

烤箱使用说明书

型号 EMWK 6551.0

Küppersbusch

尊敬的用户：

感谢您选择库博仕产品。

我们建议您认真阅读本说明书，以期给您带来最佳的使用效果。

请妥善保管本说明书，确保新用户熟知其内容。如果电器易主，请将说明书一并转交。

用户使用说明书可以从 [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de) 下载

# 目录

安全信息	3
微烤的优点	7
微烤描述	9
基本操作	12
基本功能	14
特殊功能	20
当微烤工作时	25
解冻	27
微波烹饪	30
烧烤烹饪	33
炙烤和烘烤	36
烘烤	38
可以使用什么类型的烤箱器皿	40
烤箱的清洁和保养	43
微烤不工作时我应该怎么办	45
技术参数	47
环境保护	48

# 安全信息



安装使用电器之前，请仔细阅读提供的说明。制造商对于错误的安装和使用所导致的受伤和损害概不负责。请一直保存电器说明，以便将来查阅。

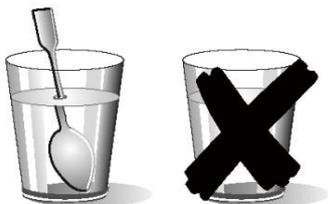
## 儿童和残疾人的安全

### 警告！窒息、受伤和终身残疾的风险

- 设备被8岁以上儿童使用，包括身体，意识，精神能力低下或者缺乏经验和知识的人使用时，需被成人或安全负责人监管。
- 不要让儿童玩耍设备。
- 保持所有包装物远离儿童。
- **警告：**设备运行或冷却的时候，都需让儿童远离。接触的部分可能很热。
- 如果设备具有儿童安全设置，我们推荐您激活它。3岁以下儿童，不要在没有监管下，邻近设备。
- 清洁使用维护不能由没有监管的儿童完成。

- 设备易于被家庭使用，相似应用，例如：
  - 在商店，办公室和其它工作环境的厨房区域使用。
  - 农场
  - 被顾客在酒店，汽车旅店和其它居住环境使用。
  - 供应床和早餐类型的环境。
- 当设备运行时，本身会变得很热。不要接触设备的加热元件，使用手套移出或放入附件或烤盘。
- **警告：**不要在密闭的容器内加热液体或其它食物，这很容易引起爆炸。
- 仅使用适合微波炉烤箱使用的餐具。

- 当使用塑料和纸制容器加热食物时，留意电器可能引起着火。
- 设备易于加热食物和饮料。干燥的食物或布料，易于受热的垫子、拖鞋、海绵，潮布等累似物都有可能引发受伤或点火的危险。
- **警告**，以下情况如果出现，烤箱不能使用
  - 门没有正确关闭
  - 门的合页损坏
  - 门和烤箱前部间的接触表面损坏
  - 门的玻璃损坏
  - 即使烤箱内部没有金属物体，同样频繁出现电火花。
- 烤箱只能由具备维修资格的技术人员修理。
- 如果有烟雾释放，需断电源或拔掉电器插销，且关上门以熄灭火苗。
- 用微波加热饮料可能会有沸腾喷出。请小心处理容器。
- 奶瓶或儿童食品瓶内的物体在食用前要进行搅动、摇晃和检查温度，以防止烫伤。
- 带壳的鸡蛋或整个煮熟的鸡蛋不要使用电器加热，很可能爆炸，尤其是微波炉加热结束后。
- **警告！**不要在微波炉烤箱内加热纯酒精或酒精饮料。**有火灾的危险！**
- 当加热少量食物时，为避免过热或烧坏，不要选择长的时间周期或者高的功率级别。例如，一个小餐包如果选择高的功率3分钟就会烧坏。
- 烘培面包使用烧烤功能需要一直关注烤箱。您使用结合功能去烤面包，将在很短的时间内起火。



- 确认您没有在热的门或烤箱上与其它电器的电源线缠绕。电线绝缘可能会熔化。短路危险!
- **加热液体需要注意**  
当烤箱内的液体（水，咖啡，茶，牛奶等）接近沸点，并被突然取出，可能会从容器中喷射出来。  
**损伤和烫伤的危险!**  
为避免加热液体时出现这样的情况，可在容器内放1个茶匙或玻璃棒。

## 安装

- 电力系统装配时，必须在未连接的情况下进行。
- 用于供电的插座，安装后它必须可以使用。
- 在电器安装时，提供接地保护。
- 警告：烤箱必须接地。

## 清洁

- 电器应该定期清洁，去除食物残留。
- 清洁的过程中，如果保养不足，也会导致表面变坏，影响设备的使用寿命，并可能造成危险情况。
- 不要使用尖锐粗糙的清洁工具或锋利的金属刮子清洁玻璃门，这可能给表面造成划痕，还有可能击碎玻璃。
- 不要使用蒸汽的清洁工具清洁设备。
- 门的接触表面（腔体的前部和门里面的部分）需要保持非常干净，以便烤箱功能正常。
- 请遵循说明书相关的清洁章节“烤箱的清洁和保养”。

## 修理

- **警告!** 保养前切断供电。
- **警告!** 任何的服务和修理都需要由有资格人员操作，包括去除烤箱微波辐射的保护罩。
- **警告!** 如果门或门的密封损坏，电器将不能运行，直到有资格人员修理。
- 如果电源线损坏，应该由厂商，授权代理，有资格的技术人员来做替换处理，以避免危险情况。此外，处理还需特殊的工具。
- 修理和保养特殊带电部分，仅由厂商授权的技术人员执行。

## 避免损坏电器或其它危险情况，请遵循以下说明：

- 转盘支架、转盘环和转盘不在指定位置时，不要打开烤箱。
- 微波功能不能在空载情况下使用。如果没有食物在里面可能会出现电力超载和烤箱损坏。**损坏风险!**
- 进行程序测试时，在烤箱内放一杯水。水可以吸收微波，烤箱不会损坏。
- 不要覆盖或阻挡通风口。
- 使用适合微波炉的餐具。在微波炉使用餐具或容器前，检查是否适合微波使用（见餐具类型章节）
- 不要移除烤箱内顶部的传感罩，这个罩是用来阻止油脂和食物碎屑损坏微波发生器的。
- 打开烤箱功能时，不要在烤箱内部放易燃物品，可能会燃烧。
- 不要把烤箱作为储藏室使用。
- 不要使用电器油炸食物，微波不能控制油的温度。
- 不要倚靠或坐卧打开的烤箱门，这可能损坏烤箱，特别是铰链部分，门可以承受的最大重量是8kg。
- 转盘和烤架的最大承载是8kg，为避免烤箱损坏，不要超量承载。

