



使用说明书

蒸汽烤箱

OCS8478G / B04CS2T2-42
OCS8678G / B06SA2T2-42

使用的图示



重要信息



提示

目录

您的烤箱

介绍	4
控制面板	5
说明	6
导轨/可伸缩导轨	6
配件	6
门	8
冷却风扇	8
触摸屏	8
主显示屏	9
功能设置显示屏	11
待机显示屏	12

初次使用

初次使用	13
------	----

操作

使用‘加号’菜单	16
打开键盘	18

使用

烤箱功能	19
蒸汽功能	21
蒸汽表	25
使用‘其他’功能	28
功能表	32
Cul i sensor	37
添加蒸汽	40
延迟启动	41
步骤模式	43
其他功能	45
设置	50

清洁

清洁电器	52
蒸汽清洁	52
清洁水箱过滤器	53
除锈清洁	53
拆除和清洁导轨	54
更换烤箱灯灯泡	54
拆卸烤箱门	55
拆卸烤箱门玻璃	56

解决问题

概述	57
----	----

您的烤箱和环境

电器和包装材料的处置	59
------------	----

烹饪测试

食物符合EN 60350-1标准	60
------------------	----

产品中有害物质的名称及含量

62

介绍

祝贺您选择这款 Asko 蒸汽烤箱。
本产品设计为操作简便和易于使用。烤箱具有许多各种不同的设置，
您每次可选择适合的烹饪方法。

本手册介绍了如何最有效地使用此烤箱。除操作烤箱的信息外，
您还可以了解一些有助于使用该电器的背景信息。



使用本电器之前，敬请仔细阅读单独的安全须知！

使用本电器之前，请阅读本手册，并将它放置于安全位置，以供后续查阅。

安装说明书单独提供。

控制面板

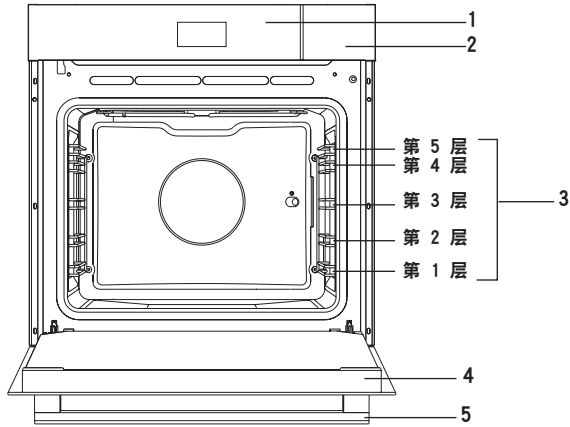


01. 开/关按钮；用于：
 - 开启电器。
 - 切换至待机。
 - 关闭电器。按住‘开/关’键，直至电器关闭。
02. X 按钮；用于：
 - 返回上一个菜单。
 - 关闭弹出菜单或回答‘否’。
 - 关闭或取消菜单或功能。
03. 储水槽按钮；用于：
 - 打开储水槽阀门。
04. 确认键；用于：
 - 确认设置。
 - 启动功能。
 - 关闭弹出窗口或回答‘是’。
05. 触摸屏/显示屏

您的烤箱

说明

1. 控制面板
2. 储水槽阀门
3. 烤层
4. 烤箱门
5. 门把手



导轨/可伸缩导轨

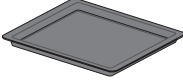

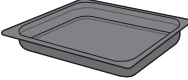
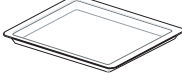
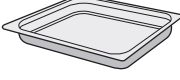
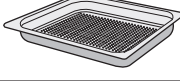
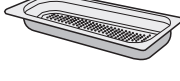
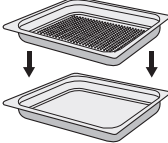
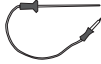
- 烤箱有四个或五个导轨（第 1-4/5 层），具体取决于型号。第 1 层主要与底部加热结合使用。最上方两层主要用于烤架功能。
- 将烤盘、烤架或蒸盘置于导轨滑动条之间的空隙内。
- 一些烤架带有可完全缩回的伸缩式导轨，取决于具体型号。
 - ▶ 将伸缩式导轨从烤箱内完全拉出，并放置烤架/烤盘/蒸盘。然后将烤架/烤盘/蒸盘滑入到伸缩式导轨上，装回烤箱内。
 - ▶ 仅当伸缩式导轨完全装回烤箱之后才可关闭烤箱门。

配件

您的设备配有系列配件，具体取决于型号。只能使用原装配件；原装配件专门适用于您的设备。

注：并非所有配件均适合/可用于每一款设备（可能随国家的不同而不同）。购买时，应准确提供设备识别号。欲详细了解可选配件，请参见销售宣传册或上网查询。

您的烤箱

可随设备一起提供的配件（取决于具体型号）	
	<p>搪瓷烤盘； 用于糕点和蛋糕。</p> <ul style="list-style-type: none"> · 请勿将搪瓷烤盘用于微波功能！ · 适用于热自解清洁。
	<p>烤架； 主要用于顶部内圈加热。装有食物的蒸盘或碟子也可置于烤架上。</p> <ul style="list-style-type: none"> · 此烤架配备安全栓。在前部稍微提起烤架以将它滑出烤箱。 · 请勿将烤架用于微波功能！
	<p>搪瓷深烤盘； 用于烤肉和烘焙松软糕点。深烤盘也可当做滴水盘。将深烤盘放在第一层上以便顶部内圈加热时，用作滴水盘。</p> <ul style="list-style-type: none"> · 请勿将搪瓷深烤盘用于微波功能！ · 适用于热自解清洁。
	<p>玻璃烤盘； 适用于微波炉和烤箱。</p> <ul style="list-style-type: none"> · 不适用于热自解清洁。
	<p>密封蒸盘； 40 毫米深（可用于在蒸煮时收集水分）</p> <ul style="list-style-type: none"> · 注：温度高于 180° C 时盘子可能会变色！这不会影响烤箱的正常运行。
	<p>穿孔蒸盘； 40 毫米深（可用于蒸汽设置）。</p> <ul style="list-style-type: none"> · 注：温度高于 180° C 时盘子可能会变色！这不会影响烤箱的正常运行。
	<p>穿孔蒸盘； 1/3GN。 穿孔蒸盘； 1/2GN。</p> <ul style="list-style-type: none"> · 注：温度高于 180° C 时盘子可能会变色！这不会影响烤箱的正常运行。
	<ul style="list-style-type: none"> · 蒸盘可同时在两层使用（即，非穿孔蒸盘用于第1层，穿孔蒸盘用于第2层）。 · 在蒸煮时，您可将穿孔蒸盘套进密封蒸盘中。这些蒸盘只能在有伸缩式导轨的一层一起使用。
	<p>Culisensor（探针）； 可用于测量食物的核心温度。当达到所需的温度时，烹饪程序将自动停止。</p>

您的烤箱

门

- 如果在使用中打开烤箱门，门开关会中断烤箱的运行。当门关闭时烤箱会继续运行。
- 本烤箱拥有‘软关门系统’。在关闭烤箱门时，此系统会从特定角度抑制移动，并安静地关闭烤箱门。

冷却风扇

- 该电器配备一个冷却风扇，可使外壳和控制面板冷却下来。

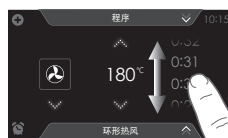
触摸屏

- 通过轻触或轻扫来操作烤箱的触摸屏。
- 轻触显示屏以打开功能或调节设置。
- 扫过显示屏以获取进一步信息/显示选项或调节设置。

轻触：



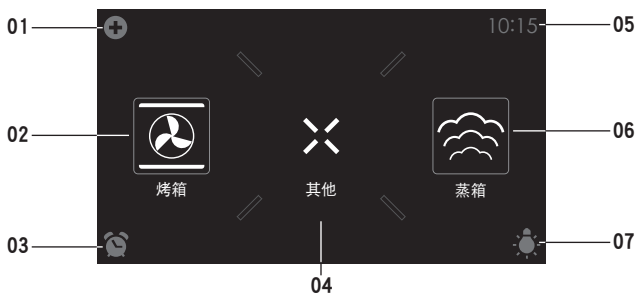
轻扫：



为获得最佳响应，请使用指尖的主体轻触按钮。在使用时您每次轻触一个按钮时，烤箱会发出短音（除非已在设置中调节此设置）。

主显示屏

启动显示屏



加号菜单 (01)

- 轻触加号打开‘加号’菜单。此菜单中的菜单项根据当时可用的控制选项而变化。

烤箱 (02)

- 轻触‘烤箱’打开烤箱功能菜单。

煮蛋定时器(03)

- 轻触煮蛋定时器符号打开煮蛋定时器菜单。
- 煮蛋定时器可单独使用，无需进入烤箱功能。
 - 最长定时器设置为 24 小时。
 - 当煮蛋定时器停止时，将显示一个弹出窗口并发出声音信号。
 - 轻触 X 按钮、确认按钮或显示屏切断信号和关闭弹出窗口。在大约 1 分钟后声音信号将自动停止。

其他 (04)

- 轻触‘其他’显示电器的其他功能。

时间 (05)

- 时间显示在此处。

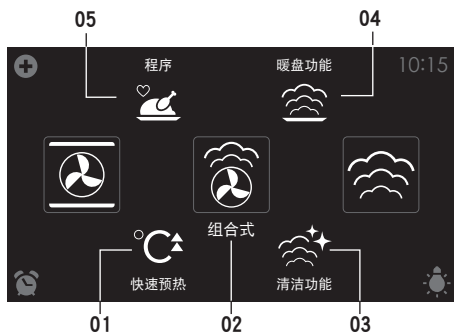
蒸煮 (06)

- 轻触‘蒸汽’打开蒸汽功能菜单。

灯 (07)

- 轻触‘灯’符号打开或关闭烤箱灯。
- 当您打开烤箱门或开始烹饪时烤箱灯也会亮起。烤箱灯会自动变暗（除非已在设置中进行调节）。

其他显示



快速预热 (01)

- 轻触‘快速预热’打开快速预热功能。

组合 (02)

- 轻触‘组合’打开组合功能菜单。

清洁 (03)

