

烤箱使用说明书

型号 EEB(K) 6551.0

Küppersbusch

目录

烤箱外观	3
控制面板 - 触控式操作	4
安全警告	5
首次使用前	7
通用烤箱信息	9
烤箱使用	11
传统烤箱烹饪功能	13
附加设置	21
炙烤	23
烘烤探针和内部温度功能	29
慢速烹饪	32
烘烤的烹饪设置	34
儿童安全锁	43
清洁和维护	44

ökotherm® 催化剂的再生	51
故障事件的帮助	52
发生故障该怎么做	52
维护	54
技术资料	56

烤箱外观

- 1、控制面板
- 2、可拆卸烤架（顶部加热 / 烧烤）
- 3、烘烤探针插口
- 4、热风风扇
- 5、分层架
- 6、烤箱门

标准配件:

格架

搪瓷烧烤盘

搪瓷烘焙盘

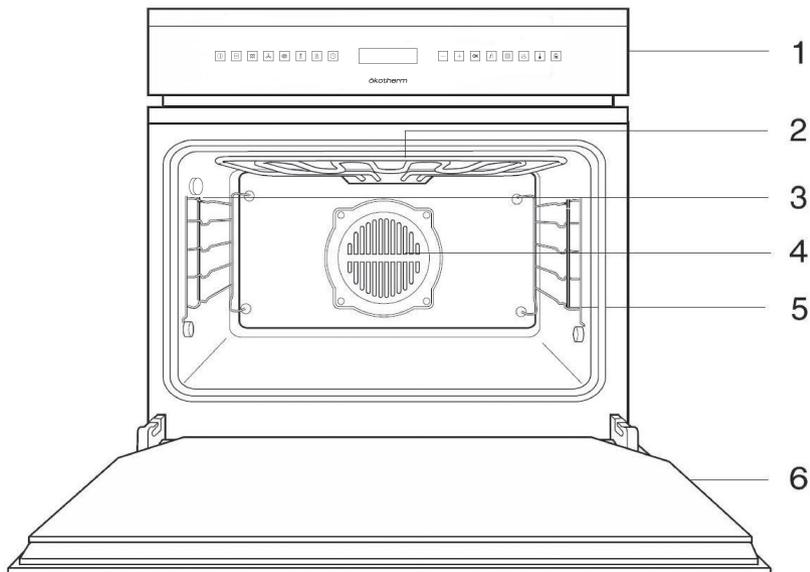
可选配件:

披萨板 (acc.145)

烧烤架架 (acc.124)

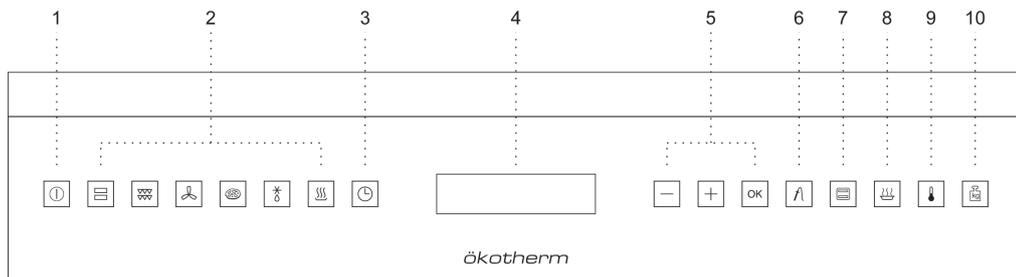
烤箱托盘 (acc.541)

烤盘 (acc.543)



控制面板 - 触控式操作

用烤箱控制面板设置所有操作



- 1、烤箱电源开关
- 2、烹饪功能快捷键
- 3、电子计时器功能
- 4、信息显示
- 5、菜单翻页和确认
- 6、烘烤探针的温度设置
- 7、常用烹饪功能菜单
- 8、自动烹饪功能菜单
- 9、烹饪温度设置
- 10、食品重量设置

安全警告

连接与使用

- 设备的任何处理或修理,包括替换电源电线,应由授权的技术服务人员进行操作。其他人员修理和处理可能造成损害或故障,并危及您的安全。
- 烤箱在使用时能达到很高的温度,不要允许儿童靠近。
- 请监督儿童,确保儿童不可擅自操作烤箱。
- 身体、知觉和精神缺陷的人(包括儿童)、或者缺乏常规经验和知识的人不要使用电器。除非在人监督、指导下使用,以确保安全。

烤箱

- 如发生故障请拔掉插头
- 烤箱要在箱门紧闭的情况下操作。
- 制造商对使用烤箱准备家庭食物以外的其他用途所造成的损坏概不负责。
- 烤箱使用要在已经安装到厨房以后。
- 不要在烤箱内储存油、肉脂、易燃原料等,如果烤箱打开的话,这很危险。
- 不要倚靠或坐压烤箱的门,这可能导致损坏,也会危及您的安全。
- 在烹饪食物时,需要在烤箱放置随机所提供的烤盘或烤架。烤盘和烤架都安置的可向外移出,方便食物处理。
- 不要直接在烤箱底部表面放置容器或食物,请使用烤盘或格架。
- 不要在使用时在烤箱底部倒水,这样很容易造成搪瓷损坏。
- 烹饪时应尽量少打开烤箱门,这样可以减少能源消耗。
- 在烹调操作时需使用烤箱专用手套。
- 当烹饪的菜肴含水量很多时,烤箱出现凝结的水珠是很正常的现象。

烤箱探针

- 仅可使用原装烤箱探针。
- 不要将烤箱探针线缆挤压在烤箱门中间。
- 不使用时请从烤箱内移出。
- 与顶部加热元件保持的最小5 cm的距离。

首次使用前

去除包装和旧设备

去除包装，并用环保的方式回收。

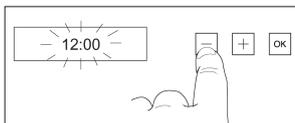
在德国，采购设备后运输包装将被送回商店。通过返回包装材料，原料材料，以减少浪费产生。旧设备也存在有价值的材料，可将它送到指定的收集处。旧电器废置前不要操作，以防止不当使用。

设置时钟

①

首次使用和电源故障后需要设置时钟，这种情况出现时，可以看到‘12.00’在显示板上闪烁。

- 当您连接烤箱电源时，您将看到‘12.00’在显示板上闪烁，、和符号会亮起来。



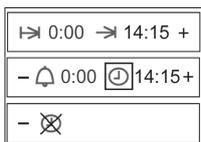
- 按或设置小时，接着按。
- 按或设置分钟，接着按。
- 当听见哔哔两声后，设置成功。
- 烤箱将显示时间，灯亮起来呈白色。

如果您想改变时间：

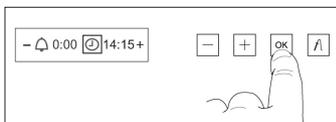
- 如果烤箱关闭，按开启设备。
- 点按符号，时间显示亮起。



- 按  或  符号，您可以看到5个时间功能显示。



- 当您选择时钟设置功能 ，点按 。



- 您可以在显示面板上看到当前时间。



- 点按面板上  或 ，设置小时后按 。
- 点按面板上  和 ，设置分钟后按 。
- 您将听见哔哔两声，设置成功。

首次清洁

- 从烤箱内取出包装和附件。
- 首次准备食物之前，设备需要清洁。
清洁烤箱内部、烤盘、油盘、格架等等，需使用潮湿抹布和一点洗洁剂。
- 加热烤箱。
关闭烤箱门。
选择顶部和底部都需加热  到200°C，加热60分钟，加热时确保厨房通风良好。

