜浸泡	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	110	30-40
蒸娃娃菜	切成小份	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100	20-25
蒸叶类蔬菜，如菠菜	300 g	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100	10-15
蒸茄子	切成小份	耐微波容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸+微波加速	100	10-15
蒸南瓜	切块	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100	15-20
蒸土豆、红薯、紫薯	单个重量不超过300 g	耐微波容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸+微波加速	100	15-25
蒸山药	切段	耐微波容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸+微波加速	100	15-25
蒸玉米	切段	耐微波容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸+微波加速	100	15-25
蒸排骨	切块	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100-110	40-60
蒸香肠	每根40-50 g	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100-110	20-25
梅菜扣肉	切薄片	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100-110	50-55

餐点	大小/重量	附件/烹饪容器	烹饪层	烹饪模式	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
粉蒸肉	切薄片	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100-110	40-60
蒸整鸡	1000 g	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100	40-50
蒸整鸡	1000 g	耐微波容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸+微波加速	100	20-40
蒸鸡爪	500 g	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100-110	40-50
蒸梨盅	小碗或小份炖盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100-110	70-80
蒸燕窝	多个小份炖盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	90	40-60
桃胶雪燕糖水	小份炖盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100-110	40-60
银耳莲子羹	大份炖盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100-110	90-120
桃胶蒸银耳	小碗或小份炖盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100-110	60-80
木瓜牛奶	小碗或小份炖盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	锁鲜蒸	100-110	20-30

16.4 热风烤

热风烤功能下，电器的温度均匀分布在腔体中。适用于烤制蛋糕、饼干、面包等烘焙类食品、肉禽类、海鲜和蔬菜等。

烹饪时，通常直接将食物放在烤架或烤盘上，对于较大的肉禽类和较高的容器，如砂锅，插入电器第一层。对于饼干、蛋挞等较扁平类的食物，插入电器第二层进行加热

热风烤的设置建议

表中列出了该功能适合烹饪的部分食物，这些加热设定值仅作为参考。温度和烹饪时间取决于食物的数量和大小。请遵循表中所建议的设定值。对于烘焙类，应使用表中类似的烘焙食物的设定值作为参考。欧包类食物可通过使用蒸汽辅助功能来达到有光泽的酥脆表皮。对于肉禽类，如果想烹饪更重的家禽、肉或鱼，必须使用比设定值更低的温度。如果烤制多个大肉块，请使用最重块的重量作为确定烹饪时间的基础。各块的大小应大致相等。
一般规则：家禽越大，烹饪温度越低，烹饪时间越长。在指示的时间经过约1/2到2/3时间后翻转家禽。

餐点	大小/重量	附件/烹饪容器	烹饪层	烹饪模式	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
曲奇饼干	-	烤盘	2	热风烤	150-170	25-35
蔓越莓饼干	-	烤盘	2	热风烤	160-170	25-35
纸杯蛋糕	-	烤盘	2	热风烤	160-170	25-35
葡式蛋挞	-	烤盘	2	热风烤	180-200	20-30
戚风蛋糕	-	圆形蛋糕模	1	热风烤	150-160	30-40
瑞士卷	-	烤盘	2	热风烤	160-170	20-30
磅蛋糕	-	圆形/长条烤模	2	热风烤	170-180	35-45
海绵蛋糕	-	圆形蛋糕模	1	热风烤	150-160	20-30
玛格丽特	-	烤盘	2	热风烤	160-170	20-30
吐司	450 g	长条烤模	1	热风烤	170-180	30-45
小餐包	-	烤盘	2	热风烤	160-170	15-25
法棍*	-	烤盘	2	热风烤	200-230	20-30
全麦面包*	-	烤盘	2	热风烤	180-200	25-35
匹萨，新鲜	厚度不超过5mm	烤盘	2	热风烤	200-220	20-25
匹萨，冷冻	-	烤盘	2	热风烤	200-220	15-25
烤鸡翅	-	烤架或烤盘	2	热风烤	190-210	20-30
烤整鸡	1 kg	烤架	2	热风烤	180-200	40-50

