

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

BO6PY4L1-42 OP8656S


**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

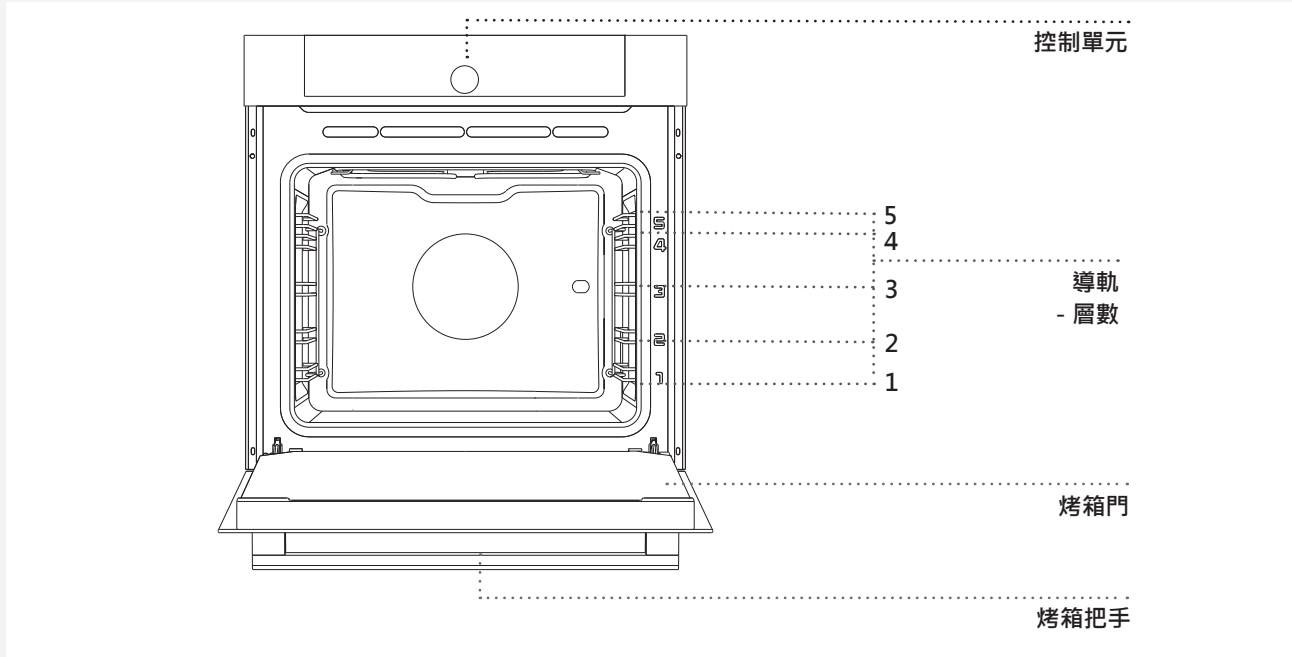
## 目錄

電熱解烤箱	4
技術參數	4
控制單元	6
重要安全指南	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	17
步驟 4: 烹飪結束·關機	17
步驟 5: 選擇額外功能	18
步驟 6: 常用設置	20
加熱系統(烹飪模式)詳解以及烹飪介紹(圖表)	21
維護和清潔	35
清洗烤箱常規方法	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 ~	$P_{n_{max}}$ : 3.5 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五個導軌層。(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 個部份伸縮導軌·1 個可取下導軌與 2 個部份伸縮導軌;以及 3 個可取下導軌。

### 烤箱門安全開關

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

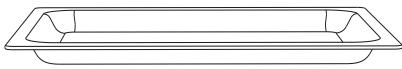
烤箱關閉後·冷卻風扇會繼續運作一小段時間·讓烤箱能夠降溫。  
(冷卻風扇此時的運作時間視烤箱中央的溫度而定)。

### 烤箱配件

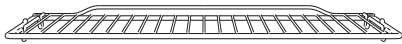


使用熱解清潔前·從烤箱內取出所有零件!

