

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

BO6SA2T1-42 OCS8676S


**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

<b>重要安全信息</b>	<b>4</b>
连接烤箱之前:	5
<b>组合式蒸汽烤箱</b>	<b>6</b>
技术参数	6
控制单元	8
<b>第一次使用烤箱</b>	<b>9</b>
水箱注水	10
<b>烹饪步骤 (1-6)</b>	<b>11</b>
步骤 1: 首次开启烤箱	11
步骤 2: 选择基础烹饪菜单和设置	13
步骤 3: 开始烹饪过程	23
步骤 4: 烹饪结束·关闭烤箱	23
步骤 5: 选择额外功能	24
步骤 6: 常用设置	26
<b>加热系统 (烹饪模式)详解以及烹饪介绍 (图表)</b>	<b>27</b>
<b>维护和清洁</b>	<b>45</b>
常用烤箱清洁方式	45
使用蒸汽清洁程序清洁蒸汽烤箱	46
清洁水箱	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
<b>故障排除表</b>	<b>53</b>
<b>废物丢弃</b>	<b>54</b>
<b>烹饪测试</b>	<b>55</b>
<b>产品中有害物质的名称及含量</b>	<b>56</b>

## 重要安全信息

### 请仔细阅读说明书，并妥善保管。

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，以防灼伤。

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：

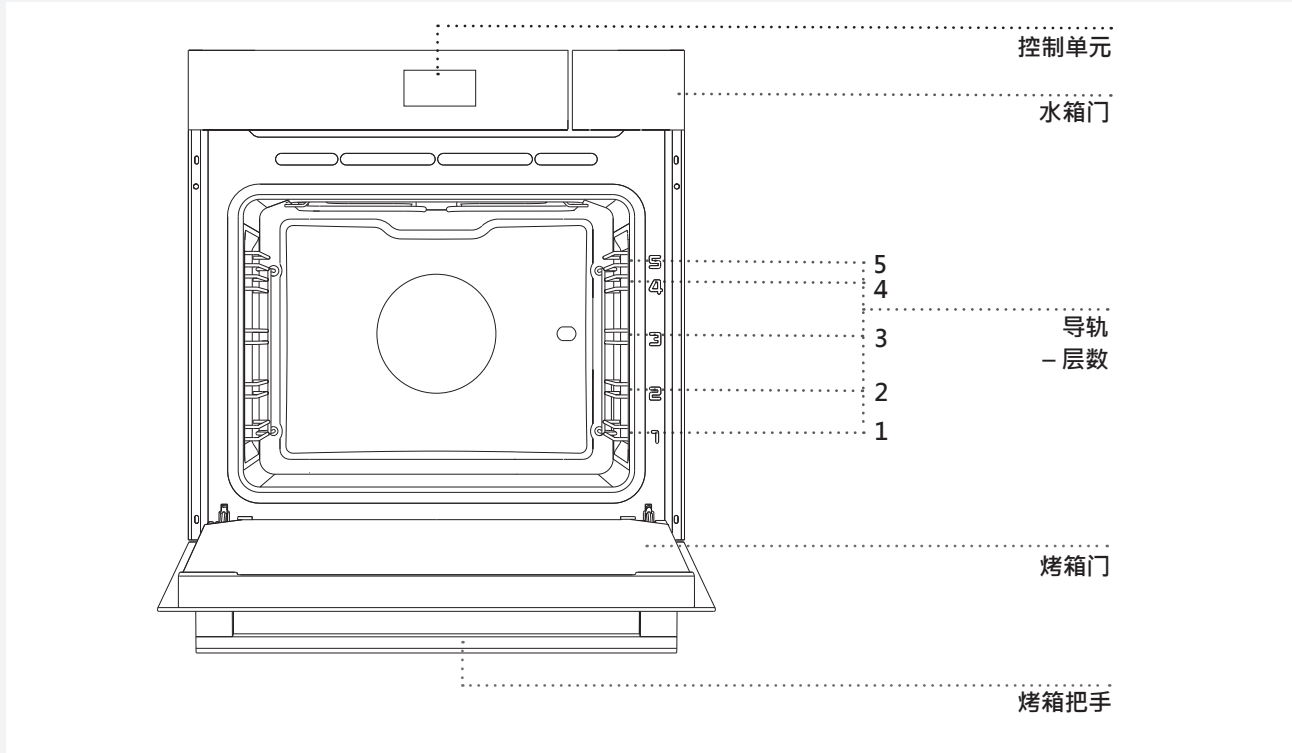


连接产品前请仔细阅读说明书。由于不正确连接或不正当使用产品而造成的损坏不在保修范围内。

# 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。



技术参数  
(依据型号)

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

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烤箱的五个导轨层。(请注意,始终从下向上来数导轨层,第4、5层用于烧烤)。

## 滑动伸缩导轨

滑动伸缩导轨可位于第2、3、4层。

滑动伸缩导轨依据不同型号有不同设计:

三层3/4伸缩导轨,一层全伸缩导轨,二层3/4伸缩导轨,三层全伸缩导轨。

## 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

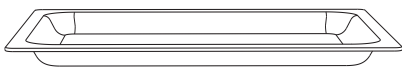
烤箱内部设计有冷却风扇(贯流式风机),持续给机壳和控制电路板降温。

## 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

**玻璃烤盘**可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用。

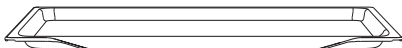


**烤架**用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿。

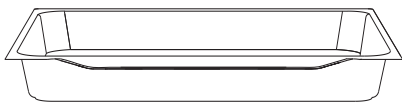


💡 烤架上有安全突起,避免烤架滑落。因此,当取出烤架时,需将烤架前端轻轻抬起。

**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。



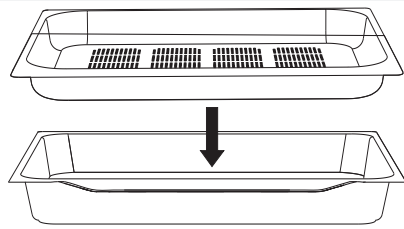
💡 请勿将深烤盘放入烤箱第1层,除非将深烤盘用于滴油盘使用时。



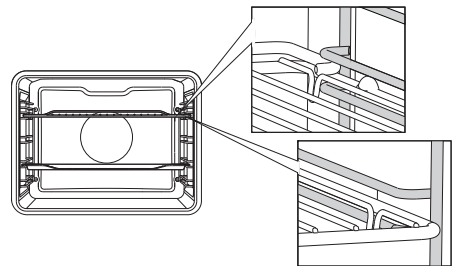
烘焙部件加热后,形状可能改变,此改变不影响部件的功能。部件冷却后可恢复至原来形状。

**多孔蒸盘**可用于烹煮蔬菜、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。

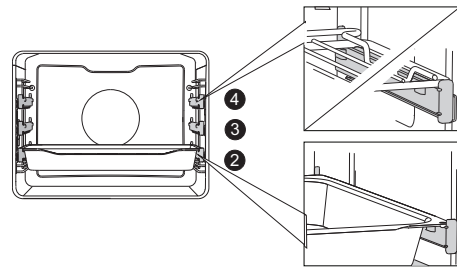
💡 使用多孔蒸盘时,一定要将深烤盘放在多孔蒸盘下。这种组合只能在第二层上蒸煮时使用。



