
CBD6550.0S-CN

CBD6550.0G-CN

中文使用说明书



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

目录

图标的说明.....	5
1. 安全须知	7
1.1. 连接与操作.....	7
1.2. 开启与操作.....	7
1.3. 蒸箱	8
1.4. 家长须知	9
1.5. 首次使用	9
1.6. 环境保护	9
1.7. 能源信息	10
1.8. 用户须知	10
2. 清洁与保养.....	11
2.1. 产品表面	11
2.2. 蒸箱门的清洁（不包括微波炉、微烤一体机）	13
2.3. 高温热解自清洁的烤箱（部分型号）	14
3. 首次使用前的注意事项	14
3.1. 重要建议	15
3.2. 配件清洁	16
4. 维护.....	16
4.1. 蒸箱灯的更换.....	16
4.2. 拆卸和装配蒸箱门.....	17
4.3. 拆卸和装配蒸箱门内玻璃.....	19
4.4. 拆卸和装配蒸箱侧边支架.....	19
4.5. 拆卸后部背板.....	20

5. 蒸箱结构	22
5.1. 操作面板——触摸控制及屏显	23
6. 烧烤与烹饪菜单	24
6.1. 烹饪指南	24
6.2. 烤肉指南	27
6.3. 烧烤指南	29
6.4. 烘焙探针建议温度	30
6.5. 低温烹饪指南	31
7. 烤箱功能	32
7.1. 烹饪功能	32
7.2. 特殊功能	33
8. 蒸烤功能一览	35
8.1. 烹饪功能	35
8.2. 特殊功能	35
9. 操作蒸箱	38
9.1. 图标	38
9.2. 开启/关闭蒸箱	38
9.3. 睡眠模式	39
9.4. 首次使用	39
9.5. 选择烹饪功能	40
9.6. 选择特殊功能	41
9.7. 烹饪过程中更改设置	41
9.8. 自动功能	41
9.9. 更改重量和温度	42
9.10. 时钟设置	43
9.11. 快速加热（出厂已设置）	47

10. 用户自设菜单	47
10.1. 唤醒收藏夹.....	47
10.2. 保存菜单至收藏夹	47
10.3. 删除收藏夹菜单.....	48
11. 设置.....	48
11.1. 语言	48
11.2. ECO 模式	49
11.3. 开机音	49
11.4. 单位设置	49
11.5. 设置日期和时间.....	50
11.6. 设置水硬度.....	50
11.7. 除垢	51
12. 其他功能.....	52
12.1. 设置演示模式（待机模式下）	52
12.2. 童锁.....	52
12.3. 出厂设置	52
12.4. 自动确认	53
13. 烘焙探针	53
13.1. 烹饪功能中使用烘焙探针.....	54
13.2. 自动功能中使用烘焙探针.....	55
14. 蒸汽烹饪.....	55
14.1. 蒸汽烹饪功能.....	56
14.2. 自动蒸汽烹饪.....	57
15. 蒸汽清洁	58
16. 故障原因	59

图标说明

我们的产品都是通过最新最好的技术来进行生产的，但是仍会有一些使用风险存在。为了更安全地使用产品，请务必仔细阅读以下内容。

某些地方会出现以下图标：

	危险！ 可能产生致命的威胁！
	警告！ 可能产生致命的威胁！
	危险！ 可能产生产品的损害！
	提示！ 注意观察产品状态，以便及时应对

某些地方会出现以下图标：

	会产生致命伤害的用电危险警告！ 在一些部件旁会出现此图标。未经授权的专业技术人员请勿撕下该标签。
---	--



务必遵守静电放电规定及标准！

此图标标识后有该静电濒危组件及模块。切勿触碰插座上方导电体及零部件。未经授权，不熟悉 ESDs 相关规定的专业技术人员切勿执行操作。



烫伤！危险

此图标标识出现在会有高温的表面，这些表面即便是在机器已关机状态仍存在烫伤危险。

运输与包装

运输以及送货请务必确保蒸箱正确的放置在平地，方可移除包装。请务必由经授权专业技术人员进行安装。

- 检查任何运输中所可能发生的危险
- 如包装有破损或有任何运输中产生的问题，请及时联系我们



警告！

切勿将损害的电器投入使用

1. 安全须知

1.1. 连接与操作

- 库博仕所配置或可选配的烤盘/炉盘是经工厂测试生产的可安全用于库博仕蒸箱产品的配件，请勿使用其他配件。
- 因库博仕产品需要通过专业工具进行零部件的拆卸及更换，请联系库博仕专业技术售后服务人员来进行拆机、移机、更换电线等事宜，请勿私自进行移动、修理以及拆机工作，以便造成一定的安全隐患或对机器造成损害。
- 必须严格遵守所在国家所规定的用电规范
- 蒸箱等的安装、维修及更换，务必在拔掉蒸箱插头，切断蒸箱电源的情况下进行
- 蒸箱的安装务必确保在完全安全的状态下进行，以避免发生不必要的情况
- 更换插头位置或电缆务必由经过授权的专业售后技术人员来操作
- 为了使蒸箱不被损坏，请在蒸箱连接电源前先确认连接数据（频率和电压）是否符合主电源的要求。电源的连接务必由经过授权的专业售后技术人员来操作
- 为了用电安全，切勿将蒸箱的主电源连接多眼插座或者延长电源线
- 请务必确保蒸箱在正确安装完成后，再使用蒸箱
- 请确保无其他独立式或嵌入式电器的电源线连接本蒸箱

1.2. 开启与操作

- 请勿在蒸箱运作时让儿童靠近蒸箱
- 请勿让儿童操作或玩耍蒸箱。
- 请勿让行动不便或丧失行为能力人群（无意识、精神低下、缺乏经验或知识）以及儿童在未经监护下使用蒸箱。

-
- 切勿私自改装或变更蒸箱电源连接，否则将造成机器损害，严重时更会危及人身安全
 - 如要更换蒸箱灯时，请务必确保蒸箱已关闭并断开电源连接：
 - 切断电源保险丝或
 - 完全拧开电源保险丝或
 - 拔下电源插头

1.3. 蒸箱

- 蒸箱如遇故障请立即拔下电源插头
- 蒸箱如遇玻璃破损、开裂及破碎情况，请立即切断电源并立即联系经授权售后服务进行报修
- 请勿私自拆开蒸箱
- 蒸箱的维修未必由经授权售后服务专业人员来操作
- 蒸箱的所有操作务必在蒸箱门已关闭状态进行
- 除了用于家庭烹饪食物外，制造厂商不承担用于其他用途产生问题的责任
- 请务必在蒸箱已完全嵌入橱柜并安装完毕后开启蒸箱
- 请勿在蒸箱中存放油、脂肪或易燃物质的食材，一旦蒸箱运行将危及蒸箱并产生安全隐患
- 当蒸箱门开启时，请勿倚靠或搭靠压制门板，以免造成门板损坏，并危及人身安全
- 请使用烤盘或烤架烹饪食材，以便烹饪完成时能轻松取出食材，安全便捷
- 请勿将食材或容器直接放置于蒸箱炉内底部表面
- 蒸箱运转时请确保炉内底部无积水或积液，以免损害炉内搪瓷涂层
- 运行过程中请尽量小幅度打开蒸箱门，以节约能耗
- 请务必使用蒸箱专用防护手套

-
- 当烹饪一些汤汁较多的食材时蒸箱门板出现凝结的水珠属于正常现象
 - 由于蒸箱到达一定高温后，内置冷却系统将进行冷却工作，即使在烹饪已经完成，蒸箱已经关机状况下，此时蒸箱发出的散热的运转音属于正常现象。

1.4. 家长须知

- 8 岁以下儿童以及无行为能力者若使用蒸箱，请务必在监护人的陪同及指导下进行。切勿让儿童玩耍蒸箱。儿童也务必在家长或监护人的指导下进行蒸箱的清洁和维护。
- 蒸箱在运转中表面会比较热，切勿让幼儿靠近。

1.5. 首次使用

- 去除外包装及包装袋
- 请确保蒸箱已由经授权售后专业人员正确安装，完全嵌入橱柜并测试后使用蒸箱，否则后果本公司不予承担
- 蒸箱仅适用于家庭的菜肴烹饪及使用，不适用于商业用途
- 蒸箱将不能被任意改动
- 请根据当地相关条例及规范对蒸箱进行正确的防触电保护以确保电器使用安全
- 切勿将蒸箱与延长的电源线进行连接
- 切勿将蒸箱安装在洗碗机或干衣机之上，因洗碗机或干衣机所排放的蒸汽会损害蒸箱
- 请在首次使用前先清洁一次蒸箱

