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

CSK5R71D4W　　CSR5E93W6W

[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 3
3 环境保护和节约 3
4 执行标准 4
5 了解机器 5
6 附件 8
7 首次使用前 8
8 操作电器 9
9 Home Connect 晶御智能 10
10 儿童锁 11
11 自动烹饪程序 11
12 清洁和保养 14
13 排除故障 15
14 客户服务 16
15 处理旧机器 16
16 经由我们烹饪工作室测试过的菜谱 17

17 安装说明书 23
17.2 重要信息 23

⚠ 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

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。

本机器仅限用于:

- 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。

1.3 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!

易燃物品放入烹饪箱中可能会起火燃烧。

- 切勿将易燃物体放入烹饪箱。
- 如果有烟雾冒出，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!

在取出附件时，热的液体可能溢出。

- 只能用烤箱手套小心地将滚烫的附件取出。

⚠ 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。

- 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、其维修部或类似部门的专业人员更换。

渗入的水份可能引起电击。
- ▶ 不要使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。

⚠ 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机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。

在取出附件时，热的液体可能溢出。
- ▶ 只能用烤箱手套小心地将滚烫的附件取出。

⚠ 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。

2 避免财物损失

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引起生锈。
- ▶ 使用完毕后，让腔体晾干。
- ▶ 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。

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。
- ▶ 如烘焙的水果汁水特别丰富时，烤盘中不要装的过满。
- ▶ 如有可能，请使用深底普通烤盘。

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，机器门在运行时会无法正常关闭。这样做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，不得运行机器。

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。

通过门把手提拉机器可能会导致门把手断裂。门把手无法承受机器的重量。
- ▶ 不要通过门把手提拉或握持机器。

硅胶烘烤模具不适用于带蒸制的组合运行模式。
- ▶ 烹饪容器必须耐热且耐蒸汽。

带锈点的烹饪容器可能造成腔体生锈。再小的污渍也可能导致生锈。
- ▶ 切勿使用带锈点的烹饪容器。

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。

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。

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。

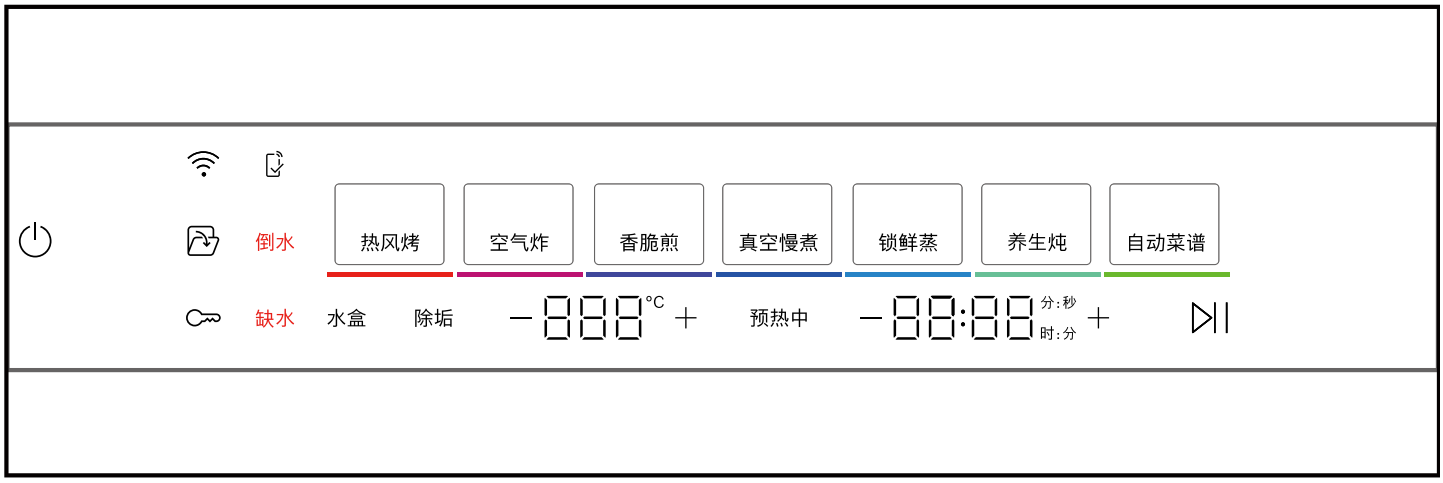
4 执行标准

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

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
	当通过Home Connect晶御智能小 程序启动非机器端预置的模式或程 序时,该符号亮起
缺水	提示水箱处于缺水状态
倒水	清空水箱
预热中	香脆煎模式开始烹饪之前的预热阶段，预热结束以后会提醒开门放入食物

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
	一键开门
	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。
	激活或停用童锁
水盒	弹出水箱
除垢	除垢模式已选定
热风烤	热风烤加热模式已选定
空气炸	空气炸加热模式已选定
香脆煎	香脆煎加热模式已选定
真空慢煮	真空慢煮加热模式已选定
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
自动菜谱	自动菜谱模式已选定

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 电器门

如果在操作期间打开电器门，则操作暂停。关上门后操作将继续运行。

注:

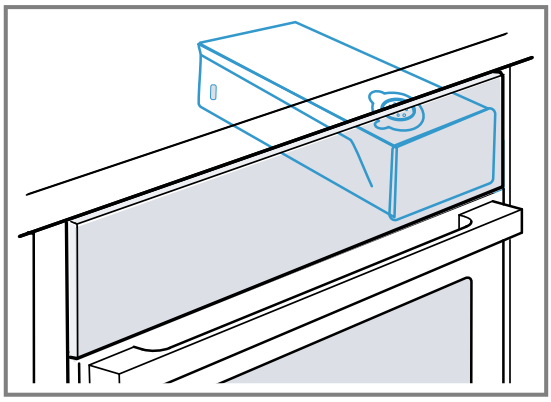
机器具有一键开门功能，开门时请保持推荐50cm 距离，防止烫伤或者碰头、撞击眼睛。开门时不要接触门体。

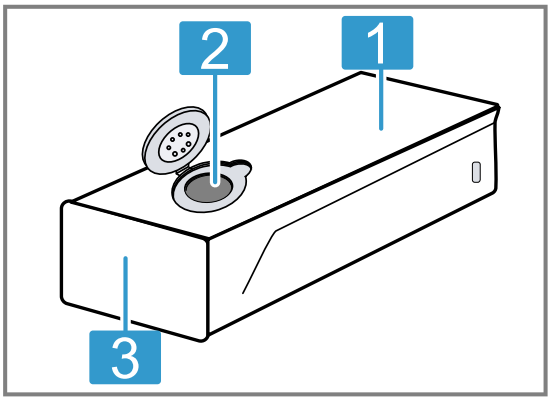
- 开启 ，点击 ，电器门打开。
- 取出或放完食物后，需手动关门。

关门前请确保电机推杆行程完全复位，以免电机推杆撞碎内门玻璃。
门体温度高，小心手接触门体表面，防止被烫伤。

5.5 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。





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。

5.6 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。
蒸制	电器提供多种精调的蒸制加热类型，供 您制备餐点。
自动菜谱	您可以在这里找到适合许多菜肴的预编 程序设定值。
除垢	使用该功能可去除蒸发器上的水垢。
烘干（小程序端）	使用该功能可去除腔体内的冷凝水。
除菌（小程序端）	使用该功能可消毒器皿中的细菌。
快速清洁功能（小程序端）	快速清洁功能可自动清洁管道系统中的残留水分。

