



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# 组合式蒸汽烧烤微波炉

















CPA565GS0W

[zh] 说明手册

组合式蒸汽烧烤微波炉



# 目录

 <b>主要用途</b> .....	4	 <b>自动程序</b> .....	20
 <b>重要安全信息</b> .....	4	设置程序 .....	20
常规信息 .....	4	程序表 .....	21
微波 .....	5	 <b>时间设定</b> .....	23
蒸制 .....	6	检查时间设置 .....	23
 <b>损坏原因</b> .....	6	设置定时器 .....	23
常规信息 .....	6	设置烹饪时间 .....	23
微波 .....	6	首次使用 .....	23
蒸制 .....	7	 <b>儿童锁</b> .....	24
 <b>环境保护</b> .....	7	启用和停用 .....	24
节能 .....	7	 <b>基本设置</b> .....	25
环保处理 .....	7	更改基本设置 .....	25
 <b>了解您的电器</b> .....	8	基本设置列表 .....	25
控制面板 .....	8	 <b>清洁</b> .....	25
功能选择钮 .....	8	合适的清洁剂 .....	25
触控区和显示屏 .....	8	清洁自清洁表面 .....	26
旋转选择钮 .....	9	保持电器清洁 .....	26
操作模式 .....	9	 <b>清洁功能</b> .....	27
加热类型 .....	9	除垢 .....	27
蒸制 .....	10	冲洗 .....	27
微波 .....	10	后续清洁 .....	27
烹饪箱 .....	10	排空滴水盘 .....	27
水箱盖 .....	10	 <b>故障检修</b> .....	28
水箱 .....	11	 <b>客户服务</b> .....	29
滴水盘 .....	11	E 编号和 FD 编号 .....	29
 <b>附件</b> .....	11	技术参数 .....	29
随附附件 .....	11	 <b>经由我们烹饪工作室测试过的菜谱</b> .....	30
附加附件 .....	11	常规信息 .....	30
专用附件 .....	12	除霜 .....	30
插入附件 .....	12	加热冷冻食物 .....	32
 <b>首次使用之前</b> .....	12	加热 .....	32
首次使用 .....	12	蛋糕、小份烘焙食品和面包 .....	33
设置水硬度范围 .....	12	烘焙和焗烤 .....	35
清洁烹饪箱和附件 .....	13	家禽、肉和鱼 .....	35
 <b>操作电器</b> .....	13	蔬菜和配菜 .....	38
打开和关断电器 .....	13	甜食 .....	39
选择操作模式 .....	13	食品中的丙烯酰胺 .....	39
设置加热功能和温度 .....	13	测试菜谱 .....	39
快速预热 .....	14		
自动安全关断功能 .....	14		
 <b>微波</b> .....	15		
烹饪容器 .....	15		
微波功率设置 .....	15		
设置微波 .....	15		
设置微波组合操作 .....	16		
 <b>蒸制</b> .....	17		
噪音 .....	17		
使用蒸汽烹饪 .....	17		
设置蒸制组合 .....	17		
加注水箱 .....	18		
重新加注水箱 .....	19		
在每次蒸汽操作之后 .....	19		

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](http://www.bosch-home.com) 和在线商店 [www.bosch-eshop.com](http://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。

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。切勿伸出附件。

#### 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。
- 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。

#### 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。

#### 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。
- 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。
- 请勿使用高压清洁剂或蒸汽清洁剂，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 – 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。

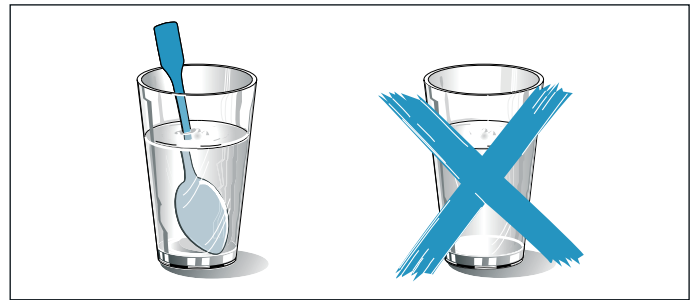
### ⚠ 警告 – 有灼伤危险! !

- 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。时刻保持烹饪箱、门封、门和门碰清洁。→ "清洁"第 25 页
- 如果烹饪箱门或门封损坏，微波能可能会逸出。在烹饪箱门、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

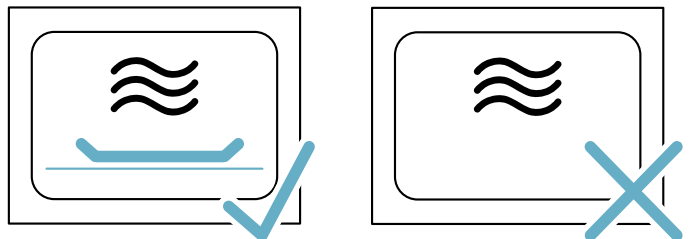
#### 注意!

- 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 25 页
- 把电器门当作座椅、搁架或工作台:** 请勿坐在电器门上，也不要放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。
- 微波和微波组合模式:** 烤架不适用于微波模式或组合了某种加热类型的微波模式。若使用这两种模式，可能会产生火花，并对烹饪箱造成伤害。
- 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 15 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 3，然后将蒸制容器放入玻璃烤盘。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

- 除非菜谱或操作说明书的列表中有明确说明，否则不得预热电器。
- 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入烹饪箱中。
- 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 **功能选择钮**  
使用功能选择钮设置加热类型或其它功能。可从关断位置顺时针或逆时针转动功能选择钮。
- 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。
- 3 **显示**  
显示屏显示激活的功能所对应的符号以及时间设置选项。
- 4 **旋转选择钮**  
使用旋转选择钮设置加热类型的温度或选择其它功能的设置。可以顺时针和逆时针转动旋转选择钮。

### 提示

- 在一些电器上，功能选择钮或旋转选择钮可伸缩。如要将功能或旋转选择钮弹出或按入，可将其按入“关”位置。
- 如果功能选择钮位于“关”位置（节能模式），且选择了一个功能，可能需要过几秒才可以使用该功能（如微波）。

## 功能选择钮

使用功能选择钮设置操作模式和其它功能。

为了确保始终使用正确的操作模式烹饪食物，关于它们的差异及其应用请参见下文说明。

位置	用途
o	“关”位置 在该位置下，电器关断，处于节能模式。
	微波 选择微波模式。
	蒸制 选择蒸汽模式。
	热风 风扇将来自后板加热圈的热量均匀分配到烹饪箱各处。
	烧烤 烧烤加热元件整个区域变热。
	热风烧烤 风扇和烧烤元件交替工作。
	除垢 用于为蒸发盘除垢。
	冲洗 该功能用水冲洗蒸制单元的管道。建议在每次蒸汽操作后都执行冲洗功能。
	程序 选择预设菜式程序。

## 控制面板

您可通过控制单元，使用功能和旋转选择钮以及触控区来设置电器的各种功能。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。

## 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

您可以在这里找到各种按键和触控区的简要说明。

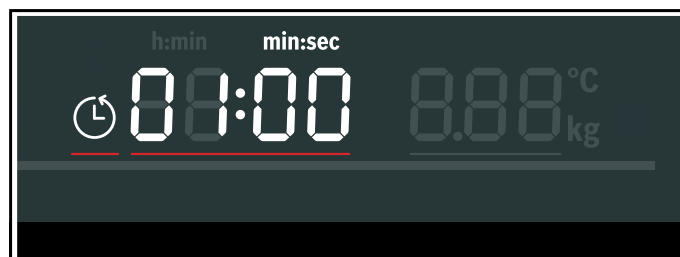
符号	含义
	微波 选择微波功率级别或开启某一类加热模式下附加微波功能。
	蒸制 选择蒸汽级别或开启某一类加热模式下附加蒸汽功能。
	程序 调用预设菜式程序选择，使用旋转选择钮选择程序号。
	时间设置选项 选择不同的时间设置选项，然后使用旋转选择钮调节设定时间。
	快速预热/童锁 短暂按下：启用/停用快速预热。 长按：启用/停用童锁。
	温度 / 重量 选择进入温度/重量设置，然后使用旋转选择钮调节设定。
启 ▷ 停	开始/停止 开始或暂停操作 <b>提示:</b> 长按结束当前操作，所选操作模式的设置回复到默认值。

### 显示

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。

当前可以设置的值高亮显示。高亮显示方式为设置值下方的红色光柱。

可以通过旋转选择钮直接更改高亮显示的数值。





## 显示信息

您可以在这里查看不同显示信息的简短说明。

符号	含义
	定时器 如果符号高亮显示, 定时器将出现在显示屏上。
	烹饪时长 如果符号高亮显示, 烹饪时间将出现在显示屏上。
	时钟 如果符号高亮显示, 时钟将出现在显示屏上。
h:min	小时 / 分钟 烹饪时间 (单位: 小时/分钟)
min:sec	分钟/秒 烹饪时间 (分钟和秒)
	儿童锁 如果该信号亮起, 则儿童锁启用。
	滴水盘 滴水盘状态显示
	水箱 水箱状态显示
	快速预热 如果该符号亮起, 表示已启用快速加热。
	除垢 如果该符号亮起, 电器必须除垢。

### 滴水盘和水箱状态显示

只有在需要将滴水盘或水箱用于所选操作模式时, 状态指示灯才亮起。它可以显示多种状态, 并通知用户什么时候需要操作。

#### 水箱状态显示

符号	含义
	符号亮起, 箭头闪烁 水箱位于水箱槽中, 需要加注。
	不带箭头的符号闪烁 水箱不在水箱槽中, 需要安装到位。
	不带箭头的符号亮起 水箱位于水箱槽中。无需采取进一步措施。

#### 滴水盘状态显示

符号	含义
	符号亮起, 箭头闪烁 滴水盘位于水箱槽中, 需要排空。
	不带箭头的符号闪烁 滴水盘不在水箱槽中。将滴水盘装回水箱槽。
	不带箭头的符号亮起 滴水盘位于水箱槽中。无需采取进一步措施。

### 温度指示器

显示屏底部的红色光柱指示电器正在升温。

如果正在使用加热功能, 随着烹饪箱升温, 光柱从左向右变为红色。

如果正在使用烧烤或蒸制模式, 整条光柱立即全亮红色。

使用微波功能时光柱不亮。

预热电器时, 将食物放入烹饪箱的最佳时间是五段加热线全部变为红色的瞬间。



**提示:** 由于热惯性, 烹饪箱中的实际温度可能与设置温度稍微有点偏差。

### 夜间模式

为了节约能量, 显示屏亮度在晚上 10 点到早上 5:59 之间自动调至较低水平。

### 旋转选择钮

使用旋转选择钮更改高亮显示在显示屏中的调整值。

在大多数选项列表中 (例如程序), 第一个选项紧跟在最后一个选项之后。

设置某些数值 (例如重量) 时, 当旋转选择钮达到最小值或最大值时, 您需要反方向旋转该选择钮。

### 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 13 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 15 页	您可以使用微波快速烹饪、加热和解冻菜式。
蒸制 → "蒸制"第 17 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 16 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 → "设置蒸制组合"第 17 页	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 27 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	
	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。	
	烧烤设置: 1 = 低火 2 = 中火 3 = 高火	用于烧烤薄片食物, 如肉排、香肠, 或烤吐司及焗烤类食物。	
		100-190 °C	用于烤制家禽、整鱼和较大肉块。

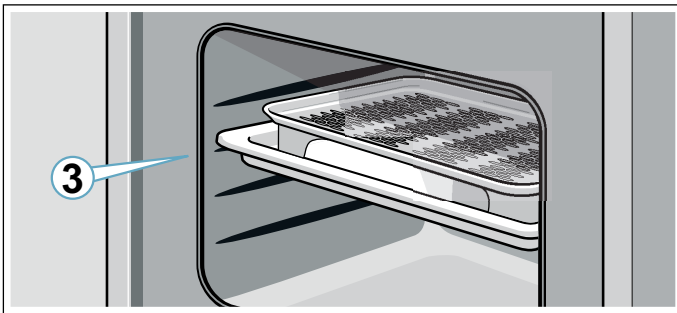
### 默认值

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，也可以和烧烤和微波功能组合使用。

为了确保蒸制功能的最佳效果，应取出烤架。将玻璃烤盘插入烹饪层 3，然后将蒸制容器放在玻璃烤盘上。



## 蒸汽等级

使用蒸制功能时可采用不同的强度等级。触摸  可选择蒸汽等级。所选的蒸汽等级显示在显示屏上。

建议选用蒸制中档蒸制馒头、包子、饺子等软皮的食物；高档蒸制可能会出现过干导致表皮干裂等现象。

级别	强度	用途	显示指示符
1	低	用于解冻蔬菜、肉、鱼和水果。	
2	中	用于制备甜品、鱼和香肠、包子、饺子等软皮的食物。	
3	高	用于烹饪蔬菜、鱼、配菜，用于水果榨汁和热烫。	

