

親愛的顧客！

感謝您選擇 ASKO 這款優質的產品。

希望這款機器能符合您的期望，滿足您未來多年的需求。

北歐的設計風格結合了簡潔的線條、實用的日常功能與優良的品質，這是我們所有產品的重要特色，也是我們的產品在全球深受好評的原因。



使用說明書

BO6PY4T1-42 OP8676S

感謝 您信賴並購買本產品。

本手冊為使用者專用，手冊對產品進行了詳細介紹，並提供產品安全和正確使用方面的訊息。因此，請在初次使用前認真閱讀此手冊。


收到產品後，請先確認產品是否有損壞；如有疑問，請立即與當地經銷商或者零售商聯繫。具體聯繫方式請查閱產品發票或貨運單。

安裝與連接說明另行提供。

可在以下連結下載此手冊：

[www.asko.com / < http://www.asko.com />](http://www.asko.com/)

 重要資訊

 小貼士

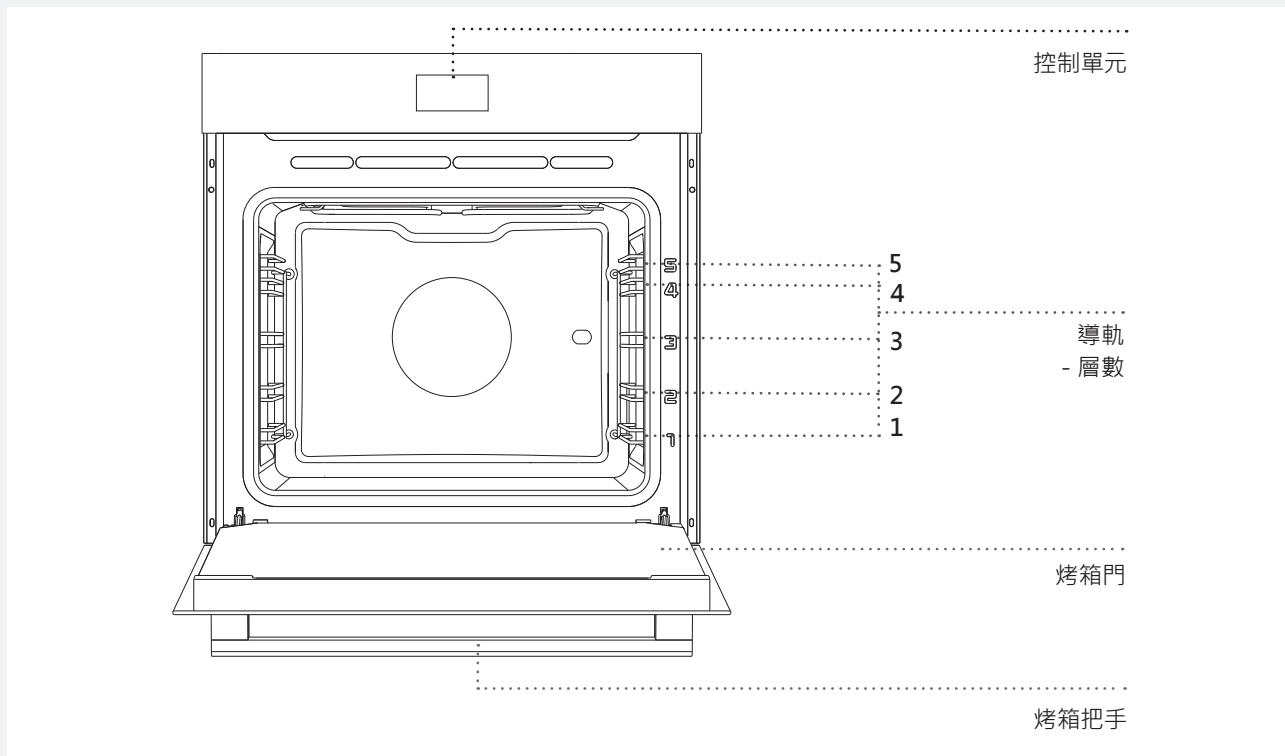
目錄

電熱解烤箱	4
技術參數	4
控制單元	6
重要安全說明	7
烤箱接電前:	8
首次使用產品前	9
烹飪步驟 (1–6)	10
步驟 1: 首次開機	10
步驟 2: 選擇基礎烹飪功能表和設置	11
步驟 3: 烹飪開始	18
步驟 4: 烹飪結束·關機	18
步驟 5: 選擇額外功能	19
步驟 6: 選擇常用設置	21
加熱系統(烹飪模式)詳解以及烹飪介紹(圖表)	22
維護和清潔	35
自動清潔功能——熱解清洗	36
導軌的拆卸和清潔	37
清洗烤箱內頂壁	38
烤箱門的拆卸和安裝	39
門內玻璃的拆卸和安裝	40
更換燈泡	41
故障排除表	42
廢物丟棄	43
烹飪測試	44

電熱解烤箱

(烤箱和配件詳解-依據型號)

下圖顯示了其中一款電熱解烤箱。本說明書適用於同一系列不同型號的電熱解烤箱，所以您所購買的型號可能不具備部分功能和配件。



技術參數 (依據型號)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{nmax} : 3.5 \text{ kW}$	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

產品銘牌位於烤箱邊緣處，打開機門可見。

導軌

烤架、淺烤盤和深烤盤可以放入烤箱的5個導軌層。(請注意·始終從下向上來數導軌層)
第4、5層用於燒烤。

滑動伸縮導軌

滑動伸縮導軌可位於第2、3、4層
伸縮導軌有數種設計·視機型而有所不同。3 個部份伸縮導板·1 個可取下導板與 2 個·部份伸縮導板·以及 3 個可取下導板。

爐箱門安全開關

烤箱在工作中門被打開時·安全開關會關閉烤箱內部加熱器和風扇·以免熱氣迅速散出·灼傷用戶。當再次關閉烤箱門後·安全開關又將內部加熱器和風扇開啟·烤箱繼續工作。

冷卻風扇

烤箱內部設計有冷卻風扇(貫流式風機)·持續給機殼和控制電路板降溫。

冷卻風扇的應用操作

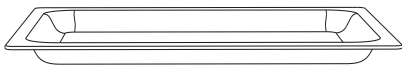
烤箱關閉後·冷卻風扇會繼續運作一小段時間·讓烤箱能夠降溫。
(冷卻風扇此時的運作時間視烤箱中央的溫度而定)。

