

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> />

 重要資訊

 小貼士

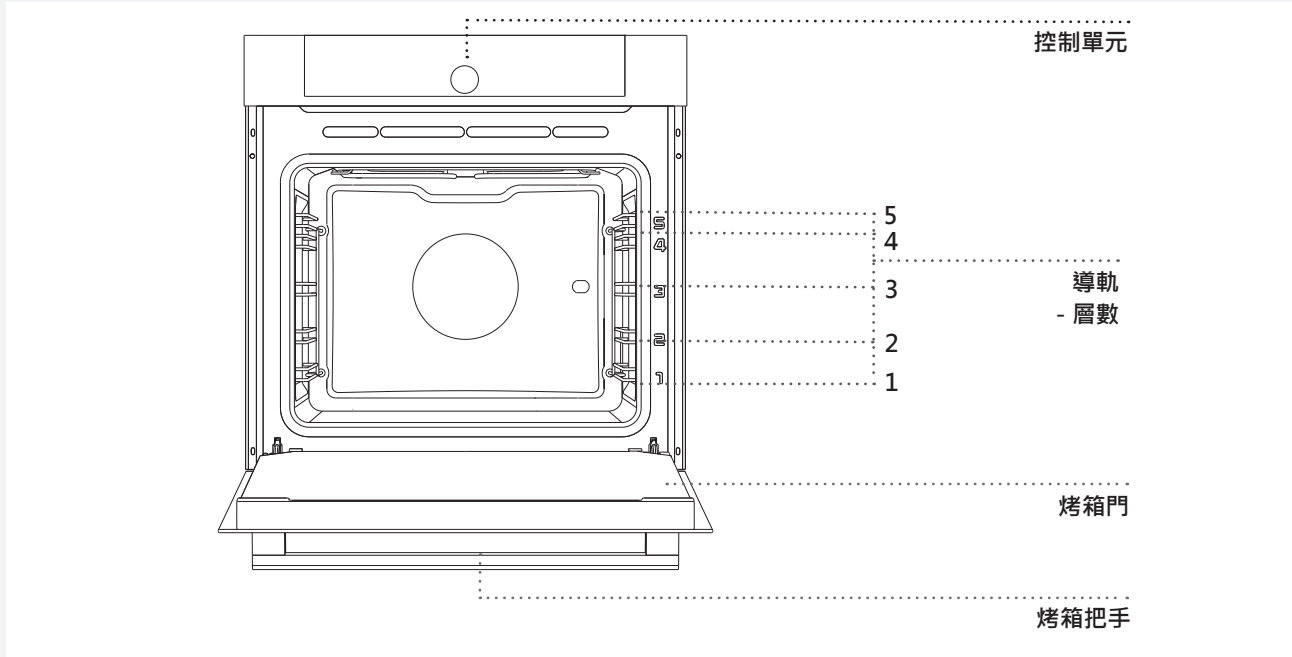
目錄

| | |
|------------------------|----|
| 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 | 34 |
| 清洗烤箱常規方法 | 34 |
| 自動清潔功能——熱解清洗 | 35 |
| 導軌的拆卸和清潔 | 36 |
| 清洗烤箱內頂壁 | 37 |
| 烤箱門的拆卸和安裝 | 38 |
| 門內玻璃的拆卸和安裝 | 39 |
| 更換燈泡 | 40 |
| 故障排除表 | 41 |
| 廢物丟棄 | 42 |
| 烹飪測試 | 43 |

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

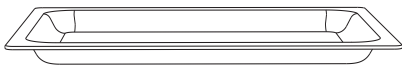
烤箱關閉後·冷卻風扇會繼續運作一小段時間·讓烤箱能夠降溫。
(冷卻風扇此時的運作時間視烤箱中央的溫度而定)。

烤箱配件

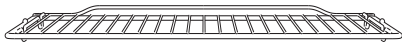


使用熱解清潔前·從烤箱內取出所有零件!