## 微烤的优点

用传统烤箱，通过热辐射电力组件或燃气缓慢的从食物外部到内部。因此大量的热能量被浪费到空气、烤箱组件和食物容器上。

对于微波炉烤箱来说，热量的生成是由食物自身和从内到外的热辐射完成的。没有热量会浪费在空气、烤箱内壁的墙壁，和食物餐具或容器（如果它们适用于微波炉烤箱）上。换句话说，只有食物被加热。

微波炉烤箱具有以下优点

1. 暂短的烹饪时间。一般所需时间比传统烤箱少3/4。
2. 超快速的食物解冻。这样能减少细菌生成的危险。
3. 节省能量。
4. 因为短暂的烹饪时间，保存食物的营养价值。
5. 便于清洁。

### 微波炉是如何工作的

微波炉的高压阀门被称为磁控管，用于转换电能量为微波能量。微波通过分散器进入烤箱内部，进行波的引导和分布。

微波在烤箱内部所有方向传播，并通过金属墙体反射，一致穿透食物。

### 食物如何加热

接受微波时，多数食物含有水或颤动的水分子。

震动的水分子间摩擦产生热量，提高食物温度、解冻、烹饪。

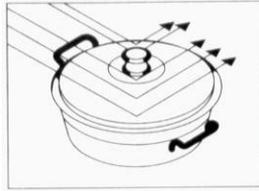
当食物的内部热量提高：

- 需要很少的烹饪，或者没有液体，脂肪/油。
- 微波炉烤箱的解冻、加热、烹饪比传统烤箱快很多。

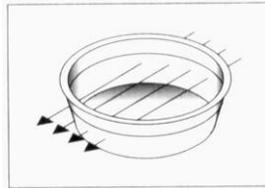
- 食物的维他命、矿物质和营养元素得以保存。
- 不会改变食物的自然颜色和芬芳。

微波可以穿透瓷器、玻璃、硬纸板或塑料，但不能穿透金属。这个原因，金属容器或有金属部分都不能用于微波炉烤箱。

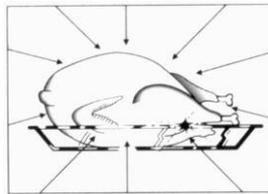
微波被金属反射



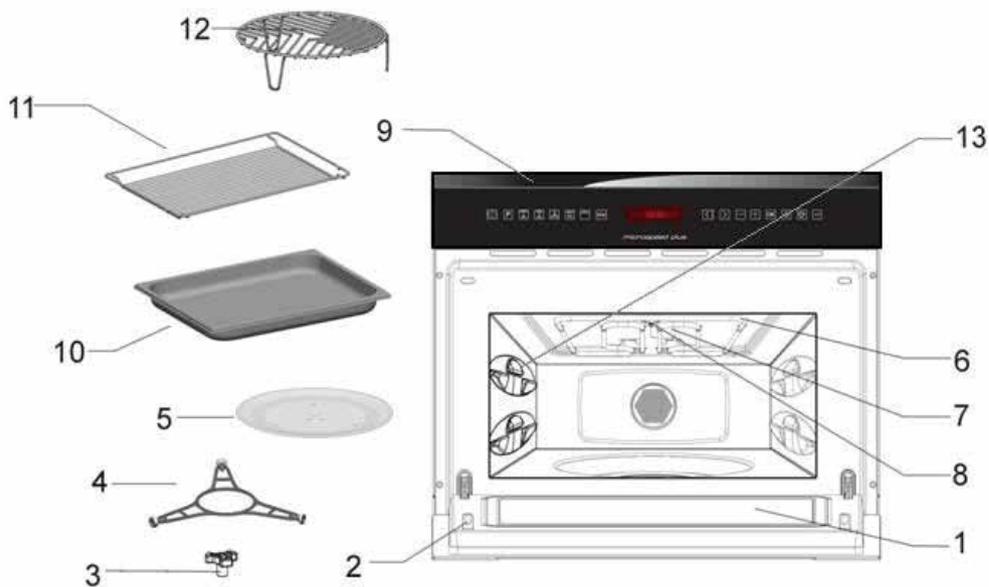
但穿透玻璃和瓷器



且被食物吸收



## 微烤描述



1. 门窗玻璃

2. 拉手

3. 转盘驱动架

4. 转盘支架

5. 玻璃转盘

6. 下拉烤架

7. 传感罩

8. 照明灯

9. 控制面板

10. 烤盘（不能用于微波）

11. 矩形烤架（不能用于微波）

12. 圆形烤架

13. 横向支承



- |               |            |
|---------------|------------|
| 1. 功能显示       | 5. “OK” 键  |
| 2. 显示屏        | 6. “开始” 键  |
| 3. “左” “右” 按键 | 7. “结束” 键  |
| 4. “+” “-” 按键 | 8. “安全锁” 键 |

### 功能描述

符号	功能	微波输出功率	食物
	微波	200W	精致食物的慢速解冻，食物保温
		400W	只需一点热量的烹饪，蒸米饭 快速解冻，加热婴儿食物
		600W	加热烹饪食物
		800W	烹饪蔬菜和食物 烹饪和细致加热 加热和烹饪小部分的食物
		1000W	快速加热液体
	微波 + 烧烤	200W	烘烤食物
		400W	烧烤家禽和肉
		600W	烹饪馅饼或奶酪顶部的菜肴

符号	功能	微波输出功率	食物
	烧烤		烧烤食物
	烧烤 + 风扇		烧烤肉或鱼
			烧烤家禽
			土豆 - 重度结冰, 解冻, 炙烤
	热空气		炙烤和烘烤
	微波 + 热空气	200-600W	快速炙烤肉、鱼和家禽 烤蛋糕

# 基本操作

## 设置时钟



连接电器到网络后或是电器复电后，时钟将闪烁并显示不正确的的时间。设置时钟的程序如下：

1. 按“开/关”键，开关按键（用于开启或关闭设备）。
2. 同时按“+”“-”键3秒钟，小时数字闪烁。（如果是烤箱首次供电或电器复电后，第1、2步不是必须的）
3. 按“+”“-”键设置小时。
4. 按“OK”键确认小时，分钟数字闪烁。
5. 按“+”“-”键设置分钟。
6. 按“OK”键确认分钟。

## 安全锁

电器可以锁住（例如，防止儿童使用）



锁住烤箱的程序如下：

1. 按“开/关”键，开启设备。
2. 按“安全锁”键并保持3秒钟，“安全锁”键灯亮起，且显示屏显示一个钥匙的符号。烤箱将不能运行直到解锁，烤箱解锁重复以上程序。