通用烤箱信息

通用建议

△ 按照安全提示操作！

△ 注意，过热的危险！使用烤箱时，不要在烤箱内部的底层放置锅、油炸盘等类似物。如果操作，可能导致过热，会损坏搪瓷。

☞ 使用中烤箱会变热，当烤箱过热时冷却风扇启动。冷风扇将一直工作到烤箱冷却下来，即使是在设备已关闭的情况下。噪音一般是由风扇引起的，并不代表损坏。

☞ 当准备含酒精或发酵类菜肴时需要设置热风，可能会有酸性味道。如果去除不愉快的气味,需要使用不包括风扇类其它功能，如使用顶部/底部加热。

☞ 电子时钟是触摸-控制技术，操作时，使用指尖轻触玻璃控制符号即可，控制灵敏度不断适应变化的条件，请确保控制面板的洁净。

☞ 如果触摸玻璃面板上的按键时钟没有正确响应，您需要关掉烤箱几秒钟，几秒钟后再打开它。这样做可以使传感器自动调整，以便指尖控制它再次运行。

分层架

型号EEB6551.0

边侧有9个活动层，从底部数起1-9层

型号EEBK6551.0

边侧有5个活动层，从底部数起1-5层

活动层

活动层1是最低层

烤箱灯打开和关闭

内部灯持续工作：

- 当烤箱的门打开时。如果在一定时间后，门不关闭，灯将自动关闭，以降低功耗。
- 任何烹饪功能设置，一段时间后，灯会自动关闭。

如果您想在烹饪过程中打开灯，按 。手指持续按  几秒钟，灯将在烹饪过程中长亮。再次点按  键灯光将关闭。

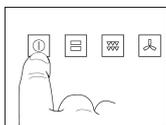
烤箱使用

通用说明

☞ 在一些设置中风扇会打开/关闭，这并不代表损坏。

打开烤箱

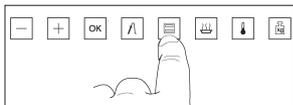
使用烤箱烹饪，按  电源键，您将看到烤箱不同的使用选项亮起。



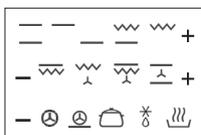
- 最常见的烹饪功能快捷键：这些控制提供了直接使用最常用的烹饪功能。 
 -  电子时钟设置：在烤箱上使用程序定时器功能。
 -   和 。
 -  传统烤箱功能：烹饪功能可以选择不同热源。
 -  自动烹饪菜单设置：简单地把食物放进烤箱，并在显示器上注明它的重量；烤箱会自动为您烹饪。
- ☞ 如果您没有设置任何功能或菜单，烤箱将自动关闭，显示当前时间， 为白色。

选择传统的烹饪设置

- 按  开关键，开启烤箱电源。
- 按  键，控制面板的灯会亮起。



-  会变成红色，按  或  设置需要的烹饪功能。（见以下传统烹饪功能）



- 如果已经设置了您想要的功能，按  键。
- 您将听见哔哔两声，您所选的功能已经被确认。烤箱将开始烹饪，在大多数情况下，您会看到显示以下信息：设置的功能，该功能预编程的烹饪温度和已经设置好的时钟或定时器功能。



- ☞ 如果您想要改变烹饪功能，按  键按照指示操作。
- ☞ 烹饪中  键会一直闪烁，指明烤箱给食物加热。
- ☞ 温控器关闭后的第一时间，您会听到一个声音提示预热已经完成。

传统烤箱烹饪功能

这里有许多传统的烤箱烹饪功能，他们描述如下。

符号	烹饪功能	适用
—	顶部 / 底部加热	此功能是为烘烤蛋糕时，海绵结构能均匀受热。
—	顶部加热	可以为您温和加热食物，碟盘温热。
—	底部加热	热力只来自于下部，适用于微热菜肴和使面团或类似食品发酵起来。
⚡ —	烧烤和底部加热 (仅 EEBK6551.0)	适合烤肉。这个设置可以用于任何大小的肉。
ECO	Eco (仅 EEB6551.0)	这个程序允许您烹饪使用最小的能源消耗。适合鱼肉和所有烤箱烧烤的肉类。
⚡	烧烤	烤肉呈棕色，此设置使食物表面熟而不影响内部。适合牛排、排骨、鱼肉和外烤三明治。

符号	烹饪功能	适用
	大面积烧烤	烧烤设置最大的可能实现大面积炙烤，另外良好的大功率炙烤能快速使烤肉呈棕色。
	强制风扇热风	均匀炙烤，同时使表面呈棕色，适合混合烧烤，尤其是大块家禽肉和野禽肉。肉需要放置在烤肉架上底部附托盘，来收集肉汁。
	热风、顶部和底部加热	适合烤肉或蛋糕，风扇使烤箱内部热量更均匀，以便缩短烹饪时间。
	热风	风扇和加热元件安置在烤箱后部所供的热量循环，以便均匀的分布温度，可同时在两个活动层上烹饪食物。
	披萨模式	是烹饪披萨、烤馅饼、水果挞和海绵蛋糕的理想模式。
	解冻	看相应部分。
	微热食物	这个功能将提供合适的热量级别，在烤箱内微热已烹调好的食物直到您享用它。烤箱内部温度变化应设置在 50 到 80°C，肉在烤箱里设置在 60°C 时保持微热。大块肉类的微热时间在 1-2 小时，小块肉类需要 30-40 分钟。

☞ 在使用烧烤、大面积烧烤或强制风扇热风功能时，门必须始终关闭。

传统烹饪的快捷操作

当您打开烤箱开关(通过触摸 )，烹饪功能快捷键的灯将亮起为白色。



- 按您所想要的烹饪功能符号。



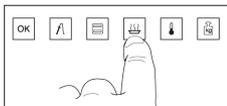
- 您将听见哔哔两声，您所选的功能已经被确认。烤箱将开始烹饪，在大多数情况下，您会看到显示以下信息：设置的功能，该功能预编程的烹饪温度和已经设置好的时钟或定时器功能。



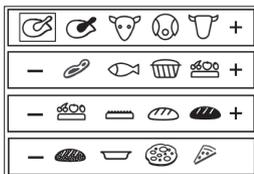
-  是一个自动烹饪菜单，如果您需要改变它，请查阅下一章节。

自动烹饪

- 点按 ，打开烤箱电源。
- 点按 ，灯将变为红色。



- 烤箱将显示不同的自动烹饪菜单。



- 按  和  键。选择想要的菜单，接着按  键。
- 您将听见哔哔两声，您所选的功能已经被确认，并且显示屏将显示以下信息：所选菜单的符号和显示自动烹饪的温度，可选的预编程序的重量灯闪烁。

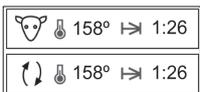


- 按  或  改变食物重量。
- 按  确认选择。
- 您将听见哔哔两声，您所选的功能已经被确认。烤箱将开始烹饪，您将看到显示屏上有如下信息：所选菜单的符号，自动烹饪的温度和计算出的烹饪时间。



