

ASKO



使用说明书

嵌入式烤箱

OP8695G

所用图示



重要信息



温馨提示

目录

您的烤箱

安全注意事项	5
控制面板	7
描述	8
烤箱设备	8
箱门	10
冷却风扇	10
触摸屏	11
主显示屏	12
功能设置显示屏	14
待机显示屏	15

首次使用

首次使用	16
------	----

操作

使用‘加号’菜单	18
打开键盘	21
烤箱功能	22

使用

使用‘其他’功能	24
功能表	25
探针	27
延迟启动	30
分级烹饪	31
焗烤功能	33
其他功能	34
网络连接 (Wi-Fi)	38
条形码扫描过程	44
设置	47
炙烤盘专业模式	49
炙烤盘专业模式配件	51
关于烘焙的通用技巧和建议	52

清洁功能

清洁烤箱	63
蒸汽清洁	63
热解	64
清洗炙烤盘	65
拆除和清洁导轨	66
更换烤箱灯泡	67
拆卸及安装箱门	68
烤箱门玻璃的拆卸和安装	69

解决问题

通用	70
无线网络故障排除	71

烤箱和环境

烤箱和包装的处置	72
----------	----

烹饪测试

烹饪测试	73
------	----

产品中有害物质的名称及含量

您的烤箱

引言

恭喜您选择此款Asko烤箱。
本产品的设计初衷为操作简单、易于使用。
本烤箱具有多种不同设置，您每次均可选择合适的烹饪方法。

本手册向您介绍了烤箱的最佳使用方法。除有关烤箱操作信息外，您还可以了解到可能有助于烤箱使用的背景信息。



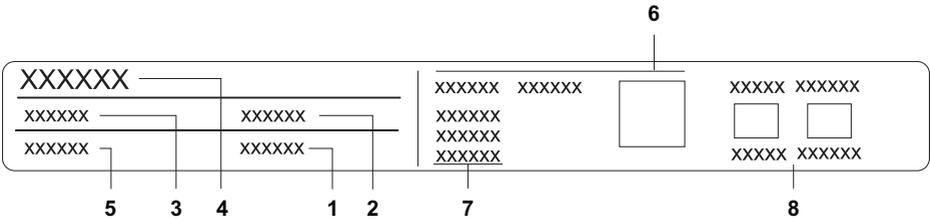
使用烤箱之前请认真阅读单独的安全须知！

使用烤箱之前，请阅读本手册，并将其放置于安全位置，以供后续查阅。

安装说明书单独提供。

铭牌-产品信息

烤箱的边缘处带有铭牌，铭牌上载有烤箱的基本信息。保修单上也标有产品类型和型号相关的准确信息。



1序列号

2型号

3类型

4品牌

5代码/ ID

6二维码（取决于型号）

7技术信息

8合格标志/符号

安全注意事项

重要安全注意事项—仔细阅读此说明书，并妥善保存以供将来使用。

- 烤箱必须连接到固定接线，其中包含断开装置。必须按照接线规则进行固定接线。
- 必须按照接线规则，在固定接线中安装断开装置。
- 为避免发生过热现象，切勿将烤箱安装在装饰门板之后。
- 如果电源线损坏，必须由制造商、其服务代理商或相关专业人员进行更换，以免发生危险（仅适用于配备连接线的烤箱）。
- 使用期间，烤箱会变热。请务必小心，避免接触烤箱内部的加热元件。
- 8岁及以上的儿童，以及身体、感官或精神能力下降或缺乏经验和知识的人员可在有效监督或指导并了解潜在危害的情况下使用本烤箱。儿童不得将烤箱作为玩具玩耍。儿童不得在无人监管的情况下对烤箱进行清洁或维护。
- 警告：使用期间，易触及部件可能会变热。应确保儿童远离此类部件。
- 警告：在使用时可触及部分可能会发热。儿童应远离。
- 烤箱不采用外部定时器或独立远程控制模式进行控制。
- 只能使用推荐用于此烤箱的温度探针。
- 警告：不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。”
- 不能使用蒸汽清洁器。
- 警告：更换灯泡之前，确保已将烤箱与主电源断开，以防止发生触电危险。
- 切勿将水直接倒在烤箱腔体的底部。由此产生的温差可能会损坏搪瓷表层。
- **热解清洁过程中安全正确地使用烤箱**
- 在启动自动清洁程序之前，从烤箱中取出所有设备：金属搁架、叉烤用具、所有焙烤盘、烤肉探针、金属导轨和伸缩导轨，以及任何其他不属于烤箱设备的烹饪用具。
- 在开始清洁程序之前，从烤箱腔体中清除所有溢出液体的残留物和所有活动部件。
- 在自动清洁过程中，烤箱会加热到很高的温度，外壁也会很热。有烫伤风险！请让儿童远离烤箱。