## 停止玻璃旋转



如果转盘旋转妨碍您，可以停止，停止程序如下：

当烤箱在运行时，或在功能的一般操作中，同时按“<”“>”键。

转盘停止。

如果你希望转盘重新转动，再次同时按“<”“>”键。

# 基本功能

## 微波炉烹调

使用此功能烹饪和加热蔬菜，土豆，米饭，鱼和肉。



1. 按“开/关”键，启动设备。
2. 按“微波”功能键，按键开始闪烁。
3. 按“+”“-”键设置想要的操作时间。
4. 按“>”键。
5. 按“+”“-”键设置所需微波的功率级别（见技术特性章节）
6. 按“开始”键，电器开始运转。

## 微波炉 - 快速启动

使用此功能快速加热高水分的食物，如水，咖啡，茶或稀的汤。



1. 按“开/关”键，启动设备。

2. 按“开始”键。微波功能以最大功率运转30秒。
3. 如果您想延长运转时间，再次按“开始”键。每次按这个键的时候，运转时间增加30秒。

**注意：当选择1000W功率时，最大运行时间限定为15分钟。**

## 烧烤

使用这个功能可以使食物表面快速呈棕色。



1. 按“开/关”键，启动设备。
2. 按“烧烤”功能键。
3. 按“+”“-”键设置想要的操作时间。（例如：15分钟）
4. 按“开始”键，烤箱开始运转。

## 微波 + 烧烤

使用这个功能烹任意面，家禽，烤土豆和烤制食物。



1. 按“开/关”键，启动设备。
2. 按“微波+烧烤”功能键，键会变红，且显示屏有显示。
3. 按“+”“-”键设置想要的操作时间。

4. 按“>”键。
5. 按“+”“-”键设置所需微波的功率级别。（见技术特性章节）
6. 按“开始”键，烤箱开始运转。

**注意：在结合模式下，微波炉烤箱的功率限定为600W。**

## 热空气

使用这个功能烘烤和炙烤



1. 按“开/关”键，启动设备。
2. 按“热空气”功能键。
3. 按“+”“-”键设置想要的操作时间。
4. 按“>”键。
5. 按“+”“-”键设置所需的温度。
6. 如果您想要修改以上参数，按“<”“>”键选择参数，按“+”“-”键设置不同的值。
7. 按“开始”键，烤箱开始运转。

## 微波 + 热空气

使用这个功能烘烤和炙烤



1. 按“开/关”键，启动设备。
2. 按“微波+热空气”功能键。
3. 按“+”“-”键设置想要的操作时间。
4. 按“>”键。
5. 按“+”“-”键设置所需微波的功率级别。（见技术特性章节）
6. 按“>”键，显示屏显示。
7. 按“+”“-”键设置所需的温度。
8. 如果您想要修改以上参数，按“<”“>”键选择参数，按“+”“-”键设置不同的值。

**注意：在结合模式中，微波功率限定在600W。**

## 烧烤使用风扇

使用这个功能可以酥脆的炙烤肉，鱼，家禽或马铃薯条。



1. 按“开/关”键，启动设备。
2. 按“烧烤+风扇”功能键。
3. 按“+”“-”键设置想要的操作时间。
4. 按“>”键。
5. 按“+”“-”键设置所需的温度。
6. 按“开始”键，烤箱开始运转。

### 按重解冻（自动）

使用这个功能快速的解冻肉，家禽，鱼，水果和面包。



1. 按“开/关”键，启动设备。
2. 按“自动烹饪程序”键，“P”键变红。
3. 按“>”键翻页找到。
4. 按“OK”键选择这个功能。
5. 按“+”“-”键选择想要的程序（见下表）
6. 按“>”键。
7. 按“+”“-”键设置想要的食物重量。
8. 如果您想要修改以上参数，按“<”“>”键选择参数，按“+”“-”键设置不同的值。
9. 按“开始”键，烤箱开始运转。

以下列表显示重量除霜功能的程序，指明重量的区间，解冻，和放置时间（以确保食物的温度统一）

程序	食物	重量 (g)	时间 (分钟)	放置时间 (分钟)
P 01	肉	100-2000	2-43	20-30
P 02	家禽	100-2500	2-58	20-30
P 03	鱼	100-2000	2-40	20-30
P 04	水果	100-500	2-13	10-20
P 05	面包	100-800	2-19	10-20

**重要提示：**见“解冻的一般说明”

### 按时解冻 (手册)

使用这个功能快速解冻任意类型的食物。



1. 按“开/关”键，启动设备。
2. 按“自动烹饪程序”键“P”。
3. 按“OK”键选择这个功能。
4. 按“+”“-”键设置想要的操作时间。
5. 按“开始”键，烤箱开始运转。

# 特殊功能

## 特殊功能 P1：加热食物

使用这个功能加热不同类型的食物。



1. 按“开/关”键，启动设备。
2. 按“自动烹饪程序”键“P”。
3. 按“>”键翻页找到P1功能。
4. 按“OK”键选择这个功能。
5. 按“+”“-”键选择想要的程序（见下表）
6. 按“>”键。
7. 按“+”“-”键设置想要的食物重量。
8. 如果您想要修改以上参数，按“<”“>”键选择参数，按“+”“-”键设置不同的值。
9. 按“开始”键，烤箱开始运行。

以下列表显示特殊功能P1的程序，指明重量的区间，解冻，和放置的时间（以确保食物的温度统一）

程序	食物	重量 (g)	时间 (分钟)	放置时间 (分钟)
A1	汤	200-1500	3-15	翻转 1-2 x, 有覆盖, 1-2 分钟
A2	预热菜肴 浓稠食物	200-1500	3-20	翻转 1-2 x, 有覆盖, 1-2 分钟
A3	预热菜肴 例如: 炖菜	200-1500	3-18	翻转 1-2 x, 有覆盖, 1-2 分钟
A4	蔬菜	200-1500	2.5-14	翻转 1-2 x, 有覆盖, 1-2 分钟

**重要提示:**

- 总是使用适合微波炉烤箱的餐具，并带盖子或覆盖，避免液体流失。
- 加热过程中混合、搅拌食物几次，特别是当烤箱发出一声哔响，显示屏显示翻转。
- 加热食物所需时间取决于它的初始温度，直接从冰箱取出的食物加热起来比在室温下的食物时间要长。如果食物的温度不是您所需要的，下次加热食物时选择较大或较小的重量。
- 加热后，搅拌食物或晃动容器，且保留食物等待一段时间，使食物温度均匀一致。

