

烤箱使用说明书

型号 EKDГ 6551.0

Küppersbusch

目录

安全说明.....	2
蒸烤一体机简介.....	4
基本设置.....	7
基本功能.....	13
自动烹饪功能.....	19
记忆功能.....	24
烘烤探针.....	26
注水.....	28
烤箱工作时.....	30
使用附件.....	32
蒸汽烹饪.....	34
烧烤烹饪.....	41
热空气烹饪.....	43
保养和维护.....	46
烤箱清洁.....	50
烤箱不工作时应该怎么做.....	51
技术特性.....	53
环境保护.....	55

安全说明



安装使用设备前，仔细阅读所提供的说明。厂商对不正当安装和使用引发的受伤和损害概不负责。保持说明与设备在一起，以便将来查阅。

儿童与易受伤人群的安全

- 警告！窒息、受伤和永久残疾的风险。
- 设备可以被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，需有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。
- 清洁和使用者维护不能由没有监管的儿童处理。

一般安全

- 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，使用手套移除或放入附件或烤盘。
- 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火灾的危险。

- 请确认您没有在热门或烤箱上使用其它电器的电源线。绝缘的电线可能被熔化。短路危险。
- 不要倚靠或坐压打开的烤箱门，这会造成烤箱损坏，尤其是合页部分，门可以承受的最大重量是8kg。
- 烤架的最大承载是8kg，为避免烤箱损坏，不要超量承载。

安装

- 必须在未连接的情况下，安装电器。应确保电器供电网络的正常。
- 安装过程需要提供防止电击保护。

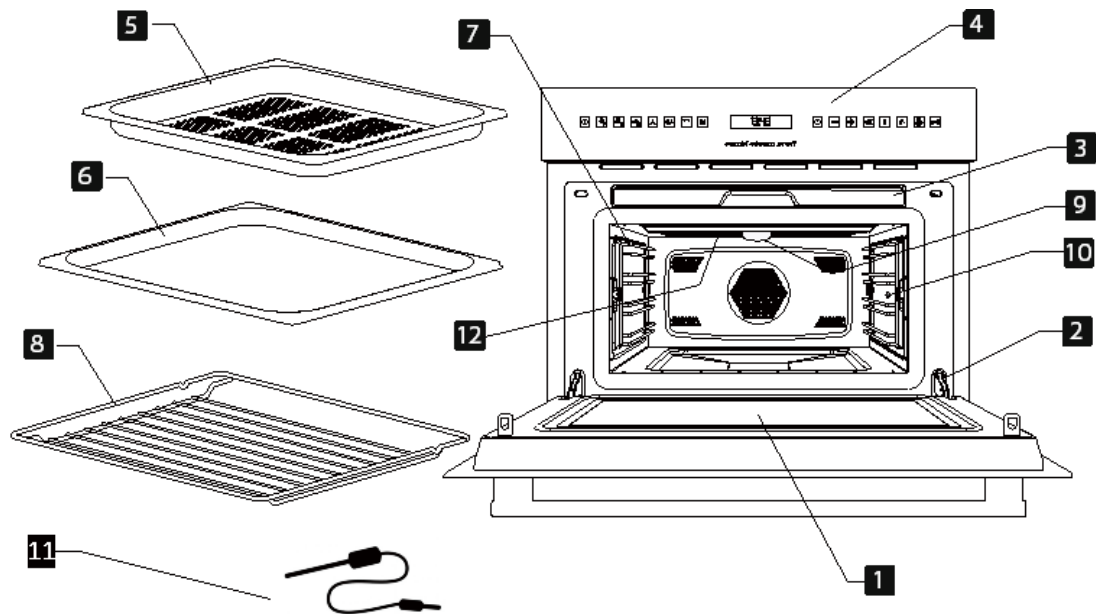
清洁

- 设备需要做常规清洁，清洁前，任何食物都必须取出。
- 清洁时，如果清洁保养不当，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。
- 请遵循说明书上清洁的章节“烤箱的清洁与保养”。

修理

- **警告：**保养前切断供电
- 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。
- 修理保养工作，特别是更换的部件，都需要仅由厂商授权的技术人员执行操作。

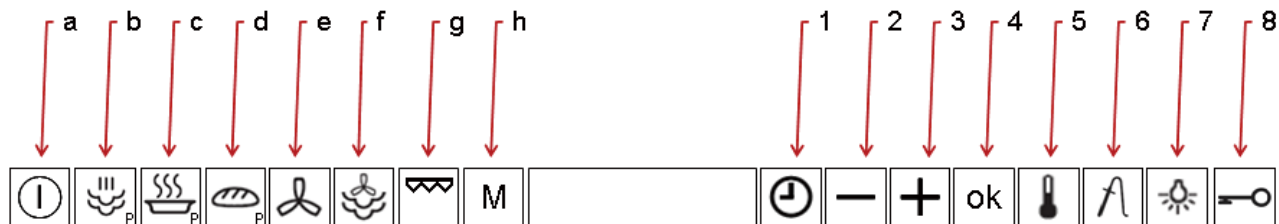
蒸烤一体机简介



- 1. 隔热玻璃门
- 2. 铰链
- 3. 水箱
- 4. 控制面板
- 5. 有孔托盘
- 6. 烤盘

- 7. 支架
- 8. 烤架
- 9. 灯泡
- 10. 烘烤探针插槽
- 11. 烘烤探针
- 12. 加热元件

控制面板



- a. 开/关
- b. 蒸汽
- c. 翻热和杀菌
- d. “Profi”烹饪
- e. 热空气
- f. 热空气+蒸汽
- g. 烧烤
- h. 记忆功能（M1-M5）

- 1. 时间功能
- 2. 减
- 3. 加
- 4. 确认（OK）
- 5. 温度
- 6. 烘烤探针
- 7. 照明
- 8. 儿童锁

蒸烤一体机简介

功能描述

符号	功能	食物
	蒸汽	烹饪所有种类的蔬菜、米饭、谷物和肉。 从浆果内提取果汁。 同时解冻和烹饪蔬菜。
	翻热和杀菌	翻热盘碟或做好的饭菜。 杀菌 / 煮浓果酱。
	“Profi”烹饪	精致的点心和蛋糕。
	热空气	炙烤和烘烤。
	热空气 + 蒸汽	烹饪使用热循环的潮湿空气。 烹饪土豆和米饭。 湿润装饰。
	烧烤	烧烤肉和鱼 烧烤土豆，解冻和炙烤。

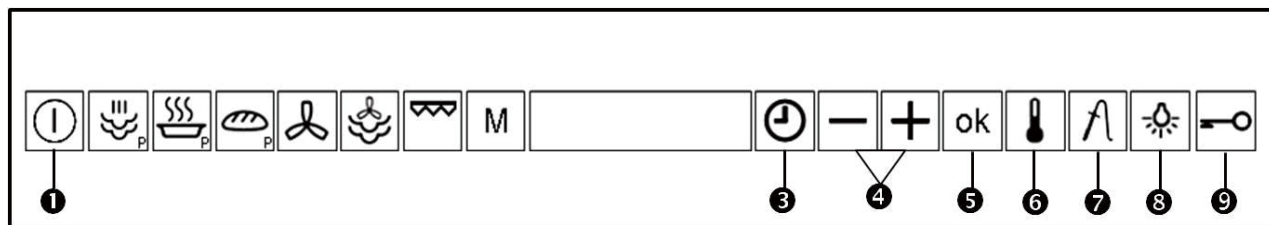
基本设置

初始设置

当您的蒸汽烤箱首次接上电源，或恢复供电的情况下，时钟将闪烁，并指示不正确的时间。烤箱将不能运行，直到时钟，水的硬度指数和校准设定完成。

设定时钟

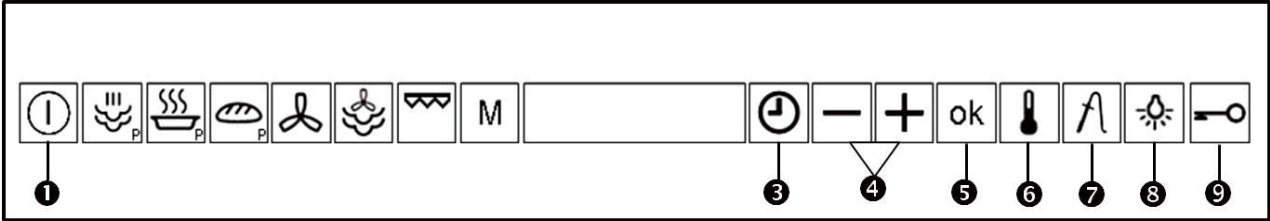
当设备首次接通电源，或重新供电情况下，时钟将闪烁，并指示不正确的时间。设置时钟，依照进行：