5.7 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。
如所设置的烹饪温度低于160℃且没有设置烹饪时间，则加热模式将运行18小时后自动停止；如所设置的烹饪温度大于等于160℃，则加热模式将运行3小时后自动停止。

操作模式	温度	用途
热风烤	40-230℃	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。
香脆煎	180-230℃	用于煎制饼类、肉类等食物。
养生炖	120-230℃	适用于炖煮粥类、清汤类、红烧类、浓汤类菜式。

注： 使用热风烤加热类型时，可以使用蒸汽辅助(请务必在电器运行前注满水箱)，可在小程序端启动蒸汽辅助功能。

默认值
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。

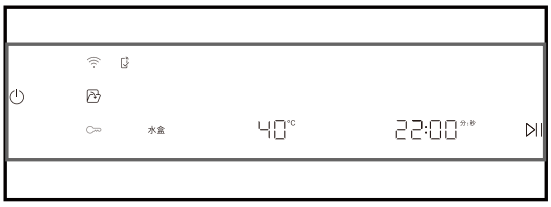
蒸制
为了使您能够找到适用于自己所做菜肴的正确蒸制加热类型，我们在此处说明了电器的应用差异和范围。

操作模式	温度	用途
锁鲜蒸	35-110℃	用于蒸制蔬菜、鱼虾海鲜、肉禽类、主食和甜品。
真空慢煮	50-95℃	■ 适用于肉、鱼、蔬菜和甜食 ■ 将食物放入一种专用的耐热烹调袋内，采用真空密封器将其气密密封。依靠烹饪袋的保护，保持营养和芳香成分不流失。

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：发酵、解冻、冲洗、烘干、除菌、蒸汽辅助以及烹饪预约。

操作模式	温度	用途
发酵	40℃	用于发酵生面团以及制作酸奶。 与在室温下相比，生面团的发酵速度显著加快。生面团的表面不会变干。
解冻	45℃	适用于蔬菜、肉、鱼和水果。 湿气会在不影响其质量的情况下逐渐将热量传递给食物。食物不会变干或变形。
快速清洁	-	快速清洁功能可自动清洁管道系统中的残留水分。
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	-	启动热风烤模式前可用手机在小程序端开启蒸汽辅助。 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。
烹饪预约	-	用户可用手机在小程序端设置烹饪结束时间。

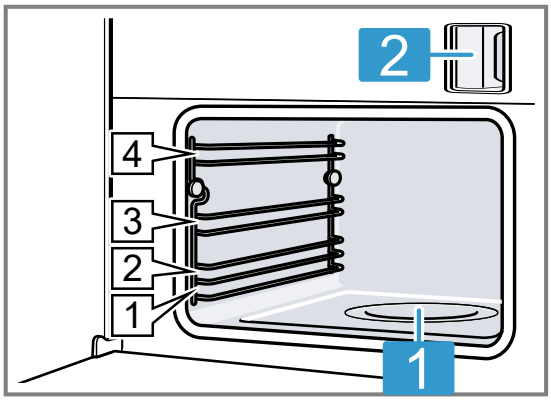
设置发酵模式
1. 在小程序端选中“发酵”模式，根据页面提示进行参数调节（参数调节依据模式不同存在差异）。
2. 点击启动按钮，模式开始工作，机器端 图标 高亮显示。
3. 此时机器端显示如下图：



5.8 插入附件

烹饪箱中的侧架支撑使您可以将配件放置在不同的高度。

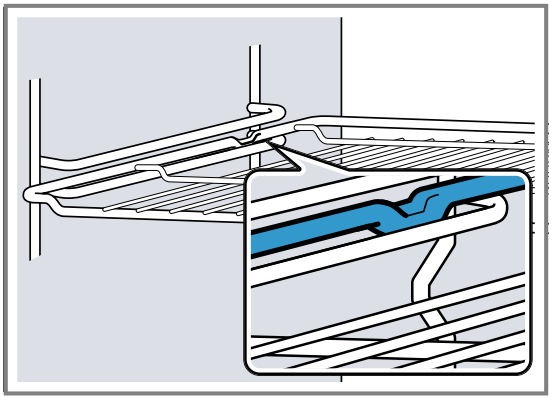
侧架位置从下到上计数。（图片仅供参考）



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。

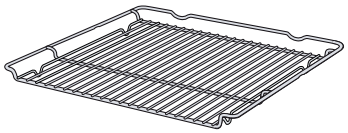
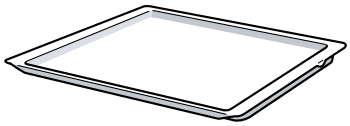
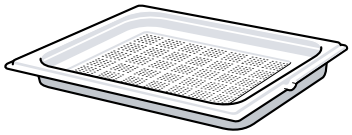
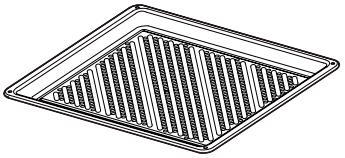
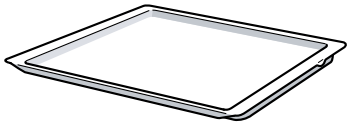


注： 两手紧握住烤盘两边平行推入侧架。推入时不要让烤盘向另一边倾斜，否则不易推入且搪瓷表面可能损坏。
确保您始终将附件插入烹饪箱最里面。
要从烹饪箱中取出所有无需使用的附件。

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。
香脆煎托盘 (表面磨砂效果)		■ 用于香脆煎功能下煎制饼类和肉禽等食物。

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。

⚠ **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。

蒸发皿中的水即使在机器关闭后仍然很烫。

- 切勿在关闭机器后立即排空蒸发皿。
- 在清洁前先让机器冷却。

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。

8.4 加注水箱

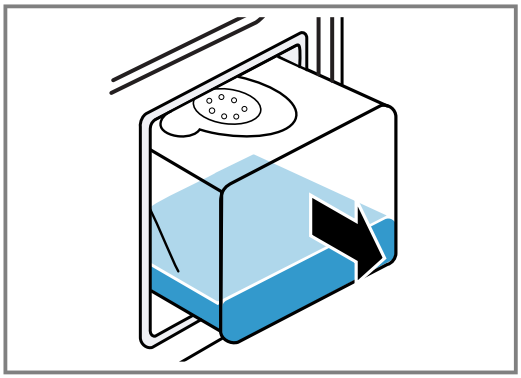
在每次使用前加注水箱。如果电器运行过程中，“缺水”字样闪烁，请加注水箱。

注意!

