

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

热自解烤箱

BO6PY4L1-42 OP8656S


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> />

 重要信息

 小贴士

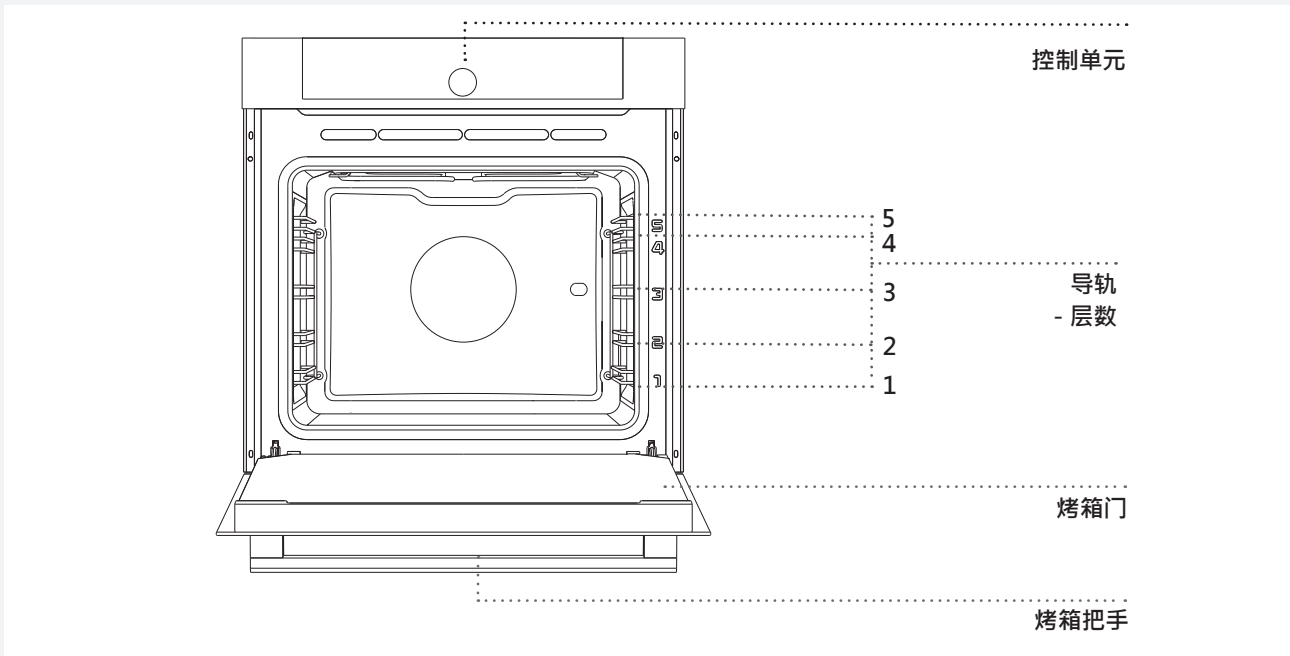
目录

热自解烤箱	4
技术参数	4
控制单元	6
重要安全指南	7
连接电源前:	8
首次使用前	9
烹饪步骤 (1–6)	10
步骤 1: 首次开启烤箱	10
步骤 2: 选择基础烹饪菜单和设置	11
步骤 3: 开始烹饪过程	17
步骤 4: 烹饪结束·关闭烤箱	17
步骤 5: 选择额外功能	18
步骤 6: 常用设置	20
加热系统 (烹饪模式)详解以及烹饪介绍(图表)	21
维护和清洁	35
清洁烤箱常规方法	35
热自解清洁功能	36
导轨的拆卸和清洁	37
烤箱内顶部的清洁	38
烤箱门的拆卸和安装	39
烤箱门内玻璃的拆卸和安装	40
烤箱内部照明灯泡的更换	41
故障排除表	42
废物丢弃	43
烹饪测试	44
产品中有害物质的名称及含量	45

热自解烤箱

(烤箱和配件详解- 依据型号)

下图显示了其中一款电烤箱。本说明书适用于同一系列不同型号的电烤箱，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 XXXXXX
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