设置时钟，依照进行：

1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按“时间功能”键。
3. 按“-”或“+”键，设定当前小时。
4. 按OK键**⑤**，确认小时。
5. 按OK键**⑤**确认小时后，分钟数字闪烁。
6. 按“-”或“+”键**④**，设置分钟。
7. 按OK键**⑤**，确认分钟。

选择传统的烹饪设置



设备内置自动除垢功能提醒。

通过设置水硬度值范围（见下表），系统能选择最佳方式适合家庭应用的软质水（也可通过使用水软化处理设备）或硬质水。

根据水硬度参数，进行设置：

- 1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
- 2. 同时按“-”和“+”键**④**（将近1秒），水的硬度级别将在显示屏上闪烁。

根据接下来所描述的章节，对时钟和水的硬度指数值进行设置。

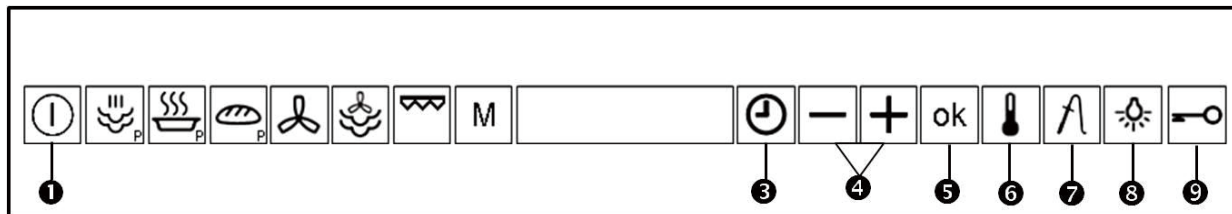
（如果是在首次接上插头或重新供电的情况下，1 和 2 步不是必要的。）

（如果您保持按“-”或“+”键 5 秒，设备将开始进行除垢程序，要关闭除垢程序，按“开 / 关”键**①**）

- 3. 按“-”或“+”键**④**选择与下表一致所想要的水硬度。
- 4. 按OK键**⑤**设置参数，烤箱将返回“开启”状态。

类型	水硬度				对应显示
	Ca+Mg（ppm）	英国 [°eH]	法国 [°eH]	德国 [°eH]	
软质水	0 到 150	0 到 11	0 到 15	0 到 8	1
中度水	151 到 350	12 到 25	16 到 35	9 到 20	2
硬质水	501 到 500	26 到 35	36 到 50	21 到 28	3

隐藏 / 显示时钟

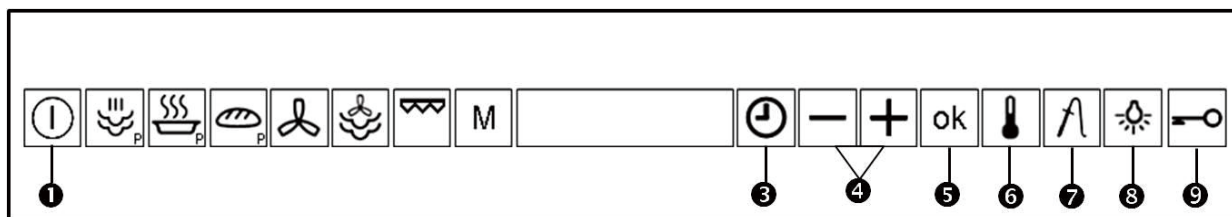


如果时钟显示打扰您，您可以进行以下操作隐藏它：

1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按“时间”功能键**③**。
3. 按“-”或“+”键**④**，以操作隐藏时钟 功能。
4. 按“OK”**⑤**，以确认。

儿童锁

烤箱功能是可被锁住的（例如，为阻止儿童使用）。

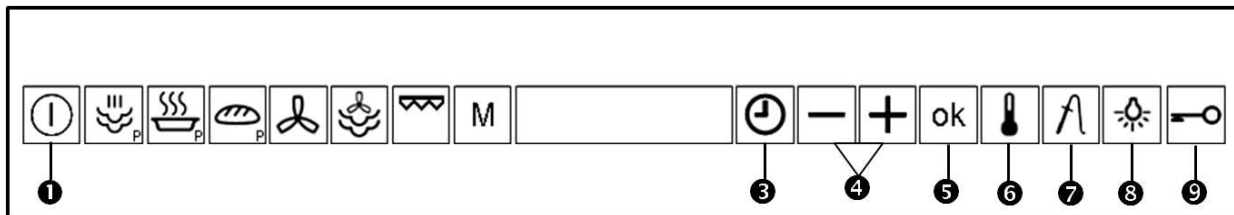


设置儿童锁，进行以下操作：

1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按住“儿童锁”键**⑨**3秒钟。“儿童锁”键亮起，且显示屏将显示一个钥匙符号。该情况下烤箱设置将被锁定。
3. 烤箱解锁，重复以上过程。

计时器

计时器功能，像煮蛋计时器。可以在任何时间使用，并独立应用于所有功能。



设置计时器，进行如下操作：

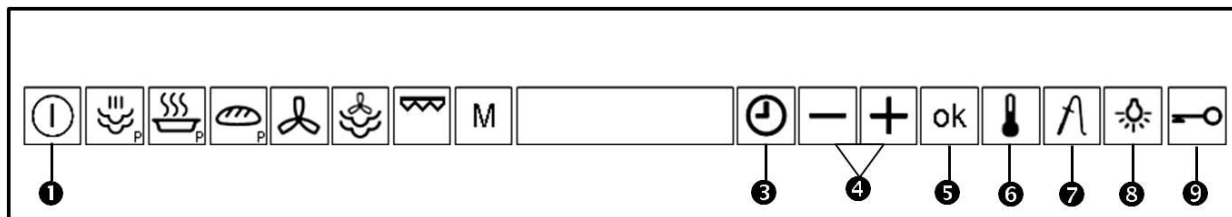
1. 按“开/关”键①，开启烤箱。
2. 按“时间”功能键③。
3. 按“-”或“+”键④，以操作“计时器”功能
4. 按“OK”键⑤确认选择功能。
5. 按“-”或“+”键④设置想要的时间。
6. 按“OK”键⑤确认，计时器开始倒计时。

△ 0:00

当到达设定的时间会发出三声哔响，每隔30秒重复，且计时器键会闪烁。按“时间”键③，以结束哔响。

在计时器运行时，计时灯会打开。显示屏和灯的显示如下：

1. **如果没有激活功能**，显示器显示计时器倒计时，计时器键点亮。
2. **如果有激活功能**，显示屏和键显示通常功能参数。要检查计时器的剩余时间按计时器键，显示屏将简短的显示计时器，5秒钟后或再按一次计时器键，将重新开始功能指示。当计时器显示时，使用“-”或“+”键④，像以上所描述的那样，可以改变剩余时间。



改变 / 设置烹饪时间

1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 选择想要的功能和温度。
3. 按“-”或“+”键**④**，以选择符号 （烹饪时间）。
4. 按“OK”键**⑤**确认。
5. 设置想要的烹饪时间，用“-”或“+”键**④**。
6. 按“OK”键**⑤**确认。
7. 再次按“OK”键**⑤**。烤箱将开始运行。

设置结束时间

1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 选择想要的功能和温度。
3. 按“OK”键确认**⑤**。
4. 按“时间”功能键**③**。
5. 按“-”或“+”键**④**，以选择符号 （结束时间）。
6. 按“OK”键**⑤**确认。
7. 设置想要的烹饪结束时间，用“-”或“+”键**④**。
8. 按“OK”键**⑤**确认。
9. 烤箱在编制的时间内开始运行，同时时间符号**③**闪烁。

延时操作 --- 自动开启和关闭电器

如果您希望稍后使用烤箱，烹饪时间和结束时间需要被结合。烹饪开始时间，烤箱将自动打开，结合两种设置的编程是不能被自行设定的。

举例

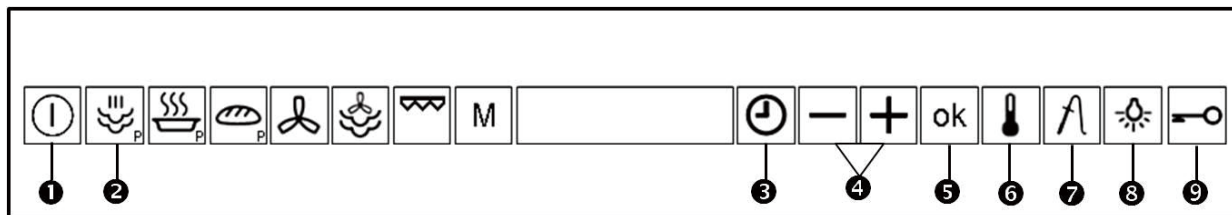
8:00时，我希望13:00时通过90分钟的烹饪完成烤箱炙烤。

1. 烹饪时间上输入1:30，按照说明“设置烹饪时间”部分。
 2. 接着改变结束时间从9:30到13:00，按照说明“设置结束时间”。
 3. 设置将自动被接受。
 4. 设置传统烹饪或自动烹饪功能，将炙烤的食物放到烤箱里。
- 烤箱将在11:30打开，并将在13:00完成烹饪。