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。

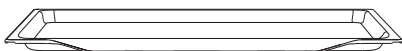


烤架用於燒烤或者支撐烤盤和其他器皿。

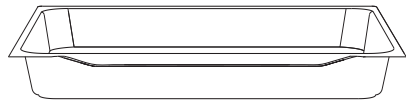


💡 烤架上有安全突起·避免烤架滑落。因此·當取出烤架時·需將烤架前端輕輕抬起。

淺盤可用來烤派與蛋糕。

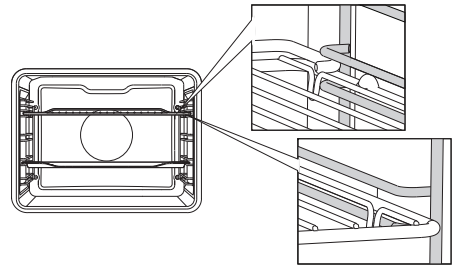


深烤盤用於烤肉和烘焙糕點·也充當滴油盤。

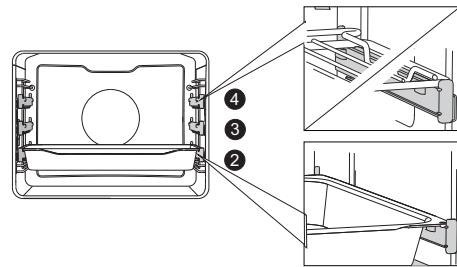


💡 請勿將深烤盤放入烤箱第一層·除非將深烤盤用於滴油盤使用時。

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。

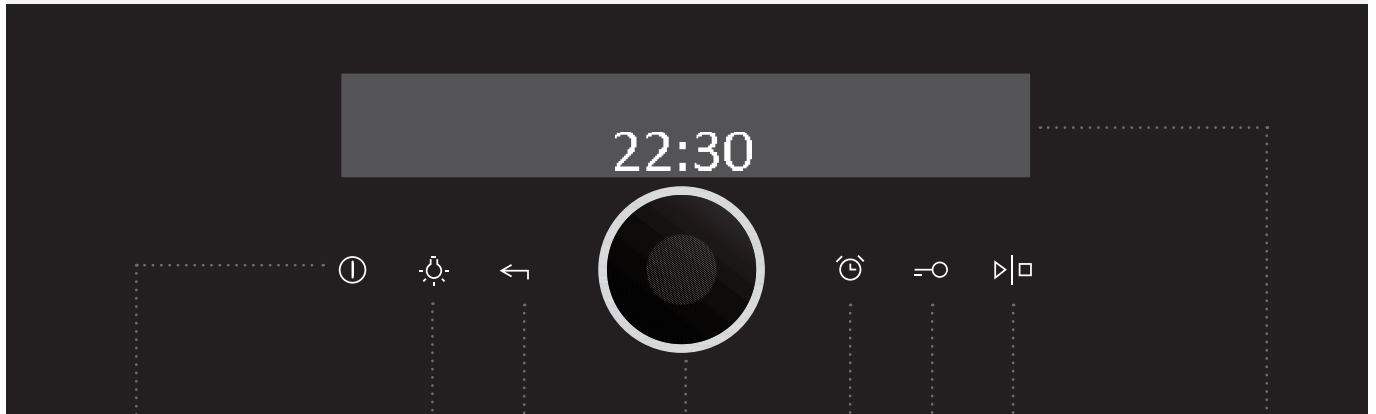


💡 將伸縮導軌完全推入烤箱後·再關閉烤箱門。



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 燈開關

4 選擇、確認旋鈕  
轉動旋鈕選擇選項  
輕按旋鈕確認選擇

5 提醒/鬧鐘

7 開始/暫停  
長按:開始

烤箱運行中  
長按:暫停

3 返回  
輕按以回到上一菜單。

按住回到主菜單。

6 童鎖

8 顯示幕一  
顯示所有設置

### 注意：

按鍵時，手指與按鍵接觸面越大，操作越順暢。每次按鍵均會有按鍵音提示。通過上下左右滑動手指來選擇菜單，輕按來確定選擇。

## 重要安全指南

### 請仔細閱讀此說明書，並妥善保管以便後續使用

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。

請勿使用蒸汽清洗機或高壓清洗機清洗烤箱。

請勿使用外部調節器或者遠端控制系統來操作本產品。

本產品為家用型電烤箱，請勿用作其它用途。  
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，防止被夾在烤箱門縫內而發生短路。

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。鋁箔會阻擋空氣迴圈，從而影響到烤箱的烘焙功能，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

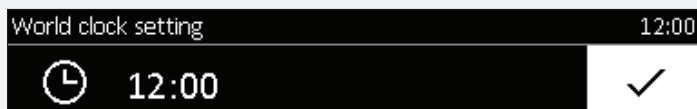
#### 時鐘設置

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。


 輕按旋鈕以確定選擇。



輕按旋鈕設置時間。



轉動旋鈕至“對勾”處，輕按旋鈕，確認選擇。

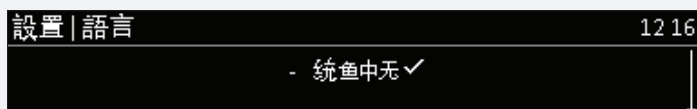
 時鐘設置與否不影響烤箱正常工作。但是，定時功能將無法使用(參考設置定時功能章節)。無操作幾分鐘後，烤箱進入待機狀態。

#### 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。

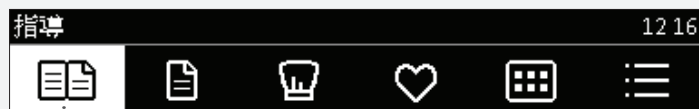


轉動旋鈕並選擇語言。


輕按旋鈕以確認選擇。隨後自動回到主功能表。

## 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:



轉動旋鈕選擇不同圖示。圖示會白燈點亮，左上方出現所選目錄的名稱。

 輕按旋鈕以確認選擇。



### 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。



### 我的最愛

此模式中，可按個人喜好自動設置食物數量、熟度、烹飪結束時間。此程序可存儲9個最常用的菜餚目錄。



### 專業模式

使用者可以根據個人喜好，選擇不同重量、溫度、時長等。

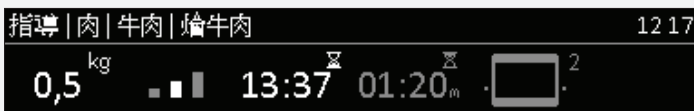
## A) 選擇食物種類烹飪(自動模式)



轉動旋鈕選擇烹飪模式。




選擇食物種類。然後，選擇具體食物。




預設值將顯示。轉動旋鈕並輕按以改變設置。

- 重量
- 熟度
- 預約
- 時長

 如果您在自動或快速模式中選擇定時-時長功能，烤箱自動開啟專業模式(Pro)。


### 快速預熱

自動模式中的一些菜譜包含快速預熱功能。 

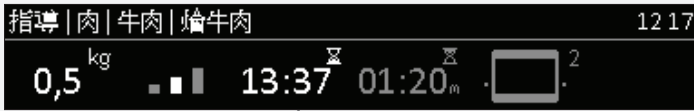
當設置此類菜譜時，將會出現以下語言：“ Selected program includes preheating.” (“ 所選程式含快速預熱。”) 當快速預熱開始前，請勿將食物放入烤箱。此圖示 °C 會在顯示幕上閃爍。

