

尊敬的客户!

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 组合式微波烤箱


BO4CM4L1-42 OCM8456S

**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。

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

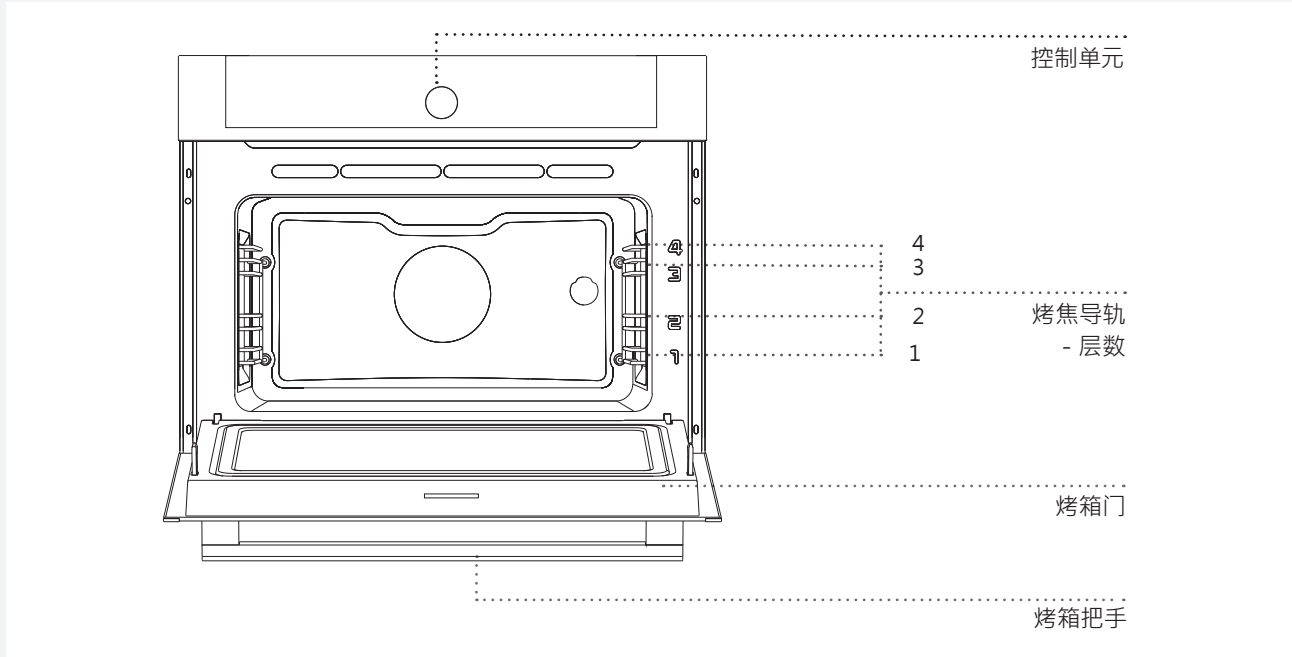
# 目录

|                         |    |
|-------------------------|----|
| 组合式微波烤箱                 | 4  |
| 技术参数                    | 4  |
| 控制单元                    | 6  |
| 重要安全指南                  | 7  |
| 烤箱连接电源前:                | 8  |
| 第一次使用烤箱                 | 9  |
| 首次开机                    | 10 |
| 设定时钟                    | 10 |
| 烹调程序步骤 (1-7)            | 11 |
| 步骤1: 选择基础烹饪菜单和设置        | 11 |
| 步骤2: 定时功能 – 时长          | 17 |
| 步骤3: 分段烹饪               | 18 |
| 步骤 4: 开始烹饪过程            | 19 |
| 步骤5: 烹饪结束·关闭烤箱          | 19 |
| 步骤6: 选择额外功能             | 21 |
| 步骤 7: 常用设置              | 23 |
| 加热系统 (烹饪模式)详解以及烹饪介绍(图表) | 24 |
| 维护和清洁                   | 43 |
| 常用烤箱清洁方式                | 43 |
| 辅助清洁功能 (AQUA CLEAN)     | 44 |
| 导轨的拆卸和清洁                | 45 |
| 烤箱内部照明灯泡的更换             | 46 |
| 故障排除表                   | 47 |
| 废物丢弃                    | 48 |
| 烹饪测试                    | 49 |
| 产品中有害物质的名称及含量           | 51 |

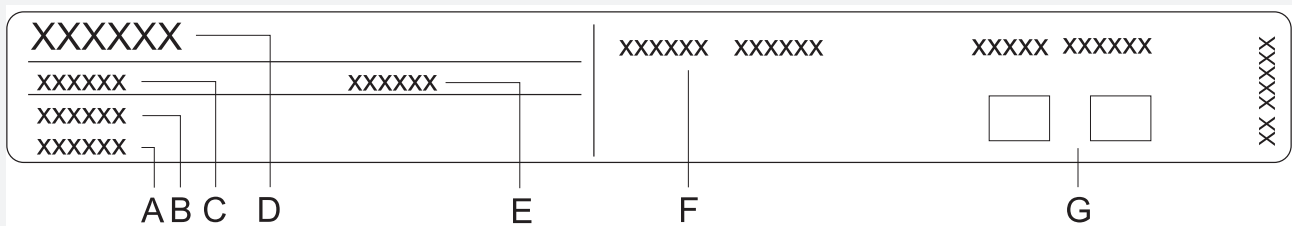
# 组合式微波烤箱

(烤箱与设备的说明根据机型有所不同)

下图为一款嵌入式家电的机型。由于说明书中所提及或附图的产品可能搭配不同的设备，因此说明书中所描述的部分功能或设备可能不存在于您购买的产品上。



## 技术参数 (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

烤箱导轨可容纳五层食物。(请注意始终从下向上来数导轨。)第3、4层用于烧烤,第一层用于食物置于玻璃盘中,微波加热

### 烤箱门安全开关

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。

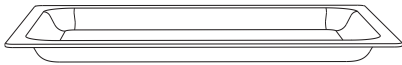
### 冷却风扇的延长工作

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(冷却风扇的延长工作时间取决于烤箱内的温度)。

### 烤箱配件

(根据型号)


**玻璃烤盘**可用于全部烹饪模式。也可当托盘使用。



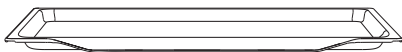
请勿在使用玻璃功能的情况下使用烤盘,浅烤盘,深烤盘或任何金属配件

**烤架**用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿。

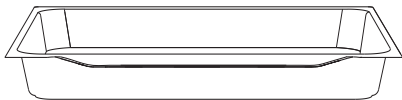



 烤架上配备了保险锁。因此,将烤箱拉出烤箱时,请向上轻抬解锁。

**浅烤盘**用于烘焙糕点。

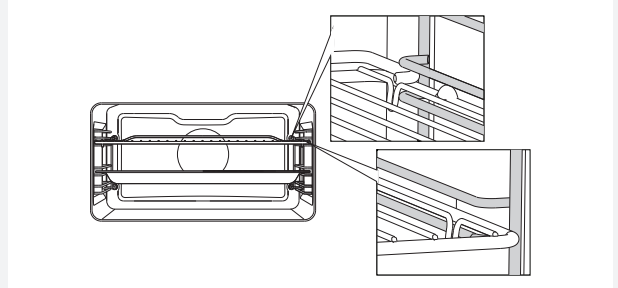


**深烤盘**用于烤肉和烘焙糕点,也充当滴油盘。



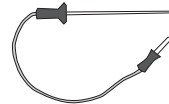
 请勿将深烤盘放入烤箱第1层,除非将深烤盘用于滴油盘使用时。

请将烤架或烤盘置于导轨之间。



请勿在使用微波炉功能的情况下使用烤架,浅烤盘,深烤盘或任何金属配件!

