BOSCH

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

MyBosch

# 蒸汽炉

CDT0M3HR0W

[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 ..... 7
7 首次使用前 ..... 8
8 Home Connect 晶御智能 ..... 8
9 操作电器 ..... 9
10 时间设置选项 ..... 10
11 儿童锁 ..... 11
12 自动烹饪程序 ..... 11
13 清洁和保养 ..... 13
14 处理故障 ..... 15
15 客户服务 ..... 16
16 处理旧机器 ..... 17
17 经由我们烹饪工作室测试过的菜谱 ..... 17
18 安装说明书 ..... 19
18.2 重要信息 ..... 20


# ⚠ 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。
- 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 使用安全性

使用清蒸功能时，请遵守这些提示。
务必将附件正确地推入腔体。
→ *"附件", 页7*

**⚠ 警告 – 有灼伤危险!**
器具在使用期间会发热。
- ▸ 注意避免接触烤箱内的发热单元。
- ▸ 必须让 8 岁以下的孩童远离烹饪区。
- ▸ 切勿触摸通风口。

附件或餐具会变得很烫。
- ▸ 从腔体中取出高温的附件或餐具时请务必使用隔热垫。

**⚠ 警告 – 有烫伤危险!**
在使用时可触及部分可能会发热。
- ▸ 切勿接触高温的部件。
- ▸ 儿童应远离。

打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，可能看不到蒸汽。
- ▸ 打开时请勿离电器过近。
- ▸ 打开电器门时要小心。
- ▸ 不要让儿童靠近。

高温腔体内的水可能产生高温水蒸气。
- ▸ 切勿将水倒入高温的腔体内。

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

取出附件时，热的液体可能溢出。
- ▸ 只能用隔热垫小心地取出热附件。

**⚠ 警告 – 有受伤危险!**
因为其会擦伤玻璃表面, 从而可能导致玻璃破碎。
- ▸ 不要使用粗糙磨料清洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃。

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

**⚠ 警告 – 有电击危险!**
维修不当会造成危险。
- ▶ 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。

电源线绝缘层若损坏将造成危险。
- ▶ 请勿将电源线靠近发热的机器部件或热源。
- ▶ 请勿将电源线靠近锋利的尖锐处或边缘。
- ▶ 切勿弯折、挤压或更改电源线。

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

机器损坏或电源线损坏时将造成危险。
- ▶ 请勿运行已损坏的机器。
- ▶ 拔出插头时请握住电源插头本体，请勿直接拉拽电源线。
- ▶ 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。
- ▶ 请联系客户服务。 → *页16*

