BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

蒸汽炉

CDG634B.3W

[zh]说明手册

目录

主要用途 4
重要安全信息 4
损坏原因 5
环境保护 6
节能 6
环保处理 6
了解您的电器 7
控制面板 7
控制按键 7
显示屏 7
加热类型 8
更多信息 8
烹饪箱功能 8
附件 9
随附附件 9
插入附件 9
可选 附件 9
首次使用之前 10
在第一次使用之前 10
首次使用 10
校准电器并清洁烹饪箱 10
清洁附件 10
操作电器 11
打开和关断电器 11
开始操作 11
加注水箱 11
设置 加热类型和温度 12
在每次使用之后 12
时间设置选项 13
设置烹饪时间 13
设置结束时间 13
设置定时器 14
餐点 15
应用菜式设置 15
菜式说明 15
表格 16
儿童锁 17
启用和停用 17
基本设置 17
更改基本设置 17
基本设置列表 18
断电 18
更改时间 18
清洁 19
清洁剂 19
除垢 19
拆卸和安装电器门 20
拆除和安装门面板 21
清洁导轨 21
故障检修 22
自己动手修复故障 22
更换烹饪箱灯泡 23
更换玻璃罩或密封件 23
更换门封 23
客户服务 24
E 编号和 FD 编号 24
设定表和提示 24
附件 24
烹饪容器 24
烹饪时间和数量 24
均匀分布食物 24
压力敏感食物 24
套餐烹饪 24
蔬菜 25
配菜和豆类 25
家禽和肉 26
鱼 26
蔬菜汤，其他 27
甜食、蜜饯 27
重新加热食物 27
除霜 27
生面团发酵 28
榨汁 28
腌渍 28
冷冻产品 29
测试菜谱 29
技术规格 29
主要 技术参数: 29

关于产品、附件、更换部件以及服务的更多信息请参见 **www.bosch-home.com** 和在线商店 **www.bosch-eshop.com**

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。

仅限持有上岗证书的专业人员才可以连接不带插头的电器。因不正确连接导致的损坏将不予保修。

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 2000 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。

必须将附件滑入烹饪箱最里面。⟶ "附件" 第 9 页

重要安全信息

⚠ 警告 – 有灼伤危险！ ！

- 电器会变灼热。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。
- 工作期间可能会有热蒸汽逸出。切勿接触通风孔。不要让儿童靠近。

⚠ 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。
- 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。
- 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。
- 电器关闭后，蒸发皿中的水仍然十分灼热。请不要在关闭电器后立即清空蒸发皿。应待电器冷却后再清洁。
- 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。
- 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。

⚠ 警告 – 有电击危险!

- 修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。
- 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。
- 更换烹饪箱灯泡时，灯泡插座触点是带电的。更换灯泡前，拔下电器电源插头或断开熔断器盒中的断路器。
- 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。

损坏原因

注意!

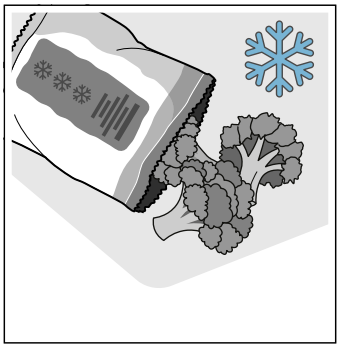
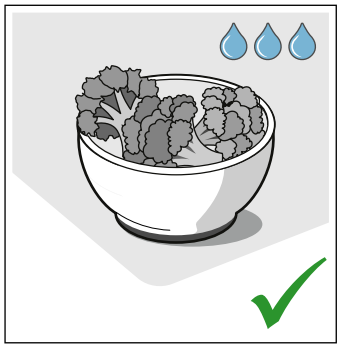
- 烹饪箱箱底上的附件、薄膜、防油纸或烹饪容器：请勿将附件放置在烹饪箱箱底上。不要将任何薄膜或防油纸铺在烹饪箱箱底上。烹饪箱箱底和蒸发皿必须总是保持清洁。热量的蓄积可能会损坏电器。要始终将烤箱器皿放在烹饪架上或置于穿孔的烹饪容器中。
- 烹饪箱的铝箔不得与门面板接触。否则会导致门面板永久褪色。
- 烤箱器皿：烤箱器皿必须耐热和蒸汽。
- 有生锈部分的烹饪容器：不要使用出现生锈部分的任何烹饪容器。即使一个最小的锈点都会导致烹饪箱中出现腐蚀。
- 滴落的汁液：当用 穿孔烹饪容器蒸制时，一定要将烤盘、普通烤盘或实心烹饪容器插在下方。接住滴流 的液体。
- 烹饪箱中的水分：烹饪箱中长期有水分可能会导致腐蚀。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。
- 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。⟶ "清洁"第 19 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。
- 打理电器：电器中的烹饪箱用高质量的不锈钢制作。不正确的维护可能导致烹饪箱腐蚀。参见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中的食物碎屑。
- 水箱中的热水：热水可能会损坏泵。仅向水箱内加注冷水。
- 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。

环境保护

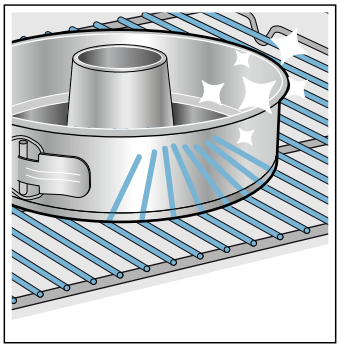
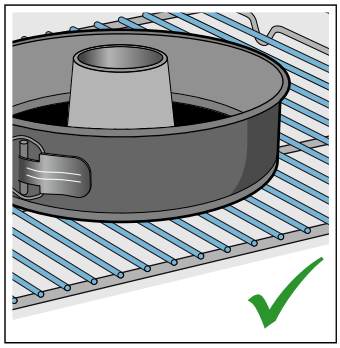
您的新电器属于特别节能款。您可以在本章节找到关于在使用电器时如何节约更多能源和如何正确处置报废电器的提示。

节能

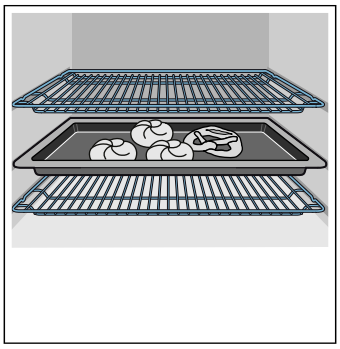
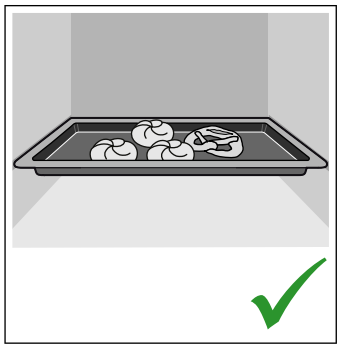
- 仅在菜谱有要求或操作说明表中有明确指示的情况下才预热电器。
- 放入烹饪箱之前让冷冻食物解冻

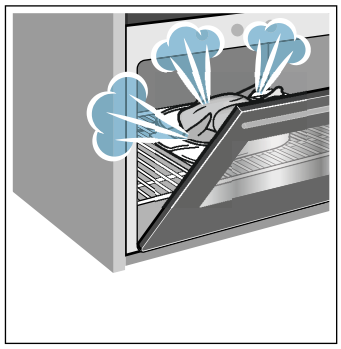
- 使用深色黑漆或者具有搪瓷涂膜的烤模。吸热效果会特别好。

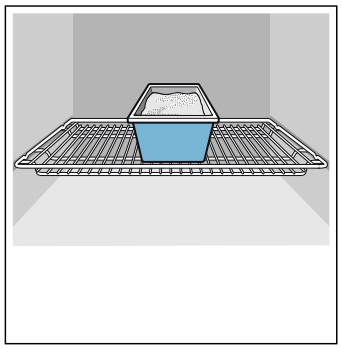
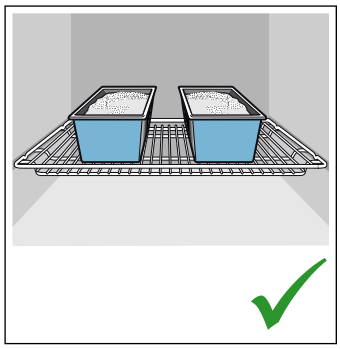
- 从烹饪箱中取出不必要的附件。