其他重要安全警告

- 本烤箱为家用产品。请勿将其用于任何其他目的，例如房间加热，或宠物、其他动物、纸张、织物、草药等的烘干工作，否则会导致人身伤害或火灾。
- 烤箱必须连接到固定接线，其中包含断开装置。必须按照接线规则进行固定接线。

您的烤箱

- 不得握住烤箱门把手提拉烤箱。
- 烤箱内负载过大时，烤箱门铰链可能会因此损坏。请勿站在或坐在打开的烤箱门上，也不要倚靠烤箱门。另外，请勿在烤箱门上放置任何重物。
- 如果烤箱附近其他电器的电源线缠绕在烤箱门上，则可能会导致这些电器发生损坏，进而导致电器发生短路。因此，请确保其他电器的电源线始终与烤箱保持安全距离。
- 烤箱门在运行期间会变得非常热。需安装第三块玻璃以提供额外保护，降低烤箱门外表面的温度（仅适用于某些型号）。
- 确保通风口不会以其他任何方式被覆盖或堵塞。
- 请勿在烤箱腔体内铺放铝箔，也不要再在烤箱底部放置任何烘焙盘或其他烹饪用具。这会阻碍并减少烤箱内的空气流通，减慢烘烤过程，并破坏搪瓷表层。
- 建议您避免在烘烤过程中打开烤箱门，否则会增加功耗、同时增加冷凝水的积聚。
- 在烘烤过程结束时和烘烤过程中，打开烤箱门时要小心，否则会有烫伤危险。
- 为防止水垢堆积，请在烘烤完成或烤箱使用完成后使烤箱门保持打开状态，以使烤箱腔体冷却至室温。
- 待烤箱完全冷却后，再清洁烤箱。
- 不同烤箱之间或同一条设计线中的组件之间可能会由于各种因素（例如烤箱观察角度不同，以及背景颜色、材料和室内照明条件不同等）而出现色调不一致的情况。
- 切勿将水倒入烤箱腔体的底部。由此产生的温差可能会损坏搪瓷表层。
- 烤箱损坏后请勿使用。请致电授权服务中心进行维修。
- 在启动自动清洁之前，请仔细阅读并遵守“清洁与维护”一章中的所有说明，该章介绍了此功能的正确及安全使用方法。
- 在自动清洁过程中，不要在烤箱底部放置任何物品。
- 热解清洁需要高温环境，可能会导致食物残渣产生烟雾。建议您在热解清洁过程中确保厨房彻底通风。小型动物或宠物对烤箱热解清洁过程中所释放的烟气高度敏感。建议在热解清洁期间将其带出厨房，并在清洗过程后进行彻底通风。
- 在自动清洁期间，不得打开烤箱门。
- 确保没有异物进入用于锁定箱门导轨的开口，否则可能会导致烤箱清洁过程中自动锁门失效。
- 在自动清洁过程中，请勿触摸烤箱的任何金属表面或零件！
- 如果在自动清洁过程中发生断电，则程序将在两分钟后终止，烤箱门将保持锁定。当设备感应到烤箱腔体的中心温度下降至150°C以下时，烤箱门将解锁。
- 在自清洁过程之后，烤箱腔体和烤箱附件会变色并失去光泽，但这不会影响其功能