烤肉探针用于烧烤大块肉类。



## 控制单元



1 开关

2 灯开/关

4 按住回到主菜单。  
转动旋钮选择设置  
轻按旋钮确认设置

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Touch  
轻按以回到上一菜单。  
按住回到主菜单。

6 童锁  
锁住控制单元

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

请仔细阅读此说明书，并妥善保管以便后续使用。

孩子若要使用本机器，应至少在 8 岁以上；身心障碍人士或对此机器一无所知者，使用本机器时，应有人在旁监督或协助他们以正确安全的方式使用机器，以避免可能发生的危险。绝不要让孩童接近机器，必须有成人在旁监督指导，才可以让孩子协助清洁机器。

**警告：**机器与一些零件在使用后可能会变得很烫，小心不要碰到这些发热体。请随时注意 8 岁以下的幼童。

使用期间，机器会变得很烫，小心不要碰到这些烤箱的发热体。

**警告：**机器零件在使用期间会变得很烫，务必让孩童远离烤箱。在烤箱使用过程中请使用推荐的温度针测量实时温度。

**警告：**更换灯泡前，请确定机器已经断电，以避免触电。

清洁时请勿使用具腐蚀性的清洁剂或尖锐的金属刮刀，这会破坏烤箱涂层或保护漆，此种伤害可能会导致玻璃破裂。

请勿使用蒸气清洗器或高压清洗器来清洁机器，否则会有触电的危险。请勿使用外部计时器或特殊控制系统来控制机器。

机器仅供家用，请勿用于其他用途，如当作暖炉、烘乾宠物或其他动物、纸张、纤维制品、草药等，否则可能造成人员受伤或引发火灾。

只能由获得授权的技术人员或专家为机器接电。随意玩弄机器或进行非专业维修行为，可能会导致严重受伤或伤害机器。

若机器旁有其他装置的电线卡在烤箱门内，电线可能会受损，而导致短路。因此，务必使其他装置的电线远离烤箱。

若电线受损，请由制造商或获得授权的服务技术人员进行更换，以避免发生危险。

烤箱背层后方不能放置铝箔，也不要将烧烤盘或其他烹调用具放在烤箱底部，铝箔会让炉内空气无法流动，延迟烹调程序，并破坏漆面涂层。

操作期间，烤箱门会变得极烫，因此我们装设第三层玻璃，提供额外保护，降低烤箱表面的温度（仅部份机型有此设计）。

放入过多食物可能会让烤箱门链条损坏。请不要在开启的烤箱门上放上很重的盘子，清洁烤箱内部时，也不要将炉门倾斜。绝不要站在开启的烤箱门上，也不要让孩童坐在上面。

请确定通气孔没有遭到覆盖或阻塞。

## 安全使用微波烤箱

**警告:** 如果您所购买的烤箱可以混合运行 (微波搭配其他烹饪模式), 烤箱在运行时温度极高, 儿童禁止在无监护的条件下靠近烤箱。

**警告:** 请勿在烤箱门或门封损坏时使用烤箱, 并请专业技术人员进行维修。

**警告:** 非专业人员如摘除烤箱微波辐射防护罩将造成危险。

**警告:** 请勿将液体和其他食物在密封情况下放入烤箱, 以免造成爆炸。

注意烤箱上层和离其最近的物体间的最小距离。

本家电仅供家庭使用或以下类似环境中, 例如:

- 员工派对或其他工作环境中
- 家庭农场
- 酒店、汽车旅馆的房间, 其他住宅或出租房屋中
- 住宿加早餐酒店中

微波烤箱仅用于加热食物和饮品。干燥食物、衣服、加热热敷包、拖鞋、海绵、湿布等可能造成人员受伤、灼伤或引起火灾。

请使用适合微波炉烤箱使用的餐具进行加热。

当所加热的食物有塑料或纸质包装时, 请时刻留意烤箱以免引起火源。

当处理加热后的饮品器皿时请小心, 微波加热的饮品可能会有延迟性的沸腾。

奶瓶和婴儿食品容器中的食物在喂食钱, 需均匀摇晃或搅拌并检查温度是否适宜, 避免烫伤。

请勿使用微波炉加热带壳鸡蛋以免造成爆炸, 即使在微波加热之后亦会发生。

如您发现有烟雾, 请及时关闭电源或拔掉插头, 保持烤箱门关闭以免火焰蔓延。

将食物移除烤箱时, 请时刻佩戴微波炉隔热手套。一些锅和盘在吸收了食物热量后, 亦造成烫伤。

确保您使用的餐具适合微波烤箱。请勿使用钢质餐具或金银制品。

烤箱使用完毕后请勿在烤箱中遗留任何餐具。为避免伤害, 请勿在无任何食物放置的情况下使用烤箱。

请勿使用有裂缝或表面不光滑的陶瓷土制餐具。加热后, 水分渗透进裂缝中将造成破裂。仅可使用适合微波烤箱使用的餐具进行加热。

谨记微波炉加热指南, 采用规定的包装进行加热。

请格外小心, 加热含酒精的食物时, 酒精和空气可在烤箱中形成易燃混合物。打开烤箱门时请小心。

当使用微波、混合微波和传统功能, 不建议使用金属制餐具、刀叉勺、冷冻食物的金属夹。

加热后, 搅拌食物或放置一旁至热量均匀分布。

时常清洁烤箱, 清除食物残留。否则, 可能导致烤箱表面涂层的损坏, 影响电器的使用寿命, 导致潜在的危险。

烤箱连接电源前:



电器连接电源前, 请仔细阅读使用指南。使用不当或电源连接不当造成的电器损坏不包含在保修范围内。



## 第一次使用烤箱

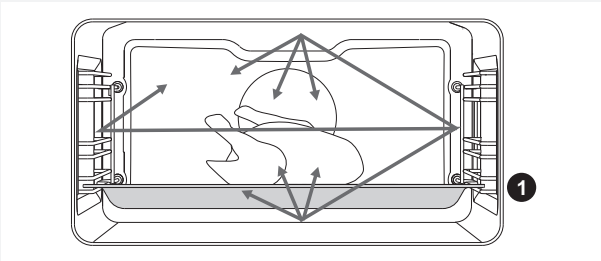
将烤箱的所有设备、零件与器具取下，以温水与中性清洁剂擦拭清洁。请不要使用具腐蚀性的清洁剂。

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。

### 微波功能

微波功能用于烹饪、烤及解冻食物。使食物保留颜色和外形的前提下进行快速高效烹饪。

微波功能用于烹饪、烤及解冻食物。使食物保留颜色和外形的前提下进行快速高效烹饪。



微波属性：

- 易被金属反射
- 易穿过其他材料。
- 吸收水、脂肪和糖颗粒。



当食物在微波炉中加热时，分子开始快速移动，产生热量。微波可渗透进约2.5厘米的食物深度。如果烹调的食物过厚，食物将如传统烹饪法一样，以热传导的方式进行烹饪。




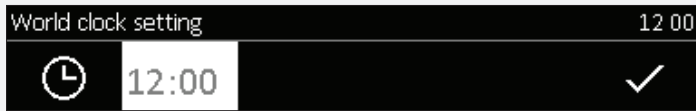
请勿于烤箱未盛放任何食物时进行加热。

## 首次开机

### 设定时钟

设备接通电源后，显示屏上将呈现12:00。请设定当前时间。

 确认请按下旋钮。



轻按旋钮设置时间。



转动旋钮至“对勾”处，轻按旋钮，确认选择。

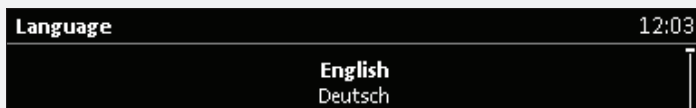
 不设定时间，烤箱依旧可以工作。但是时间功能不可使用（参见定时功能章节）。无操作几分钟后，烤箱进入待机状态。

