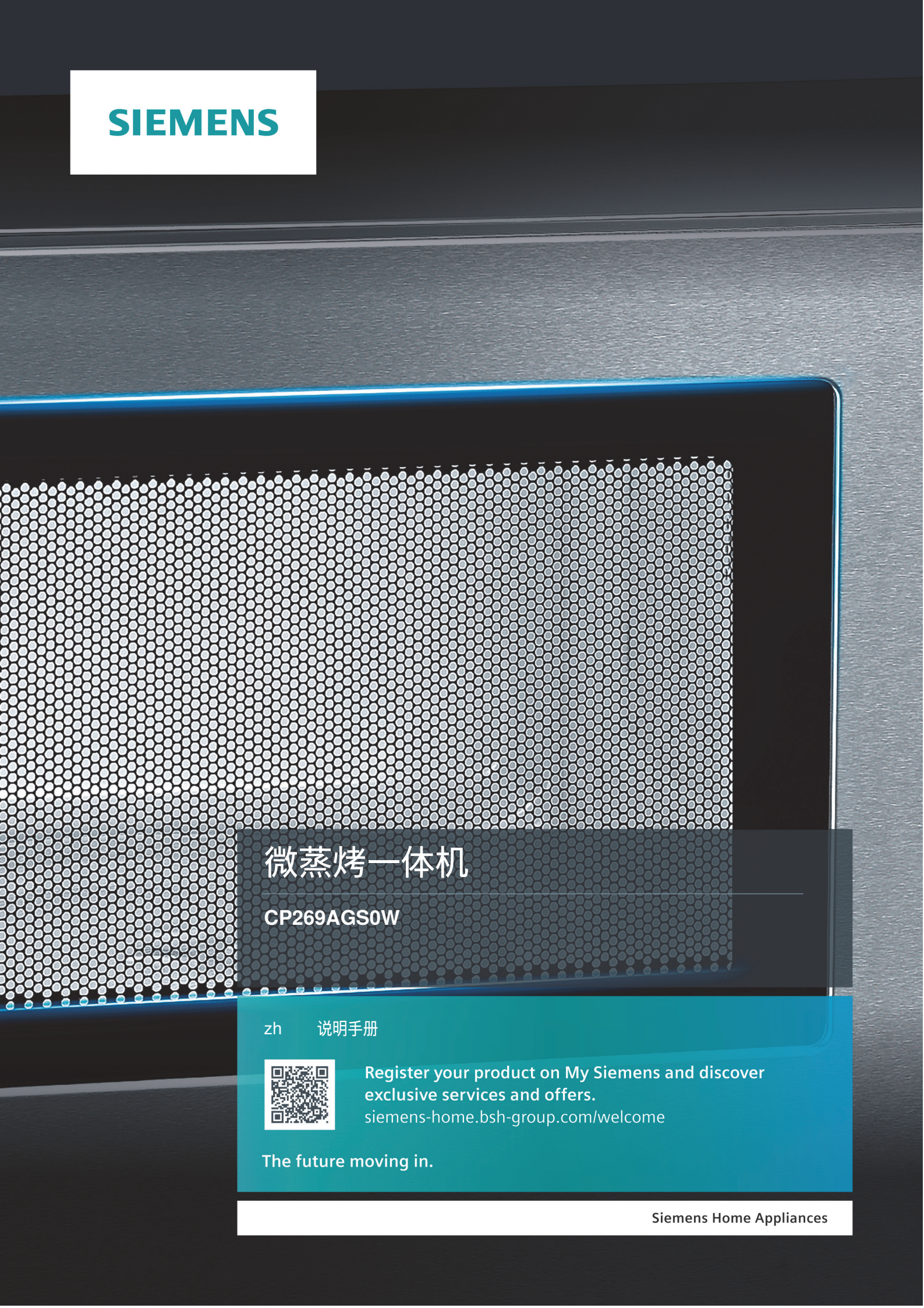
SIEMENS



微蒸烤一体机

CP269AGS0W

zh 说明手册

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

目录

主要用途 4

重要安全信息 5
常规信息 5
微波 5
蒸制 6

损坏原因 7
常规信息 7
微波 7
蒸制 7

环境保护 7
节能 7
环保处理 7

了解您的电器 8
控制面板 8
触控区和显示屏 8
操作模式 8
加热类型 9
蒸制 9
微波 9
腔体 9
水箱盖 10
水箱 10
废水盒 10

附件 10
随附附件 10
插入附件 10

首次使用之前 11
首次使用 11
设置水硬度范围。 11
清洁烹饪箱和附件 11

操作电器 12
打开和关断电器 12
选择操作模式 12
设置加热类型和温度 12
设置组合 12
自动安全关断功能 12

家居互联 13

微波 13
烹饪容器 13
微波功率设置 13
设置微波 14
设置微波组合操作 14

蒸制 15
噪音 15
使用蒸汽烹饪 15
设置微波组合 15
加注水箱 16
重新加注水箱 16
在每次蒸汽操作之后 16

自动程序 17
设置程序 17
程序表 18
设置收藏夹 19
移除收藏夹 19

时间设定 20
设置定时器 20
设置时间 20

儿童锁 20
启用和停用 20

基本设置 21
更改基本设置 21

清洁 21
合适的清洁剂 21
清洁自清洁表面 22
保持电器清洁 22

清洁功能 23
除垢 23
冲洗 23
后续清洁 23
排空废水盒 23

故障检修 24

客户服务 25
E 编号和 FD 编号 25
技术参数 25

经由我们烹饪工作室测试过的菜谱 26
常规信息 26
烘焙类 26
家禽、肉、海鲜 27
蔬菜杂粮 30
主食、蛋类 30
方便食品 31
重新加热 31
面团发酵 32
解冻 33

关于产品、附件、更换部件以及服务的更多信息请参见 **www.siemens-home.bsh-group.com** 以及网上商店 **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

主要用途

请认真阅读本手册。只有这样才能安全正确地使用电器。请保管好说明手册和安装说明，以备日后使用或供下一任所有者使用。

本电器仅适合整体安装在厨房内。请遵守专用的安装说明。

拆开包装后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏, 请勿连接电器。

本电器仅供家庭使用。本电器只能用于制备食物和饮料。电器工作时必须有人看管。本电器仅限室内使用。

本电器最高可在海拔 4000 米的高度使用。

8 岁以上儿童以及身体、感官或精神有缺陷的人员或缺乏相关经验和知识的人员，必须在有人监督的情况下或在其安全责任人给予电器使用安全指导并了解相关危险的情况下，方可使用本电器。

严禁儿童玩耍本电器及在电器周围玩耍。儿童除非年满 15 岁并有人监督，否则不得清洁本电器或执行一般维护操作。

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

⚠ 重要安全信息

常规信息

⚠ 警告 – 有着火危险!

- 电器会变灼热。如果电器安装在有装饰门的固定橱柜中，装饰门关闭时会聚集热量。只能在装饰门打开时才能操作电器。
- 易燃物品保存在烹饪箱中可能导致着火危险。切勿将易燃的物品保存在烹饪箱中。切勿在内部起烟时打开电器门。关断电器，拔下电源插头，或关断熔断器盒中的断路器。
- 松散的食物残渣、脂肪和肉汁可能会着火。在首次使用电器制备食物之前，去除烹饪箱、加热元件和附件上的食物残余物。
- 电器门打开时会产生一股气流。防油纸可能会与加热元件接触并着火。在预热期间，切勿将防油纸散铺在附件上。请务必用烤盘或烤模压住防油纸。防油纸应仅覆盖需要覆盖的表面，切勿超出附件范围。

⚠ 警告 – 有灼伤危险! ！

- 电器在使用期间会发热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。必须让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。
- 附件和烹饪容器会变得十分灼热。从烹饪箱中取出附件或烹饪容器时必须戴上烤箱手套。
- 酒精蒸汽可能会在热烹饪箱内着火。切勿烹饪混合了大量高浓度酒类的食物。只能使用少量高浓度酒类。打开电器门时需小心。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

- 可接触的部位在使用期间可能会变得很烫。切勿触碰灼热部位。请将小孩留在安全距离以外。
- 在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，蒸汽可能不可见。开门时，不要站得离电器太近。打开电器门时要小心。不要让儿童靠近。
- 将水倒入高温烹饪箱会产生热蒸汽。切勿将水倒入高温烹饪箱中。
- 当器具以组合模式工作，因温度升高，儿童必须在成人的监督下使用。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂清洁电器门。

⚠ 警告 – 有电击危险!

- 修理不当是很危险的。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器。
  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。
  如果电器发生故障，请拔下电器电源插头，或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。
  为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。
- 如果接触到电器的灼热部件，电器的电线绝缘层会熔化。切勿使电器电源线接触电器的灼热部件。
- 请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，以防触电。
- 湿气渗入会导致电击危险。切勿让电器处于过热或潮湿的环境中。本电器仅限室内使用。
- 故障电器会导致电击危险。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 更换腔外LED灯时，拔下电器电源插头或断开熔断器盒中的断路器。

⚠ 警告 – 磁性引起的危险!

控制面板或控制元件中带有永久磁铁。它们可能影响电子植入式器件，如心脏起搏器或胰岛素泵。佩戴电子植入式器件的人必须与控制面板保持至少 10 cm 的距离。

微波

⚠ 警告 – 有灼伤危险! ！

- 将本电器用于预定用途以外的其他目的非常危险。
  不允许以下行为：烘干食物或衣物，加热拖鞋或谷物枕头、海绵、湿的清洁布或类似物品。这是因为过热的拖鞋、谷物枕头、海绵、湿的清洁布等类似物品可能导致烧伤皮肤。
- 食物可能着火。切勿在蓄热包装内加热食物。
  在无人看管的情况下，请勿将食物放在塑料、纸或其它易燃材料制成的容器中加热。
  所选择的微波功率或时间设置不要高于实际需要。请遵循本说明手册中提供的信息。
  切勿使用微波干燥食物。
  解冻或加热含水量低的食物。如面包时，切勿选择过高的功率或过长的时间。
- 食用油有着火危险。切勿使用微波单独加热食用油。

⚠ 警告 – 有爆炸危险!

将液体或其它食物放在密封的容器中有爆炸危险。切勿将饮品或其它食物放在密封的容器中加热。

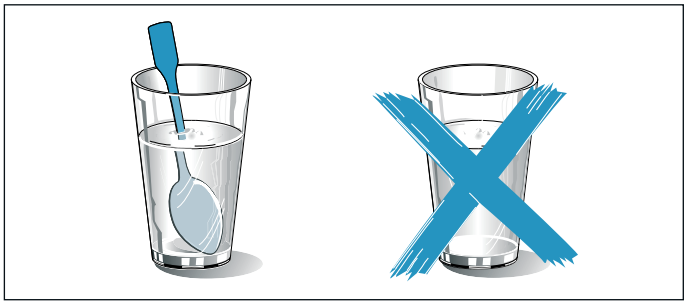
⚠ 警告 – 有灼伤危险! ！

- 带壳或带皮的食物在加热过程中或甚至在加热后都有可能爆裂或爆炸。切勿加热带壳的鸡蛋或重新加热白煮蛋。切勿烹饪贝类或甲壳类。在煎蛋或水煮蛋时，一定要刺破蛋黄。带壳或带皮的食物表皮会爆裂，如苹果、番茄、土豆和香肠。加热前，应先刺破表壳或表皮。
- 婴儿食品中热量分布不均。切勿在封闭的容器中加热婴儿食品。一定要取下盖子或奶嘴。食物经过加热后，要搅拌或摇晃均匀。在喂孩子食物之前要先检查食物的温度。
- 经过加热的食物会散发热量。烹饪容器会变热。从烹饪箱中取出烹饪容器或附件时必须戴上烤箱手套。

- 给食物加热时，密封的包装可能会爆炸。请遵守产品包装上的说明。将容器从烹饪箱中取出时一定要戴上烤箱手套。
- 可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。
- 将本电器用于预定用途以外的其他目的非常危险。
  不允许以下行为：烘干食物或衣物，加热拖鞋或谷物枕头、海绵、湿的清洁布或类似物品。这是因为过热的拖鞋、谷物枕头、海绵、湿的清洁布等类似物品可能导致烧伤皮肤。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

- 加热的液体有可能延时沸腾。即液体达到沸腾温度后，却没有常见的蒸汽气泡冒上液面。即使容器只是稍微振动，滚烫的液体也会突然沸腾溢出和飞溅。在加热时，一定要在容器内放一把汤匙。这会防止延时沸腾。



⚠ 警告 – 有受伤危险!

- 不合适的烹饪容器可能会开裂。瓷质或陶质烹饪容器在手柄或盖上会有小孔。这些小孔下方隐藏着空穴。渗入这些空穴的液体可能导致烹饪容器破裂。仅限使用耐微波烹饪容器。
- 若本电器仅在微波模式下运作，使用金属或含金属装饰的容器会导致电火花。这可能会导致电器损坏。在仅有微波运作的情况下切勿使用金属容器。

⚠ 警告 – 有电击危险!