烤箱配件

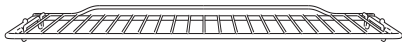


使用熱解清潔前·從烤箱內取出所有零件!4

玻璃製烤盤 可在所有烤箱系統上使用·此外·也可當作最後呈盤的器具。

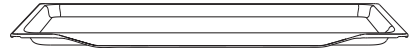


烤架 用於燒烤或者支撐烤盤和其他器皿。

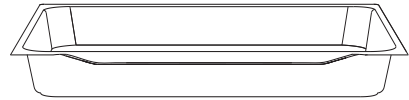


💡 烤架上有安全突起·避免烤架滑落。因此·當取出烤架時·需將烤架前端輕輕抬起。

淺盤 可用來烤派與蛋糕

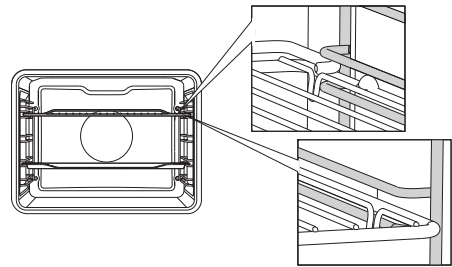


深烤盤 用於烤肉和烘焙糕點·也充當滴油盤。

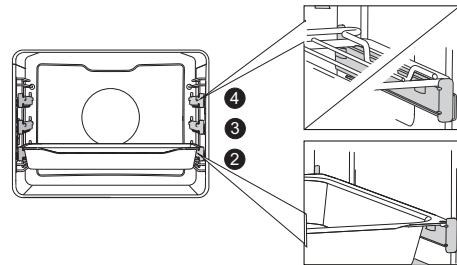


💡 請勿將深烤盤放入烤箱第一層·除非將深烤盤用於滴油盤使用時。

請將烤架或烤盤置於導軌之間。



拉出伸縮導軌·將烤架或烤盤放在導軌上·推入烤箱。

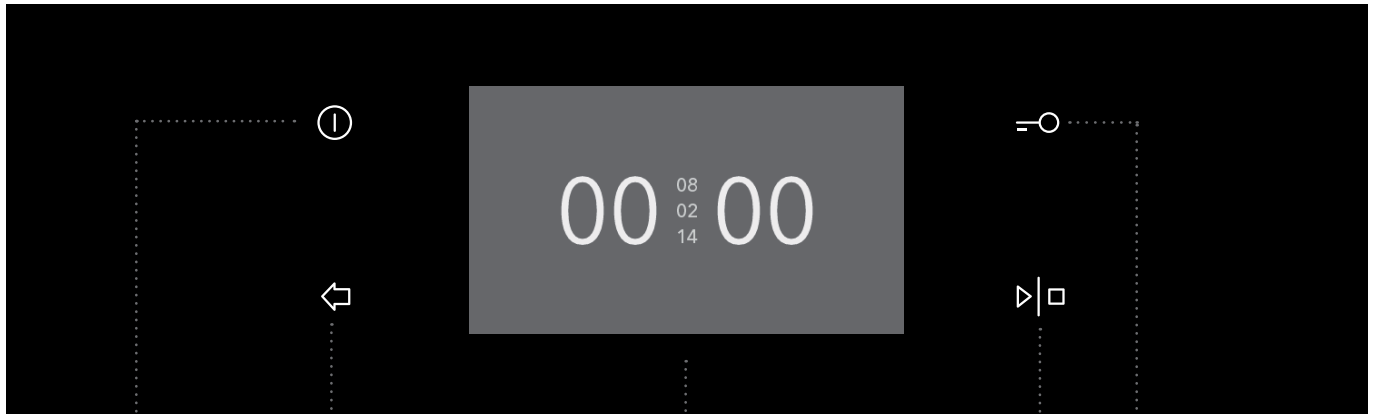


💡 將伸縮導軌完全推入烤箱後·再關閉烤箱門。



高溫烤制食物·烤箱各處溫度較高·請使用烤箱手套。

控制單元



1 開/關

2 返回
返回——輕按返回
上一級菜單
長按返回主菜單

3 顯示屏
選擇和顯示
設置

4 開始/停止

5 童鎖

注意：

手指接觸按鍵的面積越大，按鍵回應的正確性就越高。每次按下一個按鍵時，如果按鍵正確感應，就會出現一個短聲信號。通過上下左右滑動手指來選擇菜單，輕按來確定選擇。

重要安全說明

請仔細閱讀以下說明，並將此份說明妥善保存，以便日後查閱。

孩子若要使用本機器，應至少在 8 歲以上；身心障礙人士或對此機器一無所知者，使用本機器時，應有人在旁監督或協助他們以正確安全的方式使用機器，以避免可能發生的危險。絕不要讓孩童接近機器，必須有成人旁監督指導，才可以讓孩子協助清潔機器。

警告：機器與一些零件在使用後可能會變得很燙，小心不要碰到這些發熱體。請隨時注意 8 歲以下的幼童。

使用期間，機器會變得很燙，小心不要碰到這些烤箱的發熱體。

警告：機器零件在使用期間會變得很燙，務必讓孩童遠離烤箱。

若想在烤箱裡使用溫度計，僅能使用我們所推薦的溫度計。

警告：更換燈泡前，請確定機器已經斷電，以避免觸電。

清潔時請不要使用具有腐蝕性的清潔劑或尖銳的金屬刮刀，這會破壞烤箱塗層或保護漆，此種傷害可能會導致玻璃破裂。

不要使用蒸氣清洗器或高壓清洗器來清潔機器，否則會有觸電的危險。

不可使用外部計時器或特殊控制系統來控制機器。

本產品為家用型電烤箱，請勿用作其他用途。

由專業人員連接電源，不正規的操作可能造成機器嚴重損壞。

請注意將其他產品的外接電源線和烤箱門保持安全的距離，防止被夾在烤箱門內而發生短路。

如電源線損壞，務必由廠家、服務代理商或者類似人員進行更換以免產生事故。

請不要在烤箱內部鋪設鋁箔，同時不要將烤盤及其它容器放在烤箱底部。鋁箔會阻擋空氣循環，從而影響到烤箱的烘培功能，且損傷烤箱內表面的搪瓷塗層。

產品工作期間，烤箱門會達到高溫。烤箱門的第三層防護玻璃用來降低烤箱門玻璃表面的溫度，防止被燙傷的危險（僅限部分型號產品）。

請勿在打開的烤箱門上放置過重的烤盤，同時不要在清洗門內側時倚靠門體，避免門鉸鏈因超負荷發生損壞。清洗前，請將烤箱門拆下，請勿用腳踏或 者直接坐在打開的烤箱門上，特別是兒童。

請確保通風孔暢通無遮蓋。

安全正確的使用烤箱

在啟動自動清洗程序前，取出柵板、烤肉架、玻璃烤盤、肉探針，和其他不屬於烤箱設備的東西。

在自動清洗期間，烤箱外部升溫，小心燙傷，務必讓孩童遠離烤箱。

產品為家用型電烤箱，請勿用作其他用途。

由專業人員連接電源，不正規的操作可能造成機器嚴重損壞。

請注意將其他產品的外接電源線和烤箱門保持安全的距離，防止被夾在烤箱門內而發生短路。

如電源線損壞，務必由廠家、服務代理商或者類似人員進行更換以免產生事故。

請不要在烤箱內部鋪設鋁箔，同時不要將烤盤及其它容器放在烤箱底部。鋁箔會阻擋空氣循環，從而影響到烤箱的烘培功能，且損傷烤箱內表面的搪瓷塗層。

產品工作期間，烤箱門會達到高溫。烤箱門的第三層防護玻璃用來降低烤箱門玻璃表面的溫度，防止被燙傷的危險（僅限部分型號產品）。

請勿在打開的烤箱門上放置過重的烤盤，同時不要在清洗門內側時倚靠門體，避免門鉸鏈因超負荷發生損壞。清洗前，請將烤箱門拆下，請勿用腳踏或 者直接坐在打開的烤箱門上，特別是兒童。

請確保通風孔暢通無遮蓋。

烤箱接電前：



烤箱接電前，請仔細閱讀使用說明，若因為錯誤使用方法而導致烤箱損害，則不在保固範圍內。

首次使用產品前


將烤箱的所有設備、零件與器具取下，以溫水與中性清潔劑擦拭清潔。請不要使用具腐蝕性的清潔劑。烤箱第一次加熱時，會發出特殊的味道，這是新機器會有的正常狀況。因此，第一次使用時，請維持室內通風。

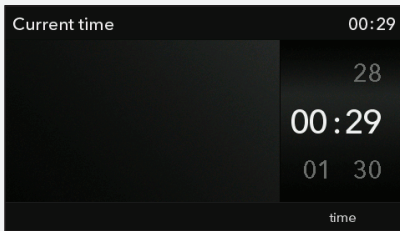
烹飪步驟 (1-6)

步驟 1: 首次開機


時鐘設置

在首次使用或者長時間斷電後，接通電源，12:00顯示屏上閃爍，設置日期。

 上下滑動手指以選擇菜單



輕按屏幕設置時間，輕按“開始/停止”鍵，確認選擇。

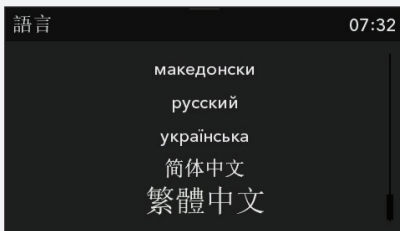
 時鐘設置與否不影響烤箱正常工作。但是，定時功能將無法使用(參考設置定時功能章節)。無操作幾分鐘後，烤箱進入待機狀態。

更改時鐘設置



當無定時功能開啟時，時鐘可以更改設置(參考常用設置章節)。

語言設置

多種語言可供設置，英語為出廠預設語言。




選擇到您想要的語言時，字體會變大。

 輕按  鍵，返回主功能表。

步驟 2: 選擇基礎烹飪功能表和設置

烹飪食物有多種方式可選:

 上下滑動手指以選擇菜單



輕按相應圖片，選擇模式。選中的的菜單名會顯示在屏幕上方。

專家模式

使用者可以根據個人喜好，選擇不同重量、溫度、時長等。

自動模式

此模式中，可首先選擇食物種類。隨後會自動顯示預設重量、烘焙程度以及烹飪結束時間。

此模式中包含大量預設功能表可供選擇，資料均由專業廚師和營養專業提供。

我的食譜

此模式根據個人喜好，每次使用相同的步驟及設置烹飪食物，儲存您喜愛的食譜至烤箱系統中，下次使用時可直接選擇。

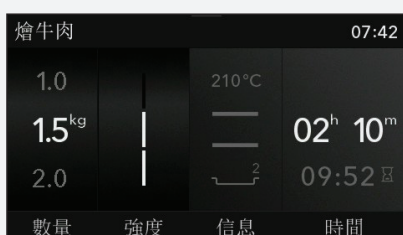
A) 選擇食物種類烹飪(自動模式)



選擇自動模式。



選擇食物種類。然後，選擇具體食物。



預設資料將顯示:

- 重量,
- 成熟度(強度),
- 時長 (結束時間以灰色顯示)。

重量和成熟度可以改變，選中的值將會在屏幕上顯示



通過輕按上部選項條或者相應圖標進行額外設置。



- 烤箱照明



- 選中菜譜的烹飪方式



- 分段烹飪 (詳情見分段烹飪章節)




- 烹飪結束時間設置 (詳情見定時功能章節)



- 倒計時 (詳情見附加設置章節)

快速預熱


自動模式中的一些菜譜包含快速預熱功能。 

當設置此類菜譜時，將會出現以下語言：“ **Selected program includes preheating.**” (“ 所選程式含快速預熱。”)

當快速預熱開始前，請勿將食物放入烤箱。此圖示 °C 會在顯示幕上閃爍。

當設定溫度到達後，快速預熱完成，並伴隨提示音。

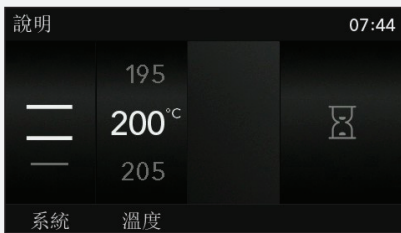
顯示屏將會出現以下語言：“ **Preheating complete.**” (“ 快速預熱完成。”) 此時，請打開機門，放入食物，關閉機門，程式繼續。

 使用快速預熱功能時，預約功能無法使用。

B) 選擇烹飪模式(專家模式)




選擇專家模式



選擇默認設置

- 系統

- 烤箱溫度

輕按圖標  選擇烹飪時間

- 烹飪時間(結束時間以灰色顯示在顯示屏上).



通過輕按上部選項條或者相應圖標進行額外設置



- 烤箱照明



- 預熱




- 分段烹飪(詳情見分段烹飪章節)




- 倒計時(詳情見附加設置章節)




 如果您選擇耗時,您可以在額外設置中選擇延遲開始(詳情見定時功能章節)。


輕按開始鍵 START.

 上升的溫度和消耗的時間將會顯示在顯示屏上。

快速預熱

當需要烤箱儘快到達所需溫度時  ,可使用快速預熱功能。

當圖示已選,快速預熱開始,顯示幕顯示"Preheating started."("快速預熱開始。")此時,請勿放入任何食物。此攝氏溫度圖示 °C 將閃爍。當設定溫度到達後,快速預熱完成,並伴隨提示音顯示幕將會出現以下語言:"Preheating complete"("快速預熱完成。")此時,請打開機門,放入食物,關閉機門,程式繼續。

 當使用快速預熱功能時,預約功能無法使用。

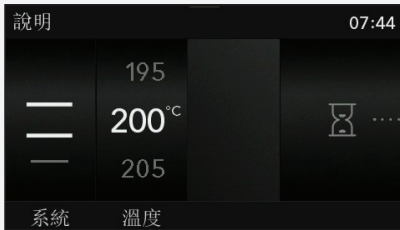
烹飪系統 (根據型號)

系統	詳解	预设溫度 (°C)
烹飪模式		
	頂部外圈加熱器+底部加熱器 頂部外圈加熱器和底部加熱器同時工作。請將糕點或肉類置於同一層烹飪，請勿分層烹飪。	200
	頂部外圈加熱器 僅頂部外圈加熱器工作。適合烹飪食物上表面。	150
	底部加熱器 僅底部加熱器工作。適合烹飪食物下表面。	160
	頂部內圈加熱器 僅頂部內圈加熱器工作。適合燒烤少量肉類、香腸和烘烤少量吐司麵包。	240
	頂部內圈加熱器+頂部外圈加熱器 頂部內圈加熱器+頂部外圈加熱器同時工作。適合燒烤適量肉類、香腸和烘烤適量吐司麵包。	240
	頂部內圈加熱器+頂部外圈加熱器+背部風扇 頂部內圈加熱器+頂部外圈加熱器+背部風扇同時工作。適合燒烤大塊肉類、禽類，方便烤出脆皮。	170
	底部加熱器+背部環形加熱器+背部風扇 底部加熱器+背部環形加熱器+背部風扇同時工作。適合烘焙比薩、水果蛋糕、發酵麵團和脆皮糕點。可以多層同時烘焙。	200
	3D背部環形加熱器+背部風扇 背部環形加熱器+背部風扇同時工作。風扇安裝在烤箱內背部保證熱風圍繞糕點持續循環流通。適合烘烤大塊肉類、烘焙糕點。可以多層同時燒烤烘焙。	180
	節能烹飪¹⁾ 此模式下，電能最優化使用。適合烘烤大塊肉類、烘焙糕點。	180
	底部加熱器+背部風扇 底部加熱器+背部風扇同時工作。適合烘焙發酵麵團和製作水果、蔬菜罐頭。	180
	自動燒烤模式 頂部內圈加熱器+頂部外圈加熱器+背部環形加熱器同時工作。適合燒烤各種肉類，方便烤出脆皮。	180

¹⁾ 用於制定能效等級，依據EN 60350-1 標準。

此模式中，因為特殊的產品運行程序以及餘溫的使用，烤箱實際溫度不會顯示屏上顯示。

定時功能 – 時長



“時長”可在專業模式 (Pro) 中設置。在自動模式和專家模式下可選擇相應的圖標



設置時長

設置所需時長，確定設置。系統自動計算烹飪結束時間。
輕按開始鍵START，開始烹飪。顯示幕將顯示所有設置。
所有定時功能可通過將時長設置為“0”來取消。



設置預約功能

此功能會直接顯示程式完成時間，所以，請確保烤箱時鐘準確。

例如：

當前時間：中午12點

烹飪時長：2小時

結束時間：下午6點

首先，設置烹飪時長(COOKING DURATION)，如2小時。烹飪結束時間會自動顯示下午2點鐘。

如果您希望烹飪在下午6點結束，請設置6點結束，並輕按開始鍵START，計時器會開始倒計時。

顯示幕會顯示以下內容：

“Cooking start is delayed. Cooking will start at 16:00.”

“烹飪已推遲至下午4點開始。”

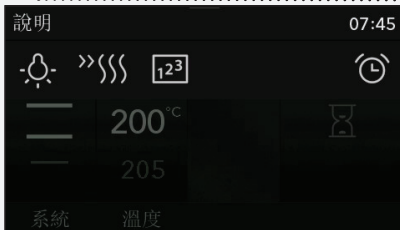


當所設時間截止後，烤箱會自動停止工作（烹飪結束），會伴隨提示音，請輕按鬧鐘鍵，關閉提示音。如不手動關閉提示音，提示音會在1分鐘後自動關閉。

幾分鐘後無操作，烤箱進入待機狀態。顯示幕會顯示當前時間

分段烹飪

最多可選擇3個不同烹飪階段按順序烹飪。



在額外設置中，可選擇分段烹飪。



雙擊屏幕，選擇第二步，第三步。輕按相應圖標來確定或刪除步驟。

輕按開始鍵START，烤箱開始烹飪。烤箱首先進入第1步，進行烹飪。（顯示幕底部會有豎條提示正在第幾步烹飪。）隨後，會分步進入第2、3步。

💡 如果需要取消某步驟，請轉動旋鈕，選擇某個步驟，通過選擇叉符號取消此步驟。只能在未進入此步驟前取消此步驟。

步驟 3: 烹飪開始

烹飪開始前，開始/暫停鍵 START/STOP 會不斷閃爍。

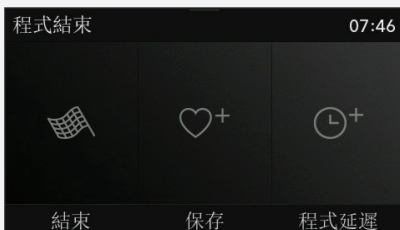
按住此鍵，烹飪開始。

在烹飪過程中，可以輕按屏幕改變設置 (溫度·時間·分段模式)

輕按開始/暫停鍵 START/STOP 改變其他設置或者結束烹飪。T 顯示屏會顯示：
"Program paused. Do you wish to cancel it?"
進程暫停，您想要取消嗎？



步驟 4: 烹飪結束，關機



當烹飪結束時，顯示幕會顯示



結束!