注意—热解清洁期间烤箱表面较热

烤箱门视窗之间的间隙用于在使用过程中进行通风和冷却视窗，防止视窗外部过热。湿气/冷凝水或污垢可通过这些开口进入门窗之间。清洁相关提示可以在官网上找到。

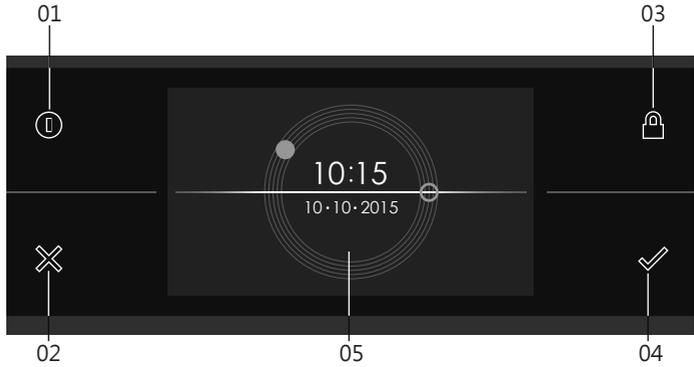


警告！

连接烤箱之前，请仔细阅读使用说明。因不正确连接或使用烤箱而导致的维修或任何保修索赔不在保修范围内。

您的烤箱

控制面板



01. 开/关键；用于：

- 打开烤箱。
- 切换至待机。
- 关闭烤箱。按住开/关键，直至烤箱关闭。

02. X键；用于：

- 返回上一个菜单。
- 关闭弹出菜单或回复“否”。
- 关闭或取消菜单或功能。

03. 童锁键；用于：

- 锁定所有按键以清洁控制面板或防止意外打开本烤箱。按住按键，直至童锁启动。

04. 确认键；用于：

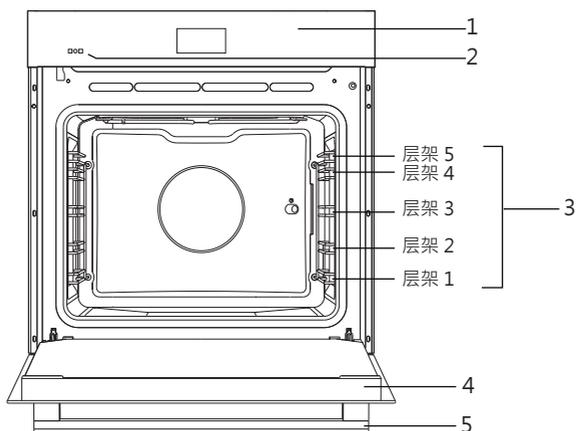
- 确认设置。
- 启动各项功能。
- 关闭弹出窗口或回复“是”。

05. 触摸屏/显示屏

您的烤箱

描述

1. 控制面板
2. 条形码 扫描器*
3. 烤箱层
4. 烤箱门
5. 门把手



烤箱设备

导轨

- 可在五个烤层上使用导轨进行烹饪或烘烤。
- 可放入搁架的导轨高度层应从下至上进行计数。
- 导轨高度第四层和层架用于炙烤。
- 放入设备时，应正确旋转。

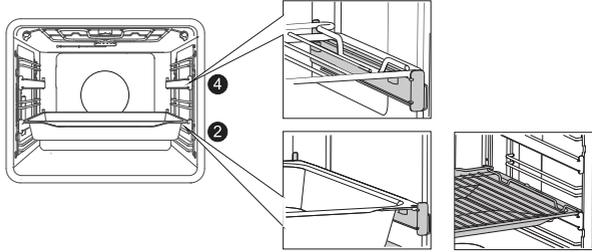
* 扫描器不支持图像处理和拍照，仅用于条形码扫描。

您的烤箱

固定式拉出导轨（取决于型号）

第二层和第四层可安装拉出导轨。

如果采用固定式拉出导轨，请将搁架或焙烤盘放在导轨上。可以将金属搁架直接放置在焙烤盘（通用规格浅/深焙烤盘）上，然后将两者放在同一个导轨上；在这种情况下，焙烤盘将用作滴盘。