本电器为高压电器。切勿拆除外壳。

⚠ 警告 – 有严重损害健康的危险!

- 如果清洁不当，电器表面可能会损坏。微波能可能会逸出。定期清洁电器，并即时除去食物积垢。时刻保持腔内、门封、门和门碰清洁。
  ⟶ "清洁"第 21 页
- 如果门或门封损坏，微波能可能会逸出。在门、门封或塑料门框损坏时，切勿使用本电器。致电售后服务部门。
- 如果电器没有配备任何外壳，微波能将会逸出。切勿拆除外壳。如有任何维护或维修工作，请联系售后服务部门。

蒸制

⚠ 警告 – 有烫伤危险!

- 如果连续使用本电器，水箱中的水可能会变得非常热。在每次蒸制操作之后排空水箱。
- 烹饪箱内产生高温蒸汽。在任何蒸制操作过程中，切勿将手伸进烹饪箱。
- 将附件从烹饪箱中取出时，灼热的液体可能会从附件的四周溢出。取出灼热的附件时应小心，且必须戴上烤箱手套。

⚠ 警告 – 有着火危险，有受伤危险!

可燃液体受热会在烹饪箱内着火 (爆炸)。不要向水箱内加注任何可燃液体 (例如酒类饮料)。仅可向水箱中加注清水或我们推荐的除垢溶剂。

损坏原因

常规信息

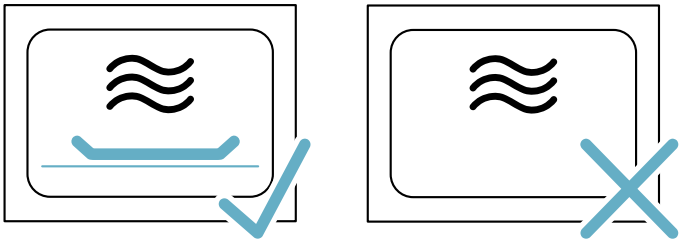
注意!

- **将水倒入高温烹饪箱:** 切勿将水倒入高温烹饪箱中。这将产生蒸汽。温度变化会导致损坏。
- 烹饪箱中的水分: 烹饪箱中长期有水分可能会导致腐蚀。让烹饪箱在使用后充分干燥。不要将潮湿的食物长期存放在密闭的烹饪箱内。不要将食物存储在烹饪箱内。
- 打开电器门进行冷却: 高温操作之后，烹饪箱必须关门冷却。不要将任何东西夹在电器门中。否则，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。
  如果烤箱运行时产生大量水分，则只能打开电器门让烹饪箱干燥。
- 门封极为脏污: 如果门封非常脏，电器门在操作过程中将无法正确关闭。附近橱柜的表面可能会损坏。应始终保持门封清洁。密封件损坏或缺失时，不得运行该设备。⟶ "清洁"第 21 页
- 把电器门当作座椅、搁架或工作台: 请勿坐在电器门上，也不要在电器门上放置或悬挂任何物品。不要将任何烹饪容器或附件放在电器门上。
- 插入附件: 根据电器型号，在关闭电器门时，附件可能会刮伤门板。将附件插入烹饪箱时使其尽可能靠里。
- 搬运电器: 不要抓着门把手搬运电器。门把手不能承受电器的重量，可能会断开。

微波

注意!

- 铝箔: 烹饪箱内的铝箔不得与门玻璃接触。否则会导致门玻璃永久褪色。
- 产生火花: 金属 (例如玻璃杯内的汤匙) 必须距离烹饪箱内壁和门内壁至少 2 cm。否则，火花会损坏门内壁的玻璃。
- 仅使用微波模式或仅使用蒸汽模式烹饪时，烤架不适用。
- 箔制容器: 不要在电器中使用箔制容器。它们产生的火花会损坏电器。
- 在未放食物的情况下操作微波: 烹饪箱中未放食物就操作电器会导致电器过载。除非烹饪箱内放有食物，否则切勿开启微波。对于此规则，唯一的例外是进行下面的简短的容器测试。⟶ "微波"第 13 页



- **微波爆米花:** 微波功率切勿设置过高。过载可能引起门面板破损。功率设置不要超过 600 W。爆米花袋必须放在玻璃盘上。

蒸制

注意!

- 打理电器: 电器烹饪箱采用高质量不锈钢制作。不正确的维护可能导致烹饪箱腐蚀。请遵守说明手册中的保养和清洁说明。在电器冷却后立即去除烹饪箱表面的食物碎屑。
- 烤模: 烹饪容器必须耐热和蒸汽。硅胶烤模不适合使用蒸汽组合操作。
- 有生锈部分的烹饪容器: 不要使用出现生锈部分的任何烹饪容器。即使一个最小的锈点都会导致烹饪箱中出现腐蚀。
- 液体滴落: 在蒸制期间，将玻璃烤盘插入烹饪层 2，然后将蒸架放入玻璃烤盘。玻璃烤盘会接住滴流的液体。
- 水箱中的热水: 热水可能会损坏泵。不要将热水倒入水箱内。
- 有损坏烹饪箱的风险: 如果烹饪箱底板上有水，切勿使用电器。操作电器之前，擦去烹饪箱底板上的水。
- 除垢溶液: 任何除垢溶液都不得与控制面板或其他电器的表面接触。这会损伤表面。如果发生这种情况，立即用水去除除垢溶液。
- 清洁水箱: 不要在洗碗机中清洁水箱。否则，水箱将会损坏。用软布和标准清洁液清洁水箱。
- 防冻: 在运输和存储时，为防止因霜冻而损坏电器，必须先完全排空电器的水路系统。

环境保护

您可以在本章节找到关于在使用电器时如何节约更多能源和如何正确处置报废电器的提示。

节能

- 除非菜谱或操作说明书的列表中有明确说明，否则无需预热电器。
- 烘焙时，请使用涂深黑色漆的烤模或搪瓷烘烤模。此类烤模的吸热效果特别好。
- 将不需要的附件和餐具从烹饪箱中取出。
- 请勿在电器运行期间打开电器门。
- 烤制多份糕点时最好一份接一份地烤。烹饪箱内有余温，这可以减少第二份糕点的烤制时间。您可以将两个蛋糕模并排放在烹饪箱中。
- 对于长时间的烹饪，您可以在烹饪时间结束前 10 分钟关断烤箱，用余热完成烹饪。

环保处理

按照环保要求处理包装材料。



本电器已经根据欧盟有关废弃电气和电子设备的法令2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE)进行了标记。该指令是在全欧盟范围内关于废弃设备回收处理和再生利用的有效法律依据。

了解您的电器

本节对指示符和控件进行说明。此外，您还会了解到电器的各种功能。

提示: 根据电器型号，个别细节和颜色可能不同。



1 **触控区**
在触控区后面有传感器。触摸符号即可选择相应功能。

2 **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。触摸符号即可选择相应功能。

触控区和显示屏

您可使用触控区来设置电器的各种附加功能。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		含义
⏻	开/关	开启或关断电器。
▷/□	启动/停止	开始或取消或暂停操作
🔔	定时器	定时器功能 与煮蛋定时器类似。使用其他时间设置选项加热时，它独立于电器运行，不影响电器。
🔑	儿童锁	启用/停用儿童锁。

显示屏

显示屏结构清晰，在任何情况下都可以对其中信息一目了然。

控制面板

在控制面板中，您可以使用各种触控区来设置不同的电器功能。当前设置出现在显示屏上。

该概述展示了在所选操作模式下打开电器时的控制面板。

操作模式

您的电器具有多种操作模式，方便您选择使用。

您可以在相应章节了解这些模式的详细说明。

操作模式	用途
加热类型 ⟶ "操作电器"第 12 页	电器提供多种精心设计的加热类型，供您实现最佳食物烹饪效果。
微波 ⟶ "微波"第 13 页	您可以使用微波快速烹饪、加热和解冻菜式。
蒸制 ⟶ "蒸制"第 15 页	电器提供多种精心设计的蒸制级别，供您实现最佳食物烹饪效果。
微波组合操作 ⟶ "设置微波组合操作"第 14 页	除了使用一种加热类型，您还可以为此开启微波。
蒸制组合	除了使用一种加热类型，您还可以为此开启蒸制功能。
清洁 ⟶ "清洁功能"第 23 页	可以使用不同的清洁功能：除垢和冲洗。
基本设置	您可以更改电器的基本设置来满足您的需求。

加热类型

确保始终使用正确的加热类型烹饪食物，关于它们的差异及其应用请参见下文说明。

每种加热类型的符号可以帮助您记住它们。

加热类型		温度	用途
	热风	40 °C	面团发酵，解冻奶油蛋糕。
		100-230 °C	用于在同一层烘焙和烘烤。
	大面积烧烤	烧烤设置: 低 中 高	用于烤制肉排、香肠等扁平食物，及烤面包和给食物上色。
	热风烧烤	100–190 °C	用于烤制家禽、全鱼和较大肉块。

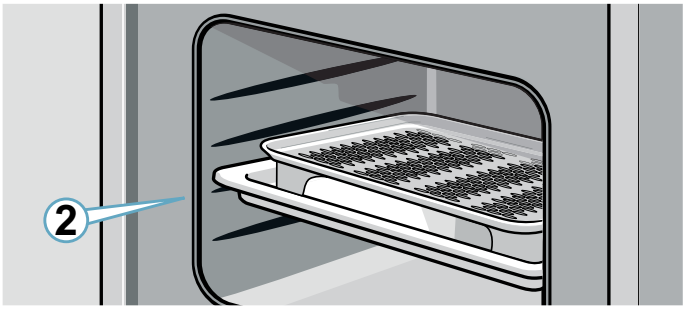
默认值

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

您可以单独使用蒸制功能，也可以组合使用各种加热方式和微波功能。

为确保蒸制功能实现最佳烹饪结果，请取出烤架。将玻璃烤盘插入烹饪层 2，然后将蒸架放在玻璃烤盘上。



蒸制温度

蒸制功能可使用 35 至 100 °C 的温度。通过显示屏上的触控区域可以选择温度。所选温度显示在显示屏上。

温度	用途
100 °C	蔬菜、肉类、主食
80–95 °C	鱼、虾、蛋羹
35-50 °C	发酵、解冻

微波

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

以下微波设置可供选择。

微波设置	最大烹饪时长
90	1 小时 30 分钟
180	1 小时 30 分钟
360	1 小时 30 分钟
600	1 小时 30 分钟
1000	30 分钟

您可以单独使用微波功能，也可以和各种加热方式和蒸制功能组合使用。

例外:

微波设置，1000 w

热风 40 °C

蒸制，小于98℃

关于微波和各种加热功能、蒸制功能的组合方式参见:
⟶ "设置微波组合操作"第 14 页

腔体

腔体中的各种功能可以使您的电器更易于使用。例如，照明功能，而冷却风扇则可防止电器过热。

打开电器门

如果在操作期间打开电器门，则操作暂停。关闭电器门，触摸 ▷/□ 按键，继续操作。

内部照明

电器运作时，内部照明亮起。电器停止烹饪食物时，照明熄灭。

打开电器门时，内部照明打开。例如，可便于清洁烹饪箱。约 15 分钟后，内部照明自动关断。

冷却风扇

您的电器有一个冷却风扇。冷却风扇在工作期间开启。热风从门上方逸出。

使用后，冷却风扇会继续运转一段时间。

注意!