### 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。

## 烹调程序步骤 (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。

 确认请按下旋钮。



#### 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。



#### 微波功能


此模式中，可用于烹饪、烧烤、解冻食物。



#### 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) 按食物种类烹饪 (自动模式)

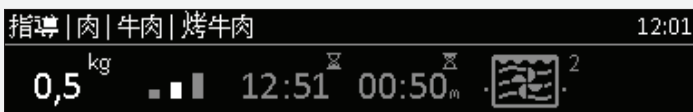
 确认请按下旋钮。



转动旋钮选择仍入自动模式。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

 在微波系统中，时长功能-预约功能不可使用。

 如果选择定时功能 – 在自动模式中的时长，程序自动开启专业模式(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 。

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。

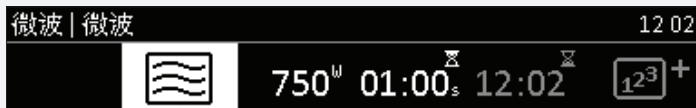
 当使用快速预热功能时，预约功能无法使用。

## B) 微波模式烹饪食物

 确认请按下旋钮。



转动旋钮到微波模式 (Microwaves)。  
轻按旋钮确认设置。




转动旋钮选择设置，轻按以确认设置。


1 2 3 4 5

- 1 微波系统
- 2 运行强度 / 温度 (在混合系统中)
- 3 烹饪时长
- 4 预约
- 5 分步烹饪 (详见分步烹饪章节)

微波系统中，定时功能 – 预约不可使用。轻按 START/STOP 开始/停止键开始运行。


所选设置和烹饪时长将会显示在控制单元上。

 如您选择带微波系统的混合加热系统，此摄氏度图标 °C 将闪烁，直到烤箱内温度到达预设温度停止。

| 烹饪系统  | 详解  | 预设温度 (°C) | 功率 (W) |
|---|---|-----------|--------|
| <b>混合系统 / 微波系统</b>  |   |           |        |
|  | <b>微波系统</b><br>微波功能用于烹饪和解冻。使烹饪快速高效，不改变食物颜色和形状。        | -         | 1000   |
|  | <b>微波系统</b><br>微波功能用于烹饪和解冻。使烹饪快速高效，不改变食物颜色和形状。        | 160       | 600    |
|  | <b>风扇和微波烧烤</b><br>使用此混合模式可用于烘焙少量肉类，鱼类和蔬菜。烤出的速食食物外部香脆。 | 200       | 600    |

| 功率等级   | 使用  |
|--------|---|
| 1000 W | <ul style="list-style-type: none"> <li>快速预热饮品·水和汤。</li> <li>烹调多水菜肴(如汤·调味汁等)。</li> </ul>                                   |
| 750 W  | <ul style="list-style-type: none"> <li>烹调新鲜货冷冻蔬菜。</li> </ul>  |
| 600 W  | <ul style="list-style-type: none"> <li>融化巧克力。</li> <li>烹调鱼·海鲜;第二层重新加热。</li> <li>以低热烹调干豆。</li> <li>重新加热和烹调蛋类菜肴。</li> </ul> |
| 360 W  | <ul style="list-style-type: none"> <li>低热烹调乳制品或果酱。</li> </ul>   |
| 180 W  | <ul style="list-style-type: none"> <li>手工解冻:软化黄油或冰激凌。</li> </ul>  |
| 90 W   | <ul style="list-style-type: none"> <li>解冻奶油蛋糕。</li> </ul>   |

## C) 选择专业模式烹饪食物 (Pro)

 确认请按下旋钮。



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 加热系统
- 3 烤箱温度
- 4 烹饪时长
- 5 预约
- 6 分段烘焙












### 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“快速预热开始。”“Preheating started.”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 (根据型号)

| 系统  | 描述   | 预设温度 (°C) | 温度范围 (°C) |
|---|--|-----------|-----------|
| <b>烹饪模式</b>   |  |           |           |
|    | <b>顶部外圈加热器+底部加热器</b><br>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  |
|    | <b>顶部外圈加热器</b><br>仅顶部外圈加热器工作。适合烹饪食物上表面。  | 150       | 30 – 235  |
|    | <b>底部加热器</b><br>仅底部加热器工作。适合烹饪食物下表面。  | 160       | 30 – 235  |
|    | <b>局部烧烤</b><br>此时只有大型烧烤组合中的烧烤加热器会运作。<br>可使用这个加热器来烘烤几种单片三明治或啤酒香肠。也可用来烤麵包。                               | 240       | 30 – 250  |
|    | <b>大面积烧烤</b><br>顶部外圈加热器与烧烤加热器都会运作。架设在烤箱顶端的烧烤加热器会直接散发热气。为了提高加热效果，也会启动顶部外圈加热器。这个系统可用来烘烤少量的单片三明治、啤酒香肠与麵包。 | 240       | 30 – 250  |
|    | <b>风扇烧烤</b><br>烧烤加热器与风扇同时运作。这个组合是用来烧烤肉类与较大块的肉类或<br>家禽。此时食物摆放于同一层烤架。此外，这个组合也可用来烹调焗烤菜餚与烘烤出酥脆表皮。          | 170       | 30 – 250  |
|  | <b>热气和底部加热器</b><br>底部加热器、周边加热器与风扇都会运作。这可用于烧烤披萨、多汁的派饼、水果蛋糕、发酵麵团与咸塔皮。可放在不同层烤架上同时加热。                      | 200       | 30 – 250  |
|  | <b>360 热风</b><br>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       | 30 – 250  |
|  | <b>ECO节能烹饪<sup>1)</sup></b><br>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><br>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果  | 180       | 30 – 230  |
|  | <b>自动烧烤模式</b><br>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  |