選擇此圖示以結束烹飪。顯示幕進入主菜單。



延長烹飪時間

選擇此圖示以延長烹飪時間，新烹飪結束時間將生成 (詳見定時設置章節)

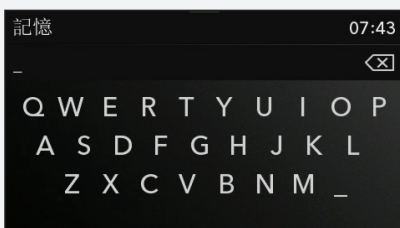


添加最常用菜單

選擇此圖示以添加成為最常用功能表。

烹飪結束後，風扇將會停止運行，如果您將食物留存在烤箱內，水分將會蒸發，並且凝結在烤箱前面板和門上，為了防止凝結，點亮選擇開關鍵。風扇就會繼續運行來冷卻烤箱，從而防止水汽的凝結。

存儲常用功能表 (我的菜譜)




選擇此圖示 並可通過輕按相應字母添加名稱，可通過選擇箭頭圖示以刪除字母數位。

輕按開始/暫停鍵 START/STOP 鍵，儲存設置。

存儲過的功能表可以在未來使用。可直接在主功能表中選擇我的菜譜。

步驟 5: 選擇額外功能

 上下滑動手指以選擇菜單



輕按選擇額外功能。



熱解清潔功能 (Pyrolysis)

此功能使用 (大約460°C) 高溫清潔烤箱內部，去除油脂和其餘污漬。當自動清潔程序完成，烤箱冷卻後，您只需用潮濕的抹布擦拭烤箱內部 (參見維護和清潔)。

解凍

使用此功能時，僅開啟背部風扇，任何加熱器均關閉狀態。可用於緩慢解凍食物(蛋糕、糕點、麵包、卷類以及結凍的水果)。通過選擇相關圖示可以選擇食物種類、種類和解凍開始結束時間。
解凍時間過半時，請打開機門將食物翻轉、分開以增加解凍效果。

快速預熱

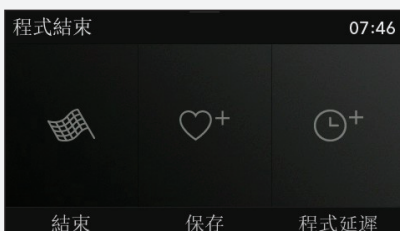
當需要烤箱儘快達到所需溫度時，可選擇快速預熱功能。
此功能不適用於烹飪，僅作預熱所用。當烤箱加熱到預設溫度時，快速預熱完成，可放入食物進行烹飪。

保溫

保溫功能用於將已做好的食物進行保溫。選擇此圖示並設定溫度和開始結束時間。

暖碟

暖碟功能用於加熱碟子、杯子等器皿，選擇此圖示並設定溫度和開始結束時間。



輕按圖標，結束烹飪。



童鎖

輕按童鎖圖示鍵開啟童鎖。顯示幕將顯示：“Child lock activated”，“童鎖開啟”。再次輕按童鎖圖示，童鎖解除。



如果沒有使用任何定時功能 (顯示幕只顯示時鐘)，當童鎖處於開啟狀態時，烤箱無法運行。
如果沒有使用任何定時功能 (顯示幕只顯示時鐘)，當童鎖處於開啟狀態時，烤箱無法運行。
童鎖開啟時，系統(烹飪模式)和額外功能均無法更改。僅烹飪過程可以停止或者關閉。
烤箱關閉後，童鎖仍保持開啟狀態。若想更改設置，必須解除兒童鎖。



烤箱內部照明

機門打開或烤箱開始工作時，烤箱內部照明自動點亮。
烹飪結束後，照明系統還會持續點亮一分鐘。通過此燈泡圖示開啟、關閉內部照明。



倒計時功能


倒計時功能可獨立使用。

輕按此鬧鐘圖示以開啟倒計時功能。最長倒計時時間為10小時。倒計時結束時，會伴隨提示音，按任意鍵可關閉提示音。如無任何操作，提示音會在1分鐘後自動關閉。



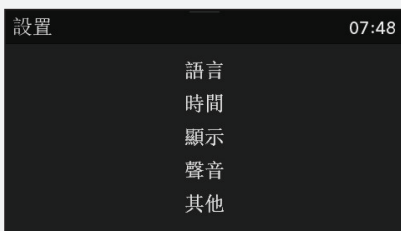
照明和計時器可以通過上滑條隨時開啟。

步驟 6: 選擇常用設置

 左右滑動手指以選擇菜單



輕按選擇常用設置。



選擇到您想要的設置時，字體變大。

語言

選擇顯示語言。

時鐘

產品首次通電或者斷電超過1周時間再次接電後，需要設置時間。然後，有兩種時間顯示模式可供選擇：數碼和鐘錶。

音量

僅在無倒計時功能開啟時，可調整提示音音量

可設置：按鍵音量。

顯示

可設置：顯示幕亮度

夜間模式 – 自動關閉顯示幕。

其他設置

關閉烤箱照明

重置出廠設置



斷電或者關閉烤箱，所有設置都會自動存儲

加熱系統(烹飪模式)詳解以及烹飪介紹(圖表)

如果沒有在表中找到您需要烹飪的食物，請尋找類似的食物資訊。此烹飪資訊適用於僅在一層烹飪時使用。

表中有溫度區間可供選擇。請先用表中的較低溫度烹飪，若食物沒有完全熟透，再增加溫度繼續烹飪。

烹飪時長會隨著很多不同條件略微改變。

雪花符號 * 指需要快速預熱的食物。

開啟快速預熱，如果表中提示需要。加熱空烤箱消耗大量能量。因此，在烘焙不同糕點和比薩時，可以減少能耗。

建議使用深色或者黑色矽層或搪瓷烤盤因為導熱非常好。

使用羊皮紙時，請確保其耐高溫。

當烹飪大塊肉類或者糕點時，烤箱內會有一些蒸汽產生，遇到門玻璃會出現冷凝現象。此現象屬正常現象，不會影響正常烹飪。烹飪結束後，請將門上水擦乾。

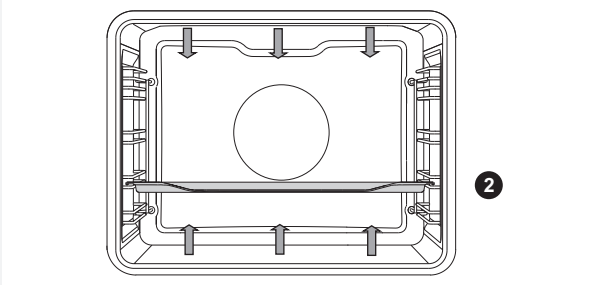
可在烹飪結束前大約10分鐘，**關閉烤箱**，以節約能耗。

請勿在烤箱內冷卻食物，以免烤箱門內出現水珠。

加熱系統

頂部外圈加熱器 + 底部加熱器

頂部外圈加熱器和底部加熱器同時工作。



烤肉

請使用搪瓷烤盤、鋼化玻璃烤盤、鐵盤。請勿使用不銹鋼盤。

食物種類	重量 (g)	層數 (自下而上)	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)
肉類				
烤豬肉	1500	2	190-200	120-130
豬肩肉	1500	2	190-200	120-140
豬肉卷	1500	2	190-200	120-140
肉卷	1500	2	200-210	60-70
烤牛肉	1500	2	190-210	120-140
烤牛肉·全熟	1000	2	200-210	40-60
小牛肉卷	1500	2	180-200	90-120
羊肉	1500	2	190-200	100-120
兔肉	1500	2	190-200	100-120
鹿肉	1500	2	190-200	100-120
魚類				
煎魚	1000	2	210	50-60

烘焙糕點

只使用一層深色烘烤盤。在淺色烤盤上，不容易烤焦。若使用標配烤盤，可直接置於導軌上；若使用其他烤盤，請將烤盤置於烤架上。

使用快速預熱功能可以縮短烹飪時長。

食物種類	層數 (自下而上)	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)
糕點			
水果蛋奶酥	2	190-200	30-35
甜蛋奶酥	2	190-200	30-35
水果卷*	2	200-220	30-40
面包*	2	180-190	50-60
白面包*	3	180-190	45-55
蕎麥面包*	3	180-190	45-55
全麥面包*	3	180-190	45-55
黑麥面包*	3	180-190	45-55
斯佩爾特小麥面包*	3	180-190	45-55
核桃面包	2	180	55-55
海綿蛋糕*	3	160-170	25-30
芝士蛋糕	2	170-180	65-75
杯形蛋糕	3	170-180	25-30
小糕點(酵母)	3	200-210	25-30
卷心菜俄式餡餅	3	200-210	25-30
水果蛋糕	3	140-190	90
酥皮曲奇	3	120	90

小貼士	方法
蛋糕裏面熟了嗎?	• 用一根牙籤從上往下插入蛋糕。取出牙籤，如果沒有碎屑粘在牙籤上，說明裏面也已經熟了。
蛋糕沒成型?	• 查看菜譜。 • 下次，減少用水量。 • 攪拌時注意攪拌時間。
蛋糕底部過鬆散?	• 使用深色底盤。 • 在整個烘焙快結束前，將烤盤置於底層，開啟底部加熱器烘焙。
含水分的蛋糕未熟?	• 增加溫度、延長烘焙時長。

