

Gaggenau

zh 使用说明和安装说明

# BMP250

# BMP251

组合烧烤微波炉

# 目录

## 使用说明书

1	安全性 .....	2
2	避免财物损失 .....	4
3	环境保护和节约 .....	5
4	了解机器 .....	5
5	附件 .....	7
6	首次使用前 .....	7
7	操作基本知识 .....	8
8	微波 .....	8
9	烤箱 .....	9
10	烧烤 .....	10
11	微波烧烤组合 .....	10
12	连续操作 .....	10
13	自动烹饪程序 .....	11
14	个性化菜谱 .....	13
15	定时功能 .....	14
16	童锁 .....	15
17	基本设置 .....	16
18	清洁辅助程序 .....	17
19	清洁和保养 .....	17
20	处理故障 .....	20
21	处理旧机器 .....	21
22	客户服务 .....	21
23	技术数据 .....	21
24	工作原理 .....	21
25	安装说明书 .....	31
25.1	安全安装 .....	31

## 1 安全性

请注意以下安全注意事项。

### 1.1 一般注意事项

- 请仔细阅读本说明书。
- 请妥善保管说明书及产品资料以备日后查阅或提供给下一位使用者。
- 出现运输损坏时请勿连接机器。

### 1.2 使用范围

仅允许获得授权的专业人员在不使用插头的情况下连接设备。因错误连接而造成设备损坏时，则保修将失效。

只有按照安全注意事项进行安装，才能保证使用上的安全。安装人员需负责安装后机器的顺利运行。

本机器仅限用于：

- 准备好食材。
- 可在家庭及类似场所使用，例如：可供员工在商店、办公室和其他商业区域的茶水间使用；农业庄园；可供客户在酒店和其他住宅使用；含早餐的住宿场所。
- 最高在海拔 4000 m 使用。

本机器应符合 EN 55011 或 CISPR 11 标准。本机器属于 2 组，B 类的产品。2 组是指为加热食物而生产的微波炉。B 类表示该机器适用于居家环境。

### 1.3 用户群的限制

凡年满 8 岁的孩童，身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士，应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。

严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。

15 岁以上的未成年人除非在监督下，否则不得进行清洁及用户维护的工作。

请确保 8 岁以下的孩童远离本机器及其电源线。

### 1.4 安全使用

务必将附件正确地推入腔体。

→ “附件”，页 7

#### 警告 – 有着火危险!

易燃物品放入烹饪箱中可能会起火燃烧。

- ▶ 切勿将易燃物体放入烹饪箱。
- ▶ 如果有烟雾冒出，必须关闭电器或拔下插头，使电器门保持关闭状态，以便扑灭可能产生的明火。

散落的食物残渣、油脂和烤肉汁可能自燃。

- ▶ 投入运行前，去除腔体内、加热元件和附件上的粗污物。

打开电器门时可能会有气流涌出。烘培纸可能会与加热元件接触并着火。

- ▶ 在预热时和烹饪过程中，切勿将烘培纸不加固地铺在附件上。
- ▶ 务必适当地裁剪烘培纸，然后用烤盘或烘焙模具将其压住。

#### 警告 – 有灼伤危险!

电器及其可接触的部件在使用期间会发热。

- ▶ 应小心操作，以免触摸到加热元件。
- ▶ 必须让 8 岁以下的儿童远离电器。

附件或餐具会变得很烫。

- ▶ 从腔体中取出高温的附件或餐具时请务必使用隔热垫。

酒精蒸汽可能在高温的烹饪箱内起火燃烧。电器门可能会被弹开。可能有炽热的蒸汽和火焰喷出。

- ▶ 仅在食物中倒入少量酒类。
- ▶ 不得将高度酒 ( $\geq 15\%$  vol.) 在未稀释状态下 (例如淋或倒入食菜) 加热。
- ▶ 打开电器门时要小心。

### ⚠ 警告 – 有烫伤危险!

可接触的部件在使用过程中会变烫。

- ▶ 切勿接触高温的部件。
- ▶ 请将小孩留在安全距离以外。

打开电器门时，可能会有热蒸汽逸出。由于温度原因，可能看不到蒸汽。

- ▶ 打开电器门时要小心。
- ▶ 不要让儿童靠近。

高温腔体内的水可能产生高温水蒸气。

- ▶ 切勿将水倒入高温的腔体内。

### ⚠ 警告 – 有受伤危险!

机器门玻璃如果有刮伤，可能会裂开。

- ▶ 请勿使用粗糙的研磨剂或锋利的金属刮刀清洁机器门，因为可能会刮伤表面。

开启及关闭电器门时，电器门上的铰链会移动，可能造成夹伤。

- ▶ 切勿将手伸入铰链区域。

### ⚠ 警告 – 有电击危险!

维修不当可能发生危险。

- ▶ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▶ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

电源线绝缘层若损坏将造成危险。

- ▶ 请勿将电源线靠近发热的机器部件或热源。
- ▶ 请勿将电源线靠近锋利的尖锐处或边缘。
- ▶ 切勿弯折、挤压或更改电源线。

渗入的水分可能引起电击。

- ▶ 请勿使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。

机器损坏或电源线损坏时将造成危险。

- ▶ 请勿运行已损坏的机器。
- ▶ 切勿操作表面破裂或断裂的机器。
- ▶ 若本机器或电源线损坏，请立即关闭保险丝盒中的保险装置。

- ▶ 请联系客户服务。 → 页21

### ⚠ 警告 – 有窒息危险!

儿童有可能用包装材料将头部套住或将自己缠住而造成窒息。

- ▶ 请让儿童远离包装材料。

- ▶ 切勿让儿童用包装材料玩耍。

儿童可能会吸入或吞食小型部件而造成窒息。

- ▶ 请让儿童远离小型部件。
- ▶ 切勿让儿童玩耍小型部件。

## 1.5 微波功能

请仔细阅读重要的安全提示并将其妥善保管，以供后续使用

### ⚠ 警告 – 有着火危险!

机器使用不当可能发生危险，从而造成损坏。例如加热后的拖鞋或谷物填充垫即使在几小时后仍旧可能起火燃烧。

- ▶ 切勿用本机器干燥食物或衣物。
- ▶ 切勿用本机器加热拖鞋、谷物填充垫、海绵、湿抹布等物。

- ▶ 本机器仅用于烹制食材。

食物及其包装和容器可能会燃烧。

- ▶ 切勿加热装在保温包装中的食物。
- ▶ 切勿在无人监管的情况下加热装在用塑料、纸或其他易燃材料制成的容器中的食物。
- ▶ 切勿将微波输出功率设定得过高、微波时间设定得过长。请根据本使用说明书中的说明进行调整。

- ▶ 切勿用微波功能烘干食物。

- ▶ 切勿以过高的微波输出功率或过长的微波时间解冻或加热含水量较少的食物，例如面包。

食用油可能会起火燃烧。

- ▶ 切勿用微波功能单独加热食用油。

### ⚠ 警告 – 有爆炸危险!

液体或其他食物在完全封闭的容器中容易爆炸。

- ▶ 切勿加热装在完全封闭容器中的液体或其他食物。

### ⚠ 警告 – 有灼伤危险!

带壳或皮的食物可能在加热期间，甚至在加热后发生爆炸。

- ▶ 切勿烹饪带壳的鸡蛋或加热已煮熟的带壳鸡蛋。

- ▶ 切勿烹饪贝类或甲壳类食物。

- ▶ 在玻璃器皿内烹饪荷包蛋或鸡蛋前先刺破蛋黄。

- ▶ 烹饪带壳或皮的食物时，例如苹果、番茄、土豆或小香肠，外壳可能会爆裂。加热前请先弄破外壳或外皮。

婴儿食物中的热量分布不均匀。

- ▶ 切勿加热装在封闭容器中的婴儿食物。

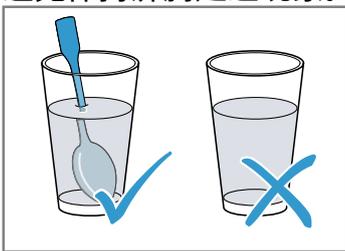
- ▶ 务必拆除盖子或奶嘴。

- ▶ 加热后请充分搅拌或摇晃食材。

- ▶ 在给孩子喂食前请检查温度。加热后的食物会释放热量。烹饪容器可能会很烫。
  - ▶ 从腔体中取出烹饪容器或附件时请务必使用隔热垫。
- 烹饪气密封存的食物时，其外包装可能会爆裂。
- ▶ 务必注意包装上的说明。
  - ▶ 从腔体中取出菜肴时请务必使用隔热垫。
- 电器的可接触部位在使用期间可能会变得灼热。
- ▶ 切勿触碰灼热部件。
  - ▶ 请将儿童留在安全距离以外。
- 机器使用不当可能发生危险。例如过热的拖鞋、种子或谷物填充垫、海绵、湿抹布等物可能会导致灼伤。
- ▶ 切勿用本机器干燥食物或衣物。
  - ▶ 切勿用本机器加热拖鞋、谷物填充垫、海绵、湿抹布等物。
  - ▶ 本机器仅用于烹制食材。

### ⚠ 警告 – 有烫伤危险!

- 加热液体时可能会有沸腾延迟现象。即：在未冒出典型气泡的情况下达到沸腾温度。即使是轻微晃动容器，也请务必小心。热的液体可能会突然沸腾而发生喷溅。
- ▶ 加热时务必同时将一把勺子放入容器中。从而避免保持沸腾延迟现象。



### ⚠ 警告 – 有受伤危险!

不合适的烹饪容器可能会爆裂。瓷器和陶瓷烹饪容器的把手和盖子上可能有小孔。小孔后有隐藏的空腔。进入空腔的水分可能导致烹饪容器爆裂。

- ▶ 仅使用适合微波功能的烹饪容器。
- 金属烹饪容器和容器或带金属镶边的烹饪容器可能在纯微波运行模式下产生火花。从而可能会损坏机器。
- ▶ 纯微波运行模式下，切勿使用金属容器。
  - ▶ 仅使用适合微波功能的烹饪容器或与烘烤模式搭配使用的微波功能。

### ⚠ 警告 – 有电击危险!

机器在高电压下工作。

- ▶ 切勿拆除外壳。

### ⚠ 警告 – 有严重损害健康的危险!

清洁不当可能会损坏电器表面、缩短使用寿命以及导致危险情况，例如微波能量泄漏。

- ▶ 定期清洁电器，尽快清除食物残渣。
- ▶ 务必保持腔体、门密封条、门和门把手洁净。  
→ “清洁和保养”，页17

如果腔体门或门密封条损坏，切勿使用电器。微波能量可能会泄漏。

- ▶ 如果腔体门、门密封条或门的塑料框架损坏，切勿使用电器。
  - ▶ 只能由客户服务部门进行维修。
- 机器在没有外壳盖板的情况下会泄漏微波能量。
- ▶ 切勿拆除外壳盖板。
  - ▶ 如需进行保养或维修工作，请联系客户服务。

## 2 避免财物损失

### 2.1 一般说明

#### 注意!

酒精蒸汽可能在高温的烹饪箱内起火燃烧，并对电器造成永久性损坏。电器门可能因爆炸而弹开，甚至有可能脱落。门玻璃可能破裂和破碎。由于产生负压，可能令腔体向内严重变形。

- ▶ 不得将高度酒 (≥ 15 % vol.) 在未稀释状态下 (例如淋或倒入食菜) 加热。

如果高温的腔体内有水，则会产生水蒸气。温度变化可能造成损坏。

- ▶ 切勿将水倒入高温的腔体内。
- 长时间滞留在腔体中的水分可能会导致生锈。
- ▶ 每次烹饪后请擦去冷凝水。高温运行之后，烹饪箱必须关门冷却。
  - ▶ 不要将湿润的食材长时间存放在封闭的腔体中。
  - ▶ 请不要将食物存放在腔体内。
  - ▶ 请勿将任何物品夹在电器门中。

如果密封件严重脏污，机器门在运行时无法正常关闭。这样做可能会损坏相邻橱柜。

- ▶ 务必保持密封件洁净。
  - ▶ 密封件损坏或缺失时，不要运行电器。
- 将电器门用作座椅或搁架可能导致电器门损坏。
- ▶ 不得将重物放置或悬挂在电器门上。

### 2.2 微波功能

使用微波功能时，请注意这些事项。

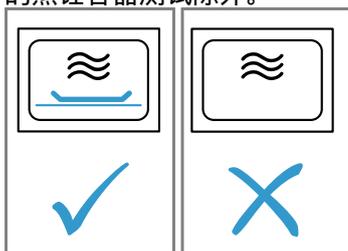
#### 注意!

如果有金属接触到腔体壁会产生火花，可能会损坏机器或毁坏内部的玻璃门。

- ▶ 金属，例如玻璃杯中的勺子，必须与腔体壁和门内侧保持至少 2 cm 的距离。
- 铝盘在机器中可能会产生火花。产生的火花可能会损坏机器。
- ▶ 不要在机器中使用铝盘。

在腔体内没有食物的情况下运行机器会导致超负荷。

- ▶ 切勿在腔体内没有食物的情况下启动微波功能。短时间的烹饪容器测试除外。



如果连续数次使用过高的微波输出功率多次烹制微波爆米花，则可能导致腔体损坏。

- ▶ 在烹制间隔期间内，请让电器冷却几分钟。
- ▶ 切勿将微波输出功率调得过高。
- ▶ 最大使用 600 瓦功率。

务必将爆米花纸袋放在玻璃盘上。

不合适的烹饪容器可能会导致损坏。

- ▶ 使用烧烤功能、微波组合模式或热风功能时，只能使用耐高温的烹饪容器。

## 3 环境保护和节约

### 3.1 处理包装材料

包装材料皆是环保材质并可再生利用。

- ▶ 请分类处理各部件。

### 3.2 节能

若您注意此注意事项，机器的耗电量将会更低。

只有当菜谱或设置建议中有规定时才对电器进行预加热。

- 如果您不对电器进行预加热，则可以节省能量。

使用深色、涂黑漆的或搪瓷烘焙模具。

- 这些烘焙模具能极好地吸热。

直接依次或同时烹饪多份食材。

- 腔体已在第一个烹饪过程后加热升温。这样可缩短后续的食材烹饪时间。

如烹饪时长较长，您可在烹饪时长结束前 10 分钟将电器关闭。

- 余热足以将菜肴烹饪完毕。

在待机模式中隐藏时钟。

- 电器在待机模式下运行可以节能。

运行期间，请少打开电器门。

- 腔体内的温度能得以保持，无需重新加热器。

**注：**

电器需求：

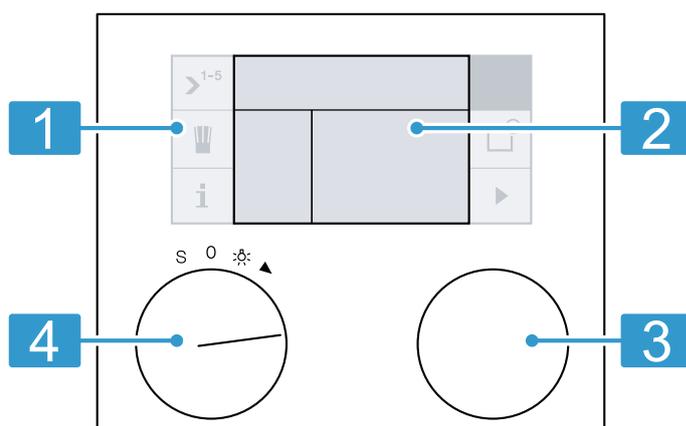
- 待机，显示器开启状态下，最大 1 W
- 待机，显示器关闭状态下，最大 0.5 W