1.6. 环境保护



- 请移除机器外包装以及废旧电器
- 请将废旧电器尽可能回收至专门电器回收点以保护环境

-
- 电子废弃物本身有很多可再利用的资源,将电子废弃物进行回收不仅能减少众多金属物质对人体乃至环境的损害,同时也能合理回收可用材料以降低资源浪费。回收电子废弃物前,请确保该电器已不再可用。

1.7. 能源信息

根据 EN 60350-1 要求测试证明,本产品符合欧盟 66/2014 (Eco-Design) 和 65/2014 (Energy Labelling) 规定的要求 (TUV 认证)

1.8. 用户须知

- 本产品仅适用于家庭或家用型环境的使用
- 本产品不能在室外安装及使用
- 本产品仅适用于家庭烹饪,如烤、烘焙、烧烤、煮、解冻、翻热以及干燥食材。
- 本产品仅适用于具备完全行为能力的用户,在了解相关电器产品的安全特性情况下进行使用,不具备完全行为能力(包括儿童)务必在监护人或家长的陪同及指导下进行操作
- 本产品务必在完全嵌入安装于橱柜中后进行使用,一切在未经授权安装人员以及不当安装情况下所导致的机器损害及人身伤害,本公司将不予承担责任
- 本产品仅适用于家庭使用,不能用于商业用途
- 本产品不适用于安装在较热环境的房间
- 本产品的照明仅用于蒸箱的内部照明,不作为室内照明使用
- 蒸箱门严禁作支撑、停靠等使用



本产品仅适用于以上所标明的适用用途!

2. 清洁与保养

确保蒸箱日常的清洁和保养，可以更好地保持蒸箱长久如新的状态，故请在使用蒸箱前仔细阅读本章节内容。

2.1. 产品表面



警告！危险！

请勿使用蒸汽或高压清洁蒸箱，否则会产生极其严重的后果！



警惕高温灼伤！

请务必在蒸箱冷却后清洁蒸箱，以免高温灼伤！

- 每次使用后请清洁蒸箱。蒸箱使用后所残留的脏污，如果没有及时清洁，会牢固的凝结在蒸箱炉壁，不仅增加清洁难度，同时也容易留下印记

当蒸箱内部不是特别脏时，可以用一块干净的湿抹布、软刷或海绵等柔软材质的清洁工具，温水加入一些低腐蚀性清洁剂来进行清洁。随后用冷水冲洗，以避免洗涤剂残留，导致表面脱色或造成更多污渍。针对较为顽固难清洁的污渍，这里有一个清洁方法。VSR 0-FIX-C 库博仕专用清洁粉可针对微晶玻璃、搪瓷涂层及玻璃表面的清洁，可咨询经销商/代理商进行采购。

- 如果需要移除蒸箱内部支架来进行清洁，请务必在清洁后正确安装回蒸箱
- 蒸箱外部表面的清洁可以使用肥皂水或中性清洁剂进行，请务必使用较硬工具清洁金属表面，以免刮伤



严禁使用！

- 禁止使用含酒精、氯等一切含腐蚀性的化学制剂
- 研磨剂、钢丝球、不锈钢肥皂、硬毛刷、金属洗涤剂、百洁布尤其是硬面这些材料，清洁时会产生刮痕，造成积垢及表面损伤

2.2.1 对已干燥污渍的清洁

事先须浸泡使其软化，然后再用湿布进行擦拭

蒸箱使用一段时间以后，一些如番茄、过酸及盐焗的食材在频繁的烹饪后可能会导致搪瓷表面变色



警告！当心刮伤！

使用刮刀清洁一些表面污渍，尖锐锋利的刀面容易导致表面刮伤，请慎重使用

切勿用刮刀锋利的角去清除污渍；日常放置此类物件请尽量密封存放，以免伤人。

2.2.2 蒸箱清洁喷雾的使用建议



警告！

请勿拆卸炉内后壁，将喷雾喷在风扇上，此会造成 Ökotherm®烤箱清洁催化器的损坏。

蒸箱清洁喷雾会对铝、表面漆以及塑料表面造成损伤。蒸箱清洁喷雾仅适用于蒸箱内壁及搪瓷烤盘。

不锈钢镀铬支架

带镀铬黑色饰边的蒸箱门板及把手

- 石灰、油脂及淀粉沉积物必须立即清除，否则会影响饰面
- 该装饰配件一旦用坚硬的清洁器具或蒸箱喷雾进行清洁都会极易损害表面，切勿使用



用一块干净的湿抹布、软刷或海绵等柔软材质的清洁工具，温水加入一些低腐蚀性清洁剂来进行清洁。

蒸箱门板及控制按钮上的不锈钢饰面



用一块干净的湿抹布、软刷或海绵等柔软材质的清洁工具，温水加入一些低腐蚀性

清洁剂来进行清洁。



警告！

不锈钢饰面特别容易被刮损，切勿使用利器。
石灰、油脂及淀粉沉积物必须立即清除，否则会影响饰面



请每周清理不锈钢饰面，以确保其焕然一新的外观

搪瓷饰面

蒸箱内腔及烤盘

可以使用塑料海绵及水壶冲洗部件，请务必使用柔软的海绵



清洁。



建议使用库博仕 VSR 0-FIX-C。

2.2. 蒸箱门的清洁（不包括微波炉、微烤一体机）

请勿使用任何金属锅清洁剂，钢丝刷，擦洗粉末或研磨剂清洁蒸箱门，否则可能会导致表面划伤或玻璃破碎。 用温肥皂水或温和清洁剂清洁门及其配件的外部，且使用不会造成刮伤的海绵或布。

2.2.3 玻璃门

内玻璃门——镀膜



警告！

切勿使用蒸箱清洁喷雾，以免损害玻璃



建议使用库博仕 VSR 0-FIX-C。

请注意玻璃密封处的清洁

蒸箱前门及控制面板



请经常用温水及少量清洁剂擦拭玻璃

2.2.4 玻璃门

定期清洁玻璃门密封处的油脂油污，以防长时间积垢对密封材料的损伤。

切勿试图拨开密封层。

2.3. 高温热解自清洁的烤箱（部分型号）

高温热解自清洁是通过高温将油脂油污进行氧化和碳化的过程，热解清洁过程完成后，您只需需用湿布清除过程中产生的灰尘即可。内部难以进入的地方使用非坚硬的清洁工具进行清洁，以免损坏搪瓷涂层。

高温热解功能有三个运行时间选择，分别是 60、90 和 120 分钟。请根据内部的脏污情况来选择所需要清洁的程序用时。不需要在每次使用烤箱烘烤或烘烤时都运行热解清洁过程，我们建议根据烤箱内部的脏污程度每 4-5 次烤箱用于烘烤或烘烤程序后，运行一次高温热解功能。而在程序运作中，烤箱内的内部照明将保持关闭状态。



非常重要！

运行高温热解程序前请从烤箱中取出所有配件和烤盘，包括烤盘的导轨或滑动式搁架。由于食材在高温下会被点燃引发危及人身安全的事故，请务必在运行程序前取出所有食物残渣和残留。

3. 首次使用前的注意事项

请务必在首次使用蒸箱烹饪前按以下步骤操作：

- 请移除所有包装纸和塑料袋、塑料封条

-
- 连接蒸箱，安装水箱，使用蒸汽功能运作 30 分钟
 - 完成程序，待蒸箱完全冷却后打开蒸箱门。
 - 请清洁蒸箱内腔和配件

初次操作会有一些气味，请保持厨房的通风良好。

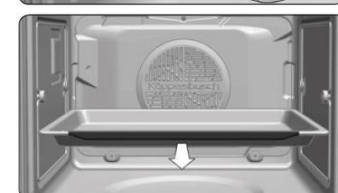
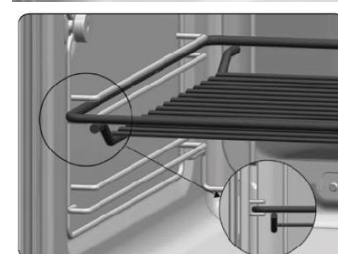
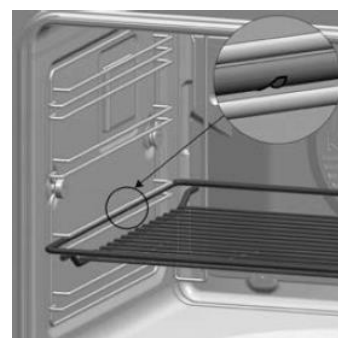
3.1. 重要建议

- 请勿将锡箔或煎锅等熔点低的类似产品置于炉内，以防止过度加热对炉内搪瓷涂层的损害。请勿将水倒在炉内底部，以损伤搪瓷表面。
- 当烹饪一些汤汁较多的食材时蒸箱门板出现凝结的水珠属于正常现象
- 当烹饪过程中关闭蒸箱门，会感觉和听到带有阻力的空气的声音，这是由于蒸箱的密闭性而导致的，属于正常现象
- 请勿将食材或容器直接放置于蒸箱炉内底部表面
- 制作酸奶请务必使用容器
- 请务必将带有容器（可适用于蒸箱的）的食材搁置于烤架上