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) 選擇專業模式烹飪食物



轉動旋鈕到專業模式(Pro)



選擇如下設置:

- 快速預熱
- 烹飪模式
- 烤箱溫度

其他設置:

- 時長
- 預約
- 分段烹飪


輕按開始鍵

顯示幕顯示所有設置。



此攝氏度圖示°C將閃爍，直到烤箱內溫度到達預設溫度停止。  
在烤箱工作中，烹飪模式無法更改。

### 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。

## 烹飪模式

系統	詳解	预设溫度 (°C)
<b>烹飪模式</b>		
	<b>頂部外圈加熱器+底部加熱器</b> 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
	<b>頂部外圈加熱器</b> 僅頂部外圈加熱器工作。適合烹飪食物上表面。	150
	<b>底部加熱器</b> 僅底部加熱器工作。適合烹飪食物下表面。	160
	<b>頂部內圈加熱器</b> 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
	<b>頂部內圈加熱器+頂部外圈加熱器</b> 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
	<b>頂部內圈加熱器+頂部外圈加熱器+背部風扇</b> 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
	<b>底部加熱器+背部環形加熱器+背部風扇</b> 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
	<b>背部環形加熱器+背部風扇</b> 背部環形加熱器+背部風扇同時工作。適合燒烤適量肉類、禽類，可以多層同時燒烤。	180
	<b>3D背部環形加熱器+背部風扇<sup>1)</sup></b> 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
	<b>底部加熱器+背部風扇</b> 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
	<b>自動燒烤模式</b> 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

<sup>1)</sup> 用於制定能效等級，依據EN 60350-1 標準。

## 定時功能 – 時長



“時長” 可在專業模式 (Pro) 中設置。



時長

預約功能



### 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。



在專業模式中，可選擇分段烹飪。




選擇：  
第2步  
第3步

 第1步已選擇，所以直接可以進入第2步



選擇對勾可確認設置。

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，可以轉動旋鈕改變設置。

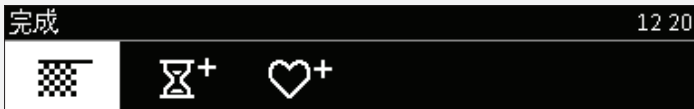


### 步驟4: 烹飪結束，關機

當烹飪結束時，顯示幕會顯示：

“ Program complete. Bon appétit!”

“ 烹飪結束。祝您好胃口！”



轉動旋鈕，顯示幕會顯示結束頁面，包含如下圖示。



#### 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。

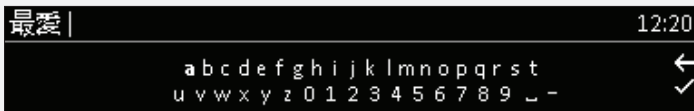


#### 添加最常用菜單

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)

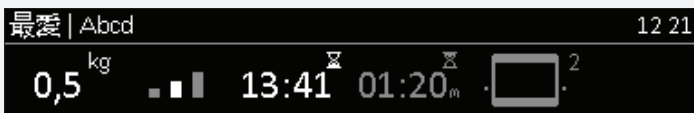


選擇此圖示 並可通過轉動旋鈕添加名稱，可通過選擇箭頭圖示以刪除字母數位，可通過對勾圖示確認字母數位。



選擇食物種類。  
輕按旋鈕保存設置。

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 此圖示。



設置好的數值仍然可以更改。

輕按旋鈕以確認，並輕按開始鍵START 開始烹飪。

## 步驟 5: 選擇額外功能



選擇額外功能



某些額外功能會無法應用於某些常用功能，此時，會伴隨提示音。

**P**

### 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，烤箱冷卻后，您只需用潮濕的抹布擦拭烤箱內部 (參見維護和清潔)

**\*D**

### 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。

**>>SSS**

### 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。

**SSS**

### 保溫

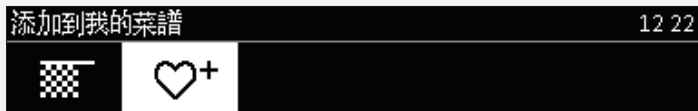
保溫功能用於將已做好的食物進行保溫。選擇此圖示並設定溫度和開始結束時間。

**SSS**

### 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。

當烹飪結束時，顯示幕會顯示：“ Program complete. Bon appétit!” 即“ 烹飪結束·祝您好胃口!”



