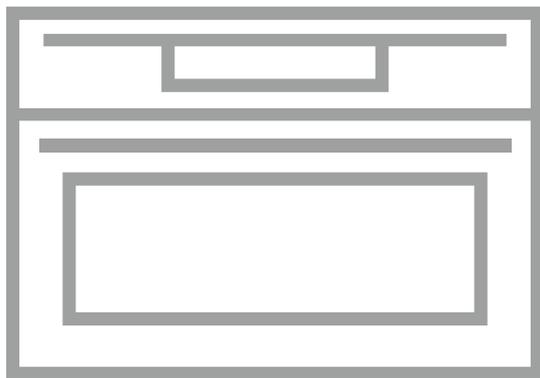


▶ KSK892220M

中文 用户手册
蒸汽烤箱

用户手册



AEG

目录

1. 安全信息	3
2. 安全说明	4
3. 产品描述	6
4. 电器操作方法	7
5. 首次使用前准备	8
6. 日常使用	9
7. 时钟功能	18
8. 配件使用方法	19
9. 附加功能	21
10. 提示与技巧	21
11. 保养与清洁	37
12. 故障检修	40
13. 节能	42
14. 环保信息	43

力求完美

感谢您选择此款 AEG 产品。我们采用普通电器所没有的创新型技术打造出此产品，旨在为您提供多年如一的完美性能，让生活变得更加简单。请花几分钟时间阅读本用户手册，以获得最佳使用效果。

请访问我们的网站以：



获取使用建议、手册、故障排除和维修服务信息：

www.aeg.com/webselfservice



如需获得更好的服务，请注册您的产品：

www.registeraeg.com



要购买适用于您的电器的配件、耗材和原厂备件，请访问：

www.aeg.com/shop

客户关怀与服务

请始终使用原厂配件。

在联系我们的授权服务中心时，请确保提供下列信息：型号、PNC 和序列号。您可在铭牌上找到这些信息。



警告/安全警示信息



一般信息和温馨提示



环保信息

如有变更，恕不另行通知。

1. ⚠️安全信息

在安装和使用本电器前，请仔细阅读随附的说明书。对于因安装或使用不当造成的任何伤害或损坏，制造商概不承担任何责任。应始终将说明书放置在安全且可接触的位置，以便日后查阅。

1.1 儿童和弱势群体安全注意事项

- 对于 8 岁及以上的儿童，存在身体缺陷、感官或精神障碍或缺乏相关经验及知识的人员，仅应在得到安全使用本电器的指导和监督并了解所涉及危害的情况下进行使用。
- 请勿让儿童玩弄本电器。
- 请确保所有包装材料均远离儿童并对其进行适当处理。
- 请确保在电器运行或冷却时儿童和宠物远离本电器。接触零件会很热。
- 如果本电器具有儿童安全装置，应将其启用。
- 儿童在无人监督的情况下不得对本电器进行清洁和用户维护操作。
- 在本电器运行期间，请务必确保 3 岁及以下的儿童始终远离本电器。

1.2 一般安全要求

- 只有合格人员才能安装本电器和更换电缆。
- 警告：本电器及其接触零件在使用过程中会变热。请小心，避免触碰加热元件。不得让 8 岁以下儿童靠近，除非一直有人看管。
- 取出或放入配件或烤箱器皿时，需始终佩戴烤箱隔热手套。
- 在进行任何维护前，请务必切断本电器电源。
- 在更换灯泡之前，请确保本电器已关闭，以免发生电击。

- 请勿使用蒸汽清洗器来清洁本电器。
- 请勿使用粗糙磨砂型清洁剂或尖锐的金属刮刀来清洁玻璃门，因为它们会在玻璃表面造成划痕，从而可能导致玻璃碎裂。
- 如果电源电缆损坏，则必须由制造商、其授权服务中心或具有类似资质的人员进行更换，以免发生电气危险。
- 要拆下支撑托架，首先将支撑托架的前部拉出，然后将后端拉离侧壁。以相反的顺序安装支撑托架。
- 请仅使用为本电器推荐的食物传感器（中心温度传感器）。

2. 安全说明

2.1 安装



警告!

只有合格人员才能安装本电器。

- 去除所有包装物。
- 请勿安装和使用已损坏的电器。
- 请遵循本电器随附的安装说明书。
- 由于本电器很重，因此在移动时应始终小心谨慎。始终穿戴安全手套和封闭的鞋。
- 请勿通过把手拉动电器。
- 与其他电器和设备保持最小距离。
- 务必将本电器安装在相邻安全结构的下方。
- 本电器两侧与相邻电器或设备必须具有相同的相同高度。
- 本电器配有电动冷却系统。必须由电源供电才可操作。

2.2 电气连接



警告!

存在失火和电击的风险。

- 所有电气连接均应由合格电气技师进行控制。
- 本电器必须接地。
- 确保铭牌上的参数与电源的电气规格一致。
- 务必使用安装正确的防电击插座。

- 请勿使用多插头适配器和延长电缆。
- 确保不对电源插头和电源电缆造成损坏。如果电源电缆需要更换，则必须由我们的授权服务中心来执行。
- 切勿使电源电缆接触或靠近电器门，特别是在门板温度很高时。
- 必须使用通过工具才能拆除的方式来固定带电和绝缘零件的漏电保护装置。
- 只有在安装结束后才能将电源插头与电源插座相连接。应确保电源插头在安装后易于使用。
- 如果电源插座松动，请勿连接电源插头。
- 请勿通过拔下电源电缆来断开本电器的电源。而是始终拔下电源插头。
- 仅使用正确的隔离装置：线路保护断路器、保险丝（从支架上拆下的螺丝式保险丝）、接地保护自动断路器和接触器。
- 电气安装必须配有隔离装置，可用于断开本电器与各极点处电源的连接。隔离装置的触点开口宽度须至少为 3 mm。
- 本电器符合 E.E.C. 指令。

2.3 使用



警告!

存在受伤、灼伤和电击或爆炸的风险。

- 本电器仅供家用。
- 请勿更改本电器的规格。
- 确保通风口未被堵塞。

- 操作过程中，必须留人看守本电器。
- 请在每次使用后停用本电器。
- 在电器运行过程中打开电器门时请务必小心。可能释放热气。
- 切勿在双手潮湿或电器与水接触的情况下进行操作。
- 请勿对打开的电器门施加压力。
- 请勿将本电器用作工作台面或储物台面。
- 打开电器门时，请小心。处理含有酒精的食材时，可造成酒精与空气混合。
- 打开电器门时，请勿让火花或明火与电器相接触。
- 请勿将易燃产品或被易燃产品浸湿的衣物放在本电器内部、附近或表面。

**警告!**

存在电器损坏的风险。

- 要防止瓷釉损坏或变色：
 - 请勿将本电器内的烤箱器皿或其他物品直接放在底部
 - 请勿将铝箔直接放在电器炉腔的底部。
 - 请勿将水直接放入处于高温的电器中。
 - 请勿在结束烹调后将带有水分的碗碟和食物留在电器中。
 - 拆除或安装配件时，请小心。
- 瓷釉或不锈钢变色不会对电器性能产生任何影响。
- 使用较深的烤盘制作含水较多的蛋糕。果汁造成的污渍无法清除。
- 本电器仅供烹调使用。切勿用作他途，例如，室内供暖。
- 烹调时，保持烤箱门始终关闭。
- 如果电器安装在家具面板（例如门）之后，请确保门在电器运行过程中始终打开。热量和水分会在封闭家具面板后积聚，并会对电器、外壳构件或地板造成间接损坏。使用后，在电器完全冷却前，请勿关闭家具面板。

2.4 蒸汽烹饪

**警告!**

存在灼伤或电器损坏的风险。

- 释放的蒸汽可能会导致灼伤：
 - 在本功能启用的情况下，打开电器门时务必小心，因为可能会释放蒸汽。
 - 蒸汽烹饪运行结束后，应小心打开电器门。

2.5 保养与清洁

**警告!**

存在受伤、失火或电器损坏的风险。

- 在进行维护之前，请停用本电器并断开电源插头与电源插座的连接。
- 确保本电器已冷却。存在玻璃面板破裂的风险。
- 如果电器门的玻璃面板破损，请立即更换。请联系授权服务中心。
- 从本电器拆下门板时请务必小心。电器门很重！
- 请定期清洁本电器，以防止表面材料发生腐蚀。
- 可使用柔软的湿布清洁本电器。只能使用中性和洗涤剂。请勿使用任何磨料制品、磨洗垫、溶剂或金属物体进行清洁。
- 如果您使用喷雾式烤箱清洁剂，请按照包装上的安全说明进行操作。
- 请勿使用任何种类的清洁剂清洁催化瓷釉（如适用）。

2.6 内部照明灯

- 本电器所用的灯泡或卤素灯类型仅适用于家用电器。请勿将其用于室内照明。

**警告!**

存在电击的风险。

- 更换灯泡前，务必切断本电器电源。
- 只能使用相同规格的灯泡。

2.7 废弃处置

**警告!**

受伤或窒息的危险。

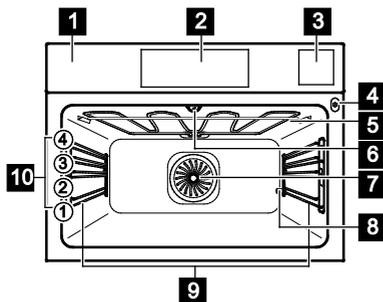
- 断开本电器与电源的连接。
- 切断靠近本电器的电源电缆并将其丢弃。
- 拆下门扣以防止儿童或宠物困于本电器中。

2.8 维修

- 要维修本电器，请联系授权服务中心。
- 仅使用原厂备件。

3. 产品描述

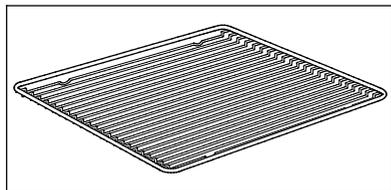
3.1 一般概览



- 1 控制面板
- 2 电子程序装置
- 3 储水盒
- 4 食物传感器插座
- 5 加热元件
- 6 照明灯
- 7 旋风
- 8 除垢管出口
- 9 支撑托架（可拆卸）
- 10 托架位置