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。

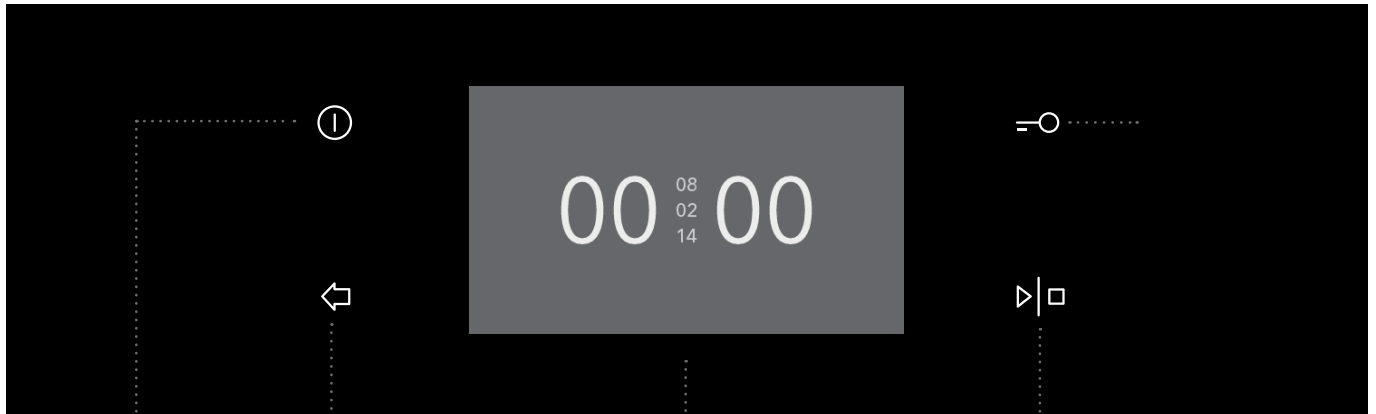


💡 将伸缩导轨完全推入烤箱后,再关闭烤箱门。



高温烤制食物,烤箱各处温度较高,请使用烤箱手套。

## 控制单元



**1** 开关

**2** 返回  
轻按以回到上一菜单。  
按住回到主菜单

**3** 显示屏 - 帮助选择并显示所有设置

**4** 开始/暂停

**5** 童锁

### 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。  
手指上下或左右滑动浏览菜单·点击确认选择。



## 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。

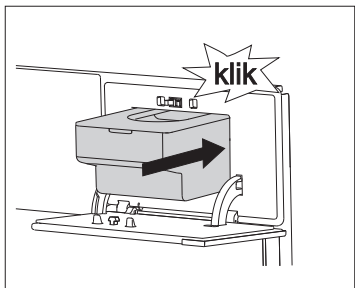
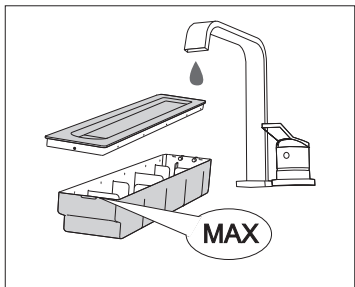
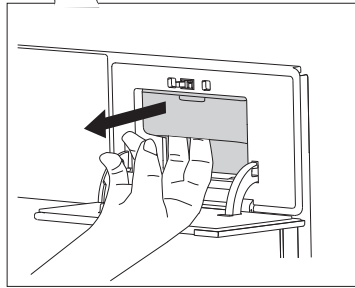
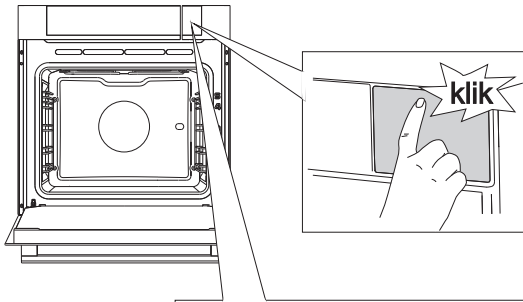
## 水箱注水

水箱使用独立供水系统，将水注入蒸汽烤箱中。水箱容量约1.2公升（最大水位，见水箱标示）。

 请在首次使用前清洁水箱。



请注入干净的自来水、不含添加剂的瓶装水或者适合烹调的蒸馏水。注水温度应为  $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。




**1** 按压以打开水箱门。

**2** 抓住凹槽，将水箱拉出蒸汽烤箱。

**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，直至定位开关开启。  
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。

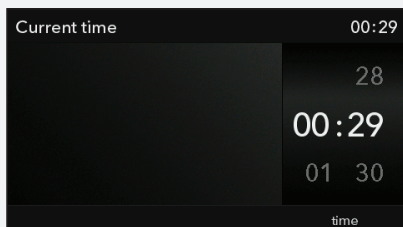
## 烹饪步骤 (1-6)

步骤 1: 首次开启烤箱


### 时钟设置

接通电源后，显示屏上显示时钟设置。

 手指上下滑动浏览视窗。



触摸屏幕设置时间，按开始/暂停键确认选择。

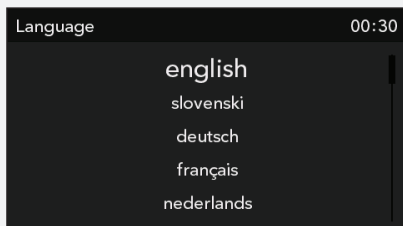
 时钟设置与否不影响烤箱正常工作。但是，定时功能将无法使用(参考设置定时功能章节)。无操作几分钟后，烤箱进入待机状态。

### 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



当手指触摸想要设置的语言，该语言显示将变大。

 按返回键  回到主菜单。

## 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，观察纸上条纹的数目。  
将纸条上显示的信息输入机器。  
按开始/暂停键确认。

	4条绿条纹	软质
	1条红条纹	微硬
	2条红条纹	中等
	3条红条纹	硬质
	4条红条纹	极硬

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。



## 步骤 2: 选择基础烹饪菜单和设置

烹饪食物有多种方式可选:

 手指左右滑动浏览视窗。



点击相应图片选择想要设置的烹饪模式，上方将显示所选模式名称。

### 专家模式

通过该模式您可以烹饪任何食物，份量自定。所有设置都由您自己选定。

### 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。

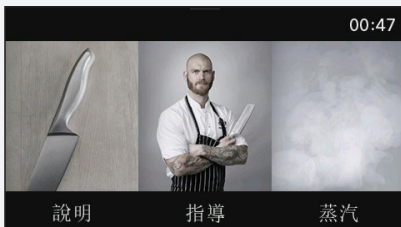
### 常用菜单

您可以存储常用的菜单系统自动记忆，下次烹饪直接选择即可。

### 蒸汽模式

天然的蒸煮模式，可完整锁住食物的鲜香。

## A) 选择食物种类烹饪(自动模式)



选择自动模式。



选择食物种类。然后，选择具体食物。



预设数据将显示:

- 重量
- 熟度 (强度),
- 时长 (烹饪结束时间灰色显示)。

重量与熟度可以更改，显示屏上显示更改后的设置。



额外功能

点击对应图标上半部分加以选择。



- 烤箱照明



- 所选菜谱所用烹饪方法及材料



- 分段烹饪 (详见分段烹饪章节)




- 烹饪结束时间设置 (详见定时功能章节)



- 倒计时功能 (详见额外功能章节)

## 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。

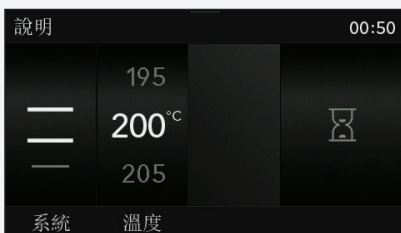
显示屏将会出现以下语言：“ Preheating complete” .（“ 快速预热完成。”）此时，请打开机门，放入食物，关闭机门，程序继续。

 使用快速预热功能时，预约功能无法使用。

## B) 选择加热模式烹饪(专家模式和蒸汽模式)




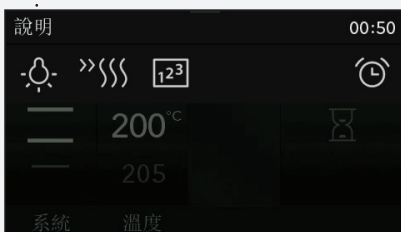
选择专家 (Pro) 模式。



选择专家 (Pro) 模式。

- 烹饪模式
- 烤箱温度

通过点击图标  选择烹饪时长。  
(烹饪结束时间灰色显示)。



额外功能

点击对应图标上半部分加以选择。



- 烤箱照明



- 快速预热




- 分段烹饪 (详见分段烹饪章节)