## 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


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 16 页

## 烹饪箱

烹饪箱中的各种功能可以使您的电器更易于使用。例如，烹饪箱内照明功能，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

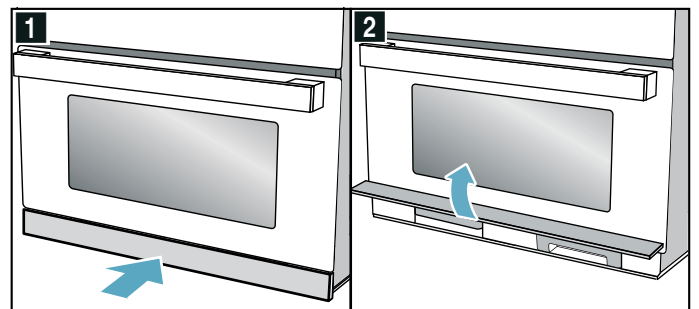
- 在微波操作过程中，电器保持冷却。尽管如此，冷却风扇仍将开启。在微波工作结束时，风机还会持续运转一段时间。
- 电器门内壁、烹饪箱内壁和底板上可能会形成冷凝液。这是正常现象，不影响电器工作。请在烹饪后擦去这些冷凝水。

## 水箱盖


水箱盖位于电器门下方，打开可拿取滴水盘和水箱。二者都位于水箱盖后面。如下操作，打开和关闭水箱盖：

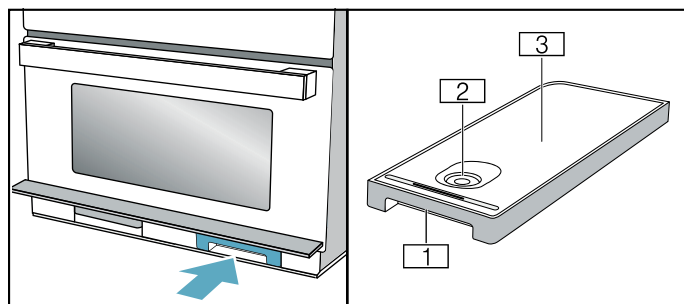
短暂按下水箱盖中央，将其打开。水箱盖向上翻。

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

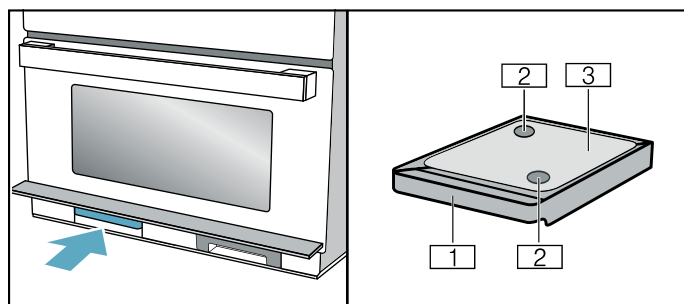
电器装有水箱。水箱位于水箱盖后右侧。向水箱内加水，以便在蒸制模式下使用电器。→ "加注水箱"第 18 页  
如果水箱符号的箭头  在显示屏上闪烁，表示需要为水箱注水。



- 1 用于取出和插入水箱的把手
- 2 加注孔
- 3 水箱盖

## 滴水盘

本电器装有滴水盘。该滴水盘位于水箱盖后方左侧。在执行清洁功能之前和之后清空滴水盘→ "清洁功能"第 27 页  
如果滴水盘符号的箭头  在显示屏上闪烁，表示需要清空滴水盘。



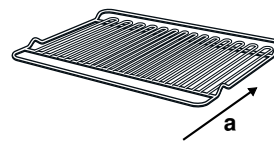
- 1 用于取出和插入水箱的把手
- 2 收集口
- 3 水箱盖

## 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。

烤架适用于在烹饪层 3 和 4。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。



#### 蒸制容器

蒸制容器放在玻璃烤盘中，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 3。食物可以直接放在蒸制容器中。

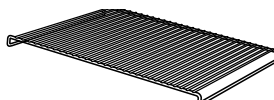
蒸制容器可以用洗碗机洗。蒸制容器不可用于标准微波操作或“烧烤”、“热风”、“热风烧烤”加热模式。

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、专卖店或在线商店购买附件。

### 附加附件

根据电器型号，可能配有附加附件。



#### 插入式烤架

用于煎烤。将烤架插入玻璃烤盘，撑脚在下。这可确保滴下的油脂和肉汁都收集在盘中。烤架不适用于微波操作或蒸汽模式。

## 专用附件

您可以在售后服务部、专卖店购买更多附件。

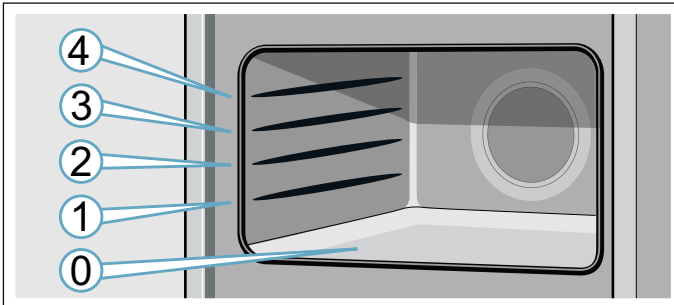
### 专用附件

#### 玻璃烤盘

用于在电器中制备焖烧肉和烘焙食品。

## 插入附件

烹饪箱有四个烹饪层。烹饪层自下而上计数。



将附件插入导轨，将其完全滑入。

**提示:** 烹饪箱 (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。您还必须清洁烹饪箱和附件。

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，显示屏提示设置时钟。说明可能需要几秒钟时间才会出现。

### 设置时间

在首次使用时，时间高亮显示。12:00 值在显示屏中闪烁，⌚ 符号亮起。设置时间。

1. 使用旋转选择钮设置结束时间。
2. 触摸 ⌚。  
现在时钟已经设置好了。

### 更改时钟时间

**提示:** 如要更改时钟时间，需要关断电器。

1. 触摸两下 ⌚ 按键。  
⌚ 符号和时钟时间将出现在显示屏上。
2. 使用旋转选择钮设置时钟。
3. 触摸 ⌚ 按键。  
现在时钟已经设置好了。

### 提示

- 如果设置时间后未触摸 ⌚，设置值会在几秒后自动被采用。
- 如果移动功能选择钮，使其与设置相符，结束后必须将其转到“关”位置。只有此时可使用电器。
- 为了降低电器待机时的能耗，您可以隐藏时钟。

### 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。

不要使用蒸馏水、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软化水。

**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 25 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。建议使用热风  以 180 °C 加热 1 小时。切勿在烹饪箱中留下残余包装材料。

- 用功能选择钮设置热风 .
- 使用旋转选择钮将其设置为 180 °C。
- 触摸 启 ▷ 停。

电器开始加热。

1 小时后关断电器。为此，触摸 启 ▷ 停，然后将功能选择钮转到关断位置。

**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**

转动功能选择钮，开启电器。

标准值在显示屏中高亮显示。电器准备就绪。

您可以在单独的章节中查看操作模式选择方式。

**关断电器**

将功能选择钮转到关断位置。

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。

**提示:** 您可以在基本设置中设置在设备关断时是否显示时钟。


**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。

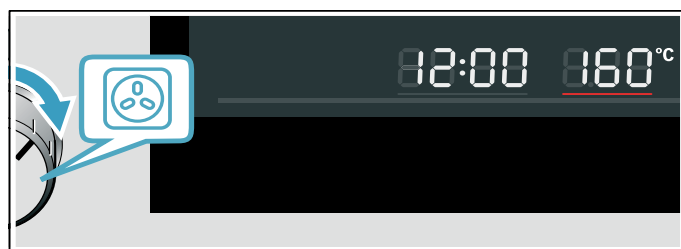
以下始终适用：

- 使用功能选择钮选择操作模式。
- 如有必要，可以应用其他设置。  
如要执行此操作，触摸相应的区域，然后使用旋转选择钮更改值。
- 触摸 启 ▷ 停。  
电器启动操作。启 ▷ 停 LED 亮起。

**设置加热功能和温度**

实例：热风  200 °C

- 使用功能选择钮设置热风  加热功能。  
显示屏中将显示温度默认值：160 °C。



- 使用旋转选择钮将温度设置为 200 °C。



### 3. 触摸 启 ▷ 停 按键。





电器将开始加热。启 ▷ 停 LED 将亮起。温度指示器上的光柱长度渐渐增加。

您可以在电器加热过程中随时使用旋转选择钮更改温度。

#### 提示

- 电器预热后，略有温度波动是正常情况，与加热功能有关。
- 电器加热时，温度无法设置为 40 °C。

#### 设置烹饪时间

1. 设置加热类型和温度。
2. 触摸 , 直到高亮显示  符号。
3. 使用旋转选择钮设置所需烹饪时长。
4. 触摸 启 ▷ 停。  
电器开始加热。启 ▷ 停 LED 亮起。烹饪时间开始倒计时。

#### 暂停操作

1. 触摸 启 ▷ 停 按键或打开电器门。  
操作暂停，启 ▷ 停 LED 闪烁。
2. 关闭电器门。
3. 触摸 启 ▷ 停 按键。  
电器继续运行，启 ▷ 停 LED 亮起。

#### 停止加热电器

将功能选择钮转到“关”位置。



电器将停止加热，所有设置将被清除。

**提示:** 电器暂停或停止后，风扇可能继续运行。



#### 快速预热

使用快速加热时，电器能特别快地达到所设置的温度。


当选择 100 °C 烤箱温度时，只能使用快速加热功能。在下列加热类型下可使用快速加热：

-  热风 (例外：热风 40 °C)
-  热风烧烤



为了确保均匀的烹饪效果，在快速加热完成之前，请不要将食物放入烹饪箱中。

1. 设置加热类型和温度。
2. 触摸 。  
显示屏中的  符号点亮。
3. 触摸 启 ▷ 停。  
电器开始加热。启 ▷ 停 LED 亮起。

#### 快速预热已经结束

响起一声信号音。显示屏上的  符号消失。电器继续按照所设置的加热类型和温度运行。将食物置于烹饪箱中。

#### 取消快速加热

触摸 。显示屏上  符号消失。电器继续按照所设置的加热类型和温度运行。

**提示:** 快速加热最多在 15 分钟内自动停用。

#### 自动安全关断功能

如果电器某一模式进行设置后长时间未启动，安全关断功能会被激活。

电器在 9 小时后自动关断。

## 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	用于解冻容易变质的食物。
180	1 小时 30 分钟	用于解冻和连续烹饪。
360	1 小时 30 分钟	用于烹饪肉和加热容易变质的食物。
600	1 小时 30 分钟	用于加热和烹饪食物。
1000	30 分钟	用于加热液体。

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

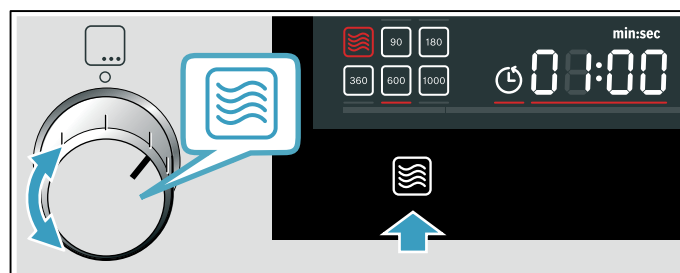
设置烹饪时间的最小增/减量随着烹饪时间长度发生变化。

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

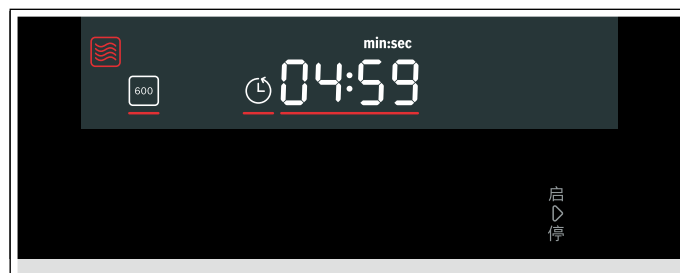
实例：微波功率设置 600 W，烹饪时间 5 分钟。

1. 使用功能选择钮选择微波功能 。
2. 触摸微波设置按键，选择所需要的功率设置。



微波设置将高亮显示，默认烹饪时间将显示在显示屏上。

3. 使用旋转选择钮设置所需烹饪时长。  
**提示：**还可以先设置烹饪时间，然后设置微波。
4. 触摸 启 ▷ 停 按键。



剩余时间将在显示屏中倒计时。启 ▷ 停 LED 将亮起。


### 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。

### 更改烹饪时间

使用旋转选择钮可以更改烹饪时长。几秒钟之后，所更改的时间将被采用。

### 改变微波输出功率

触摸 ，直到选中显示屏中的所需级别。

#### 提示

- 通过触摸微波功率按键若干次可从高到低设置微波等级
- 如果仅在启动后增加微波功能，电器暂停。按下启停按钮，开始运行

#### 暂停操作

- 触摸启停按钮或打开电器门。操作暂停，启停 LED 闪烁。
- 关闭电器门。
- 触摸启停按钮。电器继续运行，启停 LED 亮起。

### 停止加热电器

将功能选择钮转到“关”位置。

电器将停止加热，所有设置将被清除。

**提示:** 电器暂停或停止后，风扇可能继续运行。


### 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
-  烧烤
-  热风烧烤



#### 例外:

 微波设置，1000 w

 热风 40 °C

#### 设置组合操作


实例：热风  190 °C，带微波 360 W，17 分钟。

- 使用功能选择钮设置热风  功能。显示温度默认值。
- 转动旋转选择钮，设置需要的温度。
- 触摸微波功率 ，直到选中显示屏中的所需级别。显示默认烹饪时间。
- 使用旋转选择钮设置烹饪时间。
- 触摸启停按钮。操作开始，启停 LED 亮起。烹饪时间开始倒计时。

