[zh] 说明手册



HB33GB.50W

嵌入式烤箱

SIEMENS

zh 目录

重要安全信息 4
损坏原因 5
您的新烤箱 6
控制面板 6
按键和显示屏 6
功能选择旋钮 6
温度选择旋钮 7
烹饪箱 7
附件 7
插入附件 7
可选附件 7
售后服务产品 9
在第一次使用烤箱之前 9
设置时钟 9
加热烤箱 9
清洁附件 9
设置烤箱 10
加热类型和温度 10
快速加热 10
设置时间设置选项 10
定时器 10
烹饪时间 11
结束时间 11
时钟 12
儿童锁 12
更改基本设置 12
保养和清洁 13
清洁剂 13
拆卸及重新安装导轨 13
折叠烧烤元件 14
拆卸和安装烤箱门 14
拆除和安装门面板 14
故障检修 15
故障表 15
更换烤箱顶灯的灯泡 15
玻璃灯罩 15
售后服务 16
E 编号和 FD 编号 16
能源和环境提示 16
节能 16
环保型处理 16
经由我们烹饪工作室测试过的菜谱 16
糕点 16
烘焙技巧 19
肉类、家禽、鱼类 19
烧烤提示 21
带配料的饼干、脆皮、吐司 22
方便食品 22
特殊菜式 23
解冻 23
干燥 23
腌渍 24
食品中的丙烯酰胺 24
测试菜谱 25
烘焙 25
烧烤 25

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。
- 附件和烹饪容器会变得十分灼热。从烹饪箱中取出附件或烹饪容器时必须戴上烤箱手套。
- 酒精蒸汽可能会在热烹饪箱内着火。切勿烹饪混合了大量高浓度酒类的食物。只能使用少量高浓度酒类。打开电器门时需小心。

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。请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器。
- 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。

损坏原因

小心！

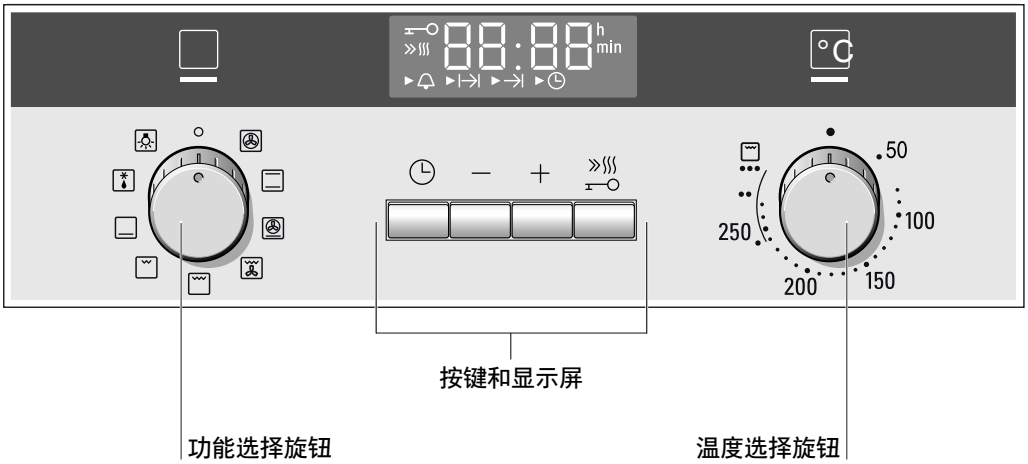
- 附件、薄膜、防油纸或烤箱器皿放置在烹饪箱箱底上：不要将任何附件放在烹饪箱箱底上。不要将任何薄膜或防油纸铺在烹饪箱箱底上。如果将温度设置在 50 °C 以上，则不要将烤箱器皿放在烹饪箱箱底上。这将导致热量积聚。烤制时间将不再准确，同时会损坏搪瓷。
- 将水倒入高温烹饪箱：切勿将水倒入高温烹饪箱中，这将产生蒸汽。温度剧变可能导致搪瓷损坏。
- 潮湿食物：不要将潮湿食物长期存放在密闭的烹饪箱内，否则会损坏搪瓷。
- 果汁：在烘焙汁水特别丰富的水果派时，烤盘中不要装得过满。因果汁从烤盘上滴落而留下的污渍很难清除。如有可能，请使用深底普通烤盘。
- 打开电器门冷却：只能关上电器门让烹饪箱冷却。否则，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、搁架或橱案：不要坐在电器门上，也不要在上面放置任何东西。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。
- 不能使用蒸汽清洁器。

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。显示屏绝不会同时显示所有的符号。根据电器型号，个别细节可能不同。



控制旋钮

控制旋钮可伸缩。如要将其锁定在缩进或伸出位置，请在关断位置按下控制旋钮。

按键和显示屏

您可使用按键来设置各种附加功能。您可以在显示屏中读取已设置的值。

按键		用途
◷	时间设置选项	选择定时器 🔔，烹饪时间 I→I，结束时间 →I 和时钟 ◷。
−	减	减小设定值。
+	加	增加设定值。
⁞≈	快速加热	以极快的速度加热烤箱。
	儿童锁	锁定和解锁控制面板。

当前所选择的时间设置选项在显示屏中通过相应符号旁边的 ▶ 箭头来指示。例外：对于时钟，仅在进行更改时 ◷ 符号才亮起。

功能选择旋钮

使用功能选择旋钮设置加热类型。

设置		用途
o	关断位置	烤箱关断。
	3D 热风 *	用于烤制放在第一层到第三层的糕点。风扇将来自后面板加热圈的热量均匀分配到烹饪箱各处。
	上 / 下加热	用于在同一个烤层上烤蛋糕、硬饼干和瘦肉块 (例如牛羊肉)。热量从上、下均匀散发。

* 按照 EN50304 确定能效等级的加热类型。

设置		用途
	匹萨设置	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。下加热元件和后面板中的加热圈升温。
	热风烧烤	用于烤制肉类、家禽和全鱼。烧烤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	用于烤肉排、香肠、面包和鱼块。烧烤加热元件下面的整个区域变热。
	烧烤，小面积	用于烤少量肉排、香肠、面包和鱼块。烧烤元件中心区域变热。
	下加热	腌渍、上色和最终烘焙。热量从下方散发。
	解冻	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。
	烤箱灯	打开烤箱灯。