餐点	大小/重量	附件/烹饪容器	烹饪层	烹饪模式	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
烤整鸡	1 kg	烤架	2	热风烤+微波加速	180-200	20-40
烤整鸭	2 kg	烤架	2	热风烤	170-190	70-90
烤五花肉片	厚度约为5mm	烤架或烤盘	2	热风烤	200-210	12-18
烤排骨	切块	烤架或烤盘	2	热风烤	180-200	25-35
烤带骨羊腿，全熟	1.5 kg	烤架	1	热风烤	210-220	100-120
烤带骨羊腿，全熟	1.5 kg	烤架	1	热风烤+微波加速	210-220	60-90
烤羊排	单排	烤架	2	热风烤	210-230	15-25
烤羊肉串	每块肉约15 g	烤架	2	热风烤	220-230	10-15
烤全鱼	500 g	烤架	2	热风烤	220-230	20-30
烤虾	-	烤盘	2	热风烤	200-220	10-15
烤生蚝	-	烤盘	2	热风烤	200-220	10-15
烤茄子	对半剖开	烤盘	2	热风烤	200-220	20-25
烤茄子	对半剖开	烤盘	2	热风烤+微波加速	200-220	10-20
烤地瓜	每个不超过300 g	烤盘	2	热风烤	230	40-50
烤地瓜	每个不超过300 g	烤盘	2	热风烤+微波加速	230	20-40

*添加蒸汽辅助可使成品更有光泽，可在前1/3时间添加蒸汽辅助。

烘焙技巧

一些烘焙技巧，帮助您实现良好的烘焙效果。

如何确定蛋糕的中间部分是否完全烤熟。	将牙签插入蛋糕的最高点。如果拿出后的牙签是干净的，没有面团残留物，说明蛋糕已经烤熟。
烘焙食品坍陷。	下次使用更少的液体。或将温度设低10℃，并延长烹饪时间。请遵循菜谱中指定的配料和制备说明。
蛋糕太干。	将设置温度调高10℃，并缩短烘焙时间。
蛋糕颜色普遍太浅。	如果烹饪层和烤箱器皿正确，则应根据需要增加温度或延长烘焙时间。
整个蛋糕颜色太深。	下次缩短选择较低的温度，并根据需要延长烘焙时间。
蛋糕呈不均匀的褐色。	选择略低的温度。 防油纸伸出会影响空气流通。 一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。 确保烤模没有正对烹饪箱后壁中的开口。 当烘焙小食品时，应尽可能使用类似的尺寸和厚度。

16.5 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。
烹饪时，需要将食材放在空气炸托盘上，放入电器第二层，同时可将烤盘推入底层，用于接液。

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。
- 使用空气炸附件可将食材烹饪得更加酥脆。
- 将食材均匀地铺在空气炸托盘上进行烹饪。
- 冷冻食材可直接进行烹饪，不需要解冻，如冷冻薯条、鸡米花等。
- 将空气炸托盘推入机器的中间层，同时可将烤盘推入第2层或底层，以防脏污。
- 烹饪时长过半后将食材翻面，可使烹饪效果更佳。
- 空气炸也适用于烹饪沾了面包屑的肉类。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的效果。

空气炸的设置建议

表中列出了该功能适合烹饪的部分食物，这些加热设定值仅作为参考。温度和烹饪时间取决于食物的数量和大小。

餐点	大小/重量	附件/烹饪容器	烹饪层	烹饪模式	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
炸薯条	不超过600 g	空气炸托盘	2	空气炸	200-220	25-35
炸鸡米花	平铺	空气炸托盘	2	空气炸	200-220	20-25
炸鸡块	平铺，无需解冻	空气炸托盘	2	空气炸	200-220	20-25
炸鸡排	-	空气炸托盘	2	空气炸	180-200	20-25
炸小酥肉	平铺，无需解冻	空气炸托盘	2	空气炸	180-200	15-25
炸小黄鱼	-	空气炸托盘	2	空气炸	210-220	15-20
炸鱿鱼圈	平铺，无需解冻	空气炸托盘	2	空气炸	200-220	15-20
炸虾	平铺	空气炸托盘	2	空气炸	200-220	15-20
炸蘑菇	平铺	空气炸托盘	2	空气炸	180-200	15-20
炸春卷	450 g	空气炸托盘	2	空气炸	180-200	25-35
炸小馒头	平铺，无需解冻	空气炸托盘	2	空气炸	170-190	10-15
炸花生米	平铺	空气炸托盘	2	空气炸	170-190	10-15
炸鲜奶*	厚度不超过5mm	空气炸托盘	2	空气炸	170-190	10-15
炸香蕉*	-	空气炸托盘	2	空气炸	180-200	8-12