蒸箱内腔两侧均安置了可抽拉烤盘的轨道

- 切断电源
- 滑轨轨道均有固定槽，以防止移动或被取出。将这些凹槽朝向蒸箱的背面，朝下放置

- 烤架或烤盘务必正确放置在图示位置以防止自行滑动



- 烤盘正面带有可易于取出的把手设计，将此面朝外放置

3.2. 配件清洁

如自选的**可伸缩滑动搁架**配件

水箱：

- 水箱安置于控制面板的后面
- 水箱容量 0.8L，单个程序至少用到 0.25L 容量

请取出配件并使用中性清洁剂或温热的肥皂水，切勿使用钢丝球等坚硬清洁用品。



警告！

请勿将可伸缩滑动搁架放入洗碗机清洗，因为洗碗机的专用洗涤剂会洗掉滑轨上的润滑油，影响后续使用

4. 维护

4.1. 蒸箱灯的更换



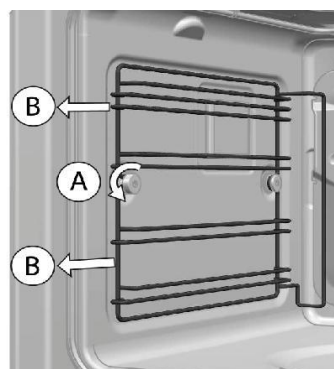
非常重要！

更换蒸箱灯前请务必切断蒸箱主电源。

蒸箱灯务必选择可受热达 300°C 以上高温的灯，所以请务必联系品牌售后进行预订配件及更换等相关事宜。

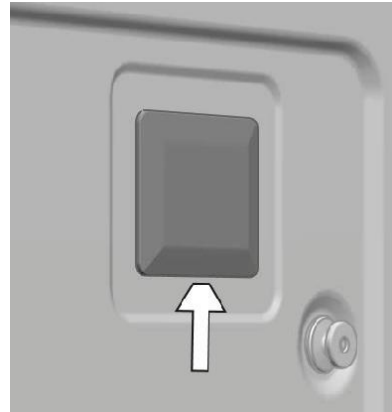
1.1.1 更换侧面灯泡

- 将支架固定旋钮（A）向外旋开后取出滑轨支架



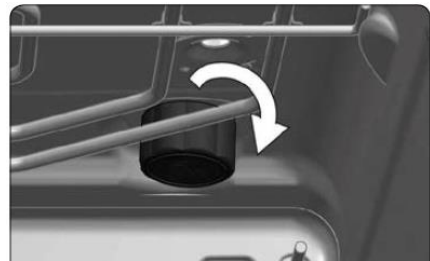
- 使用工具卸下灯罩
- 更换灯泡
- 正确安装后，盖上灯罩

蒸箱灯务必选择可受热达 300°C以上高温的灯，所以请务必联系品牌售后进行预订配件及更换等相关事宜。



1.1.2 更换顶部灯泡

- 拧下玻璃灯罩
- 更换灯泡



1.1.3 更换 LED

请联系品牌售后服务人员

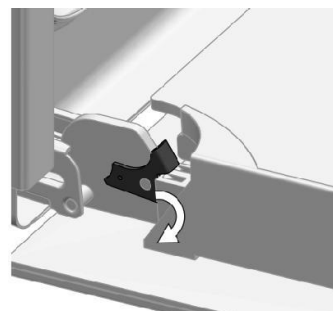
4.2. 拆卸和装配蒸箱门

为了更好地清洁蒸箱内部及一些较为难清洁的地方，可以将蒸箱门拆卸下来。

4.2.1 铰链在箱体上的门板拆卸

拆卸门板

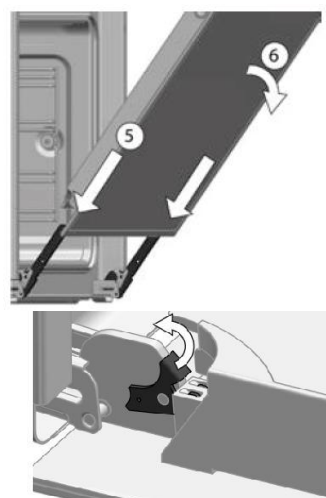
- 蒸箱门完全打开
- 转动门门锁住铰链
- 向下拨动铰链上的锁扣（按图示）
- 将门回关至锁的位置（按图示③）



- 双手紧握门板两侧，斜上方向轻提（按图示④）

装配门板

- 双手紧握门板两侧，斜下方向将门板铰链接口对准铰链臂插入（按图示⑤），然后将门板向下尽可能完全打开（按图示⑥）。
- 再将蒸箱门完全关闭
- 铰链上锁扣向内扣紧（按图示）



警告！

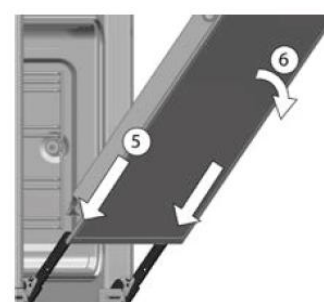
请确保门完全插回，否则会导致铰链受阻，门板无法正常使用。



如果铰链锁扣比较紧，难以扳开，请用一些例如平口螺丝刀类的工具辅助。

4.2.2 铰链在门板上的拆卸

- 蒸箱门完全打开
- 转动门门锁住铰链
- 向下拨动铰链上的锁扣（按图示）
- 将门回关至锁的位置（按图示③）





警告！

请确保门完全插回，否则会导致铰链受阻，门板无法正常使用。



如果铰链锁扣比较紧，难以扳开，请用一些例如平口螺丝刀类的工具辅助。

4.3. 拆卸和装配蒸箱门内玻璃

根据不同型号的产品，蒸箱门板内会有含 2、3 或 4 层玻璃的情况。

组装：部分型号的多层玻璃门板外包了不锈钢包边，此类不适用于拆卸内部玻璃。



注意！

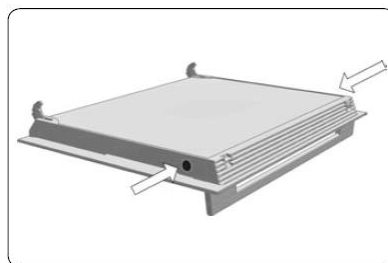
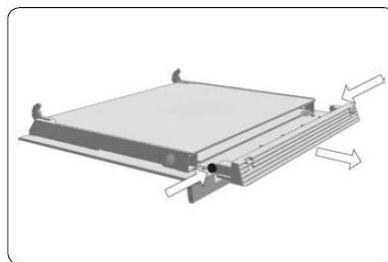
如果拆卸蒸箱门上的玻璃门板，请始终在铰链处于锁定位置时进行。否则可以造成玻璃损害。



为防止出现这种情况，请按照上一节中的说明

拆卸玻璃门板。

- 手指按压玻璃门板两侧的按钮（按图示）
- 按住按钮并同时拉出顶部的塑料密封（按图示）
- 抽出内玻璃，使用玻璃清洁剂或洗洁剂，软布清洗

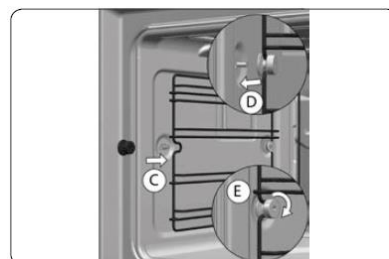
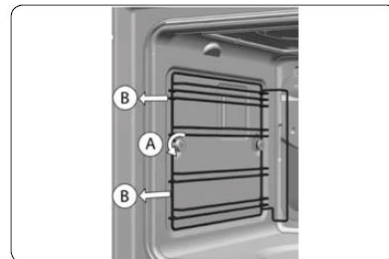


4.4. 拆卸和装配蒸箱侧边支架

两边支架各 12 级，按从上至下顺序，第一层在最底部。

拆卸

- 尽可能完全打开蒸箱门
- 将蒸箱内所有配件取出
- 将支架固定旋钮 (A) 向外旋开, 取出支架的固定 (B)
- 拉出两边支架
- 将后部的螺母插入后部缺口
- 将前部螺母 (C) 固定在支架的前部槽口中
- 调节螺母 (D) 直至完全安装完成



4.5. 拆卸后部背板



请务必在拆卸两边支架后再拆卸背板

- 按图示先拧下底部 4 个螺丝 (A) 然后再拧下顶部的螺丝 (B)



重新安装背板请根据以上步骤反顺序安装



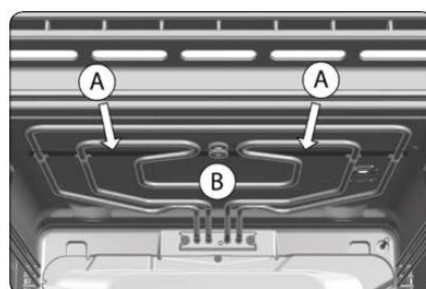
注意!

