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

COOKIT

MCC9555CWC MCC9555CBC

[zh] 使用说明书

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

1 安全性 3
1.1 一般注意事项 3
1.2 使用范围 4
1.3 用户群的限制 4
1.4 安全须知 4

2 避免材料损坏 8

3 环境保护和节约 9
3.1 处理包装材料 9
3.2 节能 9

4 安装和接通 9
4.1 拆开机器包装 9
4.2 供货范围 10
4.3 安装设备 11
4.4 清洁本机 11
4.5 放入锅具 11
4.6 安装上盖 11
4.7 接通机器电源 12
4.8 进行首次调试 12

5 了解机器 13
5.1 设备 13
5.2 图标 14
5.3 操作面板 15
5.4 触摸屏 15
5.5 感温呼吸灯 16
5.6 上盖 16
5.7 锅具 16

6 配件和附件 17
6.1 插入多功能搅拌刀 18
6.2 放入 3D翻炒桨 18
6.3 装入双联打发头 18
6.4 取下配件 19
6.5 插入带切削圆盘的片丝配件 19
6.6 片丝刀盘概览 20
6.7 配件 20

7 操作基本知识 21
7.1 开机 21
7.2 关闭电源 21
7.3 打开和关闭上盖 21
7.4 设置速度 21
7.5 使用涡轮模式 21
7.6 设置温度 22
7.7 清空锅具 22

8 时间功能 22
8.1 设置持续时间 22
8.2 更改持续时间 22
8.3 设置秒表 23

9 我的食谱 23
9.1 管理我的收藏 23

10 食谱中心 23
10.1 选择食谱 23
10.2 筛选食谱 23
10.3 准备食谱 23

11 辅助烹饪 24
11.1 使用辅助烹饪 24
11.2 辅助烹饪概览 24

12 沸点自动调节 25
12.1 设置沸点自动调节 25

13 自由烹饪 25
13.1 设置自由烹饪 25

14 清蒸 26
14.1 使用蒸篮 26
14.2 使用双层蒸架 26
14.3 设置清蒸 27

15 真空低温慢煮 27
15.1 设置 "真空低温慢煮" 27

16 智能秤 27
16.1 使用智能秤 27

17 Home Connect 晶御智能 28
17.1 设置 Home Connect 晶御智能 28

17.2 Home Connect 晶御智能 设置 28
17.3 数据保护 29
18 安全系统和操作帮助 29
18.1 过载保护装置 29
18.2 温度传感器 29
18.3 不平衡传感器 29
18.4 盖保险装置 30
18.5 盖锁 30
18.6 溢出识别 30
18.7 儿童锁 30
19 基本设置 30
19.1 更改基本设置 30
19.2 基本设置概览 30
20 清洁和保养 31
20.1 清洁剂 31
20.2 清洁概述 32
20.3 拆卸上盖 32
20.4 去除配件连接轴 33
20.5 清洁主机 34
20.6 清洁多功能搅拌刀 34
20.7 清洁双联打发头 34
20.8 清洁锅具 34
20.9 锅具除垢 34
20.10 清洁配件连接轴 35
20.11 使用清洁程序 35
21 处理故障 35
22 处理旧机器 38
22.1 处理旧机器 38
23 客户服务 38
23.1 产品编号（E-Nr.）、制造编号（FD）及货号（Z-Nr.） 38
23.2 保修 38
24 技术数据 38
24.1 有关自由开源软件的信息 39
25 成功的做法 39
25.1 最佳操作方法 39
25.2 切碎 40
25.3 打泥 40
25.4 揉和 40
25.5 混合 43
25.6 乳化 45
25.7 打发 45
25.8 切丝 45
25.9 切片 46
25.10 清蒸 46
25.11 真空低温慢煮 48
25.12 融化 50
25.13 煨炖和低温水煮 50
25.14 加热 51
25.15 烧煮 51
25.16 红烧 52
25.17 煎炒 53
26 执行标准 54

⚠ 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 使用范围

仅将电器用于:
- 使用原装工具。
- 用于对食物进行水煮、煎制、红烧、煨炖、清蒸、烹调、真空低温慢煮、保温和低温水煮。
- 用于对食物进行搅拌、揉捏、打发、切片和切丝。
- 在监视下。
- 仅适用家常的加工量和加工时间。
- 仅限私人家庭和室温下的居家环境室内区域。
- 最高在海拔 2000 m 使用。

请不要将本机器用于:
- 用于油炸。
- 用于大油量的烹饪。

在进行以下操作前，请将本机器断电:
- 不使用设备。
- 不照看设备。
- 组装设备。
- 拆解设备。
- 清洁本机器。
- 面临故障。

1.3 用户群的限制

凡身体、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相关经验和／或知识之人士，应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。
严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。
孩童不得进行清洁及用户维护的工作。
禁止孩童操作本机器。请确保孩童远离本机器及其电源线。

1.4 安全须知

⚠ 警告 – 有电击危险!
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。
- ▸ 切勿操作表面破裂或断裂的机器。
- ▸ 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 38*

安装不当可能发生危险。
- 仅限按规格铭牌所提供之信息连接并运行本机器。
- 仅限通过按规定安装接地保护的插座将本机器连接到带有交流电的电源。
- 楼房电路安装的接地系统必须按规定进行安装。
- 不应从带插座的灯头上引接电源供给家用电器。

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。

电器受潮可能会导致触电。
- 请勿将本机器或电源线浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。
- 不得在机器插头连接处溢出任何液体。
- 本机器仅适于在封闭空间内使用。
- 切勿将本机器暴露在高温和潮湿的环境中。
- 不要使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。
- 切勿用湿手操作本设备。

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。

切勿将任何物体插到电连器上，这可能会导致触电。
- 切勿将任何物体插到电连器上。

⚠ 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。
- 仅使用制造商批准的转接器。
- 切勿将机器连接到定时开关或遥控插座上。

剧烈的热量可能会导致电器和其他部件着火。
- 切勿将电器放在经过加热的烤箱中。
- 切勿将电器放在高温表面或热源附近。

▸ 切勿将任何物品或刀具存放或置于搅拌锅内。
炽热的油和油脂会迅速自燃。
▸ 切勿让炽热的油和油脂无人监管。
▸ 只可使用耐热的油和油脂。
▸ 切勿向锅具中加注超过 250 ml 油。
▸ 发生火灾时切勿用水灭火。
▸ 关闭电器。
▸ 小心地用上盖、灭火毯或类似工具扑灭明火。
酒精蒸汽可能在热锅内自燃。
▸ 切勿在高温下用高浓度酒精饮料烹饪食材。
▸ 小心地打开上盖。

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

⚠ 警告 – 有灼伤危险!
使用本机器期间，主机外壳、锅具、配件和金属部件均会发热。
▸ 仅限用多用铲取下配件。
▸ 只能握住锅具和上盖的把手。
▸ 切勿握住锅具的金属表面。
▸ 请戴上隔热手套。
▸ 在完全冷却前，切勿握住配件连接轴。
▸ 当主机有余热时，切勿清洁或搬运主机。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
快速窜起的蒸汽、溢出或沸腾的液体和飞溅的脂肪可能造成烫伤。
▸ 切勿让任何液体沸腾溢出。
▸ 请勿俯身靠近本机器。
▸ 蒸篮只能用多用铲取出。
▸ 请勿超过允许的最大容量 3 l。
▸ 小心地打开上盖。
▸ 向 XL 智能烹饪锅中添加高温液体时，请特别小心并保持距离。
▸ 将机器放置在稳定的工作面上。
▸ 请勿遮住或封住内盖的投料口，且必须保持开口处净空。

⚠ 警告 – 有受伤危险!
旋转的配件可能会造成受伤。
▸ 应保持双手、头发、衣物及其他配件远离旋转的部件。

- 只有在驱动联轴器处于静止状态下，才可安装和取下配件。
- 配件只能在完全组装好后装入锅具中。
- 只可装入和使用在显示屏上选择的或在食谱中给出的配件。

操作存在损坏部件的电器可能会导致受伤。

- 对于出现裂纹或其他损坏的部件，或不合适的部件，必须用原装配件进行更换。

未妥善创建、准备和使用自编食谱可能导致受伤。自编和共享食谱中的各个信息不会被机器或 Bosch 检查。这方面的责任由用户自行承担。

- 应自行负责检查温度、持续时间、速度以及所使用的配料和工具的各个信息。
- 如有必要，应在首次使用时调整各个信息。

⚠ 警告 – 有割伤危险!

多功能搅拌刀拥有锋利的刀片。

- 只可握住多功能搅拌刀的刀柄。
- 请勿赤手触碰刀片。
- 不使用时，应总是将多功能搅拌刀放在刀套中妥善保存。

切削圆盘具有锋利的边缘。

- 只可握住切削圆盘中间的塑料环。
- 请勿将手伸到进料管中。
- 仅限使用投料推杆将食材推下。

⚠ 警告 – 有压伤危险!

手和手指有被卡住的风险。

- 降低锅盖时，且勿将手伸进搅拌锅中。

⚠ 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。

⚠ 警告 – 危险: 强磁性!

本机器含有永久磁铁。此装置可能对心脏起搏器或胰岛素泵等电子植入物造成影响。

- 请本身配戴电子植入物的人员距机器至少保持 10 厘米的距离。

⚠ 警告 – 有损害健康的危险!
电器表面脏污可能有损人体健康。
- ▸ 请按照清洁说明清洁电器。
- ▸ 每次使用前，清洁与食材接触的表面。

⚠ 警告 – 有严重损害健康的危险!
真空低温烹饪是一种低温烹饪方法，如果不遵守使用说明和卫生说明，可能会造成不利的健康影响。
- ▸ 仅限使用品质最高的新鲜食材。
- ▸ 洗净并消毒双手。
- ▸ 使用一次性手套或烧烤夹。
- ▸ 检查卫生要求严格的食材的状况和保质期，例如禽类、鸡蛋和鱼类。
- ▸ 禽类应在至少 65 °C 的温度下烹饪。
- ▸ 蔬菜和水果要彻底清洁和／或去皮。
- ▸ 始终保持工作台面和切菜板洁净。
- ▸ 针对不同种类的食材，请使用不同的切菜板。
- ▸ 冷链只可在准备食材时短暂中断。
- ▸ 烹饪前，不要将真空密封的食物在冰箱中存放超过 24 小时。
- ▸ 食物要立即食用，不可长时间存放。
- ▸ 请勿重新加热食物。
- ▸ 请勿使用常规包装或塑料袋。
- ▸ 只可使用由耐热材料制成的真空低温慢煮专用真空袋。
- ▸ 真空袋只能使用一次。
- ▸ 鱼类在真空低温慢煮后要两面煎制。
- ▸ 应在注意卫生的情况下准备肉类和禽类。

2 避免材料损坏

注意
使用不当可能会导致材料损坏。
- ▸ 请勿让电器空载运行。
- ▸ 切勿将原装配件和附件用于其他电器。
- ▸ 本电器只能使用原装配件。
- ▸ 不要超过最大加工量。
- ▸ 切勿在电器中无任何食材时对其进行加热。
- ▸ 搅拌锅只能与主机一起使用。
- ▸ 切勿用力向下按压杯盖。
- ▸ 切勿将任何物品或刀具存放或置于搅拌锅内。

电器运行期间，热废气会从电器后部的通风格栅中逸出。如果发生堵塞，可能会导致电器过热。
- ▸ 放置电器时，确保其与墙壁、易损表面及其他电器保持一定距离。

振动可能影响电器正常工作。
- ▸ 请勿将电器置于移动或振动表面。

使用错误的盖子可能会损坏电器部件。
- ▸ 只能将投料盖与双面切片盘和双面研磨刀盘搭配使用。
  → *"插入带切削圆盘的片丝配件", 页 19*

切勿将任何物品放入搅拌锅或投料盖中，否则可能会造成损坏。
- ▸ 切勿将任何物品插入搅拌锅或投料盖中，例如木汤匙。

热量可能会损坏切丝刀盘。
- ▸ 待主机冷却后，方可使用。
- ▸ 请勿与加热功能组合使用。

放入过多食材可能会损坏电器。
- ▸ 每次加工食材的量不得超过 1 kg。

高温可能会损坏搅拌锅中的物品。
- ▸ 切勿将任何物品或刀具置于搅拌锅中。

持续高温可能会导致多用铲熔化。
- ▸ 除非正在使用多用铲，否则不得将其置于热锅中。

清洁不当可能损坏电器。
- ▸ 切勿用海绵的粗糙面清洁接触点。
- ▸ 切勿令塑料部件卡在洗碗机内，否则会造成变形。

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

如果遵守该提示，则电器能耗更低。

除了煎制时或显示屏上有相反的提示时，在所有热处理方式时都可使用量杯。
- ✔ 少量蒸汽和热量逸出。
- ✔ 您的菜肴将会更快地被加热。

减少机器在其后切换到待机状态的持续时间。 →*页 30*
- ✔ 您的机器消耗的电量更少。

机器内的智能温控系统会自动调节温度，因此不会消耗任何多余的能量。
- ✔ 水只会略微沸腾。

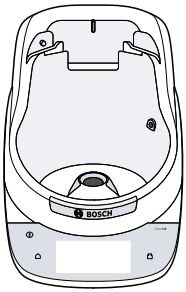
4 安装和接通

4.1 拆开机器包装

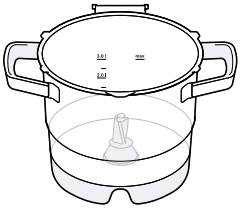
1. 将主机以及所有配件和附件从包装中取出。
2. 打开整个上盖，将蒸篮从锅中取出。
3. 去除包装材料。
4. 检查机器和所有配件是否有看得见的损坏以及是否完整。
5. 处理包装材料。 →*页 9*