*处理好的食材先裹一层蛋液，再裹上金黄色面包糠，放入烤盘，进行烹饪。

16.6 发酵

发酵功能用于发酵生面团以及制作酸奶等。
使用“发酵”加热类型时的面团发酵速度比室温下显著加快，并且不会变干。

发酵生面团时，仅在烹饪箱完全冷却下来时启动操作。将面盆放在穿孔蒸盘上进行发酵。使用表中指示的烹饪层。

餐点	附件/餐具	烹饪层	温度	烹饪时间（分钟）
面团	面盆+穿孔蒸盘	1	35-50	20-50
酸奶	小玻璃罐+穿孔蒸盘	2	35-40	300-360

16.7 测试菜谱

编制这些表格是为了供测试学会使用，方便他们对电器进行检查。

测试菜谱的设置建议

烘焙的设置建议

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
小蛋糕	烤盘	3	热风烤	150-160	25-35

蒸制时的设置建议

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
西兰花（蒸汽分布）	穿孔蒸盘+烤盘	3+2	锁鲜蒸	100	10-15

餐点	附件	烹饪层	加热类型	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
西兰花（蒸汽供应）	穿孔蒸盘+烤盘	3+2	锁鲜蒸	100	11-12
豌豆	穿孔蒸盘+烤盘	3+2	锁鲜蒸	100	20-25

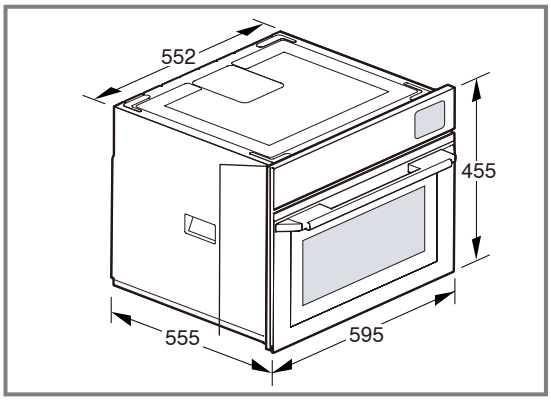
17 安装说明书

安装机器时请遵守此信息。



17.1 机器尺寸

您可在此处查看电器的尺寸



17.2 重要信息

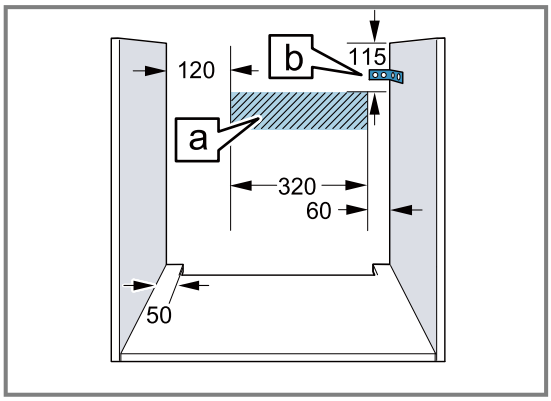
开始安装机器之前，请遵守这些说明。
本机器设计用于一体式厨房，不应放置在台面上或橱柜中使用。
机器所在的橱柜应没有后壁。墙壁与橱柜底座以及与上方橱柜后面板之间必须保持至
少 35 mm 的距离。
安装机器的橱柜前部必须有一个 50 cm² 的通风口。如果外围单元上没有通风口，则须在侧壁后部保留一个 200 cm² 大小的通风开口。为此，切割底板或安装通风格栅。
不得遮盖通风口和进风口。
拆包后请检查机器是否有损坏。如果机器在运输过程中损坏，请勿连接。
开始启动机器前，请先取出腔体中和机器门上的包装材料和胶膜。
所安装的橱柜必须能够承受高达 90 °C 的温度，相邻橱柜的面板能够承受高达 70 °C 的温度。
切勿将机器安装在装饰面板后面，因为这会造成机器过热的风险。
任何需要在橱柜上开的开孔应在安装机器前开好。清除刨花，因为刨花可能会妨碍电气部件正常工作。

请戴上防护手套，避免割伤自己。在安装过程中碰到的任何部件可能具有锋利的边缘。
机器的主插座必须位于阴影区域 a 之内，或者在安装机器区域之外。
使用标准支架 b 将未固定的橱柜固定至墙壁。
示意图中的尺寸单位为 mm 。

⚠ 警告 – 危险：强磁性!