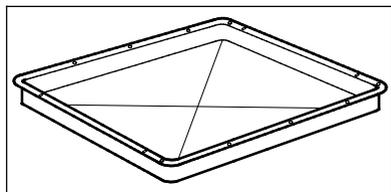
3.2 配件

烤架



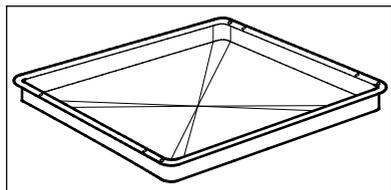
适用于摆放炊具、蛋糕模和烤肉盘。

烤盘



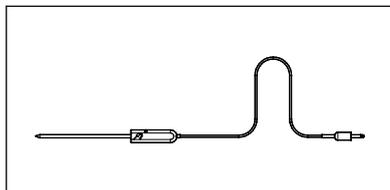
适用于摆放蛋糕和饼干。

深烤盘



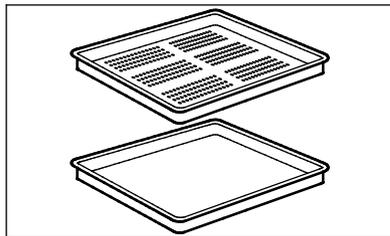
用于烘焙和烘烤，或用作收集油脂的烤盘。

食物传感器



用于测量食物内部温度。

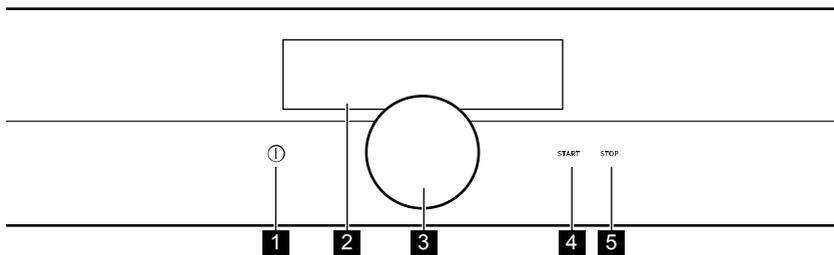
蒸汽套组



一个无孔食品容器和一个有孔食品容器。在蒸汽烹饪过程中，蒸汽套组用于排出食物中的冷凝水。蒸汽套组可用于备置在烹饪期间不应浸泡在水中的食物，例如蔬菜、鱼片、鸡胸肉。该套组不适合盛装需要浸泡在水中的食物，例如米饭、玉米粥、意大利面。

4. 电器操作方法

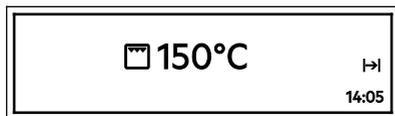
4.1 控制面板



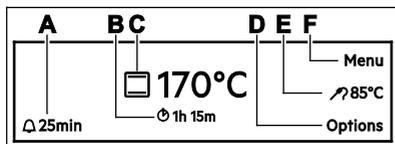
功能	备注
1 开/关	用于打开和关闭电器。
2 显示屏	显示电器的当前设置。
3 旋钮	用于调节设置和在菜单间导航。 按下 1 可打开电器。 握住旋钮可打开设置显示屏。 握住并旋转旋钮可在菜单间导航。握住并按下旋钮可确认设置或进入所选子菜单。 要返回前一菜单，请在菜单列表中找到 Back（返回）选项或确认所选设置。
4 START（启动）	用于打开选定功能。
5 STOP（停止）	用于关闭选定功能。

4.2 显示屏

打开电器后，显示屏会显示上一次选定的加热功能模式。



显示屏上会显示最多的设定功能。



- A. 定时提醒
- B. 正计时器
- C. 加热功能和温度
- D. 选项或当天时间
- E. 功能或食物传感器的持续时间和结束时间
- F. 菜单

5. 首次使用前准备



警告!
请参阅“安全”章节。

5.1 初始清洁

从电器上拆下所有配件和可拆卸支撑托架。



请参阅“保养与清洁”一章。

首次使用前，请清洁本电器及配件。
将配件和可拆卸的支撑托架放回到其初始位置。

5.2 首次连接

首次连接后，软件版本将显示 7 秒。
您须设置语言、显示亮度、水硬度和当天时间。

5.3 设置水硬度等级

将烤箱与电源连接时，必须设置水硬度等级。

下表说明了水硬度范围以及相应的钙沉积物 (mmol/l) 和水质信息。

水硬度等级	dH	钙沉淀物 (mmol/l)	钙沉淀物 (mg/l)	水质分类
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	软
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	中硬
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	硬
4	21 以上	3.8 以上	150 以上	极硬

当水硬度超过表中所示值时，请向储水盒中添加瓶装水。

1. 采用与烤箱蒸汽套组一同提供的四色测试条确定。
2. 将测试条的所有反应区均浸入水中约 1 秒。
请勿使用自来水冲洗测试条!
3. 轻轻甩掉测试条上的多余水分。
4. 1 分钟后，对照下表查看水的硬度。
反应区的颜色在 1 分钟后会继续变化。
测量时可忽略这一现象。

5. 在菜单中设置水硬度：基本设置。

测试条	水硬度
	1
	2
	3
	4

表中的黑色方块与测试条上的红色方块相对应。

您可以在菜单中更改水的硬度级别：
Basic Settings（基本设置）/Setup（设置）/Water hardness（水硬度）。

6. 日常使用



警告!

请参阅“安全”章节。

6.1 加热功能

打开和关闭加热功能。

1. 打开烤箱。
2. 握住旋钮。
上一次使用的功能会带有下列线。
3. 按下旋钮以进入子菜单，旋转旋钮以选择加热功能。
4. 按下旋钮进行确认。

5. 设置温度并确认。

6. 按下 **START (启动)**。可在烹饪之前或烹饪过程中随时插入食物传感器。部分功能包含一系列弹出菜单。按下旋钮可转至下一弹出菜单。最后一次确认之后，功能将启动。

要关闭功能，请按下 **STOP (停止)**。



在部分烤箱功能启用过程中，灯泡会在温度低于 60 °C 时自动关闭。

加热功能：特殊

加热功能	应用
	慢速烹调 用于烹制鲜嫩多汁的烤肉。
	保温 用于食物保温。
	餐盘预热 用于在上菜前预热餐盘。
	保存 用于保存蔬菜，如腌菜。
	烘干 用于烘干水果片（例如，苹果、李子、桃）和蔬菜（例如，西红柿、西葫芦、蘑菇）。
	酸奶功能 此功能用于制作酸奶。使用此功能时照明灯关闭。
	解冻 此功能用于将冷冻食品解冻，如冷冻蔬菜或水果。解冻时间因冷冻食品的数量和大小而异。
	焗烤 用于意式千层面或奶油焗土豆等菜品。同时用于将食物烤成焦黄色与褐色。

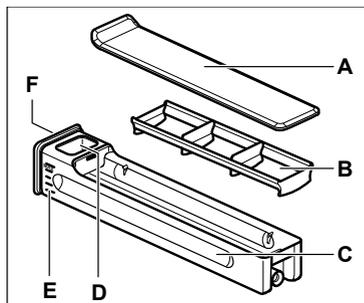
加热功能：标准

加热功能	应用
	旋风加热 最多可同时在两层托架上烘焙并用于干燥食物。将温度设置为 20 - 40 °C，低于此功能所要求的温度：传统加热。
	旋风 + 下火加热 用于在一层托架上烘焙需要更大强度烘烤且底部酥脆的食物。将温度设置为 20 - 40 °C，低于此功能所要求的温度：传统加热。
	传统加热 （顶/底部加热） 用于在一层托架上烘焙和烘烤。
	下火加热 + 烧烤 + 旋风 用于处理方便食品，例如，炸薯条、薯角或春卷。
	烧烤 用于烧烤含脂肪的食物以及烤面包。
	烧烤 + 旋风 用于在一层托架上烘烤大块筋肉或带骨家禽肉。同时用于将食物烤成焦黄色与褐色。
	下火加热 用于烘焙底部酥脆的蛋糕以及保存食物。
	润风烘焙 用于烘烤面包、蛋糕和曲奇。可节省烹饪过程中的能耗。使用此功能时必须参照“润风烘焙”表，以达到理想的烹饪效果。有关推荐设置的详细信息，请参阅“提示与技巧”一章中的“润风烘焙”表。此功能用于根据 EN 60350-1 定义能效等级。

加热功能：蒸汽

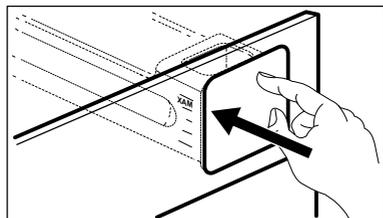
加热功能	应用
	<p>全蒸汽</p> <p>用于蒸制蔬菜、配菜或鱼类。</p>
	<p>专业级高湿度</p> <p>此功能用于烹饪精致的菜肴，如乳蛋羹、馅饼、陶罐食品和鱼类。</p>
	<p>专业级中湿度</p> <p>此功能用于烹饪炖肉、焖肉、面包以及甜口酵母生面团。由于蒸汽与加热同时进行，因此肉质会变得鲜嫩多汁，而酵母生面团烘焙出的食品表面也会酥脆而富有光泽。</p>
	<p>专业级低湿度</p> <p>此功能用于烹饪肉类、家禽、烤箱菜肴和砂锅菜肴。由于蒸汽与加热同时进行，因此肉质会变得鲜嫩多汁，同时产生脆皮效果。</p>
	<p>蒸汽再生</p> <p>用蒸汽对食物进行重新加热，防止食物表面干燥。此功能采用温和均匀的加热方式，可恢复食物新鲜出炉时的口感和香气。此功能可用于直接在盘中加热食物。您可以同时加热多个盘子，只需将盘子置于不同的托架位置即可。</p>
	<p>真空低温烹调</p> <p>此功能是将食材放入真空密封塑料袋中进行低温烹调的一种烹饪方法。有关详细信息，请参阅以下“真空低温烹调”部分以及“提示与技巧”章节中的烹饪表。</p>
	<p>面包烘培</p> <p>使用此功能可以做出脆度和色泽完全不输于专业水平的优质面包与面包卷。</p>
	<p>面团发酵</p> <p>蒸汽加湿操作可提升面团发酵的效果和速度，防止面团表面变干并使其保持弹性。</p>

储水盒



- A. 储水盒盖
- B. 消波块
- C. 储水盒体
- D. 注水孔
- E. 刻度
- F. 前端按钮

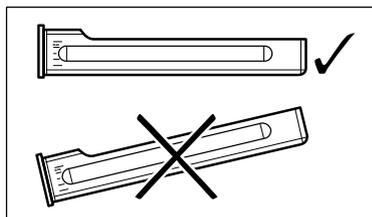
您可以将储水盒从烤箱上拆卸下来。轻轻按下前端按钮。轻推储水盒后，储水盒将自动从烤箱中弹出。