- 轻触‘清洁’打开清洁功能菜单。

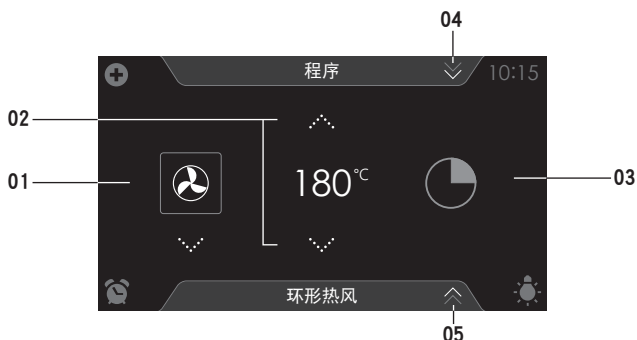
温热 (04)

- 轻触‘温热’打开温热功能菜单。
暖盘、重新加热、解冻和保温功能可在此处找到。

程序 (05)

- 轻触‘程序’打开程序菜单。收藏的程序和自动程序可在此处找到。

功能设置显示屏



选择功能 (01)

- 轻触功能上面和下面的箭头或扫过符号以选择功能（另请参见‘打开键盘’）。

设置温度 (02)

- 轻触温度上面和下面的箭头或扫过温度指示器以选择温度（另请参见‘打开键盘’）。

烹饪时间 (03)

- 如果想要设置烹饪时间，请轻触烹饪时间符号。如果已规定了烹饪时间，则必须设置此项。
- 轻触时间上面和下面的箭头或扫过时间以对它进行调节（另请参见‘打开键盘’）。

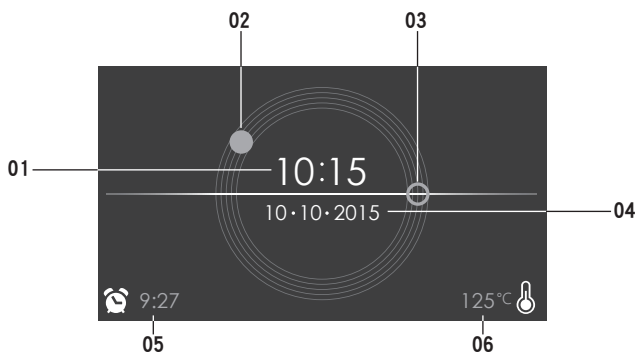
程序 (04)

- 轻触‘程序’打开程序菜单。
收藏的程序和自动程序可在此处找到。

信息选项卡 (05)

- 所选功能的名称显示在显示屏的底部选项卡上。轻触选项卡获取有关所选功能的更多信息。

待机显示屏



时间显示（数字/01）

- 当日实际时间。

时间显示（模拟/02 和 03）

- 当日实际时间。
- 模拟时钟的时针用实心圈（02）来表示，分针用空心圈（03）来表示。

日期显示（04）

- 实际日期。

煮蛋定时器显示（05）

- 煮蛋定时器到期时间。

显示下降的温度（06）

- 烤箱中的实际温度（余热）。

初次使用

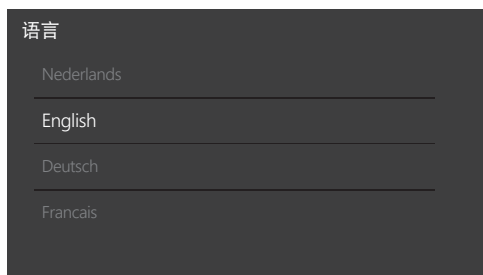
初次使用

- 用温水和洗涤剂清洗烤箱内部和配件。请勿使用侵蚀性清洁剂、粗糙海绵和类似物品。
- 第一次使用时烤箱会发出特殊气味；这是正常的。确保在初次使用时通风良好。



当该电器第一次插电或在断电很长一段时间后，必须设置‘语言’、‘时间’、‘日期’和‘水硬度’。

设置语言

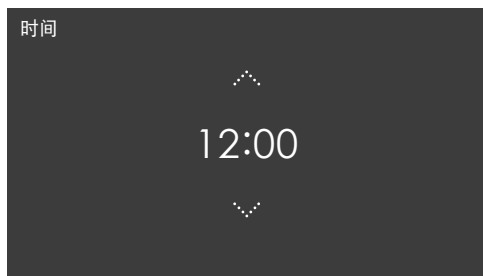


为该电器的显示文本设置所需的语言。默认设置为‘English’（英语）。

1. 扫过显示屏以查看所有语言。
2. 轻触一种语言以选择它。
3. 按确认按钮保存设置的语言。



设置时间





1. 轻触时间上面和下面的箭头或扫过时间以对它进行调节。
2. 如需快速输入，请轻触时间显示屏的中央；此时会显示一个弹出键盘，可使用它输入所需的时间（参见‘打开键盘’章节）。
3. 按确认键保存设置时间。

设置日期



1. 轻触日期、月份或年份上面和下面的箭头或扫过日期、月份或年份以对它们进行调节。
2. 按确认按钮保存设置的日期。

设置水硬度



水硬度必须在初次使用前设置。
如果水比默认值更软或更硬，您可修改设定的硬度水平。

检查水硬度

您可使用电器随附的‘试纸条’测量水硬度。有关您所在地区的水硬度信息，请联系当地水利管理机构。

使用‘试纸条’。

将试纸条在水中浸泡 1 秒钟。等待 1 分钟，查看试纸条上的条数。核对表格以确定适合的水硬度设置。

设置水硬度

1. 将试纸条与显示屏上的图像进行比较。
2. 轻触显示屏上的条，直至它们试纸条一致。
3. 按确认按钮保存设置的水硬度。



该设备现在已编好程序，以便根据实际水硬度显示除锈清洁通知。

显示	试条数/条的颜色	类型	PPM	法国硬度 (° df)	德国硬度 (° dH)
1	4 根绿色条	极软水	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 根红色条	软水	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 根红色条	比较硬的水	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 根红色条	硬水	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 根红色条	极硬水	> 356	> 35	> 20

本电器现已准备好投入使用。



语言、时间、日期和水硬度可在设置菜单中调节（参见‘设置’章节）。设置菜单可在启动显示屏中通过‘加号’菜单打开。

使用‘加号’菜单



‘加号’菜单包括许多功能或设置。
提供的附加功能取决于活跃的显示屏。



- 在启动显示屏的‘加号’菜单中可找到以下功能/菜单：
 - ▶ **设置**；设置您的首选项（参见‘设置’章节）。
 - ▶ **步骤模式**；三合一烹饪程序（参见‘步骤模式’章节）。
 - ▶ **童锁保护**；锁定所有按键以清洁控制面板或防止意外开动本电器。按住该键，直至童锁保护启用。



- 在烤箱、蒸汽或组合功能设置显示屏的‘加号’菜单中找到以下功能：
 - ▶ **快速预热**；将烤箱空间快速预热至烹饪程序所需的温度（参见‘快速预热’章节）。不可用于蒸汽功能。
 - ▶ **延迟启动**；烹饪程序将在您设定的时间自动开始。
 - ▶ **添加蒸汽 1-3X**；在烹饪程序添加 1、2 或 3 次蒸汽循环（仅适用于烤箱功能）。
 - ▶ **步骤模式**；三合一烹饪程序（参见‘步骤模式’章节）。
 - ▶ **童锁保护**；锁定所有按键以清洁控制面板或防止意外开动本电器。按住该键，直至童锁保护启用。



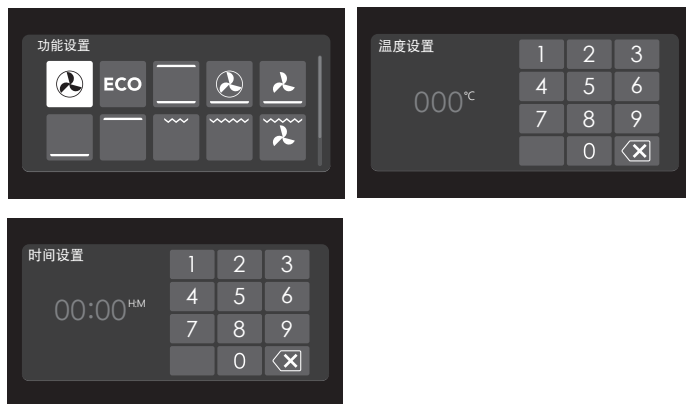
- 当烤箱、蒸汽或组合功能启动时，可在‘加号’菜单中找到以下功能：
 - ▶ **添加至收藏**；将烹饪食品的设置添加至收藏（参见‘其他功能’章节）。
 - ▶ **添加蒸汽**；在烹饪程序添加蒸汽循环（仅适用于烤箱功能）。
 - ▶ **童锁保护**；锁定所有按键以清洁控制面板或防止意外开动本电器。按住该键，直至童锁保护启用。

打开键盘

可打开键盘以便快速输入功能、温度或烹饪时间。可使用它选择快捷设置或输入值。



1. 轻触功能符号、温度或烹饪时间（已激活）的中央。此时会显示键盘。

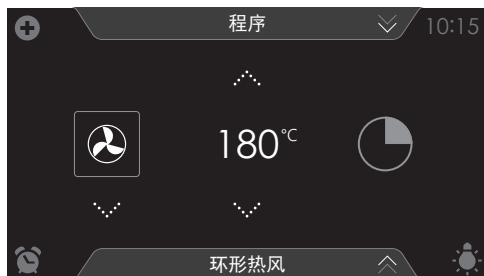


2. 输入所需值或轻触所需值。
3. 如果设置值未自动确认，请按确认键以确认输入。



烤箱功能

使用烤箱功能菜单，利用环形热风、底部加热和顶部内圈加热等方式烹饪菜肴。



- 可选择各种烤箱功能。
- 可为每项烤箱功能设置温度和烹饪时间。
- 还可选择快速预热、步骤模式和延迟启动等加号菜单功能。为此，轻触加号符号。参见“使用加号菜单”章节。