### 烹饪时间正常结束

响起信号声，启停符号停止点亮。组合模式烹饪完成。触摸任何区域可结束声音信号。

### 改变微波输出功率

触摸 ，直到选中显示屏中的所需级别。

#### 提示

- 通过触摸微波功率按键若干次可从高到低设置微波等级
- 如果仅在启动后增加微波功能，电器暂停。按下启停按钮，开始运行

#### 暂停操作

- 触摸启停按钮或打开电器门。操作暂停，启停 LED 闪烁。
- 关闭电器门。
- 触摸启停按钮。电器继续运行，启停 LED 亮起。

### 停止加热电器

将功能选择钮转到“关”位置。

电器将停止加热，所有设置将被清除。




**提示:** 电器暂停或停止后，风扇可能继续运行。

### 烘干烹饪箱

请在操作之后干燥烹饪箱，确保没有水分残留。

#### 加热烹饪箱

烘干烹饪箱需要进行加热，使箱中的水分蒸发。然后打开电器门，以便烹饪箱中的水分能够逸出。

- 让电器冷却下来。
- 立即清除烹饪箱中的严重污垢，擦去烹饪箱箱底的水分。
- 使用功能选择钮选择热风烧烤 
- 触摸  两次。烹饪时间符号  在显示屏中高亮显示。
- 使用旋转选择钮设置 15 分钟的烹饪时间。
- 按下启停按钮开始运行。干燥功能启动并在 15 分钟后自动结束。
- 打开电器门并保持打开状态 1 至 2 分钟，以便烹饪箱中的水分能够逸出。

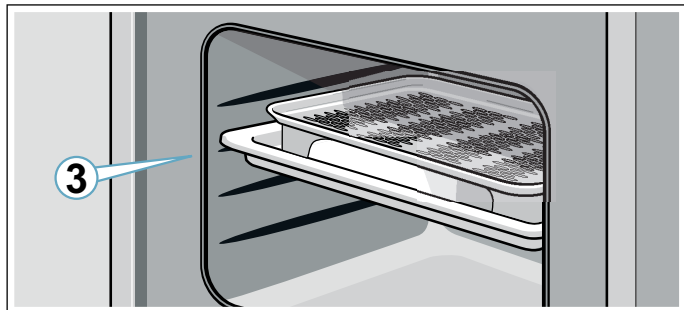
#### 手动干燥烹饪箱

- 让电器冷却下来。
- 去除烹饪箱中的食物碎屑。
- 用海绵擦干烹饪箱。
- 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，也可以和烧烤和微波功能组合使用。

为了确保蒸制功能的最佳效果，应取出烤架。将玻璃烤盘插入烹饪层 3，然后将蒸制容器放在玻璃烤盘上。



### 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

### 蒸汽等级

使用蒸制功能时可采用不同的强度等级。触摸 可选择蒸汽等级。所选的蒸汽等级显示在显示屏上。

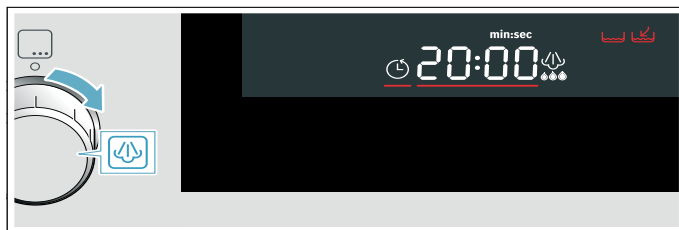
级别	强度	用途	显示指示符
1	低	用于解冻蔬菜、肉、鱼和水果。	
2	中	用于制备甜品、鱼和香肠。	
3	高	用于烹饪蔬菜、鱼、配菜，用于水果榨汁和热烫。	

### 设置蒸制

**提示:** 如果电器长期未使用，首先运行一个冲洗周期 。  
→ "清洁功能"第 27 页

实例: 蒸制设置 2，中等强度，烹饪时间 10 分钟。

1. 使用功能选择钮设置蒸制功能 。



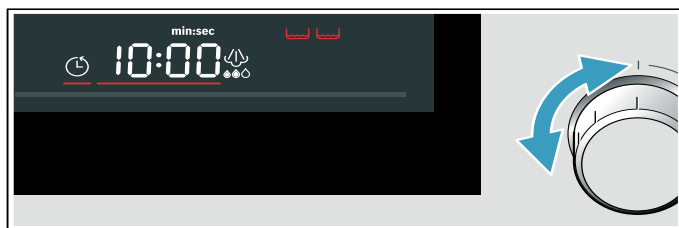
电器准备就绪。最大蒸制设置和烹饪时间 20 分钟被设置为默认值。水箱符号的箭头 闪烁。

- 取出水箱，向其中添加清水，直至“max.”(最大) 标记，然后完全插入水箱槽。→ "加注水箱"第 18 页
- 触摸并按住 按键，直到所需蒸制设置。



所选的蒸制设置将显示在显示屏上。

- 使用旋转选择钮设置所需烹饪时长。  
**提示:** 还可以先调节烹饪时间，然后设置蒸制设置。



5. 触摸 启 ▷ 停 按键。



水箱符号的箭头 将熄灭，水箱符号 将亮起。电器将启动。启 ▷ 停 LED 将亮起。烹饪时间将在显示屏中倒计时。装满水的水箱的连续使用时间根据蒸汽设置发生变化。如果水箱在电器使用过程中缺水，电器暂停，水箱符号的箭头 闪烁。向水箱内加注清水，最多加到“max.”(最大) 标记处，然后触摸 启 ▷ 停 按键恢复运行。

### 提示

- 在电器使用过程中按下 按键可随时改变蒸制设置。
- 使用蒸汽烹饪后，擦净排水管和烹饪箱。→ "在每次蒸汽操作之后"第 19 页

### 设置蒸制组合

使用某些加热类型时，可以开启蒸制功能。

当使用蒸汽辅助进行烹饪时，不同强度的蒸汽将按不同的时间间隔引入烹饪箱。这可带给您更好的烹饪效果。



### 您的食物

- 外部变脆
- 形成光泽的表面
- 内部鲜嫩多汁
- 体积仅发生最小程度的收缩

### 组合选项

- ☒ 微波
- ☒ 热风
- ☒ 烧烤
- ☒ 热风烧烤

### 例外:

- ☒ 微波设置, 1000 w
- ☒ 热风 40 °C

### 设置 组合模式

实例: 热风 ☒ 190 °C, 蒸制 设置 2。

- 使用功能选择按钮设置 热风 ☒ 加热功能。  
将显示温度 默认值。
- 转动旋转 选择按钮, 设置所需的温度。
- 触摸蒸制按钮 ☒, 直到 在显示屏上选中所需设置。  
水箱符号 ☒ 将出现在显示屏上。
- 加注水箱。
- 触摸 启 ▷ 停 按钮。  
电器将启动, 启 ▷ 停 LED 将亮起。烹饪时间将开始倒计时。

### 提示

- 如果水箱在烹饪过程中 缺水, 电器将继续烹饪, 但不使用蒸汽辅助功能。显示屏上将不显示指示符。
- 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。

### 烹饪时间正常结束

响起信号声, 启 ▷ 停 符号停止点亮。组合模式烹饪完成。触摸任何区域可结束声音信号。

### 更改蒸汽等级

触摸 ☒ 按钮, 直到选中显示屏中的所需设置。

**提示:** 通过触摸蒸制按钮若干次可从高到低设置蒸汽等级。到低设置蒸汽等级后蒸制功能停用。继续触摸则恢复到最高蒸制设置。

### 暂停操作

- 触摸 启 ▷ 停 按钮或打开电器门。  
操作暂停, 启 ▷ 停 LED 闪烁。
- 关闭电器门。
- 触摸 启 ▷ 停 按钮。  
电器继续运行, 启 ▷ 停 LED 亮起。

### 停止加热电器

将功能选择按钮转到“关”位置。

电器将停止加热, 所有设置将被清除。

**提示:** 电器暂停或停止后, 风扇可能继续运行。

### 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 25 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烹饪箱内着火 (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。

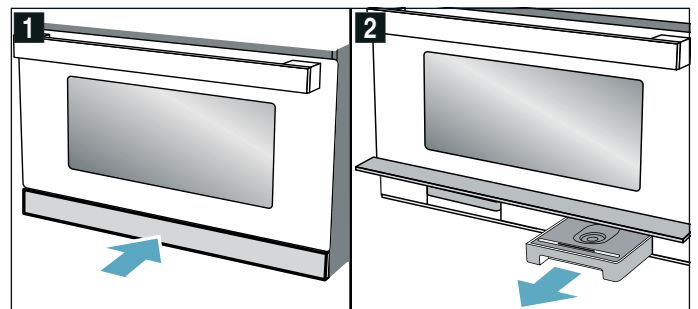
不要使用蒸馏水、高氯自来水 (> 40 mg/L) 或其它液体。

只能使用冷的、新鲜的、不含碳酸的自来水或软化水。

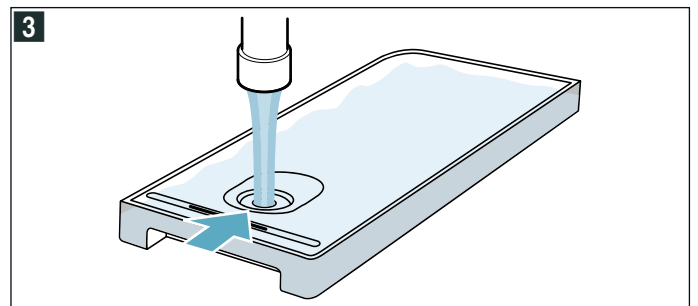
### 提示

- 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”。

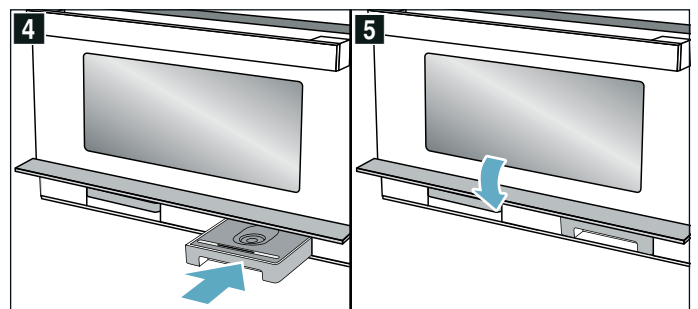
- 短暂按下水箱盖中央。  
水箱盖将打开。现在可以处理滴水盘 (左) 和水箱 (右)。
- 从水箱安装槽取出水箱。



- 向水箱内加注冷水, 最多加到“max.”(最大) 标记处。



- 将水箱放回水箱槽, 将其完全滑入。
- 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

水分留在烹饪箱中。小心擦净排水管和烹饪箱。我们建议每次使用蒸制功能后运行冲洗清洁功能 。然后排空、晾干滴水盘和水箱。


**提示：**使用浸醋软布去除水垢标记，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，水将被排至滴水盘。

**提示：**冲洗完后，滴水盘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. 使用功能选择钮设置冲洗周期 。  
将显示程序的持续时间。无法对其进行更改。
2. 打开水箱盖。
3. 取出滴水盘、排空滴水盘。
4. 将空滴水盘完全滑入。
5. 取出水箱并排出任何残留的水。彻底清洗水箱，注入清水。
6. 完全滑入水箱。
7. 盖上的水箱盖。
8. 触摸 启 ▷ 停 按键。  
水在水泵作用下通过管道。剩余时间将在显示屏上倒计时。冲洗完成后就会发出一个声音信号。排空滴水盘。