- 在烹饪食物时，尽可能不要频繁地打开电器门。



- 烤制多份糕点时最好一份接一份地烤。令烹饪箱留有余温。这可减少第二份糕点的烤制时间。您可以将两个蛋糕模挨着放在烹饪箱中。

- 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，用剩余的热量完成烹饪。

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

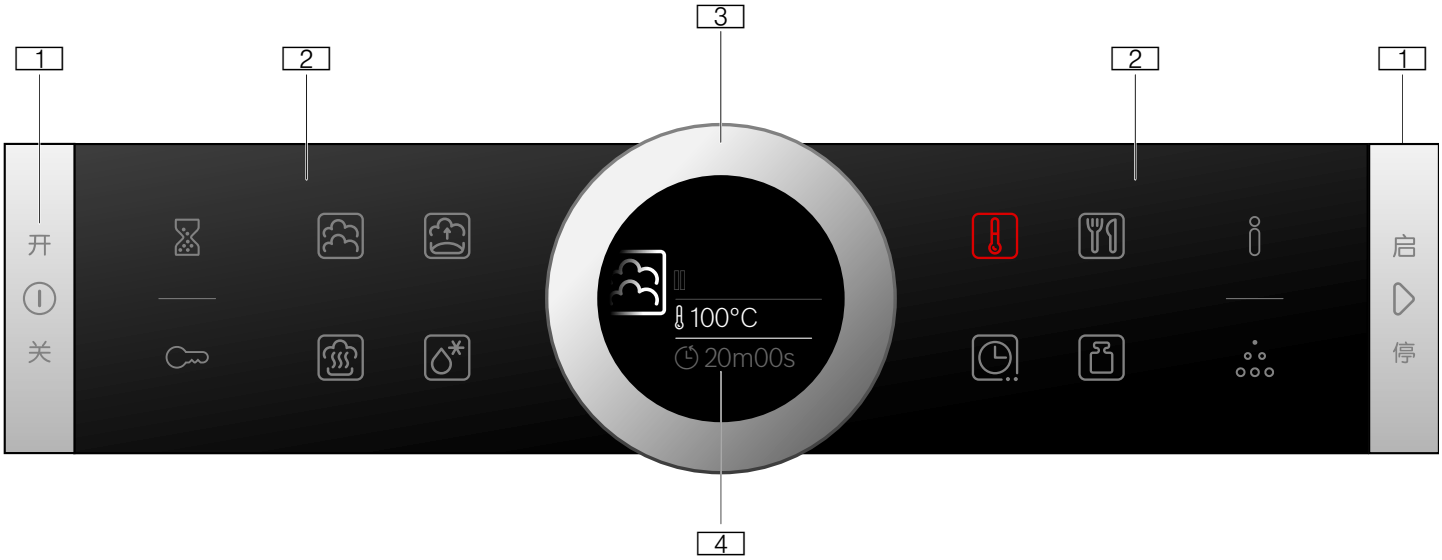
本节对指示符和控件进行说明。此外，您还会了解到电器的各种功能。

提示: 根据电器型号，个别细节和颜色可能不同。

控制面板

在控制面板中，您可以使用各种按键、触控区和旋转选择钮来设置不同的电器功能。当前设置显示在显示屏上。

该概述显示在所选加热类型下接通电器时的控制面板。



1 **按键**
控制面板左侧和右侧的按键具有压点。按下这些按键即可激活它们。
对于没有不锈钢前面板的电器，这两个按键触控区没有压点。

2 **触控区**
在触控区下面有传感器。只需触摸各自的符号即可选中功能。

3 **旋转选择钮**
旋转选择钮已经过调整，这样您可以无限地向左或向右旋转。用手指轻轻按压并按所需的方向对其进行移动。

4 **显示屏**
您可以在显示屏中看到当前调节值、选项或说明。

控制按键

各个控件分别与电器的各种功能相对应。您可以简单、直接地设置电器。

按键和触摸区

您可以在此找到各种按键和触控区的简要说明。

符号		含义
按键		
⏻	开/关	打开和关断电器
▷	启/停	启动、暂停或取消（按住约 3 秒钟）操作
外部触控区		
⏳	定时器	选择定时器
🔒	童锁	启用和停用（按住约 4 秒钟）儿童锁
i	信息	电器接通：显示说明 电器关断：按住（约 3 秒钟）以调出基本设置
∴	除垢	选择“除垢”
内部触控区		
	蒸制	选择“蒸制”加热类型
	生面团发酵	选择“发酵生面团”加热类型
	重新加热	选择“重新加热”加热类型
	解冻	选择“解冻”加热类型
	温度	选择烹饪箱中的温度
	自动烹饪	通过烹饪程序选择菜式的操作模式
	时间设置选项	选择时间设置选项
	重量	针对菜式的操作模式选择重量

可以对其在显示屏上的值进行更改或将该值显示在前景中的触控区会点亮成红色。

旋转选择钮

您可以使用旋转选择钮更改显示屏中显示的设置值。

在大多数选项列表（例如温度）中，如果您达到最小值或最大值，则需要反方向转动旋转选择钮。

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。

当前可以设置的值重点显示。它以白色字体显示，并带白色下划线。背景中的值显示为灰色。

焦点	可以直接更改焦点对准的值，而无需先将其选中。 开始操作后，温度或烹饪层始终处于焦点。同时，白色线是加热线，会逐渐变为红色。
放大	当您使用旋转选择钮更改焦点对准的值时，只会将此值显示得较大。

显示环

显示环位于显示屏外周。

如果您更改某个值，显示环会显示您在选项列表中所在的位置。根据设置区域和选项列表的长度，显示环可能是连续的，也可能被分为几个段。

操作过程中，显示环会以秒为时间间隔变为红色。每经过一分钟，各个段将从头再次变为红色。随着烹饪时间倒计时，每隔一秒就会有一个段消失。

温度显示屏

操作开始后，当前烹饪箱温度会以图形方式显示在显示屏上。

加热线	当烹饪箱加热时，温度下面的白线将从左到右变为红色。预热电器时，将食物放入烹饪箱的最佳时间是加热线完全变为红色的时候。
余热指示器	当电器关断时，显示环显示的是烹饪箱中的余热。随着余热渐渐冷却，显示环颜色会变深，然后在某个时刻完全消失。

提示: 由于热惯性，所显示的温度与烤箱中的实际温度可能会稍微有点偏差。

加热类型

您的电器具有各种加热类型，可以使用控制面板对其进行选择。

加热类型		温度	应用
	蒸制	30-100 °C	用于蔬菜、鱼、配菜、水果榨汁和热烫
	重新加热	80-100 °C	用于盘菜 经过烹饪的食品被逐渐重新加热。蒸汽确保食品不会变干。
	生面团发酵	30-50 °C	用于发酵生面团 生面团的发酵速度比室温下显著加快。生面团的表面不会变干。
	除霜	30-60 °C	用于蔬菜和水果 湿气逐渐将热量传递给食品。食品不会变干或变形。

默认值

对于每种加热类型，电器都建议了一个温度或设置。您可以接受该值或进行适当更改。

更多信息

在大多数情况下，电器都会提供与刚刚执行的操作有关的说明和更多信息。

触摸 i 区。说明将在显示屏中显示几秒钟。使用旋转选择钮可滚动到较长说明的结尾。

某些说明将自动显示，例如作为确认信息，或提供指示或警告。

烹饪箱功能

烹饪箱中的功能使您的电器更易于使用。例如，这可使烹饪箱内更加明亮，而冷却风扇则可防止电器过热。

打开电器门

如果在正在进行的操作过程中打开电器门，操作会暂停。关上门后，操作继续运行。

内部照明

当您打开电器门时，内部照明将打开。如果门打开的时间超过 15 分钟左右，照明会再次关断。

对于大多数操作模式，内部照明都会在操作开始时打开。当操作完成后，照明关断。

提示: 您可以在基本设置中设定操作时不打开内部照明。
⟶ "基本设置"第 17 页

冷却风扇

冷却风扇按要求开启和关断。热风从门上方逸出。

注意!
不要覆盖通风槽。否则可能会导致电器过热。

冷却风扇会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。

提示: 您可以在基本设置中更改冷却风扇继续运行的时间长度。
⟶ "基本设置"第 17 页

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:

	穿孔蒸盘，大号 用于蒸全鱼或大量蔬菜，用于浆果榨汁等。
	无孔蒸制容器，大号 用于接住蒸制时的滴液，并用于烹饪米饭、豆和谷物

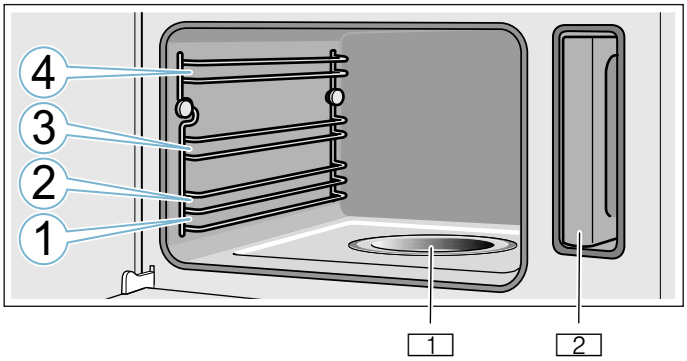
只能使用原厂附件。这些附件是专门为电器定制的。

您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买附件。

插入附件

烹饪箱有四个烹饪层。烹饪层自下而上计数。

对于一些电器，烹饪箱的最高烹饪层上具有烧烤符号。



1 蒸发皿
2 水箱凹槽中的水箱

注意!

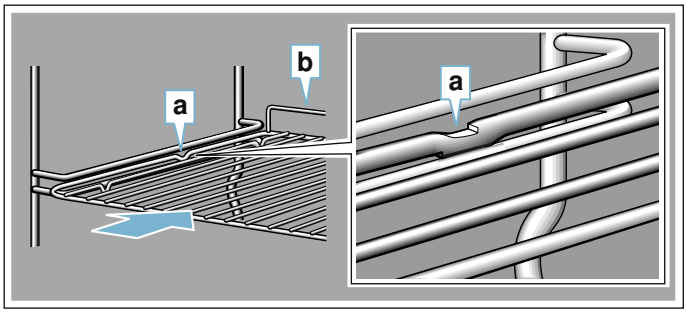
- 不要将任何东西放在烹饪箱箱底上。不要用铝箔盖住箱底。热量的蓄积会损坏电器。
  烹饪箱箱底和蒸发皿必须总是保持清洁。要始终将烤箱器皿放在烹饪架上或置于穿孔的烹饪容器中。
- 不要在烹饪层之间滑动任何附件，否则附件可能会打翻。

锁定功能

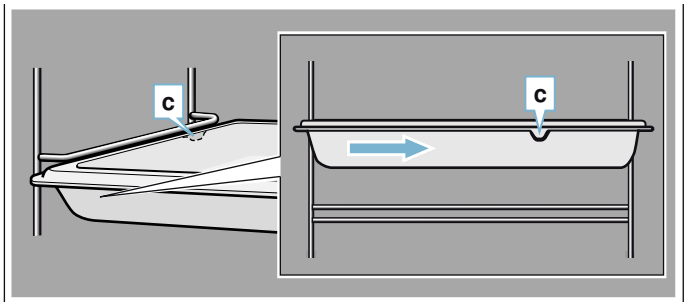
附件可以拔出大约一半，直到锁定到位。锁定功能可以避免在抽出附件时发生倾斜。

- 附件必须正确插入烹饪箱内才能确保防倾斜保护功能正常发挥作用。
- 必须将附件完全插入烹饪箱，防止附件碰到电器门。

插入烤架时，确保凸耳 **b** 朝下，并且烤架上 **a** 安全凸耳位于后方且朝上。



插入蒸制容器时，确保凸耳 **c** 在后侧并朝下。



可选 附件

您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买可选附件。* 可在我们的手册和互联网上查找到适用于您的电器的丰富产品。

是否有货以及是否可在线预订因国家/地区不同而不同。详细信息请参考您的销售手册。

提示: 并非所有可选附件都适用于每台电器。购买时，请务必提供电器的确切标识号 (E 编号)。⟶ "客户服务" 第 24 页

专用附件
穿孔蒸制容器，小号
实心蒸制容器，小号
穿孔蒸制容器，大号
实心蒸制容器，大号
适用于蒸锅的烤架
实心瓷烹饪容器，小号
实心瓷烹饪容器，大号
饰边 为隐藏单位底层与电器底部。