- 倒计时功能 (详见额外功能章节)




 如选择烹饪时长，系统额外功能将允许你选择预约功能 (详见定时功能章节)




- 蒸汽喷射 (详见蒸汽喷射章节)

按开始键开始烹饪。


 逐渐上升的烤箱温度以及剩余烹饪时间会在显示屏上显示。














### 快速预热

使用快速预热功能， 可以使烤箱尽快到达所需温度时。

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

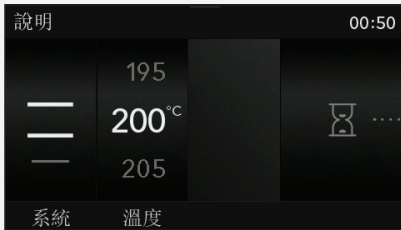
系统	详解	预设温度(°C)
<b>烹饪模式</b>		
	<b>顶部外圈加热器+底部加热器</b> 顶部外圈加热器和底部加热器同时工作。请将糕点或肉类置于同一层烹饪，请勿分层烹饪。	200
	<b>顶部外圈加热器</b> 仅顶部外圈加热器工作。适合烹饪食物上表面。	150
	<b>底部加热器</b> 仅底部加热器工作。适合烹饪食物下表面。	160
	<b>顶部内圈加热器</b> 仅顶部内圈加热器工作。适合烧烤少量肉类、香肠和烘烤少量吐司面包。	230
	<b>顶部内圈加热器+顶部外圈加热器</b> 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器同时工作。适合烧烤适量肉类、香肠和烘烤适量吐司面包。	230
	<b>顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部风扇</b> 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
	<b>底部加热器+背部环形加热器+背部风扇</b> 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
	<b>360 热风</b> 圆形加热器和风扇同时运行。风扇位于烤箱内部后方壁上，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
	<b>ECO节能烹饪<sup>1)</sup></b> I此模式能耗最优。适合烘烤大块肉质、烘焙糕点。	180
	<b>底部加热器和风扇</b> 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
	<b>自动烧烤模式</b> 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

<sup>1)</sup> 用于制定能效等级，依据EN 60350-1标准。

此模式下，因为特殊技术和余温的使用，烤箱的实际温度不会在显示屏上显示。

烹饪模式	详细说明	预设温度(°C)
<b>组合系统 / 蒸汽系统</b>		
  	<b>热风+蒸汽组合</b> 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	
	中温	
	<b>低温</b> 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

## 定时功能 – 时长



在专业模式、自动模式、蒸汽模式中都可以选择定时功能。



### 设置时长

设置所需时长，确定设置。系统自动计算烹饪结束时间。  
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，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：

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

“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。

## 分段烹饪

最多可选择3个不同烹饪阶段按顺序烹饪。




在额外功能(EXTRAS)中选择分段烹饪图标进入分段烹饪。



分别设置第2步和第3步。点击对应名称可确认或取消某烹饪阶段。

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(系统以红色显示正在运行的阶段)。随后，会分步进入第2、3步。


 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(系统以红色显示正在运行的阶段)。随后，会分步进入第2、3步。

## 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；
- **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

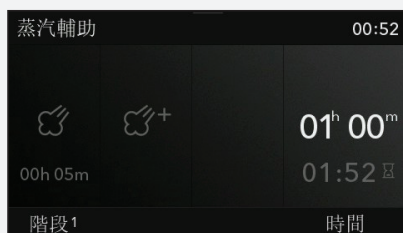
在专家模式(Pro)下分段烹饪程序里可启动蒸汽喷射功能。

 分段烹饪模式下总的烹饪时间不能低于5分钟

### 分步蒸汽喷射



在额外功能(EXTRAS)中选择分步蒸汽喷射图标。

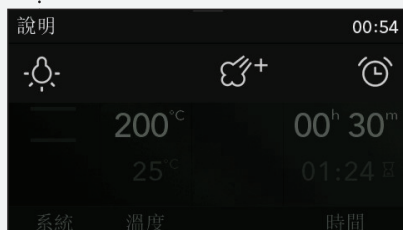


分别设定第 1、2、3步蒸汽喷射。

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，屏幕上显示蒸汽喷射符号，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。

### 直接蒸汽喷射

轻按开始键START，烤箱开始烹饪。



在额外功能(EXTRAS)中选择直接蒸汽喷射图标。

屏幕上显示蒸汽喷射符号。直接蒸汽喷射功能可在三个步骤中重复。

### 步骤 3: 开始烹饪过程

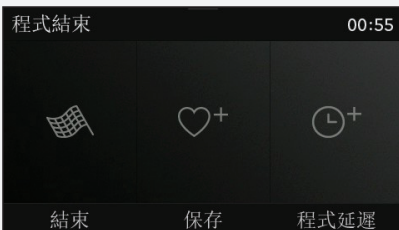
烹饪开始前,开始/暂停键 START/STOP会不断闪烁。按住此键,烹饪开始。  
在烹饪过程中,可以点击屏幕改变设置(温度·烹饪时长·分段烹饪)。

按开始/暂停键更改其他设置或结束烹饪。屏幕上出现以下提示:

“Program paused. Do you wish to cancel it?” (程序暂停·是否结束?)



### 步骤4: 烹饪结束·关闭烤箱



烹饪结束后,显示以下图标:



#### 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。重新选择烹饪结束时间(详见定时功能章节)

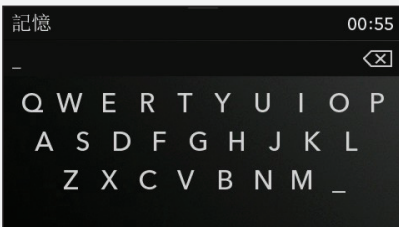



#### 添加最常用菜单

选择此图标以添加成为最常用菜单。


 烹饪结束风扇停止转动。如食物仍放在烤箱内,水汽凝结在烤箱面板与机门上。风扇继续运行给烤箱降温,从而有效防止水凝结。

### 存储常用菜单




选择图标  并通过触摸屏输入菜单名字。

按开始/暂停键保存设置。

 存储过的菜单可以在未来使用。在主菜单-常用菜单中可以找到。

## 步骤 5: 选择额外功能

 手指左右滑动浏览视窗。



点击额外功能图标 EXTRAS，屏幕相应显示所有额外功能。



### 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 升水，并置于烤箱底层。13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、糕点、面包、卷类以及结冻的水果)。

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

当需要烤箱尽快达到所需温度时，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。

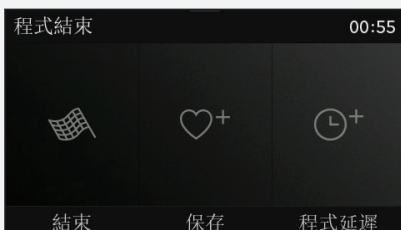
### 暖碟

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。



烹饪结束屏幕显示结束界面，选择任一图标结束或延长烹饪。结束后回到主菜单。





### 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。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，照明系统还会持续点亮一分钟。通过此灯泡图标开启、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。



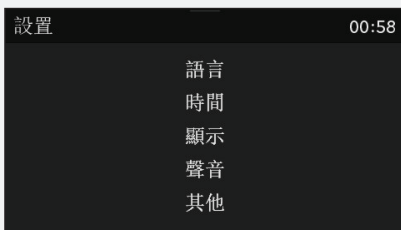
烤箱内部照明和倒计时功能可以随时开启，只需对应图标。

## 步骤 6: 常用设置

 手指左右滑动浏览视窗。



点击图标进入常用设置 (Settings)