* 按照 EN50304 确定能效等级的加热类型。

当您进行设置时，功能选择旋钮上方的指示灯将点亮。烹饪箱内的烤箱灯开启。

主要技术参数：

额定电压：220V~

电源频率：50Hz

额定功率：2700W

原产地：德国

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

执行国家标准：

GB 4706.1-2005

GB4706.22-2008

温度选择旋钮

温度选择旋钮用于设置温度或烧烤设置。

设置		含义
●	关断位置	烤箱不加热。
50-270	温度范围	烹饪箱中的温度 (°C)。
•, ••, •••	烧烤设置	小面积 和大面积 烧烤设置。 • = 设置 1，低火 •• = 设置 2，中火 ••• = 设置 3，高火

当烤箱加热时，温度选择旋钮上方的指示灯将点亮。加热暂停时将熄灭。加热类型为 解冻时指示灯不会点亮。

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。功能选择旋钮上的 设置可打开灯，但不加热烤箱。

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。

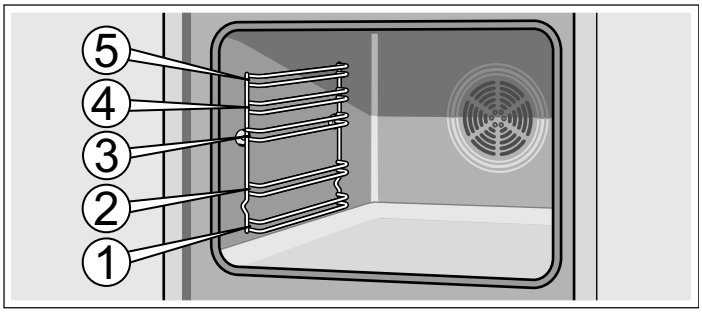
附件

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。

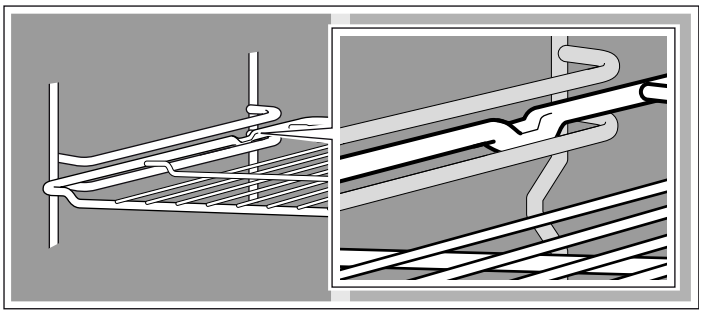
插入附件

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 。



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。

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
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。
烤盘	HZ331003	用于烤制蛋糕和饼干。 将烤盘推入烤箱中，斜边朝向烤箱门。
普通烤盘	HZ332003	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。
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。
烧烤烤盘	HZ325000	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。
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。
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。
涂有不粘涂层的烤盘	HZ331011	可以很轻松地从烤盘中取出糕点和饼干。将烤盘推入烤箱中，斜边朝向烤箱门。
涂有不粘涂层的普通烤盘	HZ332011	松软的蛋糕、糕点、冷冻食品以及大肉块可以很容易地从普通烤盘中取出。将普通烤盘滑入烤箱中，斜边朝向烤箱门。
带插入式烤架的 Profi 特深盘	HZ333003	非常适合于制备大份量食物。
Profi 特深盘盖	HZ333001	这个盖子将 Profi 特深盘变成一个 Profi 烤肉盘。
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。
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。
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。
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。
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。
自清洁侧壁		
带一个烤箱灯的电器	HZ339020	您可以改装侧壁，使烹饪箱在操作过程中自动进行自清洁。

可选附件	HZ 编号	用途
自清洁烤箱箱顶和侧壁		
带一个烤箱灯和一个折叠烧烤元件的电器	HZ329020	您可以改装箱顶和侧壁，使烹饪箱在操作过程中自动进行自清洁。
带两个烤箱灯和一个折叠烧烤元件的电器	HZ329022	您可以改装箱顶和侧壁，使烹饪箱在操作过程中自动进行自清洁。
带一个烤箱灯、一个折叠烧烤元件和一个肉温度计的电器	HZ329027	您可以改装箱顶和侧壁，使烹饪箱在操作过程中自动进行自清洁。
带两个烤箱灯、一个折叠烧烤元件和一个肉温度计的电器	HZ329028	您可以改装箱顶和侧壁，使烹饪箱在操作过程中自动进行自清洁。
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 HB38AB570)
系统蒸炉	HZ24D300	用于温和烹制蔬菜和鱼。

