

操作说明书

Combair-Steam SL

蒸汽烤箱

感谢您选择购买我们的产品。您的设备满足高标准的要求，并且操作简便。但仍请您抽出时间阅读本操作说明书。这样您就可以了解您的设备，并且在其最佳状态、无故障地使用该设备。

请您遵守安全提示。

更改

文字、图片和数据均相应于本操作说明书排印时的设备当前技术水平。保留因继续研发而更改的权利。

有效范围

型号与铭牌上的前几位数字相符。此操作说明书适用于：

型号名称	型号	类型	度量衡单位系统
Combair-Steam SL 60	23012	CSSLZ60c	60-600
Combair-Steam SL 60	23012	CSSLZ60g	60-600
Combair-Steam SL 60	23013	CSSLZ60Yg	60-600

规格差异在文本中进行了描述。

可访问网址 www.vzug.com 下载彩色版操作说明书。

目录

1	安全提示	5	5.8	修改运行方式	21
1.1	使用的符号	5	5.9	定时器	21
1.2	一般性安全提示	5	5.10	运行结束	22
1.3	设备特有的安全提示	5	5.11	关断设备	23
1.4	使用说明	6	5.12	倒空水盒	23
2	首次投入使用	8	6	GourmetGuide (美食指南)	24
3	设备说明	9	6.1	食谱手册	24
3.1	结构	9	6.2	个人食谱	25
3.2	操作和显示元件	9	6.3	Vacuisine (真空蒸煮) *	28
3.3	烘烤室	10	6.4	BakeOmatic (智能烘焙程序)	29
3.4	配件	11	6.5	专业烘烤	30
3.5	餐具加热	12	6.6	软烤	31
4	运行方式	12	6.7	智能回炉程序	34
4.1	运行方式概览	12	6.8	保健 *	35
4.2	蒸	12	6.9	卫生 *	35
4.3	上/下火	13	6.10	保温 *	36
4.4	热空气	13	7	EasyCook (轻松烹饪)	36
4.5	热空气加蒸汽	13	7.1	食物组概览	36
4.6	回炉	14	7.2	选择并启动食物	36
4.7	至尊匹萨	14	8	收藏夹	37
4.8	烧烤	15	8.1	制作收藏夹	37
4.9	热风循环烧烤	15	8.2	选择并启动收藏夹	37
4.10	上/下火, 湿润	15	8.3	修改收藏夹	37
4.11	湿热空气	16	8.4	删除收藏夹	38
4.12	下火	16	9	技巧和窍门	38
4.13	快速加热	16	9.1	烘烤效果不满意	38
5	操作	17	9.2	一般建议	39
5.1	给水盒加水	17	9.3	省电	39
5.2	选择并启动运行方式	18	10	用户设定	39
5.3	检查和修改设定	18	10.1	用户设定概览	39
5.4	设定持续时间	19	10.2	调整用户设定	39
5.5	设定延时启动/结束	19	10.3	语言	40
5.6	中心温度	20	10.4	显示屏	40
5.7	中断运行方式/提前结束	20	10.5	日期	40

10.6	钟表.....	40	16	索引	54
10.7	通知.....	41	17	备注	57
10.8	设备除垢.....	41	18	服务 & 技术支持	59
10.9	水硬度.....	41			
10.10	音量.....	41			
10.11	辅助功能.....	41			
10.12	温度.....	42			
10.13	儿童安全锁.....	42			
10.14	设备信息.....	42			
10.15	演示模式.....	42			
10.16	检查连接 *.....	43			
10.17	出厂设置.....	43			
11	保养和维护	43			
11.1	外部清洁.....	43			
11.2	清洁蒸烤室.....	43			
11.3	清洁设备门.....	43			
11.4	清洁门密封件.....	44			
11.5	更换门密封件.....	44			
11.6	更换卤素灯.....	44			
11.7	清洁配件和烤盘架.....	44			
11.8	除垢.....	45			
12	自行排除故障	47			
12.1	发生以下情况时应采取的措施.....	47			
12.2	断电后.....	50			
13	配件和备件	51			
13.1	配件.....	51			
13.2	特殊配件.....	51			
13.3	备件.....	51			
14	技术数据	52			
14.1	检验机构的提示.....	52			
14.2	食品接触用.....	52			
14.3	温度测量.....	52			
14.4	EcoStandby.....	53			
14.5	«开源»许可文献参考.....	53			
15	废弃处理	53			

1 安全提示

1.1 使用的符号



表示所有重要的安全说明。
若不遵守则会造成受伤、机器或设备损坏！



需要注意的信息和提示。



关于废物处理的信息



关于操作说明书的信息

- ▶ 标记工作步骤，您必须按顺序执行这些步骤。
 - 描述设备对您执行的工作步骤所作出的反应。
- 标记列举。

1.2 一般性安全提示



- 运行设备前请先阅读操作说明书。



- 8 岁以上的儿童，及身体上、感觉上和行为能力上有缺陷者或缺乏经验和/或知识的成人，可在对其安全负责的人的监护或针对该设备进行指示、且了解可能发生的危险的情况下，使用该设备。儿童禁止在设备上玩耍。儿童不可在无监护的情况下进行清洁和用户保养工作。

- 如果设备没有配备电源连接线和插头或其他可切断电源的装置，使各极触点间隙开口均根据过压级别 III 可确保完全分离，则必须在永久安装的电气设备中按规定安装分离装置。
- 如果设备的电源连接线缆损坏，则必须由生产厂家或其客服部门或有类似资格的人员进行更换以避免发生危险。

1.3 设备特有的安全提示



- 仔细阅读重要的安全提示并妥善保存以便继续使用。
- 警告：在使用期间设备及其可接触部件会发烫。应小心避免接触加热元件。应使 8 岁以下的儿童远离设备，除非有人持续进行监督。
- 警告：可触摸的部件使用时可能有高温。请勿让幼儿接近设备。
- 该设备专门是为家用和类似的应用而设计：在商店、办公室和其他商业领域的员工厨房；在农业领域中；在酒店、汽车旅馆以及其他住宿设施中为顾客提供；在早餐食堂中。
- 可加热设备屉盒及其内装物会很烫。

- 清洁烤箱门上的玻璃时请勿使用腐蚀性的清洁剂或尖锐的金属刮刀，因为它们可能会划伤表面。这样会毁坏玻璃。
- 针对带热解自清洁功能的设备：必须在进行热解自清洁之前将过量脏污除去，并取下配件（餐具、蛋糕盘、抽拉组件、烤盘架）。
- 仅使用针对此烤箱建议的控温探头。
- 决不能使用蒸汽清洁设备。
- 警告：换灯之前请确认设备已关闭，并断开电源，以避免触电。
- 设备不可安装在装饰门后面，以避免过热。
- 该设备不适用于车辆或船舶或飞机，以及条件特殊的室内，例如充斥腐蚀性或爆炸性气体（灰尘、蒸汽或煤气）或冷凝湿气的房间。
- 警告：切勿在密闭容器中加热食品或液体，如罐装或瓶装。这会因超压造成爆炸。
- 关于插入部件的详细使用说明在‘配件’一章中进行了解释。

1.4 使用说明

首次使用前

- 本设备只允许根据另附的安装说明书进行安装和连接电源。请由获得许可的安装人员/电工来完成必要的安装工作。

按规定使用

- 本设备设计为家用烹饪设备。烤箱中绝不允许烘烤可燃或过多油脂的物品！如果不按规定使用或错误操作，本公司将不会对可能造成的损失承担任何责任。
- 绝不能将本设备用于烘干动物、衣物、纸张等！
- 请勿用于房间取暖。
- 本设备只应在 5 °C 到 35 °C 的环境温度下安装运行。在有霜冻危险时，泵里面残留的水可能会结冰并损坏泵。
- 在设备上或设备内，特别是对带电部件进行的修理、更改或改造，只允许由制造商及其客户服务部门或有类似资格的人员进行。不按规定进行维修可能会导致严重事故、设备和设施损坏以及停机。设备停机或需要进行修理的情况下，请注意章节«服务 & 技术支持»中的提示。必要时请与我们的客户服务部门联系。
- 只允许使用原装备件。
- 请小心保存本操作说明书，以保证能随时查看。
- 该设备符合公认的技术准则以及相关的安全规则。为避免损失和意外发生，必须按规定使用设备。请您注意本操作说明书中的提示。

使用时

- 请使用儿童安全锁。
- 如果本设备上有可见的损伤，请不要使用设备并联系我们的客户服务部门。
- 一旦发现设备有功能故障，则必须立即将其与电源断开。
- 关闭设备门前，请确认烤箱内没有异物或宠物。
- 请勿在烤箱内和保温屉盒里保存任何在无意中接通设备的情况下会导致危险的物品。请勿在烤箱或和保温屉盒里保存食品以及对温度敏感或易燃的材料，例如清洁剂、烤箱喷雾剂等。
- 对于带烧烤功能的设备：烧烤时请关闭设备门。否则高温有可能损坏操作和显示元件或上方的组合橱柜等。

小心，有烫伤的危险！

- 运行过程中设备会很烫。设备门也会升温。
- 打开设备门时，可能会有蒸汽或热空气从烤箱内溢出。
- 已加热的设备在关闭后仍然会长时间持续发烫，只能缓慢冷却至室温。在进行清洁等工作前，请等待至设备冷却。
- 过热的油脂很容易自燃。在烤箱内加热油以煎炒肉类非常危险且应禁止。油脂起火时，切勿试图用水扑灭。有爆炸危险！请用防火毯灭火并关闭门窗。
- 不允许在已加热的食物上浇上烈性酒（科涅克白兰地、威士忌、白酒等）。有爆炸危险！
- 在烘干香草、面包、蘑菇等时，请勿让设备处于无人监控的情况下。烘干过度会导致火灾危险。
- 如果您发现设备或烤箱内有烟雾，可能起火时，请保持设备门关闭并切断电源。
- 烤箱内的附件会发烫。请使用防护手套或烤箱布。

注意，受伤危险！

- 请注意，防止任何人将手指伸到门的铰链中。否则在设备门运动过程中会有致伤危险。在有儿童的情况下要特别小心。
- 设备门只能在卡止位置上敞开。设备门打开的情况下有绊倒以及挤伤危险！请勿坐在或靠在设备门上，勿将设备门当作搁板使用。
- 针对炉具：为保护幼童，可能需要安装儿童炉具保护。该装置可在专卖店购买。

小心，有生命危险！

- 有窒息危险！包装部件例如薄膜、泡沫塑料，让儿童远离。包装部件可能会对儿童造成危险。

防止设备损坏

- 关闭设备门时请勿太用力。
- 对于带可见下火的设备：请不要将物品直接置于下火上。
- 在没有可见下火（加热体）的设备上，不允许使用铝制保护层。
- 烤箱内请勿使用任何会生锈的物品。

- 在蛋糕盘中用刀或刀轮进行切割会造成可见的损坏。
- 为了防止生锈，让设备门在卡止位置上敞开，直至烤箱冷却。
- 清洁时请注意，不要让水进入设备中。请使用稍微湿润的布。绝不能用水喷洒设备内部或外部。进入的水会导致损坏。