4.2 供货范围

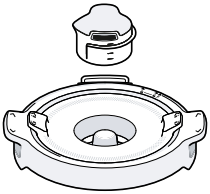
拆开包装后，请检查所有部件是否在运输过程中发生损坏，供货是否完整。



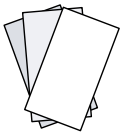
A



B



C



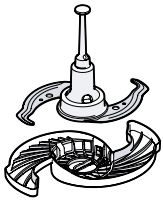
D



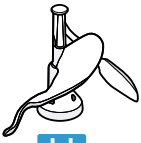
E



F



G



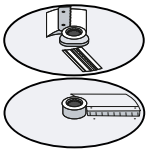
H



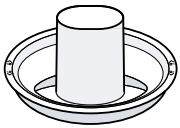
I



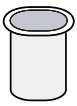
J



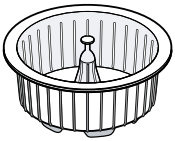
K



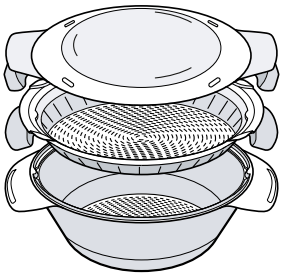
L



M



N



O

A	主机
B	XL智能烹饪锅，配有配件连接轴和密封圈
C	上盖和量杯
D	随附资料
E	食谱
F	多用铲

G	多功能搅拌刀和刀套
H	3D翻炒桨
I	双联打发头
J	转接轴
K	双面切片盘和双面切丝盘
L	投料盖
M	投料推杆
N	蒸篮
O	蒸架盖、浅蒸盘、双层蒸架

4.3 安装设备

⚠ 警告
有着火危险!
剧烈的热量可能会导致电器和其他部件着火。
- 切勿将电器放在经过加热的烤箱中。
- 切勿将电器放在高温表面或热源附近。
- 切勿将任何物品或刀具存放或置于搅拌锅内。

- 将机器放置在稳定、平整、洁净、光滑的工作面上。
  确保周围的家具耐热并且防潮。

4.4 清洁本机

- 首次使用前要对本机器和各零部件进行清洁。
  → *"清洁和保养", 页 31*

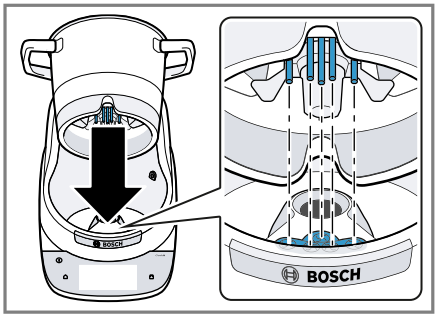
4.5 放入锅具

⚠ 警告
有电击危险!
切勿将任何物体插到电连器上，这可能会导致触电。
- 切勿将任何物体插到电连器上。

要求: 配件连接轴与密封圈已安装在锅具中。

→ *"清洁配件连接轴", 页 35*

- 放入锅具。



确保锅具与主机之间没有任何物品或沉积物。
将锅具上的上盖卡槽插入主机上的凹槽中。

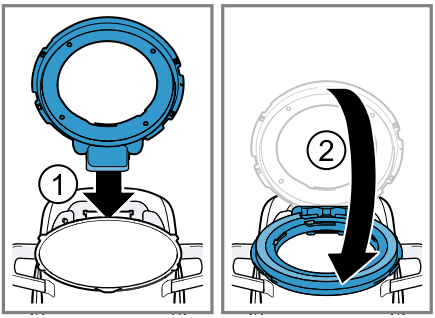
4.6 安装上盖

⚠ 警告
有压伤危险!
手和手指有被卡住的风险。
- 降低锅盖时，且勿将手伸进搅拌锅中。

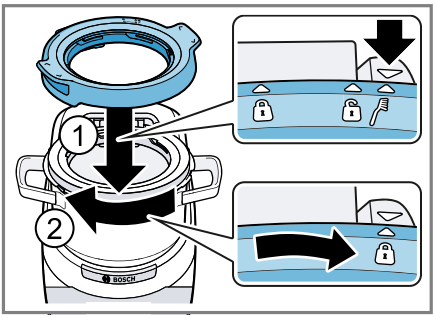
提示: 请了解上盖的组成部分。
→ *"上盖", 页 16*

要求: 锅具已装入。 →*页 11*

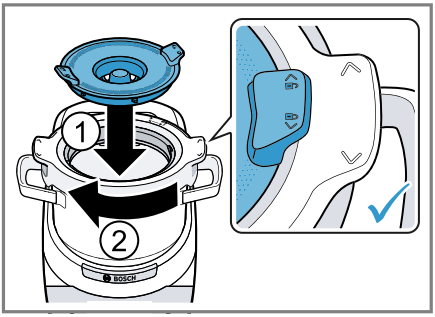
1. 将上盖外圈完全装入锅具上的上盖卡槽 中，然后关闭。



✔ 上盖外圈嵌合到上盖卡槽中。
2. 将外圈盖安放到上盖外圈上。



✔ 符号 ▲ 和 ▼ 上下重叠。
3. 将外圈盖顺时针沿 方向旋转，直至感觉到其卡止。
✔ 符号 和 ▼ 上下重叠。
4. 将内盖安放到外圈盖上。



5. 将内盖顺时针放置，直至其卡止。
✔ 驱动联轴器已作好运行准备。

4.7 接通机器电源

在首次调试时请将本机器连接到供电网络。

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。

1. 将机器电源线的插头插入机器附近的电源插座上。
确保电源线不会应力过大且没有裸露。
要调整电线长度，可将电源线推入电源线收纳仓中。
2. 检查电源插头是否牢固。

4.8 进行首次调试

在首次调试时或在复位到出厂设置后会显示首次使用说明。首次使用说明向您解释所有重要功能、配件，并要求您进行设置。

注意: 您可以随时在基本设置中更改沸点自动调节以及海拔高度和家居互联 (Home Connect) 设置。
→ *"更改基本设置", 页 30*

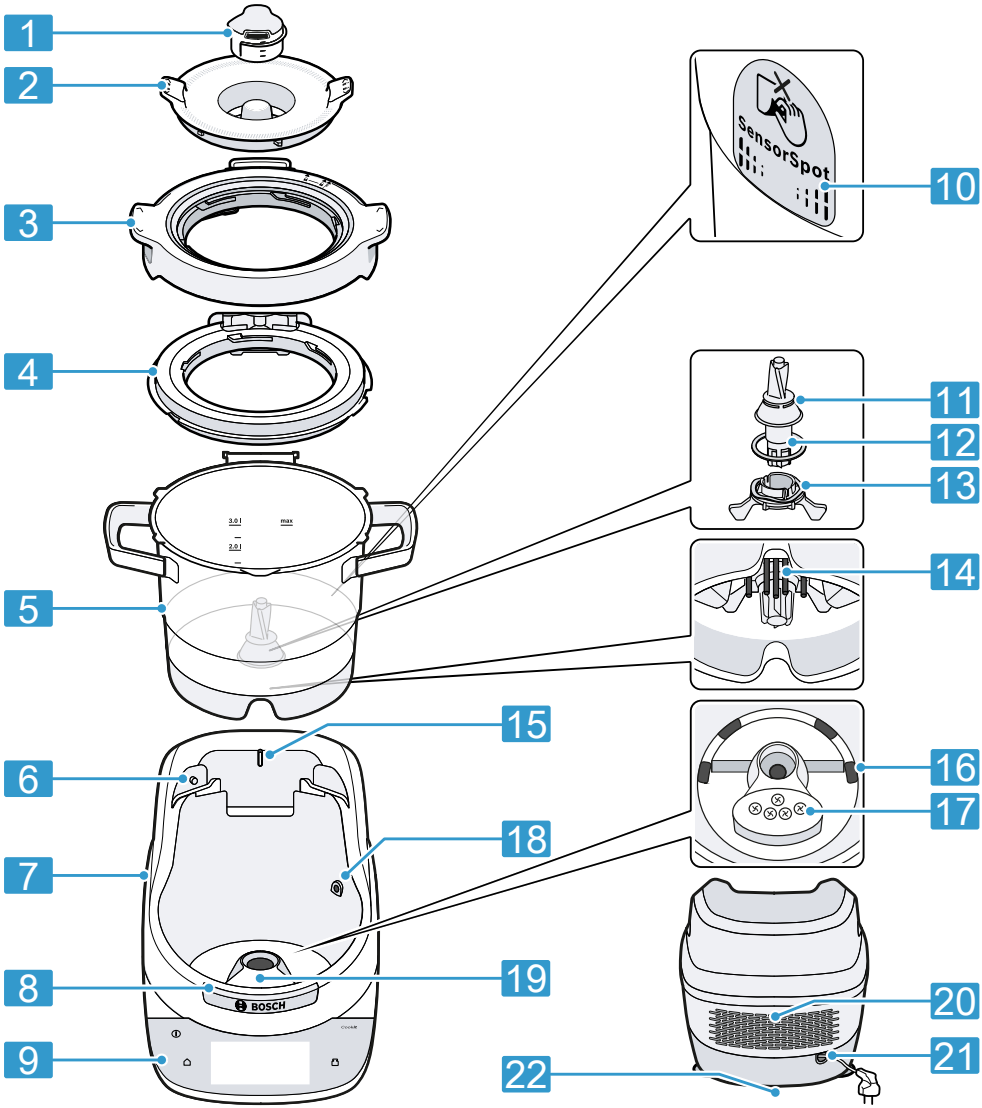
要求: 电器已连接电源。 →*页 12*
▸ 按照显示屏上的指示进行操作。

注意: 如果您现在想设置 Home Connect 晶御智能，则按照 Home Connect 晶御智能 App 中的指示进行操作。
→ *"设置 Home Connect 晶御智能 ", 页 28*

5 了解机器

5.1 设备

您可以在此查看机器的相关部件。



1	量杯	3	外圈盖
2	内盖	4	上盖外圈

5	XL智能烹饪锅
6	盖锁
7	带半嵌式智能秤的主机
8	感温呼吸灯
9	控制元件
10	传感器点
11	锁紧簧
12	带密封圈的配件连接轴
13	带翼和波形弹簧的螺丝环
14	电连探针
15	盖保险装置
16	排水孔
17	电连器
18	红外温度传感器
19	驱动联轴器
20	排气格栅
21	电源线收纳仓
22	型号铭牌

5.2 图标

此处可找到您的电器图标概览。

电器符号和配件符号

符号	说明
	多功能搅拌刀
	3D翻炒桨
	双联打发头
	切削圆盘的转接轴
max	最大填充量
	清蒸最低水位线
	清洁位置
	适合与食物接触
	洗碗机适用性
	位置标记
	装置锁
	打开装置锁。

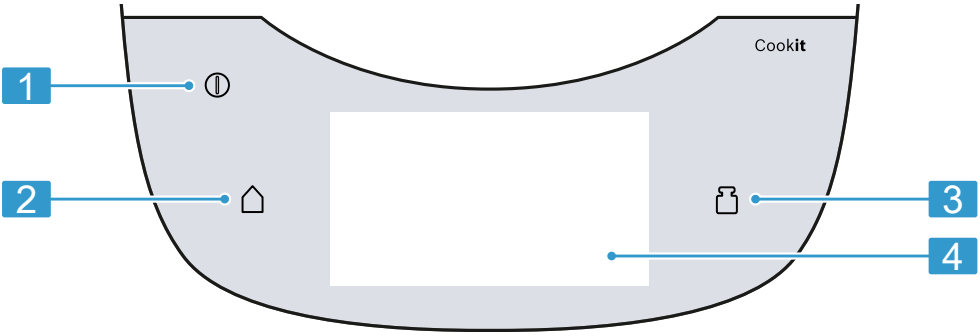
符号	说明
	关闭装置锁。
	打开外圈盖。
	关闭外圈盖。
	解锁位置
	锁定位置
	上盖卡槽
	阅读使用说明书。
	请勿将手伸到进料管中。

显示屏符号

符号	说明
	持续时间倒计时。
	持续时间正计时。
	盖锁已激活。
	查看以下方法步骤。

5.3 操作面板

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。

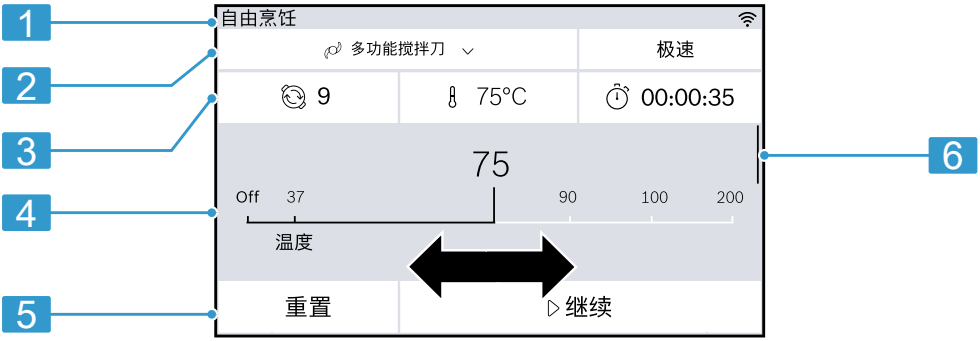


1		开／关	▪ → *"开机", 页 21* ▪ → *"关闭电源", 页 21*
2		主页键	▪ 打开主页。 ▪ 在菜单中往回导航。
3		智能秤	→ *"使用智能秤", 页 27*
4		触摸屏	→ *"触摸屏", 页 15*

5.4 触摸屏

触摸屏既是显示器，也是控制元件。在触摸屏上可查看当前功能的选项和所采用的设置。

注意: 当触摸屏潮湿或变脏时，其功能会受限。



1	状态栏	▪ 显示菜单中的项目和网络显示。 ▪ 显示食谱中心的进度，例如 5/7。 **注意:** 提示文本可以覆盖状态栏。

2	配件栏	▪ 显示预设的配件。 ▪ 选择配件。
3	参数栏	▪ 选择信息显示。 ▪ 设置速度。 →*页 21* ▪ 设置温度。 →*页 22* ▪ 设置持续时间。 →*页 22*
4	主控区域	▪ 在菜单中导航。 ▪ 显示信息，例如食谱。 ▪ 利用快速选择按键增加持续时间。 →*页 22* **注意** ▪ 故障信息可能会覆盖内容区域。 ▪ 在运行过程中显示快速选择按键。
5	导航区域	▪ 在导航栏中导航。 ▪ 确认和重置设置。 ▪ 控制程序和食谱。 **注意：** 提示文本可以覆盖导航区域。
6	滚动条	控制垂直滚动。

5.5 感温呼吸灯

在加热过程中感温呼吸灯会有规律地波动。在达到设定的温度时，感温呼吸灯常亮。当锅具中的余热低于 60 °C 时，感温呼吸灯熄灭。

5.6 上盖

上盖由多个部分和可更换的插入件组成。

上盖由 4 个部分组成:

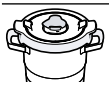
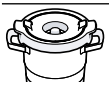
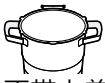
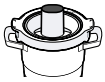
- 量杯
- 内盖
- 外圈盖
- 上盖外圈

您可以用量杯完全关闭上盖。可以通过内盖上的投料口往锅具中加注流体。您可以将上盖打开至 90°，并以不同方式使用。

→ *"上盖使用概览", 页 16*

上盖使用概览

您可以将上盖及其组成部分以不同的组合方式使用。

上盖	用途
 带量杯	▪ 烧菜。 ▪ 发酵生面团。 ▪ 对食材进行冷加工，例如揉捏、切碎、打发。
 不带量杯	▪ 用装入的配件煎炒菜肴。 ▪ 使用配件浓缩酱汁。 ▪ 在运行期间加注液体。
 不带上盖	▪ 不使用内置的配件煎制菜肴。 ▪ 用多用铲翻拌菜肴。 ▪ 使用双层蒸架。
 带进料斗	▪ 切割食物。 ▪ 将食物切碎并研磨。

5.7 锅具

XL智能烹饪锅由不锈钢制成，并具有智能温度传感器。

内侧的刻度指示最小和最大加注量。底面的电连探针将锅具与主机相连接。背面上的SensorSpot传感器点是一个为正确测量温度所必需的标签。

6 配件和附件

此处可查看配件及其用途的概览。

⚠ 警告

有受伤危险!

