

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

組合式蒸烤爐

BO6SA2T1-42 OCS8676S

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

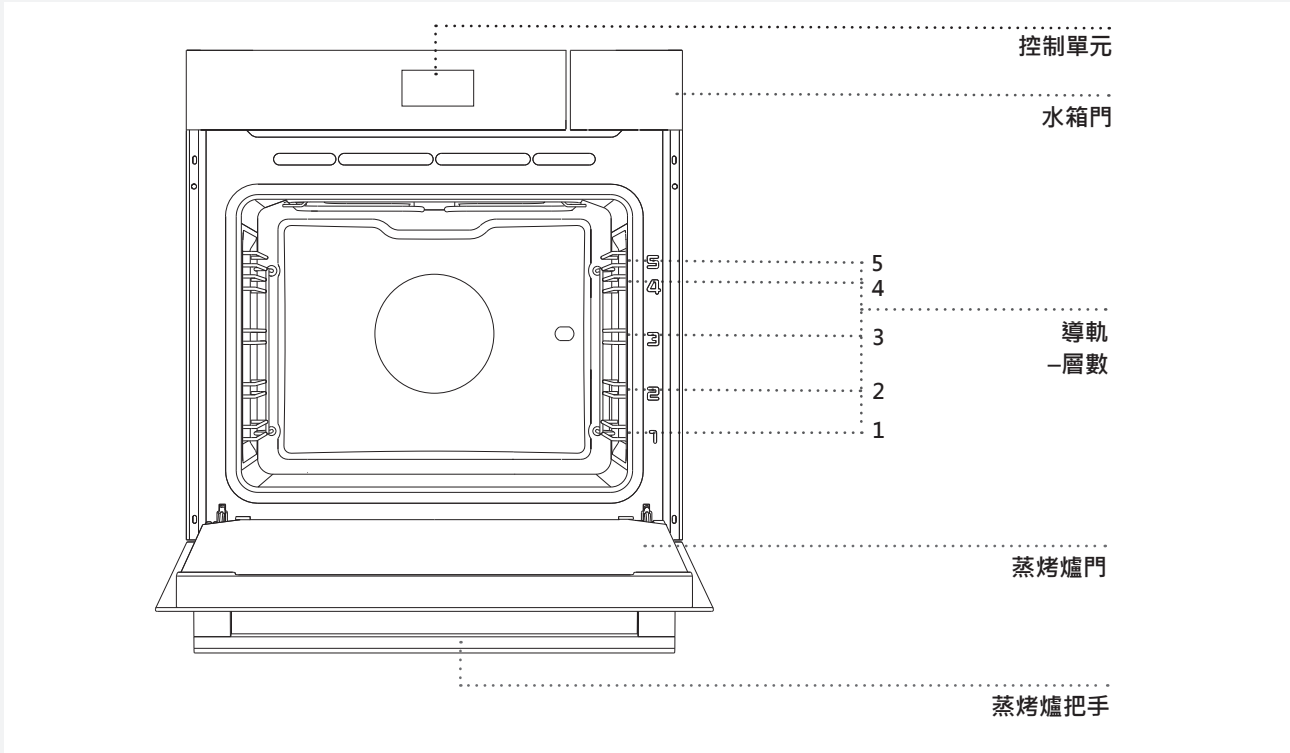
目錄

組合式蒸烤爐	4
技術參數	4
控制單元	6
重要安全指南	7
產品連接電源前:	8
首次使用產品前	9
水箱注水	10
烹飪步驟 (1–6)	11
步驟 1: 首次開啟蒸烤爐	11
步驟 2: 選擇基礎烹飪功能表和設置	13
步驟 3: 開始烹飪過程	22
步驟 4: 烹飪結束·關閉蒸烤爐	22
步驟 5: 選擇額外功能	23
步驟 6: 常用設置	25
加熱系統(烹飪模式)詳解以及烹飪介紹(圖表)	26
維護和清潔	39
常用蒸烤爐清潔方式	39
使用蒸汽清潔程序清潔蒸汽烤箱	40
導軌的拆卸和清潔	41
蒸烤爐門的拆卸和安裝	42
蒸烤爐門內玻璃的拆卸和安裝	43
蒸烤爐內部照明燈泡的更換	44
故障排除表	45
廢物丟棄	46
烹飪測試	47

組合式蒸烤爐

(蒸烤爐和配件詳解-依據型號)

下圖顯示了其中一款蒸烤爐。本說明書適用於同一系列不同型號的組合式蒸烤爐，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 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

產品銘牌位於蒸烤爐邊緣處，打開機門可見。

導軌

烤架、淺烤盤和深烤盤可以放入蒸烤爐的四個導軌層。(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。

伸縮導板有數種設計，視機型而有所不同：3 個部份伸縮導板；1 個可取下導板與 2 個部份伸縮導板；以及 3 個可取下導板。

爐門安全開關

蒸烤爐在工作中門被打開時，安全開關會關閉蒸烤爐內部加熱器和風扇，以免熱氣迅速散出，灼傷用戶。當再次關閉蒸烤爐門後，安全開關又將內部加熱器和風扇開啟，蒸烤爐繼續工作。