轉動旋鈕，顯示幕會顯示結束頁面，您可以選擇結束或者添加到最常用功能表。



#### 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。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

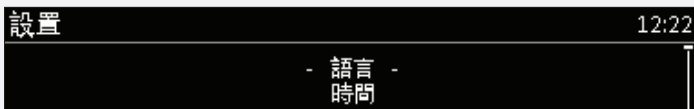
倒計時功能可獨立使用。

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。

## 步驟 6: 常用設置



選擇常用設置。



轉動旋鈕選擇需要設置的選項。

### 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，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

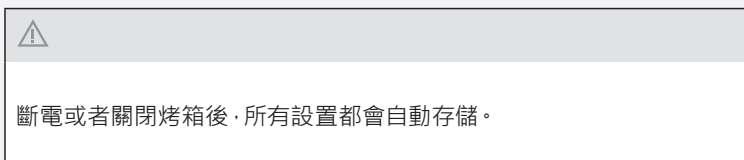
夜間模式 – 自動關閉顯示幕。

### 在烹飪過程中設置

可設置：燈開關

### 其他設置

工廠設置



## 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。

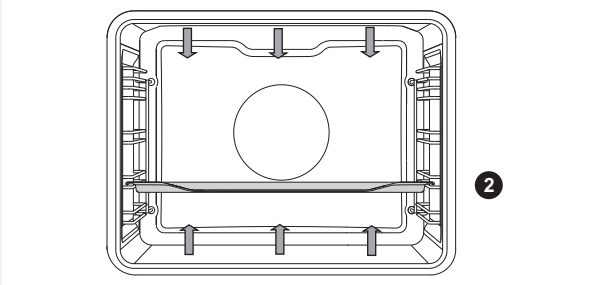
可在烹飪結束前大約10分鐘，關閉烤箱，以節約能耗。

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 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)
<b>肉類</b>				
豬排	1500	2	180-200	90-120
肩頸肉	1500	2	180-200	110-140
豬肉卷	1500	2	180-200	90-110
烤牛肉	1500	2	170-190	120-150
小牛肉卷	1500	2	180-200	80-100
羊裏脊	1500	2	180-200	60-80
兔裏脊	1000	2	180-200	50-70
鹿腿肉	1500	2	180-200	90-120
<b>魚類</b>				
燴魚, 1 kg	200 g/piece	2	190-210	40-50

### 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 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)
<b>糕點</b>			
蔬菜奶酥	2	190-210	35-45
甜心奶酥	2	170-190	40-50
面包卷	3	190-210	20-30
白面包 · 1千克	3	220	10-15
		180-190	30-40
蕎麥面包 · 1千克	3	180-190	50-60
全麥面包 · 1千克	3	180-190	50-60
黑面包 · 1千克	3	180-190	50-60
小麥面包 · 1千克	3	180-190	50-60
胡桃蛋糕	2	170-180	50-60
海綿蛋糕	2	160-170	30-40
酵母生面團小糕點	3	200-210	20-30
卷心菜餡餅	3	190-200	25-35
水果蛋糕	2	130-150	80-100
馬卡龍	3	80-90	110-130
果凍卷	3	170-180	30-40

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。

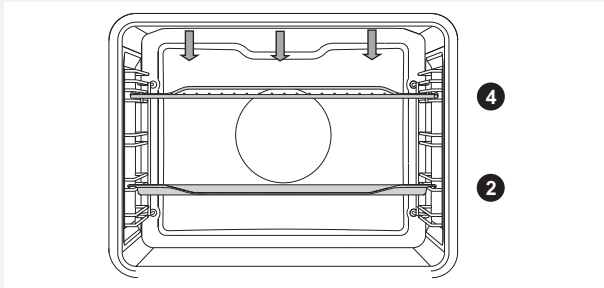


請勿將深烤盤置於第1層(最底層)

## 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、魚塊或吐司麵包。

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 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)
<b>肉類</b>				
牛排，五分熟	180 g/piece	4	240	20-25
豬頸肉片	150 g/piece	4	240	25-30
肉餅	280 g/piece	4	240	30-35
烤香腸	70 g/piece	4	240	20-25
<b>吐司麵包</b>				
吐司	/	4	240	5-10
三明治	/	4	240	5-10



燒烤 – 頂部內外圈加熱器

食物種類	重量 (g)	層數 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)
<b>肉類</b>				
牛排·五分熟	180 g/piece	4	240	10-15
牛排·全熟	180 g/piece	4	240	15-20
肩颈肉	150 g/piece	4	240	15-20
肉餅	280 g/piece	4	240	20-25
小牛肉片	140 g/piece	4	240	15-20
烤香腸	70 g/piece	4	240	10-20
罐頭豬肉	150 g/piece	4	240	15-20
<b>魚類</b>				
鮭魚肉片	200g/piece	4	240	15-20
<b>吐司麵包</b>				
6片麵包	/	4	240	1-4
三明治	/	4	240	2-5

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。



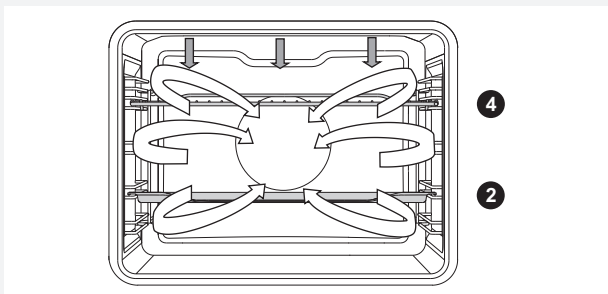
開啟頂部加熱器時，請保持機門關閉。  
燒烤時，烤箱內各部件溫度較高，請使用烤箱手套和肉鉗。

### 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)。



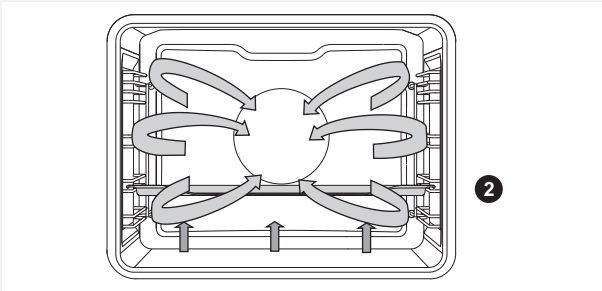
食物種類	重量 (g)	層數 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)
<b>肉類</b>				
鴨肉	2000	2	180-200	90-110
豬排	1500	2	170-190	90-120
肩頸肉	1500	2	160-180	100-130
半雞	700	2	190-210	50-60
雞 · 1.5 千克	1500	2	200-220	60-80
肉糜卷	1500	2	160-180	70-90
<b>魚類</b>				
鮭魚肉片	200 g/piece	2	200-220	20-30