### 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。

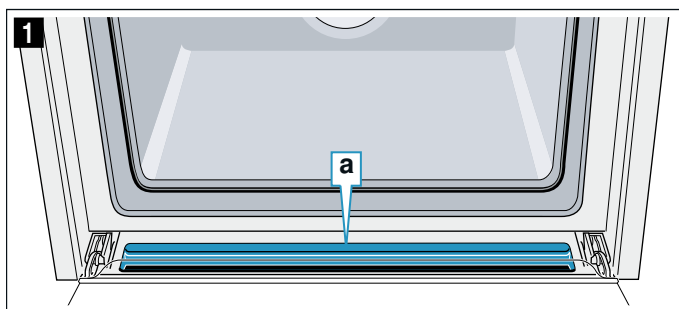
10. 关闭水箱盖，短暂按下水箱盖中央。  
水箱盖锁定。

### 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。

### 清洁盛水盘

1. 让电器冷却下来。
2. 打开水箱盖。
3. 拆下水箱和滴水盘。
4. 使用清洁海绵擦净烹饪箱下方的盛水盘 **a**，(图. **1**)。






### 烘干烹饪箱

请在操作之后干燥烹饪箱，确保没有水分残留。

### 加热烹饪箱

烘干烹饪箱需要进行加热，使箱中的水分蒸发。然后打开电器门，以便烹饪箱中的水分能够逸出。

1. 让电器冷却下来。
2. 立即清除烹饪箱中的严重污垢，擦去烹饪箱箱底的水分。
3. 使用功能选择钮选择热风烧烤 。
4. 触摸  两次。  
烹饪时间符号  在显示屏中高亮显示。
5. 使用旋转选择钮设置 15 分钟的烹饪时间。
6. 按下 启 ▷ 停 开始运行。  
干燥功能启动并在 15 分钟后自动结束。
7. 打开电器门并保持打开状态 1 至 2 分钟，以便烹饪箱中的水分能够逸出。

### 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。选择程序，然后输入食物的重量。然后，自动程序即会应用最合适的设置。您可以有 30 种程序选择。

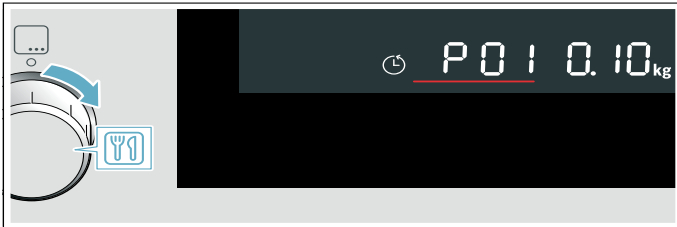
### 提示

- 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。

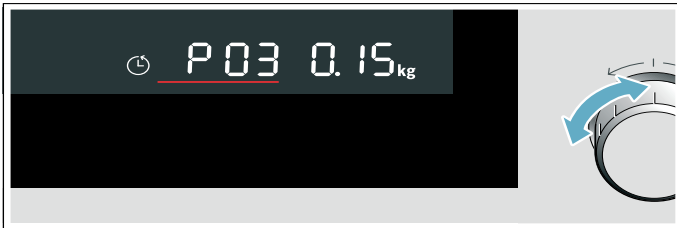
### 设置程序

图中实例：程序 3，重量 1 kg。

1. 将功能选择钮设置为  自动程序。  
第一个程序号和重量建议出现在显示屏上。



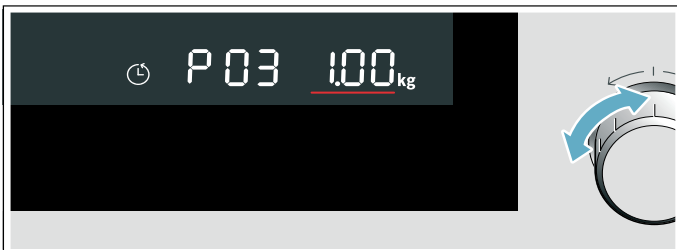
2. 使用旋转选择钮选择程序号 3。



3. 触摸 kg。  
重量设置在显示屏中高亮显示。

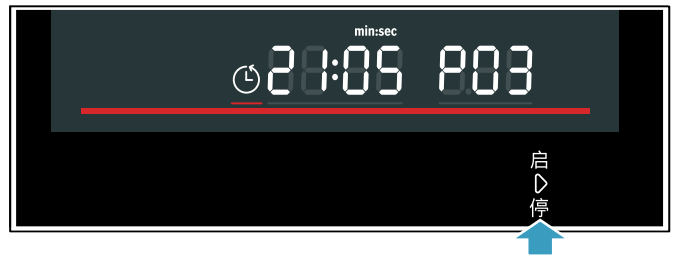


4. 使用旋转选择钮将重量设置为 1 kg。  
电器自动为该重量设置正确的烹饪时间。






5. 触摸 启 ▷ 停。

程序将启动。烹饪时间显示倒计时，温度光柱和 启 ▷ 停 LED 亮起。



### 提示

- 在启动前，您可以使用  和 /kg 在程序和重量之间切换。
- 一旦启动了程序，就不能更改程序号和重量。您可以触摸 /kg 检查重量。

### 程序结束

响起一声信号音。程序已结束，电器停止加热。将功能选择钮转到关断位置。

### 更改程序

1. 触摸 启 ▷ 停 区约 4 秒钟。  
程序复位。
2. 选择一个新程序。

### 暂停操作

1. 触摸 启 ▷ 停 按键或打开电器门。  
操作暂停，启 ▷ 停 LED 闪烁。
2. 关闭电器门。
3. 触摸 启 ▷ 停 按键。  
电器继续运行，启 ▷ 停 LED 亮起。

### 停止加热电器

将功能选择钮转到“关”位置。

电器将停止加热，所有设置将被清除。

**提示：** 电器暂停或停止后，风扇可能继续运行。


## 程序表




程序	菜式	重量 (单位: kg)	烹饪容器/附件, 搁架高度	注意	特别详细说明
<b>解冻</b>					
P 01	肉糜*	0.10 - 1.20	浅底烹饪容器, 不盖盖子 烹饪箱箱底	仅可使用微波安全型 烹饪容器。	牛肉糜、羊肉糜、猪肉糜; 翻转后, 将已解冻的肉糜取出。
P 02	肋排*	0.10 - 1.10	浅底烹饪容器, 不盖盖子 烹饪箱箱底	仅可使用微波安全型 烹饪容器。	
P 03	带骨鸡 块*	0.15 - 1.20	浅底烹饪容器, 不盖盖子 烹饪箱箱底	仅可使用微波安全型 烹饪容器。	带皮的一面朝下。
P 04	整只家禽*	0.50 - 2.50	浅底烹饪容器, 不盖盖子 烹饪箱箱底	仅可使用微波安全型 烹饪容器。	胸肉朝下
P 05	鱼块*	0.10 - 1.00	浅底烹饪容器, 不盖盖子 烹饪箱箱底	仅可使用微波安全型 烹饪容器。	梭鱼块、鳕鱼块、海鲈鱼块、青鳉鱼 块、梭鲈鱼块。
<b>家禽、肉类、鱼类</b>					
P 06	新鲜鸡块	0.15 - 1.00	烤架 + 玻璃烤盘 位置 3 + 2	仅可使用微波安全型 烹饪容器。	鸡大腿, 半只鸡, 带皮的一面朝下
P 07	鲜嫩烤鸡, 整只	0.60 - 1.50	烤架 + 玻璃烤盘 位置 2 + 1	仅可使用微波安全型 烹饪容器。	胸肉朝下
P 08	牛里脊, 一分熟	0.50 - 2.00	玻璃烤盘 位置 1		
P 09	牛里脊, 五分熟	0.50 - 2.00	玻璃烤盘 位置 1		
P 10	牛里脊, 全熟	0.50 - 2.00	玻璃烤盘 位置 1		
P 11	带骨羊腿, 五分熟	1.0 - 2.00	玻璃烤盘 位置 1		
P 12	带骨羊腿, 全熟	1.0 - 2.00	玻璃烤盘 位置 1		
P 13	新鲜全鱼	0.20 - 1.20	蒸盘 + 玻璃 烤盘 位置 3	加注水箱。	
P 14	新鲜鱼块	0.20 - 0.50	蒸盘 + 玻璃 烤盘 位置 3	加注水箱。	
P 15	冷冻鱼块	0.20 - 0.50	蒸盘 + 玻璃 烤盘 位置 3	使用厚度相同的 鱼 块。仅可使用微波安 全型烹饪容器。加注 水箱。	
<b>蔬菜和配菜</b>					
P 16	新鲜西兰花	0.10 - 1.00	蒸盘 + 玻璃 烤盘 位置 3	仅可使用微波安全型 烹饪容器。加注水 箱。	
P 17	冷冻豌豆	0.10 - 1.00	蒸盘 + 玻璃 烤盘 位置 3	加注水箱。	
P 18	新鲜胡萝卜片	0.10 - 0.75	蒸盘 + 玻璃 烤盘 位置 3	加注水箱。	胡萝卜片越厚, 肉质越坚实。如果您 想要食物更熟一些, 请在自动烹饪程 序中输入更高的重量。这样做可延长 程序的 运行时间。
P 19	新鲜绿芦笋	0.10 - 0.70	蒸盘 + 玻璃 烤盘 位置 3	仅可使用微波安全型 烹饪容器。加注水 箱。	平摊开
P 20	半熟水煮蛋	2 - 10 片	蒸盘 + 玻璃 烤盘 位置 3	加注水箱。	冷冻鸡蛋


\*按照 翻转提示信号进行翻转 \*\*按照搅拌提示信号 进行搅拌


程序	菜式	重量 (单位: kg)	烹饪容器/附件, 搁架高度	注意	特别详细说明
P 21	米饭**	0.10 - 0.50	深底烹饪容器, 带盖。 将烹饪容器放入烹饪箱底部, 烹饪层 0。	仅可使用微波安全型烹饪容器。	请使用微波功能 蒸煮米饭。精加工圆粒米 米:水=1:1.5。 程序结束后, 将电器静置 5-10 分钟。
P 22	馒头	0.30 - 0.60	蒸盘 + 玻璃 烤盘 位置 3	加注水箱。	中等大小
P 23	冷冻馒头	0.10 - 0.40	蒸盘 + 玻璃 烤盘 位置 3	加注水箱。	面包卷, 每个 最高 36 g
P 24	烤带皮土豆	0.20 - 1.50	烤架 位置 2	仅可使用微波安全型烹饪容器。	中等大小的土豆, 约 250 g, 洗净、 晾干、用叉子 在皮上扎几个孔。
P 25	带皮土豆 (蒸制)	0.20 - 1.00	蒸盘 + 玻璃 烤盘 位置 3	仅可使用微波安全型烹饪容器。加注水箱。	小土豆或正常大小土豆, 切成约 2 cm 厚的片
<b>便捷菜单</b>					
P 26	冷冻炸薯条*	0.20 - 0.80	玻璃烤盘 位置 2	仅可使用微波安全型烹饪容器。	表面刷油。
P 27	冷冻春卷*	0.10 - 0.30	玻璃烤盘 位置 3	仅可使用微波安全型烹饪容器。	表面刷油。
P 28	冷藏匹萨, 已预烘焙	0.10 - 0.60	烤架 位置 2	仅可使用微波安全型烹饪容器。	薄底匹萨
P 29	冷冻匹萨, 已预烘焙	0.10 - 0.50	烤架 位置 1	仅可使用微波安全型烹饪容器。	薄底匹萨、法式长棍面包
P 30	重新加热冷冻 熟食	0.20 - 0.50	将浅底烹饪容器 放在玻璃烤盘上 位置 3	仅可使用微波安全型烹饪容器。加注水箱。	
*按照 翻转提示信号进行翻转 **按照搅拌提示信号 进行搅拌					

## 时间设定

您的电器具有多种时间设置选项。您可以用  触控区调用菜单，在各种功能之间进行切换。可用功能的符号在显示屏中亮起，您刚才选择的功能高亮显示。

时间设置选项	用途
 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。
 烹饪时长	设置的烹饪时间到后，电器会自动停止加热。
 时间	当前台不再运行其它功能时，电器将在显示屏上显示时间。