冷卻風扇

蒸烤爐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。

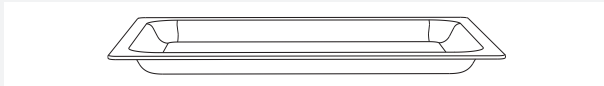
冷卻風扇的應用操作

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。

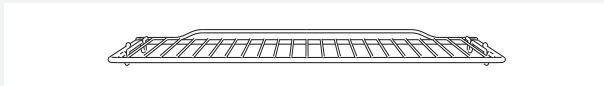
(冷卻風扇此時的運作時間視烤箱中央的溫度而定)。

蒸烤爐配件

玻璃烤盤可用於全部烹飪模式。也可當託盤使用。

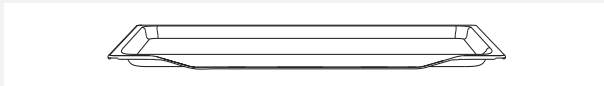


烤架用於燒烤或者支撐烤盤和其他器皿。

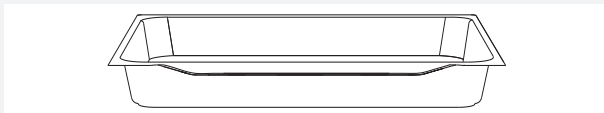


💡 烤架上有安全突起，避免烤架滑落。因此，當取出烤架時，需將烤架前端輕輕抬起。

淺烤盤用於烘焙糕點。



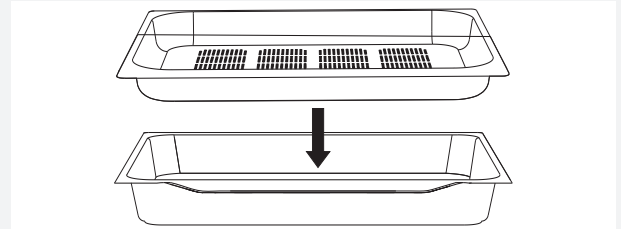
深烤盤用於烤肉和烘焙糕點，也充當滴水盤。



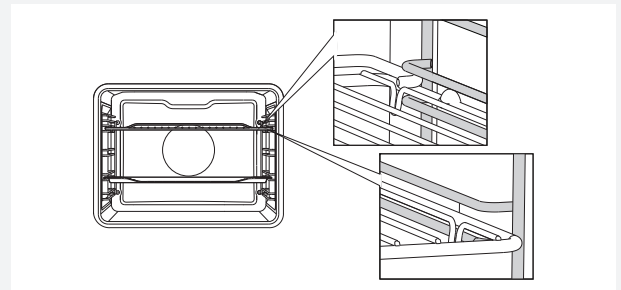
💡 請勿將深烤盤放入蒸烤爐第1層，除非將深烤盤用於滴油盤使用時。

多孔蒸盤可用來烹煮蔬菜、馬鈴薯、魚或肉，盤子可避免食物與底部深烤盤收集的冷凝水接觸。

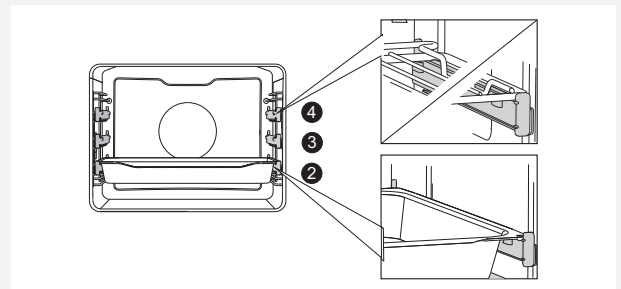
💡 使用多孔蒸盤時，一定要將深烤盤放在多孔蒸盤下。這種組合只能在第二層上蒸煮時使用。