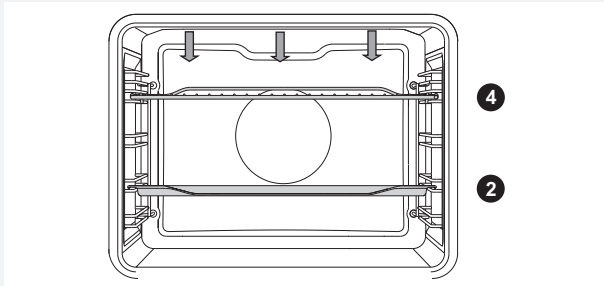


請勿將深烤盤置於第1層(最底層)

燒烤

當選擇全區域燒烤功能時，頂部內外加熱器同時工作。

當選擇普通燒烤時時，只有內圈加熱器工作。



開啟頂部內圈加熱器預熱5分鐘。

請實時關注烤箱內情況，以免溫度過高，將食物烤焦。
適合燒烤香腸、肉塊、魚塊或吐司面包。

如果將肉塊直接置於烤架上，請在烤架上刷上食用油，
以免烤制過程中，肉類粘在烤架上，然後請將烤架置於
第4層進行燒烤。請記住，使用烤架燒烤時，務必在第1或2
層放入深烤盤做滴油盤用。當使用烤盤燒烤時，務必確保盤
中有適量的淨水，以免食物烤焦。
燒烤過程中，需打開機門翻轉食物。
燒烤結束後，請清洗烤箱內部和各種配件。

燒烤 – 頂部內圈加熱器

食物種類	重量(g)	層數 (自下而上)	溫度(°C)	烹飪時長 (分鐘)
肉類				
牛排·2分熟	180 g / 塊	4	240	18-21
豬頸肉	180 g / 塊	4	240	18-22
豬排	180 g / 塊	4	240	20-22
烤香腸	100 g / 塊	4	240	11-14
吐司面包				
吐司	/	4	240	3-4
三明治	/	4	240	5-7

燒烤 – 頂部內外圈加熱器

食物種類	重量(g)	層數(自下而上)	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)
肉類				
牛排 · 2分數	180 g / 塊	4	240	14-16
牛排 · 全熟	180 g / 塊	4	240	18-21
豬頸肉	180 g / 塊	4	240	19-23
豬排	180 g / 塊	4	240	20-24
小牛肉	180 g / 塊	4	240	19-22
烤香腸	100 g / 塊	4	240	11-14
午餐肉	200 g / 塊	4	240	9-15
魚類				
三文魚排	600	3	240	19-22
吐司面包				
6片白面包	/	4	240	1.5-3
4片谷物面包	/	4	240	2-3
三明治		4	240	3.5-7

開啟頂部加熱器時，請保持機門關閉。

燒烤時，烤箱內各部件溫度較高，請使用烤箱手套和肉鉗。



開啟頂部加熱器時，請保持機門關閉。
燒烤時，烤箱內各部件溫度較高，請使用烤箱手套和肉鉗。

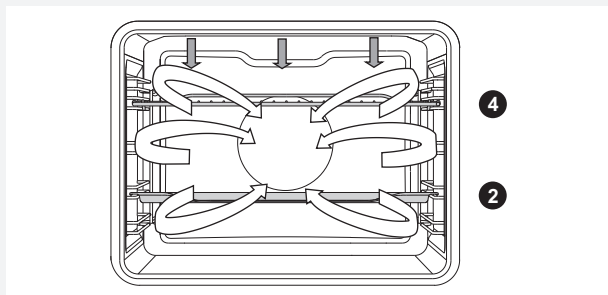
燒烤 + 背部風扇



頂部內外加熱器和背部風扇同時工作。

適合烤肉、魚和蔬菜。

(詳見燒烤指南)



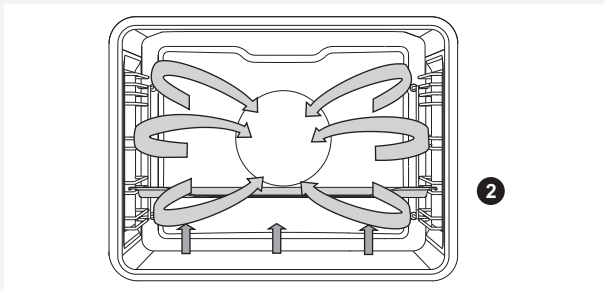
食物種類	重量 (g)	層數 (自下而上)	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)
肉類				
鴨肉*	2000	2	150-170	80-100
烤豬肉	1500	2	160-170	60-85
豬肩肉	1500	2	150-160	120-160
豬小腿	1000	2	150-160	120-140
半只雞	600	2	180-190	25 (一面) 20 (另一面)
雞肉	1500	2	210	60-65
魚類				
鱒魚*	200 g/條	2	170-180	45-50

背部加熱器 + 背部風扇+ 底部加熱器



背部加熱器、底部加熱器和背部風扇同時工作。
適合烘焙比薩、水果派和水果蛋糕。

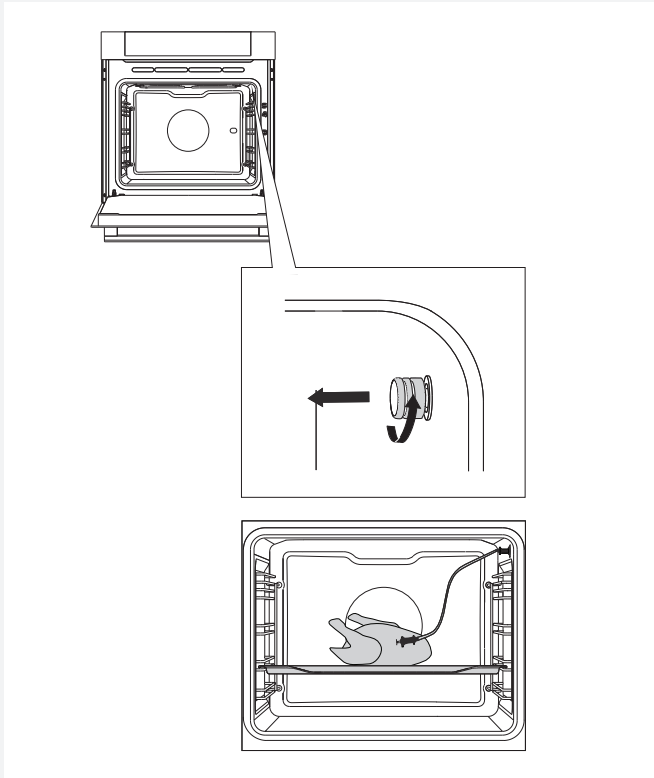
(詳見上部和底部加熱器指南.)



食物種類	層數 (自下而上)	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)
酥皮芝士蛋糕	2	150-160	65-80
比薩 *	2	200-210	15-20
酥皮法式洛林糕	2	180-200	35-40
蘋果派	2	150-160	35-40
薄皮蘋果卷	2	170-180	45-65
薄皮蘋果卷			
薄皮蘋果卷			

烤肉探針 (依據型號)

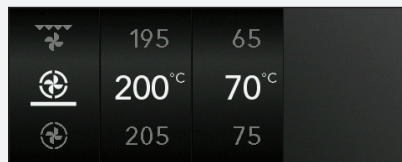
請設置食物內部所需溫度。食物內部到達預設溫度後，烤箱停止工作。烤肉探針用於探測食物內部溫度。



1 開金屬蓋 (探針插孔位於烤箱右側上部)。

2 探針插入插孔，並將探針部分插入食物內部 (如果任何定時功能開啟，則無法使用探針)

3 選擇烹飪模式 (底層加熱器加風扇)。



預設溫度和探針的實時溫度均會在顯示屏上出現。輕按開始鍵START，開始烹飪。烹飪過程中，探針實時監測食物內部溫度。

💡 烹飪過程中，探針實時監測食物內部溫度。

食物內部到達預設溫度後，烤箱停止工作。會伴隨提示音，按任意鍵，提示音會關閉。提示音會在1分鐘後自動關閉。

烹飪結束後，請將烤肉探針插孔蓋上。

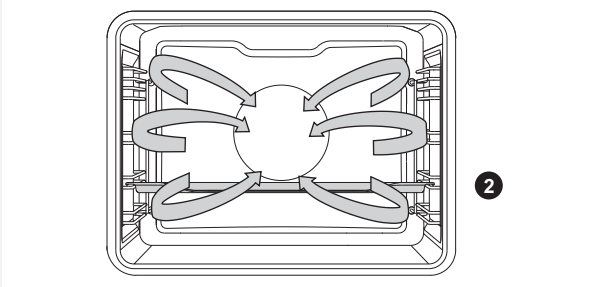


請使用本公司提供的烤肉探針。
請確保烹飪過程中探針不直接與加熱器接觸。
烹飪結束後，探針較熱，請注意以免燙傷。

3D熱風循環



背部環形加熱器和背部風扇同時工作。
背部風扇持續工作保證烤箱內部熱量均勻分布。



烤肉:

請使用搪瓷烤盤、鋼化玻璃烤盤、鐵盤。請勿使用不銹鋼盤。

當使用烤盤燒烤時，務必確保盤中有適量的淨水，以免食物烤焦。

燒烤過程中，需打開機門翻轉食物。

食物種類	重量 (g)	層數 (自下而上)	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)
肉類				
烤豬肉·帶皮	1500	2	170-180	140-160
五花肉	1500	2	170-180	120-150
整只雞	1200	2	180-190	60-80
鴨肉	1700	2	160-170	120-150
鵝肉	4000	2	150-160	180-200
火雞肉	5000	2	150-170	180-220
雞胸肉	1000	2	180-190	70-85
填餡雞肉	1500	2	170-180	100-120

烘焙糕點

建議先使用快速預熱功能。

請使用淺烤盤烘焙糕點如餅乾、曲奇餅。可同時多層烘焙，建議使用第2、3層。

請注意即使使用相同烤盤進行烘焙，烘焙時長也會略微不同。例如上層烘焙比下層烘焙時間短。

若使用非標配烤盤，請將烤盤置於烤架上。若使用標配烤盤，請直接置於導軌上。為達到均勻烘焙，請確保放入烤箱前的糕點厚度一致。

食物種類	層數 (自下而上)	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)
糕點			
蛋糕	2	150-160	45-60
海綿蛋糕	2	150-160	25-35
酥粒蛋糕	2	160-170	25-35
水果海綿蛋糕	2	150-160	45-65
李子蛋糕	2	150-160	35-60
海綿蛋糕卷*	2	160-170	15-25
酥皮水果蛋糕	2	160-170	50-70
猶太面包	2	160-170	35-50
蘋果卷	2	170-180	40-60
果醬卷	2	170-180	30-35
比薩*	2	190-210	25-45
酥皮餅乾	3	150-160	15-25
壓制餅乾	3	150-160	15-28
曲奇	3	170-180	20-35
薄皮曲奇	3	170-180	20-30
奶油餡糕點	3	180-190	25-45
糕點 - 冷凍			
蘋果卷、德式茅屋芝士酥	3	170-180	50-70
芝士蛋糕	3	160-170	65-85
比薩	3	170-180	20-30
烤土豆	3	170-180	20-35
炸肉餅	3	170-180	20-35
酸奶	3	40	240

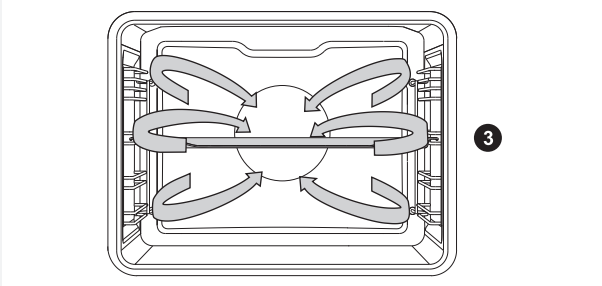


請勿將深烤盤放入第1層。

ECO烹飪



背部環形加熱器+背部風扇同時工作。風扇安裝在烤箱內背部保證熱風圍繞糕點持續循環流通。
適合烘烤大塊肉類、烘焙糕點，可以多層同時燒烤烘焙。



食物類型	層數	溫度	烹飪時長
肉類			
烤豬肉, 1 千克	3	190	140-160
烤豬肉, 2 千克	3	190	150-180
烤牛肉, 1.5 千克	3	200	120-140
魚類			
整魚, 200 克/條	3	190	40-50
魚片, 100 克/份	3	200	25-35
糕點			
壓制餅乾*	3	170	20-25
小型紙杯蛋糕	3	180	25-30
海綿蛋糕卷	3	180	15-25
酥皮水果蛋糕,	3	180	55-65
蔬菜			
焗烤馬鈴薯	3	180	40-50
千層面	3	190	40-50
冷凍食物			
薯條, 1 kg	3	210	25-40
雞肉片s, 0.7 kg	3	210	25-35
魚排, 0.6 kg	3	210	20-30

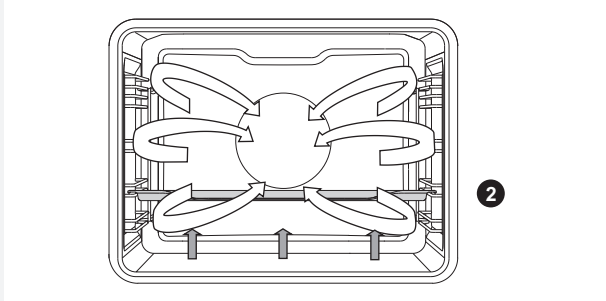


請勿將深烤盤放入第1層

底部加熱器+背部風扇



適合烘焙發酵麵團和製作水果、蔬菜罐頭。請使用淺烤盤並置於第2層。



食物種類	層數	溫度	烹飪時長
水果			
草莓	2	180	20-30
核果	2	180	25-40
水果醬	2	180	25-40
蔬菜			
醃黃瓜	2	180	25-40
豆類、胡蘿蔔	2	180	25-40

製作果脯和醃制蔬菜

用罐子製作水果蔬菜罐頭。請使用有橡膠封條、玻璃蓋子的罐子。請勿使用金屬蓋子的罐子。確保所有罐子統一大小，並放入大致相等重量的食物。

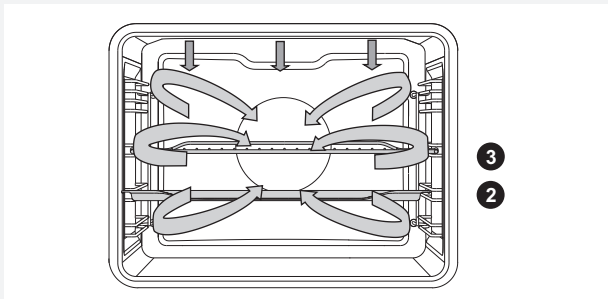
在深烤盤中倒入1升大約70°C的水，將6個相同的罐子放入熱水中，置於第2層。

製作過程中請時刻注意罐內情況，直到罐中水分漸漸消失(罐子中出現泡泡)。

食物	數量	溫度 = 170 °C – 180 °C 至沸騰 / 冒 氣泡	沸騰後	時間 (分鐘)
水果				
草莓	6×1 l	40-55	關閉電源	25
核果	6×1 l	40-55	關閉電源	30
水果醬	6×1 l	40-55	關閉電源	35
蔬菜				
醃黃瓜	6×1 l	40-55	關閉電源	30
豆類、胡蘿蔔	6×1 l	40-55	120°C, 60min	30

自動燒烤模式

頂部內外圈加熱器和背部環形加熱器同時工作。適合燒烤各種肉類，方便烤出脆皮。適合各種剛肉類燒烤。



如果將肉塊直接置於烤架上，請在烤架上刷上食用油，以免烤制過程中，肉類粘在烤架上，然後請將烤架置於第3層進行燒烤。請記住，使用烤架燒烤時，務必在第2層放入深烤盤做滴油盤用。當使用烤盤燒烤時，請將烤盤置於第2層進行燒烤。

食物種類	重量 (g)	層數 (自下而上)	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)	食物內部溫度
肉類					
牛裡脊	1000	3	190-210	45-55	55-75*
整只雞	1500	3	170-190	60-70	85-90
整只雞	2000	3	170-190	90-110	85-90
火雞	4000	3	160-180	150-180	85-90
烤豬肉	1700	3	150-170	100-120	70-85
肉餡糕	1000	3	160-180	70-80	75-80
小牛肉	1000	3	170-190	100-120	55-75
羔羊肉	1000	3	170-190	50-60	70-80
鹿肉	1000	3	170-190	55-65	70-80
魚肉	1000	3	160-180	35-55	75-85

* 2分熟 = 55-60 °C; 5分熟 = 65-70 °C; 全熟 = 70-75 °C

維護和清潔



清潔前請切斷烤箱電源並使其完全冷卻。

請勿讓兒童在無監管的情況下清潔烤箱

鋁塗層表面

設備 (前面板) 的鋁塗層表面應該使用非研磨性的液體清潔劑和軟海綿清潔。取少量洗滌液塗在潮濕的軟棉布上清洗表面。然後用清水沖洗乾淨。請勿直接將洗滌液塗在烤箱鋁制表面。用戶還可以使用符合廠家要求的專門用來清潔此類表面的去汙劑。

不銹鋼前面板


(依據型號)

使用溫性清潔劑 (肥皂) 和不會產生劃痕的軟海綿清潔表面。請勿使用非溫和的清潔劑或溶劑。否則可能損傷表面。

噴漆塗層及塑料表面

(依據型號)