设置加热类型后，您只能使用  区调用烹饪时间。定时器可随时设置。

烹饪时间或定时器持续时间到后，将发出声音信号。您可以通过触摸  区提前取消信号。

**提示：**可以在基本设置中更改信号音响起的时长。→ "基本设置"第 25 页




### 检查时间设置

如果设置了多个时间设置选项，则显示屏中相应的符号将点亮。烹饪时间开始倒计时。

如要检查定时器 、烹饪时间  或时钟 ，反复触摸 ，直到相应符号高亮显示。在操作过程中，只有定时器和烹饪时间可用。在待机状态中，只有定时器和时钟可用。其数值在显示屏中显示几秒钟。

### 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。您可以据此判定所指示的是定时器时间还是烹饪时间。

1. 触摸  按键。  
 符号和时间符号再次亮起。
2. 使用旋转选择钮设置定时器持续时间。  
几秒钟之后，时间设置将被采用。定时器启动。 符号在显示屏中亮起，定时器倒计时。其它时间符号熄灭。

#### 定时器持续时间到时

响起一声信号音。--:-- 显示在显示屏上。触摸任意区，关断定时器。

#### 更改定时器持续时间

使用旋转选择钮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

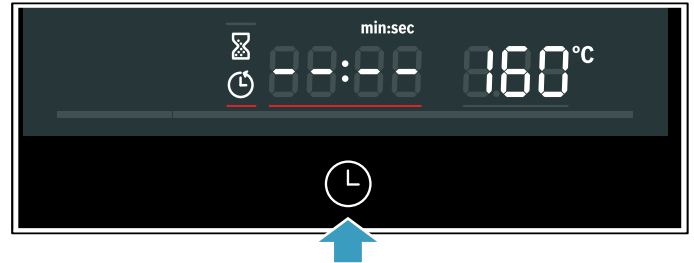
使用旋转选择钮将定时器持续时间重设为 --:-- 几秒钟之后，所更改的时间将被采用。定时器现已被关断。

## 设置烹饪时间

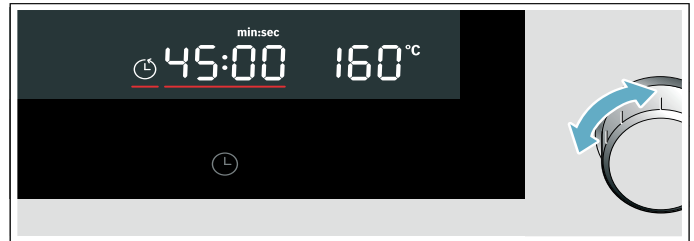
可以在电器上设置食物的烹饪时间。烹饪时间到后，电器会自动关断。烹饪时间不会意外超时。


图中示例：热风加热功能，烹饪时间为 45 分钟。

1. 使用功能选择钮设置加热功能。  
显示屏中将显示温度默认值。
2. 必要时使用旋转选择钮调整温度。
3. 触摸两下  按键。  
--:-- 将出现在显示屏上，时间符号将亮起。




4. 使用旋转选择钮设置 45 分钟的烹饪时间。



5. 触摸  按键。  
烤箱将启动。烹饪时间将在显示屏上倒计时。启动/停止 LED 将亮起。其他时间符号将熄灭。

### 烹饪时间正常结束


响起一声信号音。电器停止加热。--:-- 显示在显示屏上。

1. 触摸  按键。  
信号声停止。
2. 将功能选择钮转到关断位置。  
电器关断。

### 更改烹饪时间

使用旋转选择钮可以更改烹饪时长。几秒钟之后，所更改的时间将被采用。

### 取消烹饪时间

如果已设置了定时器，先按下  按键。您现在可以调节烹饪时间。

使用旋转选择钮重设烹饪时长为 --:--。几秒钟后将执行更改。

### 首次使用

接通电源或断电后，显示屏提示设置时钟。说明可能需要几秒钟时间才会出现。



### 设置时间

在首次使用时，时间高亮显示。12:00 值在显示屏中闪烁，⌚ 符号亮起。设置时间。

1. 使用旋转选择钮设置结束时间。
2. 触摸 ⌚。  
现在时钟已经设置好了。

### 更改时钟时间

**提示:** 如要更改时钟时间，需要关断电器。

1. 触摸两下 ⌚ 按键。  
⌚ 符号和时钟时间将出现在显示屏上。
2. 使用旋转选择钮设置时钟。
3. 触摸 ⌚ 按键。  
现在时钟已经设置好了。



### 提示

- 如果设置时间后未触摸 ⌚，设置值会在几秒后自动被采用。
- 如果移动功能选择钮，使其与设置相符，结束后必须将其转到“关”位置。只有此时可使用电器。
- 为了降低电器待机时的能耗，您可以隐藏时钟。


## 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

1. 将功能选择钮转到关断位置。
2. 触摸  大约 4 秒钟。  
 符号将出现在显示屏上。儿童锁启用或停用。

### 提示

- 如果已设置定时器持续时间 ，该时间将继续倒计时。启用儿童锁后，无法再更改定时器持续时间。
- 声音信号(如定时器持续时间到时)可通过触摸任何区域停止。

## 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  $\odot$  按键几秒。  
第一个基本设置将显示在显示屏中。
2. 使用旋转选择钮更改基本设置。
3. 触摸  $\odot$  按键。  
下一个基本设置将显示在显示屏中。您可使用  $\odot$  按键浏览所有基本设置，并使用旋转选择钮进行更改。
4. 触摸  $\odot$  按键几秒。  
这会应用所有设置。  
如果电器处于待机模式，您可随时更改设置。

### 取消

如果您不想保存更改，转动功能选择钮。基本设置在未保存的情况下结束。

### 基本设置列表

基本设置	选项	说明
c01 信号音持续时间 2 = 中 = 30 秒	1 = 短 = 10 秒 3 = 长 = 2 分钟	设定的烹饪时间或持续时间到时后，或定时器达到零后，将发出声音信号
c02 按键声音* 1 = 开	0 = 关	触摸触控区时的声音
c03 显示亮度* 2 = 中	1 = 低 3 = 高	可设置显示亮度
c04 时间显示 1 = 开	0 = 关	可显示时钟
c05 内部照明 1 = 开	0 = 关	可开启或关断内部照明
c06 水硬度 4 = 极硬	0 = 软化 1 = 软 2 = 中等 3 = 硬	水硬度对电器的清洁周期有影响
c07 出厂设置 0 = 关	1 = 开	可重设电器出厂设置
c08 演示模式 0 = 关	1 = 开	可开启或关断演示模式 <b>提示：</b> 演示模式仅在电器连接到电源后的前 5 分钟内可见。

\*更改会立即应用。

## 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。

### 警告 – 有电击危险！

请勿使用高压清洁剂或蒸汽清洁剂，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。

**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
<b>电器外部</b>	
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。
<b>电器内部</b>	
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。
水箱和滴水盘	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。
烹饪箱中的蒸汽出口	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。

电器必须进行除垢的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  符号，提醒您除垢。从而使您可以及时做好除垢准备。

此时，只有在完成除垢程序后，才能使用蒸制模式。

### 启动



- 使用功能选择旋钮选择除垢 。  
将显示除垢过程的持续时间。持续时间无法更改。
- 打开水箱盖。
- 取出滴水盘、排空滴水盘。
- 将空滴水盘完全滑入。
- 取下水箱。
- 将水和除垢剂混合，配成除垢溶液。  
**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（18g）加入到 250ml 的水中，使其溶解五分钟。
- 将除垢溶液倒入水箱，然后将水箱完全滑入。
- 盖紧水箱盖。
- 触摸  按钮。  
电器将开始完成除垢。剩余时间在显示屏中倒计时。除垢程序完成后，将会响起一声信号音。电器暂停工作。
- 打开水箱盖。
- 取出滴水盘，排空，然后再次插入。
- 取下水箱，彻底冲洗，加入清水后重新插入。
- 盖紧水箱盖。
- 触摸  按钮。  
现在将自动冲洗电器两次。冲洗周期完成后，将会响起一声信号音。排空滴水盘。

### 冲洗

为确保电器清洁，您可以通过管道系统将水泵出。随后，水将被排至滴水盘。

**提示：**冲洗完后，滴水盘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

- 使用功能选择钮设置冲洗周期 。  
将显示程序的持续时间。无法对其进行更改。
- 打开水箱盖。
- 取出滴水盘、排空滴水盘。
- 将空滴水盘完全滑入。
- 取出水箱并排出任何残留的水。彻底清洗水箱，注入清水。
- 完全滑入水箱。
- 盖紧水箱盖。
- 触摸  按钮。  
水在水泵作用下通过管道。剩余时间将在显示屏上倒计时。冲洗完成后就会发出一个声音信号。排空滴水盘。

### 后续清洁

在每一次除垢程序或冲洗周期后执行下列步骤：

- 打开水箱盖。
- 排空、清洁并晾干滴水盘和水箱。
- 将功能选择钮转到关断位置。  
该过程已经完成，电器做好准备，可以再次使用。

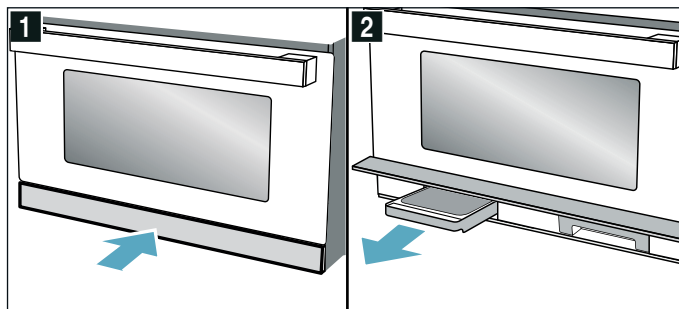
### 排空滴水盘

使用清洁功能时，剩余的水收集在滴水盘中。然后清空、晾干滴水盘。

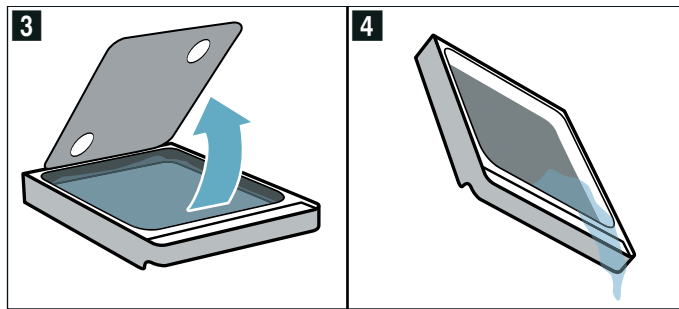
#### 注意!

- 不要在灼热的烹饪箱中干燥滴水盘。这会损坏滴水盘。
- 不要用洗碗机清洁滴水盘。这会损坏滴水盘。

- 短暂按下水箱盖中央。  
水箱盖打开。现在可以处理滴水盘和水箱。
- 从水箱安装槽取出滴水盘。

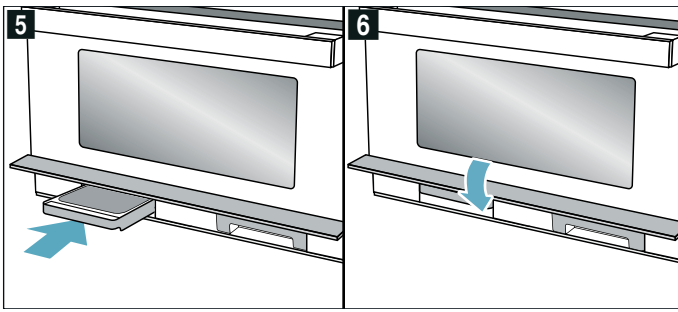


- 打开滴水盘盖子。
- 排空滴水盘。



- 将滴水盘放回水箱槽，将其完全滑入。

## 6. 盖上市箱盖。



电器准备就绪。

## 故障检修

错误消息	可能的原因	纠正措施 / 说明
电器不工作	插头没有插入电源 电源故障 熔断器出现故障 操作故障	插入插头 检查厨房灯是否正常 检查保险丝盒，确保电器保险丝正常 切断保险丝盒内的保险丝。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 ∞，直到 ∞ 符号熄灭
内部照明发生故障。	LED 灯泡损坏	致电客户服务部门。
12:00 在显示屏中闪烁，⌚ 符号亮起。	电源故障	复位时钟
该电器不运作。烹饪时间出现在显示屏中。	进行设置后未触摸 启 ▷ 停。	触摸 启 ▷ 停，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。 启 ▷ 停未触摸。	检查门内是否有食物残余物或碎屑 触摸 启 ▷ 停
食物加热时间比往常长	微波功率输出设置的过低。 在电器中放置了比正常值更多的食物。 食物比往常要冷。	选择较高的微波功率输出 双倍的食物量 = 双倍的烹饪时间 在烹饪期间搅拌或翻转食物
由于不明原因，微波操作已取消。	电器发生故障。	如果再次出现该故障，致电客户服务部门。
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。 <b>提示：</b> 演示模式仅在电器连接到电源后的前 5 分钟内可见。
水箱和滴水盘符号连续闪烁。	技术问题。	确保水箱和滴水盘完全插入水箱的相应插槽中。 如果符号继续闪烁，致电客户服务部门。 除蒸制功能外，您可以继续使用该电器。
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再次出现该故障，致电客户服务部门。
E5005.	在水箱无水的情况下多次启用蒸汽功能。	在下次使用之前，确保水箱已经注水，并完全插入水箱的相应插槽中。 如果再次出现该故障，致电客户服务部门。

