

亲爱的顾客！

感谢您选择 ASKO 这款优质的产品。

希望这款机器能符合您的期望，满足您未来多年的需求。

北欧的设计风格结合了简洁的线条、实用的日常功能与优良的品质，这是我们所有产品的重要特色，也是我们的产品在全球深受好评的原因。



使用说明书

组合式蒸汽烤箱

BO4CS2L1-42 OCS8456S


感谢 您信赖并购买本产品。

本手册为用户专用，手册对产品进行了详细介绍，并提供产品安全和正确使用方面的讯息。因此，请在初次使用前认真阅读此手册。
收到产品后，请先确认产品是否有损坏；如有疑问，请立即与当地经销商或者零售商联系。具体联系方式请查阅产品发票或货运单。

安装与连接说明另行提供。

可在以下链接下载此手册：

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

 重要信息

 小贴士

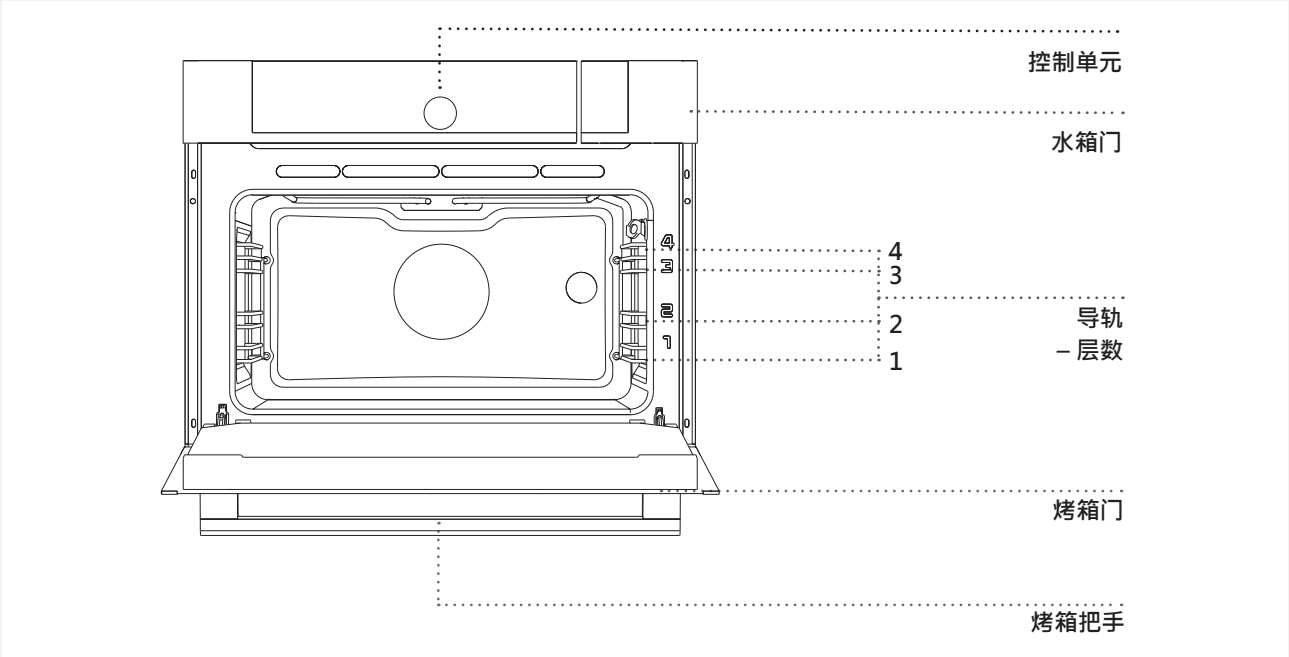
目录

目录	3
组合式蒸汽烤箱	4
烤箱把手	4
控制单元	7
重要安全指南	8
连接烤箱之前:	9
第一次使用烤箱	10
水箱注水	12
首次开机	13
烹饪步骤 (1-7)	14
步骤 1: 选择基础烹饪菜单和设置	14
步骤2: 定时功能 – 时长	19
步骤3: 分段烹饪	20
步骤 4: 开始烹饪过程	22
步骤 5: 烹饪结束·关闭烤箱	22
步骤6: 选择额外功能	24
步骤 7: 常用设置	26
加热系统 (烹饪模式)详解以及烹饪介绍(图表)	27
维护和清洁	45
常用烤箱清洁方式	45
使用蒸汽清洁程序清洁蒸汽烤箱	46
清洁蒸汽系统	46
海绵过滤圈清洁	47
导轨的拆卸和清洁	48
烤箱门的拆卸和安装	49
门锁 (依据型号)	50
烤箱门内玻璃的拆卸和安装	51
烤箱内部照明灯泡的更换	52
故障排除表	53
废物丢弃	54

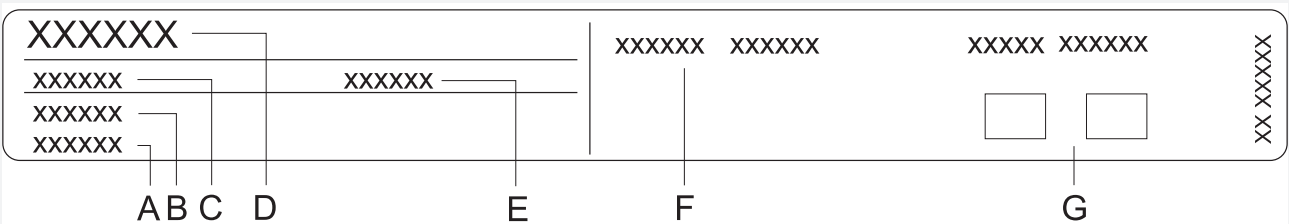
组合式蒸汽烤箱

(烤箱和配件详解-依据型号)

下图显示了其中一款烤箱。本说明书适用于同一系列不同型号的组合式蒸汽烤箱，所以您所购买的型号可能不具备部分功能和配件



烤箱把手
(依据型号)



- A 序列码
- B 编码
- C 类型
- D 品牌
- E 型号
- F 技术数据
- G 认证标签

产品铭牌位于烤箱边缘处，打开机门可见。

导轨

烤架、浅烤盘和深烤盘可以放入蒸汽烤箱的五个导轨层。(请注意,始终从下向上来数导轨层,第3、4层用于烧烤)。

滑动伸缩导轨

滑动伸缩导轨可位于第2、3层。有全伸缩导轨和3/4伸缩导轨两种 - 依据不同型号。

炉门安全开关

烤箱在工作中门被打开时,安全开关会关闭烤箱内部加热器和风扇,以免热气迅速散出,灼伤用户。当再次关闭烤箱门后,安全开关又将内部加热器和风扇开启,烤箱继续工作。

冷却风扇

烤箱内部设计有冷却风扇(贯流式风机),持续给机壳和控制电路板降温。

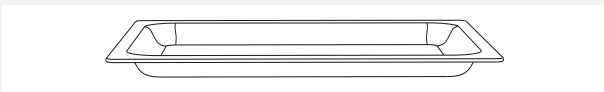
冷却风扇延时工作

当关闭烤箱后,冷却风扇会继续工作直到烤箱内部温度降低才停止。

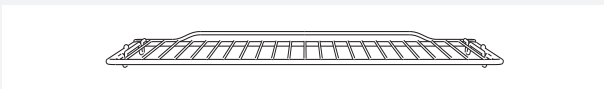
烤箱配件

(依据型号)

玻璃烤盘可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用。

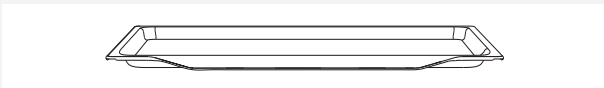


烤架用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿

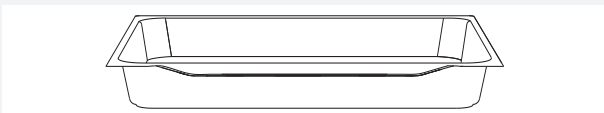


💡 烤架上有安全突起,避免烤架滑落。因此,当取出烤架时,需将烤架前端轻轻抬起。

浅烤盘用于烘焙糕点。



深烤盘用于烤肉和烘焙糕点,也充当滴油盘



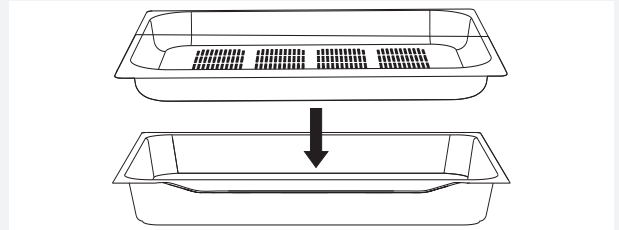
💡 请勿将深烤盘放入烤箱第1层,除非将深烤盘用于滴油盘使用时。



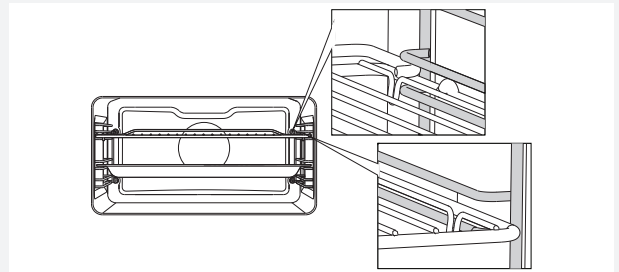
烘焙部件加热后,形状可能改变,此改变不影响部件的功能。部件冷却后可恢复至原来形状。

多孔蒸盘用来烹煮蔬菜、马铃薯、鱼或肉,盘子可避免食物与底部深烤盘收集的冷凝水接触。

💡 使用多孔蒸盘时,一定要将深烤盘放在多孔蒸盘下。这种组合只能在第二层上蒸煮时使用。

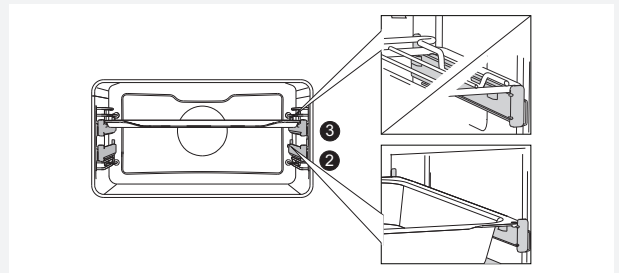


请将烤架或烤盘置于导轨之间



拉出伸缩导轨,将烤架或烤盘放在导轨上,推入烤箱。

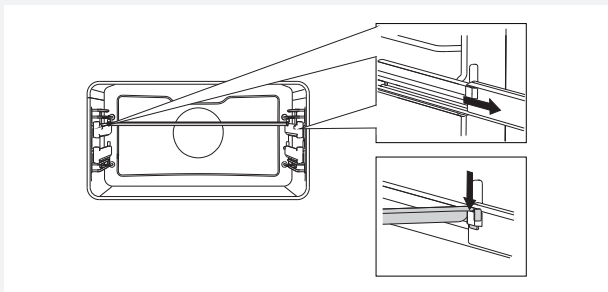
💡 将伸缩导轨完全推入烤箱后,再关闭烤箱门。



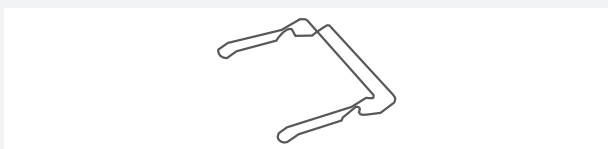
高温烤制食物,烤箱各处温度较高,请使用烤箱手套。

同步门

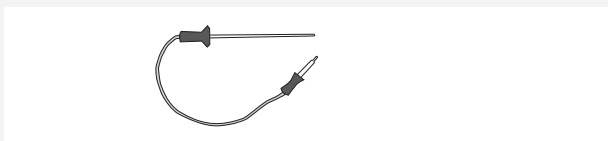
门可以在全伸缩导轨上安装或拆卸。首先，完全拉出导轨。安装门至导轨的两个槽内，推进导轨直到停止。