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。

在第一次使用之前

在第一次使用电器之前，请向您的自来水供应商咨询水硬度。

为了让电器在必要时可靠地提醒您进行脱钙，必须正确设置水硬度范围。

注意!
使用不适当的液体会损坏电器。

不要使用蒸馏水、高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。

只能使用冷水、新鲜的自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。

提示
- 如果水很硬，我们建议使用软化水。
- 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	00 软化
1 (最高 1.3 mmol/l)	01 软
2 (1.3 - 2.5 mmol/l)	02 中
3 (2.5 - 3.8 mmol/l)	03 硬
4 (高于 3.8 mmol/l)	04 极硬

首次使用

在给电器通电或在断电之后，显示屏上显示首次使用的设置。说明可能需要几秒钟时间才会出现。

提示: 您可以在基本设置中随时更改这些设置。⟶ "基本设置"第 17 页

设置语言

1. 转动旋转选择钮设置所需的语言。
2. 触摸 区以确认。
   将显示下一个设置。

设置时间

1. 使用旋转选择钮设置时间。
2. 触摸 区以确认。
   将显示下一个设置。

设置水硬度

1. 用旋转选择钮设置水硬度。
2. 触摸 区以确认。

显示屏上将出现用于确认已完成首次使用的备注。显示当前时间。

如果无需使用电器，请使用 ① 开/关按键关断电器。

校准电器并清洁烹饪箱

水的沸点取决于气压。在校准期间，电器会自行设置为所在安装位置的压力比。此操作在第一次蒸制操作期间自动进行。这会产生大量蒸汽。

准备校准
1. 从烹饪箱中取出附件。
2. 从烹饪箱中取出遗留的包装，例如聚苯乙烯颗粒。
3. 在校准电器之前，使用柔软的湿布擦拭烹饪箱中的光滑表面。

校准电器并清洁烹饪箱

提示
- 只有在烹饪箱冷却（室温）后才能开始校准。
- 校准期间不要打开电器门。否则校准将被中断。

1. 按 ① 开/关按键接通电器。
2. 加注水箱。⟶ "加注水箱"第 11 页
3. 设置指定的加热类型、温度和烹饪时间。

设置	
加热类型	蒸制
温度	100 °C
烹饪时长	20 分钟

4. 按下 ① 开/关按键接通电器。
5. 等待烹饪箱冷却下来。
6. 使用肥皂水和洗碗布清洁光滑表面。
7. 排空水箱并干燥烹饪箱。⟶ "在每次使用之后"第 12 页

提示
- 将电器重置为出厂设置，以便电器在搬家后适应新的安装位置。重复首次使用设置和校准。
- 即使在断电或从主电源断开的情况下，本电器也能保存校准设置。无需重新校准。

清洁附件

使用肥皂水和软布或软刷彻底清洁附件。

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。

⚠ 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。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
电器关闭后，蒸发皿中的水仍然十分灼热。请不要在关闭电器后立即清空蒸发皿。应待电器冷却后再清洁。

⚠ 警告 – 烫伤危险!
打开设备门时，可能有滚烫的水 从设备中流出。打开时请勿离设备过近。小心地打开设备门。让儿童远离。如果蒸发盘里的水溢出，请勿向水箱内加水。

打开和关断电器

必须先接通电器电源，才可设置电器。

提示: 关断电器时也可以对儿童锁和定时器进行设置。在关断电器之后，某些显示和说明（如与烹饪箱内的余热相关的那些显示和说明）在显示屏上保持可见。

不需要使用电器时请将电器关断。如果长期不应用设置，则电器将自动关断。

开机

按 ⏻ 开/关按键接通电器。

所有触控区均点亮为红色。显示屏上出现 Bosch 标志，随后出现选项列表中的第一个加热类型。

关断电器

按下 ⏻ 开/关按键关断电器。

任何可能正在运行的功能都会被取消。

显示屏上会出现时间或余温指示（如果适用）。

提示: 在基本设置中，您可以设置在关断电器时是否应显示时钟。⟶ "基本设置"第 17 页

开始操作

您必须按下▷ 启/停按键启动每个操作。

启动电器后，显示屏上会显示时间显示以及设置。同时还会出现显示环和加热线。

暂停操作

您也可以使用 ▷ 启/停按键中断、再继续某个操作。

如果按住 ▷ 启/停按键约 3 秒钟，则会取消操作，并且重置所有设置。

提示: 在暂停或取消操作之后，风扇可能会继续运行。

加注水箱

打开电器门后，就能在右侧看到水箱。启动操作之前，向水箱中加注水。

确保您已正确设置水硬度范围。⟶ "基本设置"第 17 页

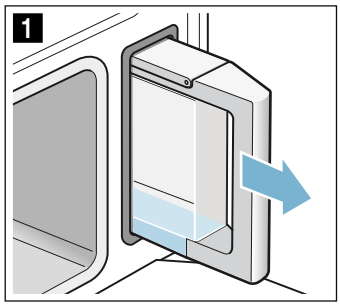
注意!
使用不适当的液体会损坏电器。

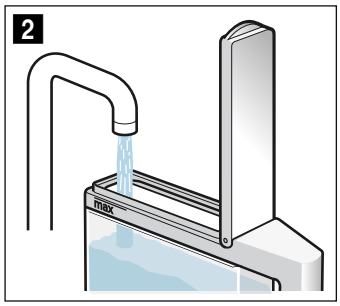
不要使用蒸馏水、高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。

只能使用冷水、新鲜的自来水、软化水或不含碳酸的矿泉水。

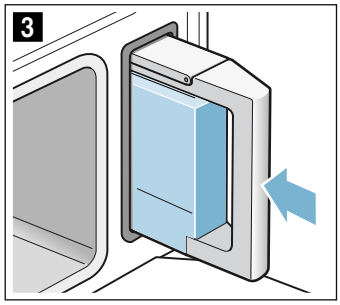
在每次使用前加注水箱:

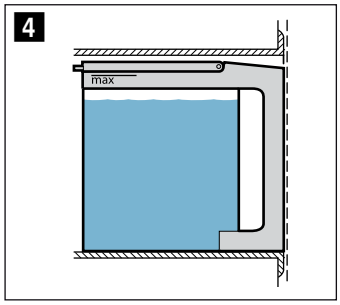
1. 打开电器门。
2. 从水箱安装槽取出水箱 (图 1)。
3. 向水箱内加注冷水，最多加到“max.”(最多) 标记处。(图 2)。





4. 关闭水箱盖，直到感觉已经卡到位。
5. 装入加注的水箱 (图 3)。
6. 检查水箱被推入时是否与水箱凹槽平齐 (图 4)。





7. 关闭电器门。

水箱已被加注。您现在可以启动操作。

重新加注水箱

如果水箱是空的，显示屏上会出现加注水箱的提示。操作停止。

⚠ 警告 – 烫伤危险!
打开设备门时，可能有滚烫的水 从设备中流出。打开时请勿离设备过近。小心地打开设备门。让儿童远离。如果蒸发盘里的水溢出，请勿向水箱内加水。

1. 打开电器门时要小心。
2. 取出水箱并向其中加注水。
3. 将水箱重新滑入并关闭电器门。
4. 启动操作。

操作继续。

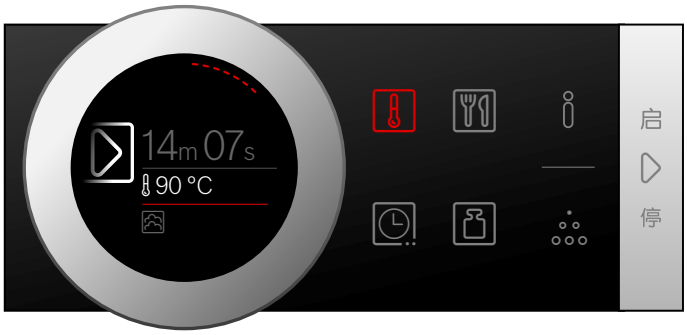
设置 加热类型和温度

图中示例：以 90 °C 温度蒸制 15 分钟 。

1. 点击加热类型一栏左侧。
   在显示屏中，温度以白色高亮显示。

2. 通过操作旋钮设置温度。
3. 点击栏 。
   在显示屏中，烹饪时间以白色高亮显示。

4. 通过操作旋钮设置烹饪时间。
5. 通过按键 start/stop ▷ 启动。
   设备开始加热。



如果您的餐点烹饪完毕，用按键 on/off ⏻ 关闭设备。

提示

- 如果启动了加热类型蒸制 ，则在达到所设置的温度后才开始计算烹饪时间。
- 如果在蒸制期间打开设备门，则设备停止运行。再次关上设备门后，设备必须重新预热到所设置的温度，烹饪时间才会继续开始计算。

信息“是否向 水箱加水？”

当您设置加热类型以及水箱只加满一半时 该信息出现。

如果您觉得水箱中有足够的水用来烹饪，可以启动设备。

否则，请向水箱加水直至“max”标记，再次推入水箱，然后开始烹饪。

更改

在启动电器后，即会高亮显示温度。当您移动旋转选择钮时，会立即更改并应用温度。

要更改加热类型，需预先使用 ▷ 启/停按键中断操作。触摸加热类型的符号。出现加热类型以及对应的默认温度。

提示: 如果更改加热类型，其他设置也会重置。

在每次使用之后

⚠ 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。

每次操作之后，湿气和污垢会保留在烹饪箱中。因此，每次使用后干燥并清洁电器。此外，每次使用后要排空水箱。

烘干烹饪箱

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
蒸发皿中的水可能仍然很热。让其冷却下来再擦净。

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

在每次蒸制操作后，必须排空并干燥水箱。

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。

1. 打开电器门。
2. 取出水箱并排空残留的水。
3. 彻底干燥水箱盖的密封圈和电器中的水箱凹槽。
4. 将水箱插入水箱凹槽中。
5. 关闭电器门。

时间设置选项

您的电器具有不同的时间设置选项。

时间设置选项		应用
	烹饪时长	设置的烹饪时间到时后，电器会自动结束操作。
	结束	输入烹饪时间和所需的结束时间。电器会自动启动，以便操作在所需的时间结束。
	定时器	定时器功能与煮蛋定时器类似。它独立于操作和其他时间设置选项进行运行。在设置的时间到时后，电器不会自动接通或关断。