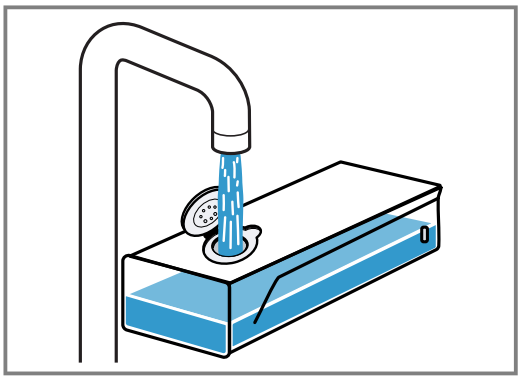
使用不合适的液体可能会损坏电器。

- 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。

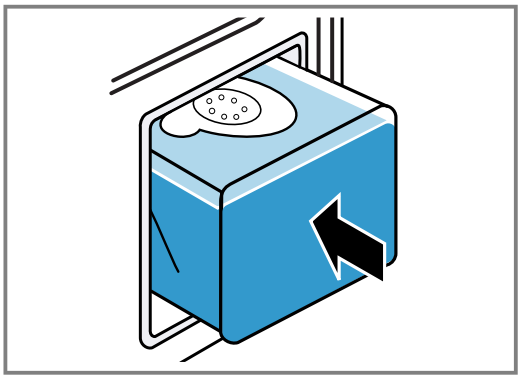
1. 触摸“水盒”字样，弹出水箱。
2. 将水箱从水箱安装槽中取出。



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 设置香脆煎模式和温度

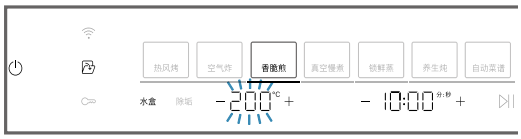
在开启电器之后，所设置的建议加热类型随温度显示。按下 ⏯ 按键，您即可以在此设置下使用本电器。

注: 图中实例：香脆煎

1. 点击“香脆煎”模式，这时“模式图片和名称模块”全亮，“温度模块”全亮，“时间模块”一直全亮闪烁



✔ 香脆煎加热模式已经选定。
2. 此时“模式图片和名称模块”全亮，温度数码管全亮，时间数码管一直全亮闪烁；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。



✔ 电器将使用设定值开始加热，“预热中”字样亮起。时间数码管保持不变，预热到180℃后，“预热中”字样消失，提示音响起，开门按键全亮并开始闪烁，提醒用户开门放入食物。



6. 触摸 按键 可立即开门，开门后， 按键变回白色全亮不再闪烁，此时 ⏯ 按键全亮开始闪烁，手动关门后，仍在闪烁



7. 触摸 ⏯ 按键，闪烁消失，机器继续开始工作。



注： 请务必在预热结束提示开门以后再放入食物，以免影响烹饪口感。

8.6 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

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
蒸发皿中的水即使在机器关闭后仍然很烫。
- ▸ 切勿在关闭机器后立即排空蒸发皿。
- ▸ 在清洁前先让机器冷却。

1. 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. 触摸 “水盒”按键
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。

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 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。

9.3 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)。
- 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“童锁”字样大约5秒钟，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5秒钟，直到童锁字样恢复半亮状态。
✔ 儿童锁停用。

11 自动烹饪程序

通过各种程序，您可以非常轻松地准备食物。只需选择程序，电器将为您应用最优设置。
为了获得最佳效果，在启动程序前让烹饪箱冷却下来。所有程序都是针对在同一个烹饪层上进行烹饪而设计的。食物应尽量平铺在附件上， 不能彼此叠放。烹饪效果可能会随着食物的大小和重量变化而发生改变。

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，您也可以按照自己的方式进行调节。

11.2 设置自动菜谱

选择”自动菜谱“模式后，自动程序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“自动菜谱”按键。
✔ 自动程序模式已选定。程序编号闪烁，烹饪时间将显示在显示屏上。菜单对应的烹饪时间不可调节。
2. 触摸 —/十 按键更改自动烹饪程序。每点一次，伴随提示音，P01~P55之间切换。
3. 触摸 ⏯ 按键。
✔ 电器开始运行，程序编号会显示在显示屏上，烹饪时间将在显示屏上倒计时。带预热功能自动菜单除外。
4. 当烹饪完成后，时间数码管显示0且在闪烁，如果用户需要延时烹饪，可点击 十 按键延长时间（或向右滑动 快速延长时间）。触摸 ⏯ 按键继续烹饪。

注: 电器运行期间无法更改自动烹饪程序。
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，只能电源断电，或者点击关机键。

11.3 自动菜谱

蒸

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P01	日式茶碗蒸	19	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	蛋:水约为1:1.5；水箱加满水；建议使用茶碗大小的容器

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P02	清蒸鲈鱼	20	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	重量约为400-500g，表面划花刀；水箱加满水
P03	清蒸鳕鱼	12	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	厚度约为2厘米；水箱加满水
P04	波士顿龙虾	15	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	对半切开；水箱加满水
P05	清蒸大闸蟹	20	穿孔蒸盘+烤盘	3+2	单个重量不超过4两，水箱加满水
P06	双味剁椒鱼头	18	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	水箱加满水
P07	香茅咖喱蒸鸡	45	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	水箱加满水
P08	豆豉蒸排骨	45	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	水箱加满水
P09	蒜蓉粉丝蒸秋葵	12	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	水箱加满水
P10	五谷丰登	30	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	切块，水箱加满水
P11	香芒椰汁糯米饭	25	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	水箱加满水
P12	蒸馒头	30	穿孔蒸盘	3	水箱加满水

烤

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P13	舒芙蕾	20	烤盘	2	-
P14	蔓越莓软欧包	18	烤盘	3	-
P15	巴斯克芝士蛋糕	35	6寸模具+烤架	2	-
P16	酥皮泡芙	30	烤盘	3	-
P17	戚风蛋糕	45	8寸模具+烤架	2	-
P18	北海道吐司	28	金色波纹吐司模具+烤架	2	-
P19	玛芬	26	烤盘	3	-
P20	法棍	26	烤盘	3	水箱加满水
P21	脆皮烤鸡	40	烤架+烤盘	2	重量约1200g，从背部切开平铺，胸朝上
P22	奥尔良烤鸡腿	30	烤盘	3	-
P23	泰式柠檬烤鱼	28	烤盘	3	-
P24	法式烤羊排	15	烤盘	3	-
P25	美式烤猪肋排	45	烤盘	3	肉身均匀扎孔；水箱加满水
P26	韩式烤五花肉	13	烤盘	3	-
P27	迷迭香烤土豆	35	烤盘	3	滚刀切三角块
P28	西冷牛排(全熟)	12	烤盘	3	厚度约2厘米

炸

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P29	薯条	30	空气炸托盘	3	重量约500g，平铺，不要堆叠
P30	椒盐炸蘑菇	15	空气炸托盘+烤盘	3+1	-
P31	香炸排骨	20	空气炸托盘+烤盘	3+1	平铺，不要堆叠
P32	炸鱿鱼圈	12	空气炸托盘+烤盘	3+1	平铺，不要堆叠