使用烤箱功能

为您烹饪的食物选择适合的烤箱功能。

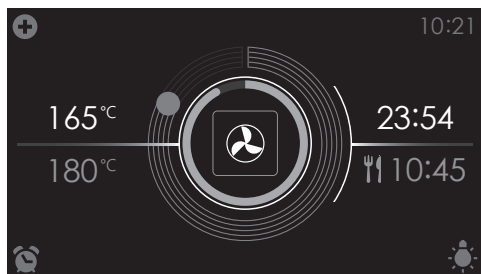
为此，请查阅功能表。您也可查看信息选项卡。轻触显示屏底部的选项卡获取有关所选功能的更多信息。

1. 使用‘开/关’按钮开启烤箱。
2. 将食物放入烤箱中。
3. 轻触‘烤箱’打开烤箱功能菜单。
4. 选择烤箱功能（参见‘功能设置显示屏’章节）。
5. 选择温度（参见‘功能设置显示屏’章节）。
6. 轻触‘烹饪时间’符号并选择烹饪时间（参见‘功能设置显示屏’章节）。

也可在不设置烹饪时间的情况下开始烹饪。
然后您应转至第 6 步。



7. 使用‘加号’菜单选择任何附加设置（例如，快速预热）。
8. 使用确认按钮开始烹饪食物。



- 现在可在显示屏上看到以下值：
 - ▷ 当前温度（165 °C）
 - ▷ 设置温度（180 °C）
 - ▷ 状态指示器时间（外圈）
 - ▷ 状态指示器温度（内圈）
 - ▷ 烹饪时间（23:54）
 - ▷ 结束时间（10:45）



- 在烹饪时轻触显示屏中央可打开一个弹出式窗口，其中显示了设置。如有需要，调节这些设置。
- 在食物烹饪时间结束时，会发出声音信号。可通过打开烤箱门或按下按钮来切断信号。
- 所选设置可保存在‘收藏夹’中。为此，从‘加号’菜单中打开‘添加至收藏’（参见‘其他功能’章节中的‘保存烹饪方法’）。



烹饪结束时的显示视图。

蒸汽功能



蒸汽烹饪

健康和天然，蒸汽烹饪可保留食物的色泽和味道。使用此烹饪方法不会发出任何气味。无需在储水槽的水中添加盐或额外香草。

注意：每次蒸汽功能结束时都会清空供水系统。此操作会发出声音，它是蒸汽烤箱正常运行的一部分。

蒸汽烹饪的优势

- 蒸汽烹饪（蒸煮、烹调、烘焙）在烤箱温度达到 100 ° C 之前启动。
- 在较低温度下也可进行慢速烹饪（蒸煮、烹调、烘焙）。此方法很健康：维生素和矿物质得以保留，只有一小部分在食物的热湿气中溶解。
- 在蒸汽烹饪过程中无需添加任何形式的脂肪或油。
- 蒸汽会保留食物的味道。
- 蒸汽不会散发气味或味道，使得肉或鱼可与蔬菜一起烹饪。
- 蒸汽也适合热烫、解冻和温热或为食物保温。

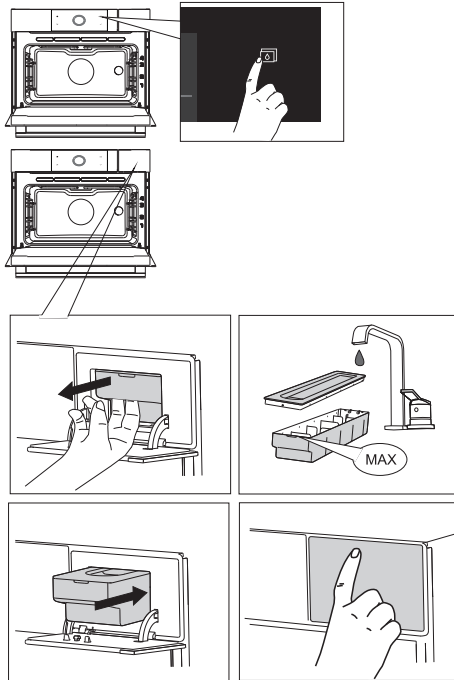
真空低温烹饪

使用真空低温烹饪功能：

- 真空处理
 - 先使用 Asko 真空处理抽屉将食物真空包装在塑料袋中。此过程从塑料袋中去除大部分空气。袋子在烹饪过程中留住营养素和味道，制作出更多汁、柔软和美味的食物。
- 真空烹饪
 - 使用烤箱的真空低温烹饪蒸汽设置在适合温度和适合时间烹饪食物（参见‘食谱和烹饪时间’）。
 - 大部分食物均可在食用温度下（大约 60 ° C）保持数小时，使食材准备非常容易：您只需在需要时从烤箱中取出食物。

装填储水槽

始终用洁净的冷自来水、未添加矿物质的瓶装水或适合饮用的蒸馏水装填储水槽。



1. 按‘储水槽’按钮打开储水槽盖。
2. 使用手柄从烤箱中拆下储水槽。
3. 拆下储水槽盖并使用洁净的水清洁储水槽。
4. 在储水槽中装入水，直至达到储水槽的‘最大’标记（大约 1.2 升）。
5. 将储水槽推回到烤箱中，直至听到咔哒声（位置开关激活）。
6. 闭合储水槽盖。



在烹饪之后蒸汽系统中残留的任何水都将汲取到储水槽中。排空、清洁和烘干储水槽。仅在使用储水槽之前为它加水！

使用‘蒸汽’烤箱功能

为您烹饪的食物选择适合的蒸汽功能。为此，请查阅功能表。您也可查看信息选项卡。轻触显示屏底部的选项卡获取有关所选功能的更多信息。

1. 使用‘开/关’按钮开启烤箱。
2. 将食物放入烤箱中。
3. 轻触‘蒸汽’打开蒸汽功能菜单。



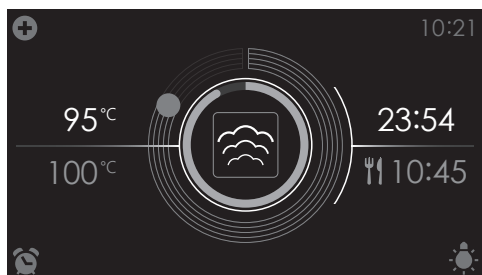
4. 选择一项蒸汽功能（参见‘功能设置显示屏’章节）。
5. 选择温度（不适用于‘蒸汽’功能）。
参见‘功能设置显示屏’章节。
6. 轻触‘烹饪时间’符号并选择烹饪时间（参见‘功能设置显示屏’章节）。



也可在不设置烹饪时间的情况下开始烹饪。
然后您应转至第 6 步。



7. 使用‘加号’菜单选择任何附加设置（例如，延迟启动）。
8. 使用确认按钮开始烹饪食物。



- 现在可在显示屏上看到以下值：
 - ▷ 当前温度（95 °C）
 - ▷ 设置温度（100 °C）
 - ▷ 状态指示器时间（外圈）
 - ▷ 状态指示器温度（内圈）
 - ▷ 烹饪时间（23:54）
 - ▷ 结束时间（10:45）



- 在烹饪时轻触显示屏中央可打开一个弹出式窗口，其中显示了设置。如有需要，调节这些设置。
- 在食物烹饪时间结束时，会发出声音信号。可通过打开烤箱门或按下按钮来切断信号。
- 所选设置可保存在‘收藏夹’中。为此，从‘加号’菜单中打开‘添加至收藏’（参见‘其他功能’章节中的‘保存烹饪方法’）。

使用

蒸汽表

蒸汽和低温蒸汽

使用此表中的设置和时间作为蒸煮的指导。

始终使用清水将水箱装至最高水位。

食物	温度	时间 (分钟)	配件 (烤层)
西兰花	100 ° C	12 - 16	穿孔蒸盘 (2)
整根胡萝卜	100 ° C	25 - 30	穿孔蒸盘 (2)
切片蔬菜 (辣椒、小胡瓜、胡萝卜、洋葱)	100 ° C	15 - 20	穿孔蒸盘 (2)
青豆	100 ° C	20 - 25	穿孔蒸盘 (2)
芦笋	100 ° C	15 - 20	穿孔蒸盘 (2)
整颗蔬菜 (洋葱、整颗菜花、玉米棒子)	100 ° C	25 - 35	穿孔蒸盘 (2)
去皮土豆 (切成四等分)	100 ° C	25 - 35	穿孔蒸盘 (2)
鱼块 (2 厘米厚)	80 ° C	15 - 20	穿孔蒸盘套进 密封蒸盘中 (2)
大虾 (生的/未加工过)	100 ° C	10 - 14	穿孔蒸盘套进 密封蒸盘中 (2)
鸡胸肉	100 ° C	23 - 28	穿孔蒸盘套进 密封蒸盘中 (2)
水煮蛋 (已煮熟)	100 ° C	15 - 20	密封蒸盘 (2)
冷冻酵母饺子	100 ° C	25 - 30	穿孔蒸盘 (2)
白米 (印度香米或班兰叶) (添加两倍数量的水)	100 ° C	30 - 35	密封蒸盘 (2)
烩水果 (使用扁圆形高硼硅玻璃, 添加一茶匙糖和 2 汤匙水)	100 ° C	25 - 35	烤盘或烤架 (2)
馅饼坯/奶油 (6 个甜点碟子, 每个 100 毫升, 用箔纸盖住碟子)	90 ° C	20 - 30	烤盘或烤架 (2)
蛋羹 (使用大的扁平高硼硅玻璃碟子, 用箔纸盖住碟子)	90 ° C	30 - 40	烤盘或烤架 (2)