在设置操作之后，您可以使用 区调出烹饪时间和结束时间。定时器具有一个独立的 区，可以随时进行调节。

在烹饪时间或定时期间到时后，会响起一声信号音。可以通过触摸 区提前取消信号。

提示: 您可以在基本设置中更改信号响起的时间长度。
⟶ "基本设置"第 17 页

设置烹饪时间

可以在电器上设置菜肴的烹饪时间。这意味着不会意外地超过烹饪时间，而且您无需为了结束操作而中断其他工作。

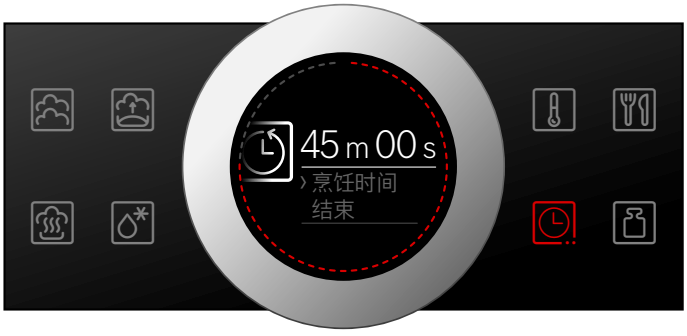
您可以为每种加热类型设置烹饪时间。

应用设置

烹饪时间可以按 1 分钟的增量进行设置，最长达 1 小时，然后按 5 分钟的增量进行设置。

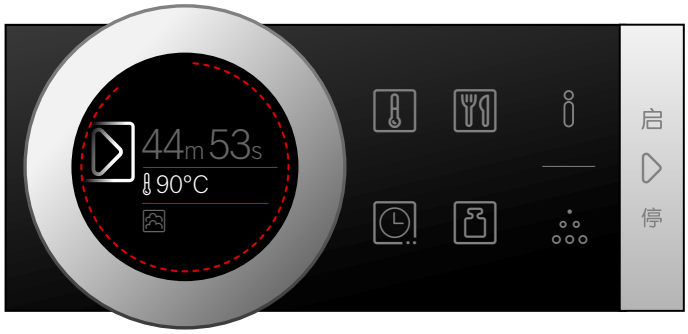
图中实例：烹饪时间为 45 分钟。

1. 设置加热类型和温度。
2. 启动之前，触摸 区。
   烹饪时间会在显示屏中高亮显示为白色。
3. 转动旋转选择钮，设置烹饪时间。



几秒钟之后，会应用该值，否则触摸两次 区。在显示屏中，烹饪时间即会显示在加热类型和温度或级别的下面。

4. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   电器开始加热。



烹饪时间到时后就会发出 一个信号音。电器停止加热。显示屏上显示烹饪时间为 00m 00s。

您可以使用 区设置其他烹饪时间，或使用 ▷ “启动/停止”按键在没有烹饪时间的情况下继续操作。

菜肴准备好后，使用 ① 开/关按键关断电器。

更改和取消

要更改烹饪时间，请触摸 区。烹饪时间会高亮显示为白色，可以使用旋转选择钮对其进行更改。使用 区接受更改。

如果想要取消烹饪时间，请将烹饪时间重置为 0。在应用更改之后，您可以使用 ▷ 启/停按键在没有烹饪时间的情况下继续操作。

设置结束时间

您可以延迟烹饪时间结束的时间。例如，您可以在早上将菜肴放在烹饪箱中，设置烹饪时间，使菜肴在中午做好。

提示

- 切勿让食物在烹饪箱中停留太长时间，食物可能会坏掉。
- 操作启动后，请勿调节结束时间。否则烹饪效果将不再令人满意。

应用设置

可以将烹饪结束时间最长延迟 23 小时 59 分钟。

图中实例：设置的烹饪时间为 45 分钟，您希望菜肴在中午 12.00 做好。

1. 设置加热类型和温度或级别。
2. 设置烹饪时间。
3. 启动之前，再触摸一次 区。
   烹饪时间会在显示屏中高亮显示为白色。
4. 使用旋转选择钮设置延时结束时间。

   几秒钟之后，会应用该值，否则再次触摸 区。在显示屏中，结束时间即会显示在操作模式和温度或级别的下面。
5. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   电器将要启动的时间出现在显示屏中。

电器处于待机模式。电器启动后，烹饪时间在显示屏上开始倒计时。

烹饪时间到时后就会发出 一个信号音。电器停止加热。显示屏上显示烹饪时间为 00m 00s。

您可以使用 区设置其他烹饪时间，或使用 ▷ “启动/停止”按键在没有烹饪时间的情况下继续操作。

菜肴准备好后，使用 ⏻ 开/关按键关断电器。

更改和取消

要更改结束时间，请使用 ▷ 启/停按键中断操作，然后触摸两次 区。结束时间高亮显示为白色，可以使用旋转选择钮对其进行更改。使用 ▷ 启/停按键继续操作。

如果想要取消结束时间，请将结束时间重置为 0。您可以使用 ▷ 启/停按键立即启动设置的烹饪时间。

提示: 只有在烹饪时间尚未到时时，才能更改结束时间。否则烹饪效果将不再令人满意。

设置定时器

定时器与其他设置一起运行。即使电器关断，您仍然可以随时对其进行设置。它有自己的信号音，这样您就可以区别是定时器到时还是烹饪时间到时。

调节设置

定时器持续时间总是从 0 分钟开始。

值越高，设置定时器时的时间步长越大。

最大设置为 24 小时。

1. 触摸 区。
   符号点亮为红色。定时器持续时间在显示屏上突出显示为白色。
2. 使用旋转选择钮设置定时器持续时间。
3. 按下 区启动。
   提示: 几秒钟之后，定时器也会自动启动。

定时器持续时间开始倒计时。

电器关断后，显示屏上仍会显示定时器。如果正在运行一项操作，那么此操作的设置会显示在前景中。如果触摸 区，定时器持续时间则会显示几秒钟。

定时器持续时间即将结束时，会响起一声信号音，同时显示屏上出现一条说明。符号将不会再点亮。

建议: 如果设置的定时器持续时间与电器操作相关，请使用烹饪时间。时间在前景中可见，并且电器会自动关断。

更改和取消

要更改定时器持续时间，请触摸 区。定时器持续时间突出显示为白色，并且可以使用旋转选择钮对其进行更改。

如果想要取消定时器，请将定时器持续时间重置为 0。在应用更改之后，将不再点亮符号。

餐点

您可以使用“菜式”操作模式来极其轻松地制备各种食物。电器将为您选择最佳设置。

应用菜式设置

使用旋转选择钮，浏览所有菜式以查看 导航界面 中有哪些可用菜式。

烹饪时间取决于菜式，而且无法进行更改。

1. 触摸 区。
   第一款菜式在显示屏中高亮显示为白色。
2. 转动旋转选择钮设置所需的菜式。
3. 使用 ▷ “启动/停止”按键确认。
   此时即会显示有关附件和烹饪层的说明。
4. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

电器开始加热。

烹饪时间到时后就会发出一个信号音。电器停止加热。

菜肴准备好后，使用 ⏻ 开/关按键关断电器。

继续烹饪

在烹饪时间结束之后，如果您对烹饪成果不满意，可以让某些菜式继续烹饪。

显示屏中显示一条查询，询问你是否要继续烹饪。如果想要继续烹饪，请按下 ▷ “启动/停止”按键。建议使用可以更改的烹饪时间。按下 ▷ 启/停按键，启动电器。

提示: 您可以在需要时延长烹饪时间。

如果您对烹饪成果感到满意，请触摸 区。

按下 ⏻ 开/关按键关断电器。

设置延时结束时间

您可以为某些菜式设置一个延时结束时间。在启动电器之前，触摸 区，并使用旋转选择钮设置延时结束时间。

在电器启动之后，电器切换至待机模式。结束时间无法再进行更改。

更改和取消

启动电器后，不可以再更改设置。

如果想要取消操作，请通过 ⏻ 开/关按键关断电器。您无法再使用 ▷ 启/停按键暂停操作。

菜式说明

所有程序都是针对在同一个烹饪层上进行烹饪而设计的。

烹饪效果可能会随着食物的大小和质量而变化。

烹饪容器
使用建议的烹饪容器。所有菜式都用这种烹饪容器进行过测试。如果使用其他烹饪容器，烹饪效果可能会发生变化。

在使用穿孔的蒸制容器烹饪时，也要将实心的蒸制容器插在第一层。可接住滴落的液体。

数量 / 重量
在附件中加入的食物量不要超过 4 厘米深。

总重量必须在规定的重量范围内。

烹饪时长
在前几分钟内显示的温度可能会改变，因为加热时间还取决于其它因素，如食物和水的温度。

制备蔬菜
在烹饪结束前不要向蔬菜内加调味品。

准备谷类产品 / 小扁豆
称量食物重量，加入正确比例的水:

印度香米 1:1.5

蒸粗麦粉 1:1

糙米 1:1.5

小扁豆 1:2

在烹饪后搅拌谷类食品。剩余的水会被很快吸收。

蒸制小鸡胸肉
不要将小鸡胸肉在烹饪容器内彼此叠放。

蒸鱼
在烹制鱼时，用油脂涂抹穿孔的蒸制容器。

不要将全鱼或鱼块彼此叠放。输入最重的鱼的重量，尽量选择大小相同的鱼。

制备酸奶
在灶上将牛奶加热到 90 ℃。然后冷却到 40 ℃。将超高温灭菌牛奶加热至 40 °C 即已足够。搅拌 150 g (冷冻) 的酸奶。

倒进杯子或罐子里，盖上食品薄膜。将杯子或罐子放到蒸屉和表中所指示的位置。准备好后，将酸奶放到冰箱中冷却。

制作米饭布丁
称量大米，并加入 2.5 倍的牛奶。确保附件中的大米和牛奶的液位不高于 2.5 cm。烹饪后搅拌。剩余的牛奶很快会被吸收。

制作蜜饯
该程序仅适用于带果核和籽的水果。给水果称重，加入约 ⅓ 的水，然后依据口味加入糖和调味品。

瓶子消毒
在使用后立即用瓶刷清洁奶瓶。然后在洗碗机中清洁。

将瓶子放在穿孔蒸制容器中，使其不要相互接触。

消毒后用干净的布擦干瓶子。此过程相当于用开水正常消毒。

鸡蛋烹饪
烹制之前先扎穿鸡蛋。不要将鸡蛋彼此叠放。

表格

遵照菜式的说明。

餐点	注意	附件	烹饪层
蒸制花菜*	均等的小花	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1
蒸制西兰花*	均等的小花	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1
蒸制青豆*	-	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1
蒸制胡萝卜块*	切块，大约 3 mm 厚	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1
蒸制冷冻的混合蔬菜	-	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1
去皮熟土豆*	中等大小，直径。4 - 5 cm	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1
印度香米	最多 .75 kg	实心蒸制容器	2
糙米	最多 .75 kg	实心蒸制容器	2
蒸粗麦粉	最多 .75 kg	实心蒸制容器	2
小扁豆	最多 .55 kg	实心蒸制容器	2
重新加热烹饪好的配菜*		实心蒸制容器	2
蒸制新鲜小鸡胸肉	总重量 .2 - 1.5 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1
蒸新鲜鱼片	最厚 2.5 cm	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1
蒸制新鲜全鱼	.3 - 2 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1
玻璃罐中的酸奶	-	罐 + 实心蒸制容器	2
米饭布丁	-	实心蒸制容器	2
水果蜜饯*	-	实心蒸制容器	2
瓶子消毒*		实心蒸制容器	2
半熟水煮蛋*	鸡蛋，中号，最多 1 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1
全熟水煮蛋*	鸡蛋，中号，最多 1.8 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1