向储水盒中加水有两种方法：

- 不拆下储水盒，使用水瓶向盒中加水；
- 将储水盒拆下，直接加注自来水。

向储水盒中加注自来水时，应水平放置储水盒，以防止水流出。



加水后，将储水盒安装回原位置。按住储水盒前端按钮，直到储水盒到达原位。

每次使用完毕后，应将储水盒中的水排空。



注意！

储水盒应远离高温表面。

蒸汽烹饪

储水盒盖位于控制面板中。



警告！

只能使用冷自来水。请勿使用过滤（软化）水或蒸馏水。请勿使用其他液体。请勿将易燃或含酒精的液体倒入储水盒。

1. 按下储水盒盖将其打开并抽离烤箱。
2. 向储水盒中加入冷水至最高液位处（约 950 ml）。此水量大约可供使用 50 分钟。请仔细观察储水盒上的刻度线。
3. 将储水盒推至初始位置。



将储水盒放回烤箱之前，应使用软布将储水盒外表面的水擦干。

4. 打开蒸汽烤箱。
5. 设置蒸汽加热功能和温度。
6. 必要时，可设置以下功能：持续时间 $\left| \rightarrow \right|$ 或：结束时间 $\rightarrow \left| \right|$ 。

大约 2 分钟后出现蒸汽。当本电器达到设定温度时，将发出声音信号。储水盒中的水耗尽时，烤箱将发出声音信号，此时应按上述步骤重新向储水盒中加水，以完成蒸汽烹饪过程。

烹饪时间结束时，将发出声音信号。

7. 关闭蒸汽烤箱。
8. 蒸汽烹饪完成后，将储水盒中的水排空。



注意！

烤箱温度很高。存在灼伤风险。排空储水盒时，请务必小心。

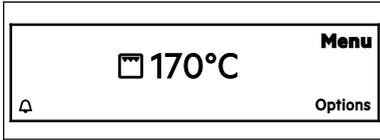
9. 蒸汽烹饪运行结束后，蒸汽可能会在炉腔底部冷凝。本电器冷却后，请务必将炉腔底部擦干。

将电器门打开，使其完全风干。要加快干燥速度，您可关闭电器门并使用以下功能加热电器：旋风加热（在 150 °C 的温度下约持续加热 15 分钟）加热电器。



蒸汽烹饪结束后，冷却风扇将加速转动以消除蒸汽。

6.2 菜单 - 概述



菜单

菜单项	应用
Assisted Cooking (辅助烹调)	包含自动程序列表。
Cleaning (清洁)	列出了多种清洁程序。
Basic Settings (基本设置)	用于设置电器配置。

以下设置的子菜单：Cleaning (清洁)

子菜单	描述
Steam Cleaning (蒸汽清洁)	烤箱轻微脏污、使用次数较少时的清洁程序。
Steam Cleaning Plus (增强型蒸汽清洁)	烤箱中存在顽固污渍时的清洁程序，需要配合使用烤箱清洁剂。
Descaling (除垢)	清洁蒸汽产生回路中碳酸钙沉积物质的清洁程序。
Rinsing (漂洗)	多次使用蒸汽功能后冲洗和清洁蒸汽产生回路的清洁程序。

以下设置的子菜单：Basic Settings (基本设置)

子菜单	描述
Child Lock (童锁)	当启用童锁时，无法意外启用烤箱。可通过基本设置菜单启用和停用此功能。启用后，当您打开电器时童锁即会显示在显示屏上。要启用烤箱功能，请使用旋钮按照以下顺序选择代码字母：A B C。
Fast Heat Up (快速加热)	默认减少加热时间。注意，该菜单仅可用于部分加热功能。
Heat + Hold (加热 + 保温)	完成烹调后，将熟食保温 30 分钟。要提前关闭，请按旋钮。激活此功能时，会在显示屏上显示“Keep warm started”（开始保温）。注意，该菜单仅可用于部分加热功能。
Time Extension (延时)	用于延长预定义的烹调时间。注意，该菜单仅可用于部分加热功能。
Setup (设置)	用于设置烤箱配置。
Service (服务)	显示软件版本和配置。

以下设置的子菜单：Setup（设置）

子菜单	描述
Language（语言）	设置显示屏的语言。
Time of Day（当前时间）	设置当前时间和日期。
Key Tones（按键音）	激活和停用触摸区域的音调。无法停用开/关和 STOP（停止）的音调。
Alarm/Error Tones （警报/错误音）	激活和停用警报音。
Buzzer Volume（蜂鸣音量）	逐渐调节按压音和信号的音量。
Display Brightness （显示屏亮度）	逐渐调节显示屏亮度。
Water hardness（水硬度）	设置水硬度。

以下设置的子菜单：Service（服务）

子菜单	描述
DEMO（演示）	激活/停用代码：2468
Show Licenses（显示许可证）	许可证相关信息。
Show Software Version （显示软件版本）	软件版本相关信息。
Factory Settings（出厂设置）	恢复出厂设置。

以下设置的子菜单：Assisted Cooking（辅助烹调）

此子菜单中的每种菜肴均提供了建议功能和温度。用户可根据自身偏好手动调节这些参数。

您还可以选择部分菜肴的烹调方法：

- 食物传感器

菜肴烹饪的生熟程度：

- 一分熟或三分熟
- 五分熟
- 七分熟或全熟

食材种类：肉类和鱼类

肉		
牛肉	西冷	
	烤肉	
	菲力牛排	
	特优煮牛肉	
	肉块	
	斯堪的纳维亚牛肉	
猪肉	里脊	新鲜
		熏制
	烤肉	
	火腿	烤制
		清蒸
	猪肘	
	预先烹制	
	肋骨	
	香肠	

肉		
小牛肉	里脊	
	烤肉	
	小牛肘	
羔羊肉	里脊	
	烤肉	
	羔羊背	
	羔羊腿	
野味	鹿肉	羔羊背
		鹿腰腿
	野兔肉	羔羊背
		羔羊腿
家禽肉		
鸡肉	整只	
	半只	
	胸肉	清蒸
		真空低温烹调
	腿	
翅		
鸭	整只:	
	胸肉	
鹅		
火鸡	整只:	
	胸肉	
鱼类		
全鱼	小	烤制
		清蒸
	中	烤制
		清蒸
	大	烤制
		清蒸
鱼片	薄	清蒸
		真空低温烹调
	厚	清蒸
		真空低温烹调
烤鱼		
炸鱼条		

海鲜		
大虾		清蒸
		真空低温烹调
贻贝		清蒸
		真空低温烹调
扇贝		
食材种类: 配菜/烤箱菜肴		
菜肴		
配菜	土豆 新鲜	清蒸
		真空低温烹调
	土豆 冷冻	炸薯条
		炸丸子
		炸薯仔
		土豆煎饼
	米饭	
	意大利面, 新鲜	
	玉米粥	
	饺子	面包饺子
		土豆饺子
发面饺子		
烤箱菜肴	意式千层面	
	焗土豆	
	烤意粉	
	奶油焗蔬菜	
	砂锅, 咸口	
	砂锅, 蔬菜	
豆类和谷物		
陶罐食品		
蛋类		水煮, 微熟
		五分熟
		水煮, 全熟
		焗蛋

食材种类：咸口烘焙

菜肴			
披萨	新鲜	薄	
		厚	
	冷冻	薄	
		厚	
		点心	
冷藏			
乳蛋饼	薄		
	厚		
面包	新鲜	法棍面包	
		意式夏巴塔面包	
		白面包	
		黑面包	
		黑麦面包	
		全谷物面包	
		未发酵面包	
		发面辫子面包	
	冷冻	法棍面包	
		面包	
	预烘焙		
	面卷	新鲜	
		冷冻	
预烘焙			

食材种类：甜品/烘焙

菜肴		
在烤模中 烘焙蛋糕	杏仁蛋糕	
	苹果派	
	奶酪蛋糕	
	苹果蛋糕（配料料）	
	酥皮饼底	
	海绵果馅饼底	
	马德拉蛋糕	
	海绵蛋糕	
	甜果馅饼	
	在烤盘中 烘焙蛋糕	冷冻苹果卷
布朗尼		
芝士蛋糕		
圣诞史多伦蛋糕		
水果馅饼		油酥面团
		发面团
		酵母生面团
海绵蛋糕		
糖糕		
瑞士卷		
瑞士挞，甜口		
鲜酵母蛋糕		

菜肴

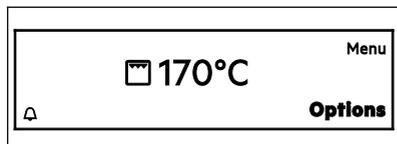
小酥点	蛋糕，小块
	奶油泡芙
	手指饼干
	蛋白杏仁饼干
	松饼
	酥条
	千层酥
	酥皮饼干
馅饼	
乳蛋羹	
砂锅，甜口	
汤圆	

食材种类：蔬菜

菜肴	
洋蓍	清蒸
	真空低温烹调
芦笋（绿）	清蒸
	真空低温烹调
芦笋（白）	清蒸
	真空低温烹调
甜菜根	
黑皮婆罗门参	
西兰花	散朵
	整只
球芽甘蓝	
芥蓝	
胡萝卜	清蒸
	真空低温烹调

菜肴	
花椰菜	散朵
	整只
芹菜	清蒸
	真空低温烹调
芹菜根	
小胡瓜（切片）	清蒸
	真空低温烹调
茄子	清蒸
	真空低温烹调
茴香	清蒸
	真空低温烹调
青豆	
韭葱（切圈）	清蒸
	真空低温烹调
蘑菇（切片）	
豌豆	
胡椒	清蒸
	真空低温烹调
南瓜	
皱叶甘蓝	
菠菜（新鲜）	
西红柿	
食材种类：水果	
菜肴	
苹果	
芒果	
油桃	
桃子	
梨	
菠萝	
李子	

6.3 选项



选项	描述
Timer Settings (定时器设置)	包含时钟功能列表。
Fast Heat Up (快速加热)	用于减少当前运行的加热功能的加热时间。 开/关
Set + Go (设置 + 运行)	用于设置功能并于稍后运行。设置后，显示屏上会显示“Set&Go active”（设置和运行已激活）消息。按下 Start（启动）打开此功能。启用此功能后，该消息会从显示屏上消失，而烤箱将开始工作。注意，该菜单仅可用于部分加热功能，且必须设置好持续时间和结束时间。
灯	开/关

6.4 余热

关闭烤箱时，显示屏将显示余热。
您可以使用余热给食物保温。

7. 时钟功能

7.1 定时器设置

时钟功能	应用
 正计时器	自动监控功能的运行时间。可以打开和关闭正计时器的显示。
 持续时间	用于设置运行的时长。 ¹⁾
 结束时间	用于设置加热功能的关闭时间。此选项仅在已设置“持续时间”时可用。同时使用“持续时间”和“结束时间”功能，可在给定时间后自动打开和关闭烤箱。 ¹⁾
 定时提醒	用于设置倒计时。 ¹⁾ 此功能不会对烤箱的工作造成任何影响。 选择  并设置时间。当时间结束时，会响起声音信号。按下旋钮可停止该信号。 关闭烤箱后，也可使用定时提醒功能。

¹⁾ 最长为 23 小时 59 分钟

8. 配件使用方法



警告!