## 4 了解机器

### 4.1 控制面板

通过操作面板，您可以设置机器的所有功能并查看运行状态的相关信息。

**注：**根据机型，图片中的细节可能有所差异，例如颜色和形状。



1	触控区	通过触控区可以直接设置各项功能。
2	显示屏	显示屏显示当前设置值和选项。
3	旋钮	可用旋钮在不同的操作模式下进行设置。
4	功能选择旋钮	可用功能选择旋钮设置微波输出功率、加热类型和其他功能。

## 功能选择旋钮的位置

请利用功能选择旋钮选择功能或加热类型。

位置	功能
0	零位
	灯光
2	1000 W 微波模式
3	600 W 微波模式
4	360 W 微波模式
5	180 W 微波模式
6	90 W 微波模式
7	 热风
8	 大面积烧烤 + 热风
9	 大面积烧烤 + 循环风
10	 烧烤
S	基本设置

## 图标

利用图标可启动或退出功能，或在菜单中浏览。

图标	功能
	启动
	停止
	暂停或结束
	取消
	删除
	确认或保存设置
	选择箭头
	调出附加信息
	调用附加提示
	调出自动程序 调出个性化菜谱
	保存
	编辑设置
	童锁
	调出定时器菜单
	调出长时间定时器
	连续操作
	记录菜单
	输入名称
	删除字母
	微波模式，静置菜肴
	演示模式
	带状态显示的加热功能
	带状态显示的快速加热功能
	短时闹钟
	秒表
<b>自动程序</b>	
	重量
	烹饪结果

	解冻
	烹饪和组合烹饪

## 组合模式

	调用烤箱模式
	移除烤箱模式
	添加烤箱模式
	调用微波模式
	移除微波模式
	添加微波模式

## 颜色和图示

不同的颜色在各个相应的设定情况中为您提供引导。

### 颜色

橙色	<ul style="list-style-type: none"> <li>首次设置</li> <li>主功能</li> </ul>
蓝色	基本设置
白色	可设定值

### 图示

根据不同的情况，图标、数值和显示的图示将更动。

缩放	刚刚所选的数值和图标已放大显示。
简洁的显示屏显示	一段时间后，显示屏显示将变得简洁，并仅显示最重要的信息。您可以在基本设置中更改此预设的功能。→ 页16

## 4.2 附加信息

按压 **i** 时，会调出附加信息。  
在开始前，您将收到有关所设加热类型等信息。这样您就可以检查当前设置是否适用于菜肴。  
在运行过程中，您将收到已用时间和剩余时间等信息。  
**注：**在持续运行时，加热后出现少许温度波动是正常的。

## 4.3 烹饪箱

烹饪箱中的功能可以使您的电器更易于使用。

### 腔体照明

当您打开电器门时，腔体内的照明会自动打开。如果电器门保持打开状态，则照明将在一段时间后重新关闭。  
当运行开始后，腔体照明会自动打开。

### 冷却风扇

冷却风扇按要求开启和关断。热风从电器门上方的通风槽逸出。

#### 注意！

遮盖通风槽会造成电器过热。

▶ 不要遮盖通风槽。

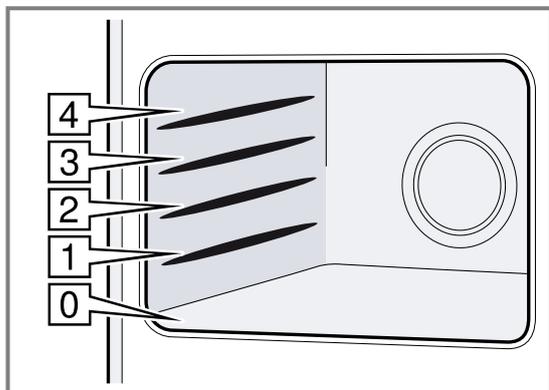
为了在操作后更快地冷却烹饪箱，冷却风扇将在操作后继续运行一段时间。如果电器在微波模式下运行，电器保持冷却，但冷却风扇仍然开启。即使微波操作已结束，冷却风扇可能继续运行一段时间。

### 冷凝水

烹饪时腔体内和电器门上可能会出现冷凝水。冷凝水是正常现象，不会影响电器功能。请在烹饪后擦去冷凝水。

## 推入高度

腔体有 4 个推入层数。  
推入层数从下往上计数。请将附件装入导轨，并完全推入。  
位于第 0 层的腔体底部尤其适合微波运行模式。腔体底部的微波输出功率最佳。仅使用适合微波功能的炊具。



## 4.4 待机

如果没有设置任何功能或童锁已激活，则电器处于待机模式。在待机模式中，控制面板的亮度已降低。  
待机模式下有不同的显示。GAGGENAU 标志和时间已预设。  
显示的亮度依垂直视角而定。您可以在基本设置中更改显示和亮度。

→ "基本设置", 页16

## 4.5 安全自动关机

为了给您提供防护，电器具备安全自动关机功能。如果您 12 小时不操作电器，电器将关闭所有加热过程，显示屏将显示一条消息。

使用长时间定时器进行编程除外。

将功能选择旋钮调到 0，然后您就可以启动电器了。

# 5 附件

请使用原厂附件。原厂附件最适用于您的设备。

提供的附件因电器型号而定。

附件	用途
内嵌式搁架 	<ul style="list-style-type: none"> <li>餐具</li> <li>蛋糕烤模</li> <li>烧烤食物</li> <li>冷冻菜肴</li> </ul> <p><b>提示：</b> 您可以将内嵌式搁架拉出至 <math>\frac{2}{3}</math>，而无需担心搁架翻倒。由此易于取出菜肴。</p>
玻璃烤盘 	<ul style="list-style-type: none"> <li>大份烤肉</li> <li>多汁糕点</li> <li>烤饼类</li> <li>焗菜</li> </ul> <p>直接在内嵌式搁架上烧烤时，提供防溅保护 烧烤时，将玻璃烤盘插入第 1 层</p> <p><b>提示：</b> 微波模式下，您可以将玻璃烤盘用作存放区域。</p>
沸腾杆 	<ul style="list-style-type: none"> <li>在狭窄容器中加热液体</li> <li>防止沸腾延迟</li> <li>加热液体时，请务必将沸腾杆或勺子放入容器内</li> </ul>

# 6 首次使用前

进行首次调试的设置。清洁本机器和附件。

## 6.1 首次启动

在通电后或在较长时间停电后，会出现用于电器首次启动的设置。

**注：** 您可以随时在基本设置中更改 → 页16这些设置。

### 设置语言

显示屏上显示预设的语言。

1. 转动旋钮，设置所需显示的语言。
2. 如要确认，请按 ✓。

**注：** 如果更换语言，系统将重新启动。此过程将持续几秒钟。

### 设置时间格式

显示屏显示 2 种可用格式 24h 和 AM/PM。已预选 24h 时间格式。

1. 通过旋钮设置所需的时间格式。
2. 如要确认，请按 ✓。

### 设置时间

显示屏显示时间。

1. 通过旋钮设置所需的时间。
2. 如要确认，请按 ✓。

## 设置日期格式

显示屏显示 3 种可用日期格式 D.M.Y.、D/M/Y 和 M/D/Y。已预选日期格式 D.M.Y.。

1. 通过旋钮设置所需的日期格式。
2. 如要确认，请按 ✓。

## 设置日期

显示屏上显示预设的日期。日份设置已激活。

1. 通过旋钮设置所需的日份。
2. 通过 > 切换到月份设置
3. 通过旋钮设置月份。
4. 通过 > 切换到年份设置
5. 通过旋钮设置年份。
6. 如要确认，请按 ✓。

## 设置温度格式

显示屏显示 2 种可用单位 °C 和 °F。已预选单位 °C。

1. 通过旋钮设置所需的单位。
2. 如要确认，请按 ✓。

## 结束首次启动

显示屏显示 "完成初始设置"。

- ▶ 如要确认，请按 ✓。
- ✓ 电器进入待机模式，待机显示出现。本电器已准备投入使用。

## 6.2 首次使用前清洁电器

在首次使用电器烹饪食材前，请先清洁腔体和附件。

1. 确保腔体内无包装残留物、附件或其他物体。
2. 用柔软、湿润的抹布清洁腔体内光滑的表面。
3. 关上电器门。
4. 只要电器在加热，就要为房间通风。
5. 用烧烤和热风模式  在 200 °C 下加热器一小时。  
→ "设置加热类型和温度", 页 9
6. 让电器冷却。
7. 如果腔体已冷却，则用肥皂水和洗涤剂清洁光滑的表面。

## 6.3 清洁附件

- ▶ 用肥皂水和柔软的洗涤剂彻底清洁附件。

# 7 操作基本知识

## 7.1 启用电器

1. 打开或关闭门、转动功能选择旋钮或按压控制面板均可退出待机模式。
2. 设置所需的功能。

### 注意

- 如果在基本设置中选择了 "待机屏幕" = "关"，请旋转功能选择旋钮，以便退出待机模式。
- 如果在启用后长时间未设置任何内容，则会出现待机显示。
- 腔体照明将在电器门打开不久后熄灭。

## 7.2 中断运行

1. 如要中断运行，请按 II。
2. 如要继续运行，请按 ▶。

## 7.3 取消运行

- ▶ 如要取消运行和删除设置，请将功能选择旋钮转到 0。
- 注：** 风扇在门打开的情况下也可以继续运行。这是正常现象。

# 8 微波

使用微波功能，您可以特别快速地烹饪、加热、烘烤或解冻食物。您可以单独使用微波功能或与某种加热类型组合使用。

## 8.1 适合微波功能的餐具和附件

为了均匀地加热食物且不损坏电器，请使用合适的餐具和附件。

**注：** 在将餐具用于微波前，请注意制造商说明。如有疑问，则执行餐具测试。

### 适用于微波功能

餐具和附件	理由
由耐热且适用于微波功能的材料制成的餐具： <ul style="list-style-type: none"><li>■ 玻璃</li><li>■ 玻璃陶瓷</li><li>■ 陶瓷</li><li>■ 耐高温塑料</li><li>■ 无裂缝的全釉面陶瓷</li></ul>	微波能够穿透这些材料。微波不会损坏耐热餐具。
金属餐具	<b>注：</b> 为了避免保持沸腾延迟现象，您可以使用金属餐具，例如玻璃杯中的勺子。

### 注意！

如果有金属接触到腔体壁会产生火花，可能会损坏机器或毁坏内部的玻璃门。

- ▶ 金属，例如玻璃杯中的勺子，必须与腔体壁和门内侧保持至少 2 cm 的距离。

## 不适用于微波功能

餐具和附件	理由
金属器皿	微波无法渗透金属。食物几乎没有变热。
带有金饰边或银饰边的器皿	微波可能损坏金饰边和银饰边。 <b>提示：</b> 只有在制造商保证器皿适用于微波功能时才能使用。

## 8.2 微波输出功率

可在此查看微波输出功率及其用途的概览。

以 W 为单位的微波输出功率	用途
90	解冻容易变坏的食物。
180	解冻并继续烹饪食物。
360	烹饪肉类和鱼类或加热容易变坏的食物。
600	加热并烹饪食物。
1000	加热液体。

## 注意

- 您可以在规定的持续时间内设置微波输出功率：
  - 30 分钟内 1000 W
  - 90 分钟内 90 W、180 W、360 W 和 600 W
- 在加热液体方面有最大设置规定。电器会在一段时间后降低最大微波输出功率以保护电器。冷却时间过后，全功率可用。

## 8.3 设置微波模式

- 通过功能选择旋钮设置所需的微波输出功率。
- 通过旋钮设置持续时间。
- 如要启动，请按 **▶**。
  - ✓ 启动运行。显示持续时间倒计时。
  - ✓ 持续时间结束后，会发出一声信号音。您可以按压 **✓**，打开电器门或将功能选择旋钮调到 0，以提前结束信号。运行已结束。

**注：**如果在烹饪期间打开了电器门，则会停止微波模式。如要继续运行，请关闭电器门，然后按压 **▶**。

## 提示

- 您可以随时利用旋钮更改持续时间。
- 您可以随时利用功能选择旋钮更改功率。如要启动，请按 **▶**。
- 按压 **i**，可调出已用持续时间。按压 **✓** 时，会返回到默认显示。

# 9 烤箱

您的电器具有烤箱模式。

## 9.1 烤箱档位

在烤箱模式下，您可以设置不同的加热类型。

图标	加热类型	温度 (°C)	用途
	热风	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>让酵母面团发酵。</li> <li>解冻奶油蛋糕。</li> </ul>
	热风	100-250	将蛋糕、小糕点和披萨放在玻璃烤盘上烘焙。
	烧烤 + 热风	100-250	烘烤肉块。
	烧烤 + 循环风	100-250	<ul style="list-style-type: none"> <li>烤饼类</li> <li>已焗烤的家禽</li> <li>整只家禽</li> </ul>

## 9.2 设置加热类型和温度

- 用功能选择旋钮设置所需的加热类型，例如热风。
  - ✓ 显示屏显示  和建议温度 180 °C。
- 通过旋钮设置温度。
- 必要时设置烹饪时间，然后将烹饪结束时间向后延迟：
  - 如要调出连续操作菜单，请按 **><sup>1-5</sup>**。
  - 通过 **>** 选择并设置功能“烹饪时间” 。
  - 通过 **>** 选择并设置功能“烹饪结束时间” 。
- 如要启动，请按 **▶**。
  - ✓ 自温度 100 °C 开始，显示屏显示加热图标 。
  - ✓ 进度条连续显示加热状态。一旦达到所设置的温度，便会发出一个信号音，且  熄灭。

**注：**您可以在基本设置中启用或停用加热信号。一旦达到所需的温度，便会发出加热信号音。

## 提示

- 您可以随时利用旋钮更改温度。

- 您可以随时利用功能选择旋钮更改加热类型。如要启动，请按 **▶**。

## 中断运行

- 如要中断运行，请按 **||**。
- 如要继续运行，请按 **▶**。

## 取消运行

▶ 如要取消运行和删除设置，请将功能选择旋转到 0。  
**注：**风扇在门打开的情况下也可以继续运行。这是正常现象。

## 显示当前温度

- 如要显示当前的腔体温度，请按 **i**。
  - ✓ 自 100 °C 开始，显示屏显示温度几秒钟。
- 如要返回默认显示，请按 **✓**。

**注：**在持续运行时，根据加热类型的不同，加热后出现少许温度波动是正常的。

## 9.3 快速加热

利用 "快速加热" 功能, 电器可以非常快速地达到所需的温度。

只有当 "快速加热" 结束后, 才可以将菜肴放进腔体内。这样可获得均匀的烹饪结果。

您必须在基本设置中启用 → 页16 "快速加热"。

当 "快速加热" 启用时, 显示屏显示 。

# 10 烧烤

您可以通过烧烤功能将食物烤成焦褐色或对其进行烘烤。您可以单独使用烧烤功能或与微波功能组合使用。

## 10.1 烧烤档位

您的电具有多个烧烤档位。

烧烤档位	用途
1 (低)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 蛋奶酥</li> <li>▪ 高模烤饼类</li> </ul>
2 (中)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 扁烤饼类</li> <li>▪ 鱼类</li> </ul>
3 (高)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 牛排</li> <li>▪ 小香肠</li> <li>▪ 吐司</li> </ul>

## 10.2 设置烧烤模式

- 用功能选择旋钮设置大面积烧烤。
- ✓ 显示屏显示  和烧烤档位 3。

- 通过旋钮设置烧烤档位。
- 必要时设置烹饪时间, 然后将烹饪结束时间向后延迟:
  - 如要调出连续操作菜单, 请按 。
  - 通过  选择并设置功能 "烹饪时间" 。
  - 通过  选择并设置功能 "烹饪结束时间" 。
- 如要启动, 请按 。