### 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.)



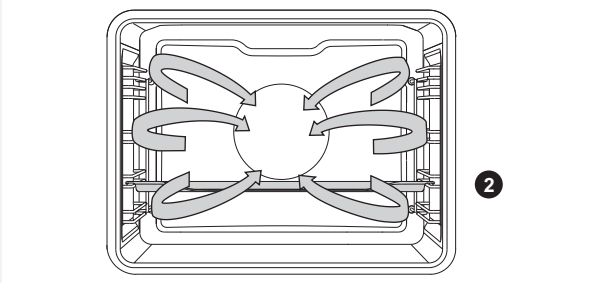
食物種類	層數 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)
<b>糕點</b>			
芝士蛋糕·硬殼	2	150-160	60-70
披薩	3	210-220	10-15
脆皮法式蛋撻	2	190-200	50-60
蘋果薄派	2	170-180	50-60

### 360° 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 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)
<b>肉類</b>				
豬排·帶皮	1500	2	160-180	90-120
整雞	1500	2	170-190	70-90
鴨肉	2000	2	160-180	120-150
鵝肉	4000	2	150-170	170-200
火雞	5000	2	150-170	180-210
雞胸肉	1000	3	180-200	50-60
釀餡雞	1500	2	180-200	110-130

### 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 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)
<b>糕點</b>			
海綿蛋糕	2	150-160	30-40
面包屑蛋糕	3	160-170	25-35
葡萄幹蛋糕	2	150-160	30-40
海綿卷	3	160-170	15-25
硬皮水果蛋糕	2	160-170	50-70
辮子面包	2	160-170	35-50
蘋果派	3	170-180	50-60
披薩	3	200-210	15-20
脆皮餅乾	3	150-160	15-25
壓縮餅乾	3	140-150	20-30
小蛋糕	3	140-150	20-30
餅乾·發酵後	3	170-180	20-35
薄片餅乾	3	170-180	20-30
奶油心糕點	3	180-190	25-45
<b>冷凍食品</b>			
奶酪蘋果派	3	170-180	55-70
披薩	3	180-190	20-35
烤箱炸土豆	3	200-210	25-40
油炸丸子	3	200-210	20-35

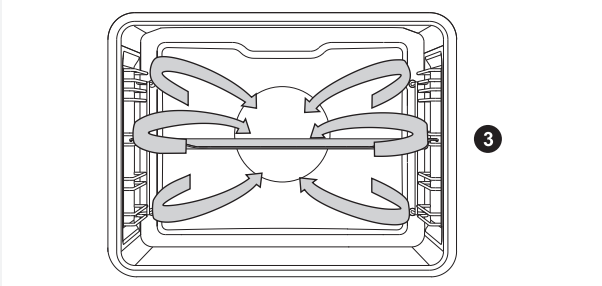


請勿將深烤盤放入第1層。

## 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。



食物種類	層數 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)
<b>肉類</b>			
豬排·1千克	2	190-200	110-130
豬排·2千克	2	190-200	130-150
牛排·1千克	2	200-210	100-120
<b>魚類</b>			
整魚·200克/條	3	190-200	40-50
魚排·100克/塊	3	200-210	25-35
<b>糕點</b>			
壓縮餅乾	3	170-180	15-25
杯子蛋糕	3	180-190	30-35
海綿卷	3	190-200	15-25
硬皮水果蛋糕	2	180-190	55-65
<b>蔬菜 GRATINIRANE JEDI</b>			
烤土豆	2	180-190	40-50
意式寬面	2	190-200	45-55
<b>冷凍食品</b>			
炸薯條·1千克	3	220-230	35-45
雞肉片·0.7千克	3	210-220	30-40
魚條·0.6千克	3	210-220	30-40

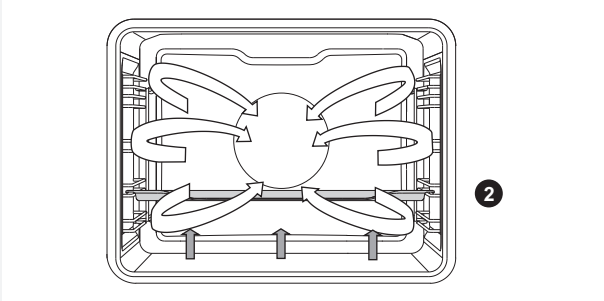


請勿將深烤盤放入第1層

### 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。



### 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。

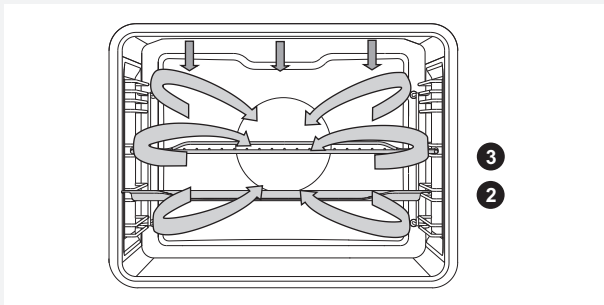
製作過程中請時刻注意罐內情況，直到罐中水分漸漸消失(罐子中出現泡泡)。

食物種類	層數 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)	慢煮開始時的 溫度	烤箱休息時間
<b>水果</b>					
草莓(6×1 升)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
核果(6×1 升)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
果醬(6×1 升)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
<b>蔬菜</b>					
腌黃瓜(6×1 升)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
豆类/胡蘿卜(6×1 升)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