请参阅“安全”章节。

8.1 食物传感器

食物传感器用于测量食物内部温度。当食物处于设定温度时，烤箱将停用传感器。

需要设置两个温度：

- 烤箱温度（最低为 120 °C）；
- 食物的中心温度。



注意!

请仅使用随附的附件及原厂替换件。

最佳烹饪效果指南：

- 食材应为室温状态。
- 食物传感器不能用于液态菜肴。
- 烹饪过程中，食物传感器必须留在菜肴之中，并且插头应插入插座。
- 使用推荐的食物中心温度设置。



警告!

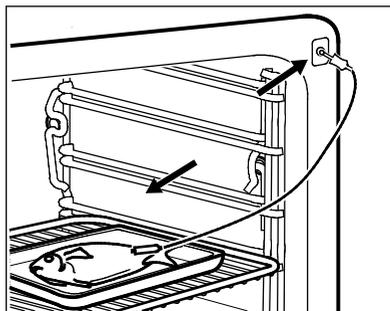
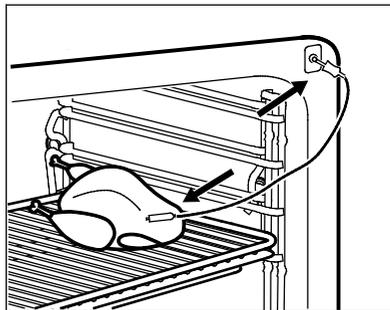
请参阅“提示与技巧”一章。



烤箱会计算出烹饪的大致结束时间。结束时间具体取决于食材数量、所设置的烤箱功能和温度。

食物类别：肉类、家禽和鱼类

1. 启用烤箱。
2. 将食物传感器的探针插入肉类或鱼类的中心，最好插入到肉质最厚的位置。确保食物传感器至少 3/4 的部分插入到菜肴中。
3. 将食物传感器的插头插入烤箱正面的插孔中。



显示屏显示以下内容：食物传感器。

4. 设置中心温度。
5. 设置加热功能和烤箱温度（如有必要）。

当菜肴达到设定温度时，将发出声音信号。烤箱将自动关闭。

6. 按下旋钮可停止该信号。
7. 将食物传感器插头从插孔中拔出，然后将菜肴从烤箱中取出。



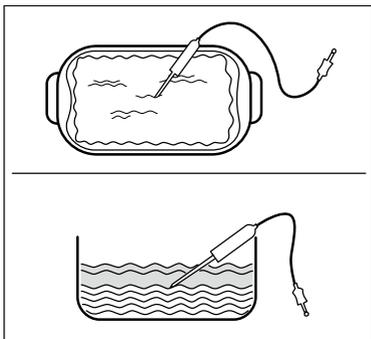
警告!

食物传感器在高温状态下有灼伤危险。拔下传感器插头并从食物中取出时请务必小心。

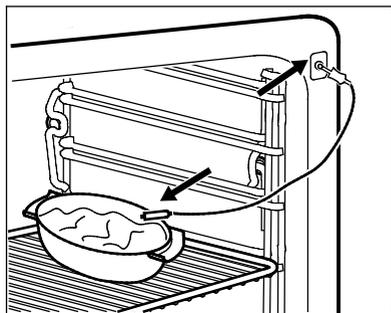
食物类别：砂锅菜

1. 启用烤箱。
2. 将一半食材放入烤盘中。

3. 将食物传感器的探针插入砂锅的正中心位置。在烘焙过程中，食物传感器应始终保持位置不变。使用固态食材可保证这一点。烤盘边缘可用来支撑食物传感器的硅胶把手。食物传感器的探针不应触及烤盘盘底。



4. 用剩下的食材覆盖食物传感器。
5. 将食物传感器的插头插入烤箱正面的插孔中。



显示屏显示以下内容：食物传感器。

6. 设置中心温度。
7. 设置加热功能和烤箱温度（如有必要）。

当菜肴达到设定温度时，将发出声音信号。烤箱将自动关闭。

8. 按下旋钮可停止该信号。
9. 将食物传感器插头从插孔中拔出，然后将菜肴从烤箱中取出。



警告！

食物传感器在高温状态下有灼伤危险。拔出传感器插头并从食物中取出时请务必小心。

更改中心温度

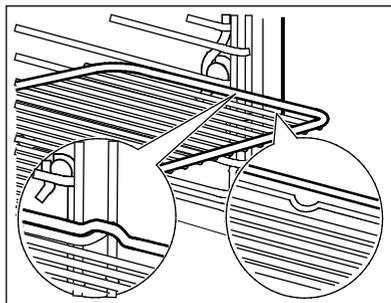
您可以在烹饪过程中随时更改食物中心温度。

1. 在显示屏上选择 .
2. 旋转旋钮以更改温度。
3. 按下以确认。

8.2 插入配件

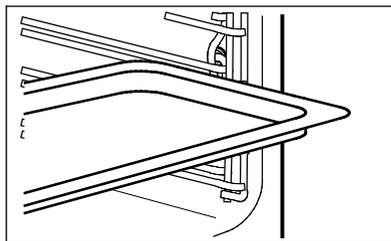
烤架：

推动托架支架的导杆之间的烤架，并确保底座朝下。



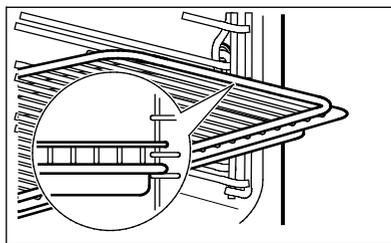
烤盘/深烤盘：

推动托架支架的导杆之间的烤盘/深烤盘。



烤架和烤盘/深烤盘结合使用：

将托架支架的导杆之间的烤盘/深烤盘和烤架推到导杆上。



顶部的小凹槽可以增加安全性。凹槽同时是防斜装置。托架四周的凸缘可以防止炊具滑出托架。

9. 附加功能

9.1 自动关闭

如果加热功能运行，并且您未更改任何设置，出于安全考虑，本电器会在运行一段时间后自动关闭。

温度 (°C)	关闭时间 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



自动关闭功能不能与以下功能配合使用：照明灯、食物传感器、持续时间、结束时间。

9.2 冷却风扇

本电器运行后，会自动激活冷却风扇，以保持电器表面冷却。停用电器后，冷却风扇可继续运行，直到电器冷却下来。

10. 提示与技巧



警告！

请参阅“安全”章节。



表中的温度和烘烤时间仅供参考。具体取决于食谱和所用食材的品质和数量。

10.1 对烤箱特殊加热功能的建议

保温

如果对食物保温，请使用此功能。温度会自动调节到 80 °C。

餐盘预热

用于对碟盘预热。

将碟盘均匀地分布在烤架上。预热时间过半后，将堆叠的碟盘换位（上下交换位置）。

自动温度为 70 °C。推荐的托架位置：3。

面团发酵

您可以根据您喜欢的任何食谱使用此自动功能来发酵面团。它会为您提供一个适合发酵的良好环境。将面团放入空间充足的盘子中进行发酵。盘子可敞开放置。在第一层托架上插入烤架，然后放入盘子。关闭电器门并设置该功能：面团发酵。设置所需时间。

解冻

拆除食品包装并将食物放在盘子上。请勿用碗或盘子盖住食物，否则可能延长解冻时间。使用底部第一个托架。

10.2 全蒸汽



警告！

在本功能启用的情况下，打开电器门时务必小心。因为可能会释放蒸汽。

该功能适用于所有类型的新鲜或冷冻食品。您可以使用该功能烹饪、保温、解冻、水煮或焯蔬菜、肉类、鱼类、意大利面、米饭、甜玉米、粗面粉和鸡蛋。操作一次即可准备丰盛大餐。要正确地烹饪每道菜，请选择那些烹饪时间几乎相同的菜品。向储水盒中加水至最高液位处。将菜品放入适当的炊具中，然后放在托架上。调整炊具之间的距离，让蒸汽能够循环。

消毒

- 您可以使用该功能对容器（例如婴儿奶瓶）进行消毒。
- 将待清洁的容器置于第一个托架位置的托架中间。确保开口向下并处于小角度。
- 向储水盒中注满水，并将时间设定为 40 分钟。

蔬菜

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
洋蓍	99	50 - 60	1
茄子	99	15 - 25	1
菜花 (整颗)	99	35 - 45	1
菜花 (散朵)	99	25 - 35	1
西兰花 (整颗)	99	30 - 40	1
西兰花, 散朵 ¹⁾	99	13 - 15	1
蘑菇 (切片)	99	15 - 20	1
豌豆	99	20 - 30	1
茴香	99	25 - 35	1
胡萝卜	99	25 - 35	1
大头菜 (切条)	99	25 - 35	1
胡椒 (切条)	99	15 - 20	1
韭葱 (切圈)	99	20 - 30	1
青豆	99	35 - 45	1
羊蒿苳 (散朵)	99	20 - 25	1
球芽甘蓝	99	25 - 35	1
甜菜根	99	70 - 90	1
黑皮婆罗门参	99	35 - 45	1
芹菜 (切块)	99	20 - 30	1
芦笋, 绿色	99	15 - 25	1
芦笋 (白)	99	25 - 35	1
菠菜 (新鲜)	99	15 - 20	1
去皮西红柿	99	10	1
白扁豆	99	25 - 35	1
皱叶甘蓝	99	20 - 25	1
小胡瓜 (切片)	99	15 - 25	1
豌豆, 白灼	99	20 - 25	1
蔬菜, 白灼	99	15	1
干豌豆, 浸泡 (水/豌豆比例 2:1)	99	55 - 65	1
荷兰豆 (凯撒辣椒)	99	20 - 30	1
白色或红色甘蓝, 切条	99	40 - 45	1
南瓜, 切块	99	15 - 25	1
泡菜	99	60 - 90	1
红薯	99	20 - 30	1
西红柿	99	15 - 25	1
甜玉米棒	99	30 - 40	1