不要覆盖通风槽。否则可能会导致电器过热。

提示

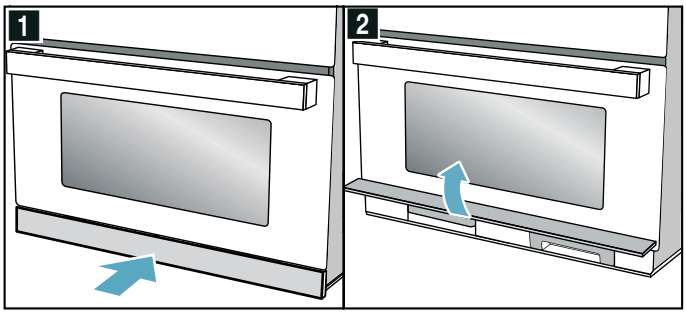
- 在微波操作过程中，电器保持冷却。尽管如此，冷却风扇仍将开启。在微波工作结束时，风机还会持续运转一段时间。
- 电器门内壁、烹饪箱内壁和底板上可能会形成冷凝水。这是正常现象，不影响电器工作。请在烹饪后擦去这些冷凝水。

水箱盖

水箱盖位于电器门下方，打开可拿取废水盒和水箱。二者都位于水箱盖后面。如下操作，打开和关闭水箱盖:

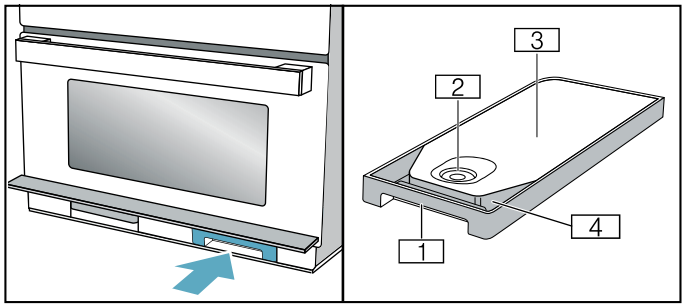
短暂按下水箱盖中央，将其打开。水箱盖向上翻。

如要关闭水箱盖，将其向下翻，然后短暂按下水箱盖中央。水箱盖锁定。



水箱

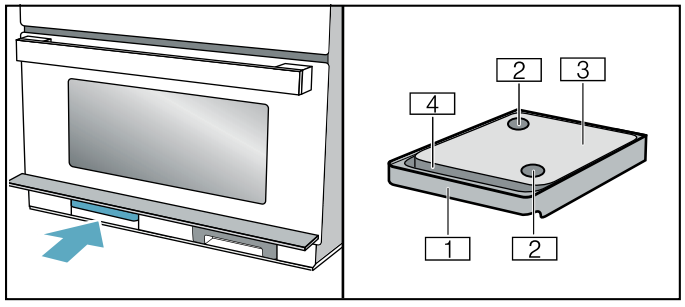
电器装有水箱。水箱位于水箱盖后方右侧。向水箱内加水，以便在蒸制模式下使用电器。



1 用于取出和插入水箱的把手
2 收集口
3 水箱盖
4 冷凝水收集区

废水盒

本电器装有废水盒。该废水盒位于水箱盖后方左侧。在执行清洁功能之前和之后清空废水盒⟶ "清洁功能"第 23 页



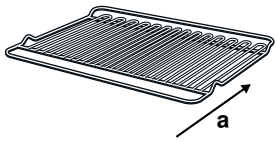
1 用于取出和插入废水盒的把手
2 加注孔
3 废水盒盖
4 冷凝水收集区

附件

电器随附一系列附件。您可以在本章节找到有关随附附件的概览以及正确使用附件的信息。

随附附件

您的电器配备下列附件:



烤架
用作放置烘焙模具或用于烧烤和着色。
电器采用仅使用微波模式或仅使用蒸汽模式烹饪时，烤架不适用。
确保沿着方向 a 插入烤架。



玻璃烤盘
玻璃烤盘可用于任何操作模式，包括组合模式。此外，如果直接在烤架上烧烤食物，可以作为防溅板。
在清洁玻璃烤盘或将其放入冷水之前应先待其冷却，否则会损坏玻璃。



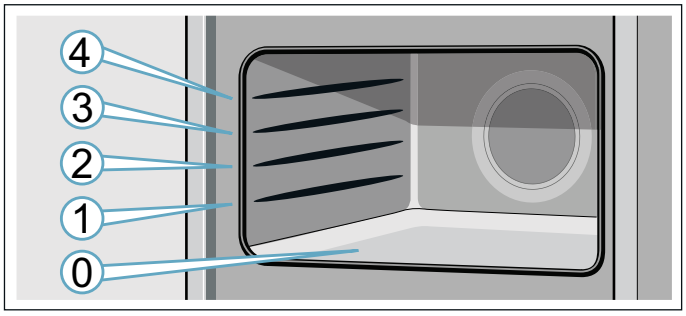
蒸架
蒸架放在玻璃烤盘中，以便使用“蒸制”或“带微波蒸制”操作模式进行烹饪。为此，必须将玻璃烤盘插入烹饪层 2。食物可以直接放在蒸架中。
蒸架可以用洗碗机洗。
蒸架不可用于标准微波操作或“烧烤”、“热风”、“热风烧烤”加热模式。

只能使用电器制造商提供的原始附件。这些附件是专门为本电器定制的。

您可以在售后服务部购买附件。

插入附件

腔体有四个烹饪层。烹饪层自下而上计数。



将附件插入导轨，将其完全滑入。

提示: 腔体(位置 0) 尤其适用于微波操作，因为这里的微波效果最佳。仅使用适合于微波的烹饪容器。

首次使用之前

您必须先进行一些设置，才可使用新电器。您还必须清洁腔体和附件。

电器必须完全安装并连接至电源。

首次使用

接通电源或断电后，显示屏提示设置。说明可能需要几秒钟时间才会出现。

设置语言

1. 在基本设置中选择“语言”。
2. 使用显示器上的区域设置语言。

设置电器语言。

设置时间

1. 在基本设置中选择“时钟”
2. 使用显示器上的区域设置时间。

时间设置完毕。

提示: 网络连接成功后，时钟会根据网络时间自动更新。

设置水硬度范围。

为了让电器在必要时可靠地提醒您进行除垢，必须正确设置水硬度范围。

水硬度范围在出厂时被设置为 4 (极硬)。

注意!

使用不适当的液体会损坏电器。

不要使用高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。

只能使用冷的、新鲜的、不含碳酸的自来水或纯净水。建议使用净化水或纯净水。

提示

- 所在地水质硬度高，建议使用软化水。
- 如果仅使用软化水，那么可将水硬度范围设置为“软化水”。
- 如果使用的是矿泉水，请将水硬度范围设置为“4 极硬”。
- 如果使用的是矿泉水，您必须仅使用不含碳酸盐的矿泉水。

水硬度范围	设置
0	0 软化
1 (最高 1.3 mmol/l)	1 软
2 (1.3 - 2.5 mmol/l)	2 中
3 (2.5 - 3.8 mmol/l)	3 硬
4 (高于 3.8 mmol/l)	4 极硬

您可在基本设置中更改硬度设置。⟶ "基本设置"第 21 页

清洁烹饪箱和附件

在第一次使用电器制备食物之前必须清洁烹饪箱和附件。

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 1 小时可获得理想效果。切勿在烹饪箱中留下残余包装材料。

1. 触摸 ① 区域，开启电器。
2. 触摸烘烤模式区域。
3. 触摸热风区域。
4. 触摸 🌡 区域。
5. 设置温度 230 度。
6. 触摸烹饪时间区域，设置1小时。
7. 触摸 ▷/□ 区域。

   电器开始加热。

清洁附件

在第一次使用附件前，请用热肥皂水和软洗碗布彻底清洁附件。

操作电器

您已经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。

打开和关断电器

必须先接通电器电源，才可设置电器。

提示: 只能在关断电器时设置童锁。在关断电器后，某些显示信息在显示屏上仍然可以看到。

不使用时，请关断您的电器。如果长期不应用设置，则电器将自动关断。

开机

触摸 ① 区域，开启电器。

显示屏上显示功能和设置概览。电器准备就绪。

您可以在各个章节中了解如何使用功能和调节设置。

关断电器

触摸 ① 区域，关断电器。

任何可能正在运行的功能都会被取消。

时间出现在显示屏上。

选择操作模式

在选择操作模式后，默认值显示在显示屏中。您可以立即启动该设置。

以下始终适用:

1. 使用相应的区域选择操作模式。
2. 如有必要，可以应用其他设置。
   为此，触摸相应的区域，更改数值。
3. 触摸 ▷/□ 区域。
   电器启动操作。

设置加热类型和温度

实例：热风 200 °C

1. 触摸烘烤区域。
2. 触摸 区域，设置热风。



3. 触摸 区域。
4. 将温度设置到 200 °C。



5. 触摸 ▷/□ 区域。

电器开始加热。

您可以在电器加热过程中随时更改温度。

提示

- 电器预热后，略有温度波动是正常情况，具体取决于加热类型。
- 当电器运行时，温度无法设置为 40 °C。

设置烹饪时间

1. 触摸 |→| 区域。
2. 设定需要的烹饪时间。
3. 触摸 ▷/□ 区域。
   电器开始加热。烹饪时间开始倒计时。

设置结束时间

1. 触摸 |→| 区域。
2. 设置所需要的结束时间。
3. 触摸 ▷/□ 区域。
   电器开始等待。

取消操作

触摸 ▷/□ 按键，在弹框中点击按钮。

操作被取消，所有设置都被删除。

提示: 在暂停或停止操作之后，风扇可能会继续运行。

设置组合

1. 触摸烘烤区域。
2. 触摸热风 区域。
3. 设置温度。
4. 触摸蒸汽辅助区域。
5. 设置蒸汽辅助等级。
6. 触摸微波辅助区域。
7. 设置微波辅助功率。
8. 触摸烹饪时间 |→| 区域。
9. 设置烹饪时间。
10. 触摸 ▷/□ 区域。
    电器启动。烹饪时间开始倒计时。

自动安全关断功能

当机器处于不操作状态时，20分钟后，机器会自动切换成待机状态。

家居互联

本设备支持wifi，可以使用移动设备进行远程控制。如果电器未连接家庭网络，在没有网络连接的情况下，该电器仍然可以像烤箱一样正常工作，可以通过显示屏进行操作。Home Connect功能可用性取决于您所在的国家／地区是否有提供 Home Connect 服务。并非所有国家／地区都有提供 Home Connect 服务。如欲了解更多详情，请访问 www.home-connect.cn，或拨打家居互联服务热线 4008289898。家居互联在大多数家庭无线路由器的默认设置下即可正常工作，无需再作调整。必要时，若您需要手动设置，请遵循以下提示:

1. 您的无线网必须加密，建议使用WPA2协议，或至少是WPA协议。开放式网络或校园宽带等需要验证的网络环境下无法使用家居互联。
2. 家居互联必须在使用IEEE802.11b/g协议的网络环境下工作。
3. 家用电器只兼容2.4GHz的网络，频段带宽20MHz；若路由器为双频，请关闭5G信号再做尝试。
4. 家庭网络名称和密码不能带有空格和特殊字符，建议密码不超出16位。
5. 不要启用MAC地址过滤。

连接步骤:

1. 下载“微信”APP。
2. 按照小程序的指示说明进行操作。

小程序 的内容并非固定，视所搭配的电器和所在的国家／地区而定。

本产品包含型号核准代码为：CMIIT ID：2017DP3973 的无线电发射模块

微波

您可以使用微波快速烹饪、加热和解冻食物。可以单独使用微波，也可以结合其它加热类型使用。

要确保微波使用的最佳效果，请遵循有关烹饪容器的说明并熟悉指导手册后面的应用程序表中的数据。

为了确保微波使用的最佳效果，请将烹饪容器放入烹饪箱底部。取出烤架。请遵守烹饪容器随附的说明。

烹饪容器

并非所有烹饪容器都适用于微波。因此为了确保您的食物已被正确加热并且电器未被损坏，请仅使用适合微波的烹饪容器。

合适的烹饪容器

用玻璃、玻璃陶瓷、陶瓷或耐热塑料制成的耐热烹饪容器。这些材料可使微波穿透。

也可以使用餐盘。这样就不用将食物从一个盘换到另一个盘。如果烹饪容器带有金饰边或银饰边，只有在制造商保证它们适用于微波时才能使用。

不适合的烹饪容器

金属烹饪器皿不适合。微波无法穿透金属容器，因此放在金属容器中的食物仍是冷的。

注意!
产生火花：金属 (例如玻璃杯内的汤匙) 必须距离烹饪箱内壁和门内壁至少 2 cm。否则，火花会损坏门内壁的玻璃。

烹饪容器测试

除非烹饪箱内放有食物，否则切勿开启微波。唯一的例外是进行下面的简短的烹饪容器测试。

如果您不能确定自己的烹饪容器是否适合在微波中使用，则进行以下测试。

1. 以最大功率加热空烹饪容器 ½ 到 1 分钟。
2. 在这期间检查烹饪容器的温度。

烹饪容器摸起来应该仍是冷的或温的。
如果烹饪容器变热或产生火花，则不适用。
此时，请停止测试。

⚠ 警告 – 有灼伤危险！ ！
可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。

微波功率设置

微波功率设置为分级设置，并不总是与电器实际使用的功率完全对应。

以下微波功率设置可供选择。

微波设置	最大烹饪时长	用途
90	1 小时 30 分钟	解冻敏感的食物，如肉末、鱼片。
180	1 小时 30 分钟	解冻；软化黄油、巧克力等；连续烹饪，如煲汤、煮粥、炖肉、煮饭等微沸状态的维持；保温。
360	1 小时 30 分钟	烹饪肉；软化巧克力、奶酪等；连续烹饪，如煲汤、煮粥、炖肉、煮饭等微沸状态的维持。
600	1 小时 30 分钟	加热和烹饪食物（加热米饭、包点、蔬菜、肉类；煮汤、方便面、意面等的加热阶段；烹饪肉类、鱼类等；制作布丁蛋糕）。
1000	30 分钟	加热液体，如汤、牛奶；烹调蔬菜。