* 您可以设置此菜式的结束时间

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。

控制面板被锁定，无法实施任何设置。只有使用 ⏻ 开/关按键才能关断电器。

启用和停用

当电器开启或关断时，您可以激活和取消激活儿童锁。

在每种情况下，按 🔑 区约 4 秒钟。

显示屏上将出现一条确认说明。

电器接通后，🔑 区点亮为红色。电器关断后，🔑 区不会点亮。

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

必须关断电器。

1. 触摸 ⓘ 区约 3 秒钟。
   显示屏上出现有关该过程的说明。
2. 按 🕒 区确认这些说明。
   显示屏上出现第一个设置“语言”。
3. 转动旋转选择钮，以根据需要更改设置。
4. 触摸 🕒 区。
   显示屏上显示下一个设置，可以使用旋转选择钮对其进行更改。
5. 触摸 🕒 区完成所有设置，然后使用旋转选择钮根据需要进行更改。
6. 完成后，按住 ⓘ 区约 3 秒钟确认这些设置。

显示屏上会显示一条说明，用以确认设置已保存。

取消

如果您不想保存设置，则可以按 ⏻ 开/关按键取消。显示屏上显示一条说明，用以确认设置未保存。

基本设置列表

根据电器的功能，并非所有基本设置都可供访问。

设置	选项
语言	可以选择其他语言。
时钟	时钟为 24 小时格式
水硬度	00 (软化) 01 (软) 02 (中) 03 (硬) 04 (极硬)
声音信号	短烹饪时间（30 秒） 中烹饪时间（1 分钟）* 长烹饪时间（5 分钟）
按键声音	开启 关断*（ⓘ开/关仍保留按键声音）
显示亮度	5 级
时钟显示	关 数字式*
照明	工作期间关 操作过程中开*
开启之后的操作	加热类型* 自动烹饪
夜间变暗	关断* 开启
品牌标志	显示* 不显示
风扇持续运行时间	推荐值* 最小值
出厂设置	恢复 不恢复*
* 出厂设置（出厂设置可能根据电器型号的不同而不同）	

提示: 对语言、按键声音和显示亮度设置的更改立即生效。所有其他更改将在更改设置之后生效。

断电

对设置所进行的更改甚至在断电之后还会保存。

在长时间断电之后，您只需重置首次使用的设置。电器可以承受短时间断电。

更改时间

如果想要更改时间，例如从夏季时间改为冬季时间，您需要更改基本设置。

必须关断电器。

1. 触摸 ⓘ 区约 3 秒钟。
   显示屏上出现有关该过程的说明。
2. 按 区确认这些说明。
   显示屏中出现第一个设置“语言”。
3. 触摸 区。
   此时即会出现时钟的设置。
4. 转动旋转选择钮更改时钟时间。
5. 按住 ⓘ 区约 3 秒钟确认设置。

显示屏上会显示一条说明，用以确认设置已保存。

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 – 有短路危险!
不要使用高压清洁剂或蒸汽辅助清洁器清洁电器。

注意!
有表面损坏危险
切勿使用

- 强烈的或腐蚀性的清洁剂
- 烤箱清洁剂
- 腐蚀性的或侵蚀性的清洁剂，或含氯的清洁剂
- 高酒精含量的清洁剂

如果这样的清洁剂接触到电器正面，请立即用水清洗掉。

注意!
有表面损坏危险
如果除垢剂接触到电器前面板或任何其它敏感表面，要立即用水洗净。

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。

不要使用硬擦洗片或清洁海绵。

清洁剂

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布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。 **注意!** **烹饪箱会生锈。** 不要使用钢丝球或清洁球。
水箱	肥皂水 - 不要在洗碗机中清洁。
水箱凹槽	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
导轨	请参见“清洁导轨”一节
门面板	请参见“清洁门面板”一节 **注意!** **有表面损坏危险** 清洁后，用玻璃清洁剂擦拭门面板，然后擦干。否则，将产生无法去除的污斑。
门密封	热肥皂水
附件	浸泡在热肥皂水中。用清洗刷或海绵清洁，或放在洗碗机中清洁。如果淀粉类食物（米饭）使导轨变色，用醋溶液清洁。

清洁海绵

附带的清洁海绵吸水性很强。清洁海绵仅可用于清洁烹饪箱以及清除蒸发皿中残余的水。

在首次使用之前彻底清洗海绵。您可以在洗碗机中清洗清洁海绵（热洗）。

微纤维布

蜂窝状微纤维布特别适用于清洁玻璃、玻璃陶瓷、不锈钢或铝制品等敏感性表面（产品编号 460 770，网上商店亦有售）。汁液和油污一擦即可。

除垢

电器必须定期除垢，以便能够持续保持正确操作。

除垢程序包括几个步骤。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。

提示: 如果您在除垢程序期间触摸 ①“开/关”按键，该过程即会被中断，并且电器关断。再次重新接通电器之后，必须先对其进行两次清洗，以便去除电器上的任何残余除垢溶液。在完成第二次清洗周期之前，电器被锁定，不能进行其他应用。

- 除垢（大约 30 分钟），然后清空蒸发皿并重新向水箱内加水。
- 第一个清洗周期（20 秒），然后排空蒸发皿。
- 第二个清洗周期（20 秒），然后除去剩余的水。

电器必须进行除垢的频率取决于所用水的硬度。当仅有 5 个或更多蒸汽辅助操作或更少操作可用时，电器显示屏上会显示一条消息，提示您需要除垢。剩余的操作次数将在开启电器之后显示。因此，您可以及时准备除垢。

启动

注意!

- 损坏风险：在除垢程序中，只采用我们推荐的液体除垢剂。在除垢过程中，需要产品起作用的时间取决于所使用的除垢剂的类型。其它除垢剂可能会导致电器损坏。除垢剂订货号：311 680
- 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，因为这将会损坏表面。如果发生这种情况，立即用水去除除垢溶液。

1. 将 300 mL 的水和 60 mL 的液体除垢剂混合，配成除垢液。
2. 取出水箱并向其中加入除垢溶液。
3. 装满除垢液的水箱，再完全装入。
4. 关闭电器门。
5. 触摸 ⏻ “开/关”按键。
6. 触摸 “除垢”模式。
   将显示除垢程序的持续时间。无法对其进行更改。
7. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   电器将开始完成除垢。在显示屏中的时间将倒计时。除垢程序完成后，将会响起一声信号音。

首个清洗周期

1. 使用随设备配备的清洁海绵去除蒸发皿上剩余的除垢溶液。
2. 取下水箱，彻底清洗，加水后重新插入。
3. 关闭电器门。
4. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   电器清洗。第一个清洗周期在大约 20 秒后结束。
5. 打开电器门。
6. 用水将清洁海绵彻底冲洗干净。
7. 使用清洁海绵去除蒸发皿中剩余的水。
8. 继续进行第二个清洗周期。

第二个清洗周期

1. 取下水箱，彻底清洗，加水后重新插入。
2. 关闭电器门。
3. 按下 ▷ 启/停按键，启动电器。
   电器清洗。第二个清洗周期在大约 20 秒后结束。
4. 使用清洁海绵去除蒸发皿中剩余的水。
5. 使用清洁海绵擦净烹饪箱，然后用软布擦干。
6. 关断电器。
   除垢已经完成，电器再次准备就绪。

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。

唯一的区别如下:
1. 将 100 mL 的水和 20 mL 的液体除垢剂混合，配成除垢液。
2. 将除垢溶液加满蒸发皿。
3. 仅向水箱内加水。
4. 按照说明启动“除垢”。

你也可以对蒸发皿进行手动除垢。

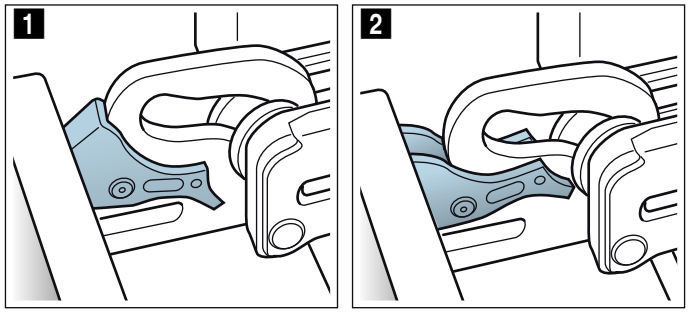
拆卸和安装电器门

进行清洁时，如要拆下门面板，可拆卸电器门。

每个电器门铰链都有一个锁止杆。

当锁止杆闭合时 (图 1), 电器门固定到位。此时无法拆卸蒸汽炉门。

当为了拆卸电器门而打开锁止杆时 (图 2), 铰链锁定。无法咬合。

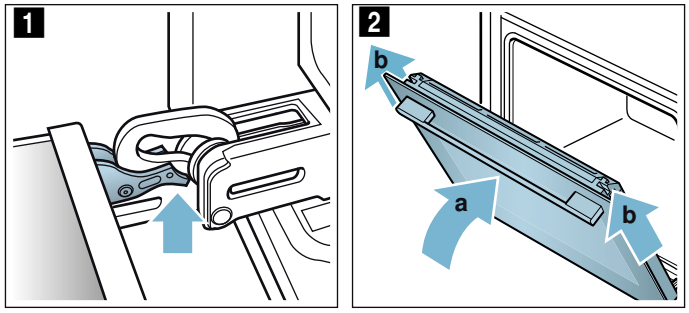


⚠ 警告 – 有受伤危险!