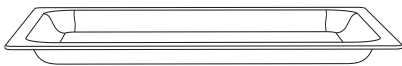
当关闭烤箱后,冷却风扇会继续工作直到烤箱内部温度降低才停止。

烤箱配件



使用热自解清洁功能前,请将烤箱内配件取出。

玻璃烤盘可用于全部烹饪模式。也可当托盘用。

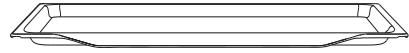


烤架用于烧烤或者支撑烤盘和其他器皿。

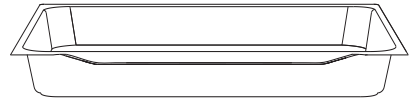


⚠ 烤架上有安全突起,避免烤架滑落。因此,当取出烤架时,需将烤架前端轻轻抬起。

浅烤盘用于烘焙糕点。

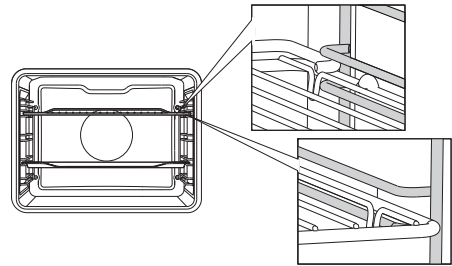


深烤盘用于烤肉和烘焙糕点,也充当滴油盘。

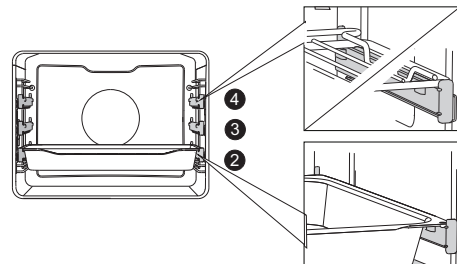


💡 请勿将深烤盘放入烤箱第1层,除非将深烤盘用于滴油盘使用时。

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。

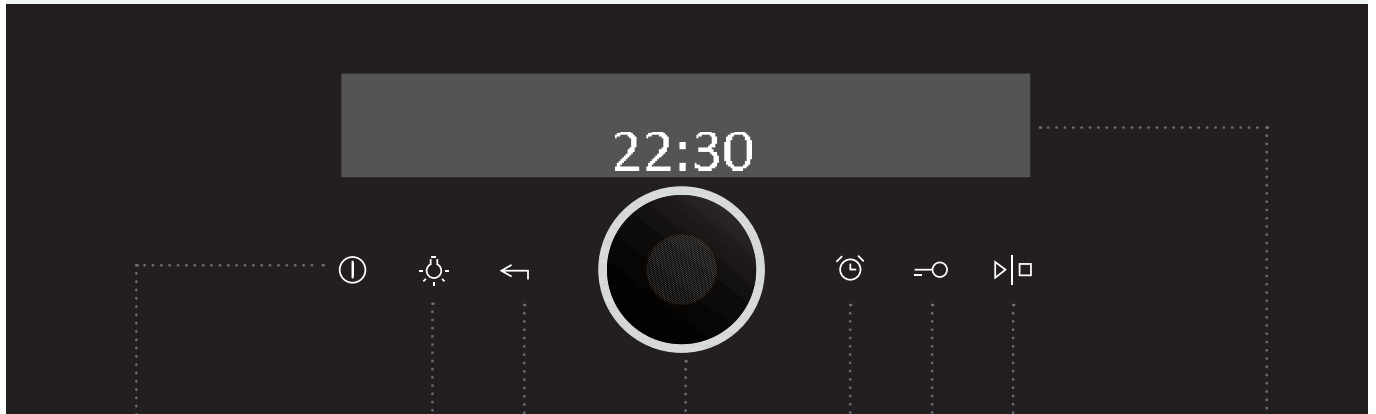


💡 将伸缩导轨完全推入烤箱后,再关闭烤箱门。



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 灯开关

4 选择/确认旋钮
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
轻按以回到上一菜单。

按住回到主菜单

6 童锁

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。

烤箱的制造符合所有相关的安全生产标准。但是，力不能及、感知能力差、经验和知识缺乏的人群(包括儿童)，不能在无人监护或指导的情况下使用该产品。

警告: 本产品在使用过程中变热，请注意避免触碰烤箱加热部件，保护儿童远离本产品。请使用本公司提供的烤肉探针。

警告: 在给本产品换灯泡前拔掉电源以避免触电的危险。
请勿使用刺激性清洗剂或者尖锐的金属刮刀来清洗烤箱和烤箱门，以免损伤甚至损坏内部搪瓷和门玻璃表面。

请勿使用蒸汽清洗机或高压清洗机清洗烤箱。

请勿使用外部调节器或者远程控制系统来操作本产品。

本产品为家用型电烤箱，请勿用作其它用途。

由专业人员连接电源，不正规的操作可能造成机器严重损坏。

请注意将其他产品的外接电源线和烤箱门保持安全的距离，防止被夹在烤箱门缝内而发生短路。

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。

请不要在烤箱内部铺设铝箔，同时不要将烤盘及其它容器放在烤箱底部。铝箔会阻挡空气循环，从而影响到烤箱的烘焙功能，且损伤烤箱内表面的搪瓷涂层。

产品工作期间，烤箱门会达到高温。烤箱门的第三层防护玻璃用来降低烤箱门玻璃表面的温度，防止被烫伤的危险(仅限部分型号产品)。

请勿在打开的烤箱门上放置过重的烤盘，同时不要在清洗门内侧时倚靠门体，避免门铰链因超负荷发生损坏。清洗前，请将烤箱门拆下，请勿用脚踏或者直接坐在打开的烤箱门上，特别是儿童。

请确保通风孔畅通无遮盖。

安全使用热自解功能

使用热自解功能前，请将烤架、玻璃烤盘、烤肉探针等不属于烤箱配件的器皿取出。

热自解功能中，烤箱附近较热，请远离烤箱，防止烫伤。

产品为家用型电烤箱，请勿用作其它用途。

由专业人员连接电源，不正规的操作可能造成机器严重损坏。

请注意将其他产品的外接电源线和烤箱门保持安全的距离，防止被夹在烤箱门缝内而发生短路。

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。

请不要在烤箱内部铺设铝箔，同时不要将烤盘及其它容器放在烤箱底部。铝箔会阻挡空气循环，从而影响到烤箱的烘焙功能，且损伤烤箱内表面的搪瓷涂层。

产品工作期间，烤箱门会达到高温。烤箱门的第三层防护玻璃用来降低烤箱门玻璃表面的温度，防止被烫伤的危险（仅限部分型号产品）。

请勿在打开的烤箱门上放置过重的烤盘，同时不要在清洗门内侧时倚靠门体，避免门铰链因超负荷发生损坏。清洗前，请将烤箱门拆下，请勿用脚踏或者直接坐在打开的烤箱门上，特别是儿童。