真空低温烹饪

真空低温烹饪是长时间以持续低温烹饪真空包装食品。

食物	温度	时间 (分钟)	配件 (烤层)
五分熟牛柳 (4 厘米厚)	60 °C	110 - 120	烤架 (2)
全熟牛柳 (4 厘米厚)	65 °C	90 - 100	烤架 (2)
一分熟羔羊肉 (3 厘米厚)	60 °C	180 - 190	烤架 (2)
五分熟羔羊肉 (3 厘米厚)	65 °C	105 - 115	烤架 (2)
无骨鸡胸肉 (3 厘米厚)	70 °C	70 - 80	烤架 (2)
无骨鸭肉 (2 厘米厚)	70 °C	75 - 85	烤架 (2)
无骨火鸡肉 (2 厘米厚)	70 °C	75 - 85	烤架 (2)
黑鲈 (4 片/1 厘米厚)	70 °C	25	烤架 (2)
鳕鱼 (2 片/2 厘米厚)	65 °C	70 - 75	烤架 (2)
扇贝 (大只)	60 °C	100 - 110	烤架 (2)
带壳贻贝	95 °C	20 - 25	烤架 (2)
不带壳的大虾 (大只)	75 °C	26 - 30	烤架 (2)
章鱼	85 °C	100 - 110	烤架 (2)
鳕鱼片 (2 片/1.5 厘米厚)	65 °C	55 - 65	烤架 (2)
三文鱼鱼片 (3 厘米厚)	65 °C	100 - 110	烤架 (2)
绿芦笋 (整只)	90 °C	40 - 50	烤架 (2)
白芦笋 (整只)	90 °C	50 - 60	烤架 (2)
小胡瓜 (1 厘米厚的片)	90 °C	35 - 40	烤架 (2)
茄子 (1 厘米厚的片)	90 °C	30 - 35	烤架 (2)
胡萝卜 (0.5 厘米厚的片)	95 °C	35 - 45	烤架 (2)

组合：环形热风 + 蒸汽温位 1、2、3

使用此表中的设置和时间作为烘焙和烧烤的指导。始终使用清水将水箱装至最高水位。

食物	温度	蒸汽温位	时间（分钟）	配件（烤层）
松饼条 （加入搓碎干酪）	200 ° C	1	15 - 20	烤盘（1）
牛角面包（预先制好的牛角面包生面团）	180 ° C	1	17 - 23	烤盘（1）
自制面包	180 ° C （预热）	2	30 - 40	烤架（1）
奶油烤菜/奶油烤土豆	160-180 ° C	2	35 - 50	烤架（2）
烤牛肉，1 千克五分熟-全熟	第 1 阶段：180 ° C 第 2 阶段：180 ° C （预热）	3 3	第 1 阶段：25 - 35 第 2 阶段：25 - 35	烤架（2）/ 烤盘（1）
烤箱冷冻鱼	200 ° C	3	20 - 25	烤架（2）/ 烤盘（1）
整鸡	第 1 阶段：210 ° C 第 2 阶段：210 ° C	1	第 1 阶段：30 - 40 第 2 阶段：20 - 30	烤架（2）/ 烤盘（1）
鸡肉片	第 1 阶段：210 ° C 第 2 阶段：210 ° C	3	第 1 阶段：20 - 30 第 2 阶段：20 - 30	烤架（2）/ 烤盘（1）



- 建议预热。
- 建议在第 1 阶段和第 2 阶段之间把食物翻过来。
- 如果在烤箱运行时打开门，烤箱会暂停程序。关闭门即可继续执行程序。

使用‘其他’功能

打开‘其他’显示屏以打开组合功能菜单或快速预热烤箱。也可选择清洁程序、温热功能或自动程序。



轻触‘其他’显示电器的其他功能。



现在可选择以下程序：

- 快速预热
- 组合
 - 环形热风 + 蒸汽温位 1
 - 环形热风 + 蒸汽温位 2
 - 环形热风 + 蒸汽温位 3
- 清洁（请参见‘清洁’章节）
 - 蒸汽清洁
 - 除锈清洁
- 温热（请参见‘其他功能’章节）：
 - 重新加热
 - 暖盘功能
 - 解冻
 - 保温

- 程序（请参见‘其他功能’章节）：
 - 收藏夹
 - 自动程序

快速预热

使用此烤箱功能快速为烤箱预热。快速预热时请不要放入食物。当烤箱加热到设定温度时，预热完成，烤箱准备好烹饪食物。

使用快速预热

1. 使用‘开/关’按钮开启烤箱。
2. 轻触‘其他’显示电器的其他功能。
3. 轻触‘快速预热’打开快速预热功能。



4. 选择温度（参见‘功能设置显示屏’章节）。
5. 使用确认按钮启动快速预热功能。



- 快速预热也可与烹饪程序联系在一起。
- 为此，请从‘加号’菜单激活‘快速预热’。
- 当达到设置温度时，将显示一个弹出窗口并发出声音信号。
- 门关闭后烹饪时间开始计数或倒计时。

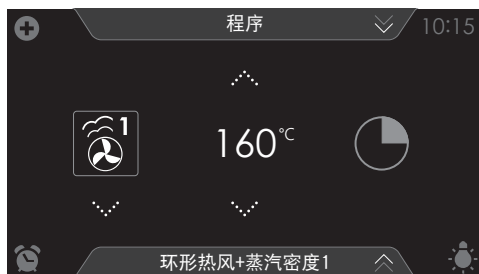
组合

- 可选择 3 种不同的组合蒸汽功能。
 - ▷ 环形热风 + 蒸汽温位 1
 - ▷ 环形热风 + 蒸汽温位 2
 - ▷ 环形热风 + 蒸汽温位 3
- 可为每项组合功能设置温度和烹饪时间（参见‘蒸汽表’章节）。
- 还可激活‘步骤模式’和‘延迟启动’等‘加号’菜单功能。为此，轻触加号符号。参见“使用加号菜单”章节。

使用组合功能

为您烹饪的食物选择适合的组合功能。为此，请查阅功能表。您也可查看信息选项卡。轻触显示屏底部的选项卡获取有关当前功能的信息。

1. 使用‘开/关’按钮开启烤箱。
2. 将食物放入烤箱中。
3. 轻触‘其他’显示电器的其他功能。
4. 轻触‘组合’打开组合功能菜单。



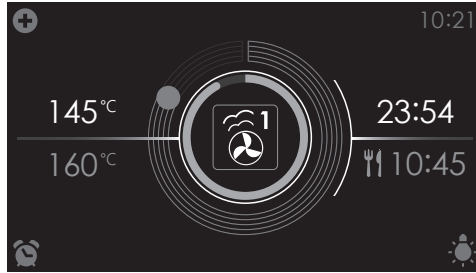
5. 选择组合功能（参见‘功能设置显示屏’章节）。
6. 选择温度（参见‘功能设置显示屏’章节）。
7. 轻触‘烹饪时间’符号并选择烹饪时间（参见‘功能设置显示屏’章节）。



也可在不设置烹饪时间的情况下开始烹饪。
然后您应转至第 6 步。



8. 使用‘加号’按钮选择任何附加设置。
9. 使用确认按钮开始烹饪食物。



• 现在可在显示屏上看到以下值：

- ▷ 当前温度（145 °C）
- ▷ 设置温度（160 °C）
- ▷ 状态指示器时间（外圈）
- ▷ 状态指示器温度（内圈）
- ▷ 烹饪时间（23:54）
- ▷ 结束时间（10:45）




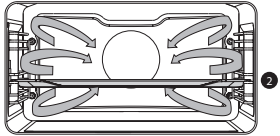

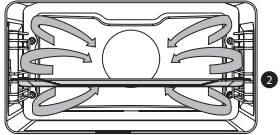

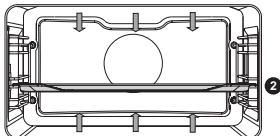
- 在烹饪时轻触显示屏中央可打开一个弹出式窗口，其中显示了设置。如有需要，调节这些设置。
- 在食物烹饪时间结束时，会发出声音信号。可通过打开烤箱门或按下按钮来切断信号。
- 所选设置可保存在‘收藏夹’中。为此，从‘加号’菜单中打开‘添加至收藏’（参见‘其他功能’章节中的‘保存烹饪方法’）。


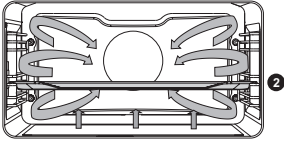

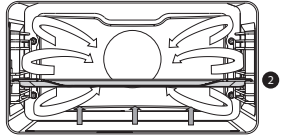

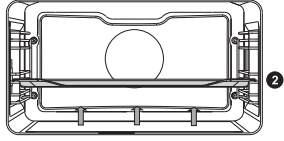

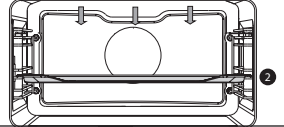
功能表


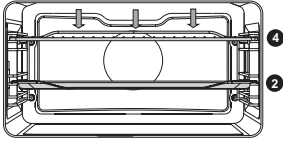

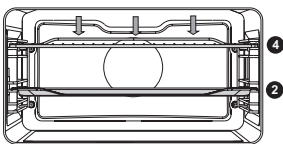

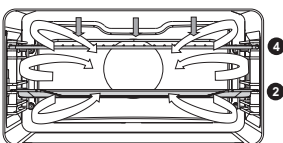
查阅该表以选择所需功能。另请查阅食物包装上的制备说明。


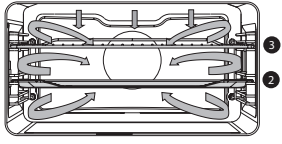

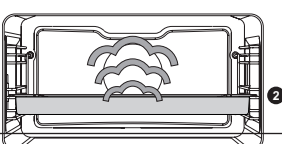

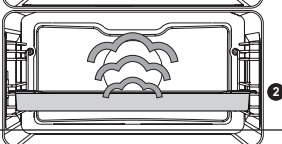






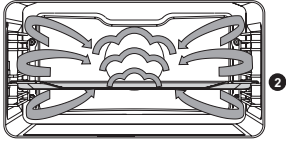





- 仅使用可承受 230 ° C 高温的玻璃餐具。

功能	说明	
烤箱功能		
	<p>环形热风</p> <ul style="list-style-type: none"> · 从烤箱后面通过环形热风来加热。 · 此模式提供均匀加热，非常适合烘烤。 · 将托盘放在第 2 层。 · 建议的温度：180 ° C · 建议预热。 	
	<p>节能环形热风</p> <ul style="list-style-type: none"> · 通过环形热风来加热。节能环形热风使用较少能源，但与环形热风设置具有相同的效果。烹饪要多花几分钟时间。 · 此模式可用于烤肉和烘焙糕点。 · 将托盘放在第 2 层。 · 建议的温度：180 ° C · 此设置利用余热（并不会一直加热）来实现低能耗（依照能级 EN 60350-1）。在此模式中，烤箱中的实际温度不会显示。 	
	<p>顶部外圈加热 + 底部加热</p> <ul style="list-style-type: none"> · 通过上部和下部加热元件来加热。 · 此模式可用于传统烘焙和烧烤。 · 将烤盘或烤架放在第 2 层。 · 建议的温度：200 ° C · 建议预热。 	