### 提示

- 您可以随时利用旋钮更改烧烤档位。
- 您可以随时利用功能选择旋钮更改操作模式。如要启动, 请按 。

### 中断运行

- 如要中断运行, 请按 。
- 如要继续运行, 请按 。

### 取消运行

- ▶ 如要取消运行和删除设置, 请将功能选择旋钮转到 0。
- 注: 风扇在门打开的情况下也可以继续运行。这是正常现象。

# 11 微波烧烤组合

如需缩短烹饪时长并令菜肴色泽焦黄, 可以将烤箱加热类型或烧烤模式与微波模式组合使用。

### 注意

- 您可以开启除 1000 W 以外的所有微波输出功率。
- 您也可以将微波烧烤组合与微波模式的连续操作相结合。

## 11.1 设置微波烧烤组合

注: 您可以使用烤箱加热类型或微波输出功率开始组合操作。

- 通过功能选择旋钮设置所需的烤箱加热类型或微波输出功率。
  - 通过旋钮设置烤箱温度或烧烤档位。
- ✓ 根据操作模式, 右侧控制面板上出现微波模式  或烤箱 。这样您可以分别添加另一种操作模式。
- 通过  添加微波输出功率。
  - 通过功能选择旋钮设置所需的微波输出功率。
  - 通过旋钮设置持续时间。
  - 如要启动, 请按 。
  - 启动运行。显示持续时间倒计时。
  - 持续时间结束后, 会发出一声信号音。您可以按压 , 打开电器门或将功能选择旋钮调到 0, 以提前结束信号。运行已结束。

### 更改设置

您可以更改烤箱加热类型、腔体温度、烧烤档位或微波输出功率和持续时间。

- 如要在运行过程中更改设置并停止运行, 请按 。
- 通过  或  聚焦操作模式。
- 通过功能选择旋钮更改烤箱加热类型或微波输出功率。
- 通过旋钮更改腔体温度、烧烤档位或微波输出功率的持续时间。
- 如要启动, 请按 。

### 删除设置

- 如要在运行过程中删除设置并停止运行, 请按 。
- 通过  或  聚焦操作模式。
- 使用  或  删除加热类型。
- 如要启动, 请按 。

### 中断运行

- 如要中断运行, 请按 。
- 如要继续运行, 请按 。

### 取消运行

- ▶ 如要取消运行和删除设置, 请将功能选择旋钮转到 0。
- 注: 风扇在门打开的情况下也可以继续运行。这是正常现象。

# 12 连续操作

在连续操作中, 可设置最多 5 种可依次运行的不同加热类型和烹饪时间。

## 12.1 设置连续操作

1. 通过功能选择旋钮设置所需的微波输出功率或烤箱加热类型。
2. 按压  $\triangleright^{1-5}$ 。
  - ✓ 连续操作菜单出现。
3. 通过旋钮设置持续时间、温度或烧烤档位。
4. 通过  $\triangleright$  选择第二个阶段。
5. **注：** 您可以在 2 个微波输出功率之间设置平衡时间，使食物中的温度可以均匀分布。如要设置平衡时间，请按  $0_w$  然后通过旋钮设置持续时间。
  - 通过功能选择旋钮设置所需的微波输出功率或烤箱加热类型。
6. 通过旋钮设置持续时间、温度或烧烤档位。
7. 通过  $\triangleright$  选择第三个阶段。
8. 通过功能选择旋钮设置所需的微波输出功率或烤箱加热类型。
9. 通过旋钮设置持续时间、温度或烧烤档位。
10. 通过  $\triangleright$  选择 "烹饪时间"  $\odot$ 。
11. 通过旋钮设置所需的烹饪时间。
12. 如要确认，请按  $\checkmark$ 。
  - ✓ 连续操作的主菜单出现。阶段的设置出现在显示栏中。
13. 如要启动，请按  $\triangleright$ 。
  - ✓ 启动运行。显示持续时间倒计时。
  - ✓ 在烹饪时间结束后，电器关闭。响起一声信号音。您可以按压  $\checkmark$ ，打开电器门或将功能选择旋钮调到 0，以提前结束信号。运行已结束。

### 注意

- 您可以将组合操作增加到连续操作中。
- 您只能选择一次 1000 W 的微波输出功率。
- 您不能将烤箱加热类型与 1000 W 的微波输出功率组合使用。
- 相应设置的顺序是任意的。您可以从持续时间、微波输出功率或烤箱加热类型开始。
- 如果在烹饪期间打开了电器门，风扇可能会继续运行。

### 更改连续操作

1. 按压  $\mathbb{I}$ 。
  - ✓ 运行停止。
2. 通过旋钮设置持续时间、温度或烧烤档位。
3. 按压  $\triangleright^{1-5}$ ，更改设置。
4. 通过  $\checkmark$  退出菜单。
5. 如要启动，请按  $\triangleright$ 。

### 删除设置

- ▶ 按压  $\times$ 。

### 中断运行

1. 如要中断运行，请按  $\mathbb{I}$ 。
2. 如要继续运行，请按  $\triangleright$ 。

### 取消运行

- ▶ 如要取消运行和删除设置，请将功能选择旋钮转到 0。
- 注：** 风扇在门打开的情况下也可以继续运行。这是正常现象。

## 12.2 烹饪结束时间

在烤箱模式下，您可将烹饪结束时间向后延迟。此功能无法与微波模式一起使用。

输入烹饪时间，然后将烹饪结束时间延迟到例如 15 点 30 分。电子装置计算出开始时间。电器将在例如 14 点 50 分自动启动，并在 15 点 30 分关机。

不要将易腐烂的食物放在烤箱中太久。

### 延迟烹饪结束时间

**要求：** 已设定加热类型、温度和烹饪时间。

1. 通过  $\triangleright$  选择 "烹饪结束时间"  $\odot$ 。
2. 通过旋钮设置所需的烹饪结束时间。
3. 如要确认，请按  $\checkmark$ 。
  - ✓ 显示屏显示烹饪结束时间已设定的提示。
4. 如要确认，请按  $\checkmark$ 。
5. 如要启动，请按  $\triangleright$ 。
  - ✓ 电器进入等待位置。显示屏显示操作模式、温度、烹饪时间和启动前的剩余时间。
  - ✓ 电器将在计算出的时刻启动，在烹饪时间结束后自动关机。
  - ✓ 在烹饪时间结束后，电器关闭。响起一声信号音。您可以按压  $\checkmark$ ，打开电器门或将功能选择旋钮调到 0，以提前结束信号。运行已结束。

### 更改烹饪时间

1. 按压  $\mathbb{I}$ 。
2. 通过  $\triangleright$  选择 "烹饪时间"  $\odot$ 。
3. 通过旋钮设置所需的烹饪时间。
4. 如要确认，请按  $\checkmark$ 。
5. 如要启动，请按  $\triangleright$ 。

### 更改烹饪结束时间

1. 按压  $\mathbb{I}$ 。
2. 通过  $\triangleright$  选择 "烹饪结束时间"  $\odot$ 。
3. 通过旋钮设置所需的烹饪结束时间。
4. 如要确认，请按  $\checkmark$ 。
5. 如要启动，请按  $\triangleright$ 。

### 删除设置

- ▶ 按压  $\times$ 。

### 取消整个过程

- ▶ 将功能选择旋钮转到 0。

# 13 自动烹饪程序

自动程序可在烹饪各种菜肴时为您提供支持，并自动选择最佳设置。

## 13.1 "自动烹饪程序" 的提示

为了获得最佳的烹饪结果，请注意这些提示：

- 只可使用未变质的食材。
- 从包装中取出食材并称量。如果无法在电器上设置具体的重量，请将重量值向上或向下取整。
- 只能使用适合微波功能的耐热餐具，例如玻璃或陶瓷制成的餐具。

- 请将食物置于冷态腔体中。
- 无法设置超出重量范围的重量。
- 对于某些菜肴，一段时间后会发出一个声音信号。将食物翻面或对其进行搅拌。

### 解冻

- 以  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  冷冻和保存平整且分装好的食物。
- 将冷冻的食物放在扁平的餐具，例如玻璃盘或陶瓷盘上。
- 食物有可能在程序结束后仍未完全解冻。但是这些食物仍能很好地进行加工。

- 让解冻的食物再解冻 15 到 90 分钟以平衡温度。
- 解冻肉类或家禽类时会有液体产生。在翻面时去除液体。不得继续使用这些液体或其他食物接触。
- 面包和小面包很快就会变硬。仅解冻所需量。
- 将冷冻的小面包放入烤箱内。仅适用已烘焙的小面包。
- 在翻面后取出已经解冻的肉末。
- 整只家禽首先要将皮肤一侧朝下，置于餐具上。

### 蔬菜类

- 新鲜蔬菜：切成均匀的大块。每 100 g 添加一勺水。
- 冷冻蔬菜：仅适用于已焯水，而非经过预煮的蔬菜。不适合已淋上奶油汁的冷冻蔬菜。添加 1 至 3 勺水。菠菜和紫甘蓝不要加水。

### 土豆

- 烤土豆：使用相同厚度的土豆。洗净，干燥，并在皮上扎孔。

### 大米

- 不要使用糙米或煮米用烹调袋。
- 在大米中加入两倍或两倍半的水。

### 鱼类

- 新鲜鱼扒：加入 1 至 3 勺水或柠檬汁。

### 羊腿

- 首先将脂肪一侧朝下置于餐具上。羊腿应覆盖餐具底部的三分之二。加入 50-100 ml 液体。

### 家禽

- 只可使用处在冰箱温度下的鸡块。
- 用叉子在皮上扎几个孔。
- 将鸡的胸部一侧朝下置于餐具内。
- 将鸡块的皮肤一侧朝上置于餐具内。

### 披萨，冷冻

- 使用薄底的预烤冷冻披萨。

## 13.2 静置时间

某些菜肴需要在程序结束后，在腔体内再静置一段时间。

菜肴	静置时间
蔬菜类	约 5 分钟
土豆	约 5 分钟 先将产生的水倒掉。
大米	约 5-10 分钟
烤肉	约 10 分钟

## 13.3 设置程序

1. 用功能选择旋钮设置任一操作模式。  
功能选择旋钮不得处于  $\odot$  或 S 的位置。

## 13.5 程序表

您可以通过程序轻松地烹饪食材。选择一个程序，然后输入食材的重量。程序会采用最佳设置。

### 解冻

菜肴	合适的食物	以 kg 为单位的重量范围	餐具或附件，推入层数
条形面包 <sup>1</sup>	小麦面包、混合小麦面包、全麦面包	0.20 – 1.50	扁平、敞开式餐具 腔体底板

<sup>1</sup> 注意翻面信号。

2. 如要显示自动程序，按压  $\mathbb{W}$ 。
3. 如要确认，请按  $\checkmark$ 。
- ✓ 显示屏显示第一个程序。
4. 通过旋钮选择所需的程序。
5. 通过  $\backslash$  选择  $\square$  功能。
6. 通过旋钮设置重量。
7. 如要确认，请按  $\checkmark$ 。
8. 如要启动，请按  $\blacktriangleright$ 。
- ✓ 启动运行。显示持续时间倒计时。
- ✓ 持续时间结束后，会发出一声信号音。您可以按压  $\checkmark$ ，打开电器门或将功能选择旋钮调到 0，以提前结束信号。运行已结束。

### 显示提示

1. 如要显示餐具、附件或推入层数的提示，请按  $\square$ 。
2. 如要退出显示，请按  $\checkmark$ 。

### 显示提示

对于重要信息和行动要求，会出现  $i^{\circ}$ 。

1. 如要显示烹饪提示，请按  $i$ 。
2. 如要退出显示，请按  $\checkmark$ 。

### 注意

- 对于某些菜肴，在烹饪过程中，显示屏上会出现翻面或搅拌的提示。请按照提示操作。如果不对菜肴进行翻面或搅拌，程序会继续运行到底。
- 当打开电器门时，运行会停止。关闭电器门后，通过  $\blacktriangleright$  继续运行。

### 中断运行

1. 如要中断运行，请按  $\mathbb{II}$ 。
2. 如要继续运行，请按  $\blacktriangleright$ 。

### 取消运行

- ▶ 如要取消运行和删除设置，请将功能选择旋钮转到 0。
- 注：风扇在门打开的情况下也可以继续运行。这是正常现象。

## 13.4 调整程序

如果烹饪结果不符合您的期望，可以调整程序。

1. 通过  $\backslash$  选择个性化设置。
2. 通过  $\blacktriangleright$  选择 "烹饪效果"  $\triangleleft$ 。
3. 通过旋钮设置烹饪结果。
  - 如要减少烹饪结果，请向左转动。
  - 如要增加烹饪结果，请向右转动。
4. 通过  $\checkmark$  确认。
- ✓ 显示屏切换到程序，持续时间发生变化。
5. 如要确认，请按  $\checkmark$ 。
6. 如要启动，请按  $\blacktriangleright$ 。
- ✓ 启动运行。显示持续时间倒计时。

注：更改始终仅适用于当前程序运行过程。

菜肴	合适的食物	以 kg 为单位的重量范围	餐具或附件，推入层数
圆面包	小麦小面包，已烘焙	0.05 – 0.60	内嵌式搁架第 1 层
肉糜 <sup>1</sup>	牛肉、羊肉、猪肉的肉末	0.20 – 1.00	扁平、敞开式餐具腔体底板
整只家禽 <sup>1</sup>	鸡肉、鸭肉	0.70 – 2.00	扁平、敞开式餐具腔体底板

<sup>1</sup> 注意翻面信号。

## 烹饪

菜肴	合适的食物	以 kg 为单位的重量范围	餐具或附件，推入层数
新鲜蔬菜 <sup>1</sup>	花菜、西兰花、胡萝卜、大头菜、大葱、辣椒、西葫芦	0.20 – 1.00	有盖子的餐具腔体底板
冷冻蔬菜 <sup>1</sup>	花菜、西兰花、胡萝卜、大头菜、紫甘蓝、菠菜	0.15 – 1.00	有盖子的餐具腔体底板
烤土豆	糯土豆或粉土豆，约 6 cm 厚	0.20 – 2.00	敞开式餐具腔体底板
米饭 <sup>1</sup>	大米，长粒大米	0.10 – 0.50	有盖子的高身餐具腔体底板
新鲜鱼片	梭子鱼、鳕鱼、鲈鱼、青鳕鱼片	0.20 – 1.00	有盖子的餐具腔体底板

<sup>1</sup> 注意搅拌信号。

## 组合烹饪

菜肴	合适的食物	以 kg 为单位的重量范围	餐具或附件，推入层数
冷冻比萨	薄底预烤披萨	0.15 – 0.55	内嵌式搁架第 3 层
冰冻意大利千层面	焗肉酱千层面	0.40 – 1.05	敞开式餐具腔体底板
新鲜鸡肉 <sup>1</sup>	整只鸡	0.80 – 1.80	有盖子的餐具腔体底板
新鲜小鸡块	鸡腿、半只鸡	0.40 – 1.60	有盖子的餐具腔体底板
肉糕	肉饼，约 8 cm 高	0.80 – 1.50	敞开式餐具腔体底板
羔羊腿 <sup>1</sup>	剔骨羊腿或羊肩	0.80 – 2.00	敞开式餐具腔体底板

<sup>1</sup> 注意翻面信号。

# 14 个性化菜谱

您可以保存、记录或编程多达 50 种个性化菜谱。您可以为您的菜谱命名，以便在需要时可以快速方便地将其调出。

## 14.1 记录菜谱

您可以连续设置最多 5 个阶段，并在此过程中进行记录。

- 通过功能选择旋钮设置所需的微波输出功率或烤箱加热类型。  
✓ 显示屏显示 **W**。
- 按压 **W** 并通过旋钮选择“个人菜谱”。
- 如要确认，请按 **✓**。