請將烤架或烤盤置於導軌之間。



若有伸縮導板，先拉出其中一層的導板，然後將柵板或燒烤盤放上去，然後用手盡量將柵板或烤盤推進烤箱中推到底。

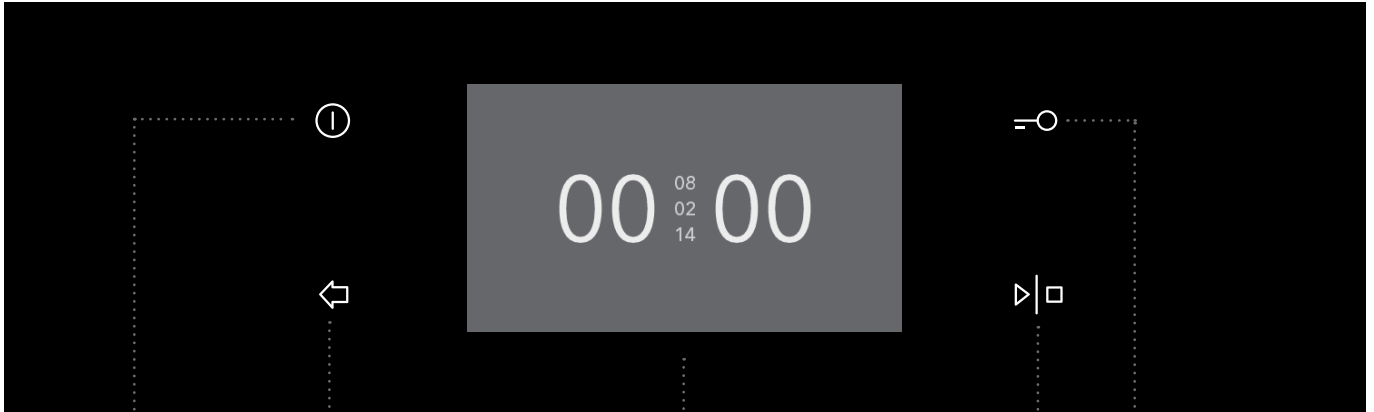


💡 伸縮導板放入蒸烤爐後，再關閉蒸烤爐門。



高溫烤制食物，請使用蒸烤爐手套。

控制單元



1 開/關

2 返回

輕按返回
上一級菜單。

長按返回主菜單。

3 顯示屏
選擇和顯示設置

4 開始/暫停

5 童鎖

注意：

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

重要安全指南

請仔細閱讀以下說明，並將此份說明妥善保存，以便日後查閱。

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

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

使用期間，機器會變得很燙，小心不要碰到這些烤箱的發熱體。

警告：機器零件在使用期間會變得很燙，務必讓孩童遠離烤箱。

若想在烤箱裡使用溫度計，僅能使用我們所推薦的溫度計。

警告：更換燈泡前，請確定機器已經斷電，以避免觸電。

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

不要使用蒸氣清洗器或高壓清洗器來清潔機器，否則會有觸電的危險。不可使用外部計時器或特殊控制系統來控制機器。

本產品為家用型電烤箱，請勿用作其他用途。

由專業人員連接電源，不正規的操作可能造成機器嚴重損壞。

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

如電源線損壞，務必由廠家、服務代理商或者類似人員進行更換以免產生事故。

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

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

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

請確保通風孔暢通無遮蓋。

安全正確的使用蒸烤爐

將蒸烤爐接電前，先在室溫中放置一段時間，讓所有零部件都適應室溫。若蒸烤爐放在接近或低於零度的溫度中，一些零部件可能會損壞，特別是水泵。

不可在低於 5°C 的環境中操作機器。在此溫度下，水箱內殘留的水可能會結凍，若在這種狀況下開動機器，可能損壞水泵。

如果機器無法正常運作，請立即斷電。

請勿在蒸烤爐內存放任何物品，否則蒸烤爐啟動時會造成危險。

請勿使用不適合人體攝入的蒸餾水。

蒸煮過程結束後，爐內還殘留一些蒸汽，請小心打開機門以免燙傷。

溫度下降至室溫後再清潔蒸烤爐。

烹調完畢後，蒸汽系統內殘存水分會抽回水箱中，水箱水可能會很燙，倒水時請小心。

為避免水垢堆積，烹調完畢後請打開機門，讓內部降至室溫。

產品連接電源前：



連接電源前，請仔細閱讀說明書。一切由於連接電源或產品操作不當導致的損壞將不屬質保之列。

首次使用產品前

拿到產品後，請拆除所有包裝。

請用溫水和常規洗滌劑清洗所有配件。請勿使用刺激性清洗劑。

首次使用蒸烤爐加熱，會釋放新蒸烤爐的特殊氣味，屬正常現象，請做好室內通風準備。

蒸煮法

蒸煮法是一種天然而健康的烹調方法，能保有食物的原汁原味。該烹調法不會溢出任何味道，同時無需在水中加入鹽或任何香料。

蒸煮法優點如下：

可在蒸爐內部達到100°C前就開始蒸煮(燉或烤)，還可選擇更低溫度進行慢速蒸煮。

蒸煮法煮出的食物相當營養，因為食物中的維生素和礦物質大部分得以保留，只有食物與底盤冷凝水接觸部分營養被溶解到水裡。

在烹調過程中，完全不需要添加食用油。蒸汽會鎖住食物的原味，不會竄入其他味道，也不會讓盤子

或烤架的味道滲入其中。因食物並未在水中稀釋，營養基本不會流失。此外，蒸汽不會散播氣味，所

以魚類和肉類都可以與蔬菜一起烹飪。蒸汽還適用於食物熱燙、解凍、重新加熱或者保溫。

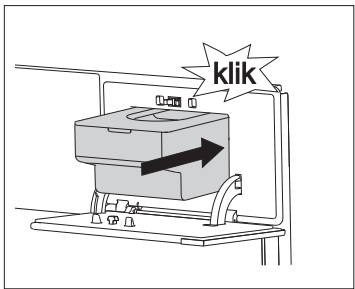
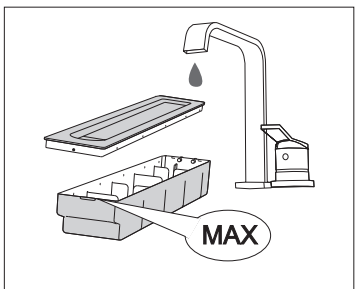
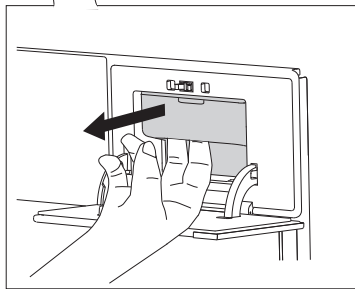
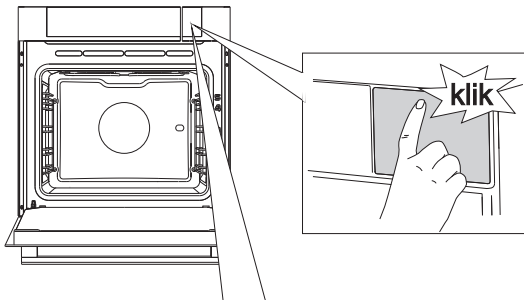
水箱注水

水箱使用獨立供水系統，將水注入蒸烤爐中。水箱容量約1.2公升（最大水位，見水箱標示）。

💡 請在首次使用前清潔水箱。



請注入乾淨的自來水、不含添加劑的瓶裝水或者適合烹調的蒸餾水。注水溫度應為 $20^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ 。



1 按壓以打開水箱門。

2 抓住凹槽，將水箱拉出蒸烤爐。

3 打開水箱頂蓋，用清水沖洗。
使用前，注入乾淨冷水，加到水箱的最大水位線標示處

4 將水箱推回箱體。
然後按壓水箱門將其關閉。


💡 烹調完畢後，蒸汽系統內殘存的水分會被抽回水箱中，請倒空並清潔水箱，然後晾乾，下次使用前再注入乾淨的水。

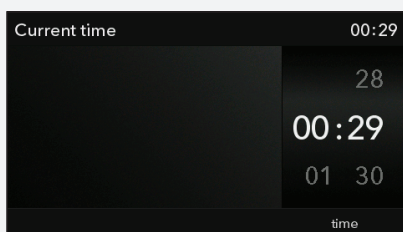
烹飪步驟 (1-6)

步驟 1: 首次開啟蒸烤爐


時鐘設置

接通電源後，設置日期。

 上下滑動手指以選擇菜單。



輕按屏幕設置時間，輕按“開始/停止”鍵，確認選擇。

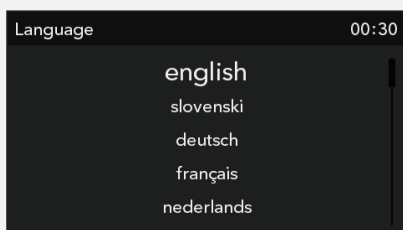
 時鐘設置與否不影響蒸烤爐正常工作。但是，定時功能將無法使用(參考設置定時功能章節)。無操作幾分鐘後，蒸烤爐進入待機狀態。

更改時鐘設置



當無定時功能開啟時，時鐘可以更改設置(參考常用設置章節)。

語言設置

多種語言可供設置，英語為出廠預設語言。



選擇到您想要的語言時，字體變大

 輕按  鍵，返回主功能表

測試水硬度

在第一次使用前，應測試水硬度。

顯示屏上會出現警告訊息：請使用測試紙來測量水的硬度。



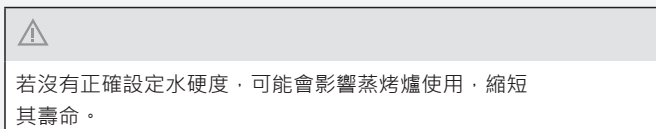
- 將測試紙(隨機器提供)浸入水中1秒鐘。
- 取出等候一分鐘後，觀察紙上條紋的數目。
- 將紙條上顯示的資訊輸入機器。
- 轉動旋鈕，按“開始、停止”確認選擇。

	4 條綠條紋	軟質
	1 條紅條紋	微硬
	2 條紅條紋	中等
	3 條紅條紋	硬質
	4 條紅條紋	極硬

廠家默認設置為最高水硬度。


變更水硬度設定

您也可以在“常用設置”功能表中設定水硬度。



步驟 2: 選擇基礎烹飪功能表和設置

烹飪食物有多種方式可選:

 上下滑動手指以選擇菜單



輕按相應圖片，選擇模式。選中的的菜單名會顯示在屏幕上方。

專家模式

使用者可以根據個人喜好，選擇不同重量、溫度、時長等。

自動模式

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

此模式中包含大量預設功能表可供選擇，資料均由專業廚師和營養專業提供。

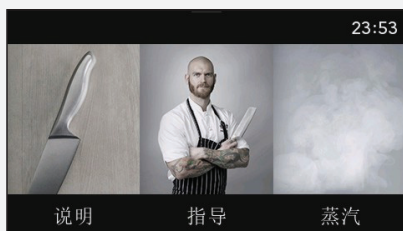
我的食譜

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

蒸汽模式

天然的蒸煮模式，可完整鎖住食物的鮮香。

A) 選擇食物種類烹飪 (自動模式)



選擇自動模式



選擇食物種類。然後，選擇具體食物。



預設資料將顯示：

- 重量
- 熟度 (強度)
- 時長 (結束時間以灰色顯示)

重量和成熟度可以改變，選中的值將會在屏幕上顯示。



通過輕按上部選項條或者相應圖標進行額外設置。



- 烤箱照明



- 選中菜譜的烹飪方式



- 分段烹飪 (詳情見分段烹飪章節)



- 烹飪結束時間設置 (詳情見定時功能章節)



- 倒計時 (詳情見附加設置章節)


快速預熱

自動模式中的一些菜譜包含快速預熱功能 .