基本功能

蒸箱功能

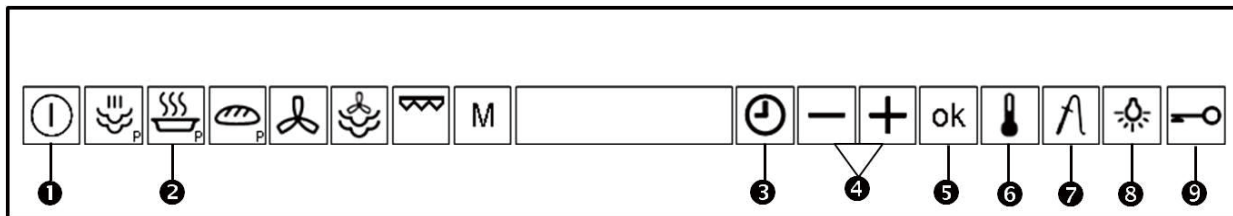
使用这项功能可以烹饪所有种类的蔬菜、米饭、谷物和肉。它同样适合从浆果内提取果汁，且同时解冻和烹饪蔬菜。



1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按“蒸汽功能”键**②**。
3. 按“OK”键**⑤**，如果您希望使用默认值的话（温度-100°C+时间30分钟）。
烤箱开始运行，如果您希望改变参数，进行下一步设置。
4. 按“温度”键**⑥**。
5. 使用“-”或“+”键设置您想要的温度。按“OK”键确认。烤箱将开始运行。
6. 按“时间”键**③**。
7. 按“OK”键**⑤**，以进入时间菜单。
8. 使用“-”或“+”键**④**设置您想要的时间。
9. 按“OK”键**⑤**确认。
10. 按“OK”键**⑤**，烤箱开始运行。

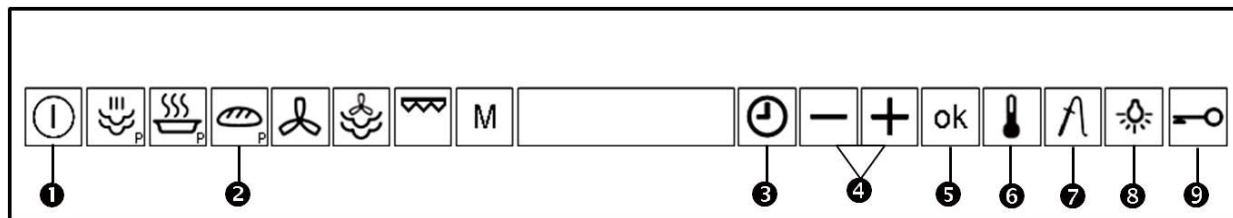
翻热 & 杀菌

使用这项功能可以翻热盘碟，或做好的饭菜。也能很好的杀菌和煮浓水果。



1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按“翻热&杀菌”键**②**。
3. 按“OK”键**⑤**，如果您希望使用默认值。
烤箱开始运行，如果您希望改变参数，进行下一步设置。
4. 按“温度”键**⑥**。
5. 使用“-”或“+”键**④**设定您想要的温度。
6. 按“OK”键**⑤**确认。
7. 按“时间”键**③**。
8. 使用“-”或“+”键**④**设定想要的时间。
9. 按“OK”键**⑤**确认，烤箱开始运行。

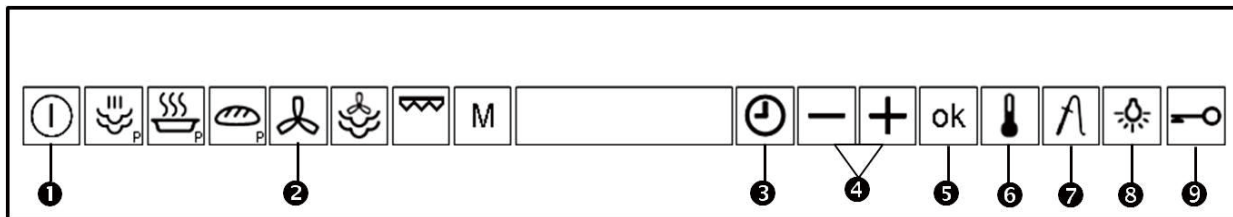
“Profi” 烹饪



1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按“Profi”烹饪键**②**。
3. 按“OK”键**⑤**，如果您希望使用默认值。
烤箱开始运行，如果您希望改变参数，进行下一步设置。
4. 按“温度”键**⑥**。
5. 使用“-”或“+”键**④**设定您想要的温度。
6. 按“OK”键**⑤**确认。
7. 按“时间”键**③**。
8. 使用“-”或“+”键**④**设定想要的时间。
9. 按“OK”键**⑤**确认，烤箱开始运行。

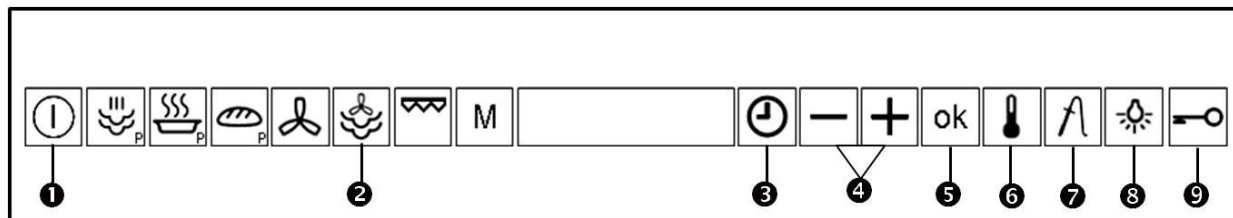
热空气

使用这项功能做烘烤和炙烤。



1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按“热空气”功能键**②**。
3. 按“温度”键**⑥**。
4. 按“-”或“+”**④**设置要求的温度。
5. 按“OK”键**⑤**确认。
6. 按“时间”功能键**⑦**。
7. 使用“-”或“+”键**④**设置想要的时间。
8. 按“OK”键**⑤**确认烹饪时间，烤箱开始运行。

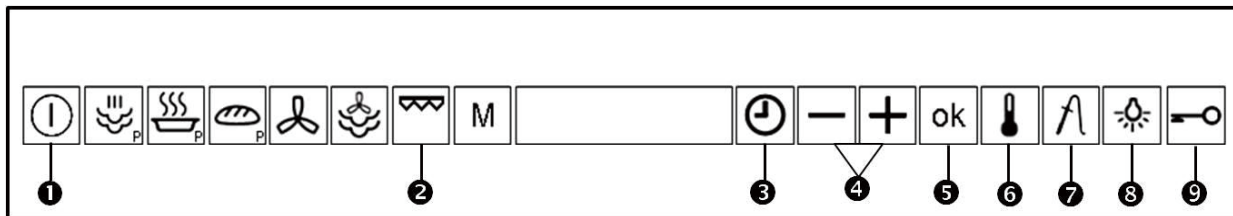
热空气 + 蒸汽功能



1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按“热空气+蒸汽”功能键**②**。
3. 按“温度”键**③**。
4. 按“-”或“+”**④**设置要求的温度。
5. 按“OK”键**⑤**确认。
6. 按“时间”功能键**⑥**。
7. 使用“-”和“+”键**④**选择计时器功能。
8. 按“OK”键**⑤**。
9. 使用“-”和“+”键**④**设置想要的时间。
10. 按“OK”键**⑤**确认烹饪时间，烤箱开始运行。

烧烤

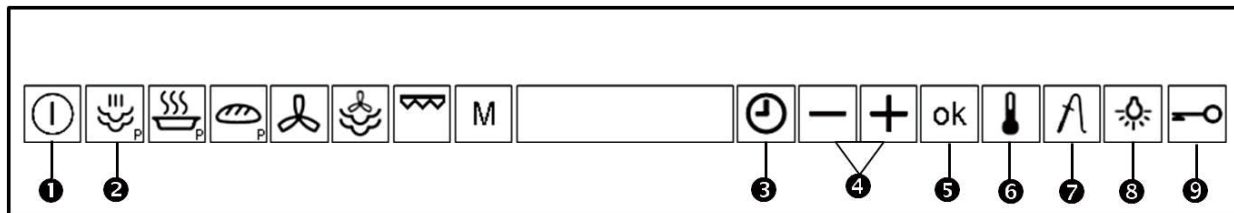
使用这项功能，使食物表面快速呈棕色。



1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按“烧烤”功能键**②**。
3. 按“温度”键**⑥**。
4. 按“-”或“+”**④**设置要求的温度。
5. 按“OK”键**⑤**确认。
6. 按“时间”键**③**。
7. 使用“-”和“+”键**④**选择计时器功能。
8. 按“OK”键**⑤**。
9. 使用“-”和“+”键**④**设置想要的时间。
10. 按“OK”键**⑤**确认烹饪时间，烤箱开始运行。