- 通过旋钮选择一个空闲的存储位置。
- 按压 **REC**。
- 通过旋钮设置持续时间、温度或烧烤档位。
- 如要启动，请按 **▶**。
- ✓ 电器记录第一阶段，并且显示持续时间倒计时。在持续时间结束后，您可以记录另一个阶段。如要提前结束阶段，按 **■**。
- 按需选择以下选项中的其中一个：
  - 如要保存菜谱，按 **↵** 并在 ABC 下输入名称。  
→ “输入名称”，页 14
  - 如要取消菜谱而不保存，按 **X**。
  - 如要继续记录，请按照以下步骤操作。

9. 如要继续记录, 按  $\text{rec}$ 。
10. 通过功能选择旋钮设置所需的微波输出功率或加热类型。
11. 通过旋钮设置持续时间、温度或烧烤档位。
12. 如要启动, 请按  $\blacktriangleright$ 。
  - ✓ 对于烤箱加热类型, 电器会记录烹饪时长。
13. 如要结束该阶段, 按  $\blacksquare$ 。
  - ✓ 电器保存该阶段连同烹饪时长。
14. 按需选择以下选项中的其中一个:
  - 如要保存菜谱, 按  $\text{↵}$  并在 ABC 下输入名称。  
→ "输入名称", 页14
  - 如要取消菜谱而不保存, 按  $\times$ 。
  - 如要继续记录, 请重复之前的步骤。

**注意**

- 当您打开电器门时, 该阶段的记录结束。
- 您可以在组合操作模式下运行电器。  
→ "微波烧烤组合", 页10

**14.2 对菜谱进行编程**

您可以对最多 5 个烹饪阶段进行编程和保存。

1. 通过功能选择旋钮设置所需的微波输出功率或烤箱加热类型。
  - ✓ 显示屏显示  $\blacksquare$ 。
2. 按压  $\blacksquare$  并通过旋钮选择 "个人菜谱"。
3. 如要确认, 请按  $\checkmark$ 。
4. 通过旋钮选择一个空闲的存储位置。
5. 按压  $\text{↵}$ 。
6. 在 "ABC" 下输入名称。 → 页14
7. 按压  $\text{↵}$ 。
8. 通过  $\blacktriangleright$  选择第一个阶段。
  - ✓ 电器显示设定的加热类型。您可以利用功能选择旋钮更改加热类型。可以在组合模式下运行。 → 页10
9. 通过旋钮设置持续时间、温度或烧烤档位。
10. 选择以下选项中的其中一个:
  - 如要选择下一个阶段, 请按  $\blacktriangleright$ 。
  - 当烹饪完成后, 结束输入。
11. 选择以下选项中的其中一个:
  - 如要保存, 请按  $\checkmark$ 。
  - 如要取消而不保存, 请按  $\times$ 。

**14.3 输入名称**

1. 在 "ABC" 下输入菜谱名称。
2. 通过旋钮选择字母。  
新词开头的字母请务必大写。  
可输入拉丁字符、特定的特殊字符和数字。
3. 如要将光标向右定位, 请短促按压  $\blacktriangleright^{\text{A}}$ 。

4. 如要切换到变元音和特殊字符, 请长按  $\blacktriangleright^{\text{A}}$ 。
5. 如要插入换行符, 请按  $\blacktriangleright^{\text{A}}$  两次。
6. 如要将光标向右定位, 请短促按压  $\blacktriangleright^{\text{A}}$ 。
7. 如要切换普通字符, 请长按  $\blacktriangleright^{\text{A}}$ 。
8. 如要插入换行符, 请按  $\blacktriangleright^{\text{A}}$  两次。
9. 如要删除字母, 请按  $\text{↵}$ 。
10. 选择以下选项中的其中一个:
  - 如要保存, 请按  $\checkmark$ 。
  - 如要取消而不保存, 请按  $\times$ 。

**14.4 启动菜谱**

1. 通过功能选择旋钮选择任一加热类型。
  - ✓ 显示屏显示  $\blacksquare$ 。
2. 按压  $\blacksquare$  并通过旋钮选择 "个人菜谱"。
3. 如要确认, 请按  $\checkmark$ 。
4. 通过旋钮选择所需的菜谱。
5. 如要启动, 请按  $\blacktriangleright$ 。
  - ✓ 运行启动, 并显示持续时间倒计时。
  - ✓ 显示屏在显示栏中显示阶段的设置。

**注:** 菜谱运行期间, 您可以通过旋钮更改烤箱加热类型的温度、烧烤档位和微波输出功率的持续时间。保存的菜谱不会因此更改。

**14.5 更改菜谱**

您可以更改已记录或已编程菜谱的设置。

1. 通过功能选择旋钮选择任一加热类型。
  - ✓ 显示屏显示  $\blacksquare$ 。
2. 按压  $\blacksquare$  并通过旋钮选择 "个人菜谱"。
3. 如要确认, 请按  $\checkmark$ 。
4. 通过旋钮选择所需的菜谱。
5. 按压  $\text{↵}$ 。
6. 通过  $\blacktriangleright$  选择所需的阶段。
  - ✓ 显示屏显示设置。您可以通过旋钮或功能选择旋钮更改设置。
7. 选择以下选项中的其中一个:
  - 如要保存, 请按  $\checkmark$ 。
  - 如要取消而不保存, 请按  $\times$ 。

**14.6 删除菜谱**

1. 通过功能选择旋钮选择任一加热类型。
  - ✓ 显示屏显示  $\blacksquare$ 。
2. 按压  $\blacksquare$  并通过旋钮选择 "个人菜谱"。
3. 如要确认, 请按  $\checkmark$ 。
4. 通过旋钮选择所需的菜谱。
5. 通过  $\text{C}$  删除菜谱。
6. 如要确认, 请按  $\checkmark$ 。

**15 定时功能**

您的电具有几种不同的定时功能, 可用于控制运行。

**15.1 调出定时菜单****要求**

- 电器已激活。
- 功能选择旋钮处于 0 或  $\text{⌚}$  的位置。
- ▶ 按压  $\text{⌚}$ 。
- ✓ 定时菜单出现。

**注意**

- 如果在短时闹钟或秒表运行时将功能选择旋钮转到加热类型或基本设置 S, 显示屏上会出现一条提示。

如要确认提示, 请按  $\checkmark$ , 并中断短时闹钟或秒表。本电器已准备投入使用。

- 如要继续短时闹钟或秒表, 请将功能选择旋钮转到 0 或  $\text{⌚}$ 。
- 您可以同时使用短时闹钟和秒表。
- 当功能选择旋钮处于 0 位置时, 显示屏仅显示短时闹钟。
- 当功能选择旋钮处于  $\text{⌚}$  位置时, 显示屏显示短时闹钟和秒表。

## 15.2 短时闹钟

只有在您没有设置其他功能的情况下，短时闹钟才会运行。最长可输入 90 分钟的时间。

### 设置短时闹钟

1. 调出定时菜单。
  - ✓ 显示屏显示 "定时器" ⏰。
2. 通过旋钮设置所需的持续时间。
3. 如要启动，请按 ▶。
  - ✓ 电器关闭定时菜单，时间运行。
  - ✓ 显示屏显示 ⏰ 和倒计时。
  - ✓ 持续时间结束后，会发出一声信号音。您可以按 ✓，以提前结束信号。

**提示：** 按 ✕ 退出定时菜单。设置会丢失。

### 停下短时闹钟

1. 按压 ○。
2. 通过 > 选择 "定时器" ⏰，然后按 II。
3. 如要继续运行短时闹钟，请按 ▶。

### 提前关闭短时闹钟

1. 按压 ○。
2. 通过 > 选择 "定时器" ⏰，然后按 C。

## 15.3 秒表

只有在您没有设置其他功能的情况下，秒表才会运行。秒表从 0 秒开始计数，直到 90 分钟。通过暂停功能，您可以在此期间暂停秒表。

### 启动秒表

1. 按压 ○。
2. 通过 > 选择 "秒表" ⌚。
3. 如要启动，请按 ▶。
  - ✓ 电器关闭定时菜单，时间运行。
  - ✓ 显示屏显示 ⌚ 和倒计时。

### 停下秒表

1. 按压 ○。
2. 通过 > 选择 "秒表" ⌚。

3. 按压 II。
  - ✓ 时间停止，图标切换到启动 ▶。
4. 如要启动秒表，请按 ▶。
  - ✓ 时间继续运行。达到 90 分钟后，显示将闪烁，并发出一声信号音。您可以按 ✓，以结束信号。
  - ✓ 显示屏中的 ⌚ 熄灭，该过程结束。

### 关闭秒表

1. 按压 ○。
2. 通过 > 选择 "秒表" ⌚。
3. 按压 C。

## 15.4 长时间定时器

利用该功能，电器可在加热类型“热风”下，将温度保持在 85 °C。

最多可以令菜肴保温 74 小时，而不需要开启或关闭电器。

不要将易腐烂的食物放在烤箱中太久。

### 注意

- 您必须在基本设置中将长时间定时器调到“可用”。  
→ “基本设置”，页 16
- 短时闹钟或秒表启用时，您无法选择长时间定时器。

### 设置长时间定时器

1. 将功能选择旋钮调到 ⚙️。
2. 按压 ⌚。
- ✓ 显示屏显示“85 °C”时的建议值“24h”。
3. 按压 ⌚。
4. 通过旋钮设置所需的烹饪时间 ⌚。
5. 如要确认，请按 ✓。
6. 如要启动，请按 ▶。
  - ✓ 电器启动，显示屏显示 ⌚ 和温度。
  - ✓ 烤箱照明和显示照明关闭。
  - ✓ 控制面板锁定，触摸按键音停用。
  - ✓ 在时间结束后，电器将不再加热。将功能选择旋转到 0。

### 关闭长时间定时器

- ▶ 如要取消过程，将功能选择旋钮转到 0。

# 16 童锁

为了避免儿童意外接通电器或更改设置，请锁定您的电器。

## 16.1 激活童锁

### 要求

- 在基本设置中童锁已调到“可用”。
- 功能选择旋钮处于 0 的位置。

- ▶ 长按 ⏻ 约 6 秒钟。
- ✓ 待机显示出现，显示屏显示 ⏻。

**注：** 如果童锁启用时发生断电，在恢复电力后童锁可能会被停用。

## 16.2 停用童锁

**要求：** 功能选择旋钮处于 0 的位置。

- ▶ 长按 ⏻ 约 6 秒钟。

## 17 基本设置

您可以根据需要调整电器的基本设置。

### 17.1 基本设置概览

您可以在此查看基本设置和出厂设置一览。基本设置取决于机器的设备。

图标	基本设置	设置	说明
	亮度	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1</li> <li>■ 2</li> <li>■ 3</li> <li>■ 4</li> <li>■ 5<sup>1</sup></li> <li>■ 6</li> <li>■ 7</li> <li>■ 8</li> </ul>	设置显示屏亮度。
	待机显示	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 开启<sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 时钟</li> <li>- 时钟 + GAGGENAU 标志</li> <li>- 日期</li> <li>- 日期 + GAGGENAU 标志</li> <li>- 时钟 + 日期</li> <li>- 时钟 + 日期 + GAGGENAU 标志</li> </ul> </li> <li>■ 关闭</li> </ul>	设置待机显示的外观。 关闭：通过该设置，您可以减少电器的待机耗电量。 开启：您可以设置多个显示。通过 ✓ 确认"开"，并通过旋钮设置所需的显示。
	显示屏显示	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 精简<sup>1</sup></li> <li>■ 标准</li> </ul>	精简：显示屏在短时间后仅显示最重要的内容。
	触控区颜色	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 灰色<sup>1</sup></li> <li>■ 白色</li> </ul>	设置触控区的图标颜色。
	触控区音调	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 声音 1<sup>1</sup></li> <li>■ 声音 2</li> <li>■ 关闭</li> </ul>	设置触摸触控区时的信号音。
	触控区音量	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1</li> <li>■ 2</li> <li>■ 3</li> <li>■ 4</li> <li>■ 5<sup>1</sup></li> <li>■ 6</li> <li>■ 7</li> <li>■ 8</li> </ul>	设置触控区声音的音量。
	信号音量	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1</li> <li>■ 2</li> <li>■ 3</li> <li>■ 4</li> <li>■ 5<sup>1</sup></li> <li>■ 6</li> <li>■ 7</li> <li>■ 8</li> </ul>	设置信号音的音量。
	加热时间和加热信号	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 带信号的加热功能<sup>1</sup></li> <li>■ 带信号的快速加热功能</li> <li>■ 不带信号的加热功能</li> <li>■ 不带信号的快速加热功能</li> </ul>	一旦电器达到所需的温度，便会发出加热时间信号音。 <b>提示：</b> 快速加热模式下，会非常快速地达到所需的温度。
	时间格式	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ AM/PM</li> <li>■ 24 h<sup>1</sup></li> </ul>	将时间显示设置为 12 小时或 24 小时格式。
	时间	当前时间	设置时间。
	时令转换	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 手动<sup>1</sup></li> <li>■ 自动</li> </ul>	自动：当夏令时和冬令时切换时，时间会自动转换。为夏令时和冬令时分别设置何时应转换时间。

<sup>1</sup> 出厂设置（可能因机型而异）

图标	基本设置	设置	说明
[31]	日期格式	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ D.M.Y<sup>1</sup></li> <li>■ D/M/Y</li> <li>■ M/D/Y</li> </ul>	设置日期格式。
[31]	日期	当前日期	设置当前日期。按 <b>&gt;</b> ，可在年、月和日之间切换。
↓	温度格式	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ °C<sup>1</sup></li> <li>■ °F</li> </ul>	设置温度格式。
🗣️	语言	参见电器上的选项	设置文本显示的语言。 <b>注：</b> 如果更换语言，系统将重新启动。此过程将持续几秒钟。之后基本设置将关闭。
🏠	出厂设置	将电器重置到出厂设置	<b>注意</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 重置到出厂设置时也会将个性化菜谱删除。</li> <li>■ 重置到出厂设置后，会出现“首次设置”菜单。</li> </ul> 如要将电器重置到出厂设置，请按 <b>✓</b> 确认。如要取消，请按 <b>✗</b> 。
🏠	演示模式	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 开启</li> <li>■ 关闭<sup>1</sup></li> </ul>	演示模式仅用于展示目的。电器在演示模式下不会加热，但所有其他功能都可用。激活“关”，以进入正常模式。该设置仅限在电器连接后的头 3 分钟内可进行。
⌚	长时间定时器	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 不可用<sup>1</sup></li> <li>■ 可用</li> </ul>	可用：长时间定时器可用。 → “长时间定时器”，页 15
🔒	童锁	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 不可用<sup>1</sup></li> <li>■ 可用</li> </ul>	可用：童锁可用。 → “童锁”，页 15

<sup>1</sup> 出厂设置（可能因机型而异）

## 17.2 更改基本设置

1. 将功能选择旋转变到 S。
2. 通过旋钮选择所需的基本设置。
3. 按压 **\\_**。

4. 用旋钮设置基本设置。
5. 通过 **✓** 保存或通过 **✗** 取消。  
**✓** 退出当前基本设置。
6. 将功能选择旋钮旋到 0，便可退出基本设置。

# 18 清洁辅助程序

## 18.1 设置清洁辅助程序

1. 往一杯水中加入几滴洗涤剂。
2. 为了避免沸腾延迟现象，请将一把勺子放入杯子中。
3. 将杯子放在腔体中间。
4. 将微波输出功率设为 600 W。

5. 将持续时间设为 5 分钟。
6. 开始运行。
7. 在持续时间结束后，让电器门继续关闭 3 分钟。
8. 用软布擦净腔体。
9. 在电器门打开的状态下，让腔体晾干。