2 首次投入使用

新安装的设备在首次投入使用前，请执行以下操作：

- ▶ 从烤箱中取出包装材料和运输材料，若有蓝色保护膜请取出。
- ▶ 清洁烤箱和配件。
- ▶ 按下接通按钮。
 - 设备将接通。

方式 1 *

* 取决于软件版本

- 屏幕上将依次出现各种运行所需的用户设定，如语言、时间和温度单位等。
- ▶ 设置并确认。
- ▶ 给水盒加满新鲜的冷饮用水后推入指定的屉格内。



必须设置语言和时间，以便设备可正常运行。

版本 2 *

* 取决于软件版本

- ▶ 设定时间 (参见页码 40)。
- ▶ 必要时调整 (参见页码 41) 用户设置中的水硬度。
- ▶ 给水盒加满新鲜的冷饮用水后推入指定的屉格内。

结束首次调试

- ▶ 使用运行方式  180 °C 下加热空的烤箱 (无烤盘等) 约30 分钟。



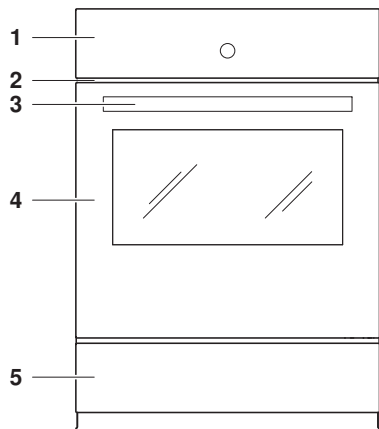
在此过程中由于可能产生异味或烟雾，请保持室内良好的通风。



本操作说明书中的所有温度单位都是摄氏度。对于用户设置《华氏》(参见页码 42)，可使用相应的换算值。

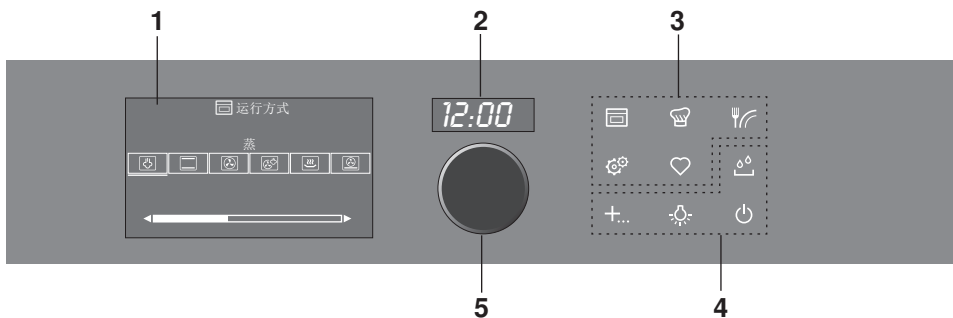
3 设备说明

3.1 结构



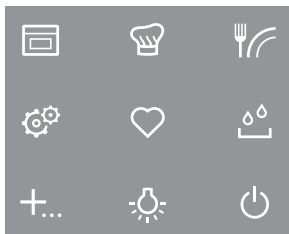
- 1 操作和显示元件
 - 2 通风口
 - 3 门把手
 - 4 设备门
 - 5 设备屉盒可加热 *
- * 取决于型号








3.2 操作和显示元件




- 1 显示屏
- 2 数字显示 (持续时间/定时器/时间)
- 3 菜单按键
- 4 操作按键
- 5 调整旋钮/接通设备

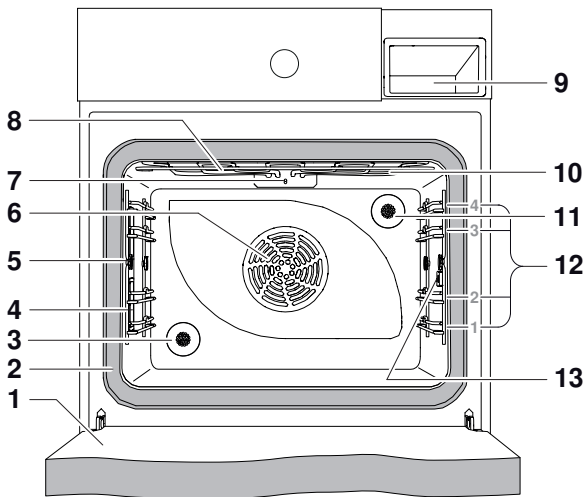
触摸键概览



-  运行方式
-  GourmetGuide (美食指南)
-  EasyCook
-  用户设置
-  偏好
-  水盒
-  额外功能
-  蒸烤室内灯
-  关闭

3.3 烘烤室


 保护膜或铝箔会损坏设备。
请勿在烤箱底部放置保护膜或铝箔。



- | | |
|---------|--------------|
| 1 设备门 | 8 蒸烤室排气 |
| 2 门密封件 | 9 水盒屈格 |
| 3 温湿传感器 | 10 上火 |
| 4 蒸烤室内灯 | 11 蒸汽入口 |
| 5 滚花螺母 | 12 带有标示的烤架层 |
| 6 热空气风扇 | 13 用于控温探头的插座 |
| 7 温度感应器 | |






 下火位于烤箱底部。

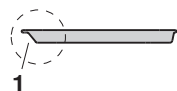
3.4 配件

 错误操作导致损坏！
请不要用刀或刀轮在配件中切割。

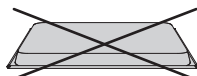
DualEmail 蛋糕盘



- 例如用于馅饼、面包和饼干的烤模
- 与烤架相配的收集盘
- 如果烘烤时只遮盖一部分，它可能会变形。这是正常现象。它在冷却过程中将重新恢复原来的形状。
- 不适用于运行方式  以及  和 。
- ▶ 而应使用不锈钢烤盘。
- 如果温度设定低于 150 °C，则不适用于运行方式  和 。若使用频繁则表面外观可能会发生变化。但这并不影响其功能。

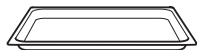






- ▶ 注意，蛋糕盘的《斜面》1 在蒸烤室中对着门。

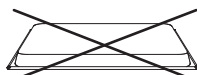


- ▶ 只能用于正常使用位置 – 不要倒放。

不锈钢烤盘

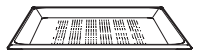


- 与烤架和排孔滴盘相配的收集盘
- 例如用于开胃糕点和饼干的烤模
- 如果烘烤时只遮盖一部分，它可能会变形。这是正常现象。它在冷却过程中将重新恢复原来的形状。
- 如果温度设定高于 150 °C，则不太适用于运行方式  和 。
- 不适用于运行方式  和 。



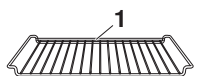
- ▶ 只能用于正常使用位置 – 不要倒放。

排孔滴盘

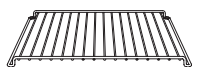


- 用于烹饪新鲜或冷冻蔬菜、肉类和鱼类
- 用于放置小蛋糕模、消毒杯等。
- 用于浆果、水果等榨汁。

烤架



- 用于放置烤肉餐具和烤模
- 用于放置肉类、冷冻匹萨饼等
- ▶ 注意，横架 1 朝向烤箱后部。由此可将烧烤食物安全地从烤箱中取出。



- 冷却饼干

4 运行方式

控温探头



中心温度建议值的说明见《EasyCook》。



温度超过 230 °C 不适合使用。控温探头和烤箱盖之间的距离至少有 5 cm 的距离。

特殊配件



将不属于供货范围的配件置于烤架上。

▶ 特殊配件请参见：www.vzug.com

3.5 餐具加热

- ▶ 若设备已关闭：先按调整旋钮。
- ▶ 将烤架推入烤架层 1 并将炊具放置其上。
- ▶ 轻点传感式按键 **+**...
- ▶ 选择 **☰**。
- ▶ 设置所需的持续时间。



选择的持续时间不少于 1 小时。

- ▶ 必要时调整结束时间。
- ▶ 选择 ▶ 启用《餐具加热》。
 - 设置的持续时间结束后，《餐具加热》自动关闭。

4 运行方式

4.1 运行方式概览

以下描述了所有运行方式及快速加热。

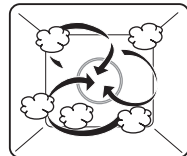


请注意《技巧和窍门》(参见页码 38) 以及《EasyCook (轻松烹饪)》。

4.2 蒸



温度范围	30–100 °C
建议值	100 °C
烤架层	1 至 4




蒸烤室同时使用蒸汽和热空气加热。食物用蒸汽加热或烹饪。

用途

- 烹饪蔬菜、米饭、谷类制品、豆类和蛋类食物
- 水煮肉类、家禽类及鱼类

- 水果和浆果榨汁
- 制备酸奶
- 蒸煮后封装

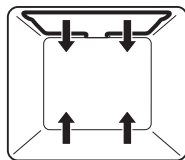
 可同时在多层上进行烹饪。

- ▶ 将不锈钢烤盘推入排孔滴盘下方。

4.3 上/下火




温度范围	30–230 °C
建议值	200 °C
烤架	2



通过上方和下方的加热体进行加热。

用途

- 在一层进行常规的烘烤和煨制
- 蛋糕、饼干、面包和烘烤类食物

 如果需要达到酥脆的效果，请使用深色搪瓷烤盘或黑色钢板材质的烤盘。

4.4 热空气



温度范围	30–230 °C
建议值	180 °C
烤架	2 或 1 + 3



烤箱内的循环空气将经烤箱背部的加热体加热并均匀流动。

用途

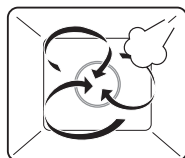
- 特别适用于在多层烤架上同时烧烤小饼干
- 蛋糕、面包和烘烤食物

 与  相比，温度应低约 20°C，因为能更有效地进行热传导。

4.5 热空气加蒸汽



温度范围	80–230 °C
建议值	180 °C
支撑架	2 或 1 + 3



4 运行方式

烤箱内的循环空气将经烤箱背部的加热体加热并均匀流动。通过蒸汽冷凝可以比用热空气烹饪更为有效地将热量传递给食物，由此可以加速烹饪过程。温度高于 100°C 的蒸汽不可见。





用途

- 千层饼和发面糕点、面包、辫子面包
- 烤饼、酥皮烤饼
- 肉类
- 冷冻食物和熟食



特别适合用于烹饪低脂的冷冻食物，如烤箱炸薯条或春卷。

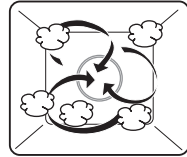
蒸汽在运行期间可以关闭和重新接通。

- ▶ 启动运行方式。
- ▶ 如要关闭蒸汽输入，在运行方式的设置中选择  《关闭蒸汽》。
 - 图标  熄灭。
- ▶ 如要重新启动蒸汽输入，选择  《接通蒸汽》。
 - 图标  亮起。

4.6 回炉



温度范围	80–200 °C
建议值	120 °C
支撑架	1 至 4



蒸烤室用蒸汽和热空气加热。食物被柔和加热，不会变干。

用途

- 加热已预先烹饪好的食物和熟食

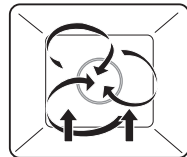


可同时在几个烤架层上进行回炉处理。

4.7 至尊匹萨



温度范围	30–230 °C
建议值	200 °C
烤架	2



通过热空气和下火进行加热。将集中烘烤食物的底部。

用途

- 匹萨饼
- 水果馅饼和饼干

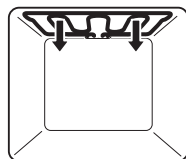


如果需要达到特别酥脆的效果，请使用深色搪瓷烤盘或黑色钢板材质的烤盘，不用烘烤垫纸。

4.8 烧烤



温度范围	4 级
建议值	3 级
烤架	3 或 4



由烧烤加热体加热。

用途

- 平整的烧烤食品，例如肉片、肉排、家禽类、鱼类和肉肠
- 焗
- 吐司
- ▶ 将烧烤食品直接放在烤架上。
- ▶ 在蛋糕盘上铺上铝箔纸并将其推到烤架下方。

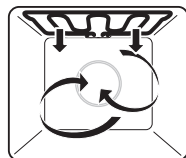


为达到最佳效果，把食物推进烤箱前，预热 3 分钟。

4.9 热风循环烧烤



温度范围	30–250 °C
建议值	200 °C
烤架	2 或 3



由烧烤加热体加热。烤箱内的对流空气将借助热空气风扇均匀分散。

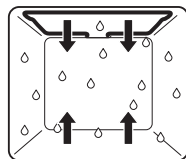
用途

- 适用于整只家禽
- 体积较大的烧烤类食品
- ▶ 将烧烤食品用瓷盘或玻璃容器中，或直接置于烤架上。
- ▶ 在蛋糕盘上铺上铝箔纸并将其推到烤架下方。

4.10 上/下火，湿润



温度范围	30–230 °C
建议值	200 °C
烤架	2



通过上方和下方的加热体进行加热。产生的蒸汽只有极小部分将从烤箱内排出。这样便可保证食品的湿气。

4 运行方式

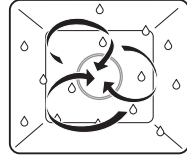
用途

- 面包、辫子面包、煎炸和酥皮烤饼放在一层
- 低温烤制

4.11 湿热空气



温度范围	30–230 °C
建议值	180 °C
烤架	2 或 1 + 3




烤箱内的循环空气将经烤箱背部的加热体加热并均匀流动。产生的蒸汽只有极小部分将从烤箱内排出。这样便可保证食品的湿气。

用途

- 同时在两层烤架上烧烤小烤饼
- 发酵糕饼和面包同时置于两层烤架
- 酥皮食品和烤饼

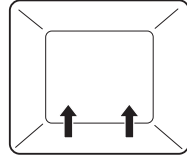


与  相比，温度应低约 20°C，因为能更有效地进行热传导。

4.12 下火



温度范围	6 级
建议值	3 级
烤架	2 (或 1)



通过下方的加热体进行加热。




用途





- 重新烤制水果馅饼底
- 烹制



如果需要达到酥脆的效果，请使用深色搪瓷烤盘或黑色钢板材质的烤盘。

4.13 快速加热

使用快速加热  时，用热空气和下火加热使预热时间缩短。在下列运行模式下，可进行快速加热： 和 .