## 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。

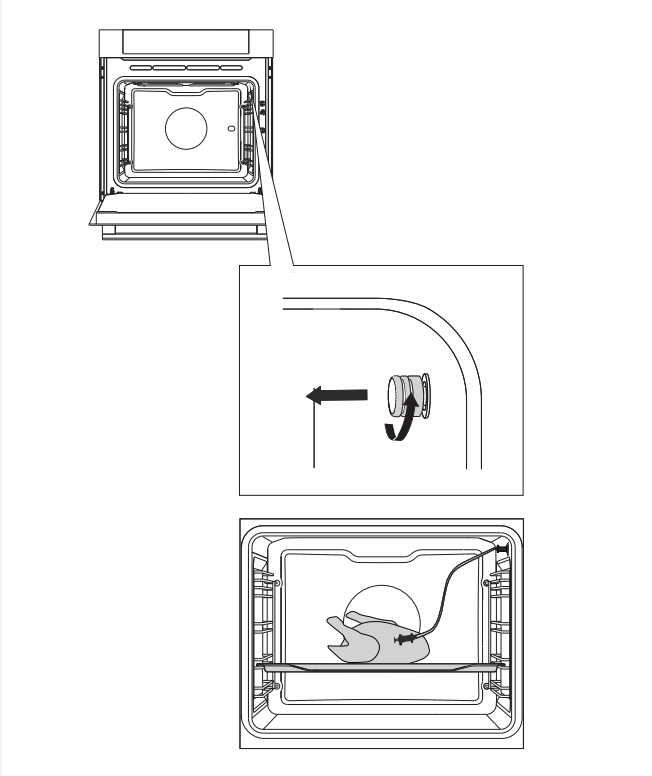
食物種類	重量 (g)	層數 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)	中心溫度 (°C)
<b>肉類</b>					
牛裏脊	1000	2	160-180	60-80	55-75*
整雞	1500	2	170-190	65-85	85-90
火雞	4000	2	160-180	150-180	85-90
豬排	1500	2	160-180	100-120	70-85
肉糜卷	1000	2	160-180	50-65	80-85
小牛肉	1000	2	160-180	70-90	75-85
羔羊	1000	2	170-190	50-70	75-85
鹿肉	1000	2	170-190	60-90	75-85
整魚	1000	3	160-180	40-50	75-85

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



### 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)。

Preset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。

💡 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。

## 肉類的成熟度溫度

肉的種類	中心溫度 (°C)
<b>牛肉</b>	
三分熟	40-45
五分熟	55-60
七分熟	65-70
全熟	75-80
<b>小牛肉</b>	
全熟	75-85
<b>豬肉</b>	
七分熟	65-70
全熟	75-85
<b>羔羊</b>	
全熟	79
<b>綿羊</b>	
三分熟	45
五分熟	55-60
七分熟	65-70
全熟	80
<b>山羊</b>	
七分熟	70
全熟	82
<b>禽類</b>	
全熟	82
<b>魚類</b>	
全熟	65-70

## 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

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。

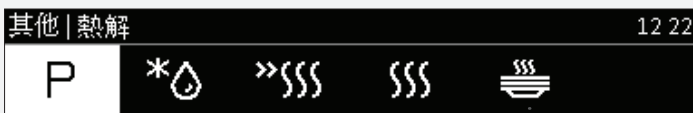
烤箱、內層門材料、烤盤以及滴油盤均具有特殊的陶瓷塗層，因此表面光滑且耐用。這種特殊塗層在常溫下更容易清洗。

## 自動清潔功能——熱解清洗

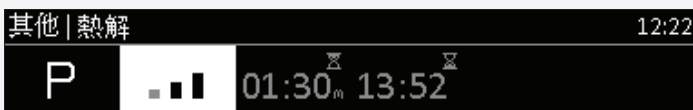
關於清潔烤箱的頻率，我們推薦一個月進行一次熱解清潔程序來清除烤箱內腔的油脂和灰塵。熱解清潔程序進行完以後，細小的污垢會殘留在烤箱的門上。可以用溫和的洗滌劑和海綿輕易擦去。用濕布擦拭烤箱以及烤箱中的配件！大塊的食物和脂肪會在熱解清潔過程中燃燒。謹防火災！

 熱解清潔前，待烤箱萬卻冷卻，將烤箱內所有設備及配件清空，包括可伸縮導軌。

\* 依據烤箱型號  
在開啓熱解清潔程序之前，如果專用導軌隨烤箱提供，請將它們替換下可伸縮導軌。




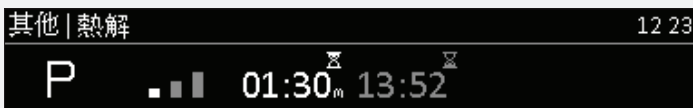
選擇 »Extra/  
額外功能« 中的熱解清潔功能圖示。  
(Pyrolysis)



選擇期望清潔強度

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

 只可選擇強度，時間根據所選強度自動調節。



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.”