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。

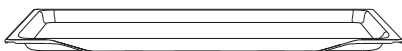


烤架用於燒烤或者支撐烤盤和其他器皿。

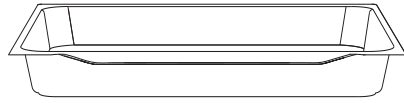


💡 烤架上有安全突起·避免烤架滑落。因此·當取出烤架時·需將烤架前端輕輕抬起。

淺盤可用來烤派與蛋糕。

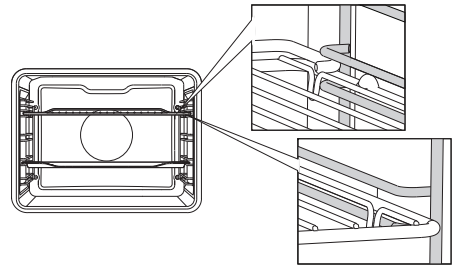


深烤盤用於烤肉和烘焙糕點·也充當滴油盤。

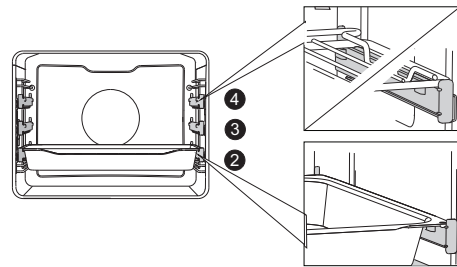


💡 請勿將深烤盤放入烤箱第一層·除非將深烤盤用於滴油盤使用時。

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。

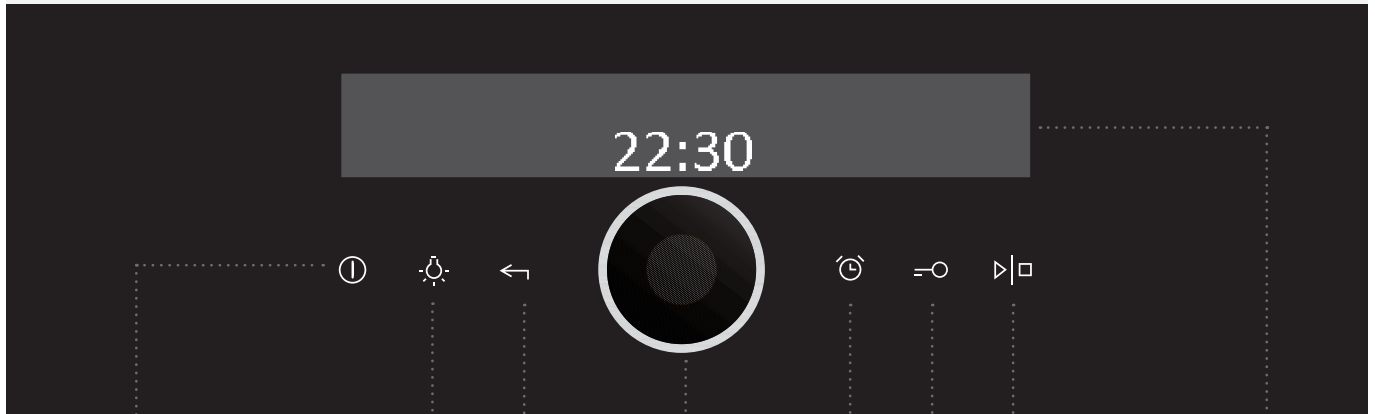


💡 將伸縮導軌完全推入烤箱後·再關閉烤箱門。



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。

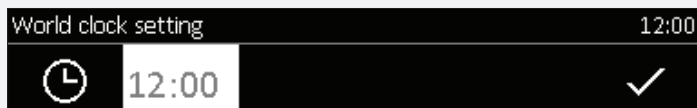
烹飪步驟 (1-6)

步驟 1: 首次開機

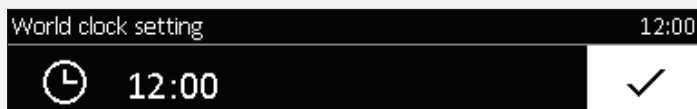
時鐘設置

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。

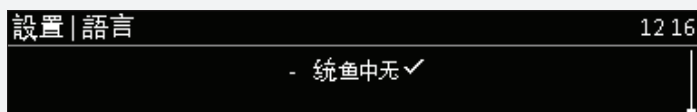
 時鐘設置與否不影響烤箱正常工作。但是，定時功能將無法使用(參考設置定時功能章節)。無操作幾分鐘後，烤箱進入待機狀態。

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。

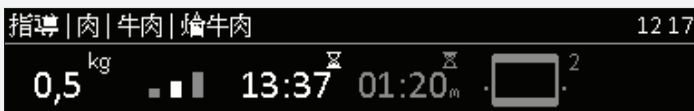
A) 選擇食物種類烹飪(自動模式)