<sup>1)</sup> 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。

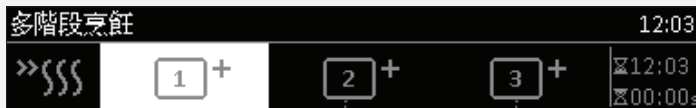
几分钟后无操作，烤箱进入待机状态。显示屏会显示当前时间。

### 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。

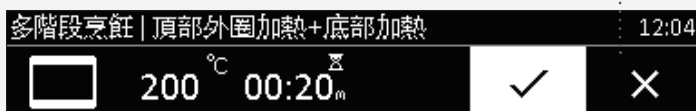


选择：第1步，第2步，第3步。轻按以确认设置。

💡 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。

#### 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。

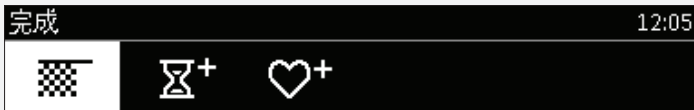
按住此键·烹饪开始。

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

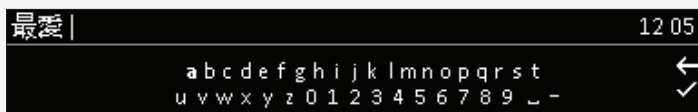
选择此图标以延长烹饪时间。




##### 添加最常用菜单

选择此图标以添加成为最常用菜单。



## 存储常用菜单 (我的食谱)

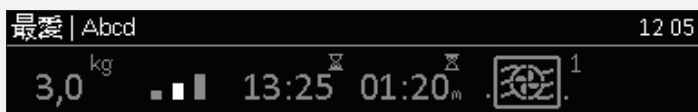


选择此图标 ，并可通过转动旋钮添加名称，可通过选择箭头图标以删除字母数字，可通过对勾图标确认字母数字。



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此图标 。



设置好的数值仍然可以更改。

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。

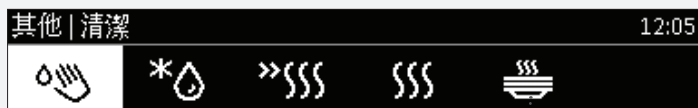
### 删除食谱

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。



### 辅助清洁功能 (Aqua clean)

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0.6水，并置于烤箱底层。30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。



### 保温

保温功能用于将已做好的食物进行保温。选择此图标并设定温度和开始结束时间。



### 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。



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

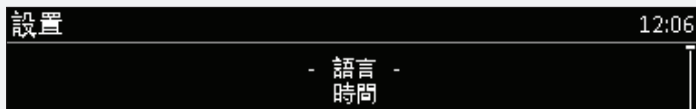
倒计时功能可独立使用。

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

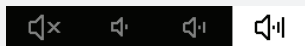
选择显示语言。

### 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。



### 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：

运行期间烤箱照明 - 运行期间，当烤箱门打开时，烤箱照明关闭。

### 其他设置

出厂设置

水质硬度

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。

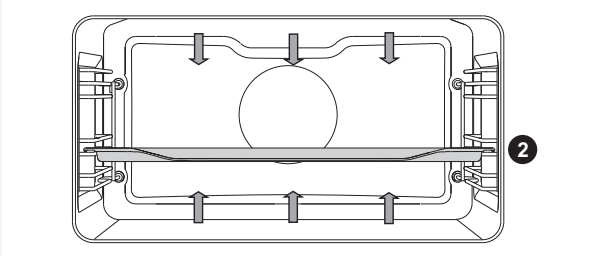


## 烹饪系统

### 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。

| 食物種類      | 重量<br>(克) | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) |
|-----------|-----------|--------------|------------|--------------|
| <b>肉類</b> |           |              |            |              |
| 豬排        | 1500      | 1            | 180-200    | 90-120       |
| 肩頸肉       | 1500      | 1            | 180-200    | 110-140      |
| 豬肉卷       | 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       |
| 羊裏脊       | 1500      | 1            | 180-200    | 60-80        |
| 兔裏脊       | 1000      | 2            | 180-200    | 50-70        |
| 鹿腿肉       | 1500      | 1            | 180-200    | 90-120       |
| 肉卷        | /         | 2            | 180-200    | 15-30        |
| <b>魚類</b> |           |              |            |              |
| 燴魚        | 200 克/塊   | 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

| 食物種類       | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) |
|------------|--------------|------------|--------------|
| <b>糕點</b>  |              |            |              |
| 白面包 · 1千克  | 2            | 220        | 10-15        |
|            |              | 180-190    | 30-40        |
| 蕎麥面包 · 1千克 | 2            | 180-190    | 50-60        |
| 全麥面包 · 1千克 | 2            | 180-190    | 50-60        |
| 黑面包 · 1千克  | 2            | 180-190    | 50-60        |
| 小麥面包 · 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        |
| 海綿蛋糕       | 1            | 160-170    | 30-40        |
| 馬卡龍        | 2            | 130-150    | 15-25        |
| 蔬菜卷        | 2            | 190-200    | 25-35        |
| 水果卷        | 2            | 190-200    | 25-35        |
| 酵母生面團小糕點   | 2            | 200-210    | 20-30        |
| 卷心菜餡餅      | 2            | 190-200    | 25-35        |
| 水果蛋糕       | 1            | 130-150    | 80-100       |
| 硬糖餅乾       | 2            | 80-90      | 110-130      |
| 果凍卷        | 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。<br>• 下次，减少用水量。<br>• 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。<br>• 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                               |



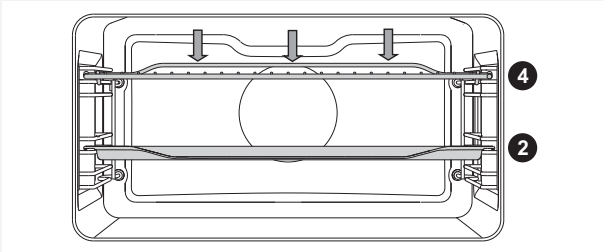
请勿将深烤盘置于第1层(最底层)。

### 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


| 食物種類        | 重量<br>(克) | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) |
|-------------|-----------|--------------|------------|--------------|
| <b>肉類</b>   |           |              |            |              |
| 牛排·五分熟      | 180 克/塊   | 3            | 240        | 20-25        |
| 豬頸肉片        | 150 克/塊   | 3            | 240        | 25-30        |
| 肉餅          | 280 克/塊   | 3            | 240        | 30-35        |
| 烤香腸         | 70 克/塊    | 3            | 240        | 20-25        |
| <b>吐司麵包</b> |           |              |            |              |
| 吐司          | /         | 3            | 240        | 5-10         |
| 三明治         | /         | 3            | 240        | 5-10         |

### 烧烤对照表 – 大面积烧烤

| 食物種類        | 重量<br>(克) | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) |
|-------------|-----------|--------------|------------|--------------|
| <b>肉類</b>   |           |              |            |              |
| 牛排·五分熟      | 180 克/塊   | 3            | 240        | 10-15        |
| 牛排·全熟       | 180 克/塊   | 3            | 240        | 15-20        |
| 肩颈肉         | 150 克/塊   | 3            | 240        | 15-20        |
| 肉餅          | 280 克/塊   | 3            | 240        | 20-25        |
| 小牛肉片        | 140 克/塊   | 3            | 240        | 15-20        |
| 烤香腸         | 70 克/塊    | 3            | 240        | 10-20        |
| 罐頭豬肉        | 150 克/塊   | 3            | 240        | 15-20        |
| <b>魚類</b>   |           |              |            |              |
| 鮭魚肉片        | 200 克/塊   | 3            | 240        | 15-20        |
| <b>吐司麵包</b> |           |              |            |              |
| 6片麵包        | /         | 3            | 240        | 1-4          |
| 三明治         | /         | 3            | 240        | 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