旋转的配件可能会造成受伤。

- ▸ 应保持双手、头发、衣物及其他配件远离旋转的部件。
- ▸ 只有在驱动联轴器处于静止状态下，才可安装和取下配件。
- ▸ 配件只能在完全组装好后装入锅具中。
- ▸ 只可装入和使用在显示屏上选择的或在食谱中给出的配件。

名称	用途
量杯	■ 测量最大 100 ml 的食材量。 ■ 盖上内盖。
多用铲	■ 翻拌并取出菜肴。 ■ 取出配件。 ■ 清除从配件上和锅具中的食物残留物。
多功能搅拌刀	■ 揉捏并混合面团，例如生面团。 ■ 切碎或混合食材，例如泥糊、硬奶酪、面包、小面包、巧克力、坚果。 ■ 切碎较小的冷冻水果，例如蓝莓、覆盆子。 **注意:** 多功能搅拌刀不适合用于切割生南瓜。
3D翻炒桨	■ 翻拌、混合、加热和烧煮带有稠度的汤的菜肴，例如炖菜、汤和焖煮。 ■ 均匀而迅速地加热菜肴。 ■ 翻炒块状食材。
双联打发头	■ 混合并加热菜肴，例如奶油炒面糊和法式白酱。 ■ 乳化食材，例如蛋黄酱。 ■ 搅拌细粒状态或粉状食材，例如玉米糊和吉士粉。 ■ 混合轻面团，例如海绵蛋糕。 ■ 搅打蛋白和奶油。
转接轴	插入转接轴，以便使用双面切片盘和双面切丝盘。
双面切片盘	将食材切成厚片或薄片，例如水果或蔬菜。 **注意:** 双面切片盘不适合用于切割硬奶酪、面包、小面包、生南瓜或巧克力。
双面切丝盘	将食材切成细条状，例如水果或蔬菜。
投料推杆	推入食物。
蒸煮组合配件	■ 分成最多 3 层蒸食材。 ■ 蒸煮组合配件由蒸篮、双层蒸架、浅蒸盘和蒸架盖组成。 **提示:** 蒸篮可以用于烧煮、清蒸和用作滤筛。

提示

- 在使用后请清洁所有部分，以免残留物变干。
- 配件上有含油脂的残留物可能影响烹调结果。

注意: 这些配件在使用上非常高效。如果指定了一个时段，首先应设置较短的

持续时间，然后在需要时增加持续时间。
→ *"设置持续时间", 页 22*

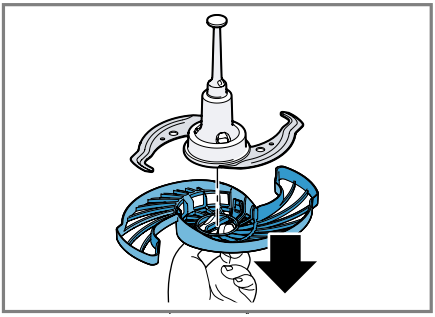
6.1 插入多功能搅拌刀

⚠ 警告
有割伤危险!
多功能搅拌刀拥有锋利的刀片。
- ▸ 只可握住多功能搅拌刀的刀柄。
- ▸ 请勿赤手触碰刀片。
- ▸ 不使用时，应总是将多功能搅拌刀放在刀套中妥善保存。

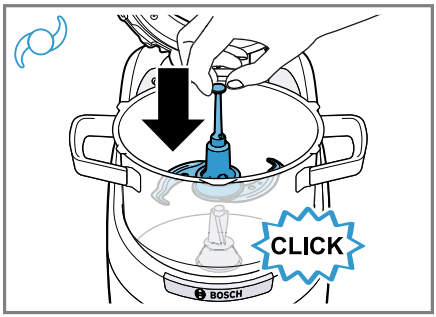
注意: 如果您经常切碎坚硬的食物或冷冻的水果，则多功能搅拌刀的磨损会更快。

提示
- 在切碎冷冻的水果前，让水果在室温下略微解冻。
- 如果想要切碎大的冷冻水果，请将水果事先切碎成小块，例如切成草莓大小。

1. 打开上盖。
2. 握住多功能搅拌刀的刀柄，将刀套从刀柄上拔下。



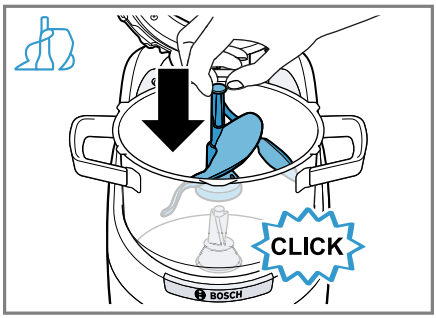
3. 握住多功能搅拌刀的刀柄，将多功能搅拌刀放到配件连接轴上。



✔ 可听到配件卡入到位的声音。
4. 将上盖关闭并锁定。

6.2 放入 3D翻炒桨

1. 将搅拌器放到配件连接轴上。

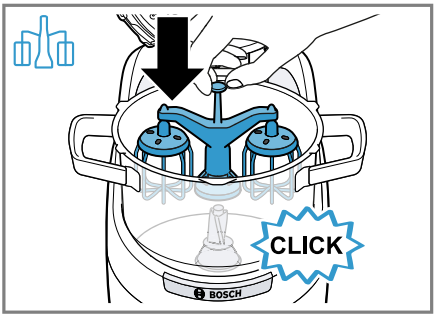


✔ 可听到配件卡入到位的声音。
2. 将上盖关闭并锁定。

6.3 装入双联打发头

注意: 加工食材时，双联打发头可能会发出摩擦声。此为正常现象，对功能没有负面影响。请在使用过后清洁双联打发头。
→ *"清洁双联打发头", 页 34*

1. 将双联打发头放到配件连接轴上。

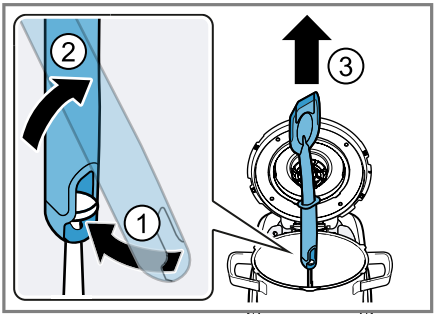


✔ 可听到配件卡入到位的声音。
2. 将上盖关闭并锁定。

6.4 取下配件

⚠ 警告
有灼伤危险!
在取出配件时，热的液体可能溢出。
- ▸ 将配件小心地取出，并且只能用多用铲取出。
- ▸ 请戴上隔热手套。

1. 完全打开上盖。
→ *"打开和关闭上盖", 页 21*
2. 用多用铲柄上的开口容纳配件柄。



3. 利用多用铲将配件小心地向上拉出。

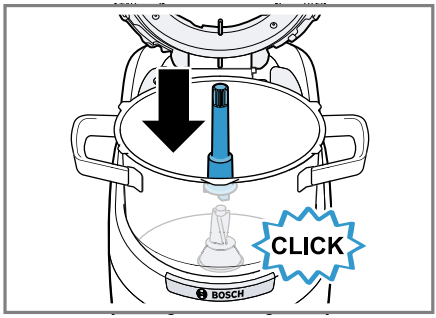
提示
- ■ 请准备好一个能够将用过的配件放到其上的耐热物体，例如一个碟子。
- ■ 在使用后请立即清洁所有部分，以免残留物变干。

6.5 插入带切削圆盘的片丝配件

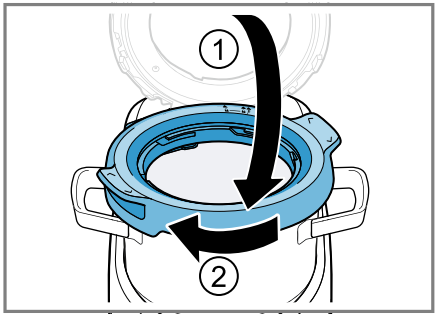
片丝配件由 3 部分组成，即转接轴、投料盖和投料推杆。与切片切丝刀盘组合使用，可以切片和切碎食材。

⚠ 警告
有割伤危险!
切削圆盘具有锋利的边缘。
- ▸ 只可握住切削圆盘中间的塑料环。
- ▸ 请勿将手伸到进料管中。
- ▸ 仅限使用投料推杆将食材推下。

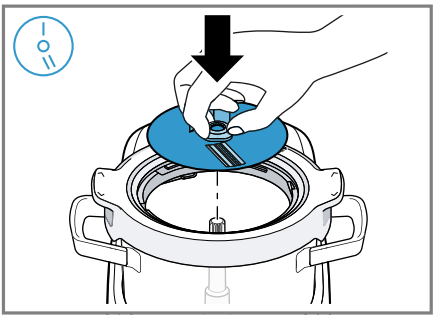
1. 松开并取出内盖。
2. 打开上盖外圈。
3. 将转接轴放到配件连接轴上。



✔ 可听到转接轴卡入到位的声音。
4. 将上盖外圈和外圈盖关闭并锁定。

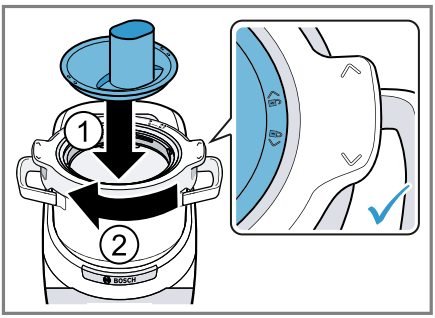


5. 将双面刀盘需要的一侧朝上放到转接轴上。
→ *"片丝刀盘概览", 页 20*

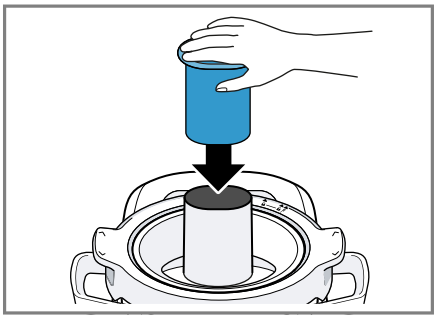


将带有刃切或突起的切片切丝刀盘的一侧朝上放置。

6. 将投料盖安放到外圈盖上。



7. 顺时针方向锁定投料盖。
8. 在运行过程中向进料筒中加入食材，然后通过略微按压投料推杆推入。



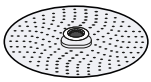
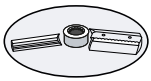
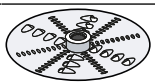
6.6 片丝刀盘概览

此处可查看切片切丝刀盘各个侧面的概览。

标记	名称
1	切片盘，厚片
3	切片盘，薄片
Upper	双面切丝盘，薄

6.7 配件

您可以在您的销售顾问处、我们的官方旗舰店或我们的官方微信公众号了解其他配件或购买配件。请仅使用原装配件，因其完全搭配您的机器。
配件将视电器而定。购买时，请务必提供机器确切的标记（E-Nr.）。 →*页 38*

附件	特性	用途
细型磨碎圆盘	MUZ9FG1 	▪ 将坚果细细磨碎。 ▪ 磨碎硬奶酪，例如帕玛森干酪。 **注意:** 不适合加工软奶酪。
专业 Supercut 双面刀盘	MUZ9SC1 	将水果和蔬菜切成厚片或薄片。 **提示:** 特别适合质地非常软或纤维非常多的食材。
双面切丝刀盘		将食材切碎成大块或小块，例如水果、蔬菜或奶酪。

附件	特性	用途
		注意: 不适合加工坚果和生南瓜。
切碎刀	MCCA1CK 	■ 切碎食物，例如冰块、冷冻水果、巧克力、南瓜或干面包制成的面包屑。 ■ 制作冰淇淋、冰糕、冰沙或鸡尾酒。 ■ 切肉。 **注意:** 不适合揉面团。