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。 

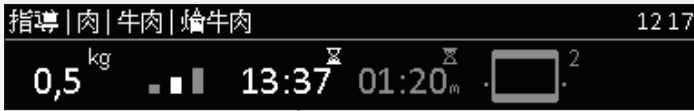
當設置此類菜譜時，將會出現以下語言：“ Selected program includes preheating.” (“ 所選程式含快速預熱。”) 當快速預熱開始前，請勿將食物放入烤箱。此圖示 °C 會在顯示幕上閃爍。

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) |
|---|---|-----------|
| 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 |
|  | 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。適合燒烤適量肉類、禽類，可以多層同時燒烤。 | 180 |
|  | 3D背部環形加熱器+背部風扇¹⁾ 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 |
|  | 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。

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。

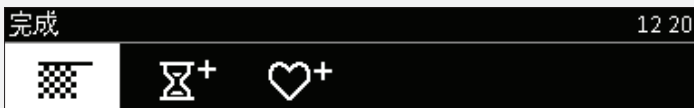


步驟4: 烹飪結束，關機

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。

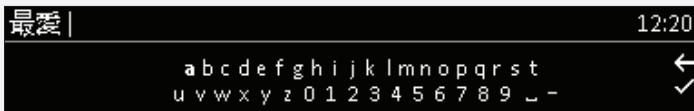


添加最常用菜單

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)

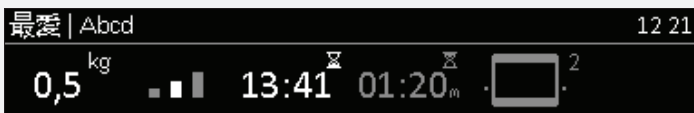


選擇此圖示 並可通過轉動旋鈕添加名稱，可通過選擇箭頭圖示以刪除字母數位，可通過對勾圖示確認字母數位。



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

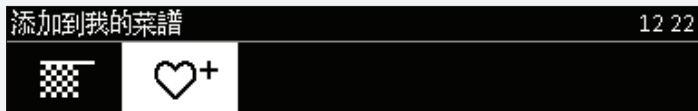
保溫功能用於將已做好的食物進行保溫。選擇此圖示並設定溫度和開始結束時間。

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



斷電或者關閉烤箱後，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。

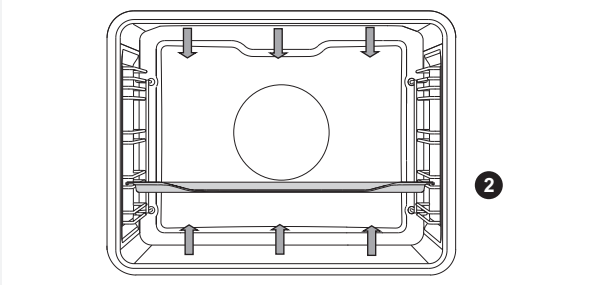
可在烹飪結束前大約10分鐘，關閉烤箱，以節約能耗。

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。 |



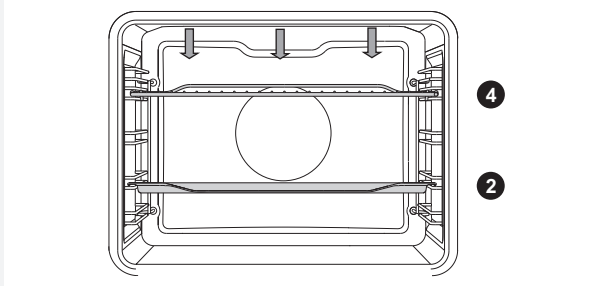
請勿將深烤盤置於第1層(最底層)

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。



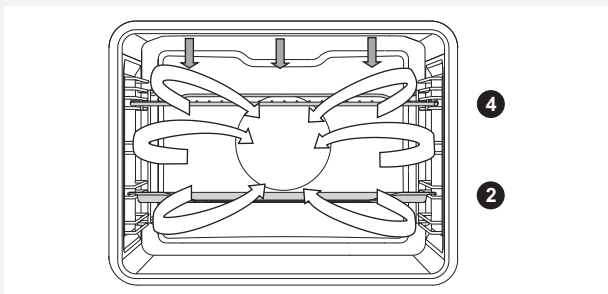
開啟頂部加熱器時，請保持機門關閉。
燒烤時，烤箱內各部件溫度較高，請使用烤箱手套和肉鉗。