为了安全考虑, 切勿在未安装背板的情况下使用蒸箱

蒸箱顶部烤架的拆卸

为了清洁蒸箱顶部:

- 取出蒸箱内部配件

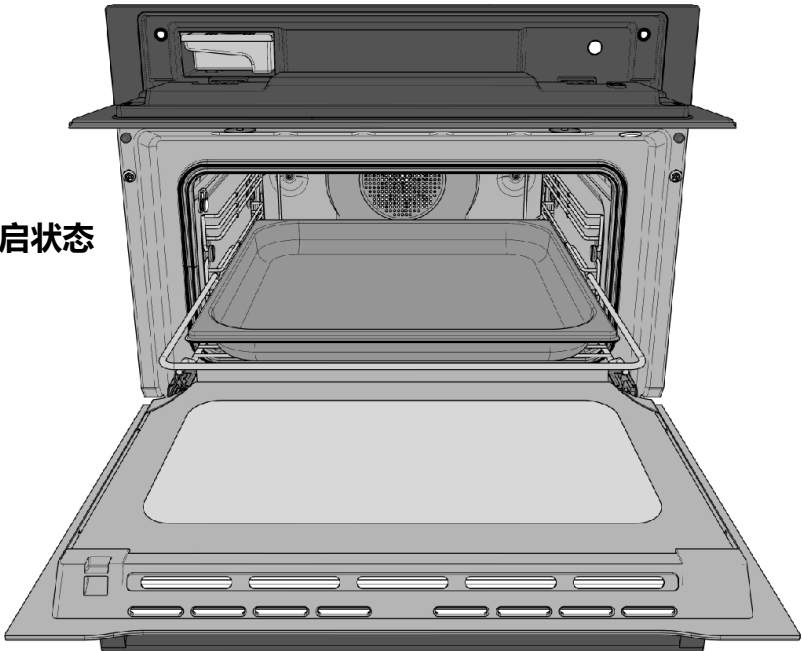


-
- 在蒸箱冷却后
 - 用手将烤架元件 (A) 的导轨推到炉壁后部,
使其从上部固定螺母 (B) 上松开
 - 降下烤架并擦拭蒸箱顶部
 - 按相反顺序将烤架安置回原位



5. 蒸箱结构

操作面板开启状态



可选配件

- 专业版+烹饪套件 (Acc.N.ZB8030)
- 搪瓷深烤盘 1 个
- 烹饪深盘 1 个
- 披萨石带把手 (Acc.N.145)
- 有孔烹饪盘 1 个
- 烤架 1 个
- 有孔烹饪深盘 (Acc.N.ZB1008)
- 无孔烹饪盘 (Acc.N.ZB1009)
- 有孔烹饪深盘 (Acc.N.ZB1006)
- 可伸缩滑动搁架 (Acc.N.ZB1001)

标准配件

- 1. 控制面板
- 2. 水箱位置
- 3. 烤架元件
- 4. 层架
- 5. 烤架
- 6. 烤盘
- 7. 铰链
- 8. 蒸箱内门板
- 9. 散热孔
- 10. 固定孔
- 11. 灯
- 12. 炉内后壁
- 13. 加热风扇
- 14. 密封圈
- 15. 门
- 16. 进水连接

5.1. 操作面板——触摸控制及屏显



时间/计时设置

时钟及烹饪时间的设置

灯



1

ON/OFF 键
电器的开关键



2

功能键
选择烹饪功能



3

自动菜单
选择对应食谱



4

收藏夹
选择一个收藏的菜单



5

蒸汽烹饪
选择相应的蒸汽烹饪模式



6

设置
进入系统设置按钮



7

童锁
按此键启动或取消童锁功能



8

快速加热
按此键启动或取消快速加热



9

时间/计时设置

时钟及烹饪时间的设置



10

灯
长按 3 秒直到听到提示音打
开炉内灯光，同样操作关闭
炉内灯光



11

返回键
回到上一步



12

确认键
选择功能和开始的确认键



13

上-下键



14

温度调节、菜单选择等的键



15

烹饪功能中的时间设置
设置烹饪时长或结束时间



16

温度键
按此键可更改程序温度



17

重量键

按此键可更改食材重量



18

打开操作面板

按此键打开操作面板已放
置/拿取水箱

6. 烧烤与烹饪菜单

6.1. 烹饪指南

- 使用专业的烘焙工具搭配各类不同食材，能让温度更好、更均匀地进入食材，更美味
- 由于不同的食材烹饪，时间和温度都会有不同。如何判断蛋糕已完成，可以用一根竹签插入蛋糕的正中，抽出来签子上如果没有附着物，那就表示蛋糕已经好了
- 当烘焙如水果蛋糕这类水份较为充分的食材，由于高温下这类食材中的水份和水汽会膨胀，所以不建议同时烘焙多个此类食材
- 当烘焙多个带模具的蛋糕，建议增加烘焙时间，以单个 5-10 分钟为参考

烘焙指南							
操作模式	热风功能		上/下加热		披萨功能		
					热风对流模式		
					底部加热模式		
首选设置	层	温度℃	层	温度℃	层	温度℃	烘焙时间 (分钟)
灰底							
蛋糕							
混合蛋糕							
奶油圆蛋糕	2	170	2	170-190			60-70
模具蛋糕	2	170	2	170-190			50-70
马德拉蛋糕	2	160	2	160-180			60-70
水果蛋糕胚底	2	170	2	170-190			20-30
马芬	2	160-170	2	170-180			20-25
水果蛋糕							
干果类	2	160-170		180-200			20-35
新鲜水果类	1-2	160-170		170-180	3	160-170	35-50
面粉类							
水果蛋糕胚底	2	170-180	2	180-200			25-35
芝士蛋糕	2	150-160	1-2	160-170			70-80
小饼干	2	170	2	180-200			15-30
水果蛋糕							
干果类	2	160-170	2	180-190			25-35
新鲜水果类	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
面粉发酵类							
奶油圆蛋糕	2	150-160	2	175-180			40-65
发酵类蛋糕	2	150-160	2	175-180			40-50
甜面包 (预热)	2	150-160	2	175-180			50-70
小饼干	2	160-170	2	180-200			15-30

水果蛋糕							
干果类	2	150-160	2	180-190			30-40
新鲜水果类	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
海绵蛋糕							
奶油蛋糕和馅饼 (预热))	2	150-160	2	175-180			30-40
蛋糕卷 (预热)	2	170-180	2	180-200			15-25
蛋清相关							
酥皮	2	80-90	2	100-120			80-120
肉桂星环包	2	100-120	2	120-140			20-40
马卡龙	2	100-120	2	120-140			20-50
其他面粉类							
松饼	2	170-180	2	190-210			15-30
发酵面粉类酥皮	2	170-180	2	190-210			30-40
奶酪类酥皮	2	160-180	2	180-200			30-40
泡芙糕点	2	170-180	2	190-210			30-40
奶酪油类面粉	2	150-160	2	170-180			30-40
蜂蜜蛋糕	2	140-150	2	170-180			20-35

烘焙指南							
操作模式	热风功能		上/下加热		披萨功能		
					热风对流模式		
					底部加热模式		
首选设置	层	温度℃	层	温度℃	层	温度℃	烘焙时间 (分钟)
灰色背景							
面包与披萨							
酸面团	2	180	2	180			50-70
预热: 230℃							
预 焙: 10 分钟 -230℃							
发酵面包/白面包	2	180	1 或 2	200			30-60
(预热)							
蝴蝶脆饼	2	200	2	220			15-20
(预热: 230℃)							
披萨(预热:250℃)					1	220	8-12

6.2. 烤肉指南

- ☐ 经过悬挂晾干的肉更适合于烧烤
- ☐ 肉脂肪层这面做一下十字刀处理（例如肉排等）
- ☐ 烤肉可以加或不加油脂
- ☐ 烤架上烤肉时底下加一个接油盘
- ☐ 一些表面涂刷油、盐、胡椒等酱料的家禽，例如鸡、鹅和火鸡，无需烤时再抹油