手指触摸某项设置，则该栏显示文字增大。

### 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。

共有两个选项：音量大小与警示音持续时间。

### 显示

可设置：显示屏亮度

夜间模式 – 自动关闭显示屏。

### 其他设置

烤箱照明关闭

恢复出厂设置

水硬度设定

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。

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。

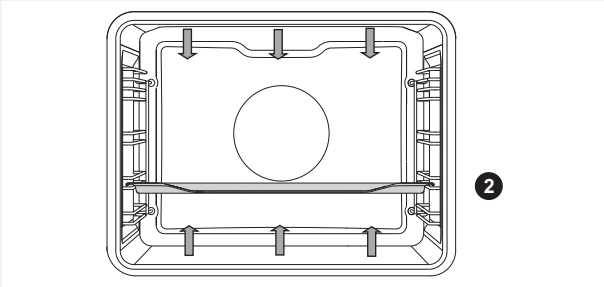
请勿在烤箱内冷却食物，以免烤箱门内出现水珠。

## 加热系统

### 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	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
<b>肉类</b>				
猪排	1500	2	180-200	90-120
肩颈肉	1500	2	180-200	110-140
猪肉卷	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
羊里脊	1500	2	180-200	60-80
兔里脊	1000	2	180-200	50-70
鹿腿肉	1500	2	180-200	90-120
<b>肉卷</b>				
烩鱼, 1 kg	200 克/条	2	190-210	40-50

## 煎鱼

请用一层烘焙并使用深色的烤盘。使用浅色烤盘糕点烘焙效果比较差，因为此类烤盘反射热量。请将烤盘置于烤架上。若使用标配烤盘，可直接置于导轨上。  
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 (°C)	烹饪时间 (分钟)
<b>糕点</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
荞麦面包 · 1千克	3	180-190	50-60
全麦面包 · 1千克	3	180-190	50-60
黑面包 · 1千克	3	180-190	50-60
小麦面包 · 1千克	3	180-190	50-60
胡桃蛋糕	2	170-180	50-60
海绵蛋糕	2	160-170	30-40
酵母生面团小糕点	3	200-210	20-30
卷心菜馅饼	3	190-200	25-35
水果蛋糕	2	130-150	80-100
马卡龙	3	80-90	110-130
果冻卷	3	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。	• 使用暗色的烤盘。 • 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



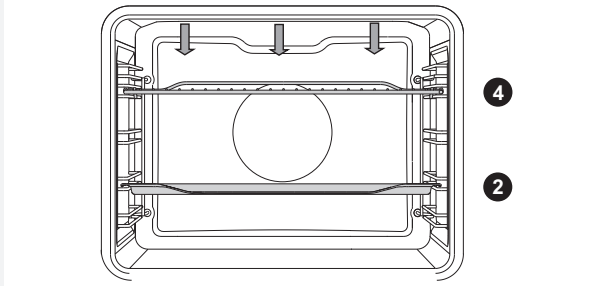
请勿将深烤盘置于第1层(最底层)。

### 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	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
<b>肉类</b>				
牛排·五分熟	180 克/条	4	230	20-25
猪颈肉片	150 克/条	4	230	25-30
肉饼	280 克/条	4	230	30-35
烤香肠	70 克/条	4	230	20-25
<b>吐司面包</b>				
吐司	/	4	230	5-10
三明治	/	4	230	5-10

**烧烤对照表 – 大面积烧烤**

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

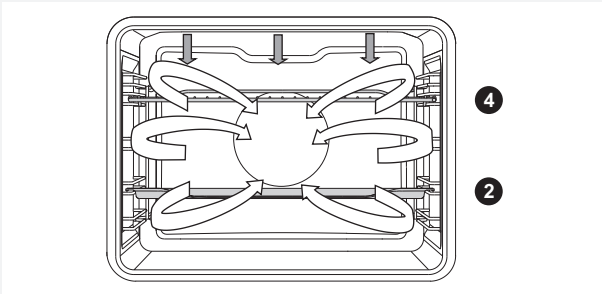

开启顶部加热器时，请保持机门关闭。 烧烤时，烤箱内各部件温度较高，请使用烤箱手套和肉钳。

### 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	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
<b>肉类</b>				
鸭肉	2000	2	180-200	90-110
猪排	1500	2	170-190	90-120
肩颈肉	1500	2	160-180	100-130
半鸡	700	2	190-210	50-60
鸡 · 1.5千克	1500	2	200-220	60-80
肉糜卷	1500	2	160-180	70-90
<b>鱼类</b>				
鲑鱼肉片	200 克/条	2	200-220	20-30

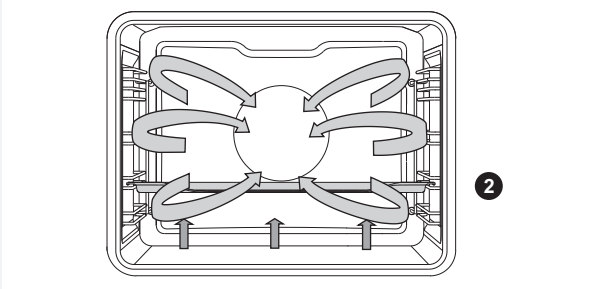


### 加热器 + 背部风扇+ 底部加热器



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。)

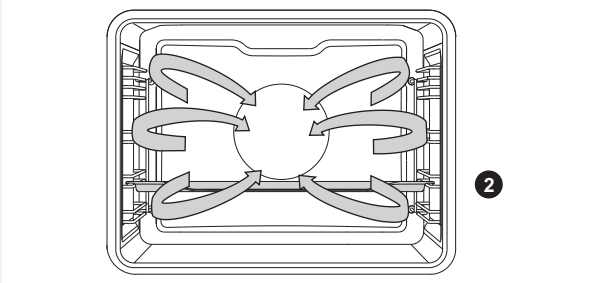


食物种类	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
<b>糕点</b>			
芝士蛋糕·硬壳	2	150-160	60-70
披萨	3	210-220	10-15
脆皮法式蛋挞	2	190-200	50-60
苹果薄派	2	170-180	50-60

### 360 热风循环



背部环形加热器和背部风扇同时工作。背部风扇持续工作保证烤箱内部热量均匀分布。



#### 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。

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。

如果食物表层加以覆盖，烤出来更加鲜嫩多汁。

食物种类	重量	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
<b>肉类</b>				
猪排·带皮	1500	2	160-180	90-120
整鸡	1500	2	170-190	70-90
鸭肉	2000	2	160-180	120-150
鹅肉	4000	2	150-170	170-200
火鸡	5000	2	150-170	180-210
鸡胸肉	1000	3	180-200	50-60
酿馅鸡	1500	2	180-200	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 (°C)	烹饪时间 (分钟)
<b>糕点</b>			
海绵蛋糕	2	150-160	30-40
面包屑蛋糕	3	160-170	25-35
葡萄干蛋糕	2	150-160	30-40
海绵卷	3	160-170	15-25
硬皮水果蛋糕	2	160-170	50-70
辫子面包	2	160-170	35-50
苹果派	3	170-180	50-60
披萨	3	200-210	15-20
脆皮饼干	3	150-160	15-25
压缩饼干	3	140-150	20-30
小蛋糕	3	140-150	20-30
饼干·发酵后	3	170-180	20-35
薄片饼干	3	170-180	20-30
奶油心糕点	3	180-190	25-45
<b>冷冻食品</b>			
奶酪苹果派	3	170-180	55-70
披萨	3	180-190	20-35
烤箱炸土豆	3	200-210	25-40
油炸丸子	3	200-210	20-35