**警告:** 加热后，容器可能较烫。通常微波加热功能不会直接加热容器，而是通过被加热的食物热量传递的。

## 特殊功能 P2: 烹饪

使用这个功能烹饪新鲜食物。



1. 按“开/关”键，启动设备。
2. 按“自动烹饪程序”键，这个键变为红色“P”。
3. 按“>”键3次，翻页找到P2功能。
4. 按“OK”键选择这个功能。
5. 按“+”“-”键选择想要的程序（见下表）。
6. 按“>”键进入重量参数。
7. 按“+”“-”键选择想要的食物重量。
8. 如果您想要修改以上参数，按“<”“>”键选择参数，按“+”“-”键设置不同的值。
9. 按“开始键”烤箱开始运行。

以下列表显示特殊功能P2的程序，指明重量的区间，解冻，和放置的时间（以确保食物的温度统一）

程序	食物	重量 (g)	时间 (分钟)	放置时间 (分钟)
A1	汤	200-1500	3-15	翻转 1-2 x, 有覆盖, 1-2 分钟
A2	预热菜肴 浓稠食物	200-1500	3-20	翻转 1-2 x, 有覆盖, 1-2 分钟
A3	预热菜肴 例如: 炖菜	200-1500	3-18	翻转 1-2 x, 有覆盖, 1-2 分钟
A4	蔬菜	200-1500	2.5-14	翻转 1-2 x, 有覆盖, 1-2 分钟

## 重要提示:

总是使用适合微波炉烤箱的餐具，并带盖子或覆盖，避免液体流失。

加热过程中混合，搅拌食物几次，特别是当烤箱发出一声哔响，显示屏显示翻转。

**警告:** 加热后，容器可能非常热。微波不能同时加热很多容器，加热是通过食物做热传递的。

## 准备说明

鱼片: 加1-3汤匙水或柠檬汁。

米饭: 加水量是米饭的两到三倍。

没有削皮的土豆: 使用相同大小的土豆，清洗并刺穿外皮几次。不要加水。

削皮的土豆和新鲜的蔬菜: 削成同样大小的片，每100g蔬菜加一汤匙水，按口味加盐。

## 特殊功能 P3: 解冻和烤面包

使用这个功能烹饪和烘烤任何类型的食物。



1. 按“开/关”键，启动设备。
2. 按“自动烹饪程序”键，这个键变为红色“P”。
3. 按“>”键4次，翻页找到P3功能。
4. 按“OK”键选择这个功能。
5. 按“+”“-”键选择想要的程序（见下表）。
6. 按“>”键。
7. 按“+”“-”键选择想要的食物重量。

8. 如果您想要修改以上参数，按“<”“>”键选择参数，按“+”“-”键设置不同的值。

9. 按“开始”键，烤箱开始运行。

以下列表显示特殊功能P3的程序，指明重量的区间，解冻，和放置的时间（以确保食物的温度统一）

程序	食物	重量 (g)	时间 (分钟)	注意
C 01	披萨	300-550	3-9	烤架
C 02	重度冷冻食物	400-1000	8-14	翻转 1 x 有覆盖
C 03	土豆菜肴，冷冻	200-450	10-12	玻璃盘

#### 重要提示:

- 总是使用适合微波且耐热的餐具（如烘烤碟）。烤箱使用高温时，程序C02要使用盖子，防止液体流失。
- 加热过程中混合、搅拌食物几次，特别是当烤箱发出一声哔响，显示屏显示翻转。

**警告：**加热后，容器可能非常热。微波不能加热很多容器，因为热传递，它们会非常热。

#### 准备说明

- 冷冻披萨：冷冻披萨和披萨卷要做预烹饪。
- 重度冷冻食物：在意面，意式烤肉卷，奶酥大虾等冷冻物上使用，要有覆盖。
- 土豆菜肴，冷冻：薯条，土豆丸子，油炸土豆必须做适合于烤箱的准备。

# 当微烤工作时

## 中断烹饪循环

您可以在任何时间通过按“停止”键或打开烤箱门，中断烹饪进程。

这两种情况下：

- **微波辐射快速停止。**
- 虽然烧烤禁用，但**依然很热。烫伤危险。**
- 计时器停止，显示屏显示剩余操作时间。

如果您愿意，这个时候可以：

1. 翻转搅动食物，以确保均匀烹饪。
2. 更改运行参数。
3. 按“停止”键，删除进程。

关上门并按“开始”键，重新开始运行。

## 变更参数

运行参数（时间和温度）的调整只能通过中断烹饪程序，操作如下：

1. 更改时间：按“-”“+”键快速生效制定的新时间。
2. 更改功率：按功率选择键。显示屏和相关的灯开始闪烁，更改参数按“-”“+”键，确认需要再次按功率选择键。

## 取消烹饪循环

如果您想要取消烹饪进程，按停止键3秒钟。  
你将听见一声哔响，时间将出现在显示屏上。

## 结束烹饪循环

在进程结束时，你会听到3声哔响，显示屏将显示“END”字符。  
哔响将会每30秒重复，直到门打开或按停止键。

# 解冻

下表针对不同类型的食物显示不同的解冻和等待时间（以确保食物温度均匀分布），添加推荐。

食物	重量 (g)	解冻时间 (分钟)	放置时间 (分钟)	推荐
部分肉, 小牛肉, 牛肉, 猪肉	100	2-3	5-10	翻转 1 次
	200	4-5	5-10	翻转 1 次
	500	10-12	10-15	翻转 2 次
	1000	21-23	20-30	翻转 2 次
	1500	32-34	20-30	翻转 2 次
	2000	43-45	25-35	翻转 3 次
牛肉炖菜	500	8-10	10-15	翻转 2 次
	1000	17-19	20-30	翻转 3 次
肉末	100	2-4	10-15	翻转 1 次
	500	10-14	20-30	翻转 2 次
香肠	200	4-6	10-15	翻转 1 次
	500	9-12	15-20	翻转 2 次
家禽 (部分)	250	5-6	5-10	翻转 1 次
鸡肉	1000	20-24	20-30	翻转 2 次
肉母鸡	2500	38-42	25-35	翻转 3 次

食物	重量 (g)	解冻时间 (分钟)	放置时间 (分钟)	推荐
鱼菲力	200	4-5	5-10	翻转 1 次
鳟鱼	250	5-6	5-10	翻转 1 次
对虾	100	2-3	5-10	翻转 1 次
	500	8-11	10-20	翻转 2 次
水果	200	4-5	5-10	翻转 1 次
	300	8-9	5-10	翻转 1 次
	500	11-14	10-20	翻转 2 次
面包	200	4-5	5-10	翻转 1 次
	500	10-12	10-15	翻转 1 次
	800	15-17	10-20	翻转 2 次
黄油	250	8-10	10-15	
起司奶油	250	6-8	10-15	
奶油	250	7-8	10-15	