更多提示

一些过后的食材，尤其是带骨头的食材，很难从外部来判断烹饪的程度，所以一些专业人士

建议使用烘焙探针，插入食材较为中心的位置（避免插到骨头上），设定内部需要到达的温度，以此更好地完成整个食材的烹饪。

烤肉指南								
操作模式	热风功能		上/下加热		热风对流模式 底部加热模式			
首选设置 灰色背景	层	温度℃	层	温度℃	层	温度℃	重量	时间 (分钟)
种类								
猪肉								
烤猪肉	2	170	2	170-190	2	160-180	2000	120
猪肩肉	2	180	2	180-200	2	170-190	1200	120
里脊肉	2	180	2	180-200	2	170-190	1000	45
牛肉								
牛腱子肉	2	170	2	170-190			2000	150
烤牛肉	2	160/90*	2	160/100*			1500	30
牛排	2	160/90*	2	160/100*			1200	30
小牛肉/羊肉								
烤羊肉	2	160	2	170-180			1000	140
烤小牛肉	2	160	2	170-180			1000	90
牛排								
牛 后 臀 (提前上色)	2	120**	2	120**			300	10
T 骨 (提前上色)	2	180**	2	180-200**			1000	6
家禽								
鸡肉	2	180	2	180-200	2	180-200	1000	60
鸭肉	2	170	2	170-190	2	170-190	1500	75
鹅肉	1 或 2	160	1 或 2	170-190	1 或 2	170-190	3000	120

火鸡	1 或 2	160	1 或 2	170-190	1 或 2	170-190	5000	180
鱼								
整鱼	2	200	2	200-220			1000	35

6.3. 烧烤指南

- 请预先烤箱预热 5 分钟左右
- 将肉预先放置于烤架，保持每个 3 厘米左右的间隔
- 务必在做此类烹饪操作时，底下放置一个接油盘
- 烤架上的食材注意需要在烘烤过程中翻面
- 第一面的烘烤时间一定会比另一面时间长
- 食材由于性质、大小和厚度不同，所以需要时刻关注烘烤的程度。烧烤指南仅作为参考。

更多提示

使用烘焙探针能更好地保证食材内部温度到达理想烘焙程度，以避免过度烘焙的问题。

烧烤指南					
操作模式		烤		大面积烤	
	层	第 1 边	第 2 边	第 1 边	第 2 边
肉类					
猪肉					
猪排	4	10-12	8-10	14-15	8-10
五花肉	4	12-15	8-10	16-18	10-12
里脊肉	4	10-12	8-10	14-16	10-12
煎香肠	4	8-10	6-8	12-15	10-12
煎香肠卷	4	10-12	8-10	10-14	9-11
肉串	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
牛肉					
菲力	4	6-7	5-6	8-10	6-7
牛里脊	4	7-9	6-7	9-11	6-9
羊肉					
羊排	4	7-8	6-7	9-11	6-9
小牛排	4	8-10	7-8	10-12	8-9

家禽					
翅根	3	15-18	10-12	17-20	11-14
鸡腿	3	18-20	10-12	22-24	12-15
鱼					
鱼排	4	6-7	4-5	10-12	7-8
整鱼	3	5-7	4-6	8-11	7-10
吐司					
吐司	3	2-3	2-3	4-6	3-4
吐司表面	3	6-8		10-12	

6.4. 烘焙探针建议温度

烘焙探针建议温度			
	中心温度 °C		
	一分熟	五分熟	全熟
肉类			
猪肉			
猪排		63	65
脆皮烧肉/酱汁		68-70	75
猪腱子肉			80-85
带骨肉排			75-80
猪肩肉			95
腌猪腿肉		55-62	64-68
肉条			75
牛肉			
牛排	38-55	58-65	65 以上
烤牛肉	38-55	55-60	65 以上
肉卷			70
牛腱子肉			85-90
炖牛肉			90
大块牛排		55-58	
羊肉			
羊肉			79-85
羊腿		60	70-72
羊排		55	
羊里脊		60-62	68

羊脊		55	
家禽			
鸡肉			80-90
鸭肉			80-90
鸭胸肉		62-65	
鹅肉		75-80	90-92
火鸡			80-90
鱼			
三文鱼		57	60
梭鱼		58	60
鲈鱼		58	60
金枪鱼		55	58
红鱼		55	60
鳕鱼		54	60
鳟鱼		54	60
竹筴鱼		54	60

6.5. 低温烹饪指南

低温烹饪指南				
	重量 (g)	上色时间(分钟)	烹饪时间(分钟) (探针中心温度 作为备选)	温度℃ (烤箱设定)
肉类				
猪肉				
猪排	400-600	5	60-90	85
脆皮烧肉/酱汁	1000-1500	10-12	230-350	85
猪腰	1000-1500	10-12	120-150	85
肋排/肉片	800-1000	8-10	120-140	85
牛肉				
菲力	700-1200	5-9	100-140	80
烤牛肉	700-1800	10-12	180-120	70
牛排	1500-1800	10-15	150-200	80
Nut	1500-2000	10-12	200-230	80
大块牛肉	1500-1800	10-12	150-180	80
小牛肉				
牛排	500-800	5-6	90-110	85

Nut	1500-1800	10-12	140-160	85
牛脊	1000-1500	8-10	110-120	85
家禽				
鸭胸肉	400-600	4-5	70-80	85
土鸡胸肉	400-600	3-4	50-60	85