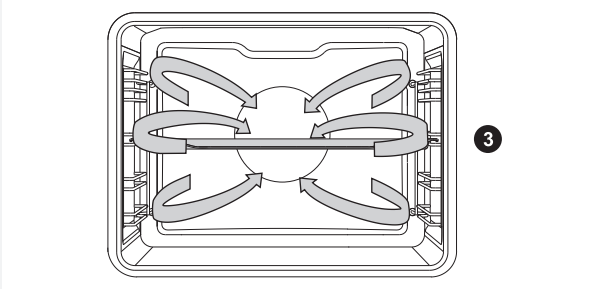
请勿将深烤盘放入第1层。

## 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 (°C)	烹饪时间 (分钟)
<b>肉类</b>			
猪排·1千克	2	190-200	110-130
猪排·2千克	2	190-200	130-150
牛排·1千克	2	200-210	100-120
<b>鱼类</b>			
整鱼·200克/条	3	190-200	40-50
鱼排·100克/块	3	200-210	25-35
<b>糕点</b>			
压缩饼干	3	170-180	15-25
杯子蛋糕	3	180-190	30-35
海绵卷	3	190-200	15-25
硬皮水果蛋糕	2	180-190	55-65
<b>烤焗菜</b>			
烤土豆	2	180-190	40-50
意式宽面	2	190-200	45-55
<b>冷冻食品</b>			
炸薯条·1千克	3	220-230	35-45
鸡肉片·0.7千克	3	210-220	30-40
鱼条·0.6千克	3	210-220	30-40

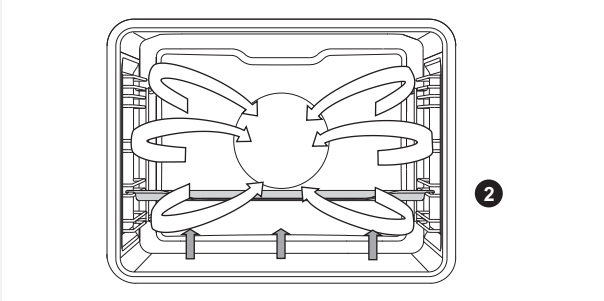


请勿将深烤盘放入第1层。

请勿将深烤盘放入第1层。



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。

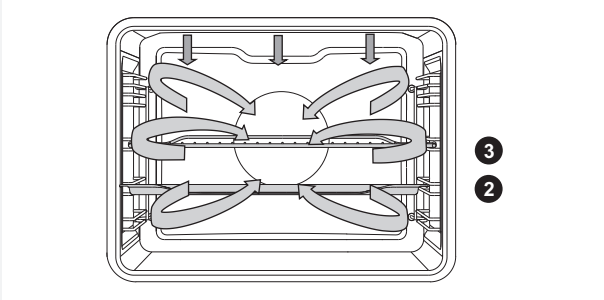
制作过程中请时刻注意罐内情况，直到罐中水分渐渐消失(罐子中出现泡泡)。

食物种类	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	慢煮开始时的 温度	烤箱休息时间
<b>水果</b>					
草莓(6×1升)	2	180	40-60	关闭电源	20-30
核果(6×1升)	2	180	40-60	关闭电源	20-30
果酱(6×1升)	2	180	40-60	关闭电源	20-30
<b>蔬菜</b>					
腌黄瓜(6×1升)	2	180	40-60	关闭电源	20-30
豆类/胡萝卜(6×1升)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	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3层进行烧烤。请记住，使用烤架烧烤时，务必在第2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2层进行烧烤。

食物种类	重量	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	温度 (°C)
<b>肉类</b>					
牛里脊	1000	2	160-180	60-80	55-75*
整鸡	1500	2	170-190	65-85	85-90
火鸡	4000	2	160-180	150-180	85-90
猪排	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
整鱼	1000	3	160-180	40-50	75-85

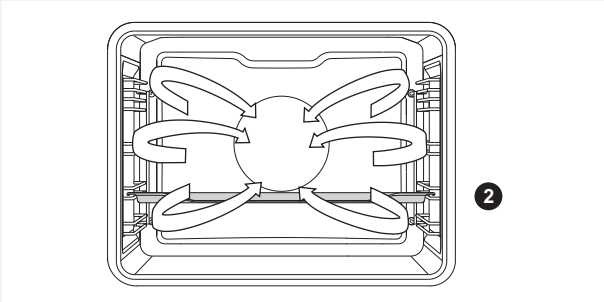
## 组合系统

### 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。




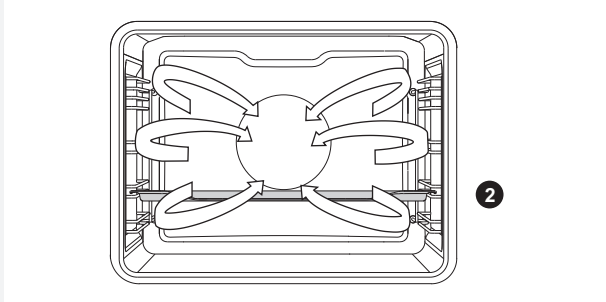
食物种类	重量	层数 (从下至上)	蒸汽功能	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
牛腿	1000	2	1	160-180	80-110
牛里脊	1000	2	2	170-190	50-70
小牛腿	1000	2	1	170-190	80-110
羔羊	1000	2	1	170-190	60-90
禽类·整只	1500	2	1	170-190	65-85
禽类·胸部	1000	3	3	170-190	50-60
猪肉片	1000	2	2	170-190	50-70
鱼类	200克/条	3	2	180-200	25-35
土豆	1000	3	1	180-200	45-60
土豆花椰菜	1000	3	2	170-190	35-50

### 蒸汽功能：

清水经过蒸汽制造机喷入烤箱内部。



 将新鲜的清水注入水盒中。



## 肉类

食物种类	重量	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
德国泡菜	700	3	100	35-45
牛排	1000	3	100	45-55
鸡胸肉	1000	3	100	25-35
虾	1000	3	100	25-35
鱼块	500	3	80	20-25
鱼排	500	3	80	25-30
整鱼	400	3	100	25-35
蚌类	1000	3	100	20-25
法兰克福香肠	1000	3	85	15-20

## 蔬菜

食物种类	重量	食物与液体比例	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
豆角	500	/	3	100	60-70
豆类/胡萝卜	500	1:2	3	100	95-105
豌豆	500	/	3	100	25-35
整颗花菜	500	/	3	100	30-40
碎花菜	500	/	3	100	20-30
整颗花椰菜	500	/	3	100	25-35
碎花椰菜	500	/	3	100	20-30
整根胡萝卜	500	/	3	100	30-40
胡萝卜丁	500	/	3	100	25-35
玉米	500	/	3	100	30-40
鹰嘴豆	500	1:2	3	100	90-100
茴香	500	/	3	100	20-30
甘蓝	500	/	3	100	30-40
整颗红甜菜	500	/	3	100	70-80
灯笼椒	500	/	3	100	20-25



菊苣	500	/	3	100	20-25
球芽甘蓝	500	/	3	100	25-35
芦笋	500	/	3	100	20-30
菠菜	500	/	3	100	15-20
瑞士甜菜	500	/	3	100	20-25
混合蔬菜	1000	/	3	100	30-40
卷心菜	500	/	3	100	40-50
大白菜	500	/	3	100	35-45
茄子	500	/	3	100	15-25
绿皮南瓜	500	/	3	100	15-25
整个土豆	500	/	3	100	35-45
土豆片	500	/	3	100	30-40

## 主食

食物种类	重量	食物与液体比例	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
白米	200	1:2	3	100	30-40
糙米	200	1:2	3	100	60-70
意大利烩饭	食谱	1:2	3	100	35-45
意大利面	200	1:2	3	100	20-30
全麦意大利面	200	1:2	3	100	20-30
小米	250	1:1	3	100	30-40
土豆团子	500	/	3	100	20-30
饺子	500	/	3	100	20-30
饺型细条通心粉	500	/	3	100	25-35
蒸粗麦粉	500	1:1	3	100	20-25
意大利馄饨	500	/	3	100	20-25