烤箱设备和配件（取决于型号）	
<p>条纹面</p>  <p>光滑面</p> 	<p>炙烤盘 带有“不粘”涂层的铝板加热速度很快，炙烤时间很短，防止食物粘在表面。 炙烤盘可以双面使用。</p>
	<p>金属搁架用于炙烤或作为用盘、焙烤盘或烤盘的支架，用于放置正在烘焙的食物。</p> <p>信息！ 金属搁架上带有一个安全门锁。因此，从烤箱中拉出烤架时，必须将金属搁架前端微微抬起。</p>
	<p>浅焙烤盘用于制作松软小糕点。也可用作滴盘。</p> <p>警告！ 浅焙烤盘加热时可能会发生变形。冷却后，可恢复至原始形状。这种变形不会影响其功能。</p>
	<p>全方位深焙烤盘用于烤焙蔬菜和烘焙湿润糕点。也可用作滴盘。</p> <p>信息！ 烘焙期间，切勿将通用深焙烤盘放入第一个导轨。</p>
	<p>玻璃烤盘适用于所有烤箱系统。也可用作餐盘。</p>

您的烤箱

烤箱设备和配件 (取决于型号)



探针：温度探针可在烹饪过程中精确监控食物的核心温度。

警告！

本产品在某些接触及部件在烹饪过程中容易变热。

箱门



- 如果在使用中打开烤箱门，则箱门开关会中断烤箱的运行。当箱门关闭，烤箱会继续运行。
- 本烤箱具有“软关门系统”。在关闭烤箱门时，该系统会从一定角度抑制运动，无声地关闭烤箱门。

冷却风扇

- 烤箱配有冷却风扇，可冷却外壳和控制面板。

触摸屏

- 通过轻触或轻扫来操作烤箱的触摸屏。
- 轻触显示屏以打开一项功能或调节设置。
- 滑动显示屏以获取更多信息/显示选项或调节设置。

轻触：

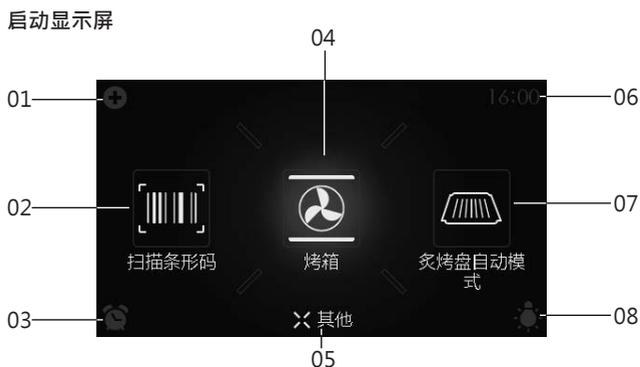


轻扫：



为获得最佳响应，请使用指尖的主体轻触按键。在使用过程中，每轻触一次按键，都会发出一声短促的提示音（除非在设置中进行了调整）。

主显示屏



加号菜单 (01)

- 轻触加号符号打开‘加号’菜单。此菜单中的选项可随当时的可用控制选项而变化。

扫描(02)

- 点击“扫描”扫描食品包装袋上的条形码，以操作智能食谱。

定时器 (03)

- 轻触定时器符号，打开定时器菜单。定时器可单独使用，无需进入烤箱功能。
 - 最长报警时间为24小时。
 - 当定时器停止时，会显示一个弹出窗口并发出声音信号。
 - 轻触X键、确认键或显示屏，切断信号或关闭弹出窗口。在大约一分钟后声音信号将会停止。

烤箱 (04)

- 轻触‘烤箱’打开烤箱功能菜单。

其他 (05)

- 轻触‘其他’显示烤箱的其他功能。

时间 (06)

- 此处显示时间。

炙烤盘模式 (07)

- 点击“炙烤盘模式”开启自动炙烤盘模式。

灯 (08)

- 轻触‘灯’符号，打开或关闭烤箱灯。
- 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了调整）。

其他显示屏



解冻功能 (01)

- 轻触‘解冻’，打开解冻功能。

热解功能 (02)

- 轻触‘热解’，打开热解功能。

清洁功能 (03)

