



HB78GB.90W

嵌入式烤箱

SIEMENS

重要安全信息	4	售后服务	21
损坏原因.....	5	E 编号和 FD 编号.....	21
您的新烤箱	6	能源和环境	22
控制面板.....	6	热风经济加热类型.....	22
按键.....	6	节能.....	23
旋转选择钮.....	6	环保型处理.....	23
显示屏.....	6	自动程序	23
温度指示器.....	7	烤箱器皿.....	23
烹饪箱.....	7	制备菜肴.....	23
附件	7	程序.....	23
插入附件.....	7	选择和设置程序.....	27
可选附件.....	8	个性化调整.....	27
售后服务产品.....	9	自动程序提示.....	27
在第一次使用电器之前	9	经由我们烹饪工作室测试过的菜谱	28
初始设置.....	9	糕点.....	28
加热烹饪箱.....	9	烘焙技巧.....	30
清洁附件.....	9	肉类、家禽、鱼类.....	31
打开和关断烤箱	9	烧烤提示.....	33
开启.....	9	慢速烹饪.....	33
关断.....	10	慢速烹饪提示.....	34
设置烤箱	10	带配料的饼干、脆皮、吐司.....	34
加热类型.....	10	方便食品.....	35
设置加热类型和温度.....	10	特殊菜式.....	35
推荐设置.....	11	解冻.....	36
设置快速加热.....	11	干燥.....	36
时间设置选项	12	腌渍.....	36
设置时间设置选项 — 简明.....	12	食品中的丙烯酰胺	37
设置定时器.....	12	测试菜谱	37
设置烹饪时间.....	12	烘焙.....	37
设置延时结束时间.....	12	烧烤.....	38
设置时钟.....	13		
存储器	13		
将设置保存到存储器中.....	13		
启动存储器.....	13		
安息模式	14		
启动安息模式.....	14		
儿童锁	14		
基本设置	14		
更改基本设置.....	16		
自动关闭	16		
自动清洁	16		
重要说明.....	16		
自动清洁之前.....	16		
设置清洁等级.....	17		
自动清洁之后.....	17		
保养和清洁	17		
清洁剂.....	17		
拆卸及重新安装导轨.....	18		
拆卸和安装烤箱门.....	18		
拆下门面板.....	19		
拆除和安装门面板.....	19		
故障检修	20		
故障表.....	20		
更换烤箱顶灯的灯泡.....	20		
更换左侧烤箱灯的灯泡.....	21		
玻璃灯罩.....	21		

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

⚠ 重要安全信息

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。

拆包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。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。

8 岁以上儿童以及身体、感官或精神有缺陷的人员或缺乏经验和知识的人员，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。儿童除非年满 8 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。

必须将附件正确滑入烹饪箱中。参见本说明手册中的“*附件描述*”部分。

有着火危险！

- 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的门。关断电器，拔下电源插头，或关断熔断器盒中的断路器。
- 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。

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。
警告：在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。
- 附件和烤箱器皿会变得十分灼热。从烹饪箱中取出附件或烤箱器皿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。

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。打开电器门时需小心。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。

有受伤危险！

警告：不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。

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。如果电源故障，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。

- 湿气渗入会导致电击危险。请勿使用高压清洁剂或蒸汽清洁剂。
- 更换烹饪箱灯泡时，灯泡插座触点是带电的。
警告：为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。
- 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熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。

有着火危险！

- 在自动清洁循环期间，松散的食物碎屑、油脂和肉汁可能会着火。在每次进行自动清洁循环之前，请先清除烹饪箱中和附件上的严重污垢。
- 在自动清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿在门把手上悬挂易燃物品，例如毛巾。切勿紧靠烤箱正面放置任何物品。请将小孩留在安全距离以外。

有灼伤危险！

- 在自动清洁循环期间，烹饪箱将变得灼热。切勿用手打开电器门或移动锁门。让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。
-  在自动清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿触摸电器门。让电器冷却下来。请将小孩留在安全距离以外。

有严重损害健康的危险！

在自动清洁循环期间，电器将变得灼热。高温会损坏烤盘和模具上的不粘层，并释放有毒气体。在自动清洁循环期间，切勿使用不粘烤盘和模具。只有搪瓷附件才能同时清洁。

如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。

警告：在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。

警告：不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。

警告：为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。器具在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。不能使用蒸汽清洁剂。

损坏原因

小心！

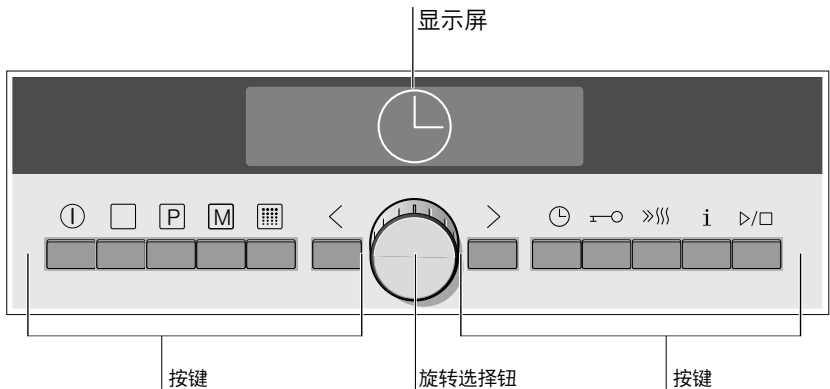
- 附件、薄膜、防油纸或烤箱器皿放置在烹饪箱箱底上：不要将任何附件放在烹饪箱箱底上。不要将任何薄膜或防油纸铺在烹饪箱箱底上。如果将温度设置在 50 °C 以上，则不要将烤箱器皿放在烹饪箱箱底上。这将导致热量积聚。烤制时间将不再准确，同时会损坏搪瓷。
- 将水倒入高温烹饪箱：切勿将水倒入高温烹饪箱中，这将产生蒸汽。温度剧变可能导致搪瓷损坏。
- 潮湿食物：不要将潮湿食物长期存放在密闭的烹饪箱内，否则会损坏搪瓷。
- 果汁：在烘焙汁水特别丰富的水果派时，烤盘中不要装得过满。因果汁从烤盘上滴落而留下的污渍很难清除。如有可能，请使用深底普通烤盘。
- 打开电器门冷却：只能关上电器门让烹饪箱冷却。否则，即使电器门只是略微开启，长时间下来，附近设备的前面板也可能会损坏。
- 极脏的门封：如果门封极脏，在使用电器时，电器门将不能牢牢关闭。附近橱柜的表面可能会损坏。一定要保持门封清洁。
- 电器门用作座椅、搁架或橱柜：不要坐在电器门上，也不要上面放置任何东西。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。

您的新烤箱

通过本章节熟悉您的新电器。本节对控制面板和各个操作控件进行了介绍，您将了解关于烹饪箱和附件的信息。

控制面板

下面是控制面板示意图。根据电器型号，个别细节可能不同。



按键

符号	按键功能
ⓘ	打开和关断烤箱
□	选择加热类型
P	选择自动程序
M	按下并按住 = 选择存储器 短暂按一下 = 启动存储器
⏏	选择自动自动清洁
<	在控制面板内左移
>	在控制面板内右移
🕒	打开和关闭时间设置选项
🔒	启用 / 停用儿童锁
»	开启快速加热
i	短暂按一下 = 调用信息 按下并按住 = 打开或关闭“基本设置”菜单
▶/□	短暂按一下 = 开始 / 暂停操作 按下并按住 = 取消操作

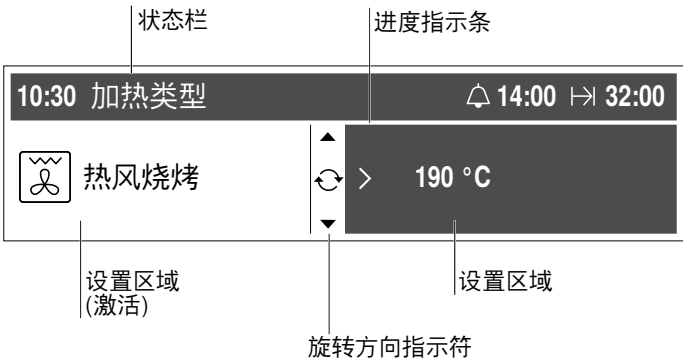
旋转选择钮

可使用旋转选择钮更改默认值和设定值。
旋转选择钮可撤回。按压旋转选择钮可将其锁定在撤回或弹出位置。

显示屏

电器关断后显示屏很快进入节能模式。显示屏变暗。
如果在使用后忘记关断电器，它将在大约 1 小时后自动关闭。
显示屏分为几个不同的区域：

- 状态栏
- 进度指示条
- 设置区域
- 旋转方向指示符



状态栏

状态栏位于显示屏的上部。显示时钟、所选操作模式、说明、信息以及所设置的时间设置选项。

进度指示条

进度指示条能让你快速查看正在进行倒计时的烹饪时间的进度。
烹饪时间开始后，状态栏下方将出现一条进度条。进度条从左侧开始，随着烹饪时间的推进越变越长。当进度条到达显示屏的最右侧时，说明烹饪时间到时。

设置区域

两个设置区域显示建议的数值，该数值可以更改。当前有效的设置区域的背景发亮，显示黑色字符。您可以在这里进行更改。
可使用 < 和 > 浏览按键从一个设置区域切换到下一个设置区域。设置区域中的箭头 < 和 > 向您指示浏览按键的动作方向。
开启烤箱后，两个设置区域均变暗，字符发亮。

旋转方向指示符

↻ 指示符向您指示旋转选择钮的动作方向。
↻ = 顺时针转动旋转选择钮
↻ = 逆时针转动旋转选择钮
如果两个方向箭头都出现，则可以向任意方向转动旋转选择钮。

温度指示器

温度指示器光柱显示加热阶段或烹饪箱中的余热。

加热指示符

加热指示符显示烹饪箱中不断升高的温度。当所有光柱都填满的时候就是将菜肴放入烤箱的最佳时刻。



在调节烧烤和清洁设置时，光柱将不显示。

您可使用 **i** 按键来查看烤箱加热过程中的当前加热温度。由于热惯性，所显示的温度与烹饪箱中的实际温度可能会稍微有点偏差。

余热

当电器关断后，温度指示器显示的是烹饪箱中的余热。如果最后一个光柱被填满，则烹饪箱中的温度大约为 300 °C。只要温度下降到 60 °C 左右，显示屏就熄灭。

烹饪箱

烤箱灯位于烹饪箱中。冷却风扇防止烤箱过热。

烤箱灯

在操作过程中，烹饪箱中的烤箱灯点亮。如果所选择的温度最高为 60 °C，同时启动了自动清洁功能，则烤箱灯熄灭。这样可以进行精密的温度调节。

当您打开烤箱门时，烤箱灯将开亮。

冷却风扇

冷却风扇按要求开启和关断。热风从门上方逸出。小心：不要覆盖通风槽。否则将导致烤箱过热。

冷却风扇将在操作后继续运行一段时间，这样烹饪箱就能在操作后更快地冷却。

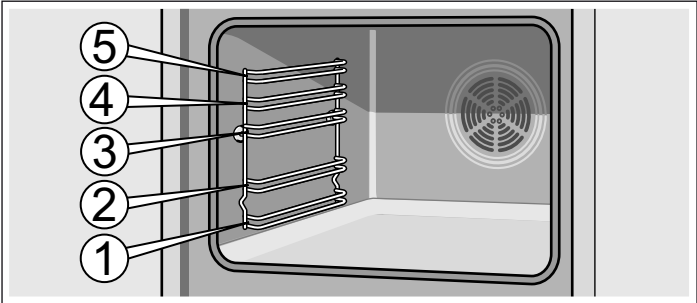
附件

电器随附的附件适合烹制多种菜肴。确保您始终将附件插入烹饪箱最里面。

还有其它附件可供选择，通过这些附件，您可以改进喜欢的菜式的口味，也可以使烤箱更易使用。

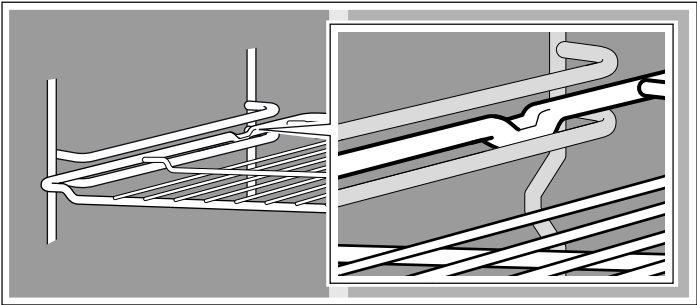
插入附件

附件可插入烹饪箱中的 5 个不同烹饪层。尽量插入最里面，以免附件碰到门板。



附件可以拔出大约一半，直到锁定到位。这使得取出食物十分方便。

在将附件滑入烹饪箱时，确保凹口在背面，因为只能从该位置锁定。



说明：附件发烫后会变形。再次冷却后，将恢复原形。这并不影响功能。

您可以在售后服务部、专卖店或在线商店购买附件。请指定 HZ 编号。

	烤架 用于烤箱器皿、蛋糕模、大肉块、烧烤食品和冷冻食品。 插入烤架时将开口面朝向烤箱门，弯曲向下 $\frac{3}{4}$ 。
	烤盘 用于烤制蛋糕和饼干。 滑入烤盘时，斜边朝向烤箱门。
	普通烤盘 用于烤制松软的蛋糕、糕点、冷冻食品和大肉块。直接在烤架上烤肉时，还可以用这个盘子收集滴下的油脂。 滑入普通烤盘时，斜边朝向烤箱门。
	匹萨盘 用于烹饪匹萨、冷冻食品或圆形大蛋糕。 将匹萨盘放在烤架上。
	附件支架 插在左右两侧。在自动清洁过程中，可留下普通烤盘等进行清洁。