**⚠ 警告 – 危险：强磁性!**
本电器含有永久磁铁。可能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。
- ▶ 拿取水箱时，也请保持10厘米以上的距离。

**⚠ 警告 – 有窒息危险!**
孩童有可能用包装材料将头部套住或将自己缠住而造成窒息。
- ▶ 请让孩童远离包装材料。
- ▶ 切勿让孩童用包装材料玩耍。

孩童可能会吸入或吞食小型部件而造成窒息。
- ▶ 请让孩童远离小型部件。
- ▶ 切勿让孩童玩耍小型部件。

# 2 避免财物损失

## 2.1 避免财物损失

**注意!**
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。

视机器型号而定，附件可能在关闭机器门时划伤门玻璃。
- ▶ 将附件推入腔体时务必推至极限位置。

将电器门用作座椅或搁架可能导致电器门损坏。
- ▶ 不得将重物放置或悬挂在电器门上。
- ▶ 不要将炊具或附件放置在电器门上。

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

长时间滞留在腔体中的水分可能会引起生锈。
- ▶ 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。

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。

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

通过门把手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。

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

水箱中的热水可能会损坏蒸汽系统。
- ▶ 只能向水箱内加注冷水。

# 3 环境保护和节约

## 3.1 处理包装材料

包装材料皆是环保材质并可再生利用。
- ▶ 请分类处理各部件。

## 3.2 节约能源

若您注意此注意事项，机器的耗电量将会更低。

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

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

同时使用多层烹饪食物。首先推入烹饪时间最长的食物。

- 如果要同时烹制食物，请缩短运行时间。

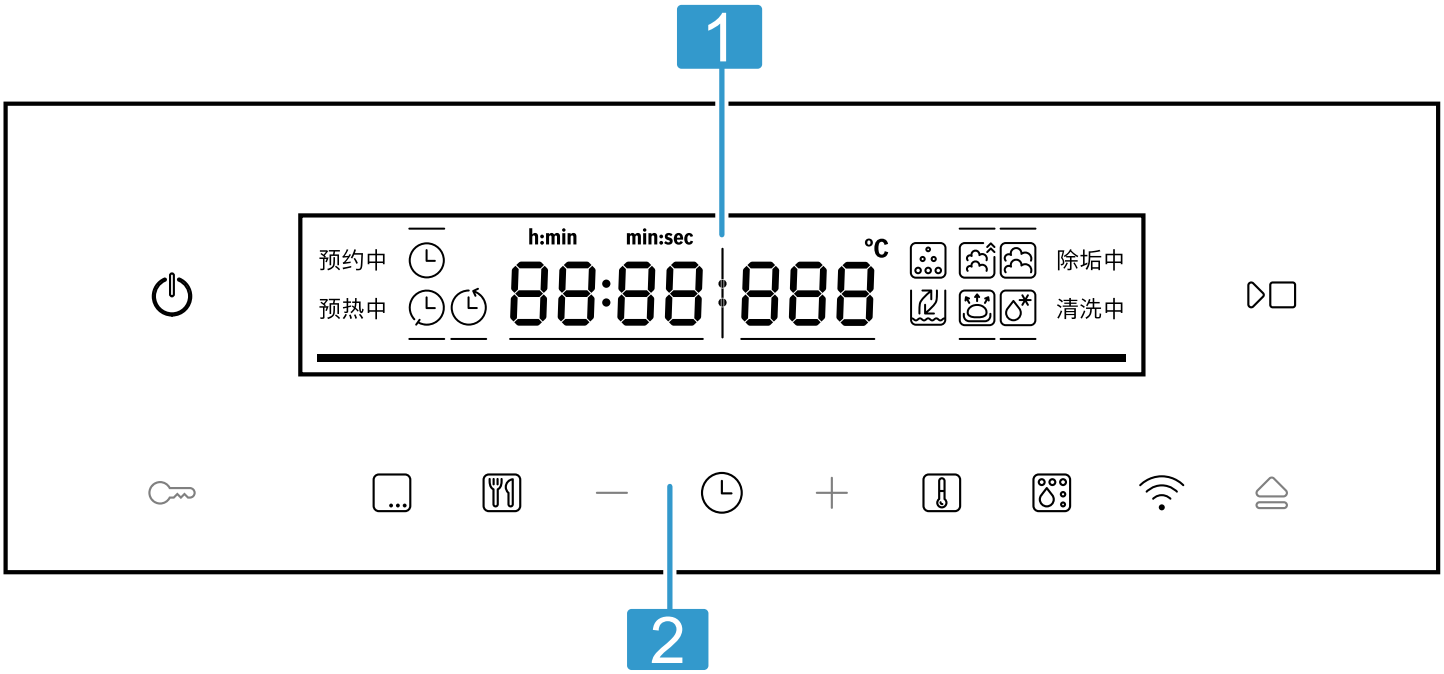
# 4 执行标准

| | |
|---|---|
| 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。




| | | |
|---|---|---|
| 1 | 显示屏 | 显示屏显示激活的功能所对应的符号以及时间设置选项。 |
| 2 | 触控区 | 在触控区后面有传感器，只需触摸符号即可选择功能。 |

## 5.2 触摸按键和显示屏

您可使用触摸按键设置电器的各种功能。您可在显示屏上看到这些功能的值。

**触控区**
您可以在此找到各种按键和触控区的简要说明

| 符号 | 功能 | 含义 |
|---|---|---|
| ⏻ | 电源 | 打开和关断电器 |
| ▭ | 操作模式 | 启动操作模式菜单 |
| 🌡 | 温度选择 | 选择温度 |
| 🔑 | 童锁 | 启动童锁功能菜单 |
| — | 减/后退 | 减少数值/上一个菜单项 |
| + | 加/向前 | 增大数值/下一个菜单项 |
| 🕒 | 时钟 | 启动时间功能菜单 |
| 🍴 | 自动烹饪程序 | 打开自动烹饪程序菜单 |
| 🧽 | 清洁功能 | 启动清洁功能菜单 |
| 📶 | 晶御智能 | 开启晶御智能功能 |
| ▷▭ | 启动/停止 | 启动或停止操作 |
| ⏏ | 弹出水箱 | 将水箱从电器中弹出 |

**显示信息**
您可以在此查看不同显示信息的简短说明。

| 符号 | 功能 | 含义 |
|---|---|---|
| 🕒 | 时钟 | 当前时间出现显示屏上 |

| 符号 | 功能 | 含义 |
|---|---|---|
| | 结束时间 | 如果显示这个符号，结束时间就会被激活。 |
| | 烹饪时间 | 如果符号高亮显示，烹饪时间将出现在显示屏上。 |
| | 除垢 | 如果该符号亮起，必须为电器除垢。 |
| | 清空水箱 | 清空水箱。 |
| | 加满水箱 | 向水箱加注清水。 |
| | 强力蒸 | 强力蒸加热模式已选定。 |
| | 发酵 | 发酵加热模式已选定。 |
| | 锁鲜蒸 | 锁鲜蒸加热模式已选定。 |
| | 解冻 | 解冻加热模式已选定。 |

## 5.3 烹饪箱

某些功能可使您的电器更易于使用。

**打开电器门**
如果在操作期间打开电器门，内部照明将打开。操作将在关上门后继续运行。

**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，照明将在此关断。

**冷却风扇**
冷却风扇按烹饪箱的温度开启和关断，热风会从门上方逸出。

**注意!**
遮盖通风槽会造成电器过热。
► 不要遮盖通风槽。

**注：** 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的冷却。

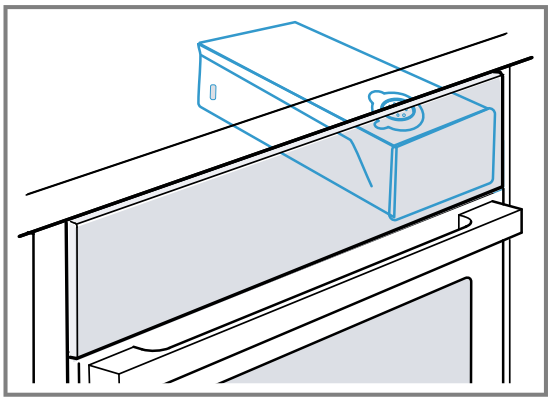
## 5.4 蒸制

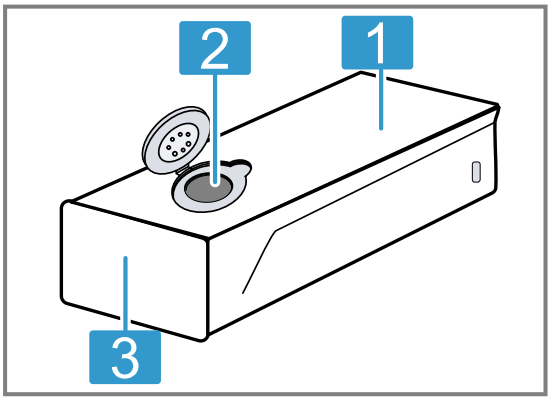
为了使您能够找到适用于自己所做菜肴的蒸制加热类型， 我们在此处对应用的区别和范围进行了说明。

| 操作模式 | 温度 | 用途 |
|---|---|---|
| 锁鲜蒸 | 35-100 ℃ | 用于蒸制蔬菜、鱼虾海鲜、肉禽类、主食和甜品。 |
| 强力蒸 | 105 ℃ | 用于蒸制整鸭、地瓜等较难熟的食物和大部分汤羹类。 |
| 发酵 | 40 ℃ | 用于发酵生面团和制作酸奶。 |
| 解冻 | 45 ℃ | 用于解冻蔬菜、肉和鱼。 |

### 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 |

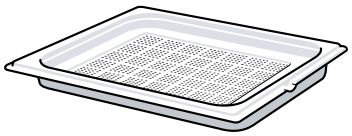
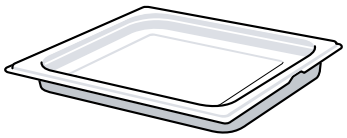
**注：** 可以小心拆下水箱盖进行清洁。