使用軟布和液體清潔劑清潔旋鈕和手柄。特別適用於光滑的噴漆塗層；請參考廠家提供的用戶手冊。

 請勿讓此類表面接觸烤箱清潔噴霧，因為噴霧會明顯並永久地損壞鋁制表面及附件。

清洗烤箱常規方法

烤箱可以進行常規的清洗 (使用洗滌劑、烤箱噴霧劑)，但這些只建議用來針對頑固汙漬，且要確保在清洗後，用清水將留在表面的洗滌劑徹底清洗乾淨。

每次使用後必須清洗烤箱和附件，否則汙漬在燒灼過後更難清除。烤箱內壁會濺到烘烤噴濺出的油脂，趁烤箱仍舊溫熱時，使用溫的肥皂水進行清洗比較容易去除。

對於具有頑固汙漬的烤箱可以用特殊的烤箱清潔劑進行清潔，在下次使用前用清水徹底清洗設備並清除所有的清潔劑殘留物。

請勿使用非溫和的清潔劑 (例如拋光劑)、尖銳的清洗工具、腐蝕抑制劑或可能導致劃痕的其他用具。

對於烤盤、烤架之類的附件，可以用熱水和普通清潔劑清洗。

烤箱、內層門材料、烤盤以及滴油盤均具有特殊的陶瓷塗層，因此表面光滑且耐用。這種特殊塗層在常溫下更容易清洗。

自動清潔功能——熱解清洗

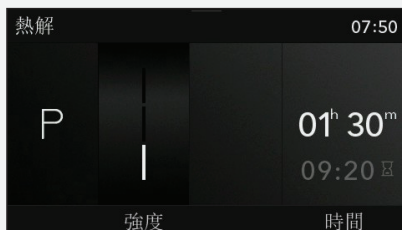
正常使用烤箱的情況下，我們推薦每月運行熱解清洗功能一次。用潮濕的抹布擦拭烤箱以及配件！大量的食物和油脂在清潔過程中被燒燼。小心著火！



使用熱解清潔前，從烤箱內取出所有配件！



選擇“Extra/額外功能”中的熱解清潔功能圖示。(Pyrolysis)



選擇期望清潔強度

低: 大約. 90min
中: 大約. 120min
高: 大約150min

一段時間後，烤箱自動鎖住，確保安全（溫度達到250°C）。清洗過程中，烤箱內可能會散發難聞的氣味。

清潔完畢後，顯示屏顯示：“門被鎖住，烤箱正在降溫。”

“The door is locked. The appliance is cooling down.”

當烤箱冷卻後，用潮濕的抹布擦拭烤箱門和滑軌區域的周圍，請勿擦拭滑軌。



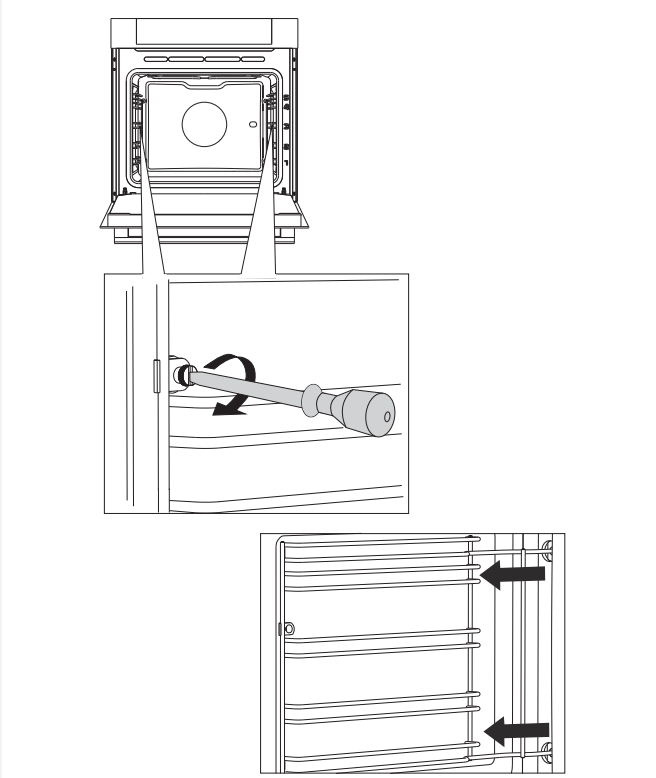
當清洗程序運行時，請勿打開烤箱門，以免燙傷！

清洗烤箱的配件

熱解清洗程序能夠清洗熱解烤盤。使用之後，用熱水和清潔劑清洗配件，之後用布擦拭，放置在烤箱的第2,3層，不要放在在第一層。

在熱解清洗時，烤盤可能略微褪色或者失去光澤。

導軌的拆卸和清潔
請使用常規方法清洗導軌。



1 擰下螺絲。

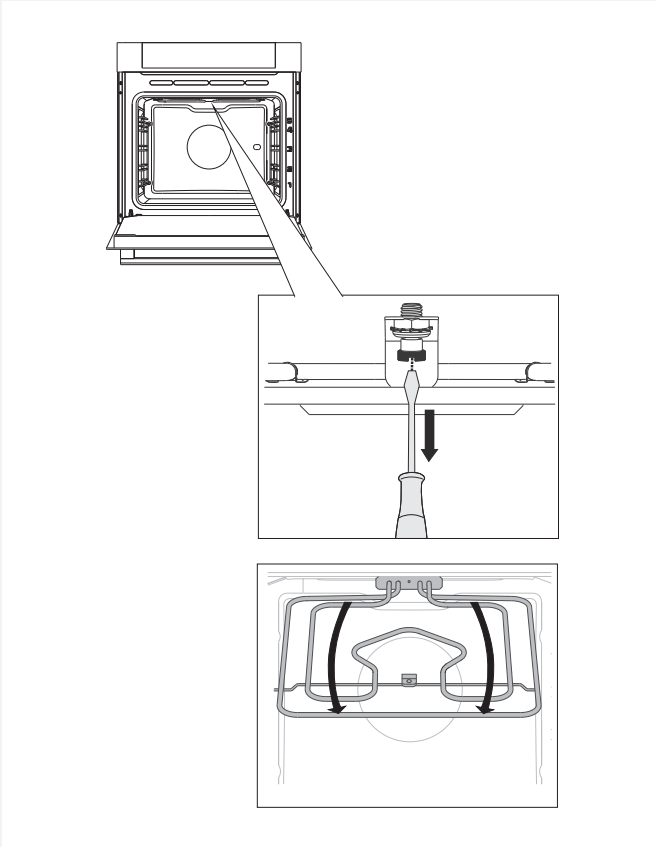
2 取下導軌。



清洗後，重新裝上導軌，並擰緊螺絲。

清洗烤箱內頂壁

頂部加熱器可以向下拉，便於清潔烤箱內頂壁。清潔前，請將烤箱內配件取出。



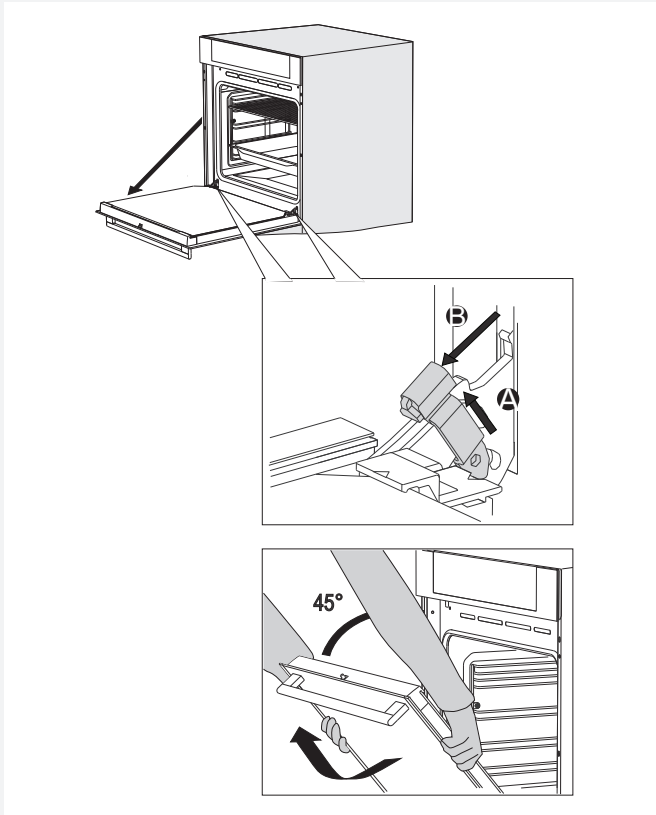
1 先將頂部加熱器的螺絲擰下，然後加熱器可以向下拉。

💡 切勿在頂部加熱器未歸位的情況下，開啟烤箱。



需將電源拔下。
加熱器必須完全冷卻，以防燙傷！

烤箱門的拆卸和安裝



1 首先，完全打開烤箱門。

2 緩緩提起鉸鏈夾鉗後，將門朝外拉出..