功能	说明	
	<p>环形热风 + 底部加热</p> <ul style="list-style-type: none"> · 从烤箱后面和加热元件底部通过环形热风来加热。 · 此模式可用于烤比萨、多汁糕点、水果蛋糕、发酵面团和酥脆酥皮。 · 将烤盘或烤架放在第 2 层。 · 建议的温度：200 °C · 建议预热。 	
	<p>底部加热 + 风扇</p> <ul style="list-style-type: none"> · 通过下部加热元件来加热。热量由风扇来散布。 · 此模式可用于烘烤低发酵蛋糕以及用于保藏水果和蔬菜。 · 将一个不太高的烤盘放在第 2 层，以便环形热风也可在食物的上表面循环。 · 建议的温度：180 °C 	
	<p>底部加热</p> <ul style="list-style-type: none"> · 仅通过下部加热元件来加热。 · 此模式可用于需要特殊底部外皮或呈褐色的菜肴和烧烤食品。 · 将烤盘或烤架放在第 2 层。 · 仅在烘焙或烧烤时间结束之前使用。 · 建议的温度：160 °C 	
	<p>顶部外圈加热</p> <ul style="list-style-type: none"> · 仅通过上部加热元件来加热。 · 当您想要烘焙/烘烤食物的顶部时可使用此模式。 · 将烤盘或烤架放在第 2 层。 · 建议的温度：150 °C 	

功能	说明	
	<p>顶部内圈加热</p> <ul style="list-style-type: none"> 通过顶部内圈加热元件来加热。 此模式可用于炙烤较小的单片三明治、啤酒香肠和烤面包。 将烤架放在第 4 层，烤盘放在第 2 层。 最高允许温度为 230 °C。 应始终监控烹饪程序。由于温度高，食物可能会很快烧焦。 预热 5 分钟。 	
	<p>顶部双圈加热</p> <ul style="list-style-type: none"> 通过上部元件和顶部内圈加热元件来加热。 此模式可用于需要特殊底部外皮或呈褐色的菜肴和烘焙食品。仅在烘焙或烧烤时间结束之前使用。 将烤架放在第 4 层，烤盘放在第 2 层。 最高允许温度为 230 °C。 应始终监控烹饪程序。由于温度高，食物可能会很快烧焦。 预热 5 分钟。 	
	<p>顶部双圈加热 + 风扇</p> <ul style="list-style-type: none"> 通过顶部加热元件来加热。热量由风扇来散布。 此模式可用于烤肉、鱼和蔬菜。 将烤架放在第 4 层，烤盘放在第 2 层。 建议的温度：170 °C 应始终监控烹饪程序。由于温度高，食物可能会很快烧焦。 预热 5 分钟。 	

功能	说明	
	<p>自动烧烤</p> <ul style="list-style-type: none"> · 此设置可实现自动加热循环。 · 首先在高温下通过环形热风和顶部加热元件封住肉类。 · 然后在较低的预设温度下利用顶部和底部加热元件缓慢烹饪食物。 · 此功能适合肉、家禽肉和鱼。 · 建议的温度：180 °C 	
蒸汽功能		
	<p>蒸汽</p> <ul style="list-style-type: none"> · 通过蒸汽来加热。 · 参见‘蒸汽功能’章节，了解更多信息。 · 每隔一定时间将 100 °C 的蒸汽喷入到烤箱内。 · 此模式可用于蒸蔬菜、蛋、水果和米饭等。 	
	<p>低温蒸汽</p> <ul style="list-style-type: none"> · 通过蒸汽来加热。 · 参见‘蒸汽功能’章节，了解更多信息。 · 每隔一定时间将蒸汽喷入到烤箱内。 · 此菜单可用于蒸蔬菜和鱼以及为食物保温和解冻。 	
	<p>真空低温烹饪</p> <ul style="list-style-type: none"> · 通过蒸汽来加热。 · 参见‘蒸汽功能’章节，了解更多信息。 · 真空密封食物在低温下慢速烹饪。 · 利用此方法，食物的滋味、维生素和矿物质得以保留。真空密封让食物的保质期更长。 · 使用此功能来烹饪蔬菜、水果、肉、家禽肉和鱼。 	

功能	说明	
组合蒸汽功能		
 <p>高 3</p>  <p>中等 2</p>  <p>低 1</p>	<p>组合：环形热风 + 蒸汽温位 1、2、3</p> <ul style="list-style-type: none"> 通过环形热风与蒸汽结合来加热。 每隔一定时间将蒸汽喷入到烤箱内。 高：烹饪薄肉块、牛排和较小块的肉。 中等：为变凉/冷冻食物重新加热、烹饪鱼排和奶油烤蔬菜。 低：烹饪大块的肉（烤肉，整鸡）、烘焙发起面团（面包和面包卷、烹饪意式宽面等。对于此模式，始终确保储水槽中装满清水。 	
其他功能		
	<p>快速预热</p> <ul style="list-style-type: none"> 利用此功能，烤箱内部快速加热到所需的温度。当烤箱内有食物时，请勿使用此设置。 建议的温度：180 °C 	
	<p>重新加热</p> <ul style="list-style-type: none"> 此模式用于为已烹饪好的食物加热。由于使用蒸汽，所以没有质量损失。口味和质地得以保留，就像食物刚做好一样。各种食物可同时重新加热。 	
	<p>暖盘功能</p> <ul style="list-style-type: none"> 此功能用于为餐具加热，以便端上的食物在更长时间保持较热。 建议的温度：60 °C 	
	<p>解冻</p> <ul style="list-style-type: none"> 利用此功能，通过风扇让空气循环。空气将加热到 30 °C。 使用此功能为冷冻食物解冻。 	
	<p>保温</p> <ul style="list-style-type: none"> 此功能用于为已烹饪好的食物保温。 建议的温度：60 °C 	

使用

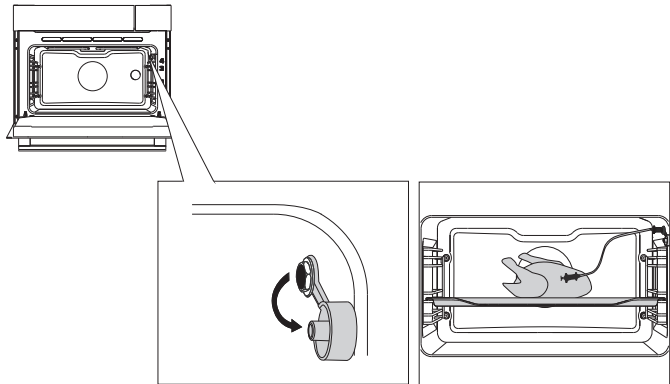
功能	说明	
	蒸汽清洁 <ul style="list-style-type: none">· 利用此功能和湿布，可轻松地去除烤箱内壁的油脂和污垢。· 仅当烤箱已完全冷却时才能使用此功能。每隔一定时间将蒸汽喷入到烤箱内。· 浸湿之后，可使用湿布去除食物残渣。	

Culisensor

使用 culisensor 烘焙

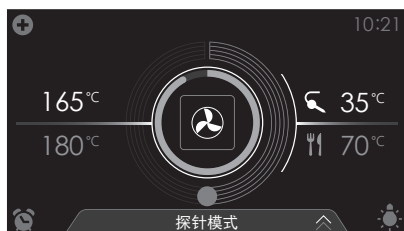
如需使用 culisensor 来烘焙，请为食物设置所需的核心温度。烤箱将升温，直至达到食物的核心温度。culisensor 测量食物的核心温度。

1. 使用‘开/关’按钮开启烤箱。
2. 从连接点拨开橡皮帽（右侧壁的前端顶角）。
3. 将 culisensor 插入连接，然后将 culisensor 完全插入食物中。





4. 选择烤箱功能、温度和核心温度（参见‘功能设置显示屏’章节）。
5. 使用确认按钮开始烹饪食物。



- 现在可在显示屏上看到以下值：
 - 当前温度（165 °C）
 - 设置温度（180 °C）
 - 状态指示器核心温度（外圈）
 - 状态指示器温度（内圈）
 - 当前核心温度（35 °C）
 - 设置核心温度（70 °C）
- 一旦达到设置的核心温度，烹饪程序结束。在食物烹饪时间结束时，会发出声音信号。可通过打开烤箱门或按下按钮来切断信号。



- 始终将 culisensor 的整个金属传感器插入食物中。
- 请注意！在烹饪程序完成之后，始终将橡皮帽装回到 culisensor 的连接处。
- 仅在您的烤箱中使用 culisensor。
- 确保在烹饪过程中 culisensor 不会与加热元件接触。
- 在烹饪程序完成时，culisensor 将变得很烫。小心！避免灼伤。

建议的核心温度

牛肉		
鱼片/牛里脊肉	五分熟	55 - 58° C
烤牛肉	五分熟	55 - 60° C
牛腿肉	全熟	85 - 90 C
烤牛肉	全熟	80 - 85 C
红烩牛肉	全熟	90 C
猪肉		
蹄/腿	全熟	75 C
蹄/腿	略带粉红色	65 - 68 C
猪大排骨	略带粉红色	65 - 70 C
猪肩胛	全熟	75 C
五花肉/肉卷	全熟	75 - 80 C
五花肉	全熟	80 - 85 C
烤猪蹄	全熟	80 - 85 C
猪蹄	全熟	80 - 85 C
熟火腿	很嫩	64 - 68 C
卡塞尔肋骨	全熟	65 C
裹上面包屑的火腿		65 - 68 C
小牛肉		
小牛腰肉	略带粉红色	58 - 65 C
小牛蹄/小牛腿	全熟	78 C
爆腰花	全熟	75 - 80 C
烤小牛肉/肩胛肉	全熟	75 - 80 C
小牛腿	全熟	75 - 78 C
羊肉		
羊腰肉	粉红	65 - 70 C
羊腰肉	全熟	80 C
羊蹄	粉红	70 - 75 C
羊腿		82 - 85 C
羔羊肉		
羔羊腿	粉红	60 - 62 C
羔羊腿	全熟	68 - 75 C
小羊排	粉红	54 - 58 C
小羊排	全熟	68 - 75 C
羊肩肉	全熟	78 - 85 C
家禽肉		
鸡肉	全熟	85 C
鹅肉/鸭肉	全熟	90 - 92 C
火鸡肉	全熟	80 - 85 C
甜点类		
甜点		72 - 85 C
沙锅菜		60 - 70 C
鱼类		
三文鱼	软	60 C
鱼片		62 - 65 C
整条鱼		65 C
沙锅菜		62 - 65 C