7 操作基本知识

7.1 开机

▸ 按 ⏻ 开机。
✔ 显示屏显示动画。

注意: 如果有先前被中断的食谱，机器会询问是否继续使用该食谱烹饪。

7.2 关闭电源

▸ 通过 ⏻ 关闭电器。
✔ 显示屏显示动画。

注意: 在关闭机器时，感温呼吸灯继续亮着，直至锅具内的余热低于 60 °C 为止。

提示: 您可以在基本设置中调整机器在其后进入待机状态的持续时间。
→ *"基本设置", 页 30*

7.3 打开和关闭上盖

1. 为了打开上盖，将外圈盖逆时针沿 ⋀ 方向旋转。
2. 为了关闭上盖，将外圈盖逆时针沿 ⋁ 方向旋转。

✔ 当上盖关闭后，符号 ▲ 和 ▼ 上下重叠。

3. 打开和关闭整个上盖。

7.4 设置速度

要求

■ 已选择并装入所需的配件。
→ *"配件和附件", 页 17*
■ 在参数栏中选择了 ⟲ 。
▸ **注意:** 显示屏显示相应配件的可用速度。
为了设置所需的速度，在状态栏上滑动手指。

注意

■ 在持续运行模式下，驱动联轴器连续运转。如果降低速度，则驱动联轴器运转更慢。
■ 在间隔操作中，驱动阶段和暂停交替发生。如果降低速度，则暂停时间变长。

表格显示每个配件的速度。

配件	间隔操作	持续操作
	1 - 4	5 - 6
	-	1 - 7
	1 - 4	5 - 18
	-	1 - 9

提示

■ 您可以随时更改速度。
■ 如果您选择搅拌器的 4 至 6 档，则菜肴会被更快速地混合，并因此被更均匀和更快地加热。

7.5 使用涡轮模式

使用多功能搅拌刀时，为您提供涡轮模式。多功能搅拌刀将以最大速度旋转，

持续时间最长 60 秒钟。利用涡轮模式可以更快地切碎或打泥食物。

要求

- 多功能搅拌刀已装入。 →*页 18*
- 运行已停止。

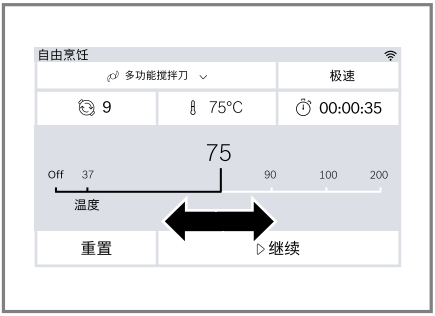
▸ 长按 "极速"。

✔ 显示屏显示持续时间。

提示: 您可以在需要时重复涡轮模式。

7.6 设置温度

1. 按 。
✔ 显示屏显示划分成温度范围的温度刻度。
2. 点击选择所需的温度范围。
3. 为了设置所需的温度，在状态栏上滑动手指。



可以用来设置温度的幅度根据温度范围而变化。

温度范围 (°C)	调节幅度 (°C)
37 - 90	5
90 - 100	1
100 - 200	10

✔ 显示屏上的进度条和脉动的感温呼吸灯显示加热状态，直至达到目标温度为止。

7.7 清空锅具

⚠ 警告

有烫伤危险!

使用后锅具很热。

▸ 只能握住锅具的把手。

1. 去除整个上盖。
2. 用多用铲取出配件。
→ *"取下配件", 页 19*
3. 将锅具取出并排空。
不得通过上盖卡槽排空锅内残留物。

提示: 您可以多用铲清除残余食物。

8 时间功能

您的机器具有时间功能，利用这些功能可以设置过程的持续时间和结束。

8.1 设置持续时间

您可以确定一个持续时间，在这个持续时间后将自动结束运行。最长持续时间为 11 小时 59 分钟 59 秒钟。

要求: 速度或温度已设置。

→ *"设置速度", 页 21*

→ *"设置温度", 页 22*

1. 按压 或 。
2. 如要设置所需的持续时间，请用手指上下滑动小时、分钟和秒钟。
3. 如要重置持续时间，请按照显示屏上的指示进行操作。

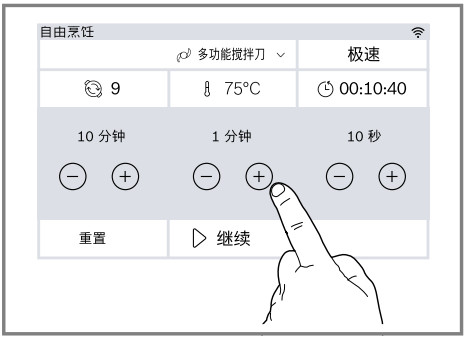
✔ 当持续时间结束时，会响起一个信号音，显示屏将显示一条信息，并且自动结束运行。

8.2 更改持续时间

在运行过程中您可以随时更改或暂停持续时间。

1. 按 。
2. 为了将持续时间更改为某个值，按压 "暂停"，然后通过状态栏更改持续时间。

提示: 您可以在运行过程中提高持续时间，方法按压快速选择按键 10 秒钟、1 分钟或 5 分钟。



8.3 设置秒表

如果不设置任何持续时间，则时间将自动累加计数。如果您通过按压 "暂停" 而不提前结束运行，则最长持续时间为 11 小时 59 分 59 秒。

注意: 在一些情况下不预设任何持续时间。当达到设定的温度时，运行结束。按照显示屏上的指示进行操作。

- ▸ 在不设置持续时间的情况下开始过程。

9 我的食谱

可在 "我的食谱" 区查看您个人的食谱清单。

9.1 管理我的收藏

1. 选择所需的食谱。
- ✔ 显示屏显示食谱详细信息。
2. 如要将食谱添加到关注列表，请按压 ☆。
- ✔ 显示屏显示 ★。
3. 如要将配方从关注列表中删除，请按压 ★。
- ✔ 显示屏显示 ☆。

10 食谱中心

功能 "食谱中心" 分步骤指导您制作美味佳肴。您的机器为您规定所有食材、制作步骤和参数。

10.1 选择食谱

1. 通过 ⏻ 开机。
2. 按 "食谱中心"。
3. 选择所需的食谱类别。

   提示
   - 您可以筛选食谱。
     → *"筛选食谱", 页 23*
   - 为了在图片视图和列表视图之间切换，请按压 ☰ 或 ▭。

   如要返回食谱类别，请按压 ‹。
4. 选择所需的食谱。
- ✔ 显示屏显示食谱详细信息。
5. 为了准备食谱，按压 "烹饪"。
   提示: 您可以将食谱添加到关注列表中。
   → *"管理我的收藏", 页 23*
- ✔ 食谱准备开始。

10.2 筛选食谱

您可以利用筛选器来限制食谱选择范围。

1. 按 ▽。
- ✔ 显示屏显示食谱数量及其特点。
2. 如要选择特点，请按压 ﹀。
- ✔ 显示屏显示可用的设置。
3. 选择所需的特点，然后按压 "查看"。
4. 如要不再选择所选的特点，请按压 "重置"。
- ✔ 显示屏显示具有所选特点的食谱。

10.3 准备食谱

要求

- 已选择一份食谱中心的食谱或一个辅助烹饪。
  → *"选择食谱", 页 23*
  → *"使用辅助烹饪", 页 24*
- 食材已准备进行烹饪。

1. 请注意安全注意事项。 →*页 4*
2. 按照显示屏上的指示进行操作。

3. 如要开始运行，按压 "开始"。
4. 如要中断运行，按压 "暂停"。
5. 如要结束食谱，按压 "完成"。

注意: 如果食谱中心中的食谱有烤箱的设置值，这些设置值适用于 Bosch 烤箱。如果使用其他烤箱，请注意制造商说明。

提示

- 通过按压 "保温"，可将所选的菜肴保温长达 30 分钟。
- 在烹饪的过程中，如要查看下一个步骤，请按压 ☰。如要退出食谱预览，请按压 ✕。

11 辅助烹饪

辅助烹饪在烹调过程中为您提供支持。这些程序引导您通过少量几个步骤制作简单的菜肴。

11.1 使用辅助烹饪

1. 通过 ⏻ 开机。
2. 按 "辅助烹饪"。
3. 选择所需的辅助烹饪。
4. 按压 "烹饪"。
   → *"准备食谱", 页 23*

11.2 辅助烹饪概览

此处可查看辅助烹饪的概览。

注意: 按照显示屏上的设置建议进行操作。

类别	辅助烹饪	使用	配件
面食&糕点	面点程序1-硬面团	混合食材。该辅助烹饪特别适用于含水量少的大面团，例如面包、披萨面团、意大利面、酥皮面团。	
面食&糕点	面点程序2-软面团	间歇混合食材。该辅助烹饪特别适用于含水量较高具有粘性的大面团，例如发酵辫子面包、布里欧修和酸面包面团。	
面食&糕点	面点程序3-稀面团	混合食材。该辅助烹饪特别适用于液态面团（面糊），例如煎饼、华夫饼、面衣和海绵蛋糕。	
发酵	面团	让含酵母的面团发酵，例如发酵面团和酸面包面团。	-
发酵	酸奶	让牛奶混合物在乳酸菌的作用下从液体发酵成固体。	蒸篮
清蒸	小火蒸	清蒸食材。该辅助烹饪特别适用于鱼类，例如鲷鱼、鳟鱼、鳕鱼排和海鲈鱼。	蒸煮组合配件
清蒸	大火蒸	清蒸食材。该辅助烹饪特别适用于肉类和蔬菜，例如土豆、西兰花和胡萝卜。	蒸煮组合配件
煎炒	煎炒蔬菜	煸炒蔬菜。	
煎炒	煎炒鱼类/海鲜	煎炒鱼类和海鲜。	

类别	辅助烹饪	使用	配件
煎炒	煎炒肉类	煎炒肉类，例如红肉（牛肉）肉块或小牛肉块。	
煮	烧水	烧水。	-
煮	汤羹	煮汤。	
煮	炖菜	炖菜。炖菜。	
煮	面食	烹制面粉制品，如饺子和面条。	
煮	营养粥	烹制米粥。	
真空低温慢煮	真空低温慢煮	真空低温慢煮食材，例如猪肉、牛肉和鲑鱼。	-
融化巧克力	融化巧克力	融化巧克力。	
清洗	自清洁程序	→ *"使用清洁程序", 页 35*	先前使用的配件

12 沸点自动调节

水开始沸腾的温度取决于居住地的海拔高度。当您设置沸点自动调节时，本机器才能最佳地工作。只有这样才能获得准确的温度和完美的结果。

提示: 您的居住地海拔高度可以在互联网上查询，也可以向当地行政机关询问。

注意

- 沸点自动调节在食谱中心时和辅助烹饪时可用。
- 沸点自动调节对烹饪类型 "自由烹饪" 无影响。

12.1 设置沸点自动调节

1. 在主页中按压 ⚙。
2. 按 "设置"。
3. 选择所需的海拔高度。
   您可以随时在基本设置中更改海拔高度。
   → *"基本设置", 页 30*
4. 如要退出基本设置，请按 ⌂。

13 自由烹饪

利用功能 "自由烹饪"，您可以完全按照自己的口味准备个性化食谱。您可以通过持续时间、温度和速度的个性化参数灵活地使用配件。

13.1 设置自由烹饪

⚠ 警告

有着火危险!

炽热的油和油脂会迅速自燃。

- 切勿让炽热的油和油脂无人监管。
- 只可使用耐热的油和油脂。
- 切勿向锅具中加注超过 250 ml 油。
- 发生火灾时切勿用水灭火。
- 关闭电器。
- 小心地用上盖、灭火毯或类似工具扑灭明火。

酒精蒸汽可能在热锅内自燃。

- 切勿在高温下用高浓度酒精饮料烹饪食材。
- 小心地打开上盖。

⚠ 警告

有烫伤危险!

喷出的蒸汽、沸腾或溢出的热汤和飞溅的油都可能导致烫伤。

- 请勿让热汤因沸腾而溢出。
- 不要倾斜和倾倒本电器。
- 请勿超出允许的最大容量 (3 l)。
- 小心打开杯盖。

- 在将热汤倒进搅拌锅中时，请多加小心，不要站得太近。
- 将电器放在稳固的工作台上。
- 切勿将内盖上的投料口盖住，也不要让任何东西粘在上面，确保加入的食材不会将其堵住。

要求: 食材已准备进行烹饪。
1. 通过 ① 开机。
2. 完全打开上盖。
3. 在主页中按压 "自由烹饪"。
✔ 显示屏显示配件。
4. 装入所需的配件。
→ *"配件和附件", 页 17*
5. 选择装入的配件。
✔ 在您选择 "无附件" 后，显示屏自动切换到温度设置。
→ *"设置温度", 页 22*
✔ 在您选择某个配件后，显示屏自动切换到速度设置。
→ *"设置速度", 页 21*
6. 设置速度、温度和持续时间。
请注意设置建议。 →*页 39*
7. 将食材倒入锅具中。
8. 如要开始运行，按压 "开始"。
✔ 运行开始，显示屏显示持续时间。
9. 如要中断运行，按压 "暂停"。
10. 如要继续运行，按 "下一步"。

14 清蒸

利用蒸煮组合配件，可以同时分成最多 3 层蒸制食物。

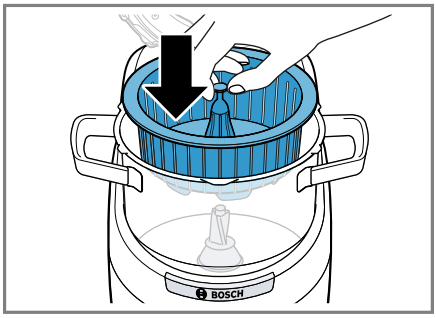
注意: 功能 "清蒸" 在辅助烹饪时和在食谱中心时可用。
→ *"选择食谱", 页 23*