## 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。

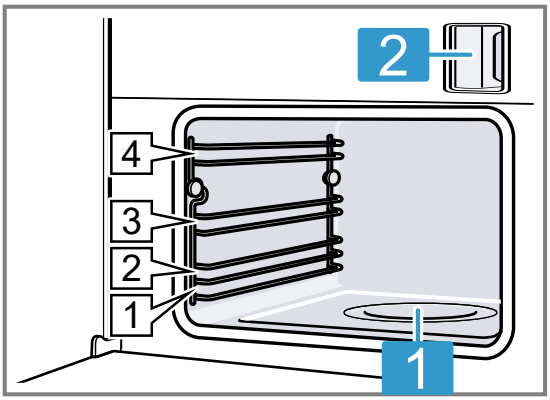
提供的附件因电器型号而定。

| 附件 | 附件 | 用途 |
|---|---|---|
| 穿孔蒸盘 |  | ■ 用于蒸制功能下直接放置食物或者烹饪容器。<br>■ 用于蒸制蔬菜、鱼虾海鲜、肉禽类、主食和甜品下使用。 |
| 实心蒸盘 |  | ■ 煮米饭、豆类或谷物。<br>■ 收集滴下的液体，例如蒸制时滴下的液体。 |

### 6.1 插入附件

烹饪箱中的架子支撑使您可以将配件放置在不同的高度。

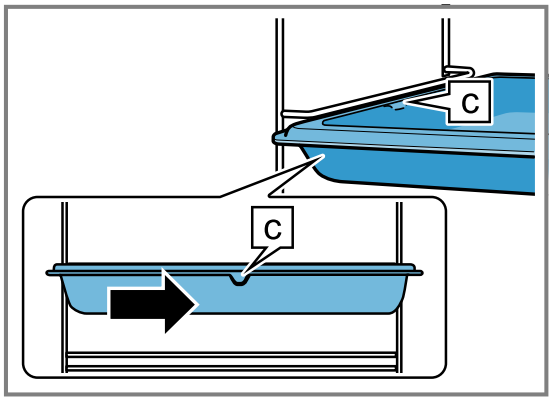
架子位置从下到上计数。（图片仅供参考）



| | |
|---|---|
| 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:** 插入蒸制容器时，确保凸耳 C 朝下。
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。

# 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 设置 当前时间

1. 触摸 ◷ 按键两次。
2. 使用 —/十 按键，设置 小时。
3. 触摸 ◷ 按键
4. 使用 —/十 按键，设置 分钟。
5. 触摸 ◷ 按键。

✔ 当前时间即设置好。

## 7.3 清洁附件

► 使用肥皂水和软布或软刷彻底清洁附件。

# 8 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。

## 8.1 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。

## 8.2 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。

### 8.3 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。

## 9 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。
- ▸ 打开时请勿离电器过近。
- ▸ 打开电器门时要小心。
- ▸ 不要让儿童靠近。

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

### 9.1 开启电器

必须先启动电器，然后才可设置电器。
- ▸ 触摸 ⏻ 按键，启动电器。
- ✔ 烹饪时间和温度将显示在显示屏上。

### 9.2 关断电器

不使用电器时请将电器关断。如长时间不使用任何设置，电器会自动关断。
- ▸ 触摸 ⏻ 按键，关断电器。
- ✔ 电器将停止任何正在进行的功能。
- ✔ 时间出现在显示屏上。

### 9.3 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。

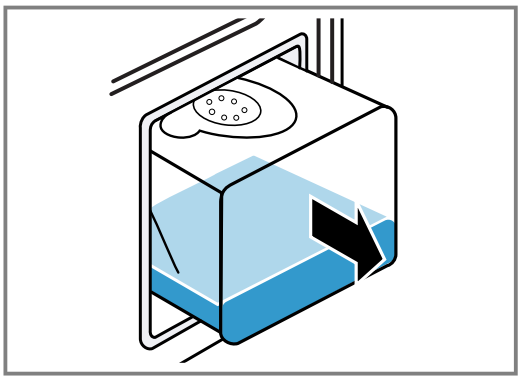
2. 如果在电器操作期间打开烹饪箱门，将会使电器暂停。关上烹饪门，恢复烹饪。

### 9.4 加注水箱

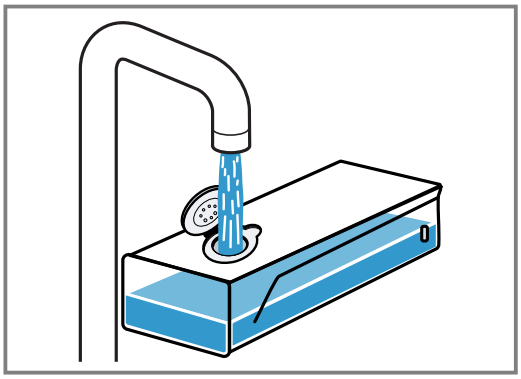
在每次使用前加注水箱:

**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。

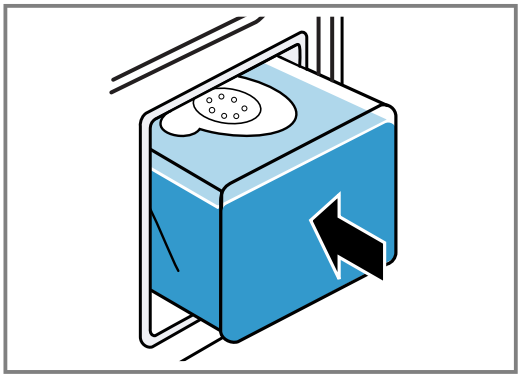
1. 触摸 ⏏ 按键，弹出水箱。
2. 将水箱从水箱安装槽中取出。



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。

### 9.5 重新加注水箱

如果水箱中只剩下少量的水，符号 ⏏ 加注水箱会亮起并响起信号音，操作停止。

1. 触摸 ⏏ 按键，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. 触摸 ▷☐ 按键，开始操作。

✔ 操作将继续。

## 9.6 设置加热模式和温度

开启电器后，所设置的建议加热类型将与温度一起显示。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：锁鲜蒸 90 ℃