自动烹饪食谱的重要信息

- 当您选择了一个菜单并输入食物重量后，烤箱会自动计算所需温度和烹饪时间，这个值会改变，烹饪时间计算一般是对一个冷却的烤箱，除非预热被特别指定。
- **正确输入食物重量是非常重要的**，以便食材能被合理烹饪。
- 烹饪中使用烘烤探针，烹饪温度仅由烤箱决定。烹饪时间由烘烤探针所测的温度设定程序决定。
- 在炙烤程序下，烹饪一段时间后，烤箱将建议您把肉相关联的部分翻转过来。时间到了，烤箱将会发出哔响，您会在显示屏上看到 ，直到您完成炙烤翻转。如果您没有做炙烤翻转，烤箱将继续按照自动烹饪菜单烹饪。



☞ 对白面包、黑麦面包、薄皮和厚皮披萨等基本菜单的使用，烤箱需要先做预热，为了最佳效果，烤箱将执行理想温度，预热不需要其它菜单操作。

烹饪这些菜单需要按照指令执行：

— 首先设置菜单，烤箱需要预热。

☞ 收到信号前不要把食物放入烤箱。

— 预热中，程序菜单的符号  将在显示屏上闪烁。

— 当达到设置的温度的时候，烤箱将会哔响。您可以将食物放入烤箱。

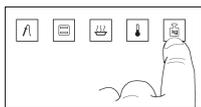
— **烤箱会持续有哔响，直到您放入食物。**

— 食物会按照菜单设置，自动烹饪。

自动烹饪食谱的重要信息

☞ 如果您想改变食物重量，烹饪的时间和温度会随程序菜单的参数自动变化。以改变食物重量。

● 按 ，指示灯将变红。



● 显示屏将显示  并且与您程序菜单一致重量的食物将被烹饪。



● 按  和  以改变重量。

● 按 ，新设置的重量在听到哔哔两声后被确认。

改变烹饪食物的温度

所有烹饪功能的烹饪温度都是一个预设程序，当使用自动烹饪功能时，在预设范围内调整是唯一可以调整温度的方法。温度可在传统烹饪功能50°C(没有温度调整)到250°C范围内被自由选择。

如果您想改变烹饪温度：

- 按 ，指示灯将变红。
- 您将在显示屏上看到  和烹饪功能所设置的温度。

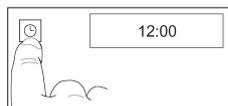


- 按  和 ，设置新的烹饪温度。
- 按 ，新设置的温度在听到哔哔两声后被确认。

改变\设置烹饪时间

自动烹饪菜单的烹饪时间都是一个预设程序，但可以改变。传统烹饪功能没有预设程序的时间。

- 按 ，指示灯将变红。



- 如果您按  或 ，显示屏会显示5个功能：烹饪时间，结束时间，警报，时钟设置和备用模式。



- 当您选择了烹饪时间功能 ，点按 。您会在显示屏上看到  和0:00显示。



- 按 $\boxed{+}$ 或 $\boxed{-}$ 以设置烹饪时间，点按 $\boxed{\text{OK}}$ ，您会听到哔哔两声，并在显示屏上看到 $\boxed{\text{OK}}$ 和程序的烹饪时间。
- 当程序编制的烹饪时间完成，烤箱将自动关闭。简短的警报后 $\boxed{\text{OK}}$ 和 $\boxed{\text{OK}}$ 开始闪烁。
- 按 $\boxed{\text{OK}}$ 结束警报，烤箱将显示当前时间，且 OK 指示灯亮起为白色，烤箱是关闭的。

设置结束时间

结束时间就是烤箱关闭的时间。

 您可以结合烹饪时间和结束时间，见“自动开启和关闭”。

- 按 OK ，指示灯将变红。



- 如果您按 $\boxed{+}$ 或 $\boxed{-}$ ，显示屏会显示5个时间功能：烹饪时间，结束时间，警报，时钟设置和备用模式。



- 按 $\boxed{+}$ 或 $\boxed{-}$ 选择结束时间设置，接着按 $\boxed{\text{OK}}$ ，您将在显示屏上看到 $\boxed{\text{OK}}$ 和当前时间。



- 按 $\boxed{+}$ 或 $\boxed{-}$ 以设置结束时间，按 $\boxed{\text{OK}}$ ，您将听见哔哔两声，并在显示屏上看到 $\boxed{\text{OK}}$ 和烹饪时间。



- 当到达程序设定的结束时间，烤箱将自动关闭。简短的警报后 OK 和 OK 开始闪烁。
- 按 OK 结束警报，烤箱将显示当前时间，且 OK 指示灯亮起为白色，烤箱是关闭的。

自动开启和关闭（延时操作）

如果您希望烤箱延时操作，结合烹饪时间和结束时间便可完成。烹饪从烤箱自动打开时开始计时，程序设定为两项设置结合，且不能自动设定。

例如：

8：00时，我希望13：00时通过90分钟的烹饪完成烤箱烹饪。

- 烹饪时间上输入1：30，按照说明“设置烹饪时间”部分。
- 接着改变结束时间从9：30到13：00，按照说明“设置结束时间”。
- 设置将自动被接受。
- 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。

烤箱关闭

按 ，烤箱将关闭。您可在显示屏上看到当前时间和白色符号。

附加设置

闹铃功能

您可以在烤箱上设置闹铃功能，即使它没有被应用。

- 按 ，指示灯将变红。



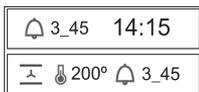
- 如果您按  或 ，显示屏会显示5个时间功能：烹饪时间，结束时间，警报，时钟设置和备用模式。



- 按闹铃设置 ，接着按 ，您将在显示屏上看见  符号，读到0:00。



- 设置闹铃响起的时间，通过按  或 ，按 ，您会听到哔哔两声，并在显示屏上看到  和设置的闹铃时间。



- 当达到设置的时间，警报会响起， 和  开始闪烁，按 ，关闭警报。

备用模式

这种模式可以选择显示（显示时间）或不显示（备用，没有显示）。当显示关闭，点按玻璃前端的任何位置，时钟将再次显示，并且 \odot 会亮起。当烤箱关闭，显示屏将自动逐渐关闭。

- 按 \odot ，指示灯将变红。



- 如果您按 \pm 或 \square ，显示屏会显示5个时间功能：烹饪时间，结束时间，警报，时钟设置和备用模式。



- 按 \boxtimes ，接着按 \square 。显示屏将出现两种功能选择。 \boxtimes （显示关闭）和 \odot （显示开启）。



- 按 \pm 或 \square 以设置想要的功能，按 \square 键，您将听见哔哔两声确认已经设置的选择功能。

炙烤

☞ 推荐使用烘烤探针，烹饪时间由烘烤探针决定，制定设计理想的炙烤。

程序设置

1、设置自动烹饪菜单

温度由炙烤重量决定，烹饪时间也可以在不使用烘烤探针的情况，通过您打算炙烤的时间决定。两个标准需要预设程序，但可以变化（看早前章节）

在使用烘烤探针前设置重量。

或者

2、设置传统烹饪功能

每种烹饪功能伴随一种预设程序温度，温度可以变化。您可以设置烹饪时间和结束时间。如果使用烘烤探针，您可以设置烹饪开始时间和烤箱温度。

翻转炙烤

在**传统烹饪功能**下，在2/3的烹饪时间以后，把肉相关联的部分翻转过来以便炙烤呈均匀金黄色。如果用热风功能，您可不必做翻转炙烤。

在**自动烹饪菜单**下，在接近70%的时间后，警报将会响起，提醒您做翻转炙烤。

在烤架上炙烤

☞ 使用烤盘和烤架。

- 大面积炙烤需要直接在烤盘上或把烤盘放置在烤架下部（例如火鸡、鹅肉、3-4块鸡肉或者猪肉肘关节）。
- 我们推荐用此方式烤鱼，把它放在烤盘上（游泳的姿势），这样将无需翻转，也不容易破碎，并且烹饪很均匀。如果鱼不能正确放置，可用蔬菜垫底。