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P33	柠檬鸡翅	18	空气炸托盘+烤盘	3+1	-
P34	黄金虾球	15	空气炸托盘+烤盘	3+1	-
P35	炸小酥肉	17	空气炸托盘+烤盘	3+1	平铺，不要堆叠
P36	炸鸡米花	20	空气炸托盘+烤盘	3+1	平铺，不要堆叠
P37	脆皮炸鲜奶	12	空气炸托盘+烤盘	3+1	-

炖

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P38	黄豆炖猪蹄	90	烹饪容器+烤架	2	肉重约为800g，建议使用砂锅或者铸铁锅
P39	鲜炖鸡汤	120	烹饪容器+烤架	2	建议使用砂锅或者铸铁锅
P40	番茄炖牛腩	120	烹饪容器+烤架	2	肉重约为800g，建议使用砂锅或者铸铁锅
P41	清炖乳鸽汤	100	烹饪容器+烤架	2	建议使用砂锅或者铸铁锅
P42	玉米排骨汤	80	烹饪容器+烤架	2	建议使用砂锅或者铸铁锅
P43	冰糖炖雪梨	60	烹饪容器+烤架	2	建议使用砂锅或者铸铁锅
P44	桃胶银耳莲子羹	120	烹饪容器+烤架	2	建议使用砂锅或者铸铁锅；水箱加满水

煮

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P45	葱油拌面	60	穿孔蒸盘	3	抽真空处理；水箱加满水
P46	沙姜焗小鸡胸	40	穿孔蒸盘	3	不堆叠；抽真空处理；水箱加满水
P47	柠香三文鱼	30	穿孔蒸盘	3	三文鱼厚度约2-3厘米；抽真空处理；水箱加满水
P48	咖喱小羊排	45	穿孔蒸盘	3	抽真空处理；水箱加满水
P49	肋眼牛排	60	穿孔蒸盘	3	厚度小于3厘米；抽真空处理；水箱加满水

煎

程序	菜单	烹饪时长(分钟)	附件	烹饪层	备注
P50	葱油饼	10	香脆煎托盘	3	两面刷油
P51	流心牛肉酥饼	15	香脆煎托盘	3	两面刷油
P52	裙带菜鲜虾饼	10	香脆煎托盘	3	两面刷油
P53	墨西哥鸡肉饼	7	香脆煎托盘	3	两面刷油
P54	香煎藕盒	13	香脆煎托盘	3	两面刷油
P55	黑椒煎口蘑	8	香脆煎托盘	3	两面刷油

注： 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

为了让机器长时间保持功能顺畅，请仔细进行清洁和保养。

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 (铝制前面板)	使用肥皂水并用软布擦干。 温和的窗户清洁剂 - 用软窗布或不起毛的微纤维水平擦洗铝制前面板，不要施加压力。
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。
侧架	使用清洁剂和海绵/刷子清洁侧架或在洗碗机内清洁侧架。
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 香脆煎托盘保养使用说明

香脆煎托盘涂有优质不粘涂层。易于清洁。首次使用本附件前，请用热肥皂水和软布彻底清洁。

使用过程中的注意事项

避免刮擦和撞击：切勿直接在附件上切食物；请勿使用任何尖锐的烹饪器具刮擦或划割附件。附件上的刮痕会影响其不粘性能。

使用温度范围： 香脆煎托盘耐热温度高达250℃。请在使用时注意控制温度，避免空烧或长时间高温加热，以免涂层损坏。

使用后的清洁与保养

等待冷却： 请勿将附件在温度仍较高时浸入冷水中，避免骤冷骤热影响涂层寿命。

软布清洁： 每次用完后，请用热肥皂水和软布清洁附件。顽固污垢可浸泡几分钟后清洁。

注：

- ■ 香脆煎托盘专为香脆煎功能设计，请勿在其它功能以及有蒸汽的环境下使用该附件。
- ■ 请勿将香脆煎托盘放入洗碗机清洁。
- ■ 请勿使用硬质清洁布或钢丝球擦拭，以免破坏其不粘涂层。

12.4 除垢

为了确保您的电器继续正确操作，必须定期除垢。

除垢包含多个步骤，所有步骤必须全部完成。只有在完成此操作后，电器才会再次准备就绪，以供使用。

一旦设备重启，必须首先冲洗两次，以清除设备上残留的除垢溶液。在第二个冲洗周期完成之前，电器不能用于其他应用。

- ■ 除垢 (45分20秒)；完成后清空蒸发皿，然后重新装满水箱
- ■ 第一个清洗周期（30秒）；完成后清空蒸发皿
- ■ 第二个清洗周期（40秒）；完成后排空剩下的水

启动

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。

注： 除垢剂订货号：00311976

注意!

如果除垢剂溶液进入控制面板或其他敏感表面，则可能造成其损坏。

- ► 请立即用水清除除垢剂溶液。

1. 将500毫升水与36g除钙片充分混合，制成除垢液。
2. 触摸“水盒”字样，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“除垢”字样，已选择除垢功能。
5. 触摸 ▷|| 按键，开始除垢。

- ✔ 可以在状态栏中看到剩余时间的倒计时。
- ✔ 剩余时间到后，即会响起一声信号音。

6. 进入第一个冲洗周期，用随附的清洁海绵去除蒸发皿上残留的除垢液。
7. 取下水箱，彻底清洗，注水后重新插入。
8. 按下 ▷|| 按键，开始第一个冲洗周期。

- ✔ 第一个冲洗周期在大约30秒后结束。

9. 用水将清洁海绵彻底冲洗干净。

10. 用清洁海绵去除蒸发皿中残留的水。
11. 进入第二个冲洗周期，取下水箱，彻底清洗，然后加注清水。
12. 将水箱重新插到水箱安装槽中。
13. 触摸 ▷|| 按键， 开始操作。

✔ 电器正在清洗，40秒后冲洗周期完成。

14. 用清洁海绵擦掉蒸发皿中残留的水。
15. 用清洁海绵将烹饪箱擦净，然后用软布擦干。
16. 关断电器。

✔ 除垢完成，电器已准备好再次使用。

仅对蒸发皿进行除垢

如果你不希望对整个电器进行除垢，而仅对烹饪箱内的蒸发皿除垢，也可以使用“除垢”程序。

1. 将500毫升水与36g除钙片充分混合，制成除垢液。
2. 将除垢溶液加满蒸发皿。
3. 仅向水箱内加自来水。
4. 按照说明启动“除垢”。

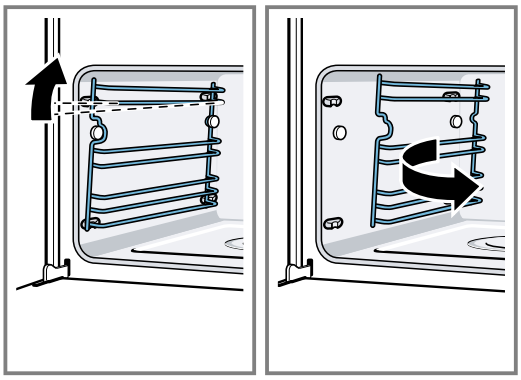
注： 你也可以对蒸发皿进行手动除垢。

12.5 清洁侧架

侧架可以取下进行清洁。

拆下侧架

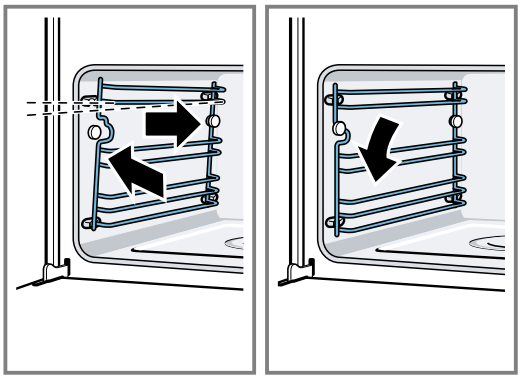
1. 小心地将侧架前端往下按压，使其脱开，然后从侧面支架上松开。
2. 从支架上脱开侧架，取下