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。

在第一次使用烤箱之前

在本节中，您可以查看在第一次使用烤箱制备食物之前必须要做的事。首先阅读*安全信息*一章。

设置时钟

连接好烤箱后， ◷ 符号和三个零将在显示屏上闪烁。设置时钟。

1. 按下 ◷ 按键。
显示屏中的时钟显示 12:00。时间符号点亮， ► 箭头出现在 ◷ 旁边。

2. 用 **+** 或 **−** 按键设置时钟。

在几秒钟之后，所设置的时间被采用。

加热烤箱

为了去除新炊具的味道，可清空、关闭烤箱，进行加热。以上 / 下加热模式 ⊟ 在 240 °C 下加热一小时可取得理想效果。切勿在烹饪箱中留下残余包装材料。

1. 使用功能选择旋钮设置上 / 下加热模式 ⊟。

2. 将温度选择旋钮设置至 240 °C。

一小时后，关断烤箱。为此，将功能选择旋钮转到关断位置。

清洁附件

在第一次使用附件前，请用热肥皂水和软洗碗布彻底清洁附件。

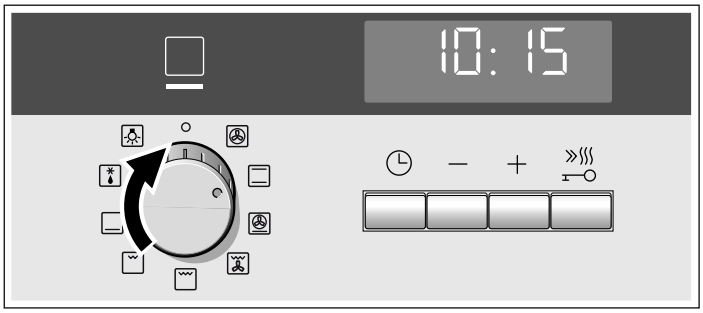
设置烤箱

烤箱有多种设置方式。我们将在此说明如何选择所需要的加热类型以及温度或烧烤设置。您可以根据自己的菜式选择烤箱烹饪时间和结束时间。请参见*设置时间设置选项*一节。

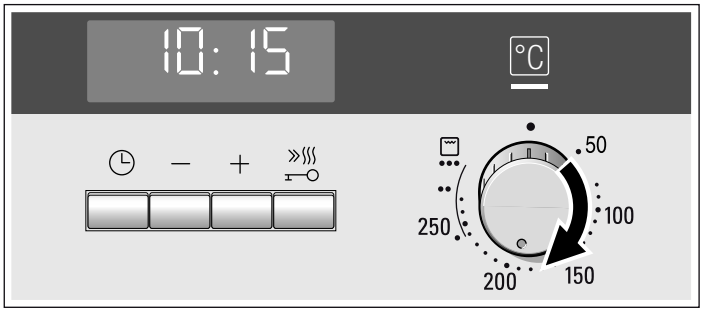
加热类型和温度

图中实例：⊟ 上 / 下加热，190 °C。

1. 功能选择旋钮用于设置加热类型。



2. 使用温度选择旋钮设置温度或烧烤设置。



烤箱开始加热。

关断烤箱

将功能选择旋钮转到关断位置。

更改设置

可用相应的选择旋钮随时更改加热类型以及温度或烧烤设置。

快速加热

使用快速加热时，烤箱将很快达到所选择的温度。

当选择的温度超过 100 °C 时，进行快速加热。适合选用下列加热类型：

- 3D 热风
- ⊟ 上 / 下加热
- 匹萨设置

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。

1. 设置加热类型和温度。

2. 短暂按一下 »ʃʃʃ 按键。

显示屏中的 »ʃʃʃ 符号点亮。烤箱开始加热。

快速加热过程完成

一个信号声响起。显示屏中的 »ʃʃʃ 符号熄灭。将菜肴放入烤箱中。

取消快速加热

短暂按一下 »ʃʃʃ 按键。显示屏中的 »ʃʃʃ 符号熄灭。

设置时间设置选项

您的烤箱具有多种时间设置选项。您可以使用 ◷ 按键调用菜单，在各种功能之间进行切换。当您可以进行设置时，所有时间符号将点亮。 ► 箭头指出有效的时间设置选项。当 ► 箭头位于相关的时间符号旁边时，可直接使用 **+** 或 **−** 按键更改已设置的时间设置选项。

定时器

您可以使用定时器作为厨房定时器。定时器独立于烤箱运行。定时器有自己的信号。您可以据此判定所指示的是定时器时间还是烹饪时间。

1. 按下 ◷ 按键一次。
显示屏上的时间符号点亮， ► 箭头出现在 🔔 旁边。

2. 用 **+** 或 **−** 按键设置定时器持续时间。
+ 按键的默认值 = 10 分钟
− 按键的默认值 = 5 分钟

几秒钟之后，时间设置将被采用。定时器启动。在显示屏中，►🔔 符号点亮，定时器持续时间开始倒计时。其它时间符号熄灭。

定时器持续时间到时

一个信号声响起。显示屏上显示 0:00。用 ◷ 按键关断定时器。

更改定时器持续时间

用 **+** 或 **−** 按键更改定时器持续时间。几秒钟之后，所更改的时间将被采用。

取消定时器持续时间

用 **−** 按键将定时器持续时间重设为 0:00。所作的更改将在几秒钟之后被采用。定时器关断。

检查时间设置

如果设置了多个时间设置选项，则显示屏中相关的符号将点亮。时间设置选项符号位于前景中，前面显示 ► 箭头。

如要调用 🔔 定时器、 I→I 烹饪时间、 →I 结束时间或 ◷ 时钟，请重复按下 ◷ 按键，直到 ► 箭头出现在相关符号的旁边。显示屏将显示数值几秒钟。

烹饪时间

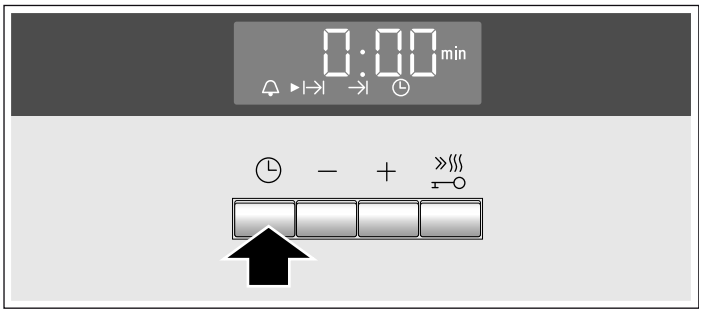
可以在烤箱上设置菜肴的烹饪时间。当所设置的烹饪时间到时之后，烤箱自动关断。也就是说，您不必中断其它工作来关断烤箱。烹饪时间不会意外地超时。

图中实例：烹饪时间为 45 分钟。

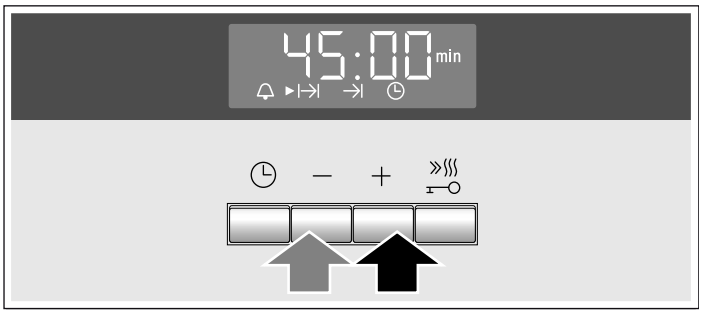
1. 使用功能选择旋钮设置加热类型。

2. 使用温度选择旋钮设置温度或烧烤设置。

3. 按下 ◷ 按键两次。
显示屏上显示 0:00。时间符号点亮， ► 箭头出现在 I→I 旁边。



4. 用 **+** 或 **−** 按键设置烹饪时间。
+ 按键的默认值 = 30 分钟
− 按键的默认值 = 10 分钟



烤箱将在几秒钟之后启动。烹饪时间在显示屏中倒计时， ►I→I 符号点亮。其它时间符号熄灭。

烹饪时间到时

一个信号声响起。烤箱停止加热。显示屏上显示 0:00。按下 ◷ 按键。可以使用 **+** 或 **−** 按键设置新的烹饪时间。或者按下 ◷ 按键两次，然后将功能选择旋钮转到关断位置。烤箱关断。