可选附件

您可以在售后服务部或专卖店购买选装附件。您可在我们的手册和互联网上查找到大量适用于您的烤箱的产品。在线订购时，向

各个国家供应的选装附件和配件不尽相同，详细信息请参考销售手册。
并非所有可选附件都适用于每台电器。购买时，请提供电器的确切标识号 (E-Nr.)。

可选附件	HZ 编号	用途	适合自动清洁
烤架	HZ334000	用于放置烤箱器皿、蛋糕模、大肉块、烧烤食品和冷冻食品。	否
烤盘	HZ331072	用于烤制蛋糕和饼干。 将烤盘推入烤箱中，斜边朝向烤箱门。	是
普通烤盘	HZ332073	用于烤制松软的蛋糕、糕点、冷冻食品和大肉块。直接在烤架上烤肉时，还可以用这个盘子收集滴下的油脂。 将普通烤盘滑入烤箱中，斜边朝向烤箱门。	是
插入式烤架	HZ324000	用于烘烤。请务必将插入式烤架放置在普通烤盘中，这可确保滴下的油脂和肉汁都收集在盘中。	否
烧烤烤盘	HZ325070	用于放在烤架上进行烧烤，或用作防溅板，以免烤箱变得很脏。只能将烧烤烤盘放在普通烤盘中使用。 在烧烤烤盘上烧烤：只能使用烹饪层 1、2 和 3。 烧烤烤盘用作防溅板：将装有烧烤烤盘的普通烤盘插入到烤架下。	是
匹萨盘	HZ317000	匹萨、冷冻食品或圆形大蛋糕的理想餐具。可以用匹萨盘代替普通烤盘。将此烤盘放在烤架上，按照表中所述的步骤进行操作。	否
焙烤石板	HZ327000	焙烤石板是制作家庭面包、面包卷和匹萨的理想工具，这些食品都有松脆的面底。一定要先将焙烤石板预热到建议的温度。	是
带插入式烤架的 Profi 特深盘	HZ333072	非常适合于制备大份量食物。	是
Profi 特深盘盖	HZ333001	这个盖子将 Profi 特深盘变成一个 Profi 烤肉盘。	否
玻璃烤盘	HZ915001	玻璃烤盘适用于在烤箱内烹饪炖肉和糕点。特别适合于自动程序或自动烧烤。	否
伸缩烤架			
2 层	HZ338250	第 2 层和第 3 层都装有拉出式导轨，进一步拉出附件时也不会倾翻。	否
3 层	HZ338352	第 1、2 层和第 3 层都装有拉出式导轨，进一步拉出附件时也不会倾翻。 3 层拉出式设计不适合带有旋转烤叉的电器。	否
3 层完整拉出式设计	HZ338356	第 1、2 层和第 3 层都装有拉出式导轨，完全拉出附件时也不会倾翻。 3 层完整拉出式设计不适合带有旋转烤叉的电器。	否
3 层完整拉出式设计 (带锁定功能)	HZ338357	第 1、2 层和第 3 层都装有拉出式导轨，完全拉出附件时也不会倾翻。可将拉出式导轨锁定到位，从而轻松地将附件放置在顶部。 3 层完整拉出式设计 (带锁定功能) 不适合带有旋转烤叉的电器。	否
蒸汽过滤器	HZ329000	可以在烤箱中改装蒸汽过滤器。蒸汽过滤器可以过滤掉排出空气中的油脂微粒，从而减少气味。 仅适用于 E 编号的第二个数字为 6、7 或 8 的电器 (例如 HB78AB570)	是
系统蒸炉	HZ24D300	用于温和烹制蔬菜和鱼。	否

售后服务产品

您可以从售后服务部、专卖店（某些国家）或在线商店获取适当的保养剂、清洁剂以及其它家电附件。请指定相关产品号。

不锈钢表面清洁布	产品编号 311134	减少污垢积聚。浸有专用油，可为电器的不锈钢表面提供完美的维护。
烤箱和烤架清洁胶	产品编号 463582	用于清洁烹饪箱。凝胶无气味。
具有蜂房结构的微纤维布	产品编号 460770	特别适用于清洁精致的表面，例如玻璃、玻璃陶瓷、不锈钢或铝表面。用微纤维布轻轻一擦，就可去除液体和润滑脂积垢。
门锁	产品编号 612594	防止儿童打开烤箱门。不同类型的电器门上的锁具有不同的拧入方式。参见随门锁提供的信息页。

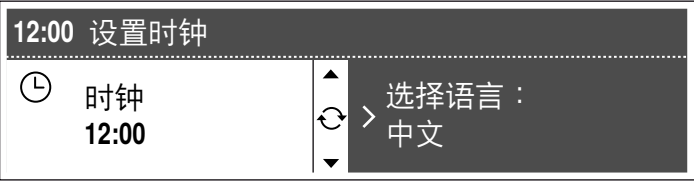
在第一次使用电器之前

本节向您介绍在第一次使用电器前需要执行的各个步骤。

- 设置时钟
- 根据需要更改文本显示语言
- 加热烹饪箱
- 清洁附件
- 请阅读使用说明书篇首的安全信息，这些信息非常重要。

初始设置

连接好新电器之后，顶部的状态栏中便显示“设置时钟”。设置时间，并根据需要设置文本显示语言。中文为默认语言。



设置时钟和更改语言

1. 转动旋转选择钮，设置当前时间。
2. 在右侧设置区域使用 > 按键移至“选择语言：中文”。
3. 使用旋转选择钮选择所需要的语言。
4. 按下 ⌚ 按键。

保存语言和时间。显示屏中显示当前时间。

说明：您可以随时更改语言。参见 *基本设置* 章节。

加热烹饪箱

为了清除新炊具的异味，可清空、关闭箱门，进行加热。确保烹饪箱中没有遗留的包装物品，例如聚苯乙烯颗粒。

烤箱加热时，请确保厨房通风良好。

设置 □ 上 / 下加热模式和温度 240 °C。

1. 按下 Ⓚ 按键。
显示西门子标志。
推荐使用 Ⓜ 3D 热风加热类型，温度为 160 °C。
2. 转动旋转选择钮，将加热类型更改为 □ 上 / 下加热。
3. 使用 > 按键移至温度设置，使用旋转选择钮将温度改为 240 °C。
4. 按下 ▷/□ 按键。
电器操作开始。
5. 60 分钟后，使用 Ⓚ 按键关断烤箱。
时间出现在显示屏上。

温度指示器光柱将显示烹饪箱中的余热。

关于如何设置加热类型和温度的详细信息，参见 *设置烤箱* 章节。

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。

打开和关断烤箱

可以使用 Ⓚ 按键开启、关断烤箱。

开启

按下 Ⓚ 按键。

显示西门子标志。选择需要的操作模式。

- □ 按键 = 加热类型
- Ⓜ 按键 = 自动程序
- Ⓜ 按键 = 保存的存储器设置

- Ⓜ 按键 = 自动清洁

如果您未在几秒钟内选择操作模式，则建议使用 3D 热风加热类型和 160 °C。

可随时选择不同的操作模式。

您可以在各章节中了解如何进行各种设置的信息。

关断

按下 ① 按键。烤箱关断，时钟出现在显示屏中。










设置烤箱

在本节中，您可以找到以下信息







- 您的烤箱可使用哪些加热类型
- 如何设置加热类型和温度
- 如何从推荐设置中选择菜式
- 如何设置快速加热

加热类型

烤箱提供多种加热类型。因此可以选择最适合菜式的方法。

加热类型和温度范围	应用
 3D 热风 30-275 °C	用于烤制放在第一层到第三层的糕点。风扇将后壁中的加热圈释放的热量均匀分配到烹饪箱各处。
 热风经济 * 30-275 °C	用于放在第一层的糕点、饼干、冷冻和方便食品以及肉类和鱼类（不预热）。风扇将加热圈释放的、高效节能的热量均匀分配到烹饪箱四周。
 上 / 下加热 30-300 °C	用于在同一个烤层上烤蛋糕、硬饼干和瘦肉块（例如牛肉或野味）。热量从上、下均匀散发。
 水烘焙 30-300 °C	用于烤制发酵的糕点，例如面包 / 面包卷或辫子面包，以及用于烤制泡芙（例如奶油泡芙），或弹性蛋糕。食物中的水分将以蒸汽的形式留在烹饪箱中。
 匹萨设置 30-275 °C	用于快速制备冷冻食品（不预热），如匹萨、炸薯条或果馅奶酥卷等。热量通过后壁中的加热圈从底部散出。
 深度加热 30-300 °C	用于酥脆面底的菜式。热量从上、下散发，下面热量较大。
 下加热 30-300 °C	用于腌渍、最终烘焙或重新上色。热量从下方散发。
 热风烧烤 30-300 °C	用于烤制肉类、家禽和全鱼。烧烤加热元件和风扇交替接通和断开。风扇使热风回旋在菜肴周围。
 烧烤，大面积 烧烤设置：1（低）、2（中）、3（高）	用于烤肉排、香肠、土司和鱼块。烧烤加热元件下面的整个区域变热。

* 按照 EN50304 确定能效等级的加热类型。


加热类型和温度范围	应用
 烧烤，小面积 烧烤设置：1（低）、2（中）、3（高）	用于烤少量肉排、香肠、土司和鱼块。烧烤加热元件中心区域变热。
 慢速烹饪 70-90 °C	用于文火烹饪多汁肉块。热量从上、下均匀散发，保持低温。
 解冻 30-60 °C	用于解冻，例如解冻肉类、家禽、面包和蛋糕。风扇使暖风回旋在菜肴周围。
 盘子保温 30-70 °C	用于烤箱器皿保暖，例如，陶瓷或玻璃器皿。
 保温 60-100 °C	用于保温烹制好的菜肴。
 推荐设置	各种不同菜式的推荐设置。

* 按照 EN50304 确定能效等级的加热类型。

设置加热类型和温度

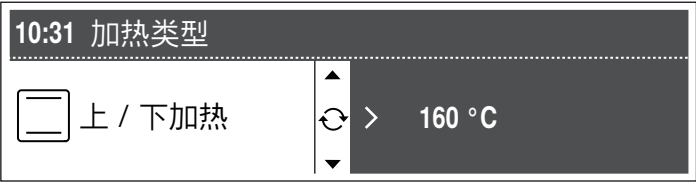
图中实例：180 °C、 上 / 下加热模式设置。

按下 ① 按键。

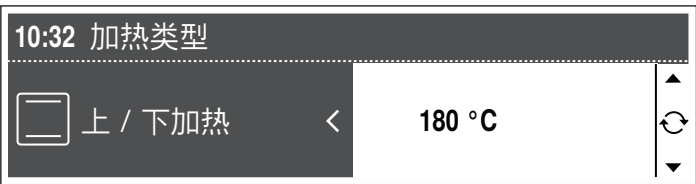
显示屏中的推荐设置为  3D 热风和 160 °C。您可以使用 ▷/□ 按键立即应用该设置。

如果您希望选择其它的加热类型和温度，请按如下说明进行操作：

1. 转动旋转选择钮，设置所需要的加热类型。



2. 使用 > 按键切换至温度，然后用旋转选择钮设置温度。



- 按下 ▷/□ 按键。
操作开始。温度指示器的加热光柱显示在状态栏中。



- 当食物做好之后，使用 ⓘ 按键关断烤箱，或选择并应用新的操作模式。

在烹饪时打开烤箱门

操作暂停。当再次关闭门之后，操作继续。

暂停操作

按下 ▷/□ 按键。烤箱暂停，▷/□ 闪烁。再次按下 ▷/□ 按键，操作继续运行。

更改温度或烧烤设置

这随时可以进行。转动旋转选择钮，更改温度或烧烤设置。

取消操作

按下并按住 ▷/□ 按键，直到显示 3D 热风 and 160 °C。现在可以进行新的设置。

调用信息

短暂按下 i 按键。如要了解更多信息，请再次短暂按下 i 按键。在电器启动之前，显示加热类型、烤架位置以及附件的相关信息。在电器启动之后，可以检查烹饪箱中的加热温度。

设置烹饪时间

参见 *时间设置选项*，设置烹饪时间。

设置延时结束时间

参见 *时间设置选项* - 设置延时结束时间。

推荐设置

如果从推荐的设置中选择菜式，则已经规定了理想的设置值。您可以从许多不同的分类中进行选择。您将看到大量菜式的推荐设置，从蛋糕、面包、家禽、肉、鱼和野味到烘焙食品和预加工食品。您可以更改温度和烹饪时间。加热类型固定。

您可以对各种菜式使用多种选择等级。试用并查看自己的菜式选择范围。

选择菜式

- 按下 ⓘ 按键。
显示屏中的推荐设置为 ⓘ 3D 热风和 160 °C。
- 将旋转选择钮逆时针转动到 ⓘ “推荐设置”。
- 使用 > 按键移至第一个食品类别，并使用旋转选择钮选择需要的类别。
使用 > 按键移至下一级。转动旋转选择钮，进行下一个选择。此时出现选定菜式的设置值。
- 按下 ▷/□ 按键。
电器操作开始。您可以在状态栏中看到建议的烹饪时间 I→I 倒计时。

烹饪时间到时

一个信号声响起。烤箱停止加热。状态栏显示 I→I 0:00。按下 ⓘ 按键，可以提前取消该信号。

更改温度或烧烤设置

转动旋转选择钮，更改温度或烧烤设置。

更改烹饪时间

按下 ⓘ 按键，并使用 > 按键移动到烹饪时间。使用旋转选择钮更改烹饪时间。按下 ⓘ 按键。

调用信息

短暂按下 i 按键。如要了解更多信息，请再次短暂按下 i 按键。

设置延时结束时间

参见 *时间设置选项* - 设置延时结束时间。

设置快速加热

快速加热功能并不适用于全部的加热类型。

合适的加热类型

- 3D 热风
- 上 / 下加热
- 水烘焙
- 匹萨设置
- 深度加热

适用的温度

如果温度设置低于 100 °C，则快速加热功能不起作用。如果烹饪箱中的温度仅比您所设置的温度略低，则不必使用快速加热。该功能将不会打开。

设置快速加热

按下 >>>> 按键，激活快速加热功能。状态栏中将显示 >>>> 符号。温度指示器光柱开始填充。

当所有光柱填满后，快速加热结束。您将听到一声简短的信号声。>>>> 符号熄灭。将菜肴放入烹饪箱。

说明

- 如果更改加热类型，快速加热将被取消。
- 如果设置了烹饪时间，则该时间与快速加热功能不相干，在烤箱启动后立即开始倒计时。
- 您可使用 ⓘ 按键查看快速加热期间的当前烹饪箱温度。
- 为了确保均匀地烹饪，在快速加热完成之前，请不要将菜肴放入烹饪箱中。

取消快速加热

按下 >>>> 按键。符号熄灭。

时间设置选项

您可按下 按键调用时间设置选项菜单。提供以下功能：

如果烤箱关断：

- 设置定时器
- 设置时钟

如果烤箱开通：

- 设置定时器
- 设置烹饪时间
- 设置延时结束时间

设置时间设置选项 - 简明

1. 按下 按键打开菜单。
2. 使用 或 按键切换至所需的功能。设置区域发亮，文字为黑色。
3. 使用旋转选择钮，设置时钟或烹饪时间。
4. 按下 按键关闭菜单。