## 解冻的一般说明

1. 解冻时，只能使用适合微波的餐具（瓷器，玻璃，适合的塑料）。
2. 解冻参考重量和表中相关解冻的食物原料。
3. 解冻时间取决于食物的数量和厚度。冷冻食品更需关注解冻过程。在容器中均匀分布食物。
4. 在烤箱里，尽可能的优化分布食物。鱼最厚的部分和鸡大腿应翻转朝向外面。你可以使用铝箔保护食物最细薄的部分。铝箔不能接触烤箱腔体内部，这样可能引起电火花。
5. 厚的食物部分应该翻转数次。
6. 冷冻食物应该尽可能的均匀分布，因为窄而薄的部分解冻比厚而宽的部分快很多。
7. 油脂多的食物，就像黄油，起司奶油和奶油，不能完全被解冻。如果他们维持常温，操作时间只需几分钟。如果是冻结的奶油，您发现有小的冰渣在上面，操作前需要先混合。
8. 放置家禽在转盘上，以便接住流处的汁液。
9. 面包应该被卷在纸巾中，使它不会太干。
10. 在常规间隔的时候翻转食物。
11. 去除冷冻食物的包装，不要忘记拿掉金属缠绕标签。使用容器保存冰箱冷冻食物，可直接用于加热和烹饪，您只需打开盖子。如果您使用容器保存食物，应适合微波炉烤箱使用。
12. 解冻会有液体溢出，大多来自家禽，应该被处理。防止这样的液体接触其它食物。
13. 不要忘记使用解冻功能需要放置一些时间，直到食物完全解冻。

# 微波烹饪

**警告！在使用微波烹饪前，阅读“微波安全”章节。**

**微波烹饪时，遵从推荐：**

- 在加热烹饪带有外皮或表皮的食物（例如，苹果，西红柿，土豆，香肠），刺透他们，以便不会爆炸。或开始前切开准备的食物。
- 使用容器和餐具前要确认适合微波使用（见烤箱器皿类型的章节）。
- 当烹饪食物只有很少的水分时（例如，解冻面包，爆米花等），蒸发会很快。烤箱像是空置运行，且食物可能燃烧。这种情况，烤箱和容器可能损坏。您应该注意烹饪时间的设置，这非常必要，必须关注烹饪进程。
- 尽量不要用微波加热大量的油（油炸）。
- 如果容器不耐热，从中移除预烹饪的食物。遵循食物厂家的说明。
- 如果您有几个容器，例如，杯子，把它们一致的放在转盘上。
- 封闭塑料袋不要使用金属夹，用塑料夹替换。并戳透袋子几次，以便蒸汽易于挥发。
- 加热烹饪食物时，检查温度是否达到最小的70°C。
- 烹饪中，蒸汽可能从门的窗户上开始滴落，这种情况很正常，只有腔体温度过低需要关注。烤箱的安全作业不会受到影响。结束烹饪后，清洁水的冷凝物。
- 加热液体时，需要使用很大开口的容器，以便蒸汽易于蒸发。

准备食物需按照每一项说明，且记住表格所指明的烹饪时间和功率级别。

注意所给数据只是一种指示，是会变化的，取决于初始状态，温度，水汽和食物类型。每种情况下，调整的时间和功率级别只是一种建议。依照精确的食物特性，你需要延长或缩短烹饪时间，增加或降低功率级别。

## 微波烹调

1. 大量的食物，使用较长的烹饪时间，需要注意
  - 双倍数量，双倍时间
  - 减半数量，减半时间
2. 较低的温度，使用较长的烹饪时间。
3. 食物含有大量水分，加热会很快。
4. 希望烹饪效果更加一致，需要将食物均匀的分布在转盘上。如果你放置厚的食物在盘子外面的地方，较小厚度的在盘子中心，可以同时加热不同类型的食物。
5. 您可以任何时间打开烤箱门，这样做，烤箱自动切断。当你关上门，按开始键的时候，微烤再次工作。
6. 覆盖食物只需很少的烹饪时间，且能更好的保持食物特征。盖子需要让微波辐射可通过，还要有一些小洞让蒸汽挥发。

## 表格和建议 - 烹饪蔬菜

食物	数量 (g)	添加液体	功率 (watt)	时间 (min)	放置时间 (min)	说明
菜花	500	100ml	800	9-11	2-3	切片
西兰花	300	50ml	800	6-8	2-3	有覆盖
蘑菇	250	25ml	800	6-8	2-3	翻转 1 次
豌豆 & 胡萝卜	300	100ml	800	7-9	2-3	切大块或片 有覆盖
冻的胡萝卜	250	25ml	800	8-10	2-3	翻转 1 次
土豆	250	25ml	800	5-7	2-3	削皮或切成均等的片 有覆盖 翻转 1 次

食物	数量 (g)	添加液体	功率 (watt)	时间 (min)	放置时间 (min)	说明
红椒	250	25ml	800	5-7	2-3	切大块或片 有覆盖 翻转 1 次
韭蒜	250	50ml	800	5-7	2-3	
冻的孢子甘蓝	300	50ml	800	6-8	2-3	有覆盖 翻转 1 次
酸白菜	250	25ml	800	8-10	2-3	有覆盖 翻转 1 次

### 表格和建议 - 烹饪鱼

食物	数量 (g)	功率 (watt)	时间 (min)	放置时间 (min)	说明
鱼菲力	500	600	10-12	3	烹饪完全覆盖，烹饪时间一半时翻转
整条鱼	800	800 400	2-3 7-9	2-3	烹饪完全覆盖，烹饪时间一半时翻转。 您应该很好的把鱼小的边缘覆盖。

## 烧烤烹饪

为了更好的烧烤效果，使用烤箱提供的烧烤铁架。

**装配烧烤铁架的方法是不能接触烤箱内部的金属表面的，因为会有产生电火花的安全危险，并损坏烤箱。**

### **重要点：**

1. 首次使用微波烧烤的时候会有一些烟和味道，这是烤箱金属元件保护层的气味。
2. 当烧烤开始工作时，烤箱门的玻璃会变得非常热，保持儿童远离。
3. 当烧烤运转时，腔体的墙壁和烧烤铁架会变得非常热，您应该使用烤箱手套。
4. 当加热时间较长时，电器会短暂自动切断，这很正常，是安全装置在起作用。
5. 重要！当食物在容器中烧烤烹饪时，您必须检查容器适用烤箱操作，见烤箱器皿类型章节。
6. 烧烤使用有可能造成一些油脂溅到元件上，引起烧糊，这种情况很正常，不意味着任何操作故障。
7. 结束烹饪后，清洁烤箱内部和附件，以免烹饪残余结壳。