# 19 清洁和保养

为了让机器长时间保持功能顺畅，请仔细进行清洁和保养。

## 19.1 清洁剂

只可使用合适的清洁剂。

**⚠️ 警告 – 有电击危险!**

渗入的水分可能引起电击。

- ▶ 请勿使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。

**注意!**

不合适的清洁剂会损坏电器的表面。

- ▶ 请勿使用腐蚀性或磨蚀性清洁剂。
- ▶ 请勿使用酒精含量高的清洁剂。
- ▶ 不要使用硬质百洁布或清洁海绵。

- ▶ 请勿使用热清洁专用的清洁剂。
- ▶ 只允许使用清洁说明中建议用于相应部件的玻璃清洁剂、玻璃铲或不锈钢护理剂。

新海绵抹布内所含的盐可损坏表面。

- ▶ 使用前请彻底清洗新的海绵布。

您可从各条清洁说明中了解适用于各类表面和部件的清洁剂。

## 19.2 清洁本电器

请按规定清洁本电器，避免错误的清洁或不合适的清洁剂损坏各类部件和表面。

### **⚠ 警告 – 有灼伤危险!**

电器及其可接触的部件在使用期间会发热。

- ▶ 应小心操作，以免触摸到加热元件。
- ▶ 必须让 8 岁以下的儿童远离电器。

### **⚠ 警告 – 有着火危险!**

散落的食物残渣、油脂和烤肉汁可能自燃。

- ▶ 投入运行前，去除腔体内、加热元件和附件上的粗污物。

### **⚠ 警告 – 有受伤危险!**

机器门玻璃如果有刮伤，可能会裂开。

- ▶ 请勿使用粗糙的研磨剂或锋利的金属刮刀清洁机器门，因为可能会刮伤表面。

1. 注意关于清洁剂的提示。→ 页17
2. 注意关于清洁电器组件或表面的提示。
3. 如果没有其他说明：
  - 用热肥皂水和洗涤布清洁电器组件。
  - 用软布擦干。

## 19.3 清洁电器正面

### **注意!**

不当清洁可能会损坏电器正面。

- ▶ 不得使用玻璃清洁剂、金属刮刀或玻璃刮刀进行清洁。
- ▶ 请立即清除水垢、油脂、淀粉和蛋白质污渍，以免不锈钢表面锈蚀。
- ▶ 针对不锈钢表面，请使用湿热表面专用不锈钢护理液。

1. 注意关于清洁剂的提示。→ 页17
2. 用热肥皂水和洗涤布清洁电器正面。  
**注：** 电器正面可能因不同的材料（例如玻璃、塑料或金属）而产生轻微的色差。
3. 用软布将不锈钢护理液稀薄地涂抹于不锈钢电器正面。可向客户服务部门或在专业商店购买不锈钢护理液。
4. 用软布擦干。

## 19.4 清洁铝材

1. 用温和的窗户清洁剂清洁。
2. 用擦窗布或不起毛的超细纤维布在不施加压力的情况下水平擦拭表面。

## 19.5 清洁腔体

### **注意!**

不当清洁可能会损坏腔体。

- ▶ 切勿使用烤箱清洁喷雾、研磨剂或其他腐蚀性烤箱清洁剂。

### **注:**

如果污垢非常严重，请使用烤箱清洁凝胶（订购号 00311859，通过客户服务或在线商店订购）。

- 请勿接触电器门和照明上的密封件
- 作用时间不超过 12 小时
- 不得用于高温表面
- 再次用水彻底冲洗
- 注意制造商说明

1. 注意关于清洁剂的提示。→ 页17
2. 用热肥皂水或醋水进行清洁。
3. 如果污垢严重，请使用适用于不锈钢表面的烤箱清洁剂。

只能在已冷却的腔体内使用烤箱清洁剂。

**提示：** 为了去除令人不快的气味，将一杯加了几滴柠檬汁的水以最大微波输出功率加热 1 到 2 分钟。为了避免沸腾延迟现象，请务必将一把勺子放入容器中。

4. 用软布擦净腔体。
5. 在电器门打开的状态下，让腔体晾干。

## 19.6 清洁控制面板

### **注意!**

不当清洁可能会损坏控制面板。

- ▶ 切勿用湿布擦拭控制面板。
1. 注意关于清洁剂的提示。→ 页17
  2. 请用超细纤维布或微湿的软布清洁控制面板。
  3. 用软布擦干。

## 19.7 清洁玻璃门

### **注意!**

不当清洁可能会损坏玻璃门。

- ▶ 不得使用玻璃刮刀。
1. 注意关于清洁剂的提示。→ 页17
  2. 用湿润的洗涤布和玻璃清洁剂清洁玻璃门。  
**注：** 玻璃门上类似条纹的阴影是腔体照明的光反射。
  3. 用软布擦干。

## 19.8 清洁门密封条

不要取下门密封条。

### **注意!**

不当清洁可能会损坏机器门密封条。

- ▶ 不得使用金属刮刀或玻璃刮刀进行清洁。
  - ▶ 不要使用磨蚀性清洁剂。
1. 注意关于清洁剂的提示。→ 页17
  2. 用热肥皂水和柔软的洗涤布清洁门密封条。
  3. 用软布擦干。

## 19.9 清洁附件

1. 注意关于清洁剂的提示。→ 页17
2. 用湿润的洗涤布和热肥皂水软化烤糊的食物残渣。
3. 用热肥皂水和洗涤布或冲洗刷清洁附件。
4. 用不锈钢清洁剂或洗碗机清洁烤架。  
严重脏污时，使用不锈钢清洁球或烤箱清洁剂。
5. 用软布擦干。

## 19.10 清洁玻璃盖板

腔体内的左侧壁上腔体灯的玻璃盖板。

### **⚠ 警告 – 有灼伤危险!**

腔体灯的玻璃盖板会变热。

- ▶ 仅在佩戴耐热手套的情况下握住玻璃盖板。

1. 松开玻璃盖板上的螺栓。
2. 用肥皂水清洁玻璃。
3. 拧上玻璃盖板。

## 19.11 对自清洁表面进行清洁

腔体的背面带有催化自清洁涂层。在电器运行过程中，烘焙及烘烤时的飞溅物被该涂层吸收并分解。

### **注意!**

如果烤箱清洁剂落到自清洁表面上，则会损坏自清洁表面。

- ▶ 不要在自清洁表面上使用烤箱清洁剂。然而如果烤箱清洁剂落到这些表面上，要立即用水和一块海绵布擦拭干净。不要磨刷，不要使用研磨清洁助剂。

**要求：** 腔体已冷却。

- ▶ 用水和柔软的海绵清除褐色或发白的残留物。

**注：**在运行过程中，会在表面上形成泛红的污渍。这不是锈迹，而是食物的残留物。这些污渍对健康没有危害，也不会限制自清洁表面的清洁能力。

## 19.12 更换腔体灯

如果腔体照明失灵，则更换腔体灯。

**注：**耐热 240 V 卤素灯，60 W，请向客户服务部或在专业商店购买。只能使用这种灯具。请隔着干燥洁净的布握住新的卤素灯。这样可延长灯具的使用寿命。

### ⚠ 警告 – 有灼伤危险!

电器及其可接触的部件在使用期间会发热。

- ▶ 应小心操作，以免触碰到加热元件。
- ▶ 必须让 8 岁以下的儿童远离电器。

### ⚠ 警告 – 有电击危险!

更换灯具时，灯头触点处于通电状态。

- ▶ 为了避免可能发生的触电，更换灯具前请确保电器已断开电源。
- ▶ 另外还要拔出电源插头或关闭保险丝盒中的保险装置。

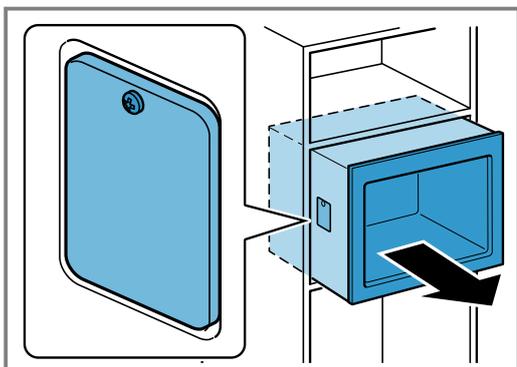
### 要求

- 腔体已冷却。
- 有用于更换的新的卤素灯。

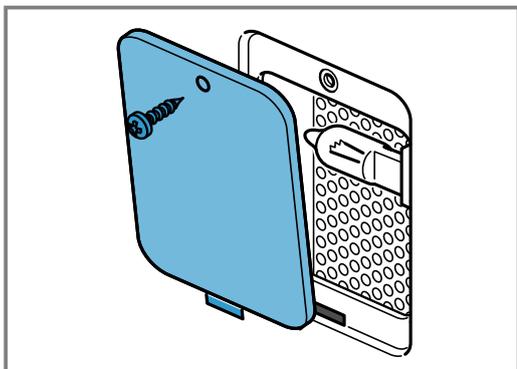
1. 断开电器电源。
2. 拆卸电器。

→ "安装说明书", 页31

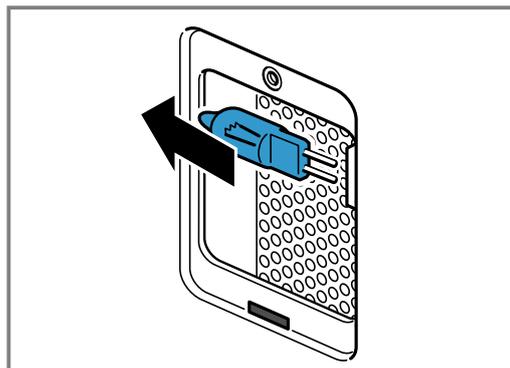
- 打开电器门。
- 松开烤箱左右两侧的紧固螺栓。
- 小心地抬起电器。



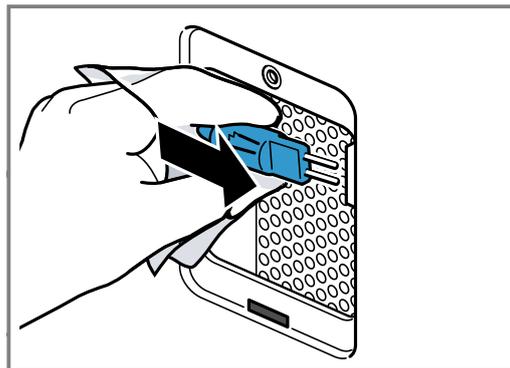
3. 松开左侧外壁上的灯具盖板螺栓，取下灯具盖板。



4. 拔出卤素灯。



5. 装入新的卤素灯。



6. 拧上灯具盖板。

7. 安装电器。

- 将电器小心地推入。
- 拧紧烤箱左右两侧的紧固螺栓。
- 关上电器门。

8. 将电器与电源连接。

## 19.13 更换玻璃盖板

如果腔体内的玻璃盖板损坏，则必须将其更换。

**注：**玻璃盖板请向客户服务部购买。

### 要求

- 腔体已冷却。
- 有用于更换的新的玻璃盖板。

1. 松开玻璃盖板上的螺栓。
2. 拧上新的玻璃盖板。

## 20 处理故障

设备上发生的小故障，您大多可以自行解决。联系客服之前，请先运用处理故障信息尝试自行解决。此举可避免不必要的支出。

### 警告 – 有受伤危险!

维修不当会造成危险。

- ▶ 仅限合格的专业人员才能对本机器进行维修。
- ▶ 若本机器故障，请致电客户服务。  
→ “客户服务”，页21

### 警告 – 有电击危险!

维修不当会造成危险。

- ▶ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▶ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

### 20.1 功能故障

故障	故障原因和故障排除
机器故障。	电源线的电源插头没有插入。 ▶ 将机器连接电源。
	保险丝盒中的保险装置已触发。 ▶ 检查保险丝盒中的保险装置。
	电源发生故障。 ▶ 检查室内照明或其他室内机器是否正常运行。
	功能故障 1. 断开保险丝盒中的保险丝。 2. 约 10 秒钟后接通保险丝。 3. 如果功能故障再次出现，请致电客户服务。
电器无法启动。	电器门没有完全关闭。 ▶ 请关闭电器门。
食物比以前热得慢。	微波输出功率设得过低。 ▶ 请设置较高的微波输出功率。 → “微波”，页8
	电器中放入了比平时更多的量。 ▶ 请设置较长的运行持续时间。 您需要双倍时间用于烹饪双倍食物量。
	食材比平时更凉。 ▶ 在此期间请将食材翻面或搅拌食材。
已接通的电器无法操作，显示屏上显示  。	童锁已激活。 ▶ 请停用童锁。 → “停用童锁”，页15
电器不加热，且显示屏中出现  。	演示模式已激活。 ▶ 停用演示模式。 → “基本设置”，页16
内部照明灯不工作。	卤素灯损坏。 ▶ 请更换腔体灯。 → “更换腔体灯”，页19 新的卤素灯请向客户服务部或在专业商店购买。 → “客户服务”，页21

### 20.2 显示面板中的注意事项

故障	故障原因和故障排除
显示屏显示故障信息“Exxx”	出现一个故障。 1. 关断机器，然后重新接通。 ✓ 若故障为一次性，则消息将消失。 2. 若该消息再度显示，请致电售后服务。请在致电时确切指出错误消息。 → “客户服务”，页21

## 20.3 停电

您的电器能够克服几秒钟的供电中断。运行不会中断。

如果停电持续时间较长，且电器仍在运行，显示屏上便会显示一条信息。运行中断。停电结束后，您可以像往常一样启动电器。对此将功能选择旋钮转到零位。

→ “首次启动”，页7

# 21 处理旧机器

## 21.1 处理旧机器

旧机器本身含有一些有用的原料，通过环保的方式加以处理可回收再利用。

- ▶ 按环保的方式废弃处理机器。  
关于有效的回收处理方法的信息，请咨询专业经销商以及市政当局或城市管理部门。



对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment – WEEE) 进行标记。  
该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。

# 22 客户服务

有关您所在国家/地区的保修期和保修条款的详细信息，请向本公司的客户服务、经销商或在本公司网站查询。联系客户服务时，需要告知产品编号 (E-Nr.) 和制造编号 (FD)。

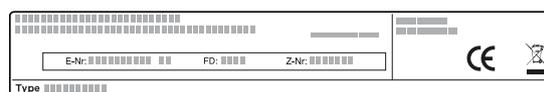
有关客户服务的联络信息，请查看随附的客户服务索引或本公司的网站。

本产品包含能源效率为 G 级的电灯。

## 22.1 产品编号 (E-Nr.) 和制造编号 (FD)

可在机器的规格铭牌上查看产品编号 (E-Nr.) 和制造编号 (FD)。

当您打开机门时，就可以查看印有编号的规格铭牌。



如要快速查找机器数据和客户服务电话号码，您可以将该数据记录下来。

# 23 技术数据

电源供给	AC 220 V, 50 Hz
额定功率	3100 W
烧烤功率	2100 W
微波模式的额定输入功率	1200 W
微波模式的额定输出功率	1000 W
微波频率	2450 MHz
保险丝	16 A
最大噪音数值	68 dB (A)