默认值:
电器为每种微波功率设置都提供了默认的烹饪时长。您可以接受该值或进行适当更改。

最高设定仅用于加热液体。不适合加热食物。一定时间后，微波最大功率逐渐减少到 600 W 以下，从而保护电器。冷却一段时间后，会恢复到全火力状态。

时间设置间隔

设置烹饪时间的最小增/减量随着烹饪时间长度发生变化。

烹饪时长	时间设定最小增/减量间隔
0 - 1 分钟	5 秒
1-3 分钟	10 秒
3-15 分钟	30 秒
15 分钟 - 1 小时	1 分钟
1 小时 - 1 小时 30 分钟	5 分钟

设置微波

实例：微波功率设置 600 W，烹饪时间 5 分钟。

1. 触摸微波区域。



2. 选择需要的微波设置。
3. 触摸 |→| 区域。
4. 设定需要的烹饪时间。
   提示: 还可以先设置烹饪时间，然后设置微波。
5. 触摸 ▷/□ 区域。
   剩余时间在显示屏中倒计时。

烹饪时间正常结束

响起一声信号音。打开电器门或触摸任何区域，可结束信号音。

更改烹饪时间

1. 触摸 |→| 区域。
2. 更改烹饪时间。
   几秒钟之后，所更改的时间将被采用。

更改微波输出设置

1. 按开始按键暂停运行。
2. 触摸 ≈ 区域，选择所需的微波输出。

取消操作

触摸 ▷/□ 按键，在弹框中点击按钮。

操作被取消，所有设置都被删除。

提示: 在暂停或停止操作之后，风扇可能会继续运行。

设置微波组合操作

您可以将微波和各种加热类型以及蒸制功能组合起来使用。电器加热与开启微波可以同时进行。因此，食物可在更短的时间内烹制完成。

组合选项

- 蒸制
- 热风
- 大面积烧烤
- 热风烧烤

例外:

微波设置，1000 w

热风 40 °C

蒸制，小于98℃

设置组合操作

微波 360 W，“蒸汽辅助 低”，17 分钟。

1. 触摸 ① 区域，开启电器。
2. 触摸 ≈ 区域。
3. 将微波输出功率设置为 360 W。
4. 触摸烹饪时间区域。
5. 将烹饪时间设置为 17 分钟。
6. 触摸蒸汽辅助区域。
7. 设置低。
8. 触摸 ▷/□ 区域。
   电器启动，▷/□ LED 亮起。烹饪时间开始倒计时。

烹饪时间到时

一个信号音响起。组合模式烹饪完成。触摸任何区域可结束信号音。

更改蒸汽等级

1. 按开始按键暂停运行。
2. 触摸蒸汽辅助区域。
3. 设置蒸汽等级。
4. 触摸 ▷/□ 区域。

取消操作

触摸 ▷/□ 按键，在弹框中点击按钮。

操作被取消，所有设置都被删除。

提示: 在暂停或停止操作之后，风扇可能会继续运行。

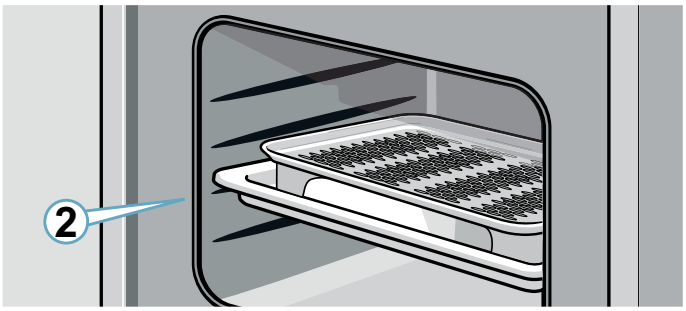
手动干燥烹饪箱

1. 让电器冷却下来。
2. 去除烹饪箱中的食物碎屑。
3. 用海绵擦干烹饪箱。
4. 让电器门保持打开 1 小时，这样烹饪箱可以完全干燥。

蒸制

您可以单独使用蒸制功能，也可以组合使用各种加热方式和微波功能。

为确保蒸制功能实现最佳烹饪结果，请取出烤架。将玻璃烤盘插入烹饪层 2，然后将蒸架放在玻璃烤盘上。



⚠ 警告 – 有烫伤危险!
在打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，蒸汽可能不可见。开门时，不要站得离电器太近。打开电器门时要小心。不要让儿童靠近。

噪音

水泵

运行过程中您会听到嗡嗡的噪音。该噪音由水泵引起。此为正常工作噪声。

使用蒸汽烹饪

蒸制温度

蒸制功能可使用 35 至 100 °C 的温度。通过显示屏上的触控区域可以选择温度。所选温度显示在显示屏上。

温度	用途
100 °C	蔬菜、肉类、主食
80–95 °C	鱼、虾、蛋羹
35-50 °C	发酵、解冻

设置蒸制

提示: 如果电器长期未使用，使用前首先运行一个冲洗周期 。⟶ "清洁功能"第 23 页

1. 触摸蒸制区域。
2. 取出水箱，加水至 “MAX” (最大) 标记处，然后将其完全插入水箱槽。⟶ "加注水箱"第 16 页
3. 触摸 区域。
4. 设定需要的温度。
5. 触摸 区域。
6. 设定需要的烹饪时间。
   提示: 还可以先调节烹饪时间，然后设置蒸制温度。
7. 触摸 ▷/□ 区域。
   操作开始。显示屏中的时间倒计时。装满水的水箱的工作时间取决于蒸制温度。如果水箱在电器使用过程中缺水，电器暂停，显示屏上出现一个对话框。向水箱加清水至 “MAX” (最大) 标记处，然后触摸 ▷/□ 区域恢复运行。

提示
- 在电器使用过程中可以通过触摸 区域随时更改蒸制温度。
- 使用蒸制功能 烹饪完毕后，擦干接水槽和腔体。⟶ "在每次蒸汽操作之后"第 16 页

设置微波组合

您可以开启微波辅助功能。

组合选项
- 微波
- 热风
- 大面积烧烤
- 热风烧烤

例外:

微波设置，1000 w

热风 40 °C

蒸制，小于98℃

设置 组合模式

1. 触摸蒸制区域。
2. 加注水箱。
3. 触摸 区域。
4. 设定需要的温度。
5. 触摸 区域。
6. 设置所需持续时间。
   提示: 还可以先调节烹饪时间，然后设置蒸制温度。
7. 触摸 区域。
8. 设置所需微波功率等级。
9. 触摸 ▷/□ 区域。
   电器启动。烹饪时间开始倒计时。

提示
- 如果水箱在烹饪过程中缺水，显示屏上将出现对话。
- 打开电器门会 影响烹饪效果。烹饪期间，请始终保持电器门关闭。

烹饪 时间到时

一个信号音响起。组合模式烹饪完成。触摸任何区域可结束信号音。

更改微波输出设置

1. 按开始按键暂停运行。
2. 触摸 区域，选择所需的微波输出。

取消操作

触摸 ▷/□ 按键，在弹框中点击按钮。

操作被取消，所有设置都被删除。

提示: 在暂停或停止操作之后，风扇可能会继续运行。

加注水箱

水箱位于水箱盖后方右侧、电器门下方。在开始蒸汽操作前，打开水箱盖，给水箱注水。

确保已正确设置水硬度范围。⟶ "基本设置"第 21 页

⚠ 警告 – 有着火危险，有受伤危险!
仅向水箱内加水。不要向水箱内倒入任何可燃液体 (例如酒类饮料)。由于灼热表面，可燃液体的蒸汽可能会在腔体内着火 (爆炸)。电器门可能弹开。可能会有热蒸汽和火焰逸出。

注意!
使用不适当的液体会损坏电器。

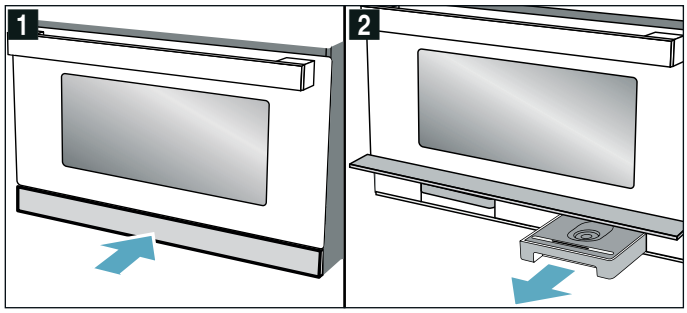
不要使用高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。

只能使用冷的、新鲜的、不含碳酸的自来水或纯净水。建议使用净化水或纯净水。

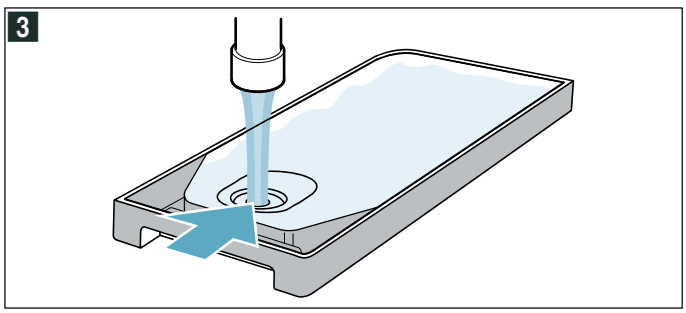
提示

- 所在地水质硬度高，建议使用软化水。
- 如果您仅使用软化水，那么您可将电器的水硬度范围设置为“软化水”。

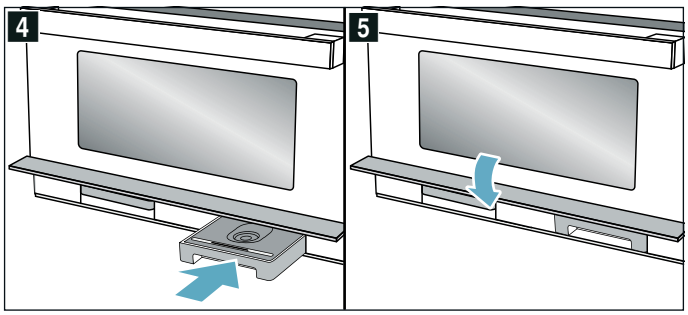
1. 短暂按下水箱盖中央。
   水箱盖将打开。现在可以处理废水盒 (左) 和水箱 (右)。
2. 从水箱安装槽取出水箱。



3. 向水箱内加注冷水，最多加到“max.”(最大) 标记处。



4. 将装满水的水箱竖放，除掉多余的水，避免水溢出，将水箱放回水箱槽，将其完全滑入。
5. 盖上水箱盖。



蒸制工作准备就绪，可以使用。

重新加注水箱

如果水箱中的水在电器运行中消耗完毕，电器的响应方式取决于操作模式:

- 蒸制模式：电器停止运行，显示屏上出现一条消息。在最高蒸制设置下，一箱水将会持续约 30 - 40 分钟；在较低的蒸制设置下，会持续更长时间。
- 蒸汽辅助微波：电器停止运行。一箱水将持续约 50 分钟。
- 蒸汽辅助热风或烧烤模式：电器继续在热风或烧烤模式下运行，显示屏上不显示消息。在最高蒸制设置下，一箱水将会持续约 3 小时；在较低的蒸制设置下，会持续更长时间。
- 蒸汽辅助热风烧烤模式：电器继续在热风烧烤模式下运行，显示屏上不显示消息。一箱水将持续约 9 小时。

提示: 实际时间可能与规定数值有差别。

向水箱内加水，最多加到“max.” (最大) 标记处。

1. 打开控制面板。
2. 取出并重新加注水箱。
3. 装入加注的水箱，关闭控制面板。

在每次蒸汽操作之后

水分留在腔体中。小心擦净接水槽和腔体。每次使用蒸汽烹饪后，我们建议您随后运行“冲洗”清洁功能。然后排空、晾干废水盒和水箱。

提示: 使用浸醋软布去除水垢，然后用清水擦去，用软布擦干。

冲洗

为确保电器清洁，您可以通过管道系统将水泵出。随后，水将被排至废水盒。

提示: 冲洗完后，废水盒中可能有 溶解的石灰颗粒。这是正常现象，不影响电器工作。

启动

1. 触摸清洁区域。
2. 触摸冲洗区域。
3. 遵照显示屏上的说明进行操作。

排空水箱

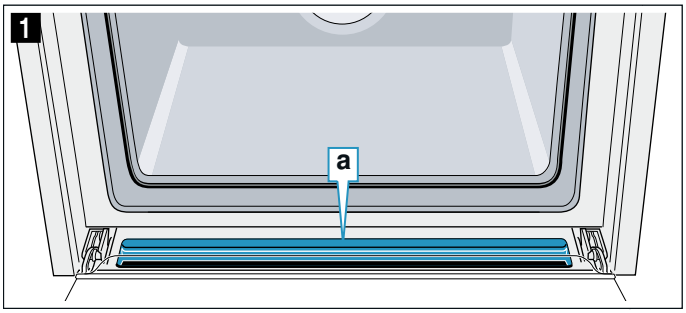
1. 短暂按下水箱盖中央。
   水箱盖向上翻。
2. 取下水箱。
3. 小心取下水箱盖。
4. 清空水箱，使用清洁剂清洗，再用水彻底冲洗。
5. 使用软布擦干所有部件。
6. 擦拭盖子上的密封垫，直至干燥。
7. 敞开盖子让水箱晾干。
8. 将水箱盖放在水箱上，然后将其按下。
9. 完全滑入水箱。
10. 关闭水箱盖，短暂按下水箱盖中央。
    水箱盖锁定。

注意!