¹⁾ 预热烤箱 5 分钟。

配菜/佐料

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
发面饺子	99	25 - 35	1
土豆饺子	99	35 - 45	1
未去皮的土豆 (中等大小)	99	45 - 55	1
米饭 (水/米比例 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	1
煮土豆 (四等分)	99	35 - 45	1
面包饺子	99	35 - 45	1
意式干面 (新鲜)	99	15 - 25	1
玉米粥 (水/玉米 比例 3:1)	99	40 - 50	1
麦片 (水/麦片比例 1:1)	99	25 - 35	1
蒸粗麦粉 (水/粗麦粉比 例 1:1)	99	15 - 20	1
鸡蛋面疙瘩 (德式粉)	99	25 - 30	1
香米饭 (水/米比例 1:1)	99	30 - 35	1
红扁豆 (水/豆比例 1:1)	99	20 - 30	1
棕扁豆和绿扁豆 (水/豆比例 3:1)	99	55 - 60	1
米饭布丁 (牛奶/米 比例 2.5:1)	99	40 - 55	1
粗粒小麦粉布丁 (牛奶/ 粗粒小麦比例 3.5:1)	99	20 - 25	1

¹⁾ 水与米的比例可以根据米饭类型更改。

水果

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
苹果片	99	10 - 15	1
热浆果	99	10 - 15	1
水果拼盘	99	20 - 25	1
热巧克力	99	10 - 20	1

鱼类

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
鳕鱼 (约 250 g)	85	20 - 30	1
大虾 (新鲜)	85	20 - 25	1
大虾 (冷冻)	85	30 - 40	1
三文鱼片	85	20 - 30	1
鲑鳟鱼 (约 1000 g)	85	40 - 45	1
贻贝	99	20 - 30	1
比目鱼片	80	15	1

肉

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
熟火腿 (1000 g)	99	55 - 65	1
鸡胸肉 (水煮)	90	25 - 35	1
鸡肉 (水煮, 1000 - 1200 g)	99	60 - 70	1
小牛肉/无腿猪里脊肉 (800 - 1000 g)	90	80 - 90	1
卡瑟尔火腿(熏猪里脊, 水煮)	90	70 - 90	1
清炖牛肉 (原汁牛肉)	99	110 - 120	1
契普拉塔小香肠	80	15 - 20	1
巴伐利亚小牛肉香肠 (白香肠)	80	20 - 30	1
维也纳香肠	80	20 - 30	1

蛋类

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
水煮蛋 (蛋黄全熟)	99	18 - 21	1
水煮蛋 (蛋黄半熟)	99	11 - 12	1
水煮蛋 (蛋黄微熟)	99	10 - 11	1

10.3 旋风加热后进行全蒸汽烹饪

使用组合功能时，可相继烹制肉类、蔬菜和配菜。这样便可实现所有菜品同时完成。

- 要对食物进行初步烤制，请选择功能：旋风加热。
- 将备好的蔬菜和配菜放在适合烤箱加热的盘子中。将烤制品放入烤箱。

- 将烤箱温度冷却至 80 °C 左右。为了加快烤箱冷却速度，可将烤箱门打开至第一位置，散热 15 分钟左右。
- 启动功能：全蒸汽。同时烹制所有菜肴，直至可出炉。



最大水量为 650 ml。

10.4 加湿烹饪 - 专业级高湿度

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
乳蛋羹/馅饼 (单独装盘) ¹⁾	90	35 - 40	1
焗蛋 ¹⁾	90 - 110	15 - 30	1
陶罐食品 ¹⁾	90	40 - 50	1
薄鱼片	85	15 - 20	1
厚鱼片	90	25 - 35	1
小鱼, 不超过 350 g	90	20 - 30	1
全鱼, 不超过 1000 g	90	30 - 40	1
烤饺子	120 - 130	40 - 50	1

¹⁾ 在烤箱门关闭的状态下, 继续烹饪半小时。

10.5 加湿烹饪 - 专业级中湿度

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
各种面包, 500 -1000g	180 - 190	45 - 60	1
面包卷	180 - 200	25 - 35	1
甜面包	160 - 170	30 - 45	1
甜口酵母烘焙食品	170 - 180	20 - 35	1
甜口烤箱菜肴	160 - 180	45 - 60	1
炖肉/焖肉	140 - 150	100 - 140	1
肋骨	140 - 150	75 - 100	1
烤鱼片	170 - 180	25 - 40	1
烤鱼	170 - 180	35 - 45	1

10.6 加湿烹饪 - 专业级低湿度

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
烤猪肉, 1000 g	160 - 180	90 - 100	1
烤牛肉, 1000 g	180 - 200	60 - 90	1
烤小牛肉, 1000 g	180	80 - 90	1
肉块, 未烹制, 500 g	180	30 - 40	1
熏制猪里脊, 600 - 1000 g (煨制 2 小时)	160 - 180	60 - 70	1
鸡, 1000 g	180 - 210	50 - 60	1
鸭, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	1
鹅, 3000 g	170	130 - 170	1
焗土豆	160 - 170	50 - 60	1
烤意粉	170 - 190	40 - 50	1
意式千层面	170 - 180	45 - 55	1
即烘面卷	200	15 - 20	1
即烘法棍, 40 - 50 g	200	15 - 20	1
即烘法棍, 冷冻, 40 - 50 g	200	25 - 35	1

10.7 蒸汽再生

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
成盘快餐	110	10 - 15	1
意大利面	110	10 - 15	1
米饭	110	10 - 15	1
饺子	110	15 - 25	1

10.8 酸奶功能

此功能用于制作酸奶。

原料:

- 1 l 牛奶
- 250 g 天然酸奶

方法:

将酸奶与牛奶混合, 倒入酸奶瓶中。

如使用生牛奶, 请先将牛奶加热至沸点, 再冷却至 40 °C。然后将酸奶与牛奶混合, 并倒入酸奶瓶中。

食物	温度 (°C)	时间 (h)	托架位置
酸奶油	42	5 - 6	1
半凝固酸奶	42	7 - 8	1

10.9 烘焙

- 此烤箱的烘焙或烘烤方式可能与您之前使用的电器不同。可以根据表中的值调整常规设置，如温度、烹调时间和托架位置。
- 第一次先使用较低的温度。
- 如果在表中找不到针对特殊食谱的设置，请寻找类似设置。
- 如果在多个托架上烘焙蛋糕，则可以将烘焙时间延长 10-15 分钟。
- 在烘焙的最初阶段，不同高度的蛋糕和酥点的焦黄程度并非总是均匀一致。如果发生这种情况，请勿更改温度设置。这种差异会在烘焙过程中趋于均匀。
- 烤箱中的烤盘可能会在烘焙过程中扭曲变形。烤盘再次冷却后，变形即会消失。

10.10 烘焙提示

烘焙结果	可能原因	改正措施
蛋糕底部的焦黄度不足。	托架位置不正确。	将蛋糕放在更低的托架上。
蛋糕塌陷，并且未烤透，表面凹凸不平或出现条纹。	烤箱温度过高。	下次烘焙时，设置稍低的烤箱温度。
蛋糕塌陷，并且未烤透，表面凹凸不平或出现条纹。	烘焙时间过短。	设置更长的烘焙时间。 不能通过设置较高的温度来减少烘焙时间。
蛋糕塌陷，并且未烤透，表面凹凸不平或出现条纹。	混合物中的液体太多。	减少液体用量。注意混合时间，尤其是在使用搅拌机时。
蛋糕过干。	烤箱温度过低。	下次烘焙时，设置较高的烤箱温度。
蛋糕过干。	烘焙时间过长。	下次烘焙时，设置较短的烘焙时间。
蛋糕焦黄程度不均匀。	烤箱温度过高，并且烘烤时间过短。	设置较低的烤箱温度并延长烘焙时间。
蛋糕焦黄程度不均匀。	混合物分布不均匀。	将混合物均匀铺在烤盘上。
蛋糕在给定烘焙时间内并未烤熟。	烤箱温度过低。	下次烘焙时，设置稍高的烤箱温度。

10.11 单层烘焙

在烤模中烘焙

食物	功能	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
空心蛋糕或奶油圆蛋糕	旋风加热	150 - 160	50 - 70	1
马德拉蛋糕/水果蛋糕	旋风加热	140 - 160	70 - 90	1
海绵蛋糕/松糕	旋风加热	140 - 150	35 - 50	1
海绵蛋糕/松糕	传统加热	160	35 - 50	1
果馅饼底 - 油酥团 ¹⁾	旋风加热	150 - 160	20 - 30	2
果馅饼底 - 发面团	旋风加热	150 - 170	20 - 25	2
苹果派/苹果派 (2 个直径 20 cm 的烤模，对角放置)	旋风加热	160	70 - 90	2
苹果派/苹果派 (2 个直径 20 cm 的烤模，对角放置)	传统加热	180	70 - 90	1
芝士蛋糕，烤盘 ²⁾	传统加热	160 - 170	70 - 90	2

¹⁾ 预热烤箱。

²⁾ 使用深烤盘。

蛋糕/酥点/面包放在烤盘上

食物	功能	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
辫子面包/皇冠面包	传统加热	170 - 190	30 - 40	1
圣诞史多伦蛋糕 ¹⁾	传统加热	160 - 180	50 - 70	1
面包 (黑麦面包) ¹⁾	传统加热			1
首先		230	20	
然后		160 - 180	30 - 60	
奶油泡芙/手指饼干 ¹⁾	传统加热	190 - 210	20 - 35	2
瑞士卷 ¹⁾	传统加热	180 - 200	10 - 20	2
配面包屑顶料的蛋糕 (干)	旋风加热	150 - 160	20 - 40	2
黄油杏仁蛋糕/糖糕 ¹⁾	传统加热	190 - 210	20 - 30	2
水果馅饼 (用酵母生面团/发面团制成) ²⁾	旋风加热	150 - 170	30 - 55	2
水果馅饼 (用酵母生面团/发面团制成) ²⁾	传统加热	170	35 - 55	2
水果馅饼 (用油酥面团制成)	旋风加热	160 - 170	40 - 80	2
鲜酵母蛋糕 (配有精致顶料, 如夸克酸奶酪、奶油和乳蛋羹) ¹⁾	传统加热	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ 预热烤箱。