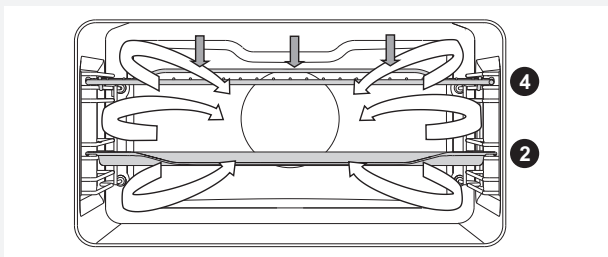


开启顶部加热器时，请保持机门关闭。  
 烧烤时，烤箱内各部件温度较高，请使用烤箱手套和肉钳。

### 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。)



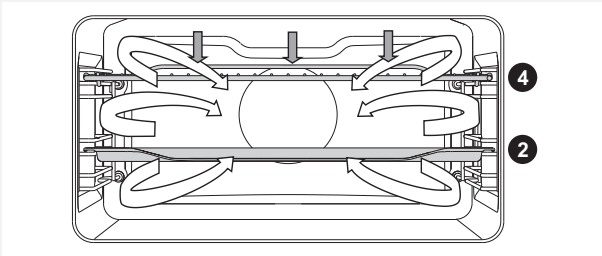
| 食物種類       | 重量<br>(克) | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) |
|------------|-----------|--------------|------------|--------------|
| <b>肉類</b>  |           |              |            |              |
| 鴨肉         | 2000      | 1            | 180-200    | 90-110       |
| 豬排         | 1500      | 1            | 170-190    | 90-120       |
| 肩頸肉        | 1500      | 1            | 160-180    | 100-130      |
| 半雞         | 700       | 1            | 190-210    | 50-60        |
| 雞 · 1.5 千克 | 1500      | 1            | 200-220    | 60-80        |
| 肉糜卷        | 1500      | 1            | 160-180    | 70-90        |
| <b>魚類</b>  |           |              |            |              |
| 鮭魚         | 200 克/塊   | 2            | 200-220    | 20-30        |

### 背部加热器 + 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。)

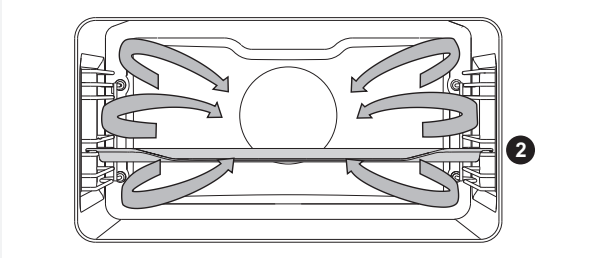


| 食物種類    | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) |
|---------|--------------|------------|--------------|
| 芝士蛋糕·硬殼 | 2            | 160-170    | 60-70        |
| 披薩      | 2            | 220-230    | 10-15        |
| 脆皮法式蛋撻  | 1            | 200-210    | 50-60        |
| 蘋果薄派    | 2            | 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。

| 食物種類      | 重量<br>(克) | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) |
|-----------|-----------|--------------|------------|--------------|
| <b>肉類</b> |           |              |            |              |
| 豬排·帶皮     | 1500      | 1            | 170-190    | 90-120       |
| 整雞        | 1500      | 2            | 180-200    | 70-90        |
| 鴨肉        | 2000      | 1            | 170-190    | 120-150      |
| 雞胸肉       | 1000      | 2            | 190-210    | 50-60        |
| 釀餡雞       | 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。

| 食物種類        | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) |
|-------------|--------------|------------|--------------|
| <b>糕點</b>   |              |            |              |
| 海綿蛋糕        | 1            | 160-170    | 30-40        |
| 面包屑蛋糕       | 2            | 170-180    | 25-35        |
| 葡萄幹蛋糕       | 1            | 160-170    | 30-40        |
| 海綿卷         | 2            | 170-180    | 15-25        |
| 硬皮水果蛋糕      | 1            | 170-180    | 50-70        |
| 辮子面包        | 2            | 170-180    | 35-50        |
| 蘋果派         | 2            | 180-190    | 50-60        |
| 披薩          | 2            | 210-220    | 15-20        |
| 脆皮餅乾        | 2            | 160-170    | 15-25        |
| 壓縮餅乾        | 2            | 150-160    | 20-30        |
| 小蛋糕         | 2            | 150-160    | 20-30        |
| 餅乾·發酵後      | 2            | 180-190    | 20-35        |
| 薄片餅乾        | 2            | 180-190    | 20-30        |
| 奶油心糕點       | 2            | 190-200    | 25-45        |
| <b>冷凍食品</b> |              |            |              |
| 奶酪蘋果派       | 2            | 180-190    | 55-70        |
| 披薩          | 2            | 190-200    | 20-35        |
| 烤箱炸土豆       | 2            | 210-220    | 25-40        |
| 油炸丸子        | 2            | 210-220    | 20-35        |



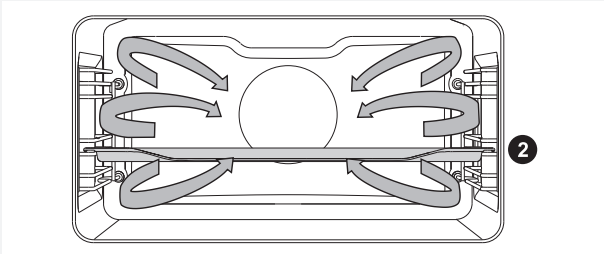
请勿将深烤盘放入第1层。



## 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。



| 食物種類        | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) |
|-------------|--------------|------------|--------------|
| <b>肉類</b>   |              |            |              |
| 豬排 · 1千克    | 1            | 200-210    | 110-130      |
| 豬排 · 2千克    | 1            | 200-210    | 130-150      |
| 牛排 · 1千克    | 1            | 210-220    | 100-120      |
| <b>魚類</b>   |              |            |              |
| 整魚 · 200克/條 | 2            | 200-210    | 40-50        |
| 魚排 · 100克/塊 | 2            | 210-220    | 25-35        |
| <b>糕點</b>   |              |            |              |
| 壓縮餅乾        | 2            | 180-190    | 20-30        |
| 杯子蛋糕        | 2            | 190-200    | 30-35        |
| 海綿卷         | 2            | 200-210    | 15-25        |
| 硬皮水果蛋糕      | 1            | 190-200    | 55-65        |
| <b>蔬菜</b>   |              |            |              |
| 烤土豆         | 2            | 190-200    | 40-50        |
| 意式寬面        | 2            | 200-210    | 45-55        |
| <b>冷凍食品</b> |              |            |              |
| 炸薯條 · 1千克   | 2            | 230-240    | 35-45        |
| 雞肉片 · 0.7千克 | 2            | 220-230    | 30-40        |
| 魚條 · 0.6千克  | 2            | 220-230    | 30-40        |

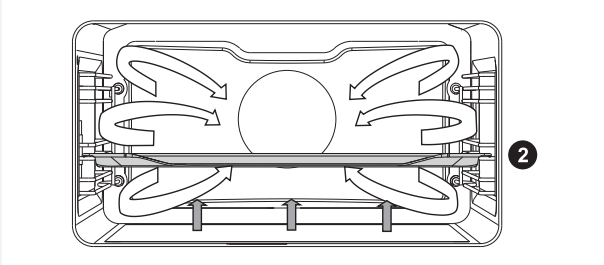


请勿将深烤盘放入第1层。

### 底部加热器和背部风扇



T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。

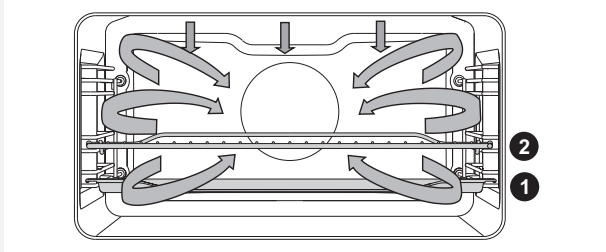
制作过程中请时刻注意罐内情况，直到罐中水分渐渐消失(罐子中出现泡泡)。

| 食物種類         | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) | 慢煮開始時的<br>溫度 | 烤箱休息時間 |
|--------------|--------------|------------|--------------|--------------|--------|
| <b>水果</b>    |              |            |              |              |        |
| 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  |
| <b>蔬菜</b>    |              |            |              |              |        |
| 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。