- ▶ 选择所需的运行模式并进行设定。
- ▶ 要启动运行模式，选择 .
- ▶ 在设定中选择运行方式  «开启快速加热»。
 -  上部亮起此标志 .

一旦信号声响起：

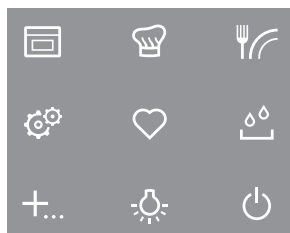
- 可将食物推进去。

5 操作

通过键入相应的触摸键，以选择不同主菜单及功能。所选的触摸键和功能亮起白色灯光；其它可选功能则为橙色。

在不同菜单中，不可选或不可修改的设定与功能为灰色。

下列触摸键中，带有以下主菜单及功能：




	运行方式
	GourmetGuide (美食指南)
	EasyCook
	用户设置
	偏好
	水盒
	额外功能
	蒸烤室内灯
	关闭

调整旋钮的功能

- | | |
|----|--|
| 按 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 接通设备 ▪ 选择/打开子菜单、设定等 ▪ 确认/关闭信息 ▪ 激活/取消用户设定 |
| 旋转 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 子菜单中的导航 ▪ 修改/设定一个值、一个用户设定 |

5.1 给水盒加水

 不允许使用去除了矿物质（过滤）的水或蒸馏水。

- ▶ 若设备已关闭：先按调整旋钮。
- ▶ 轻点传感式按键 。
 - 如果处于激活状态，水盒被推出。
- ▶ 将水盒拉出加水。
- ▶ 在水盒中装入新鲜的冷饮用水，并盖上盖子。
- ▶ 将水盒推入指定的屉格内。

补充加水

水盒中的盛水量一般来说足够用于一次烹调过程。

如果显示屏中显示«请补充加水»：

- 如果处于激活状态，水盒被推出。
- 正在进行的运行方式或应用将会停止，因为没有足够的水。
- ▶ 加满水盒并重新推入。
 - 应用将会继续

如果显示屏中显示«请加水»：


- 水箱不会被推出。
- 正在进行的运行方式或应用将继续激活。

▶ 要关闭信息，请选择 ✓。

如果必须补充加水：

▶ 水箱中最多只允许装入 0.5 l 水，否则在运行结束时可能会有水溢出。

5.2 选择并启动运行方式

- ▶ 若设备已关闭：先按调整旋钮。
- ▶ 若设备在另一个其它菜单下：点击传感式按键 。
- 显示屏中显示运行方式的选项。
- ▶ 选择运行方式。
- 在显示屏上显示着运行方式的设定，温度上方显示着建议值。
- ▶ 根据需要设置持续时间、结束时间、温度以及温度级别和目标温度并确认。

Tip and go

所有用于运行方式所需的设定一旦完成后，在显示屏上则显示 20 秒钟的柱条。若在此时没有继续进行设定，则运行方式自动启动。若设定被修改，则重新启动 Tip and go。



您可在用户设定中调整 (参见页码 42) Tip and go 的持续时间或取消 Tip and go。

- ▶ 若要马上启动运行模式，即无须 Tip and go，则选择 ▶。
- 若已设定，在显示屏中和数字显示中显示着剩余时间。

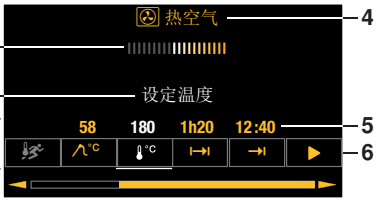


在启动后，已设定的运行方式不能再修改。



无把手设备：在运行及运行结束后，把手处于驶出状态。当设备冷却下来时，它才重新收回。

显示屏概览



The screenshot shows a control panel with the following elements:

- 1: A row of icons including a fan, a temperature symbol, a water drop, and a play button.
- 2: The text "设定温度" (Set temperature) above a digital display showing "58".
- 3: A horizontal bar graph with vertical segments of varying heights, representing the "Tip and go" timer.
- 4: The text "热空气" (Hot air) with a square button icon to its left.
- 5: A row of numerical and time values: "180", "1h20", and "12:40".
- 6: A horizontal bar graph with a yellow segment, representing the "Setpoint" indicator.

1 设定运行模式
2 调整旋钮当前位置/已选定的设置
3 Tip and go
4 运行模式标志
5 设定值/建议值
6 设定标志

5.3 检查和修改设定

- ▶ 选择所需设定标志。
- ▶ 为修改数值：向右或向左旋转调整按钮。
- ▶ 通过按下调整旋钮确认设定。
- 在显示屏上显示着运行方式的设定。
- 在相应标志的上方可看到修改的数值。



只有在运行开始的 60 秒内修改结束时间。

5.4 设定持续时间

当设定的时长一旦结束时，所选的运行方式将自动结束。

- ▶ 选择所需的运行方式。
- ▶ 在设定中选择运行方式 **I→I**。
- ▶ 设定并确认所需的时长，最大为 9 小时 59 分钟。
 - 在运行方式的设定中显示了时长，此外还有因此计算出的运行结束时间。
 - 设定的运行结束时间/时长 结束 (参见页码 22)

5.5 设定延时启动/结束

当选择的运行方式下设定了时长及结束时间时，延时启动将被激活。

设备将在所需的时间自动接通并再次关断。

如果使用了控温探头，则必须设定一个预估的持续时间。参考值请您参见 «EasyCook» (轻松烹饪)。设备将延时启动并在达到设定的目标温度后关断。根据预估的时间，这可能会比设定的结束时间早一些或晚一些。




请将容易腐坏的食品冷藏。


在延时启动设定前

- ▶ 将烘烤食物放入烤箱。
- ▶ 选择所需的运行方式。
- ▶ 设定温度。
- ▶ 设定时长。

设定延时启动

- ▶ 在设定中选择运行方式 **→I**。
 - 显示当前由该时长计算得出的结束时间。
- ▶ 设定所需的结束时间并确认。
 - 显示屏上显示着到运行开始时的所剩时长。
 - 显示屏在 3 分钟后熄灭，触摸键  亮起为白色。通过按调整旋钮可随时再启动显示屏。
 - 该设备在自动运行方式关闭之前还运行 3 分钟。
- ▶ 检查和 修改 (参见页码 18) 设定。

示例

- ▶ 选择运行方式  和 180 °C。
- ▶ 在 8 点钟时，设定时长为 1 小时 15 分钟。
- ▶ 设定结束时间为 11 : 30。
 - 则设备将在 10 : 15 自动接通，并在 11 : 30 再次自动关断。

5.6 中心温度



只能使用供货时提供的控温探头。
不要在洗碗机里清洁控温探头，请始终保持插头干净。

借助控温探头可测量食物内部的温度（所谓的中心温度）。食物一旦达到所需的目标温度（中心温度是结束时应到达的温度），运行就自动关断。只有在运行没有关断时才可测量中心温度。



为了能正确测量中心温度，必须将控温探头尽量全部插入食物中心。
最佳温度取决于肉块和烘烤温度。
请注意 «EasyCook（轻松烹饪）» 中关于目标温度的说明。

设定

- ▶ 选择所需的运行方式并进行设定。
- ▶ 在设定中选择运行方式 $\wedge^{\circ\text{C}}$ 。
- ▶ 设定并确认所需的目标温度。
- ▶ 要启动运行，选择 ▶。



只有在插入了控温探针之后，才能开始运行。

- ▶ 检查和 修改 (参见页码 18) 设定。
 - 在烘烤中，当前的中心温度显示在显示屏上半部份上。
 - 设定的温度显示在 $\wedge^{\circ\text{C}}$ 的上部。
 - 当到达目标温度后，运行自动结束，也请见运行结束 (参见页码 22)。



如果在关断设备后将食物留在烘烤室内，则其中心温度由于余热还将继续上升。

只测量中心温度

若只测量中心温度，在到达目标温度后运行没有自动关断，按以下进行：

- ▶ 选择所需的运行方式、温度，若必要，设定时长。
- ▶ 插入控温探头。
- ▶ 启动运行方式。
 - 在烘烤中，当前的中心温度显示在显示屏上半部份上。

5.7 中断运行方式/提前结束

- ▶ 在运行方式 ■ 的设定中选择或按触摸键 ⏏ 。
 - 将响起一声信号音。
 - 中断设定的运行方式。
 - 显示屏上出现：« \triangle 余温» 以及例如：« ⊗ 热空气中中断»。
 - 如果插入了控温探头，则将显示中心温度。*

* 取决于软件版本

- ▶ 若要启动一个新运行方式：轻点传感式按键 ⏏ 。
- ▶ 若要关闭设备：轻点传感式按键 ⏏ 。

5.8 修改运行方式

若没有进行任何运行方式：

- ▶ 在设定中选择当前运行方式 ↶。
- 显示出运行方式菜单。

若有一个进行的运行方式：

- ▶ ■ 挑选或操作触摸键 ⏻。
- 中断设定的运行方式。
- ▶ 按触摸键 ⏻ 并选择新的运行方式。

5.9 定时器

定时器 的功能与沙钟相同。可以总是独立于其他所有功能使用。

设定并开启定时器

- ▶ 轻点传感式按键 +...
- ▶ 选择 ⏻。
- 在显示屏上出现建议值 «10min»。
- ▶ 选择调整旋钮并设置想要的持续时间。
- 在显示屏上出现时长以及定时器的结束时间。

设置方法如下：

- 10 分钟以内，步幅为 10 秒，例如 9 分 50 秒。
- 10 分钟以上，步幅为分钟，例如 1 小时 12 分。
- 10 小时以上，步幅为小时，例如 18 小时

定时器最大时长为 99 小时。

- ▶ 按下调整旋钮加以确认。
- 定时器即被启动。
- 若没有已设定时长的运行方式运转，在数字显示上显示出定时器正在进行的剩余时长。
- 传感式按键 +... 亮起为白色。
- 在设置定时器之前，若该设备出现在其它的一个菜单上，例如运行方式：将显示出此菜单或其中已选的子菜单，例如正在运行的运行方式。
- 若设备不在另一个其它菜单下：显示屏则为黑的。

检查和更改



- ▶ 轻点传感式按键 +...
- ▶ 选择 ⏻。
- 显示屏上显示着正在运行的剩余时长。
- ▶ 通过旋转调整按钮缩短或延长时长。
- ▶ 确认缩短/延长。

定时结束



所设置的持续时间结束后：

- 发出叮响。
- 在显示屏上显示着 «定时结束»。
- ▶ 要关闭信息，请选择 ✓。

提前关闭定时器




- ▶ 轻点传感式按键 ...
- ▶ 选择 。
 - 显示屏上显示着正在运行的剩余时长。
- ▶ 旋转调整旋钮将定时器设在 0 的位置并进行确认。

或者如果定时器是唯一启用的功能：

- ▶ 轻点传感式按键 。
- 或者如果需要关闭设备：
 - ▶ 轻点 2 下传感式按键 。


5.10 运行结束

设定的持续时间完成之后或在使用控温探头的情况下，达到设定的目标温度时：

- 所选的运行方式将自动关闭。
- 发出叮响。
- 在显示屏上有三个选项共选择：
 - 选择 ，以便选择一个新的运行方式
 - 选择 ，以便延长运行
 - 选择 ，以便关闭设备。
 - 在无干扰的情况下，该设备在 3 分钟后自动关闭。



您可自行调整 (参见页码 40)设备关闭时间。


- 温度一旦超过 80 °C，显示屏上就出现了« 余温»。
- 如果插入了控温探头，则将显示中心温度。*



借助此余温还可将食物保温一段时间。如果温度低于 80 °C，则所有显示将消失。如果此时仍插有控温探头，则将在拔出控温探头之后显示才会消失。*
冷却风扇可继续运转。

* 取决于软件版本



当无把手设备收回把手时，所有显示和触摸键才熄灭。当余温低于 80 °C 时，« 余温» 也一直显示。

在所有使用蒸汽的运行方式中，最后可能有一个蒸汽消散的过程。在蒸汽消散的过程中，会从烘烤室中定量向四周排放蒸汽 1分钟左右。这样就可以避免在打开设备门时，发生大量蒸汽溢出的情况；但设备门可以随时打开。