- 不要在灼热的烹饪箱中干燥水箱。这会损坏水箱。
- 不要在洗碗机中清洁水箱。这会损坏水箱。

清洁接水槽

1. 让电器冷却下来。
2. 打开水箱盖。
3. 拆下水箱和废水盒。
4. 使用清洁海绵擦净腔体下方的接水槽**a**，(图. 1).



手动干燥烹饪箱

1. 让电器冷却下来。
2. 去除烹饪箱中的食物碎屑。
3. 用海绵擦干烹饪箱。
4. 让电器门保持打开 1 小时，这样烹饪箱可以完全干燥。

自动程序

您可以通过自动程序轻松制备食物。您可以选择程序类别和程序，并输入食物的数量。然后，自动程序即会应用最合适的设置。您可以从五个程序类别中选择 30 个程序。您还可以将程序保存为收藏夹，并显示有关程序的食谱信息。

提示

- 将食物从包装内取出并称重。如果无法输入精确的重量，应四舍五入。
- 将食物置于冷的烹饪箱中。
- 对于这些程序，务必使用适合微波的耐热烹饪容器，例如用玻璃或陶瓷制成的容器。请遵循程序表中的附件提示。
- 为了达到最佳的烹饪效果，请仅使用状况良好的食物和冷冻肉。对于冷冻食物，请仅使用直接取自冷冻柜的食物。

设置程序

假设：脆皮烤鸡，4 份。

1. 触摸菜谱区域。
   程序选项出现在显示屏中。



2. 选择一个程序。



3. 触摸份数区域。



4. 选择份数。
   电器按照份数自动设置正确的烹饪时间。
5. 触摸 ▷/□ 区域。

程序启动。烹饪时间在显示屏中倒计时。

提示: 启动后，程序和份数无法再更改。图片只是用于指导如何操作，具体的菜式数值设置以机器界面为准。

程序已结束

响起一声信号音。程序已结束，电器停止加热。
触摸 ① 区域，关断电器。

显示菜谱信息

触摸烹饪指导，显示菜谱相关信息。

程序表

程序	菜式	重量	烹饪容器/附件	烹饪容器/附件烹饪层	备注
鱼虾海鲜类					
P 01	清蒸鲈鱼	(0.3 – 0.8) kg	瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	输入鱼的净重。 水箱加满水。
P 02	蒸鳕鱼		瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	厚度约2cm。 水箱加满水。
P 03	蒜蓉蒸虾		瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	水箱加满水。
P 04	粉丝扇贝		蒸架+玻璃烤盘	2	水箱加满水。
P 05	清蒸大闸蟹		蒸架+玻璃烤盘	2	约150g / 只。 水箱加满水。
P 06	烤鱿鱼		烤架 + 玻璃烤盘	3 2	
P 07	花雕烤黄鱼		烤架 + 玻璃烤盘	3 2	切开平铺，背朝上。
肉类					
P 08	香辣烤翅		烤架 + 玻璃烤盘	3 2	鸡翅表面扎孔。
P 09	脆皮烤鸡	(0.6 – 1.5) kg	烤架 + 玻璃烤盘	2 1	输入鸡的净重。 从背部切开平铺，胸朝上。 请勿使用铝箔。
P 10	烤猪肋排		烤架 + 玻璃烤盘	3 2	
P 11	莲藕莲子排骨汤	(3 / 6)人份	带盖微波烹饪容器	0	
P 12	西冷、五分熟		烤架 + 玻璃烤盘	3 2	西冷牛排，(200-250) g / 块，厚度不超过2cm。
P 13	西冷、全熟		烤架 + 玻璃烤盘	3 2	西冷牛排，(200-250) g / 块，厚度不超过2cm。
P 14	大西北烤羊腿	(1.0 – 2.0) kg	玻璃烤盘	1	表面划刀。
蔬菜类					
P 15	上汤娃娃菜		瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	纵切成6份。 水箱加满水。
P 16	蒜蓉西兰花		瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	均等小花。 水箱加满水。
P 17	剁椒金针菇		瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	水箱加满水。

程序	菜式	重量	烹饪容器/附件	烹饪容器/附件烹饪层	备注
P 18	蒸拌茄子		瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	十字四等分后切段。 水箱加满水。
P 19	香烤红薯	(0.6 – 1.5) kg	烤架 + 玻璃烤盘	3 2	请勿使用铝箔。
主食类					
P 20	蒸米饭	(0.1 – 0.4) kg	微波耐热容器+蒸架+玻璃烤盘	2	米:水约为1:(1.2 - 1.3)。 水箱加满水。
P 21	蒸馒头		蒸架+玻璃烤盘	2	中等大小。 水箱加满水。
P 22	五谷丰登		蒸架+玻璃烤盘	2	切块。 水箱加满水。
P 23	红糖发糕		6寸模具+蒸架+玻璃烤盘	2	水箱加满水。
P 24	全熟水煮蛋		蒸架+玻璃烤盘	2	每个鸡蛋约50g。 水箱加满水。
P 25	虾仁香菇蒸蛋	(1 – 4)人份	8寸深瓷盘(一人份可用4.5寸瓷碗)+蒸架+玻璃烤盘	2	每个鸡蛋约50g，每个鸡蛋加90g水。 水箱加满水。
烘焙甜品类					
P 26	蛋挞		玻璃烤盘	2	
P 27	蒸烤布丁	(4 - 8)人份	玻璃烤盘	2	水箱加满水。
P 28	冰糖雪梨	(1 - 6)人份	玻璃烤盘	2	每个梨约300g。 水箱加满水。
P 29	橙香玛芬		玻璃烤盘	2	
P 30	烤冷冻披萨	(0.1 – 0.5) kg	烤架	2	薄底披萨， 请勿使用铝箔。

设置收藏夹

1. 选择所需程序。
2. 触摸 ☆ 区域。

所需程序已添加到收藏夹中。

提示: 您可以添加 10 个收藏夹程序。

移除收藏夹

1. 选择所需程序。
2. 触摸 ☆ 区域。

所需程序已从您的收藏夹中移除。

时间设定

设置定时器

您可以将定时器作为厨房定时器，定时器独立于电器运行。定时器有自己的信号声。可据此确定定时器持续时间或烹饪时间是否到时。

1. 触摸 🔔 区域。
   🔔 图标点亮。
2. 更改定时器持续时间。

几秒钟后，定时器设置被采用。定时器启动。定时器倒计时。

定时器持续时间到时

响起一声信号音。显示屏上显示 00:00。触摸任意区域，关断定时器。

更改定时器持续时间

更改定时器持续时间。几秒钟之后，所更改的时间将被采用。

取消定时器持续时间

将定时器持续时间重置为 00:00。几秒钟之后将应用更改的时间。定时器关断。

设置时间

1. 在基本设置中选择“时钟”
2. 使用显示器上的区域设置时间。

时间设置完毕。

提示: 网络连接成功后，时钟会根据网络时间自动更新。

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。

启用和停用

触摸 ⊶ 区域约 4 秒钟。

儿童锁启用或停用。

基本设置

为了帮助您有效地使用电器，我们为您提供了各种设置。您可以根据需要更改这些设置。

更改基本设置

本电器必须开启。

1. 触摸设置区域。
   基本设置显示在显示屏上。
2. 触摸所需基本设置的相应区域。
3. 更改基本设置。
   将应用所有设置。

清洁

只要精心保养和清洁，您的电器将在未来的很长一段时间内保持其外观，并能正常工作。以下说明应如何正确保养和清洁电器。

⚠ 警告 – 有灼伤危险！ !
电器在使用期间会发热。切勿触摸烹饪箱的内表面或加热元件。必须让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。

⚠ 警告 – 有电击危险!
请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，以防触电。

⚠ 警告 – 有受伤危险!
电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂清洁电器门。

提示: 微波炉若有异味，例如在烹制鱼等食物之后，这很容易清除。将几滴柠檬汁滴入一杯水中。务必在容器中放一把汤匙，以防延时沸腾。以最大微波功率将水加热 1 至 2 分钟。

合适的清洁剂

为了防止因清洗剂使用不当而损坏各种表面，请遵守下表中的信息。您的电器不一定具有表中所有区域，具体取决于电器型号。

您可以通过我们的售后服务部门购买电器的其他附件。请指定相关产品号。

新的海绵抹布可能含有盐。盐会导致不锈钢产生锈膜。在使用抹布前请先彻底清洗。

微纤维布

微纤维布特别适用于清洁易受损的表面，例如玻璃、玻璃陶瓷、不锈钢或铝表面。汁液和油污一擦即可。

订货号：00466148

用于不锈钢表面的清洁布

您可使用经过测试的推荐油浸清洁布 (可向我们订购) 处理表面，这将使表面更加耐指纹和耐刮擦。

订货号：00311134

用于现代不锈钢表面的清洁油

这种瓶装清洁油与衣物所用的清洁油相同，您可向我们订购。

订货号：00311567

去污剂

用于强力去除表面上的顽固油渍残留。

订货号：00311781

除垢试剂

为了确保您的电器继续正确操作，必须定期除垢。仅可使用推荐除垢剂进行除垢。其他除垢剂可能会导致电器受损。

除垢片剂订购号：00311976

注意!
表面损坏
请勿使用

- 强烈的或腐蚀性的清洁剂,
- 高酒精含量的清洁剂,
- 粗糙的擦洗片或清洁海绵,
- 高压清洁器或蒸汽清洁器,
- 适合清洁灼热电器的专用清洁剂。

区域	清洁
电器外部	
不锈钢前面板	热肥皂水: 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白 (例如蛋清) 形成的斑点。这类污渍可能会形成斑点。 适用于灼热表面的专用不锈钢清洁用品可从我们的售后服务部或从专卖店购买。使用软布涂抹一薄层清洁产品。
控制面板	热肥皂水: 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 不要使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。
门面板	热肥皂水: 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 不要使用玻璃刮刀或不锈钢擦洗片。
门把手	热肥皂水: 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。 如果除垢工具接触到门把手，请立即擦掉。否则，将产生无法去除的污斑。
电器内部	
自清洁表面	遵守表格之后与烹饪箱表面有关的说明。
电器门内侧和门封	热肥皂水: 用洗碗布清洁。 不要拆下门封。 不要冲洗。 清洁后检查门封的位置。
不锈钢表面	热肥皂水: 用洗碗布清洁。 不要冲洗。 清洁后检查门封的位置。
附件	热肥皂水: 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。
水箱和废水盒	热肥皂水: 用洗碗布清洁，然后用干净的水彻底冲洗，去除残留洗涤剂。 用软布擦干。敞开盖子让水箱晾干。擦拭盖子上的密封垫，直至干燥。 不要用洗碗机清洗。
水箱凹槽	在每次使用后擦干。
腔体中的蒸汽出口	热肥皂水：使用清洁海绵或清洗软刷。

提示

- 由于使用不同的材料，例如，玻璃、塑料和金属等，电器正面的颜色会稍微有点偏差。
- 门面板上看起来像条纹的阴影是由内部照明的反光造成的。

清洁自清洁表面

烹饪箱背板带有有催化功能的自清洁涂层。在电器工作过程中，这个涂层可吸收和排除因烘焙和烧烤产生的飞溅物。因此，这个区域不必清洁。

注意!
切勿在自清洁表面上使用烤箱清洁剂。这会损伤表面。如果烤箱清洁剂确实接触到这些表面，请使用水和海绵布立即擦去。不要揉搓表面，且不要使用腐蚀性清洁辅助物品。

当烹饪箱冷却后，用水和软海绵去除褐色或白色残余物。

提示: 操作期间，表面上会形成红色斑点。这不是生锈，而是食物残留物。这些斑点完全无害，且不会限制自清洁表面的清洁能力。

保持电器清洁

始终保持电器清洁并立即清除污垢，以防形成顽固积垢。

建议

- 每次使用后清洁烹饪箱。这将确保污垢不会强力粘附在烹饪箱内。
- 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。
- 使用玻璃烤盘烤制非常湿软的蛋糕。
- 使用适用的烹饪容器进行烘烤，例如烤肉盘。
- 尽量使用热风。这种类型的加热不会造成脏污。

清洁功能

除垢

为了确保您的电器继续正确操作，必须定期除垢。

注意!