## 甜点

食物种类	重量	食物与液体比例	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
融化巧克力	200	/	3	50	25-35
溶解凝胶	一板	/	3	50	20-25
粽子	食谱	1:4	3	100	35-45
发酵生面团	食谱	/	3	40	30-40
奶油焦糖	食谱	/	3	100	45-55

## 蛋类

食物种类	重量	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
半熟鸡蛋	200	3	100	15-20
全熟鸡蛋	200	3	100	20-25
水煮蛋	200	3	100	16-20
炒鸡蛋	200	3	100	15-20
煎蛋卷	Recipe	3	100	20-25

## 水果

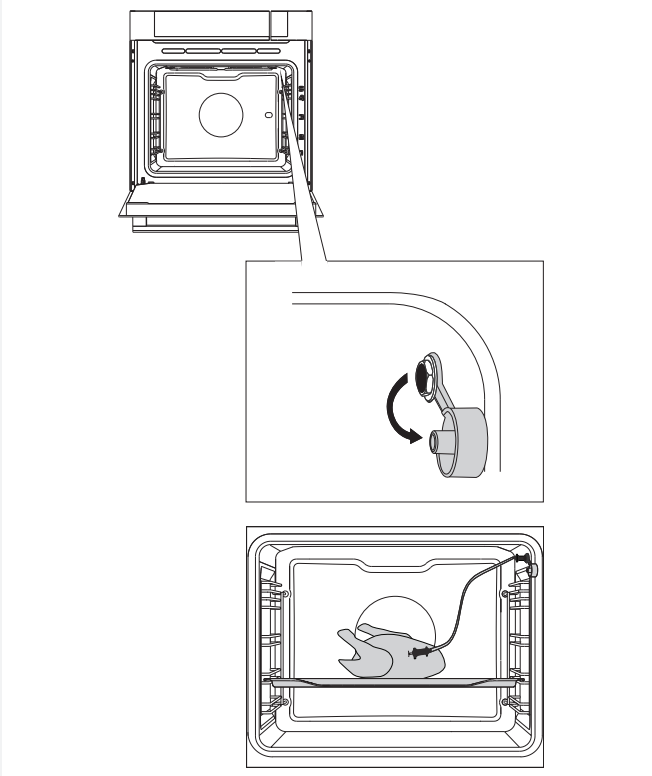
食物种类	重量	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
苹果片	500	3	100	10-20
杏子片	500	3	100	10-20
樱桃	500	3	100	15-20
醋栗	500	3	100	10-20
梨块	500	3	100	10-20
李子	500	3	100	10-20
大黄	500	3	100	10-20
油桃	500	3	100	10-15

## 解冻

食物种类	重量	层数 (从下至上)	温度 (°C)	解冻时间
冻猪肉	1000	2	50	45-55
冻禽类	1500	2	50	55-65
冻鱼·200克/块	1000	3	50	40-50
冻水果	500	3	50	15-25
冻半成品	1000	3	60	50-65

### 烤肉探针 (依据型号)

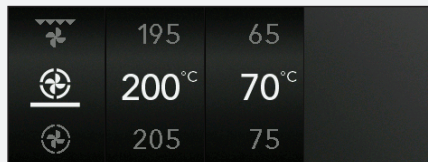
请设置食物内部所需温度。食物内部到达预设温度后，烤箱停止工作。烤肉探针用于探测食物内部温度。



1 拧开金属盖 (探针插孔位于烤箱右侧上部)。

2 将探针插入插孔，并将探针部分插入食物内部(如果任何定时功能开启，则无法使用探针)。

3 选择烹饪模式 (底部加热器+背部风扇)。



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(烹饪过程中重新设置温度)。

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
<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>猪肉</b>	
七分熟	65-70
全熟	75-85
<b>羔羊</b>	
全熟	79
<b>绵羊</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>禽类</b>	
全熟	82
<b>鱼类</b>	
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。

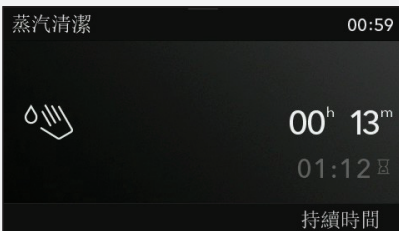
烤箱、内层门材料、烤盘以及滴油盘均具有特殊的陶瓷涂层,因此表面光滑且耐用。这种特殊涂层在常温下更容易清洗。

## 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。

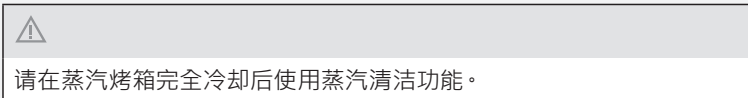


在主菜单中的“额外/附加功能”中选择蒸汽清洁标识。  
按旋钮确认设置。



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。



## 清洁水箱

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
软质	0-3 dH	100	4条绿条纹
微硬	3-7 dH	70	1条红条纹
中等	7-14 dH	50	2条红条纹
硬质	14-21 dH	35	3条红条纹
极硬	>21 dH	25	4条红条纹