²⁾ 使用深烤盘。

饼干

食物	功能	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
酥皮饼干	旋风加热	150 - 160	15 - 25	2
酥饼/酥饼/酥条	旋风加热	140	20 - 35	2
酥饼/酥条 ¹⁾	传统加热	160	20 - 30	2
发面饼干	旋风加热	150 - 160	15 - 20	2
蛋白糖霜酥点	旋风加热	80 - 100	120 - 150	2
蛋白杏仁饼干	旋风加热	100 - 120	30 - 50	2
酵母饼干	旋风加热	150 - 160	20 - 40	2
千层酥 ¹⁾	旋风加热	170 - 180	20 - 30	2
面卷 ¹⁾	旋风加热	160	10 - 25	2
面卷 ¹⁾	传统加热	190 - 210	10 - 25	2
小蛋糕/小蛋糕 ¹⁾	旋风加热	160	20 - 35	2
小蛋糕/小蛋糕 ¹⁾	传统加热	170	20 - 35	2

¹⁾ 预热烤箱。

10.12 烘焙和焗烤

食物	功能	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
烤意粉	传统加热	180 - 200	45 - 60	1
意式千层面	传统加热	180 - 200	25 - 40	1
奶油焗蔬菜 ¹⁾	烧烤 + 旋风	170 - 190	15 - 35	1
法棍配烤化芝士	旋风加热	160 - 170	15 - 30	1
糖果甜点	传统加热	180 - 200	40 - 60	1
烤鱼	传统加热	180 - 200	30 - 60	1
时蔬卷	旋风加热	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ 预热烤箱。

10.13 润风烘焙

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
焗意面	200 - 220	45 - 60	1
焗土豆	180 - 200	70 - 85	1
希腊茄盒	180 - 200	75 - 90	1
意式千层面	180 - 200	70 - 90	1
烤空心粉	180 - 200	65 - 80	1
面包布丁	190 - 200	55 - 70	1
米饭布丁	180 - 200	55 - 70	1
苹果蛋糕, 由海绵蛋糕制成 (圆蛋糕模)	160 - 170	70 - 80	1
白面包	200 - 210	55 - 70	1

10.14 多层烘焙

使用的功能：旋风加热。

蛋糕/酥点/面包放在烤盘上

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
奶油泡芙/手指饼干 ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1/4
脆面蛋糕	150 - 160	30 - 45	1/4

¹⁾ 预热烤箱。

蛋糕/小蛋糕/面包放在烤盘上

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
酥皮饼干	150 - 160	20 - 40	1/4
酥饼/酥饼/酥条	140	25 - 45	1/4
发面饼干	160 - 170	25 - 40	1/4
蛋白糖霜酥点	80 - 100	130 - 170	1/4
蛋白杏仁饼干	100 - 120	40 - 80	1/4
酵母饼干	160 - 170	30 - 60	1/4

10.15 慢速烹调

此功能用于烹制精瘦细嫩的肉类和鱼类。此功能不适用于闷炖猪肉或烤猪肉之类的食谱。您可以使用食物传感器来确保肉类达到适宜的中心温度。



警告!

请参阅“提示与技巧”一章。

在前 10 分钟内，可将烤箱温度设置在 80 °C 到 150 °C 之间。默认温度为 90 °C。设定温度后，烤箱会继续以 80 °C 的温度进行烹制。请勿使用此功能来烹制家禽肉。



使用此功能进行烹调时，无论何时都不要加盖子。

1. 将肉放在烤盘中，在炉架上高温煎烤，每侧煎烤 1-2 分钟。
2. 将肉和热的烤盘一起放在烤箱中的烤架上。
3. 将中心温度传感器放入肉中。
4. 选择功能：选择慢速烹调功能，并设置正确的中心温度。

食物	重量 (kg)	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
烤牛肉	1 - 1.5	150	120 - 150	1
牛柳	1 - 1.5	150	90 - 110	1
烤小牛肉	1 - 1.5	150	120 - 150	1
牛排	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

10.16 旋风 + 下火加热

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
披萨 (薄脆) ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
披萨 (配有丰富顶料) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
甜果馅饼	180 - 200	40 - 55	1
菠菜馅饼	160 - 180	45 - 60	1
洛林糕 (咸香果馅糕)	170 - 190	45 - 55	1
瑞士乳酪	170 - 190	45 - 55	1
乳酪蛋糕	140 - 160	60 - 90	1
苹果蛋糕 (配顶料)	150 - 170	50 - 60	1
蔬菜派	160 - 180	50 - 60	1
未发酵面包 ¹⁾	210 - 230	10 - 20	2
果馅千层酥 ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
法式脆皮披萨 ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
波兰饺子 (俄式风格的半月披萨) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

¹⁾ 预热烤箱。

²⁾ 使用深烤盘。

10.17 烘烤

- 使用耐热微波器皿进行烘烤。请参阅微波器皿制造商的说明。
- 您可以在深烤盘中或深烤盘上方的烤架上直接烘烤大块肘部烤肉。
- 在深烤盘中放入一些液体以防肉汁或油脂烧粘在其表面。
- 任何类型的肉，只要可以烤焦或烤酥表皮，均可使用无盖烤盘烤制。

- 必要时在烹调时间经过 1/2 到 2/3 之后翻动烤肉。
- 要保持肉质更为多汁：
 - 请在带盖烤盘中或使用烤袋烘烤瘦肉。
 - 烤制肉类和鱼类时，重量最小为 1 kg。
 - 在烘烤大块烤肉和家禽肉期间，多次用其汁液进行涂抹。

10.18 烘烤表格

牛肉

食物	功能	重量	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
焖炖肉	传统加热	1 - 1.5 kg	230	120 - 150	1
烤牛肉或牛柳：一分熟 ¹⁾	烧烤 + 旋风	每厘米厚度	190 - 200	每厘米厚度 5 - 6	1
烤牛肉或牛柳：五分熟	烧烤 + 旋风	每厘米厚度	180 - 190	每厘米厚度 6 - 8	1
烤牛肉或牛柳：全熟	烧烤 + 旋风	每厘米厚度	170 - 180	每厘米厚度 8 - 10	1

¹⁾ 预热烤箱。

猪肉

食物	功能	重量	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
肩肉、颈肉、后肘	烧烤 + 旋风	1 - 1.5 kg	150 - 170	90 - 120	1
肋排	烧烤 + 旋风	1 - 1.5 kg	170 - 190	30 - 60	1
肉块	烧烤 + 旋风	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
猪肘 (预先烹制)	烧烤 + 旋风	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

小牛肉

食物	功能	重量	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
烤小牛肉	烧烤 + 旋风	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
小牛肉肘	烧烤 + 旋风	1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

羔羊肉

食物	功能	重量	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
羔羊腿、烤羔羊肉	烧烤 + 旋风	1 - 1.5 kg	150 - 180	100 - 120	1
羔羊背	烧烤 + 旋风	1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60	1

野味

食物	功能	重量	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
野兔背、野兔腿 ¹⁾	烧烤 + 旋风	最多 1 kg	180 - 200	35 - 55	1
鹿背	传统加热	1.5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1
鹿腰腿	传统加热	1.5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ 预热烤箱。

家禽肉

食物	功能	重量	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
鸡肉、童子鸡	烧烤 + 旋风	每份 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
半只鸡	烧烤 + 旋风	每份 400 - 500 g	190 - 210	40 - 50	1
家禽片	烧烤 + 旋风	1 - 1.5 kg	190 - 210	50 - 70	1
鸭	烧烤 + 旋风	1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

鱼 (清蒸)

食物	功能	重量	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
全鱼	烧烤 + 旋风	1 - 1.5 kg	180 - 200	30 - 50	1

10.19 烧烤

- 始终以最高温度进行烧烤。
- 托架要放在烧烤表中建议的托架位置上。
- 务必使用烤盘收集流入第一层托架的油脂。

- 仅应烧烤平片的肉类或鱼类。
- 使用烧烤功能时，务必预热空烤箱 5 分钟。

**注意!**

烧烤时，保持烤箱门始终关闭。

烧烤

食物	温度 (°C)	烧烤时间 (分钟)		托架位置
		第一面	第二面	
烤牛肉 (五分熟)	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
牛柳 (五分熟)	230	20 - 30	20 - 30	1
猪后脊	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
小牛后脊	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
羊后脊	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
全鱼, 500 - 1000g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

快速烧烤

食物	烧烤时间 (分钟)		托架位置
	第一面	第二面	
汉堡	9 - 13	8 - 10	3
猪里脊	10 - 12	6 - 10	3
香肠	10 - 12	6 - 8	3
菲力牛排、小牛排	7 - 10	6 - 8	3
吐司	1 - 3	1 - 3	3
吐司 (配顶料)	6 - 8	-	3

10.20 下火加热 + 烧烤 + 旋风

- 拆除食品包装。将食物放在盘子上。

- 请勿用碗或盘子将其盖住。否则可能延长解冻时间。

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
披萨 (冷冻)	200 - 220	15 - 25	2
美式披萨 (冷冻)	190 - 210	20 - 25	2
披萨 (冷藏)	210 - 230	13 - 25	2
披萨点心 (冷冻)	180 - 200	15 - 30	2
炸薯条 (薄)	190 - 210	15 - 25	2
炸薯条 (厚)	190 - 210	20 - 30	2
炸薯仔/炸丸子	190 - 210	20 - 40	2
土豆煎饼	210 - 230	20 - 30	2
意式千层面/烤空心粉, 新鲜	170 - 190	35 - 45	2
意式千层面/烤空心粉, 冷冻	160 - 180	40 - 60	2
箱烤奶酪	170 - 190	20 - 30	2
鸡翅	180 - 200	40 - 50	2

冷冻即食餐

食物	功能	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
冷冻比萨	传统加热	遵循制造商的说明	遵循制造商的说明	2
薯条 ¹⁾ (300 - 600 g)	传统加热或 烧烤 + 旋风	200 - 220	遵循制造商的说明	2
法棍面包	传统加热	遵循制造商的说明	遵循制造商的说明	2
水果蛋糕	传统加热	遵循制造商的说明	遵循制造商的说明	2

¹⁾ 烹调时, 翻转薯条 2 或 3 次。

10.21 保存

- 仅使用市面上同等尺寸的保存罐。
- 不要使用带旋盖和插头盖的罐子或金属罐。
- 对于此功能，请使用底部第一个托架。
- 在烤盘上放置不超过六个 1 升容量的保存罐。
- 将罐子均匀地装满，并用夹钳封闭。
- 瓶子之间不能互相接触。
- 将大约 1/2 升的水倒入烤盘，以保持烤箱内水分充足。
- 当罐中液体开始沸腾（对于 1 升罐来说，大约 35 - 60 分钟后）时，停用烤箱或将温度降至 100 °C（请参阅表格）。