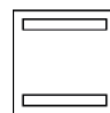
7. 烤箱功能

根据型号，型号不同，所具备功能不同

7.1. 烹饪功能

上/下加热

通过上部及下部加热元件加热，确保同一层的食材能够均匀受热。适合于发酵面粉类的蛋糕、奶油蛋糕以及芝士蛋糕。



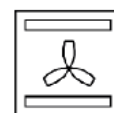
Ökotherm 热风功能

环形风扇加热元件能将热量均匀分布于烤箱内部，保证每层食材的受热均匀，且不会串味。



上/下加热+热风功能

环形风扇加热元件，能将上部及下部加热元件所传导的热量更均匀的分布烤箱。适合烘烤饼干类的食材。



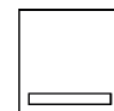
Ökotherm 披萨模式

通过环形风扇与底部加热元件的组合，能更好地确保一些需要保持水份、湿度的食材，如脆皮、披萨或者带水果的馅饼等食材



底部加热功能

仅仅底部加热元件传导热量，能较好的实现底部酥脆的口感，尤其适合蛋糕或蛋糕胚的烘焙。



顶部加热功能

仅仅顶部加热元件传导热量，适合烘烤、烤制菜肴的最佳选择。



ECO 节能模式

ECO 能够以比平常更低的能量烹饪菜肴。为了节省能源，烤箱在烹饪时间结束前几分钟自动关闭，并使用烤箱剩余的热量烹饪食物。



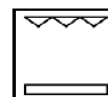
Ökotherm 热风加强模式

该模式能保证食材表面的酥脆及漂亮的色泽，尤其适合土豆、烤肉等食材的烹饪。



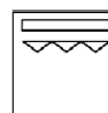
烧烤+底部加热模式

顶部烤架与底部加热元件的结合，适合肉类的烘焙，确保其香脆口感。



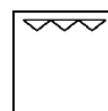
大面积烧烤模式

大面积烧烤能使较多的食材能在更短时间内完成烹饪及上色，适合大量的鱼类、肉类。



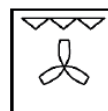
烧烤模式

当一些少量食材的烹饪时，该功能能让食材在较短时间内煮熟，达到表面上色快，不影响内部口感的效果，同时也更节能。



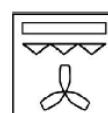
风扇辅助烧烤

环形风扇加热元件将烤架所产生的热量分布到整个烤箱中，从而提供食材内部结实而且多汁的口感，尤其适合烤鸡，烤鸭和烤肉等食材。



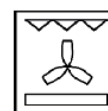
风扇辅助烧烤加强模式

环形风扇加热与大面积烤架的结合，能让食材保持外酥里嫩的丰富口感，适合较大的禽类及肉类食材。



风扇辅助烧烤加强+底部加热模式

环形风扇加热与大面积烤架以及底部加热的组合模式，能让食材保持多汁的口感及外皮漂亮的色泽，适合较大的肉类等食材。



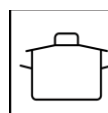
7.2. 特殊功能

解冻

冷冻食材类的解冻功能



低温烹饪



食材在柔和的低温下烹饪，是时下更为崇尚健康与美味的更好选择。适用于牛肉、猪肉、羊肉、小牛肉及家禽等食材。

保温

无需再入炉灶翻炒，食材能保持一个较为适宜的温度，尤其是一些会迅速变凉的菜肴，此功能在上菜时很好地保持食物温度



冷冻食材

些微的热量分布能更好地给冷冻食材除霜。



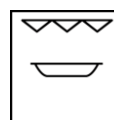
暖碟

有些菜肴需要具备合适温度的餐具来搭配，此功能能确保食材不会在盛入冰冷碟具后迅速冷却，更好地保证菜肴美味。



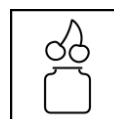
炙烤

焗烤的功能，适合焗烤、酥皮、奶酥等的烘焙。



果酱

用于果蔬制作果酱的功能。



脱水

随着水份通过脱水模式从食物中抽出，能更好地延长保鲜期，也更好地保存了食物的维生素及矿物质，适合做干果、干肉、水果泥及鱼干等。



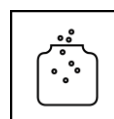
面包

此功能能让面包拥有漂亮的外皮和松软的口感。



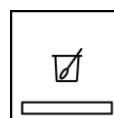
发酵

面粉发酵功能。



酸奶模式

制作浓厚美味的酸奶。



8. 蒸烤功能一览

功能根据型号

8.1. 烹饪功能

蒸汽烹饪

100%柔和蒸汽，给食物最柔和的烹饪方式，适合米饭、蔬菜和鱼类



组合蒸汽烹饪

50%的蒸汽结合 50%的热风，适合烘焙、布丁、舒芙蕾等的烹饪



辅助蒸模式

75%的热风辅助以 25%的蒸汽，很好保持了食材水份，最为适合烹饪面包、蛋糕和糕点，以及肉类和家禽。



低温慢煮

真空真空烹饪是用蒸汽产生恒定的温度来烹饪真空包装的食物，你可以像专业厨师一样使用真空蒸汽烹饪程序。



翻热

蒸汽与热风的结合更好地保留了食物原有的新鲜口感



8.2. 特殊功能

功能根据型号

蒸汽解冻

柔和的蒸汽解冻食材



婴儿器皿消毒

这个功能是用来给婴儿奶瓶等物品消毒的。消毒前请务必将器具拆分，一般一次程序在 12 分钟，待程序完成请至少等待 4 分钟以上以确保器具冷却并取出烘干。



融化

根据菜单，该功能可进行融化食材的烹饪，如巧克力类



蒸汽保温



蒸汽清洁



手动喷射蒸汽

可在程序运行时设置蒸汽喷射，并更改其强度与持续时间



自动蒸汽喷射

程序运行前设置该功能，有四挡可选



蒸汽保鲜

需要一个带盖子的容器，放在有孔深盘上，在同一时间对预先准备好的水果进行消毒，大约 20 分钟时间。



蒸汽榨汁

首先要清洗蔬果、去核，随后放在有孔深盘上。一般 100°C 情况下程序需要 40-80 分钟，取决于果蔬本身，如苹果、梨或树莓这类时间上可能更短。



蒸汽酸奶

根据食谱制作酸奶



消毒

将物件分拆进行消毒，根据物件数量选择消毒时间

发酵

将面团放置在足够大的容器中并放进蒸箱，根据菜谱选择发酵的温度和时间



加热毛巾

将毛巾卷起放入深盘中，选择该程序



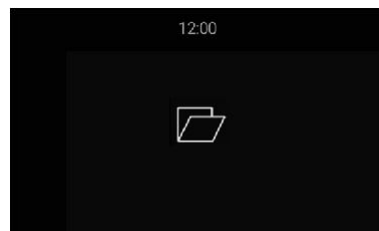
9. 操作蒸箱



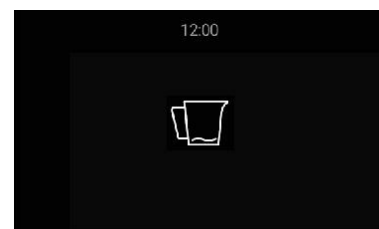
风扇的启动和关闭是根据所选程序而定的

9.1. 图标

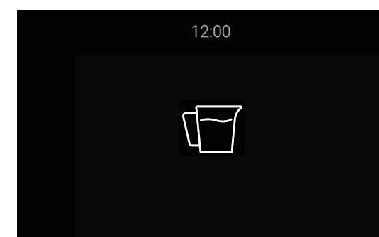
按下按键，面板持续打开，待达到最大打开角度后，可手动打开面板。



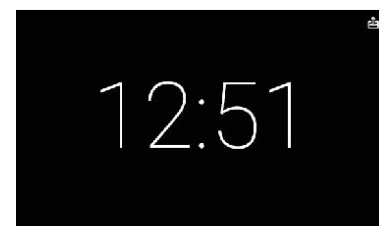
□ 水箱已空，请填写并开启程序



□ 水泵将余水抽回水泵，请倾倒水箱水



见右上角图标的时候表明，此时水泵正在抽余水会水箱，此时如果打开面板，该程序会被中断，故在此图标消失之前，请勿操作。



注意！

请务必小心打开蒸箱，以免蒸汽过烫不安全，最好的方式是先打开一点小角度。

蒸箱门下方有滴水通道，请在每次程序结束后，擦除水珠。

请务必每次在使用有空深盘时下方再放置一个滴盘，以收集余汁或水

9.2. 开启/关闭蒸箱



按 打开蒸箱，选择程序进行运行。如果打开后无任何操作，几秒后蒸箱自动回到待机状态。

按  关闭蒸箱

9.3. 睡眠模式

如果在 30 秒内没有对设备进行设置，则设备将在 30 秒后切换到睡眠模式。激活睡眠模式

的 5 分钟内，您可以通过按下  或  键返回到之前的屏幕

9.4. 首次使用

第一次使用蒸箱前，请先设置语言、日期和时间、温度和重量单位。

9.4.1 首次设定

- ☐ 按  或  键选择所需语言
- ☐  键确认

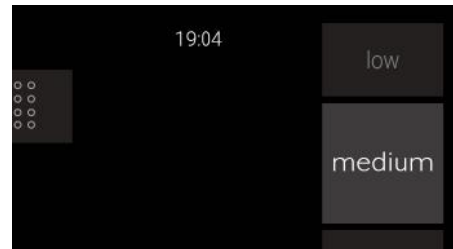
设置日期和时间

- ☐ 按  或  键选择年份
- ☐  键确认
- ☐ 重复以上步骤选择月份和日期
- ☐  键确认
- ☐ 按  或  键选择小时
- ☐  键确认
- ☐ 重复以上步骤选择分钟
- ☐  键确认，并选择时钟样式
- ☐  键确认，选择时钟显示形式（日期显示或日期不显示）
- ☐  键确认
- ☐ 按  或  键选择重量单位（默认千克）

-  键确认
- 按  或  键选择温度单位（默认摄氏度）
-  键确认

设置水硬度级别

- 按  或  键选择  水硬度菜单
-  键确认
- 按  或  键选择水硬度级别
-  键确认



设置完成后，屏幕返回主菜单

9.5. 选择烹饪功能

- 按  开关键开启蒸箱
- 屏幕主菜单选择  键
- 按  或  键选择所需烹饪功能
-  键确认
- 按  或  键选择功能
-  键确认
- 按  或  键选择温度
-  键确认

此时屏幕显示设置预览，您也可以设置烹饪时长或结束时间（见设置烹饪时长/烹饪结束时间章节）

-  键确认

9.6. 选择特殊功能



部分特殊功能为组合蒸汽功能，所以请提前将水箱的水填满。
您可以在翻阅 10.蒸汽功能章节预览各功能详情

- 按 开关键开启蒸箱
- 屏幕主菜单选择 键
- 按 或 键选择 特殊功能
- 键确认
- 根据所选择的功能按 或 键选择温度
- 键确认

9.7. 烹饪过程中更改设置

烹饪过程中如果想要更改功能菜单，可按 键并按以上步骤操作

更改温度可按 键，按 键更改烹饪时间，操作步骤可参见相关章节，按 键完成更改操作



更改程序过程时必须按 键确认，否则程序将在 8 秒内自动返回

9.8. 自动功能

9.8. 1. 选择一个自动功能



根据所选择的功能菜单（烤、蒸、组合蒸等）选择适合的餐具

- 打开蒸烤一体机
- 屏幕主菜单选择 自动菜单
- 按 或 键选择菜单

-  键确认
- 按  或  键选择自动功能
-  键确认

随后，用相同步骤设置烹饪的其他设置如食材重量，此时系统会根据重量自行计算所需烹饪时间，您也可以自行设置烹饪结束时间或更改烹饪时间

-  键确认

*自动菜单中食材重量是一定要预先根据实际来设置的，根据所选择的菜单，系统会告知您食材放置在第几层或提示烹饪前所需操作的步骤

选择自动菜单，请提前预热烤箱，系统会提示食材放在哪一层

9.8. 2. 烹饪菜单的重要信息

 当程序启动，烤箱根据食材重量自动计算烹饪食物所需的温度和时间，温度可以在烹饪过程中进行调整。此时给到的烹饪时长是不含预热时间的，也便于您提前预热烤箱做准备。对一些特定菜单，当进行到一定时间后，烤箱会显示翻转食材，并发出提示音提示，并在屏幕上显示 。这个提示会一直提示直到程序结束，如果食材没有翻转，几分钟后烤箱会自动按程序继续进行。