## 表格和建议 - 烧烤不使用微波

食物类型	数量 (g)	时间 (min.)	说明
<b>鱼</b>			
欧洲鲈鱼 沙丁鱼 / 鲭鱼	800 6-8 条	18-24 15-20	轻轻涂层黄油，烹饪一半的时间以后，涂抹调味品。
<b>肉</b>			
香肠	6-8 组	22-26	烹饪一半的时间后，刺透翻转。
冷冻汉堡	3 组	18-20	
排骨（将近 .3cm 厚）	400	25-30	烹饪一半的时间后，抹油翻转。
<b>其它</b>			
烤面包	4 组	1½-3	关注暖烤，翻转
烤三明治	2 组	5-10	关注暖烤

烧烤前加热 2 分钟，除非其它指明，使用烧烤架。在架上放一个碗，以便水和油脂可以滴落。显示的时间仅仅是一个建议，像食物的组成和数量一样是一个变量，根据以上变量改变参数，使最终结果像预期一样。如果希望鱼和肉的味道好一些，刷一些植物油，调料和香料，也可以腌制几小时。烧烤后仅加些盐。

香肠烧烤前用叉子刺透将不会胀破。

烧烤一半时间后，检查烹饪进行的如何，如果必要，把食物翻转或刷上一些油。

烧烤尤其适合烹饪肉和鱼薄的部分，肉薄的部分仅需要翻转一次，较厚的部分需要翻转数次。

## 表格和建议 - 微波 + 烧烤

食物	数量 (g)	餐碟	功率 (watt)	时间 (min)	放置时间 (min)
奶酪意饼	500	低碟	400	12-17	3-5
土豆奶酪饼	800	低碟	600	20-22	3-5
意式宽面	接近 .800	低碟	600	15-20	3-5
烤奶油起司	接近 .500	低碟	400	18-20	3-5
新鲜的 2 只鸡腿	200 每只	低碟	400	10-15	3-5
鸡肉	接近 .1000	低而宽的碟	400	35-40	3-5
奶油洋葱汤	2×200g 杯	汤碗	400	2-4	3-5

在使用微烤功能时应选用适用于微波功能的餐具和容器。

在启用微烤功能中应选用适用于微波和烧烤两项功能的餐具和容器。见烤箱器皿类型章节。

以上所提供烹饪参数仅作为参考，根据具体烹饪的食材应做适量调整。

如果时间不够使食物呈现很好的棕色，在烧烤模式下，另外延长 5-10 分钟。

遵循放置时间，不要忘记翻转肉片。

除非有特别说明，烹饪时请使用转盘烹饪。

当烤箱冷却时，表格提供的值是有效的（烤箱无需预热）。

## 炙烤和烘烤

### 表格和建议 - 准备肉和蛋糕

#### 微波 / 热空气

食物	数量 (g)	功率 (w)	温度℃	时间 (min)	放置时间 (min)	说明
烤牛肉	1000-1500	400	200	30-40	20	不要盖上容器的盖子， 翻转 1 次
猪大排 / 肉片或 骨头 烤猪肉	800-1000	200	180-190	50-60	20	不要盖上容器的盖子， 翻转 1 次
整只鸡	1000/1200	400	200	30-40	10	不要盖上容器的盖子， 鸡胸朝下，翻转 1 次
半只鸡	500-1000	400	200	25-35	10	不要盖上容器的盖子， 翻转使有皮的一面朝 下，翻转 1 次
烤小牛腰	1500/2000	200	180	60-65	20	不要盖上容器的盖子， 翻转 1 次或 2 次，翻 转后也不要盖盖子
牛大腿肉	1500-1800	200	200	80-90	20	不要盖上容器的盖子， 翻转 1 次或 2 次

## 微波 / 烘烤

点心	功率 (w)	温度℃	时间 (min)	放置时间 (min)	说明
巧克力 - 樱桃派	200	200	30	5-10	转盘, 小烤架, 弹性膜, 28cm
水果奶酪蛋糕	400	180	40-45	5-10	转盘, 小烤架, 弹性膜, 28cm
苹果派	200	185	40-45	5-10	转盘, 小烤架, 弹性膜, 28cm
糖粉奶酪蛋糕	400	180	40-50	5-10	转盘, 小烤架, 弹性膜, 26cm
坚果蛋糕	200	170	30-35	5-10	转盘, 饼模

## 炙烤 - 烘烤建议

在一半的烹饪时间, 翻转肉片。肉片烤好, 您需要放置 20 分钟, 烤箱会切断或关闭。这样确保肉汁很好的分布。如果炙烤肉的重量不在表格快速选择设置的重量下, 延长烹饪时间。

## 烤箱器皿建议

检查烤箱器皿适配于烤箱内部。

热的玻璃容器应放在干燥的厨布上, 如果这样的容器放在冷或湿的表面, 玻璃可能碎裂或破裂。使用烤箱手套把烤箱器皿拿出烤箱。

### 重要

热空气 / 微波操作模式, 请使用小的圆形烤架。把烤架放在转盘上。在圆形烤架上灵活使用蛋糕盒和汤碗。

# 烘烤

表格和建议 - 烘烤 / 热空气

类型	容器	层级	温度	时间 (min)
胡桃蛋糕	弹力 - 塑形锡盒	1	170/180	30/35
水果馅饼	弹力 - 塑形锡盒	2	150/160	35/45
水果蛋糕	中间开洞的蛋糕锡盒	1	170/190	30/45
开胃馅饼	弹力 - 塑形锡盒	2	160/180	50/70
简单蛋糕 (海绵蛋糕)	弹力 - 塑形锡盒	1	160/170	40/45
杏仁蛋糕	蛋糕烤盘	2	110	35/45
千层饼	蛋糕烤盘	2	170/180	35/45

## 蛋糕烘焙器皿的建议

最常用的烘烤器皿是黑金属锡盒。如果您也使用微波，可以使用玻璃，瓷器或塑料烘焙器皿。它必须能承受 250°C，如果使用这样类型的烘烤器皿，蛋糕可能不会呈现很好的棕色。