熱解清潔後，烤箱內腔的底部和邊緣會有些許灰塵和油漬殘留。  
烤箱冷卻後，用潮濕的軟布和非研磨的海綿擦拭殘留物。清潔烤箱門和临近墊圈的表面，不要擦拭到墊圈。

 當清洗程序運行時，請勿打開烤箱門，以免燙傷！

### 清洗烤箱的設備（根據型號而定）

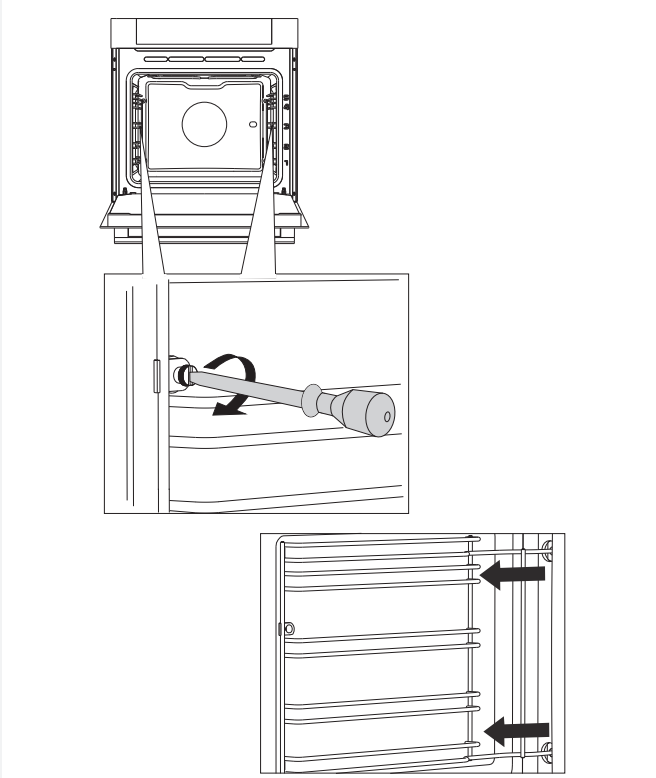
熱解清洗程序能夠清洗熱解烤盤。使用之後，用熱水和清潔劑清洗設備，之後用布擦拭，放置在烤箱的第2,3層，不要放在第一層。

在熱解清洗時，烤盤可能略微褪色或者失去光澤。

### 熱解清潔烤箱配件（根據型號而定）

如果您要使用熱解清潔清潔烤盤，那麼烤箱的底部在熱解清潔過程結束時可能未被徹底清潔乾淨。

導軌的拆卸和清潔  
請使用常規方法清洗導軌。



**1** 擰下螺絲。

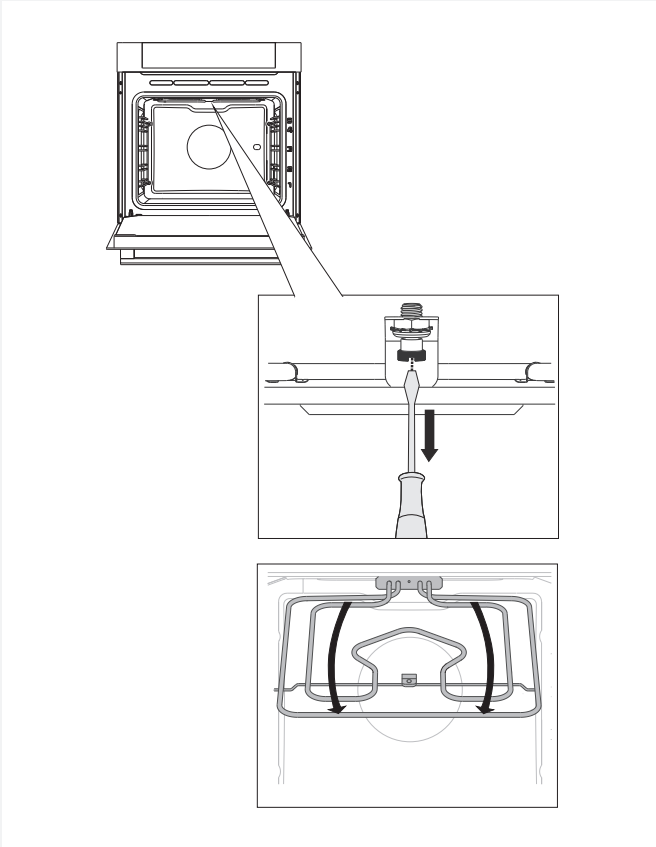
**2** 取下導軌。



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。



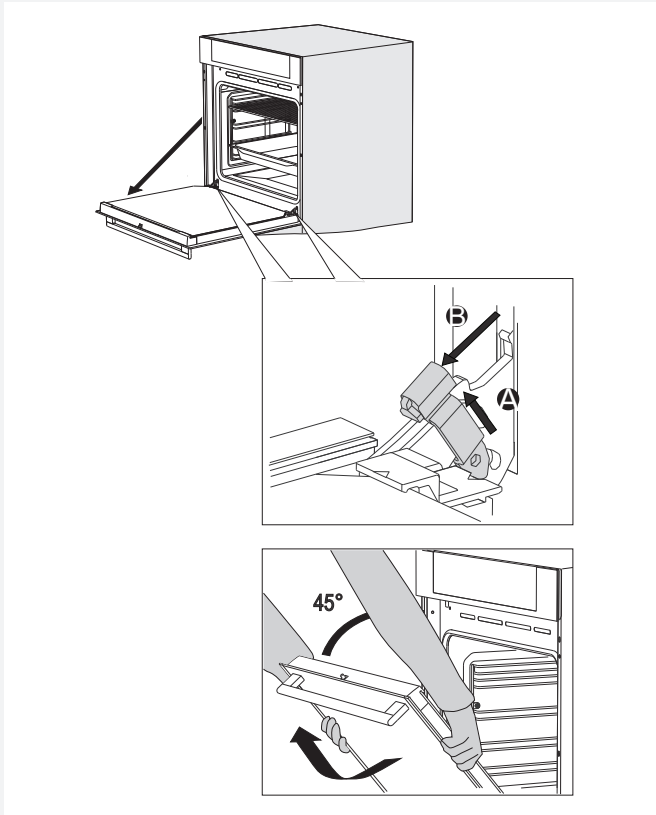
1 先將頂部加熱器的螺絲擰下，然後加熱器可以向下拉。

💡 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

## 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度角；此時，可完全拉出機門。

💡 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)