9.9. 更改重量和温度

9.9.1 更改食物的重量

如果您想要更改食物的重量，您可以根据所选的程序自动更改烹饪时间和温度

- 按  键
- 按  或  键更改重量并按  键确认
- 按  或  键选择食材所放置层级
- 按  键确认

此时屏幕自动返回设置预览

- 按  键确认

更改程序在  键确认后，程序自动按照新设置进行

备选方案（进程中止）：

- 反复按几次  键直到回到重量设置
- 按  或  键更改重量并按  键确认
- 按  或  键选择食材所放置层级
- 按  键确认

此时屏幕自动返回设置预览

- 按  键确认

程序自动按照新设置进行

9.9.2 更改温度

所有的程序菜单出厂均已预设温度，温度可在 30°C-300°C之间进行更改

- 按  键
- 按  或  键更改温度
- 按  键确认

此时屏幕自动返回设置预览

- 按  键确认

程序自动按照新设置进行

9.10. 时钟设置

9.10.1 烹饪时长的设置

程序菜单的烹饪时长是默认设置，更改见以下步骤：

- 按  键
- 按  或  键设置烹饪时长
- 按  键确认

此时屏幕可能显示烹饪的结束时间，当程序中更改烹饪结束时间，此步骤将跳过

- 按  键确认

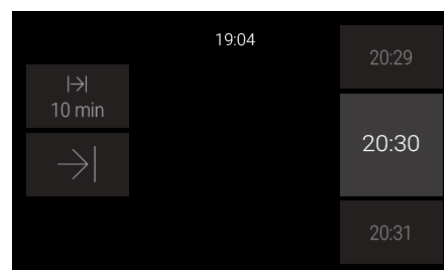
当程序运行到设置时间，烤箱会自动关闭并发出提示音，按 键关闭提示音。屏幕显示时钟，
烤箱自动关闭

9.10.2 更改烹饪时间

- 按  键
- 按  或  键设置烹饪时长
- 按  键确认

下一步您将设置烹饪结束时间，程序会根据结束时间自动计算并运行

- 按  键确认



 如果在前面的步骤中禁用了烹饪时间，则不需要设置烹饪时间

此时屏幕自动返回设置预览

- 按  键确认

 当程序运行到设置时间，烤箱会自动关闭并发出提示音，按 键关闭提示音。屏幕
显示时钟，烤箱自动关闭

9.10.3 删除烹饪时间

- 按照上述步骤操作，并将烹饪时间设置为 00:00
- 烤箱将在没有烹饪时长或烹饪结束时间情况下继续运行，屏幕不再显示时间

9.10.4 设置最终烹饪时间

烹饪结束时间的设定也表示烤箱在此时会自动关闭

- 按  或  键设置烹饪结束时间
- 按  键确认
- 此时屏幕回到待机模式直到烹饪程序按时运行



在确定了建议的烹饪时间后，烤箱立即启动这个过程

9.10.5 更改烹饪结束时间

- 按  键
- 按  或  键设置烹饪结束时间
- 按  键确认

此时屏幕自动返回设置预览

- 按  键确认
- 屏幕将回到待机模式直到烹饪程序按时运行



当程序运行到设置时间，烤箱会自动关闭并发出提示音，按  键关闭提示音。屏幕显示时钟，烤箱自动关闭

9.10.6 删除烹饪结束时间

□ 按  键 3 秒以上删除烹饪结束时间

□ 按  键确认

屏幕回到待机模式

9.10.7 设置计时器

□ 按  键

□ 按  或  键设置计时时间

当到达设定时间时，程序会发出提示音， 不停闪烁

□ 按  键停止提示音

 该功能独立于正在运行的烹饪过程

9.10.8 更改计时器

□ 按  键

□ 按  或  键设置计时时间

此时屏幕显示设置时间，如果在程序运行中设置或更改计时器，屏幕上会显示计时进程。

当到达设定时间时，程序会发出提示音， 不停闪烁

□ 按  键停止提示音

9.10.9 删除计时器

□ 按  键

□ 按  或  键将计时时钟调整至 00: 00，按  键确认

□ 屏幕返回最初画面

 定时器的设置不依赖于烹饪时间，也不影响烹饪过程

9.11. 快速加热（出厂已设置）

- 待机状态下，按住  键直到进入设置界面
- 按  或  键将计时时钟调整至 00:00，以便在运行过程中快速打开  或关闭 
- 快速加热
- 按  键确认

您的设置将保持不变，直到您更改设置

10. 用户自设菜单

烤箱配备了记忆功能，可以保存多达 20 个自设菜单和您最喜欢的烹饪设置

10.1. 唤醒收藏夹

- 按  键
- 按  或  键选择菜单
- 按  键确认

您可以进入设置页面激活快速加热、定时器和烹饪结束时间。（操作请见相关章节）

此外，您还可以更改菜单或烹饪设置。

- 按  键确认
- 烤箱运行新进程

10.2. 保存菜单至收藏夹

在设置预览和烹饪进程中，您可以选择保存烹饪程序到收藏夹

- 按  键

-
- 按  或  键选择存储位置 (1-20)

- 按  键确认

请等待几分钟，存储完成后程序自动回到设置预览



如您存储的位置已有存储菜单，则原来的菜单会被覆盖

10.3. 删除收藏夹菜单

- 在屏幕主页，按住  键 3 秒以上便可进入删除界面

- 按  或  键选择所要删除菜单

- 按  键确认

此时屏幕返回到设置预览

11. 设置



注意！

设置菜单如下：

1. 语言
2. ECO 模式
3. 开机音
4. 单位
5. 日期，时间
6. 水硬度
7. 除垢

11.1. 语言

- 按  或  键选择语言菜单

-
- 按  键确认
 - 按  或  键选择所需语言
 - 按  键确认

屏幕回到主页

11.2. ECO 模式

- 按  或  键选择 ECO 模式
- 按  键确认
- 激活 ECO 模式按  键，取消按  键



注意！

部分程序无法启动 ECO 模式以降低能耗。当 ECO 模式被激活，屏幕上将一直显示“ECO”字样。

11.3. 开机音

- 按  或  键选择音乐菜单
- 按  键确认
- 激活开机音按  键，取消按  键



注意！

如果取消开机音，开机时将不再有声音，建议设置

- 屏幕回到主页

11.4. 单位设置

- 按  或  键选择单位菜单
- 按  键确认

☐ 按  或  键选择单位

☐ 按  键确认

相同步骤关闭单位按  键确认

☐ 屏幕回到主页

11.5. 设置日期和时间

☐ 按  或  键选择日期和时间菜单

☐ 按  键确认

☐ 按  或  键选择年份

☐ 按  键确认

☐ 重复以上步骤设置月份和日

☐ 按  键确认

☐ 按  或  键选择小时

☐ 按  键确认

☐ 重复以上步骤设置分钟

☐ 按  键确认，选择时钟显示样式

☐ 按  键确认，选择时钟样式

☐ 按  键确认

☐ 屏幕回到主页

11.6. 设置水硬度

-
- 按  或  键选择水硬度菜单 
 - 按  键确认
 - 按  或  键选择水硬度级别
 - 按  键确认
 - 屏幕回到主页

11.7. 除垢

系统会自动检测内部的钙化程度，并提示您进行除垢。

当长时期使用本产品时，系统内部管路容易积垢，所以除垢对于保护机器的使用寿命是非常必须的，当系统提示需要除垢时，屏幕会显示“除垢”字样信息，直到完成除垢程序。



注意！

请使用专业除垢剂进行除垢程序（如“Durgol®”品牌的除垢剂）

警告！

因酸性物质容易损坏机器内部管路电炉，请勿使用醋或酸性清洁剂。含泡沫添加剂的标准除垢剂也不适用。

请根据以下步骤除垢：

当看到除垢信息后，请按  键开始除垢程序。

您也可以进入设置页面，找到“除垢”菜单，按  键进入设置。

除垢程序将含两轮运行周期：

- 对管道积垢进行清洁
- 冲洗管道

当程序运行完成第一步除垢后，会立即进入冲洗周期：

- 务必将水箱水注满 500ml（请用净水）

一旦水箱安置完成，程序立即启动冲洗周期。当冲洗周期运行完成，屏幕会出现新的信息。

-
- 务必将水箱水注满 500ml (请用净水)，一旦水箱安置完成，第二轮运行立即开始。

当冲洗周期运行完毕，水泵将抽余水回泵，请稍等片刻，待出现“请移除水箱并倾倒水箱水”时，按信息操作，将水箱清洗完毕再装回蒸烤箱。

12. 其他功能

12.1. 设置演示模式（待机模式下）

演示模式是用于在机器不加热情况下展示各个功能而设置的，适合在展示厅或其它向公众展示本产品功能时使用。

- 同时按住  和  键 3 秒以上直到听到提示音，且屏幕显示  字样符号
- 同时按住  和  键 4 秒以上直到听到提示音取消该模式，且屏幕  字样符号消失。