取出烘烤的食物





烫伤危险！

打开设备门时，可能会有热空气或蒸汽从烘烤室内溢出。
配件将发烫。请使用防护手套或烤箱布。


- ▶ 将烤好的食物从烧烤室中取出。
- ▶ 在每次使用蒸汽烹饪后，必须完全清除蒸烤室内的冷凝水和食物残渣。
- ▶ 用湿布擦去残留的水迹和污垢，以免生锈和产生异味。
- ▶ 只有在卡住的情况下才能使设备门敞开，直至烘烤室冷却干燥为止。

5.11 关断设备



- ▶ 轻点传感式按键 。
 - 将响起一声信号音。
 - 正在进行的运行方式或应用将会结束；如果接通了计时器、烘烤室照明或餐具加热功能等，则将会继续保持激活状态。
 - 显示屏上显示着 « 余温»。
 - 如果插入了控温探头，则将显示中心温度。*

* 取决于软件版本


- 在所有使用蒸汽的运行方式后，显示屏中显示：《设备正在清空。请勿取出水盒。》


- ▶ 重新点击传感式按键 。
 - 所有的传感式按键熄灭。
 - 所有功能将结束并关闭。

或这，在运行结束时：


- ▶ 选择显示屏上的选项 。
 - 将响起一声信号音。
 - 正在进行的运行方式或应用将会结束；如果接通了计时器、烘烤室照明或餐具加热功能等，则将会继续保持激活状态。
 - 显示屏上出现：« 余温»。
 - 如果插入了控温探头，则将显示中心温度。*

* 取决于软件版本

- ▶ 轻点传感式按键 。
 - 所有的传感式按键熄灭。
 - 所有功能将结束并关闭。


 若没有传感式按键亮起并且显示屏是黑屏时，此设备已关闭。
冷却风扇可继续运转。

5.12 倒空水盒

 **有烫伤危险！**
水盒内的水可能很烫。如果显示屏中显示：《请勿取出水盒》，表示余水温度过高。请勿取出水盒！
出于安全原因，只有当余水温度低于一定温度时才将其泵出。


关闭设备后，余水将被泵回水盒。

显示屏中显示：《正在将水泵出》。将水泵回后：

- ▶ 轻点传感式按键 。
 - 如果处于激活状态，水盒被推出。
- ▶ 取出水盒、倒空并干燥。
- ▶ 重新推入水盒。

 可随时再次启动一种运行方式。

6 GourmetGuide (美食指南)

 GourmetGuide (美食指南) 包括许多程序，让您做起饭来轻而易举。可调用以下程序：

- | | |
|---|---|
|  食谱 |  Vacuisine * |
|  智能烘焙程序 |  保健 * |
|  专业烘烤技术 |  卫生 * |
|  文火软烤 |  保温 * |
|  智能回炉程序 | |

* 取决于软件版本



6.1 食谱手册

在食谱手册中有为此设备量身定制的食谱。这些食谱已被编入设备的程序中并在启动后自动运行。

设备的供货范围中有一个菜谱，这在设备中也已自动接通。




若您的设备具有所需的运行模式，您可订购额外的菜谱（付费的）并可在设备中自动接通。

为您的设备提供了以下食谱手册：


-  多种烘烤
-  神奇蒸煮





解锁食谱手册

购买食谱手册您将获得一个密码，用此密码可将设备中的食谱手册解锁。解锁后食谱就在设备上显示出来。

- ▶ 若设备已关闭：先按调整旋钮。
- ▶ 按下触摸键 。
- ▶  选择。
- ▶ 选择要解锁的食谱手册。
 - 显示屏上出现：«您想解锁食谱手册吗?»
- ▶ 选择«是»。
- ▶ 将密码输入在弹出的键盘上并用  确认。
 - 现在食谱手册已经解锁。

开启食谱

 对于不需要预热的食谱，将食物推入冷的烘烤室内。

- ▶ 若设备已关闭：先按调整旋钮。
- ▶ 给水盒加满新鲜的冷饮用水后推入指定的屉格内。
- ▶ 轻点传感式按键 。
- ▶ 选择 。
- ▶ 选择所需的食谱手册或  «个人食谱»。
- ▶ 为了能选择食谱，选择 。
- ▶ 选择食谱。
 - 在显示屏上显示着食谱的设置。
- ▶ 若需要可设定结束时间或延时启动。



只有在烤箱不需预热、而且食物在烘烤期间不需翻转或搅拌的情况下才有可能从食谱手册中挑选食谱进行延时启动。

- ▶ 要启动食谱，选择 ▶。
 - 食谱被启动。
 - 显示屏上显示着当前进行的食谱步骤、正在完成的步骤所需的剩余时间，以及完成食谱所需的全部时间。
 - 数字显示器上显示着当前食谱步骤的运行剩余时间。

在食谱运行过程中

食谱程序运行当中可能需要打开设备门，例如翻转食物或在上边浇汁。在此种情况下，设备运行被停止，显示屏上出现一个当时要进行的操作指示。

若要继续进行食谱，按以下进行：

- ▶ 打开设备门。
- ▶ 进行操作，例如翻转食物。
- ▶ 关闭设备门并在显示屏上选择 ✓。
- 食谱程序继续进行。




中断食谱

- ▶ 在设定中选择食谱 ■。
 - 显示屏上出现：«要取消当前运行的食谱吗?»
- ▶ 要取消食谱，选择 «是»。
 - 食谱被取消。

6.2 个人食谱

按照自己的构想最多可以设计并保存任意 24 份个人食谱。一个食谱可由多个按任意运行方式（包括专业烘烤技术）进行的步骤、暂停和停止时间组成，启动后可自动按步骤运行。您也可以修改和储存现有的食谱。

制作个人食谱

- ▶ 若设备已关闭：先按调整旋钮。
- ▶ 点击传感式按键 .
- ▶ 选择 .
- ▶ 选择 .
- ▶ 为了制作新的食谱，选择 +。
 - 显示屏中显示运行方式的选项，包括专业烘烤技术。
- ▶ 选择所需的运行方式。
- ▶ 设置步骤 1 的目标温度、持续时间、温度或温度级别。



若只设定温度，则步骤进行到烤箱达到该温度为止。

- ▶ 要确认此设定，选择 ✓。
- ▶ 要添加新的步骤，选择 +。
- ▶ 将运行方式、暂停和停止时间设定为步骤 2。



在中间步骤↩→«停止»时，加热器继续运行，烤箱的温度保持不变。在中间步骤||«暂停»时，加热器不再继续加热，烤箱的温度下降。

停止或暂停步骤之后可设定预热。

- ▶ 要保存此设定，选择 ✓。
 - 显示屏上显示了已设定的步骤概述。
- ▶ 以同样的方式设定其他步骤。一个食谱可由共 9 个步骤组成。
- ▶ 要储存食谱，选择 ⬆。
 - 显示屏上显示了现有的存储空间。
- ▶ 挑选并确认所需的（空的）存储空间。
- ▶ 用显示的键盘输入食谱名称并用 ✓ 确认。
 - 食谱现在被保存下来。
 - 显示屏上出现：«想要按食谱进行吗？»。您若不想按食谱进行，就会进入食谱的主菜单。

一个步骤的持续时间

一个步骤的持续时间取决于是否设置了目标温度、持续时间、温度或温度级别。若设定了多项数值，例如持续时间和温度，只有针对步骤持续时间的数值最重要。

下表显示了以降序排列的优先次序：

	设定
1	目标温度
2	持续时间
3	温度/温度级

输入食谱/取消修改食谱

- ▶ 在设定步骤概览中选择 ↶。
 - 显示屏上出现：«您真的要取消输入食谱吗？»
- ▶ 要取消输入食谱，选择 «是»。
 - 在显示屏上显示着个人食谱的菜单，若修改了食谱手册中的一个食谱，显示的则是食谱手册的菜单。



提前结束步骤

现在可以进行 [☆ «个人食谱»。如果在食谱程序运行中您发现食物或烤箱已经为下一食谱步骤准备好了，此时即使当前的步骤还未完全结束，您也可以提前结束该步骤。


- ▶ 在运行方式设置中选择目标温度、持续时间、温度或温度级别的图标。此时要注意步骤持续时间的优先次序，如下面«步骤的时长»中所描述的。
- ▶ 将显示的数值设为 0 或调小数值，直到小于当前测量值为止。
- ▶ 按下调整旋钮加以确认。
 - 此步骤将被结束。
 - 若它是最后的步骤，此食谱也即结束。
 - 若它不是最后的步骤，则下一步骤被启动。

修改食谱

无论是原有食谱手册中的还是个人食谱，都可以对每个食谱进行复制和修改。

- ▶ 现在所需的食谱手册或 。
- ▶ 选择 。
- ▶ 选择食谱。
 - 显示屏上显示了食谱步骤的概览。


修改步骤

- ▶ 选择要修改的步骤。
- ▶ 进行设置并用  确认。



添加步骤

- ▶ 选择 。
- ▶ 进行设置并用  确认。

删除步骤


- ▶ 选择 。
- 显示屏上显示了食谱步骤的概览。
- ▶ 选择步骤。
 - 显示屏上出现：«您想删除此步骤?»
- ▶ 要删除此步骤，选择«是»。
 - 此步骤将被删除。

保存修改的食谱

- ▶ 选择 。
- ▶ 选择存储空间，输入食谱名称并用  确认。
 - 修改的食谱现在被保存下来。





已经占据的存储空间可以覆盖。

在食谱手册中修改过的食谱不会存到食谱手册中，而是存储在  «个人食谱»下。最初的食谱还继续存在于各个食谱手册中。

删除个人食谱

 《个人食谱》中的所有食谱都可以被删除。

- ▶ 选择  «个人食谱»。
- ▶ 选择 。
- ▶ 选择要删除的食谱。
 - 显示屏上出现：«您想删除此食谱?»。
- ▶ 要删除食谱，选择«是»。
 - 该食谱已被删除。

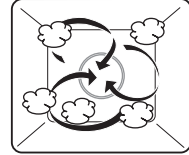
6.3 Vacuisine (真空蒸煮) *

* 取决于软件版本

使用真空蒸煮可以用真空低温烹制方式烹调肉类、鱼类、蔬菜和水果。真空包装的食品可被柔和地蒸熟。使用控温探头可监控中心温度。此时中心温度适用于所设定的烤箱温度。由此可确保食品始终具有相同的烘烤程度。



温度范围	30–95 °C
建议值	60 °C
烤架	1 至 4
建议的最长蒸煮时间	48 小时



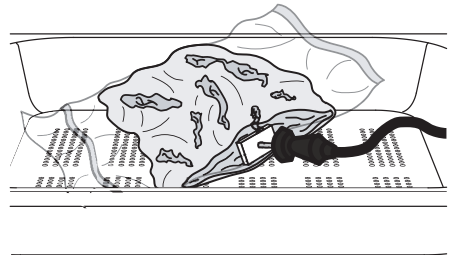
烤箱同时使用蒸汽和热空气加热。食物用蒸汽加热或蒸煮。

获得最佳效果的提示

- 只可使用新鲜的食物。尤其是肉类和鱼类。之前经过较长时间存放的食品，其细菌含量会增加，不适用于真空蒸煮。
- 肉质：瘦肉（例如里脊肉）或带筋的肉块（例如炖肉、五花肉）等均可用真空蒸煮理想烹饪。

准备食品

- 食品抽真空，请参见真空屉盒操作说明书、主页或食谱手册中的提示。
- 如果您想用控温探头监控肉食的**中心温度，必须用密封垫（参见页码 51）来密封控温探头（在真空袋内）的插入部位。由此可使袋中保持真空。
- ▶ 把密封垫贴在清洁且干燥的真空食品袋上。
- ▶ 将控温探头穿过密封垫和袋子插入肉中。探头尖端应处于肉食最厚的中部。



选择并启动真空蒸煮

- ▶ 推入排孔滴盘并将抽真空的食物放到上面。



注意真空袋排开置放不要叠放，以使蒸汽均匀地作用在食品上。






注满的水盒必须在指定的屉格中。



如果所需的蒸煮时间长于 10 小时，请将不锈钢烤盘推入排孔滴盘下方。

- ▶ 必要时在设备上插入控温探头。
- ▶ 若设备已关闭：先按调整旋钮。

- ▶ 点击传感式按键 。
- ▶ 选择 。
- ▶ 按需要进行设定。
- ▶ 如果所需的蒸煮时间在 10–48 小时之间，则只能使用定时器 (参见页码 21) 来监控蒸煮时间。在手动取消前，«真空蒸煮»应用程序会一直运行。使用定时器可监控蒸煮时间。
- ▶ 要启动真空蒸煮程序，请选择 。