请确保通风孔畅通无遮盖。

连接电源前：



连接电源前，请仔细阅读说明书。一切由于连接电源或产品操作不当导致的损坏将不属质保之列。

首次使用前

拿到产品后，请拆除所有包装。

请用温水和常规洗涤剂清洗所有配件。请勿使用刺激性清洗剂。

首次使用烤箱加热，由于新烤箱和配件，会伴随刺激性气味释放，属正常现象，请做好室内通风准备。


烹饪步骤 (1-6)

步骤 1: 首次开启烤箱

时钟设置

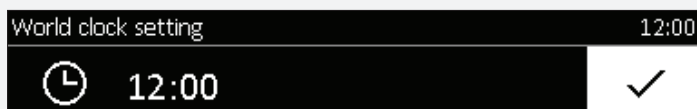
接通电源后，显示屏上闪烁12:00。

设置日期。


 轻按旋钮以确定选择。



轻按旋钮设置时间。



转动旋钮至“对勾”处，轻按旋钮，确认选择。

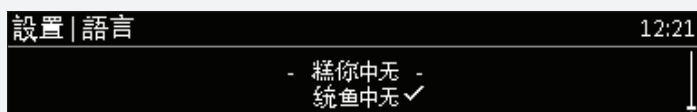
 时钟设置与否不影响烤箱正常工作。但是，定时功能将无法使用(参考设置定时功能章节)。无操作几分钟后，烤箱进入待机状态。

更改时钟设置

当无定时功能开启时，时钟可以更改设置(参考常用设置章节)。

语言设置

多种语言可供设置，英语为出厂预设语言。



转动旋钮并选择语言。轻按旋钮以确认选择。随后，自动回到主菜单。


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:



转动旋钮选择不同图标。

图标会白灯点亮，左上方出现所选目录的名称

 轻按旋钮以确认选择。



自动模式

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



快速模式

此模式中包含多种特殊食物菜单。烹饪步骤可以手动改变。



专业模式

用户可以根据各人喜好，选择不同重量、温度、时长等。

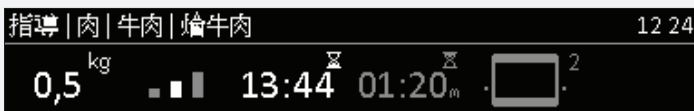
A) 选择食物种类烹饪 (自动模式 或 快速模式)



转动旋钮选择烹饪模式。




选择食物种类。然后，选择具体食物。




预设数据将显示。转动旋钮并轻按以改变设置

- 重量
- 熟度
- 预约
- 时长

 如果选择定时功能 – 在自动模式和快速模式中的时长，程序自动开启专业模式(Pro)。


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。

 当使用快速预热功能时，预约功能无法使用。

B) 选择专业模式烹饪食物



转动旋钮到专业模式(Pro)。



选择如下设置:


- 快速预热
- 加热模式
- 烤箱温度

其他设置:


- 时长
- 预约
- 分段烘焙


轻按开始键 (START)。

显示屏显示所有设置。












 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。
在烤箱工作中,烹饪模式无法更改。

快速预热

当需要烤箱尽快到达所需温度时,可使用快速预热功能 。当图标已选,快速预热开始,显示屏显示“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 (依据型号)

系统	详解	预设温度 (°C)
烹饪模式		
	顶部外圈加热器+底部加热器 顶部外圈加热器和底部加热器同时工作。请将糕点或肉类置于同一层烹饪，请勿分层烹饪。	200
	顶部外圈加热器 仅顶部外圈加热器工作。适合烹饪食物上表面。	150
	底部加热器 仅底部加热器工作。适合烹饪食物下表面。	160
	顶部内圈加热器 仅顶部内圈加热器工作。适合烧烤少量肉类、香肠和烘烤少量吐司面包。	240
	顶部内圈加热器+顶部外圈加热器 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器同时工作。适合烧烤适量肉类、香肠和烘烤适量吐司面包。	240
	顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部风扇 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部风扇同时工作。适合烧烤大块肉类、禽类，方便烤出脆皮。	170
	底部加热器+背部环形加热器+背部风扇 底部加热器+背部环形加热器+背部风扇同时工作。适合烘焙比萨、水果蛋糕、发酵面团和脆皮糕点，可以多层同时烘焙。	200
	3D 热风 圆形加热器和风扇同时运行。风扇位于烤箱内部后壁上，可确保热风能持续一致的围住烧烤物或派皮。这个模式可用于烤肉与烘烤派饼，可放在不同高度层架，同时加热。	180
	ECO 节能烹饪¹⁾ 此模式能耗最优。适合烘烤大块肉质、烘焙糕点。	180
	底部加热器+背部风扇 底部加热器+背部风扇同时工作。适合烘焙发酵面团和制作水果、蔬菜罐头。	180
	自动烧烤模式 顶部内圈加热器+顶部外圈加热器+背部环形加热器同时工作。适合烧烤各种肉类，方便烤出脆皮。	180

¹⁾ 用于制定能效等级，依据EN 60350-1标准。

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。

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

此模式下可将三种不同设置依次组合在单个烹饪程序中。
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。



选择：
第2步
第3步

第1步已选择，所以直接可以进入第2步。



选择对勾可确认设置

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 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，可以转动旋钮更改设置。

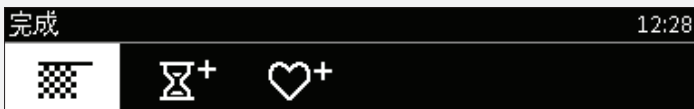


步骤 4: 烹饪结束，关闭烤箱

当烹饪结束时，显示屏会显示：

" Program complete. Bon appétit!"