提示: 您可以将蒸篮用作滤筛，例如用于煮面条。

14.1 使用蒸篮

⚠ 警告
有烫伤危险!
热蒸汽会从机器中逸出。
- 请勿俯身靠近本机器。
- 小心地打开上盖。
- 蒸篮只能用多用铲取出。

1. 完全打开上盖。
2. 将液体倒入锅具中，至少应达到标记 。
标记 相当于 800 ml 的水量。
3. 将蒸篮放入锅具中。



4. 将食物放到蒸篮上。
蒸篮最大可加注至标记 max。
5. 将上盖关闭并锁定。

提示: 为了在多达 3 层上同时进行清蒸，您还可以使用双层蒸架。
→*页 26*

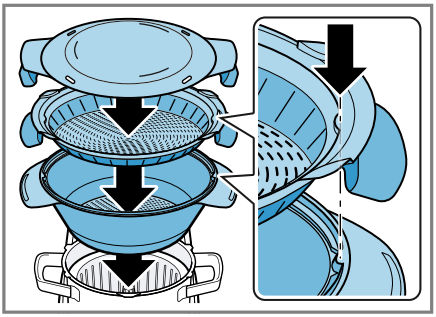
14.2 使用双层蒸架

⚠ 警告
有烫伤危险!
热蒸汽会从机器中逸出。
- 请勿俯身靠近本机器。
- 小心地打开双层蒸架。

注意
使用不当可能会造成财物损失。
- 进行蒸制时切勿使用酒精。

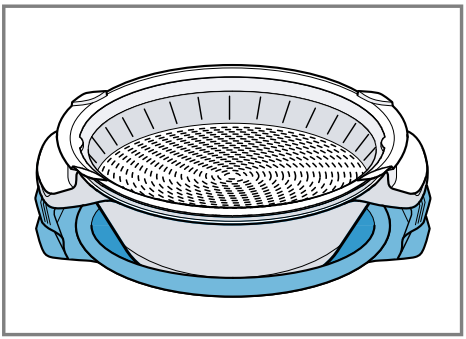
1. 将上盖整个取下。
2. 将液体倒入锅具中，至少应达到标记 。
标记 相当于 800 ml 的水量。

3. 将双层蒸架放到锅具上。



4. 将食材放到双层蒸架中。
   如要在一个附加层中用清蒸其他食材，请将浅蒸盘放到双层蒸架上。
   双层蒸架最大可添加至标记 max。
5. 关闭双层蒸架的上盖。

提示: 在烹饪后，您可以将双层蒸架的上盖翻转，用作双层蒸架的垫盘。



14.3 设置清蒸

进行清蒸时，可将食物蒸煮长达 2 小时。

1. 按 "辅助烹饪"。
2. 选择所需的清蒸程序。
3. 将水量调整到相应的持续时间（分钟）。
   注意: 清蒸持续时间取决于水量和食材量而有不同。

水量 (ml)	大火蒸 (min)	小火蒸 (min)
800	25	最大 120
1000	35	最大 120
1500	50	最大 120
3000	105	最大 120

   此处可查看清蒸的设置建议。
   →*页 46*
4. 如要启动辅助烹饪，按压 "开始"。

15 真空低温慢煮

利用 "真空低温慢煮" 功能可以在蒸锅中在低温下温和地烹饪食物，脂肪含量低。将菜肴放入专用、耐热、食品安全的真空袋内，用真空密封器将其密封。

注意: 功能 "真空低温慢煮" 在辅助烹饪时和在食谱中心时可用。
→ *"选择食谱", 页 23*

15.1 设置 "真空低温慢煮"

1. 按 "辅助烹饪"。
2. 按 "真空低温慢煮"。
✔ 显示屏显示食谱详细信息。
3. 按压 "烹饪"，按照显示屏上的指示进行操作。
   此处可找到真空低温慢煮的设置建议。 →*页 48*
4. **注意:** 在真空低温慢煮时，您可以在从 40 °C 至 95 °C 的温度范围内以 1 摄氏度为调节幅度设置温度。
   设置温度。 →*页 22*
5. 如要启动辅助烹饪，按压 "开始"。

16 智能秤

您的机器装备了一个半嵌式智能秤。主机在底座配备有 4 个重量传感器。

16.1 使用智能秤

您可以使用智能秤分别称量每种食材或称量食材的总和。

注意

- 您可以称量最多 5 kg 重量。
- 以下因素可能使测量结果失真:

- 底座在工作面上安放不正确
- 工作面振动
- 主机下面有物品
- 食材量低于 5 g
- 食材分布不均匀
- 移动主机
- 触摸主机
- 主机上有物品
- 食物差异，例如不同密度的油

要求: 锅具已装入。 →*页 11*

1. 按压 ⏁，然后不再触摸机器。
✔ 智能秤自动去皮重。显示屏显示 "开始称重" 并接着显示“0 g”。
2. 将食材加入锅具中，直至达到所需的重量。
✔ 智能秤以 1 g 为变化幅度显示重量。
3. 如要去除皮重，按压 "去皮？"。
4. 如要切换到主页中，按压 ⏁ 或 ✕。

提示: 要分别称量食材，可以在锅具上放一个碗。

17 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*。

为了可以使用 Home Connect 晶御智能，首先应建立与家庭网络（无线网络[1]）和到 Home Connect 晶御智能 APP 的连接。

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

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

注意

- 请确保通过 Home Connect 晶御智能 应用程序操作电器时也遵守了使用说明书的安全提示。
→ *"安全性", 页 3*
- 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。

17.1 设置 Home Connect 晶御智能

要求: 电器的安装地点可以接收到 WLAN 家庭网络 (Wi-Fi)。

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。

17.2 Home Connect 晶御智能设置

根据您的Home Connect 晶御智能 需求调整 。

您可以在本机器的基本设置中查看 Home Connect 晶御智能 的设置。显示屏上显示的设置取决于Home

[1] 无线网络是 Wi-Fi Alliance 的注册品牌。

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。

Home Connect 晶御智能 设置概览

您可以在此查看关于 Home Connect 晶御智能 设置和网络设置的概览。

注意: 软件更新后可使用附加功能。
当有软件更新可用时，在 Home Connect 晶御智能 App 中可查阅更多详细信息。

基本设置	选择	说明
开始连接	开始	建立连接。
Wi-Fi	Home Connect 晶御智能 开 Home Connect 晶御智能 关	如果长时间不工作，请关闭无线模块，以节省能源。 **注意:** 本机器在联网待机模式下的能耗需要最大 2 W。
重置网络	删除	重置网络设置。 **注意:** 如果没有网络连接，则无法通过 Home Connect 晶御智能 App 执行任何操作。

17.3 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。

18 安全系统和操作帮助

此处可找到您的机器安全系统和操作帮助的一个概览。

18.1 过载保护装置

如果您的机器记录到过载，则过载保护会中断正在进行的操作，例如在加工量过大时。

18.2 温度传感器

您的机器具有多个温度传感器。
主机中的红外温度传感器测量锅具中食物的温度。当红外温度传感器测量某个过高的温度时，机器会自动关闭，从而防止用大量的油煎制和烹饪。

18.3 不平衡传感器

您的机器具有不平衡识别功能。如果您的机器记录了某个不平衡，则不平衡传感器会结束当前过程，例如在切碎时锅具中的碎块过大时。

18.4 盖保险装置

盖保险装置确保，驱动联轴器仅在特定条件下启动。
当锅具和上盖已正确装入并关闭时，驱动联轴器才会启动。
→ *"安装上盖", 页 11*

18.5 盖锁

您的机器具有一个盖锁。因此，在特定温度前提条件和转速前提条件下您无法打开上盖外圈。
在盖锁激活和停用时会响起一个清晰的咔哒声。当盖锁处于激活状态时，显示屏显示 🔒。

18.6 溢出识别

当液体流到触摸屏上时，溢出识别会锁死触摸屏并停止操作。

18.7 儿童锁

为了避免您意外接通机器或改变设置，请锁死机器。

激活儿童锁

- ▸ 同时按住 ⌂ 和 🔒 3 秒。
- ✔ 儿童锁已激活。
- ✔ 显示屏显示 🔑。

提示

- 尽管儿童锁已激活，您仍可暂停正在执行的过程，方法是按压 ⏻。
- 在清洁主机时，您可以将儿童锁用作擦拭保护装置。

停用儿童锁

- ▸ 同时按住 ⌂ 和 🔒 3 秒。
- ✔ 儿童锁已停用。

19 基本设置

您可以根据需要调整电器的基本设置。

19.1 更改基本设置

您可以视您的需求设置机器。

1. 在主页中按压 ⚙。
✔ 显示屏显示基本设置列表。
2. 进行所需的设置。
✔ 设置会被自动保存。
3. 如要退出基本设置，请按 ⌂。

19.2 基本设置概览

您可以在此查看基本设置概览。

设置	选择	说明
语言	参见机器上的选项	设置语言。
Home Connect 晶御智能	该选择取决于网络状态以及机器是否已与 Home Connect 晶御智能 连接。 显示屏显示网络信息: ■ IP ■ SSID ■ MAC 地址 ■ 产品序号	设置 Home Connect 晶御智能 。 → *"Home Connect 晶御智能 ", 页 28* 进行 Home Connect 晶御智能 的设置。 → *"Home Connect 晶御智能 设置概览", 页 29*
Switch off after	■ 5 min - 1 h ■ 15 min [1]	设置持续时间，在达到后如果不在显示屏上进行任何操

[1] 出厂设置

设置	选择	说明
		作或机器正在运行，则机器自动切换到待机状态。
屏幕亮度	▪ 10 % - 100 % ▪ 50 %[1]	以 10 % 为调节幅度设置显示亮度。
提示音	音量 ▪ 关闭 ▪ 1：安静[1] ▪ 2：中等 ▪ 3：大声 声音 ▪ 开[1] ▪ 关	▪ 设置声音的音量。 ▪ 设置按键音。
沸点自动调节	▪ 0 m - 50 m[1] ▪ 51 m - 300 m ▪ 301 m - 600 m ▪ 601 m - 900 m ▪ 901 m - 1200 m ▪ 1201 m - 1500 m ▪ 1501 m - 1800 m ▪ > 1800 m	设置海拔高度，以便调整沸点。
更新固件	▪ 当前安装的软件版本 ▪ 可用的新软件版本	▪ 显示当前安装的软件版本。 ▪ 更新软件版本。
Resetting to factory settings	-	将已更改的设置恢复到出厂设置。
软件许可	软件许可文本	调用软件许可文本。

20 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。

20.1 清洁剂

只可使用合适的清洁剂。

注意

不合适的清洁剂可能损坏本机器。

- ▸ 请勿使用腐蚀性或有研磨效果的清洁剂。
- ▸ 请勿使用酒精含量高的清洁剂。
- ▸ 请勿使用腐蚀性、含氯、含碳酸钙或侵蚀性的清洁剂。
- ▸ 请勿使用烤箱清洁剂。
- ▸ 请勿在触摸屏或操作面板上使用除垢剂，因为会留下永久性的斑痕。
- ▸ 新海绵布在使用前要彻底清洗。

[1] 出厂设置

20.2 清洁概述

此处可找到如何最佳地清洁机器组件和配件的一个概述。

	✓	✓	✗	✓	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗

由于加工食物，可能产生变色和残留物。这是正常现象，对机器的功能没有负面影响。

提示

- 如要清洁上盖，请拆下上盖。 →*页 32*
- 为了水能更好地流出，请务必拆下上盖。
- 将量杯侧放到洗碗机中，以减少水在量杯中的积聚。
- 在准备好面团后请清洁机器和配件，并且最好用冷水清洁。
- 如果加工胡萝卜后上盖变色，请用厨房用纸和少许色拉油消除变色。
- 如果加工姜黄或咖喱后上盖变色，请将上盖放在阳光下以消除变色。
- 如果零件变色呈灰色，请用市售石灰清洁剂消除变色。
- 为了避免切削圆筒生锈，不要较长时间浸泡切削圆盘。
- 为了减少异味，请在不使用机器时去除量杯。

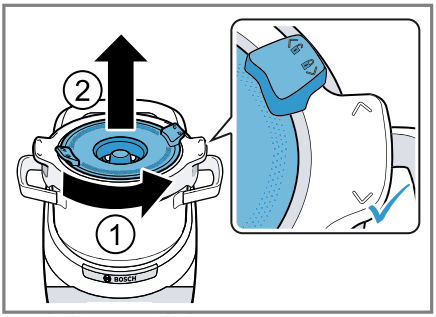
20.3 拆卸上盖

要求

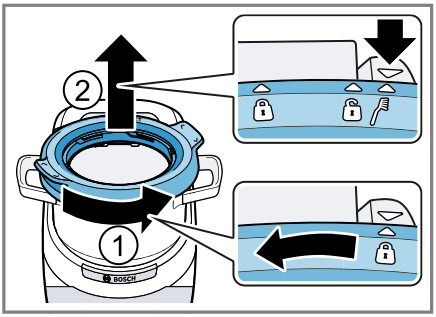
- 锅具已装入。 →*页 11*
- 上盖安装在主机上。 →*页 11*

1. 取出量杯。

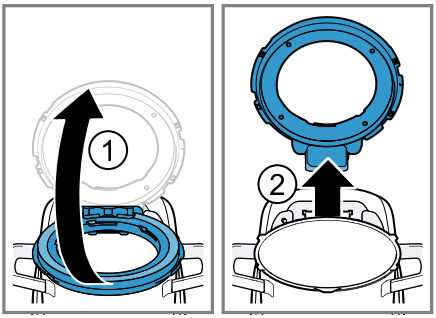
2. 逆时针方向旋转内盖。



3. 取出内盖。
4. 将外圈盖逆时针沿 ^ 方向旋转。



✔ 符号 ▲ 和 ▼ 上下重叠。
5. 取出外圈盖。
6. 掀开上盖外圈。



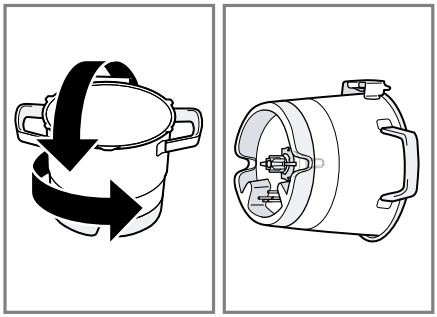
7. 将上盖外圈从上盖卡槽 中取出。

20.4 去除配件连接轴

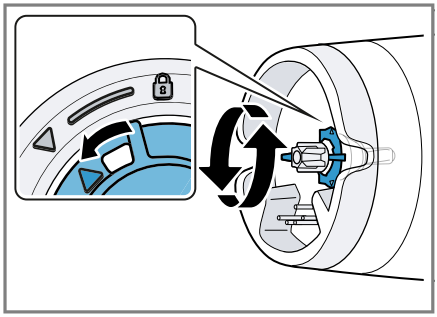
⚠ 警告
有灼伤危险!
使用本机器期间，主机外壳、锅具、配件和金属部件均会发热。
- 仅限用多用铲取下配件。
- 只能握住锅具和上盖的把手。
- 切勿握住锅具的金属表面。
- 在完全冷却前，切勿握住配件连接轴。
- 当主机有余热时，切勿清洁或搬运主机。