烤盘夹可将烤盘安全移出烤炉，避免烫伤。



烤肉探针用于烘烤大块肉类。



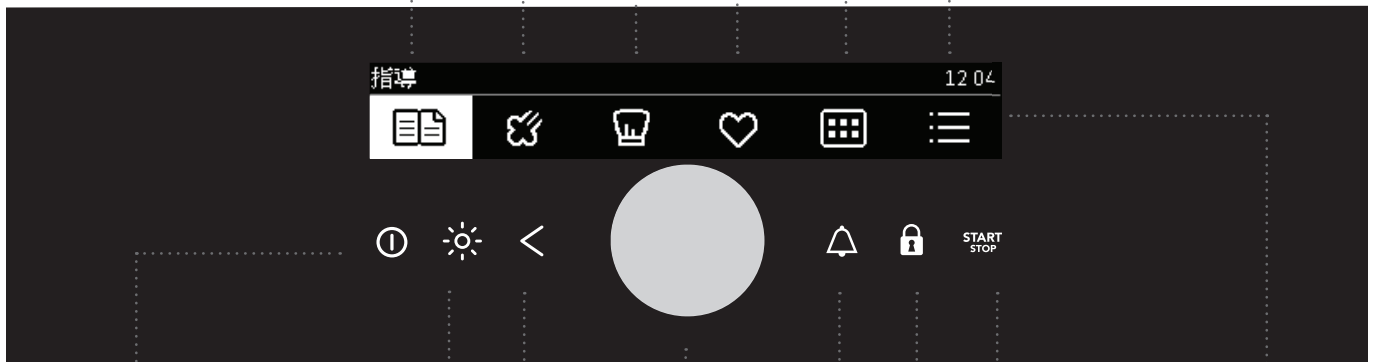
除锈剂用于清洁蒸汽系统。

测试纸用于检测水质硬度。

机械门锁防止烤箱门打开直到烤箱被锁住。
向外拉门时，拇指向右推可打开烤箱门。

控制单元

自动 快速进入 蒸汽程序 专家模式 我的食谱 附加功能 一般设置



1 开关

2 灯开/关

4 选择、确认
- 旋钮

5 提醒 闹钟

7 开始/暂停

长按: 开始

烤箱运行中长按: 暂停

3 返回

轻按以回到上一菜单。

按住回到主菜单。

转动旋钮选择设置

轻按旋钮确认设置

6 提醒
闹钟

8 显示屏-
显示所有设置

注意:

按键时·手指与按键接触面越大·操作越顺畅·每次按键均会有按键音提示。

重要安全指南

本产品可供八岁及以上人士使用。身心尚未健全或缺乏相关经验和知识的人士，在监护指导下方能安全使用本产品，并且告知潜在危险。请勿让儿童玩耍机器。儿童不能在无人监管时清洁及保养本机器。

警告: 本产品在使用过程中变热，请小心避免触摸加热部件，让小于8岁的儿童远离本产品。

警告: 产品随附部件在使用过程中变热，让儿童远离本产品。

本产品在使用过程中变热。请小心避免触摸烤箱内部加热部件。
本烤箱只能使用推荐的温度探针

警告: 给本产品更换灯泡前拔掉电源以避免触电危险。

由于研磨洗涤剂或钢丝刷可伤表面，导致玻璃破碎，请勿用于清洁烤箱门玻璃/把手的铰链盖(酌情而定)。

请勿使用蒸汽清洗机或高压清洗机清洗机器，否则可能发生触电危险。

固定布线包含的断电方法应按照当地的安全法规和标准连接。

如电源线损坏，务必由厂家、服务代理商或者类似人员进行更换以免产生事故。

请勿在产品前方安装装饰性门，以防止机器过热发生危险。

本产品为家用型电烤箱，请勿作暖房，烘干宠物及其他动物、纸张、纤维、药草等其他用途。因为可能引起灼伤或火灾。

本产品只能由经授权的专业技师连接主电源。改造产品或非专业维修可能对产品造成损害。

主电源上的其他机器邻近烤箱门时可能损坏，造成短路。因此，主电源上其他产品请与烤箱保持安全距离。

请勿在烤箱上覆盖铝箔纸，并且不要将烤盘或其他烹饪器具直接放至烤箱底。铝箔纸会阻断烤箱内空气流通，阻碍烹饪进程，损坏搪瓷涂层。

烤箱门在使用过程中变烫。安装三层玻璃用于降低烤箱门最外层温度(仅存在于几种型号中)。

超载时，烤箱门上铰链可能损坏。请勿将重物置于门上。清洁烤箱内部时，请勿倚靠烤箱门。请勿站立于烤箱门之上，也请勿让儿童坐在烤箱门之上。

有无导轨均可安全操作。

确认通气处无覆盖或堵塞。

安全及正确使用蒸汽烤箱

连接主电源之前请让烤箱恢复至室温，适应环境温度。若烤箱储存在0°C附近及以下，部件会损坏，尤其是泵机。

请勿在5°C下使用烤箱，在此温度下，本产品不能正常使用。若在此条件下开启，泵机会损坏。

如果本产品不能正常使用，请断开主电源。

请勿在烤箱内储存物品，因为当再次启动烤箱时，可能造成危险。

请勿使用不适合转化为蒸汽的蒸馏水（如电池用蒸馏水中添加酸）。

蒸汽烹饪结束后，烤箱内有残余蒸汽。请小心开启烤箱门，谨防烫伤。一旦烤箱内部冷却至室温请清洁烤箱内部。

烹饪结束后，蒸汽系统内剩余水被泵回水箱。此时水箱变烫，请小心清空水箱。

为防止水垢生成，烹饪后请打开烤箱门让其内部温度恢复至室温。

使用蒸汽功能时请勿开启烤箱门，此行为会增加电能损耗和使蒸汽液化。

连接烤箱之前：



连接产品前请仔细阅读说明书。由于不正确连接或不正当使用产品而造成的损坏不在保修范围内。

第一次使用烤箱

将烤箱的所有设备、零件与器具取下，以温水与中性清洁剂擦拭清洁。请不要使用具腐蚀性的清洁剂。

烤箱第一次加热时，上下层加热器以200°C加热1个小时，会发出特殊的味道，这是新机器会有的正常状况。因此，第一次使用时，请维持室内通风。

蒸煮法

蒸煮法是一种天然而健康的烹调方法，能保有食物的原汁原味。该烹调法不会溢出任何味道，同时无需在水中加入盐或任何香料。

蒸煮法优点如下：

可在蒸炉内部达到100°C前就开始蒸煮(炖或烤)，还可选择更低温度进行慢速蒸煮。

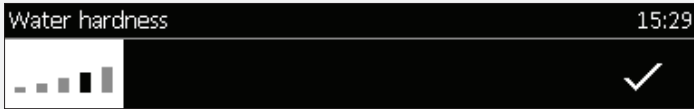
蒸煮法煮出的食物相当营养，因为食物中的维生素和矿物质大部分得以保留，只有食物与底盘冷凝水接触部分营养被溶解到水里。

在烹调过程中，完全不需要添加食用油。蒸汽会锁住食物的原味，不会窜入其他味道，也不会让盘子或烤架的味道渗入其中。因食物并未在水中稀释，营养基本不会流失。此外，蒸汽不会散播气味，所以鱼类和肉类都可以与蔬菜一起烹饪。蒸汽还适用于食物热烫、解冻、重新加热或者保温。

测试水硬度

在第一次使用前，应测试水硬度。

显示屏幕上会出现警告讯息：请使用测试纸来测量水的硬度。



将测试纸(随机器提供)浸入水中1秒钟，取出等候一分钟后，观察纸上条纹的数目，将纸条上显示的信息输入机器，转动旋钮，按“对勾”确认选择。

	4条绿条纹	软水
	1条红条纹	中等硬度水
	2条红条纹	水质稍硬
	3条红条纹	水质偏硬
	4条红条纹	硬水

厂家默认设置为最高水硬度。

变更水硬度设定

您也可以在“常用设置”菜单中设定水硬度。



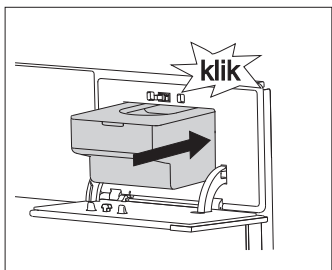
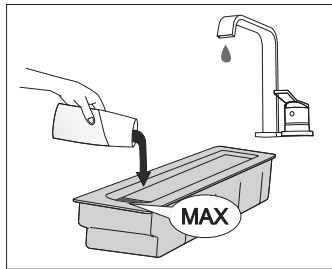
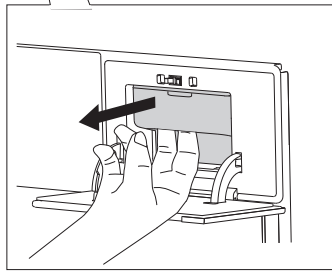
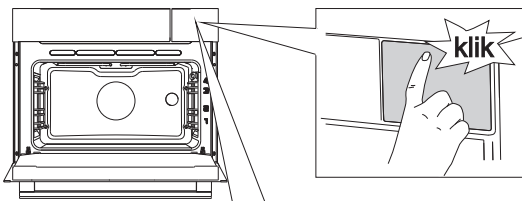
水箱注水