添加蒸汽

蒸汽可在烹饪开始之前（添加蒸汽 1-3X）或在烹饪过程中（添加蒸汽）添加到烹饪程序中。这两项功能均可在烤箱功能菜单的‘加号’菜单中找到。

推荐为以下食物的烹饪使用添加蒸汽（1-3X）功能：

- 肉类：牛肉、小牛肉、猪肉、野味、家禽肉、羔羊肉、鱼、香肠（在烹饪程序结束时）。

注入蒸汽即可让肉类变得更多汁和更软，而无需涂抹油脂。

- 面包、圆面包：在烘焙的前 5-10 分钟使用蒸汽。然后面包皮会变得酥脆和呈漂亮的棕色。
- 蔬菜和水果蛋奶酥、意式宽面、淀粉类食物、甜点。
- 蔬菜，特别是土豆、菜花、西兰花、胡萝卜、小胡瓜、茄子。

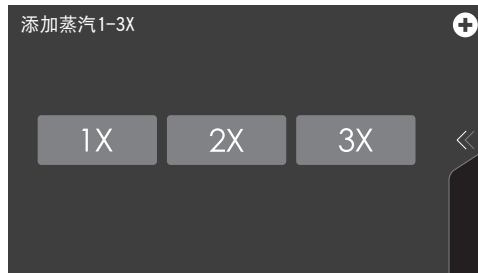
添加蒸汽 1-3X

可选择三个蒸汽循环。在烹饪程序中均匀地分配自动循环。因此重要的是设置好烹饪时间！



- 如未设置烹饪时间，此功能不可用。
- 当烹饪时间设置得太短时，一个或多个选项不可用。

1. 选择烤箱功能并设置烹饪时间（参见‘功能设置显示屏’章节）。
2. 轻触加号打开‘加号’菜单。
3. 轻触‘添加蒸汽 1-3X’打开该功能。



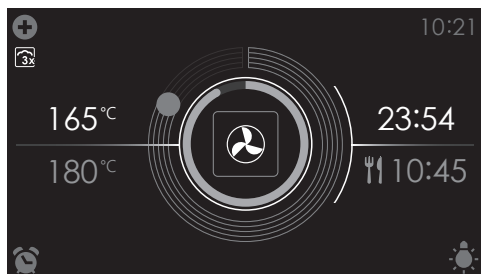
4. 轻触 1x、2x 或 3x 选择蒸汽循环数。



5. 使用确认按钮确认设置。

加号符号下面会出现一个小符号，指明所选的蒸汽循环数。在蒸汽循环中该符号（以及外圆上的圆圈）会变换颜色。

6. 使用确认按钮开始烹饪。



小符号指明添加蒸汽（1-3X）已激活。

添加蒸汽

添加蒸汽可在烹饪过程中选择（在启动功能之后）。

将立即启动 1 个蒸汽循环。

1. 在烹饪食物时（使用烤箱功能）轻触‘加号’符号打开‘加号’菜单。
2. 轻触‘添加蒸汽’启动蒸汽循环。

蒸汽循环将立即启动。加号符号下面会出现一个小符号，指明蒸汽循环已启动。当蒸汽循环结束时该符号会消失。然后可启动另一个蒸汽循环。

延迟启动

使用‘延迟启动’功能在一段时间之后开始烹饪。

延迟启动功能仅可在功能中通过‘加号’菜单来选择。参见“使用加号菜单”章节。

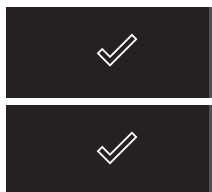
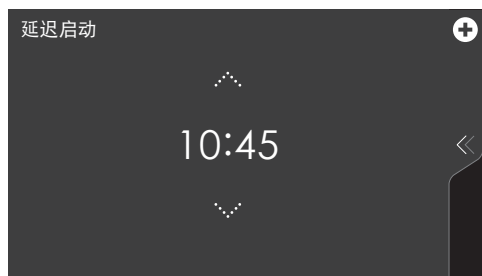
设置延迟启动时间

1. 如有必要，选择一项功能、温度和设置烹饪时间（参见‘功能设置显示屏’章节）。

也可在不设置烹饪时间的情况下设置延迟启动时间。



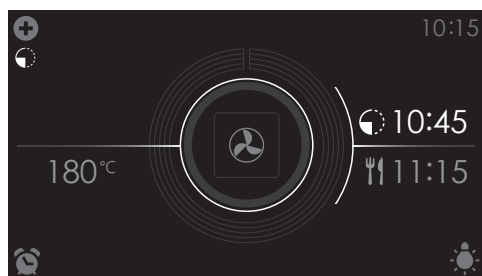
2. 轻触加号打开‘加号’菜单。
3. 轻触‘延迟启动’打开该功能。



4. 选择启动时间（参见‘功能设置显示屏’章节）。
5. 使用确认按钮确认设定的启动时间。
‘延迟启动时间’图标会显示在加号符号下面以指明它已激活。可通过将设置恢复为当前时间来取消选择延迟启动时间。
6. 使用确认按钮确认程序。



烹饪将在设定的时间自动启动。如果已设置烹饪时间，则烹饪也将自动停止。

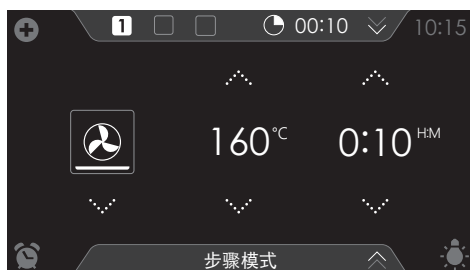


- 现在可在显示屏上看到以下值：
 - 设置温度（180 °C）
 - 开始时间（10:45）
 - 结束时间（11:15）（仅当已设置烹饪时间时才可见）

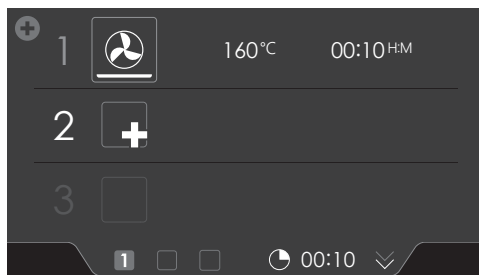
步骤模式

- 通过‘加号’菜单打开‘步骤模式’菜单。参见“使用加号菜单”章节。
- 您可使用此功能将最多三项功能组合在一个烹饪程序中。
- 选择不同的功能和设置以组成您所偏好的烹饪程序。

1. 轻触加号打开‘加号’菜单。
2. 轻触‘步骤模式’打开该功能（仅当未启动任何烹饪时才可打开）。
阶段 1 设置可见。如有需要，可调节这些设置。



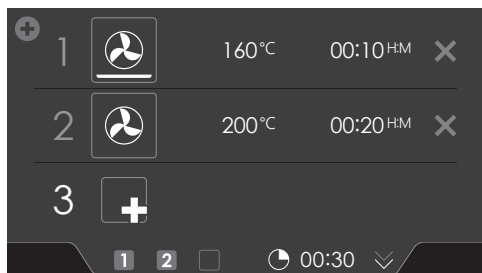
3. 选择一项功能（参见‘功能设置显示屏’章节）。
4. 选择温度（参见‘功能设置显示屏’章节）。
5. 选择烹饪时间（参见‘功能设置显示屏’章节）。
6. 使用确认按钮确认阶段 1 的设置。



7. 轻触‘2’以显示阶段 2 设置。
8. 如有必要，更改阶段 2 默认值（功能、温度和烹饪时间）（参见第 3、4 和 5 点）。



9. 使用确认按钮确认阶段 2 的设置。



10. 如有需要，轻触 '3' 以显示阶段 3 设置。
11. 如有必要，更改阶段 3 默认值（功能、温度和烹饪时间）（参见第 3、4 和 5 点）。
12. 使用确认按钮确认阶段 3 的设置。

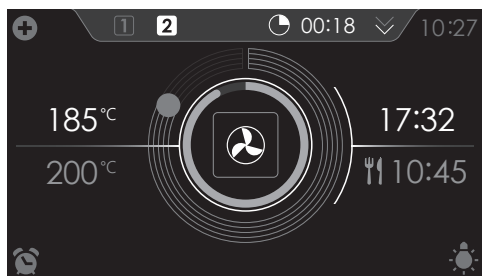


通过轻触设置旁边的叉可删除一个阶段。
仅当该阶段还未开始时才可删除。

13. 再次按确认按钮，烤箱开始按照阶段 1 工作（活跃阶段以白色显示）。超过了设置时间之后，将激活下一个阶段，此情况下是阶段 2，接着激活阶段 3（如已设置）。



所选设置可保存在‘收藏夹’中。为此，从‘加号’菜单中打开‘添加至收藏’菜单（参见‘其他功能’章节中的‘保存烹饪方法’）。



- 现在可在显示屏上看到以下值：
 - ▷ 活跃阶段（2）
 - ▷ 总计剩余烹饪时间（00:18）
 - ▷ 当前温度（185 °C）
 - ▷ 活跃阶段设置温度（200 °C）
 - ▷ 活跃阶段状态指示器时间（外圈）
 - ▷ 活跃阶段状态指示器温度（内圈）
 - ▷ 活跃阶段烹饪时间（17:32）
 - ▷ 总计结束时间（10:45）