要求
- 上盖已拆下。 →*页 32*
- 配件已拆下。 →*页 19*

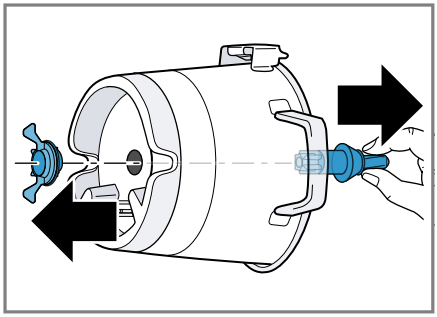
1. 将锅具从主机中取出。
2. 将锅具侧翻。



3. 将蝶形锁紧圈转到限位点。



✔ 符号 ▲ 和 ▼ 上下重叠。
4. 将蝶形锁紧圈克服阻力拔下。



5. 取出配件连接轴。

20.5 清洁主机

⚠ 警告
有电击危险!
渗入的水分可能引起电击。
- 请勿将本机器或电源线浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。
- 不得在机器插头连接处溢出任何液体。
- 不要使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。
- 切勿用湿手操作本设备。

切勿将任何物体插到电连器上，这可能会导致触电。
- 切勿将任何物体插到电连器上。

1. 将主机从电网上断开。
2. 请使用湿润的软布擦拭主机和电连器。
3. 清洁排水孔。
4. 用湿布擦拭红外温度传感器，然后用软布擦干。
   红外温度传感器必须没有污垢、条纹和划痕。
5. 擦干主机。

20.6 清洁多功能搅拌刀

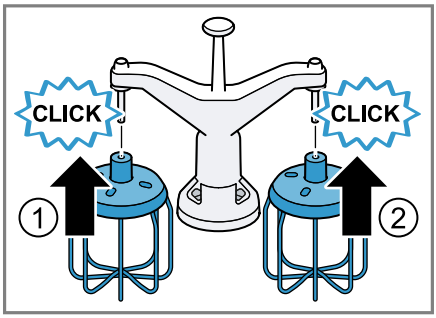
⚠ 警告
有割伤危险!
多功能搅拌刀拥有锋利的刀片。
- 只可握住多功能搅拌刀的刀柄。
- 将多功能搅拌刀从锅具中取出，然后对其进行清洁。
- 请勿赤手触碰刀片。
- 不使用时，应总是将多功能搅拌刀放在刀套中妥善保存。

1. 握住多功能搅拌刀的刀柄，将刀套从刀柄上拔下。
2. 在流水下用刷子清洁多功能搅拌刀和刀套。
3. 将多功能搅拌刀放入刀套中。
4. 将所有零件晾干。

提示: 可以将多功能搅拌刀装在刀套中在洗碗机中进行清洁。

20.7 清洁双联打发头

1. 将两个击打头从双联打发头中取出。
2. 在流水下用刷子小心地清洁所有零部件。
3. 擦干所有零部件。
4. 将击打头垂直安放到销子上，然后用力压入。



   击打头必须平稳运转。
✔ 可听到击打头卡止。

提示: 您可以用洗碗机清洁双联打发头。

20.8 清洁锅具

要求: 配件已拆下。 →*页 19*
1. 彻底清洁锅具。
2. 用柔软的湿布擦拭锅具，然后擦干。

注意: 如果用洗碗机清洗锅具，请将配件连接轴取下。

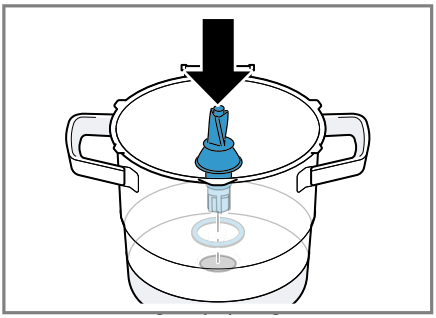
提示
- 您可以在洗碗机中清洁锅具。
- 您可以用水和少许醋除去锅底的轻微变色。
  → *"锅具除垢", 页 34*

20.9 锅具除垢

要求: 最初的水垢痕迹就能看到。
1. 将锅具从主机中取出。
2. 按照说明在锅具中使用普通家用除垢剂。
3. 用冲洗刷或软布清洁锅具。
4. 用清水冲洗锅具。
5. 擦干锅具。

20.10 清洁配件连接轴

1. 拆下配件连接轴。 →*页 33*
2. 将密封圈从配件连接轴上取下。
3. 在水龙头下用软布清洁密封圈。
4. 在水龙头下用刷子清洁配件连接轴。
5. 擦干所有零部件。
6. 装入带密封圈的配件连接轴。



7. 将锅具侧翻。
8. 将蝶形锁紧圈拧紧到底。

✔ 符号 🔒 和 ▲ 上下重叠。

提示: 可以在洗碗机中清洁配件连接轴和密封圈。

注意: 用洗碗机清洁时，配件连接轴上可能出现变色情况。这类变色无害，功能不受限。

20.11 使用清洁程序

您的机器具有一个专用清洁程序，可在烹调后对锅具和使用的配件进行预清洁。此清洁程序可以快速而简单地加热、浸泡和预冲洗锅具。

注意: 此清洁程序中适合于清除面团残留物。

1. 按 "辅助烹饪"。
2. 按 "清洗"。
3. 如要启动辅助烹饪，按压 "开始"。
4. 按照显示屏上的指示进行操作。

21 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。

⚠ 警告
有电击危险!

维修不当会造成危险。

- 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- 如果电源软线损坏，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。

故障	故障原因和故障排除
机器故障。 机器无法开机或无法启动。	机器未接通电源。 ▸ 检查机器是否通电。
	ⓘ 按键无响应。 ▸ 请将机器从电网上断开约 5 秒钟，然后将机器重新连接至供电。
机器在连接电源后启动延迟。	各个系统的首次加载比机器从待机状态下启动耗时更长。 ▸ 请等待直到过程结束。 **提示:** 使机器保持与电源的连接。

故障	故障原因和故障排除
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*。
触摸屏对输入没有反应。	触摸屏过于潮湿。 ▸ 请用软布擦干触摸屏。
	触摸屏变脏。 ▸ 请清洁触摸屏。 **提示:** 您可以将儿童锁用作擦拭保护装置。 → *"激活儿童锁", 页 30*
	儿童锁已激活。 ▸ 请停用儿童锁。 → *"停用儿童锁", 页 30*
不显示涡轮按键。	未选择多功能搅拌刀。 ▸ 请选择多功能搅拌刀。 → *"设置自由烹饪", 页 25*
驱动联轴器和加热装置不起作用。 显示屏上显示 "演示模式"。	"演示模式" 已激活。 **1.** 断开本机器电源，然后再重新开机。 **2.** 请于 5 分钟内停用 "演示模式"。 → *"更改基本设置", 页 30*
操作关闭。	食材分布不均匀。 ▸ 请在锅具中均匀分配食材。
	处理量过大。 ▸ 请减少处理量。
	装入了错误的配件。 ▸ 请装入正确的配件。
	机器遭受过度的振动。 ▸ 请将机器放置在稳定、平整、洁净而光滑的工作面上。 → *"安装设备", 页 11*
智能秤称量不正确。	底座不平。 ▸ 请将机器放置在稳定、平整、洁净而光滑的工作面上。 → *"安装设备", 页 11*
	橡胶脚垫脏污。 ▸ 请用湿布擦拭橡胶脚垫。
	电源线绷和过紧。 ▸ 确保电源线不绷得过紧。 → *"接通机器电源", 页 12*
上盖无法打开。	盖锁已激活。 ▸ 请结束当前过程，然后等待 3 秒钟。 **1.** 请将机器从电网上断开 30 秒钟。 **2.** 请重新开机。 ▸ 将锅具从主机中垂直取出。

故障	故障原因和故障排除
上盖无法打开或关闭。	外圈盖不在解锁位置上。 ▸ 请将外圈盖调到解锁位置上。 → *"打开和关闭上盖", 页 21*
机器发出较响的咔哒声。 显示屏显示 🔒。	盖锁被激活或停用。 ▸ 咔哒噪音是正常现象，不必担心。 → *"盖锁", 页 30*
菜肴经常烧得过头。 不能准确达到温度。	海拔高度未正确设置好。 ▸ 请设置正确的海拔高度。 → *"基本设置", 页 30*
	温度过高。 ▸ 请降低温度。 → *"最佳操作方法", 页 39*
	SensorSpot或红外温度传感器脏污。 ▸ 请清洁SensorSpot ▸ 请清洁红外温度传感器。 → *"清洁主机", 页 34*
	SensorSpot缺少 ▸ 请通过我们的客户服务号码 10012160 补充定购 SensorSpot。
	红外温度传感器被划伤。 ▸ 请联系我们的客户服务。
	总加注量过少。 ▸ 请加注食材至标记 ⏢ 之上。
	量杯使用不正确。 ▸ 请注意关于上盖使用的提示。 → *"上盖使用概览", 页 16*
配件无法装入。	配件内部脏污。 ▸ 请清洁配件。 → *"清洁概述", 页 32*
	锁紧簧缺失。 ▸ 请安装锁紧簧。
机器中产生异味。	机器是首次运行或在强负荷下运行。 **注意:** 产生异味是正常现象，不必担心。
	在烹饪菜肴时会产生蒸汽。 ▸ 在不使用机器时，请拆除量杯。 **注意:** 产生异味是正常现象，不必担心。
上盖泄漏。	上盖或盖密封件损坏。 **1.** 请检查上盖和盖密封件是否损坏。 **2.** 如果上盖或盖密封件已损坏，请联系客户服务。

故障	故障原因和故障排除
锅具泄漏。	配件连接轴上的密封圈缺失。 ▸ 请装入密封圈。 → *"清洁配件连接轴", 页 35*
	密封圈严重脏污。 ▸ 请清洁密封圈。
	蝶形锁紧圈安装错误。 ▸ 检查蝶形锁紧圈是否安装正确。 → *"去除配件连接轴", 页 33* → *"清洁配件连接轴", 页 35*

22 处理旧机器

22.1 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。

23 客户服务

有关您所在国家／地区的保修期和保修条款的详细信息，请向我们的客户服务或在我们的网站上查询。
联系客户服务时，需要告知您机器的产品编号（E-Nr.）、制造编号（FD）及货号（Z-Nr.）。
有关客户服务的联系信息，请查看本说明书后面的客户服务索引或本公司的网站。

23.1 产品编号（E-Nr.）、制造编号（FD）及货号（Z-Nr.）

可在机器的规格铭牌上查看产品编号（E-Nr.）、制造编号（FD）及货号（Z-Nr.）。
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。

23.2 保修

本电器的保修条款由电器售出国的代表处确定。有关这些条款的详细信息，请向购买电器的零售商洽询。 当根据保修条款进行任何索赔时，必须出具销售凭证或收据。

24 技术数据

带上盖的主机长 x 宽 x 高	46 cm x 34.5 cm x 31 cm
带双层蒸架的主机长 x 宽 x 高	46 cm x 40.5 cm x 38.5 cm
额定电压	220–240 V
额定频率	50-60 Hz
额定功率	1750 W
声功率级噪声	85 dB(A)
主机 + 锅具 + 上盖重量	9.7 kg

智能秤

测量范围	▪ 5-5000 克 ▪ -5 ... -1000 克
范围内的公差 5-300 g	+-5 克
范围内的公差 300-1000 g	+-2 %
范围内的公差 1000-5000 g	+-1 %

24.1 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。
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。

25 成功的做法

此处可找到一批精选的菜肴及其最佳参数。我们会向您展示，哪种温度和烹饪持续时间最适合您的菜肴。您将得到关于合适的配件和相关参数的信息。我们已将这些建议与您的电器最佳协调。

25.1 最佳操作方法

此处可了解如何以最佳分步骤的方式，来妥善利用设置建议。您将了解关于许多食谱的信息，以及有关如何最佳地使用和设置机器的信息和提示。

注意: 这些配件在使用上非常高效。如果指定了一个时段，首先应设置较短的持续时间，然后在需要时增加持续时间。
→ *"设置持续时间", 页 22*

1. 选择 "自由烹饪"。 →*页 25*
   针对关于揉捏和混合的设置建议，应选择相应的辅助烹饪。
2. 打开上盖。
3. 装入推荐的配件。
   如需了解更多关于配件的信息，请查看此处:
   → *"配件和附件", 页 17*
4. 根据设置建议设置本电器。
   对于烹饪模式 "自由烹饪"，必须根据操作本机器的地点来调整设置建议中所给出的建议温度。
   只需要在 93 °C 和 100 °C 的温度范围内进行温度调整。

海拔高度 (m)	水的沸点 (°C)	温度修正 (°C)
0-50	100	0
51-300	99	-1
301-600	98	-2
601-900	97	-3
901-1200	96	-4
1201-1500	95	-5
1501-1800	94	-6
> 1800	93	-7

[1] 视机器配置而定

25.2 切碎

切碎时，食材会被切成大块或小块。

注意

加工持续时间会影响杏仁块的大小:

- 200 g 杏仁大块，⟲ 18，⏱ 10-15 秒钟
- 200 g 杏仁小块，⟲ 18，⏱ 22-25 秒钟
- 200 g 杏仁超小块，⟲ 18，⏱ 40-60 秒钟

食材	配件	⟲	最小量 (g)	最大量 (g)	⏱ 最小 - 最大 (s)
牛肉 [1]		18	100	1000	5-20
杏仁		18	50	1000	10-60
洋葱 [2]		14	50	500	5-15
香菜 [3]		18	10	100	5-50

蜂蜜坚果黄油	■ 200 g 森林蜂蜜，3-4 °C ■ 150 g 黄油块，2 x 2 x 1 cm，3-4 °C ■ 150 g 榛子	■ 选择烹饪类型 "自由烹饪"。 ■ 选择多功能搅拌刀。 ■ 装入多功能搅拌刀。 ■ 放入森林蜂蜜。 ■ 放入黄油块。 ■ 放入榛子。 ■ 处理 10 秒钟，速度 18。