" 烹饪结束。祝您好胃口！"



转动旋钮，显示屏会显示结束页面，包含如下图标。



结束！

选择此图标以结束烹饪。显示屏进入主菜单。




延长烹饪时间

选择此图标以延长烹饪时间。




添加最常用菜单

选择此图标以添加成为最常用菜单。

 烹饪结束后，冷却风扇将停止运行。如果将食物留放在烤箱内，湿气就会从食物中释放并在烤箱前面板和门上冷凝。为了防止冷凝的产生，设置选择开关旋钮至照明。此时，冷却风扇将继续运行冷却烤箱，防止冷凝。

存储常用菜单

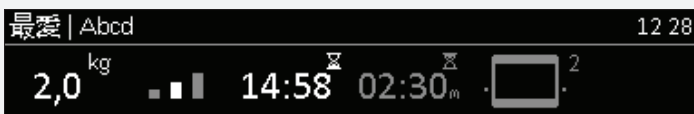


选择此图标 ，并可通过转动旋钮添加名称，可通过选择箭头图标以删除字母数字，可通过对勾图标确认字母数字。



选择食物种类。
轻按旋钮保存设置。

 存储过的菜单可以在未来使用。  可直接在主菜单中选择此图标。



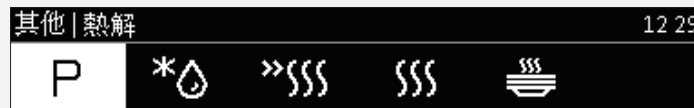
设置好的数值仍然可以更改。

轻按旋钮以确认，并轻按开始键START 开始烹饪。

步骤 5: 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。

P

热自解 功能(Pyrolysis)

此功能可提供高温清洁功能 (大约 460 °C)，可将烤箱内壁的肉渍、污渍烧成灰。待功能结束，烤箱彻底冷却，仅需将灰尘清洁即可。

***D**

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。

>>SS

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。

SSS

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。

SSS

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。

当烹饪结束时，显示屏显示：“程序结束，祝您好胃口！”




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，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。



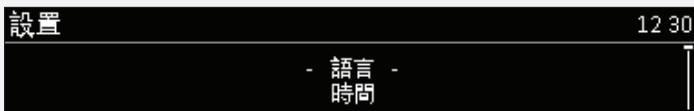
倒计时功能

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 6: 常用设置



选择常用设置。



转动旋钮选择需要设置的选项。

语言

选择显示语言

时钟

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

音量

仅在无倒计时功能开启时，可调整提示音音量。可设置：按键音量

显示

可设置：显示屏亮度

夜间模式 – 自动关闭显示屏。

烹饪进程期间的设置

此菜单下，您可以进行以下设置：

在烹饪过程中设置，可设置：灯开关

其他设置：

工厂设置



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。

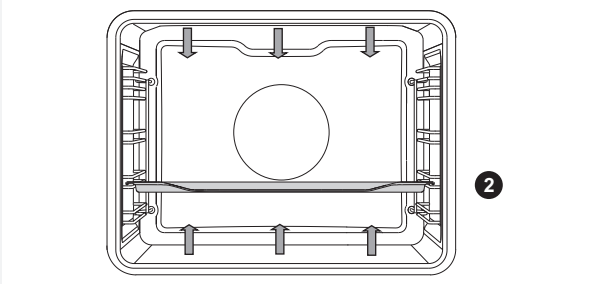
当烹饪大块肉类或者糕点时，烤箱内会有一些蒸汽产生，遇到门玻璃会出现冷凝现象。此现象属正常现象，不会影响正常烹饪。烹饪结束后，请将门上水擦干。

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。

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。



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。

食物种类	重量	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
肉类				
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
肉卷				
烩鱼, 1 千克	200 克/块	2	190-210	40-50

烘焙糕点

若使用标配烤盘，可直接置于导轨上；若使用其他烤盘，请将烤盘置于烤架上。

使用快速预热功能可以缩短烹饪时长。

食物种类	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
糕点			
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。	• 使用深色烤盘 • 将烤盘放在低一层，开启底部加热器至烹饪结束。
含水分的蛋糕未熟。	• 增加温度、延长烘焙时长



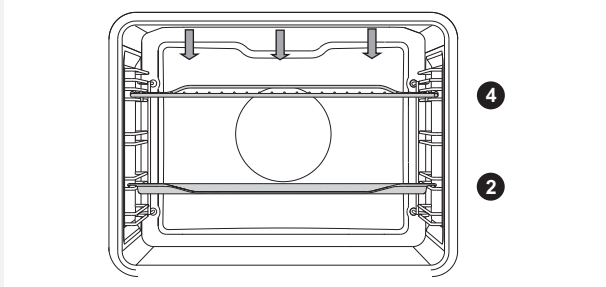
请勿将深烤盘置于第1层(最底层)。

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 – 顶部内圈加热器

食物种类	重量	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
肉类				
牛排·五分熟	180 克/块	4	240	20-25
猪颈肉片	150 克/块	4	240	25-30
肉饼	280 克/块	4	240	30-35
烤香肠	70 克/块	4	240	20-25
吐司面包				
吐司	/	4	240	5-10
三明治	/	4	240	5-10