更改烹饪时间

用 **+** 或 **−** 按键更改烹饪时间。几秒钟之后，所更改的时间将被采用。如果已设置了定时器，先按下 ◷ 按键。

取消烹饪时间

用 **−** 按键将烹饪时间重新设置为 0:00。几秒钟之后，所更改的时间将被采用。烹饪时间被取消。如果已设置了定时器，先按下 ◷ 按键。

检查时间设置

如果设置了多个时间设置选项，则显示屏中相关的符号将点亮。时间设置选项符号位于前景中，前面显示 ► 箭头。

如要调用 🔔 定时器、 I→I 烹饪时间、 →I 结束时间或 ◷ 时钟，请重复按下 ◷ 按键，直到 ► 箭头出现在相关符号的旁边。显示屏将显示数值几秒钟。

结束时间

您可以更改菜肴烹饪完成时间。烤箱自动启动，在所需要的时间完成烹饪。例如，您可以在早上将菜肴放在烹饪箱中，设置烹饪时间，使菜肴在中午做好。

切勿让食物在烹饪箱中停留太长时间，食物可能会坏掉。

图中实例：现在是上午 10:30，烹饪时间为 45 分钟，要求烤箱在中午 12:30 完成烹饪。

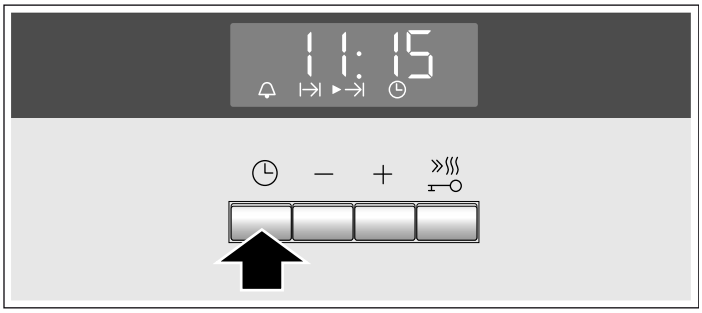
1. 调节功能选择旋钮。

2. 设置温度选择旋钮。

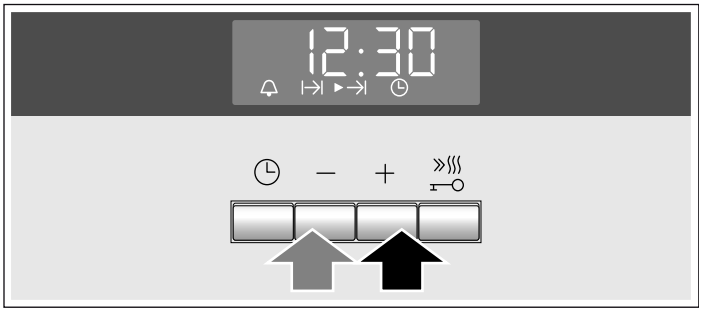
3. 按下 ◷ 按键两次。

4. 用 **+** 或 **−** 按键设置烹饪时间。

5. 按下 ◷ 按键。
► 箭头出现在 →I 旁边。将显示菜肴做好的时间。



6. 用 **+** 或 **−** 按键设置延时结束时间。



几秒钟之后，烤箱将采用设置，然后切换至待机位置。显示屏显示菜肴做好的时间， ► 箭头出现在 →I 符号旁边。 🔔 和 ◷ 符号熄灭。当烤箱启动后，烹饪时间在显示屏中倒计时， ► 箭头出现在 I→I 符号旁边。 →I 符号熄灭。

烹饪时间到时

一个信号声响起。烤箱停止加热。显示屏上显示 0:00。按下 ◷ 按键。可以使用 **+** 或 **−** 按键设置新的烹饪时间。或者按下 ◷ 按键两次，然后将功能选择旋钮转到关断位置。烤箱关断。

更改结束时间

用 **+** 或 **−** 按键更改结束时间。几秒钟之后，所更改的时间将被采用。如果已设置了定时器，先按下 ◷ 按键两次。如果烹饪时间已经开始倒计时，则不要更改结束时间。否则烹饪结果将不再正确。