锅烤

- 精肉切块更适合在有盖的砂锅中做烤肉(例如：炖小牛肉或醋煮，牛肉或煮冷冻肉)，肉会多汁。
- 您可以使用任何类型的锅或砂锅（铁的、搪瓷的、不锈钢的、或玻璃的）。不要使用木制的、塑料的，器皿应耐高温。
- 如果使用陶瓷砂锅，根据厂家说明，遵从推荐。
 - 用水冲洗锅或砂锅，也可以用一点油或油脂。
 - 把准备好的（分割好）肉密封放置在平底锅里放在炉盘上。
 - 把它放置到盆或砂锅里，盖上盖子，放置在冷却的烤箱格架上。

设置自动烹饪菜单或热风+顶部加热的功能，☼ 或 ☼☼，180-200°C。

炙烤的传统烹饪功能

- ☞ 使用烘烤探针的炙烤烹饪时间是自动确定的，因此以下说明不需要遵循。
- ☞ 图表的设置和信息是指冷却的烤箱，除非另有特别。
- 炙烤的烹饪时间取决于肉的类型，质量和高度。

由于肉的重量使它下坠，小心地用两只手压在一块两侧，以确定它的高度。图表提供的说明是“炙烤的热设置”。
- 带有一层脂肪的肉，烹饪时间可能延长到两倍。
- 在烤箱内炙烤几片小的肉或小的鸟类，烹饪时间每片应延长约十分钟。例如，炙烤一只鸡的时间将近60分钟，两只鸡将需要65到75分钟。

分层架（从底部算起）

作为一个基本规律：在烤箱中食材越大的炙烤，格架越低。

大面积炙烤：

热风+烧烤  或 

烤盘：架子1层

烤架：架子2层

热风 

烤盘：架子1层

烤架：架子2层

顶部/底部加热 

烤盘：架子1层

烤架：架子2层

炙烤的传统烹饪功能

 图表上的设置和信息指的是没有预热的烤箱，除非另有特别。

 炙烤设置自动适应烹饪食物的重量，因为这个重要的原因，**选择设置后**，在调整烹饪时间，烹饪温度和内部温度之前（见前面部分），**直接设置重量**。

如果使用自动烹饪菜单

炙烤程序被设计为一块没有一层脂肪的肉或鱼为7cm厚，输入正确的重量，并修改菜单，考虑到：

- 如果是几块，烹饪时间将需要被延长。
- 如果一块的厚度大于7cm，重量**不足3kg**，烹饪时间相对于预先设定的值，每厘米应增加10分钟。
- 如果一块的重量**超过3kg**，烹饪时间会与预先确认的值相一致。

自动烹饪菜单图表

您的烤箱提供下面菜单，您只需要设定所需的菜单，制定所需烹饪食物的重量，并输入烤箱。

不必任何的担心，烤箱将为您烹饪出完美的效果。

可使用的菜单如下所示：

符号	菜单	预热	温度	烹饪时间	重量范围	菜肴
	鸡肉 家禽	-----	按照重量	按照重量	0.5-10kg	鸡肉、鸭肉、火鸡、鹅肉等
	鸡肉，家禽大腿，鸡腿	-----	按照重量	按照重量	0.5-2kg	鸡肉，家禽大腿，鸡腿
	小牛肉	-----	按照重量	按照重量	0.5-6kg	小牛肉，烘肉卷，装馅炙烤
	猪肉	-----	按照重量	按照重量	0.5-10kg	猪肉，乳猪
	牛肉 - 羊肉	-----	按照重量	按照重量	0.5-5kg	牛肉，羊肉，小牛肉胫骨
	排骨 / 牛排	-----	按照重量	按照重量	0.5-4kg	牛肉或者猪排 / 牛排，烤牛肉
	鱼肉	-----	按照重量	按照重量	0.5-5kg	各种鱼肉
	模具蛋糕	-----	140-170°C	70 分钟	-----	杯型蛋糕，玛芬蛋糕，芝士蛋糕

符号	菜单	预热	温度	烹饪时间	重量范围	菜肴
	水果派	-----	150-180°C	50 分钟	-----	水果馅饼
	蛋糕	-----	150-180°C	-----	-----	海绵体蛋糕
	白面包	是	160-190°C	按照重量	0.5-2kg	
	黑麦面包	是	160-190°C	按照重量	1-4kg	
	全麦面包		160-190°C	按照重量	1-3kg	
	可溶奶酪加顶	-----	160-190°C	40 分钟	-----	蔬菜，意大利面，土豆融入奶酪
	厚边披萨	是	200-260°C	12 分钟	-----	
	薄边披萨	是				

建议传统烤箱烹饪的炙烤设置

肉的种类	推荐炙烤设置	热风 ⊕	顶部 / 底部加热 =	烧烤	烧烤 + 热风 ☼ ☼	烹饪时间
		温度在 °C				
烤小牛排		160	170-190	160	160	18
烤牛肉		180	200-220	180	180-200	8-10
牛排		180	200-220	180	180-200	8
玫瑰小牛肉		160	170-190	160	160-180	12
烤猪肉		160	170-190	160	160-180	12-15
烤猪排		160	170-190	160	160	8
猪肩胛		160	170-190	160	160-180	12-15
烤脆皮猪肉		160	170-190	160	160-180	12-15
野禽肉		160	170-190	160		15
野猪肉		160	170-190	160		15
野牛排		180	180-200	180	180-200	8-10
羊肉		150-160	170-190	160		15
鸭肉		160	170-190	160	160-180	12
鹅肉		160	170-190	160	160-180	12
鸡肉		160	180-200	160	160-180	8*
火鸡		160	180-190	160	160-180	12
鱼肉		160	200-220			8

*整只鸡是45-60分钟

烘烤探针和内部温度功能

烘烤探针测量的是烧烤食物的内部温度，当通过烘烤探针检测的温度达到设定值时，炙烤的烹饪效果会非常好。不会特别干或者不熟，都刚刚好。

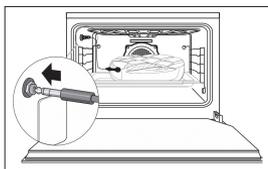
- ☞ 烹饪一直持续到内部的炙烤温度达到设定的温度，这也是它不能调整的原因。烹饪时间可以根据肉的大小和类别，炙烤温度和预编烹饪功能而变化。
- ☞ 烘烤探针可以适用于所有的烹饪功能。