烧烤 – 顶部内外圈加热器

食物种类	重量	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
肉类				
牛排·五分熟	180 克/块	4	240	10-15
牛排·全熟	180 克/块	4	240	15-20
肩颈肉	150 克/块	4	240	15-20
肉饼	280 克/块	4	240	20-25
小牛肉片	140 克/块	4	240	15-20
烤香肠	70 克/块	4	240	10-20
罐头猪肉	150 克/块	4	240	15-20
鱼类				
鲑鱼肉片	200克/块	4	240	15-20
吐司面包				
6片面包	/	4	240	1-4
三明治	/	4	240	2-5



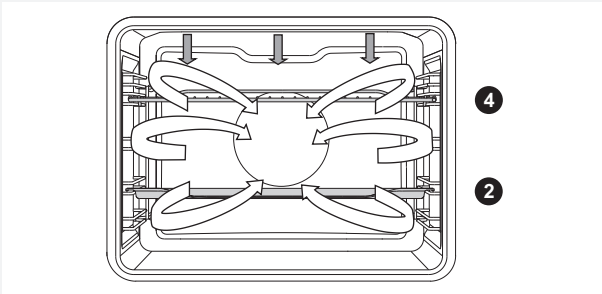
开启顶部加热器时，请保持机门关闭。
 烧烤时，烤箱内各部件温度较高，请使用烤箱手套
 和肉钳。

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。)



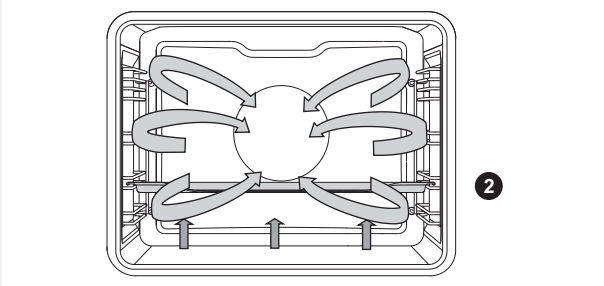
食物种类	重量	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
肉类				
鸭肉	2000	2	180-200	90-110
猪排	1500	2	170-190	90-120
肩颈肉	1500	2	160-180	100-130
半鸡	700	2	190-210	50-60
鸡·1.5千克	1500	2	200-220	60-80
肉糜卷	1500	2	160-180	70-90
鱼类				
鲑鱼肉片	200克/块	2	200-220	20-30

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。)

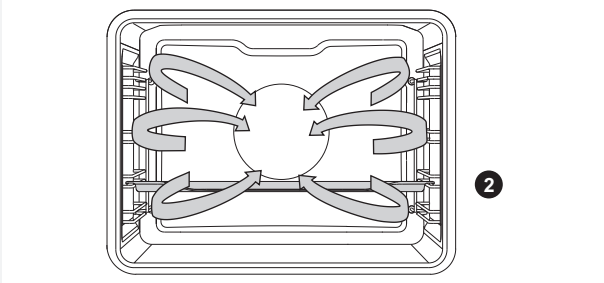


食物种类	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
糕点			
芝士蛋糕·硬壳	2	150-160	60-70
披萨	3	210-220	10-15
脆皮法式蛋挞	2	190-200	50-60
苹果薄派	2	170-180	50-60

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。

食物种类	重量	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
肉类				
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，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)
糕点			
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
冷冻食品			
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

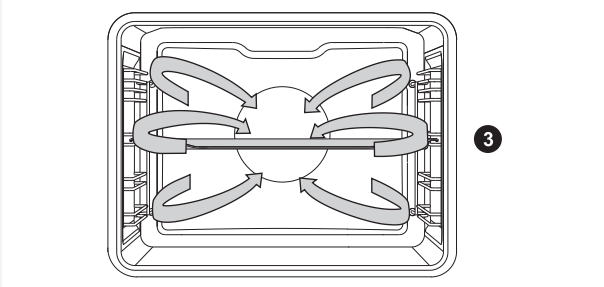


请勿将深烤盘放入第1层。

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)
肉类			
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
鱼类			
整鱼·200克/条	3	190-200	40-50
鱼排·100克/块	3	200-210	25-35
糕点			
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
烤焗菜			
烤土豆	2	180-190	40-50
意式宽面	2	190-200	45-55
冷冻食品			
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

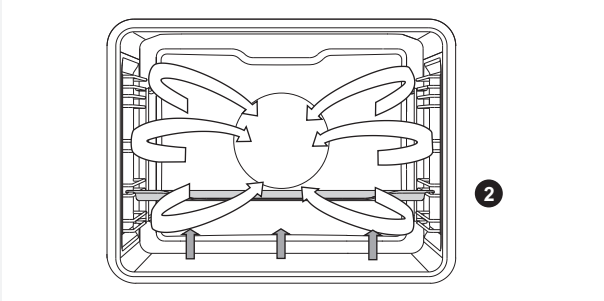


请勿将深烤盘放入第1层。

底部加热器 + 背部风扇



适合烘焙发酵面团和制作水果、蔬菜罐头。
请使用浅烤盘并置于第2层。



制作果脯和腌制蔬菜

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

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

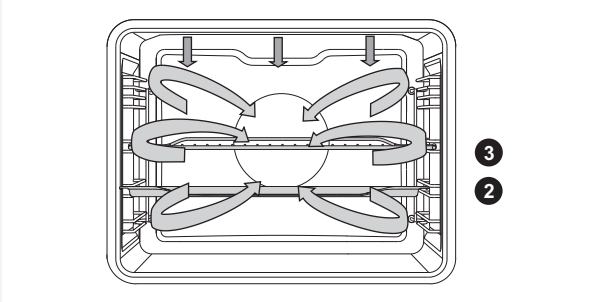
制作过程中请时刻注意罐内情况，直到罐中水分渐渐消失(罐子中出现泡泡)。

食物种类	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	慢煮开始时的 温度	烤箱休息时间
水果					
草莓(6×1升)	2	180	40-60	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
蔬菜					
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。