取消结束时间

用 **−** 按键将结束时间重新设置为当前时间。几秒钟之后，所更改的时间将被采用。烤箱启动。如果已设置了定时器，先按下 ◷ 按键两次。

检查时间设置

如果设置了多个时间设置选项，则显示屏中相关的符号将点亮。时间设置选项符号位于前景中，前面显示 ► 箭头。

如要调用 🔔 定时器、 |→| 烹饪时间、 →| 结束时间或 ◷ 时钟，请重复按下 ◷ 按键，直到 ► 箭头出现在相关符号的旁边。显示屏将显示数值几秒钟。

时钟

在为电器通电或电源中断之后，显示屏中的 ◷ 符号和三个零将闪烁。设置时钟。

1. 按下 ◷ 按键。
显示屏中的时钟显示 12:00。时间符号点亮， ► 箭头出现在 ◷ 旁边。

2. 用 **+** 或 **−** 按键设置时钟。

在几秒钟之后，所设置的时间被采用。

更改时钟

不得已设置其它的时间设置选项。

1. 按下 ◷ 按键四次。
显示屏上的时间符号点亮， ► 箭头出现在 ◷ 旁边。

2. 用 **+** 或 **−** 按键更改时钟。

在几秒钟之后，所设置的时间被采用。

隐藏时钟

您可以隐藏时钟。详细信息请参见*更改基本设置*一节。

儿童锁

烤箱有一个儿童锁，防止儿童意外开启烤箱。

烤箱将不会对任何设置有反应。当儿童锁启用时，仍可以设置定时器和时钟。

如果已设置了加热类型和温度或烧烤设置，则儿童锁将中断加热。

启用儿童锁
此前不得设置烹饪时间或结束时间。

按下并按住 »lll 按键大约四秒钟。

显示屏上将显示 ⊶ 符号。儿童锁启用。

停用儿童锁
按下并按住 »lll 按键大约四秒钟。

显示屏中的 ⊶ 符号熄灭。儿童锁停用。

更改基本设置

烤箱有多种基本设置。可根据自己的需要定制这些设置。

基本设置	选择 1	选择 2	选择 3
c1 时钟显示	始终 *	只在按下 ◷ 按键时	-
c2 烹饪时间到时后或设定的定时器时间到时后的信号持续时间	约 10 秒钟	约 2 分钟 *	约 5 分钟
c3 应用某种设置前的等待时间	约 2 秒钟	约 5 秒钟 *	约 10 秒钟

* 工厂设置

不得已设置其它的时间设置选项。

1. 按下并按住 ◷ 按键大约 4 秒钟。
显示屏将显示时钟显示的当前基本设置，例如，c1 1 代表 “ 选择 1”。

2. 用 **+** 或 **−** 按键更改基本设置。

3. 按下 ◷ 按键进行确认。
显示屏中将显示下一个基本设置。您可以使用 ◷ 按键在所有级别之间滚动，并用 **+** 或 **−** 按键进行更改。

4. 如要结束，按下并按住 ◷ 按键大约 4 秒钟。

将应用所有的基本设置。

您可随时更改基本设置。

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间内保持干净，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。
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。
烤箱灯的玻璃灯罩	热肥皂水： 使用洗碗布清洁。
密封零件 不要拆下。	热肥皂水： 使用洗碗布清洁。不要擦洗。
烤架	热肥皂水： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。
伸缩烤架	热肥皂水： 用洗碗布或刷子清洁。请不要在洗碗机中浸泡或清洁。
附件	热肥皂水： 浸泡并用洗碗布或刷子清洁。

清洁烹饪箱中的自清洁表面

烹饪箱中的后壁涂有渗水能力极强的陶瓷层。这个涂层可以吸收和分解烤箱工作期间因烘焙和烧烤产生的溅出物。温度越高，烤箱工作时间越长，效果越好。

如果在反复使用之后仍能看到飞溅物，则如下进行操作：

1. 彻底清洁烹饪箱箱底、箱顶和侧面板。

2. 设置 3D 热风。

3. 关闭烤箱门，以最高温度加热空烤箱约 2 小时。

陶瓷涂层恢复洁净。当烹饪箱冷却后，用水和软海绵去除褐色或白色残余物。

涂层轻微褪色不会影响自动自清洁功能。

小心！

- 切勿使用腐蚀性清洁剂。这会刮伤或损坏多孔渗水涂层。
- 切勿使用烤箱清洁剂处理陶瓷涂层。如果烤箱清洁剂意外地接触到陶瓷涂层，应立即用海绵和大量水将其清洗干净。