电器尺寸 (高/宽/深)	455 x 590 x 559 mm
腔体尺寸 (高/宽/深)	236 x 445 x 348

GB 4706.1

家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求

GB 4706.21

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

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

GB19606

家用和类似用途电器噪声限值

# 24 工作原理

您可以在这里找到各种菜式的理想设置以及最佳的附件和烹饪容器。我们为您的电器量身定制了这些建议。

## 24.1 最佳操作方法

在这里可知悉，为了能够最佳地利用设置建议，应当如何最好地操作的步骤。您将得到关于许多菜肴的信息，以及有关如何最佳地使用和设置电器的信息和提示。

### 提示

#### 烹饪提示

- 设置建议适用于低温和空载的腔体。
- 概览中的时间参数为参考值。它们取决于食物的质量和状态。

### ⚠ 警告 – 有灼伤危险!

带壳或皮的食物可能在加热期间，甚至在加热后发生爆炸。

- ▶ 切勿烹饪带壳的鸡蛋或加热已煮熟的带壳鸡蛋。
- ▶ 切勿烹饪贝类或甲壳类食物。
- ▶ 在玻璃器皿内烹饪荷包蛋或鸡蛋前先刺破蛋黄。
- ▶ 烹饪带壳或皮的食物时，例如苹果、番茄、土豆或小香肠，外壳可能会爆裂。加热前请先弄破外壳或外皮。

### ⚠ 警告 – 有烫伤危险!

在取出附件时，热的液体可能溢出。

- ▶ 只能用烤箱手套小心地将滚烫的附件取出。

**注意!**

含酸的食物可能损坏格架。

- ▶ 不得将含酸的食物，如水果，或用含酸的腌酱调味的烧烤食物，直接至于烤架上。

**注：对于镍过敏患者的提示**

在极少数情况下，可能有微量镍进入食物内。

1. 使用前，请移除腔体内不需要的餐具。
2. 从设置建议中选择所需的食材。
3. 将食材放入合适的餐具中。
4. 将餐具置于腔体底板的中部。这样，微波便能从各个方向作用到食材上。
5. 根据设置建议对电器进行设置。首先设置较短的持续时间。如有必要，则延长持续时间。
6. 在从腔体中取出高温餐具时，应使用防热手套。

**通过微波功能进行解冻****注：****烹饪提示**

- 食材以平整状态冷冻。
- 使用敞开式、适合微波功能的餐具。
- 将餐具置于腔体底板上。
- 在此期间将食材搅拌或翻面 2-3 次。在翻面时去除解冻产生的液体。
- 解冻肉类或家禽类时会有液体产生。在翻面时去除液体。不得继续使用，或与其他食物接触。
- 在翻面后取出已经解冻的肉末。
- 翻面时将已解冻的部分互相分开。
- 您可以用小块铝箔将敏感部位盖住，例如鸡腿和鸡翅或烤肉的油脂边缘部位。铝箔不得接触到电器内壁。解冻时间过半后，可以取下铝箔。
- 食物解冻后在关闭的电器中再静置 10 到 60 分钟，使温度趋于平衡。然后您可以取出家禽的内脏。

食材	重量	微波输出功率	烹饪时长
整块肉，带骨和去骨	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 分钟 <sup>1</sup> 2. 15 – 25 分钟
整块肉，带骨和去骨	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 分钟 <sup>1</sup> 2. 25 – 35 分钟
整块肉，带骨和去骨	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 分钟 <sup>1</sup> 2. 25 – 35 分钟
肉块或肉片	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 分钟 <sup>2</sup> 2. 4 – 6 分钟
肉块或肉片	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 分钟 <sup>2</sup> 2. 5 – 10 分钟
肉块或肉片	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 分钟 <sup>2</sup> 2. 10 – 15 分钟
肉末，混合	200 g	90 W	15 分钟 <sup>1</sup>
肉末，混合	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 分钟 <sup>1</sup> 2. 10 – 15 分钟
肉末，混合	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 分钟 <sup>1</sup> 2. 15 – 20 分钟
家禽或家禽肉块	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 分钟 <sup>1</sup> 2. 10 – 15 分钟
家禽或家禽肉块	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 分钟 <sup>1</sup> 2. 20 – 25 分钟
鸭肉	2000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 分钟 <sup>1</sup> 2. 30 – 40 分钟

<sup>1</sup> 反复将食材翻面。

<sup>2</sup> 翻面时将已解冻的部分互相分开。

<sup>3</sup> 在此期间小心地搅拌食材。

<sup>4</sup> 完全移除包装。

<sup>5</sup> 只解冻不加糖霜、奶油、明胶或奶油的蛋糕。

<sup>6</sup> 将蛋糕片互相分开。

**24.2 解冻**

可以使用电器解冻冷冻食物。

**关于通过微波功能进行解冻、加热和烹饪的提示**

为了在通过微波功能进行解冻、加热和烹饪时获得好的结果，请注意这些提示。

请求	提示
您想要制作的数量与表格中指定的数量不同。	按照以下经验法则延长或缩短烹饪时长： <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 双倍食物量 = 几乎双倍时间</li> <li>■ 一半食物量 = 一半时间</li> </ul>

食材	重量	微波输出功率	烹饪时长
鹅肉	4500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 30 分钟 <sup>1</sup> 2. 60 – 80 分钟
鱼扒、鱼排或鱼片	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 分钟 2. 10 – 15 分钟
整鱼	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 分钟 <sup>1</sup> 2. 10 – 15 分钟
整鱼	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 分钟 <sup>1</sup> 2. 15 – 25 分钟
蔬菜，例如豌豆	300 g	180 W	10 – 15 分钟 <sup>3</sup>
蔬菜，例如豌豆	600 g	1. 180 W 2. 90 W	10 分钟 <sup>3</sup> 2. 8 – 13 分钟
水果，例如覆盆子	300 g	180 W	7 – 10 分钟 <sup>3</sup>
水果，例如覆盆子	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 分钟 <sup>3</sup> 2. 5 – 10 分钟
黄油，融化 <sup>4</sup>	125 g	90 W	6 – 8 分钟
黄油，融化 <sup>4</sup>	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 分钟 2. 3 – 5 分钟
整块面包	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 分钟 <sup>1</sup> 2. 10 – 15 分钟
整块面包	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 分钟 <sup>1</sup> 2. 15 – 25 分钟
干蛋糕，例如海绵蛋糕 <sup>5, 6</sup>	500 g	90 W	10 – 15 分钟
干蛋糕，例如海绵蛋糕 <sup>5, 6</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 分钟 2. 10 – 15 分钟
蛋糕，多汁，例如水果蛋糕、凝乳蛋糕 <sup>5</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 分钟 2. 15 – 25 分钟
蛋糕，多汁，例如水果蛋糕、凝乳蛋糕 <sup>5</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 分钟 2. 15 – 25 分钟

<sup>1</sup> 反复将食材翻面。

<sup>2</sup> 翻面时将已解冻的部分互相分开。

<sup>3</sup> 在此期间小心地搅拌食材。

<sup>4</sup> 完全移除包装。

<sup>5</sup> 只解冻不加糖霜、奶油、明胶或奶油的蛋糕。

<sup>6</sup> 将蛋糕片互相分开。

### 对于下一次通过微波功能进行解冻、加热和烹饪的提示

为了在通过微波模式进行解冻、加热和烹饪时获得好的结果，请注意这些提示。

请求	提示
您的食材过于干燥。	<ul style="list-style-type: none"> <li>缩短持续时间或选择更低的微波输出功率。</li> <li>遮盖食材并添加更多液体。</li> </ul>

请求	提示
您的食材在时间结束后仍未解冻、加热或烧熟。	延长持续时间。数量越多和食材越厚需要的时间就越长。
您的食材在时间结束后内部仍未烧熟，但外部已经过热。	<ul style="list-style-type: none"> <li>在此期间进行搅拌。</li> <li>降低微波输出功率并延长持续时间。</li> </ul>
您的肉类或家禽在解冻后内部尚未解冻，但外部已经微熟。	<ul style="list-style-type: none"> <li>降低微波输出功率。</li> <li>将大的解冻物多次翻面。</li> </ul>

## 24.3 加热

您可以用本电器加热食物。

### 通过微波模式加热或烹饪冷冻食物

请注意有关用微波模式进行加热的设置建议。

注：

烹饪提示

- 使用有盖子、适合微波功能的餐具。您也可以使用盘子或微波专用盖罩覆盖。将成品菜肴从包装中取出。

- 将食物平铺分散在餐具中。扁平食物比厚食物熟得更快。
- 将餐具置于腔体底板上。
- 食物会将热量传递到餐具。餐具可能变得很热。请使用锅垫。
- 在此期间将食材搅拌或翻面 2-3 次。
- 在加热后将食材静置 2 到 5 分钟。
- 食物的固有味道在很大程度上得以保留。少使用盐和香料。

食材	重量	微波输出功率	烹饪时长
套餐, 盘装, 熟菜, 含 2-3 个菜式	300 – 400 g	600 W	11 – 15 分钟
汤类	400 – 500 g	600 W	8 – 13 分钟
炖菜	500 g	600 W	10 – 15 分钟
炖菜	1000 g	600 W	20 – 25 分钟
含酱汁的肉片或肉块, 例如匈牙利炖牛肉	500 g	600 W	12 – 17 分钟
含酱汁的肉片或肉块, 例如匈牙利炖牛肉	1000 g	600 W	25 – 30 分钟
鱼类, 例如鱼块	400 g	600 W	10 – 15 分钟
鱼类, 例如鱼块	800 g	600 W	20 – 25 分钟
配菜, 例如米饭、面条 <sup>1</sup>	250 g	600 W	2 – 5 分钟
配菜, 例如米饭、面条 <sup>1</sup>	500 g	600 W	8 – 10 分钟
蔬菜, 例如豌豆、西兰花、胡萝卜 <sup>1</sup>	300 g	600 W	8 – 10 分钟
蔬菜, 例如豌豆、西兰花、胡萝卜 <sup>1</sup>	600 g	600 W	14 – 17 分钟
奶油菠菜 <sup>2</sup>	450 g	600 W	11 – 16 分钟

<sup>1</sup> 为食材加入少许液体。

<sup>2</sup> 在不加水的情况下烹饪食材。

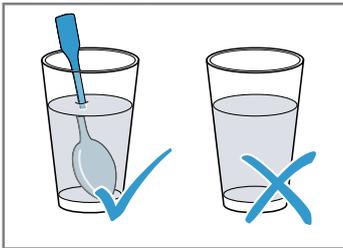
## 用微波模式加热

请注意有关用微波模式进行加热的设置建议。

### ⚠ 警告 – 有烫伤危险!

加热液体时可能会有沸腾延迟现象。即：在未冒出典型气泡的情况下达到沸腾温度。即使是轻微晃动容器，也请务必小心。热的液体可能会突然沸腾而发生飞溅。

- ▶ 加热时务必同时将一把勺子放入容器中。从而避免保持沸腾延迟现象。



### 注意!

如果有金属接触到腔体壁会产生火花，可能会损坏机器或毁坏内部的玻璃门。

- ▶ 金属，例如玻璃杯中的勺子，必须与腔体壁和门内侧保持至少 2 cm 的距离。

### 注:

#### 烹饪提示

- 使用有盖子、适合微波功能的餐具。您也可以使用盘子或微波专用盖罩覆盖。将成品菜肴从包装中取出。
- 将餐具置于腔体底板上。
- 在此期间将食材搅拌或翻面 2-3 次。
- 在加热后将食材静置 2 到 5 分钟。
- 食物会将热量传递到餐具。餐具可能变得很热。请使用锅垫。

食材	重量	微波输出功率	烹饪时长
套餐, 盘装, 熟菜, 含 2-3 个菜式	350 – 500 g	600 W	4 – 8 分钟
饮料 <sup>1, 2, 3</sup>	150 ml	1000 W	1 – 2 分钟
饮料 <sup>1, 2, 3</sup>	300 ml	1000 W	2 – 3 分钟
饮料 <sup>1, 2, 3</sup>	500 ml	1000 W	4 – 5 分钟
婴儿食品, 例如小奶瓶 <sup>4, 5, 6</sup>	50 ml	360 W	30 秒 – 1 分钟
婴儿食品, 例如小奶瓶 <sup>4, 5, 6</sup>	100 ml	360 W	30 秒 – 1 分 30 秒
婴儿食品, 例如小奶瓶 <sup>4, 5, 6</sup>	200 ml	360 W	1 – 2 分钟

<sup>1</sup> 将勺子放入玻璃杯。

<sup>2</sup> 不要过度加热含酒精的饮料。

<sup>3</sup> 在此期间检查食材。

<sup>4</sup> 加热不带奶嘴或盖子的婴儿食品。

<sup>5</sup> 加热后始终要充分摇晃食材。

<sup>6</sup> 务必要检查温度。

<sup>7</sup> 盖住食材。

<sup>8</sup> 为食材加入少许液体。

食材	重量	微波输出功率	烹饪时长
汤, 1 碗	每碗 175 g	600 W	2 – 3 分钟
汤, 2 碗	每碗 175 g	600 W	3 – 4 分钟
汤, 4 碗	每碗 175 g	600 W	6 – 8 分钟
含酱汁的肉类 <sup>7</sup>	500 g	600 W	8 – 11 分钟
炖菜	400 g	600 W	6 – 8 分钟
炖菜	800 g	600 W	8 – 11 分钟
蔬菜, 1 份 <sup>8</sup>	150 g	600 W	2 – 3 分钟
蔬菜, 2 份 <sup>8</sup>	300 g	600 W	3 – 5 分钟

<sup>1</sup> 将勺子放入玻璃杯。

<sup>2</sup> 不要过度加热含酒精的饮料。

<sup>3</sup> 在此期间检查食材。

<sup>4</sup> 加热不带奶嘴或盖子的婴儿食品。

<sup>5</sup> 加热后始终要充分摇晃食材。

<sup>6</sup> 务必要检查温度。

<sup>7</sup> 盖住食材。

<sup>8</sup> 为食材加入少许液体。

## 24.4 烹饪

您可以用本电器烹饪食物。

### 用微波功能进行烹饪

注:

烹饪提示

- 使用有盖子、适合微波功能的餐具。您也可以用盘子或微波专用盖罩覆盖。将成品菜肴从包装中取出。
- 将食物平铺分散在餐具中。扁平食物比厚食物熟得更快。
- 将餐具置于腔体底板上。
- 食物会将热量传递到餐具。餐具可能变得很热。请使用锅垫。
- 在加热后将食材静置 2 到 5 分钟。
- 食物的固有味在很大程度得以保留。少使用盐和香料。

食材	重量	微波输出功率	烹饪时长
整块鸡肉, 新鲜, 无内脏 <sup>1</sup>	1200 g	600 W	25 – 30 分钟
鱼扒, 新鲜	400 g	600 W	7 – 12 分钟
蔬菜, 新鲜 <sup>2, 3, 4</sup>	250 g	600 W	6 – 10 分钟
蔬菜, 新鲜 <sup>2, 3, 4</sup>	500 g	600 W	10 – 15 分钟
土豆 <sup>2, 3, 4</sup>	250 g	600 W	8 – 10 分钟
土豆 <sup>2, 3, 4</sup>	500 g	600 W	12 – 15 分钟
土豆 <sup>2, 3, 4</sup>	750 g	600 W	15 – 22 分钟
大米 <sup>5</sup>	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 分钟 2. 12 – 15 分钟
大米 <sup>5</sup>	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 分钟 2. 15 – 18 分钟
甜品, 例如布丁 (速食) <sup>4</sup>	500 ml	600 W	5 – 8 分钟
水果, 蜜饯 <sup>4</sup>	500 g	600 W	9 – 12 分钟

<sup>1</sup> 在烹饪进行到一半时翻转菜肴。

<sup>2</sup> 切成均匀的大块。

<sup>3</sup> 往食材中加水少许。

<sup>4</sup> 在此期间小心地搅拌食材。

<sup>5</sup> 注入双倍液量。

### 用布丁粉制作布丁

**⚠ 警告 – 有灼伤危险!**

加热后的食物会释放热量。烹饪容器可能会很烫。

▶ 从腔体中取出烹饪容器或附件时请务必使用隔热垫。

1. 按照包装上的说明, 将一包布丁粉与糖和少许牛奶在适用于微波功能的高身碗中进行混合, 避免结块。
2. 加入剩余的牛奶, 再次搅拌。
3. 将碗放入腔体中, 然后关闭电器门。
4. 根据设置建议对电器进行设置。