1. 反复触摸 ☐ 按键，直到符号 ⎺ 出现在 ⛆ 上方。




✔ 锁鲜蒸加热模式已选定。预设温度将出现在显示屏上。
2. 触摸 🌡 按键。
3. 使用 —/＋ 按键， 将温度设置到 90 ℃。




4. 触摸 ▷☐ 按键。




✔ 电器将使用设定值开始加热，当腔体内温度达到设定值的90%时，显示屏上的烹饪时间将开始倒计时。

## 9.7 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。

- ▸ 打开时请勿离电器过近。
- ▸ 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。

### 烘干烹饪箱

**⚠ 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

**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 ⏏ 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。

# 10 时间设置选项

您的电器具有各种不同的时间设置选项 ， 通过这些选项可以控制电器操作。

## 10.1 设置烹饪时间

如果为食物设置了烹饪时间，时间到时后，电器会自动停止加热。

**注：** 例如： 设置为锁鲜蒸模式， 温度100 ℃ ， 烹饪时间 40 分钟。

1. 反复触摸 ◷ 按键，直到符号 ◷ 出现在显示屏上。




2. 触摸 —/＋ 按键，设置烹饪时间。短按改变1分钟，长按按键将加速改变。




✔ 所设置的烹饪时间将显示在显示屏上。
3. 按下 ▷☐ 按键，启动电器。




✔ 电器开始运行， 持续时间开始倒计时。

**注：** 在操作模式锁鲜蒸⛆ 和强力蒸 ⛆ 下，烹饪时间只有在电器达到一定温度后才会开始倒计时。

如果想要取消烹饪时间，按下 ◷ 并将时间设置为0。

如果想要更改烹饪时间，按下 ◷ 并使用 一或十 更改烹饪时间。

### 10.2 设置结束时间

您可推迟烹饪的预定结束时间，最多可推迟 23 小时 59 分钟。

**要求**

- 如果将结束时间更改为稍晚一点的时间，请记住，不得将容易变质的食物留在烹饪箱中太长时间。
- 烹饪时间已经设置。

1. 反复触摸 ◷ 按键，直到 ◷ 符号出现在显示屏上。




2. 点击 一或十 按键， 设置结束时间。短按改变一分钟，长按按键将加速改变。




3. 触摸 ▷☐ 按键确认。




✔ 电器处于预约等待中。结束时间 ◷ 和烹饪时间 ◷ 将出现在显示屏上。电器将在正确的时间开始烹饪，当内腔达到一定温度时，烹饪时间将在显示屏上倒计时。

**注：** 在操作模式锁鲜蒸 和强力蒸 下，烹饪时间只有在电器达到一定温度后才开始倒计时。

### 10.3 设置时钟

电器处于待机模式时，显示屏上将显示当前时间。可以按照以下步骤设置当前时间:

**注：** 前提条件：电器处于待机模式。

1. 触摸 ◷ 按键。
2. 触摸 十/一 按键设置小时，然后触摸 ◷ 按键确认。长按按键将加速改变。
3. 触摸 十/一 按键设置分钟，然后触摸 ◷ 按键确认。长按按键将加速改变。

✔ 当前时间设置好。

## 11 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。

### 11.1 激活和停用童锁

电器已经开机。

1. 如要启用童锁，触摸按键 大约5秒钟， 图标在显示区域亮起。

✔ 儿童锁启用。

2. 如要停用童锁，触摸按键 大约5秒钟，直到童锁 图标消失。

✔ 儿童锁停用。

## 12 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。

### 12.1 设置自动烹饪程序

选择自动程序模式后，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。

**注：** 对于其他设置，您可以如图所示更改数值。
例如：程序 *P05*
图为示意图，实际参数以实际机器为准。

1. 触摸 按键。




✔ 自动程序模式已选定。程序编号、加热模式和烹饪时间将显示在显示屏上。

2. 触摸 一/十 按键更改自动烹饪程序。也可以触摸 按键更改自动烹饪程序。每点一次，伴随提示音，P01~P30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。直到腔体温度达到预设温度的90%，烹饪时间将在显示屏上倒计时。

**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。

## 12.2 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味。

## 12.3 食物准备

使用新鲜食物，肉禽类最好是从冷藏温度下开始烹饪。

## 12.4 智能菜谱

**鱼虾海鲜类**

| 程序 | 菜单 | 重量 | 烹饪时长(分钟) | 附件 | 烹饪层 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P01 | 清蒸鳕鱼 | - | 6 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 厚度约为2厘米；水箱加满水 |
| P02 | 双味剁椒鱼头 | 重量约为600g | 15 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 表面划花刀；水箱加满水 |
| P03 | 辣味柠香鲈鱼 | 重量约为500g | 21 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 表面划花刀；水箱加满水 |
| P04 | 泰式龙利鱼 | - | 8 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P05 | 黑松露蒸黄鱼 | 重量约为400g | 13 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P06 | 蒜香黄油蒸大虾 | - | 8 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 虾子开背；水箱加满水 |
| P07 | 蒜蓉粉丝扇贝 | - | 5 | 烹饪容器+实心蒸盘 | 3+2 | 水箱加满水 |
| P08 | 白兰地酒香蟹 | 单个重量不超过200g | 16 | 烹饪容器+实心蒸盘 | 3+2 | 水箱加满水 |
| P09 | 清蒸大连鲍 | - | 6 | 烹饪容器+实心蒸盘 | 3+2 | 水箱加满水 |
| P10 | 蒜蓉海鲜拼盘 | - | 7 | 烹饪容器+实心蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P11 | 蒜蓉蒸生蚝 | - | 6 | 实心蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |

**蔬菜类**

| 程序 | 菜单 | 重量 | 烹饪时长(分钟) | 附件 | 烹饪层 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P12 | 玉子虾仁塔 | - | 6 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P13 | 五谷丰登 | - | 25 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 切块；水箱加满水 |
| P14 | 蒜蓉西兰花 | - | 6 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 均等小花；水箱加满水 |
| P15 | 手撕茄子 | - | 20 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 十字四等分后切段；水箱加满水 |
| P16 | 上汤娃娃菜 | - | 20 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 纵切成6份；水箱加满水 |
| P17 | 剁椒金针菇 | - | 5 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P18 | 肉末豆腐 | - | 12 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |

**肉禽类**

| 程序 | 菜单 | 重量 | 烹饪时长(分钟) | 附件 | 烹饪层 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P19 | 咸香豆豉排骨 | - | 45 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P20 | 土豆粉蒸肉 | - | 40 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P21 | 古法梅菜扣肉 | - | 55 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |

| 程序 | 菜单 | 重量 | 烹饪时长(分钟) | 附件 | 烹饪层 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P22 | 腊味集锦 | - | 30 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P23 | 松茸水蒸鸡 | - | 55 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 需使用嫩鸡;<br>水箱加满水 |
| P24 | 西班牙火腿蒸麻鸭 | 重量约为1500g | 55 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P25 | 糟香剁椒羊排 | - | 30 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P26 | 黑椒牛肉酿竹笋 | - | 15 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |

**主食蛋类**

| 程序 | 菜单 | 重量 | 烹饪时长(分钟) | 附件 | 烹饪层 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P27 | 蒸馒头 | - | 25 | 穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P28 | 柳叶蒸饺 | - | 10 | 穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P29 | 金陵大肉包 | - | 20 | 穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P30 | 红糖发糕 | - | 30 | 6寸模具+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P31 | 黄金流沙包 | - | 8 | 穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P32 | 年味八宝饭 | - | 25 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P33 | 芒果糯米饭 | 重量约为300g | 20 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 米:水约为1:1;<br>水箱加满水;<br>建议使用口径较大的盘子 |
| P34 | 日式茶碗蒸 | - | 18 | 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 |

**点心类**

| 程序 | 菜单 | 重量 | 烹饪时长(分钟) | 附件 | 烹饪层 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P35 | 夏日双皮奶 | - | 20 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P36 | 鲜炖燕窝 | - | 40 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P37 | 桃胶冰糖雪梨 | - | 55 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P38 | 奶香蒸蛋糕 | - | 35 | 耐热模具+穿孔蒸盘 | 3 | 面糊倒入模具至九分满；水箱加满水 |
| P39 | 紫薯山药糕 | - | 20 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 水箱加满水 |
| P40 | 蔓越莓米糕 | - | 15 | 小纸杯+穿孔蒸盘 | 3 | 加六分满到模具里；水箱加满水 |

**注:** 当自动程序烹饪完成，如果用户需要，此时可点击 十/一 按键再设置此自动程序的烹饪时间，点击开始按键，可继续烹饪。

# 13 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。

## 13.1 清洁用品

只能使用合适的清洁用品。

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

**注意!**
不合适的清洁剂会损坏机器表面。
- ▸ 请勿使用腐蚀性或研磨性的清洁剂。
- ▸ 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。

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。

在电器冷却后立即去除烹饪箱中的食物碎屑。
食盐具有很强的腐蚀性，会造成生锈。冷却后立即从烹饪箱中去除酸性调味品 (番茄酱、芥末) 残余物或含盐的食物。

## 13.2 合适的清洁剂

请仅使用适用于电器不同表面的清洁剂。

**电器前面板**

| 表面 | 合适的清洁剂 | 注意事项 |
|---|---|---|
| 铝 | ■ 热肥皂水<br>■ 使用温和的窗户清洁剂 | 用软窗布或不起毛的微纤维布水平地擦拭铝制前面板，不要施加压力。 |
| 不锈钢 | ■ 热肥皂水<br>■ 适用于灼热表面的专用不锈钢清洁用品 | 为了防止腐蚀，应立即去除不锈钢表面上的水垢、油脂、淀粉或蛋白 (如鸡蛋白)。<br>使用软布涂抹一薄层不锈钢清洁用品。 |

**烹饪箱**

| 区域 | 合适的清洁剂 | 注意事项 |
|---|---|---|
| 烹饪箱内部及蒸发皿 | ■ 热肥皂水<br>■ 醋溶液 | 不要使用钢丝球或清洁球。 |
| 水箱 | 热肥皂水 | 为了去除清洁后的残留洗涤剂，用清水彻底清洗。<br>清洁后，请敞开盖子，以便水箱晾干。擦干盖子上的密封。<br>不要在洗碗机中清洁。 |
| 水箱安装槽 | | 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。 |
| 导轨 | | 用清洗液和海绵/刷子清洁导轨，或放在洗碗机中清洁。 |
| 附件 | ■ 热肥皂水<br>■ 醋溶液 | 浸泡任何严重脏污区域。用刷子或海绵清洁，或放在洗碗机中清洁<br>如果淀粉类食物 (如米饭) 使导轨变色，用醋溶液清洁。 |

**电器门**

| 区域 | 合适的清洁剂 | 注意事项 |
|---|---|---|
| 门面板 | 热肥皂水 | 不要使用玻璃刮刀或钢丝球。 |
| 门密封 | 热肥皂水 | |

## 13.3 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 ⏏ 按键，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 ⚙ 按键两次，直到 C02 出现在显示屏上。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。

## 13.4 快速清洁功能

为了确保电器清洁，您可以通过管道系统将水泵出。

### 启动快速清洁功能

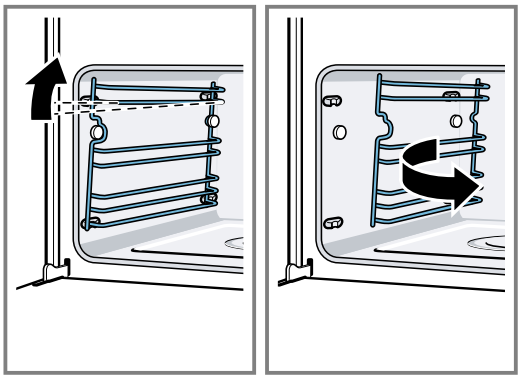
1. 触摸 ⌓，取下水箱并注水。
2. 将水箱重新插到水箱安装槽中。
3. 反复触摸 ⁘ 按键， 直到选中 C01。
4. 触摸 ▷☐ 按键。
✔ 快速清洁功能启动。剩余时间将在显示屏中倒计时。

## 13.5 清洁导轨

导轨可以取下进行清洁。

### 拆下导轨

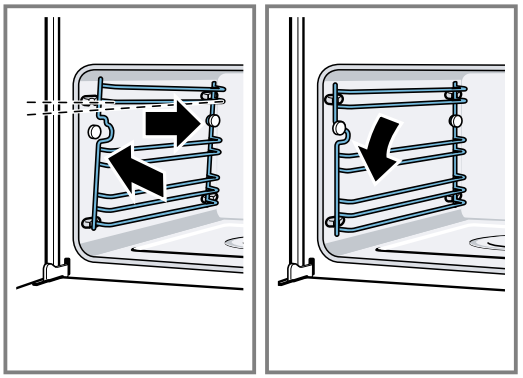
1. 小心地将导轨前端往下按压，使其脱开，然后从侧面支架上松开。
2. 从支架上脱开导轨，取下