清洁烹饪箱箱底、箱顶和侧壁

使用洗碗布和热肥皂水或醋溶液。

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。切勿使用擦洗片或烤箱清洁剂处理自清洁表面。

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。

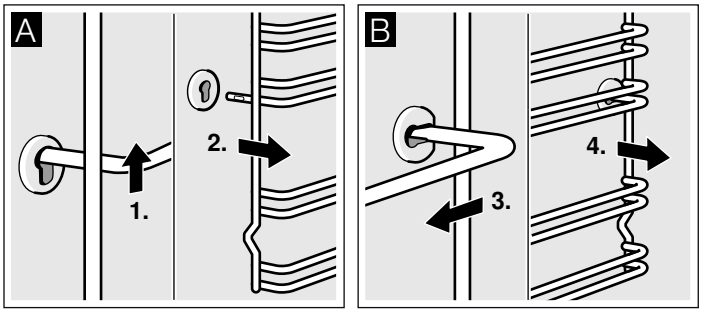
拆下导轨

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）

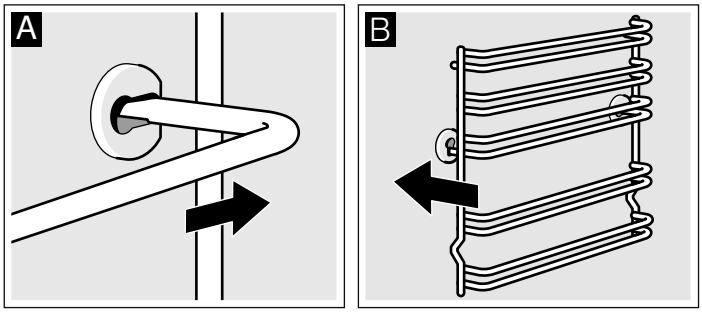


用清洗剂和海绵清洁导轨。顽固的积垢可用刷子清洗。

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。

折叠烧烤元件

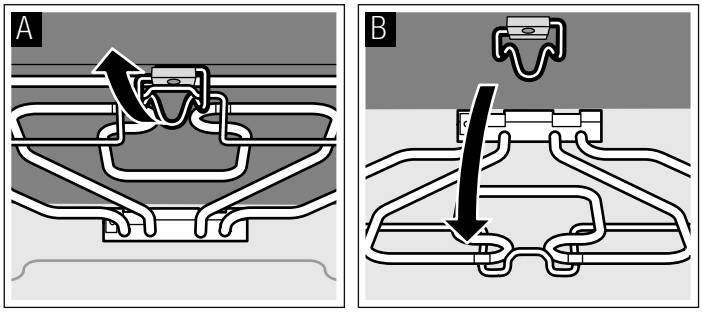
您可向下折叠烧烤元件来清洁箱顶。

⚠ 有灼伤危险！

烤箱必须冷却。

1. 托住烧烤元件并向前拉动手柄，直至其 “ 咔嗒 ” 一声到位 (图 A)。

2. 向下折叠烧烤元件 (图 B)。



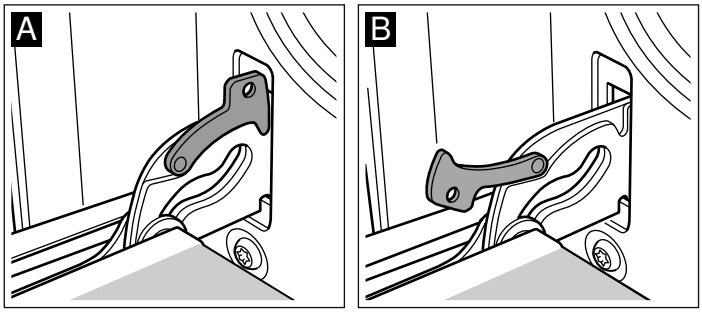
3. 清洁后，再将烧烤元件向上折起并将其托住。

4. 向下拉动手柄，直至其 “ 咔嗒 ” 一声到位。

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！

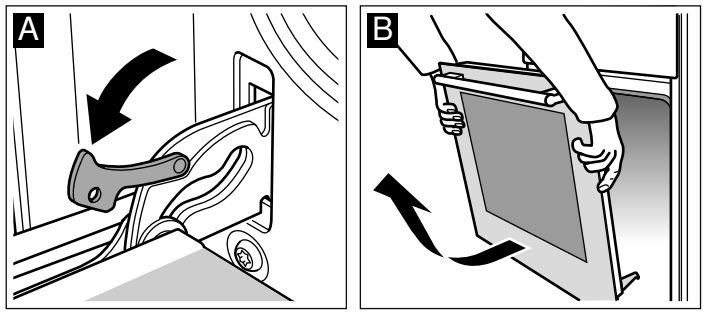
当铰链未锁定时，会以很大的力量猛然闭合。确保锁止杆始终完全闭合；或在拆卸烤箱门时，确保锁止杆完全打开。

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)。

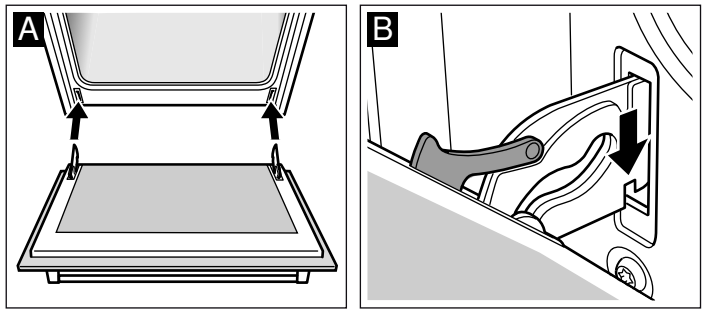


安装烤箱门

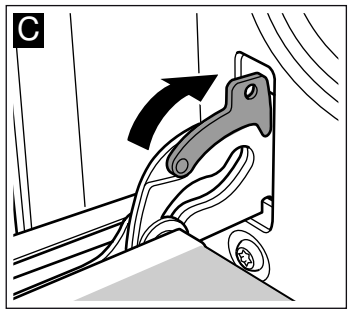
按照与拆卸相反的顺序重新装上烤箱门。

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。请致电售后服务部门。

拆除和安装门面板

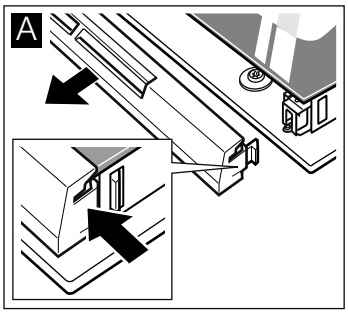
为了便于清洁，您可从烤箱门卸下玻璃面板。

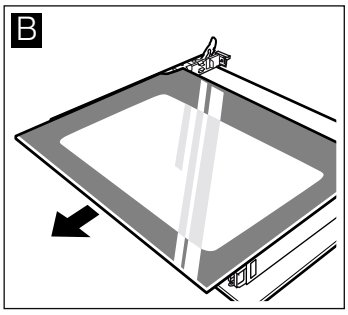
拆卸

1. 卸下烤箱门，放在一块布上，手把朝下。

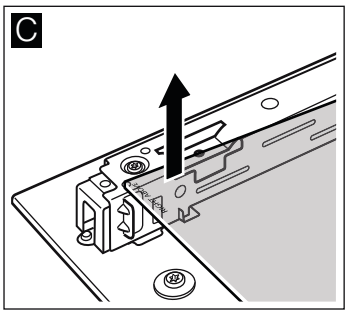
2. 拔下烤箱门顶部的盖。用手指按压左右凸片 (图 A)。

3. 将上面板向上抬起、抽出（图 B)。





4. 将面板向上抬起、抽出（图 B)。



用玻璃清洁剂和软布清洁面板。

⚠ 有受伤危险！

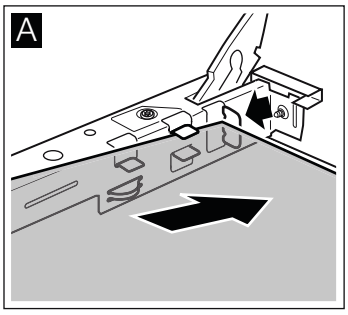
电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂。

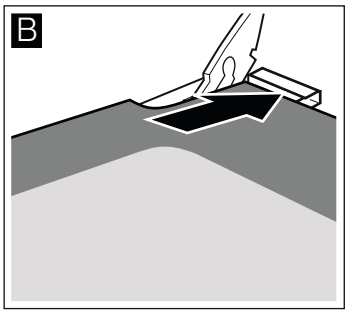
安装

安装时，请务必确保左下角的 “top right”（直立）字样上下颠倒。

1. 以一定的角度朝后将面板插入（图 A)。

2. 以一定角度将上面板朝后插入支架。平滑的表面必须朝外。（图 B)。





3. 放回盖板，按入到位。

4. 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。

问题	可能原因	纠正措施 / 信息
烤箱不工作。	断路器故障。	查看保险丝盒，检查断路器是否处于工作状态。
	电源断开	检查厨房的灯或其它厨房电器是否正常工作。
显示屏中 ◷ 和多个零闪烁。	电源断开	复位时钟。
烤箱不加热。	接触器上有灰尘。	来回转动控制旋钮几次。