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)。



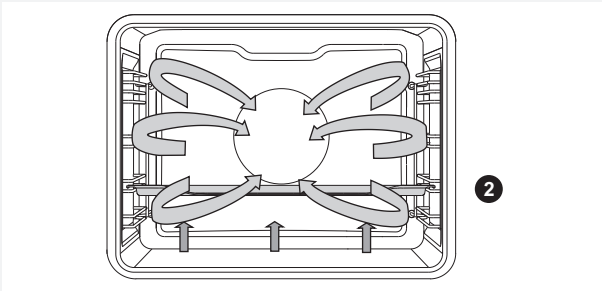
| 食物種類 | 重量 (g) | 層數 (自下而上) | 溫度 (°C) | 烹飪時長 (分鐘) |
|-----------|---------|-----------|---------|---------------------|
| 肉類 | | | | |
| 鴨肉* | 2000 | 2 | 150-170 | 80-100 |
| 烤豬肉 | 1500 | 2 | 160-170 | 60-85 |
| 豬肩肉 | 1500 | 2 | 150-160 | 120-160 |
| 豬小腿 | 1000 | 2 | 150-160 | 120-140 |
| 半只雞 | 600 | 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。

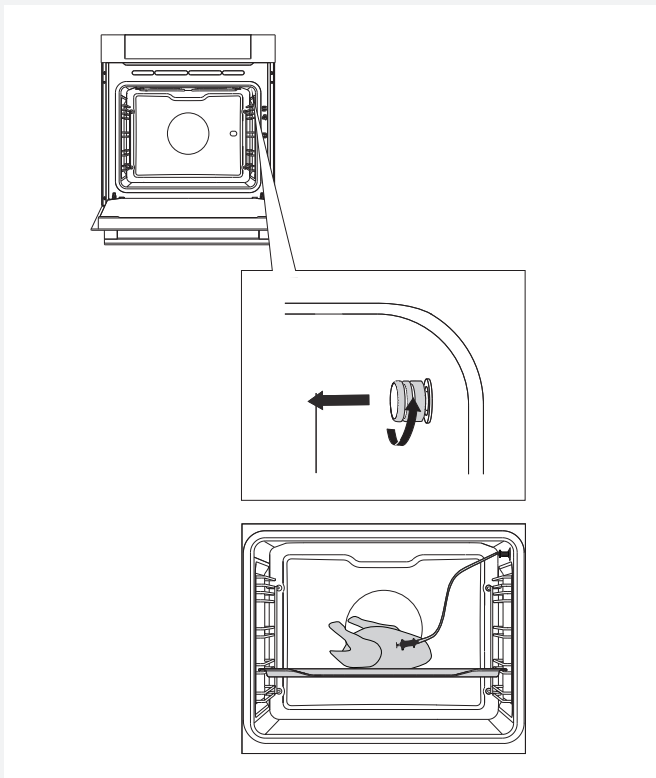
詳見上部和底部加熱器指南.)



| 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)。

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。



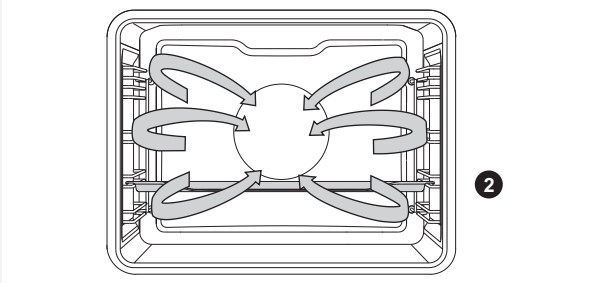
請使用本公司提供的烤肉探針。
請確保烹飪過程中探針不直接與加熱器接觸。
烹飪結束後，探針較熱，請注意以免燙傷。