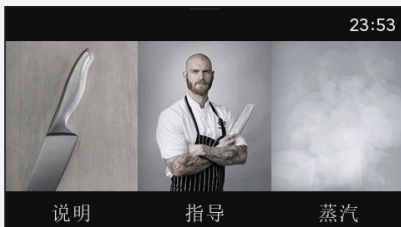
當設置此類菜譜時，將會出現以下語言：“ Selected program includes preheating.” (“ 所選套餐程式含快速預熱。”) 當快速預熱開始前，請勿將食物放入蒸烤爐。此圖示 °C 會在顯示幕上閃爍。

當設定溫度到達後，快速預熱完成，並伴隨提示音。

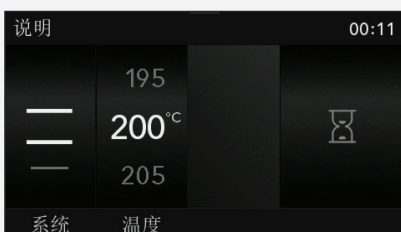
顯示屏將會出現以下語言：“ Preheating complete” . (“ 快速預熱完成。”) 此時，請打開機門，放入食食物，關閉機門，程式繼續

 使用快速預熱功能時，預約功能無法使用。

B) 選擇烹飪模式 (專家模式和烹飪模式)




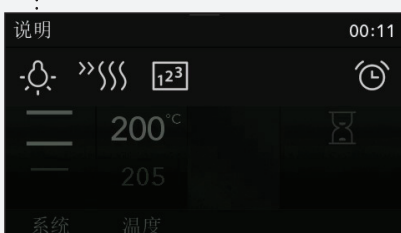
選擇專家模式



選擇默認設置

- 系統
- 烤箱溫度

輕按圖標  選擇烹飪時間
(結束時間以灰色顯示在顯示屏上)



通過輕按上部選項條或者相應圖標進行額外設置



- 烤箱照明



- 預熱




- 分段烹飪 (詳情見分段烹飪章節)



- 倒計時 (詳情見附加設置章節)




 如果您選擇耗時，您可以在額外設置中選擇延遲開始。(詳情見定時功能章節)




- 增加蒸汽 (見蒸汽注入章節)

觸摸開始鍵


 上升的溫度和消耗的時間將會顯示在顯示屏上。

快速預熱







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

系統	詳解	預設溫度(°C)
組合系統/蒸汽系統		
  	<p>熱風+蒸汽組合 該系統可用於烹製和解凍食物，過程快速高效，且保留食物原有色澤與形狀。 共有三檔供選擇：</p> <p>高溫 中溫 低溫</p>	180

定時功能 – 時長



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



設置時長

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



設置預約功能

此功能會直接顯示程式完成時間，所以，請確保蒸烤爐時鐘準確。

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，蒸烤爐會自動停止工作(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，蒸烤爐進入待機狀態。顯示幕會顯示當前時間。

分段烹飪

最多可選擇3個不同烹飪階段按順序烹飪。




在額外設置中，可選擇分段烹飪。



雙擊屏幕，選擇第二步，第三步。輕按相應圖標來確定或刪除步驟。

輕按開始鍵START，蒸烤爐開始烹飪。蒸烤爐首先進入第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。

蒸汽喷射

烹調以下食品時，建議使用蒸汽喷射功能：

- 肉類 (烹飪程式即將結束時)：這會讓肉品更多汁軟嫩，同時採用蒸汽喷射則無需給肉品表層塗油。
- 肉類：牛、小牛、豬、野味、羊、魚、香腸；
- 麵包、麵包卷：在烘焙開始後的前 5-10 分鐘使用蒸汽喷射，則麵包外皮酥脆、色澤焦黃；
- 蔬菜與水果蛋奶酥、意式寬面、含澱粉的菜肴、布丁；
- 蔬菜，特別是馬鈴薯、花椰菜、西蘭花、蘿蔔、西葫蘆和茄子。

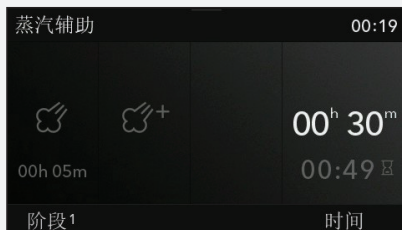
在專家模式(Pro)下分段烹飪程式裡可啟動蒸汽喷射功能(詳見第 9 章)。

 分段烹飪模式下總的烹飪時間不能低於5分鐘。

蒸汽喷射步驟



在額外設置中，選擇蒸汽喷射符號。



雙擊選擇第1、2、3步。

連續注入蒸汽的時間間隔至少為3分鐘。首先，步驟1運行，機器進行蒸汽喷射，符號閃爍，當達到設定時間，步驟2和步驟3相繼運行。當3步均完成，符號消失。

直接蒸汽喷射

輕按開始鍵，啟動蒸烤爐



在額外設置中，輕按直接蒸汽喷射符號。

該符號將顯示在屏幕上。直接蒸汽喷射功能可在三個步驟中重複。

步驟 3: 開始烹飪過程

烹飪開始前，開始/暫停鍵 START/STOP 會不斷閃爍。按住此鍵，烹飪開始。

在烹飪過程中，可以輕按屏幕改變設置。(溫度·時間·分段模式)

輕按開始/暫停鍵 START/STOP 改變其他設置或者結束烹飪。顯示屏會顯示：

“ Program paused. Do you wish to cancel it?”

進程暫停，您想要取消嗎？



步驟 4: 烹飪結束，關閉蒸烤爐



當烹飪結束時，顯示幕會顯示。



結束!

選擇此圖示以結束烹飪。顯示幕進入主菜單。



延長烹飪時間

選擇此圖示以延長烹飪時間。

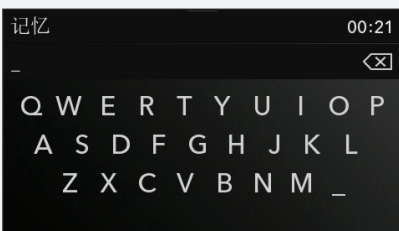


添加最常用菜單

選擇此圖示以添加成為最常用功能表。

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

存儲常用功能表 (我的菜譜)



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

輕按開始/暫停鍵 START/STOP 鍵，儲存設置。

💡 存儲過的功能表可以在未來使用。可直接在主功能表中選擇我的菜譜。

步驟 5: 選擇額外功能

☰ 上下滑動手指以選擇菜單



輕按選擇額外功能。



輔助清潔功能(Aqua clean)

使用此功能可以幫助除去殘留在蒸烤爐內部的油污和食物殘留。

在深烤盤中倒入0.6 升水，並置於蒸烤爐底層。30 分鐘後，蒸烤爐內壁上的食物殘留會被軟化，此時，請用潮濕抹布清潔即可。(參見維護和清潔)

解凍

使用此功能時，僅開啟背部風扇，任何加熱器均關閉狀態。可用於緩慢解凍食物(蛋糕、糕點、麵包、卷類以及結凍的水果)。

通過選擇相關圖示可以選擇食物種類、種類和解凍開始結束時間。

解凍時間過半時，請打開機門將食物翻轉、分開以增加解凍效果。

快速預熱

當需要蒸烤爐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。當蒸烤爐加熱到預設溫度時，快速預熱完成，可放入食物進行烹飪。