3. 使用洗涤剂和海绵/刷子清洁导轨或在洗碗机内清洁导轨。

### 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。

# 14 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 – 有受伤危险!**
维修不当可能发生危险。
- 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。

**⚠ 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。

## 14.1 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。<br>▸ 将机器连接电源。 |
| | 电源发生故障。<br>▸ 检查室内照明或其他室内机器是否正常运作。 |

| 故障 | 故障原因和故障排除 |
|---|---|
| 电器不能启动。 | 电器门没有关闭。<br>▸ 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。<br>▸ 按下 ▷□ 按键，启动电器 |
| 即使水箱是满的，(加注水箱) 指示仍出现。 | 水箱未正确插入。<br>▸ 滑入水箱，直到它卡入位 |
| | 检测系统不工作。<br>▸ 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。<br>▸ 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。<br>▸ 加注水箱 |
| | 水箱未正确插入。<br>▸ 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。<br>▸ 这是正常现象 |
| 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。<br>▸ 这是正常现象 |
| 在烹饪过程中 蒸汽从通风槽逸出。 | 可能有不同的原因。<br>▸ 这是正常现象 |
| 电器不能正确产生蒸汽。 | 电器中形成氧化钙。<br>▸ 需开始除垢程序 |
| 烹饪箱灯不亮。 | LED灯有故障。<br>▸ 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。<br>▸ 致电售后服务部门。 |

### 14.2 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。

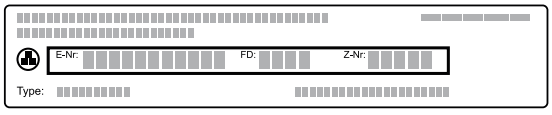
# 15 客户服务

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。

### 15.1 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。

### 15.2 预约工程师上门及产品咨询

中国 400 889 9999
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。

# 16 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。

# 17 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。
若无特殊说明，请在电器处于冷却状态时使用。

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。

## 17.1 锁鲜蒸

**锁鲜蒸**
锁鲜蒸是一种特别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，因此菜的形状、颜色和香味得以保持。

**附件**
确保使用合适的附件，并根据指示层数正确地放置在烹饪箱中。

**穿孔蒸盘**
当用穿孔蒸盘蒸制时，将实心蒸盘插在下方，接住滴落的液体。

**烹饪容器**
烹饪容器必须耐热和蒸汽，使用时放在穿孔蒸盘上。使用底部和边缘较厚的烹饪容器时，烹饪时间会增加。

**烹饪时间和数量**
请遵循设置表中所指示的单位大小。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。

**蔬菜**

| 餐点 | 大小/数量 | 附件/餐具 | 烹饪层 | 加热类型 | 温度（℃） | 烹饪时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 蒸花菜 | 小花 | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 5-10 |
| 蒸毛豆 | 500g | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 12-14 |
| 蒸胡萝卜 | 新鲜 切片 | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 15-20 |
| 蒸菠菜 | - | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 2-3 |
| 蒸生菜 | - | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 4-8 |
| 蒸芦笋 | 整个 | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 7-12 |
| 蒸菜心 | 整个 | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 5-8 |
| 蒸莲藕 | 切片 | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 20-30 |
| 蒸芋头 山药 | 切块 | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 20-30 |
| 蒸紫薯 红薯 | 单个重量不超过300g | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 35-45 |
| 蒸甜玉米 | 切段 | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 25-35 |
| 蒸土豆 | 单个重量不超过200g | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 40-45 |

**肉**

| 餐点 | 大小/数量 | 附件/餐具 | 烹饪层 | 加热类型 | 温度（℃） | 烹饪时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 粉蒸猪肉 | 肉切片500g 厚度约为6mm | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 45 |
| 香肠 | 每根40-50g | 穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 90 | 12-18 |
| 排骨 | 切块 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 40-60 |
| 粉蒸牛肉 | 肉切片500g 厚度约为6mm | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 17 |
| 整鸡 | 1000g | 实心蒸盘 | 3 | 蒸汽 | 100 | 40-50 |

| 餐点 | 大小/数量 | 附件/餐具 | 烹饪层 | 加热类型 | 温度（℃） | 烹饪时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 鸡块 | 每块约150g | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | | 100 | 20-25 |
| 鸡爪 | 500g | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | | 100 | 40-60 |

**鱼、海鲜**

| 餐点 | 大小/数量 | 附件/餐具 | 烹饪层 | 加热类型 | 温度（℃） | 烹饪时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 鲈鱼 | 500g | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | | 95 | 20-25 |
| 带鱼 | 每块30-50g | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | | 100 | 8-12 |
| 新鲜鳕鱼块 | 每块约150g | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | | 95 | 7-12 |
| 冷冻鳕鱼块 | 每块约150g | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | | 95-100 | 18-25 |
| 三文鱼块 | 每块约150g | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | | 90-95 | 9-13 |
| 虾 | 500g | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | | 90-100 | 7-13 |
| 螃蟹 | 每只100-150g | 穿孔蒸盘+实心蒸盘 | 3 | | 95-100 | 15-20 |
| 贝类 | 500g | 穿孔蒸盘+实心蒸盘 | 3 | | 100 | 5-10 |

**主食**
按照规定的比例加水。例如：1:1.5即每100g米加150ml水。

| 餐点 | 大小/数量 | 附件/餐具 | 烹饪层 | 加热类型 | 温度（℃） | 烹饪时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 蒸米饭 | 总重不超过800g | 实心蒸盘 | 3 | | 100 | 25-35 |
| 蒸馒头 | 单个重量不超过70g | 穿孔蒸盘 | 3 | | 100 | 30-40 |
| 蒸包子 | 单个重量不超过100g | 穿孔蒸盘 | 3 | | 100 | 20-30 |
| 蒸饺 | 新鲜饺子<br>冷冻饺子 | 穿孔蒸盘 | 3 | | 100 | 10-20<br>20-25 |
| 蒸冷冻包点 | - | 穿孔蒸盘 | 3 | | 100 | 12-25 |