3. 使用洗涤剂和海绵/刷子清洁侧架或在洗碗机内清洁侧架。

安装侧架

1. 使凹口朝上放置侧架。
2. 将侧架钩在后面，向后按压，使其卡入。
3. 将侧架前端钩在支架上，按压，使其卡入并在电器中再次水平固定到位。



注： 每套侧架仅安装在一侧。

13 排除故障

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16*

⚠ 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、其维修部或类似部门的专业人员更换。

13.1 功能故障

故障	故障原因和故障排除
显示屏不亮。	电源线的电源插头没有插入。 ▸ 将机器连接电源。
	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。
电器不能启动。	电器门没有关闭。 ▸ 关闭电器门
电器不启动。烹饪时间点亮。	在进行设置后没有按下启动按键。 ▸ 按下 ▷☐ 按键，启动电器

故障	故障原因和故障排除
即使水箱是满的，(加注水箱) 指示仍出现。	水箱未正确插入。 ▸ 滑入水箱，直到它卡入位
	检测系统不工作。 ▸ 致电售后服务部门。
蒸发器皿内有水溢出。	上次烹饪操作后没有清空蒸发皿。 ▸ 每次烹饪操作后，使用清洁海绵清空蒸发皿
烹饪过程中，抽水声极响。	水箱已空， 但蒸发皿中的水仍在蒸发。 ▸ 加注水箱
	水箱未正确插入。 ▸ 滑入水箱，直到它卡入位
烹饪过程中有抽水声。	可能有不同的原因。
在烹饪过程中有“砰砰”的噪音。	冷冻食品、蒸汽引起的冷/暖效应。
在烹饪过程中 蒸汽从通风槽逸出。	可能有不同的原因。 ▸ 这是正常现象
电器不能正确产生蒸汽。	电器中形成氧化钙。 ▸ 需开始除垢程序
烹饪箱灯不亮。	LED灯有故障。 ▸ 致电售后服务部门。
如果在使用中出现故障提示界面“E"的消息，例如E-005。	技术故障。 ▸ 致电售后服务部门。

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

有关您所在国家／地区的保修期和保修条款的详细信息，请向本公司的客户服务、经销商或在本公司网站查询。
联系客户服务时，需要告知产品编号（E-Nr.）和制造编号（FD）。
有关客户服务的联络信息，请查看随附的客户服务索引或本公司的网站。
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）

可在机器的规格铭牌上查看产品编号（E-Nr.）和制造编号（FD）。
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

标称电压	220 V~
额定频率	50 Hz
额定功率	2900 W
电器尺寸（宽x高x深）	595 x 455 x 548 mm
烹饪箱尺寸（宽x高x深）	470 x 248 x 410 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，真空慢煮功能下放置抽真空后的食材。

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。

香脆煎托盘
用于使用香脆煎功能时放置一些饼类和肉禽类食物。煎盘表面为不粘涂层，为了确保不粘效果，不能用硬质清洁布或者钢丝球擦拭；请勿在有蒸汽的环境下使用香脆煎托盘。

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。过温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 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三层，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/数量	附件/餐具	烹饪层	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
蒸排骨	切块	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100-110	50-60
蒸香肠	每根40-50g	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100-110	20-25
梅菜扣肉	切薄片	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100-110	50-70
粉蒸肉	切薄片	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100-110	40-60
蒸整鸡	1000g-1200g	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100	40-50
蒸鸡爪	-	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100-110	50-60
蒸鲈鱼	400-500g	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	95	20-25
蒸新鲜鳕鱼块	厚度约2厘米	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100	12-17
蒸虾	200g-300g	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100	10-15
蒸螃蟹	每只不超过200g	穿孔蒸盘+烤盘	3+2	95	20-25

餐点	大小/数量	附件/餐具	烹饪层	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
蒸贝类	-	穿孔蒸盘+烤盘	3+2	100	9-12
蒸米饭	总重不超过800g	穿孔蒸盘	3	100	30-40
蒸八宝饭	过夜浸泡	穿孔蒸盘	3	100	30-40
蒸馒头，新鲜	-	穿孔蒸盘	3	100	30-40
蒸包子，新鲜	-	穿孔蒸盘	3	100	20-30
蒸饺	-	穿孔蒸盘	3	100	12-17
蒸鸡蛋	整个鸡蛋	穿孔蒸盘	3	100	12-15
蒸西兰花	切成小花	穿孔蒸盘	3	100	10-12
蒸娃娃菜	切成小份	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100	20-25
蒸叶类蔬菜，如菠菜	300g	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100	10-15
蒸茄子	切成小份	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100	20-25
蒸南瓜	切块	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100	20-30
蒸土豆、红薯、紫薯	单个重量不超过300g	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100-110	25-45
蒸山药	切块	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100	25-30
蒸玉米	切段	烹饪容器+穿孔蒸盘	3	100	25-30
蒸梨盅	小碗或小份炖盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	100-110	70-80
蒸燕窝	多个小份炖盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	90	40-60
桃胶雪燕糖水	小份炖盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	100-110	40-60
银耳莲子羹	大份炖盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	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	100-110	60-80
木瓜牛奶	小碗或小份炖盅	烹饪容器+穿孔蒸盘	2	100-110	20-30

16.3 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,以及肉禽类、海鲜和蔬菜等其它食物。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带模具类的烘焙，如戚风蛋糕，插入电器第二层。对于饼干、蛋挞等较扁平类的食物，插入电器第三层进行加热。

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，请使用重量最大的那块食物来确定烹饪时间。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时可翻转家禽来改善底部上色。

餐点	大小/数量	附件/餐具	烹饪层	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
纸杯蛋糕	-	烤盘	3	160-170	25-35
葡式蛋挞	-	烤盘	3	180-200	20-30
磅蛋糕	-	圆形/长条烤模	2	170-180	35-45
海绵蛋糕	-	圆形蛋糕模	2	150-160	30-40
戚风蛋糕	-	圆形蛋糕模	2	150-160	30-40
瑞士卷	-	烤盘	3	160-170	20-30
曲奇饼干	-	烤盘	3	150-170	25-35
蔓越莓饼干	-	烤盘	3	160-170	25-35
玛格丽特	-	烤盘	3	160-170	20-30
吐司	450g	长条烤模	2	170-180	30-45
小餐包	-	烤盘	3	160-170	15-25
法棍**	-	烤盘	3	200-230	20-30
全麦面包**	-	烤盘	3	180-200	25-35