水箱使用独立供水系统，将水注入蒸烤箱中。水箱容量约1.2公升（最大水位，见水箱标示）。此水量足够最强蒸煮进程（蒸汽热风处于“高”系统）运行大约3小时。

💡 第一次使用前，请清洁水箱



在水箱内注入干净的冷水，不含添加剂的瓶装水，或者是和烹饪的蒸馏水。倒入水箱的水温保持在20 °C +/- 10 °C。



1 按压以打开水箱门。

💡 按压以打开水箱门。

2 抓住凹槽，将水箱拉出蒸烤箱。

3 打开水箱顶盖，用清水冲洗。
使用前，注入干净冷水，加到水箱的最大水位线标示处。

4 将水箱推回箱体。然后按压水箱门将其关闭。

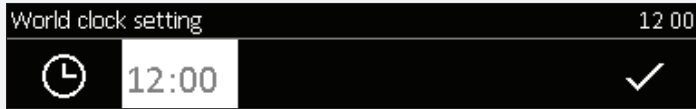
💡 烹调完毕后，蒸汽系统内残存的水分会被抽回水箱中，请倒空并清洁水箱，然后晾干，下次使用前再注入干净的水。

首次开机

时钟设置

接通电源后，显示屏上闪烁12:00。


 轻按旋钮以确定选择。



轻按旋钮设置时间。



转动旋钮至“对勾”处，轻按旋钮，确认选择。

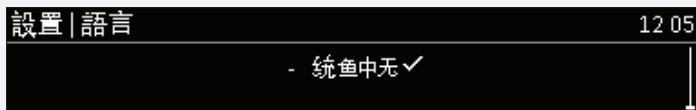
 时钟设置与否不影响烤箱正常工作。但是，定时功能将无法使用(参考设置定时功能章节)。无操作几分钟后，烤箱进入待机状态。

更改时钟设置

当无定时功能开启时，时钟可以更改设置(参考常用设置章节)

语言设置

多种语言可供设置，英语为出厂预设语言。



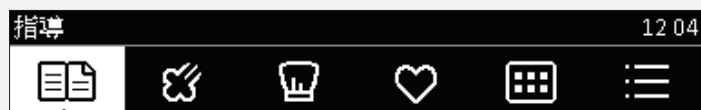
转动旋钮并选择语言。

轻按旋钮以确认选择。随后自动回到主菜单。

烹饪步骤 (1-7)

步骤 1: 选择基础烹饪菜单和设置

烹饪食物有多种方式可选:



转动旋钮选择不同图标。图标会白灯点亮，左上方出现所选目录的名称。

 轻按旋钮以确认选择。



自动模式

此模式中，可首先选择食物种类。随后会自动显示预设重量、烘焙程度以及烹饪结束时间。此模式中包含大量预设菜单可供选择，数据均由专业厨师和营养专业提供。



蒸汽模式


天然的蒸煮模式，可完整锁住食物的鲜香。



专业模式

用户可以根据各人喜好，选择不同重量、温度、时长等。

A) 选择食物种类烹饪(自动模式)

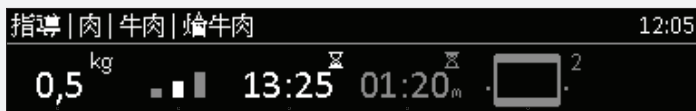
 轻按旋钮以确认选择。



转动旋钮选择烹饪自动模式。轻按旋钮确认设置。




选择食物种类及具体食物。确认选择。



预设数据将显示。转动旋钮并轻按以改变设置。

1 2 3 4 5

- 1 重量
- 2 熟度
- 3 预约
- 4 时长
- 5 烹饪系统及推荐火力强度

 如果您在自动模式中选择定时-时长功能，烤箱自动开启专业模式(Pro)。

轻按START/STOP 开关键，烤箱开始运行，所有设置均在烤箱上显示。


快速预热

自动模式中的一些菜谱包含快速预热功能 。

当设置此类菜谱时，将会出现以下语言：“Selected program includes preheating.” (“所选程序包含快速预热。”) 当快速预热开始前，请勿将食物放入烤箱。此图标 °C 会在显示屏上闪烁。

当设定温度到达后，快速预热完成，并伴随提示音。

显示屏将会出现以下语言：“Preheating complete”. (“快速预热完成。”) 此时，请打开机门，放入食物，关闭机门，程序继续。

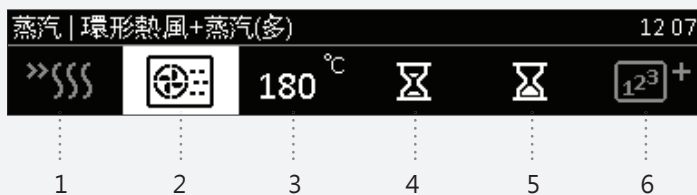
 使用快速预热功能时，预约功能无法使用。

B) 蒸汽模式(快速进入蒸汽程序)

 轻按旋钮以确认选择。



转动旋钮·选择蒸汽模式·轻按旋钮以确认选择。







转动旋钮选择设置·轻按以确认设置。

- 1 快速预热
- 2 蒸汽热风
- 3 烤箱温度
- 4 烹饪时长
- 5 预约
- 6 分步烹饪 (详见分步烹饪章节)

 当需要蒸烤箱尽快到达所需温度时·可使用快速预热功能。

将水箱注满水至“最大”标示处。使用蒸煮设备烹饪蔬菜·鱼·肉和土豆—无需酱料。在烤箱第二层放置蒸煮设备。

烹调系统	详细说明	预设温度 (°C)	温度范围 (°C)
	混合系统 / 蒸汽系统		
	热风+蒸汽组合 该系统可用于烹制和解冻食物·过程快速高效·且保留食物原有色泽与形状。共有三档供选择:	180	
	高温: 适合烹制小牛肉·牛排·小肉块		30 - 250
	中温: 加热冷却/冷冻食品·烹调鱼排和奶油烤蔬菜		30 - 250
	低温: 烹制大块肉(烤肉·整只鸡), 发酵面团 (面包和卷), 烤千层面等		30 - 250
	蒸汽 该系统可用于烹制各种肉类·炖菜·蔬菜·饼·蛋糕·面包和焗饭(例如:需要长时间烹制的食物)。	100	40 - 100

轻按开始键START 开始烹饪。

摄氏温度图标 °C 一直闪烁直至达到设定温度。

C) 选择专业模式烹饪食物

 轻按旋钮以确认选择。



转动旋钮到专业模式(Pro)·确认选择。




转动旋钮选择设置·轻按以确认设置。


1 2 3 4 5 6

- 1 快速预热
- 2 系统
- 3 烤箱温度
- 4 烹饪时长
- 5 预约
- 6 分布烹饪











快速预热

当需要烤箱尽快到达所需温度时·可使用快速预热功能 。

当图标已选·快速预热开始·显示屏显示“Preheating started.” (“快速预热开始。”)此时·请勿放入任何食物。此摄氏度图标 °C 将闪烁。当设定温度到达后·快速预热完成·并伴随提示音显示屏将会出现以下语言: “Preheating complete” (“快速预热完成。”) 此时·请打开机门·放入食物·关闭机门·程序继续。


 当使用快速预热功能时·预约功能无法使用。

烹饪模式 (依据型号)

系统	详解	预设温度(°C)	温度范围 (°C)
烹饪模式			
	顶部外圈加热器+底部加热器 顶部外圈加热器和底部加热器同时工作。请将糕点或肉类置于同一层烹饪。请勿分层烹饪。	200	30 – 250
	顶部外圈加热器 仅顶部外圈加热器工作。适合烹饪食物上表面。	150	30 – 235
	底部加热器 仅底部加热器工作。适合烹饪食物下表面。	160	30 – 235
	顶部内圈加热器 仅顶部内圈加热器工作。适合烧烤少量肉类、香肠和烘烤少量吐司面包。	230	30 – 250
	顶部内圈加热器+顶部外圈加热器 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器同时工作。适合烧烤适量肉类、香肠和烘烤适量吐司面包。	230	30 – 250
	顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部风扇 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部风扇同时工作。适合烧烤大块肉类、禽类。方便烤出脆皮。	170	30 – 250
	底部加热器+背部环形加热器+背部风扇 底部加热器+背部环形加热器+背部风扇同时工作。适合烘焙比萨、水果蛋糕、发酵面团和脆皮糕点。可以多层同时烘焙。	200	30 – 250
	360 热风 圆形加热器和风扇同时运行。风扇位于烤箱内部后墙壁上。可确保热风能持续一致的围住烧烤物或派皮。这个模式可用来烤肉与烘烤派饼。可放在不同高度层架。同时加热。	180	30 – 250
	ECO节能烹饪¹⁾ I此模式能耗最优。适合烘烤大块肉质、烘焙糕点。	180	-
	底部加热器和风扇 底部加热器+背部风扇同时工作。适合烘焙发酵面团和制作水	180	30 – 230
	自动烧烤模式 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部环形加热器同时工作。适合烧烤各种肉类。方便烤出脆皮。	180	30 – 240

1) 用于制定能效等级。依据EN 60350-1标准。

轻按START/STOP 开关键。烤箱开始运行。所有设置均在烤箱上显示。

 摄氏度图标 °C 将闪烁。直到烤箱内温度到达预设温度停止。同时伴随提示音。运行期间。烹饪系统无法改变。

步骤2：定时功能 – 时长



“时长”可在专业模式 (Pro) 中设置。



时长

预约功能



设置时长

设置所需时长，确定设置。(最长运行时间10小时)。轻按开始键START，开始烹饪。显示屏将显示所有设置。所有定时功能可通过将时长设置为“0”来取消。



设置预约功能

此功能会直接显示程序完成时间(可预约时长24小时)，所以，请确保烤箱时钟准确。
例如：

当前时间：中午12点

烹饪时长：2 小时

结束时间：下午6点

首先，设置烹饪时长 (COOKING DURATION)，如2 小时。烹饪结束时间会自动显示下午2点钟。如果您希望烹饪在下午6点结束，请设置6点结束，并轻按开始键START，定时器会开始倒计时。

显示屏会显示以下内容：“烹饪已推迟至下午4点开始。”



当所设时间截止后，烤箱会自动停止工作 (烹饪结束)，会伴随提示音，请轻按闹钟键，关闭提示音。如不手动关闭提示音，提示音会在1分钟后自动关闭。

几分钟后无操作，烤箱进入待机状态。显示屏会显示当前时间。

步骤3：分段烹饪

最多可选择3个不同烹饪阶段按顺序开始。



在专业模式和蒸汽烹饪模式中，可选择分段烹饪 (Step)。轻按以确认设置。



选择：第1步·第2步·第3步。轻按以确认设置。

💡 如果您已设置定时功能，第1步已选择，可直接进入第2步。



设置烹饪系统、温度和时间。选择对勾可确认设置。



烹饪总时长

正在进行的步骤

所选步骤的温度和时长

轻按开始键START，烤箱开始烹饪。烤箱首先进入第1步，进行烹饪。（显示屏底部会有竖条提示正在第几步烹饪。）随后，会分步进入第2、3步。



💡 如果需要取消某步骤，请转动旋钮，选择某个步骤，通过选择叉符号取消此步骤。只能在未进入此步骤前取消此步骤。

蒸汽喷射

烹调以下食品时，建议使用蒸汽喷射功能：

- 肉类 (烹饪程序即将结束时): 这会让肉品更多汁软嫩，同时采用蒸汽喷射则无需给肉品表层涂油。肉类: 牛、小牛、猪、野味、羊、鱼、香肠；
- 肉类: 牛、小牛、猪、野味、羊、鱼、香肠；
- 面包、面包卷: 在烘焙开始后的前 5-10 分钟使用蒸汽喷射，则面包外皮酥脆、色泽焦黄；
- 蔬菜与水果蛋奶酥、意式宽面、含淀粉的菜肴、布丁；