25.3 打泥

在打泥时将食物加工成均匀的细小块，例如糊状汤或婴儿食物。

食材	配件	⟲	最小量 (g)	最大量 (g)	⏱ 最小 - 最大 (s)
汤		16-18	500	3000	30-120
婴儿食物 [4]		16-18	500	3000	30-120

25.4 揉和

在揉和时，将不同的食材加工成一个面团或一个均匀的团块。与混合不同，在揉和时不掺入空气。

[1] 去掉筋膜，然后切成 2 cm x 2 cm 的小块。
[2] 可以切成 10 g 的小块，期间不时地用多用铲将洋葱推至锅底。
[3] 仅使用香菜叶，处理前先洗净，然后用厨房纸吸干水分。
[4] 当混合比为 60 % 固体食材对 40 % 液体食材时，可获得最佳结果。

硬面团

该辅助烹饪特别适用于含水量少的大面团。请注意硬面团的设置建议。

注意

- 利用该辅助烹饪可同时加工最多 1500 g 面团。
- 利用该辅助烹饪可同时加工至少 500 g 面团。

提示

- 当食材达到所需的粘度时，您可以提前结束该辅助烹饪。
- 如果辅助烹饪 面点程序1-硬面团 无法达到所需的结果，请使用辅助烹饪 面点程序2-软面团。
- 如果面团积聚在配件上并且机器剧烈振动，用多用铲将面团在锅具中摊开。
- 对于高达 1 kg 的面团，您可以接着使用辅助烹饪 面团。

食材	配件	辅助烹饪	最小量 (g) [1]	最大量 (g) [1]	(min)
面包面团		1	500	1500	2
披萨面团		1	500	1500	2
意大利面面团		1	500	1500	2
酥饼面团		1	500	1500	2
酥皮面团		1	500	1500	2

食谱	配料	加工
面包面团	▪ 750 g 小麦面粉 ▪ 150 g 小麦全麦粉 ▪ 50 g 糖 ▪ 14 g 酵母粉 ▪ 14 g 盐 ▪ 520 ml 室温水	▪ 选择辅助烹饪 面点程序1-硬面团。 ▪ 按照显示屏上的指示进行操作。
披萨面团	▪ 500 g 面粉 ▪ 3 汤匙油 ▪ 260 ml 水 ▪ 7 g 酵母粉 ▪ 9 g 盐	▪ 选择辅助烹饪 面点程序1-硬面团。 ▪ 按照显示屏上的指示进行操作。
意大利面面团	▪ 600 g 面粉 ▪ 330 g 鸡蛋，约 6 个	▪ 选择辅助烹饪 面点程序1-硬面团。 ▪ 按照显示屏上的指示进行操作。

[1] 所有食材的总量

食谱	配料	加工
酥饼面团	▪ 600 g 面粉 ▪ 300 g 植物黄油 ▪ 150 ml 冷水 ▪ 10 g 盐	▪ 选择辅助烹饪 面点程序1-硬面团。 ▪ 按照显示屏上的指示进行操作。 ▪ 在 40 秒钟后通过投料口加水。
酥皮面团	▪ 300 g 面粉 ▪ 1½ 小撮盐 ▪ 120 g 鸡蛋，约 2 个 ▪ 50 ml 冷水 ▪ 30 g 液体黄油	▪ 选择辅助烹饪 面点程序1-硬面团。 ▪ 按照显示屏上的指示进行操作。
发酵面团 [1]	▪ 350 g 面粉 ▪ 10 g 植物黄油 ▪ 5 g 盐 ▪ 10 g 糖 ▪ 200 ml 水 ▪ 5 g 酵母粉	▪ 选择烹饪类型 "自由烹饪"。 ▪ 选择多功能搅拌刀。 ▪ 装入多功能搅拌刀。 ▪ 加入面团食材。 ▪ 关闭上盖。 ▪ 处理 3 分钟，速度 11。

软面团

该辅助烹饪在间隔操作下运行，特别适用于含水量较高具有粘度的重面团。请注意软面团的设置建议。

注意

- 同时加工最多 1500 g 面团。
- 同时加工至少 500 g 面团。

提示: 对于高达 1 kg 的面团，您可以接着使用辅助烹饪 面团。

食材	配件	辅助烹饪	最小量 (g) [2]	最大量 (g) [2]	(min)
软发酵面团		2	500	1500	3
甜发酵面团		2	500	1500	3
加香料的黑麦酸面团		2	500	1500	3

提示: 当食材达到所需的粘度时，您可以提前结束该辅助烹饪。

[1] 不要改变食材量。
[2] 所有食材的总量

食谱	配料	加工
软发酵面团	▪ 525 g 小麦面粉，类型 405 ▪ 350 g 黑麦面粉，类型 1150 ▪ 350 ml 室温脱脂奶 ▪ 250 ml 温水 ▪ 14 g 酵母粉 ▪ 15 g 盐 ▪ 1 汤匙蜂蜜 ▪ 1 茶匙葛缕子 ▪ 2 汤匙磨碎的面包香料	▪ 选择辅助烹饪 面点程序2-软面团。 ▪ 按照显示屏上的指示进行操作。
甜发酵面团	▪ 500 g 小麦面粉 ▪ 100 g 糖 ▪ 7 g 酵母粉 ▪ 1 小撮盐 ▪ 100 g 软黄油 ▪ 2 个鸡蛋 ▪ 150 ml 室温牛奶	▪ 选择辅助烹饪 面点程序2-软面团。 ▪ 按照显示屏上的指示进行操作。
加香料的黑麦酸面团	酸面团发酵: ▪ 50 g 市售酸面团或现成酸面团 ▪ 300 g 黑麦面粉，类型 1150 ▪ 300 ml 温水 面包面团: ▪ 300 g 黑麦面粉，类型 1150 ▪ 250 g 小麦面粉，类型 405 或类型 550 ▪ 2 汤匙磨碎的面包香料 ▪ 2 汤匙酵母粉 ▪ 1 汤匙蜂蜜 ▪ 20 g 盐 ▪ 200 ml 温水	准备工作: ▪ 为了让酸面团发酵，应在前一天将酸面团与黑麦面粉和温水一起置于碗中并翻拌。 ▪ 将酸面团在温暖的地方放置 24 小时。 ▪ 在次日取出 50 g 酸面团加以保存，以供以后制作面包时使用。 制作步骤: ▪ 选择辅助烹饪 面点程序2-软面团。 ▪ 按照显示屏上的指示进行操作。

25.5 混合

在混合时，将两种以上食材混合到一起。

液态面团

该辅助烹饪特别适用于液态面团。请注意液态面团的设置建议。

注意

- 同时加工最多 2000 g 面团。
- 同时加工至少 500 g 面团。

食材	配件		辅助烹饪	最小量 (g) [1]	最大量 (g) [1]	(min)
煎饼面糊		12	3	500	2000	1-2
糕饼面糊		12	3	500	2000	2
华夫饼面团		12	3	500	2000	1-2

食谱	配料	加工
煎饼面糊	▪ 250 g 小麦面粉 ▪ 500 ml 牛奶 ▪ 200 g 鸡蛋，约 4 个 ▪ 6 g 盐	▪ 选择辅助烹饪 面点程序 3-稀面团。 ▪ 按照显示屏上的指示进行操作。 ▪ 加工 1 分钟。
糕饼面糊	▪ 150 g 面粉 ▪ 150 g 糖 ▪ 150 g 植物黄油 ▪ 3 g 发酵粉 ▪ 3 个鸡蛋	▪ 选择辅助烹饪 面点程序 3-稀面团。 ▪ 按照显示屏上的指示进行操作。 ▪ 加工 2 分钟。
华夫饼面团	▪ 300 g 小麦面粉 ▪ 6 g 盐 ▪ 16 g 发酵粉 ▪ 25 g 糖 ▪ 2 个鸡蛋 ▪ 375 ml 牛奶 ▪ 75 g 软黄油 ▪ 1 茶匙香草提取物	▪ 选择辅助烹饪 面点程序 3-稀面团。 ▪ 按照显示屏上的指示进行操作。 ▪ 加工 1 分钟。
重水果蛋糕	▪ 3 个鸡蛋 ▪ 135 g 糖 ▪ 135 g 植物黄油 ▪ 255 g 面粉 ▪ 10.5 g 发酵粉 ▪ 150 g 泡好的葡萄干 ▪ 150 g 混合干果	▪ 选择烹饪类型 "自由烹饪"。 ▪ 选择多功能搅拌刀。 ▪ 装入多功能搅拌刀。 ▪ 倒入面粉、发酵粉、糖、植物黄油和鸡蛋。 ▪ 关闭上盖。 ▪ 处理 75-90 秒钟，速度 12。 ▪ 倒入混合干果和泡好的葡萄干。 ▪ 处理 20-30 秒钟，速度 7。

[1] 所有食材的总量

25.6 乳化

乳化时液体和油脂被混合至一起，例如制作蛋黄酱。请只使用蛋黄。请注意乳化的设置建议。

食材	配件		蛋黄最小量	蛋黄最大量	最小 - 最大 (min)
蛋黄酱 [1]		7	2	6	6-15

25.7 打发

在打发时，您用双联打发头打发食材，例如奶油、蛋清或海绵蛋糕。食物此时体积增大并且更平滑。

食材	配件		最小量 (ml)	最大量 (ml)	最小 - 最大 (min)
搅打奶油		4	200	800	1-7

食材	配件		蛋清最小量	蛋清最大量	最小 - 最大 (min)
蛋清		5	3	12	5-12

搅打奶油制作提示

在搅打奶油时，为了迅速获得良好的结果，请注意这些因素。

温度:

- 在 5-7 °C 时处理奶油。
- 在打发前将奶油冷藏至少 12 小时。
- 使用尽可能冷的锅具。

脂肪含量:

- 奶油的脂肪含量越高，奶油就越快变硬挺。
- 奶油的脂肪含量越高，结果就会越好，例如在最低脂肪含量 35 % 时。

种类:

- 使用新鲜、经过巴氏消毒和超高温处理的奶油。
- 新鲜奶油可最快变硬挺。超高温处理的奶油变硬挺耗时更长。

提示

- 在奶油过度打发或变成黄油前，请停止处理。
- 为了更好地评估结果，请透过上盖观察整个过程，并注意打发时的声音变化。

蛋清的制作提示

制作蛋清时，为了获得良好的结果，请注意这些因素。

- 锅具和配件必须干净且无油脂。油脂残留物或清洁剂可能妨碍蛋清变硬挺。
- 仔细分开鸡蛋。如果蛋清中有蛋黄，则蛋清不会变硬挺。
- 鸡蛋在冷时最容易分离，但在室温下打发最快。
- 为了能够使蛋白更好地混入面团，需要减少处理持续时间。

25.8 切丝

进行切丝时，可用双面切丝盘将食材切成细条状，例如胡萝卜、欧芹、芹菜、西葫芦或甜菜根。

[1] 500 ml 油使用 2 个蛋黄时可获得最佳结果。

食材	配件		双面切丝盘侧面	最小量 (g)	最大量 (g)
胡萝卜		6	SURFACE UPPER	-	1000
芹菜根		6	SURFACE UPPER	-	1000
西葫芦		6	SURFACE UPPER	-	1000
甜菜根		6	SURFACE UPPER	-	1000
土豆		6	SURFACE UPPER	-	1000
黄瓜		6	SURFACE UPPER	-	1000

25.9 切片

在切片时，食物将被双面切片盘切成厚片或薄片，例如水果或蔬菜。

食材	配件		双面切片盘的面	最小量 (g)	最大量 (g)
黄瓜		6	1, 3 [1]	-	1000
胡萝卜		6	1, 3 [1]	-	1000
葱		9	1, 3 [1]	-	1000
土豆		6	1, 3 [1]	-	1000
白菜		6	1, 3 [1]	-	1000

25.10 清蒸

通过辅助烹饪 "清蒸"，可以在约 100 °C 的蒸汽中温和地烹调食材，而不会出现过压。此烹饪方式可防止营养流失，保持食材原型、颜色并具有典型风味。
请注意清蒸的设置建议。

注意

- 除非另有说明，否则设置建议仅适用于双层蒸架和新鲜食材。
- 如果使用多层进行清蒸，则会导致持续时间延长。

提示: 请使用清蒸的辅助烹饪。

食材	水 (ml)	清蒸强度	最小 - 最大 (min)
带皮的整块红薯，1000 g	1500	高	40-50

[1] 1 厚片，3 薄片

食材	水 (ml)	清蒸强度	⏲ 最小 - 最大 (min)
南瓜，切块，500 g	1000	高	25-35
带皮的山药，切块，500 g	1500	高	40-50
西兰花，小块，600 g	800	高	9-12
冷冻豌豆，1000 g	800	高	10-15
胡萝卜，薄片，500 g	800	高	8-12
整只胡萝卜，500 g	800	高	10-15
整只玉米棒， 4 只	1000	高	45-55
中等大小的煮过的带皮土豆，1000 g	1000	高	30-40
四等分的煮过的土豆， 1000 g	800	高	20-30
鸡胸肉，每块 150 g，共 3 块	1000	高	30-35
整条鲈鱼，500 g	800	低	18-21
整条鲷鱼，每条 300 g，共 2 条	800	低	25-28
鳕鱼排，每片 180 g，共 2 片	800	低	32-37
鲑鱼片，每片 125 g，共 4 片	800	高	12-15
法式炖蛋，玻璃杯装，共 4 杯	800	低	35-45

清蒸食物

提示

- 请注意以下烹饪技巧:
  - 食材切块的大小、品质和成熟度影响烹饪时长。
  - 食材切的越小，烹饪时长就越短。
  - 如果将食材均匀分配在清蒸配件中并且不盖住所有孔，则会蒸的更均匀。
  - 请将怕压的食物分散成多层。
  - 对于冷冻食材，持续时间会延长。
- 请注意关于使用烹饪容器进行清蒸的以下技巧提示:
  - 请将烹饪容器始终放置在清蒸配件的正中。
  - 餐具必须耐热和耐蒸汽。
  - 使用厚壁餐具时，烹饪时间会增加。
- 请注意菜单中关于清蒸的以下提示:
  - 为了同时完成所有食物，请将烹饪时间最长的食物首先放入清蒸配件中，然后将剩余食物放入。

– 在添加剩余食物时，蒸汽会逸出，烹饪时间会略微延长。

1. 选择辅助烹饪 "清蒸"。
2. 选择清蒸强度。
3. 按照显示屏上的指示进行操作。

25.11 真空低温慢煮

该Cookit zh Korrekturen 真空低温慢煮 中，食物在真空中被烹饪。"真空低温慢煮"代表特别温和的烹饪。
用真空袋包装的食材在恒定低温下被烹饪。为了增加煎炒的口感和香味，请在事后略微煎制食材。

注意

- 烹饪时长可能因食材数量和品质不同而有所变化。
- 真空低温慢煮的设置建议是参考值。
- 低温和直接传热使其有可能以可控方式达到烹饪完成。几乎不可能过度烹饪食物。
- 持续时间将视每个真空袋的大小而定。

提示

- 请采纳食谱中的确切温度和持续时间。
- 请使用真空低温慢煮的辅助烹饪。

食材	水 (ml) [1]	(°C)	最小 - 最大 (min)	盖子
一分熟牛排，每片 180 g	2000	58	60-70	关上 [2]
五分熟牛排，每片 180 g	2000	63	50-60	关上 [2]
全熟牛排，每片 180 g	2000	70	45-55	关上 [2]
手撕猪肉，每份 1000 g	2000	85	480-510	关上 [2]
鳕鱼，每块 140 g [3]	2000	59	25-35	关上 [2]
鲑鱼柳，每片 140 g [3]	2000	56	30-35	关上 [2]

食物真空处理

⚠ 警告
有严重损害健康的危险!