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 |

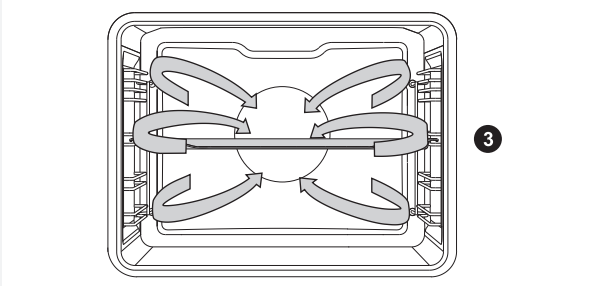


請勿將深烤盤放入第1層。

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, 0.7 kg | 3 | 210 | 25-35 |
| 魚排, 0.6 kg | 3 | 210 | 20-30 |

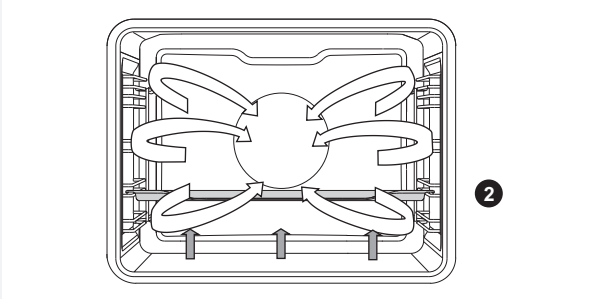


請勿將深烤盤放入第1層

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。

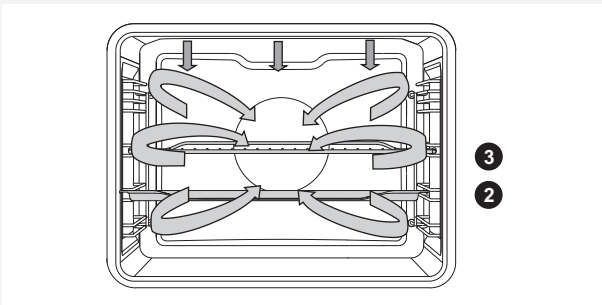
製作過程中請時刻注意罐內情況，直到罐中水分漸漸消失(罐子中出現泡泡)。

| 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

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。

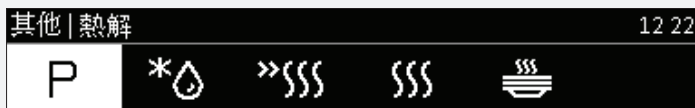
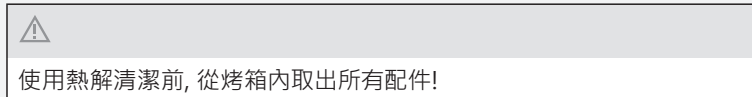
請勿使用非溫和的清潔劑 (例如拋光劑)、尖銳的清洗工具、腐蝕抑制劑或可能導致劃痕的其他用具。

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！



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。

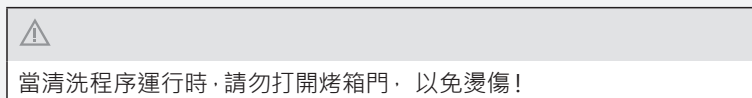


一段時間後，烤箱自動鎖住，確保安全（溫度達到250°C）。清洗過程中，烤箱內可能會散發難聞的氣味。

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.”