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

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。



輕按圖標，結束烹飪。



童鎖

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



如果沒有使用任何定時功能 (顯示幕只顯示時鐘)，當童鎖處於開啟狀態時，蒸烤爐無法運行。如果沒有使用任何定時功能 (顯示幕只顯示時鐘)，當童鎖處於開啟狀態時，蒸烤爐無法運行。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。蒸烤爐關閉後，童鎖仍保持開啟狀態。若想更改設置，必須解除兒童鎖。



蒸烤爐內部照明

機門打開或蒸烤爐開始工作時，蒸烤爐內部照明自動點亮。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。



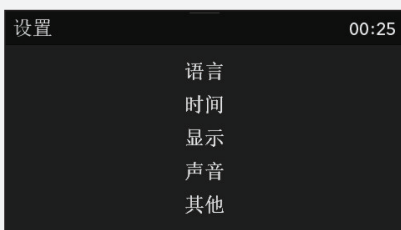
如無任何操作，提示音會在1分鐘後自動關閉。

步驟 6: 常用設置

 上下滑動手指以選擇菜單



輕按選擇常用設置



選擇到您想要的設置時，字體變大

語言

選擇顯示語言

時鐘

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

音量

僅在無倒計時功能開啟時，可調整提示音音量。

可設置：按鍵音量

顯示

可設置：顯示幕亮度

夜間模式 – 自動關閉顯示幕。

其他設置

關閉烤箱照明

重置出廠設置

水硬度

除垢



斷電或者關閉蒸烤爐後，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。加熱空蒸烤爐消耗大量能量。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良好。

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，蒸烤爐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。

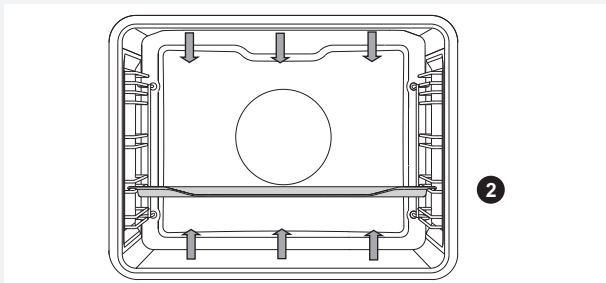
可在烹飪結束前大約10分鐘，關閉蒸烤爐，以節約能耗。

請勿在蒸烤爐內冷卻食物，以免蒸烤爐門內出現水珠。

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
肉餡糕	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

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			
白麵包*	3	180-190	45-55
蕎麥麵包*	3	180-190	45-55
全麥麵包*	3	180-190	45-55
黑麥麵包*	3	180-190	45-55
斯佩爾特小麥麵包*	3	180-190	45-55
甜蛋奶酥	1	170-180	35-45
卷類*	3	200-220	30-40
核桃麵包	2	180	55-60
海綿蛋糕*	3	160-170	25-30
芝士蛋糕	3	170-180	65-75
杯形蛋糕	3	170-180	25-30
小糕點(麵粉發酵)	3	200-210	25-30
捲心菜俄式餡餅*	3	185-195	25-40
水果蛋糕	3	160-170	40-50
酥皮曲奇	3	90	120

小貼士	方法
蛋糕裡面熟了嗎？	• 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，說明裡面也已經熟了。
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。	• 使用暗色的烤盤。 • 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



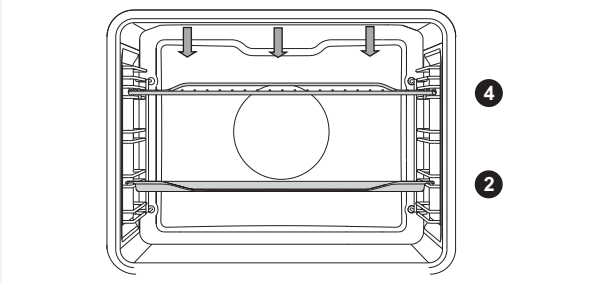
請勿將深烤盤置於第1層(最底層)。

全區域燒烤、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，頂部內圈加熱器工作。



開啟頂部內圈加熱器預熱5分鐘。

請即時關注蒸烤爐內情況，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，請清洗蒸烤爐內部和各種配件。

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	180g/塊	4	240	18-21
豬頸肉	180g/塊	4	240	18-22
豬排	180g/塊	4	240	20-22
烤香腸	100g/根	4	240	11-14
吐司麵包				
吐司	/	4	240	3-4
三明治	/	4	240	5-7

全區域燒烤 – 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分熟	180g/塊	4	240	14-16
牛排 · 全熟	180g/塊	4	240	18-21
豬頸肉	180g/塊	4	240	19-23
豬排	180g/塊	4	240	20-24
小牛肉	180g/塊	4	240	19-22
烤香腸	100g/根	4	240	11-14
午餐肉	200g/塊	4	240	9-15
魚類				
魚類	600	3	240	19-22
吐司麵包				
6片白麵包*	/	4	240	1.5-3
4片穀物麵包*	/	4	240	2-3
三明治*	/	4	240	3.5-7

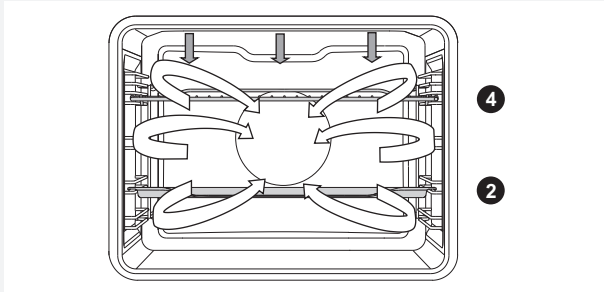


開啟頂部加熱器時，請保持機門關閉。燒烤時，蒸烤爐內各部件溫度較高，請使用蒸烤爐手套和肉鉗。

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。

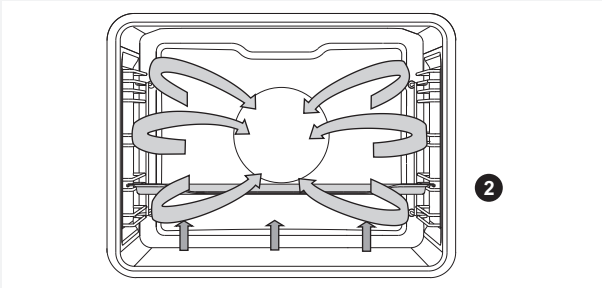


食物種類	重量 (g)	層數 (自下而上)	溫度 (°C)	溫度 (°C)
肉類				
鴨肉 *	2000	2	150-170	80-100
烤豬肉	1500	2	160-170	60-85
豬肩肉	1500	2	150-160	120-160
豬小腿	1000	2	150-160	120-140
半隻雞	600	2	180-190	25 (一面) 20 (另一面)
雞肉*	1500	2	210	60-65
魚類				
鱒魚	200g/條	2	170-180	45-50