- 如果铰链未锁定，会以很大的力量猛然闭合。确保锁止杆始终完全闭合；或在拆卸电器门时，确保锁止杆完全打开。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能会被夹住。双手必须远离铰链。

拆卸电器门

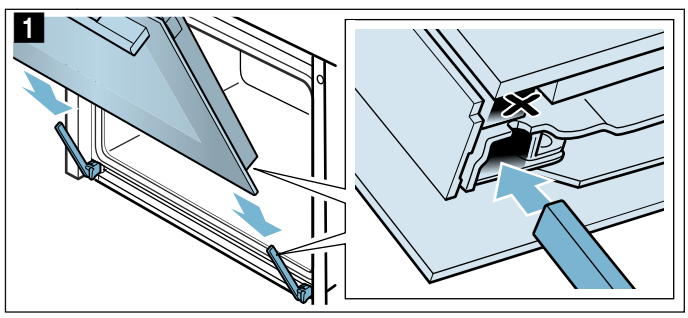
1. 完全打开电器门，并沿着电器方向向上推。
2. 将左右两侧的两个锁止杆向上折叠 (图 1)。
3. 尽量关闭电器门 **a**。用双手握住电器门的左右两侧，然后向上拉出 (图 2)。



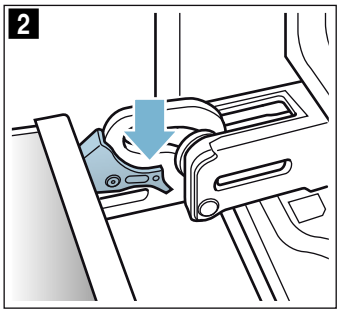
安装电器门

按照与拆卸相反的顺序重新装上电器门。

1. 当安装电器门时，确保两个铰链都直接插入到开口中 (图 1)。
   将两个铰链置于外板底部，并作为导向装置。
   确保铰链已插入到正确开口。您必须能够将其轻松插入，且无阻力。如果感到任何阻力，请检查铰链是否插入到正确开口。



2. 完全打开电器门。再次关闭两个锁止杆 (图 2)。



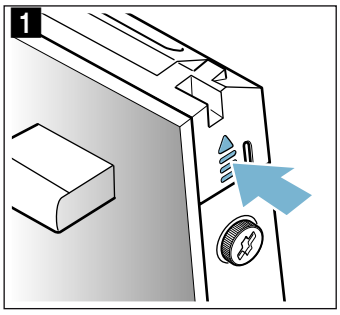
3. 关上烹饪箱门。

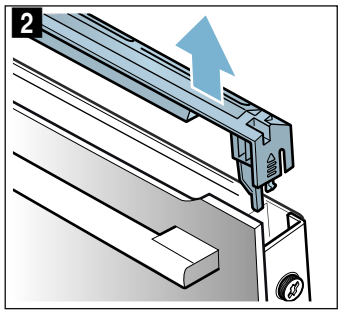
拆除和安装门面板

为了便于清洁，可拆下电器门的玻璃面板。

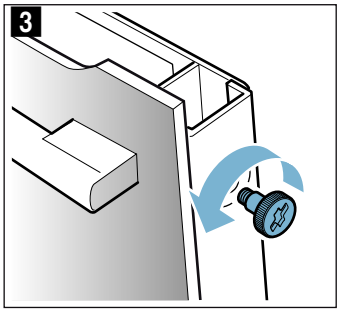
拆卸电器门

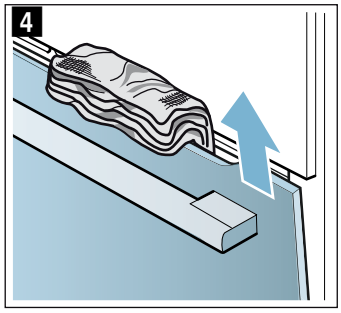
1. 稍微打开电器门。
2. 按下面板的左右两侧 (图 1)。
3. 取下面板 (图 2)。





4. 拧松并拆下电器门左右两侧的螺丝 (图 3)。
5. 再次关门之前，请将折叠数次的茶巾夹在门中 (图 4)。
   向上拉出前面板，并将其放在平面上，门把手朝下。





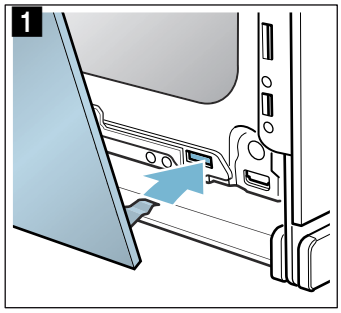
用玻璃清洁剂和软布清洁面板。

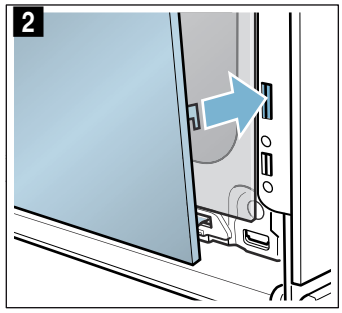
⚠ 警告 – 有受伤危险!

- 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。
- 电器门上的铰链会在开、关门时移动，您可能会被夹住。双手必须远离铰链。

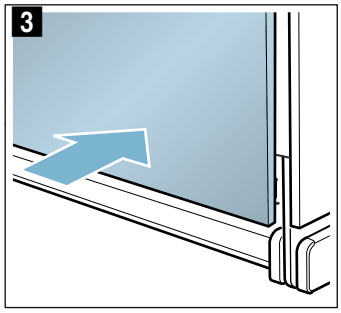
安装电器门

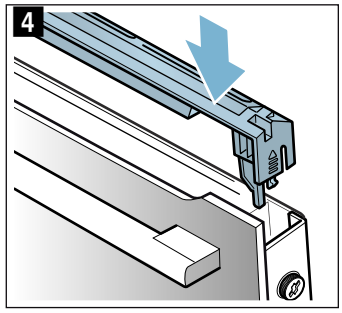
1. 将位于底部的前面板插入到挡板中 (图 1)。
2. 关闭前面板，直到两个上挂钩与开口相对 (图 2)。





3. 按下位于底部的前面板，直到卡入到位(图 3)
4. 再次稍微打开电器门，并取出抹布。
5. 拧上左右两侧的两个螺丝。
6. 放回盖板，按压，直至卡入到位 (图 4)。





7. 关闭电器门。

注意!

在正确装配好面板之前不要使用烹饪箱。

清洁导轨

导轨可以取下进行清洁。

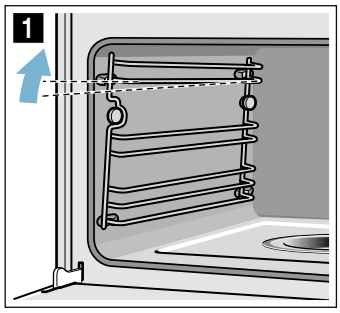
⚠ 警告 – 烹饪箱中的灼热部件有灼伤危险!

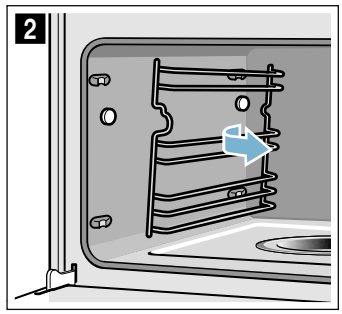
等待烹饪箱冷却下来。

拆下导轨

提示: 尽可能摆动导轨前端（直到感觉到阻力），否则电器侧板可能会变弯。

1. 小心向上抬起导轨前端，直到导轨脱出，然后从侧面将导轨从支架上取下（图 1）。
2. 使导轨从支架上脱离，然后取下（图 2）。

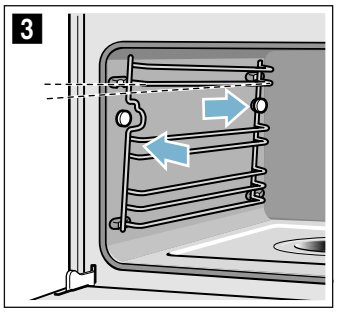


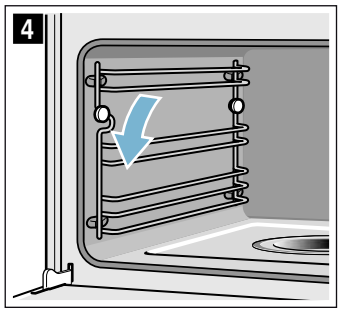


3. 使用洗涤剂和海绵/刷子清洁导轨。
   或
   在洗碗机内清洗导轨。

安装导轨

1. 使凹口朝上放置导轨。
2. 从后侧挂入导轨并向后推，直至导轨接合（图 3）。
3. 将导轨前端挂在支架上并下压，直到导轨接合，再次水平固定在电器中（图 4）。





每套导轨仅安装在一侧。

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。

建议: 如果所烧制的菜肴未达到预期，请参见“经由我们烹饪工作室测试过的菜谱”一节。您可以在其中找到大量的烹饪技巧和说明。

⚠ 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和更换损坏的电源线。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。