自动烹饪功能

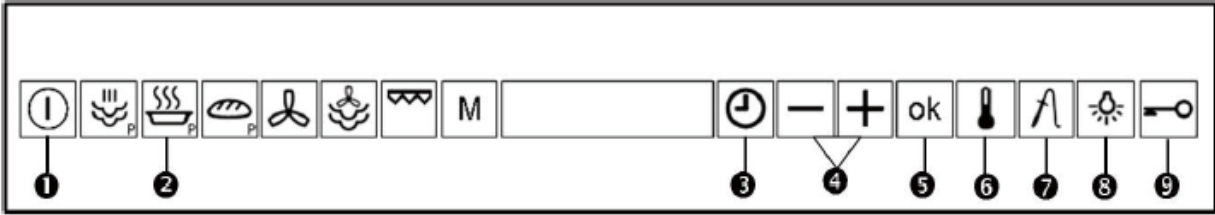
蒸汽功能菜单



1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按“蒸汽”功能键**②**。
3. 按“+”键进入“蒸汽功能-自动烹饪”菜单，显示屏将呈现接着的屏幕，可用的功能：蔬菜，鱼，肉和单面烹饪菜肴。
4. 使用“-”和“+”键**④**选择想要的功能，显示屏将显示与所选功能一致的程序。
5. 按“OK”键**⑤**选择想要的程序，如果您想要使用默认时间，按“OK”键**⑤**，如果您想要变更参数，进行下一步操作。
6. 按“时间”键**③**。
7. 使用“-”和“+”键**④**设置想要的时间。
8. 按“OK”键**⑤**确认，烤箱开始运行。

功能	程序	食物种类	温度 (℃)	周期 (min)
	蒸汽	烹饪所有种类的蔬菜、米饭、谷物和肉。 从浆果内提取果汁。 同时除霜和烹饪蔬菜。	半熟牛肉 / 80-85	半熟牛肉 / 80-85
蔬菜 	A01	西兰花 / 花	100	20
	A02	菜花 / 花	100	25
	A03	土豆 / 片	100	25
	A04	荷兰豆	100	15
	A05	芦笋	100	25
鱼 	B01	鳕鱼	80	25
	B02	小虾	90	15
	B03	鱼菲力	80	18
	B04	贻贝	100	25
	B05	龙虾	100	30
肉 	C01	鸡胸	100	30
	C02	熏猪排 / 片	100	45
	C03	分块火鸡	100	20
	C04	全瘦猪里脊	100	25
	C05	维也纳香肠	90	15
单面烹饪 	D01	甜发酵汤圆	100	20
	D02	发酵汤圆	100	25
	D03	馄饨	100	30
	D04	米饭	100	35
	D05	小扁豆	100	40

翻热 & 杀菌菜单



- 1. 按“开/关”键❶，开启烤箱。
- 2. 按“翻热&杀菌”键❷。
- 3. 按“+”键❸进入“翻热&杀菌”菜单。
- 4. 使用“-”和“+”键❹选择想要的功能（见下表）。
- 5. 按“OK”键❺确认。
- 6. 按“-”和“+”键❹选择想要的程序。

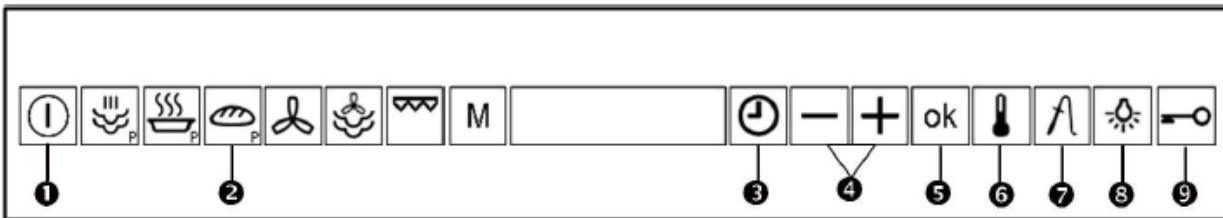
7. 按“OK”键❺确认，烤箱开始运行。

改变时间

- 1. 按“时间”键❸。
- 2. 使用“-”和“+”键❹设定时间。
- 3. 按“OK”键❺确认。

功能	程序	食物种类	温度（℃）	周期（min）	周期（min）
翻热	R 01	盘碟	100℃	13	容器去除盖子，放在烤架上。
	R 02	准备好的菜肴 / 冷冻	100℃	18	
杀菌	R 03	豆子	100℃	35	时间和温度是指 1L 的保鲜罐。
	R 04	樱桃	80℃	35	
	R 05	李子	90℃	35	
	R 06	婴儿碗和奶嘴	100℃	12	把碗（打开）和奶嘴放到穿孔烤盘上。

“Profi” 烹饪菜单



1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按“Profi”烹饪键**②**进入菜单。
3. 按“+”键进入“Profi”烹饪菜单，显示屏将出现可用的功能屏幕。这些是”Profi”烹饪功能， 面包， 蛋糕， 脆皮/披萨。
4. 使用“-”和“+”键**④**选择想要的功能。
5. 按“OK”键**⑤**生效选择的功能。
6. 使用“-”和“+”键**④**选择想要的程序。
7. 按“OK”键**⑤**，烤箱开始运行。

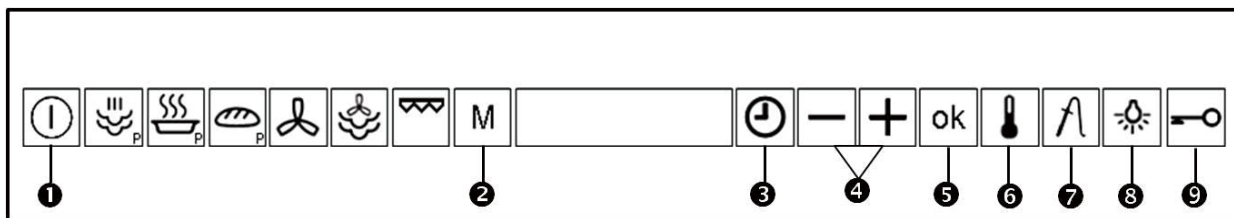
功能	程序	食物类型	温度 (°C)	周期 (min.)
面包 	PC01	烤小包子	200	15
	PC02	速冻包子	200	20
	PC03	新鲜面团	180	25
	PC04	白面包	190	50
	PC05	辫子面包	200	40
	PC06	黑面包	200	60
	PC07	全麦面包	190	70
	PC08	水果面包	180	70
蛋糕 	PC09	重磅蛋糕	160	70
	PC10	千层饼	200	20
	PC11	干的甜蛋糕	170	40
	PC12	水果表面甜蛋糕	170	50
	PC13	奶酪蛋糕	150	70
脆皮 	PC14	脆皮, 新鲜	160	60
	PC15	脆皮, 预热	160	50
	PC16	砂锅, 新鲜	180	35
	PC17	砂锅, 预热	180	30
	PC18	未指定	220	15
	PC19	未指定	230	15

记忆功能

记忆功能（M1-M5）

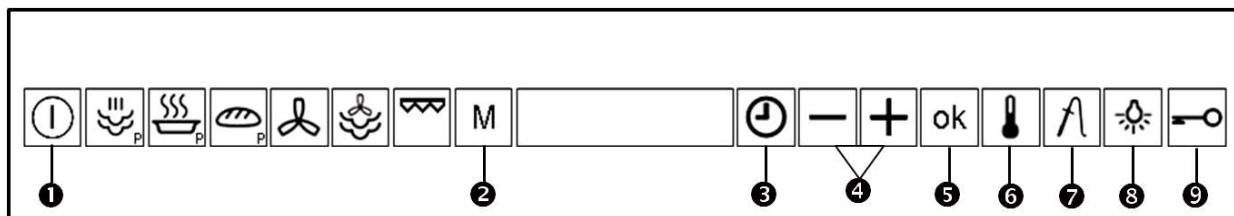
这项功能可以保存5个单独的程序，并能被存储和调用。

存储一个记忆



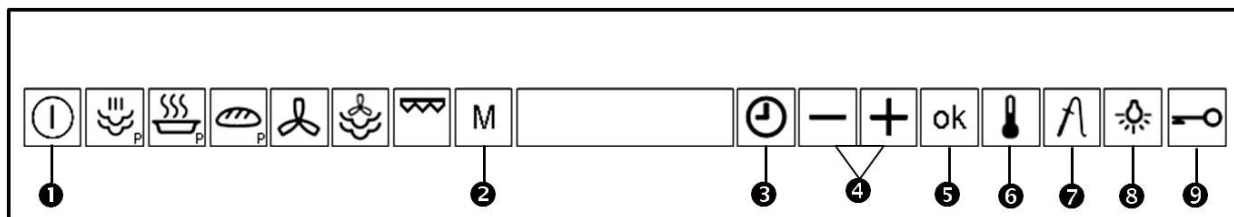
1. 按“开/关”键①，开启烤箱。
2. 按“记忆功能”键②3秒。
3. 按“-”和“+”键④管理菜单，并选择一个可用记忆M1-M5。
4. 按“OK”键⑤确认。
5. 选择一个您想记忆的功能。
6. 按“-”和“+”键④设定想要的参数。
7. 按“OK”键⑤确认。
8. 按“-”和“+”键④设置想要的时间。
9. 按“OK”键⑤确认。
10. 按“温度”键③限定一个新温度。
11. 按“-”和“+”键④设定想要的温度。
12. 按“OK”键⑤确认。
13. 按“记忆功能”键②3秒。
14. 按“-”和“+”键④管理菜单，并选择一个有效的M5存储，或者删除它。
15. 按“OK”键⑤生效选择的功能。