出错信息

如果出现带有 E 的出错信息，按下 ◷ 按键。信息消失。已设置的时间功能将被清除。如果出错信息不消失，请联系售后服务部。

如果显示以下错误信息，则可以自行采取措施。

出错信息	可能原因	纠正措施 / 信息
E011	按键被按下太长时间或被覆盖。	逐个按下所有按键。检查是否有按键被卡住、覆盖或弄脏。

⚠ 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。

更换烤箱顶灯的灯泡

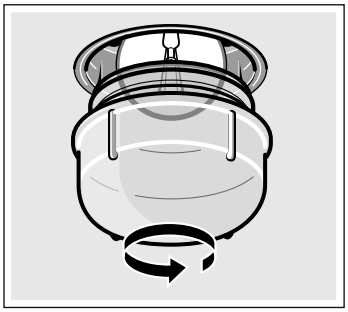
如果烤箱灯的灯泡坏了，则必须进行更换。可以从我们的售后服务部购买 40 W 耐热备用灯泡。只能使用这些灯泡。

⚠ 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. 逆时针方向转动玻璃灯罩，取下玻璃灯罩。



3. 使用相同类型的灯泡进行更换。

4. 将玻璃灯罩用螺钉固定到位。

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找。

E 编号	FD 编号
售后服务 ☏	400-88-99999

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。

能源和环境提示

您可以在本章节找到关于在烘焙和烧烤时如何节约能源和如何正确处置报废电器的提示。

节能

- 仅在菜谱有要求或操作说明表中有明确指示的情况下才预热烤箱。
- 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。

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，以及关于烹饪容器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

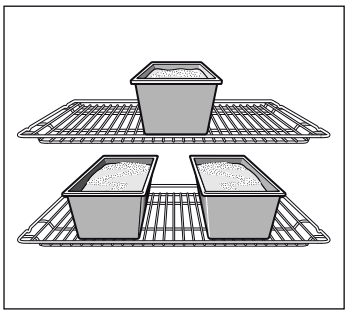
放在 3 个烤层上烘焙时的烤层：

- 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。



烤模

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。

烤模内的蛋糕	烤模	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
海绵蛋糕，原味	环状模 / 圆形模	2	热风	160-180	50-60
	3 个长方形烤模	3+1	热风	140-160	60-80
海绵蛋糕，鲜美	环状模 / 圆形模	2	上下加热	150-170	65-75
海绵果馅饼胚	果馅饼模	3	上下加热	160-180	20-30
鲜美水果果馅饼，海绵	弹性模 / 环状模	2	上下加热	160-180	50-60
海绵胚，2 只蛋 (预热)	果馅饼模	2	上下加热	160-180	20-30
海绵果馅饼，6 只蛋 (预热)	弹性蛋糕模	2	上下加热	160-180	40-50
硬壳酥皮糕点胚	弹性蛋糕模	1	上下加热	170-190	25-35
果馅饼 / 干酪蛋糕，酥皮糕点胚 *	弹性蛋糕模	1	上下加热	170-190	70-90
瑞士果馅饼	匹萨盘	1	上下加热	220-240	35-45
环形蛋糕	环状蛋糕模	2	上下加热	150-170	60-70
薄底匹萨，少量配料 (预热)	匹萨盘	1	上下加热	250-270	10-15
调味蛋糕 *	弹性蛋糕模	1	上下加热	180-200	45-55

* 关断烤箱，保持烤箱门关闭，让蛋糕额外冷却 20 分钟。

烤盘上的糕点	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
带干配料的海绵胚	烤盘	2	上下加热	170-190	20-30
	普通烤盘 + 烤盘	3+1	热风	150-170	35-45
带湿配料 (水果) 的海绵胚	普通烤盘	2	上下加热	180-200	25-35
	普通烤盘 + 烤盘	3+1	热风	140-160	40-50
带干配料的酵母生面团	烤盘	3	上下加热	170-190	25-35
	普通烤盘 + 烤盘	3+1	热风	150-170	35-45
带湿配料 (水果) 的酵母生面团	普通烤盘	3	上下加热	160-180	40-50
	普通烤盘 + 烤盘	3+1	热风	150-170	50-60
带干配料的酥皮糕点	烤盘	2	上下加热	170-190	20-30
带湿配料 (水果) 的酵母生面团	普通烤盘	2	上下加热	170-190	60-70
瑞士果馅饼	普通烤盘	1	上下加热	210-230	40-50
瑞士卷 (预热)	烤盘	2	上下加热	170-190	15-20
500 g 面粉制作的辫子面包	烤盘	2	上下加热	170-190	25-35

烤盘上的糕点	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
500 g 面粉制作的果子甜面包	烤盘	3		160-180	60-70
1 kg 面粉制作的果子甜面包	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		210-230	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		250-270	10-15
酥皮夹心面包	普通烤盘	2		180-200	40-50

小的烘焙食物	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
饼干	烤盘	3		140-160	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
维也纳点心 (预热)	烤盘	3		140-150	30-40
	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	40-55
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
松饼	放有松饼烤盘的烤架	2		170-190	20-25
	放有松饼烤盘的 2 个烤架	3+1		160-180	25-35
泡芙	烤盘	2		210-230	30-40
千层酥	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	2		180-200	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。

面包和面包卷	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
1.2 kg 面粉制作的酵母面包	普通烤盘	2		270	5
				200	30-40
1.2 kg 面粉制作的酸面包	普通烤盘	2		270	8
				200	35-45
平面包	普通烤盘	2		270	10-15
面包卷 (不预热)	烤盘	3		200-220	20-30
酵母生面团卷，甜味	烤盘	3		180-200	15-20
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		160-180	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。
如何确定海绵蛋糕已经烤透。	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。
蛋糕坍陷。	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

烹饪容器

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，烘烧不会太剧烈，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。