在自动烧烤模式中，顶部内圈加热器、顶部外圈加热器和背部环形加热器组合运行。
适合烧烤各种肉类。

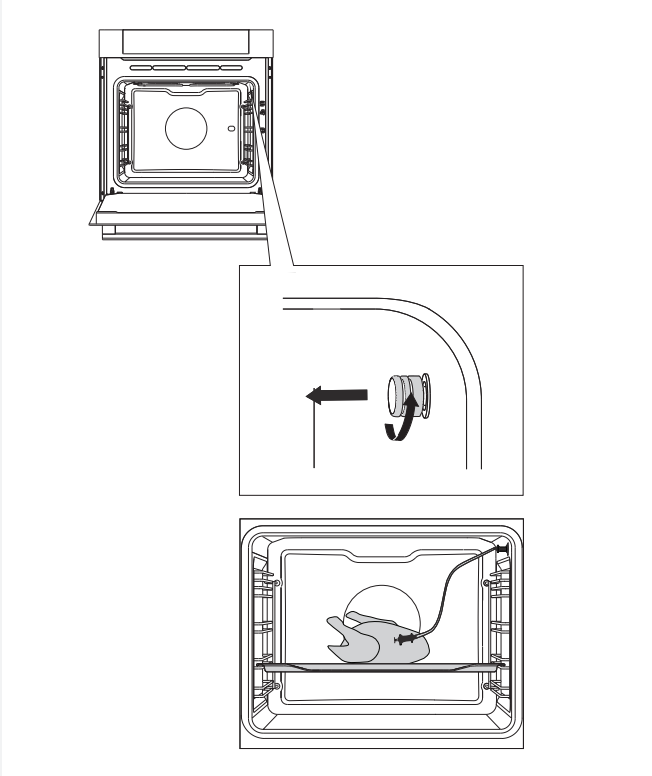
如果将肉块直接置于烤架上，请在烤架上刷上食用油，以免烤制过程中，肉类粘在烤架上。然后将烤架置于第3层进行烧烤。请记住，使用烤架烧烤时，务必在第2层放入深烤盘做滴油盘用。当使用烤盘烧烤时，请将烤盘置于第2层进行烧烤。

食物种类	重量	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	食物内部温度 (°C)
肉类					
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

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

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)。

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

💡 烹饪过程中，探针实时监测食物内部温度。

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

烹饪结束后，请将烤肉探针插孔盖上。



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

肉类的成熟度温度

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

维护和清洁



清洁前请切断烤箱电源并使其完全冷却。

请勿让儿童在无监管的情况下清洁烤箱。

铝涂层表面

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

请勿使用研磨性的清洁剂及海绵。

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

不锈钢前面板

(依据型号)

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

喷漆涂层及塑料表面

(依据型号)

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



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

清洁烤箱常规方法

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。


热自解清洁功能

關於清潔烤箱的頻率，我們推薦一個月進行一次熱解清潔程序來清除烤箱內腔的油脂和灰塵。

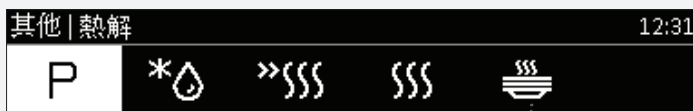
熱解清潔程序進行完以後，細小的污垢會殘留在烤箱的門上。可以用溫和的洗滌劑和海綿輕易擦去。

用濕布擦拭烤箱以及烤箱中的配件！

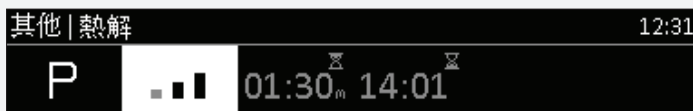
大塊的食物和脂肪會在熱解清潔過程中燃燒。謹防火災！

 熱解清潔前，待烤箱萬勿冷卻，將烤箱內所有設備及配件清空，包括可伸縮導軌。

* 依據烤箱型號
在開啓熱解清潔程序之前，如果專用導軌隨烤箱提供，請將它們替換下可伸縮導軌。




选择 »Extra/额外功能« 中的热自解清洁功能图标 P。



选择清洁强度，三档可选。


轻度清洁: 大约 90分钟
中度清洁: 大约 120分钟
高度清洁: 大约 150分钟

 只可选择清洁强度。时间将会根据所选强度等级进行调整。



当烤箱内温度到达250°C后，烤箱门将自动锁定。清洁过程中，可能会有刺激性气味散出，属于正常现象。

清洁完成后，显示屏会显示：PYRO CLEAN IS COMPLETE(热自解清洁结束)。
烤箱冷却后，用潮湿的软布和非研磨的海绵擦拭残留物。清洁烤箱门和临近垫圈的表面，不要擦拭到垫圈。

 在烤箱门自动锁定时，请勿尝试开门，若强行开门，程序会终止，有烫伤危险。

熱解清潔烤箱配件 (根據型號而定)