以下提供了关于如何调节各个功能的详细说明。

设置定时器

定时器独立于烤箱运行。您可以将它作为厨房定时器，并可以随时对它进行设置。

1. 按下 按键。
时间设置选项菜单打开。
2. 使用旋转选择钮，设置定时器的运行时间。
3. 按下 按键关闭菜单。

显示屏返回到以前的状态。显示代表定时器的 符号，同时可以看到时间正在倒计时。

当时间到时

一个信号声响起。显示屏中出现 0:00。按下 按键，可以提前取消该信号。按下 按键，关闭时间设置选项菜单。

取消定时器时间

使用 按键打开时间设置选项菜单，将时间转回到 0:00。
按下 按键关闭菜单。

更改定时器时间

使用 按键打开时间设置选项菜单，并在接下来的几秒内更改定时器的运行时间。按下 按键关闭菜单。

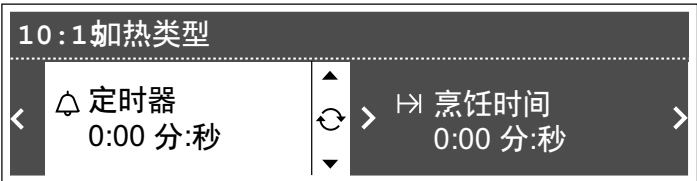
设置烹饪时间

如果设置了菜肴的烹饪时间，当该时间到时后，操作自动停止。烤箱停止加热。

前提条件：必须设置了加热类型和温度。

图中实例：设置为上 / 下加热、180 °C 和 45 分钟烹饪时间。

1. 按下 按键。
显示时间设置选项菜单。



2. 使用 或 按键移至烹饪时间，然后使用旋转选择钮设置烹饪时间。



3. 按下 按键。
时间设置选项菜单关闭。
4. 如果尚未开始运行，按下 / 按键。
您可以在状态栏中看到烹饪时间 倒计时。



烹饪时间到时

一个信号声响起。烤箱停止加热。状态栏显示烹饪时间 0:00。
按下 按键，可以提前取消该信号。

取消烹饪时间

按下 按键打开菜单。使用 或 按键移至烹饪时间，然后使用旋转选择钮将烹饪时间设置为 0:00。所设置的加热类型和温度出现在显示屏中。然后程序将不再计时。

更改烹饪时间

按下 按键打开菜单。使用 或 按键移至烹饪时间，然后使用旋转选择钮设置烹饪时间。按下 按键关闭菜单。

设置延时结束时间

请记住，不得将容易腐败的食物长时间放在烹饪箱中。

可为以下功能设置延时结束时间：

- 所有的加热类型
- 各种程序
- 自动清洁

实例：您在上午 9:30 将菜肴放入烹饪箱。烹饪时间为 45 分钟，将在上午 10:15 做好，但您希望下午 12:45 做好。

将结束时间从 10:15 改为 12:45。烤箱进入待机状态。烹饪将在 12:00 开始，12:45 结束。

该功能也可用于自动清洁。您可以将清洁操作排定在夜间进行，这意味着在白天可以随时使用烤箱。

设置延时结束时间

前提条件：所选操作尚未开始，已设置好烹饪时间。时间设置选项菜单 打开。

- 1. 使用 按键移动至结束时间。显示结束时间。



- 2. 使用旋转选择钮设置更迟的结束时间。



- 3. 按下 按键，关闭时间设置选项菜单。
- 4. 按下 按键进行确认。

接受设置。烤箱处于待机状态， 结束时间显示在状态栏中。在合适的时间启动操作。您可以在状态栏中看到烹饪时间 倒计时。

烹饪时间到时

一个信号声响起。烤箱停止加热。状态栏显示烹饪时间 0:00。按下 按键，可以提前取消该信号。

纠正结束时间

只要烤箱处于待机状态，就可以执行此操作。为此，使用 按键打开菜单，使用 或 按键移至结束时间，然后使用旋转选择钮调整结束时间。按下 按键关闭菜单。

取消结束时间

只要烤箱处于待机状态，就可以执行此操作。为此，使用 按键打开菜单，使用 或 按键移至结束时间，然后逆时针旋转选择钮，直到显示消失。烹饪时间立即开始倒计时。

设置时钟

只有先关断烤箱，才能设置或更改时钟。

断电之后

在发生电源故障之后，状态栏中显示“设置时钟”。

- 1. 转动旋转选择钮，设置当前时间。
所设置的显示语言显示在右侧的设置区域中。在发生电源故障之后，该显示不会改变。
- 2. 按下 按键。
应用该时间。

更改时钟

实例：从夏令时改为冬令时。

- 1. 按下 按键。
显示时间设置选项菜单。
- 2. 使用 按键移至时钟 ，然后使用旋转选择钮更改时间。
- 3. 按下 按键。
时间设置选项菜单关闭。

更改时钟显示

当烤箱关断时，显示屏中显示时钟，同时显示当前时间。您可以更改显示设置，使其显示其它时钟外观、显示数字式时间，或者从显示屏中删除时钟。详细信息请参见“基本设置”一节。

存储器

您可以将每道菜的设置保存在存储器中，以后可随时重新调用。如果您经常烹制某道菜肴，存储器很有用。

将设置保存到存储器中

自动清洁功能不能保存。

- 1. 指定您想烹制的菜肴的加热类型、温度和烹饪时间（如有必要）。不要启动。如果您想要保存程序：选择该程序，进行设置。不要启动。
 - 2. 按下并按住 按键，直到显示“存储器已保存”。
- 设置已保存，可立即启动。

保存另一个设置

输入并保存新设置。旧设置被覆盖。

启动存储器

您可随时使用已保存的菜肴设置开始烹饪。

- 1. 短暂按下 按键。
显示已保存的设置。如果显示“存储器位置空”，则表示未保存任何设置。您无法启动存储器功能。先按照 *将设置保存到存储器中* 的说明保存所需要的设置。
- 2. 按下 按键。
存储器设置启动。

更改设置

这随时可以进行。您原先保存的设置在您下一次启动存储器时显示。



安息模式






使用该设置时，在上 / 下加热模式下，烤箱温度保持在 85 °C 到 140 °C 之间。可以设置一个介于 24 到 73 小时之间的时间。

在这段时间，您可以让菜式留在烹饪箱中不变冷，而不用开启或关断烤箱。

启动安息模式

前提条件：在基本设置中激活了“安息模式，是”。参见“基本设置”章节。

1. 按下  按键。
显示屏中的推荐设置为 3D 热风 和 160 °C。
2. 逆时针转动旋转选择钮，选择安息模式。
3. 使用  按键切换至温度，然后用旋转选择钮设置温度。

4. 使用  按键打开时间设置选项菜单，并使用  按键切换至烹饪时间。
建议使用 27:00 小时。
5. 转动旋转选择钮，设置所需的烹饪时间。
6. 按下  按键，关闭时间设置选项菜单。
7. 按下  /  按键。
安息模式启动。




烹饪时间到时

烤箱停止加热。

设置延时结束时间

无法设置延时结束时间。



取消安息模式

按下并按住  /  按键，直到显示 3D 热风  和 160 °C。现在可以进行新的设置。

儿童锁


烤箱具有一个儿童锁，可避免儿童意外开启烤箱或更改已经开始的操作。

启用儿童锁



按下并按住  按键，直到出现  符号。这需要约 4 秒钟。控制面板被锁定。




锁定烤箱门

您可更改基本设置，锁定烤箱门。关于操作步骤，参见“基本设置”一节。如果烹饪箱内的温度达到约 50 °C，烤箱门将锁定。然后

显示  符号。如果烤箱已关断，在激活儿童锁之后，烤箱门将立即锁定。

解除锁定

按下并按住  按键，直到  符号消失。现在可以再次进行设置。

说明：激活儿童锁时，您仍然可以使用  关断烤箱，或按下并按住  /  按键设置定时器和关断声音信号。

基本设置

您的电器有各种基本设置，您可以根据自己的要求随时调节这些设置。

说明：本表格中列出了所有基本设置以及更改这些基本设置的相关选项。只给出与特定电器的具体功能相对应的基本设置。

基本设置	选项	说明
选择语言： 中文	另有两种语言可供选择	文本显示语言。
信号持续时间： 中	中 = 2 分钟 短 = 10 秒 长 = 5 分钟	烹饪时间到时的声音信号长短
按键声音： 关	开 关	按下按键的确认音
显示屏亮度： 日	日 中 夜	显示屏亮度
时钟显示： 模拟 1	模拟 1 模拟 2 模拟 3 数字式 关	在烤箱关断后，显示屏中显示时钟

基本设置	选项	说明
工作期间的烤箱灯： 开	开 关	烹饪箱中的照明。
关门后继续 自动	自动 关 *	烤箱门打开并关闭后以何种方式继续进行操作。 * 用 ▷/◁ 继续操作
门锁用作儿童锁： 否	否 是	在激活儿童锁时，锁定烤箱门。
单独调整： □□□■□□□	例如，增大烹饪结果的强度 □□□□■□□	更改所有自动程序的烹饪结果 往右 = 增大强度 往左 = 减小强度
显示品牌标志 开	开 关	烤箱开启后，显示西门子标志
3D 热风 建议：160 °C	从 30 到最高 275 °C	永久更改加热类型的默认温度。
热风经济 建议：160 °C	从 30 到最高 275 °C	永久更改加热类型的默认温度。
上 / 下加热 建议：160 °C	从 30 到最高 300 °C	永久更改加热类型的默认温度。
水烘焙 建议：160 °C	从 30 到最高 300 °C	永久更改加热类型的默认温度。
匹萨设置 建议：200 °C	从 30 到最高 275 °C	永久更改加热类型的默认温度。
深度加热 建议：190 °C	从 30 到最高 300 °C	永久更改加热类型的默认温度。
下加热 建议：150 °C	从 30 到最高 300 °C	永久更改加热类型的默认温度。
热风烧烤 建议：190 °C	从 30 到最高 300 °C	永久更改加热类型的默认温度。
烧烤，大面积 建议：3	3 2 1	永久更改各种加热类型的默认设置
用旋转烤叉烧烤 建议：250 °C	从 30 到最高 300 °C	永久更改加热类型的默认温度。
烧烤，小面积 建议：3	3 2 1	永久更改各种加热类型的默认设置
慢速烹饪 建议：80 °C	从 70 到最高 90 °C	永久更改加热类型的默认温度。
解冻 建议：30 °C	从 30 到最高 60 °C	永久更改加热类型的默认温度。
盘子保温 建议：50 °C	从 30 到最高 70 °C	永久更改加热类型的默认温度。
保温 建议：70 °C	从 60 到最高 100 °C	永久更改加热类型的默认温度。
冷却风扇持续运行时间： 中	短 中 长 极长	冷却风机的运行时间。
清洁系统： 否	否 是	指定电器是否配备自动清洁箱顶和侧壁 (= 清洁系统) 的设置
伸缩架： 否	否 是	指定电器是否配备伸缩烤架的设置

基本设置	选项	说明
安息模式：	否	参见安息模式章节
否	是	
恢复出厂设置：	否	撤消所有更改，恢复基本设置
否	是	

更改基本设置

前提条件：烤箱必须关断。

1. 按下并按住 i 按键大约 4 秒钟，直到出现“选择语言：中文”。
2. 用 <↔○> 或 ↱ 按键选择基本设置。
3. 使用旋转选择钮更改值。

4. 现在，您可以使用 < 或 > 按键切换到基本设置，按照第 2 和 3 条的描述进行调整，对基本设置进行进一步的更改。
5. 按下并按住 i 按键，直到显示屏消失。持续约 4 秒钟。将保存所有更改数据。

取消

按下 ① 按键。不应用更改数据。

自动关闭

您的烤箱具有自动关闭功能。如果没有设置烹饪时间，并且长时间未更改各种设置，则该功能启动。启动自动关闭功能的时间点取决于所设置的温度或烧烤设置。

关断功能已激活

“自动关闭”出现在显示屏中。操作中断。按下任意按键，清除显示文本。您可以进行新的设置。

说明：如果设置了烹饪时间，只要烹饪时间到时，烤箱就停止加热。不再需要自动关闭功能。

自动清洁

在自动清洁期间，烤箱加热至最高 500 °C 左右。烧烤残留物将被烧成灰烬，您只需将这些灰烬从烹饪箱中清理出去。

有三个清洁等级供您选择。

等级	清洁程度	烹饪时间
1	弱	约 1 小时 15 分钟
2	中	约 1 小时 30 分钟
3	强	大约 2 小时

灰尘越厚，时间越久，清洁等级就应该越高。每两到三个月清洁一次烹饪箱足矣。如有必要，可以更加频繁地清洁烤箱。一次清洁循环仅需要大约 2.5 - 4.7 千瓦时。

重要说明

出于安全原因，烤箱门自动锁闭。等烹饪箱逐渐冷却，锁定机制的挂锁符号消失之后，才能再次打开烤箱门。

烹饪箱的烤箱灯在自动清洁期间不会点亮。

⚠ 有灼伤危险！

- 在自动清洁循环期间，烹饪箱将变得灼热。切勿用手打开电器门或移动锁门。让电器冷却。请将小孩留在安全距离以外。
- 在自动清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿触摸电器门。让电器冷却。请将小孩留在安全距离以外。

⚠ 有着火危险！

在自动清洁循环期间，电器外壁将变得灼热。切勿在门把手上悬挂易燃物品，例如茶巾。切勿紧靠电器正面放置任何物品。

自动清洁之前

烹饪箱必须是空的。从烹饪箱中取出附件、烤箱器皿和搁架导轨。关于如何取下导轨，参见章节：*保养和清洁*。

清洁烤箱门和烹饪箱密封零件周围的边缘缝隙。不要清洁密封件。

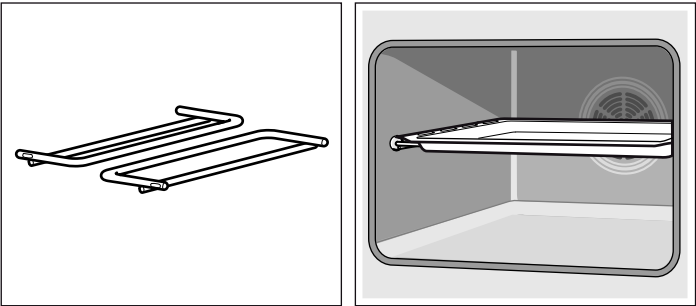
⚠ 有着火危险！

松散的食物残渣、油脂和肉汁可能会着火。用湿布同时擦拭烹饪箱和要清洁的附件。

同时清洁附件

导轨不适合自动清洁程序。将导轨从烹饪箱中取出。如要同时清洁附件，可使用附件支架。

插入左右两侧的附件支架。



您可以使用支架同时清洁没有不粘层的搪瓷附件，例如普通烤盘。一次只能清洁一个附件。




非搪瓷附件，例如烤架，不适合自动清洁程序。先从烹饪箱中取出。

⚠ 有严重损害健康的危险！

切勿使用自动清洁程序同时清洁不粘烤盘和烤模。高温会损坏不粘层，并释放有毒气体。

说明：关于哪些附件适用于自动清洁程序的详细信息，请参见这些使用说明书开头的可选附件表。

设置清洁等级


- 按下  按键。
显示建议的清洁等级 3。按下  按键，可以立即启动自动清洁。
如果您想更改清洁等级：
- 使用旋转选择钮选择需要的清洁等级。
- 使用  启动清洁操作。