## 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。

对于某些出错信息，您可以自己采取补救措施。



## 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

中文 400 885 5888

电话费率取决于所用网络。

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：南京市中山路129号中南国际大厦20、21楼

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	3000 W
噪音	49db
微波输出功率	1000 W (IEC 60705)
微波输入功率	1200 W
微波频率	2450 MHz
最大蒸制输出功率	2700 W
最大对流输出功率	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

这里提供了各种备选食谱及其理想设置。我们将向您展示，哪种加热类型和哪种温度最适合您的菜肴。您将了解关于合适的烹饪附件及其在电器中放置高度的信息。您还将了解关于烹饪容器和制备方法的一些提示。

**提示:** 在烹饪食物时，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积聚冷凝液。这是一种正常的物理现象。可通过预热微波炉或小心地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，烹饪箱中聚集大量的蒸汽。烹饪后，一旦烹饪箱冷却，就将其擦干。

### 常规信息

#### 建议设定值

表中列出了各种食物的最适用功能。温度/设置和持续时间取决于所使用的烹调容器和食物的数量、质量、温度和一致性。为此指示了各种设置范围。从较低的值开始尝试。必要时，可在下次使用更高的设置。

使用微波时，必须设置最长指定时间，但要在最短指定时间后检查您的食物。

使用蒸汽烹饪之前，要确保水箱是满的。

实际情况可能是，您要烹饪的食物量与表格中规定的不同。使用微波有一个经验法则：两倍量 = 几乎两倍时间，一半量 = 一半时间。

设定值适用于放在冷烹饪箱内的食物。

对于指定食物，预热非常有必要，表中有指示。完成预热前，不要将食物或附件放入烹饪箱。

某些食物分几个阶段进行烹饪效果更好。这些在表中有所指示。

如果想在烘培时按照自己的某个菜谱操作，应使用表中类似食物的设定值作为参考。更多信息请参见设置表格后面所列的烘焙技巧一节。

从烹饪箱中取出不使用的所有附件。

#### 附件

只能为电器使用原厂附件。这些附件专门针对电器的烹饪箱和操作模式而定制。

确保始终使用合适的烹饪容器和附件，并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。→ "微波"第 15 页 → "蒸制"第 17 页

在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。

#### 烤盘和烹饪容器

要实现理想的烹饪效果，我们建议使用深色金属烤盘。

马口铁烤模、陶瓷烤盘和玻璃烤盘可延长烘焙时间，防止点心呈现均匀焦色。

如果您想使用硅树脂模具，请查看制造商的规格说明，了解是否适用于微波或蒸汽辅助烹饪。请依照制造商的说明、配方执行。

硅树脂烤模通常比普通的烤模要小。给定数量和配方可能有变化。

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
- 使用烤架或玻璃烤盘烧烤，烹饪层 2。如果使用烤架，请将玻璃烤盘插入下方。
- 使用烤架在第 3 层或第 4 层烧烤。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：玻璃烤盘和蒸笼，烹饪层 3。

#### 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。

在预热完成之前不要在附件上铺防油纸。

#### 除霜

将冷冻食品放在不盖盖子的容器中，然后放在烹饪箱底。

鸡腿和翅膀等细嫩的部位或烤肉脂肪多的外层可以用小片铝箔包裹。切勿让铝箔接触电器内壁。在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。在翻转肉和家禽时要将这些汁液倒干净；禁止将这些汁液用作其它用途或让汁液接触其它食物。

在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。

将解冻过的食物继续在室温下放置 10 到 60 分钟，让温度稳定下来。此时，可以去除家禽的内脏杂碎。

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。

#### 提示

- 用一个不盖盖子的烹饪容器，将它放入烹饪箱底部。
- 请注意，设置可分为多个步骤。
- 必须设置最长指定时间，但要在最短指定时间后检查食物。

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	重量	步骤	微波设置	烹饪时长 (单位: 分钟)	注意
整块牛肉、猪肉或小牛肉 (带骨或去骨)	烹饪容器, 不盖盖子	0		800 g	1	180	15	经常翻转。
					2	90	15 - 25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	20	
					2	90	25 - 35	

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	重量	步骤	微波设置	烹饪时长 (单位: 分钟)	注意
肉块或肉片 (牛肉、小牛肉或猪肉)	烹饪容器, 不盖盖子	0		200 g	1	180	5	在烹饪过程中翻转。将已解冻的部分分开。
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	
五花肉糜	烹饪容器, 不盖盖子	0		200 g	1	90	15	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。
					2	90	10 - 15	
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
家禽或家禽块	烹饪容器, 不盖盖子	0		600 g	1	180	5	在烹饪过程中翻转。
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
鸭	烹饪容器, 不盖盖子	0		2000 g	1	180	20	翻转几次。
					2	90	30 - 40	
鹅	烹饪容器, 不盖盖子	0		4500 g	1	180	30	每 20 分钟后翻转。去除解冻产生的液体。
					2	90	60 - 80	
鱼块、鱼排或鱼片	烹饪容器, 不盖盖子	0		400 g	1	180	5	在烹饪过程中翻转。将解冻的部分分开。
					2	90	10 - 15	
全鱼	烹饪容器, 不盖盖子	0		300 g	1	180	3	翻转几次。
					2	90	10 - 15	
				600 g	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
蔬菜, 例如豌豆	烹饪容器, 不盖盖子	0		300 g	1	180	10 - 15	烹饪过程中 搅拌。
					2	90	9 - 15	
				600 g	1	180	10	
水果, 例如覆盆子	烹饪容器, 不盖盖子	0		300 g	1	180	7 - 10	搅拌 几次。将解冻的部分分开。
					2	90	5 - 10	
				500 g	1	180	8	
黄油, 解冻	烹饪容器, 不盖盖子	0		125 g	1	90	6 - 8	去除所有包装。
					2	90	3 - 5	
				250 g	1	180	2	
条形面包	烹饪容器, 不盖盖子	0		500 g	1	180	3	在烹饪过程中翻转。
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
清蛋糕, 例如海绵蛋糕	烹饪容器, 不盖盖子	0		500 g	1	90	10 - 15	仅用于不加糖衣、生奶油或奶黄酱的蛋糕, 分离蛋糕块。
					2	90	10 - 15	
				750 g	1	180	3	
湿蛋糕, 例如水果馅饼、干酪蛋糕	烹饪容器, 不盖盖子	0		500 g	1	180	5	仅适用于不加糖衣、生奶油或白明胶的蛋糕。
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

## 加热冷冻食物

将熟食从包装内取出。放入可以微波加热的烹饪容器，加热过程会更快、更均匀。食物不同组成部分的加热速度可能不同。

平摊食物的烹饪速度比堆放食物的烹饪速度快得多。因此，应摊开食物，使其在烹饪容器内尽量摊平。不应将食物相互叠放在一起。

在操作期间翻转或搅拌食物 2 或 3 次。

在加热后，继续让食物静置 2-5 分钟，以便温度稳定。当从电器中取出烹饪容器时，一定要戴烤箱手套或使用锅垫。

### 提示

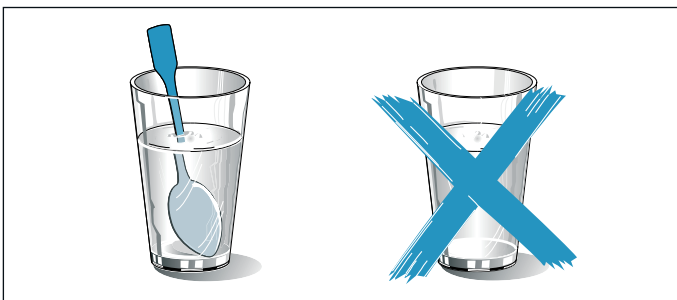
- 将烹饪容器放在烹饪箱底部。
- 一定要盖上食物。如果烹饪容器没有专用的盖子，请用盘子或专用微波薄膜盖上。
- 必须设置最长指定时间，但要在最短指定时间后检查食物。

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	重量	微波设置	烹饪时长 (单位: 分钟)	注意
冷冻汤	烹饪容器, 盖盖子	0	☒	400 g	600	8 - 15	
冷冻炖汤	烹饪容器, 盖盖子	0	☒	500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	20 - 25	
冷冻套餐、点餐、即食餐 (2-3 种成份)	烹饪容器, 盖盖子	0	☒	300 - 400 g	600	11 - 15	
带调味料的肉条或肉片, 冷冻, 例如菜炖牛肉	烹饪容器, 盖盖子	0	☒	500 g	600	12 - 17	搅拌时将肉块分开。
				1000 g	600	25 - 30	
冷冻烘焙食品, 例如意式烤宽面和意式烤碎肉卷	烹饪容器, 盖盖子	0	☒	450 g	600	10 - 15	
冷冻配菜, 例如米饭、意大利面	烹饪容器, 盖盖子	0	☒	250 g	600	2 - 5	添加汁液
				500 g	600	8 - 10	
冷冻蔬菜, 如豌豆、椰菜、胡萝卜	烹饪容器, 盖盖子	0	☒	300 g	600	8 - 10	添加足够的水, 淹没盘底
				600 g	600	14 - 17	
冷冻菠菜奶油沙司	烹饪容器, 盖盖子	0	☒	500 g	600	11 - 16	不加水烹饪, 不时搅拌

## 加热

### ⚠ 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。



### 注意!

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。

### 提示

- 将熟食从包装内取出。放入可以微波加热的烹饪容器，加热过程会更快、更均匀。食物不同组成部分的加热速度可能不同。
- 在操作期间经常搅拌或翻转食物。检查温度。
- 在加热后，继续让食物静置 2-5 分钟，以便温度稳定。
- 当从电器中取出烹饪容器时，一定要戴烤箱手套或使用锅垫。
- 如果表格中规定要盖上食物，则盖上。将烹饪容器放在烹饪箱底部。如果您打算启用蒸制功能，将烹饪容器放在玻璃烤盘中，放在烹饪层 3。给水箱加水。

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	重量/数量	微波设置	蒸制设置	烹饪时长 (单位: 分钟)	注意
婴儿食品, 例如奶瓶	烹饪容器, 不盖盖子	0	☒	150 ml	360	-	0.5-1.5	没有盖子。加热后要摇匀。必须检查温度。
饮品	烹饪容器, 不盖盖子	0	☒	200 ml	1000	-	1-2	在玻璃杯中放入一把汤匙; 不要让酒类饮品过热; 在加热期间不时检查
				500 ml	1000	-	4-5	
2 杯汤, 每杯 175 g	烹饪容器, 不盖盖子	0	☒	350 g	600	-	3-4	

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	重量/数量	微波设置	蒸制设置	烹饪时长 (单位: 分钟)	注意
4 杯汤, 每杯 175 g	烹饪容器, 不盖盖子	0		700 g	600	-	6-8	
酱肉或肉块	烹饪容器, 盖盖子	0		500 g	600	-	7-10	分开肉块
套餐、点餐、即食餐 (2-3 种成份)	烹饪容器, 不盖盖子	3		400 g	360	3	9-14	
炖肉	烹饪容器, 盖盖子	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
蔬菜	烹饪容器, 不盖盖子	3		150 g	360	3	3-5	
	烹饪容器, 不盖盖子	3		300 g	360	3	4-7	

### 微波使用技巧

您无法找到准备烹饪的食物量的相应设置信息。	根据以下经验法则, 延长或缩短烹饪时长: 两倍量 = 两倍时间, 一半量 = 一半时间
食物变得太干。	下一次, 缩短烹饪时间或选择较低的微波功率设置。给食物盖上盖子, 并加入更多的汁液。
到达时间, 但是食物没解冻、没热或没熟。	设置更长的时间。量大、堆放的食物需要更长的时间。
到达时间, 食物的边缘过热, 但中部没熟。	在烹饪过程中不时搅拌, 下次选择一个较低的微波功率设置和较长的烹饪时间。
在解冻之后, 家禽或肉外部已解冻, 但中部没解冻。	下一次, 选择一个较低的微波功率设置。如果解冻大量食物, 应经常翻转。