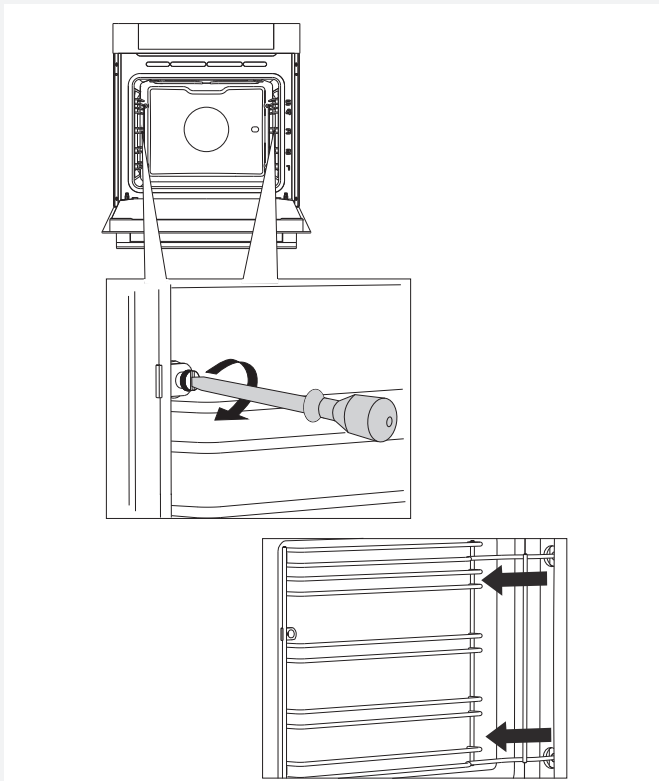
热自解清洁功能也可用来清洁烤箱配件如搪瓷烤盘。程序完成后请用湿抹布将烤盘清洗干净即可。请将烤盘放置于第2或3层，切勿放置于第1层。

请注意，热自解清洁功能对于烤盘会有一些影响，包括烤盘褪色，失去原有光泽。

如果您要使用熱解清潔清潔烤盤，那麼烤箱的底部在熱解清潔過程結束時可能未被徹底清潔乾淨。

导轨的拆卸和清洁

请使用常规方法清洗导轨。



1 拧下螺丝。

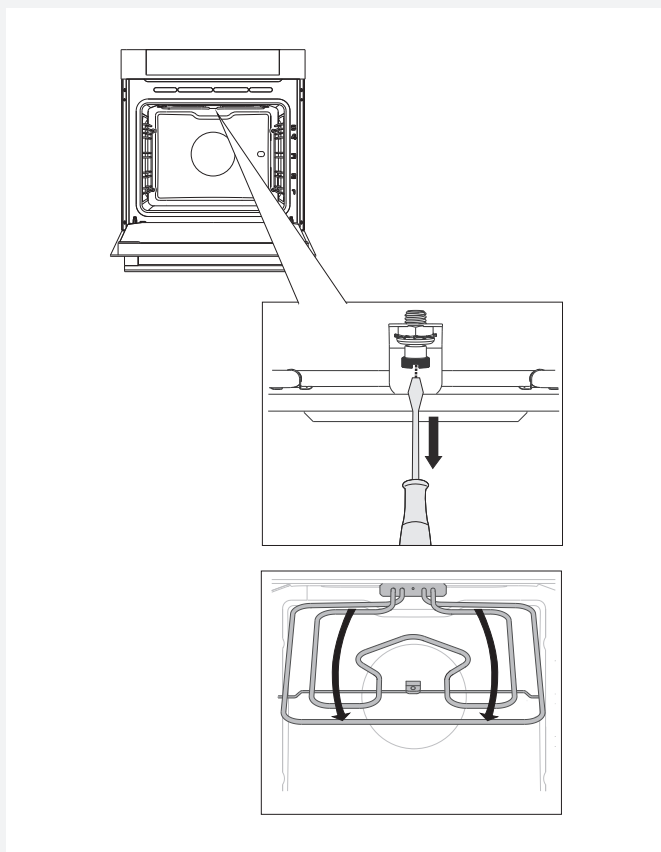
2 取下导轨。



清洗后，重新装上导轨，并拧紧螺丝。

烤箱内顶部的清洁

顶部加热器可以向下拉，便于清洁烤箱内顶壁。清洁前，请将烤箱内配件取出。



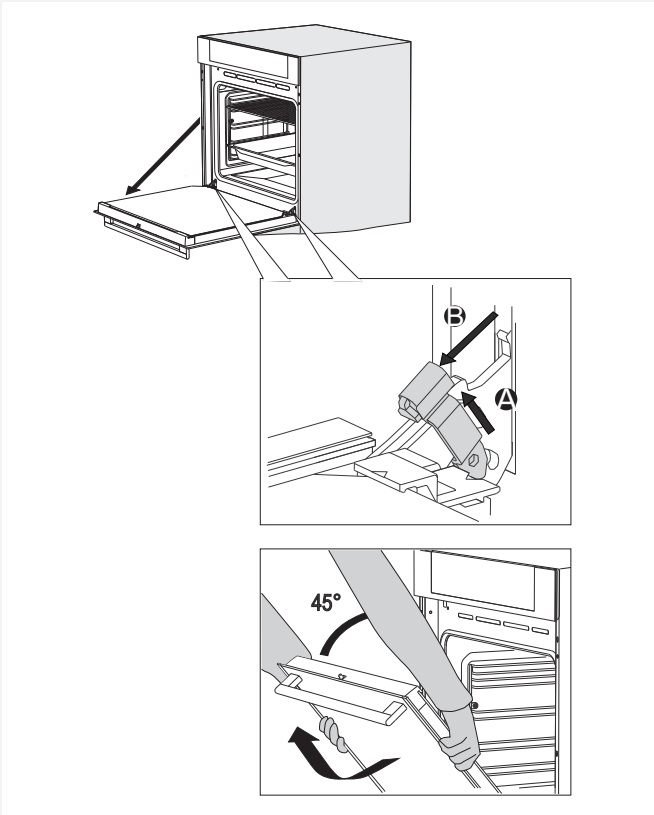
1 将顶部加热器的螺丝拧下，然后加热器可以向下拉。

 切勿在顶部加热器未归位的情况下，开启烤箱。



需将电源拔下。
加热器必须完全冷却。

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。

门缓冲关闭 (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。温和的推动（相对于关闭位置15度角）足以让烤箱门自动轻柔的关闭。