自己动手修复故障

您通常可以自己动手轻松地修复电器的技术故障。

如果烹饪完的菜肴并不完全是您想要的样子，您可以在操作手册的结尾处找到许多有关制备的提示和说明。

故障	可能的原因	说明/补救措施
电器不工作。	保险丝故障。	检查保险丝盒中的断路器。
	断电	检查厨房的灯或其它厨房电器是否正常工作。
“Sprache Deutsch”出现在显示屏上。	断电	重置语言和时间。
电器关断后，不会显示时间。	基本设置已更改。	更改时钟显示的基本设置。
电器不会加热；显示屏上的 ⍁ 符号点亮。	在基本设置中激活了演示模式。	暂时断开电器与电源的连接（关断保险丝盒中的断路器），然后 3 分钟之内在基本设置中停用演示模式。
旋转选择钮从控制面板中的支架上掉了下来。	旋转选择钮意外脱离。	可以取出旋转选择钮。只需将旋转选择钮放回其在控制面板内的支架中并将其推入，以便它咬合并可以像往常一样转动。
旋转选择钮无法再轻松转动。	旋转选择钮下面有污垢。	可以取出旋转选择钮。要拆开旋转选择钮，只需将其从支架中取出即可。或者，按压旋转选择钮的外边缘，以便使其倾斜并可以轻松提起。 用擦布和肥皂水仔细清洁电器上的旋转选择钮及其支架。用软布擦干。请勿使用任何尖锐性或磨蚀性材料。请不要在洗碗机中浸泡或清洁。 不要过于频繁地拆卸旋转选择钮，以便支架保持稳定。
电器不能启动	电器门没有完全关闭	关闭电器门
	未关断电器	关断电器，然后再重新接通
电器会提示您擦拭烹饪箱并加注水箱	除垢过程期间，电源断开或电器关断	电器电源接通后，请清洗两次
在打开操作模式之后，显示屏上显示一条消息，指示温度太高。	电器尚未充分冷却	让电器冷却下来，然后再次打开操作模式
电器提醒您进行除垢，同时没有显示之前的计数器	设置的水硬度范围太低	实施除垢 检查设置的水硬度范围，根据需要进行调整
按键闪烁	由控制面板背后的冷凝而引起的正常现象	一旦冷凝蒸发，按键就不再闪烁
虽然水箱满，但蒸发皿内的液体被完全蒸发	水箱没有正确插入	将水箱完全推入，直到感觉已经卡到位
	水箱的给水管路堵塞	去除电器水垢 检查所设置的水硬度范围并在必要时对其进行更改
水箱被无故排空。蒸发皿溢出	水箱没有正确关闭	关闭盖子，直到感觉盖子锁定到位
	水箱盖密封件肮脏	清洁密封件
	水箱盖密封件出现故障	从售后服务部门购买新的水箱
即使水箱是满的，电器的显示屏也会提示您装满水箱。	水箱没有正确插入	将水箱完全推入，直到感觉已经卡到位
	检测系统不工作	致电售后服务部门
即使水箱还不是空的，电器的显示屏也会提示您装满水箱，或者水箱是空的，但是显示屏上没有出现相应的消息	水箱很脏。移动水位指示符被卡住	晃动和清洁水箱。如果不能松开卡住的部件，请从售后服务部门购买新的水箱

问题“是否向水箱加水？”在运行期间出现在显示屏上	水箱加满了一半	无需采取帮助措施，继续运行
显示屏上出现“电器加热”，但电器未达到所选择的温度	自动校准值并非最佳化	恢复设备出厂设置，重复第一次操作所需的步骤 → "基本设置"第 17 页 → "首次使用之前"第 10 页 下次您使用温度 100 °C 的蒸汽功能时，校准将自动运行并产生更多的蒸汽
当使用蒸汽烹饪时，产生大量蒸汽	电器正在自动校准	正常程序
当使用蒸汽烹饪时，反复产生大量蒸汽	如果烹饪时间过短，电器自身无法自动校准	将电器重置为出厂设置并重复校准过程
在烹饪过程中，蒸汽从通风槽逸出	正常程序	不可能

⚠ 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和更换损坏的电源线。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。

显示屏上的错误消息

当显示屏上出现带有“D”或“E”的错误消息（例如 D0111 或 E0111）时，使用 ① 开/关按键关断电器，然后再次接通。

如果是一次性错误，显示屏会熄灭。如果错误消息再次出现，请致电售后服务部门并提供确切的错误消息。

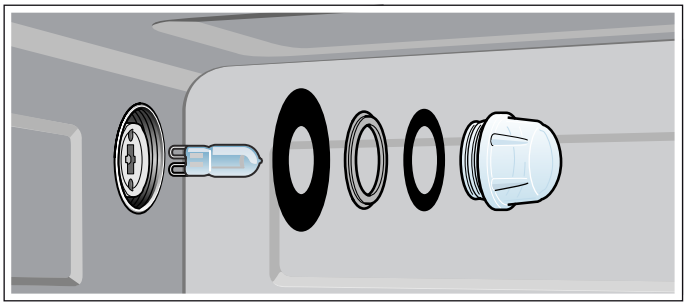
更换烹饪箱灯泡

带密封的耐热 230 V/25 W 卤素灯泡可以从售后服务部门购买。请指定您的电器的 E 编号和 FD 编号。

⚠ 警告 – 有电击危险!
更换烹饪箱灯泡时，灯泡插座触点是带电的。更换灯泡前，拔下电器电源插头或断开熔断器盒中的断路器。

⚠ 警告 – 有灼伤危险! !
电器会变灼热。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。

1. 拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。
2. 逆时针转动玻璃灯罩，将其拆下。
3. 拆下灯泡。
   插入新的灯泡，确保针脚位置正确。用力压入灯泡。
   注意!
   只能操作装有玻璃灯罩和密封件的电器。
4. 按照正确顺序将新的密封件和夹紧环滑到玻璃灯罩上。



5. 再次拧回玻璃灯罩及密封件。
6. 将电器连接至电源，然后再次执行启动。

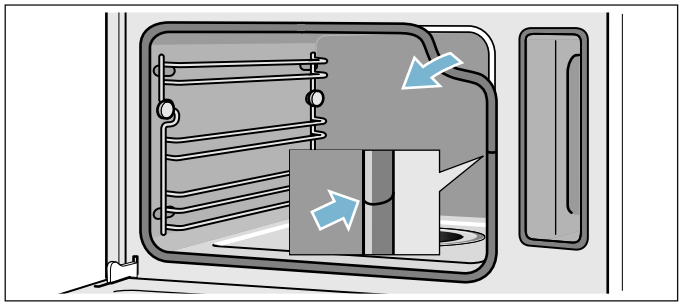
更换玻璃罩或密封件

如果卤素灯泡的玻璃灯罩或密封件损坏，则必须更换。可以从售后服务部门购买新的玻璃灯罩。请指定您的电器的 E 编号和 FD 编号。

更换门封

如果烹饪箱外部环绕的密封件损坏，必须更换。电器的替换门封可以从售后服务部门购买。请指定您的电器的 E 编号和 FD 编号。

1. 打开电器门。
2. 拔出旧的门封。
3. 从某处开始压入新的门封，并沿四周依次拉入。接头必须位于侧面。
4. 再次检查并确认门封在四角正确到位。

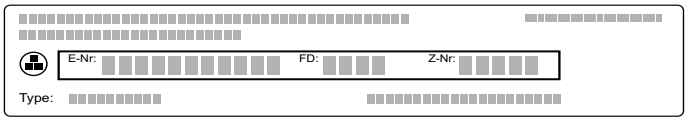


客户服务

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

联系我们时请您说明完整的 产品编号 (E 编号) 和生产编号 (FD 编号)，以便我们为您提供高水平的服务。当您打开设备门后，就能看见带编号的型号铭牌。
在某些带蒸制功能的设备上，型号铭牌位于面板后。



为了避免您在需要时长时间寻找，请在这里记录设备数据和 客户服务部门电话号码。

E 编号		**FD 编号**	
客户服务部门 ☏			

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。

预约工程师上门及产品咨询

GB 0344 892 8979
拨打电话按本地或移动电话话费标准计费。

IE 01450 2655
高峰时段每分钟收费 .03 欧元。非高峰时段每分钟 .0088 欧元。

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。

设定表和提示

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。烹饪在非超压情况下进行。因此，菜的形状、颜色和典型香味得以保持。

设定表中选择的是一些特别适合蒸汽炉的菜式。从中可以选择最合适的加热类型、附件、温度和烹饪时间。除非另有说明，否则给出的信息适用于在电器处于冷态时插入附件。

附件

使用所提供的附件。

当用穿孔蒸汽容器蒸制时，一定要将实心蒸制容器插在下方。接住滴流的液体。

烹饪容器

当使用蒸汽炉器皿时，一定要将其放置在穿孔蒸制容器的中间位置。

烤箱器皿必须耐热和蒸汽。使用厚的蒸汽炉器皿时，烹饪时间会增加。

通常在保温槽中准备的食物应该覆盖薄膜 (例如融化巧克力)。

烹饪时间和数量

蒸制时的烹饪时间取决于食物大小，不取决于总量。本电器最多可以蒸制 2 kg 食物。

遵循表格中给出的单元大小。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。烹饪时间也受食物质量和成熟度的影响。因此，表格中引用的这些数值仅作为参考指南。

均匀分布食物

在烹饪器皿中食物一定要均匀分布。如果各层的深度不同，则烹饪也无法均匀。

压力敏感食物

在蒸制容器中铺放精致食物时，不要堆得太高。您最好应使用两个蒸制容器。

套餐烹饪

使用蒸汽，您可以一次性烹饪菜单上的所有菜，而不会发生窜味。首先将烹饪时间最长的食物放入电器，然后等到合适的时间再放入其他菜。这意味着所有的食物都会同时准备好。

进行套餐烹饪会延长总的烹饪时间，因为每次打开电器门都会有少量蒸汽逸出，需要重新加热。

蔬菜

将蔬菜放入穿孔的蒸制容器中并插入第三层。始终将实心的蒸制容器插在第一层下面。可接住任何滴落的液体。

食物	大小	附件	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
朝鲜蓟	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	30 - 35
花菜	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	25 - 35
花菜	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 15
西兰花	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	8 - 10
豌豆	-	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	5 - 10
茴香	切片	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 14
蔬菜馅饼	-	1.5 升保温槽 + 烤架（第二层）	蒸制	100	50 - 70
青豆	-	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	20 - 25
胡萝卜	切片	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 20
大头菜	切片	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	20 - 25
蒜苗	切片	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	6 - 9
甜玉米	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	25 - 35
唐莴苣*	切碎	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	8 - 10
绿色芦笋*	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	7 - 12
白色芦笋*	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 15
菠菜*	-	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	2 - 3
青兰花	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	8 - 10
芽甘蓝	小花	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	20 - 30
甜菜根	整个	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	40 - 50
红球甘蓝	切碎	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	30 - 35
卷心菜	切碎	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	25 - 35
小胡瓜	切片	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	3 - 4
嫩豌豆	-	穿孔 + 实心蒸制容器	蒸制	100	8 - 12
* 预热电器					