### 蛋糕、小份烘焙食品和面包

设定表中列出了许多点心的理想设置。

发面时, 将面团放进碗里, 盖上薄膜或茶巾。将面团放在烹饪容器底部, 设置 40 °C 热风。

#### 与微波组合烘烤

如果与微波组合烘烤, 可大大缩短烹饪时间。

一定要使用适用于微波的耐热烹饪容器。请遵循适用微波烹饪容器的说明。→ "微波"第 15 页

在组合操作中, 您可以采用由金属制成的传统烤模。如果烤模和烤架之间有火花形成, 请检查烤模外部是否清洁。调整烤模在烤架上的位置。如果这样做没有用, 请不要使用微波继续烘焙。这样的话, 烘焙时间将更长。如果使用由塑料、陶瓷或玻璃制成的烤模/餐具, 设置表中指示的烘焙时间将缩短。

#### 蒸汽辅助烘焙

使用蒸汽辅助烘焙能令某些烘焙食物 (如发酵甜点) 外皮更为酥脆、表面光滑。烘焙食品不会过于干燥。

向水箱内加水, 最多加到“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

小心地从包装中取出食物。不要使用覆盖着厚厚一层冰的食物。除去食物上的冰。

某些冷冻产品可能不均匀地预烘焙过。着色不均可能会在烘焙之后依然存在。

#### 面包和面包卷

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。面包团的设定值既适用于放在烤盘上的面团, 亦适用于放在长方形烤模上的面团。

### 烤模内的蛋糕

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (单位: °C)	微波设置	烹饪时长 (单位: 分钟)
海绵蛋糕, 原味*	环形蛋糕模/维也纳环状模/长方形模	1		160-170	-	60-80
精致的海绵蛋糕 (例如重油蛋糕)*	环形蛋糕模/维也纳环状模/长方形模	1		150-160	-	60-70
坚果蛋糕	弹性模, Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
海绵果馅饼坯	果馅饼模	1		160-170	-	35-45
3 个鸡蛋无油海绵蛋糕	弹性模, Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
果馅饼或酥皮奶酪蛋糕*	弹性模, Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50

\*让蛋糕在电器内冷却大约 20 分钟



菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (单位: °C)	微波设置	烹饪时长 (单位: 分钟)
鲜美的海绵水果蛋糕	环状蛋糕模/弹性模	1		170-190	90	30-45
调味蛋糕* (例如乳蛋饼/洋葱馅饼)	弹性模	2		160-180	90	50-70

\*让蛋糕在电器内冷却大约 20 分钟

### 烤盘上的蛋糕

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (单位: °C)	微波设置	蒸制设置	烹饪时长 (单位: 分钟)
海绵蛋糕, 带干配料	玻璃烤盘	2		160-170	-	-	30-40
带湿浇头发面饼, 如带苹果脆皮的发酵生面团*	玻璃烤盘	1		160-170	-	-	30-45
辫子面包, 500 g 面粉*	玻璃烤盘	1		170-180	-	3	35-45
瑞士卷	玻璃烤盘	2		180-200	-	-	18-25
	玻璃烤盘	2		180-200	-	1	20-25
披萨	玻璃烤盘	2		210-230	-	-	25-35
冷藏披萨	烤架	2		180-190	180	-	8-15

\* 预热

### 小焙烤食品和饼干

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (°C)	烹饪时间 (单位: 分钟)
饼干	玻璃烤盘	2		150-170	20-35
蛋白甜饼	玻璃烤盘	2		100	90-120
马卡龙	玻璃烤盘	2		110	35-45
千层酥	玻璃烤盘	2		170-180	35-45
麦芬	烤架 + 麦芬烤模	2		185-200	25-30
月饼	玻璃烤盘	2		180-200	15-20

### 面包和面包卷

食物	烹饪容器	烹饪层	加热功能	步骤	温度 (°C)	烧烤设置	蒸制级别	持续时间 (单位: 分钟)	注意
面包, 1 kg*	玻璃烤盘	1		1	230	-	3	10-15	* 切勿将热水直接倒入热电器内。
				2	190-200	-	-	30-45	
面包 1.5 kg*	蛋糕模	0		1	230	-	3	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
面包卷, 如黑麦面包卷*	玻璃烤盘	1		1	200-220	-	3	25-35	
吐司, 12 片	烤架	3		1	-	3	-	3-6	
吐司, 4 片	烤架	3		1	-	3	-	3-6	将面包片一片接一片地放在烤架中央。
带配料的吐司, 2-4 片	烤架 + 玻璃烤盘	3+1		1	-	3	-	8-10	

\* 预热

## 烘焙技巧

烤模和烤架之间产生火花。	检查烤模外部是否干净。调整烤模在电器中的位置。如果这样做没有用，请不要使用微波继续烘焙，或将烤模放在玻璃盘上。这样的话，烘焙时间将更长。
您想确定中间部分是否已完全烤熟。	将牙签推入烘焙食品的最高点。如果拿出后的取食签是干净的，即没有面团残留物，说明烘焙食品已经烤熟。
烘焙食品坍塌。	下次使用更少的液体。另外，将温度设低 10 °C，并烹饪更长的时间。请遵循菜谱中指定的配料和制备说明。
烘焙食品中间已经膨起，但边缘坍塌。	仅在弹性蛋糕模底部涂油脂。烘焙后，用小刀小心地松开烘焙食品。
小烘焙食品在烘焙时会粘连在一起。	每件食品应相隔 2 cm 左右。这让烘焙食品有足够的空间充分膨胀，每一面都能着色。
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暗。	下次选择较低的温度，并根据需要延长烘焙时间。
蛋糕呈不均匀的褐色。	选择略低的温度。 防油纸伸出会影响空气流通。一定要将防油纸剪裁到合适尺寸。 确保烤模没有正对烹饪箱后壁中的开口。 当烘焙小份食品时，应尽可能使用类似的尺寸和厚度。
烘焙食品看起来很好，但中间部位没有烤熟。	请使用较低的温度，并稍微烤久一点；根据需要稍微少放点液体。对于有湿配料的烘焙食品，首先烘焙底部。然后洒上杏仁或面包屑，并把配料点缀在顶部。
烘焙食品在烤模翻转后不出来。	烘焙之后，让烘焙食品冷却 5 到 10 分钟。如果仍然粘连，可用刀子小心切开蛋糕边缘。再次翻转烘焙食品，并将烤模用冷湿布裹住，重复几次。下次在烤模上涂上油脂，再撒面包屑。

## 烘焙和焗烤

您可以使用电器进行烘焙或焗烤。设定表中列出了特定菜式的理想设置。

烘焙品的烹制效果取决于烹饪容器的大小和烘焙品的厚度。用大号、浅底烹饪容器烘焙和焗烤。食物在窄深的碟

子中烹饪需要更长的时间，且顶部会烤得更焦黄。一定要使用指示的烹饪层。

请遵循适用微波烹饪容器的说明。→ "微波"第 15 页

使用 4-5 cm 深的浅烤盘。对于烘焙和焗烤食品，在电器关断后，应继续在电器中静置 5 分钟。

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度	微波设置	烹饪时间 分钟
甜饼，例如 酸奶酪和水果舒芙蕾，1.5 kg	耐热盘	0	 + 	130-150	180	25-35
由熟配料烤制的开胃品，如烤通心粉，1 kg	耐热盘	0	 + 	180-190	600	12-17
由生配料烤制的开胃品，如奶油烤土豆，1.1 kg	耐热盘	0	 + 	170-180	600	20-30

## 家禽、肉和鱼：

您的电器提供家禽、肉和鱼的不同烹饪方法。设定表中列出了各种菜式的理想设置。某些食物分几个阶段进行烹饪效果更好。这些在表中有所指示。

### 装入烹饪容器烹饪

#### 警告 – 碎玻璃有造成伤害的风险!

烹饪后，请将高温玻璃烹饪容器放在干燥的垫子上。如果放在冷的或湿的表面上，玻璃可能会裂开。

仅使用适用于烹饪目的的烹饪容器。玻璃烹饪容器最佳。检查烹饪容器尺寸与烹饪箱是否相称。

表面光亮的的不锈钢烤盘和铝烤盘不适用于微波。在常规烹饪过程中，光亮的烤盘会像镜面一样反射热，说明他们不太适用。家禽、肉和鱼的烹饪速度较为缓慢，而且上色不理想。常规烹饪要使用较高的温度和 / 或较长的烹饪时间。

请遵守烤盘制造商的说明。

#### 烹饪容器，不盖盖子

如要烹饪禽类、肉和鱼，最好使用较深的烤模。将烤模放在烹饪箱底部。如果希望使用蒸汽辅助烹饪，使用不盖盖子的烹饪容器。如果您没有任何合适的烹饪容器，请使用玻璃烤盘。

#### 烹饪容器，盖盖子

确保盖子大小适合，能够正好盖上。将烹饪容器放在烤架上。

#### 警告 – 有烫伤危险!

烹饪之后，在打开盖子时，会有高温蒸汽逸出。从后面抬起盖子，使高温蒸汽从远离用户的一端逸出。

### 微波组合烹饪

这可以大大缩短烹饪时间。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。

**提示:** 如果需要制备的数量在设置表中没有给出，请遵循以下基本规则：双倍的量需要大约双倍的烹饪时间。一定

要使用适用于微波的耐热烹饪容器。金属烤盘或陶器仅适合在不开启微波功能时用于烧烤。请遵循适用微波烹饪容器的说明。→“微波”第 15 页

### 蒸汽辅助烹饪

某些食材在蒸汽辅助烹饪过程中会变得更酥脆。其表面光滑，不太干透。

使用无盖烹饪容器。烹饪容器必须耐热和蒸汽。如果设定表中要求使用蒸汽辅助烹饪，请使用。向水箱内加水，最多加到“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。

### 使用蒸盘蒸制

与蒸汽辅助功能相比，蒸制功能将特别温和地烹饪肉类，但肉的外部不会变得酥脆。肉将保持非常鲜美滑嫩。

您还可以在蒸制之前煎一煎肉块，这会减少烹饪时间，使口味略有不同。大块食品需要较长的烹饪时间。烹制肉块时不需要翻转。

如要蒸制家禽、肉或鱼，将要烹饪的食物放在玻璃烤盘中的蒸盘中，然后一起放入烹饪箱第 3 层。给水箱加水至“max.”(最大)标记处。如果水箱在电器使用过程中缺水，电器暂停。显示屏上将出现一条提醒消息。

### 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。将玻璃烤盘放在烤架下，接住滴落的油脂。

尽量使用厚度和重量相等的食物块。这样才能着色均匀，湿润多汁。直接将食物放在烤架上烧烤。

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。

烧烤结束前不要在肉上洒盐。盐会吸收肉中的水分。

### 提示

- 烧烤元件会自动断续工作；这属正常现象。烧烤设置决定了断续频率。
- 烧烤时可能会产生烟雾。

### 推荐设置

设定值的假设使用情况是：冷的、未填馅料的待烤家禽、肉或鱼放在冷的烹饪箱中。

### 家禽

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度	烧烤设置	微波设置	蒸制设置	烹饪时长 (单位: 分钟)	注意
煮整鸡, 1.3 kg	烹饪容器, 盖盖子	0		-	-	600	-	25-35	烹饪中途翻转
烤整鸡, 1.3 kg	烹饪容器, 不盖盖子	0	+	190	-	360	3	40-45	将鸡胸侧朝上。不翻转。静置 5 分钟。
鸡块, 例如 1/4 只鸡, 800 g	烹饪容器, 不盖盖子	0	+	190	-	180	-	20-35	刺穿皮。将肉块带皮的一侧朝上。不翻转。
鸭胸肉, 500 g	烤架 + 玻璃烤盘	3+2	+	-	3	180	3	10-12	将肉块带皮的一侧朝上。不翻转。
鹅胸, 鹅腿, 700-900 g	烹饪容器, 不盖盖子	0	+	-	2	180	-	30-40	深烹饪容器, 不盖盖子。不翻转。

在表中，您可以找到用于默认重量的家禽、肉和鱼的规范。如果想烹饪更重的家禽、肉或鱼，必须使用更低的温度。如果烹饪多块食物，请以最重的一块食物的重量为基础确定烹饪时间。每一块食物的大小应大致相同。

家禽、肉或鱼越大，烹饪温度越低，烹饪时间越长。

按照设置表的要求翻转家禽、肉或鱼。

### 家禽

在烹饪鸭子或鹅时，要将翅根处的皮刺穿。这样可以使脂肪流出。

如果使用鸭胸肉，请划开肉皮。不要翻转鸭胸肉。

翻转家禽时，请首先确保胸肉侧或肉皮侧位于下面。

### 肉

按要求向瘦肉浇上油脂，或覆之以培根。

如果是瘦肉，烧烤时加一点儿烤肉汁即可。汁液应恰好盖住玻璃烤盘的底部。

横向划开肉皮。

当大块肉烹饪结束后，关断电器，保持电器门关闭，让食品在烹饪箱中额外静置 10 分钟。这有助于肉汁更均匀地分布。如有必要，请将大块肉裹在铝箔中。推荐的静置时间并不包含在所示的烹饪时间中。