烤箱门在开始清洁后迅即锁定。🔒 符号点亮表示已激活锁定。您无法再次打开烤箱门，除非 H 符号熄灭。

当清洁完成后

烤箱停止加热。状态栏中显示“自动清洁完成”。

取消清洁

使用  按键关断烤箱。在 🔒 符号消失之前，不要打开烤箱门。

调整清洁等级

清洁开始后，清洁等级便无法再更改。

设置夜间清洁

这样您可以在白天全天使用烤箱，将清洁过程推迟到夜间进行。参见 *时间设置选项* - 设置延时结束时间。

自动清洁之后

烹饪箱冷却下来之后，用湿布擦拭留在烹饪箱中的灰烬。

保养和清洁

只要精心保养和清洁，您的烤箱将在未来的很长一段时期内保持干净，并能正常工作。我们将在本节说明如何正确保养和清洁您的烤箱。

说明

- 由于使用不同的材料，例如，玻璃、塑料和金属等，烤箱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烤箱灯的反光造成的。
- 搪瓷是使用非常高的温度烤上去的。这可能会导致颜色稍微有点偏差。这是正常的，不影响它们的功能。较薄的烤盘边缘可能有些地方没有涂上搪瓷。因此，这些边缘可能会比较粗糙。这不会损害抗腐蚀保护功能。

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。切勿使用：

- 强烈的或腐蚀性的清洁剂
- 高酒精浓度的清洁剂
- 硬的清洗垫或海绵
- 高压清洁器或蒸汽清洁器

新海绵布使用前要彻底清洗。

区域	清洁剂
烤箱正面	热肥皂水： 用洗碗布清洁并用软布擦干。不要使用玻璃清洁剂或玻璃刮刀。

区域	清洁剂
不锈钢	热肥皂水： 用洗碗布清洁并用软布擦干。立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白（例如蛋清）形成的斑点。这类残留物可能会引起腐蚀。 适用于温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。
门面板	玻璃清洁剂： 使用软布清洁。不要使用玻璃刮刀。
门盖	不锈钢清洗剂（可从我们的售后服务部门或专业零售商处获取）： 请遵守制造商的说明。
烹饪箱	热肥皂水或醋溶液： 使用洗碗布清洁。 如果有大量污垢积聚，则使用不锈钢擦洗片或烤箱清洁剂。仅当烹饪箱冷却时使用。 最好使用自动清洁功能。在进行此操作时，遵守 <i>自动清洁</i> 小节中的说明。
烤箱灯的玻璃灯罩	热肥皂水： 用洗碗布清洁。
烤架	热肥皂水： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。

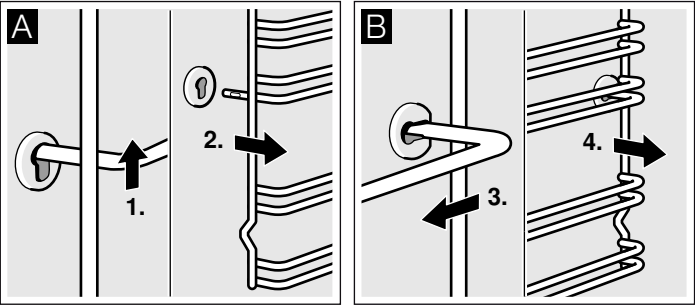
区域	清洁剂
伸缩烤架	热肥皂水： 用洗碗布或刷子清洁。 不得浸泡。在洗碗机中清洁，或作为自动清洁程序的一部分在烤箱中清洁。导轨可能会损坏，使其卡住。
附件	热肥皂水： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。

拆卸及重新安装导轨

导轨可以取下进行清洁。烤箱必须已经冷却。

拆下导轨

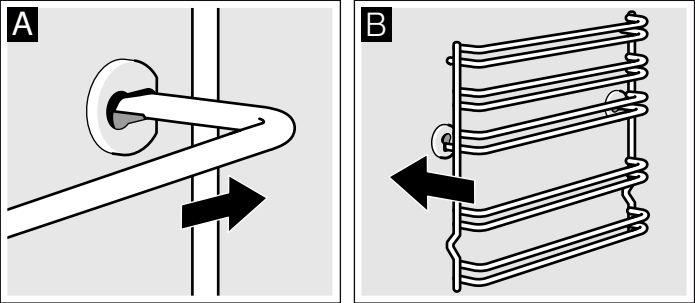
1. 抬起导轨前端
2. 脱钩 (图 A)
3. 向前拉动整个导轨
4. 拆下 (图 B)



用清洗剂和海绵清洁导轨。顽固的积垢可用刷子清洗。

重新装上导轨

1. 首先将导轨插在后部的插座内，并轻微向后按压 (图 A)，
2. 然后将其卡入前面的插座 (图 B)。

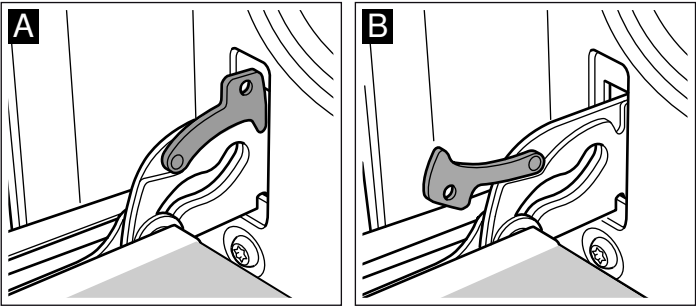


导轨插入到左右两侧。确保如图 B 所示，1 和 2 层在下，3、4 和 5 层在上。

拆卸和安装烤箱门

进行清洁时，如要拆下门面板，可拆卸烤箱门。

每个烤箱门铰链都有一个锁止杆。当锁止杆闭合时 (图 A)，烤箱门固定到位，此时无法拆卸烤箱门。当为了拆卸烤箱门而打开锁止杆时 (图 B)，铰链锁定，无法咬合。

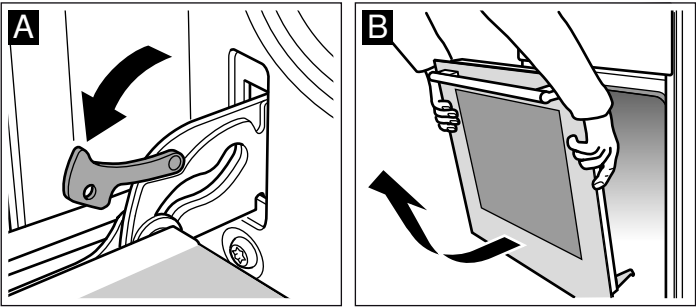


⚠ 有受伤危险！

当铰链未锁定时，会以很大的力量猛然闭合。确保锁止杆始终完全闭合；或在拆卸烤箱门时，确保锁止杆完全打开。

拆卸烤箱门

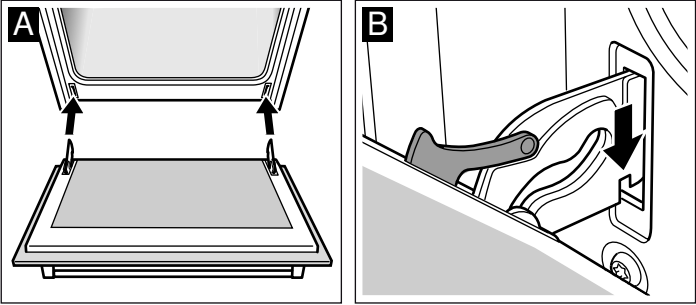
1. 完全打开烤箱门。
2. 将左右两侧的两个锁止杆向上折叠 (图 A)。
3. 关闭烤箱门，直到达到止档位置。用双手握住门的左右两侧。将门再关紧一点，然后将门拉出 (图 B)。



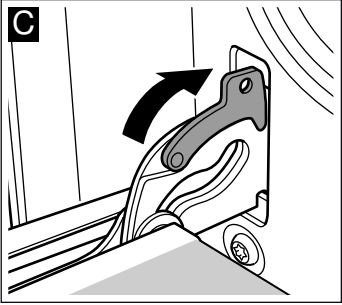
安装烤箱门

按照与拆卸相反的顺序重新装上烤箱门。

1. 当安装烤箱门时，确保两个铰链都直接插入到开口中 (图 A)。
2. 两侧的铰链槽口必须都咬合上 (图 B)。



3. 向下展开两个锁止杆 (图 C)。关闭烤箱门。



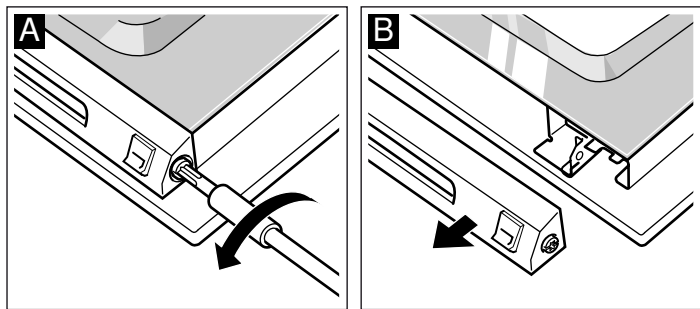
⚠ 有受伤危险！

如果烤箱门意外掉下或铰链猛然闭合，不要将手伸入铰链。致电售后服务部门。

拆下门面板

烤箱门面板可能会变色。如要进行彻底清洁，可以拆下面板。

1. 完全打开烤箱门。
2. 拧松烤箱门面板。为此，请先拧松左右两侧的螺钉（图 A）。
3. 取下盖子（图 B）。



在拆下面板后，切勿关闭烤箱门。否则内层面板可能会损坏。
用不锈钢清洗剂清洁面板。

4. 更换面板，并将其固定到位。
5. 关闭烤箱门。

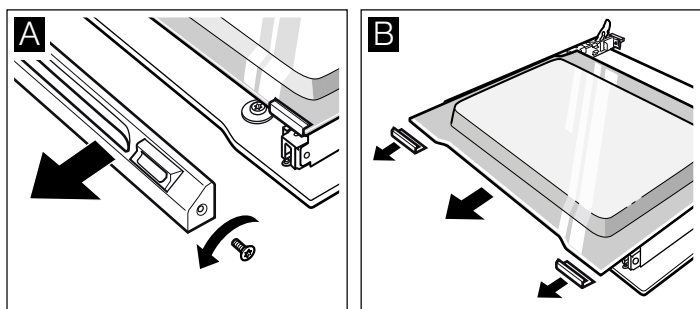
拆除和安装门面板

为了便于清洁，您可从烤箱门卸下玻璃面板。

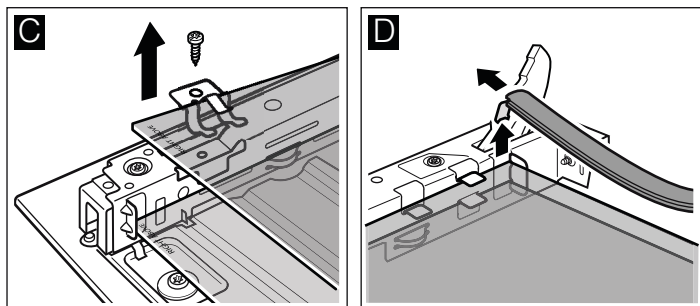
在拆卸内部面板时，注意各面板的拆卸顺序。为了保证重新装配面板时顺序正确，可按照每个面板上的数字来安装。

拆卸

1. 卸下烤箱门，放在一块布上，手把朝下。
2. 旋下烤箱门顶部的盖。为此，先拧松左右两侧的螺钉（图 A）。
3. 将上面板向上抬起、抽出，拆除两个密封件（图 B）。

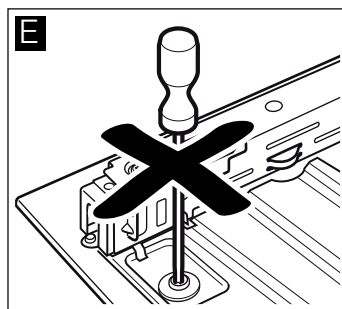


4. 拧松左右两侧的固定夹。抬高面板并从面板上拆下固定夹（图 C）。
5. 从面板底部拆除密封件（图 D）。拉出密封件，将其拆下。抽出面板。



6. 以一定角度朝外上方抽出下部面板。

7. 不要拆下金属板左侧和右侧的螺钉。



用玻璃清洁剂和软布清洁面板。

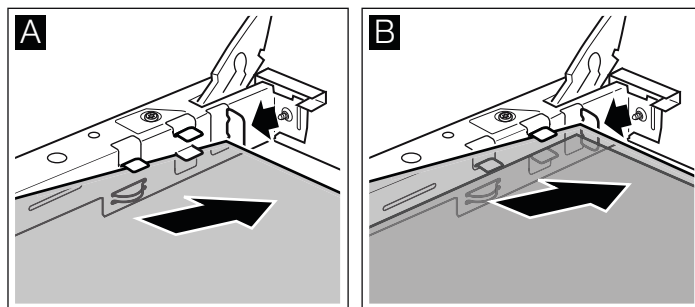
⚠ 有受伤危险！

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。

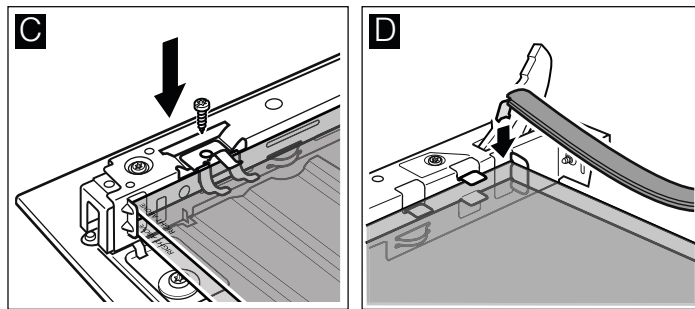
安装

安装时，请务必确保两个面板左下角的“直立”字样上下颠倒。

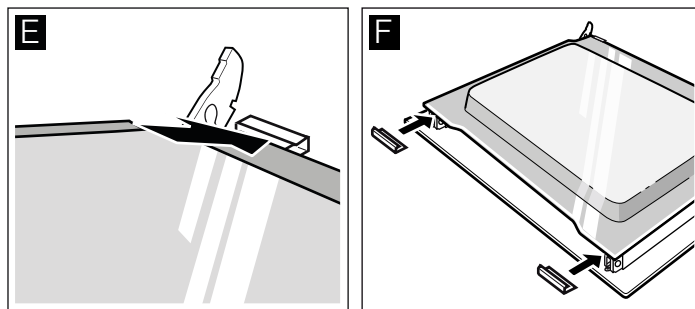
1. 以一定的角度朝后将下面板插入（图 A）。
2. 滑入中间面板（图 B）。



3. 将固定夹插入面板的左右两侧并对齐，使支承板正好位于螺丝孔上方，然后拧紧（图 C）。
4. 重新将密封件钩挂到面板底部（图 D）。



5. 以一定角度将上面板朝后插入支架。注意不要将密封件推到后面去（图 E）。
6. 将两个小密封件重新插入面板左右侧。



- 7.放回盖板，拧好。
- 8.装上烤箱门。
- 在正确安装好面板之前不要使用烤箱。

故障检修


故障通常有简单说明。在致电售后服务部前请先查阅表格，有些故障可能您自己就能修复。

故障表


如果所烧制的菜肴未达到预期效果，请参见“*经由我们烹饪工作室测试过的菜谱*”，其中给出了大量烹饪技巧。

⚠ 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。

问题	可能原因	说明 / 纠正措施
电器不工作。	保险丝损坏	查看保险丝盒，检查断路器是否处于工作状态。
状态栏上显示“设置时钟”。所显示的时间不是当前时间。右侧设置区域中显示“选择语言”。	断电	转动旋转选择钮，设置当前时间，然后按下  按键。所设语言在发生电源故障后不会改变。
烤箱门无法打开。状态栏上显示“设置时钟”。所显示的时间不是当前时间。右侧设置区域中显示“选择语言”。显示  符号。	自动清洁期间断电。	转动旋转选择钮，设置当前时间，然后按  按键。所设语言在发生电源故障后不会改变。等待烹饪箱冷却下来。然后  符号消失。现在可以打开烤箱门。
烤箱不加热，或无法设置所选择的加热类型。	无法识别加热类型	重新设置一次。
烤箱不加热。状态栏中显示“演示”。	烤箱处于演示模式。	关断保险丝盒中的断路器，并在大约 20 秒后重新打开。在此后的 2 分钟内按住  按键 4 秒，直到“演示”文本消失。
状态栏中出现“自动关闭”。	自动关闭功能已激活。烤箱关断。	按下任何按键。显示文本消失。现在可以再次进行设置。