选择一个存储记忆



1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按“记忆功能”键**②**。
3. 按“-”和“+”键**④**选择存储记忆。
4. 按“OK”键**⑤**确认。
5. 系统进入执行状态，烤箱开始参数化存储所选择的记忆。

删除一个记忆



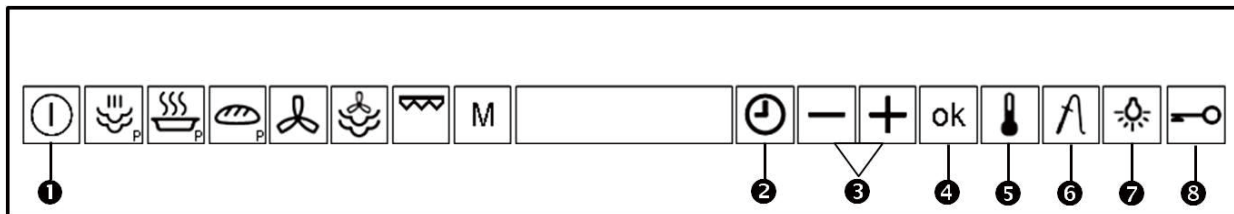
1. 按“开/关”键**①**，开启烤箱。
2. 按“记忆功能”键**②**。
3. 按“-”和“+”键**④**选择您想要删除的存储记忆
4. 按“OK”键**⑤**确认。显示屏显示 .
5. 按“-”和“+”键**④**选择  确认或  删除
6. 按“OK”键**⑤**确认。

删除所有记忆

1. 按“-”和“+”键**④**选择倒三角符号。
2. 按“OK”键**⑤**。
3. 按“-”和“+”键**④**选择确认删除所有记忆或删除。
4. 烤箱恢复开启状态。

烘烤探针

烘烤探针是测量食物烹饪时内部温度的，当所选温度已达到时，程序结束。



1. 在烤箱炉腔的内部插槽中插入探针。
2. 在显示屏上独立显示现存状态和功能。显示屏幕为以下默认的“65°”温度，并闪烁。

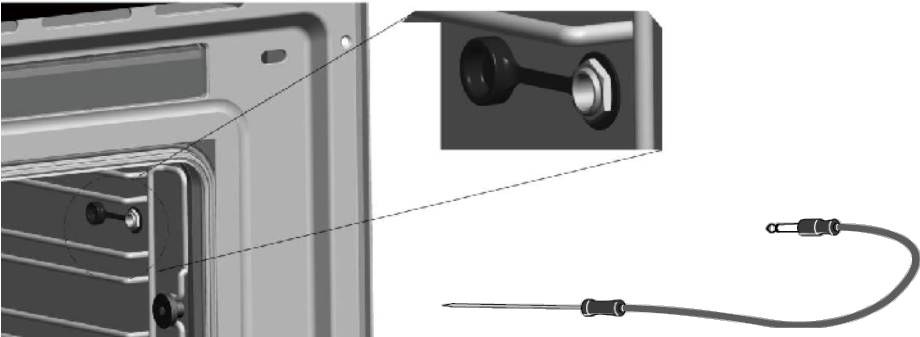


3. 按“-”和“+”键④选择一个新的温度。
4. 选择是一个线性过程，从35°C到99°C阶段的每一度。
5. 按“OK”键⑤确认或等待10秒默认的新温度。系统将回到步骤1之前的状态。
6. 当烹饪功能激活，如热空气功能，显示屏显示参数化的腔内温度，且温度符号闪烁（见章节），并调整为烘烤探针测量的当前温度。



7. 通过烘烤探针限定温度，达到激活功能为结束。
8. 当功能结束，系统进入结束状态。

警告！ 如果不使用烘烤探针时，请覆盖腔内的插槽，防止设备可能的损坏。
在烤箱内仅使用推荐的烘烤探针。



烘烤探针 - 设置提示（蒸汽 + 热空气）

我们推荐结合蒸汽预热，直到腔内温度达到。

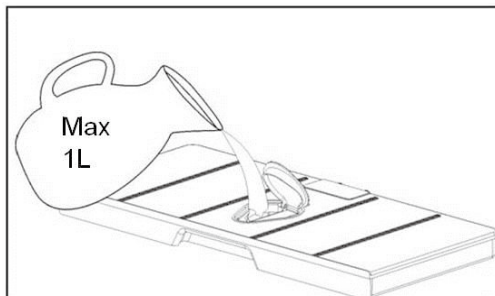
肉	腔内温度	烘烤探针 温度℃	时间 (min)	层级	附件
牛腰肉，炙烤牛肉	200-210	53-58	40-50	2 1	
牛肩胛骨	190-200	75-80	60-75		
小牛肩胛骨	200-210	75-80	60-75		
猪肩胛骨	180-200	78-82	60-90		

注水

填满水箱

所有功能都需要将水箱注满。

在水箱中注入冷的新鲜饮用水，并推引到位。（将近1L）



再次注水

水箱内含通常足够烹饪50-60分钟的时间。

如果水箱需要再注水的信息发出信号，这意味着水箱已经空了。

警告，再次注水仅注入水箱最多0.5L水，以免水被泵抽回时溢出水箱。

清空水箱

当设备关闭，残留的水将会被泵压回水箱。

当水被泵回的时候，显示屏将显示“PUMP”

这个显示会停滞，直到水温降至75°C，

水被泵压回水箱前。

警告，箱里的水可能很热。灼伤危险。

水被泵压回水箱，显示屏将显示信息“DEP”，要求进行以下操作：

1. 移除清空水箱。
2. 待水箱干燥，装回水箱。清洁干燥蒸箱内部。
3. 保持设备的门在打开状态，以便蒸箱内部温度尽快冷却，并完全干燥。

重要提示：建议在烹饪结束之后移除清空水箱，这样可以阻止设备内部细菌和水垢的形成。

如果水箱没有被移除，而一个新的烹饪周期又开始了，烤箱的显示屏将警告“DEP”。

按停止键可以清除警告，并进行新的烹饪周期，无需移除清空水箱。

烤箱工作时

中断烹饪程序

在任何时候您都可以按一次停止键停止烹饪进程。

烤箱采用了蒸汽还原功能，被激活时，按停止键，会逐步从墙内释放蒸汽。当设备门打开时，不会有突然急速的蒸汽。这项功能大约需要 3 分钟，期间显示屏显示字符“VAP”。

在烹饪期间或没有完成的时候打开门，要小心流动的热空气或蒸汽从烹饪室窜出，退后或在一边，避免灼伤。这时：

- 蒸汽生成会被中断。
- 腔壁和水箱都仍然会很热，**灼伤危险**。
- 计时器停止，显示屏显示剩余运行时间（如果设置了的话）。

如果您希望，这时，您可以：

1. 翻转或搅拌食物，以确保它均匀烹饪。
2. 改变烹饪参数。

重新开始进程，需要关上门，按开始键。

调整参数

运行参数可以被调整，当烹饪进程被中断，可以进行以下操作：

1. 按“+”和“-”键调整时间。设定的新时间立即生效。
2. 调整温度，按温度选择键，显示屏和独立显示灯开始闪烁。通过按“+”和“-”键调整参数，按温度选择键确认。