**甜品水果**
配制酸奶
1.在灶台上将牛奶加热到90℃，然后冷却到40℃。将超高温灭菌牛奶加热至40℃即已足够。
2.每100ml牛奶中加入一到两大汤匙天然酸奶或相应数量的酸奶发酵剂，搅拌。
3.将混合物分装入干净的小玻璃罐，盖上食品薄膜。
4.将小玻璃罐放到穿孔蒸盘上，并按表中的指示进行设置。
5.烹制结束后，将酸奶放到冰箱中冷却。

| 餐点 | 附件/烹饪容器 | 烹饪层 | 加热类型 | 温度（℃） | 烹饪时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|---|
| 蒸梨盅 | 烹饪容器+ 穿孔蒸盘 | 3 | | 100 | 70-80 |
| 蒸木瓜盅 | 烹饪容器+ 穿孔蒸盘 | 3 | | 100 | 15-25 |
| 蒸橙子盅 | 烹饪容器+ 穿孔蒸盘 | 3 | | 100 | 15-20 |
| 酸奶 | 小玻璃罐+穿孔蒸盘 | 3 | | 35-40 | 300-360 |

## 17.2 强力蒸

强力蒸是一种专门用于纤维组织密集、体积较大、难于成熟的食物的蒸制功能。超高温蒸汽更易渗透食材内部，通过高密度蒸汽使食物更易成熟，从而可以缩短烹饪时间。

| 餐点 | 大小/数量 | 附件/餐具 | 烹饪层 | 加热类型 | 烹饪时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|---|
| 蒸梅菜扣肉 | 肉切片，厚度不超过5mm | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | | 50-55 |
| 豆豉蒸排骨 | - | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | | 50-55 |
| 蒸鸡爪 | - | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | | 45-50 |
| 蒸整鸡 | 1000g | 实心蒸盘 | 3 | | 30-35 |
| 蒸芋头，山药 | 切块 | 穿孔蒸盘 | 3 | | 20-25 |

| 餐点 | 大小/数量 | 附件/餐具 | 烹饪层 | 加热类型 | 烹饪时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|---|
| 蒸紫薯，红薯 | 单个重量不超过300g | 穿孔蒸盘 | 3 | | 30-40 |
| 蒸甜玉米 | 切段 | 穿孔蒸盘 | 3 | | 25-35 |
| 蒸土豆 | 单个重量不超过200g | 穿孔蒸盘 | 3 | | 35-40 |
| 蒸八宝饭 | 过夜浸泡 | 烹饪容器+穿孔蒸盘 | 3 | | 30-40 |

### 17.3 面团发酵

使用“面团发酵”加热类型时的面团发酵温度比室温下显著加快。将和好的面团放到面盆里，盆口覆上保鲜膜，然后将面盆放在穿孔蒸盘上，按照表中的指示进行设置。仅在烹饪箱完全冷却下来时候启动操作。

| 餐点 | 大小/数量 | 附件/餐具 | 烹饪层 | 加热类型 | 烹饪时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|---|
| 面团 | 单个大面团不超过1000g | 面盆+穿孔蒸盘 | 2 | | 30-40 |

### 17.4 解冻

解冻冷冻食品时，去其包装。将冷冻食品放入穿孔蒸盘并插入第三层，将实心蒸盘插在下层，这样可以避免食物浸泡在解冻时形成的液体中。使用解冻功能，首先设置最短的推荐时间，然后根据需要延长时间。
表中推荐的时间仅用于参考，解冻时间和效果取决于食物的品质，冷冻温度（-18℃）和成分。

建议：分成薄片和小块进行冷冻的食品的解冻速度比大块食品解冻速度块。对于敏感的食物。可以使用解冻功能将表层解冻，然后在室温静置一段时间以进一步解冻，这样可以更好的保持食品的品质。

| 餐点 | 大小/数量 | 附件/餐具 | 烹饪层 | 加热类型 | 烹饪时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|---|
| 鸡块 | 每份150g | 穿孔蒸盘 | 3 | | 25-30 |
| 整鱼 | 500g | 穿孔蒸盘 | 3 | | 30-40 |
| 鱼块 | 每份150g | 穿孔蒸盘 | 3 | | 25-30 |
| 排骨 | 每块30g | 穿孔蒸盘 | 3 | | 20-25 |

### 17.5 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

| 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 | 3 | | 100 | 9-14 |
| 西兰花 (蒸汽供应) | 穿孔蒸盘 | 3 | | 100 | 6-8 |
| 豌豆(将2.5kg豌豆均匀地铺在容器中) | 穿孔蒸盘 | 3 | | 100 | 20-25 |