蔬菜，特别是马铃薯、花椰菜、西兰花、萝卜、西葫芦和茄子

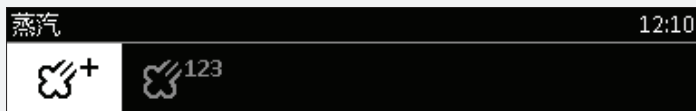
在专家模式(Pro)下分段烹饪程序里可启动蒸汽喷射功能(详见第 9 章)。

 分段烹饪模式下总的烹饪时间不能低于5分钟

轻按开始键START，烤箱开始烹饪。



选择蒸汽喷射符号；轻按以确认设置



转动旋钮，选择该符号，轻按以确认设置



直接蒸汽喷射

选择直接蒸汽喷射符号，该符号将一直闪烁直至程序运行完毕。直接蒸汽喷射功能可在三个步骤中重复，最后蒸汽符号将消失。



分步蒸汽喷射

该模式下可以分三步进行三次蒸汽喷射，连续注入蒸汽的时间间隔至少为3分钟。首先，步骤1运行，机器进行蒸汽喷射，符号闪烁，当达到设定时间，步骤2和步骤3相继运行。当3步均完成，符号消失。

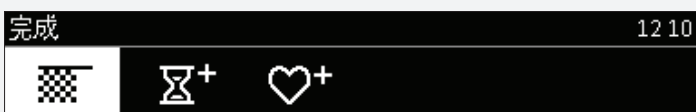
步骤 4: 开始烹饪过程

烹饪开始前·开始/暂停键 START/STOP 会不断闪烁。按住此键·烹饪开始。
在烹饪过程中·可以转动旋钮改变设置。



步骤 5: 烹饪结束·关闭烤箱

暂停烹饪进程·长按开始/暂停键 START/STOP。



转动旋钮·显示屏会显示结束页面·包含如下图标。



结束!

选择此图标以结束烹饪。显示屏进入主菜单。




延长烹饪时间

选择此图标以延长烹饪时间。

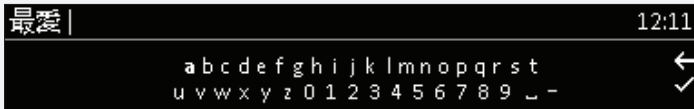


添加最常用菜单

选择此图标以添加成为最常用菜单。

 烹调结束后(仅在使用蒸汽系统时)·清空水箱·并清洗、干燥。

存储常用菜单 (我的食谱)

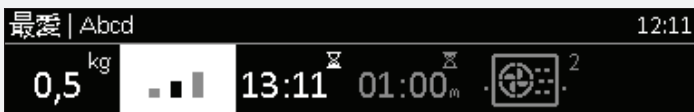


选择此图标 并可通过转动旋钮添加名称。可通过选择箭头图标以删除字母数字。可通过对勾图标确认字母数字。



选择食物种类。
轻按旋钮保存设置。

存储过的菜单可以在未来使用。可直接在主菜单中选择此图标。设置好的数值仍然可以更改 。



Preset values will appear which you can still change.

轻按旋钮以确认。并轻按开始键START 开始烹饪。

可储存10道食谱。

删除食谱

删除食谱。长按旋钮删除。同时伴随信号音。

步骤6：选择额外功能



选择额外功能。



某些额外功能会无法应用于某些常用功能，此时，会伴随提示音。



蒸汽清潔

使用此功能可以帮助除去残留在烤箱内部的油污和食物残留。

在深烤盘中倒入水，并置于烤箱底层。15 分钟后，烤箱内壁上的食物残留会被软化，此时，请用潮湿抹布清洁即可。（参见维护和清洁）。



解冻

使用此功能时，仅开启背部风扇，任何加热器均关闭状态。可用于缓慢解冻食物（蛋糕、面包和水果）。

通过选择相关图标可以选择食物种类、种类和解冻开始结束时间。解冻时间过半时，请打开机门将食物翻转、分开以增加解冻效果。



快速预热

当需要烤箱尽快到达所需温度时，可选择快速预热功能。

此功能不适于烹饪，仅作预热所用。当烤箱加热到预设温度时，快速预热完成，可放入食物进行烹饪。



暖碟

暖碟功能用于加热碟子、杯子等器皿，选择此图标并设定温度和开始结束时间。



再加熱

此模式用於再加熱烹飪過的食物。源於蒸汽的使用，食物保持原始品質。口味與營養如同剛烹制完壹般。多種菜肴可同時再加熱。

- 使用此功能，用戶可設置再加熱的開始結束時間。



转动旋钮，显示屏会显示结束页面，包含如下图。



童锁

轻按童锁图标键开启童锁。显示屏将显示：“Child lock activated”、“童锁开启”。再次轻按童锁图标，童锁解除。



如果没有使用任何定时功能(显示屏只显示时钟)，当童锁处于开启状态时，烤箱无法运行。如果定时功能开启后，才开启童锁，烤箱会正常运行。当然，此时也无法改变烤箱其他设置。童锁开启时，系统(烹饪模式)和额外功能均无法更改。仅烹饪过程可以停止或者关闭。烤箱关闭后，童锁仍保持开启状态。若想更改设置，必须解除儿童锁。



烤箱内部照明

机门打开或烤箱开始工作时，烤箱内部照明自动点亮。烹饪结束后或者门关闭，照明系统还会持续点亮一分钟。通过轻按此灯泡图标开启、关闭内部照明。



倒计时功能

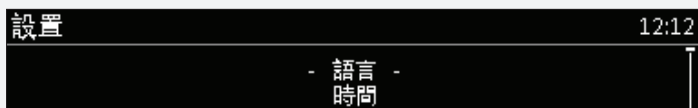
倒计时功能可独立使用。

轻按此闹钟图标以开启倒计时功能。最长倒计时时间为10小时。倒计时结束时，会伴随提示音，按任意键可关闭提示音。如无任何操作，提示音会在1分钟后自动关闭。

步骤 7: 常用设置



选择常用设置。



转动旋钮选择需要设置的选项，轻按确认。

语言

选择显示语言。

时钟

产品首次通电或者断电超过1周时间再次接电后，设置时间。然后，有两种时间显示模式可供选择：数码和钟表。

音量

仅在无倒计时功能开启时，可调整提示音音量。

可设置：按键音量



显示

可设置：

显示屏亮度

夜间模式 – 自动关闭显示屏。



在烹饪过程中设置

可设置：

運行期間烤箱照明 — 運行期間，當烤箱門打開，烤箱照明將關閉。

其他设置

出厂设置

水硬度

除垢



断电或者关闭烤箱后，所有设置都会自动存储。

加热系统 (烹饪模式)详解以及烹饪介绍(图表)

如果没有在表中找到您需要烹饪的食物，请寻找类似的食物信息。此烹饪信息适用于仅在一层烹饪时使用。

表中有温度区间可供选择。请先用表中的较低温度烹饪，若食物没有完全熟透，再增加温度继续烹饪。

烹饪时长会随着很多不同条件略微改变。

雪花符号 * 指需要快速预热的食物。

开启快速预热，如果表中提示需要。加热空烤箱消耗大量能量。因此，在烘焙不同糕点和比萨时，可以减少能耗。

请使用导热性能较好暗色黑色硅涂层或搪瓷涂层的烤架、烤盘。

使用羊皮纸时，请确保其耐高温。

当烹饪大块肉类或者糕点时，烤箱内会有一些蒸汽产生，遇到门玻璃会出现冷凝现象。此现象属正常现象，不会影响正常烹饪。烹饪结束后，请将门上水擦干。

可在烹饪结束前大约10分钟，关闭烤箱，以节约能耗。

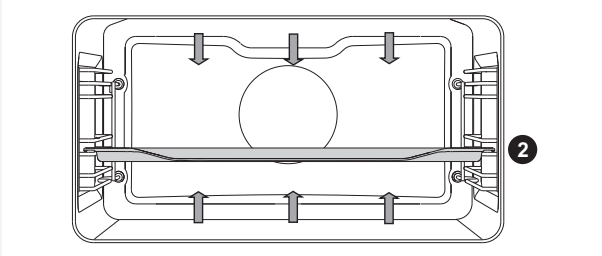
请勿在烤箱内冷却食物，以免烤箱门内出现水珠。

 表格中的星号 (*) 表示需要用所选模式进行预热。

烹饪系统

顶部外圈加热器 + 底部加热器

顶部外圈加热器和底部加热器同时工作·向烤箱内部散热。



烤肉:

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、铁盘。请勿使用不锈钢盘。

请使用搪瓷烤盘、钢化玻璃烤盘、铁盘。请勿使用不锈钢盘。

食物种类	重量 (克)	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
肉类				
猪排	1500	1	180-200	90-120
肩颈肉	1500	1	180-200	110-140
猪肉卷	1500	2	180-200	90-110
烤牛肉	1500	1	170-190	120-150
小牛肉卷	1500	2	180-200	80-100
羊里脊	1500	1	180-200	60-80
兔里脊	1000	2	180-200	50-70
鹿腿肉	1500	1	180-200	90-120
肉卷	/	2	180-200	15-30
鱼类				
烩鱼	1000 克/块	2	190-210	40-50

烘焙糕点

若使用标配烤盘，可直接置于导轨上；若使用其他烤盘，请将烤盘置于烤架上。

使用快速预热功能可以缩短烹饪时长

食物种类	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
糕点			
白面包 · 1千克	2	220	10-15
		180-190	30-40
荞麦面包 · 1千克	2	180-190	50-60
全麦面包 · 1千克	2	180-190	50-60
黑面包 · 1千克	2	180-190	50-60
小麦面包 · 1千克	2	180-190	50-60
甜心奶酥	2	170-190	40-50
面包卷	2	190-210	20-30
胡桃蛋糕	1	170-180	50-60
海绵蛋糕	1	160-170	30-40
马卡龙	2	130-150	15-25
蔬菜卷	2	190-200	25-35
水果卷	2	190-200	25-35
酵母生面团小糕点	2	200-210	20-30
卷心菜馅饼	2	190-200	25-35
水果蛋糕	1	130-150	80-100
硬糖饼干	2	80-90	110-130
果冻卷	2	170-180	30-40