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。

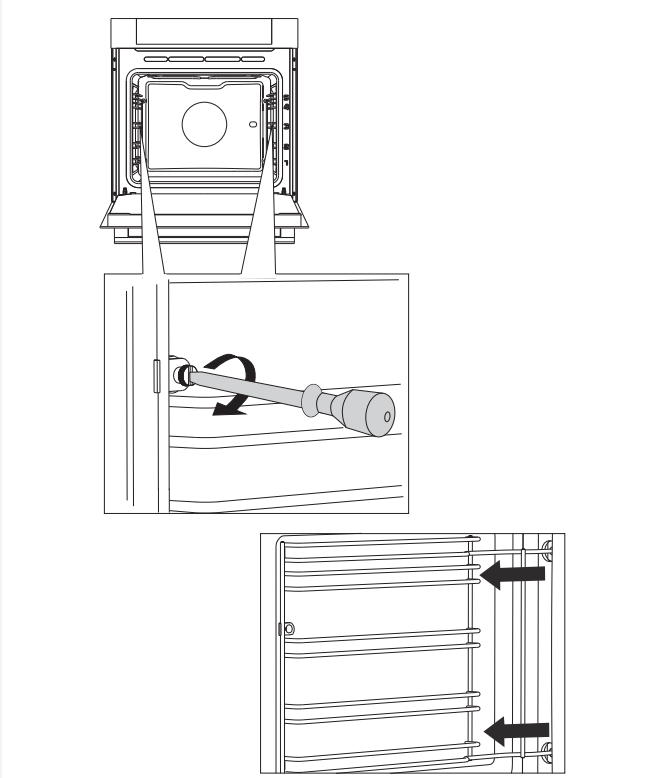


清洗烤箱的設備

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。

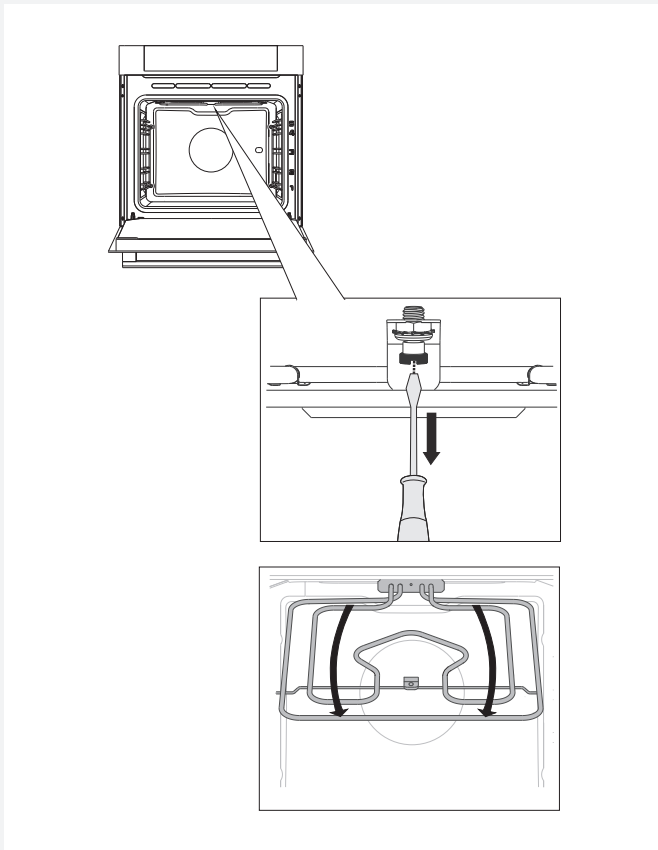
2 取下導軌。



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。



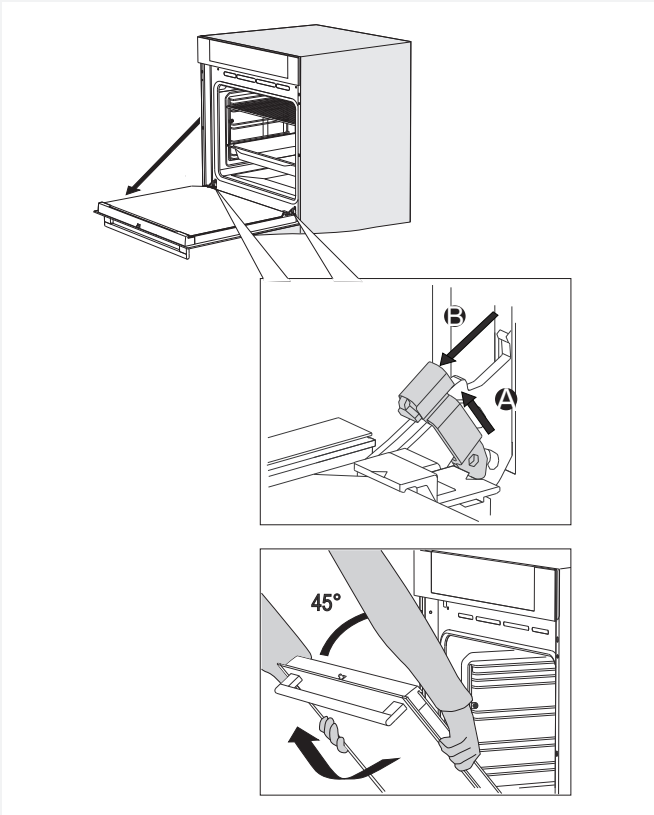
1 先將頂部加熱器的螺絲擰下，然後加熱器可以向下拉。

💡 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

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)