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。

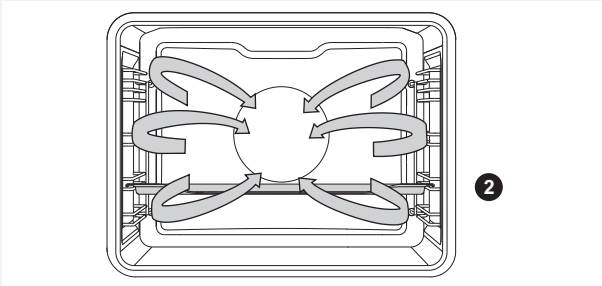


食物種類	層數 (自下而上)	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)
酥皮芝士蛋糕	2	150-160	65-80
比薩 *	2	200-210	15-20
酥皮法式洛林糕	2	180-200	35-40
蘋果派	2	150-160	35-40
薄皮蘋果卷	2	170-180	45-65

3D 熱風迴圈



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蒸烤爐內部熱量均勻分佈。



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。

如果食物表層加以覆蓋，烤出來更加鮮嫩多汁。

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
雞胸肉	1000	2	180-190	60-70
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。

為達到均勻烘焙效果，請確保放入蒸烤爐前的糕點厚度一致。

食物種類	層數 (自下而上)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
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	30-40
海綿蛋糕卷*	2	160-170	15-25
酥皮水果蛋糕	2	160-170	50-70
猶太麵包	2	160-170	35-50
蘋果卷	2	170-180	40-60
果醬卷	2	190-210	25-45
比薩 *	3	150-160	15-25
酥皮餅乾	3	150-160	15-28
壓制餅乾	3	170-180	20-35
曲奇	3	170-180	20-30
薄皮曲奇	3	180-190	25-45
奶油餡糕點	2	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
優酪乳	3	40	240

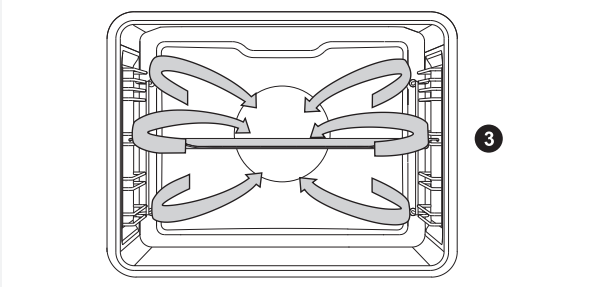


請勿將深烤盤放入第1層。

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 (自下而上)	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)
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 千克	3	200	120-140
魚類			
整魚, 200 克/條	3	190	40-50
魚片, 100 克/份	3	200	25-35
糕點			
壓制餅乾*	3	170	20-25
小型紙杯蛋糕	3	180	25-30
海綿蛋糕卷	3	180	15-25
酥皮水果蛋糕,	3	180	55-65
蔬菜			
焗烤馬鈴薯	3	180	40-50
千層面	3	190	40-50
冷凍食物			
薯條, 1 kg	3	210	25-40
雞肉片s, 0.7 kg	3	210	25-35
魚排, 0.6 kg	3	210	20-30

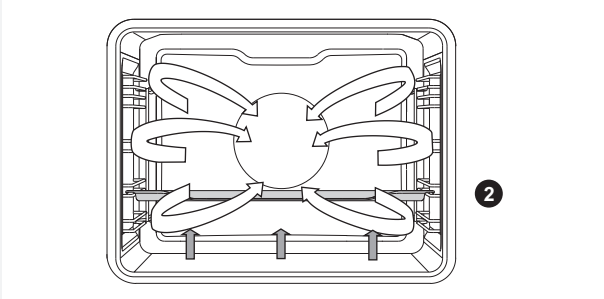


請勿將深烤盤放入第1層

底部加熱器+背部風扇



適合烘焙發酵麵團和製作水果、蔬菜罐頭。請使用淺烤盤並置於第2層。



食物種類	層數 (自下而上)	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)
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。

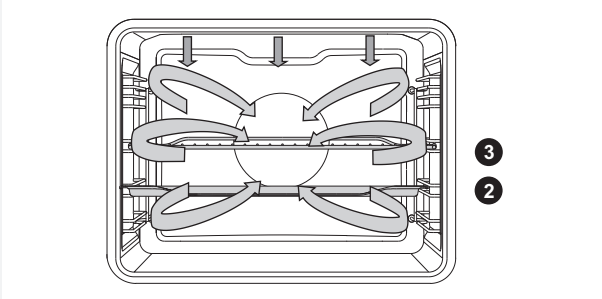
製作過程中請時刻注意罐內情況，直到罐中水分漸漸消失(罐子中出現泡泡)。

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升	40-55	關閉電源	25
核果	6×1升	40-55	關閉電源	30
水果醬	6×1升	40-55	關閉電源	35
蔬菜				
醃黃瓜	6×1升	40-55	關閉電源	30
豆類、胡蘿蔔	6×1升	40-55	120°C, 60分鐘	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2層進行燒烤。請記住，使用烤架燒烤時，務必在第1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1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
牛裡脊	1000	2	190-210	50-70	55-75*
整只雞	1500	2	170-190	60-75	85-90
整只雞	2000	2	170-190	90-110	85-90
火雞	4000	2	160-180	150-80	85-90
烤豬肉	1000	2	150-170	100-120	70-85
肉餡糕	1000	2	160-180	70-80	75-80
小牛肉	1000	2	170-190	85-105	55-75
羔羊肉	1000	2	170-190	50-60	70-80
鹿肉	1000	2	170-190	50-65	70-80
鹿肉	1500	2	160-180	35-55	75-85


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

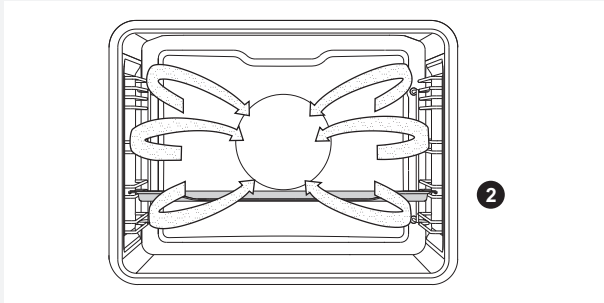
組合系統 / 蒸汽系統

熱風+蒸汽模式



蒸汽發生器將水轉化為蒸汽進入蒸爐內。此外，背部加熱器與風扇同時運作，使熱氣與蒸汽持續對流。

 請往水箱內注入清水。



食物種類	重量 (g)	層數 (自下而上)	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)
牛肉/腿	1000	2	170-190	65-80
牛肉/腰	1000	2	170-190	60-85
小牛肉/腿	1000	2	170-190	75-90
小牛肉/腿	1500	2	170-190	90-110
羊肉	1000	2	180-200	70-85
整只家禽	1500	2	170-190	70-85
家禽/胸部	1000	2	170-190	50-70
豬肉/肉片	1000	2	170-190	90-120
魚	1000	2	180-200	25-35
土豆	1000	2	170-190	35-45
土豆與西蘭花	1000	2	170-190	35-45