其他功能

可选择几项其他功能或程序。

1. 轻触‘其他’显示电器的其他功能。



现在可选择以下附加功能和程序：

- 温热：
 - ▷ 重新加热
 - ▷ 暖盘功能
 - ▷ 解冻
 - ▷ 保温

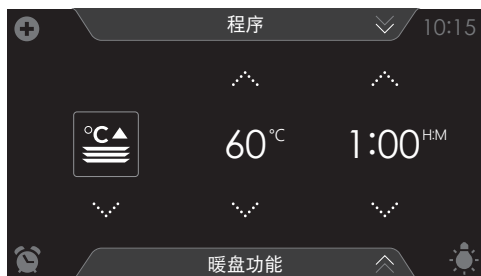
- 程序：
 - ▷ 收藏夹
 - ▷ 自动程序

温热

- 重新加热
 - ▷ 此功能用于为已烹饪好的食物加热。由于使用蒸汽，所以没有质量损失。口味和质地得以保留，就像食物刚做好一样。各种食物可同时重新加热。
- 暖盘功能
 - ▷ 当您想要为餐具（碟子、杯子）加热，以便端上的食物在更长时间保持较热时，使用此功能。
 - ▷ 通过选择此功能，您可确认暖盘功能温度和持续时间。
- 解冻
 - ▷ 利用此功能，通过风扇让空气循环。
 - ▷ 未开启任何加热元件。
 - ▷ 使用此设置为冰冻食物（例如，蛋糕、面包和水果）解冻。
- 保温
 - ▷ 使用此功能为已烹饪好的食物保温。
 - ▷ 通过选择此功能，您可确认保温温度和持续时间。

选择温热功能

1. 轻触‘其他’显示电器的其他功能。
2. 轻触‘温热’打开温热功能菜单。





3. 选择所需的温热功能（重新加热、暖盘、解冻或保温）。如有必要，调节设置（参见‘功能设置显示屏’章节）。

4. 使用确认按钮启动功能。

程序：

- 收藏夹
 - 您可选择自己存储在‘收藏夹’中的食谱。另请参见‘保存烹饪方法’。
- 自动程序
 - 您可通过从预定程序食物列表中选择一种食物，为烹饪使用‘自动程序’。程序划分为不同类别（肉、蔬菜等）。
 - 先选择类别，然后从可用列表中选择食物本身。

选择程序功能

1. 轻触‘其他’显示电器的其他功能。
2. 轻触‘程序’打开程序菜单。



3. 轻触‘收藏夹’或其中一个自动程序类别。
 - 从‘收藏夹’中选择其中一种已保存的食物。
 - 从自动程序的可用列表中选择一种食物。



4. 如有必要，调节强度和/或重量。

并非在所有自动程序中均可调节强度或重量。



5. 使用确认键启动所选程序。



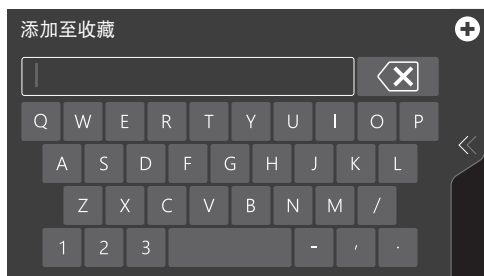
- 使用信息选项卡显示有关所选程序的信息。
有关烤箱中所需配件和烤层的信息可在此选项卡中找到。有时候也可在此选项卡中找到有关烹饪食物的信息。
- 对于一些自动程序，有时候可以手动调节设置。如需调节设置，请打开‘加号’菜单并轻触‘手动’。

保存烹饪方法

功能/烹饪方法活跃（烤箱已启动）。



1. 打开‘加号’菜单并轻触‘添加到收藏’。



2. 选择适合的字母，为您正在准备的食物取个名字。如果想要删除一个字母，请轻触‘带叉箭头’符号。
3. 按确认按钮保存烹饪方法。



自动程序也可保存在‘收藏夹’下面。

设置

1. 在启动显示屏中，轻触加号符号。



2. 轻触‘设置’。

此菜单提供以下选项：

- 通用
- 声音
- 显示与照明
- 烹饪
- 系统



3. 轻触所需类别，然后调节设置。
 - 轻触列表中所需的选项。
 - 轻触值上面和下面的箭头或扫过值即可调整值。
 - 通过轻触‘开启’或‘关闭’可开启或关闭设置。
4. 按确认按钮以确认。



通用

您从此菜单中设置以下项：

- 语言（触摸屏的语言）
- 当前时间
- 时间显示（12 或 24 小时制）
- 日期（当前日期）
- 日期显示（日期可见或不显示在‘待机’显示屏上）

声音

您从此菜单中设置以下项：

- 一般声音（声音信号和报警的音量）
- 按键声音（按键声音的音量）
- 开启/关闭声音（开启/关闭声音的音量）

显示与照明

您从此菜单中设置以下项：

- 显示屏亮度（可选择 5 个亮度级别）
- 烤箱灯（在激活后灯保持点亮的时间）
- 电器的待机模式（在最后一次操作之后电器进入待机模式之前等待的时间）
- 机器关闭（电器保持在待机状态的时间）
- 开启/关闭动画（开启/关闭的品牌动画）
- 夜间模式（较低显示亮度的开始和结束时间）



当‘机器关闭’设置为‘手动’时，电器不会自动关闭。当设备手动关闭时，此设置恢复为原厂设置。这是强制性的最大能耗规定。

烹饪

您从此菜单中设置以下项：

- 默认程序强度（自动程序的强度）

系统

您从此菜单中设置以下项：

- 产品信息（索取产品信息）
- 水硬度（调节水硬度）
- 原厂设置（恢复为原厂设置）

清洁

清洁电器

定期清洁烤箱，防止积聚油脂和食物残渣，特别是在内部和外部表面、门和密封处。

- 激活童锁（防止电器被意外开启）。
- 使用软布和温肥皂水清洁外表面。
- 接下来用干净的湿布擦拭，然后擦干表面。
- 用布和肥皂水擦除内部表面上的色斑和污迹。
- 接下来用干净的湿布擦拭，然后擦干表面。



重要

- 确保没有任何水进入通风孔。
- 切勿使用磨料清洁材料或化学溶剂。
- 始终确保门的密封处干净。这样可防止积聚污垢，并且让您能够顺畅地关好门。

蒸汽清洁

利用蒸汽清洁功能和湿布，可轻松地去除烤箱内壁的油脂和污垢。

使用蒸汽清洁

仅当烤箱已完全冷却时才能使用蒸汽清洁。如果烤箱很烫，更难以去除污垢和油脂。

1. 从烤箱中拆下所有配件。
2. 轻触‘其他’显示电器的其他功能。
3. 轻触‘清洁’打开清洁功能。
4. 按确认键启动蒸汽清洁。



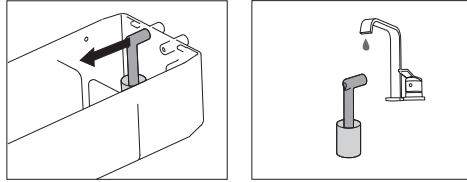
- 在清洁过程中请勿打开门。
- 该过程需要 30 分钟。
仍留在搪瓷壁上的食物在 30 分钟后会充分浸湿，以便可使用湿布去除它们。

清洁

清洁水箱过滤器

如果水箱过滤器变脏，可在水龙头下清洗。

1. 拆下带有过滤器的吸入管。
2. 在水龙头下清洗干净并将它装回原位。确保过滤器接触到水箱的底座。



除锈清洁

在蒸汽程序中，蒸汽系统中可能会积聚矿物沉淀物。需要不时去除这些沉淀物。当系统显示‘电器需要除锈清洁’通知时，您需要执行此任务。如果在发出三次通知之后还未对电器除锈清洁，蒸汽功能将不再可用。仅当烤箱已完全冷却时才能使用此功能。除锈清洁过程包括除锈和冲洗。在该过程中，显示屏上将显示通知，其中包含相关信息和待采取的行动。

1. 轻触‘其他’显示电器的其他功能。
2. 轻触‘清洁’打开清洁功能。
3. 选择‘除锈清洁’以选择该功能。
4. 按确认按钮开始除锈清洁。

注意

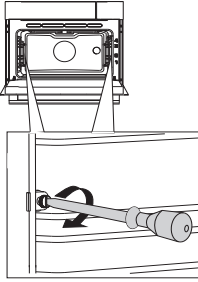
我们建议使用 NOKALK/DLS 进行除锈清洁。NOKALK/DLS 是一种极其有效的除锈剂，纯粹使用天然、完全可生物降解的原料制成。该解决方案无腐蚀性、无侵蚀作用和环保。

除了有效的除锈作用，它还具有清洁和抗菌作用，确保电器的内部组件保持最佳卫生状况。因此，食物得以保持好味道，且电器的使用寿命会延长。

清洁

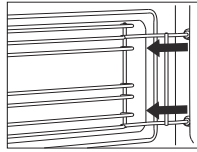
- 蒸汽程序会用到水。水含有钙和镁。高温导致水冷凝，留下矿物沉积物（对人类无害）。
- 如果除锈清洁循环在结束之前中断，该程序必须从开头处重新开始。

拆除和清洁导轨



使用传统清洁制品来清洁导轨。

- 使用螺丝起子拆下螺钉。
- 从后壁的孔中拆下导轨。



更换烤箱灯灯泡



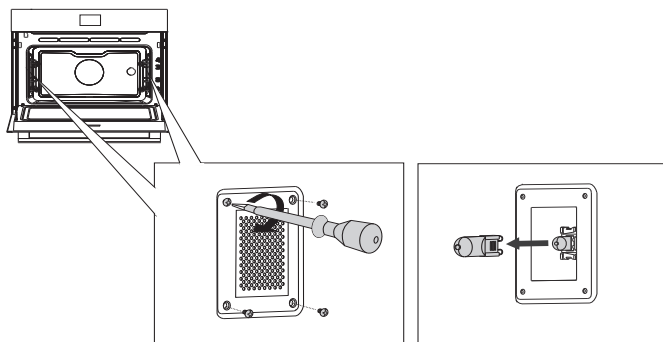
本家用电器中的灯泡仅适合本电器的照明之用。该灯泡不适合房间照明。

灯泡（2x）（卤素灯 G9、230 V、25 W）是消费品，因此不在保修范围内。如需更换，请先拆除烤盘、烤架和导轨。

通过从插座上拔下插头或切断保险丝盒中的断路器来断开电器的电源。

请注意：灯泡可能会非常烫！在拆卸灯泡时请采取防护措施。

1. 从盖板上拆下四个螺钉。拆下盖板和玻璃。
2. 拆下灯泡并安装新灯泡。
为防止烫伤，在拆卸灯泡时请采取防护措施。
3. 请勿拆下盖板的密封件。
密封件不得从盖板上松开。密封件必须完全装入烤箱壁凹槽中。