带 E 的出错信息

如果显示屏中出现带有 E 的出错信息，按下  按键。这将取消出错信息。这之后您可能不得不复位时间。如果出错再次出现，则致电售后服务部。

如果显示以下出错信息，则可以自行采取措施。

出错信息	可能原因	说明 / 纠正措施
E011	按键按下时间太长或卡住。	逐个按下所有按键。检查按键是否干净。如果出错信息仍旧存在，请联系售后服务部。
E115	烹饪箱中的温度过高。	烤箱门锁定。等待烹饪箱冷却下来。使用  按键清除错误信息。

更换烤箱顶灯的灯泡

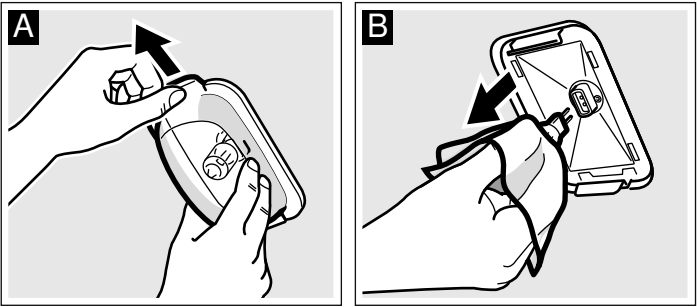
如果烤箱灯的灯泡坏了，则必须进行更换。耐热 10 W/12 V 卤素灯泡可以从售后服务部门或专卖店购买。处理卤素灯泡时，请使用干布。这将延长灯泡的使用寿命。只能使用这些灯泡。

⚠ 有电击危险！

断开保险丝盒中的断路器。

- 将抹布放在冷却的烤箱中，防止烤箱损坏。
- 拆除玻璃灯罩。为此，用拇指将金属片朝侧边按（图 A）。

3. 拔出灯泡，不要旋转灯泡（图 B）。插入新的灯泡，确保针脚位置正确。用力压入灯泡。



4. 装回玻璃灯罩。安装时，先插入一端，然后用力按入另一端。玻璃灯罩将卡到位。
5. 取出抹布，然后接通断路器。

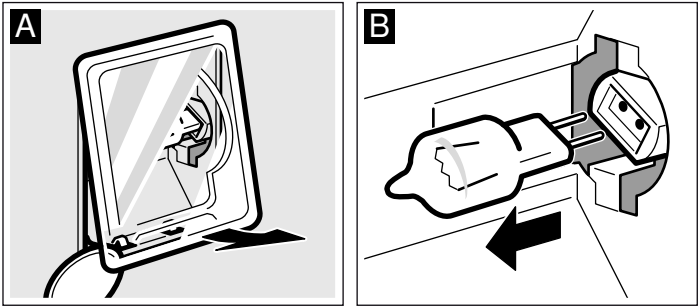
更换左侧烤箱灯的灯泡

如果烤箱灯的灯泡坏了，则必须进行更换。耐热 10 W/12 V 卤素灯泡可以从售后服务部门或专卖店购买。处理卤素灯泡时，请使用干布。这将延长灯泡的使用寿命。只能使用这些灯泡。

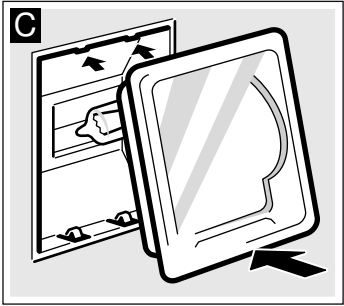
⚠ 有电击危险！

断开保险丝盒中的断路器。

1. 将抹布放在冷却的烤箱中，防止烤箱损坏。
2. 拆除玻璃灯罩。为此，用手从底部打开玻璃灯罩（图 A）。如果玻璃灯罩难以拆除，可用汤匙作为辅助工具。
3. 拔出灯泡（不要旋转灯泡）（图 B）。插入新的灯泡，确保针脚位置正确。用力压入灯泡。



4. 装回玻璃灯罩。确保玻璃曲面位于右侧。先插入玻璃顶部，然后从底部将其稳稳推入（图 C）。玻璃灯罩将卡到位。



5. 取出抹布，然后接通断路器。

玻璃灯罩

您必须更换损坏的玻璃灯罩。适当的玻璃灯罩可从售后服务部购买。请指定您的电器的 E 编号和 FD 编号。

售后服务

如果您的电器需要修理，我们为您提供售后服务。我们会不断寻找适当的解决方案，避免维修人员不必要的登门造访。

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。标有这些编号的铭牌位于烤箱门右侧。您可以在以下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寻找。

E 编号	FD 编号
售后服务 ☎	400-88-99999

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。请相信制造商的专业技术，我们将确保由经过专业培训的技术人员使用原装配件对您的家电进行修理。

能源和环境

您的新电器属于特别节能款。下面介绍具有最佳能效的“热风经济”加热类型，同时说明使用电器时如何节省更多能源以及如何以环保的方式处理报废电器的技巧。

热风经济加热类型

利用高效节能的“热风经济”加热类型，您可在第一层制备大量菜式。风扇将后壁中的加热圈释放的、经过节能优化的热量均匀分配到烹饪箱各处。您无需预热烤箱，即可成功地实现烘焙、烧烤和烹饪操作。

说明


- 加热前先将食品放入空的烹饪箱中。否则节能优化功能将不会有效。
- 烹饪期间仅在必要时打开烤箱门。


表格

表中包含一系列最适合使用热风经济功能的精选菜式，还详细指出了适当的温度和烹饪时间。您可从了解合适的附件和烹饪层位置。

温度和烹饪时间取决于食品的数量、成分和质量。因此表中提供的是温度范围。您应先用较低的温度试一试，因为较低的温度着色较均匀。如果需要，下次可以提高温度。

将烤模和烤箱器皿放在烤架的中央。如果直接在烤架上烤制食物，还应该在第一层插入普通烤盘，让普通烤盘沾上些许油脂和果蔬汁，能确保烤箱更加清洁。

使用热风经济功能  的菜式	附件	烤层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
糕点				
烤盘上的弹性蛋糕，带干配料	烤盘	3	170-190	25-35
烤模中的生面团	长方形烤模	2	160-180	50-60
果馅蛋糕，发酵面团	果馅胚蛋糕模	2	160-180	20-30
鲜美水果果馅饼，弹性	弹性 / 环形模	2	160-180	50-60
烤盘上的发酵生面团，带干配料	烤盘	3	170-190	25-35
烤盘上的酥皮糕点，带干配料	烤盘	3	180-200	20-30
瑞士卷	烤盘	3	170-190	15-25
松软蛋糕底，2 只蛋	果馅胚蛋糕模	2	150-170	20-30
松软果馅饼，6 只蛋	弹性蛋糕模	2	150-170	40-50
酥皮面团	烤盘	3	180-200	20-30
饼干	烤盘	3	130-150	15-25
麦圈	烤盘	3	140-150	30-45
泡芙	烤盘	3	210-230	35-45
面包卷，黑麦粉	烤盘	3	200-220	20-30
烘烤				
奶油焗烤土豆	耐热盘	2	160-180	60-80
意式烤宽面片	耐热盘	2	180-200	40-50
冷冻产品				
薄底匹萨	普通烤盘	3	190-210	15-25
深底匹萨	普通烤盘	2	180-200	20-30
薯片	普通烤盘	3	200-220	20-30
鸡翅	普通烤盘	3	220-240	20-30
鱼条	普通烤盘	3	220-240	10-20
松脆面包卷	普通烤盘	3	180-200	10-15
肉				
炖牛肉，1.5 kg	烤箱器皿，盖盖子	2	190-210	130-150
大块带骨猪肉，猪脖肉，1 kg	烤箱器皿，不盖盖子	2	190-210	110-130
带骨的小牛肉块，后腿上方肉，1.5 kg	烤箱器皿，不盖盖子	2	190-210	110-130
鱼				
鲷鱼，2 份，每份 750 g	普通烤盘	2	170-190	50-60
咸脆皮鲷鱼，900 g	普通烤盘	2	170-190	60-70
梭子鱼，1000 g	普通烤盘	2	170-190	60-70

使用热风经济功能  的菜式	附件	烤层	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
鳕鱼, 2 份, 每份 500 g	普通烤盘	2	170-190	45-55
鱼块, 每份 100 g	烤箱器皿, 盖盖子	2+1	190-210	30-40

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烤箱。
- 使用涂深黑色漆烤模或搪瓷烤模。这种烤模的吸热效果特别好。
- 在烹饪、烘焙或烧烤时尽量少开烤箱门。
- 烤制多份糕点时最好一份接一份地烤。烤箱仍旧温热。这可减少第二份糕点的烤制时间。您还可以将两个长方形烤模挨着放在一起。

- 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。

环保型处理

以环保方式处置包装材料。



本电器符合有关电气和电子电器废弃物 (WEEE) 的欧洲指令 2002/96/EC。该指令给出了收集和回收旧电器的框架，这在整个欧盟范围内有效。

自动程序

自动程序能帮助您轻松烹制复杂的焖烧肉、肉汤和美味的菜肉炖品。您不必为翻转、涂油操作和保持烹饪箱清洁而担忧。
烹饪结果取决于肉的质量和烤箱器皿的大小和类型。从烹饪箱中取出烧制好的菜肴时应使用烤箱布或烤箱手套。烤箱器皿很烫。打开烤箱器皿时要小心，会有热蒸汽逸出。

烤箱器皿

自动程序仅适用于在盖紧的烤箱器皿中烤制肉块，但火腿烘焙例外。只能使用带有密封盖的烤箱器皿。还要遵循烤箱器皿制造商给出的信息。

适当的烤箱器皿

我们建议使用玻璃或玻璃陶瓷制成的耐热烤箱器皿（耐热最高达 300 °C）。不锈钢烤肉盘不大理想。它们的光洁表面能够反射大部分的热辐射。食物不容易着色，肉也不容易烤好。如果您使用不锈钢烤肉盘，一旦程序完成，就揭开盖子。以烧烤设置 3 再将肉烧烤 8 到 10 分钟。如果使用由搪瓷钢、铸铁或压铸铝制成的烤肉盘，菜肴着色会更快。多加一点汁液。

不适合的烤箱器皿

光亮的铝、无釉陶土或塑料制成的烤箱器皿以及有塑料柄的烤箱器皿均不适用。

烤箱器皿的大小

肉应盖住器皿底部约三分之二。这将能确保得到足够的肉汁。
肉和盖之间的距离至少要有 3 cm。烤制过程中，肉可能会膨胀。

制备菜肴

您可以使用新鲜的或冷冻的肉。我们建议您使用新鲜的保鲜肉。选择适当的烤肉盘。

称一称新鲜或冷冻的肉类、家禽或鱼的重量。您可以在相应的表中找到详细的信息。您需要了解重量，以便设置程序。

将肉调味。冻肉的调味方法和鲜肉一样。

许多菜肴都需要添加汁液。在烤箱器皿中加入足够的汁液，使底部汁液深度达到约 ½ cm。如果表格中规定“少量”汁液，则 2-3 大汤匙就足够了。如果表格中标有“是”，则可随意添加。遵循表格前或表格中的说明。

用盖子盖好烤箱器皿。放在烤架第 2 层上。

对于某些菜式，可能无法设置延时结束时间。这些菜式将用星号 * 标出。

总是将烤箱器皿放入没有经过预热的烹饪箱中。

程序

家禽

将家禽放在烤肉盘中，胸肉侧朝上。本程序不适合填充了填料的家禽。

在烹饪多个家禽腿时，将重量设置为最重的腿肉。每块家禽腿的重量必须大致相同。

实例：对于重量分别为 300 g、320 g 和 400 g 的 3 条鸡腿，设置为 400 g。

与烹饪鸡腿一样，如果要在一个烤盘中烹饪两块大小相似的鸡肉，则根据较重的那块鸡肉的重量进行设置。

在烹饪火鸡胸肉时，添加大量的水，以确保肉质不会太干。

程序	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
家禽			
鸡, 新鲜 *	0.7-2.0	否	肉重
母鸡, 新鲜 *	1.4-2.3	否	肉重
鸭, 新鲜 *	1.6-2.7	否	肉重

程序	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
新鲜鹅 *	2.5-3.5	否	肉重
小火鸡, 新鲜 *	2.5-3.5	否	肉重
火鸡胸肉, 新鲜 *	0.5-2.5	大量	肉重
鸡腿, 新鲜 *	0.3-1.5	否	最重的腿肉 的重量
例如, 鸡腿、鸭腿、鹅腿、火鸡腿			
鸡腿, 冷冻 *	0.3-1.5	否	最重的腿肉 的重量
例如, 鸡腿、鸭腿、鹅腿、火鸡腿			

肉

向烤箱器皿中添加指定量的汁液。

在烹饪维也纳煮牛肉时，要加足量的汁液（水或汤底），差不多没过肉。

烹饪上腰肉，肥的一面朝上。

牛肉

烹饪炖肉时，确保添加足够多的汁液。也可以使用酱汁。

程序	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
牛肉			
炖肉, 新鲜	0.5-3.0	是	肉重
例如, 上肋、剔骨前腿、前腿、腌制牛肉			
炖肉, 冷冻 *	0.5-2.0	是	肉重
例如上肋、剔骨前腿、前腿			
牛里脊, 新鲜, 五分熟	0.5-2.5	否	肉重
例如, 腰			
牛里脊, 新鲜, 一分熟	0.5-2.5	否	肉重
例如, 腰			
牛里脊, 冷冻, 熟透 *	0.5-2.0	否	肉重
例如, 腰			
肉糕 *	0.3-3.0	否	总重
维也纳煮牛肉, 新鲜	0.5-2.5	大量	肉重