如果关门用力过猛，缓冲系统作用将减弱。

机械门锁 (依据型号)

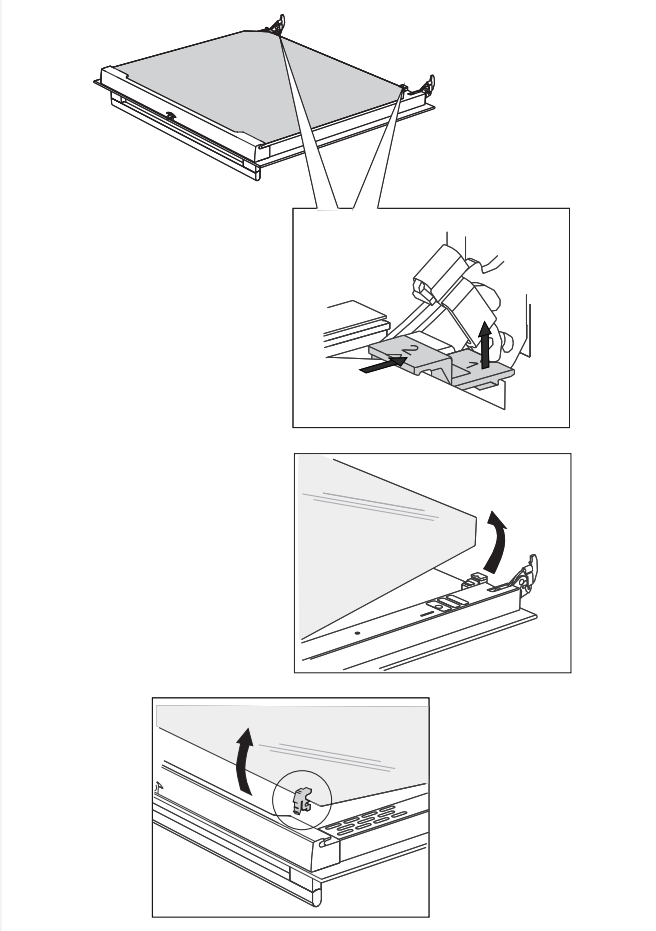
向右拨开门锁并开启机门。



关门后，机械门锁自动复位锁定。

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。

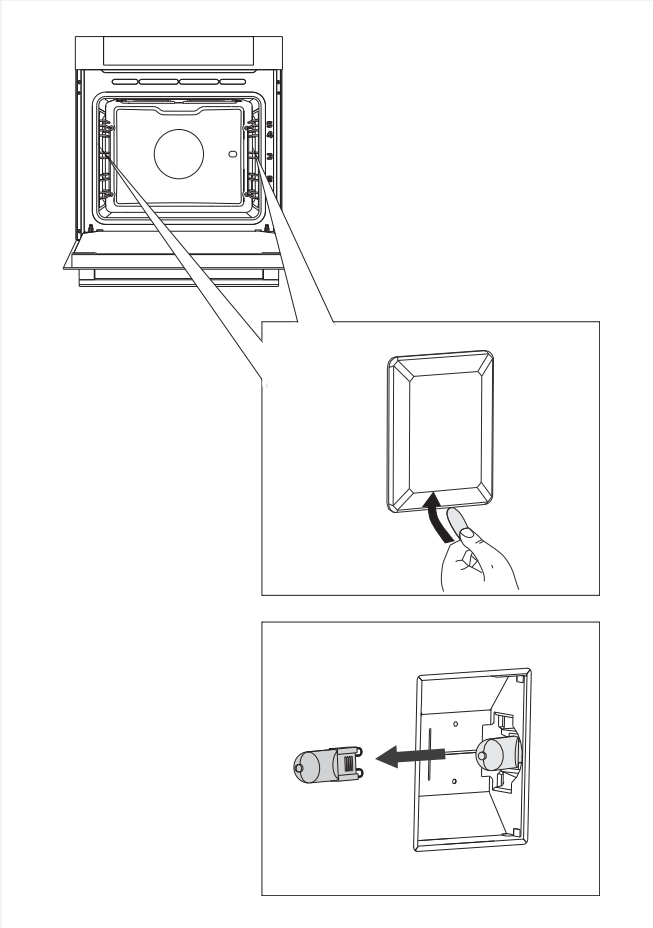
 玻璃复位时，请按照相反的顺序进行。门上的标志 (半圆) 需和玻璃重合。

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·

2 注意: 小心操作·以免损坏搪瓷内壁

 注意保护·避免烫伤·

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	检查是否选择正确的温度和加热程序;检查烤箱的门是否关闭。
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。

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 标准测试。

烘焙

菜肴	配件	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	加热系统
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	

烧烤

菜肴	配件	层数 (从下至上)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	加热系统
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 **	

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**



524709