删除一个烹饪周期

如果您希望删除一个烹饪进程，按停止键两次。

之后您将听到三声哔响，信息“END”将出现在显示屏上。

结束烹饪周期

在设置时间结束的时候，或按**停止**键结束烹饪周期时，烤箱开始蒸汽还原功能。

这个功能会逐步从炉腔里释放蒸汽，以便烤箱门打开时没有突然急速的蒸汽窜出。

这项功能大约需要 3 分钟，期间显示屏显示字符“VAP”。

结束进程您将听见三声哔响，显示屏将显示字母“END”。

警告，在烹饪期间或没有完成的时候打开门，要小心流动的热空气或蒸汽从烹饪室窜出，退后或在一边，避免灼伤。

哔响每隔 30 秒重复，直到门打开，或按停止键。

当设备被关闭后，冷风扇能继续运行很长时间。作为一项普通功能，它意味着降低烤箱内部温度。

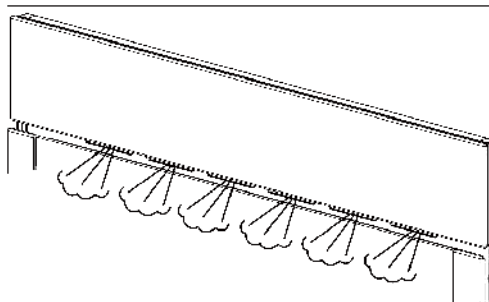
当显示屏显示字母“DEP”，这意味着余水抽回，且水箱可以被移除。

移除水箱，彻底干燥它。用一段时间让烹饪空间冷却下来，用布清洁和擦干它。门应该打开一段时间，以便设备能完全干燥。

蒸汽流

通常是由间歇性的蒸汽流从烤箱前部出来。

在冬天的时间或是高水分环境会特别显著。



烤箱内残留的水

为减少烤箱内残留的水，推荐在底部烤架层上插入一个烤盘，从食物排放的凝结水珠将滴落在盘子上。剩下的残余水就很容易被布擦干。

使用附件

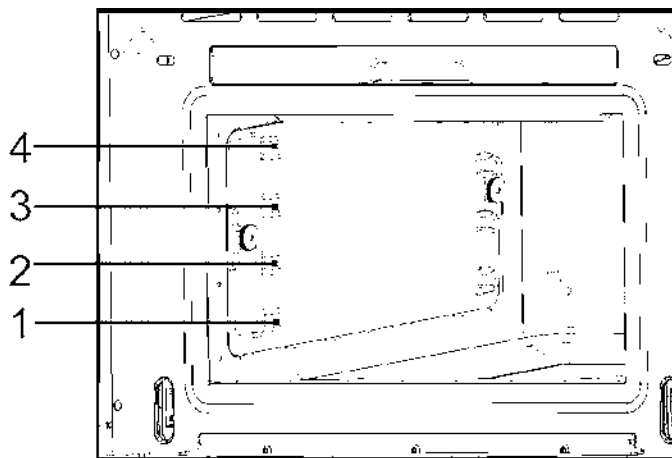
带孔的容器适合烹饪新鲜或冷冻的蔬菜，肉和家禽。这种情况重要的是，要把没有孔的容器插入 1 层。这样，滴落的液体可以被收集，也不会弄污设备。食物放在有孔容器上应该被插入 2 层。

无孔容器用于对蒸汽敏感的食物，例如，蜜饯和汤圆。

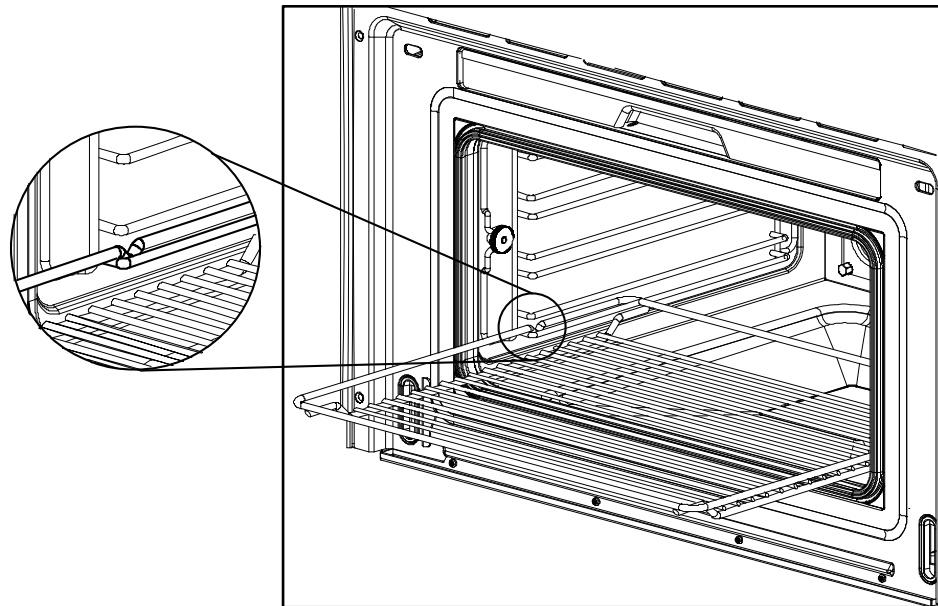
当烹饪使用小的容器时，使用烤架。例如，点心的碗或者翻热的盘碟。

对于更精确的信息，请参考列表。

建议的时间和温度是指导值。实际烹饪时间可以根据食材的种类和质地而有所不同。



移除烤架，
当安全槽口连接在烤箱边侧时，在前端稍微上抬些。（见插图）



我们推荐使用烤架时，一起使用烤盘。因为在烤架上烹饪时可能会滴水。

蒸汽烹饪

以下信息可能会变化

蒸汽烹饪 - 鱼肉

鱼	数量	温度℃	时间 min.	容器	层级
金头雕	800-1200g	80	30-40	有孔烤盘	2
鳟鱼	4×250g	80	20-25	有孔烤盘	2
鲑鱼菲力	500-1000g	80	15-25	有孔烤盘	2
鲑鳟鱼	1000-1200g	80	25-35	有孔烤盘	1/2
大虾	500-1000g	80	15-20	有孔烤盘	2
绿贻贝	1000-1500g	100	25-35	有孔烤盘	2
左口鱼菲力	500-1000g	80	20-25	有孔烤盘	2
鸟蛤	500-1000g	100	10-20	有孔烤盘	2
龙虾	800-1200g	100	25-30	有孔烤盘	1/2
鳕鱼菲力	1000-1200g	80	20-25	有孔烤盘	2
蓝色贻贝	1000-1200g	100	15-25	有孔烤盘	2
湖红点鲑	4×250g	80	25-30	有孔烤盘	2
黑线鳕	1000-1200g	80	20-25	有孔烤盘	2
金枪鱼菲力	500-1000g	80	15-20	有孔烤盘	2
梭鲈	4×250g	80	25-30	有孔烤盘	2

蒸汽烹饪 - 肉类

肉	数量	温度℃	时间 min.	容器	层级
鸡腿	4-10	100	40-45	有孔烤盘	2
鸡胸	4-6	100	25-35	有孔烤盘	2
熏猪排	500-1000g	100	40-50	有孔烤盘	2
火鸡肉块	4-8	100	20-25	有孔烤盘	2
猪肉全里脊	4-8	100	20-30	有孔烤盘	2
香肠		80-100	10-15	有孔烤盘	2

蒸汽烹饪 - 鸡蛋

鸡蛋	温度℃	时间 min.	容器	层级
瓶装鸡蛋	100	10-15	烤架	2
鸡蛋 - 硬质	100	15	烤架	2
鸡蛋 - 软质	100	10-12	烤架	2

蒸汽烹饪 - 单面烹饪菜肴

单面烹饪菜肴	数量	温度℃	时间 min.	容器	层级
珍珠麦 + 液体	200g+400ml	100	30-35	烤架, 玻璃碗	2
粗粒小麦 + 液体	200g+300ml	100	10-20	烤架, 玻璃碗	2
小扁豆 + 液体	200g+375ml	100	20-50	烤架, 玻璃碗	2
大米 + 液体	200g+250ml	100	25-40	烤架, 玻璃碗	2

蒸汽烹饪 - 蔬菜

蔬菜		温度℃	时间 min.	容器	层级
茄子	切片	100	15-20	有孔烤盘	2
豆子		100	35-45	有孔烤盘	2
西兰花	有柄带花	100	25-30	有孔烤盘	2
西兰花	有花不带柄	100	15-20	有孔烤盘	2
菜花	花	100	30-35	有孔烤盘	2
菜花	整头	100	45-50	有孔烤盘	1
豌豆		100	30-35	有孔烤盘	2
茴香	竖条	100	15-20	有孔烤盘	2
茴香	切半	100	20-30	有孔烤盘	2
带皮土豆	整个 很小	100	20-25	有孔烤盘	2
带皮土豆	整个 很大	100	45-50	有孔烤盘	2
带皮土豆	切片	100	30-35	有孔烤盘	2
萝卜	切片	100	20-25	有孔烤盘	2
荷兰豆		100	15-20	有孔烤盘	2
胡萝卜	切片	100	25-30	有孔烤盘	2
玉米棒子		100	50-60	有孔烤盘	2
柿子椒	竖条	100	12-15	有孔烤盘	2
辣椒		100	12-15	有孔烤盘	2
蘑菇	1/4 切片	100	12-15	有孔烤盘	2
韭葱	切片	100	10-12	有孔烤盘	2