- 有损坏电器的风险：仅采用我们推荐的液体或片状除垢剂用于除垢。需要除垢剂起作用的时间取决于所使用的产品。其它除垢剂可能会损坏电器。您可向我们的售后服务部门订购除垢剂。
  除垢片剂：订货号 00311976
- 除垢溶液：任何除垢溶液或除垢剂都不得与控制面板或其他电器的表面。这可能会损坏表面。如果发生这种情况，立即用水去除除垢溶液。

除垢包括两个自动化步骤。出于卫生原因，必须彻底完成除垢程序，电器才可再次使用。除垢总共需要约 32 分钟。

- 为电器除垢 (约 31 分钟)，然后清空滴水盘，再为水箱注水。
- 为电器除垢运行冲洗周期 (约 1 分钟)，然后清空滴水盘。

如果除垢过程中断 (例如，由于断电、电器关断或除垢程序取消)，电器重新开启后，将提示用户运行一次冲洗周期。冲洗周期结束后，电器方可使用。

电器的必要除垢频率取决于所用水的硬度。当只可再实施五次 (或更少) 蒸汽辅助操作时，电器显示屏上将显示提示对话框，提醒您除垢。因此，您可以及时准备除垢。

此时，只有在完成除垢程序后，才能使用蒸制模式。

启动

1. 触摸清洁模式区域。
2. 触摸除垢区域。
   显示除垢过程的持续时间。无法对其进行更改。
3. 打开水箱盖。
4. 取出废水盒，将其排空。
5. 将空废水盒完全滑入。
6. 取下水箱。
7. 用水和除垢剂配置除垢溶液。
   提示: 请遵守除垢剂的混合比例。
   除垢片剂 (订货号 00311976)：将半片除垢片剂 (18 g) 加入到 250 ml 的水中溶解五分钟。
8. 将除垢溶液倒入水箱，然后将水箱完全滑入。
9. 盖上水箱盖。
10. 触摸“确认”区域。
    电器现在将除垢。剩余时间在显示屏中倒计时。除垢结束后，将会响起一声信号音。电器暂停。
11. 打开水箱盖。
12. 取出废水盒，排空，然后再次插入。
13. 取下水箱，彻底冲洗，加入清水后重新插入。
14. 盖上水箱盖。
15. 触摸“启动停止”。
    电器运行自清洁程序两次。冲洗周期运行结束后，就会响起一声信号音。排空废水盒。

冲洗

为确保电器清洁，您可以通过管道系统将水泵出。随后，水将被排至废水盒。

提示: 冲洗完后，废水盒中可能有 溶解的石灰颗粒。这是正常现象，不影响电器工作。

启动

1. 触摸清洁区域。
2. 触摸冲洗区域。
3. 遵照显示屏上的说明进行操作。

后续清洁

在每一次除垢程序或冲洗周期后执行下列步骤:

1. 打开水箱盖。
2. 排空、清洁并晾干废水盒和水箱。
3. 触摸 ① 区域。
   该过程已经完成，电器做好准备，可以再次使用。

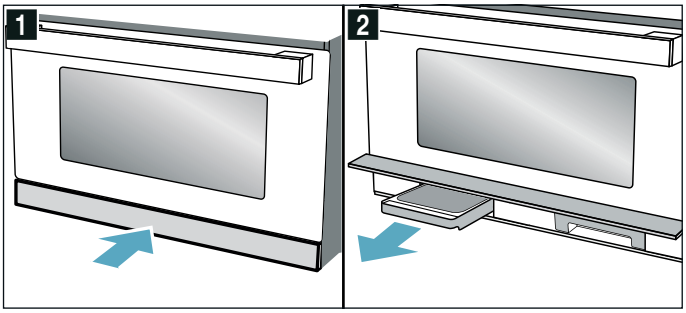
排空废水盒

使用清洁功能时，剩余的水收集在废水盒中。然后清空、晾干废水盒。

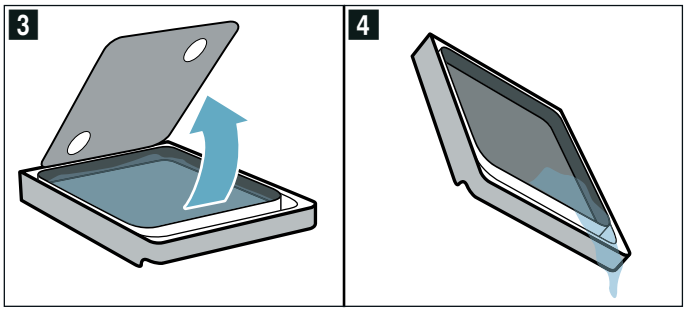
注意!

- 不要在灼热的烹饪箱中干燥废水盒。这会损坏废水盒。
- 不要用洗碗机清洁废水盒。这会损坏废水盒。

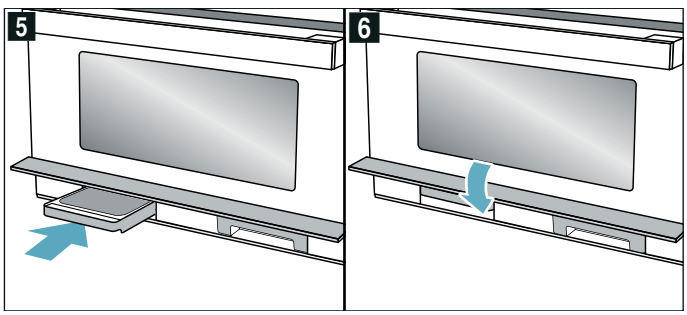
1. 短暂按下水箱盖中央。
   水箱盖打开。现在可以处理废水盒和水箱。
2. 从水箱安装槽取出废水盒。



3. 打开废水盒盖子。
4. 排空废水盒。



5. 将废水盒放回水箱槽，将其完全滑入。
6. 盖上水箱盖。



电器准备就绪。

故障检修

如果发生故障，原因往往很简单。在给售后服务部打电话前，请阅读故障表，尝试自行解决故障。

⚠ 警告 – 有电击危险!
修理不当是很危险的。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器。
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。
如果电器发生故障，请拔下电器电源插头，或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。
为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。

对于某些出错信息，您可以自己采取补救措施。

故障排除

出错信息	可能原因	纠正措施 / 说明
电器不工作	插头没有插入电源	插入插头
	电源故障	检查厨房灯是否正常
	断路器发生故障	检查保险丝盒，确保电器保险丝正常
	操作故障	断开保险丝盒中的断路器。约 10 秒后再次将其接通
虽然电器已打开，但却无法操作；⊸ 符号出现在显示屏中	儿童锁启用	按下并按住 ⊸ 区域，直到 ⊸ 符号熄灭
内部照明发生故障。	LED 灯有故障	请致电售后服务部门。
电器不工作。烹饪时间出现在显示屏中。	进行设置后，未触摸 ▷/□ 区域。	触摸 ▷/□ 区域或使用功能选择钮选择其他功能来删除设置。
微波不工作。	门未正确关闭。	检查门内是否有食物残留物或碎屑。
	未触摸 ▷/□ 区域。	触摸 ▷/□ 区域。
食物加热时间比往常长	微波功率输出设置得过低。	选择更高的微波功率设置
	在电器中放置了比正常值更多的食物。	双倍的食物量 = 双倍的烹饪时间
	食物比往常要冷。	烹饪过程中，搅拌或翻转食物。
由于不明原因，微波操作已取消。	微波炉发生故障。	如果该故障重复发生，请致电售后服务部门。
电器可以设置，但是不能加热。冒号闪烁。	电器处于演示模式。	在基本设置中停用演示模式。 **提示:** 演示模式仅在电器连接到电源后的前 5 分钟内可见。
E0532。	控制面板上如果有脏污，会激活触控区。	关断电器，清洁控制面板。重新开启电器。 如果重新接通电源后立即出现该故障，请致电售后服务部门。
E5005。	在水箱无水的情况下多次启用蒸汽功能。	在下一次使用之前，确保水箱已经注水，并完全插入水箱的相应插槽中。 如果该故障重复发生，请致电售后服务部门。

客户服务

如果您的电器需要修理，我们为您提供售后服务。我们会找出合适的解决方法，并尽量避免售后人员不必要的上门服务。

E 编号和 FD 编号

来电时，请提供产品号 (E 编号) 和生产号 (FD 编号)，以便我们为您提供正确的建议。打开电器门时，可以在右侧看到写有这些编号的铭牌。您可以在下面的空白处记下电器编号和售后服务部的电话号码，以便在需要这些号码时不用花时间去找。

E 编号。	**FD 编号**

售后服务 ☏

请注意，发生故障时，如果电器不在质保期内，维修技师上门会收取费用。

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。

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。

本电器符合标准 EN 55011 和 CISPR 11。它属于分组 2 中的 B 类产品。

分组 2 表示微波炉的生产目的是用于加热食物。B 类表示本电器适合私人家庭使用。

制造商信息：

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

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 4706.21-2008家用和类似用途电器的安全 微波炉，包括组合型微波炉的特殊要求
- GB 4706.22-2008家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求
- GB 19606-2004家用和类似用途电器噪声限值

技术参数

电源	220 V ~，50 Hz
额定功率	3200 W
噪音	61dB(A)
微波输出功率	1000 W
微波输入功率	1200 W
微波频率	2450 MHz
最大蒸汽输出功率	2300 W
最大热风输出 功率	1760 W
最大烧烤输出功率	2000 W

经由我们烹饪工作室测试过的菜谱

这里为您提供了各种备选食谱及合适的加热模式、烹饪时间、烹饪容器、附件使用信息。

需要注意的是，在烹饪食物时，烹饪箱内会蓄积大量的蒸汽。在工作期间，您的电器非常节能，同时向其周围环境辐射的热量也很小。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、控制面板或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。可通过预热烤箱或打开电器门减少冷凝液。

在蒸制时或在使用蒸汽辅助的操作过程中，烹饪箱中聚集大量蒸汽。烹饪后，一旦烹饪箱冷却，就将其擦净。

常规信息

建议设定值

表中推荐了适合各种食物的加热功能、温度设置及烹饪时间，这些推荐值适用于放在冷烹饪箱中的食物。一些食物分几个阶段进行烹饪更好，可根据表中的推荐进行设置。烹饪时从烹饪箱中取出不使用的所有附件。

烹饪容器、食物数量、质量和温度会影响温度设置及烹饪时间。请从较低的推荐值开始尝试，需要时，可在下次使用更高的设置。

当使用微波烹饪时，如果烹饪食物的量与表格中规定的不同，请使用微波经验法则：两倍量=约两倍时间，一半量=一半时间。

如果想在烘焙时按照自己的菜谱进行操作，可参考表中类似的食物的设定值。

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关于使用适用于微波烹饪和蒸汽烹饪的烹饪容器的说明。

从烹饪箱中取出灼热附件或烹饪容器时，一定要使用烤箱布或烤箱手套。烹饪后请将高温玻璃烹饪容器放在干燥的垫子上。如果放在冷或湿的表面，玻璃可能炸裂。

烤模和烹饪容器

要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、陶瓷餐具和玻璃餐具会延长烘焙时间。如果使用的是硅树脂烤模，请查看说明书了解是否适用于微波或蒸汽辅助烹饪，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要小。数量和菜谱规范可能会有所不同。

通常情况下：

- 玻璃烤盘，热风烘焙，烹饪层2
- 烤架上的烤模，热风烘焙，烹饪层1或2
- 使用烤架或玻璃烤盘烧烤，烹饪层1、2或3。如果使用烤架，请将玻璃烤盘插入下方。
- 使用烤架烧烤时，下面插入玻璃烤盘。
- 仅微波操作：将烹饪容器放入烹饪箱底部，烹饪层0。
- 仅蒸制操作：玻璃烤盘和蒸架，烹饪层2。