如何正确插入烘烤探针

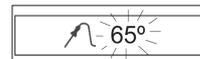
- 烘烤探针在一边所刺透的尖头温度与炙烤食物的中部是水平均匀的。
- 插入烘烤探针就可完全操作。
- 烘烤探针尖部不能在脂肪或者骨头，或者内部的空腔骨（例如，在家禽上），否则，温度不准。
- 需要注意在家禽预备的过程中，烘烤探针不能接触到任何骨头。

使用烘烤探针

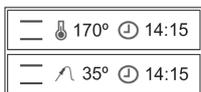
- 在烤箱内放入分割好的炙烤食物，插上烘烤探针。
- 在烤箱左侧顶部的插口中插入探针插头。



- 当您插入烘烤探针时，显示屏上显示  符号，且推荐烹饪温度会一直闪烁。
- 如果您想改变推荐温度，按  和 。按 。



- 选择烹饪功能或自动烹饪菜单。
- 烹饪过程，显示屏显示出 [A] 和测温仪所测的当前温度，与所选择的温度交替出现。



- 当内部炙烤温度达到程序设定时，烤箱将关闭，会响几秒钟的警报信号，且 [A] 闪烁。
 - 按 [A] 键结束警报，炙烤刚好，可以准备食用。
- ☞ 烹饪过程的任何时间，您想调整测温仪设定的温度，按 [A]。您可以改变温度设定，用 [+] 和 [-] 键，按 [OK] 键。您将听到哔哔两声确认您所做的改变。

建议使用烘烤探针测量烹饪温度

菜肴	内部温度在 °C
牛肉	
半熟牛肉 / 里脊排	40-45
中度炙烤牛肉 / 里脊排	50-55
全熟牛肉 / 里脊排	60-65
其它烤肉切片	80-85
猪肉	
猪肉里脊	65-70
炙烤猪肉 / 火腿	80-85
炙烤肋骨 / 猪肩胛骨	80-85
猪大排	75-80
荆骨	70
带肉肋骨	65-70
猪肉卷	70-75

菜肴	内部温度在 °C
小牛肉	
烤小牛排	70-75
烤小牛腰	75-80
小牛胫骨	80-85
野禽	
野禽肉	75-80
腰子	60-70
半熟里脊	40-45
中度里脊	50-55
全熟里脊	60-65
羊肉	
烤羊肉	80-85
加馅肉	70-75
家禽	85-90
鱼肉	70-80

半自动烹饪使用烘烤探针

这项功能可以从开始烹饪时就使用，当烘烤探针检测达到所选择的温度时，烤箱将会关闭。

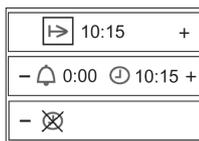
您不能设置烹饪时间，因为这取决于烘烤探针测量肉的内部预编程温度。

☞ 烹饪完成时您应该及时享用刚刚好的烤肉，如果您把烤肉留在烤箱里，它会吸收烤箱内部的热量继续烹饪，结果就不是很理想。

- 按 ，指示灯将变红。



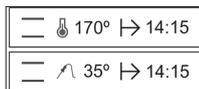
- 按  或 ，您将在显示屏上看到5个时间功能。



- 当您编制烹饪开始时间，，按 。您将在显示屏上看到  和当前时间。



- 按  或  以编制烹饪开始时间，您将听到哔哔两声。您将看到  和编制的烹饪时间。烤箱保持关闭。



- 到设定的时间，烤箱将会打开，烹饪食物。
- 当内部温度使烤肉达到编制的温度时，烤箱将关闭，会响起几秒钟的警报信号，且  将闪烁。
- 按 ，结束警报。烤箱当前是关闭的。
- 烤肉刚刚好，准备享用。

慢速烹饪

低温烹饪使遗留在烤箱内的肉特别柔软，虽然是使用更长的时间烹饪。吃肉的准备时间被延长，它不会很干。

- ☞ 适合将小牛肉，牛肉，猪肉，和羊肉切片变柔软。也适合鸡、鸭、火鸡和鹅的胸脯肉（无骨的）。
- ☞ 不适合野禽肉或马肉，这种类型的肉通过冗长的烹饪会产生一种很浓重的味道。
- 准备时去除脂肪和皮（除了鸭胸）。
- 把肉放在两端密封的锅或盆里（两底边同样）。
- ☞ 作为一般规律，密封肉使您所需的烹饪时间长度变短。比薄切片，密封切片肉越厚烹饪时间越长。肉切片的长度对于密封肉所需的时间没有影响。

设置加热模式 / 烹饪温度

- 加热烤箱的格架和烤盘20分钟，以便烤箱内部温度均匀。
- 选择热风 ，加热模式，交替选择顶部/底部加热 。
- 设置的温度和烹饪时间与图表一致。
- ☞ 作为一般规律，烹饪肉的厚切片在80°C，薄切片在70°C。
- 烹饪的时候不要包裹覆盖肉，即使是很小的肉片。
- ☞ 不要使用烘烤探针，对于烹饪来说这种方式并不是很可靠。慢速烹饪意味着肉汁不会留在里面，会均匀的分布在整片上。
- 您可以在烹饪后立即切开肉，它不像传统烹饪的例子那样需要停一段时间。
- ☞ 您可以在烤箱里微热肉在60°C，肉的厚切片将近1-2小时，薄切片约30-40分钟。

建议慢速烹饪的设置

肉类	重量	密封 (分钟)	烹饪时间 (分钟)	温度
猪肉				
猪排	400-600 g	5	60-90	80
猪里脊	800-1,000 g	7	90-105	80
火腿	1,000-1,500 g	10-12	230-250	80
剔骨	800-1,000 g	8-10	120-140	80
小排骨	1,000-1,500 g	10-12	120-150	80
牛肉				
牛排	700-1,200 g	5-9	100-140	80
肋骨排	1,500-1,800 g	10-12	150-180	80
烤牛肉	700-1,800 g	10-12	120-180	70
牛臀肉, 牛关节	1,500-2,000 g	10-12	200-230	80
无骨牛肉	1,500-1,800 g	10-15	150-200	80
小牛肉				
小牛排	500-800 g	5-6	90-110	80
小牛里脊	1,000-1,500 g	8-10	110-120	80
小牛臀肉, 小牛关节	1,500-1,800 g	10-12	140-160	80
羊肉				
羊排	400-600 g	3-5	60-80	70
羊腿 (带骨)	2,000-2,500 g	10-12	200-250	70
家禽				
鸡胸	400-600 g	3-4	50-60	70
鸭胸	400-600 g	4-5	70-80	70

烘烤的烹饪设置

热风

 无需预热-您可以同一时间在不同层上烘烤不同的食物。

分层架

1、烤盘：从底部数2层

2、烤盘：从底部数3-7层

当使用多层烤盘烘烤蛋糕时，每加一层延长5-10分钟。

- 单独取出烤盘，是开始做更加金黄色蛋糕的首要。
- 当您依照的菜单没有给出热风温度指令时，烘烤热风使用160°C。
- 当蛋糕被装饰了湿润的水果时，这层的水分会特别高，一次仅可烘烤一个蛋糕。