配菜和豆类

按照规定的比例加水或汁液。例如：1 : 1.5 = 每 100 g 大米加 150 mL 液体。

您可以为实心蒸制容器选择任一烹饪层。

食物	比例	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
未去皮熟土豆 (中等大小)	-	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	35 - 45
熟土豆 (四分块)	-	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	20 - 25
糙米	1:1.5	实心蒸制容器	-	蒸制	100	35 - 45
长粒米	1:1.5	实心蒸制容器	-	蒸制	100	20 - 30
印度香米	1:1.5	实心蒸制容器	-	蒸制	100	20 - 30
速煮米	1:1.5	实心蒸制容器	-	蒸制	100	15 - 20
意大利调味饭	1:2	实心蒸制容器	-	蒸制	100	30 - 35
小扁豆	1:2	实心蒸制容器	-	蒸制	100	35 - 50
意大利白芸豆，预软	1:2	实心蒸制容器	-	蒸制	100	65 - 75
蒸粗麦粉	1:1	实心蒸制容器	-	蒸制	100	6 - 10
未熟的斯佩尔特麦粒，粗碎	1:2.5	实心蒸制容器	-	蒸制	100	15 - 20
小米，整个	1:2.5	实心蒸制容器	-	蒸制	100	25 - 35
小麦，整个	1:1	实心蒸制容器	-	蒸制	100	60 - 70
饺子	-	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	95	20 - 25

家禽和肉

家禽

食物	数量	附件	高度	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
鸡胸	每条 .15 kg	实心蒸制容器	2	蒸制	100	15 - 25
鸭胸肉*	每条 .35 kg	实心蒸制容器	2	蒸制	100	12 - 18
* 先烤，然后用金属箔裹起来						

牛肉

食物	数量	附件	高度	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
上腰肉薄片，五分熟*	1 kg	实心蒸制容器	2	蒸制	100	25 - 35
上腰肉厚片，五分熟*	1 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	30 - 40
* 先烤，然后用金属箔裹起来						

猪肉

食物	数量	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
猪肉片	.5 kg	实心蒸制容器	2	蒸制	100	16 - 20
猪肉圆切片*	大约 3 cm 厚	实心蒸制容器	2	蒸制	100	10 - 12
熏排骨	切片	实心蒸制容器	2	蒸制	100	15 - 20
* 先烤，然后用金属箔裹起来						

香肠

食物	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
维也纳香肠	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	80 - 90	12 - 18
巴伐利亚小牛肉香肠	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	80 - 90	20 - 25

鱼

食物	数量	附件	高度	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
鲷鱼，整条	每只大约 .3 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	80 - 90	15 - 25
鲷鱼块	每条 .15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	80 - 90	10 - 20
沙锅鱼	1.5 升保温槽	实心蒸制容器	2	蒸制	70 - 80	40 - 80
鳟鱼，整条	每只大约 .2 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	80 - 90	12 - 15
鳕鱼块	每条 .15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	80 - 90	10 - 14
鲑鱼块	每条 .15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	8 - 10
贝类	1.5 kg	实心蒸制容器	2	蒸制	100	10 - 15
海鲈鱼片	每条 .15 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	80 - 90	10 - 20
龙利鱼柳卷		穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	80 - 90	10 - 20

蔬菜汤，其他

食物	附件	高度	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
蛋糕饰块（牛奶蛋羹）	实心蒸制容器	2	蒸制	90	15 - 20
粗小麦粉饺子	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	90 - 95	7 - 10
全熟水煮蛋 (中号最多 1.8 kg)	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	10 - 12
半熟水煮蛋 (中号最多 1 kg)	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	6 - 8

甜食、蜜饯

蜜饯
给水果称重，加入约 ⅓ 的水，然后依据口味加入糖和调味品。

Rice pudding (米饭布丁)
称量大米，并加入 2.5 倍的牛奶。确保附件中的大米和牛奶的液位不高于 2.5 cm。烹饪后搅拌。剩余的牛奶很快会被吸收。

酸奶
在灶上将牛奶加热到 90 ℃。然后冷却到 40 ℃。将超高温灭菌牛奶加热至 40 °C 即已足够。

搅拌 150 g (冷冻) 的酸奶。倒进杯子或罐子里，盖上食品薄膜。将杯子或玻璃杯放到蒸屉上，并按照表中的指示进行设置。

准备好后，将酸奶放到冰箱中冷却。

食物	附件	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
发酵布丁	实心蒸制容器	蒸制	100	20 - 25
焦糖布丁	小烹饪模 + 穿孔烹饪容器	蒸制	80	15 - 20
米饭布丁*	实心蒸制容器	蒸制	100	25 - 35
酸奶*	分成多份的玻璃杯 + 穿孔烹饪容器	蒸制	40	300 - 360
糖渍苹果	实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 15
糖渍梨	实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 15
糖渍樱桃	实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 15
大黄蜜饯	实心蒸制容器	蒸制	100	10 - 15
糖渍李子	实心蒸制容器	蒸制	100	15 - 20
* 您也可以使用相应的程序（参见章节：自动程序）				

重新加热食物

使用重新加热，菜肴可以得到温和的重新加热。它们的口味和外观就像新做的一样。

食物	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
蔬菜	实心蒸制容器	3	重新加热	100	12 - 15
意大利面、土豆、米饭	实心蒸制容器	3	重新加热	100	5 - 25

除霜

“解冻”蒸制功能适用于解冻冷冻的水果和蔬菜。最好让家禽、肉类和鱼类在冰箱内解冻。解冻冷冻食品时，去除其包装。将冷冻的水果和蔬菜放入具有穿孔的基底的蒸制用平底锅中，未穿孔的基底朝下。这样可以确保在解冻时食物不会接触到形成的水滴，同时也可收集到这些滴落的水滴。对于烹饪时汁液应保留在盘子中的冷冻食物（例如冷冻的菠菜奶油沙司），使用放置在烤架上的烹饪容器或带有未穿孔的基底的蒸制用平底锅。

表中指定的时间旨在用作指导。它们取决于食物的品质、冷冻温度 (-18 °C) 和成分。时间范围已指定。请首先设置最短的时间，然后根据需要延长时间。

建议: 分成薄片或几块进行冷冻的食品的解冻速度比大块食品的解冻速度快。

食物	数量	附件	烹饪层	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
浆果	.5 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	50 - 55	15 - 20
蔬菜	.5 kg	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	40 - 50	15 - 50

生面团发酵

在使用“发酵”加热类型时，生面团发酵的速度比室温下快得多。

您可以为烤架选择任一烹饪层，或小心地将烤架放在烹饪箱箱底上。
小心：请勿刮伤烹饪箱箱底。

将生面团碗放在烤架上。不要遮盖生面团。

食物	数量	附件	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
发酵生面团	1 kg	碗 + 烤架	35	20 - 30

榨汁

榨汁前，将浆果放在碗内并撒上糖。将其静置至少一个小时，以便吸出果汁。

将浆果倒入穿孔的蒸制容器并插入第三层。将实心的蒸制容器插在第一层接住滴落的汁液。

最后，将浆果放在布内并挤出剩余的果汁。

食物	附件	高度	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
覆盆子	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	30 - 45
红醋栗	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	40 - 50

腌渍

尽量腌渍新鲜的食品。在食品储藏相当长时间后，其中的维生素含量降低，而且更容易发酵和变质。

仅使用优质的水果和蔬菜。

请勿使用电器腌渍下列食品：
罐装品、肉类、鱼类或油酥面团。

检查储藏罐、橡胶圈、夹子和弹簧。

用热水彻底清洁橡胶圈和罐。“瓶子消毒”程序也适用于清洁储藏罐。

将储藏罐放在穿孔蒸制容器中。它们不得彼此相互接触。

在到达规定的烹饪时间后，打开电器门。

待储藏罐完全冷却后，再从电器中取出。

食物	附件	高度	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
蔬菜	1 升储藏罐	2	蒸制	100	30 - 120
带核的水果	1 升储藏罐	2	蒸制	100	25 - 30
带籽的水果	1 升储藏罐	2	蒸制	100	25 - 30

冷冻产品

请遵守制造商产品包装上的说明。
所示的烹饪时间适用于放在冷烹饪箱中的菜式。

食物	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
意大利面，新鲜，冷藏*	实心蒸制容器	2	蒸制	100	5 - 10
鳟鱼	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	80 - 100	20 - 25
鲑鱼块	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	80 - 100	20 - 25
西兰花	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	6 - 10
花菜	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	5 - 8
菜豆	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	6 - 10
豌豆	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	5 - 12
胡萝卜	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	4 - 6
混合蔬菜	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	6 - 10
芽甘蓝	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	5 - 10

* 加一些汁液

测试菜谱

编制这些表格是为了供测试学会使用，方便他们对各种电器进行检查和测试。
符合 EN 60350-1 标准的测试菜谱。

食物	附件	烹饪层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间（分钟）
西兰花 (蒸汽分布)	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	7 - 9
西兰花 (蒸汽供应)	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	7 - 9
豌豆* (最大负载)	穿孔 + 实心蒸制容器	3 1	蒸制	100	5 - 12

* 将 2.0 kg 豌豆均匀地铺在容器中。

技术规格

您可以在此找到重要的电器技术规范。

主要 技术参数:

额定电压：220 V
额定频率：50 Hz
额定功率：1600 W

原产地：法国
总经销商：博西家用电器（中国）有限公司
地址：南京市中山路 129 号中南国际大厦 20、21 楼

遵守标准:

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、烤箱及类似用途 器具的特殊要求

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	×	○	○	○	○	○

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
搪瓷		内腔，烤盘等	GB 4806.3-2016	
陶瓷		热空气导向板等	GB 4806.4-2016	
玻璃		玻璃烤盘等	GB 4806.5-2016	可用于烹饪、可微波炉使用
塑料	AS	水箱，水管等	GB 4806.7-2016	只接触非酸性水性食品
	TPE	水泵等		只接触非酸性水性食品
	PP	水箱等		只接触非酸性水性食品
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	内腔，烤盘，烤架，蒸汽发生器（滤网部分）等	GB 4806.9-2016	
	铝合金 AlMgSi1（Si:0.7-1.3,Fe:0.50,Cu:0.10,Mn:0.4-1.0, Mg:0.6-1.2,Cr:0.25, Zn:0.20,Ti:0.10）	烤盘等		不得接触酸性食品
	钢 1.0304 基材（C≦0.10,Si≦0.30,Mn≦0.60, P:0.035,S:0.035,Cr:0.20,Ni:0.25, Mo:0.08,Cu:0.35） (镀铬/镍/铜)	烤架，烤肉架等		不得接触酸性食品
硅橡胶		软管等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品

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。

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

博世家电官方微信公众号

9001364672
980201