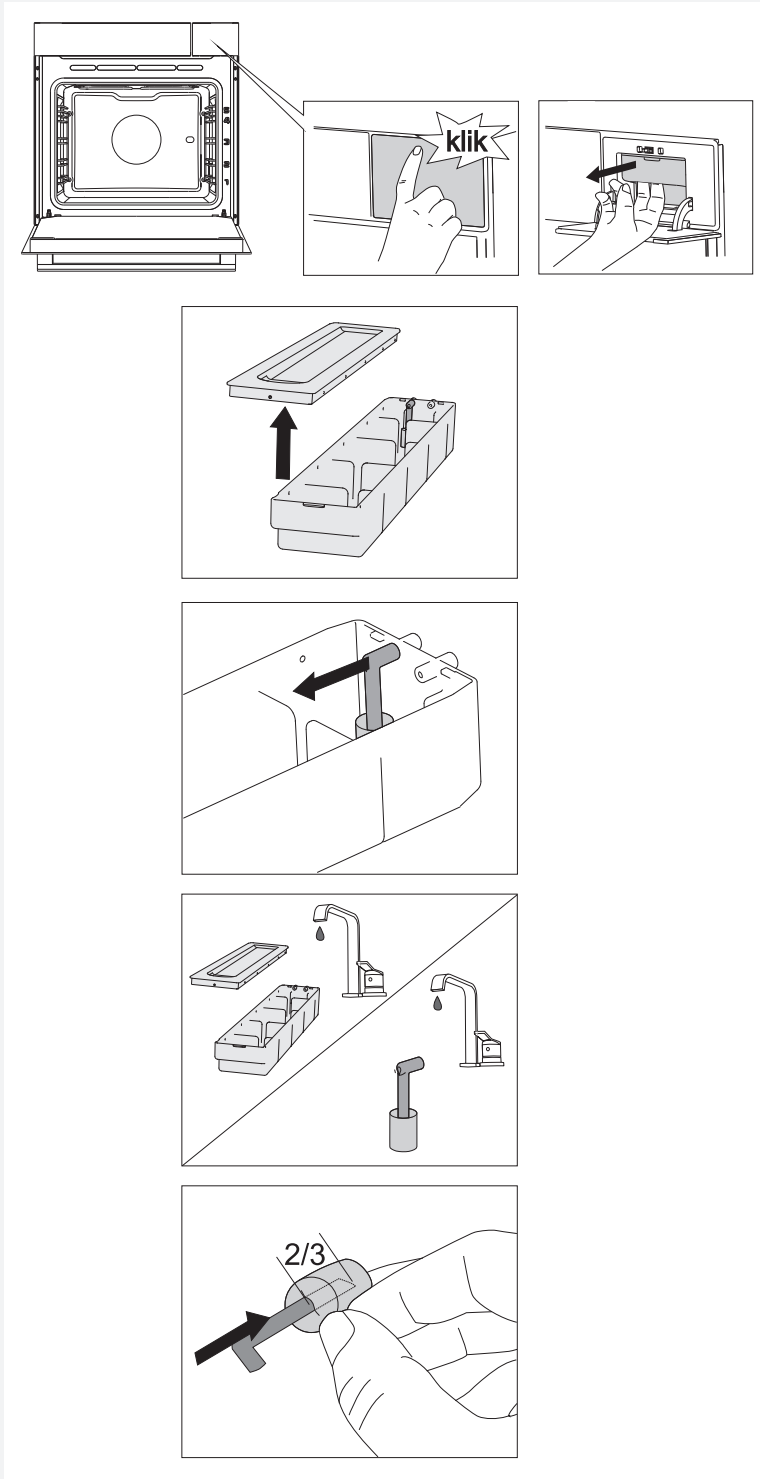
我们建议使用 DeLonghi 除垢剂，效果极佳。

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

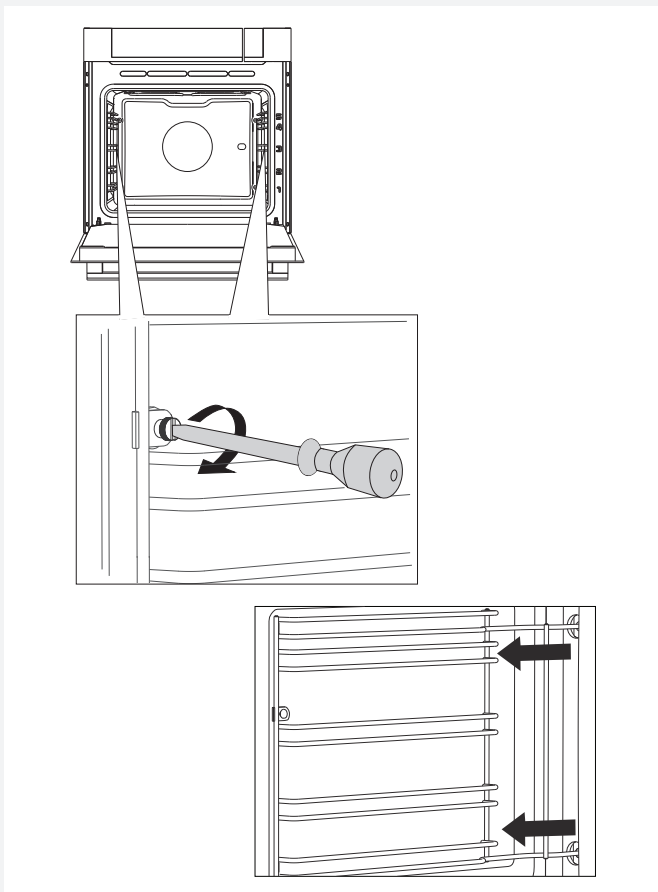
**2** 从管槽内移出进水管

**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。

💡 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。

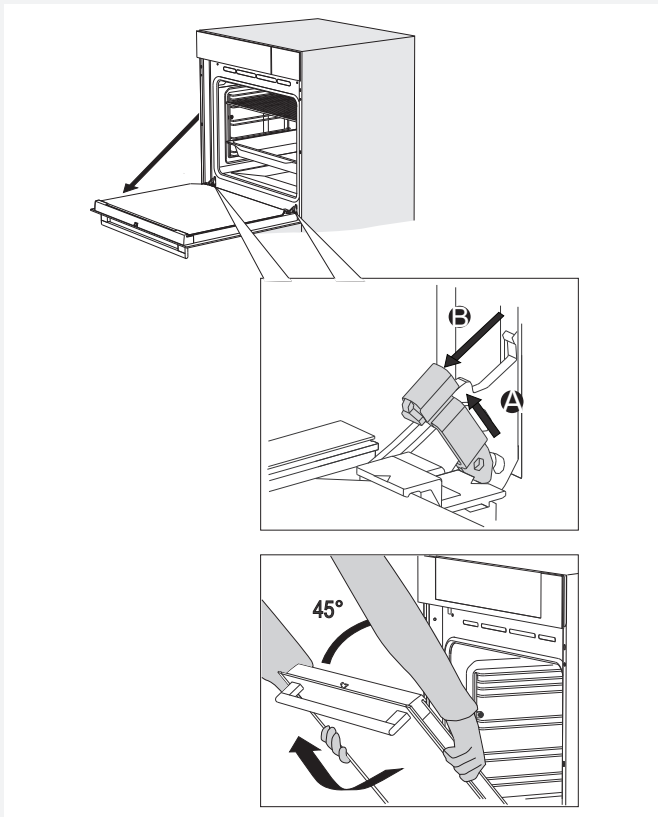
**2** 取下导轨。



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。

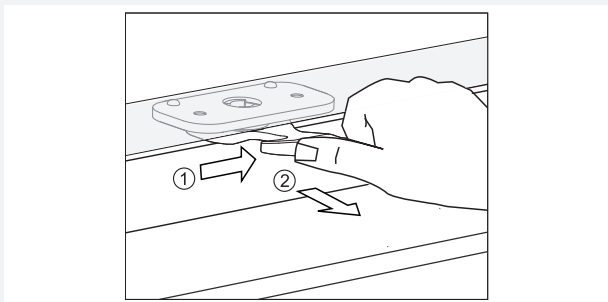
### 轻柔门关闭 (依据型号)