烤制

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。

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		210-230	100
	1.5 kg		2		200-220	120
	2.0 kg		2		190-210	140
牛肉片，五分熟	1.0 kg	不盖盖子	2		210-230	60
	1.5 kg		2		200-220	80
上腰肉，五分熟	1.0 kg	不盖盖子	1		220-240	60
肉排，3 cm 厚，五分熟		烤架 + 普通烤盘	5+1		3	15
小牛肉						
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						
去皮大肉块 (如猪颈)	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
带皮大肉块 (如前腿)	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
猪里脊肉	500 g	烤架 + 普通烤盘	3+1		220-230	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
带骨熏肉	1.0 kg	盖盖子	2		200-220	70
肉排，2 cm 厚		烤架 + 普通烤盘	5+1		3	20
猪肉圆切片，3 cm 厚		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	60
剔骨羊腿，五分熟	1.5 kg	不盖盖子	1		150-170	120
野味						
带骨鹿脊肉	1.5 kg	不盖盖子	2		200-220	50
剔骨鹿腿	1.5 kg	盖盖子	2		210-230	100
烤野味	1.5 kg	盖盖子	2		180-200	140
大块鹿肉	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 ⅔ 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 ⅔ 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。

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		200-220	60-70
母鸡，整只	1.6 kg	烤架	2		190-210	80-90
半鸡	每块 500 g	烤架	2		220-240	40-50
小鸡块	每块 150 g	烤架	3		210-230	30-40
小鸡块	每块 300 g	烤架	3		220-240	35-45
小鸡胸肉	每块 200 g	烤架	2		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	50-60
小火鸡，整只	3.0 kg	烤架	2		180-200	80-100
火鸡卷	1.5 kg	不盖盖子	1		190-210	110-130
火鸡胸肉	1.0 kg	盖盖子	2		180-200	80-90
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。

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		210-230	45-55
	1.5 kg	烤架	2		180-200	60-70
	2.0 kg	盖盖子	2		180-200	70-80
鱼排，3 cm 厚		烤架	3		2	20-25
鱼块		盖盖子	2		210-230	20-30

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。

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盘子的大小和烘焙品的高度。表中数字仅是参考值。

菜式	附件和烤箱器皿	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
饼干					
饼干，甜味	耐热盘	2		180-200	50-60
蛋奶酥	耐热盘	2		170-190	35-45
	小模子	2		190-210	25-30
烤通心粉	耐热盘	2		200-220	40-50
意式烤宽面	耐热盘	2		180-200	40-50
脆皮					
法式焗烤土豆，原始配料，最多 4 cm	1 个耐热盘	2		160-180	60-80
	2 个耐热盘	1+3		150-170	60-80
吐司					
4 片，带配料	烤架	3		160-170	10-15
12 片，带配料	烤架	3		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。

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
匹萨法棍	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
Rösti (炸土豆丝饼)	普通烤盘	3	/	200-220	15-25
烘焙食品，冷冻					
面包卷，棍子面包	普通烤盘	3	/	180-200	10-20
椒盐脆饼 (生面团)	普通烤盘	3	/	200-220	10-20
烘焙食品，预烘焙					
半熟卷，半熟棍子面卷	普通烤盘	3		190-210	10-20
	普通烤盘 + 烤架	3+1		160-180	20-25

菜式	附件	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
加工品，冷冻					
鱼条	普通烤盘	2	3D/上下加热	220-240	10-20
鸡肉串，鸡肉块	普通烤盘	3	3D/上下加热	200-220	15-25
果馅奶酥卷，冷冻					
果馅奶酥卷	普通烤盘	3	3D/上下加热	180-200	35-40

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

1. 将 1 升牛奶 (脂肪含量 3.5 %) 加热至沸腾，然后冷却至 40 °C。

2. 加入 150 g 酸奶搅拌 (冷藏室温度)。

3. 倒进杯子或有旋盖的罐子里，盖上食品薄膜。

4. 按照指示预热烹饪箱。

5. 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

1. 按照常规方式制备生面团，放入耐热陶瓷盘中，盖上。

2. 按照指示预热烹饪箱。

3. 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	3D	50 °C 预热	5 分钟
				50 °C	8 小时
发酵生面团	耐热盘	放在烹饪箱箱底上	3D	50 °C 预热	5-10 分钟
				关断电器，将发酵生面团留在烹饪箱中。	20-30 分钟

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，装在合适的盘子里，放在烤架上。

将家禽胸肉朝下放在盘中。

冷冻食物	附件	烤层	加热类型	温度
例如，奶油蛋糕、奶油乳酪蛋糕、放了巧克力或糖霜的糕点、水果、鸡肉、香肠和肉、面包和面包卷、蛋糕和其它烘焙食品	烤架	1	解冻	温度选择旋钮保持断开

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	3D	80 °C	5 小时 (大约)
800 g 梨片	普通烤盘 + 烤架	3+1	3D	80 °C	8 小时 (大约)
1.5 kg 李子	普通烤盘 + 烤架	3+1	3D	80 °C	8 - 10 小时 (大约)
200 g 洗过的香料	普通烤盘 + 烤架	3+1	3D	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。

只能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。

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。

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。

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	
常规信息	■ 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。

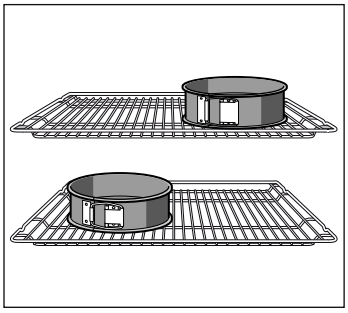
符合标准 EN 50304/EN 60350 (2009) 和 IEC 60350。

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。

菜式	附件和烤模	烤层	加热类型	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
维也纳点心 (预热 *)	烤盘	3		140-150	30-40
	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	40-55
小蛋糕 (预热 *)	烤盘	3		150-170	20-35
	烤盘	3		150-170	25-35
	普通烤盘 + 烤盘	3+1		140-160	30-45
	2 个烤盘 + 普通烤盘	5+3+1		130-150	35-55
热水海绵蛋糕 (预热 *)	放在烤架上的弹性蛋糕模	2		160-170	30-40
热水海绵蛋糕	放在烤架上的弹性蛋糕模	2		160-170	30-45
苹果派	烤架 + 2 个弹性蛋糕模，直径 20 cm	1		170-190	80-100
	2 个烤架 + 2 个弹性蛋糕模，直径 20 cm	3+1		170-190	70-100

* 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。

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	½-2
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 ⅔ 后翻转。

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

9000758160 45 920210