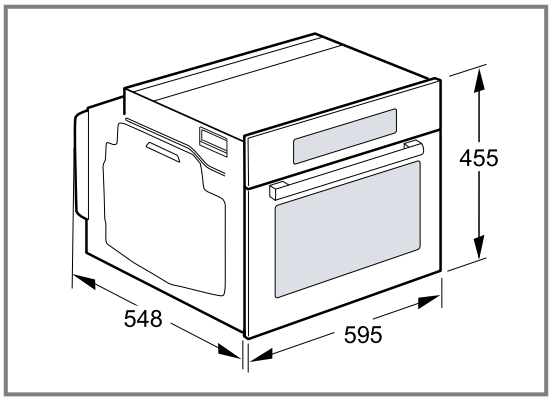
## 18 安装说明书

安装机器时请遵守此信息。



## 18.1 电器尺寸

您可在此处查看电器的尺寸



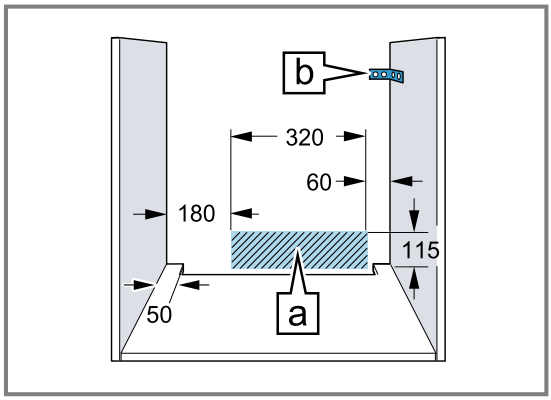

## ⚠ 18.2 重要信息

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!**

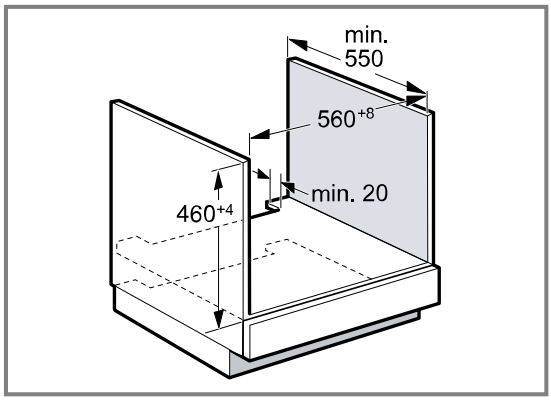
本机器可能包含永久磁铁。会对心脏起搏器或胰岛素泵等电子植入物造成影响。

- 请配戴电子植入物的人与本电器保持10厘米以上的距离。

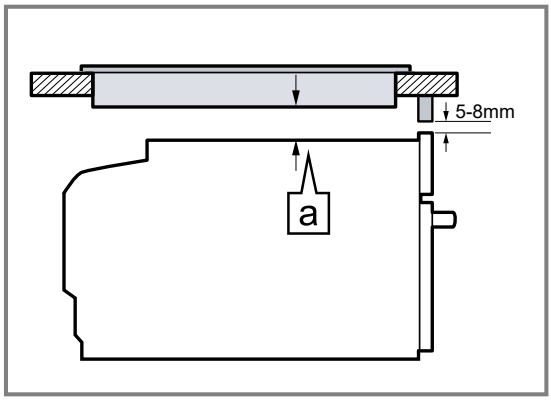



## 18.3 将机器安装在台面之下

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 |
|---|---|
| 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 |

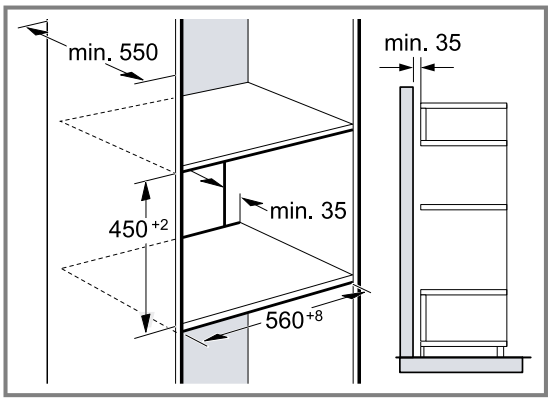
燃气灶，使用天然气气源并必须采用金属波纹管（液化气气源燃气灶和橡胶软管禁止组合安装）。
电器上方到灶具底部的距离最小为55 mm 。
灶具通风要求：灶具下方，橱柜正面须制作面积不小于 100 cm² 燃气灶底部和外界大气相通的通气孔，如果条件不允许在橱柜正面开100 cm² 通风孔，可在机器固定侧板

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。

## 18.4 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。



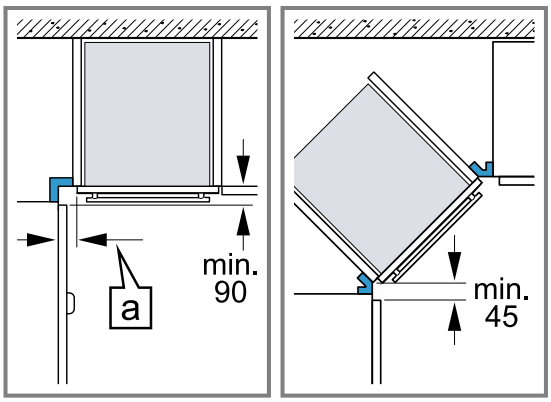

**注：** 请勿将电器高度安装过高，必须便于轻松拆卸附件。

## 18.5 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。

## 18.6 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。




## 18.7 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。
- 如果电源线损坏，必须由制造商、售后服务部门或具有相应资格的个人进行更换，以免发生危险。
- 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。

### 用保护性接触插头连接电器

**注：** 只能将电器连接至安装正确且带保护触点的插座。

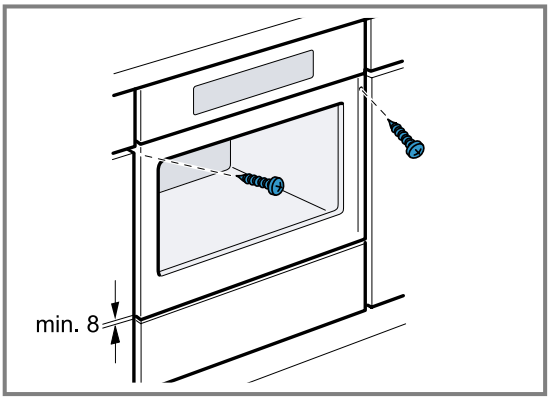
▸ 将插头插入保护触点插座中。
安装电器时，电源线的电源插头必须便于操作。如果无法方便地使用电源插头，则必须按照安装规定将全极隔离开关集成到永久性电气装置中。

**注：** 仅在印度：请注意接线的不同颜色：绿色 / 黄色 = 地线、黑色 = 中性线、红色 = 火线 (相线)。

## 18.8 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. 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<br>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<br>(Pb) | 汞<br>(Hg) | 镉<br>(Cd) | 六价铬<br>(Cr(VI)) | 多溴联苯<br>(PBB) | 多溴二苯醚<br>(PBDE) |
| 印制电路组件 | X | O | O | O | O | O |
| 显示屏 | X | O | O | O | O | O |
| 加热组件 | O | O | O | O | O | O |
| 电源线及连接线 | O | O | O | O | O | O |
| 外壳组件 | O | O | O | O | O | O |
| 门体组件 | X | O | O | O | O | O |
| 箱体组件 | O | O | O | O | O | O |
| 风道系统组件 | O | O | O | O | O | O |
| 水箱水路系统 | O | O | O | O | O | O |
| 循环风机 | O | O | O | O | O | O |
| 照明系统 | O | O | O | O | O | O |
| 连接固定组件 | O | O | O | O | O | O |
| 附件(螺丝) | O | O | O | O | O | O |
| 风机罩板 | O | O | O | O | O | O |

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制

〇：表示该有害物质在该部件所有均质材料的含量均在 GB/T 26572 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。

如您对此表有任何疑问，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：400 889 9999
客户服务电子邮箱:
careline.china@bshg.com
siemens-home.bsh-group.cn

**8001327052** (050213) 01
zh

博世家电官方微信公众号