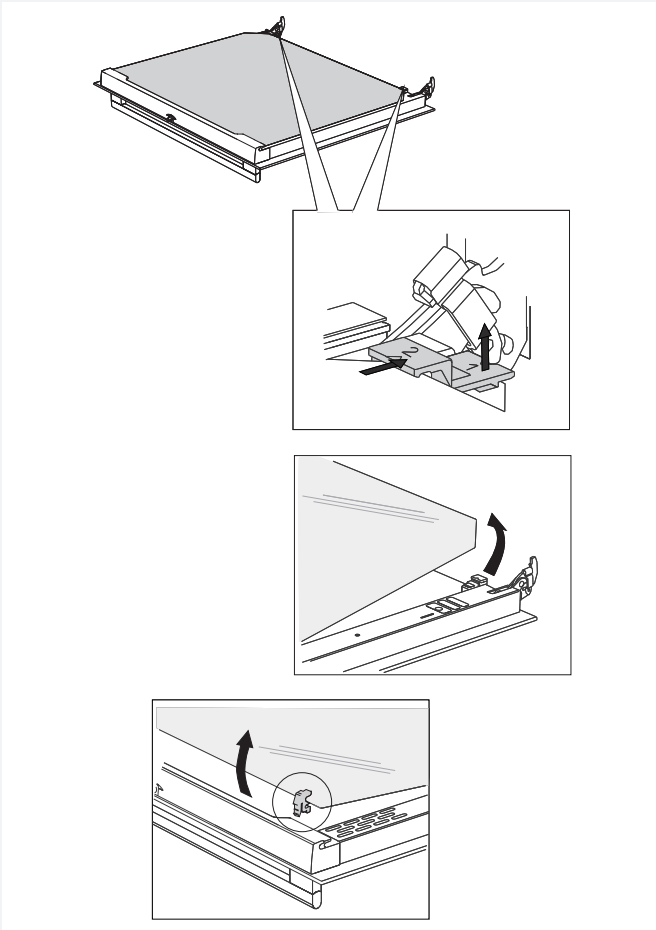
向右撥開門鎖並開啟機門。



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。

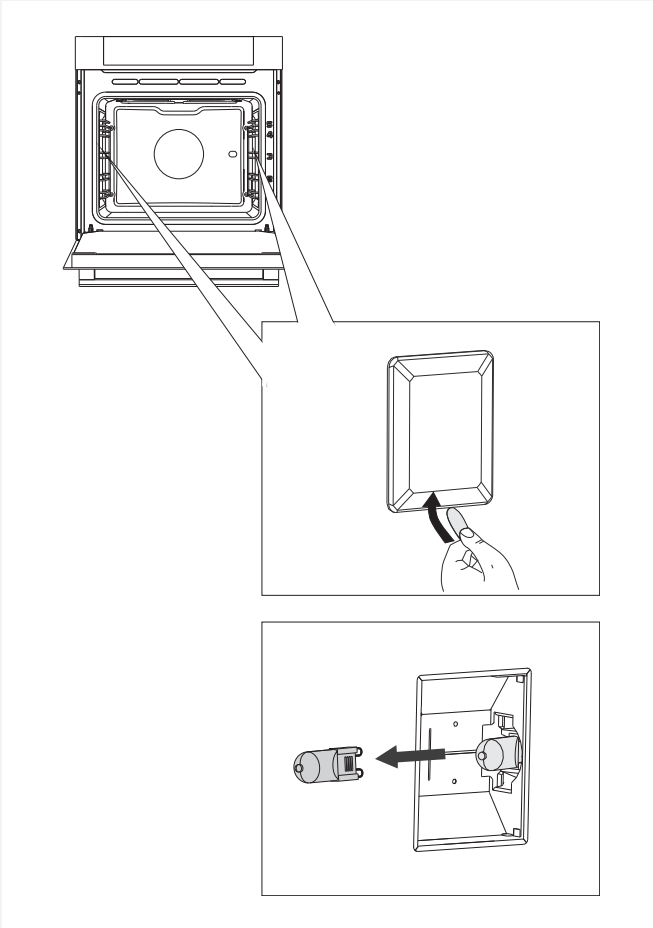
3 拆卸第3層玻璃 (依據型號)，緩緩提起，取下。同時，請取下玻璃上的橡膠封。

 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。

本公司對說明書擁有解釋權和修改權。

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 and 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 and 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**



522726