无核小水果

食物	温度 (°C)	沸腾前的烹调时间 (分钟)	在 100 °C 下继续烹调的时间 (分钟)
草莓/蓝莓/树莓/成熟的鹅莓	160 - 170	35 - 45	-

核果

食物	温度 (°C)	沸腾前的烹调时间 (分钟)	在 100 °C 下继续烹调的时间 (分钟)
梨/温柏果/李子	160 - 170	35 - 45	10 - 15

蔬菜

食物	温度 (°C)	沸腾前的烹调时间 (分钟)	在 100 °C 下继续烹调的时间 (分钟)
胡萝卜 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
黄瓜	160 - 170	50 - 60	-
什锦酱菜	160 - 170	50 - 60	5 - 10
芥兰头/豌豆/芦笋	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ 烤箱停用后，将其留在里面一段时间。

10.22 烘干

食物	温度 (°C)	时间 (h)	托架位置
豌豆	60 - 70	6 - 8	2
胡椒	60 - 70	5 - 6	2
汤菜	60 - 70	5 - 6	2
蘑菇	50 - 60	6 - 8	2
香草	40 - 50	2 - 3	2
李子	60 - 70	8 - 10	2
杏	60 - 70	8 - 10	2
苹果片	60 - 70	6 - 8	2
梨	60 - 70	6 - 9	2

10.23 面包烘培

不建议预热。

食物	温度 (°C)	时间 (分钟)	托架位置
白面包	190 - 210	40 - 60	1
法棍面包	200 - 220	35 - 45	1
布里欧修蛋糕	180 - 200	40 - 60	1
意式夏巴塔面包	200 - 220	35 - 45	1
黑麦面包	190 - 210	50 - 70	1
黑面包	190 - 210	50 - 70	1
全谷物面包	190 - 210	40 - 60	1
面包卷	200 - 220	25 - 35	2

10.24 食物传感器表格

牛肉	食物中心温度 (°C)		
	一分熟	五分熟	全熟
烤牛肉	45	60	70
西冷	45	60	70

牛肉	食物中心温度 (°C)		
	三分熟	五分熟	七分熟
肉块	80	83	86

猪肉	食物中心温度 (°C)		
	三分熟	五分熟	七分熟
烤火腿	80	84	88
排骨 (背)、熏制猪里脊、 水煮熏制猪里脊	75	78	82

小牛肉	食物中心温度 (°C)		
	三分熟	五分熟	七分熟
烤小牛肉	75	80	85
小牛肘	85	88	90

羊肉/羔羊肉	食物中心温度 (°C)		
	三分熟	五分熟	七分熟
羊腿	80	85	88
羊背	75	80	85
羔羊腿、烤羔羊肉	65	70	75

野味	食物中心温度 (°C)		
	三分熟	五分熟	七分熟
野兔背、鹿背	65	70	75
野兔腿、整只野兔、鹿腿	70	75	80

家禽肉	食物中心温度 (°C)		
	三分熟	五分熟	七分熟
鸡 (整只/半只/鸡胸)	80	83	86
鸭 (整只/半只)、 火鸡 (整只/火鸡胸)	75	80	85
鸭 (鸭胸)	60	65	70

鱼 (三文鱼、鳟鱼、白梭吻鲈)	食物中心温度 (°C)		
	三分熟	五分熟	七分熟
鱼 (整条/大鱼/清蒸)、 鱼 (整条/大鱼/烤鱼)	60	64	68

砂锅 - 煮熟的蔬菜	食物中心温度 (°C)		
	三分熟	五分熟	七分熟
西葫芦砂锅、西兰花砂锅、 茴香砂锅	85	88	91

砂锅 - 咸口	食物中心温度 (°C)		
	三分熟	五分熟	七分熟
烤空心粉、意式千层面、烤意粉	85	88	91

砂锅 - 甜口	食物中心温度 (°C)		
	三分熟	五分熟	七分熟
含/不含水果的白面包砂锅、 含/不含水果的白米粥砂锅、 甜面条砂锅	80	85	90

10.25 测试机构信息

全蒸汽

根据 IEC 60350-1 进行测试。

食物	容器 (Gastro-norm)	重量 (kg)	托架 位置	温度 (°C)	时间 (分钟)	备注
西兰花 ¹⁾	1 x 2/3 打孔	0.3	2	99	13-15	将烤盘放置在第一个托架位置。
西兰花 ¹⁾	1 x 2/3 打孔	最大	2	99	15-18	将烤盘放置在第一个托架位置。
速冻豌豆	1 x 2/3 打孔	2	2	99	直到最冷点的 温度达到 85 °C。	将烤盘放置在第一个托架位置。

¹⁾ 预热烤箱 5 分钟。

11. 保养与清洁



警告!

请参阅“安全”章节。

11.1 清洁注意事项

- 用沾了温水的软布和清洁剂清洁电器前部。
- 要清洁金属表面，请使用专用清洁剂。
- 要清洁底部的碳酸钙沉积物质，可向底部滴几滴醋。
- 请在每次使用后清洁电器内部。油脂堆积或其他食物残留可能引起火灾。对于烤盘，这种风险更高。
- 请用专门的烤箱清洁剂清洁顽固的污垢。
- 请在每次使用后清洁所有配件并将其擦干。使用沾了温水的软布和清洁剂。
- 如果您有不粘配件，请勿使用刺激性清洁剂、边缘锋利的物体或洗碗机进行清洁。否则可能造成不粘涂层损坏。

11.2 推荐的清洁用品

请勿使用磨砂型海绵或强力洗涤剂，以免损坏瓷釉和不锈钢部件。

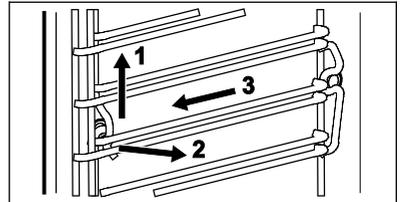
您可以在 www.aeg.com/shop 和最好的零售店购买我们的产品。

11.3 拆卸支撑托架

在进行维护之前，请确保电器已冷却。存在灼伤风险。

要清洁电器，请拆下支撑托架。

1. 小心抬起托架并将其从前扣件拉出。



2. 将支撑托架的前端拉离侧壁。

3. 将托架从后扣件拉出。

以相反的顺序安装支撑托架。

11.4 蒸汽清洁

手动清除尽可能多的污垢。

清洁侧壁时，拆下附件和支撑托架。

蒸汽清洁功能可用于烤箱的蒸汽内胆清洁。



为了达到更佳效果，应在烘烤箱冷却时启动清洁功能。



指定时间与该功能的持续时间有关，不包括用户清洁内胆所需的时间。

启用蒸汽清洁功能时，照明灯关闭。

1. 向储水盒中加水至最高液位处。
2. 在 Cleaning (清洁) 菜单中启用蒸汽清洁功能。

蒸汽清洁 - 该功能将持续约 30 分钟的时间。

- a) 启用功能。
- b) 当程序完成时，将发出声音信号。
- c) 按下旋钮可停用该信号。

增强型蒸汽清洁 - 该功能将持续约 75 分钟的时间。

- a) 将适用的清洁剂均匀地喷洒在烤箱内腔的瓷釉和不锈钢部件上。开始清洁程序之前，确保烤箱已冷却。
 - b) 启用功能。大约 50 分钟后，将发出声音信号，提示程序的第一阶段完成。
 - c) 使用非磨砂型海绵擦拭烤箱内表面。您可以使用温水或烤箱清洁剂来清洁烤箱内腔。
 - d) 清洁程序最后一阶段启动。这一阶段将持续约 25 分钟的时间。
3. 使用非磨砂型海绵擦拭烤箱内表面。您可以使用温水来清洁烤箱内腔。
 4. 将储水盒中残留的水擦拭干净。

清洁完成后，将烤箱门打开，保持约 1 小时，直至电器完全干燥。为加快干燥速度，您可以将烤箱设置为 150 °C，加热约 15 分钟。如果在功能结束后立即手动清洁烤箱，则可获得最佳清洁效果。

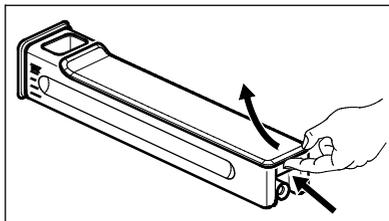
11.5 清洁提醒

设备需要清洁时，显示屏上将显示提醒。执行“增强型蒸汽清洁”功能。

11.6 清洁储水盒

将储水盒从烤箱上拆卸下来。

1. 拆下储水盒盖。将手放在后部突起处，将保护盖提起。



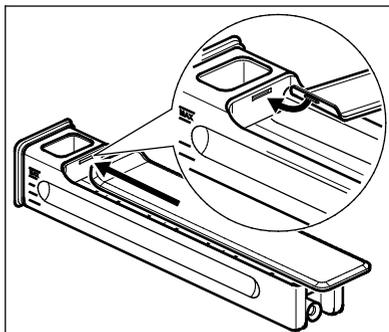
2. 拆下消波块。将消波块从储水盒体向外拉出。
3. 用手清洗储水盒部件。使用自来水和肥皂进行清洗。



请勿使用磨砂型海绵。请勿将储水盒放入洗碗机内清洗。

储水盒部件清洗完毕后，重新组装储水盒。

1. 塞入消波块。将消波块推入储水盒内。
2. 组装储水盒盖。先插入卡扣，然后将其推向储水盒体。



3. 将储水盒插入烤箱中。
4. 将储水盒推进烤箱中，直至卡紧。

11.7 蒸汽产生系统 - 除垢

使用蒸汽产生器时，由于水中含有钙成分，因此会产生碳酸钙沉积物质。这会对蒸汽质量、蒸汽产生器性能和食物品质造成负面影响。为防止碳酸钙沉积，请清洁蒸汽产生回路。

拆下所有附件。

从菜单中选择功能：功能。您可以按照用户界面提示完成此程序。

整个程序将持续约 2 小时的时间。

使用此功能时照明灯关闭。

1. 将深烤盘放置在第一个托架位置。
2. 在储水盒中放入 250ml 的除垢剂。
3. 向储水盒中加水至最高液位处。
4. 插入储水盒。
5. 按下旋钮。这将启动程序的第一阶段：除垢。