防油纸

仅采用适合在所选温度下使用的防油纸。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。

烘焙类

设定表为蛋糕和小份烘焙食品推荐了合适的加热模式和烹饪时间。

蒸汽辅助烘焙

如果采用蒸汽辅助模式进行烘焙，则特定类型烘焙食物（如酵母发酵糕点）的表面会产生外皮酥脆，更为光滑的效果，烘焙食物不会过于干燥。

向水箱内加水至”max.”(最大)标记处。如果电器的水耗尽，电器将使用选定加热功能继续烹饪，但不使用蒸汽辅助。

冷冻产品

从包装中取出食物，去除食物上的冰。不要使用表面覆盖有一层厚冰的食物。

提示

切勿将水倒入高温烹饪箱中，或将装有水的烹饪容器放置在烹饪箱底板上。温度变化会损坏烹饪箱底部。

打开热风的蒸制功能，参照设定表中的设置进行烘焙。

菜式	大小/数量	烹饪容器	烹饪层	步骤	加热功能	设置	时间 (单位：分钟)	备注
饼干		玻璃烤盘	2		热风	(160-180)°C	20-35	
马卡龙		玻璃烤盘	2		热风	(120-140)°C	35-45	
千层酥		玻璃烤盘	2		热风	(200-220)°C	20-25	
葡式蛋挞		玻璃烤盘	2		热风	(200-210)°C	25-30	
麦芬		烤架+麦芬烤模	2		热风	(180-200)°C	25-30	
月饼		玻璃烤盘	2		热风	(180-200)°C	15-20	
戚风	8寸	烤架+蛋糕模	2		热风	(150-170)°C	45-55	晾凉后脱模。
海绵蛋糕	8寸	烤架+蛋糕模	2		热风	(160-170)°C	35-45	
瑞士卷		玻璃烤盘	2		热风	(180-200)°C	18-25	
法棍		玻璃烤盘	2	1	热风+蒸汽辅助	(190-210)°C + 蒸汽辅助高	8	
				2	热风	(190-210)°C	15-25	
吐司	500g	烤架+吐司盒	2		热风	(180-200)°C	35-45	
小餐包		玻璃烤盘	2		热风	(180-200)°C	18-22	
冷冻羊角包生胚	50g/个	玻璃烤盘	2		热风	(180-200)°C	18-25	
烤吐司片	2-4片	烤架	3		大面积烧烤	烧烤级别高	5-8	中途翻面。
披萨，新鲜	9寸	玻璃烤盘	2		热风	(200-220)°C	18-20	

烘焙技巧

如何确定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。
烘焙食品坍塌。	下次使用更少的液体。或者将温度设低10°C，并延长烹饪时间。请遵循菜谱中指定的配料和制备说明。
烘焙食品太干。	将设置温度调高10°C，并缩短烘焙时间。
烘焙食品整体颜色太淡。	如果烹饪层和烤箱器皿使用正确，则应根据需要增加温度或延长烘焙时间。
用烤模或面包模烘焙的食品的背面颜色太深。	将烤盘放在附件中间，不要紧贴电器后壁。
烘焙食品整体颜色太深。	下次选择较低的温度，并根据需要延长烘焙时间。或者使用原温度设置，缩短烘焙时间。
蛋糕呈不均匀的褐色。	选择较低的烹饪温度。 将防油纸裁剪到合适尺寸，防止伸出影响空气流动。 确保烤模没有正对烹饪箱后壁的开口。 当烘焙小份食品时，应尽可能用相同尺寸和厚度。

家禽、肉、海鲜

设定表为您推荐了适合烹饪家禽、肉和鱼的烹饪方法，有些食物分几个阶段进行烹饪效果更好，可以参考表中设置进行操作。

微波或微波组合烹饪

这可以大大缩短烹饪时间。一定要使用适用于微波的耐热烹饪容器，请勿在微波程序中使用金属烤盘或陶器。

蒸汽辅助

蒸汽辅助烹饪某些食物可以赋予食物光亮的色泽，光滑的表面，食物不会干透。

使用无盖烹饪容器，容器必须耐热和蒸汽。参照设定表中要求使用蒸汽辅助烹饪。向水箱内加水至”max.”(最大)标记处。如果电器的水耗尽，电器将使用选定加热功能继续烹饪，但不使用蒸汽辅助。

蒸制

蒸制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。

蒸制家禽、肉或鱼时，将要烹饪的食物放在玻璃烤盘中的蒸架上，然后一起放入烹饪层第2层。将水箱加满水，根据设定表中的推荐设置烹饪参数。

将食物放入瓷碗或瓷盘，置于蒸架上蒸制时要使用耐热耐蒸汽容器，且容器尺寸要适合蒸架尺寸。使用边缘厚的烹饪容器时，烹饪时间会增加。

烧烤

使用烤架时，保持电器门关闭。切勿在电器门打开时进行烧烤。将要烧烤的食物放在烤架上，玻璃烤盘滑入下方接住滴落的油脂。烧烤时，请尽可能使用具有类似厚度和重量的食物块。这样才能着色均匀，湿润多汁。使用夹钳翻转正在烧烤的食物。如果用叉子刺穿烤肉，肉汁会流出来烤干。

将食物放入烹饪容器，置于烤架上烤制时要使用烤箱耐热容器，且容器尺寸要适合烤架尺寸。尽量不要使用不锈钢或铝制成的烤肉盘，如需使用请设置较高的温度或较长的烹饪时间。如果没有适合的烹饪容器，请使用玻璃烤盘。

当使用盖盖子的烹饪容器烤制富含油脂的肉类时，烹饪箱使用用后容易清洁得多。确保盖子大小适合，能够正好盖

上。将烹饪容器放在烤架上。用盖盖子的烤肉盘也可将家禽、肉和鱼烤得松脆。使用带玻璃盖子的烤肉盘，并设置较高的温度。

提示

烧烤时可能会产生烟雾。

建议设定值

表中的设定值适用情况：冷的、未填塞的待烤家禽、肉或鱼放在冷的烹饪箱中。

温度和烹饪时间取决于食品的数量、成分和温度。为了保证烹饪效果，首先尝试使用较低的推荐值，如果有必要下次可以提高温度。

在表中，您可以找到用于一定重量的家禽、肉和鱼的设置，如果想烹饪更重的家禽、肉或鱼，必须使用更低的温度。如果烤制多个大肉块，请使用最重块的重量作为确定烹饪时间的基础。各块的大小应尽量一致。与常规操作不同，使用微波组合烤制时的烹饪时间取决于总重量，如果烹饪食物的量与表格中规定的不同，请使用微波经验法则：两倍量=约两倍时间，一半量=一半时间。

一般规则：烤制的家禽、肉或鱼越大，烹饪温度越低，烹饪时间越长。在指示的时间经过1/2至2/3后翻转家禽或大块肉。

家禽

菜式	大小/数量	烹饪容器	烹饪层	加热功能	步骤	设置	时间 (单位：分钟)	备注
香菇鸡汤	整鸡1kg	带盖微波耐热容器	0	微波	1	1000W	15-20	加入喜欢的配料，香菇、红枣等。
					2	360W	20-25	
					3	180W	20-25	
蒸整鸡	1kg	蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制+微波		100°C + 90W	25-30	按喜好腌制。
烤整鸡	1kg	烤架+玻璃烤盘	2+1	热风+微波		190°C + 180W	25-30	鸡胸朝上，无需翻转，烹饪结束后静置5分钟
烤鸡翅	12个	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤		(180-190)°C	14-18	
蒸凤爪	500g	瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制+微波		100°C + 90W	20-25	剪去指甲，焯水沥干，按喜好调味。

肉

菜式	大小/数量	烹饪容器	烹饪层	加热功能	步骤	设置	时间 (单位：分钟)	备注
牛腩汤	牛腩500g	带盖微波耐热容器	0	微波	1	1000W	15-20	加入喜欢的配料，胡萝卜、玉米等。
					2	360W	20-25	
					3	180W	30-40	
炖牛腱	500g	带盖微波耐热容器	0	热风+微波		(170-180)°C +180W	60-70	加水没过牛腱，按喜好调味。
牛排，全熟	2-3cm 厚，200g / 份，2-3份。	烤架+玻璃烤盘	3+2	大面积烧烤	1	烧烤级别高	10-15	第一步结束后翻面。
					2	烧烤级别高	5-10	
煎牛仔骨	400g	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤		(180-190)°C	8-12	按喜好腌制。
烤带骨羊腿，全熟	1.5kg	玻璃烤盘	1	热风		(200-210)°C	90-100	或参照自动程序烹制。
烤羊排	400g，6块	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤+蒸汽辅助		190°C +蒸汽辅助高	15-18	按喜好腌制15-30分钟。
烤羊肉串	250g，6串	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤+蒸汽辅助		(180-190)°C +蒸汽辅助低	10-15	也适用牛肉串，按喜好腌制15-30分钟。
排骨汤	排骨500g	带盖微波耐热容器	0	微波	1	1000W	15-20	加入喜欢的配料，莲藕、萝卜等。
					2	360W	15-20	
					3	180W	15-20	
猪肋排	500g	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风+微波		(170-190)°C + 180W	15-25	按喜好腌制。请勿使用铝箔。

菜式	大小/数量	烹饪容器	烹饪层	加热功能	步骤	设置	时间 (单位：分钟)	备注
蒸排骨	500g	瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制+微波		100°C + 90W	25-30	按喜好腌制。
粉蒸肉	500g	瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制+微波		100°C + 90W	25-30	按喜好腌制猪肉或牛肉。
烤五花肉片	3-5mm厚，350~400g。	烤架+玻璃烤盘	3+2	蒸制+微波		(190-220)°C +180W	15-20	按喜好腌制。请勿使用铝箔。
煎培根	2-4片	烤架+玻璃烤盘	3+2	大面积烧烤		烧烤级别高	8-12	
叉烧	500-600g	烤架+玻璃烤盘	2+1	热风		(210-230)°C	30-35	腌制过夜入味。烹调时中途翻面。

海鲜

烤制全鱼时不需要翻转。将全鱼的鱼肚朝下背鳍朝上放入烹饪箱中。

菜式	大小/数量	烹饪容器	烹饪层	加热功能	设置	时间 (单位：分钟)	备注
蒸鲈鱼	500g	瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	23-25	
蒸新鲜鱼块	400g	瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	15-18	各类鱼块，按喜好调味。
烤秋刀鱼	4条	玻璃烤盘	3	热风烧烤	190°C	12-15	两面撒盐腌制15到30分钟。玻璃烤盘内铺锡纸，表面刷油。
烤全鱼	500g	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤	190°C	18-20	从腹部剖开，背朝上并划刀。 按喜好腌制。
蒸虾	300g	瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	12-15	
烤虾	300g	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤	190°C	10-12	中途翻面。
面包糠炸虾	300g	玻璃烤盘	2	热风	(220-230)°C	18-20	面包糠加少许油拌匀，虾用料酒、姜丝、盐腌制后裹上蛋液和面包糠，放入玻璃烤盘。
蒸螃蟹	150g / 只	烤架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	23-28	
烤生蚝		烤架+玻璃烤盘	3+2	大面积烧烤	烧烤级别高	12-15	
蒸贝类		烤架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	8-13	蛤蜊、蛏子等需提前吐沙。

蔬菜杂粮

将切块蔬菜杂粮平铺在烹饪容器上，不重叠。

菜式	大小/数量	烹饪容器	烹饪层	加热功能	设置	时间 (单位：分钟)	备注
蒸西兰花	300g	瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	12-14	切成小花。
蒸土豆	500g	蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	25-30	切成50g左右小块。
烤土豆	500g	烤架+玻璃烤盘	3+2	大面积烧烤+微波	烧烤级别高+360W	20-25	
芝士焗土豆泥	1kg	微波耐热容器，不盖盖子	0	大面积烧烤+微波	烧烤级别低+360W	25-30	
蒸红薯	500g	蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	25-30	切块。
烤红薯	500g	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤+微波	190°C+180W	20-25	约250g / 个。
蒸鲜玉米	2根	蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	20-25	
烤玉米	2根	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风+微波	200°C+90W	35-40	保留玉米衣。
蒸南瓜块	300g	蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	15-18	切块。
蒸芋头，山药		蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	25-30	切块。
蒸胡萝卜		蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	15-20	切片。
蒸茄子	500g	瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	18-20	切段。
蒸叶类时蔬	300g	瓷盘+蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	8-15	青江菜、娃娃菜、小白菜、菠菜等。
烤蔬菜	400g	玻璃烤盘	2	热风烧烤	190°C	10-14	香菇、红薯、南瓜、土豆、芦笋等切片腌制。

主食、蛋类

蒸米饭

按照规定的比例加水。例如：1:1.5 每100g米加150g水。

盐焗鹌鹑蛋

粗盐炒热，先在锡纸上铺薄薄一层，放上鹌鹑蛋，再用粗盐把鹌鹑蛋覆盖。

菜式	大小/数量	烹饪容器	烹饪层	加热功能	步骤	设置	时间 (单位：分钟)	备注
蒸米饭	300g	微波耐热容器	0	微波	1	600W	6-8	米：水约为1:1.5。或参照自动程序烹制。
					2	180W	12-16	
蒸馒头		蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制		100°C	30	
蒸包子		蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制		100°C	25-30	
蒸饺		蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制		100°C	15-20	
蒸蛋		蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制		100°C	18-20	
温泉蛋	50g / 个	蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制		70°C	25-30	
盐焗鹌鹑蛋	20-25个	玻璃烤盘	2	热风+蒸气辅助		200°C+蒸气辅助低	30-35	