对于«真空蒸煮»应用程序而言，控温探头仅用于监控中心温度。无法设置中心温度。如果插入了控温探头进行监控，则当肉食的中心温度大约与烤箱温度相同时，就会发出信号。

使用控温探头时监控中心温度

- ▶ 如果中心温度与烤箱温度大约相同：
 - 发出信号声。
 - 显示屏上显示«食物已达到中心温度。」。
 - 肉食已蒸煮完毕。运行不会取消。
 - 肉食可在设备中放置一个小时。
- ▶ 如果不小心将持续时间 (并非定时器！) 设定过短，而且在达到中心温度之前该时间就已结束：
 - 运行不会取消。
 - 发出信号声。
 - 显示屏上显示«食物尚未达到中心温度。」。继续运行。」。

6.4 BakeOmatic (智能烘焙程序)

智能烘焙程序包括了不同食物组别的应用。可识别食物的大小和形态并自动调整持续时间和烤箱温度。智能烘焙程序适用于以下食物和食品：

- | | |
|--|--|
|  新鲜开胃糕点 |  * 冷冻匹萨饼 (TK) * |
|  * 冷冻开胃糕点 (TK) * |  馅饼 |
|  酥皮烤饼 |  面包 |
|  舒芙里 |  辫子面包 |
|  烤马铃薯 |  夹馅发酵糕饼 |
|  * 冷冻预炸食品 (TK) * |  蛋糕 |
|  炖肉 |  松饼/平板蛋糕 |
|  新鲜匹萨饼 | |

* 取决于软件版本

焦黄程度

所选择的食物组别可通过设定  《轻微焦黄》、 《中等焦黄》或  《强度焦黄》调整焦黄程度。



使用冷冻食品时不用选择焦黄程度，而是必须使用包装上注明的大约持续时间。冷冻食品均以不同方式处理。

持续时间

启动后可通过传感器测得最佳的烘烤时间。约 10–15 分钟后将显示有效的烘烤时间。



为测得最佳的烘烤时间，在启动前必须使烘烤室完全冷却、干燥。

在计算持续时间的过程中，设备门不得打开。

预热

选择食物组 «馅饼»时，启动后首先分别进行预热。当预热结束后，将食物推入。

选择智能烘焙程序并启动



注满的水盒必须在指定的空格中。



延时启动仅在不预热时才能使用，不适用于不必冷藏或发酵的食物。

- ▶ 若设备已关闭：先按调整旋钮。
- ▶ 点击传感式按键 .
- ▶ 选择 **A**。
- ▶ 选择所需的应用。
- ▶ 选择焦黄程度，或针对冷冻食品根据包装上的说明选择。
 - 显示屏中显示智能烘焙程序的设置。
- ▶ 必要时设定延时结束或延时启动。
- ▶ 要启动智能烘焙程序，选择 **▶**。
 - 根据不同用途先预热烤箱。
 - 信号声响起并出现显示屏中：«将食物推入烤箱。通过选择 继续操作。»。
- ▶ 将食物推进相应的烤架上。
- ▶ 请按下 确认该信息。
 - 显示屏上显示着 «已计算。»。
 - 在显示屏中和数字显示中显示着剩余时间。



在计算持续时间的过程中，设备门不得打开。否则将不会正确计算最佳烘烤持续时间和温度。

6.5 专业烘烤

选择 专业烘烤时，蒸烤室由一个蒸汽阶段（约 10 分钟）和一个自动跟随的热空气阶段加热。发面糕点和干层饼由此而蓬松发酵，形成好看、发亮的外皮。通过应用《发酵》可以使整个面团或已经成型的面团块在最佳温度和湿度下发酵。

专业烘烤具有以下使用范围：

面包

辫子面包


干层饼

发酵






在蒸汽阶段不允许打开设备门。进入冷空气后会延长蒸汽阶段的时间，并导致面包蒸过头。这会导致面点形状扁平。

提示

- 面包、小面包或其他发面糕点在成型后发酵 15 分钟左右。然后放在垫好烤箱纸的不锈钢烤盘上，推入冷蒸烤室中烘烤。
- 可调节的温度对应于相关的热空气阶段。蒸汽阶段的温度已给定。
- 为获得好看且香脆的外皮：糕点越小，温度就应越高。在大多数情况下，烤小面包时的最佳温度要高于烤一整个面包时。
- 选择应用  《辫子面包》时，建议先用鸡蛋涂抹糕点。

选择和启动专业烘烤


- ▶ 推入食物。
- ▶ 如果设备已关闭：先按下调整旋钮。
- ▶ 轻点传感式按键 。
- ▶ 选择 。
- ▶ 选择所需的应用。
 - 显示屏中显示运行方式的设置。
- ▶ 设置并确认温度、持续时间，需要时还有结束时间或延时启动。
- ▶ 如要启动  专业烘烤，选择 ▶。




注满的水盒必须在指定的屈格中。

6.6 软烤

功能原理

使用  软烤能以柔和的方式制作出高质量的肉食。不管肉块的重量和厚度如何，都可以精确地选择运行结束时间。可自动调节室温度。

 《软烤煎制》的煎烤时间可设置为 2½ 至 4½ 小时之间，

 《软烤蒸制》的蒸烤时间可设置为 1½ 至 2½ 小时之间。

获得最佳效果的提示

- 在软烤前 ½ 小时至 1 小时，将肉从冰箱中取出。
- 肉的重量：
 - 软烤煎制：500–2000 g
 - 软烤蒸制：500–1500 g
- 肉块的中心温度：最高 90 °C
- 肉块厚度：至少 4 公分
- 质量：高质量瘦肉

《软烤蒸制》和《软烤煎制》的软烤表

肉块	烹制程度	建议的目标温度 °C	
		用蒸汽	煎
小牛排	带血	54	58
	半生	58	62
小牛牛霖, 小牛腰肉	半生	59	63
牛扒	带血	49	53
	半生	53	57
牛里脊, 烤牛肉	带血	49	53
	半生	53	57
牛霖肉	半生	59	63
猪臀尖肉、猪腰肉	半生	61	65
羊腿	带血	59	63
	半生	63	67
自由选肉	-	60	70

《软烤煎制》

- ▶ 给肉类加上香料或腌制。



煎肉之前清除含有香料的卤汁、芥末等。这些成分较容易燃烧。

- ▶ 在煎肉开始之前才加上盐。
- ▶ 用大火最多 5 分钟煎肉。
- ▶ 然后将肉块放在一个玻璃或瓷盘中。



你如果想在软烤后煎制肉类，则降低建议的温度 3–4 °C。

- ▶ 将控温探头插入食物中，使探头顶部位于食物最厚的部分中间。



为保证温度测量准确，必须将控温探头尽可能地完全插入食物的中间位置。肉类中间温度是影响烧烤结果的重要因素。

- ▶ 将烤架推入烤架2并将烤模放置其上。
- ▶ 将控温探头的插头插入插座中。
- ▶ 将 \wedge° «软烤煎制» 开启 (参见页码 33)。

《软烤蒸制》

使用 \wedge° 《软烤蒸制》时用蒸汽柔和地煨制肉。蒸汽的传热效果更好，所以蒸烤时间较短，由此可节省能源。因为蒸汽会产生冷凝水，所以蒸烤结束后蒸烤室中的剩余水量会多于《软烤煎制》的。

- ▶ 将控温探头插入肉中，使探头顶部位于最厚的部分中间。



为了能正确测量中心温度，必须将控温探头尽量全部插入食物中心。肉块内部温度对运行结束时能否获得最佳效果十分重要。

- ▶ 将不锈钢烤盘推入烤架层 1，将装有肉的排孔滴盘推入烤架层 2。



排孔滴盘可以让冷凝水流走，因此可以防止肉块蒸烤过度。

提示：如果您想让肉更香一点，那就将肉放在香草垫或干草垫上。

- ▶ 将控温探头的插头插入插座中。
- ▶ 启动 \wedge 《软烤蒸制》(参见页码 33)。
- ▶ 在软烤后将肉再柔和煎制共 4-6 分钟。
- ▶ 煎制后将整个肉块包在铝箔中，盖住后焖上 5 分钟左右。
- ▶ 切肉，然后立即端上餐桌。



为了品相好看，肉是在软烤后才煎制，因此建议的中心温度比《软烤煎制》时低 4°C。

选择并启动软烤



烘烤的时间越长，肉类就会越嫩越多汁。这特别适用于较厚肉块。

在启动后就不能在改变温度了。

- ▶ 若设备已关闭：先按调整旋钮。
- ▶ 按下触摸键 \square 。
- ▶ \wedge 选择。
- ▶ 选择所希望的软烤方法。
- ▶ 选择所希望的动物类型。
- ▶ 选择所希望的肉类。



▶ 如果没有所希望的动物类型或肉类可选，则请选择 \curvearrowright «任意肉类选择»。

- ▶ 选择烘烤温度（无法在 \curvearrowright «任意肉类选择» 中选择）。
 - 在显示屏上显示着运行方式的设定。
 - 在目标温度上显示着一个建议值。
- ▶ 必要时调整建议值，并且在需要的情况下可以设定延时启动。
- ▶ 要启动软烤，选择 \blacktriangleright 。



必须插入控温探头。

- 软烤启动。
- 显示屏上显示着设定目标温度和当前中心温度以及所需的剩余时间。
- 数码显示中显示着所需的剩余时间。








在运行过程中必须关闭设备门。若在软烤过程中打开了设备门，运行被中断，并且在短暂时间后运行被取消。

意外中断

- ▶ 若在软烤过程中按到了触摸键 \square ，运行被停止。
 - 显示屏上显示着：«要取消 \wedge 吗?»。
- ▶ 要继续软烤，选择 «否»。
 - 将继续运行。


取消软烤/提前关闭

- ▶ 在软烤 ■ 设定中选择或按触摸键 。
 - 显示屏上显示着：«要取消  吗?»。
- ▶ 选择«是»。
 - 运行被取消。
- ▶ 若要关闭设备按触摸键 。

 若您不小心选了«是»或者即使您想继续烤完，必须按触摸键  并选择一个运行方式。已经烤过的肉不适合 «软烤»。



6.7 智能回炉程序

工作原理

通过  智能回炉程序，无需设置运行方式、温度和持续时间即可加热食物。它可以识别食物的份量和形状，根据食物有针对性地自动调整回炉时间以及蒸烤室内的温度和湿度。

湿度



在智能回炉程序中可在  《保湿回炉》和  《香脆回炉》之间选择。

湿度	用途
	不应变干的食物例如：蔬菜、肉、生面食
	回炉后应香脆的食物例如：匹萨饼、馅饼、开胃糕点


回炉时间

传感器将识别出食物何时变热。





最常用的持续时间大约为：

-  《保湿回炉》：10–14 分钟
-  《香脆回炉》：14–18 分钟



选择和启动智能回炉程序

 为测得最佳的持续时间，在启动前应使蒸烤室冷却、干燥。
运行期间不允许打开设备门。

 注满的水盒必须在指定的规格中。

- ▶ 将食物放在耐热餐具中，放在烤架上后推入冷蒸烤室内。
- ▶ 若设备已关闭：先按调整旋钮。
- ▶ 轻点传感式按键 。
- ▶ 选择 。
- ▶ 选择回炉程度  《保湿》或  《香脆》。
- ▶ 必要时设定延时结束或延时启动。