 这一阶段将持续约 1 小时 40 分钟的时间。

6. 第一阶段完成后，将深烤盘清空，并放置在第一个托架位置。
7. 在储水盒中加入纯净水。确保储水盒中无残留的除垢剂。
8. 插入储水盒。
9. 按下 **START** (启动)

这将启动程序的第二阶段：除垢。随即会冲洗蒸汽产生回路。

 这一阶段将持续约 35 分钟的时间。

程序结束后，取出深烤盘。

 如果除垢功能未能正确运行，显示屏将显示一条消息，提示重复此功能。

如果烤箱潮湿，请使用干布擦拭。将烤箱门打开，使其完全干燥。

11.8 除垢提醒

有两种除垢提醒可提示您执行以下功能：除垢。

软提醒将提醒并建议您执行除垢循环。

硬提醒要求您必须执行除垢。

 如果在硬提醒开启时不对烤箱进行除垢，将无法使用蒸汽功能。无法停用该除垢提醒。

11.9 蒸汽产生系统 - 冲洗

拆下所有附件。

从菜单中选择功能：功能。您可以按照用户界面提示完成此程序。

这一功能将持续约 30 分钟的时间。

使用此功能时照明灯关闭。

1. 将烤盘放置在第一个托架位置。
2. 在储水盒中加入纯净水。
3. 按下 **START** (启动)。

程序结束后，取出烤盘。

11.10 拆卸和安装电器门

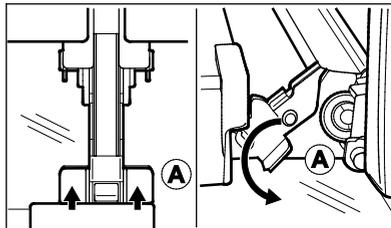
您可以拆下门板和内部玻璃面板，并对其进行清洁。不同型号设备的玻璃面板数量不同。



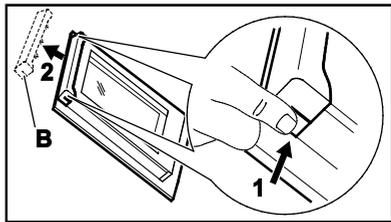
警告!

从本电器拆下门板时请务必小心。电器门很重。

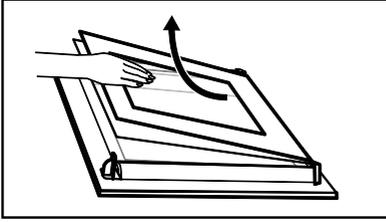
1. 完全打开烤箱门。
2. 完全按下两个门铰链上的夹持拉杆 (A)。



3. 将烤箱门关闭到第一个打开位置 (约 70° 角)。
4. 双手分别握住门的两侧，然后呈向上角度将其从烤箱中拉出。
5. 将烤箱门外侧向下放在固定表面的软布上。此举可防止出现划痕。
6. 握住烤箱门顶部边缘门饰板 (B) 的两侧，向内推动以释放密封夹。



7. 将门饰板拉到前面以将其拆下。
8. 逐个握住顶部边缘的烤箱门玻璃面板，然后将其从导向套中拉出。



9. 用水和肥皂清洁玻璃面板。仔细擦干玻璃面板。清洁完成后，请按相反顺序执行上述步骤。先安装较小的面板，再安装较大的面板和烤箱门。

**警告!**

确保将玻璃插入正确的位置，否则门板表面可能会过热。

11.11 更换照明灯

在电器内的底板上放置一块布。防止损坏照明灯玻璃罩和炉腔。

**警告!**

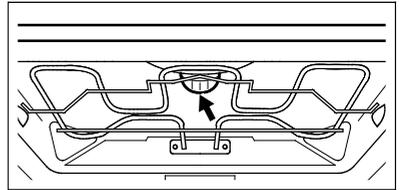
存在触电危险！在更换照明灯前，请先断开保险丝。

照明灯和照明灯玻璃罩可能很热。

1. 停用电器。
2. 从保险丝盒中取下保险丝，或者停用断路器。

顶灯

1. 逆时针旋转照明灯玻璃罩将其取下。



2. 拆下金属环并清洁玻璃外罩。
3. 使用相应的 300 °C 耐热照明灯进行更换。
4. 将金属环连接至玻璃外罩。
5. 安装玻璃罩。

12. 故障检修

**警告!**

请参阅“安全”章节。

12.1 故障指南

问题	可能原因	改正措施
无法启用或操作烤箱。	烤箱未与电源连接或连接有误。	检查烤箱是否与电源正确相连（请参阅接线图，如果提供）。
烤箱不加热。	烤箱已停用。	启用烤箱。
烤箱不加热。	未设定时钟。	设定时钟。
烤箱不加热。	未设定必要设置。	确保相关设置正确。
烤箱不加热。	自动关闭功能已启用。	请参阅“自动关闭”。
烤箱不加热。	电器门未正确关闭。	完全关闭电器门。

问题	可能原因	改正措施
烤箱不加热。	保险丝熔断。	确定保险丝是否为故障原因。如果保险丝屡次断开，请联系具有资质的电工。
照明灯不工作。	照明灯有问题。	更换照明灯。
显示屏提示设置：语言	停电时间超过 3 天。	请参阅“首次使用前准备”一章。
显示屏提示设置：语言		
显示屏显示“F111”。	中心温度传感器插头未妥善插入到插座中。	将中心温度传感器的插头在插座中插严。
显示屏显示的错误代码不在此表中。	存在电气故障。	<ul style="list-style-type: none"> 使用家用保险丝或保险丝盒内的安全开关停用烤箱，然后再次启用。 如果显示屏再次显示错误代码，请联系客户服务部。
食品上和烤箱炉腔中有蒸汽和凝结物。	食品放置在烤箱中的时间过长。	烹调过程结束后，请勿将食品放在烤箱中超过 15-20 分钟。
储水盒插入烤箱时固定不牢。	未正确组装储水盒盖。	重新组装储水盒盖。
储水盒装入烤箱中后有水流出。	未正确组装储水盒盖。	重新组装储水盒盖。
储水盒装入烤箱中后有水流出。	未正确组装消波块。	将消波块重新组装到储水盒中。
用手推动外盖将储水盒插入烤箱时，储水盒固定不牢。	未将储水盒体推动到位。	将储水盒体插入烤箱中，直至其碰触到最里端。
储水盒难以清洗。	未拆下储水盒盖和消波块。	请参阅“清洁储水盒”。
除垢程序提前终止。	出现断电情况。	重复此程序。
除垢程序提前终止。	用户自行中断功能。	重复此程序。
除垢程序结束后深烤盘中没有水。	储水盒中的水未加至最高液位处。	检查储水盒体中是否存在除垢剂/水。重复此程序。
除垢循环结束后烤箱内腔底部有脏水。	深烤盘未放在正确的托架位置。	将残留的水和除垢剂从内腔底部擦拭干净。将深烤盘放置在第一个托架位置。
清洁功能提前终止。	出现断电情况。	重复此程序。
清洁功能提前终止。	用户自行中断功能。	重复此程序。
清洁功能结束后烤箱内腔底部残留大量水。	启用清洁循环之前在烤箱中喷洒了过多清洁剂。	向烤箱内腔的所有部件喷洒一层薄层清洁剂。均匀喷洒清洁剂。
清洁程序未正常运行。	蒸汽清洁功能运行时，烤箱内腔的初始温度过高。	重复此循环。设备冷却后运行此循环。
清洁程序未正常运行。	清洁程序开始前未拆除侧网。侧网会导热至烤箱壁，降低清洁效果。	拆下侧网，重复该功能。
清洁程序未正常运行。	清洁程序开始前未拆除附件。附件会影响蒸汽循环功能，降低清洁效果。	拆下附件，重复该功能。

12.2 维护数据

如果您无法自行找到问题的解决方案，请联系您的经销商或授权服务中心。

有关服务中心的必要数据在铭牌上。铭牌位于电器炉腔的前框架上。请勿卸下电器炉腔上的铭牌。

我们建议您在此处填写数据：

型号 (MOD.)
产品编号 (PNC)
序列号 (S.N.)

13. 节能

13.1 产品说明和信息符合 EU 65-66/2014

供应商名称	AEG
型号标识	KSK892220M
能效指数	80.8
节能等级	A+
标准负载及常规模式下的能耗	0.89 kWh/工作周期
标准负载及风扇强制模式下的能耗	0.59 kWh/工作周期
腔体数量	1
热源	电气式
容量	43 l
烤箱类型	内置烤箱
重量	36.6 kg

EN 60350-1 - 家用烹饪电器 - 第 1 部分: 范围、烤箱、蒸汽烤箱和烤架 - 性能测量方法。

使用余热来加热其他菜品。

当您一次做多道菜时，请尽可能缩短烘烤间隔。

13.2 节能



烤箱包含的功能有助于在日常烹饪中节约能源。

旋风加热

尽可能使用旋风加热功能以实现节能。

余热

如果启用带有“持续时间”或“结束时间”选项的程序，并且烹饪时长超过 30 分钟，则在部分烤箱功能下，加热元件将自动提前停用。

风扇和照明灯将继续工作。

食物保温

尽可能选择最低温度设置，以利用余热使食物保温。余热指示灯或温度将显示在显示屏上。

烹饪时关闭灯泡

在烹饪过程中关灯。仅在需要时开灯。

一般提示

请确保电器运行时，烤箱门正确关闭。烹饪过程中请勿打开烤箱门。保持门垫圈清洁，并确保其固定就位。

使用金属盘以进一步节约能源。

如果可能，把食物放入烤箱之前，不要预热烤箱。

当烹饪时长超过 30 分钟时，请根据烹饪时间的不同，在烹饪时间结束前 3 - 10 分钟将烤箱温度降至最低。烤箱内的余热将继续进行烹饪。

润风烘焙

此功能可节省烹饪过程中的能耗。使用此功能烹饪时，烤箱内腔的温度可能与显示屏上显示的温度不同，烹调时间也可能与其他程序有所差别。

使用“潮湿风扇烘焙”功能时，照明灯将在功能启用 30 秒后熄灭。您也可以再次开启照明灯，但这样会降低预期的节能效果。

14. 环保信息

请回收再利用带有符号  的材料。请将包装材料放在适当的回收箱中加以回收再利用。请回收再利用废弃电气和电子器具，为保护环境及人体健康贡献力量。请勿将

标有符号  的电器与生活垃圾一同处置。请将该产品送到当地的回收站或联系市政部门。

www.aeg.com/shop



867335715-A-192071



AEG