## 如何烤蛋糕的建议

不同数量和类型的糕点需要不同的温度和烘烤时间。先尝试低温设置，如果必要的话，接下来使用更高的温度。一个较低的温度将导致更均匀的烘烤。总是把蛋糕盘放在转盘的中心。

## **烘烤建议**

### **如何检查蛋糕是否已经烹饪刚好**

在烘烤结束前 10 分钟，在蛋糕最高处粘一根牙签。当牙签不再粘到面团上，蛋糕就准备好了。

### **如果蛋糕非常干**

烘烤结束后，用牙签在蛋糕上扎些小洞。接着在蛋糕上撒一些果汁或酒精饮料。下次把温度增加 10° C，减少烹饪时间。

### **如果蛋糕不易取出来**

烘烤后让蛋糕冷却 5-10 分钟，它将很容易从锡盒里拿出来。如果蛋糕还是不易取出，小心的使用小刀绕边缘。下次涂油脂在蛋糕锡盒里就会好。

## **节能建议**

当您制作不止一块蛋糕，建议您当烤箱还很热的时候，一块接一块在烤箱中烘烤。这样可以让您节省第 2 块和后面蛋糕的烹饪时间。

在烹饪过程中建议使用深色烤盘或深色搪瓷涂层的器皿进行烘焙，效果更佳。

遇到长的烹饪时间时，您可以在结束时间前的 10 分钟切断烤箱，使用残余热量完成整个烹饪。

## 可以使用什么类型的烤箱器皿

### 微波功能

需要注意，微波功能是通过金属表面反射微波完成的。瓷器，玻璃，陶土，塑料和纸可以被微波穿透。

因为这个原因，**金属盘碟或容器具有金属装饰部分不能用于微波炉。有金属装饰或成分（例如，铅晶质玻璃）的玻璃或陶土器皿不能用于微波炉。**

用于微波炉烤箱理想的材料是玻璃，耐火瓷器，陶土，或有热阻的塑料。很薄，脆弱的玻璃或瓷器应短时间使用（例如，加热）。

餐具因为热的食物传递热量，会变得非常热。您应该习惯使用**烤箱手套**。

### 您想使用的微波器皿如何检测

把您想使用的餐具系列放入烤箱，在微波最大功率下运行 20 秒。之后，如果它还是凉的或微热，就适合使用。如果它非常热或引起电火花，就不适合微波使用。

#### **警告：**

**使用微波，请确认没有不适合的物品放在烤箱内部，包括电器相关的金属架和平底锅，它们应该在烧烤或烤箱功能使用时单独应用。**

### 烧烤和热空气功能

使用烧烤和热空气功能，烤箱器皿应该能承受最低 300°C 的温度。

塑料餐具不适合用于烧烤

### 结合功能

使用结合功能，烤箱器皿必须适用微波和烧烤。

## 铝质容器和铝箔

使用铝质容器和铝箔预烹饪食物，把它们放入微波炉，以下方面需要注意：

关注厂家推荐的说明或包装。

- 铝质容器不要超过3cm高，否则会碰触到腔体的墙壁（最小距离3cm），任何铝质的盖子或顶端都需要拿掉。
- 可以把铝质容器直接放置在转盘上，如果使用烧烤铁架，把容器放在瓷盘上，不要直接把容器放在烧烤铁架上。
- 如果烹饪时间很长，微波从顶部进入食物。如有疑问，最好使用适合微波应用的餐具。
- 铝箔可以在解冻过程中反射微波，精致的食物，就像家禽或肉末，通过覆盖独立的末端/边缘防止过热。
- **重要：**铝箔不能接触腔体的墙壁，可能引起电火花。

## 盖子

我们推荐您使用玻璃或塑料的盖子或食品薄膜，因为：

1. 能防止水分蒸发（主要是在长时间烹饪）。
2. 烹饪时间很短。
3. 食物不会变干。
4. 保护食物芬芳。

盖子应该有洞或开口，以便压强不会增大。塑料袋也需要打开。装婴儿食品的瓶罐需要去掉顶端或盖子加热，否则可能会爆炸。

## 烤箱器皿表格

以下表格大概提供每种情况下适用的烤箱器皿

器皿类型	操作模式	微波		烧烤 / 热空气	结合功能
		解冻 / 加热	烹饪		
<b>玻璃和瓷器</b> 家庭使用，不耐火，可用于洗碗机中		是	是	否	否
<b>上釉瓷器</b> 耐火的玻璃和瓷器		是	是	是	是
<b>玻璃，石头器皿</b> 上釉或不上釉，没有金属装饰		是	是	否	否
<b>陶土餐碟</b> 上釉 不上釉		是 否	是 否	否 否	否 否
塑料餐碟 热阻达到 100°C 热阻达到 250°C		是 是	否 是	否 否	否 否
<b>塑料薄膜</b> 食物的塑料薄膜 玻璃纸		是 否	是 否	否 否	否 否
<b>纸，硬纸板，羊皮纸</b>		是	否	否	否
<b>金属</b> 铝箔 铝包装 附件		是 否 是	否 是 是	是 是 是	否 是 否

1. 没有金银箔的边缘，没有铅晶质玻璃。
2. 注意厂家说明。
3. 不要使用金属夹封闭袋子，在袋子上戳洞。仅使用薄膜覆盖食物。
4. 不要用纸盘。
5. 仅使用不带盖子/顶部的浅口容器。