 计算延时启动时使用的是估计的平均回炉时间。因此可以提前或延迟结束回炉。


- ▶ 如要启动，选择 。
 - 启动运行。
 - 显示屏上出现：《正在计算 》。
 - 显示屏中然后出现剩余时间。



回炉结束后，不能延长运行。

6.8 保健 *

* 取决于软件版本

使用  «保健» 功能可为个人健康准备下列辅助工具：

- 清洁巾
- 热敷布
- 按摩热石
- 樱桃核包 / 葡萄籽包



注意高温！

将加热物品放到身体其他部位上之前，先用手感觉一下其温度。

清洁巾

启动应用之前：

- ▶ 浸湿毛巾并拧干。
- ▶ 将毛巾放在带孔滴盘中或：
- ▶ 将毛巾卷成希望的大小，并放在带孔滴盘中。

热敷布

启动应用之前：

- ▶ 将准备好的毛巾尽量铺平展开放在排孔滴盘上。

热石

启动应用之前：

- ▶ 将干净、平滑的石头置于合适的容器中，把容器直接放到烤箱底部。

樱桃核包 / 葡萄籽包

启动应用之前：

- ▶ 将樱桃核包或葡萄籽包置于合适的容器中，把容器直接放到烤箱底部。

6.9 卫生 *

* 取决于软件版本

使用  «卫生» 功能可为容器进行消毒灭菌。有下列应用可供使用：

- 《奶瓶杀菌》可替代用水煮透的办法。
- 《准备果酱瓶》可替代用热水冲洗的方法预处理空瓶。
- 《果酱杀菌》可延长果酱的保质期。

婴儿奶瓶

启动应用之前：

- ▶ 清洁奶瓶。
- ▶ 拧开奶瓶，并将所有部件放到带孔滴盘上。


结束应用之后：

- ▶ 将奶瓶倒置在干净的厨房布巾上，使其完全晾干。

6.10 保温 *


* 取决于软件版本

使用  «保温» 功能可为熟食进行保温。

 如果烤箱已经热了，则在启动《保温》前 3 至 4 分钟敞开设备门冷却烤箱，以使食物在保温时不会热过头。
食物保温时间越长，变质可能性就越大。

7 EasyCook (轻松烹饪)

借助  EasyCook (轻松烹饪) 可将任何食物轻松自如地烹饪。在选择完食物组和食物后，设备向您建议相应的运行方式或 GourmetGuide (美食指南)，包括设定和配件。

 您收到了操作说明书的同时也获得了与此同名的手册，同样的设定帮助以书面形式出现。
给出的温度及温度级别和持续时间等数据均为参考数值。可根据烘烤食品的类型和大小以及个人口味相应改变。

7.1 食物组概览


按不同的组别将食物总括起来；一种食物可能在不止一个组别中出现。

可选择下面的食物组别：

- | | |
|--|---|
|  蔬菜 |  鱼类和海鲜 |
|  果实和水果 |  馅饼和匹萨 |
|  香草 |  面食 |
|  蘑菇 |  烤饼和酥皮烤饼 |
|  豆类 |  配菜 |
|  谷类 |  甜点 |
|  土豆 |  奶制品 |
|  肉类 |  鸡蛋 |
|  家禽 |  栗子 |

7.2 选择并启动食物

 延时启动仅在不预热时才能使用，不适用于不必冷藏或发酵的食物。

- ▶ 若设备已关闭：先按调整旋钮。
- ▶ 点击传感式按键 。
 - 显示屏上显示了食物组别的概览。
- ▶ 选择食物组别。
- ▶ 选择所需的食物。
- ▶ 如果需要，则：选择食物形态（整个、块状等）。
- ▶ 如果需要，则：选择制作方式（煨制、烘烤等）。

- 在显示屏上显示着关于不同的信息：
 - 温度
 - 持续时间
 - 需要/无需预热
 - 需要配件
 - 烤架
 - 可能的建议
- ▶ 选择 ✓。
- ▶ 显示屏中显示运行方式的概览。
- ▶ 要启动运行，选择 ▶。



您可将所设定的数值在一定范围内进行修改。

8 收藏夹

共可储存 24 种运行方式、GourmetGuide（美食指南）和 EasyCook（轻松烹饪）的应用，连同已有设置作为收藏设定。

8.1 制作收藏夹

- ▶ 选择运行方式、GourmetGuide（美食指南）或 EasyCook（轻松烹饪）应用。
- ▶ 进行设定。
- ▶ 轻点传感式按键 ♥。
 - 收藏夹菜单自动打开。
- ▶ 选择并确认存储空间。
- ▶ 用弹出的键盘输入并确认收藏夹名称。
 - 收藏夹被保存。



8.2 选择并启动收藏夹

- ▶ 按下触摸键 ♥。
- ▶ 挑选所需的收藏夹并选择«是»。
- ▶ 要启动收藏夹，选择 ▶。
 - 收藏夹被启动。

8.3 修改收藏夹

- ▶ 挑选所需的收藏夹。
- ▶ 按需要调整设定。
- ▶ 轻点传感式按键 ♥。
- ▶ 挑选要被覆盖的存储空间或收藏夹。
- ▶ 根据收藏夹名称输入或确认覆盖。
 - 修改的收藏夹被保存。

8.4 删除收藏夹


- ▶ 若设备在另一个其它菜单下：按下触摸键 。
- ▶  选择。
- ▶ 挑选所要删除的收藏夹。
 - 显示屏上显示着：«您想删除此收藏夹吗?»。
- ▶ 要删除此收藏夹，选择«是»。
 - 收藏夹被删除。


9 技巧和窍门

9.1 烘烤效果不满意...



... 糕点和烘烤食物

结果	补救措施
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 糕点或烘烤的食物从外表看非常成功。但里面仍然呈面团状或夹生。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 下一次将温度调低并延长持续时间。
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 蛋糕塌陷下去。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 将设定与«EasyCook (轻松烹饪)»进行比较。 ▶ 下一次将温度调低并延长持续时间。 ▶ 长时间搅拌面糊，搅拌完成后立即烘烤。 ▶ 在制作烤饼干的面团时，应长时间将蛋黄/蛋白打泡，小心地将其加入面团中且在完成后立即烘烤。 ▶ 注意发酵粉的用量说明。

结果	补救措施
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 糕点出现不同的焦黄程度。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 下一次将温度调低并调整持续时间。 ▶ 在选择了 、、 和  时检查所选择的烤架层是否与《EasyCook》中的一致。 ▶ 烤模或较高的糕点不要紧靠蒸烤室后壁。
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 一个蛋糕盘上的糕点颜色比另一个盘上的糕点颜色浅。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 将设置与《EasyCook》中的设置进行比较。

 焦黄程度出现差异是正常现象。只有在将温度调到较低的情况下，焦黄程度才会变得均匀。

... 对于重新回炉的食物

结果	补救措施
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 重新回炉的食物完全失去水分。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 下次调低温度并缩短回炉时间。 ▶ 使用  《智能保湿回炉程序》。
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 回炉食物上或周围有太多冷凝水。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 下次调高温度并延长回炉时间。 ▶ 使用  《智能香脆回炉程序》。


9.2 一般建议

- 为了省电，可同时做多样食物，例如米饭或豆类以及蒸制时间类似的蔬菜。
- 大米或小米等谷物、扁豆等豆类可以配上适量液体放在合适的餐具中直接蒸制。
- 将餐具直接放在排孔滴盘或烤架上。

9.3 省电


运行方式  和  比运行方式  和  所需要的能源更少。

- ▶ 避免经常打开设备门。
- ▶ 只在需要时才打开照明。
- ▶ 烤饼时利用余温：如果烘烤持续时间超过 30 分钟，可在烘烤结束前 5–10 分钟关闭设备。
- ▶ 尽量缩短预热时间。
- ▶ 仅在烘烤或烘焙结果与预热相关时才预热烤箱。


 您可通过选择用户设定 «隐去时间» 以达到最低耗电量。在运行 EcoStandby 待机节能程序时，安全功能依然有效。

10 用户设定

10.1 用户设定概览

	语言		辅助功能
	显示屏		温度
	日期		儿童安全锁
	钟表		设备信息
	通知		演示模式
	设备除垢		检查连接
	水硬度		出厂设置
	音量		

10.2 调整用户设定

- ▶ 若设备已关闭：先按调整旋钮。
- ▶ 按下触摸键 。
- 在显示屏上显示用户设定的主菜单：



- ▶ 选择所需的用户设定以及下级菜单。
- ▶ 进行所需的设定并通过操作设定按钮确认。
 - 在显示屏上或者显示用户设定的主菜单或者显示各自的下级菜单。

- ▶ 要离开下级菜单去主菜单，选择 ↶。
- ▶ 要离开用户设定，按一个其它的触摸键或触摸键 ⏻。



在停电的情况下也可保留所有用户设定。

10.3 语言

显示中的语言可以更改。有各种不同语言可供选择。

10.4 显示屏

亮度

显示屏的亮度可调节。

电脑壁纸

可开启或关闭电脑壁纸显示。激活的电脑壁纸根据菜单显示不同的背景图片。

开始页面 *

* 取决于软件版本

通过此用户设定可设置启动设备时屏幕上显示的菜单。可选择下列菜单：

- 运行方式（出厂设定）
- 美食指南
- EasyCook（轻松烹饪）
- 收藏夹

设备关闭时间

如果无任何运行方式运转，设备仍处于开启状态，在一段没有用户操作的时间之后，设备自动关闭。例如：在结束一个运行方式之后。

设备关闭时间介于 3 到 30 分钟之间；厂家设置为 15 分钟。

10.5 日期

可查询和更改日期。

10.6 钟表

有下列时钟功能可用

- ⌚ 时间
- 12/24 时间格式
- 🕒 时间显示
- 🌐 网络同步

时间格式

时间显示格式可以是欧洲的 24 小时式或美国的 12 小时式（a. m./p. m.）。

时间显示

在设定«显示时间»（厂家设置）时，时间介于 00:00 和 06:00 之间（24 小时模式）或者 12:00 a. m. 和 06:00 a. m.（12 小时模式）之间，并以微弱的亮度显示。

在设定为《隐去时间》情况下，则在设备关闭时显示将熄灭。



通过选择用户设定《隐去时间》，可达到最低的耗电量。在运行 EcoStandby 待机节能程序时，安全功能依然有效。

网络同步

网络同步功能将按电网频率调准设备时钟。电网频率若不规律，则可能造成时钟错误。网络同步功能关闭时，将启用设备内置的时钟发生器。

10.7 通知

可关闭或抑制信号声和提示信息。重要的信号声（例如定时器、运行结束和设备关机）无法关闭或抑制。

10.8 设备除垢

通过此功能可以清除设备水垢或查询下一次除垢前的剩余运行时间。

见除垢（参见页码 45）。

10.9 水硬度

本设备拥有一个可自动识别适当除垢时间的系统。对于使用软水（也包括经水质软化设备软化的水）以及中等硬水的家庭，还可通过在用户设置中设置合适的水硬度范围进一步优化该系统。

水硬度的设置范围有三个：

范围	水硬度 [°fH]	水硬度 [°dH]	水硬度 [°eH]
▪ 硬水	36 至 50	21 至 28	26 至 35
▪ 中等	16 至 35	9 至 20	12 至 25
▪ 软水	1 至 15	1 至 8	1 至 11

10.10 音量

可设定两种不同的音量或将信号声关闭。





即使在设定中设置了《关闭》，但发生故障时还是将响起信号音。

关闭设备时会发出一声短促的信号音，即便当设置为《关》也如此（安全功能）。

10.11 辅助功能

照明

当设置为《自动》时烘烤室照明将会接通：

- 烘烤过程结束前 3 分钟，例如进行自动程序或设定了持续时间的运行方式时，
- 若提前结束运行方式，即将其中断（通过  或传感式按键 ），
- 打开设备门时。



可随时通过点击触摸键  打开或关闭照明。

如果未关闭照明等，则其最晚将会在 5 分钟之后熄灭，以节省电力。

自动门把手

适用于无把手的设备。

当自动门把手处于开启状态时（厂家设定）门把手就自动出来，例如在设定一个运行模式或结束一个运行模式时。之后它将自动收回。

当自动门把手处于关闭状态时，门把手总是处于驶出状态。

快速加热


在设定《自动》模式下，快速加热尽可能地自动接通。

10 用户设定


水盒

设置为《自动》时，水盒在没有水时会自动伸出。

点击启动

 «点击启动» 表示一段时期，在一个运行方式结束后/一个程序自动启动，如果所有所需的设定都已满足或已完成。完成设定即新开启了一个相应的倒计时。

 «点击启动» 可接通或关闭。

在  «点击启动» 模式下，数值介于 10 秒钟和 1 分钟；厂家设置是 20 秒钟。

10.12 温度

温度单位

温度显示单位可以是《°C》或《°F》。

- °C： 摄氏度
- °F： 华氏度

软烤的预设值

在软烤模式下，预设值是已自动设定的目标温度。通过用户设定可将其提高或减少至 4 °C；此设定适用于所有的肉块。

示例：在«软烤煎制»模式下，以及在提高预设值 2 °C 时，烘烤«半成熟»牛扒的目标温度是 59 °C 而不是 57 °C。

10.13 儿童安全锁

儿童安全锁应该防止儿童无意中启动设备。

如果开启了儿童安全锁，只有通过输入密码才能操作设备。解锁时密码以相反的顺序显示出来。



儿童安全锁将在关闭设备后 3 分钟时激活。

10.14 设备信息

在  «设备信息» 下您可找到：

- 您设备的商品和产品号 (SN)
- 您设备的软件版本以及目前使用的信号声和背景图片 (型号相关)
- 运行数据：
 - 已进行的除垢次数
 - 最后一次除垢的日期和时间
 - 到目前为止带蒸汽的运行时长