3 緩緩關閉烤箱門，使其與完全開門時成45°角；此時，可完全拉出機門。

💡 T門復位時，請按照相反的順序進行。如機門不能正常開啟或關閉，請檢查鉸鏈的插槽是否完全歸位。



安裝烤箱門時，確保將鉸鏈附帶的夾鉗徹底歸位。否則，在安裝或者拆卸時鉸鏈所釋放的彈力過大，易造成人身傷害。

門緩沖開啟(依據型號)

烤箱安裝有緩沖系統，在門關閉到達75度時，緩沖關閉。

門緩沖關閉(依據型號)

烤箱安裝有緩沖系統，在門關閉到達75度時，緩沖關閉。



如果關門用力過猛，緩沖系統作用將減弱。

機械門鎖(依據型號)

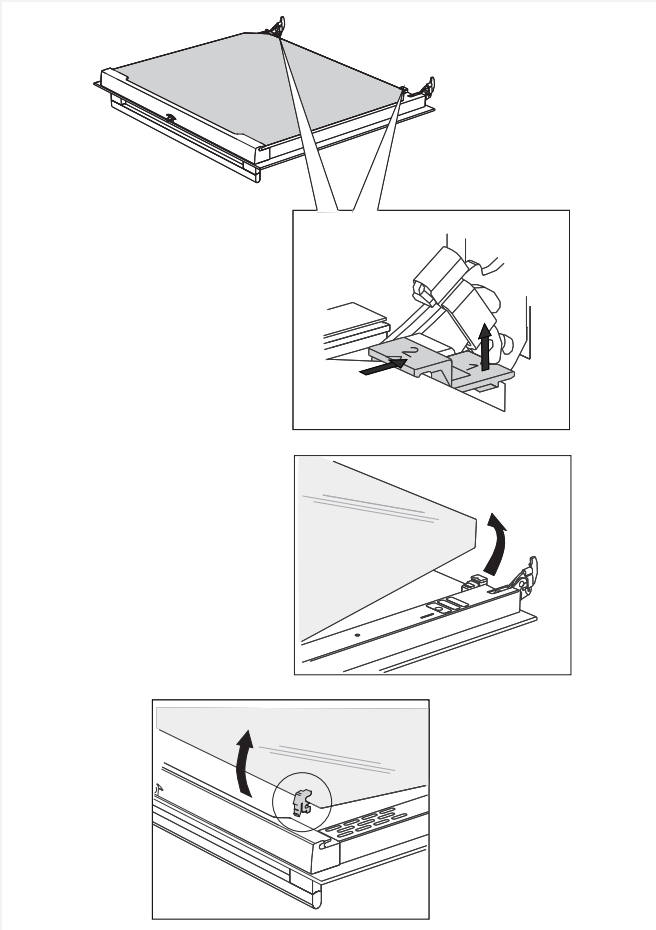
向右撥開門鎖並開啟機門。



關門後，機械門鎖自動復位鎖定。

門內玻璃的拆卸和安裝


玻璃門板也可以從內側清洗，但是首先必須拆卸。拆卸烤箱門（參考“拆卸烤箱門”章節）



1 提起左右兩側的卡扣（標誌1處），向前推卡扣（標誌2處），此時，左右兩側的卡扣均被取下。

2 握住玻璃底部，緩緩擡起，此時，可以完全取下玻璃。

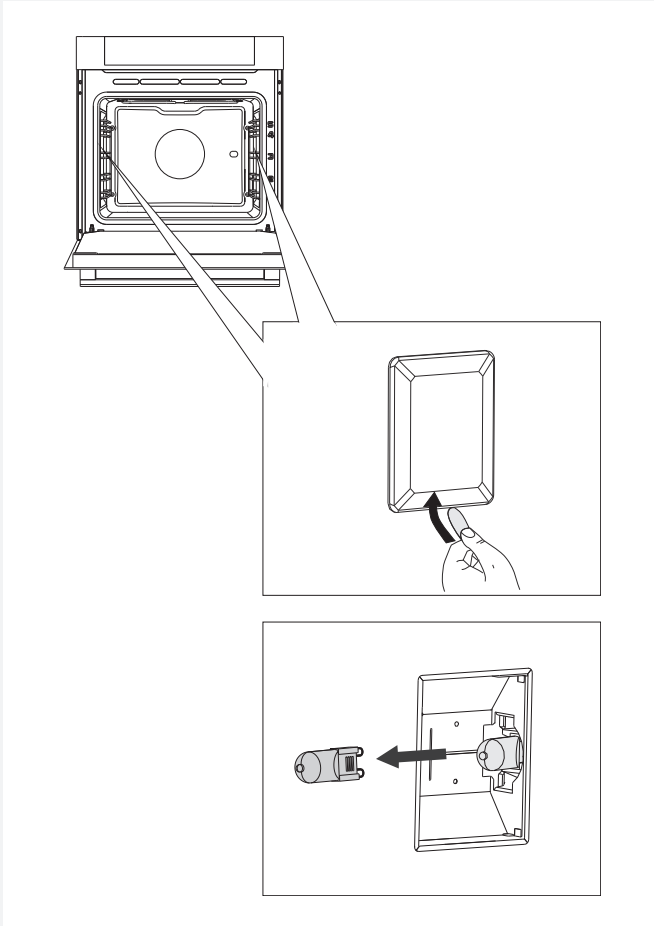
3 拆卸第3層玻璃（依據型號），緩緩提起，取下。同時，請取下玻璃上的橡膠封。

 玻璃復位時，請按照相反的順序進行。門上的標誌（半圓）需和玻璃重合。

更換燈泡


請注意·燈泡屬於消耗品·因此不在保修範圍內·更換前·請取出烤箱內各配件·

(鹵素燈: G9, 230 V, 25 W)



1 請用螺絲刀取下四周螺絲並取下燈罩。

2 取下鹵素燈並更換新的鹵素燈。

 注意保護·避免燙傷。

故障排除表

故障	解決方法
感應按鍵失靈，螢幕顯示內容不能變換	關閉烤箱，拔下電源插頭數分鐘（將熔斷器解鎖或者關閉總電源開關），然後重新接通電源，開啟烤箱。
室內電路保險絲經常跳閘。	請致電維修人員或電工。
烤箱照明無效。	按照“更換部件”中的說明更換烤箱燈泡。
糕點不熟	參見“清潔和維護” 是否選擇了正確的烘焙溫度和模式；是否有關好烤箱門。
顯示錯誤代碼 (E1, E2, E3等)。	電子設備存在錯誤。關閉烤箱，拔下電源插頭數分鐘後，然後重新接通電源，開啟烤箱。如果錯誤仍在，請致電維修人員或電工。

如以上問題仍未能解決，請聯系廠家指定售後服務中心。因非正確的連接或者操作導致故障的維修，不包括在產品的免費保修範圍內，所有相關費用需由用戶承擔。



維修前，請務必拔下插頭。

廢物丟棄



產品外包裝均使用環保材料製成。









產品或其包裝上的該圖示表示，本產品不能作為家庭廢棄物處理，而是應該將其交給回收電器和電子設備的回收點進行處理。

確保對本產品進行正確處理，並避免對本產品採取不當的廢物處理措施，這樣有助於停止對環境和人類健康造成的潛在負面影響。有關產品回收的詳細資訊，請聯繫當地的環保單位或購買本產品的商店。

烹飪測試

依據 EN 60350-1 測試標準.

傳統烘焙

食物	配件	層數(自下而上)	加熱系統	溫度(°C)	烹飪時長(分鐘)
曲奇-一層	淺烤盤	3		140-150	25-30
曲奇-二層	淺烤盤	2 和 3		140-150	25-30
曲奇-三層	淺烤盤	2, 3, 4		140-150	25-30
杯型蛋糕-一層	淺烤盤	3		140-150	30-40
杯型蛋糕-兩層	淺烤盤	2 和 3		140-150	30-40
杯型蛋糕-三	淺烤盤	2, 3, 4		140-150	30-40
蛋糕	環形金屬 模子/烤架	2		160-170	20-25
蘋果派	環形金屬 模子/烤架	2		180	45

*需要快速預熱10分鐘.

燒烤

食物	配件	層數(自上而下)	加熱系統	溫度(°C)	烹飪時長(分鐘)
吐司麵包	烤架	4		240	1:10-1:20
肉餡餅*	烤架+烤盤當滴油盤	4		240	20-25

*需要快速預熱10分鐘

 **ASKO**



522724