- 轻触‘清洁’，打开清洁功能。

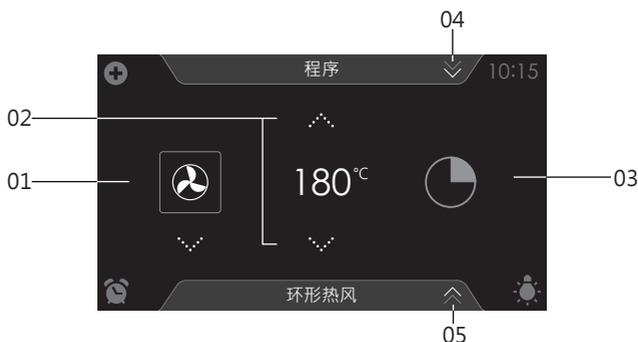
温热功能 (04)

- 轻触“温热”，打开温热功能菜单。暖盘和保温功能可在此处查找。

程序 (05)

- 轻触‘程序’，打开程序菜单。收藏夹和自动程序可在此处找到。

功能设置显示屏



选择功能 (01)

- 轻触功能符号上方和下方的箭头，或扫过标志以选择功能（另请参见‘打开键盘’）。

设置温度 / 烤层 (02)

- 轻触功能上方和下方的箭头，或扫过温度指示器以选择温度或烤层（另请参见‘打开键盘’）。

烹饪时间 (03)

- 如果要设置烹饪时间，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。
- 轻触时间上方和下方的箭头或滑动时间以对其进行调节（另请参见‘打开键盘’）。

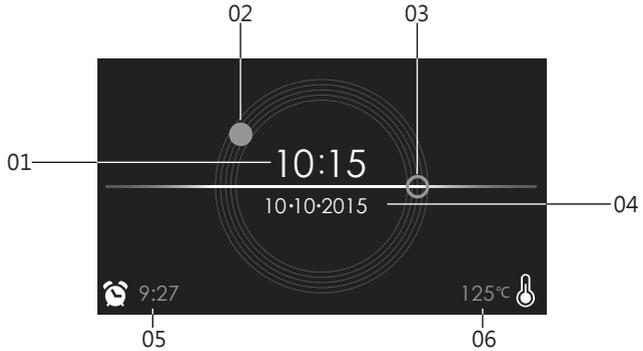
程序 (04)

- 轻触‘程序’打开程序菜单。收藏夹和自动程序可在此处找到。

信息选项卡 (05)

- 所有所选功能的名称会出现在显示屏底部选项卡上。轻触选项卡获取所选功能的更多信息。

待机显示屏



显示时间 (数字/01)

- 当日实际时间。

显示时间 (模拟/02和03)

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

显示日期 (04)

- 实际日期。

显示定时器 (05)

- 定时器到点时间。

显示下降温度 (06)

- 烤箱中的实际温度 (余热)。

首次使用

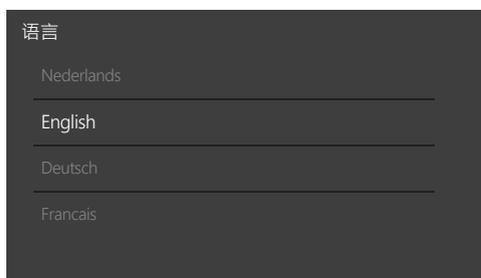
首次使用

- 用温水和洗涤剂清洗烤箱内部和配件。请勿使用腐蚀性清洁剂、粗糙海绵和类似物品。
- 烤箱第一次使用时会散发出特殊气味，属于正常现象。确保在首次使用时通风良好。



首次接通电源或长时间断开电源后，必须设置‘语言’、‘时间’和‘日期’。

设置语言

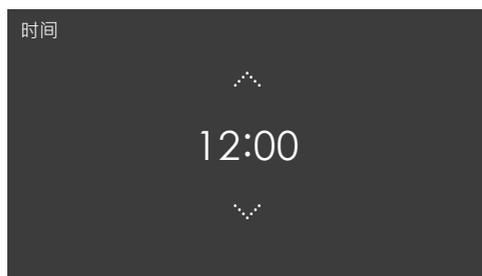


为烤箱的显示文本设置所需语言。默认语言选择为‘英语’。

1. 滑动显示屏以查看所有语言。
2. 轻触一种语言进行选择。
3. 按“确认”键保存所设置语言。



设置时间



1. 轻触时间上方和下方的箭头滑动时间以对其进行调节。
2. 如需快速输入，请轻触时间显示屏中央；此时会显示一个弹出式键盘，可利用其键入所需时间（另请参见‘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、月份或年份上方或下方的箭头或滑动日期、月份或年份对以上参数进行调整。
2. 按确认键保存设置日期。烤箱已就绪。