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进行烧烤。请记住，使用烤架烧烤时，务必在第1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进行烧烤。

| 食物種類 | 重量<br>(克) | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) | 中心溫度<br>(°C) |
|------|-----------|--------------|------------|--------------|--------------|
| 牛裏脊  | 1000      | 2            | 170-190    | 60-80        | 55-75*       |
| 整雞   | 1500      | 2            | 180-200    | 65-85        | 85-90        |
| 火雞   | 4000      | 2            | 170-190    | 150-180      | 85-90        |
| 豬排   | 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        |
| 整魚   | 1000      | 2            | 170-190    | 40-50        | 75-85        |
| 雞大腿  | 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

## 混合系统加热

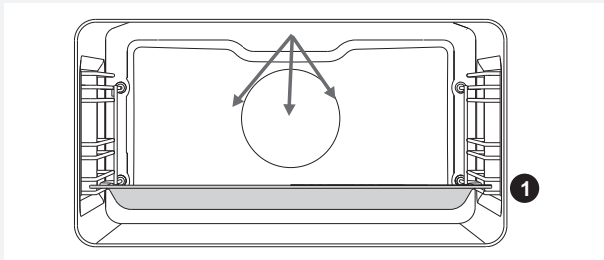
### 热风+微波加热



在此系统下·微波加热和烧烤加热器同时运行烹饪食物。

功率级：90, 180, 360, 600 W

将玻璃烤盘置于第一层烤架



### 解冻

| 食物種類         | 重量<br>(克) | 功率 | 解凍時間<br>(分鐘) |
|--------------|-----------|----|--------------|
| <b>肉類</b>    |           |    |              |
| 肉末           | 500       | 90 | 35-45        |
| 肉塊           | 500       | 90 | 20-30        |
| 肉排           | 500       | 90 | 20-30        |
| 整塊肉          | 1000      | 90 | 70-80        |
| 禽類大只         | 500       | 90 | 25-35        |
| 整魚           | 200       | 90 | 15-20        |
| <b>糕點</b>    |           |    |              |
| 面包           | 1000      | 90 | 20-25        |
| 面包卷          | 500       | 90 | 10-15        |
| 胡桃蛋糕         | 500       | 90 | 15-25        |
| 水果蛋糕         | 500       | 90 | 15-25        |
| <b>水果和蔬菜</b> |           |    |              |
| 水果           | 500       | 90 | 15-25        |
| 蔬菜           | 500       | 90 | 20-30        |

## 解冻

| 食物種類        | 重量<br>(克) | 功率   | 解凍時間<br>(分鐘) |
|-------------|-----------|------|--------------|
| <b>食物種類</b> |           |      |              |
| 牛排          | 300克      | 600  | 3-5          |
| 整魚          | 200克      | 600  | 3-5          |
| 混合蔬菜        | 500克      | 600  | 3-5          |
| 配菜          | 500克      | 600  | 3-5          |
| 醬汁          | 500克      | 600  | 2-4          |
| 湯           | 5         | 750  | 2-4          |
| 披薩          | 500克      | 600  | 2-4          |
| 雞肉片         | 500克      | 600  | 2-4          |
| 三明治         | /         | 600  | 2-4          |
| 爆米花         | 90克       | 1000 | 2-4          |
| 融化巧克力       | 100克      | 600  | 2-4          |
| 黃油融化        | 250克      | 180  | 2-4          |
| 嬰兒瓶         | 2         | 360  | 3-4          |
| 嬰兒食品        | 4         | 180  | 2-3          |
| <b>飲料</b>   |           |      |              |
| 水           | 2         | 1000 | 1-2          |
| 咖啡          | 2         | 1000 | 1-2          |
| 熱紅酒         | 2         | 1000 | 1-2          |
| 牛奶          | 2         | 1000 | 1-2          |

\* 加热过程中需搅拌多次。

## 烹饪

| 食物種類      | 重量<br>(克) | 功率   | 解凍時間<br>(分鐘) |
|-----------|-----------|------|--------------|
| <b>肉類</b> |           |      |              |
| 雞大腿       | 1000      | 600  | 20-30        |
| 雞翅膀       | 1000      | 600  | 15-25        |
| 醬汁燉雞      | 500       | 1000 | 15-25        |
| 雞·整隻      | 1500      | 600  | 45-60        |
| 豬肉排       | 1000      | 600  | 45-60        |
| 帶骨肉排      | 500       | 750  | 25-35        |
| 牛排        | 500       | 1000 | 10-20        |
| 肉糜卷       | 700       | 600  | 25-35        |
| 肉丸子       | 1000      | 1000 | 10-20        |
| 魚         | 200       | 600  | 15-20        |
| <b>甜點</b> |           |      |              |
| 巧克力蛋奶酥    | 6         | 360  | 12-17        |
| 只是蛋奶酥     | 玻璃烤盤      | 750  | 15-20        |
| 水果泥       | 玻璃烤盤      | 750  | 12-17        |
| 乳脂奶油      | 玻璃烤盤      | 360  | 23-28        |

| 食物種類      | 重量<br>(克) | 加水         | 功率   | 解凍時間<br>(分鐘) |
|-----------|-----------|------------|------|--------------|
| <b>蔬菜</b> |           |            |      |              |
| 土豆        | 500       | 大勺/100克    | 1000 | 13-18        |
| 茄子        | 500       | 大勺/100克    | 600  | 13-18        |
| 綠皮南瓜      | 500       | 大勺/100克    | 360  | 10-15        |
| 胡蘿蔔       | 500       | 大勺/100克    | 1000 | 10-15        |
| 洋蔥        | 200       | 大勺/100克    | 1000 | 5-10         |
| 豆角        | 500       | 大勺/100克    | 750  | 10-15        |
| 花椰菜       | 1000      | 大勺/100克    | 750  | 10-15        |
| 燈籠椒       | 500       | 大勺/100克    | 1000 | 8-13         |
| 花菜        | 1000      | 大勺/100克    | 750  | 18-23        |
| 韭菜        | 200       | 大勺/100克    | 1000 | 10-15        |
| 球芽甘藍      | 500       | 大勺/100克    | 1000 | 10-15        |
| 草菇        | 500       | 大勺/100克    | 1000 | 10-15        |
| 蘆筍        | 500       | 大勺/100克    | 750  | 5-10         |
| 豌豆        | 500       | 大勺/100克    | 750  | 25-30        |
| 卷心菜       | 500       | 大勺/100克    | 750  | 15-20        |
| <b>配菜</b> |           |            |      |              |
| 米飯        | 200       | 食物與液體比例1:2 | 750  | 15-20        |
| 意大利面      | 200       | 食物與液體比例1:2 | 750  | 10-15        |
| 全麥意大利面    | 200       | 食物與液體比例1:2 | 1000 | 10-15        |
| 燕麥片       | 500       | 食物與液體比例1:2 | 1000 | 5-10         |
| 糙米        | 200       | 食物與液體比例1:2 | 750  | 25-30        |
| 意大利燴飯     | 500       | 食物與液體比例1:2 | 750  | 20-25        |
| 蒸粗麥粉      | 250       | 食物與液體比例1:2 | 1000 | 3-8          |
| 玉米粥       | 250       | 食物與液體比例1:3 | 1000 | 5-10         |
| 小米        | 250       | 食物與液體比例1:3 | 1000 | 10-15        |

| 食物種類        | 重量<br>(克) | 功率  | 解凍時間<br>(分鐘) |
|-------------|-----------|-----|--------------|
| <b>冷凍食品</b> |           |     |              |
| 肉類          | 700       | 600 | 35-45        |
| 雞·整只        | 1500      | 600 | 55-65        |
| 豬排          | 1000      | 600 | 50-60        |
| 雞肉片         | 500       | 750 | 10-15        |
| 混合蔬菜        | 500       | 750 | 10-20        |
| 魚           | 200       | 600 | 10-15        |