5. 3 分钟后进行第一次搅拌。然后每过一分钟搅拌一次，直到达到所需的稠度。  
持续时间取决于牛奶的温度和使用的容器。

## 24.5 蛋糕和烘焙食品

蛋糕和糕点的设置建议。  
温度和烘焙持续时间取决于面团的特性和数量。因此在表格中给出了范围。请从较低的值开始，如有必要，在下次设置更高的值。较低的温度可产生更均匀的焦黄色。

### 烘焙技巧

我们编制了一些提示，帮助您实现良好的烘焙效果。

问题	提示
您希望蛋糕均匀膨胀。	<ul style="list-style-type: none"> <li>仅在弹性蛋糕模底部涂油脂。</li> <li>烘焙后，用小刀小心地松开蛋糕模中的蛋糕。</li> </ul>

问题	提示
烘焙时不希望小份烘焙食品相互黏在一起。	每一件食品周围至少留出 2 cm 的间距。这让烘焙食品有足够的空间充分膨胀，每一面都能着色。
确定蛋糕是否烤好。	将取食签推入蛋糕的最高点。如果面团不再粘到木签上，说明蛋糕已经烤好。
您想用自己的配方烘焙。	使用烘焙表内的相似配方作为参考。
使用硅树脂、玻璃、塑料或陶瓷制成的烤盘。	<ul style="list-style-type: none"> <li>烤盘必须能够承受最高达 250 °C 的温度。</li> <li>烤盘中的蛋糕颜色较淡。</li> <li>当使用微波时，烹饪时间将比表中所示时间更短。</li> </ul>

### 蛋糕和糕点

请注意蛋糕和糕点的设置建议。

#### 注：

##### 烹饪提示

- 请务必将蛋糕模子放到内嵌式搁架的中部。
- 金属材质的深色烤模最合适。
- 金属材质的烘焙模具只适用于不使用微波模式的烘焙。
- 与微波模式结合使用时，请使用玻璃、陶瓷或塑料烘焙模具。它们必须耐 250 °C 高温。
- 温度和烘焙持续时间取决于面团的特性和数量。因此在表格中给出了范围。请从较低的值开始，如有必要，在下次设置更高的值。较低的温度可产生更均匀的焦黄色。
- 给出的时间适用于推入冷态烤箱中。

食材	餐具	层数	微波输出功率	加热类型	温度	烹饪时长
海绵蛋糕，原味	杯形烤模、环形烤模或长条烤模	1		✱	160 – 170 °C	60 – 80 分钟
海绵蛋糕，精制，例如酥松蛋糕	杯形烤模、环形烤模或长条烤模	1		✱	150 – 160 °C	60 – 70 分钟
面糊制作带边缘的蛋糕底	弹簧扣烤模	1		✱	160 – 170 °C	35 – 45 分钟
面糊制作蛋糕底	水果底模具	1		✱	160 – 170 °C	35 – 45 分钟
海绵蛋糕 (清水蛋糕)	弹簧扣烤模	1		✱	170 – 180 °C	45 – 50 分钟
带干馅料的蛋糕 (面糊)	玻璃烤盘	2		✱	160 – 170 °C	35 – 50 分钟
带多汁馅料的蛋糕，例如带苹果碎顶的发酵面团	玻璃烤盘	2		✱	155 – 165 °C	55 – 65 分钟
含 500 g 面粉的辫子面包	玻璃烤盘	2		✱	160 – 170 °C	30 – 40 分钟
用 500 g 面粉制作圣诞果脯蛋糕	玻璃烤盘	2		✱	170 – 180 °C	60 – 70 分钟
披萨	玻璃烤盘	2		✱	200 – 210 °C	30 – 40 分钟
酵母面包，1 kg	玻璃烤盘	2		✱	180 – 190 °C	50 – 60 分钟
坚果蛋糕	弹簧扣烤模	1	90 W	✱	170 – 180 °C	30 – 35 分钟
用油酥皮制成的水果馅饼或乳酪蛋糕	弹簧扣烤模	2	360 W	✱	150 – 160 °C	40 – 50 分钟 <sup>1</sup>
面糊制成的精制水果蛋糕	弹簧扣烤模或杯形烤模	1	90 W	✱	170 – 190 °C	30 – 45 分钟
调味蛋糕，例如法式咸派或洋葱蛋糕	弹簧扣烤模或法式咸派模	2	90 W	✱	160 – 180 °C	50 – 70 分钟

<sup>1</sup> 让蛋糕在烤箱内冷却大约 20 分钟。

## 小糕点

食材	餐具	层数	加热类型	温度	烹饪时长
饼干	玻璃烤盘	2	✦	150 – 170 °C	20 – 35 分钟
蛋白酥	玻璃烤盘	2	✦	110 °C	90 – 120 分钟
杏仁饼	玻璃烤盘	2	✦	110 °C	35 – 45 分钟
酥皮面团	玻璃烤盘	2	✦	180 – 200 °C	35 – 45 分钟
小面包，例如黑麦小面包	玻璃烤盘	2	✦	180 – 200 °C	25 – 45 分钟

## 下次烘烤的技巧

如果在烘焙时碰到无法解决的问题，请查阅这里的提示。

请求	提示
您的蛋糕塌了。	<ul style="list-style-type: none"> <li>注意配方中给出的配料和制作提示。</li> <li>减少液体使用量。</li> <li>或者：</li> <li>将烘焙温度降低 10 °C 并延长烘焙时间。</li> </ul>
您的蛋糕太干。	将烘焙温度提高 10 °C 并缩短烘焙时间。
您的蛋糕总体颜色太浅。	<ul style="list-style-type: none"> <li>检查推入层数和附件。</li> <li>将烘焙温度提高 10 °C。</li> <li>或者：</li> <li>延长烘焙时间。</li> </ul>
您的蛋糕总体颜色太深。	降低烘焙温度并延长烘焙时间。
您的蛋糕上部颜色太浅，但下部颜色太深。	将蛋糕推入更高的一层。
您的蛋糕上部颜色太深，但下部颜色太浅。	<ul style="list-style-type: none"> <li>将蛋糕推入更低的一层。</li> <li>降低烘焙温度并延长烘焙时间</li> </ul>
您的糕点褐变不均匀。	<ul style="list-style-type: none"> <li>降低烘焙温度。</li> <li>对烘焙纸进行合理裁剪。</li> <li>将烘焙模具放置在正中。</li> <li>用模具制作大小和厚度相同的小型糕点。</li> </ul>
您的蛋糕外部已熟，但内部尚未烘透。	<ul style="list-style-type: none"> <li>降低烘焙温度并延长烘焙时间。</li> <li>加入更少液体。</li> </ul> <p>对于含多汁馅料的蛋糕：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>对底部进行预烘焙。</li> <li>在烘焙好的底部撒上杏仁或面包屑。</li> <li>在底部上放馅料。</li> </ul>

请求	提示
您的蛋糕在倒扣时不会自动脱落。	<ul style="list-style-type: none"> <li>在烘焙后让蛋糕冷却 5 - 10 分钟。</li> <li>用刀小心地松开蛋糕的边缘。</li> <li>再次倒扣蛋糕，并多次用湿的冷布覆盖烘焙模具。</li> <li>在下次烘焙时，在烘焙模具中涂油脂并撒面包屑。</li> </ul>
烤模和搁架之间产生火花。	<ul style="list-style-type: none"> <li>检查烤模外侧是否洁净。</li> <li>改变烤模在腔体中的位置。</li> <li>在不使用微波功能的情况下继续烘烤，并延长烘烤持续时间。</li> </ul>

## 24.6 烘烤和烧烤

温度和烘烤持续时间取决于食材的特性和数量。因此在表格中给出了范围。请从较低的值开始，如有必要，在下次设置更高的值。

## 烘烤和精烹小贴士

为了在烘烤和精烹时获得好的结果，请注意这些提示。

请求	提示
瘦肉可以不变干。	<ul style="list-style-type: none"> <li>根据自己喜好在肉类上涂抹油脂或为其配上培根条。</li> </ul>
您想烹制带肉皮的烘烤物。	<ul style="list-style-type: none"> <li>在肉皮上切十字花刀。</li> <li>首先肉皮朝下烘烤烘烤物。</li> </ul>
腔体应尽可能保持洁净。	<ul style="list-style-type: none"> <li>在较高温度下在带盖的烘烤盘中烹饪食物。</li> </ul>
肉类应保持高温多汁，例如烤牛肉。	<ul style="list-style-type: none"> <li>当烘烤物成熟后，还应当在已断电的封闭腔体中静置 10 分钟。这样可令肉汁均匀分布。给出的烹饪时间不包括静置时间。</li> <li>在烹饪后将食物包裹在铝箔中。</li> </ul>

请求	提示
设置建议中没有关于烘烤物重量的规定。	<ul style="list-style-type: none"> <li>对于小块烘烤物，请选择更高的温度和更短的烹饪时间。</li> <li>对于大块烘烤物，请选择更低的温度和更长的烹饪时间。</li> </ul>

请求	提示
确定烘烤物是否已成熟。	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用肉类温度计测量温度。</li> <li>勺子测试：用勺子按压烘烤物。如果感觉烘烤物凝固，说明它已成熟。如果烘烤物塌陷，则还需要一些烹饪时间。</li> </ul>

## 烧烤与微波功能组合

### 注：

#### 烹饪提示

- 使用耐热、适合微波功能的餐具。
- 金属材质的烘焙模具只适用于不使用微波模式的烘焙。
- 将高温玻璃餐具放在干燥的厨房用纸上。如果垫子潮湿或温度低，玻璃可能会破裂。
- 温度和烘焙持续时间取决于食材的特性和数量。因此在表格中给出了范围。请从较低的值开始，如有必要，在下次设置更高的值。
- 给出的时间适用于推入冷态腔体中。
- 烹制肉类时，用液体盖住餐具的底部。炖肉时要略微多加些液体。肉块在时间过半后需翻面。当烘烤物成熟后，还应在已断电的封闭烤箱中静置 10 分钟。这样可令肉汁均匀分布。
- 烧烤时务必关闭烤箱门。不要预热。
- 尽量使用相同厚度的烧烤食物。牛排应至少 2 到 3 cm 厚。这样可令其获得均匀的焦黄色，并保持多汁。请在烧烤后才给牛排加盐。
- 用烧烤夹将烧烤食物翻面。如果用叉子戳肉类，则肉类会失去汁液并变干。
- 牛肉等深色肉的褐变速度高于浅色肉。浅色肉或鱼类等烧烤食物常常在表面只有浅褐色时，其内部却已烤熟且多汁。
- 烧烤加热元件会自动关闭，然后重新开启。这是正常现象。开关频率取决于设定的烧烤档位。
- 蒸鱼时，请使用带盖的餐具。将 2 至 3 勺液体和少许柠檬汁或醋加到餐具中。
- 对于焗烤吐司，预先烘烤吐司切片。

食材	重量	餐具	层数	微波输出功率	加热类型	温度/烧烤档位	烹饪时长
炖牛肉	约 1000 g	有盖子的餐具	0	180 W		160 – 170 °C	80 – 90 分钟
烤牛肉，七分熟 <sup>1</sup>	约 1000 g	敞开式餐具	0	180 W		180 – 200 °C	30 – 40 分钟
去皮猪肉，例如猪颈肉	约 750 g	敞开式餐具	0	360 W		170 – 180 °C	35 – 45 分钟
带皮猪肉，例如猪肩肉 <sup>2,3</sup>	约 1000 g	敞开式餐具	0	180 W		170 – 180 °C	80 – 90 分钟
猪里脊肉	约 500 – 600 g	敞开式餐具	0	180 W		180 – 190 °C	35 – 40 分钟
肉饼	约 750 g	敞开式餐具	0	360 W		200 – 210 °C	30 – 35 分钟
整鸡 <sup>4,3</sup>	约 1000 – 1200 g	有盖子的餐具	0	360 W		230 – 250 °C	30 – 40 分钟
鸡块，例如四分之一只鸡 <sup>5,3</sup>	约 800 g	敞开式餐具	0	360 W		230 – 250 °C	20 – 30 分钟
鸭肉 <sup>3</sup>	约 1500 – 1700 g	有盖子的餐具	0	180 W		220 – 240 °C	70 – 80 分钟
鸭胸肉 <sup>5,3</sup>	约 500 g	敞开式餐具	0	180 W		3	15 – 20 分钟
鸭胸肉，2 块 <sup>5,3</sup>	各约 250 – 300 g	敞开式餐具	0	180 W		3	15 – 20 分钟

<sup>1</sup> 在烹饪进行到一半时翻转菜肴。

<sup>2</sup> 切开肉皮。

<sup>3</sup> 不要将食材翻面。

<sup>4</sup> 胸侧朝上放置。

<sup>5</sup> 皮肤侧朝上放置。

食材	重量	餐具	层数	微波输出功率	加热类型	温度/烧烤档位	烹饪时长
鹅胸肉, 鹅腿肉 <sup>3</sup>	约 700 – 900 g	敞开式高身餐具	0	180 W	~~~~~	2	30 – 40 分钟
鱼肉, 焗烤, 非冰冻	约 500 g	敞开式餐具	0	600 W	~~~~~	3	10 – 15 分钟

<sup>1</sup> 在烹饪进行到一半时翻转菜肴。

<sup>2</sup> 切开肉皮。

<sup>3</sup> 不要将食材翻面。

<sup>4</sup> 胸侧朝上放置。

<sup>5</sup> 皮肤侧朝上放置。

食材	重量	餐具	层数	加热类型	烧烤档位	烹饪时长
牛排, 2 – 3 cm 厚, 2 – 3 块	各约 200 g	内嵌式搁架 + 玻璃盘	1+3	~~~~~	3	第 1 面: 约 10 – 15 分钟 第 2 面: 约 5 – 10 分钟
颈部牛排, 2 - 3 cm 厚, 2 - 3 块	各约 120 g	内嵌式搁架 + 玻璃盘	1+3	~~~~~	2	第 1 面: 约 15 - 20 分钟 第 2 面: 约 10 – 15 分钟
烤香肠, 4 - 6 条	各约 150 g	内嵌式搁架 + 玻璃盘	1+3	~~~~~	3	第 1 面: 约 10 – 15 分钟 第 2 面: 约 5 - 10 分钟
鱼排, 2 - 3 块	各约 150 g	内嵌式搁架 <sup>1</sup> + 玻璃盘	1+3	~~~~~	3	第 1 面: 约 10 - 12 分钟 第 2 面: 约 8 - 12 分钟
鱼, 整条, 例如鳊鱼, 2 – 3 条	各约 300 g	内嵌式搁架 <sup>1</sup> + 玻璃盘	1+3	~~~~~	2	第 1 面: 约 10 – 15 分钟 第 2 面: 约 10 – 15 分钟
吐司面包, 12 片		内嵌式搁架	3	~~~~~	3	第 1 面: 约 3 - 5 分钟 第 2 面: 约 2 - 3 分钟
焗烤吐司, 2 - 4 片, 预烤		内嵌式搁架 + 玻璃盘	1+3	~~~~~	3	8 – 10 分钟