維護和清潔



清潔前請切斷蒸烤爐電源並使其完全冷卻。
請勿讓兒童在無監管的情況下清潔蒸烤爐。

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蒸烤爐鋁制表面。請勿使用研磨性的清潔劑及海綿。

注意:請勿讓此類表面接觸蒸烤爐清潔噴霧，因為噴霧會明顯並永久地損壞鋁制表面及附件。

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。

噴漆塗層及塑膠表面

(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；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污劑。



請勿讓鋁塗層表面接觸蒸烤爐清潔噴霧，因為噴霧會明顯並永久地損壞鋁制表面及附件。

常用蒸烤爐清潔方式

蒸烤爐可以進行常規的清洗(使用洗滌劑、蒸烤爐噴霧劑)，但這些只建議用來針對頑固污漬，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蒸烤爐和附件，否則污漬在燒灼過後更難清除。蒸烤爐內壁會濺到烘烤噴濺出的油脂，趁蒸烤爐仍舊溫熱時，使用溫的肥皂水進行清洗比較容易去除。對於具有頑固污漬的蒸烤爐可以用特殊的蒸烤爐清潔劑進行清潔，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。

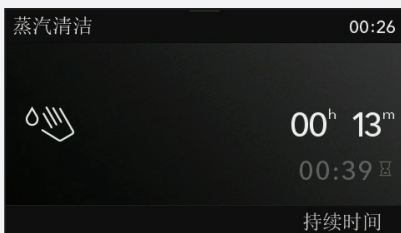
蒸烤爐、內層門材料、烤盤以及滴油盤均具有特殊的陶瓷塗層，因此表面光滑且耐用。這種特殊塗層在常溫下更容易清洗。

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

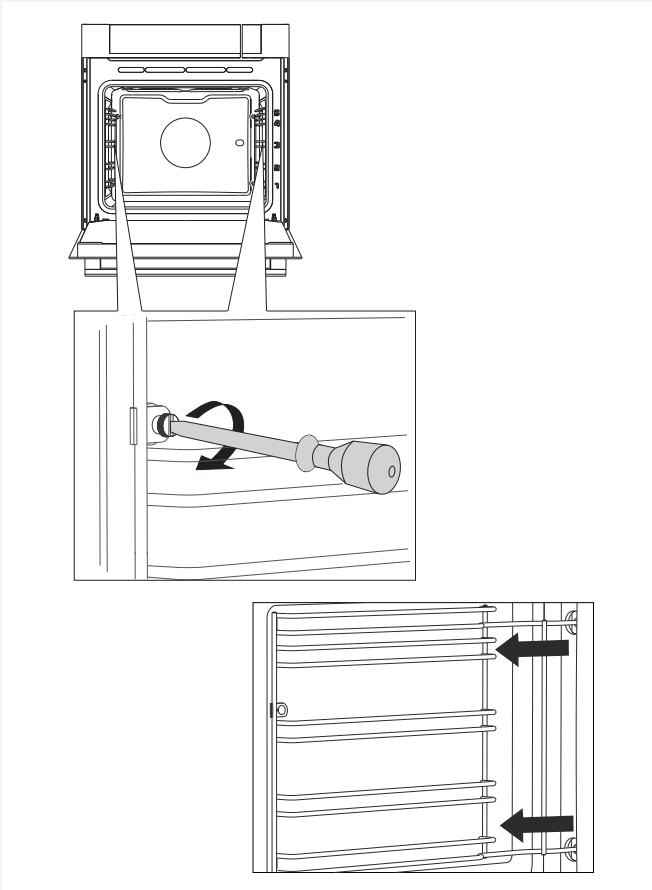
我们建议使用 DeLonghi 除垢剂，效果极佳。

此时显示幕上显示以下资讯：“Please run the descaling procedure.”（请执行除垢程式）。显示幕上资讯会指导您完成整个除垢程式。

- 1、将除垢剂倒入水箱（与清水混合，比例为 1:8）。
- 2、除垢程式运行。
- 3、除垢程式完成后，将水倒出，清洗水箱，然后加入清水准备进入清洗程式。
- 4、清洗程式完成，清洁水箱与蒸烤炉。

導軌的拆卸和清潔

請使用常規方法清洗導軌。



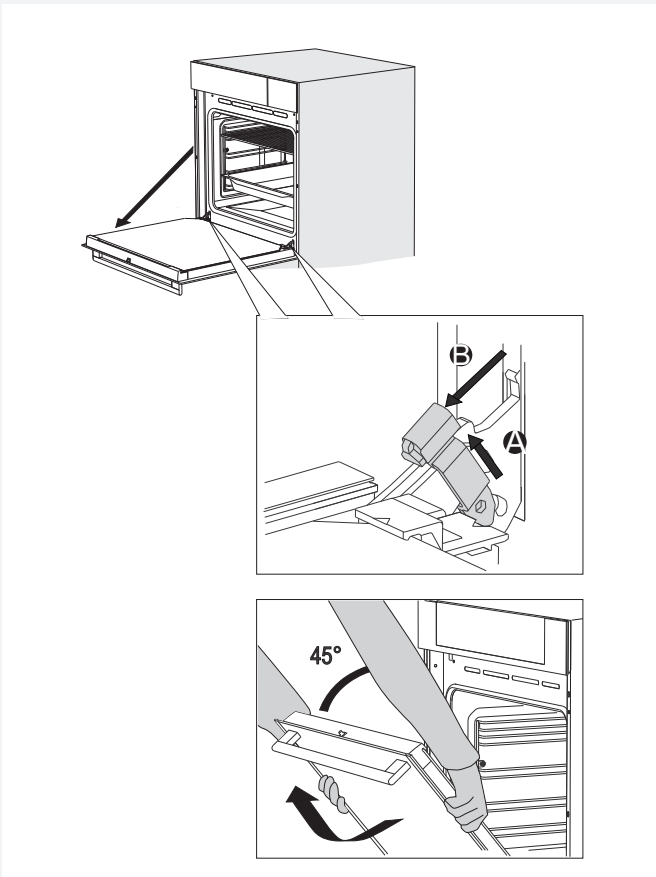
1 擰下螺絲。

2 取下導軌。



清洗後，重新裝上導軌，並擰緊螺絲。

蒸烤爐門的拆卸和安裝



1 首先，完全打開蒸烤爐門。

2 緩緩提起鉸鏈夾鉗後，將門朝外拉出。

3 緩緩關閉蒸烤爐門，使其與完全開門時成45度角；此時，可完全拉出機門。

💡 機門重定時，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。



安裝蒸烤爐門時，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。

門緩衝開啟 (依據型號)

蒸烤爐安裝有緩衝系統，在門關閉到達75度時，緩衝關閉。

門緩衝關閉 (依據型號)

蒸烤爐安裝有緩衝系統，在門關閉到達75度時，緩衝關閉。



如果關門用力過猛，緩衝系統作用將減弱。

機械門鎖 (依據型號)