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。

## 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。

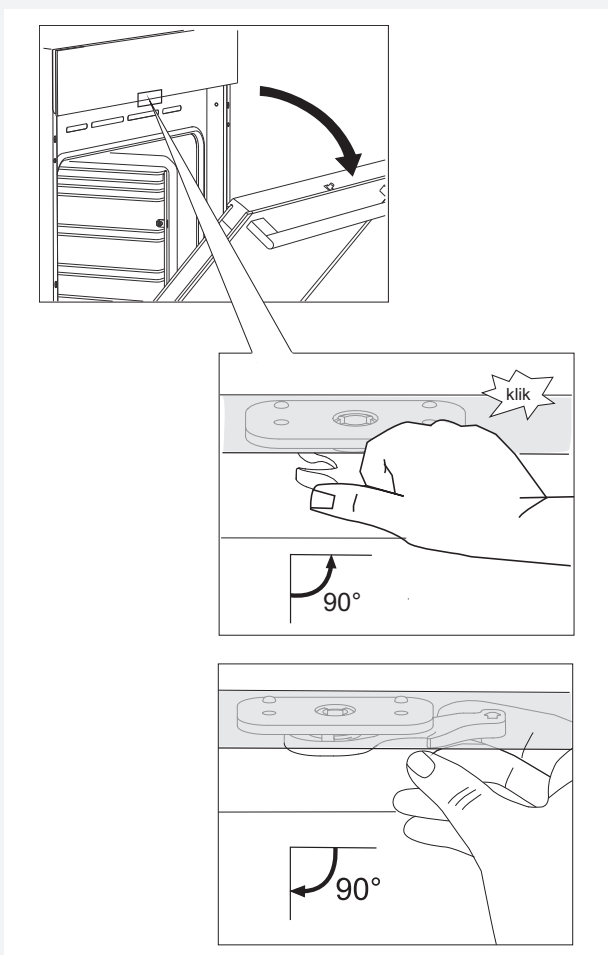
💡 当烤箱门关闭，门锁自动恢复初始位置。

### 停用和恢复门锁



烤箱需完全冷却。

首先，开启烤箱门。

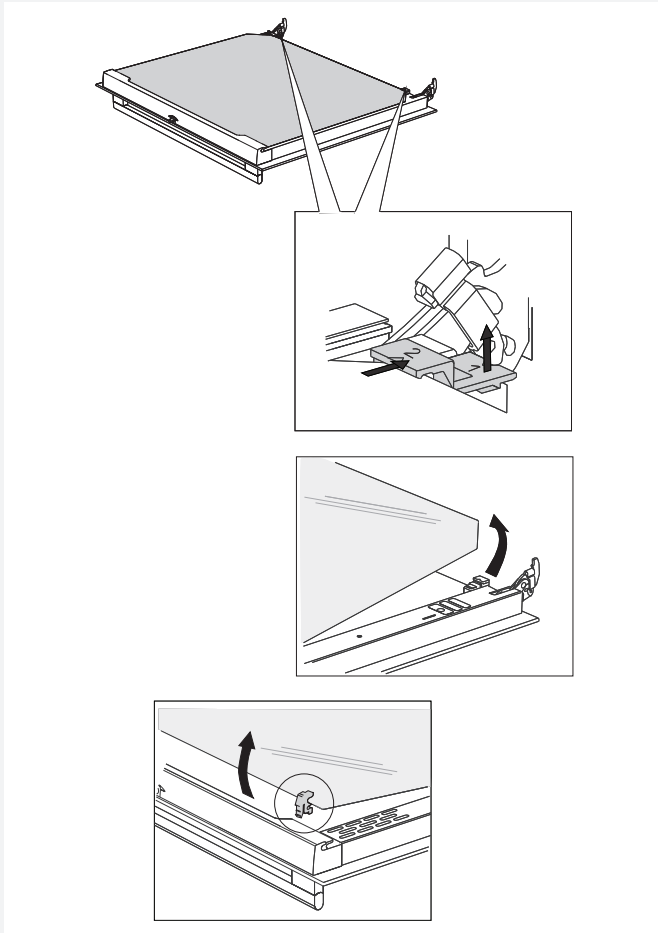


拇指将门锁向右推90°直至听到清脆归位声。门锁已停用。

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。

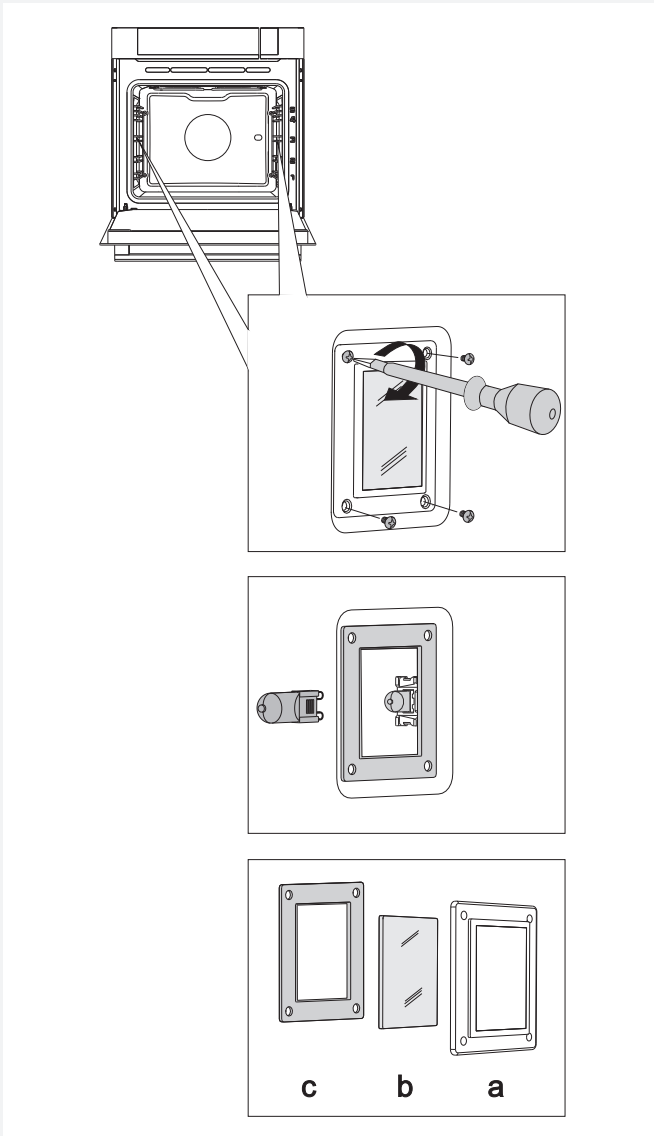
**2** 握住玻璃底部，缓缓抬起，此时，可以完全取下玻璃。

**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"><li>• 检查水箱水位。</li><li>• 水箱水不够。</li><li>• 检查水箱后水管及小孔是否堵塞。</li></ul>

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。

## 烹饪测试

依据 EN 60350-1 测试标准。

### 烘焙

菜肴	配件	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	System
酥饼-单层	浅搪瓷烤盘	3	140-150 *	20-35	
酥饼-单层	浅搪瓷烤盘	3	140-150 *	25-40	
酥饼-两层	浅搪瓷烤盘	2, 3	140-150 *	25-40	
酥饼-三层	浅搪瓷烤盘	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
杯子蛋糕-单层	浅搪瓷烤盘	3	140-150 *	20-35	
杯子蛋糕-单层	浅搪瓷烤盘	3	150-160 *	20-35	
杯子蛋糕-两层	浅搪瓷烤盘	1, 3	140-150 *	30-45	
杯子蛋糕-三层	浅搪瓷烤盘	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
海绵蛋糕	直径26cm的 圆形饼模/网格 烤架	2	160-170 *	20-35	
海绵蛋糕	直径26cm的 圆形饼模/网格 烤架	2	160-170 *	20-35	
苹果派	2*直径20cm的 圆形饼模/网格 烤架	2	170-180	65-85	
苹果派	2*直径20cm的 圆形饼模/网格 烤架	3	160-170	65-85	
海绵蛋糕	直径26cm的 圆形饼模/网格 烤架	2	150-160	10	
				15-25	

\*需要快速预热10分钟。

### 烧烤

菜肴	配件	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	System
吐司	网格烤架	5	230 *	0:30 - 2:30	
汉堡包	网格烤架+滴 水盘	4	230 *	25-35 **	

\*需要快速预热10分钟。

### 蒸汽模式

菜肴	配件	层数 (从下至上)	温度 (°C)	Cas kuhanja v sopari (min)	System
花椰菜·新鲜·一盒	孔蒸容器+滴 水盘	3+1	100	25-30	
花椰菜·新鲜:300克	孔蒸容器+滴 水盘	3+1	100	20-25	
豌豆·冷冻:25千克	孔蒸容器+滴 水盘	3+1	100	45-50	
豌豆·冷冻:1.8千克一盒	2*孔蒸容器+滴 水盘	3+2+1	100	55-60	

## 产品中有害物质的名称及含量

## NAME AND CONTENT OF HAZARDOUS SUBSTANCES IN PRODUCTS

部件名称 Component name	有害物质 Hazardous substance					
	铅 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	镉 Cadmium (Cd)	六价铬 Hexavalent Chromium (Cr (VI))	多溴联苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
外壳件 Enclosure material	x	o	o	o	o	o
印刷电路板 Printed circuit board assembly	o	o	o	o	o	o
保温材料 Thermal insulation material	o	o	o	o	o	o
电机 Motor	x	o	o	o	o	o
控制器及电器元器件 Electric controller and parts	o	o	o	o	o	o
电源线及连接器 Plug, cable and connector	o	o	o	o	o	o
包装印刷组件 Package and printing material	o	o	o	o	o	o

本表格依据SJ/T 11364的规定编制

- o 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572 规定的限量要求以下。
- x 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

This table is prepared in accordance with the provisions of SJ/T 11364.

- o Indicates that said hazardous substance contained in all of the homogeneous materials for this part is below the limit requirement of GB/T 26572.
- x Indicates that said hazardous substance contained in at least one of the homogeneous materials used for this part is above the limit requirement of GB/T 26572.









**ASKO**



524648