蔬菜		温度℃	时间 min.	容器	层级
抱子甘蓝		100	25-35	有孔烤盘	2
芹菜	竖条	100	15-20	有孔烤盘	2
芦笋		100	20-35	有孔烤盘	2
菠菜		100	12-15	有孔烤盘	2
芹菜根		100	25-30	有孔烤盘	2
小胡瓜	切片	100	12-18	有孔烤盘	2

蒸汽烹饪 - 汤圆

汤圆	温度℃	时间 min.	容器	层级
甜汤圆	100	20-30	无孔烤盘	2
甜发酵汤圆	100	15-20	无孔烤盘	2
发酵汤圆	100	15-25	无孔烤盘	2
醪糟汤圆	100	20-25	无孔烤盘	2
馄饨	100	25-30	无孔烤盘	2

蒸汽烹饪 - 甜点

甜点	数量	温度℃	时间 min.	容器	层级
炖苹果	500-1500g	100	15-25	无孔烤盘	2
炖梨	500-1500g	100	25-30	无孔烤盘	2
奶油布丁		80	20-25	烤架 - 碗	2

甜点	数量	温度℃	时间 min.	容器	层级
焦糖布丁		80	25-30	烤架 - 碗	2
酸乳酪		40	4-6hrs.	烤架 - 碗	2
炖桃子	500-1500g	100	15-20	无孔烤盘	2

蒸汽烹饪 - 果酱（杀菌 / 煮浓）

水果	数量	温度℃	时间 min.	容器	层级
梨	4-6 1L 瓶子	100	30-35	烤架	1
樱桃	4-6 1L 瓶子	80	30-35	烤架	1
桃	4-6 1L 瓶子	80	30-35	烤架	1
李子	4-6 1L 瓶子	80	30-35	烤架	1

蒸汽烹饪 - 翻热

温热	数量	温度℃	时间 min.	容器	层级
盘碟	1-2	100	12-15	烤架	2
盘碟	3-4	100	15-20	烤架	2
准备好的菜肴		100	15-20	烤架	2

蒸汽烹饪 - 白煮

蔬菜	数量	温度℃	时间 min.	容器	层级
例如, 豆子, 韭葱		100	10-12	有孔烤盘	2

蔬菜	数量	温度℃	时间 min.	容器	层级
羽衣甘蓝	1000-2000g	100	12-16	有孔烤盘	2
皱叶甘蓝	10-20	100	12-15	有孔烤盘	2
白球甘蓝，整棵	2000-2500g	100	30-45	有孔烤盘	1
西红柿，去皮		80	12	烤 架	2

蒸汽烹饪 - 除霜

蔬菜 / 单面菜肴		温度℃	时间 min.	容器	层级
西兰花	有柄带花	100	15-20	有孔烤盘	2
混合蔬菜		100	15-20	有孔烤盘	2
菠菜叶	一部分	100	10-15	无孔烤盘	2
菜花	花	100	15-20	有孔烤盘	2
豌豆		100	15-25	有孔烤盘	2
羽衣甘蓝	稍大的部分	100	25-35	无孔烤盘	2
胡萝卜	切片	100	15-20	有孔烤盘	2
抱子甘蓝		100	20-25	有孔烤盘	2
芦笋		100	25-30	有孔烤盘	2
准备好的菜肴		100	根据要求	烤 架	2
面包		100	10-25	烤 架	2
米饭		100	15-25	无孔烤盘	2
小扁豆		100	15-20	无孔烤盘	2
面条		100	15-20	无孔烤盘	2

两层烹饪

一些建议：

两层烹饪通常是把烤架从底部到顶部的第 2 层和第 3 层插入。

这种方法使用的容器包括瓷器，耐热玻璃，不锈钢，可以被放入烤箱内部。

带孔或不带孔的烹饪烤盘，插入从底部数的第 1 层上，它可以做两层的烧烤烹饪。

不同的烹饪时间决定这个方法：

食物需要稍长的烹饪时间应该被放置在烤箱高一点的区域。食物的烹饪时间较短应该被放在第 1 层上。

一个例子：蔬菜，土豆和鱼

蔬菜和土豆放到任意适合的容器中，插入架子的第 2 层和第 3 层上。

把鱼插入第 1 层。

使用穿孔烤盘烹饪鱼，没有穿孔的烤盘必须被插入设备的底部，以便收集从鱼滴落的液体。这个方法也可以使烤箱保持干净。

时间：蔬菜和土豆 25-30 分钟

时间：鱼 - 取决于类型 -15-25 分钟

选择最长的烹饪时间。因为同时准备不同层级的食物。避免超时烹饪。

烧烤烹饪

为了良好的烧烤结果，请使用烤箱所提供的烤架。

适用烤架的方式，它不能接触到炉腔表面的金属，因为有可能形成电火花危险，损坏烤箱。

要点：

- 1. 当首次使用烧烤时，会有一些烟和一种来自烤箱制造过程中所用油的气味。
- 2. 烧烤运作时，烤箱的门会变得很热。让儿童远离。
- 3. 烧烤运转时，腔壁和烤架都会变得非常热。您应该使用烤箱手套。
- 4. 烧烤延长一段时间，这是正常的，安全温控器会使加热元件暂时切断。
- 5. **重要！**当食物要在容器中烧烤或烹饪时，您需要检查容器适用的问题。见烤箱器皿类型这一章。
- 6. 当烧烤使用时，可能会有一些油脂溅到元件上并烧炙。这是一种正常情况，并不意味着任何种类的操作故障。
- 7. 结束烹饪后，清洁内室和附件，以便烹饪残留不会嵌在上面。

食物类型	数量（g）	时间（min.）	说明
鱼			
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。
肉			
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。
其它			
烤面包	4 组	1½-3	关注暖烤
烤三明治	2 组	5-10	关注暖烤

提前加热烧烤2分钟，除非另有指明，使用烤架。在架上放一个碗，以便水和油脂滴落。时间显示仅仅是一个指示，它是食物组成和数量的一个变化功能。最终状态会像预期一样好。如果希望鱼和肉的口感好，烧烤前，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。

烧烤一半的时间后，检查烹饪进行的如何，如果必要，把食物翻转。

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。

热空气烹饪

炙烤和烘烤

类型	数量（g）	功率（watt）	温度℃	时间（min）	放置时间	注解
焖牛肉	1000	200	160/170	80/90	10	容器不要放盖子。
猪大排	500/600	200	180/190	35/40	10	容器不要放盖子。
整鸡	100/1200	400	200	30/40	10	容器放盖子，胸脯朝上，不要翻转。
分块鸡肉	800	400	200	25/35	10	容器不要放盖子，排列分块，皮朝上，不要翻转。
鸭肉	1500/1700	200	200	70/80	10	容器放盖子，不要翻转。