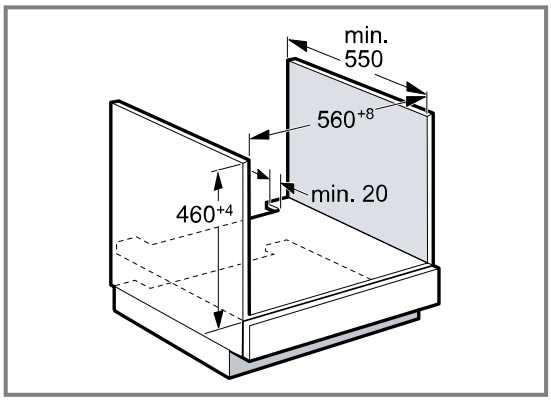
本机器可能包含永久磁铁。会对心脏起搏器或胰岛素泵等电子植入物造成影响。

- 请配戴电子植入物的人与本电器保持10厘米以上的距离。

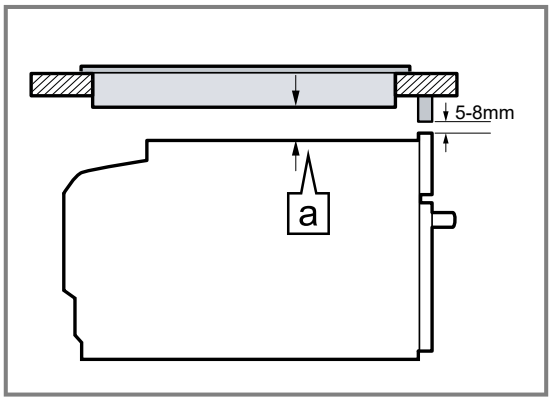


17.3 将机器安装在台面之下

隔板必须设有出风口，用于设备通风。
为了便于通风，机器所在的橱柜应没有后背板；中间地板和墙壁之间必须至少有35mm的间隙。
建议在橱柜底部预留至少50 cm² 的通风口或者安装通风格栅。



相应灶具距离要求（以下仅限博西灶具）：



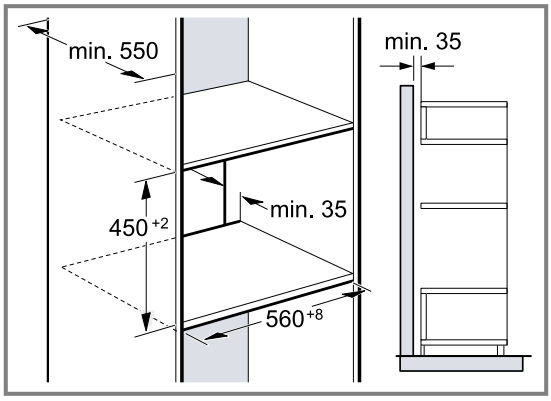
灶具类型	a（最小尺寸）
感应炉灶	5 mm
全平面感应炉灶	5 mm
燃气灶（天然气气源）	55 mm

燃气灶，使用天然气气源并必须采用金属波纹管（液化气气源燃气灶和橡胶软管禁止组合安装）。
电器上方到燃气灶具底部的距离最小为55 mm 。
灶具通风要求：灶具下方，橱柜正面须制作面积不小于100 cm² 燃气灶底部和外界大气相通的通气孔，如果条件不允许在橱柜正面开100 cm² 通风孔，可在机器固定侧板开，需确保侧面橱柜有与大气相通的通道（可在踢脚线处或其他合适位置留出）。如果开100 cm² 与大气相通的通风口满足不了，则不得搭配安装。