顶部 / 底部加热

 在一层上烘烤。

- 预热，选择加热模式“热风/底部加热”。
- 钢板和铝制烘烤模具特别适合这项功能。

强制风扇热风 或

 没有预热要求，在一层上烘烤。

- 仅适合有关装饰的平的蛋糕，例如，蛋糕有一层糖饰。

披萨模式

- ☞ 在一层上烘烤。
- 适合湿润蛋糕
- 适合披萨；预热
- 适合面包；预热

设置加热模式 / 烹饪温度

☞ 选择烘烤设置

- 当使用披萨板（特殊附件）的时候，把披萨饼皮翻转过来会更脆。预热时间：最少30分钟。
按照说明使用披萨板

基本披萨菜单

250g面粉，20g酵母，125ml温水，3汤勺油（橄榄油），盐。

在烤箱烤盘上烘烤披萨，

- 用指定材料做发酵面团。
- 等待面团发酵起来，体积长为两倍（将近30分钟）。
- 揉捏面团几分钟，且需再次发酵长于15分钟。
- 打开烤箱，设置 ，烤箱将被预热。
- 油抹烤箱烤盘。

如果烘烤一小圈披萨，也需要把烤盘放到烤箱里预热。

- 铺开面团，放置在烤箱烤盘上，并在边缘上塑形。
- 用您选择的顶部装饰覆盖面团，但速度要快，以便面团不会变得很湿润。

- **小披萨**：把披萨饼底放置在预热烤盘上。
- 警报声响后，把烤盘放置在架子1层上
- 在门关闭以后，开始运行12分钟程序。

在披萨板上烘烤披萨

- 按以上描述准备披萨面团
- 放置披萨板在烤架上，并放置在架子1层上。
- 使用加热模式  在250°C，预热烤箱30分钟。
- 放置面团在披萨铲上，并快速摊平，以便它不会变得湿润。摊平后的披萨不能在披萨铲上太久，以免面团黏住它。
- 一旦烤箱预热完成，把披萨从铲上转移到披萨石上。
- 无需改变设置，烘烤8-12分钟。

图表说明：建议烘烤设置

从下面图表的每种情况特征选择蛋糕和点心所需的温度，烹饪时间和分级别别。

- 在多数情况下，温度的范围主要是根据面团是如何制作的，总量多少，使用什么模具。
- 开始时，我们推荐您使用低温，仅在必要时选择高一点的温度。例如，您想要烤更加强烈的金黄的颜色，或者烘烤时间过长。
- 如果您没有找到特殊菜单的说明，可以使用相似蛋糕或点心的说明。
- 不同高度的食物会呈现不同级别的棕色，这种情况下温度设置不应改变，任何程度的棕色，烘烤过程都会很均匀。

建议烘烤设置

模式的值应该优先被突出显示

蛋糕和点心	推荐烘烤设置		热风 ⊕		顶部 / 底部加热 =		强制风扇热风 ⋈ 披萨模式 ⊕		烹饪时间
	重量	设置	重量	温度在°C	重量	温度在°C	重量	温度在°C	使用分钟
海绵蛋糕菜单									
平的模具海绵蛋糕			1	150-160	1	170-180			50-65
模具蛋糕			1	150-160	1	170-190			50-70
水果蛋糕			1	150-160	1	160-180			60-70
平的海绵蛋糕			2	150-160	1	170-180			40-60
海绵底			2	170-180	2	180-200			20-30
水果装饰的平海绵蛋糕			2	150-160	1	170-180	2	⊕ 150-160	45-60
杯型蛋糕			2	150	2	170-180			15-30
大的平的海绵蛋糕（烤箱烤盘）									
干皮			2	150-160	2	180-190	2	⋈ 150-160	20-35
湿润装饰蛋糕			2	160-170	1	170-180	2	⊕ 160-170	35-50
油酥脆饼									
派的外皮			2	170-180	2	180-200			25-35
烘烤的奶酪蛋糕			1	140-150	1	160-170	2	⊕ 140-150	70-90
小点心			2	140-150	2	180-190			15-35
大平面馅饼									
干装饰			2	150-160	2	180-190	2	⋈ 150-160	25-35
湿润装饰			2	160-170	1	170-180	2	⊕ 160-170	30-50
发酵面团									
模具派			1	150-160	1	175-180			40-65
奶油蛋卷			2	150-160	2	175-180			40-50
圣诞节面包条（预热）			1	150-160	1	175-180			50-70
小甜点			2	140-150	2	180-200			15-30
大平面馅饼									
干装饰			2	150-160	2	175-180	2	⋈ 150-160	30-40
湿润装饰			2	160-170	1	170-180	2	⊕ 160-170	30-50

蛋糕和点心	推荐烘烤设置		热风 ⊕		顶部 / 底部加热 =		强制风扇热风 [⋈] 披萨模式 ⊕		烹饪时间
	重量	设置	重量	温度在°C	重量	温度在°C	重量	温度在°C	使用分钟
海绵蛋糕菜单									
平的海绵蛋糕			2	150-1690	2	175-180			30-40
果酱卷			3	170-180	2	180-200			12-25
蛋白糖饼菜单									
蛋白糖饼			2	80-90	2	100-120			80-120
肉桂星型饼			2	100-120	2	120-140			20-40
扁桃仁蛋白饼干			2	100-120	2	120-140			20-50
其它种类点心									
点心			2	170-180	2	190-210			15-30
千层饼			2	170-180	2	190-210			30-40
松软干酪派			2	160-180	2	180-200			30-40
泡芙面团			2	170-180	2	190-210			30-40
油质松软干酪派			2	150-160	2	170-180			30-40
蜂蜜点心			2	140-150	2	170-180			20-35
面包和披萨									
酸性面团面包（预热 230°C，预热 10 分钟在 230°C）			1	180	1	180	1	⊕ 180	70
发酵面包 / 白面包（预 热）			1	180	1	200	1	⊕ 180	30-60
开胃面包卷 / 德式椒 盐脆饼干（预热： 230°C）			3	200	3	220	1	⊕ 250	15-20 8-12
披萨（预热：250°C）									

烧烤

烧烤时烤箱门需要关闭。

☞ 选择加热模式 。

☞ 设置温度到250°C。

☞ 在大切片的情况下，最好选择温度在200到250°C之间，以便肉不会灼烧。

— 加热模式 。

— 预热烤箱5分钟。

— 把要烧烤的食物放到烤架上。

— 把烤盘放置在从下数1或2层上，把烤架放到图表上指定的层上。

— 关闭烤箱门

建议烧烤设置

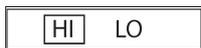
肉的类型	重量	烧烤 	
		1 面	2 面
		使用分钟	
猪排	4	10-12	8-10
猪腹肉	4	12-15	8-10
猪里脊	4	10-12	8-10
肝切片	5	5-6	4-5
德式腊肠	4	8-10	6-8
烤肉串	3	9-11	7-8
半熟牛排	5	6-7	5-6
中度牛排	5	7-9	6-7
小牛排	4	8-10	7-8
羊排	4	7-8	6-7

肉的类型	重量	烧烤 	
		1 面	2 面
		使用分钟	
鸡大腿	3	15-18	10-12
半只鸡	3	18-20	10-12
鱼片	5	6-7	4-5
鲑鱼	3	5-7	4-6
烤面包	5	2-3	2-3
外烤三明治	4	6-8	