餐点	大小/数量	附件/餐具	烹饪层	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
匹萨，新鲜	厚度不超过5mm	烤盘	3	200-220	20-25
匹萨，冷冻	-	烤盘	3	200-220	15-25
烤鸡翅	-	烤架或烤盘	3	190-210	20-30
烤整鸡	1kg	烤架	2	180-200	40-50
烤整鸭	2kg	烤架	2	170-190	70-90
烤五花肉片	厚度约为5mm	烤架或烤盘	3	200-210	12-18
烤排骨	切块	烤架或烤盘	3	180-200	25-35
烤带骨羊腿，全熟	1.5kg	烤架	2	210-220	100-120
烤羊排	单排	烤架	3	210-230	15-25
烤羊肉串*	每块肉约15g	烤架	3	220-230	10-15
烤全鱼	500g	烤架	3	220-230	20-30
烤虾*	-	烤盘	3	200-220	10-15
烤生蚝*	-	烤盘	3	200-220	10-15
烤地瓜	每个不超过300g	烤盘	3	230	40-50
烤茄子	对半剖开	烤盘	3	200-220	20-25

注： *预热电器效果更佳。
**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

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。

16.4 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/数量	附件/餐具	烹饪层	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
炸薯条	不超过600g	空气炸托盘	3	180-200	25-35
炸鸡米花	平铺	空气炸托盘	3	200-220	20-25
炸鸡块	平铺，无需解冻	空气炸托盘	3	200-220	20-25
炸鸡排	-	空气炸托盘	3	180-200	20-25
炸小酥肉	平铺，无需解冻	空气炸托盘	3	180-200	15-25

餐点	大小/数量	附件/餐具	烹饪层	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
炸小黄鱼	-	空气炸托盘	3	210-220	15-20
炸鱿鱼圈	平铺，无需解冻	空气炸托盘	3	200-220	15-20
炸虾	平铺	空气炸托盘	3	200-220	15-20
炸蘑菇	平铺	空气炸托盘	3	180-200	15-20
炸春卷	-	空气炸托盘	3	180-200	25-35
炸小馒头	平铺，无需解冻	空气炸托盘	3	170-190	10-15
炸花生米	平铺	空气炸托盘	3	170-190	10-15
炸鲜奶*	-	空气炸托盘	3	170-190	10-15
炸香蕉*	-	空气炸托盘	3	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。

16.5 养生炖

养生炖功能适合炖煮汤羹类、红烧类、粥类等菜式。烹饪时，需要将烹饪容器盖上盖子，放在烤架上，放入电器第一层。

养生炖的设置建议

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重量。

餐点	大小/数量	附件/餐具	烹饪层	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
红烧肉	不超过1kg	带盖耐热容器+烤架	1	180-230	80-100
红烧排骨	不超过1kg	带盖耐热容器+烤架	1	180-230	80-100
黄焖鸡	不超过800g	带盖耐热容器+烤架	1	180-230	50-70
红烧牛腩	不超过800g	带盖耐热容器+烤架	1	180-230	80-100
黄豆炖猪手	不超过600g	带盖耐热容器+烤架	1	180-230	90-120
排骨汤	不超过1kg	带盖耐热容器+烤架	1	140-180	80-100
椰子鸡汤	不超过1kg	带盖耐热容器+烤架	1	140-180	50-80
老母鸡汤	不超过1kg	带盖耐热容器+烤架	1	140-180	120-180
老鸭汤	不超过1kg	带盖耐热容器+烤架	1	140-180	120-180
羊肉汤	不超过500g	带盖耐热容器+烤架	1	140-180	90-120
卤牛肉	不超过1kg	带盖耐热容器+烤架	1	180-200	120-180
绿豆汤	不超过300g	带盖耐热容器+烤架	1	180-200	60-90
白米粥*	不超过200g	带盖耐热容器+烤架	1	120-150	90-120
杂粮粥*	不超过300g	带盖耐热容器+烤架	1	120-150	90-120

注： *粥类菜式，需要注意加水后水面与容器上边沿至少要有3cm距离，否则，烹饪时容易溢锅。

16.6 真空慢煮

真空慢煮是一种特别温和的烹饪方式，适合烹饪肉类、鱼类和甜点。
将食物放入专门的耐热真空袋中进行抽真空处理。
真空低氧环境保证食物营养和风味不流失，还能保证食物均匀受热。利用较低的温度可以将食物准确地加热到理想烹饪点，几乎不会过度烹饪食物。

真空慢煮的烹饪提示

- 将食物尽量平铺后烹饪。
- 只有使用优质的新鲜食材，才能得到安全、美味、可靠的烹饪结果。

抽真空处理

1. 为了实现均匀的热传递和最佳的烹饪效果，在抽真空时尽可能抽出密封袋内的空气。
2. 食物用调味料腌制后，先将密封袋的边缘从上至下折叠3-4厘米，再放入食物，注意不要让食物或汁液碰到密封袋要密封的区域。否者会影响密封效果。
3. 在烹饪前请检查，密封袋中的真空是否正常。如没有破孔。同时保证密封在袋中的食物没有相关挤压。

真空慢煮食物的准备工作

在几乎所有食材表面都会有细菌。

⚠ 警告 – 有损害健康的危险!

真空慢煮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。

- ▸ 务必使用质量上乘、完全新鲜的食物。
- ▸ 双手洗净、消毒。
- ▸ 使用一次性手套、烹饪钳或烧烤钳。
- ▸ 烹制重要食物 (如家禽、鸡蛋和鱼类) 时要格外小心。

- 水果和蔬菜必须彻底冲洗、削皮。
- 工作台面和案板始终保持干净。
- 用不同的案板加工不同类型的食物。
- 制备食物时只能短暂中断冷藏链。
- 在启动烹饪过程之前，请将真空密封食物储存在冰箱中最多 24 小时。
- 食物煮好后应立即食用。烹饪后不要储存，即使放在冰箱里储存也不行。此类食物不适合重新加热。
- 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。

真空慢煮功能烹饪食物

1. 将食物放在穿孔蒸盘上，插入电器第三层。
   为了实现热量在食物中的均匀分布，把准备好的抽真空食物放在穿孔蒸盘上，注意不要叠放。
2. **注意!**
   有损害家具的风险
   - 真空慢煮时不要二次加注水箱。
   - 不要超过数小时的最大可调持续时间。

   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

3. ⚠ **警告 – 有烫伤危险!**
   烹饪过程中真空袋上会积聚热水。
   - 使用隔热垫小心地提起真空袋，使热水流入深烤盘或烹饪容器。
   - 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。
4. 将真空袋擦干，然后置于干净的容器中。
5. 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。
6. 为食物做好上桌准备