小贴士	方法
蛋糕里面熟了吗？	• 用一根牙签从上往下插入蛋糕。取出牙签，如果没有碎屑粘在牙签上，说明里面也已经熟了。
蛋糕没成型。	• 查看菜谱。 • 下次，减少用水量。 • 搅拌时注意搅拌时间。
蛋糕底部过松散。	• 在整个烘焙快结束前。 • 将烤盘置于底层，开启底部加热器烘焙
含水分的蛋糕未熟。	• 增加温度、延长烘焙时长



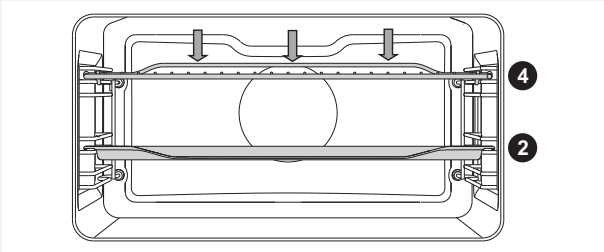
请勿将深烤盘置于第1层(最底层)。

大范围烧烤·局部烧烤



当选择全区域烧烤功能时，顶部内外加热器同时工作。

当使用烧烤功能时（非大范围烧烤），仅烧烤加热器和部分大型烧烤设定将运行。



开启顶部内圈加热器预热5分钟。

请实时关注烤箱内情况，以免温度过高，将食物烤焦。
适合烧烤香肠、肉块、鱼块或吐司面包

如果将肉块直接置于烤架上，请在烤架上刷上食用油，以免烤制过程中，肉类粘在烤架上，然后将烤架置于第4层进行烧烤。请记住，使用烤架烧烤时，务必在第1或2层放入深烤盘做滴油盘用。当使用烤盘烧烤时，务必确保盘中有适量的净水，以免食物烤焦。
烧烤过程中，需打开机门翻转食物。

烧烤结束后，请清洗烤箱内部和各种配件。


烧烤对照表 – 局部烧烤

食物种类	重量 (克)	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
肉类				
牛排·五分熟	180 克/块	3	230	20-25
猪颈肉片	150 克/块	3	230	25-30
肉饼	280 克/块	3	230	30-35
烤香肠	70 克/块	3	230	20-25
吐司面包				
吐司	/	3	230	5-10
三明治	/	3	230	5-10

烧烤对照表 – 大面积烧烤

食物种类	重量 (克)	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
肉类				
牛排·五分熟	180 克/块	3	230	10-15
牛排·全熟	180 克/块	3	230	15-20
肩颈肉	150 克/块	3	230	15-20
肉饼	280 克/块	3	230	20-25
小牛肉片	140 克/块	3	230	15-20
烤香肠	70 克/块	3	230	10-20
罐头猪肉	150 克/块	3	230	15-20
鱼类				
鲑鱼肉片	200 克/块	3	230	15-20
吐司面包				
6片面包	/	3	230	1-4
三明治	/	3	230	2-5

开启顶部加热器时，请保持机门关闭。
 烧烤时，烤箱内各部件温度较高，请使用烤箱手套和肉钳。



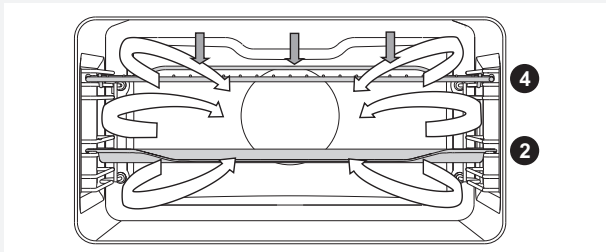
开启顶部加热器时，请保持机门关闭。
 烧烤时，烤箱内各部件温度较高，请使用烤箱手套和肉钳。

烧烤 + 背部风扇



顶部内外加热器和背部风扇同时工作。适合烤肉、鱼和蔬。

(参照《烧烤》章节描述和建议。)



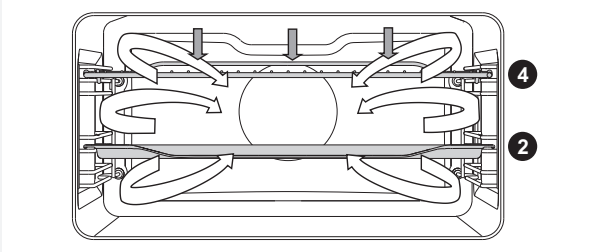
食物种类	重量 (克)	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
肉类				
鸭肉	2000	1	180-200	90-110
猪排	1500	1	170-190	90-120
肩颈肉	1500	1	160-180	100-130
半鸡	700	1	190-210	50-60
鸡 · 1.5千克	1500	1	200-220	60-80
肉糜卷	1500	1	160-180	70-90
鱼类				
鲑鱼	200克/块	2	200-220	20-30

加热器 + 背部风扇+ 底部加热器



背部加热器、底部加热器和背部风扇同时工作。适合烘焙比萨、水果派和水果蛋糕。

(参见《顶部和底部加热器》章节描述和建议。)

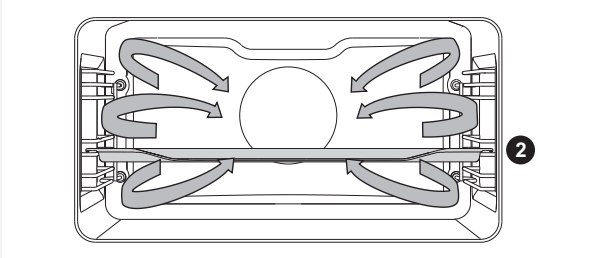


食物种类	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
芝士蛋糕·硬壳	2	160-170	60-70
披萨	2	220-230	10-15
脆皮法式蛋挞	1	200-210	50-60
苹果薄派	2	180-190	50-60

360 热风加热



圆形加热器和风扇同时。烤箱内部背部风扇确保热风在烤肉和蛋糕周围持续流动。



烤肉：

请使用搪瓷涂层·钢化玻璃·粘土和铸铁材质的烤盘和烤架。不锈钢烤盘因其会反射热源不适用于改烤箱。

在烧烤时，加足量水防止肉烤焦。烤肉需翻面，将肉包裹起来烤可使成品鲜美多汁。

食物种类	重量 (克)	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
肉类				
猪排·带皮	1500	1	170-190	90-120
整鸡	1500	2	180-200	70-90
鸭肉	2000	1	170-190	120-150
鸡胸肉	1000	2	190-210	50-60
酿馅鸡	1500	1	190-210	110-130

烘焙糕点

建议先使用快速预热功能。

请使用浅烤盘烘焙糕点如饼干、曲奇饼。可同时多层烘焙，建议使用第2、3层。

请注意即使使用相同烤盘进行烘焙，烘焙时长也会略微不同。例如上层烘焙比下层烘焙时间短。

若使用非标配烤盘，请将烤盘置于烤架上。若使用标配烤盘，请直接置于导轨上。

为达到均匀烘焙效果，请确保放入烤箱前的糕点厚度一致。

食物种类	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
糕点			
海绵蛋糕	1	160-170	30-40
面包屑蛋糕	2	170-180	25-35
葡萄干蛋糕	1	160-170	30-40
海绵卷	2	170-180	15-25
硬皮水果蛋糕	1	170-180	50-70
辫子面包	2	170-180	35-50
苹果派	2	180-190	50-60
披萨	2	210-220	15-20
脆皮饼干	2	160-170	15-25
压缩饼干	2	150-160	20-30
小蛋糕	2	150-160	20-30
饼干·发酵后	2	180-190	20-35
薄片饼干	2	180-190	20-30
奶油心糕点	2	190-200	25-45
冷冻食品			
奶酪苹果派	2	180-190	55-70
披萨	2	190-200	20-35
烤箱炸土豆	2	210-220	25-40
油炸丸子	2	210-220	20-35

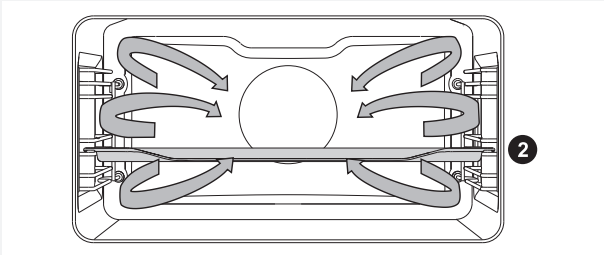


请勿将深烤盘放入第1层。

ECO 烹饪



背部环形加热器+背部风扇同时工作。风扇安装在烤箱内背部保证热风围绕糕点持续循环流通。适合烘烤大块肉类、烘焙糕点，可以多层同时烧烤烘焙



食物种类	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
肉类			
猪排·1千克	1	200-210	110-130
猪排·2千克	1	200-210	130-150
牛排·1千克	1	210-220	100-120
鱼类			
整鱼·200克/条	2	200-210	40-50
鱼排·100克/块	2	210-220	25-35
糕点			
压缩饼干	2	180-190	20-30
杯子蛋糕	2	190-200	30-35
海绵卷	2	200-210	15-25
硬皮水果蛋糕	1	190-200	55-65
蔬菜			
烤土豆	2	190-200	40-50
意式宽面	2	200-210	45-55
冷冻食品			
炸薯条·1千克	2	230-240	35-45
鸡肉片·0.7千克	2	220-230	30-40
鱼条·0.6千克	2	220-230	30-40

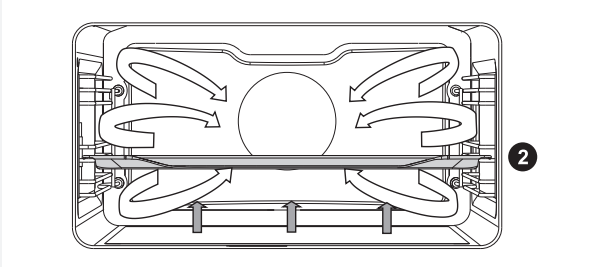


请勿将深烤盘放入第1层。

底部加热器和背部风扇



适合烘焙发酵面团和制作水果、蔬菜罐头。请使用浅烤盘并置于第2层。



制作果脯和腌制蔬菜

用罐子制作水果蔬菜罐头。请使用有橡胶封条、玻璃盖子的罐子。请勿使用金属盖子的罐子。确保所有罐子统一大小，并放入大致相等重量的食物。

在深烤盘中倒入1升大约70°C的水，将6个相同的罐子放入热水中，置于第2层。

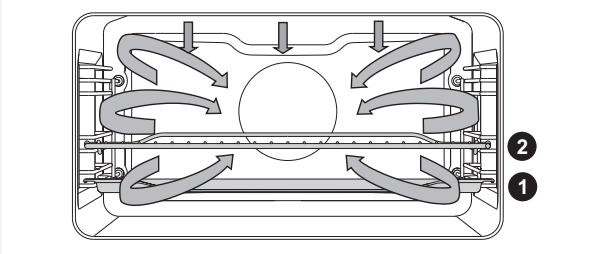
制作过程中请时刻注意罐内情况，直到罐中水分渐渐消失(罐子中出现泡泡)。

食物种类	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)	慢煮开始时的 温度	烤箱休息时间
水果					
草莓(6×1升)	2	180	40-60	關閉電源	20-30
核果(6×1升)	2	180	40-60	關閉電源	20-30
果醬(6×1升)	2	180	40-60	關閉電源	20-30
蔬菜					
腌黄瓜(6×1升)	2	180	40-60	關閉電源	20-30
豆类/胡萝卜(6×1升)	2	180	40-60	120°C, 60分鐘	20-30