解冻

解冻功能意味着两个级别的系统热风的工作，HI 是一般功能，OL 是针对鱼肉，蛋糕，点心和面包的。

1、当您选择  功能，（按照说明选择传统烹饪功能），显示屏将显示：



2、按  或  已选择 HI 或者 LO 的解冻级别，按 。

3、您将听到哔哔两声，确认设置。

解冻时，记得：

- 食物应该去除包装，安放在烤箱烤盘或餐具上。
- 大块的肉或鱼解冻时需放在烤架上，下部放烤盘收集液体。
- 如肉或鱼烹饪前不需要解冻，它的表面应足够柔软以保证可以被调味。

食物总需在解冻后烹饪。

不要再次冷冻解冻后的食物。

解冻食物的时间图表

解冻时间和温度级别见下面的图表

食物类别	LO 级别		HI 级别	
	重量	时间	重量	时间
面包	1/2kg	35 分钟		
蛋糕	1/2kg	25 分钟		
鱼肉	1/2kg	30 分钟		
鱼肉	1kg	40 分钟		
鸡肉			1kg	75 分钟
鸡肉			1.5	90 分钟
肉排			1/2kg	40 分钟
混杂碎肉			1/2kg	60 分钟
混杂碎肉			1kg	120 分钟

图表显示为建议时间，解冻所需的时间取决于环境温度，食物重量和结冰的程度。

做果酱

- △ 警告：如果广口瓶是使用拧下来的盖子，盖子不要重复使用。如果频繁使用，在特定环境下可能导致广口瓶下部碎裂。
- ☞ 用适合的容器做保存，可使用夹口封的橡胶密封环或盖子可以拧下来的普通容器（仅使用新盖子）。金属盒不适用。
- ☞ 不要在烤盘上倒水，当烤箱门打开时，太多的水汽会突然窜出。可以在烤盘上放置一个有水的杯子，但不要放在烤箱底部。
- ☞ 选择披萨模式 。
 - 仅使用与菜单一致的新鲜产品做准备。
 - 每6瓶不超过1升。
 - 使用同样大小的广口瓶，相同物质填充3/4容积。
 - 瓶子之间不要接触。
- 把烤盘放置在从下面数第1层架子上。
- 在烤盘上放一个有水的杯子。
- 设置披萨模式 ，在160°C，观察果酱制作。过10-20分钟，在广口瓶里的液体开始呈珍珠光泽。通常首先考虑的是适当的瓶子。

水果

- 接着，关闭烤箱，将广口瓶搁置30分钟，（柔和的水果将近15分钟，就像草莓），此时烤箱停止加热。

蔬菜和肉

- 当液体呈珍珠光泽，降温到100°C，继续烹饪30-60分钟。
- 接着，关闭烤箱，将广口瓶搁置30分钟。

儿童安全锁

儿童安全锁可防止儿童触碰导致设置的突然改变，同时保护儿童人身安全。

当儿童安全锁被启动时，烤箱所有功能设置按键将被锁定，在该情况下无法启动烤箱或更改烤箱设置。

儿童安全锁的打开 / 关闭

打开儿童安全锁

- 首先通过点按  打开烤箱，如果是在关闭的情况。
- 接着，同时按  和 。



- 您将听到延长的一声哔响，并看到  在显示屏上显示，烤箱被锁住。
- 任何时候触碰玻璃前面板， 将会显示，指示烤箱被锁住。

关闭儿童安全锁

- 同时按  和 。
- 您将听到延长的一声哔响，烤箱解锁。

清洁和维护

在首次安装使用前，请先阅读本章节。定期清洁维护设备，烤箱使用寿命更长，日久如新。请仔细阅读以下清洁和维护说明。

所有表面

△ 不要在烤箱内使用蒸汽或压力清洁产品，这样装置可能损坏，或者造成危及生命的情况。

△ 烧伤危险。用手清洁它时，需搁置并待装置冷却，直到手可以触摸它。

△ 按照说明，使用清洁产品。

每次使用后清洁装置，污垢或烘烤遗留的食物没有被去除的话，下次加热可能会烧毁器具。通常，这种类型的污垢没有被清除，可能会留下痕迹。

如果是很浅的污点，清洁表面可以使用布，刷子，软海绵沾热水和餐具洗涤剂。用冷水冲洗烤盘和烤架保证没有洗涤剂遗留，之后迅速用布擦干。否则它可能导致表面掉色或出现更多的污迹。

☞ 这有一些关于不同表面和组件去除污迹说明。

☞ VSR 0-FIX-C可以的清洁微晶玻璃，搪瓷和门内部的表面。这种清洁粉可以从库博仕售后服务买到。

不要使用以下清洁用品：

— 侵蚀性产品或漂白剂，含有活性氧，氯或者其它腐蚀材料。

— 清洁可能会造成刮痕，如粗糙的替代品，钢丝绒，肥皂钢丝绒，硬刷子，金属洗刷器，塑料海绵，表面带刮铲的海绵（有洗擦边的）

清除烘烤污垢

烘烤污垢首先需要被软化，最佳方式是使用一块潮布，污垢可以很容易的被擦除。

使用刮铲清洁

- △ 小心！切口危险！刮铲的刀很锋利。通常使用刮铲在表面用一个较低的角度铲除烘烤污垢。
- △ 不要使用刮铲刮边角。



使用烤箱喷剂 - 说明

- △ 经常阅读厂家说明书。
烤箱喷雾会损坏铝、清漆、塑料的表面。
- △ 不要在后部风扇打开的时候使用喷雾，当ökotherm®催化剂接触到烤箱清洁喷雾时会被损坏。
因环境原因，应避免使用烤箱喷雾，然而，如果您仍然希望使用的话，仅使用它在烤箱内部和搪瓷烤盘上。

铬表面

前部和烤箱把手是铬表面

- △ 立即清除酸性、油脂、蛋白的痕迹，如果没有清除，污点很容易形成。
- △ 这个表面特别容易被留下刮痕和被烤箱喷雾损坏，**清洁的时候不要使用刮刀，洗刷器和硬纤维海绵。**
- ☞ 清洁仅使用热水和餐具洗涤剂，并且使用柔软的布或海绵。

不锈钢

前面的不锈钢门，控制面板

△ 不锈钢特别容易留下刮痕，**不要使用刮铲清洁。**

△ 立即清除酸性、油脂、蛋白的痕迹，如果没有清除，污渍很容易形成。

我们推荐您针对不锈钢表面使用适合的产品每周清洁一次。这些产品可以形成保护膜，保护不锈钢防止褪色。

搪瓷

烤箱内腔，前部，烤盘

您可以使用一边有洗刷器的塑料海绵，尽管，一些产品一边有粗颗粒质地会造成划痕，遇到困难的时候可以尝试使用，划痕不会被注意到。

☞ 刮铲适用于顽固的污垢。

☞ 我们推荐使用VSR 0-FIX-C做彻底清洁，烤箱喷雾可以在表面应用。

玻璃门

内部玻璃门表面

△ 避免使用烤箱喷雾，因为通常使用会损害玻璃表面。

刮铲适合去除顽固污垢。

☞ 做彻底清洁，我们推荐使用VSR 0-FIX-C或擦窗器。

门的前端，控制面板

☞ 用布和柔软的海绵，一些餐具洗涤剂清洁**烤箱前部**。您可以使用擦窗器。

门的垫圈

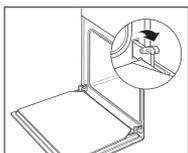
☞ 清洁前移除门的垫圈，以便污垢不能汇集在它底下。见“更换门的垫圈”
如果必要，您可以使用餐具洗涤剂或放在洗碗机里