食材	烹饪提示
肉类	■ 为了避免溅油，在将肉放入热油前先用厨房纸巾将肉擦干。 ■ 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。 ■ 如果通过真空慢煮烹饪尚未达到所需的烹饪程度，则延长煎炸时间。 ■ 因为真空慢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

真空慢煮的设置建议

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/数量	附件/餐具	烹饪层	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
西冷牛排七分熟	每块厚度约3厘米	穿孔蒸盘	3	65	70-90
西冷牛排五分熟	每块厚度约3厘米	穿孔蒸盘	3	55	50-60
羊排,五分熟	连排，3-5根	穿孔蒸盘	3	65	40-60
羊排,全熟	连排，3-5根	穿孔蒸盘	3	70	50-80
鸡胸肉	-	穿孔蒸盘	3	65	40-60
鸭胸肉	-	穿孔蒸盘	3	65	40-60
鸡腿肉，去骨	-	穿孔蒸盘	3	75	40-50
三文鱼	鱼肉最厚处约3厘米	穿孔蒸盘	3	60	15-30
鳕鱼	每块厚度约2厘米	穿孔蒸盘	3	60	30-45
扇贝丁	-	穿孔蒸盘	3	60	25-35
黑虎虾	-	穿孔蒸盘	3	65	40-60
苹果块	单个苹果去皮，四等分	穿孔蒸盘	3	85	15-25
香草酱	香草酱在真空袋中的厚度不超过1厘米	穿孔蒸盘	3	80	20-30

16.7 香脆煎

香脆煎功能使用说明
- 准备好食物后，在盘底喷少量油脂，然后将准备好的食物放在香脆煎托盘上，并在食物顶部喷油。
- 使用该功能烹饪食物时，程序第一步是预热烤箱，大约需要5分钟。预热结束后，触摸开门按键打开机器门，将盛有食物的托盘插入电器第三层。点击启动键，程序继续运行。
- 程序运行结束后，如底部颜色较浅，可取出翻面后放回烤箱，继续烹饪至适宜的上色程度。

香脆煎的烹饪提示

用香脆煎功能烹饪食材时，请注意这些信息。

煎制饼类:
- 此功能适合用于煎制各种口感香脆的薄饼和发面饼，不适用于煎制生煎、春饼以及煎饼果子等食物。
- 煎制容易流动的面糊类时，需要配备更小的不粘附件以帮助食物定型。
- 煎制非发酵的饼类时，建议使用烫面和半烫面的做法，以保证煎好的饼有外脆里软的口感。
- 可适当翻面来帮助底部更好的上色。

煎制肉禽类:
- 此功能适合煎制各种容易上色的肉禽类食物，不适合煎制出水较多的食物。
- 由于该功能火力比传统燃气灶控制得更好，所以烹饪过程中不易出现焦糊的现象。

香脆煎的设置建议

请遵循表中所建议的设定值。对于肉禽类食物，可设定较高的温度来使表面上色，对于饼类可根据厚度来选择，较厚的饼类可设定较低的温度；烹饪时间也受食物重量和成熟度的影响，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。表格中引用的这些数值仅作为参考。

餐点	大小/数量	附件/餐具	烹饪层	温度（℃）	烹饪时间（分钟）
发面红糖饼	-	香脆煎托盘	3	220-230	10-15
发面千层饼	-	香脆煎托盘	3	170-190	10-15
鲜肉灌饼	-	香脆煎托盘	3	230	10-15
酒酿饼	-	香脆煎托盘	3	190-210	8-15
冷冻手抓饼	-	香脆煎托盘	3	190-200	8-15
冷冻牛肉饼	-	香脆煎托盘	3	230	10-15
锅盔	-	香脆煎托盘	3	230	10-15
葱油饼	-	香脆煎托盘	3	220-230	8-15
南瓜饼	-	香脆煎托盘	3	220-230	8-15
干煎带鱼	-	香脆煎托盘	3	230	10-15
三文鱼	厚度不超过3厘米	香脆煎托盘	3	230	8-15
鸡腿排	-	香脆煎托盘	3	230	8-15
鸡胸肉	-	香脆煎托盘	3	230	8-15
虾饼	-	香脆煎托盘	3	220-230	10-15
藕盒	-	香脆煎托盘	3	220-230	10-15
口蘑	-	香脆煎托盘	3	230	8-10
杏鲍菇	-	香脆煎托盘	3	230	8-10

16.8 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

注: *预热五分钟

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
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

注： *将2.5kg冷冻豌豆均匀铺在穿孔蒸盘上

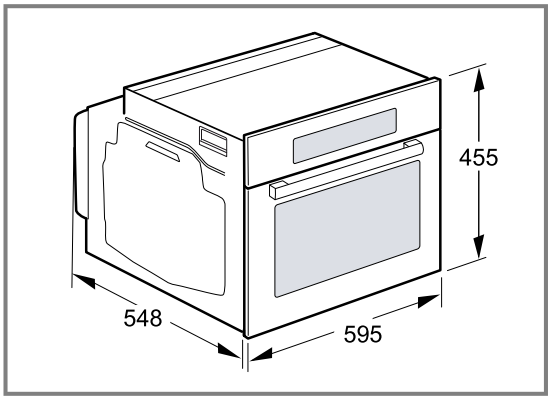
17 安装说明书

安装机器时请遵守此信息。



17.1 电器尺寸

您可在此处查看电器的尺寸



17.2 重要信息

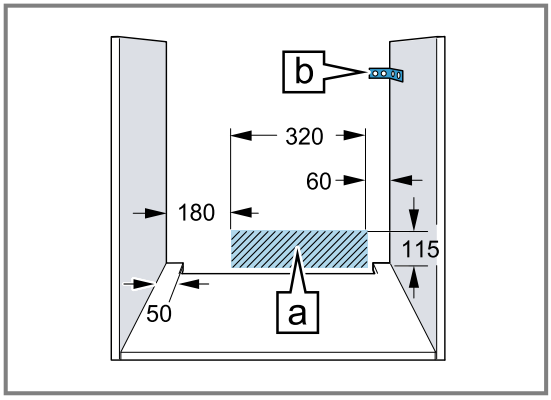
开始安装机器之前，请遵守这些说明。
本机器设计用于一体式厨房，不应放置在台面上或橱柜中使用。
机器所在的橱柜应没有后壁。墙壁与橱柜底座以及与上方橱柜后面板之间必须保持至
少 35 mm 的距离。
安装机器的橱柜前部必须有一个 50 cm² 的通风口。如果外围单元上没有通风口，则须在侧壁后部保留一个 200 cm² 大小的通风开口。为此，切割底板或安装通风格栅。
不得遮盖通风口和进风口。
拆包后请检查机器是否有损坏。如果机器在运输过程中损坏，请勿连接。
开始启动机器前，请先取出腔体中和机器门上的包装材料和胶膜。
所安装的橱柜必须能够承受高达 90 °C 的温度，相邻橱柜的面板能够承受高达 70 °C 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。