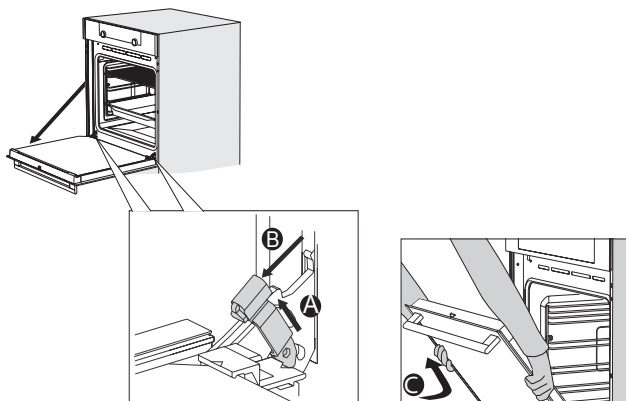
拆卸烤箱门



请勿让您的手指靠近烤箱门的铰链。铰链是弹簧加压式，如果它们弹回，会造成伤害。确保铰链插销正确装配，以便锁定铰链。

拆卸烤箱门

1. 将门打开至全开位置。
2. 提起两个铰链插销 (A) 并将它们朝烤箱门方向拉起 (B)。铰链将锁定在 45° 位置。
3. 轻轻地关闭门，直至它达到 45° 角位置。
4. 通过提起门并朝向烤箱倾斜来拆卸它 (C)。铰链需要从烤箱的槽中拉出来。



安装烤箱门

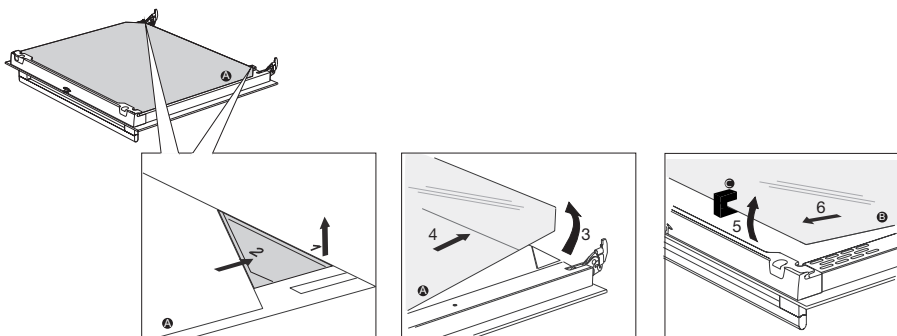
1. 使门保持在烤箱前面大约 45° 角的位置。
2. 将铰链插入槽中，确保它们正确定位。
3. 将门打开至全开位置。
4. 提起两个铰链插销并将它们朝烤箱方向移动。
5. 小心地关闭烤箱门并确保它正确关闭。

如果门未打开或正确关闭，则应确保铰链正确地定位在槽中。

拆卸烤箱门玻璃

烤箱门玻璃的内部可以清洁。为此，必须先将它从烤箱门中拆下来。

1. 稍微提起 (1) 并移开 (2) 门左下角和右下角的夹具以松开玻璃 (A)。
2. 抓牢玻璃 (A) 的底部，小心地提起 (3) 并移开 (4) 它，将它从上部支架中拆下来。
3. 小心地提起 (5) 并移开 (6) 内部玻璃 (B) (取决于型号)，将它从下部支架中取下来，即可将它整个拆下来。还要从内部玻璃上拆下橡胶垫片 (C)。



按相反的顺序安装玻璃。

通用

如果您的烤箱出现问题，请查阅下面的错误概览。如果问题仍然存在，请联系客户服务部门。

食物仍是生的

- 检查是否已设好定时器且已按下确认键。
- 门是否适当关闭？
- 检查保险丝是否已烧断或是否已激活断路器。

食物烘烤过度或欠火候

- 检查是否设置了适合的烹饪时间。

按键无响应；显示器未对按键作出响应。

- 让电器断电几分钟（从插座上拔下电源插头或断开断路器）；然后重新连接电器并打开它。

电源故障会导致显示屏重置。

- 让电器断电几分钟（从插座上拔下电源插头或断开断路器）；然后重新连接电器并打开它。
- 再次设置时间。

烤箱内部有冷凝物。

- 这是正常的。在使用后将烤箱擦干净。

在烤箱关闭后风扇仍在转。

- 这是正常的。在烤箱关闭之后，风扇将继续工作一会儿。

在门边和电器外部可感觉到气流。

- 这是正常的。

蒸汽从门或通风孔逸出。

- 这是正常的。

当烤箱工作时会听到滴答声，特别是在解冻时。

- 这是正常的。

断路器经常断开。

- 请咨询维修技术人员。

显示屏给出错误代码，错误 XX ...

(XX 指错误编号)。

- 电子模块出现故障。让电器断电几分钟。然后重新连接并设置当前时间。
- 如果错误仍然存在，请咨询维修技术人员。

储存和修理烤箱

只能由合格的维修技术人员进行修理。

如果需要维护，请从插座中拔下电源插头并联系 Asko 客户服务人员。

在致电时准备好以下信息：

- 型号和序列号（印在烤箱门内侧）
- 保修详情
- 问题的清晰描述



如果需要暂时储存烤箱，请选择一个干净、干燥的地方，因为灰尘和湿气会损坏电器。

电器和包装的处置

本产品使用可持续材料制成。然而，在本电器使用寿命结束后，必须采用负责任的方式处置。政府会为您提供这方面的信息。

本电器的包装材料可以回收。使用了以下材料：

- 纸板
- 聚乙烯包裹物（PE）
- 不含氯氟烃的聚苯乙烯（硬质聚苯乙烯泡沫）

这些材料均应采用负责任的方式，按照法律规定处置。



本产品有一个带叉的垃圾桶图形符号。这表示家用电器必须单独处置。这表示该电器在使用寿命结束时，不得按照普通废物流程来处置。您应将它带往特殊的城市垃圾回收站或为您进行回收的销售网点。

单独回收家用电器设备可防止对环境和公众健康造成损害。在制造本电器时使用的材料可回收，可在能源和原材料方面实现很大节约。

一致性声明



我们在此声明，我们的产品符合相关的欧洲指令、标准和法规，以及标准中提及的所有要求。

烹饪测试

食物符合EN 60350-1标准

OCS8678G

烘焙					
菜肴	配件	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)	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	烹饪时间 (分钟)	系统
吐司	: 网格烤架	5	230	3:00-6:00	
汉堡包	网格烤架+滴水盘	5	230	25-35 **	
蒸汽烹饪					
菜肴	配件	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)	系统
花椰菜, 新鲜, 一盒	孔蒸容器+滴水盘	3+1	100	22-27	
花椰菜, 新鲜: 300克	孔蒸容器+滴水盘	3+1	100	17-22	
豌豆, 冷冻: 25千克	孔蒸容器+滴水盘	3+1	100	45-50	
豌豆, 冷冻: 1.8千克一盒	2*孔蒸容器+滴水盘	3+2+1	100	50-60	

* 预热 10 分钟。切勿使用快速预热功能。
** 烹饪时间达 2/3 后进行翻转。

烹饪测试

食物符合EN 60350-1标准

OCS8478G

烘焙					
菜肴	配件	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)	系统
酥饼-单层	浅搪瓷烤盘	2	140-150 *	25-40	
酥饼-单层	浅搪瓷烤盘	2	140-150 *	25-40	
酥饼-两层	浅搪瓷烤盘	2, 3	140-150 *	25-40	
杯子蛋糕-单层	浅搪瓷烤盘	2	140-150 *	20-35	
杯子蛋糕-单层	浅搪瓷烤盘	2	150-160 *	20-35	
杯子蛋糕-两层	浅搪瓷烤盘	2,3	140-150 *	30-45	
海绵蛋糕	直径26cm的圆形饼模/网格烤架	1	160-170 *	20-35	
海绵蛋糕	直径26cm的圆形饼模/网格烤架	1	160-170 *	20-35	
苹果派	2*直径20cm的圆形饼模/网格烤架	1	170-180	65-85	
苹果派	2*直径20cm的圆形饼模/网格烤架	2	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	烹饪时间 (分钟)	系统
吐司	: 网格烤架	4	230	3:00-6:00	
汉堡包	网格烤架+滴水盘	4	230	25-35 **	
蒸汽烹饪					
菜肴	配件	层数 (从下至上)	温度	烹饪时间 (分钟)	系统
花椰菜, 新鲜, 一盒	孔蒸容器+滴水盘	2+1	100	22-27	
花椰菜, 新鲜: 300克	孔蒸容器+滴水盘	2+1	100	17-22	
豌豆, 冷冻: 25千克	孔蒸容器+滴水盘	2+1	100	45-50	
豌豆, 冷冻: 1.8千克一盒	2*孔蒸容器+滴水盘	3+2+1	100	50-60	

* 预热 10 分钟。切勿使用快速预热功能。

** 烹饪时间达 2/3 后进行翻转。

产品中有害物质的名称及含量

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)
外壳件 Enclosure material	X	O	O
印刷电路板 Printed circuit board assembly	O	O	O
保温材料 Thermal insulation material	O	O	O
电机 Motor	O	O	O
电源线及连接器 Plug, cable and connector	O	O	O
包装印刷组件 Package and printing material	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.

产品中有害物质的名称及含量

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		
	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	○	○	○
印刷电路板 Printed circuit board assembly	○	○	○
保温材料 Thermal insulation material	○	○	○
电机 Motor	○	○	○
电源线及连接器 Plug, cable and connector	○	○	○
包装印刷组件 Package and printing material	○	○	○

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



597173

cn (03-17)