12.2. 童锁

当开启童锁，烤箱仅能关闭，其它按键将不能被激活。

12.2.1 开启童锁

- 按住  键 3 秒以上直到听到提示音，且屏幕显示  符号

12.2.2 关闭童锁

- 按住  键 4 秒以上直到听到提示音取消该模式，且屏幕  符号消失。



注意！

当高温热解时，系统会有双重防护，当同时启动热解和童锁功能，烤箱门将不能被打开

12.3. 出厂设置

- 同时按住  和  键 3 秒以上直到屏幕显示设置页面

□ 按  或  键选择 

□ 按  键确认

此时拔出电源插头，稍等几分钟后重新插回，机器重新启动，此时请重新设置语言、日期和时间、重量和温度单位等必要设置。

12.4. 自动确认

在自动确认  模式中，所有设置数值将在 8 秒后自动启动（仅限运行的程序数值）

□ 待机模式下同时按住  和  键 3 秒以上直到屏幕显示设置页面

□ 按  或  键选择自动确认  模式或手动确认  模式

□ 按  键确认

屏幕回到主页

13. 烘焙探针



警告！

如果您不使用烘焙探针，请将烤箱壁上的探针插口螺帽盖紧！
请务必使用本产品所配备的原厂探针

烘焙探针是用于烹饪肉类食材的绝佳方式，由探针来判断食材内部是否已达到理想状态，能确保外酥里嫩的口感，达到肉类不干不生，刚刚好的状态。

肉类食材因大小和质地不同，烹饪温度以及烹饪方式不同，很难去判断其是否已到刚刚好的状态，而使用烘焙探针，烤箱将持续运行直至食材到达探针所设定温度。所以烘焙探针适用

于所有加热模式。

正确使用烘焙探针

- 请确保探针金属部分完全插入食材的中心位置
- 请务必将探针连接至烤箱内插槽
- 探针请务必不要插在接近脂肪或骨头的部位
- 家禽类探针请务必插到骨头处

烘焙探针的使用

- 将准备好的食材插入烘焙探针并放入烤箱
- 将烘焙探针连接至烤箱内壁左侧插孔
- 此时屏幕会出现  图标，根据所需温度设定即可

13.1. 烹饪功能中使用烘焙探针



注意！

组合蒸功能也可以使用烘焙探针。按  键并按以下步骤进行设置。

- 屏幕主页上选择 
- 按  或  键选择烹饪功能
- 按  键确认
- 按  或  键选择温度
- 按  键确认
- 按  或  键选择烘焙探针中心温度
- 按  键确认

此时屏幕回到设定预览，按  键确认

烤箱开始运转，直到食材内部达到烘焙探针所设定温度，烤箱自动关闭。

如果想要更改烘焙探针的设定温度或出厂建议温度，按  键并按以上步骤操作即可。

13.2. 自动功能中使用烘焙探针

- 屏幕主页上选择 ，按  或  键选择菜单
- 按  键确认
- 按  或  键选择自动菜单
- 按  键确认
- 按  或  键选择烘焙探针中心温度
- 按  键确认

此时屏幕回到设定预览，按  键确认

烤箱开始运转，直到食材内部达到烘焙探针所设定温度，烤箱自动关闭。



注意

烘焙探针不能用于所有自动菜单，当选择某自动菜单时，系统会发出提示音并在屏幕上显示正确信息。

14. 蒸汽烹饪

蒸汽烹饪是一种极其柔和加热的烹饪方式，它能很好地保持食材中所富含的营养物质：

- 100%的蒸汽烹饪适合煮鱼、蒸饭和蔬菜
- 50%蒸汽+50%热风的组合方式适合布丁、舒芙蕾的制作
- 对于烘焙面包和肉类食材，75%的多维蒸能使食材的口感保留一定的湿度，不易过干

过柴

- 再加热程序则适合预热和加热碗碟

14.1. 蒸汽烹饪功能



注意

请在使用蒸汽功能前确保水箱水已注满并正确安装

-  打开蒸烤一体机
- 屏幕主页选择  键，按  或  键选择蒸汽烹饪菜单
- 按  键确认
- 按  或  键选择温度
- 按  键确认

根据所选择的程序，您可以在设置预览上看到烹饪时长，也可以按  或  键更改烹饪时长，按  键确认。您还可以更改烹饪温度，还可以更改烹饪时长和烹饪结束时间。

- 按  键确认

当程序运行结束，屏幕右上角会出现“pump off the water 水泵抽回水”，此时系统正将管路余水抽回水泵，此时请勿打开蒸烤箱。



注意！

运行过程中请勿移除水箱！

当管路余水抽回水泵后，水箱标识会在屏幕上显示

- 请将水箱取出，并倾倒水箱水，清洗水箱
- 安装回水箱，关闭操作面板



注意！

如果运行过程中水箱缺水，请暂停程序，屏幕此时会显示水箱标识。

待水箱再次充满净水并安装回蒸烤箱，关闭操作面板，按继续使程序再运行

- 水箱请正确推入蒸烤箱
- 关闭操作面板，水箱标识不再显示

系统会在停顿一些时间后继续自动运行，如果屏幕上水箱标识未消失，则请检查水

箱是否正确安装。



警告！

打开蒸箱时请务必保持一定的安全距离，以免蒸汽烫伤

14.2. 自动蒸汽烹饪



注意！

请在**使用蒸汽功能前**确保水箱水已注满并正确安装

选择烤箱功能时可以打开自动蒸汽功能

- ☐ 操作前请按正确步骤选择烹饪程序
- ☐ ① 打开蒸烤一体机
- ☐ 屏幕主页选择  键，按  或  键选择蒸汽烹饪菜单
- ☐ 按  键确认
- ☐ 如未设置烹饪时长，按  或  键设置
- ☐ 按  键确认

系统在**一定时间**内会自动喷射蒸汽

调整自动蒸汽：

- ☐ 更改自动蒸汽，再按一次  键
- ☐ 按  或  键选择蒸汽喷射强度，按  键确认
- ☐ 取消自动蒸汽，反复按  键直到所有按键变暗，按  键确认

此时屏幕上显示图标标识不再显示

15. 蒸汽清洁

本产品备有蒸汽清洁功能，每次程序完成后，请利用余热和水蒸气清洁蒸烤箱。当蒸烤箱脏污程度较大时，请使用蒸汽清洁功能辅助清洁工作。



注意！

请准备一些含中性清洁剂的清水（静置 5 分钟），装置在烤盘中并放置蒸烤箱最底部位置。水箱注满 500ml 净水，根据步骤操作清洁程序

- 屏幕主页上选择
- 按 或 键选择 ，按 键确认
- 按 或 键选择 ，按 键确认
- 再按 键确认

请务必根据以上步骤操作清洁程序，蒸烤箱开始蒸汽清洁程序。

一旦程序完成，请待 4-5 分钟后打开蒸烤箱门使炉内冷却，用干净的抹布擦净炉内四壁

16.故障原因



一旦发生问题或出现故障，请务必联系品牌授权专业售后人员上门检查！

若您的机器发生故障，可以参照以下信息进行查看和解决，若还是无法解决问题不在此列表，请务必拨打品牌售后服务热线或联系您的购买方取得售后服务：

问题	解决
蒸箱不加热	开启蒸箱
	设置所需时间
	确认是否设定都按正确步骤操作
	在“自动关机”章节查看所有信息
	检查童锁
	小心关闭烤箱门
	检查电源连接是否完好，或联系专业售后人员上门检查电源
灯不亮	更换灯泡
按键点不亮	检查主电源是否已连接？ 家中总电源是否工作正常？ 是否停电？ 童锁功能是否已开启？
部分或大部分按键失灵，而灯可以点亮	切断主电源 15 秒后再连接开启蒸箱，可重复

	操作，按键会自动调节
切断电源后再开启，部分或大部分按键仍失灵	重复上述步骤仍无效，请联系专业售后人员 上门检查
蒸箱门出现裂痕	切断蒸箱电源，并联系专业售后人员
蒸箱门密封圈损坏	更换密封条，见《更换密封圈》  如蒸箱门密封条已损坏， 切勿使用烤箱！
蒸箱的灯损坏	灯的损坏不影响蒸箱的使用。更换灯泡请在未使用蒸箱前，见《更换蒸箱灯一节》
有一股强烈的气味	更换回收 ökotherm®烤箱空气清洁催化器。 见《更换回收 ökotherm®烤箱空气清洁催化器》或联系专业售后人员
屏幕上显示代码 F111	拔掉主电源，几分钟后再插上重试 或联系专业售后人员
屏幕上显示错误代码	关闭蒸箱后重新开启蒸箱
	仍出现错误代码，请联系专业售后人员上门检查
炉内和食材上积余大量水蒸汽（冷凝水）	烹饪程序完成后，请在 15-20 分钟内取出食材
蒸汽烹饪程序不出蒸汽	检查水箱是否注满水并正确安装，检查控制面板是否安装回完毕