小牛肉

烹制炖小牛肘时，需放入大量蔬菜（芹菜、番茄、胡萝卜），将肘子切口朝上摊开。如有必要，添加汁液（汤底）。

程序	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
小牛肉			
有骨的大肉块, 新鲜, 瘦肉	0.5-3.0	是	肉重
例如, 后腿上方肉, 肋肉			
有骨的大肉块, 新鲜, 肥瘦均匀	0.5-3.0	少量	肉重
例如, 颈肉, 颈根			
有骨的大肉块, 冷冻, 瘦肉 *	0.5-2.0	是	肉重
例如, 后腿上方肉, 肋肉			
有骨的大肉块, 冷冻, 肥瘦均匀 *	0.5-2.0	少量	肉重
例如, 颈肉, 颈根			
带骨新鲜肘子	0.5-2.5	是	肉重
烩牛膝骨	0.5-3.5	是	肉重
例如, 小牛肘子块炖蔬菜			

猪肉

带骨肉可放在烤肉盘中，露骨的一面朝下。

带皮肉放在盘子中时，有皮的一面朝上。在烹饪前，在皮上拉十字花刀，但不要切到肉。

将火腿肉块放在盘中，肥肉层朝上。烹饪时打开盖子，直到形成棕色脆皮。

在烤制大肉块时，设置为菜肴的重量；在烤制大肉卷和肉糕时，将重量设为总重。

程序	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
猪肉			
剔骨猪脖肉，新鲜	0.5-3.0	是	肉重
带骨猪脖肉，新鲜	0.5-3.0	是	肉重
剔骨猪脖肉，冷冻 *	0.5-2.0	是	肉重
带骨猪脖肉，冷冻 *	0.5-2.0	是	肉重
连骨烤肉排，新鲜	0.5-3.0	是	肉重
烧烤腰肉，新鲜	0.5-2.5	是	肉重
烤肉卷，新鲜	0.5-3.0	是	总重
带皮有骨的大肉块，新鲜 例如，五花肉	0.5-3.0	否	肉重
带皮有骨的大肉块，新鲜 例如，前腿	0.5-3.0	否	肉重
肉糕 *	0.3-3.0	否	总重
熏猪肉，带骨，新鲜	0.5-3.0	是	肉重
新鲜火腿肉块，腌制烹饪	1.0-4.0	少量	肉重
新鲜火腿肉块，腌制脆皮 *	1.0-4.0	否	肉重

羊肉
在烤制大块肉和鸡腿时，将重量设为肉重。在烤制肉糕时，将重量设为总重。

程序	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
羊肉			
腿肉，新鲜，剔骨，熟透	0.5-2.5	少量	肉重
腿肉，新鲜，剔骨，五分熟	0.5-2.5	否	肉重
腿肉，冷冻，带骨，熟透	0.5-2.5	少量	肉重
腿肉，冷冻，剔骨，熟透	0.5-2.0	少量	肉重
腿肉，冷冻，带骨，五分熟 *	0.5-2.0	否	肉重
腿肉，冷冻，带骨，熟透 *	0.5-2.0	少量	肉重
肉糕 *	0.3-3.0	否	总重

程序	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
羊肉			
大块有骨的羊肉，新鲜 例如，前腿	0.5-3.0	是	肉重
大块有骨的羊肉，冷冻 *	0.5-2.0	是	肉重
例如，前腿			

野味
野味可以用咸猪肉盖住，这样可以使野味多汁味美，但上色不会太深。为了使其更美味，在烹饪前，可以将野味放在冰箱中，用脱脂奶、白酒或醋腌渍一整夜。

当烹饪多块兔肉时，按最重的那一块设置重量。
也可以先将兔肉切成小块再烹饪。设置总重。

程序	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
野味			
带骨的大块鹿肉，新鲜 例如，前腿，胸肉	0.5-3.0	是	肉重
带骨的大块鹿肉，冷冻 *	0.5-2.0	是	肉重
例如，前腿，胸肉			
獐鹿腿，新鲜，剔骨	0.5-3.0	是	肉重
獐鹿腿，冷冻，剔骨 *	0.5-2.0	是	肉重
带骨新鲜兔腿	0.3-0.6	是	最重的腿肉 的重量
带骨冷冻兔腿 *	0.3-0.6	是	最重的腿肉 的重量

程序	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
野猪肉块，新鲜 例如，前腿，胸肉	0.5-3.0	是	肉重
野猪肉块，冷冻 * 例如，前腿，胸肉	0.5-2.0	是	肉重
新鲜兔肉	0.5-3.0	是	肉重

鱼
 准备好鱼，然后像平常那样加醋、柠檬汁或白葡萄酒和盐。
 煮鱼：在烤箱器皿中倒入一些汁液（例如酒或柠檬汁），深度为 ½ cm。
 烤鱼：在面粉中翻动鱼，刷上融化的黄油。

如果将全鱼按照游泳的姿势（即背鳍朝上）放在盘子中，会烤制得特别好。为了确保鱼始终保持此姿势，可以在鱼的腹腔里放半个土豆或一个小型的耐热容器。
 在烹饪好几条鱼时，设置为总重量。不过，所有鱼的大小或重量必须大致相同。实例：对于两份 0.6 kg 和 0.5 kg 的鳟鱼，设置为 1.1 kg。

程序	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
鱼			
鳟鱼，新鲜，红烧 *	0.3-1.5	是	总重
鳟鱼，新鲜，烤制 *	0.3-1.5	否	总重
梭子鱼 - 鲈鱼，新鲜，红烧 *	0.5-2.0	是	总重
梭子鱼 - 鲈鱼，新鲜，烤制 *	0.5-2.0	否	总重
银鳕鱼，新鲜，红烧 *	0.5-2.0	是	总重
银鳕鱼，新鲜，烤制 *	0.5-2.0	否	总重
鲤鱼，新鲜，红烧 *	0.8-2.0	是	总重
鲤鱼，新鲜，烤制 *	0.8-2.0	否	总重

肉糕
 使用新鲜肉糜。

设置为肉糕的总重。
 可以通过添加蔬菜丁或奶酪来改进配方。

程序	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
肉糕			
用新鲜牛肉制作 *	0.3-3.0	否	总重
用新鲜猪肉制作 *	0.3-3.0	否	总重
用新鲜羊肉制作 *	0.3-3.0	否	总重
用新鲜的混合肉制作 *	0.3-3.0	否	总重

炖肉
 您可以将不同类型的肉、新鲜蔬菜混在一起烹制。
 将肉切成可入口大小的片。使用整鸡块。
 在肉中添加同等到双倍量的蔬菜。实例：每 0.5 kg 肉添加 0.5 kg 到 1 kg 新鲜蔬菜。

如果您希望肉的颜色深一些，就将肉作为最后一道材料放在铺有蔬菜的烤肉盘上。如果您不想肉的颜色太深，可将肉混在蔬菜中。
 炖肉时，则将重量设置为肉重。如果您希望蔬菜嫩一点，则将重量设为总重。
 硬质蔬菜适合于炖肉，例如，胡萝卜、青豆、卷心菜、芹菜和土豆等。蔬菜切得越小，味道就越嫩。为了不让蔬菜上色太深，可用汁液盖上。

程序	重量范围 (kg)	添加汁液	重量设置
炖制			
配肉 例如，炖牛肉	0.3-3.0	是	肉重
配蔬菜 例如，蔬菜炖肉	0.3-3.0	是	总重
匈牙利炖牛肉	0.3-3.0	是	肉重
肉卷	0.3-3.0	是	肉重

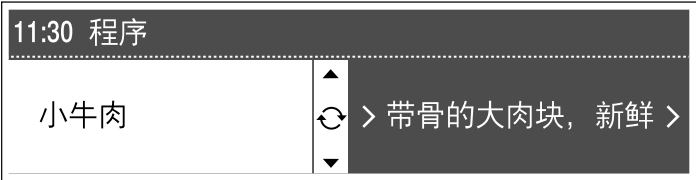
选择和设置程序

图中实例：1.3 kg 冷冻小牛肉瘦肉块的设置

1. 按下 按键。
显示第一个程序组和第一个程序。



2. 转动旋转选择钮选择程序组。



3. 按下 > 按键，然后用旋转选择钮选择程序。

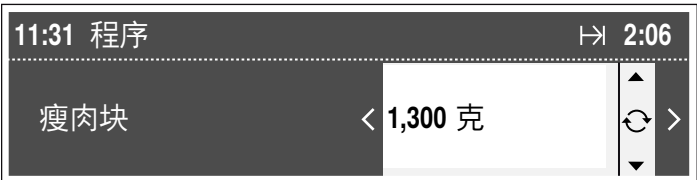


4. 在一些程序中，您可以给出更具体的规定，例如，指定瘦肉块或肥瘦均匀大肉块，之后再指定小牛肉块选项。按下 > 按键，然后用旋转选择钮进行选择。



5. 按下 > 按键。
显示针对所选程序的建议重量。

6. 转动旋转选择钮，设置重量。程序时长显示在状态栏中。



现在可以再次按下 > 按键，切换到个性化调整。您可影响程序的结果。参见下文的 [个性化调整](#)。

7. 按下 / 按键。
程序启动。您可以在状态栏中看到烹饪时间 倒计时。

程序结束

一个信号声响起。烤箱停止加热。按下 按键，可以提前取消该信号。

取消程序

按下并按住 / 按键，直到显示 3D 热风 和 160 °C。现在可以进行新的设置。

调用信息

启动前：短暂按下 按键。显示关于程序的各种信息。如要了解各条目的信息，请再次短暂按下 按键。

设置延时结束时间

对于很多程序，可以设置延时结束时间。参见“[时间设置选项](#)”一节。

个性化调整

如果某个程序的烹饪结果与预期结果不符，您下次可以根据自己要求进行调整。

按照步骤 1 至 6 进行调整。
按下 > 按键，使用旋转选择钮移动发光区域段。

向左 = 烹饪熟度减小。
向右 = 烹饪熟度增加。

按下 / 按键，开始烹饪。
程序的烹饪时间发生改变。

自动程序的提示

大肉块或家禽的重量大于可用的重量范围。	对重量范围进行限制是有意为之。对于很大的肉块，常常无法找到足够大的烤肉盘。使用 上 / 下加热模式或 热风烧烤模式制备大块的肉。
大肉块烹制得不错，但肉汁太焦。	选择较小的盘或加更多的汁液。
大肉块烹制得不错，但肉汁太清，水淋淋的。	选择较大的盘或加较少的汁液。
大肉块顶部太干。	只能使用具有密封盖的盘。如果上面铺一层咸肉片，很瘦的肉也能保持丰富的汁液。
大肉块外观漂亮，但在烤制过程中有烧焦味。	烤肉盘盖得不严，或肉膨胀，贴到了盖子。请务必使用大小合适的烤箱器皿盖子。确保肉与盖子之间至少距离 3 cm。
您希望调制冷冻肉。	冻肉的调味方法和鲜肉一样。小心：对于冷冻肉，无法延迟结束时间。肉将在等待过程中解冻，会变得不能食用。
肉不够熟或过熟。	在下次更改设置。关于这方面的详细信息，请参见 <i>自动程序</i> ， <i>各种设置</i> 章节。

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。您可以找到关于合适附件及其插入高度的信息，以及关于烤箱器皿和制备方法的一些提示。

说明

- 表中的值总是适用于放置在冷而空的烹饪箱中的菜式。
仅在表中指定需要预热电器时才进行预热。在预热完成之前不要在附件上铺防油纸。
- 表中指定的时间仅供参考。确切时间取决于食物的质量和成分。
- 使用所提供的附件。额外附件可以在售后服务部、专卖店的专用附件中选购。
在使用烤箱之前，先从烹饪箱中取出不必要的附件和烤箱器皿。
- 在从烹饪箱中取出高温附件或烤箱器皿时，一定要戴烤箱手套。

糕点

单层烘焙

烘焙蛋糕时，使用 □ 上 / 下加热模式可以获得最佳效果。

以 ⊗ 3D 热风模式烘焙时，可使用以下烤层放置附件：

- 烤模内的蛋糕：第 2 层
- 烤盘上的蛋糕：第 3 层

在两层或多层上烘焙

使用 ⊗ 3D 热风。

放在 2 个烤层上烘焙时的烤层：

- 普通烤盘：第 3 层
- 烤盘：第 1 层

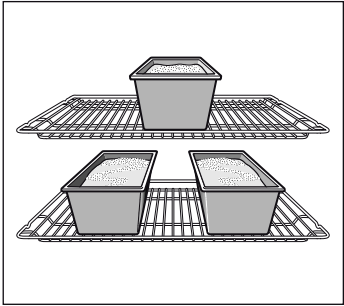
放在 3 个烤层上烘焙时的烤层：

- 烤盘：第 5 层
- 普通烤盘：第 3 层
- 烤盘：第 1 层

同时放进烤箱的烤盘不一定会同时烤好。

表中给出了关于制备菜肴的数条建议。

如果您同时使用 3 个长方形烤模进行烘焙，请按照图示将这些烤模放在烤架上。



烘焙罐

最好使用深色金属烤模。

当使用由薄金属制作的浅色烤模或玻璃盘时，烘焙时间将会增加，糕点的着色不会很均匀。

如果您希望使用硅树脂烤模，请以制造商提供的信息和菜谱为指导。硅树脂烤模通常比普通的烤模要小。混合物份量和菜谱说明可能有所不同。

表格

表格给出了各种糕点的理想加热类型。温度和烘焙时间取决于混合物的数量和成份，因此表中给的是温度范围。您应先用较低的温度试一试，因为较低的温度着色较均匀。如有必要，下次可以提高温度。

如果烤箱预热过，则烘焙时间缩短 5 到 10 分钟。

更多信息请参见表格后面的烘焙技巧一节。

说明：由于使用水烘焙 □ 会产生大量的水汽，烤箱窗口内侧会出现冷凝现象。请小心打开烤箱门，蒸汽会溢出。

加热类型：

- ⊗ = 3D 热风
- = 上 / 下加热
- = 水烘焙
- = 深度加热

烤模内的蛋糕	烤模	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
弹性蛋糕，原味	环形 / 蛋糕模	2	⊗	160-180	50-60
	3 个蛋糕模	3+1	⊗	140-160	60-80
弹性蛋糕，美味	环形 / 蛋糕模	2	□	150-170	60-70
果馅蛋糕，发酵面团	果馅饼模	3	□	160-180	20-30
鲜美水果馅饼，弹性	弹性 / 环形模	2	□	160-180	50-60
松软蛋糕底，2 只蛋 (预热)	果馅饼模	2	□	150-170	20-30
松软果馅饼，6 只蛋 (预热)	弹性蛋糕模	2	□	150-170	40-50
酥皮面团	弹性蛋糕模	1	□	170-190	25-35
果馅饼 / 奶酪蛋糕，饼底 *	弹性蛋糕模	1	□	160-180	70-90
瑞士果馅饼	匹萨盘	2	□	210-230	30-40
环形蛋糕	环形蛋糕模	2	□	150-170	60-70