烤肉的建议

烹饪一半的时间把肉切片翻转。当炙烤的肉准备好了，您应该把它放置在关闭的烤箱中 10 分钟。这样能确保汁液在肉上很好的分布。

加 2-3 汤匙肉汁或类似液体在瘦肉上，8-10 汤匙在炖肉上，这问题取决于肉量。

所需炙烤的温度和时间取决于所烹肉的种类和数量。

如果要炙烤的肉的重量没有出现在表格上，请立即选择重量设置，并延长烹饪时间。

烤箱器皿的建议

检查器皿适合放入烤箱。

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。

烹饪 - 蛋糕

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

蛋糕烘烤器皿的建议

最常用的烘烤器皿是金属锡盒。

建议怎样烘烤蛋糕

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。总是把蛋糕盘放在烤盘的中心。

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。

如果蛋糕外部的颜色很深

下次选择低一点的温度，让蛋糕烘烤的时间长一点。

如果蛋糕很干

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。

保养和维护

清洁烹饪空间

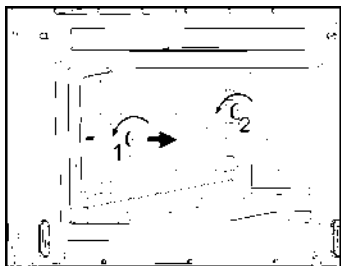
避免使用粗糙的清洁器，就像洗涤垫，钢丝球等，因为它们会损坏表面。

当设备还温热的时候使用潮湿的布，擦拭，以清洁烹饪空间。完成它还需干燥烹饪空间。

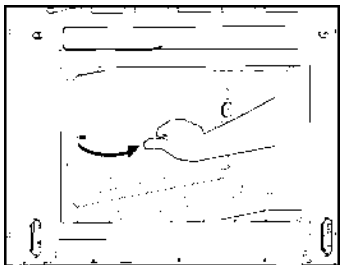
为了便于清洁，导向架可以被移除（见接下来的章节）

移除导向架

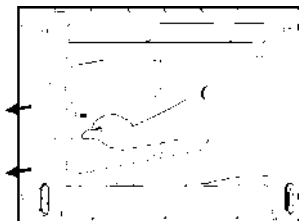
1. 逆时针方向拧松、移除导向架前部凸起的螺母1。



2. 逆时针方向拧松、放松导向架后部凸起的螺母2。不要完全移除这个螺母。



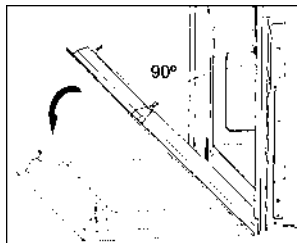
3. 从烤箱内部拉动导向架，从前面移除。



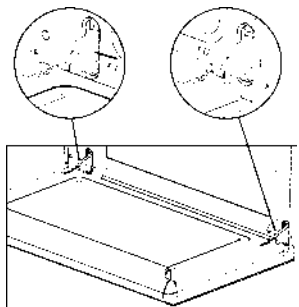
放回原处，把导向架插入凸起的螺母 2 的后面，螺丝钉的位置在前面。顺时针方向旋紧凸起的螺母 1 和 2。

拆除设备门

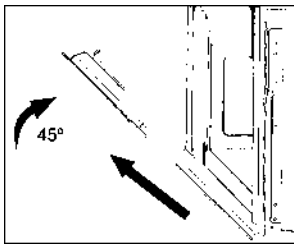
1. 将设备的门打开到最大位置。



2. 把两个销钉插入合页的小孔里。



3. 关闭设备门，仅足够被取下来。



4. 重新装上，把铰链推到前部的孔里。

5. 将设备的门打开到最大位置，移除销钉。

除垢

每当产生蒸汽，不考虑本地供水的硬度（即水垢的含量），水垢都会沉积在蒸汽发生器上。

除垢间隔的时间取决于水硬度和使用频率。如果蒸汽使用 4×30 分钟每周，设备必须被除垢（依据水硬度）大致如下：

水硬度	除垢大约
很软	18 个月
中度	9 个月
很硬	6 个月

设备是自动检测的，当需要除垢时，除垢灯亮起 。如果除垢没有执行，在一些烹饪周期后，除垢灯会一直闪烁。如果除垢程序又一次没有被执行，一些烹饪周期后烤箱功能会被阻止，除垢灯持续亮起，显示屏显示“CAL”闪烁。

重要提示：除垢失败，可能会削弱设备功能，或导致设备破损。

适合的除垢方案

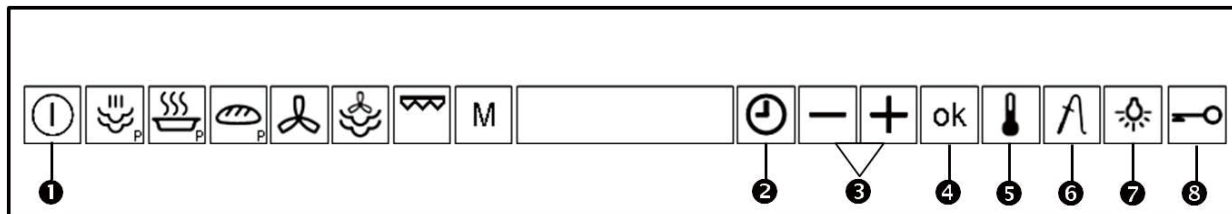
除垢使用除垢方案 **durgol®**

这个解决方案可以专业细致的给设备除垢，可从客户服务中心获取。

警告！不要使用醋或醋料产品，可导致烤箱内部电路损坏。

传统除垢解决方案并不适合，因为它会含有发泡剂。

除垢程序



警告：因安全原因，除垢进程不能被间断，它大约需要 45 分钟。

设备除垢的时候，设备门可以打开或关闭。在除垢周期开始以前，设备必须在空闲状态。

运行除垢周期，进程如下：

1. 同时按“-”和“+”键^③5秒钟，显示屏显示“CAL”，会有间断的哔响。如果您希望删除除垢进程，在这一步按“开/关”键^①。
2. 按“OK”键^④开始除垢功能。
3. 当显示屏显示“0.5L”，短的哔响会发出。移除水箱。
4. 加入0.5L足够的除垢液进入水箱，把水箱放回。
5. 按“OK”键^④，除垢周期开始，大约需要30分钟。除垢是无声的，在这个过程中显示屏持续显示“0.5L”（不闪烁）。
6. 当显示屏显示“1.0L”闪烁时，烤箱将发出一声哔响，移除和清空水箱。
7. 水箱注入1.0L冷水，放回水箱。
8. 按“OK”键^④，第一次的清洗周期开始。
9. 当显示屏再次显示“1.0L”闪烁时，烤箱发出新的哔响，移除和清空水箱。
10. 水箱注入1.0L冷水，放回水箱。
11. 按“OK”键^④，第二次的清洗周期开始。
12. 当清洗周期结束，显示屏显示“END”。信息“DEP”将会显示，直到水箱被移除。
13. 移除，清空和干燥水箱。

烤箱清洁

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。

不要使用过度粗糙的清洁器或锋利金属的刮子，去清洁烤箱门的玻璃。它们会造成表面划痕，还可能导致打碎玻璃。

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

使用后，用软布清除烹饪空间底部的任何水。保持烤箱门打开，以便烹饪空间可以冷却。

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。

确认水不会进入烤箱的通风口。

位于烤箱顶部的玻璃灯罩很容易移除下来清洁。您只需把它脱松下来，用水和洗洁精清洁。

附件

每次使用后清洁附件。先浸泡它们，再使用刷子和海绵。附件可以在洗碗机中洗涤。

烤箱不工作时应该怎么做

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！** 检查如果：

- 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：

- 儿童锁激活（见基础设置章节）

- **烤箱不工作！** 检查如果：

- 插头正确插入插座。

- 烤箱电源未接通。

- **当烤箱运行中，我能听到奇怪的噪音！** 这不是一个问题。

- 在烹饪进程中，它不得不出现操作噪音。例如，通过水泵产生蒸汽。

- 炉腔内部的蒸汽会产生压力积聚，当压力被释放时，有时会产生噪音。

- 噪音很正常，这不算问题。

- **食物不能加热或加热很缓慢！** 检查如果：

- 您是否选择了正确的运行时间和温度设定。

- 您在烤箱内放的食物比平时数量大或冷。

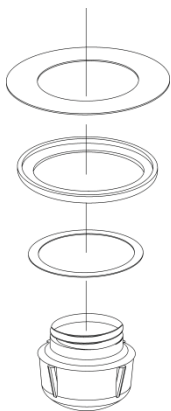
- **如果信息“Err_”出现在显示屏上，请联系客户服务。**

- **烹饪进程结束后，设备还发出噪音！**这不是一个问题。
 - 冷风扇会持续工作一段时间。当温度有效的被降下来，风扇才会自动关闭。
- **烤箱开启，但内部灯没有亮！**
 - 如果所有功能都正确，有可能是灯坏了，您可以继续使用烤箱。

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G9 230V / 25W 卤素灯泡。根据灯泡厂商的说明。
- 拧回玻璃灯罩（1）。
- 再次连接烤箱供电。



技术特性

显示

显示屏	描述
除垢	
SOFT	软质水。
MED	中度水。
HARD	硬质水。
 /CAL	设备必须除垢。
	闪烁 - 除垢开始。
0.5L	供 0.5L 除垢方案到水箱中。
水箱	
	指示没有水箱。
DEP	水箱必须被移除，清空，重新插入。
	水箱空了，请注入 0.5L 水。
蒸汽还原	
VAP	指示蒸汽还原进程正在进行。
PUMP	指示冷水进入炉内，热水被抽回水箱。
FULL	水箱必须被移除，清空，重新插入。

显示屏	描述
系统警告	
LAMP	灯泡损坏。
以下情况的错误，请联系技术帮助服务	
HOT	温度在电源短路器中太高了。
Err 1	联系客户服务。

技术参数

- 交流电压..... 220
- 需用功率..... 2900W
- 蒸汽功率..... 1500W
- 烧烤功率..... 1200W
- 热空气功率..... 1600W
- 电器尺寸（W×H×D） 595×455×542mm
- 内部尺寸（W×H×D） 420×210×390mm
- 烤箱容量..... 35l
- 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。保持所有包装远离儿童，因为会有窒息 / 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，回收旧家电设备。

在处理您的设备之前，不可再次利用。通过拉出电源线，切断电源，并将其处理掉。