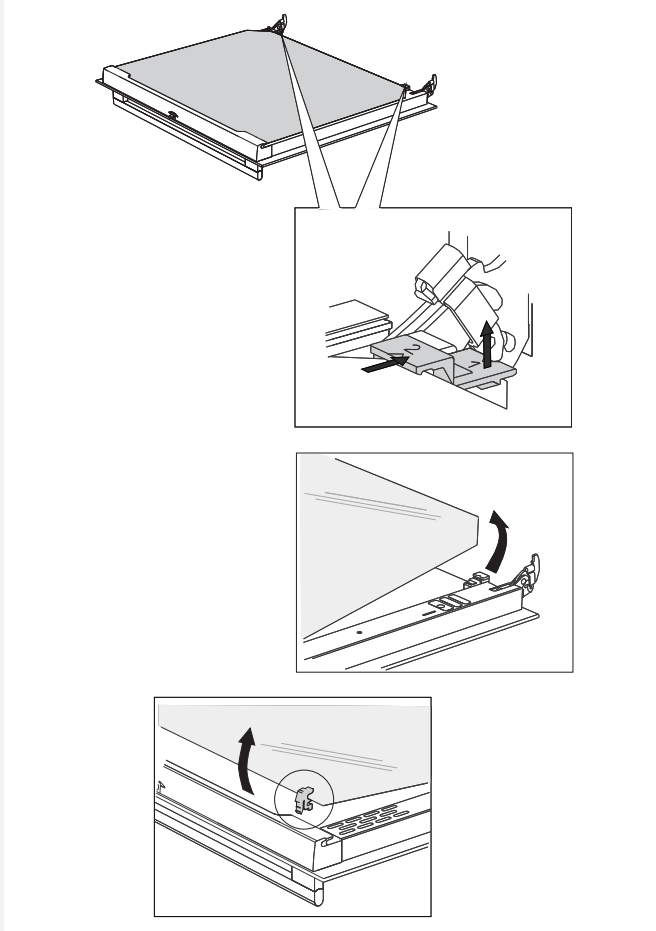
向右撥開門鎖並開啟機門。



關門後，機械門鎖自動復位鎖定。

蒸烤爐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。拆卸蒸烤爐門(參考“拆卸蒸烤爐門”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。

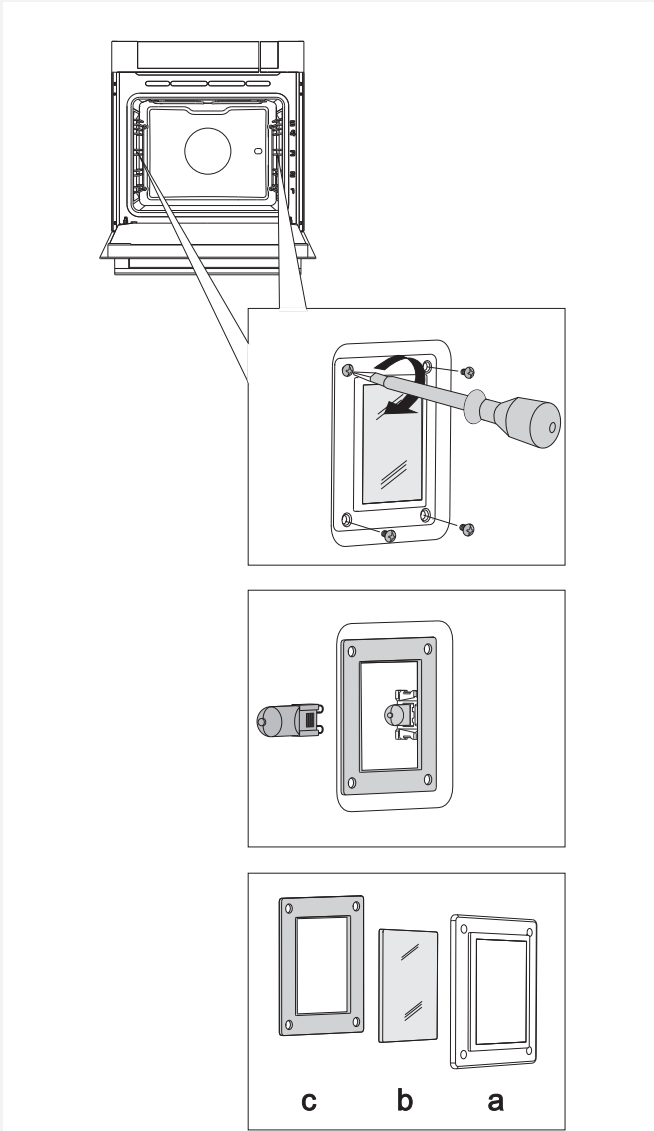
2 握住玻璃底部，緩緩抬起，此時，可以完全取下玻璃。

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。

 玻璃重定時，請按照相反的順序進行。門上的標誌(半圓)需和玻璃重合。

蒸烤爐內部照明燈泡的更換

請注意·燈泡屬於消耗品·因此不在保修範圍內。更換前·請取出蒸烤爐內各配件。
請使用十字螺絲刀。(鹵素燈: G9, 230 V, 25 W)



1 請用一字螺絲刀撬開並取下燈罩。

💡 注意: 小心操作·以免損壞搪瓷內壁。

2 取下鹵素燈

💡 注意保護·避免燙傷。

💡 燈罩上有個墊圈·切勿將其與燈罩分離。
該墊圈需與蒸烤爐內壁完美貼合。

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。	關閉蒸烤爐，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，開啟蒸烤爐。
室內電路保險絲經常跳閘	請致電維修人員或電工。
蒸烤爐照明無效	按照“更換部件”中的說明更換蒸烤爐燈泡。
糕點不熟	參見“清潔和維護”
顯示錯誤代碼 (ERRXX)*	<ul style="list-style-type: none">• 電子設備存在錯誤。關閉蒸烤爐，拔下電源插頭數分鐘後，然後重新接通電源，開啟蒸烤爐。如果錯誤仍在，請致電維修人員或電工。
水不能進入蒸汽系統	<ul style="list-style-type: none">• 檢查水箱水位。• 水箱水不夠。• 檢查水箱後水管及小孔是否堵塞。

如以上問題仍未能解決，請聯繫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。

烘焙

食物	配件	導軌層數 (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	30-35
曲奇 – 兩層*	淺烤盤	2 和 3		140-150	30-40
杯形蛋糕 – 一層	淺烤盤	3		150-160	30-35
杯形蛋糕 – 兩層	淺烤盤	2 和 3		140-150	30-35
蛋糕	環形金屬模子/烤架	2		160-170	15-20
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	導軌層數 (自下而上)	加熱系統	溫度 (°C)	烹飪時長 (分鐘)
吐司麵包*	烤架	3		240	1:20-1:40
肉餡餅*	烤架 + 烤盤當滴油盤	3		240	20-25

*需要快速預熱10 分鐘。

 **ASKO**



516954