语言、时间和日期可在设置菜单中进行调节（另请参见‘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’ 菜单包含许多功能或设置。所提供的加号功能取决于启用的显示屏。



- 在启动显示屏中，可在 ‘加号’ 菜单下找到以下功能、菜单：
 - 设置；设置您的首选项（参见“设置”章节）。
 - 分级烹饪；三合一烹饪程序（参见‘分级烹饪’章节）。



- 在烤箱功能设置显示屏中，可以在“加号”菜单中找到以下功能：
 - ▷ **快速预热**；在烹饪过程中，将烤箱空间快速预热至所需温度。
 - ▷ 使用此烤箱功能快速预热烤箱。不要在快速预热期间放入烤盘。当烤箱加热到设定温度时，预热完成，烤箱就绪，可烹饪菜肴。
 - 快速预热也可能与烹饪过程有关。
 - 从‘加号’菜单中启动‘快速预热’。
 - 当达到设定温度时，将出现弹出窗口并发出声音信号。
 - 箱门关闭后，烹饪时间开始正计时或倒计时。
 - ▷ **延迟启动**；烹饪过程将在设定的时间自动开始。
 - ▷ **分级烹饪**；三合一烹饪程序（参见‘分级烹饪’章节）。
 - ▷ **焗烤功能**；在进度结束时添加炙烤功能（在烹饪过程结束时添加焗烤时间）。



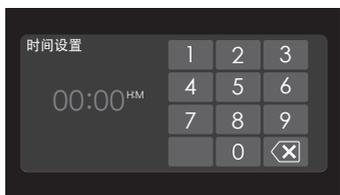
- 启动烤箱功能时，可在‘加号’菜单中找到以下功能：
 - ▷ **添加至收藏夹**；将烹饪食品的设置添加至收藏夹（参加‘其他功能’章节）。
 - ▷ **焗烤功能**；在进度结束时添加炙烤功能（在烹饪过程结束时添加焗烤时间）。

打开键盘

可打开键盘以便快速输入功能、温度和烹饪时间。可以使用此选项选择快速设置，也可以输入值。



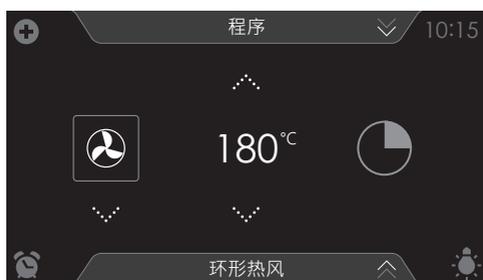
1. 轻触功能符号中央的温度或烹饪时间（启用状态）。此时会显示键盘。



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

烤箱功能

使用烤箱功能烹饪菜肴，例如使用热风、底部加热或炙烤方式。



- 可选择各种烤箱功能。
- 可为每项烤箱功能设置温度/烤层和烹饪时间。
- 还可在某些功能上使用快速预热、分级烹饪以及延迟启动等‘加号’菜单功能。轻触加号符号。参加‘使用‘加号’菜单’章节。

使用烤箱功能

为烹饪的食物选择合适的烤箱功能。有关此信息，请查询功能表。也可查询信息选项卡。轻触显示屏底部的选项卡，获取有关所选功能的更多信息。

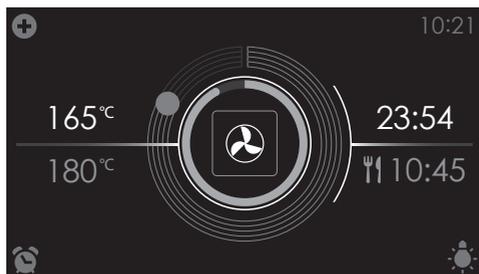
1. 使用开/关键开启烤箱。
2. 轻触‘烤箱’打开烤箱功能菜单。
3. 选择烤箱功能（参见‘功能设置显示屏’章节）。
4. 选择温度/烤层（参见‘功能设置显示屏’章节）。
5. 轻触‘烹饪时间’符号并设置烹饪时间（参见‘功能设置显示屏’章节）。
6. 将烤盘放置于烤箱内。