10.15 演示模式

在演示模式中可以使用几乎所有设备功能 - 但无法使用设备做饭。这样可确保在产品演示和咨询服务时的操作安全。

仅可使用安全代码接通及关闭演示模式。

10.16 检查连接 *

* 取决于软件版本

此功能用于检验机构检测设备是否具有所需的连接功率。

10.17 出厂设置

更改了一个或多个用户设置后，可以重新将其重置为出厂设置。

11 保养和维护



高温表面会造成烫伤危险！

清洁前应让设备和配件冷却。

显示屏中出现下文时，不要将手伸入水箱的屉格。《请勿取出水箱。》

错误操作会损坏设备！

请您不要使用腐蚀性或酸性的清洁剂，以及会划伤表面的金属棉、金属球、强力去污海绵等。此类产品会损坏设备表面。划伤的玻璃表面可能会破裂。

绝对不要使用蒸汽清洁设备来清洁。

11.1 外部清洁


- ▶ 立即用清洁剂清除脏污或残渣。
- ▶ 用柔软的、经漂洗用水湿润的布进行清洁，如果是金属表面，则顺着打磨方向清洁。
- ▶ 用柔软的布擦干。

11.2 清洁蒸烤室



错误操作会损坏设备！

请您不要弯折温度感应器和加热元件。

- ▶ 在每次使用蒸汽烹饪后，必须完全清除蒸烤室内的冷凝水和食物残渣。
- ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下面，接住蒸烤期间产生的冷凝水和食物残渣。
- ▶ 尽量在烘烤室内还有余温时用湿布清除脏污。请使用柔软且用漂洗用水湿润的抹布，并用软布抹干。
- ▶ 如果在清洁前以运行方式  在温度 80°C 下运行设备 30 分钟左右，就很容易清除变干的污垢。通过这种方式可以软化污垢。
- ▶ 对于不易清除的污垢，例如禽类形成的污垢，请按照厂家说明使用去油喷剂或去油膏清洁冷蒸烤室。

11.3 清洁设备门

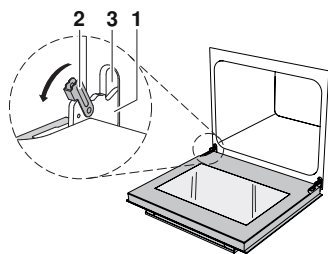
- ▶ 用柔软的、经漂洗用水湿润的布清洁设备门。
- ▶ 请注意不要让水流入无把手设备的把手入口。
- ▶ 用软布擦干。

拆下设备门

 运动的部件会造成受伤危险！

请注意，防止任何人将手指伸到门的铰链中。设备门很重。取下和安装设备门时请用双手在侧面抓牢。

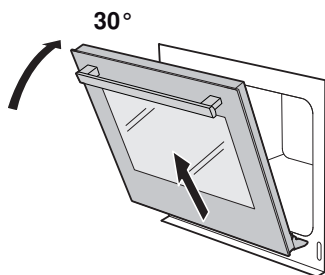
- ▶ 将设备门完全打开。
- ▶ 在两个合页 1 处将夹子 2 完全向前扳。



- ▶ 将设备门关至止挡处（约 30°）。
- ▶ 向斜上方拉出设备门。

安装设备门

- ▶ 将两个合页 1 从前方推入开口 3 中。
- ▶ 完全打开设备门并向后关上夹子 2。



11.4 清洁门密封件

- ▶ 用柔软湿润的布清洁门密封件，不要使用清洁剂。
- ▶ 用软布擦干。


11.5 更换门密封件

出于安全技术的原因，必须由本公司的客服人员为您更换门的密封件。

11.6 更换卤素灯

出于安全技术的原因，必须由本公司的客服人员为您更换卤素灯。

11.7 清洁配件和烤盘架

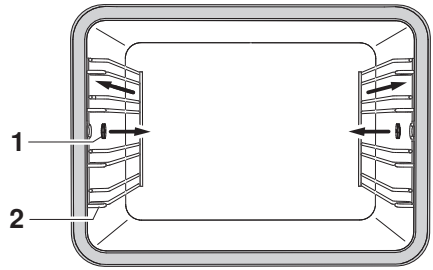
 错误操作会造成损坏！

不要在洗碗机里清洗
控温探头和水盒。

- 不锈钢烤盘、排孔滴盘、烤架和烤盘架都能在洗碗机中进行清洗。
- 水盒中的水垢可以用市售除垢剂（不是洗涤剂）去除。
- ▶ 用柔软的、经漂洗用水湿润的布清洁控温探头。
- ▶ 水盒中的阀门堵塞时，应给阀门除垢。

取出烤盘架

- ▶ 沿逆时针方向松开烤盘架前侧的滚花螺母 1。
- ▶ 将烤盘架 2 从螺栓上稍微侧向拉开后向前取出。



放入烤盘架


- ▶ 将烤盘架插入蒸汽烤室后壁的开口中，并将其挂在螺栓上。沿顺时针方向将滚花螺母拧到螺栓上并拧到底。

11.8 除垢

工作原理

根据当地水的硬度（即水中的石灰质含量）的不同，每次生成蒸汽时在蒸汽发生器中都会有石灰质沉积。

设备中的一个系统可自动识别什么时候需要除垢并发出提示。

- 轻点传感式按键  后和烹饪结束后，显示屏中每次都显示：

您现在想要除垢吗？
除垢期间您必须在场。



我们建议您在出现该提示信息时立即除垢。如果该设备长时间不除垢，可能会影响设备功能或损坏设备。整个除垢过程需要 45 分钟左右。

除垢周期

除垢周期取决于水的硬度以及使用的频繁程度。如果每周使用 4 次蒸汽功能，每次 30 分钟，则必须根据水硬度按以下周期除垢：

水硬度	除垢周期
硬水	5 个月
中等	8 个月
软水	12 个月

查询剩余的运行时间

到下次除垢前使用蒸汽的剩余运行时间可在用户设置的《除垢》中查询。

除垢剂

Durgol Swiss Steamer



若使用错误的除垢剂会损坏设备！

请仅使用《Durgol Swiss Steamer》来除垢。除垢剂含有高效的酸。如果溅出，请立即用水清除。请注意厂家说明。



购买渠道见《配件和备件》。



《Durgol Swiss Steamer》是专门为此设备研发的。

常规的除垢剂不适用于本设备，因为它们含有会形成泡沫的添加剂或除垢效果不佳。

如果使用另一种除垢剂，则可能

- 蒸烤室中出现过多泡沫
- 蒸发器除垢效果不佳
- 在极端的情况下会损坏设备

启动除垢



除垢前必须关闭设备并冷却。

请将配件、炊具或其他物品拿出烤箱。请留在设备附近：除垢期间必须添加除垢剂并将水箱倒空。除垢期间必须关闭设备门。

如果显示屏中显示《您现在想要除垢吗？除垢期间您必须在场。》：

- ▶ 选择《是》。
- ▶ 显示屏上出现：《准备好设备进行除垢。》



如果发出叮响并且显示屏中显示《△ 余温过高》，则表示设备没有冷却充分，无法启动除垢。

- ▶ 让设备冷却。

- ▶ 如果显示屏中显示相应的信息：将 0.5 升除垢剂倒入水箱，不要稀释，推入容器后选择▶
 - 启动除垢。
 - 显示屏上出现：《设备正在除垢。》



出于安全原因，启动后将无法中断。

更换漂洗液

- ▶ 如果显示屏中显示相应的信息：取出水箱，倒出漂洗液，加入 1 l 温水。
- ▶ 重新推入水箱。
 - 漂洗阶段自动启动。
 - 显示屏中显示：《设备正在漂洗。》
- ▶ 根据需要，多次重复这一过程。



进行最后一次漂洗过程时水会加热，因此设备门上会有雾气。

除垢结束

- ▶ 出现在相应的信息中时：取出水箱、倒空并干燥。
- ▶ 如果蒸烤室底部有积液，则用软布清除这些积液。
- ▶ 如要确认信息，选择✓。
 - 显示屏中显示：《设备已成功除垢完毕。》

- ▶ 如要确认信息，选择 ✓。
- 设备重新处于待机状态。



如果在去除水垢后要使用运行方式 、、 或 ，则盛水容器中水在烘烤结束后可能会混浊。但这既不影响烘烤特性也不影响烘烤食物的质量。

12 自行排除故障

12.1 发生以下情况时应采取的措施

本章中列出了可根据描述的流程自行排除的故障。如果显示另一故障或无法排除故障，则请联系我们的客服部门。



联系服务部门前，请记下完整的 FN 产品号。

Fxx/Exxx 参见操作说明书
SNxxxxx xxxxxx.

... 设备不运行

可能的原因	排除故障
▪ 触发了家用电器设备的保险装置。	▶ 更换保险装置。 ▶ 重新接通保险自动装置。
▪ 多次触发保险装置。	▶ 联系服务部门。
▪ 供电中断。	▶ 检查供电。
▪ 演示模式已接通。	仅可用安全代码关闭演示模式。 ▶ 联系服务部门。
▪ 设备损坏。	▶ 联系服务部门。

... 仅灯不亮

可能的原因	排除方法
▪ 卤素灯损坏。	▶ 致电服务部门。

煨制过程时间过长

可能的原因	排除故障
▪ 设备仅单相连接。	▶ 将设备进行两相连接。

- 烧烤时出现大量烟雾


可能的原因	排除故障
▪ 食物距离加热体过近。	▶ 检查所选择的烤架层是否与«EasyCook»（轻松烹饪）一致。
▪ 烧烤级别过高。	▶ 降低烧烤级别。

12 自行排除故障

... 蒸制时看不到产生的蒸汽

可能的原因	排除方法
<ul style="list-style-type: none">蒸烤室温度高于 100 °C。	无需排出故障： 温度高于 100°C 的蒸汽不可见。

中心温度未显示

可能的原因	排除故障
<ul style="list-style-type: none">未正确插入控温探头。	<ul style="list-style-type: none">检查控温探头是否正确插入插口。检查控温探头是否正确插入食物中：尖端必须处于最厚部分的中部。
<ul style="list-style-type: none">所选自动程序中无法使用控温探头；图标 $\wedge^{\circ}\text{C}$ 显示为灰色。	<ul style="list-style-type: none">如果仍要使用控温探头：切换到运行方式菜单  并设置适当的运行方式。
<ul style="list-style-type: none">控温探头或插口损坏。	<ul style="list-style-type: none">联系服务部门。

... 操作面板上有雾气

可能的原因	排除方法
<ul style="list-style-type: none">在使用蒸汽的运行方式下有蒸汽逸出。	暂时出现雾气为正常现象。 <ul style="list-style-type: none">关门时请确保门已经完全密封。持续出现大量雾气时，请致电服务部门。

在运行过程中有噪音产生

可能的原因	排除故障
<ul style="list-style-type: none">在整个运行过程中均可能产生运转噪音（开关和泵的噪音）。	这类噪音属于正常现象。


- 时钟错误

可能的原因	排除故障
<ul style="list-style-type: none">电网频率不规律	<ul style="list-style-type: none">网络同步功能关闭。
<ul style="list-style-type: none">当网络同步功能关闭时内置的时钟脉冲发生器不精确	<ul style="list-style-type: none">联系服务部门。

显示屏上出现

FX/EXX 参见操作说明书


SN XXX XXXXXX

可能的原因	排除故障
<ul style="list-style-type: none">有各种可导致故障信息的情况。	<ul style="list-style-type: none">按下传感式按键  确认故障显示。在约 1 分钟内关断电源。重新接通电源。如果再次出现故障，则记下完整的故障信息（参见型号铭牌）和产品号。关断电源。联系服务部门。

... 显示屏中显示

UX/EXX 参见操作说明书

SN XXX XXXXXX

可能的原因	排除故障
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 供电故障。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 按下按键  确认故障显示。 ▶ 在约 1 分钟内关断电源。 ▶ 重新接通电源。 ▶ 如果再次出现故障，则记下完整的故障信息（参见型号铭牌）和产品号。 ▶ 关断电源。 ▶ 联系服务部门。

... 显示屏中显示

 余热

请勿取出水盒。

可能的原因	排除方法
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 蒸汽发生器中水温过高。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 等待冷却（此过程可能会长达 30 分钟）。 <p>出于安全原因，只在当水温低于一定温度之后才泵出水。</p> <p>此时还是能够使用设备。</p>