## 混合系统加热

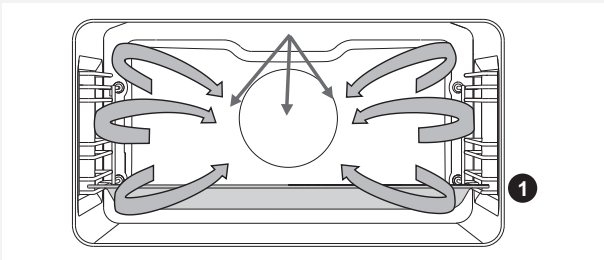
### 热风+微波加热



在此系统下，微波加热和烧烤加热器同时运行烹饪食物。

功率级：90, 180, 360, 600 W

将玻璃烤盘置于第一层烤架。



| 食物種類 | 重量<br>(克) | 功率  | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) |
|------|-----------|-----|------------|--------------|
| 禽類   | 1000      | 360 | 200-220    | 35-45        |
| 禽類   | 半隻        | 360 | 190-200    | 25-35        |
| 雞大腿  | 1000      | 600 | 190-200    | 20-30        |
| 鴨肉   | 1500      | 360 | 190-200    | 45-60        |
| 禽類翅膀 | 500       | 600 | 190-200    | 15-20        |

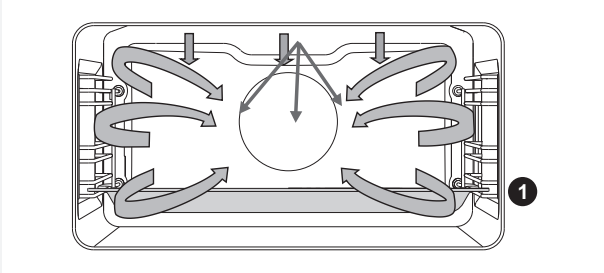
### 烧烤 + 背部风扇+微波加热



此系统下微波系统·烤肉加热器和背部风扇同时运行工作节省了烹饪时间。

功率级: 90, 180, 360, 600 W.

将玻璃烤盘置于第一层烤架。



| 食物種類      | 重量<br>(克) | 功率  | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) |
|-----------|-----------|-----|------------|--------------|
| <b>肉類</b> |           |     |            |              |
| 小牛排       | 1500      | 360 | 180-190    | 70-90        |
| 羊肋骨       | 1500      | 360 | 180-190    | 50-60        |
| 肉糜卷       | 1000      | 360 | 180-190    | 40-50        |
| 禽胸肉       | 500       | 360 | 180-200    | 25-35        |
| 鴨胸肉       | 1000      | 360 | 200-210    | 25-35        |
| 豬胸肉       | 1500      | 600 | 180-190    | 60-80        |
| 烤牛肉       | 1500      | 600 | 180-190    | 60-80        |
| 雞·整只      | 1500      | 360 | 200-210    | 45-60        |
| 雞·半只      | 1500      | 360 | 200-210    | 35-45        |
| 雞大腿       | 1000      | 360 | 200-210    | 35-45        |
| <b>糕點</b> |           |     |            |              |
| 果餡卷-甜點    | /         | 600 | 180-200    | 15-20        |
| <b>蔬菜</b> |           |     |            |              |
| 意大利肉卷     | /         | 600 | 180-200    | 15-20        |
| 烏克蘭卷心菜卷   | /         | 750 | 180-200    | 25-35        |
| 烤土豆       | 800       | 600 | 180-200    | 25-35        |