也可在不设置烹饪时间的情况下开始烹饪。然后应转至第六步。



7. 使用“Plus”菜单选择任何其他设置(例如分段式烘焙)。
8. 使用确认键开始烹饪食物。



• 现在可在显示屏上看到以下值：

- ▷ 当前温度 (165°C)
- ▷ 设定温度 (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)



- 在烹饪过程中，轻触显示屏中央，可打开带有设置的弹出式显示屏。如有需要，调整这些设置。
- 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关闭信号。
- 所选设置可保存在‘收藏夹’中。
- 从‘加号’菜单中打开‘添加至收藏夹’（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。

使用 ‘其他’ 功能

打开 ‘其他’ 显示屏以选择热自解清洁功能。也可选择清洁程序、温热功能或自动程序。



轻触 ‘其他’ 显示烤箱的其他功能。



现在可以选择以下程序：

- 热解（详见 ‘清洁’ 章节）
- 清洁（详见 ‘清洁’ 章节）
- 温热（详见 ‘其他功能’ 章节）：
 - 暖盘功能
 - 保温功能
- 程序（详见 ‘其他功能’ 章节）：
 - 收藏夹
 - 自动程序
- 解冻
- 炙烤盘模式
 - 查看章节 “炙烤盘模式”

功能表

请参阅表格以选择所需功能。另请查阅盘子包装上的准备说明。

烤箱功能	
功能	描述
	环形热风 热风可以使食物周围的热空气更好地流动。通过这种方式，可以使食物表面变干并形成较厚的外皮。使用此模式可烹饪肉类、糕点和蔬菜，也可用于烘干一个或同时烘干多个搁架上的食物。
	节能环形热风 在一个搁架上温和、缓慢且均匀地烹饪肉类、鱼和糕点。这种烹饪方法可以提高肉类的含水量，使其更加鲜嫩多汁；在烘烤糕点时，可以更均匀地进行烘烤。
	顶部外圈加热 + 底部加热 使用此系统在单个搁架上进行常规烘焙、制作蛋奶酥和低温烘焙（慢速烹饪）。
	环形热风 + 底部加热 该系统最适合烘烤含水量较高的自制比萨饼和糕点。如果想更快地完成食物烹饪并且使食物更加松脆，可将食物放在单个搁架上采用此模式进行烘烤。
	底部加热 + 风扇 此功能用于保存水果和蔬菜。
	底部加热 只有烤箱腔体底部的加热器才会释放热量。用此加热器烘烤烤盘下方。
	顶部外圈加热 只有烤箱腔顶部的加热器才会释放热量。用此加热器烘烤烤盘上方。
	炙烤盘专业模式 特别设计的炙烤盘专业模式，配合特制烤盘，炙烤完美的牛排和披萨。
	顶部双圈加热 使用该系统可以炙烤出大量的扁平状食物，如吐司、开放式三明治、烤香肠、牛排、鱼、烤串等，也可以烤面包和烤面包皮。安装在烤箱腔顶部的加热器均匀加热整个表面。
	顶部双圈加热 + 风扇 用烘焙用具烘焙家禽肉和大块肉。