... 显示屏中显示

除垢失败

设备未除垢。

可能的原因	排除方法
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 使用了不合适的除垢剂。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 用规定的除垢剂再次除垢。
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 除垢流程不正确。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 如果在多次除垢后该信息不消失，则记下完整的故障信息和 SN 产品号（见铭牌）。 ▶ 致电服务部门。

... 显示屏中显示

请加水

如果处于激活状态，水盒被推出，但仍然已加满。

可能的原因	排除故障
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 蒸发器加注故障 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 重新推入水盒，等待泵 ▶ 如果再次出现故障，则记下完整的故障信息（参见型号铭牌）和产品号。 ▶ 联系服务部门。

12.2 断电后



将保存用户设定。

运行中短时断电

- 当前设备的运行将中断。
- 接通设备之后在显示屏上会出现：«停电。运行中断»。
- ▶ 请选择 ✓ 确认该信息。
 - 显示屏中显示运行方式的菜单。

除垢时短时间断电

- 除垢中断。
- 接通设备后显示屏中显示：《停电。继续除垢。》
- ▶ 如要确认信息，选择 ✓。
 - 继续除垢。

长时间断电

方式 1 *

* 取决于软件版本

长时间断电之后将进行首次调试。但仅须重新设置语言和时间，以便能使设备重新运行；无须其它设置。

- 如果已经在除垢：继续除垢。

方式 2 *

* 取决于软件版本

长时间断电之后将进行首次调试。但仅须重新设置时间，以便能使设备重新运行；无须其它设置。

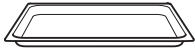
- 接通设备之后在显示屏上会出现：«停电。设定时间。»

- ▶ 请按下 ✓ 确认该信息。
 - 在显示屏上将出现用户设定的菜单 «时间»。
- ▶ 选择 ⌚，设置时间并确认。
 - 在显示屏中重新出现菜单 «时间»。
- ▶ 选择 ↶。
 - 显示屏上出现：«您希望继续调试吗?»
- ▶ 如果还想更改其它的用户设定，则选择 «是»。
 - 在显示屏上将出现用户设定的各个菜单。
- ▶ 如果不想更改其它的用户设定，则选择 «否»。
 - 设备重新处于待机状态。
 - 如果已经在除垢：继续除垢。

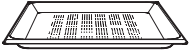
13 配件和备件

此处列出的附件以及备件可在设备供货范围之外另行订购。此订购若非保修情况则为付费服务。订购时请给出设备的产品系列号和配件或备件的准确名称。

13.1 配件



不锈钢烤盘



排孔滴盘



烤架



DualEmail 蛋糕盘



控温探头



EasyCook 手册



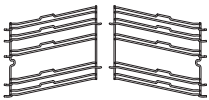
食谱书

13.2 特殊配件

相关信息参见：

www.vzug.com

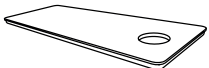
13.3 备件



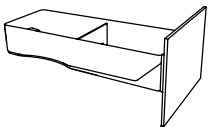
烤盘架左侧/右侧



滚花螺母



水箱盖



水箱



带控温探头的真空蒸煮密封垫



Durgol Swiss Steamer 除垢剂



也可在专业商店中买到除垢剂。

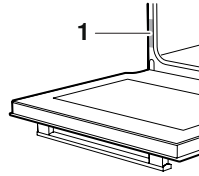
14 技术数据

外部尺寸

▶ 参见安装说明书

电气连接

▶ 参见型号铭牌 1



14.1 检验机构的提示

能效等级根据 EN 50304/EN 60350 并由运行方式 和 决定。

在设备门和密封件之间安装热电偶可能会影响密封效果从而导致测量错误。

根据 EN 50304/EN 60350 测定的有效容积是在拆下烤盘架的情况下进行的。

使用功能 «用户设定/检查连接» 可根据 IEC 60335 标准测定额定输入功率。

一般提示

最大装料容量 3 kg

14.2 食品接触用

材料	聚四氟乙烯涂层	天然橡胶, 硅烷	苯乙烯均聚物及丁二烯共聚物, 聚苯硫醚, 丙烯均聚物, 丁二醇的聚合物, 丙烯腈-苯乙烯共聚物	玻璃	不锈钢
GB 4806.1-2016		X	X	X	X
GB 4806.5-2016				X	
GB 4806.6-2016	X		X		
GB 4806.7-2016			X		
GB 4806.9-2016					X
GB 4806.10-2016	X				
GB 4806.11-2016		X			

14.3 温度测量

烤箱温度是根据国际通用标准在空烤箱内测得。自己测量的结果可能不准确，不适用于检查温度精确度。

14.4 EcoStandby

为避免不必要的能源消耗，本设备配备 «EcoStandby» 节能机制。



通过选择用户设定《隐去时间》，可达到最低的耗电量。在运行 EcoStandby 待机节能程序时，安全功能依然有效。

14.5 «开源»许可文献参考

您的设备含有开源软件 Newlib。该软件遵守随附开源软件许可文献条例章节 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16)。

15 废弃处理

15.1 包装



在任何情况下都不允许儿童玩耍包装材料，因为存在受伤或窒息的危险。将包装材料妥善存放或以环保的方式进行处理。


15.2 安全

为避免（例如玩耍的儿童）错误使用设备而造成事故，应采取措施使设备无法使用：

- ▶ 断开设备电源。设备与电源固定连接时，该操作应由经授权的电工执行。然后剪断设备的电源线。

15.3 废弃处理



-  打叉的垃圾箱”标志表示老旧的电气和电子设备要进行单独处理 (WEEE)。这些设备可能含有危险的或对环境有害的物质。
- 必须在回收电气和电子设备的指定收集点对这些设备进行处理，不允许将其丢掷在未分类的生活垃圾中。这有助于保护资源和环境。
- 如需更多信息请咨询当地政府部门。

16 索引

符号	
EasyCook	51
EasyCook (轻松烹饪)	36
EasyCook (轻松烹饪) 食物组别	36
EcoStandby	53
F 和 E 信息	48
SN	42
Tip and go	18
U 和 E 信息	49
安全提示	
按规定使用	6
常规	5
设备特有	5
首次使用前	6
保健	35
保温	36
保养	43
备件	51
备注	57
不锈钢烤盘	11
餐具加热	12
操作	17
操作和显示元件	9
插座	10
持续时间	19
食谱步骤	26
出厂设置	43
除垢	45
漂洗阶段	46
启动	46
失败	49
至下次除垢的时间	42
除垢剂	45
触摸键	10
蛋糕盘	11
灯	47
滴盘	11
点击启动	42
电脑壁纸	40
电气连接	52
定时器	21
断电	50
废弃处理	53
服务 & 技术支持	59
符号	5
个人食谱	25
创建	25
删除	27
过长腌制时间	47
烘烤室	
清洁	43
温度测量	52
回炉	14, 38
回炉时间	34
技巧和窍门	38
技术数据	52
技术问题	59
检查连接	43
检验机构	52
焦黄程度差异	38
结构	9
结束	19
开始页面	40
烤架	11
烤架层	10
烤盘架	45
清洁	44
控温探头	12, 20
清洁	44
快速参考卡片	60
快速加热	16, 41
自动接通	41
类型	2
亮度	40
卤素灯	44
门把手	41
门密封件	
更换	44
清洁	44
目标温度	20
配件	11, 51
清洁	44
启动/关闭蒸汽输入	14
清洁	43
烘烤室	43
烤盘架	44
控温探头	44
门密封件	44
配件	44
水盒	44
热风循环烧烤	15
热空气	13
热空气带下火	14
热空气加蒸汽	13
软件版本	42

软烤		加水	17
放置控温探头	32	清洁	44
煎制	32	自动伸出	42
启动	33	水硬度	41
提前关闭	34	特殊配件	12, 51
用蒸汽	32	提前关闭	20
预设值	42	提示信息	41
删除		停电	50
个人食谱	27	停止	26
收藏夹	38	投入使用	8
上/下火	13	外部尺寸	52
上/下火, 湿润	15	外部清洁	43
烧烤	15	网络同步	41
设备废弃处理	53	维护	43
设备关闭时间	40	卫生	35
设备门		温度单位	42
拆下	44	温度感应器	10
清洁	43	文火软烤	31
设备信息	42	下火	10, 16
设定时间	39	信号声	41
设定运行模式	18	型号	2, 42
控制	18	型号名称	2
修改	18	型号铭牌	52
省电	39	延时启动	19
湿度	34	延长保修	59
湿热空气	16	延长运行	22
时间格式	40	演示模式	42
时间显示	40	音量	41
食品接触用	52	用户设定	39
食谱	24	概览	39
创建个人食谱	25	调整	39
复制	27	有效范围	2
更改	27	语言	40
提前结束步骤	26	预热	39
需要操作	25	运行方式	
一个步骤的持续时间	26	更改	21
中断	25	选择选择	18
食谱手册	24	中断	20
解锁	24	暂停	26
食谱书	51	照明	41
使用	6	真空蒸煮	28
使用说明	6	蒸	12
收藏夹	37	蒸发器加注故障	49
创建	37	智能烘焙程序	29
更改	37	智能回炉程序	34
启动	37	中断	
删除	38	食谱	25
首次使用前	6	修改食谱	26
首次投入使用	8	运行方式	20
水盒	42	制作个人食谱	26
倒空	23	中心温度	20

仅测量.....	20
钟表.....	40
专业烘烤技术.....	30
装料容量.....	52
自动关闭.....	40

17 备注

18 服务 & 技术支持



在《排除故障》一章中介绍了有关排除较小运行故障的重要提示。根据这些提示，您可以无需技术服务人员上门服务，从而节省由此可能产生的费用。

V-ZUG 保修信息见 www.vzug.com → 服务

→ 保修信息。请仔细阅读。

请立即在 www.vzug.com → 服务

→ 保修信息登记下注册您的设备。设备保修期间您将会在可能出现故障的情况下享受到最佳服务。注册时您需要提供序列号 (SN) 以及设备名称。这些信息您可在设备的铭牌上找到。

我的设备信息：

SN : _____ 设备 : _____

如您想联系 V-ZUG，则请您准备好此设备信息随时备用。十分感谢。

▶ 打开设备门。

- 型号铭牌位于设备侧壁的左侧。

您的维修委托

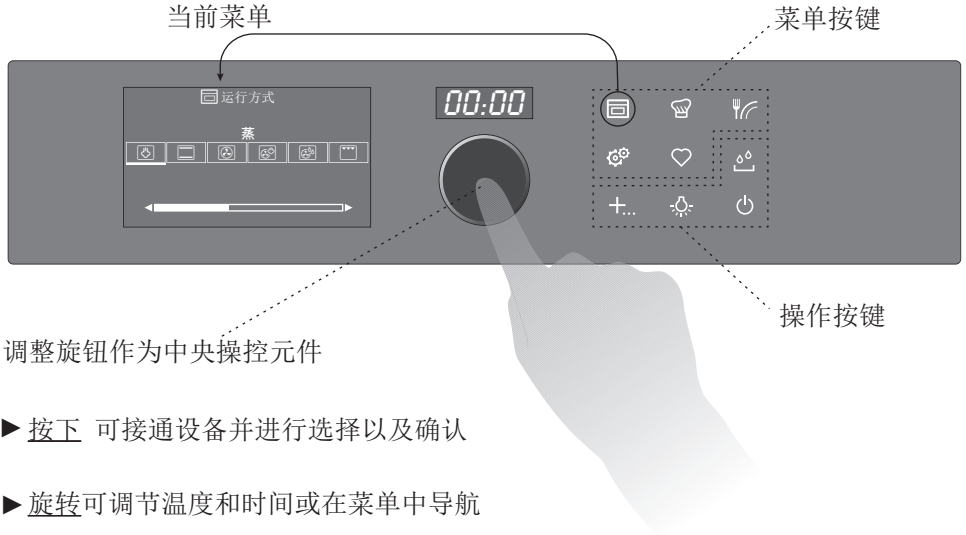
在网站 www.vzug.com → 服务 → 服务号码下您可找到离您最近的 V-ZUG 服务中心电话号码。

技术问题，配件，延长保修



V-ZUG 也很乐意帮助您解答一般性行政及技术咨询、接受配件和备件订购或协助您了解进一步的服务合同信息。

快速参考卡片

在此您可找到关于操作的最重要信息概览。



菜单和执行键

菜单键中含有烹调选项和用户设置的选择。您可以通过点击相应按键进行选择。激活的菜单将显示在屏幕中。使用调整旋钮可在菜单中进行操作及浏览；可调用其下级菜单。使用功能键可以直接使用灯  或关闭设备  等独立功能。



J23011358-R08