方便食品

市售冷冻或冷藏半成品，去除包装，参照推荐参数设置烤箱进行烹饪。

菜式	大小/数量	烹饪容器	烹饪层	加热功能	设置	时间 (单位：分钟)	备注
冷冻披萨	400g	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风+微波	(210-230)°C + 360W	10-15	
炸薯制品	250g	玻璃烤盘	2	热风+微波	(210-230)°C + 180W	18-25	适用炸薯饼、薯条、薯球等。无需解冻，直接烹调。请勿使用铝箔。
炸番薯条	250g	玻璃烤盘	2	热风+微波	(200-210)°C + 90W	18-22	无需解冻，直接烹调。请勿使用铝箔。
炸春卷	250g，10个	玻璃烤盘	2	大面积烧烤+微波	烧烤级别高 + 180W	10-15	无需解冻，表面刷油,中途翻面。请勿使用铝箔。
烤香肠	400g，6根	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤+微波	190°C + 180W	8-10	表面划刀，防止爆皮。请勿使用铝箔。
炸猪排	200g	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤+微波	190°C + 180W	10-12	市售冷藏半成品，表面刷油，中途翻面。请勿使用铝箔。
椒盐排条	200g	玻璃烤盘	3	热风烧烤+微波	190°C + 180W	10-12	市售冷藏半成品，表面刷油，中途翻面。请勿使用铝箔。
盐酥鸡	300g	玻璃烤盘	3	热风烧烤+微波	190°C + 180W	10-12	无需解冻，直接烹调。请勿使用铝箔。
炸冷冻鸡块	400g	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤+微波	190°C + 360W	15-20	无需解冻，直接烹调。请勿使用铝箔。
炸脆骨串	300g，8串	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤	190°C	12-14	需解冻至室温。
烤鱿鱼串	250g，5串	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤	190°C	10-15	市售冷藏半成品。
冷冻鳕鱼排	320g，8块	烤架+玻璃烤盘	3+2	热风烧烤+微波	190°C + 180W	15-18	无需解冻，表面刷油,中途翻面。请勿使用铝箔。
冷冻狮子头	260g，4个	蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制+微波	100°C + 90W	25-30	无需解冻，直接烹调。
冷冻生制小笼包	300g，8只	蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	15-20	无需解冻，直接烹调。
				蒸制+微波	100°C + 90W	14-16	
冷冻生制小笼包	300g，12个	蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	14-16	无需解冻，直接烹调。
冷冻糯米鸡	320g，4块	蒸架+玻璃烤盘	2	蒸制	100°C	25-30	无需解冻，直接烹调。
				蒸制+微波	100°C + 90W	12-16	无需解冻，直接烹调。

重新加热

菜式	大小/数量	烹饪容器	烹饪层	步骤	加热功能	温度	时间 (单位：分钟)	备注
冷冻大肉包	4-6个	蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制+微波	100°C + 90W	10-15	无需解冻，直接烹调。
	2个		0		微波	1000W	2-4	无需解冻，直接烹调。
冷藏包点	约100g / 个	蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制	100°C	15-20	大肉包、菜包、馒头。
			0		微波	1000W	2-4	1-3个冷藏菜包。
			0		微波	1000W	2-3	2个冷藏馒头。
冷藏糯米烧麦	240g，8个	蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制	100°C	12-14	
冷冻糯米烧麦	240g，8个	蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制+微波	100°C + 90W	10-15	无需解冻，直接烹调。

菜式	大小/数量	烹饪容器	烹饪层	步骤	加热功能	温度	时间 (单位：分钟)	备注
冷冻桂花糕	350g，1个	蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制	100°C	15-20	无需解冻，直接烹调。
					蒸制+微波	100°C + 90W	10-15	
冷冻粽子	1kg，(4-6）个	蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制	100°C	25-30	无需解冻，直接烹调。
					蒸制+微波	100°C + 180W	18-22	
冷藏粽子	1kg，(4-6）个	蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制+微波	100°C + 90W	14-16	
冷冻八宝饭	330g，1个	蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制	100°C	20-25	无需解冻，直接烹调。
冷冻蒸饺	350g 10个	蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制+微波	100°C + 90W	14-18	无需解冻，直接烹调。
冷藏蒸饺	300g 10个	蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制	100°C	10-15	
冷藏松糕	400g 1个	蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制	100°C	25-30	
冷藏时蔬	350g	微波耐热容器	0		微波	600W	2-3	覆盖保鲜膜。
		耐热容器+蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制	100°C	8-10	
冷藏肉类菜	500g	微波耐热容器	0		微波	1000W	3-5	覆盖保鲜膜。
冷藏米饭	500g	耐热容器+蒸架+玻璃烤盘	2		蒸制	100°C	10-15	平铺。
		微波耐热容器	0		微波	600w	3-5	覆盖保鲜膜。
冷藏炒饭	400g	耐热容器+烤架	2		热风+蒸汽辅助	(190-210)°C + 蒸汽辅助高	8-12	平铺。
		微波耐热容器	0		微波	1000w	2-4	覆盖保鲜膜。
冷藏羊角可颂	1-4个	烤架	3		热风烧烤	(180-190)°C	5-10	
冷藏芝士软欧面包	250g	玻璃烤盘	2		热风+蒸汽辅助	(190-200)°C + 蒸汽辅助高	10-15	
冷冻欧包	250g / 个	玻璃烤盘	2		热风+蒸汽辅助	(190-200)°C + 蒸汽辅助高	14-18	
牛奶	200ml，1杯		0		微波	1000W	1-2	
	400ml，2杯		0		微波	1000W	2-3	
冷藏披萨	400g	烤架	3	1	热风	(210-230)°C	10-15	
				2	大面积烧烤	烧烤级别高	2-4	

面团发酵

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度	时间(单位：分钟)	备注
面团发酵	面盆+蒸架+玻璃烤盘	1	蒸制	(35-40)°C	30-40	
	面盆+烤架	1	热风	40°C	30-40	覆盖保鲜膜。

解冻

解冻冷冻食品时，去除其包装。将冷冻食品放入不带盖的微波耐热容器，放在烹饪箱底部。解冻时间和效果取决于食物的品质、冷冻温度(-18℃)和成分。表中设定值仅用作参考，请先设置最短的时间，然后根据需要延长时间。

对于鸡腿和鸡翅等细嫩的部位或烤肉脂肪多的外层可以用铝箔包裹。切勿让铝箔接触电器内壁。解冻时间经过一半时，可以去除铝箔。

在解冻肉块、家禽时会有汁液产生，翻转肉和家禽时要将这些汁液倒掉。禁止将这些汁液用作其它用途或让汁液接触其它食物。

操作期间翻转或搅拌食物一次或两次。大块食物应多翻转几次。

将解冻过的食物在室温下放置10到60分钟，可使食物的温度分布均匀。即使肉类中心有一小部分处于冷冻状态，也可以进行下一步加工。

菜式	大小/数量	烹饪容器	烹饪层	加热功能	步骤	设置	时间 (单位：分钟)	备注
整块牛肉、猪肉或小牛肉	800g	微波耐热容器，不带盖	0	微波	1	180W	15	解冻过程中经常翻转。
					2	90W	25	
	1000g				1	180W	15	
					2	90W	25-35	
	1500g				1	180W	25	
					2	90W	25-30	
肉块或肉片(牛肉、小牛肉或猪肉)	200g	微波耐热容器，不带盖	0	微波	1	180W	5	解冻过程中翻转。将已解冻的部分分开。
					2	90W	4-6	
	500g				1	180W	10	
					2	90W	5-10	
	800g				1	180W	10	
					2	90W	10-15	
五花肉糜	200g	微波耐热容器，不带盖	0	微波		90W	10	尽量平放冷冻食品，在解冻期间翻转几次，并将已解冻的肉糜取出。
	500g				1	180W	5	
					2	90W	5-10	
	800g				1	180W	10	
					2	90W	10-15	
家禽或家禽块	600g	微波耐热容器，不带盖	0	微波	1	180W	5	解冻过程中经常翻转。
					2	90W	10-15	
	1200g				1	180W	10	
					2	90W	20-25	
鱼块、鱼排或鱼片	400g	微波耐热容器，不带盖	0	微波	1	180W	5	在解冻过程中翻转。将解冻的部分分开。
					2	90W	10-15	
整鱼	300g	微波耐热容器，不带盖	0	微波	1	180W	3	解冻过程中经常翻转。
					2	90W	10-15	
	600g				1	180W	10	
					2	90W	10-20	
蔬菜，例如豌豆	300g	微波耐热容器，不带盖	0	微波		180W	10-15	解冻过程中搅拌。
	600g				1	180W	10	
					2	90W	9-15	
水果，例如覆盆子	300g	微波耐热容器，不带盖	0	微波		180W	7-10	烹饪过程中搅拌。
	500g				1	180W	8	
					2	90W	5-10	

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	×	○	○	○	○	○
显示单元	○	○	○	○	○	○
电源线及连接线	×	○	○	○	○	○
电机、驱动部件及风扇	○	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○
隔热组件	○	○	○	○	○	○
加热腔体组件	○	○	○	○	○	○
照明组件	○	○	○	○	○	○
门体组件	○	○	○	○	○	○
微波发生部件	○	○	○	○	○	○
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/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。

食品接触用材料及制品信息

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

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
玻璃		玻璃盘等	GB 4806.5-2016	可用于烹饪，可微波炉使用
塑料	聚苯硫醚（PPS）	解冻皿等	GB 4806.7-2016	-----
	丙烯腈-苯乙烯共聚物（AS）	水箱等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品（乙醇含量≤10% (体积分数)）
	聚苯硫醚（PPS）	导水管等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品（乙醇含量≤10% (体积分数)）
	聚丙烯（PP）	进水管等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品（乙醇含量≤10% (体积分数)）
金属	钢 FeNiCrM3 基材(镀铬/镍/铜)	烤架等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	铝合金 ADC3	蒸气加热器等	GB 4806.9-2016	只接触水性食品（乙醇含量≤10% (体积分数)）
硅橡胶		软管等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品（乙醇含量≤10% (体积分数)）

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。

SIEMENS

西门子家用电器产品保修指南



博西家用电器（中国）有限公司

BSH 集团是西门子股份公司的商标被许可方

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：4008899999

客户服务电子邮箱：careline.china@bshg.com

公司网站：www.siemens-home.bsh-group.cn

本资料内容如有变更，请参考西门子家电官网

西门子家电官方微信

产品保修指南

友情提示

- 如果您的机器出现异常现象，在联系客户服务之前，请先阅读机器说明书中的《故障检修》进行排除。
- 如果维修人员上面后发现机器并无故障，即使在包修期内，您也将承担相关费用。
- 您可以在本指南中找到客户服务的联系方式。
  在上门服务前请提供下列信息：
  详细地址和电话号码、故障描述、购机及收货日期、产品型号（E-Nr）、生产日期（FD）。
  上述信息有助于更好地为您提供服务，同时也可以为您省去不必要的开支。产品型号请参见铭牌。

友情提示

1. 根据《中华人民共和国消费者权益保护法》和《部分商品修理更换退货责任规定》，本机作为家用电器，自购买收货之日起整机包修1年，主要部件包修2年。用于生产经营目的、商用、公司集体使用等用途所购买的家电，其整机及主要零配件自收货之日起包修期为3个月，除非购销合同中另有规定。
   法律法规另有规定的，按照其规定执行。
2. 产品存在瑕疵但不影响产品的性能、功能，也不违反国家强制性规定，长方、商业单位作降价处理的，其包修条件同上，但因此而降价的部件不予包修。
3. 包修期内，用户修理时必须提供修理产品的有效收货凭证、购买发票和厂方指定的相关三包凭证，三包包修期自购买收货之日算起。如果收货凭证遗失，按照购买发票日期顺延7日作为三包开始日期。如果收货凭证和购买发票同时遗失且不能提供有限信息，按照出厂日期顺延45日作为包修开始日期。
4. 除另有规定外，下列项目不属于免费包修范围，应实行收费修理。
- 用户搬运，安装，使用，维护，保管不当而损坏的；
- 使用电源电压低于187伏或高于240伏而损坏的；
- 自行或非厂方特约维修点拆修的；
- 无有效购买发票和三包凭证的；
- 购买发票或三包凭证型号与产品型号不符或涂改的；
- 因不可抗据力造成产品损坏的；
- 过了免费包修期的。
5. 由于产品使用环境条件，例如：电源、水源、温度、湿度等非本公司所控制的因素引起的一切损坏及损失，不在包修范围内。

服务保障措施

- 24小时热线
- 原厂配件
- 全程服务
- 延保计划

联系方式

全国统一客户服务热线：4008899999
客户服务传真： 025-84701672
客户服务电子邮箱： careline.china@bshg.com
公司网址： www.siemens-home.bsh-group.cn

西门子家用电器客户服务保修卡

SIEMENS

顾客姓名		联系电话	
联系地址			
购买日期			
产品型号		发票号码	
维修点名称		维修点电话	

结算第五联

SIEMENS



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第四联

SIEMENS



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第三联

SIEMENS



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第二联

SIEMENS



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第一联

SIEMENS



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

由博西家用电器(中国)有限公司根据西门子股份公司的商标许可制造
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

9001556939 (010126)