自动烧烤模式



顶部内外圈加热器和背部环形加热器同时工作。适合烧烤各种肉类，方便烤出脆皮。适合各种刚肉类烧烤。



如果将肉块直接置于烤架上，请在烤架上刷上食用油，以免烤制过程中，肉类粘在烤架上，然后将烤架置于第2层进行烧烤。请记住，使用烤架烧烤时，务必在第1层放入深烤盘做滴油盘用。当使用烤盘烧烤时，请将烤盘置于第1层进行烧烤。

食物种类	重量 (克)	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)	中心温度
牛里脊	1000	2	170-190	60-80	55-75*
整鸡	1500	2	180-200	65-85	85-90
火鸡	4000	2	170-190	150-180	85-90
猪排	1500	2	170-190	100-120	70-85
肉糜卷	1000	2	170-190	50-65	80-85
小牛肉	1000	2	170-190	70-90	75-85
羔羊	1000	2	180-200	50-70	75-85
鹿肉	1000	2	180-200	60-90	75-85
整鱼	1000	2	170-190	40-50	75-85
鸡大腿	1000	2	190-210	45-55	85-90


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

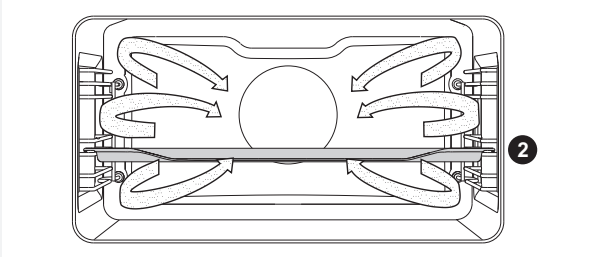
组合系统 / 蒸汽系统

热风+蒸汽模式



蒸汽发生器将水转化为蒸汽进入蒸炉内。此外，背部加热器与风扇同时运作，使热气与蒸汽持续对流。

 请往水箱内注入清水。




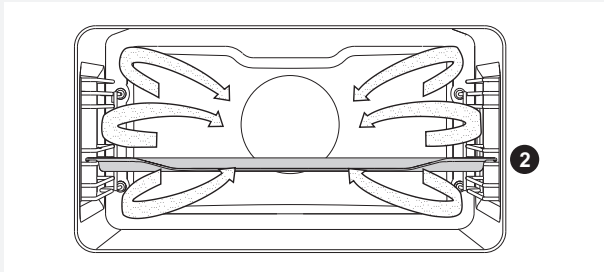
食物种类	重量 (克)	层数 (从下至上)	蒸汽强度	温度	烹饪时间 (分钟)
牛腿	1000	1	1	170-190	80-110
牛里脊	1000	1	2	180-200	50-70
小牛腿	1000	1	1	180-200	80-110
羔羊	1000	1	1	180-200	60-90
禽类·整只	1500	1	1	180-200	65-85
禽类·胸部	1000	2	3	180-200	50-60
猪肉片	1000	1	2	180-200	50-70
鱼	200克/块	2	2	190-210	25-35
土豆	1000	2	1	190-210	45-60
土豆花椰菜	1000	2	2	180-200	35-50

蒸汽模式

蒸汽发生器将水转化为蒸汽进入蒸炉内。



 请往水箱内注入清水。



肉类

食物种类	重量 (克)	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
德国泡菜	700	2	100	30-40
牛排	1000	2	100	40-50
鸡胸肉	1000	2	100	20-30
虾	1000	2	100	20-30
鱼片	500	2	80	15-20
鱼排	500	2	80	20-25
整鱼	400	2	100	20-30
蚌类	1000	2	100	15-20
法兰克福香肠	1000	2	85	10-15

蔬菜

食物种类	重量 (克)	食物與液體比例 層數	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
豆角	500	/	2	100	55-65
豆类-种子	500	1:2	2	100	90-100
豌豆	500	/	2	100	20-25
整颗花菜	500	/	2	100	25-35
碎花菜	500	/	2	100	15-25
整颗花椰菜	500	/	2	100	20-30
碎花椰菜	500	/	2	100	15-25
整根胡萝卜	500	/	2	100	25-35
胡萝卜丁	500	/	2	100	20-30
玉米粥	500	/	2	100	25-35
鹰嘴豆	500	1:2	2	100	85-95
茴香	500	/	2	100	15-25
甘蓝	500	/	2	100	25-35
整颗红甜菜	500	/	2	100	65-75
灯笼椒	500	/	2	100	15-20
菊苣	500	/	2	100	15-20
球芽甘蓝	500	/	2	100	20-30

芦笋	500	/	2	100	15-25
菠菜	500	/	2	100	10-15
瑞士甜菜	500	/	2	100	15-20
混合蔬菜	1000	/	2	100	25-35
卷心菜	500	/	2	100	35-45
大白菜	500	/	2	100	30-40
茄子	500	/	2	100	10-20
绿皮南瓜	500	/	2	100	10-20
土豆·整只	500	/	2	100	30-40
土豆片	500	/	2	100	25-35

面团/稻米/谷物

食物种类	重量 (克)	食物與液體比例 層數	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
白米	200	1:2	2	100	25-35
糙米	200	1:2	2	100	55-65
意大利烩饭	食谱	1:2	2	100	30-40
意大利面	200	1:2	2	100	15-25
全麦意大利面	200	1:2	2	100	15-25
小米	250	1:1	2	100	25-35
土豆团子	500	/	2	100	15-25
饺子	500	/	2	100	15-25
饺型细条通心粉	500	/	2	100	20-30
蒸粗麦粉	500	1:1	2	100	15-20
意大利馄饨	500	/	2	100	15-20

甜点

食物种类	重量 (克)	食物與液體比例 層數	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
融化巧克力	200	/	2	50	20-30
溶解凝胶	一板	/	2	50	15-20
粽子	食谱	1:4	2	100	30-40
发酵生面团	食谱	/	2	40	25-35
奶油焦糖	食谱	/	2	100	40-50

鸡蛋


食物种类	重量 (克)	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
半熟鸡蛋	200	2	100	10-15
全熟鸡蛋	200	2	100	15-20
水煮蛋	200	2	100	13-17
炒鸡蛋	200	2	100	10-15
煎蛋卷	食谱	2	100	15-20

水果

食物种类	重量 (克)	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
苹果片	500	2	100	5-15
杏子片	500	2	100	5-15
樱桃	500	2	100	10-15
醋栗	500	2	100	5-15
梨块	500	2	100	5-15
李子	500	2	100	5-15
大黄	500	2	100	5-15
油桃	500	2	100	5-10

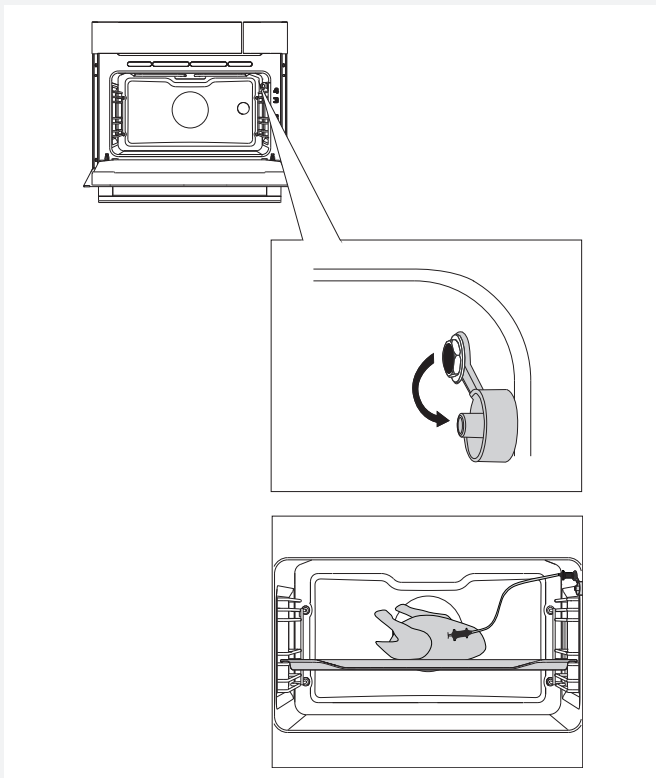
解冻

食物种类	重量 (克)	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)
苹果片	500	2	100	5-15
杏子片	500	2	100	5-15
樱桃	500	2	100	10-15
醋栗	500	2	100	5-15
梨块	500	2	100	5-15
李子	500	2	100	5-15
大黄	500	2	100	5-15
油桃	500	2	100	5-10

干燥烤箱内部，选择热风循环加底部加热，温度设置  170°C，时长15分钟。程序结束后保持烤箱门开启2分钟或以上，让蒸汽逸出，以干燥烤箱内部。

烤肉探针

此模式下，设置食物内部理想温度。食物内部到达预设温度后，烤箱停止工作。烤肉探针用于探测食物内部温度。



1 移去金属盖（探针插孔位于烤箱右侧上部）。

2 烤肉探针插入插孔内，并将烤肉探针刺入食物。（如果任何时间设置启动，则无法使用探针。）



3 选择烹饪系统（底层加热器和风扇）。

显示屏显示预设温度和探针温度，轻按开始键START。

💡 预设温度和探针的实时温度均会在显示屏上出现。轻按开始键START，开始烹饪

烹饪过程中，探针实时监测食物内部温度。

食物内部到达预设温度后，烤箱停止工作。会伴随提示音，按任意键，提示音会关闭。提示音会在1分钟后自动关闭。

烹饪结束后，请将烤肉探针插孔盖上。



请使用本公司提供的烤肉探针。
请确保烹饪过程中探针不直接与加热器接触。
烹饪结束后，探针较热，请注意以免烫伤。

肉类的成熟度温度

肉的种类	中心温度
牛肉	
三分熟	40-45
五分熟	55-60
七分熟	65-70
全熟	75-80
小牛肉	
全熟	75-85
猪肉	
七分熟	65-70
全熟	75-85
羔羊	
全熟	79
绵羊	
三分熟	45
五分熟	55-60
七分熟	65-70
全熟	80
山羊	
七分熟	70
全熟	82
禽类	
全熟	82
鱼类	
全熟	65-70