不当烹饪会导致健康问题。

- ▸ 仅限使用品质最高的新鲜食材。
- ▸ 洗净并消毒双手。
- ▸ 使用一次性手套或烧烤夹。
- ▸ 检查卫生要求严格的食材的状况和保质期，例如禽类、鸡蛋和鱼类。
- ▸ 禽类应在至少 65 °C 的温度下烹饪。
- ▸ 蔬菜和水果要彻底清洁和／或去皮。

[1] 用水完全没过真空袋中的菜肴。不要超过标记 max。
[2] 使用量杯。
[3] 烹煮后在平底锅中两面煎制。

- ▸ 始终保持工作台面和切菜板洁净。
- ▸ 针对不同种类的食材，请使用不同的切菜板。
- ▸ 冷链只可在准备食材时短暂中断。
- ▸ 烹饪前，不要将真空密封的食物在冰箱中存放超过 24 小时。
- ▸ 食物要立即食用，不可长时间存放。
- ▸ 请勿重新加热食物。
- ▸ 请勿使用常规包装或塑料袋。
- ▸ 只可使用由耐热材料制成的真空低温慢煮专用真空袋。
- ▸ 真空袋只能使用一次。
- ▸ 鱼类在真空低温慢煮后要两面煎制。
- ▸ 应在注意卫生的情况下准备肉类和禽类。

提示

- ■ 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。
- ■ 最早在烹饪过程前 24 小时对食物进行真空密封。这样，您可防止真空压力改变食物结构和烹饪效果，并防止气体从食物中逸出，例如在烹饪蔬菜时。

注意: 箱式真空密封器不包括在供货范围内。

1. 用通常用量的一半香料给食物调味。真空烹饪不会让任何风味流失。香味使滋味大大增强，例如香辛料、香草或大蒜。
   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:
   - 盐和糖会缩短烹饪时长。
   - 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。
   - 将鱼块或肉块平铺放入，而不是重叠放入。
   - 对蔬菜或甜点进行扁平真空密封。
   - 确保真空袋的边缘洁净。
3. 对食物进行真空密封。
4. 检查真空袋是否完好。
   - 真空袋中没有或几乎没有空气。
   - 密封处已完全封闭。
   - 真空袋没有任何孔。
   提示: 如果有疑问，将食物装入一个新真空袋中，然后重新进行真空密封。

真空低温慢煮食物

⚠ 警告
有烫伤危险!
真空袋上的热水可能导致烫伤。
- ▸ 在烹饪后小心地取出真空袋。

提示: 在几乎所有食材表面都会有细菌。为了杀死细菌，请将已真空密封而尚未烹饪的食物保持在沸水中最长 3 秒钟。

要求: 食物已真空密封。 →*页 48*

1. 选择辅助烹饪 "真空低温慢煮"。
2. 按照显示屏上的指示进行操作。
3. 在真空低温慢煮后将真空袋擦干，然后置于干净的容器中。
4. **提示:** 您可以用汤汁或腌泡汁制作调味汁。
   用剪刀拆开真空袋，将全部食物和汤汁倒入容器中。
5. 为食物做好上桌准备。

食物	烹饪提示
肉类	- 为了避免溅油，在将肉放入热油前先将肉擦干。 - 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你期望煎炒香气，同时不会过度烹饪。
鱼类	- 将鱼调味，然后抹上热黄油。 - 为了使鱼起脆皮并具有煎炒香味，将鱼的两面煎制几秒钟。

食物	烹饪提示
	– 如果通过真空低温慢煮尚未达到所需的成熟度，则延长煎制时间。
蔬菜	– 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食材混合。

提示: 为防止食物冷却，对盘子进行预热，并搭配热酱汁或黄油享用。

25.12 融化

在融化时请加热固态食物，直至其变成液态。请注意融化的设置建议。

食材	配件		量 (g)	(°C)	最小 - 最大 (min)	上盖
巧克力、考维曲 [1]	-	-	200	50	20-30	不带
黄油		2	100	60	5-10	关上
奶酪火锅，即食		2	400	100	7-12	关上

融化巧克力和考维曲

1. 将巧克力掰成小块放到锅具中。巧克力融化，无需翻拌，不会焦糊。
2. 在其间用多用铲将巧克力推下。

融化火锅奶酪

1. 将火锅奶酪从包装中取出，然后放入锅具中。
2. 将上盖关闭并锁定。
3. 装入量杯，然后按压 "开始"。
4. 当火锅奶酪沸腾时，降低温度。

提示: 您可以将菜肴保持在 80 °C 的温度下。

25.13 煨炖和低温水煮

在煨炖和低温水煮时，食物在大量水或含水的液体的沸点以下被烹饪。煨炖和低温水煮适合于烹调在烹饪时会失去形状的食物，例如水饺、蔬菜和鱼类。请注意煨炖和低温水煮的设置建议。

食材	配件		最小水量 (ml)	最大水量 (ml)	(°C)	最小 - 最大 (min)	上盖
水饺 [1]	-	-	500	2500	95	25-30	关上 [2]
鱼类	-	-	-	2000	85	18-23	关上 [2]
温泉蛋 [3]	-	-	-	3000	85	5-10	关上 [2]

[1] 也可在辅助烹饪中找到
[2] 使用量杯。
[3] 提前翻拌水和醋。

煮饺子

1. 将水加入锅具中。
2. 将上盖关闭并锁定。
3. 装入量杯，然后按压 "开始"。
4. 当温度达到时，将饺子倒入水中。

提示: 接着可以对饺子进行保温。

温泉蛋

1. 选择 "自由烹饪"。 →*页 25*
2. 为制备水醋混合液，将 3 l 水和 3 汤匙醋倒入锅具中。
3. 将水和醋加热到 85 °C。
4. 在达到温度后，用多用铲搅动水，直到形成小漩涡。
5. 敲开鸡蛋，然后将其小心而缓慢地放入漩涡中。
6. 在煮蛋期间，用多用铲不断小心地搅动。
7. 达到持续时间后，用大汤勺捞出温泉蛋。

25.14 加热

在再加热时，食物将被加热到某个低于 100 °C 的温度。请注意食物再加热的设置建议。

提示: 您可以调整 75 °C 的预设温度。

食材	配件		最小量 (ml)	最大量 (ml)	(°C)	最小 - 最大 (min)	上盖
炖菜[1]		4	500	3000	75	20-45	关上
牛奶[1]		4	500	3000	90	10-15	关上
水煮香肠[1]	-	-	500	2500	80	25-30	关上

再加热炖菜

1. 放入搅拌器。
2. 将炖菜倒入锅具中。
3. 将上盖关闭并锁定。
4. 装入量杯，然后按压 "开始"。

提示: 您接着可以对炖菜进行保温。

再加热牛奶

1. 将牛奶加入锅具中。
2. 将上盖关闭并锁定。
3. 装入量杯，然后按压 "开始"。

再加热水煮香肠

1. 将水加入锅具中。
2. 将上盖关闭并锁定。
3. 装入量杯，然后按压 "开始"。
4. 当达到温度时，将小香肠放入水中。

提示: 您可以用相同的参数进行菜肴保温。

25.15 烧煮

在烧煮时，在大量沸腾的水或含水液体中烹饪食物。请注意烧煮的设置建议。

[1] 也可在辅助烹饪中找到

食材	配件		最小水量 (ml)	最大水量 (ml)	(°C)	最小 - 最大 (min)	上盖
米饭 [1]	-	-	500	2500	98	-	关上 [2]
米布丁 [1]		4	500 [3]	2500 [3]	95	25-35	关上 [2]
带皮煮土豆 [1]	-	-	500	2500	99	-	关上 [2]
盐水土豆 [1]	-	-	500	2500	99	-	关上 [2]
面食、面条 [1]	-	-	500	2500	98	-	关上 [2]
炖菜、汤类		4	500	2500	98	-	关上 [4]
嫩鸡蛋，M，1-10个	- [5]	-	2000	2500	99	15-17	关上 [4]
硬鸡蛋，M，1-10个	- [5]	-	2000	2500	99	18-21	关上 [4]

食谱	食材	加工
米布丁	▪ 250 g 圆粒大米 ▪ 120 g 糖 ▪ 1 l 牛奶，含 3.5 % 脂肪 ▪ 1.5 g 盐	▪ 选择烹饪类型 "自由烹饪"。 ▪ 选择搅拌器并装入。 ▪ 将所有食材倒入锅具中。 ▪ 关闭上盖。 ▪ 将温度调到 95 °C。 ▪ 将速度调到 4。 ▪ 烧煮米布丁，直到达到所需的稠度。

25.16 红烧

在红烧时用少量油脂煎制食物。脆皮会和表面的焦糖色一起形成。然后在少量沸腾的含水液体中或在其自身的汁液中炖食物。

注意: 食谱中心中拥有红烧的食谱。
→ *"选择食谱", 页 23*

示例食谱:
- 炖小牛肉配芦笋
- 土豆炖牛肉

[1] 也可在辅助烹饪中找到
[2] 不使用量杯。
[3] 使用牛奶。
[4] 使用量杯。
[5] 使用蒸篮。

- 小牛肉卷蓝纹芝士
- 炖野猪肉

25.17 煎炒

进行煎制时，在高温下用少量油脂即可烹饪食材。表面变成褐色时便会形成脆皮并散发出浓厚的香气。请注意煎制的设置建议。

⚠ 警告

有严重损害健康的危险!

不当烹饪会导致健康问题。

- 应在注意卫生的情况下准备肉类和禽类。

食材	配件		最小量 (g)	最大量 (g)	(°C)	最小 - 最大 (min)	上盖
红肉，例如牛肉	- [1]	-	-	1000	200	-	打开
白肉，例如猪肉、禽类肉	- [1]	-	-	1000	180	-	打开
肉末	- [1]	-	-	1000	200	10-15	打开
牛肉块 [2, 3]		1	-	1000	200	20-25	关上 [4]
海鲜 [2,3]	- [1]	-	-	-	160	-	打开
蔬菜类 [2]	- [1]	-	-	-	130-160	-	打开
洋葱 [2]		1	-	500	140-160	15-20	关上 [4]

煎制肉末

1. 将大约 30 ml 倒入锅具中，然后预热到 200 °C。
2. 将肉末分成小块放入锅具中，在 3 分钟后用多用铲翻拌。
3. 一直煎制到所需的焦褐感，同时不断翻拌。

煎制食物

⚠ 警告

有着火危险!

炽热的油和油脂会迅速自燃。

- 切勿让炽热的油和油脂无人监管。
- 只可使用耐热的油和油脂。
- 切勿向锅具中加注超过 250 ml 油。
- 发生火灾时切勿用水灭火。
- 关闭电器。
- 小心地用上盖、灭火毯或类似工具扑灭明火。

1. 将油倒入锅具中并加热，直至达到所需的温度。
2. 将食物放入锅具中。

提示

- 小于 3 cm 的肉块可以在关闭上盖并且不使用量杯的情况下煎制。请使用搅拌器翻拌。

[1] 用多用铲翻拌。
[2] 也可在辅助烹饪中找到
[3] 切成 3 cm 大的小块。
[4] 不使用量杯。

- 较大的肉块可在开着上盖的情况下煎制，并且可用多用铲或钳子翻面。
- 请首先煎制肉类，然后煎制蔬菜。
- 请首先煎制所需温度较高的食物。
- 如果形成结块，请用多用铲破开结块。

注意: 如果在开着上盖的情况下进行煎制，则不能使用搅拌器。

26 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 4706.19-2024 家用和类似用途电器的安全 第19部分：液体加热器的特殊要求
GB/T 4706.30-2024 家用和类似用途电器的安全 第30部分：厨房机械的特殊要求
GB 4343.1-2024 家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第1部分：发射
GB 17625.1-2022 电磁兼容 限值 第1部分：谐波电流发射限值（设备每相输入电流≤16A）
GB/T 19606-2024 家用和类似用途电器噪声限值

Service world-wide

Central Service Contacts

CN China, **中国**
BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.
Building 3, No. 18 Qingjiang South Road, Gulou District
Nanjing, Jiangsu Province
Service Tel.: 400 8855 888*
mailto:careline.china@bshg.com
www.bosch-home.cn
*phone rate depends on the network used

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34,
81739 München, GERMANY

原产地：斯洛文尼亚

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

8001365424 (050829)
zh

博世家电官方微信公众号