# 烤箱的清洁和保养

清洁仅是保养的正常需要

**警告！** 您的烤箱应该做常规清洁，所有的食物残余应该被去除。如果微波炉没有保持清洁，表面可能褪色，**降低使用寿命**，还可能造成危险的情况。

**警告！** 清洁应该在烤箱电源切断的情况下完成，把插销从插座上拔下来，或者切断电路。

在污渍出现时，不要使用侵蚀或粗糙的清洁产品，刷子擦刮表面，或尖锐物体。

不要使用高压蒸汽喷头清洁设备。

## 前表面

通常您只需要使用潮布清洁烤箱。如果非常脏，在清洁水中加几滴洗洁精，之后用干布擦拭烤箱。

**在一个前部铝制的烤箱上**，使用温和的玻璃清洁产品和软布，这样不会带有纤维或线头。擦拭从一边到另一边，不要给表面任何压力。

立即去除水垢，油脂，淀粉，蛋白留下的污渍，腐蚀可能出现在污渍下。

不要让任何水进入烤箱内部。

## 炉内

每次使用烤箱后，用一块潮布清洁内部墙壁，这是最简单的方法去除黏在内部从食物溅出的斑点和污点。

清除顽垢，使用没有侵蚀的清洁产品，**不要使用烤箱喷雾或其他侵蚀、粗糙的清洁产品。**

**总是保持门和烤箱前部非常干净，以确保门能完全打开和关闭。**

确保水不会进入微波炉的通风口。

定期拿出转盘和相关支架，清理腔体底部。特别是有任何液体溢出之后。

**没有放入转盘和相关支架时，不要打开烤箱。**

如果烤箱腔体非常脏，把一杯水放在转盘上，在微波功能最大功率下运行 2 或 3 分钟。水汽释放，软化污渍，使

用软布就可以很容易的清洁了。

讨厌的味道（例如，烹饪鱼后）可以很容易的消除，在一杯水里面滴几滴柠檬汁。或者加 1 匙咖啡，在最大的微波功率下加热 2-3 分钟，避免过于沸腾的水。

## 烤箱的天花板

如果烤箱的天花板很脏，可以拉低烤架，这样清洁更容易。

**拉低前等待烤架冷却，避免烫伤的危险。**方法如下：

1. 旋转烧烤支架180°（1）
2. 轻轻的拉低烤架（2），不要过力，这样容易损坏。
3. 清洁天花板后，把烤架（2）放回原处，按前面的操作执行。

**重要提醒：**当旋转的时候，烧烤加热元件的支撑（1）可能会掉下来。如果发生，把烧烤加热元件的支撑（1）插入腔体天花板的插槽，旋转支撑 90°。

**位于天花板的传感罩必须保持清洁**，任何食物残余聚集在传感罩上都会引起损坏或引发火花。

**不要使用粗糙的清洁产品和尖锐物体。**

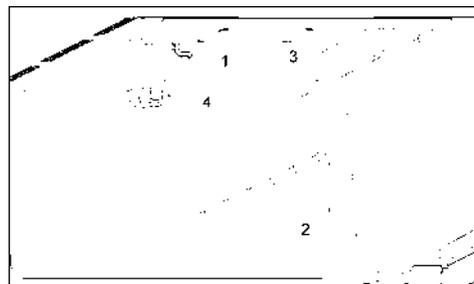
**为避免危险，不要去去除传感罩。**

玻璃灯罩（4）位于烤箱天花板上，它易于拿掉清洁。您只需把它拧下来，用水和清洁剂清洗。

## 附件

每次使用后清洁附件，如果非常脏，首先浸泡它们，接着使用刷子或海绵。附件可以在洗碗机中清洗。

请确认保持转盘和相关支架干净。在转盘和支架没有放入时，不要打开烤箱。



# 微烤不工作时我应该怎么办

**警告**，任何类型的修理都需要由专业技师完成。没有被厂商授权的人员做任何修理都有危险。  
您无需联系技术帮助就可处理以下问题：

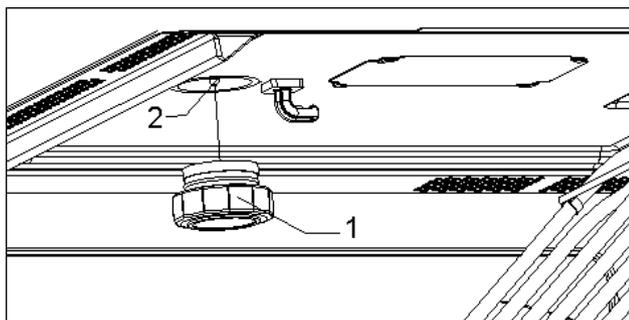
- **显示屏不显示！** 检查是否：
  - 时间指示已关闭（见基础设置章节）
- **当按键时，什么都没发生！** 检查如果：
  - 安全锁激活（见基础设置章节）
- **烤箱不工作！** 检查是否：
  - 插销正确适合的插入插座。
  - 烤箱电源已开启。
  - 门完全关闭，关门的时候会有能听见的咔哒声。
  - 在门和腔体前部间没有任何异物。
- **当烤箱运行中，我能听到奇怪的噪音！**
  - 任何烤箱内部的电火花都是由金属异物造成的（见烤箱器皿类型章节）。
  - 烤箱器皿接触烤箱墙壁。
  - 有些不结实的餐具或烹饪器具在烤箱内部。
- **食物不能加热或加热很缓慢！** 检查如果：
  - 您错误的使用了金属烤箱器皿。
  - 您选择了错误的烹饪时间和功率级别。
  - 您比平时放入烤箱的食物过量或过冷。

- **食物过热，过干或燃烧！** 检查是否选择了正确的操作时间和功率级别。
- **烹饪结束后我听到一些噪音！** 这不是一个问题。冷却风扇会持续工作一段时间，当温度足够低的时候，风扇会自行切断。
- **烤箱开启，但内部灯没有亮！**
  - 如果所有功能都正常，有可能是灯憋了，您可以持续使用烤箱。

## 更换灯泡

更换灯泡的操作如下：

- 断掉烤箱供电，把插头从插座上拔下来，或者切断电路。
- 脱松并移除玻璃灯罩（1）。
- 移除灯泡（2）。警告，灯泡可能会很热。
- 适配一个新的12V / 10W 卤素灯泡。警告！不要用手指直接碰触灯泡表面，可能会损坏灯泡。遵循灯泡厂家的说明。
- 把玻璃灯罩拧回到原来位置。
- 再次连接烤箱供电。



# 技术参数

## 规格

- 交流电压..... 见铭牌
- 所需功率..... 3400W
- 烧烤功率..... 1500W
- 热空气功率..... 1500W
- 微波炉输出功率..... 1000W
- 微波频率..... 2450MHZ
- 外部尺寸 (W×H×D) ..... 595×455×542mm
- 内部尺寸 (W×H×D) ..... 420×210×390mm
- 烤箱容量..... 38 lTr
- 重量..... 35kg

## 环境保护

### 包装处理

处理所有的包装材料，如纸板、聚苯乙烯泡沫塑料和塑料包装，放在适当的箱子里。以这种方式，您可以肯定的是，包装材料将被重新使用。保持所有包装远离小孩子，因为它可能会出现窒息 / 憋闷的危险。

### 不再使用的设备的处理



根据欧盟指令 2012 / 19 / E 对废电器及电子设备（WEEE）的管理，家用电器不应进入正常的城市固体废物的处置系统。

过时的设备应单独收集，优化组件材料的恢复和回收率，并防止潜在的对人类健康和环境的危害。一个对角线交叉叠加的垃圾容器的符号应放在所有这些产品上，以提醒人们有义务单独收集这些物品。

消费者应联系当地有关部门或销售点，并要求在适当的地方，遗留他们的旧家电设备。

在处理您的设备之前，不可用再呈交它。通过拉出电源线，切断电源，并将其处理掉。