维护和清洁



清洁前请切断烤箱电源并使其完全冷却。
请勿让儿童在无监管的情况下清洁烤箱。

铝涂层表面

设备(前面板)的铝涂层表面应该使用非研磨性的液体清洁剂清洁。取少量洗涤剂涂在潮湿的软棉布上清洗表面,然后用清水冲洗干净,请勿直接将洗涤剂涂在烤箱铝制表面。

请勿使用研磨性的清洁剂及海绵。

注意:请勿让此类表面接触烤箱清洁喷雾,因为喷雾会明显并永久地损坏铝制表面及附件。

不锈钢前面板


(依据型号)

使用温性清洁剂(肥皂)和不会产生划痕的软海绵清洁表面,请勿使用非温和的清洁剂或溶剂,否则可能损伤表面。

喷漆涂层及塑料表面

(依据型号)

使用软布和液体清洁剂清洁旋钮和手柄,特别适用于光滑的喷漆涂层;用户还可以使用符合厂家要求的专门用来清洁此类表面的去污剂。

 请勿让铝涂层表面接触烤箱清洁喷雾,因为喷雾会明显并永久地损坏铝制表面及附件。

常用烤箱清洁方式

烤箱可以进行常规的清洗(使用洗涤剂、烤箱喷雾剂),但这些只建议用来针对顽固污渍,且要确保在清洗后,用清水将留在表面的洗涤剂彻底清洗干净。

每次使用后必须清洗烤箱和附件,否则污渍在烧灼过后更难清除。烤箱内壁会溅到烘烤喷溅出的油脂,趁烤箱仍旧温热时,使用温的肥皂水进行清洗比较容易去除。

对于具有顽固污渍的烤箱可以用特殊的烤箱清洁剂进行清洁,在下次使用前用清水彻底清洗设备并清除所有的清洁剂残物。

请勿使用非温和的清洁剂(例如抛光剂)、尖锐的清洗工具、腐蚀抑制剂或可能导致划痕的其他用具。

对于烤盘、烤架之类的附件,可以用热水和普通清洁剂清洗。

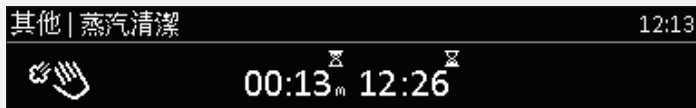
烤箱、内层门材料、烤盘以及滴油盘均具有特殊的陶瓷涂层,因此表面光滑且耐用。这种特殊涂层在常温下更容易清洗。

使用蒸汽清洁程序清洁蒸汽烤箱

在运行蒸汽清洁程序之前，请将清水注入水箱内。



在主菜单中的“额外/附加功能”中选择蒸汽清洁标识。
按旋钮确认设置。



按开始键。

程序开始后，请按照屏幕上显示的时长（13分钟）等待。

当蒸汽清洁程序完成，待蒸汽烤箱充分冷却后再清扫烤箱内部，避免烫伤。



清洁蒸汽系统

清理方式需视水质硬度而定。

水质硬度	°N	除水垢前预计用水总量 (公升)	测试纸上的 彩色条纹数量
软水	0-3 dH	100	4条绿条纹
中等硬度水	3-7 dH	70	1条红条纹
水质稍硬	7-14 dH	50	2条红条纹
水质偏硬	14-21 dH	35	3条红条纹
硬水	>21 dH	25	4条红条纹

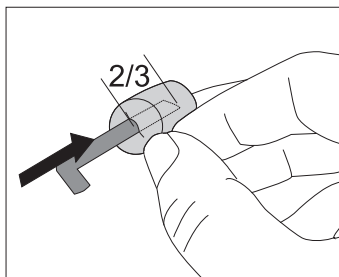
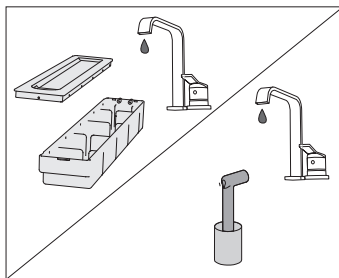
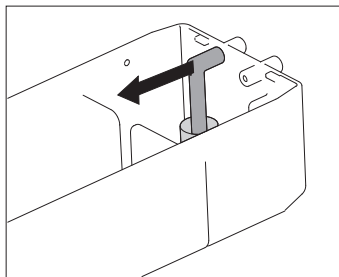
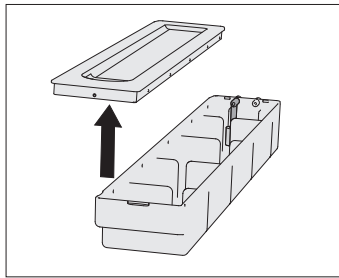
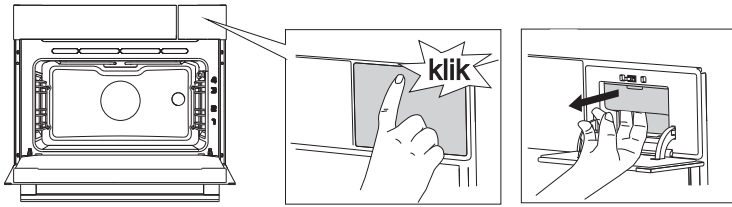
我们建议使用除垢剂，效果极佳。

此时显示屏上显示以下信息：“Please run the descaling procedure.”（请执行除垢程序）。显示屏上信息会指导您完成整个除垢程序。

1. 将除垢剂倒入水箱（与清水混合，比例为 1:8）。
2. 除垢程序运行。
3. 除垢程序完成后，将水倒出，清洗水箱，然后加入清水准备进入清洗程序。
4. 清洗程序完成，清洁水箱与蒸汽烤箱。
海绵过滤圈也需要清洗（参照海绵过滤圈清洗章节）

海绵过滤圈清洁

💡 每次清洗水箱或者除水垢的同时，海绵过滤圈也需要清洁。



1 打开水箱盖板

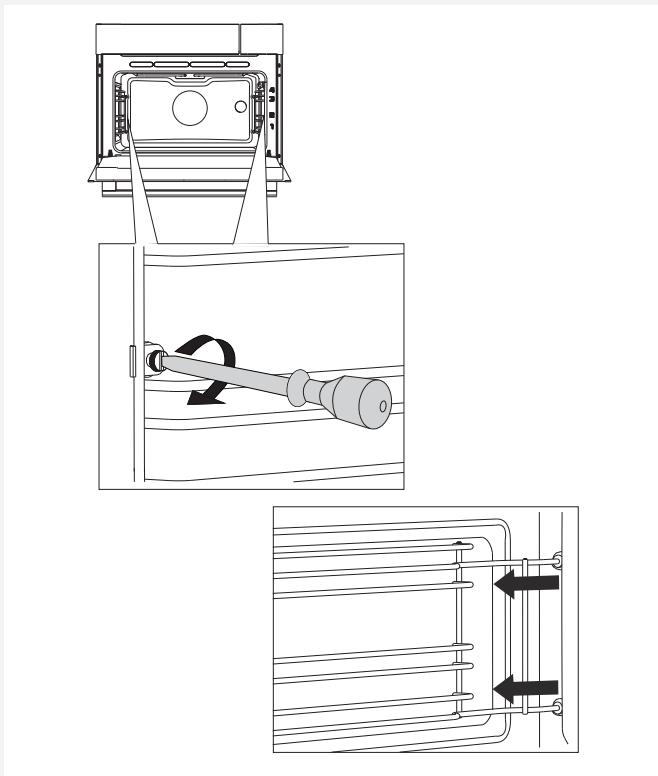
2 从管槽内移出进水管

3 用流水清洗进水和海绵过滤圈。将泡沫冲洗干净至没有可见的杂质残留。这样才能保证产品操作过程中保留食物的美味和新鲜。

4 💡 如果海绵过滤圈从进水管中滑出，替换的水管插入至过滤圈的三分之二长度。

导轨的拆卸和清洁

请使用常规方法清洗导轨。



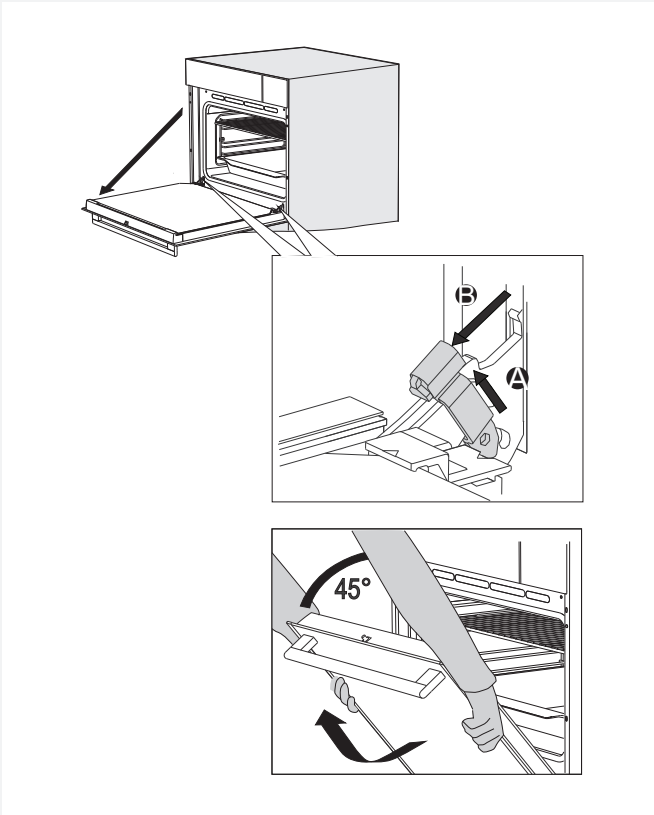
1 拧下螺丝。

2 取下导轨。



清洗后，重新装上导轨，并拧紧螺丝。

烤箱门的拆卸和安装



1 首先，完全打开烤箱门。

2 缓缓提起铰链夹钳后，将门朝外拉出。

3 缓缓关闭烤箱门，使其与完全开门时成45度角；此时，可完全拉出机门。

💡 机门复位时，请按照相反的顺序进行。如机门不能正常开启或关闭，请检查铰链的插槽是否完全归位。



安装烤箱门时，确保将铰链附带的夹钳彻底归位。否则，在安装或者拆卸时铰链所释放的弹力过大，易造成人身伤害。

门缓冲开启 (依据型号)

烤箱安装有缓冲系统，在门关闭到达75度时，缓冲关闭。

轻柔门关闭 (依据型号)