使用微波系统时·请勿使用金属材质器皿盛放食物。  
请勿预热烤箱。

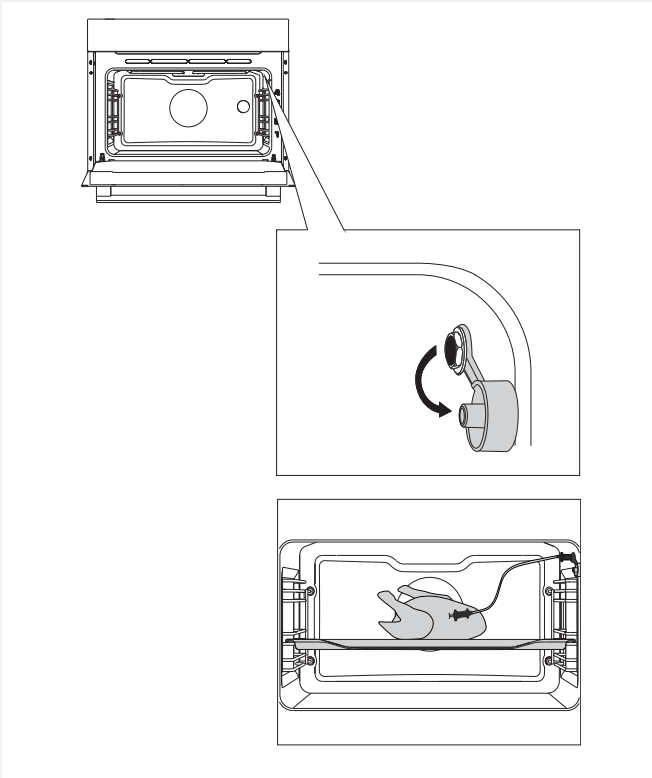


## 烤肉探针

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。



微波系统请勿使用烤肉探针。




**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

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。

## 肉類的成熟度溫度

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

## 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。

### 烤箱门

烤箱门与机器本身连接在一起,不可拆卸。因此,请勿拆解烤箱或使用重物敲打。

### 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留物。

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。

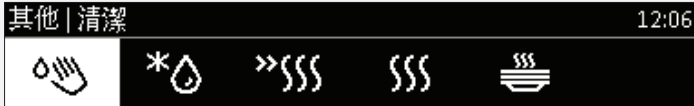
对于烤盘、烤架之类的附件,可以用热水和普通清洁剂清洗。

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。

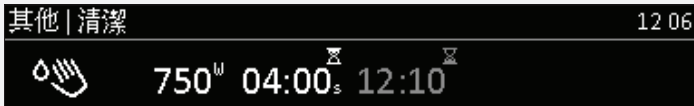
这种特殊涂层在常温下更容易清洗。

## 辅助清洁功能 (AQUA CLEAN)


在深烤盘中倒入0.6升净水，并将深烤盘置于烤箱第2层。



选择“Extra/额外功能”中的辅助清洁功能图标 (Aqua Clean)。



轻按开始 START键。

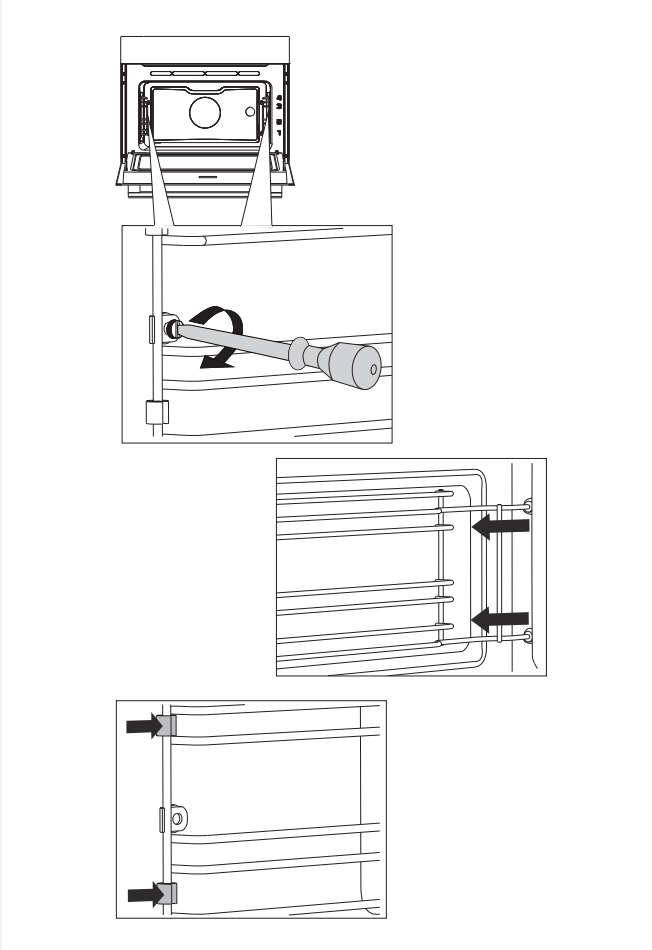
 40分钟后，烤箱内壁的食物残留会被软化，请使用潮湿抹布擦去即可。



请在烤箱完全冷却后，使用辅助清洁功能(Aqua Clean)。

## 导轨的拆卸和清洁

请使用常规方法清洗导轨。



**1** 使用螺丝刀拧下螺丝。

**2** 取下导轨

注意勿遗失导轨的垫片。清洁后替换垫片，否则将产生火花。



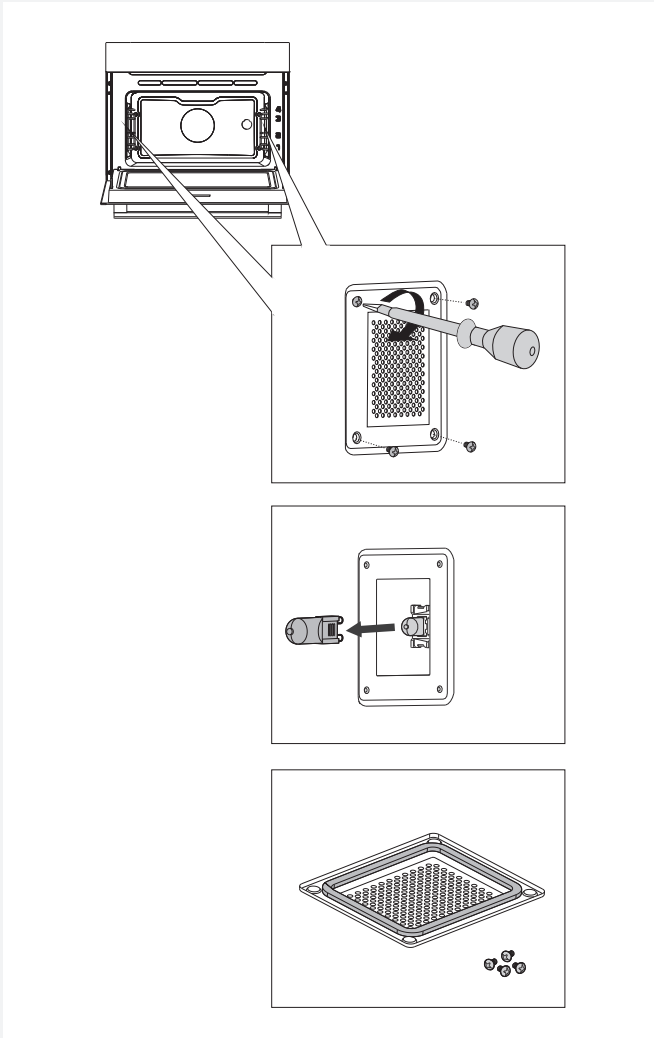
清洗后，重新装上导轨，并拧紧螺丝  
当替换导轨时，请确保按照摘除时的方向按回原处。

## 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。

**2** 取下卤素灯·更换新灯泡  
⚠ 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。



请使用螺丝钻拧紧螺帽; 否则·将产生火花。

## 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。参见“清洁和维护”                              |
| 糕点不熟               | 您选择了正确的温度和加热系统了吗？<br>烤箱门关闭了吗？                             |
| 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。 |
| 烤箱内有火花             | 确保灯泡拧紧·导轨上的垫片已安装。<br>确保所有的烤架在烤箱中正确摆放。                     |

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·切断电源。

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

\*需要快速预热10分钟。

### 烧烤

| 菜肴  | 配件           | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 烹飪時間<br>(分鐘) | 系統  |
|-----|--------------|--------------|------------|--------------|---|
| 吐司  | 網格烤架         | 4            | 230 *      | 1:00-3:00    |  |
| 漢堡包 | 網格烤架+滴<br>水盤 | 3            | 230 *      | 25-35 **     |  |

\*需要快速预热10分钟。

## 微波爐烹飪

| 菜肴              | 配件                      | 層數<br>(從下至上) | 功率  | 烹飪時間<br>(分鐘) | 系統 |
|-----------------|-------------------------|--------------|-----|--------------|----|
| 牛奶蛋羹 · 1000克    | 玻璃容器 · 25*25cm的無蓋玻璃烤盤   | 1            | 360 | 23-28        |    |
| 海綿蛋糕            | 圓狀玻璃容器 · 直徑22cm的無蓋玻璃烤盤  | 1            | 360 | 22-25        |    |
| 烘肉卷 · 900克      | 玻璃容器 · 25*12.5cm的無蓋玻璃烤盤 | 1            | 600 | 10           |    |
|                 |                         |              | 360 | 12-15        |    |
| 解凍肉 (肉末) · 500克 | 玻璃容器                    | 1            | 180 | 8            |    |
|                 |                         |              | 90  | 15-17        |    |
| 解凍樹莓 · 250克     | 玻璃容器 · 無蓋玻璃烤盤           | 1            | 180 | 7-7.30       |    |

\*需要快速預熱10分鐘。

## 微波爐組合烹飪

| 菜肴        | 配件                     | 層數<br>(從下至上) | 溫度<br>(°C) | 功率  | 烹飪時間<br>(分鐘) | 系統 |
|-----------|------------------------|--------------|------------|-----|--------------|----|
| 奶油烤菜      | 圓狀玻璃容器 · 直徑22cm的無蓋玻璃烤盤 | 1            | 190        | 600 | 25-30        |    |
| 蛋糕        | 圓狀玻璃容器 · 直徑22cm的無蓋玻璃烤盤 | 1            | 180        | 180 | 22-25        |    |
| 雞 (1.2千克) | 玻璃容器 · 無蓋玻璃烤盤          | 1            | 210-220    | 360 | 45-55        |    |

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



524603