注： 此距离仅供参考，请仔细检查搭配安装的灶具说明书。

17.4 将电器安装在高柜中

为了便于电器通风，中间隔板必须设有通风口。
如果除了元件后面板之外，高柜上还有一个后面板，则必须将此面板拆卸下来。



注： 请勿将电器高度安装过高，必须便于轻松拆卸附件。

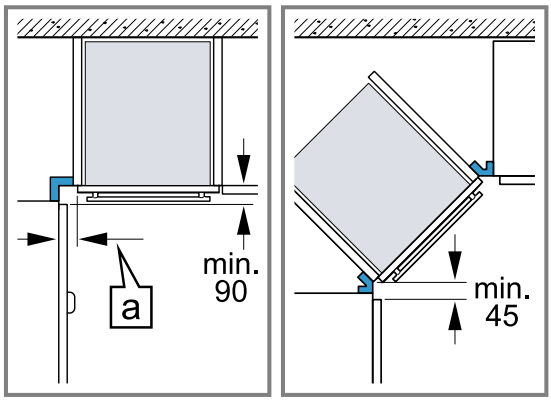
17.5 与暖碟抽屉组合使用

请遵守暖碟抽屉的安装说明。
先安装暖碟抽屉。将电器滑入橱柜，将其置于暖碟抽屉顶部。
当滑入电器时，小心不要损坏暖碟抽屉面板。

17.6 转角处的安装

在转角处安装时，请遵守安装尺寸和安全间隙。

为确保电器门可以打开，在安装时必须考虑最小尺寸。尺寸 a 取决于手柄下方的橱柜面板的厚度。



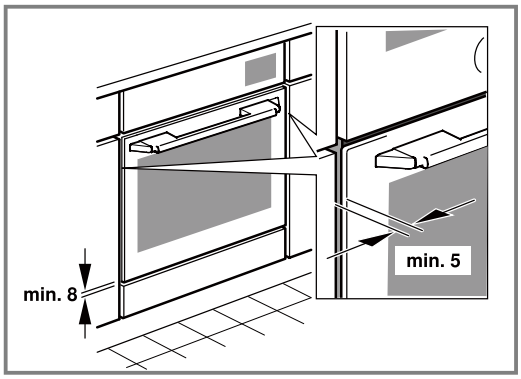
17.7 电气连接

为将电器安全连接至电气系统，请遵守相关说明。

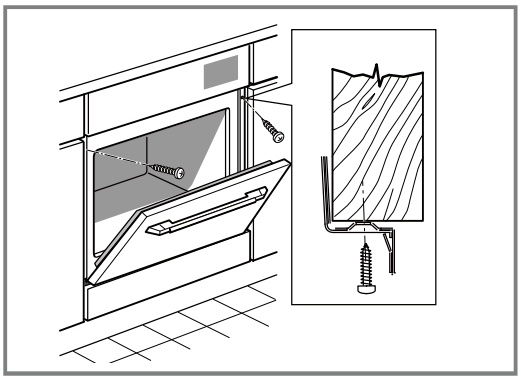
- 本电器属于 I 类防护，使用时必须配备保护性接地连接。
- 熔断保护必须符合电器铭牌上指定的额定功率以及符合当地规定。
- 进行安装操作时，电器必须从电源断开。
- 只能用原制造商提供的电线更换电源线，可以通过售后服务部门获得。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其服务机构或类似的专业人员更换。
- 进行电器安装时，必须提供防止日后出现意外接触的保护措施。
- 安装电器时，电源线的电源插头必须便于操作。如果无法方便地使用电源插头，则必须按照安装规定将全极隔离开关集成到永久性电气装置中。

17.8 固定设备

1. 使用水平仪设置电器水平度，使其完全水平。
2. 将设备完全推入。
3. 将设备水平对中。



4. 打开门，用附件自带螺钉旋紧设备。



注： 操作台面和设备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。

17.9 拆除

1. 断开电器电源。
2. 拧开固定螺钉。
3. 稍微抬高电器并将其完全拉出。

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
玻璃		门体玻璃等	GB 4806.5-2016	
塑料	SAN	水箱等	GB 4806.7-2023	只接触非酸性水性食品
	PP	电磁阀，浮球等		只接触非酸性水性食品
	PA	蒸发盘上盖等		只接触非酸性水性食品
	POM	水箱开关阀芯等		只接触非酸性水性食品
	ABS	水箱支架等		只接触非酸性水性食品
	LCP	蒸盘把手等		接触水性食品、酸性食品
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	蒸盘等	GB 4806.9-2023	
	不锈钢 06Cr20Ni20Ti	加热管等		
	不锈钢 06Cr25Ni20	加热管等		
	不锈钢 00Cr17Ni14Mo2	顶部加热管挂件等		
涂层	不锈钢 06Cr19Ni10 基材/涂层	内后板等	GB 4806.9-2023 GB 4806.10-2025	
	不锈钢 06Cr19Ni10 基材/涂层	屏蔽罩等		
硅橡胶		水管，软管等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
		密封件等		

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的信息表										
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	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
微波发生部件	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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。产品中有害物质含量信息参照上表。

感谢您购买博世家电!

立即在MyBosch上为您的电器注册，便可直接获得如下福利:

- 专家级电器使用提示与技巧
- 保修延长选项
- 附件和备件折扣
- 易于获得数字手册和所有电器数据
- 便于享受博世家电服务

注册免费而简单 - 同样针对移动电话:
www.bosch-home.cn/mybosch

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

制造商：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

8001353492 (060325) 01
zh

博世家电官方微信公众号