在烹饪容器中烤制和精烹肉类更为方便。使用烹饪容器可以更为轻松地将大块肉取出烹饪箱，然后在烹饪容器中制备酱汁。

液体的量取决于肉块类型、烹饪容器材料以及是否使用了盖子。如果在搪瓷或深色金属烤肉盘中制备肉类，需要的汁液要比在玻璃烹饪容器中烤制时多一点。

烤制时，烹饪容器中的液体会蒸发。如有必要，小心倒入更多液体。

肉和盖之间的距离至少要有 3 cm。肉可能会上升。

如有必要，炖肉前请先煎烤。向炖煮汁液中添加水、酒、醋或类似汁水。用 1-2 cm 左右的液体盖住烹饪容器底部。

### 鱼

烹制全鱼时不需要翻转。以背鳍是否可被很容易的去除确定鱼何时烤熟。

如果想用烤架烤鱼，要事先在烤架上抹一点儿油，使鱼容易在烤后取出。

肉

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	步骤	温度	烧烤设置	微波设置	蒸制设置	烹饪时长 (单位: 分钟)	注意
炖牛肉, 1 kg	烹饪容器, 盖盖子	0	+	1	160-170	-	180	-	80-90	
西冷, 一分熟, 1.5 kg	烹饪容器, 不盖盖子	0	+	1	180-190	-	180	-	30-40	中途翻转。随后静置 10 分钟。
牛排 2-3 份, 2-3 cm 厚, 每份 200 g	烤架 + 玻璃烤盘	3+1		1 2	- -	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
去皮猪肉, 750 g, 如猪颈	烹饪容器, 不盖盖子	0	++	1	170-180	-	360	3	25-35	随后静置 10 分钟。
带皮猪肉, 1 kg, 如前腿	烹饪容器, 不盖盖子	0	++	1	170-180	-	180	3	60-80	划开肉皮。随后静置 10 分钟。不翻转。
猪大排, 500 g - 600 g	烹饪容器, 不盖盖子	0	+	1	180-190	-	180	-	35-40	随后静置 10 分钟。
猪肋排, 500 - 600 g	烤架 + 玻璃烤盘	3+1	+	1	170-190	-	180	-	15-25	
五花肉片, 350-400g, 3-5mm 厚	烤架 + 玻璃烤盘	3+1	+	1	190-220	-	180	-	15-20	
猪颈排, 2-3 份, 2-3 cm 厚, 每份 120 g	烤架 + 玻璃烤盘	3+1		1 2	- -	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
烤香肠, 4-6 份, 每份 150 g	烤架 + 玻璃烤盘	3+1		1 2	- -	3 3	- -	- -	10-15 5-10	

鱼

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (单位: °C)	烧烤设置	微波设置	蒸制设置	烹饪时长 (单位: 分钟)
新鲜鱼块, 400 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		-	-	-	3	15-17
冷冻鱼块, 400 g	烹饪容器, 盖盖子	3		-	-	-	3	18-20
冷冻鱼块, 800 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		-	-	-	3	23-25
鱼块, 焗烤, 500 g	烹饪容器, 不盖盖子	0	+	-	3	600	-	10-15
鱼排 2-3 份, 每份 150 g	烤架 + 玻璃烤盘	3+1		-	3	-	-	8-12
全鱼 2-3 条, 如鱈鱼, 每份 300 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		-	-	-	3	18-22

烤制和精烹提示

烤肉颜色太深, 脆皮烧焦和/或烤肉太干。	检查烹饪层和温度。下次选择较低的温度, 并根据需要缩短烤制时间。
脆皮太薄。	提高温度, 或在烤制时间结束时短时打开烧烤。
烤肉看上去很好, 但肉汁烧干了。	下次用一个小一些的烤肉盘, 并根据需要多加汁液。
烤肉看上去很好, 但肉汁太清, 水淋漓的。	下次用大一些的烤肉盘, 并根据需要少加汁液。
肉在烹饪过程中粘住。	烤肉盘和盖子必须尺寸合适, 闭合严密。 炖煮时根据需要降低温度并添加更多汁液。

## 蔬菜和配菜

下面说明如何以最佳方式迅速烹饪各种蔬菜、米饭、土豆和冷冻土豆食物。

### 微波

必须用合适的烹饪器皿烹饪蔬菜，并要将其盖住。大米放在深锅里盖上盖子烹饪，按照表格中的参考数字加入液体。

### 蒸制

使用玻璃烤盘和蒸盘蒸制食物。

使用设置表中列出的份大小。较大块的食物将需要较长烹饪时间，较小块食物烹饪速度更快。烹饪时间还受食物质量和成熟度的影响。因此，所给出的设置仅供参考。

在烹饪容器中食物一定要均匀分布。如果食物堆放高度不等，烹饪效果将会不均匀。不要将对压力敏感的食物在蒸盘中堆放得太高。

向水箱内加水，最多加到“max.”(最大)标记处。如果水箱在电器使用过程中缺水，电器暂停。显示屏上将出现一条提醒消息。

### 蒸粗麦粉

按照指示的比例加水或汁液。例如，如果比例为 1:2，则用 200 ml 水配 100 ml 蒸粗麦粉。

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	步骤	温度	微波设置	蒸制设置	烹饪时长 (单位: 分钟)
茄子片, 500 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	25-30
南瓜块, 300 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	30-40
新鲜菠菜叶, 250 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	5-7
新鲜花椰菜, 整个	玻璃烤盘 + 蒸盘	2		1	-	-	3	28-35
新鲜西兰花, 整个, 500 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	2		1	-	-	3	20-23
冷冻西兰花小块, 500 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	14-16
新鲜蔬菜, 250 g*	烹饪容器, 盖盖子	0		1	-	600	-	6-10
新鲜蔬菜, 500 g*	烹饪容器, 盖盖子	0		1	-	600	-	10-15
新鲜玉米棒, 2 根	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	35-45
冷冻混合蔬菜, 250 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	12-15
胡萝卜片, 500g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	18-20
新鲜青豆, 500 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	18-20
绿色芦笋, 250 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	10-15
西葫芦片, 500g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	12-14
四等分土豆, 250 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	28-30
四等分土豆, 500 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	30-32
四等分土豆, 750 g**	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		1	-	-	3	32-35
冷冻薯条	玻璃烤盘	2		1	180-210	-	-	30-40
冷冻土豆饼	玻璃烤盘	2		1	190-210	-	-	25-35
冷冻可乐饼	玻璃烤盘	2		1	190-210	-	-	25-35
125 g 大米 + 300 ml 水	烹饪容器, 盖盖子	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
250 g 大米 + 500 ml 水	烹饪容器, 盖盖子	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
蒸粗麦粉, 1:2	玻璃烤盘	3		1	-	-	3	3-10

\* 不时搅拌

\*\* 烹饪过程中可能需要加注水箱



## 甜食

您可以使用电器快速烹饪美味甜品。  
遵守设置表中的说明。

## 米饭布丁

按照指示的比例加牛奶。例如，如果比例为 1:2.5，则用 250 ml 牛奶配 100 ml 软短米。

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	微波设置	蒸制设置	烹饪时长 (单位: 分钟)
焦糖布丁	玻璃烤盘 + 蛋奶酥菜	3		-	3	40-50
德式馒头	玻璃烤盘	3		-	2	20-25
米饭布丁 1:2.5	玻璃烤盘	3		-	3	30-40
糖渍水果, 500 g	玻璃烤盘	3		-	3	9-12
微波爆米花, 1 袋, 每袋 100 g	烹饪容器, 盖盖子	0		600	-	3-5
甜品, 例如牛奶冻 (即食) 500 ml*	烹饪容器, 盖盖子	0		600	-	6-8

\* 不时搅拌

## 食品中的丙烯酰胺

### 哪些食物受影响？

丙烯酰胺主要产生于高温加热的谷类和土豆产品中，例如

土豆条、土豆片、烤面包、面包卷、面包、精烘焙食物 (饼干、姜饼、曲奇)。

### 制作食物时使丙烯酰胺降至最少的技巧

概述	保持烹饪时间尽量短。烹饪时食物颜色变为金黄褐色即可，颜色不要太深。又大又厚的食品包含的丙烯酰胺较少。
烘焙	使用热风，温度不要超过 180 °C；蛋或蛋黄可减少丙烯酰胺的产生。
饼干	使用热风，温度不要超过 180 °C；蛋或蛋黄可减少丙烯酰胺的产生。
烤薯片	在附件上均匀地铺开一层。每次至少烤 400 g，这样薯片不会烧干。

## 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。

符合标准 IEC 60350-1 和 IEC 60705。

## 烘焙

### 提示

- 设定值适用于放在冷烹饪箱内的食物。
- 遵守设置表中的预热说明。设置适用于无快速加热的情况。
- 烘焙时，应从列举温度的较低值开始。
- 表格中的数值适用于放在冷电器内的食物。
- 将烤模放在烤架上。

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (单位: °C)	烹饪时长 (单位: 分钟)
维也纳点心	玻璃烤盘	2		160-170	30-35
小蛋糕*	玻璃烤盘	2		160-170	20-25
热水海绵蛋糕	26 cm 弹性蛋糕模	1		160-170	40-50
双层脆皮苹果派	20 cm 弹性蛋糕模	2		170-190	80-100

\* 预热器 5 分钟

**使用微波制备食物**

用微波制备食物时，一定要使用适用于微波的耐热烹饪容器。请遵循适用微波烹饪容器的说明。→ "微波"第 15 页

**微波解冻**

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	重量	步骤	微波设置	烹饪时长 (单位: 分钟)
解冻肉	烹饪容器, 不盖盖子	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

**微波烹饪**

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	重量	步骤	微波设置	烹饪时长 (单位: 分钟)
卡仕达酱	烹饪容器, 不盖盖子	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
海绵蛋糕	烹饪容器, 不盖盖子	0		475 g	1	600	8-10
肉丸	烹饪容器, 不盖盖子	0		900 g	1	600	20-25

**组合微波烹饪**

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	温度 (单位: °C)	烧烤设置	微波设置	烹饪时长 (单位: 分钟)	注意
法式焗烤土豆	烹饪容器, 不盖盖子	0	+	-	1	360	25-32	
蛋糕, 700 g	烹饪容器, 不盖盖子	1	+	190-200	-	180	20-27	
鸡肉	烹饪容器, 不盖盖子	0	+	190	-	360	30-45	胸肉朝下。深烹饪容器, 不盖盖子。在烹饪中途翻转。

**蒸制**

将带蒸笼的玻璃烤盘放在烹饪层 3。

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	蒸制设置	烹饪时长 (单位: 分钟)	注意
冷冻豌豆, 1000 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		3	-	最冷区域达到 85 °C 后, 测试完成。
西兰花, 新鲜, 300 g	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		3	10 - 12	
西兰花, 新鲜, 一个容器	玻璃烤盘 + 蒸盘	3		3	16 - 18	

**烧烤**

表格中的数值适用于放在冷电器内的食物。

将玻璃烤盘放在烤架下方, 既可承接汁液, 又可令烹饪箱更清洁。

菜式	烹饪容器	烹饪层	加热功能	烧烤设置	烹饪时长 (单位: 分钟)	注意
烤吐司	烤架	3		3	4-5	
牛肉汉堡排, 12 份	烤架 + 玻璃烤盘	3+1		3	35-45	烹饪中途翻转

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，可做微波炉使用	
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者自行承担相应法律责任。



## 博世家用电器产品保修指南



**博西家用电器（中国）有限公司**

南京市中山路129号中南国际大厦20、21楼

全国统一客户服务热线：4008855888

客户服务电子信箱：[careline.china@bshg.com](mailto:careline.china@bshg.com)

公司网站：[www.bosch-home.cn](http://www.bosch-home.cn)

本资料内容如有变更，恕不另行通知



# 产品保修指南

## 友情提示

- 如果您的机器出现异常现象，在联系客服之前，请先阅读机器说明书中的《故障检修》进行排除。
- 如果维修人员上门后发现机器并无故障，即使在保修期内，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起算起。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：4008855888  
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.bosch-home.cn

博世家用电器客户服务保修卡

<b>BOSCH</b>	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

<b>BOSCH</b>		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

<b>BOSCH</b>		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

<b>BOSCH</b>		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

<b>BOSCH</b>		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

<b>BOSCH</b>		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	







## 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)



博世家电官方微信公众号



9001277223  
990813