<sup>1</sup> 事先在烤架上涂油脂。

## 下次烧烤的小贴士

如果在烧烤时碰到无法解决的问题, 请查阅这里的提示。

请求	提示
烧烤得太黑, 硬皮在某些地方烧焦。	<ul style="list-style-type: none"> <li>选择更低的温度。</li> <li>缩短烧烤持续时间。</li> </ul>
您烧烤得过干。	<ul style="list-style-type: none"> <li>选择更低的温度。</li> <li>缩短烧烤持续时间。</li> </ul>
您的烧烤硬皮过薄。	<ul style="list-style-type: none"> <li>提高温度。</li> <li>或者:               <ul style="list-style-type: none"> <li>在烧烤持续时间结束后短暂接通烤肉架。</li> </ul> </li> </ul>
您的烧烤调味汁烧焦了。	<ul style="list-style-type: none"> <li>选择更小的餐具。</li> <li>在烧烤时加入更多液体。</li> </ul>

请求	提示
您的烧烤调味汁颜色过浅并且含水过多。	<ul style="list-style-type: none"> <li>为使更多液体蒸发, 请使用更大的餐具。</li> <li>在烧烤时加入更少液体。</li> </ul>
在精烹肉类时, 肉类烧糊。	<ul style="list-style-type: none"> <li>检查煎炸餐具和盖子是否匹配并能正确关闭。</li> <li>降低温度。</li> <li>在精烹时加入液体。</li> </ul>
您的烧烤未熟透。	<ul style="list-style-type: none"> <li>将烧烤物切片。</li> <li>在烧烤餐具中制备调味汁。</li> <li>将烧烤片置于调味汁中。</li> <li>用微波功能使烧烤片熟透。</li> </ul>

## 24.7 烤饼和焗菜

注：  
烹饪提示

- 使用耐热、适合微波功能的餐具。
- 给出的时间适用于推入冷态腔体中。
- 烤制烤饼和法式焗烤土豆时请使用大而扁的餐具。使用窄而高的容器，食材需要更多烹饪时间并且上部颜色会变得更深。
- 让烤饼和焗菜在已断电的烤箱中继续烹制 5 分钟。

食材	重量	餐具	层数	微波输出功率	加热类型	温度	烹饪时长
烤饼，甜味，例如含水果的凝乳烤饼	约 1.5 kg	敞开式餐具	0	180 W		130 – 150 °C	25 – 35
烤饼，辣味，熟配料	约 1 kg	敞开式餐具	0	600 W		160 – 190 °C	20 – 30
烤饼，辣味，生配料，例如法式焗烤土豆	约 1.1 kg	敞开式餐具	0	600 W		170 – 180 °C	25 – 35

## 24.8 冷冻成品

请注意冷冻成品烹饪的设置建议。

注：  
烹饪提示

- 请注意包装上的制造商说明。
- 给出的时间适用于推入冷态腔体中。

食材	餐具	层数	加热类型	温度	烹饪时长
水果馅饼	玻璃烤盘	2		200 – 220 °C	40 – 50 分钟 <sup>1</sup>
炸薯条	玻璃烤盘	2		210 – 230 °C	20 – 30 分钟
披萨	内嵌式搁架	2		180 – 200 °C	10 – 20 分钟
法棍切片披萨	内嵌式搁架	2		160 – 190 °C	15 – 20 分钟
炸土豆丸子	玻璃烤盘	2		200 – 220 °C	20 – 30 分钟
瑞士薯饼	玻璃烤盘	2		200 – 220 °C	20 – 30 分钟

<sup>1</sup> 将电器预热 5 分钟。

## 24.9 测试菜谱

本文中的概览针对测试机构制作，以便根据以下标准对电器进行测试：EN 60350-1:2013 或 IEC 60350-1:2011 以及 EN 60705:2012、IEC 60705:2010。

### 通过微波模式进行解冻

食材	微波输出功率	烹饪时长	提示
肉类，500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 分钟 2. 8 – 12 分钟	将耐热玻璃模具 Ø 22 cm 置于腔体底板上。 或者：解冻 "肉糜" 自动程序

### 用微波模式进行烹饪

食材	微波输出功率	烹饪时长	提示
蛋奶，1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 分钟 2. 15 – 20 分钟	将耐热玻璃模具置于腔体底板上。
饼干，475 g	600 W	8 – 10 分钟	将耐热玻璃模具 Ø 22 cm 置于腔体底板上。
肉饼 900 g	600 W	25 – 30 分钟	将耐热玻璃模具置于腔体底板上。

## 用微波和烧烤功能进行烹饪

食材	微波输出功率/加热类型	烹饪时长	提示
法式焗烤土豆	360 W + 烧烤档位 1	30 – 35 分钟	将圆形耐热玻璃模具 Ø 22 cm 置于腔体底板上。
蛋糕	180 W + ✱ 190 – 200 °C	20 – 25 分钟	将圆形耐热玻璃模具 Ø 22 cm 置于第 1 层的内嵌式搁架上。
鸡肉	360 W + ✱ 240 °C	30 – 35 分钟	将鸡的胸部一侧朝下置于腔体底板上的无盖高身餐具内。时间过半后需翻面。

## 烘焙

这些设置值适用于推入冷态腔体中。

食材	餐具和提示	层数	加热类型	温度	烹饪时长
奶油酥饼	玻璃烤盘	2	✱	160 – 170 °C	30 – 35 分钟
小蛋糕	玻璃烤盘	2	✱	160 – 170 °C	25 – 30 分钟 <sup>1</sup>
清水蛋糕	内嵌式搁架上的弹簧扣烤模	1	✱	170 – 180 °C	45 – 50 分钟
酵母薄片蛋糕	玻璃烤盘	2	✱	160 – 180 °C	50 – 60 分钟
苹果派	内嵌式搁架上的 Ø 22 cm 深色弹簧扣烤模	2	✱	170 – 190 °C	80 – 100 分钟

<sup>1</sup> 将电器预热 5 分钟。

## 烧烤

这些设置值适用于推入冷态腔体中。

食材	餐具	层数	加热类型	烧烤档位	烹饪时长
将吐司烤成焦黄	内嵌式搁架	3	~~~~~	3	4 – 5 分钟
牛肉汉堡, 12 份	内嵌式搁架和玻璃烤盘	3+1	~~~~~	3	30 – 35 分钟 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> 在烹饪进行到一半时翻转菜肴。

# 25 安装说明书

安装机器时请遵守此信息。



## 25.1 安全安装

安装电器时，请遵守相关安全说明。

- 只有按照安全注意事项进行安装，才能保证使用上的安全。安装人员需负责安装后机器的顺利运行。
- 打开包装后检查电器。有运输损坏时不得连接电器。
- 启用前去除腔体中和电器门上的包装材料和粘合薄膜。
- 注意附件安装的安装页。
- 嵌入安装的橱柜必须耐 90 °C 高温，相邻橱柜面板能够承受高达 65 °C 温度。
- 不得将电器安装在装饰门或家具门后面。过热时存在危险。

- 装入电器之前，请在家具上进行切割作业。清除碎屑。电气部件的功能可能受损。
- 仅允许获得授权的专业人员在不使用插头的情况下连接设备。因错误连接而造成设备损坏时，则保修将失效。

### ⚠ 警告 – 有受伤危险!

安装期间会触及的部件可能很锋利，从而导致割伤。

- ▶ 请佩戴防护手套。

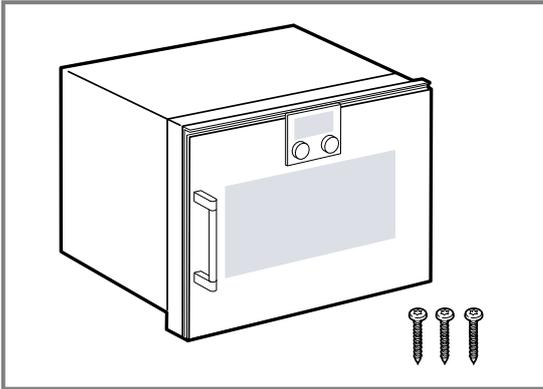
### ⚠ 警告 – 有着火危险!

使用延长的电源线和未经许可的转接器会造成危害。

- ▶ 请勿使用延长线或排插。

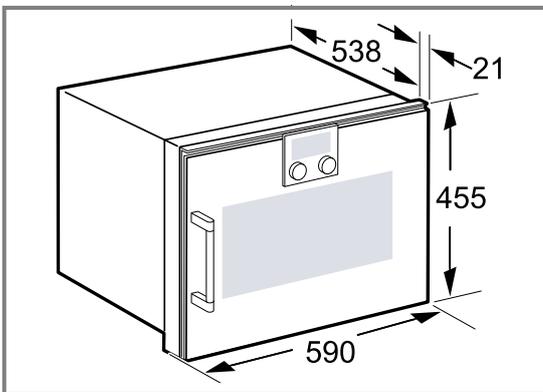
## 25.2 供货范围

拆开包装后，请检查所有部件是否在运输过程中发生损坏，供货是否完整。



## 25.3 电器尺寸

您可在此处查看电器的尺寸



## 25.4 嵌入式橱柜

本电器仅用于嵌入式安装。本电器不能用作台式电器或在橱柜内部使用。

确保嵌入式橱柜在电器后方没有后壁。墙壁与橱柜底板或上方橱柜后壁之间必须保持至少 45 mm 的距离。

不要遮盖通风槽和进风口。

装入电器之前，请在橱柜和工作台面上进行所有切割作业。清除碎屑。

## 25.5 电气连接

为了能够安全连接电器的电源，请遵守这些注意事项。

- 电器符合防护等级 I，仅允许配合安全引线连接运行。
- 必须根据型号铭牌上的功率数据和当地的规定设置保护装置。
- 进行所有安装作业时，都必须将电器断电。
- 安装时必须确保有接触保护。
- 如果安装后无法再触及插头，在安装侧必须有一个触点间距至少 3 mm 的全极断开装置。

### 不使用带保护触点的插头连接电器的电源

**注：**仅允许获得授权的专业人员连接机器。因错误连接而造成电器损坏时，保修将失效。

根据安装规定，在进行固定的电路安装时应安装断开装置。

1. 确定连接插座中的相线和中性线（“零线”）。连接错误时电器可能受损。

2. 根据接线图进行连接。电压参见型号铭牌。
3. 根据颜色代码连接电源线的芯线：
  - 绿-黄 = 安全引线 ⊕
  - 蓝色 = 中性线（“零线”）
  - 棕色 = 相线（外导线）

## 25.6 电器组合

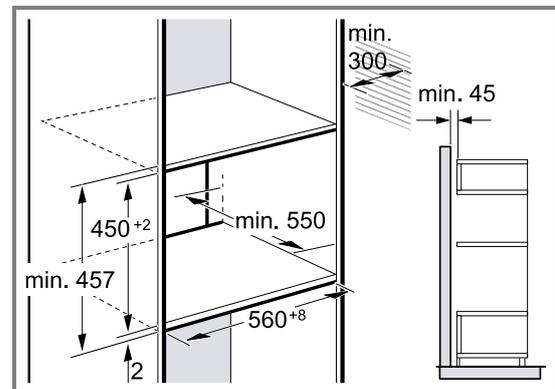
与其他电器结合使用时，请注意以下几点。电器只能安装在同一制造商的通风烤箱上方。当安装在烤箱旁边时，两个电器的把手必须位于中间。可以安装在冷藏柜上方。

## 25.7 与暖碟抽屉组合

首先安装暖碟抽屉。注意暖碟抽屉的安装说明。将电器推入暖碟抽屉上方的安装柜内。推入时不得损坏暖碟抽屉的挡板。

## 25.8 将电器安装在高柜中

注意安装尺寸和高柜中的安全间隔。隔板必须设有出风口，用于电器通风。

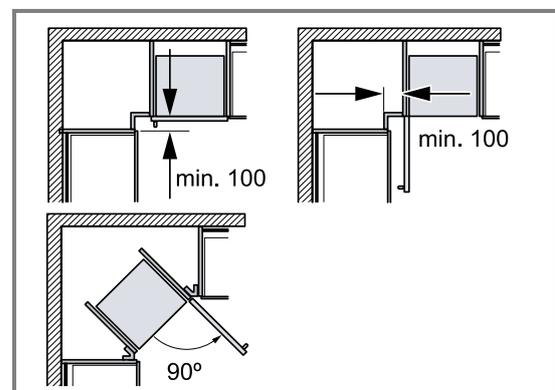


如果高柜除了元件后壁外还有另一个后壁，则必须将其拆除。

安装高度必须确保可将附件轻松取出。

## 25.9 转角安装

安装在角落里时，请遵守安装尺寸和安全间隔。



为了能够打开电器门，在转角安装时要考虑最小尺寸。

## 25.10 安装电器

### 注意!

通过门把手提拉机器可能会导致门把手断裂。门把手无法承受机器的重量。

▶ 不要通过门把手提拉或握持机器。

将控制面板放在地板上可能会损坏控制面板。

▶ 切勿将下方带有控制面板的电器放在地板上。垫上木条。

▶ 切勿将下方带有控制面板的电器从后部斜着抬起。

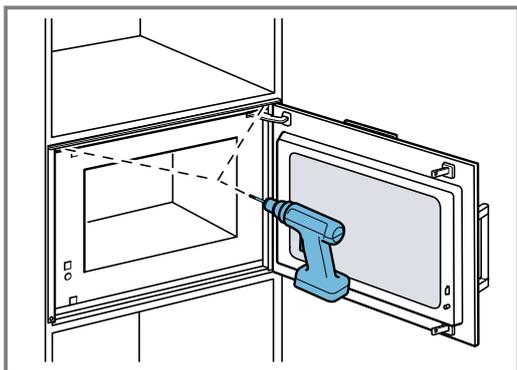
1. 将电器完全推入。

注意不得折弯、卡住电源线或将其敷设在锋利的边缘上。

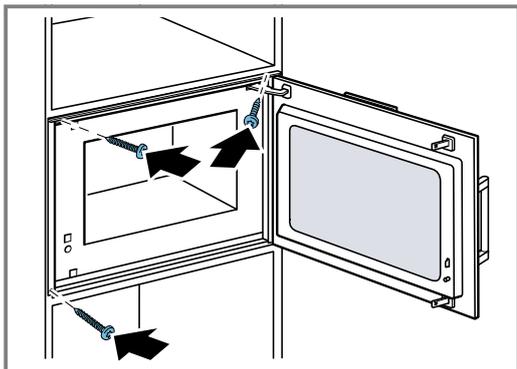
2. 将电器调至水平并居中。

3. 利用水平仪将电器精确调平。

4. 预先钻出上部的孔。



5. 将电器拧紧到橱柜上。



6. 去除腔体中和电器门上的包装材料和粘合薄膜。

## 25.11 拆卸机器

1. 断开机器电源。

2. 拧开固定螺钉。

3. 将机器略微抬起并完全拉出。

# 食品接触用材料及制品信息

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

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
不锈钢 10Cr17/搪瓷表面		内腔等	GB 4806.3-2016 GB 4806.9-2016	
玻璃		玻璃板, 玻璃盘, 灯罩, 玻璃棒, 玻璃门等	GB 4806.5-2016	可用于烹饪、可微波炉使用
金属	钢 FNiCrM3 基材(镀铬)	烤架	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	不锈钢 10Cr17	内腔等		
硅橡胶		密封条等	GB 4806.11-2016	接触水性食品

注 1: 上表包含了本公司生产的此类产品的预期或可能与食品接触的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

注 2: 请根据说明书要求正常使用本产品，限制使用条件见上表备注栏。

未按上述要求使用本产品所造成的食品污染以及相应的人身损害由使用人自行承担相应法律责任。

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

### 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。

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34,  
81739 München, GERMANY

总经销商: 博西家用电器(中国)有限公司  
地址:  
中国江苏省南京市鼓楼区清江南路18号3幢  
客户服务热线: 400 828 0099  
客户服务电子邮箱:  
careline.china@bshg.com  
www.gaggenau-world.com.cn

**GAGGENAU**



9001804482 zh (030803)