* 让蛋糕在关断、关闭的烤箱内冷却大约 20 分钟。

烤模内的蛋糕	烤模	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
薄底匹萨，少量饰菜 (预热)	匹萨盘	2		280-300	10-15
美味蛋糕 *	弹性蛋糕模	2		170-190	40-50

* 让蛋糕在关断、关闭的烤箱内冷却大约 20 分钟。

加热类型

-  = 3D 热风
 -  = 上 / 下加热
-  = 水烘焙
 -  = 深度加热

烤盘上的蛋糕	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
弹性蛋糕，带干表面饰品	烤盘	2		170-190	20-30
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	35-45
带湿水果表面饰品弹性蛋糕	普通烤盘	2		170-190	25-35
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-160	40-50
带干配料酵母生面团	烤盘	3		170-190	25-35
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	35-45
带湿水果配料酵母生面团	普通烤盘	3		160-180	40-50
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150-160	50-60
松脆酥皮饼 + 干浇头	烤盘	2		170-190	20-30
松脆酥皮饼 + 湿水果浇头	普通烤盘	3		160-180	50-60
瑞士果馅饼	普通烤盘	2		200-220	40-50
瑞士蛋糕卷 (预热)	烤盘	2		160-180	15-20
辫子面包，500 g 面粉	烤盘	2		170-190	25-35
果子甜面包，500 g 面粉	烤盘	3		160-180	60-70
果子甜面包，1 kg 面粉	烤盘	3		140-160	90-100
果馅奶酥卷，甜味	普通烤盘	2		190-210	55-65
匹萨	烤盘	2		190-210	25-35
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		180-200	40-50
法式薄馅饼 (预热)	普通烤盘	2		280-300	10-12
酥皮夹心面包	普通烤盘	2		180-200	40-50



加热类型







-  = 3D 热风
-  = 上 / 下加热
 -  = 水烘焙

小的烘焙食品	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
饼干	烤盘	3		130-150	15-25
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		130-150	25-35
	2 个烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		130-150	30-40
挤花曲奇 (预热)	烤盘	3		140-150	30-40
	烤盘	3		140-150	25-35
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-150	30-45
	2 个烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		130-140	35-50
蛋白杏仁饼干	烤盘	2		100-120	30-40
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		100-120	35-45
	2 个烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		100-120	40-50
蛋白甜饼	烤盘	3		80-100	100-150



小的烘焙食品	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
松饼	放有松饼烤盘的烤架	3		180-200	20-25
	放有松饼盘的 2 个烤架	3+1		160-180	25-30
泡芙	烤盘	2		210-230	30-40
酥皮面团	烤盘	3		180-200	20-30
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		180-200	25-35
	2 个烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		170-190	35-45
发酵蛋糕	烤盘	3		190-210	20-30
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		160-180	25-35

面包和面包卷
 烘焙面包时，除非另有说明，否则应先预热烤箱。
 切勿将水倒入高温烤箱。

加热类型：
 ■  = 3D 热风
 ■  = 水烘焙

面包和面包卷	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
酵母面包，1.2 kg 面粉	普通烤盘	2		300	5
				200	30-40
制作酸面包，1.2 kg 面粉	普通烤盘	2		300	8
				200	35-45
扁平面包	普通烤盘	2		300	10-15
面包卷（不预热）	烤盘	3		200-220	20-30
面包卷甜酵母生面团制作	烤盘	3		180-200	15-20
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		150-170	20-30

烘焙技巧

您想按照自己的菜谱烘焙。	使用烘焙表格内的相似配方作为参考。
如何确定弹性蛋糕已经烤透。	在离菜谱规定的烘焙时间结束前大约 10 分钟，将取食签插入蛋糕的最厚点。如果拿出后的取食签是干净的，说明蛋糕已经烤熟。
蛋糕坍塌。	下次少加一些液体，或将烤箱温度调低 10 度。遵守配方中规定的搅拌时间。
蛋糕中间已经膨起，但边缘塌陷。	不要在弹性蛋糕模侧边涂油脂。烘焙后，用小刀小心地松开蛋糕。
蛋糕顶部颜色太深。	调低蛋糕在烤箱中的位置、选择较低的温度和烘焙更长的时间。
蛋糕太干。	如果蛋糕已熟，用取食签在蛋糕上扎一些小孔。然后在上面洒一些果汁或酒类。下次，将温度调高 10 度，并缩短烘焙时间。
面包或蛋糕（如干酪蛋糕）表面看起来很好，但里面未烤透（粘连，有水纹）。	下次稍微少放点液体，并在较低的温度下稍微烤久一点。对于有湿配料的蛋糕，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。请遵循菜谱规定和烘焙时间。
蛋糕呈不均匀的褐色。	选择稍低一点的温度，确保蛋糕烘焙得更均匀。精细的糕点要用  上 / 下加热模式在同一个烤层上烘烤。防油纸伸出会影响空气流通。因此，一定要将防油纸剪裁得适合烤盘。
水果蛋糕的底部颜色太浅。	下次将蛋糕放低一层。
果汁溢出。	如果有较深的普通烤盘的话，下一次使用较深的普通烤盘。
用酵母生面团制成的小型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。
如果您正在同时使用好几层进行烘焙。顶层烤盘中的食品会比底层烤盘中的食品颜色深一些。	在多个烘烤层上进行烘烤时务必使用  3D 热风。同时放进烤箱的烤盘不一定会同时烤好。
在烘焙湿蛋糕时有水汽形成。	烘焙可能形成水蒸汽从烤箱门逸出。蒸汽可能会在控制面板上或在附近设备的前面板上凝聚成水滴。这是自然现象。

肉类、家禽、鱼类

烤箱器皿

可以使用任何耐热烤箱器皿。普通烤盘适用于大块烤肉。

玻璃烤盘是最合适的烤箱器皿。确保烤肉盘的盖子大小适合，能够完全盖上。

当使用搪瓷烤肉盘时，要多加一点儿汁液。

使用不锈钢材质的烤肉盘时，烘烤不会太剧烈，肉可能会烤得稍欠火候。延长烹饪时间。

表中的信息：

不盖盖子的烤箱器皿 = 打开

盖盖子的烤箱器皿 = 闭合

一定要将烤盘放在烤架的中央。

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

烤肉

如果是瘦肉，加一点儿汁液即可。烤盘底要有大约 ½ cm 的汁液。

如果是焖烧肉，则多加汁液。烤盘底要有大约 1 - 2 cm 的汁液。汁液分量取决于肉的种类和烤盘的材料。如果在搪瓷烤肉盘中制备肉类，需要的汁液要比在玻璃烤盘中烤制时多一点。

不锈钢烤肉盘不大理想。肉烹制得慢得多，上色也较差。要使用较高的温度和 / 或较长的烹饪时间。

烧烤

在烧烤时，将食物放入烹饪箱前要先预热烤箱 3 分钟左右。

烧烤时一定要关闭烤箱门。

尽可能使每一块要烧烤的食物厚度均匀。这样才能着色均匀，湿润多汁。

在时间经过 ⅔ 后，翻转所烧烤的食物。

肉排烤好之前不要加盐，烤好后再加。

直接将食物放在烤架上烧烤。如果只烤一件，放在烤架中央效果最佳。

同时应将普通烤盘插入第 1 层。用它收集肉汁，保持烤箱干净。

在烘烤时不要将烤盘或普通烤盘插入第 4 层或第 5 层。高温会使烤盘变形，取出烤盘时可能会损坏烹饪箱。

烧烤元件将反复不断地开启、关断。这是正常现象。烧烤设置决定了开启、关断频率。

肉

在烹饪时间经过一半时翻转肉块。

烧烤好之后，断开烤箱电源，让食品额外静置 10 分钟。这将使肉汁更好地分布。

烹饪后，用铝箔包起牛上腰肉，在烤箱内静置 10 分钟。

烧烤带皮猪肉时，在皮上拉十字花刀，然后将烤肉放入盘中，皮朝下。

加热类型：

- ☐ = 上 / 下加热
- ☒ = 热风烧烤
- ☒ = 烧烤，大面积

肉	重量	附件和烤箱器皿	烤层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
牛肉						
炖牛肉	1.0 kg	盖盖子	2	☐	200-220	100
	1.5 kg		2	☐	190-210	120
	2.0 kg		2	☐	180-200	140
牛柳，五分熟	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	210-230	60
	1.5 kg		2	☐	200-220	80
牛里脊，五分熟	1.0 kg	不盖盖子	1	☒	220-240	60
牛排，厚 3 cm，五分熟		烤架 + 普通烤盘	5+1	☒	3	15
小牛肉						
带骨的小牛肉块	1.0 kg	不盖盖子	2	☐	190-210	110
	1.5 kg		2	☐	180-200	130
	2.0 kg		2	☐	170-190	150
小牛肘子	1.5 kg	不盖盖子	2	☐	210-230	140
猪肉						
有骨的去皮大肉块，如颈肉	1.0 kg	不盖盖子	1	☒	190-210	120
	1.5 kg		1	☒	180-200	150
	2.0 kg		1	☒	170-190	170
剥皮有骨的大肉块，如肩肉	1.0 kg	不盖盖子	1	☒	190-210	130
	1.5 kg		1	☒	180-200	160
	2.0 kg		1	☒	170-190	190

肉	重量	附件和烤箱器皿	烤层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
猪肉片	500 g	烤架 + 普通烤盘	3+1		230-240	30
猪肉块, 瘦肉	1.0 kg	不盖盖子	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2.0 kg		2		180-200	160
熏猪肉	1.0 kg	盖盖子	2		210-230	70
肉排, 厚 2 cm		烤架 + 普通烤盘	5+1		3	15
猪肉圆切片, 厚 3 cm		烤架 + 普通烤盘	5+1		3	10
羊肉						
带骨羊脊肉	1.5 kg	不盖盖子	2		190-210	60
剔骨羊腿, 五分熟	1.5 kg	不盖盖子	1		160-180	120
野味						
带骨鹿脊肉	1.5 kg	不盖盖子	2		200-220	50
剔骨獐鹿腿	1.5 kg	盖盖子	2		210-230	100
野猪肉块	1.5 kg	盖盖子	2		180-200	140
带骨的鹿肉块	1.5 kg	盖盖子	2		180-200	130
兔肉	2.0 kg	盖盖子	2		220-240	60
肉糜						
肉糕	500 g 肉制成	不盖盖子	1		180-200	80
香肠						
香肠		烤架 + 普通烤盘	4+1		3	15

家禽

表格中所标出的重量指的是经过调制可以开始烧烤的家禽 (不含填料)。

将整只家禽放在下部烤架上, 胸部朝下。在指定时间经过 $\frac{2}{3}$ 后翻转。

烹饪到一半时间后, 翻转烤肉, 例如火鸡卷或火鸡胸肉。在时间经过 $\frac{2}{3}$ 后翻转家禽肉块。

在烹饪鸭子或鹅时, 要将翅根处的皮刺穿, 以便脂肪流出。

如果在快要达到烧烤时间时给家禽涂上黄油、盐水或橙汁, 烤好的家禽会变得松脆金黄。

加热类型 :

- = 上 / 下加热
- = 热风烧烤
- = 烧烤, 大面积

家禽	重量	附件和烤箱器皿	烤层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
整鸡	1.2 kg	烤架	2		220-240	60-70
母鸡, 整只	1.6 kg	烤架	2		210-230	80-90
半鸡	每块 500 g	烤架	2		220-240	40-50
鸡块	每块 150 g	烤架	3		210-230	30-40
鸡块	每块 300 g	烤架	3		210-230	35-45
鸡胸	每块 200 g	烤架	3		3	30-40
整鸭	2.0 kg	烤架	2		190-210	100-110
鸭胸肉	每块 300 g	烤架	3		240-260	30-40
整鹅	3.5-4.0 kg	烤架	2		170-190	120-140
鹅腿	每块 400 g	烤架	3		220-240	40-50
小火鸡, 整只	3.0 kg	烤架	2		180-200	80-100
火鸡肉卷	1.5 kg	不盖盖子	1		200-220	110-130
火鸡胸肉	1.0 kg	盖盖子	2		180-200	80-90

家禽	重量	附件和烤箱器皿	烤层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
火鸡大腿	1.0 kg	烤架	2		180-200	90-100

鱼

在时间经过 ⅔ 后翻转鱼块。

烹制全鱼时不需要翻转。将全鱼以游泳姿态放在烤箱中，背鳍朝上。将半个土豆或小型耐高温容器放入鱼的腹腔中可使鱼更稳定。

烹制鱼块时，加几大汤匙汁液，以便产生蒸汽。

加热类型：

- = 上 / 下加热
- = 热风烧烤
- = 烧烤，大面积

鱼	重量	附件和烤箱器皿	烤层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
全鱼	每条 300 g (大约)	烤架	2		2	20-25
	1.0 kg	烤架	2		200-220	45-55
	1.5 kg	烤架	2		190-210	60-70
	2.0 kg	盖盖子	2		190-210	70-80
鱼排, 3 cm 厚		烤架	3		2	20-25
鱼柳		盖盖子	2		210-230	25-30

烧烤提示

表中没有提供肉块重量信息。	选择说明中倒数第二的重量，并延长时间。
如何判断肉已烤好。	用肉温度计（专卖店有售）或进行“ 汤匙测试 ”。用一把汤匙在烤肉上按压。感觉硬实说明已烤好。如果能将汤匙按入，则还需要多烹制一些时间。
烤肉颜色太深，脆皮有点烧焦。	检查烤架高度和温度。
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，或多加汁液。
烤肉看上去很好，但肉汁太清，水淋淋的。	下次用大一些的烤肉盘，少加汁液。
往烤肉上抹油时，烤肉上散发出蒸汽。	这是正常的，是由物理原理造成的。大部分蒸汽都将从蒸汽出口逸出。蒸汽可能会在制冷器开关面板上或在附近设备的前面板上凝聚成水滴。

慢速烹饪

慢速烹饪，也叫低温烹饪，是烹制三分熟或五分熟嫩肉片的理想烹饪方法。肉质保持鲜嫩多汁。

这种烹饪方式的好处是，您在准备菜肴时有充分的回旋余地，因为慢速烹饪的肉易于保温。

说明

- 只能使用质量上乘的新鲜肉。沿着边缘小心去除筋和肥肉。脂肪在慢速烹饪时会产生一种强烈的特殊味道。
- 大肉块不需要翻转。
- 可在慢速烹饪之后立即切肉。不需要等待时间。
- 由于特殊的烹饪方法，肉看起来呈粉红色，即，三分熟。但这并不意味着它未经处理或没有完全做好。
- 如果要制作肉卤，则需要在带盖的烤箱器皿中烹制肉。请注意，烹饪时间将会缩短。
- 为了检查肉是否已做好，可使用肉温度计。中心温度要达到 60 °C，至少保持 30 分钟。