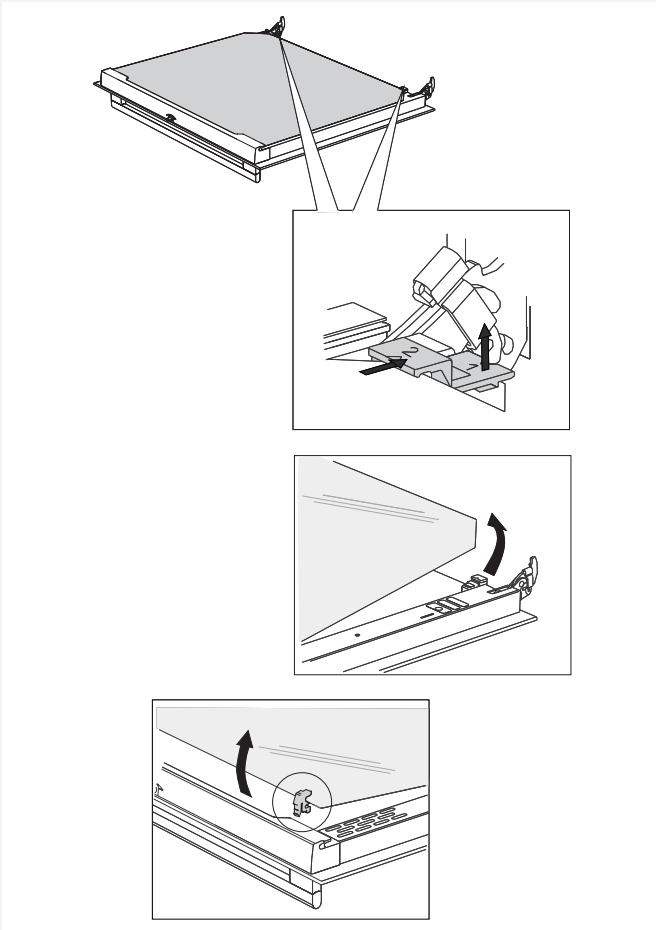
向右撥開門鎖並開啟機門。



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。

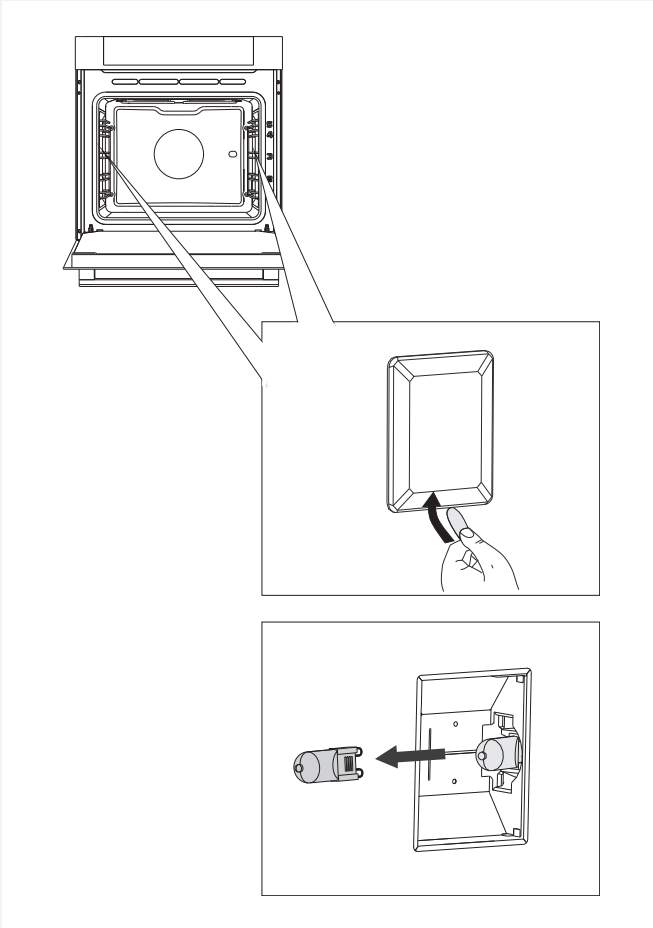
 玻璃復位時，請按照相反的順序進行。門上的標誌 (半圓) 需和玻璃重合。



## 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。	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

菜肴	配件	層數 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)	系統
酥餅-單層	淺搪瓷烤盤	3	140-150 *	20-35	
酥餅-單層	淺搪瓷烤盤	3	140-150 *	25-40	
酥餅-兩層	淺搪瓷烤盤	2, 3	140-150 *	25-40	
酥餅-三層	淺搪瓷烤盤	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
杯子蛋糕-單層	淺搪瓷烤盤	3	140-150 *	20-35	
杯子蛋糕-單層	淺搪瓷烤盤	3	150-160 *	20-35	
杯子蛋糕-兩層	淺搪瓷烤盤	1, 3	140-150 *	30-45	
杯子蛋糕-三層	淺搪瓷烤盤	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
海綿蛋糕	直徑26cm的圓形餅模/網格烤架	2	160-170 *	20-35	
海綿蛋糕	直徑26cm的圓形餅模/網格烤架	2	160-170 *	20-35	
蘋果派	2*直徑20cm的圓形餅模/網格烤架	2	170-180	65-85	
蘋果派	2*直徑20cm的圓形餅模/網格烤架	3	160-170	65-85	
海綿蛋糕	直徑26cm的圓形餅模/網格烤架	2	150-160	10	
				15-25	

\*Predgretje 10 minut. Ne uporabite hitrega predgretja

### 燒烤

菜肴	配件	層數 (從下至上)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)	系統
吐司	網格烤架	5	230 *	0:30 - 2:30	
漢堡包	網格烤架+滴水盤	4	230 *	25-35 **	

\*Predgretje 10 minut. Ne uporabite hitrega predgretja

\*\* Obrnite po 2/3 casa peke







 **ASKO**



522726