烤箱门的安装和拆卸

型号 EEB6551.0

拆卸烤箱门

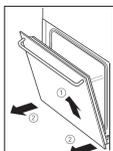
- 完全打开烤箱门。
- 把门合页上的支架折叠下来。



- 用接近于关上的角度双手扶住烤箱门。

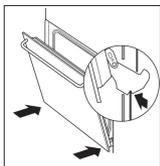


- 稍微提起，并向前拉动移除合页。

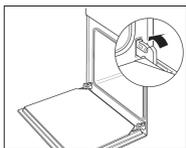


装上烤箱门

- 双手扶住烤箱门，并将合页插入插槽里，合页需要紧贴住。
- 缓慢的将烤箱门完全打开。



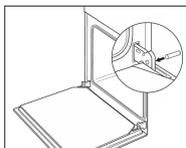
- 搬开合页上的支架。
- 关闭烤箱门。



型号：EEBK6551.0

拆卸烤箱门

- 完全打开烤箱门。
- 在门的合页卡槽里插入安全销。

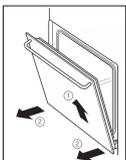


— 用接近于关上的角度双手扶住烤箱门。



— 稍微提起，并向前拉动移除合页。

△ 警告，受伤的危险。不要从小洞中移除安全销。**合页是很紧的。**当装配时，合页必须被拉紧。移除安全销后合页因自身弹力而收紧。

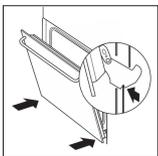


安装烤箱门

— 双手扶住烤箱门，并将合页插入插槽里，合页需要紧贴住。

— 缓慢的将烤箱门完全打开。

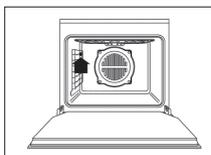
— 拆除安全销



活动架的装配和拆卸

移除活动架

- 通过松开位于烤箱两侧的螺母移除活动架。
- 移除活动架。



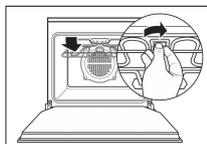
装上活动架

- 放好活动架的位置，装上螺母。

加热元件的折下 / 折上

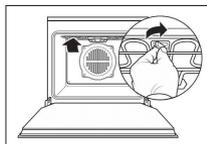
折下加热元件（顶部加热 / 烧烤）

- 如图，旋转固定卡件，并折下加热元件。



折上加热元件

- 折上加热元件，并反方向旋转卡件，并锁好。



ökotherm® 催化剂的再生

ökotherm® 催化剂可以在炙烤时通过热风烹饪设置分解油脂颗粒，热风设置的普通应用就会使这个过程很充分。在特殊情况下（较好的大量炙烤），催化剂处理小的油脂颗粒是完全可能的。当您再次使用烤箱，例如烹饪一个披萨，它们会被逐渐消除。

如果您坚信催化剂不能很好的清洁，您可以通过清除余留下聚集的油脂来完成再生。

ökotherm® 催化剂的再生

- 选择热风循环功能 。
- 设置恒温器在200度。
- 并加热空烤箱60分钟。

故障事件的帮助

△ 修理必须由授权的专业人士执行。

您可以自己解决一些小故障，首先检查是否是使用方法问题，在质保期内维修是不免除成本的，您是否已经注意到以下情况是使用错误造成的。

发生故障该怎么做

... 灯泡不亮

检查，电源插头是否插入电源插座？保险丝是否完好？是否是电力不足？是否是儿童安全锁锁上了？

... 一个或几个按键无反应，但很有可能接触问题

可能因为：按键传感器持续改变灵敏度适应环境条件，在不利的环境下，例如，某人依靠它很长时间，它会需要几分钟，直到传感器再运行。

等待将近 15 秒，或者断掉电源，再重新连接。如果必要，再一次重复这个过程。

密匙会重设，按将再一次运行。

... 在断掉保险丝，又重新连接以后。一个或几个按钮传感器无反应。

可能因为：错误的传感器密匙或元件

在断掉并重新连接保险丝两次以后，再一次断掉保险丝并通知售后服务。

... 门上的玻璃破损

切断烤箱，并请售后服务换门。

... 门的密封圈损坏

重新放置门的垫圈，见“更换门的垫圈”。

如果门的垫圈已经损坏，不要使用烤箱。

... 如果烤箱的灯不能工作

烤箱依然可以使用，尽快更换卤素灯泡。

确认烤箱关闭，且冷却。见“更换烤箱灯”

... 有很浓重的味道

使用 ökotherm® 催化剂的再生，见“ökotherm® 催化剂的再生”。

烹饪时有很浓的醋味

当预备的菜肴含有酒精或发酵的情况，使用热风设置就会发现有醋味。如果味道令人很不愉快，**使用不含风扇的设置**，例如顶部 / 底部加热。

... 水果汁或蛋白残留在搪瓷表面

湿布擦除污渍即可还原清洁搪瓷表面。

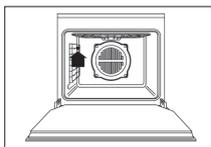
维护

换烤箱灯

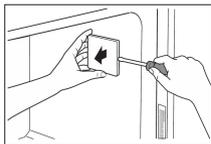
- △ **警告**，卤素灯泡打开一段时间之后会非常热，仅在冷却的情况更换灯泡。
- △ **警告，触电危险**。在打开烤箱灯的灯罩之前，您必须断掉设备的所有供电。断掉或脱松保险丝，拔掉电源。
- △ 仅更换相同类型及功率的卤素灯泡，新的卤素灯泡可以从库博仕售后服务买到。
- ☞ 不要用手直接接触卤素灯泡，指纹将会烧灼在玻璃表面上，降低发光度和使用寿命。
- △ 当玻璃罩没有马上脱松时（例如，因为长期使用的污垢造成），把它撬下来，可能会导致玻璃裂开。如果发生，放一块布在玻璃罩上，接住玻璃。

更换卤素灯泡

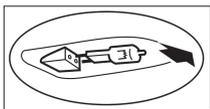
- 移除活动架。



- 用螺丝刀小心的移除玻璃罩。



- 从内部移除卤素灯泡。



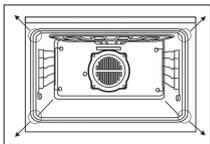
- **使用布**或纸巾拿住灯泡插入卤素灯泡。
- 重新放置玻璃罩，通过施压锁上它。
- 装配活动架。

更换烤箱密封垫

- △ 不要在**没有垫圈**，或已破损的情况下使用烤箱。如果密封垫圈破损或长时间没有清洁，就必须更换。新垫圈可以从库博仕售后服务买到。

移除垫圈

- 移除垫圈您必须小心的把每个角向外拉动。

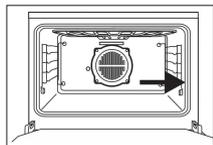


配置新垫圈

- 在烤箱前部，一个角接一个角的贴上。
- ☞ 小心不要压弯扣环

技术资料

如果您联系售后服务或定制配件，需要提供所给的技术资料。
烤箱的技术资料在右边，在侧架上。打开门您就可以看见它。



— 如果售后问询，了解以下信息

Fertigungsnummer Backofen												
Modellbezeichnung des Backofens												