适用烤箱器皿

使用浅底器皿，例如，陶瓷上菜盘或无盖玻璃烤盘。











总是将不盖盖子的盘子放在烤架第 2 层上。

设置

- 选择 慢速烹饪类型，设置介于 70 到 90 °C 之间的温度。预热烤箱，将盘子放入其中让其保温。
- 在平底锅中迅速加热少量动物油脂。将肉各面烤焦，边缘也要烤焦，然后立即放到预热过的盘子上。
- 将装有肉的盘子放回烤箱中，慢速烹制。80 °C 是大多数肉片的理想慢速烹饪温度。

表格

所有鲜嫩的肉块，如家禽、牛肉、小牛肉、猪肉和羊肉块都适合慢速烹饪。慢速烹饪时间取决于肉的厚度和内部温度。

菜式	重量	烤层	加热类型	温度 (°C)	烤制时间 (分钟)	慢速烹饪时间 (小时)
家禽						
火鸡胸肉	1000 g	2		80	6-7	4-5
鸭胸肉 *	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
牛肉						
牛肉块, 如牛臀肉, 6-7 cm 厚	约 1.5 kg	2		80	6-7	4½-5½
嫩腰肉, 整块	约 1.5 kg	2		80	6-7	5-6
牛里脊, 5-6 cm 厚	约 1.5 kg	2		80	6-7	4-5
牛臀肉, 3 cm 厚		2		80	5-7	80-110 分钟
小牛肉						
小牛肉块 (如后腿上方肉), 6-7 cm 厚	约 1.5 kg	2		80	6-7	5-6
小牛肉片	约 800 g	2		80	6-7	3-3½
猪肉						
猪肉块, 瘦肉, 5-6 cm 厚	约 1.5 kg	2		80	6-7	5-6
猪肉片, 整块	约 500 g	2		80	6-7	2½-3
羊肉						
羊脊肉, 整块	约 200 g	2		80	5-6	1½-2

* 对于脆皮, 在慢速烹饪之后快速在煎锅中煎制鸭胸肉。

慢速烹饪提示

慢速烹饪的肉没有常规烤制的肉那么热。	为了让烤好的肉冷得不那么快, 可以加热盘子, 并浇上滚烫的肉汁。
如果您希望保温慢速烹饪的肉。	在慢速烹饪之后, 将温度下调到 70 °C。小肉片可保温最多 45 分钟, 大肉块可以保温最多 2 小时。




带配料的饼干、脆皮、吐司

一定要将烤盘放在烤架上。

如果不使用烤箱器皿而直接在烤架上烤制, 则应在第一层放上普通烤盘, 这能使烤箱保持更清洁。

烘焙品的烹制效果取决于烤箱器皿的大小和烘焙品的高度。表中数字仅是参考值。

加热类型：

-  = 3D 热风
-  = 上 / 下加热
-  = 热风烧烤

菜式	附件和烤箱器皿	烤层	加热类型	温度 (°C), 烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
饼干					
烘烤, 甜点	耐热盘	2		180-200	50-60
蛋奶酥	耐热盘	2		180-200	35-45
	小模子	2		200-220	25-30
烤意大利面	耐热盘	2		200-220	40-50
意式烤宽面片	耐热盘	2		180-200	40-50
脆皮					
奶油焗烤土豆, 生的配料, 最厚 4 cm	1 个耐热盘	2		160-180	60-80
	2 个耐热盘	3+1		150-170	60-80
吐司					
4 片, 带装饰食品	烤架 + 普通烤盘	3+1		160-170	10-15
12 片, 带装饰食品	烤架 + 普通烤盘	3+1		160-170	15-20

方便食品

请遵守产品包装上的说明。

使用防油纸铺设附件时，请确保这些纸适合在相应温度下使用；
确保纸张适合用于烹饪的盘子的大小。

烹饪结果在很大程度上取决于食物的质量。有时候在生食物上就能看到预先上色和不平整。

加热类型：

- ☼ = 3D 热风
- ☐ = 水烘焙
- ☼/☐ = 匹萨设置

菜式	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
匹萨， 冷冻					
薄底匹萨	普通烤盘	2	☼/☐	200-220	15-20
	普通烤盘 + 烤架	3+1	☼	180-200	20-30
深底匹萨	普通烤盘	2	☼/☐	170-190	20-30
	普通烤盘 + 烤架	3+1	☼	170-190	25-35
长棍型匹萨	普通烤盘	3	☼/☐	170-190	20-30
迷你匹萨	普通烤盘	3	☼/☐	190-210	10-20
冷匹萨					
匹萨 (预热)	普通烤盘	1	☼/☐	180-200	10-15
土豆制品， 冷冻					
薯片	普通烤盘	3	☼/☐	190-210	20-30
	普通烤盘 + 烤盘	3+1	☼	180-200	30-40
炸丸子	普通烤盘	3	☼/☐	190-210	20-25
炸土豆丝饼，带馅的土豆盒	普通烤盘	3	☼/☐	200-220	15-25
烘焙食品， 冷冻					
面包卷，法棍面包	普通烤盘	3	☼/☐	180-200	10-20
德式粗盐面包 (生面团)	普通烤盘	3	☼/☐	200-220	10-20
烘焙食品， 预烘焙					
部分烹饪面包卷或法棍面包	普通烤盘	2	☐	190-210	10-20
	普通烤盘 + 烤架	3+1	☼	160-180	20-25
加工品， 冷冻					
鱼条	普通烤盘	2	☼/☐	220-240	10-20
鸡肉串，鸡肉粒	普通烤盘	3	☼/☐	200-220	15-25
果馅奶酥卷， 冷冻					
果馅奶酥卷	普通烤盘	3	☼/☐	190-210	30-35

特殊菜式

使用低温加 ☼ 3D 热风既能制作酸奶，又能制作发酵生面团。

首先，从烹饪箱中取出附件、钩入式烤架或伸缩烤架。

制备酸奶


- 将 1 升牛奶 (脂肪含量 3.5 %) 加热至沸腾，然后冷却至 40 °C。
- 加入 150 g 酸奶搅拌 (冷藏室温度)。
- 倒进杯子或有旋盖的罐子里，盖上食品薄膜。

- 按照指示预热烹饪箱。
- 将杯子或罐子放到烹饪箱箱底上，根据指示进行酝酿。


发酵生面团

- 按照常规方式制备生面团，放入耐热陶瓷盘中，盖上。
- 按照指示预热烹饪箱。
- 关断烤箱，让生面团在烹饪箱中发酵。

菜式	烤箱器皿	加热类型	温度	烹饪时间
酸奶	杯子或带旋盖的罐子 放在烹饪箱箱底上	☼	50 °C 预热	5 分钟
			50 °C	8 小时

菜式	烤箱器皿		加热类型	温度	烹饪时间
发酵生面团	耐热盘	放在烹饪箱箱底上		50 °C 预热 关断电器，将发酵生面团留在烹饪箱中。	5-10 分钟 20-30 分钟

解冻

该  解冻设置最适用于冷冻食物解冻。



解冻时间取决于食物的类型和分量。

请遵守产品包装上的说明。


将冷冻食品从包装中取出，装在合适的烤箱器皿中，放在烤架上。

将家禽胸肉朝下放在盘中。

说明：烤箱灯在温度低于 60 °C 时不会点亮。这样可以进行精密的温度调节。

菜式	附件	烤层	加热类型	温度
细嫩的冷冻食品 例如，奶油糕点、奶油乳酪蛋糕、放了巧克力或糖霜的糕点、水果等	烤架	1		30 °C
其它冷冻产品 鸡肉、香肠和肉类、面包和面包卷、蛋糕和其它烤制品	烤架	1		50 °C

干燥

使用  3D 热风，可以很好地烘干食物。


只能使用没有瑕疵的水果和蔬菜，要彻底清洗。

倒掉多余的水，然后晾干。

将防油纸或羊皮纸铺在普通烤盘和烤架上。

汁水丰富的水果或蔬菜要翻动多次。

干燥后，立即从纸上取出水果和蔬菜。

水果和香料	附件	烤层	加热类型	温度	烹饪时间
600 g 苹果圈	普通烤盘 + 烤架	3+1		80 °C	5 小时 (大约)
800 g 梨片	普通烤盘 + 烤架	3+1		80 °C	8 小时 (大约)
1.5 kg 李子	普通烤盘 + 烤架	3+1		80 °C	8 - 10 小时 (大约)
200 g 洗过的香料	普通烤盘 + 烤架	3+1		80 °C	1½ 小时 (大约)

腌渍

腌渍时，腌渍罐和橡胶密封件必须保持干净和完好。尽可能使用同样大小的罐子。表中的数据是针对 1 升大小的圆罐。

小心！


不要使用比这个尺寸更大或更高的罐子。盖子可能会爆裂。

只使用品质良好的水果和蔬菜。彻底清洗。

表中给的时间只能作为参考。时间取决于室温、罐子数目以及罐内食物的数量和温度。在关断电器或更改烹饪模式之前，请确认罐内食物已按预期起泡。

烹饪箱中放置的罐子不得超过六个。

设置

1. 将普通烤盘插入第 2 层。排好罐子，令罐子与罐子互不接触。
2. 向普通烤盘中倒入 ½ 升热水 (约 80 °C)。
3. 关闭烤箱门。
4. 设置  下加热模式。
5. 将温度设置在 170 °C 到 180 °C 之间。
6. 启动操作。

准备

1. 装入罐子，但不要太满。
2. 擦净罐子边缘，确保其干净。
3. 在每个罐子上放上湿润的橡胶密封件，盖上盖子。
4. 用夹子密封好罐子。

腌渍

水果

大约 40 到 50 分钟之后，开始频繁冒出小泡泡。关断烤箱。

利用余热继续加热 25 到 35 分钟后，从烹饪箱中取出腌渍罐。如果把腌渍罐留在烹饪箱中冷却更长时间，微生物将会大量繁殖，这会加快蜜饯的酸化。

1 升大小的罐子中的水果	当开始冒泡时	余热
苹果、红醋栗、草莓	关断电源	约 25 分钟
樱桃、杏、桃、鹅莓	关断电源	约 30 分钟
苹果酱、梨、洋李	关断电源	约 35 分钟

蔬菜
一旦罐子里开始形成泡泡，立即将温度设回 120 到 140 °C 之间。根据蔬菜类型，加热时间大约为 35 到 70 分钟。之后关断烤箱，利用余热继续加热。

蔬菜加冷水，1 升罐	当开始冒泡时	余热
小黄瓜	—	约 35 分钟
甜菜根	约 35 分钟	约 30 分钟
芽甘蓝	约 45 分钟	约 30 分钟
豆类、大头菜、红球甘蓝	约 60 分钟	约 30 分钟
豌豆	约 70 分钟	约 30 分钟

取出罐子
腌渍后，将罐子从烹饪箱中取出。

小心！
不要将烫手的罐子放在冷或湿的表面上。罐子可能会突然爆裂。

食品中的丙烯酰胺

丙烯酰胺主要产生于以高温制备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）。

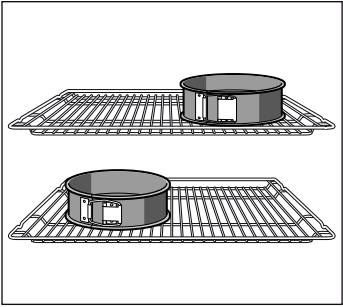
制作食物时使丙烯酰胺降至最少的技巧	
常规	<ul style="list-style-type: none">尽可能减少烹饪时间。烹饪时食物颜色变为金黄褐色即可，颜色不要太深。又大又厚的食品包含的丙烯酰胺较少。
烘焙	上 / 下加热，最高 200 °C。 3D 热风或热风，最高 180 °C。
饼干	上 / 下加热，最高 190 °C。 3D 热风或热风，最高 170 °C。 蛋或蛋黄可减少丙烯酰胺的产生。
烤薯片	在烤盘上均匀地铺开一层。每个烤盘上至少烤 400 g，这样不会烧干。

测试菜谱

编制这些表格是为了供测试学会使用，方便他们对各种电器进行检查和测试。
符合标准 EN 50304/EN 60350 (2009) 和 IEC 60350。

烘焙

在 2 层上烘焙：
必须将普通烤盘插入到烤盘上方。
在 3 层上烘焙：
将普通烤盘插入中间。
挤花饼干：
同时放进烤箱的烤盘不一定会同时烤好。
双层脆皮苹果派放在第 1 层：
将深色弹性蛋糕模沿对角线方向依次摆放在同一层上。
双层脆皮苹果派放在第 2 层：
依次摆放深色弹性蛋糕模（见图示）。



用马口铁弹性蛋糕模烘焙蛋糕：
使用 □ 上下加热模式在 1 层烘焙。要将弹性蛋糕模放在普通烤盘上，而不要放在烤架上。
说明：烘焙时，先使用低温指示。

- 加热类型**
- ☼ = 3D 热风
 - ☼/☼ = 热风经济
 - = 上 / 下加热
 - ☼ = 水烘焙
 - ☼ = 深度加热

菜式	附件和烤模	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
麦圈 (预热 *)	烤盘	3		140-150	30-40
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-150	30-45
	2 个烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		130-140	35-50
麦圈	烤盘	3	/	140-150	30-45
小蛋糕 (预热 *)	烤盘	3		150-170	20-30
	烤盘	3		150-160	20-30
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-160	25-40
	2 个烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		130-150	25-40
热水弹性蛋糕 (预热 *)	放在烤架上的弹性蛋糕模	2		160-170	30-40
热水弹性蛋糕	放在烤架上的弹性蛋糕模	2	/	160-180	30-40
德国苹果派	烤架 + 2 个弹性蛋糕模, 直径 20 cm	2		170-190	80-90
	2 个烤架 + 2 个弹性蛋糕模, 直径 20 cm	3+1		170-190	70-90

* 切勿使用快速加热方式预热电器。

烧烤

如果直接在烤架上烤制食物，还应该在第一层插入普通烤盘，用它收集汁液，令烤箱更干净。

加热类型：

- = 烧烤，大面积

菜式	附件	烤层	加热类型	烧烤设置	烹饪时间 (分钟)
烧烤 预热 10 分钟	烤架	5		3	1/2-2
煎牛肉饼, 12 份 * 不预热	烤架 + 普通烤盘	4+1		3	25-30

* 在烹饪时间经过 2/3 后翻转。

主要技术参数：

额定电压：220 V~
 额定频率：50 Hz
 额定功率：3300 W
 原产地：德国
 总经销商：博西家用电器（中国）有限公司
 地址：江苏省南京市中山路 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 4706.22-2008 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



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000911075 45 930605