烤箱门上装有一个从75度角开始减小门关闭力的系统。这样保证能够简单、安静、顺滑的关闭烤箱门。温和的推动（相对于关闭位置15度角）足以让烤箱门自动轻柔的关闭。



如果关门用力过猛，缓冲系统作用将减弱。

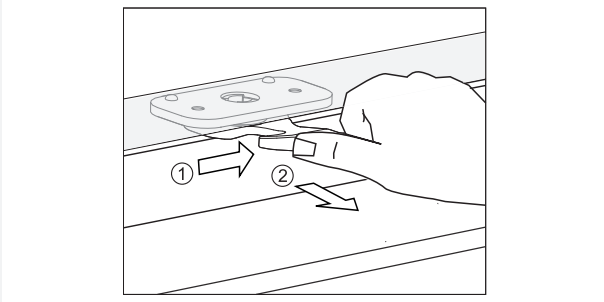
机械门锁 (依据型号)

向右拨开门锁并开启机门。



关门后，机械门锁自动复位锁定。

门锁 (依据型号)



开启烤箱门，用拇指轻轻按门锁至右边同时向外拉门。

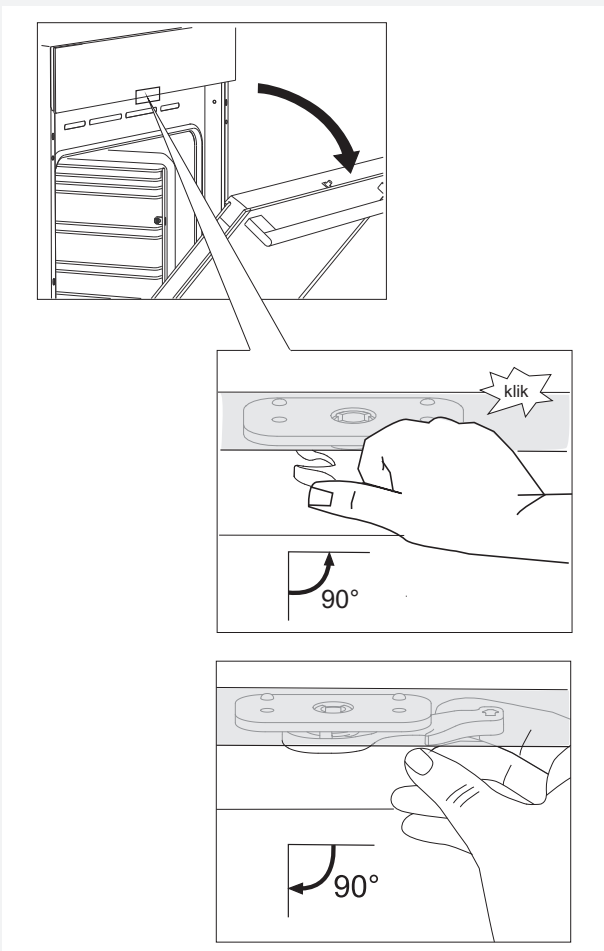
💡 当烤箱门关闭，门锁自动恢复初始位置。

停用和恢复门锁



烤箱需完全冷却。

首先，开启烤箱门。

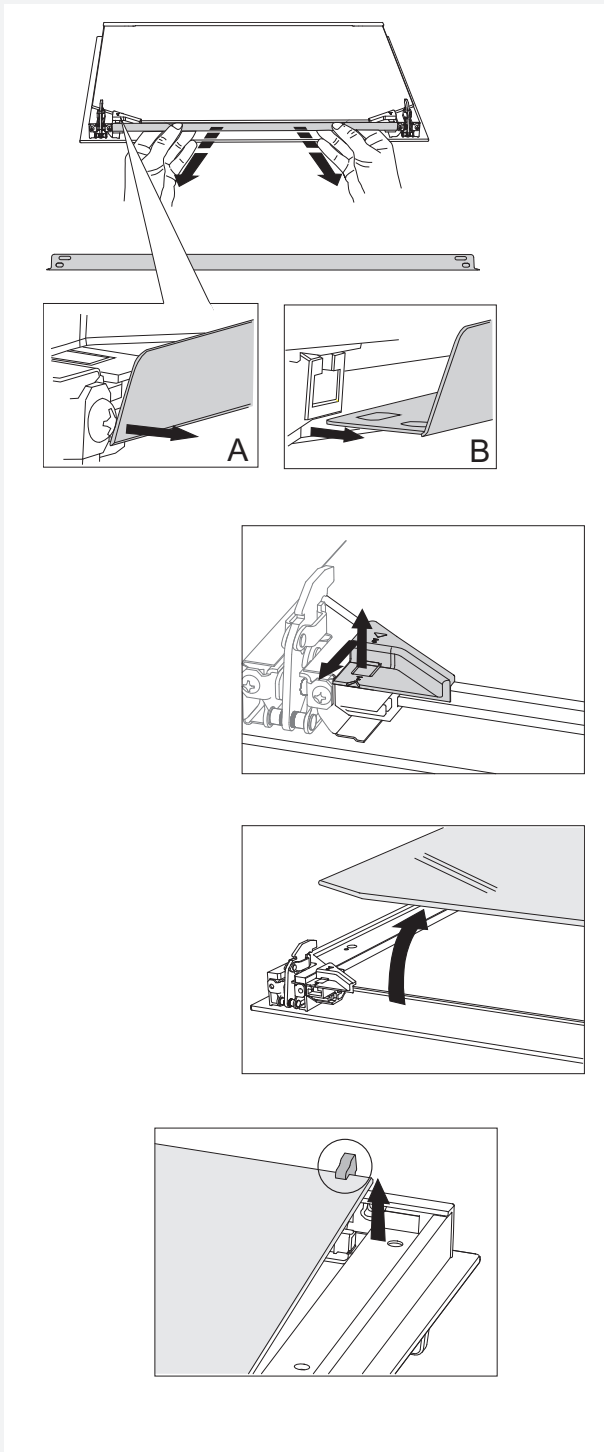


拇指将门锁向右推90°直至听到清脆归位声。门锁已停用。

恢复门锁，开启烤箱门并用右手食指向前拉出门锁。

烤箱门内玻璃的拆卸和安装


玻璃门板也可以从内侧清洗，但是首先必须拆卸。拆卸烤箱门(参考“拆卸烤箱门”章节)。



1 提起左右两侧的卡扣(标志1处)，向前推卡扣(标志2处)，此时，左右两侧的卡扣均被取下。

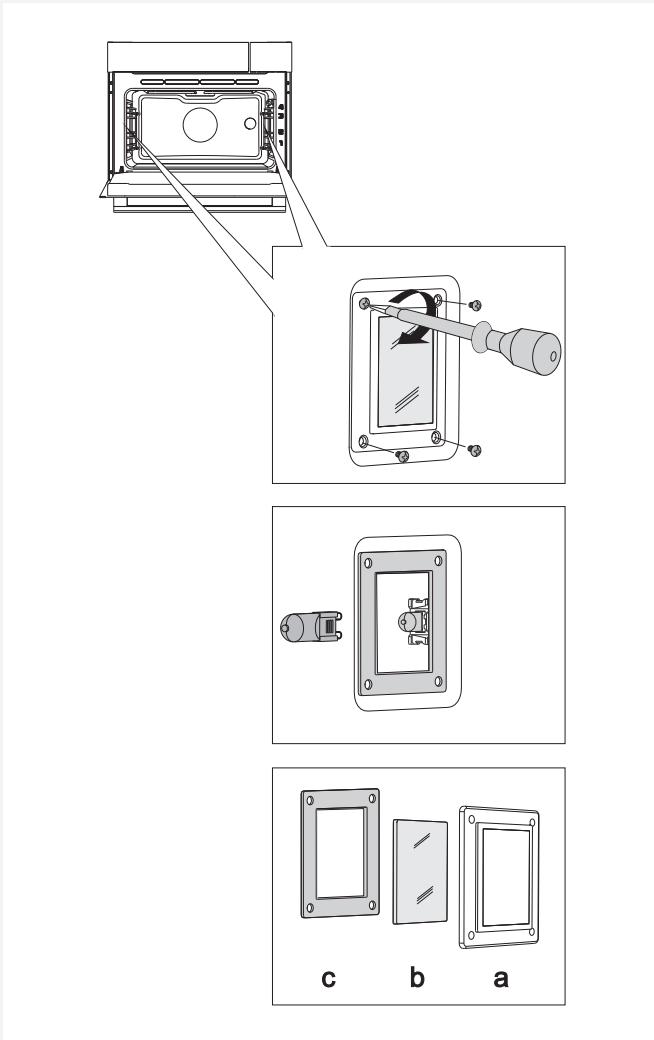
2 握住玻璃底部，缓缓抬起，此时，可以完全取下玻璃。

3 拆卸第3层玻璃(依据型号)，缓缓提起，取下。同时，请取下玻璃上的橡胶封。

 玻璃复位时，请按照相反的顺序进行。门上的标志(半圆)需和玻璃重合。

烤箱内部照明灯泡的更换


请注意·灯泡属于消耗品·因此不在保修范围内。更换前·请取出烤箱内各配件。
请使用十字螺丝刀。(卤素灯: G9, 230 V, 25 W)




1 请用一字螺丝刀撬开并取下灯罩。

 注意: 小心操作·以免损坏搪瓷内壁。

2 取下卤素灯

 注意保护·避免烫伤。

 灯罩上有个垫圈·切勿将其与灯罩分离。
该垫圈需与烤箱内壁完美贴合。

故障排除表

故障	解决方法
感应按键失灵·荧幕显示内容不能变换。	关闭烤箱·拔下电源插头数分钟(将熔断器解锁或者关闭总电源开关)·然后重新接通电源·开启烤箱。
室内电路保险丝经常跳闸	请致电维修人员或电工。
烤箱照明无效	按照“更换部件”中的说明更换烤箱灯泡。
糕点不熟	参见“清洁和维护”
显示错误代码 (ERRXX)*	电子设备存在错误。关闭烤箱·拔下电源插头数分钟后·然后重新接通电源·开启烤箱。如果错误仍在·请致电维修人员或电工。
水不能进入蒸汽系统	<ul style="list-style-type: none">• 检查水箱水位。• 水箱水不够。• 检查水箱后水管及小孔是否堵塞。

如以上问题仍未能解决·请联系厂家指定售后服务中心。因非正确的连接或者操作导致故障的维修,不包括在产品的免费保修范围内·所有相关费用需由用户承担



维修前·请务必拔下插头。

废物丢弃



产品外包装均使用环保材料制成。

产品或其包装上的该图标表示，本产品不能作为家庭废弃物处理，而是应该将其交给回收电器和电子设备的回收点进行处理。确保对本产品进行正确处理，并避免对本产品采取不当的废物处理措施，这样有助于停止对环境和人类健康造成的潜在负面影响。有关产品回收的详细信息，请联系当地的环保单位或购买本产品的商店。

本公司对说明书拥有解释权和修改权。

 **ASKO**



524606