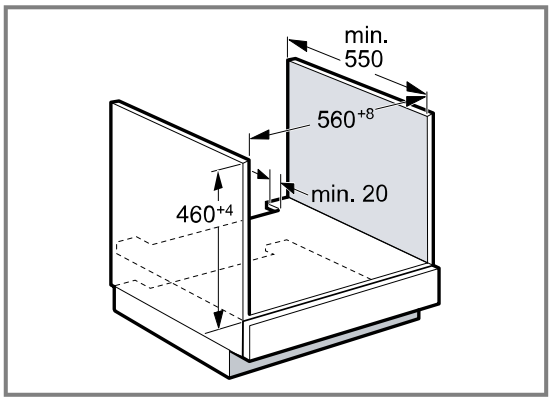
- 请配戴电子植入物的人与本电器保持10厘米以上的距离。



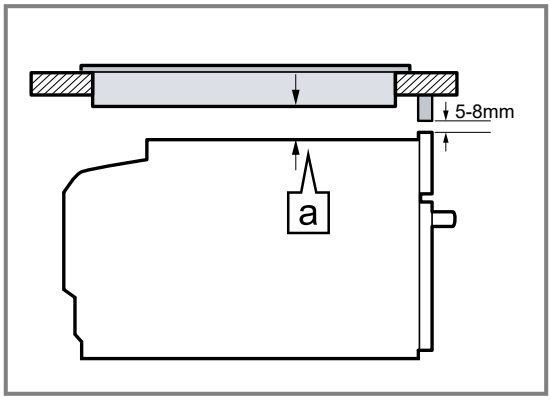
17.3 将机器安装在台面之下

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

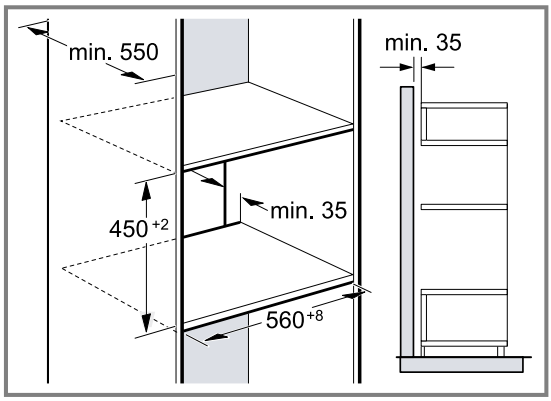
燃气灶，使用天然气气源并必须采用金属波纹管（液化气气源燃气灶和橡胶软管禁止组合安装）。
电器上方到燃气灶具底部的距离最小为55 mm 。
灶具通风要求：灶具下方，橱柜正面须制作面积不小于100 cm² 燃气灶底部和外界大气相通的通气孔，如果条件不允许在橱柜正面开100 cm² 通风孔，可在机器固定侧板开，需确保侧面橱柜有与大气相通的通道（可在踢脚线处或其他合适位置留出）。如果开100 cm² 与大气相通的通风口满足不了，则不得搭配安装。

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。



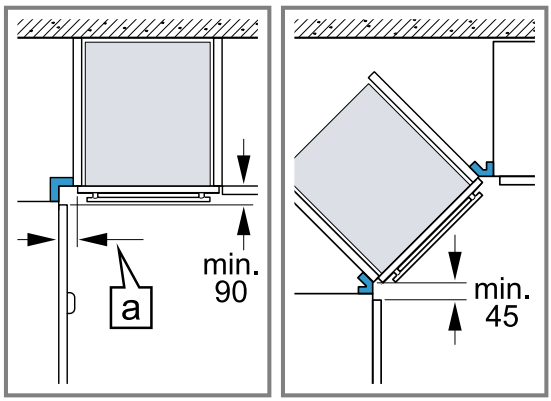
注： 请勿将电器高度安装过高，必须便于轻松拆卸附件。

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

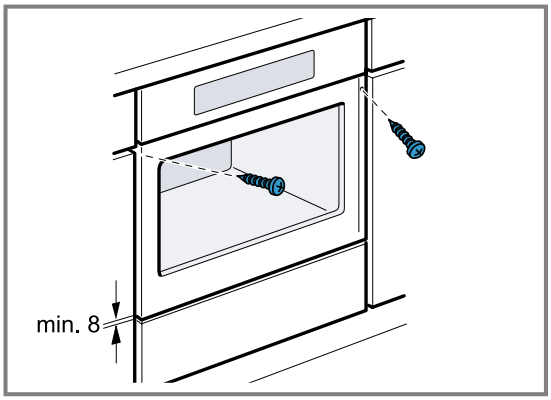
在转角处安装时，请遵守安装尺寸和安全间隙。
为确保电器门可以打开，在安装时必须考虑最小尺寸。尺寸 a 取决于手柄下方的橱柜面板的厚度。



17.7 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. 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。



拆除

1. 断开电器电源。
2. 拧开固定螺丝。
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
搪瓷		烤盘、风机罩等	GB 4806.3-2016	不得长时间接触酸性食品
玻璃		内门玻璃、导光柱等	GB 4806.5-2016	
塑料	ABS	水箱体、水箱盖等	GB 4806.7-2023	只接触非酸性水性食品
	POM	活塞、电磁阀阀芯套等		只接触非酸性水性食品
	PP	方形浮子、进水阀阀体等		只接触非酸性水性食品
	PA66	排水阀阀体等		只接触非酸性水性食品
	PBT	冷凝盒等		只接触非酸性水性食品
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	内胆、蒸盘、冷凝片、蒸汽发生器盖等	GB 4806.9-2023	
	不锈钢 10Cr17	电磁阀阀芯等		
	不锈钢 022Cr17Ni12Mo2	背部发热管、顶部发热管等		
	铝 6061	进汽管、排汽管等		不得接触酸性食品
	铜 H62 镀镍	风机罩固定柱、边架安装钮等		不得接触酸性食品
铝合金 YL113 YZAlSi11Cu3/聚四氟乙烯涂层		蒸汽发生器体等	GB 4806.9-2023 GB 4806.10-2016	只接触非酸性水性食品
硅橡胶		水管、密封圈、电磁阀硅胶套等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
		门封条等		只接触水性食品和油脂及表面含油脂食品

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量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
印制电路组 件	×	○	○	○	○	○
显示屏	×	○	○	○	○	○
推门组 件	○	○	○	○	○	○
加热组 件	○	○	○	○	○	○
电源线及连接线	○	○	○	○	○	○
外壳组 件	○	○	○	○	○	○
门体组 件	×	○	○	○	○	○
箱体组 件	○	○	○	○	○	○
风道系统组 件	○	○	○	○	○	○
水箱水路系统	○	○	○	○	○	○
循环风机	○	○	○	○	○	○
照明系统	○	○	○	○	○	○
连接固定组 件	○	○	○	○	○	○
附件（螺丝 ）	○	○	○	○	○	○
风机罩 板	○	○	○	○	○	○

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T26572规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 规定的限量要求。

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

产品环保信息提示性说明

请按照产品说明书的要求使用和维护本产品，不当利用或者处置本产品可能会对环境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。

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

8001325712 (050214) 01
zh

博世家电官方微信公众号