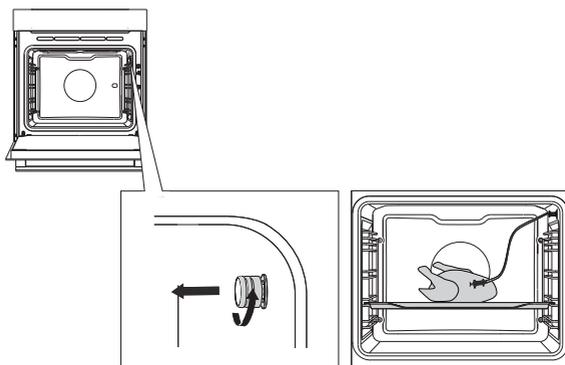
烤箱功能	
功能	描述
	顶部内圈加热 使用该系统可以炙烤出少量的扁平状食物，如吐司、开放式三明治、烤香肠、牛排、鱼、烤串等，也可以烤面包和烤面包皮。
其他功能	
	暖盘功能 <ul style="list-style-type: none">• 此功能用于加热餐具，使所供食物更长时间保持温热。• 建议的温度：60°C
	解冻 <ul style="list-style-type: none">• 利用此功能，通过风扇让空气循环。空气将被加热到30°C。• 使用此功能为冷冻食物解冻。
	保温 <ul style="list-style-type: none">• 此功能用于为已烹饪好的食物保温。• 建议的温度：60°C
	蒸汽清洁 <ul style="list-style-type: none">• 此程序可以更轻松地清除烤箱内部的任何污渍。每次使用后定期使用该功能可达到最好的清洁效果。
	热自解清洁 <ul style="list-style-type: none">• 该功能允许通过高温自动清洁烤箱内部，将脂肪残留物和其他杂质焚烧，使其成为灰烬。

探针

使用探针进行烘焙

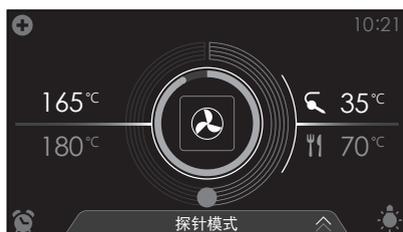
温度探针可在烹饪过程中精确监控食物的核心温度。

1. 使用‘开/关’按钮开启烤箱。
2. 从连接点（右侧壁前上角）拧紧金属盖。
3. 将探针插头连接，并将探针完全放入食物中。



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

探针并不适用于所有功能（使用炙烤加热器的功能）。



- 现在可在显示屏上看到以下值：
 - ▷ 当前温度 (165°C)
 - ▷ 设定温度 (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)
- 达到设定核心温度时，烹饪程序结束。烹饪过程结束时，会发出声音信号。可通过打开烤箱门或按下按键来关闭信号。



- 探针的金属传感器始终完全放置在食物中。
- 请注意！烹饪过程结束后，一定要放回探针连接处的金属盖。
- 只能使用您烤箱中的探针。
- 请确保烹饪过程中探针不与加热元件接触。
- 烹饪过程结束后，探针的温度会非常高。小心！避免烫伤。
- 带有炙烤功能的烤箱程序无法使用烤肉探针功能。

根据食物类型正确地使用探针：

- 家禽肉：将探针插入胸肉最厚的部分；
- 红肉：将探针插入没有脂肪的瘦肉部分；
- 带有骨头的小肉块：沿骨头将探针插进去；
- 鱼肉：将探针插入鱼头后面，朝向脊柱。



警告！

使用后，请小心地将探针从食物中取出。从烤箱腔体中的插座上拔下插头，然后进行清洁。

如果温度探针未连接时显示单元上出现SenS，请清洁插座。尝试连续数次连接和断开温度探针。

使用



信息！

不使用探针时，请将其从烤箱中取出。

针对不同肉类的建议熟度

食品种类	一分熟	三分熟	五分熟	七分熟	全熟
牛肉					
烤牛肉	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
沙朗牛肉	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
烤牛肉/牛腿排	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
汉堡	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
小牛肉					
沙朗小牛肉	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
小牛腿肉	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
猪肉					
烤颈肉	/	/	/	65-70	75-85
猪里脊	/	/	/	60-69	/
肉饼	/	/	/	/	80-85
羊羔肉					
羊羔肉	/	60-65	66-71	72-76	77-80
羊肉					
羊肉	/	60-65	66-71	72-76	77-80
山羊肉					
山羊肉	/	60-65	66-71	72-76	77-80
家禽肉					
整只家禽	/	/	/	/	82-90
家禽胸肉	/	/	/	/	62-65
鱼和海鲜					
鱈鱼	/	/	/	62-65	/
吞拿鱼排	/	/	/	55-60	/
三文鱼	/	/	/	52-55	/

延迟启动

使用‘延迟启动’功能稍后开始烹饪。

延迟启动功能仅可在烤箱功能下通过‘加号’菜单来选择。参加‘使用‘加号’菜单’章节。

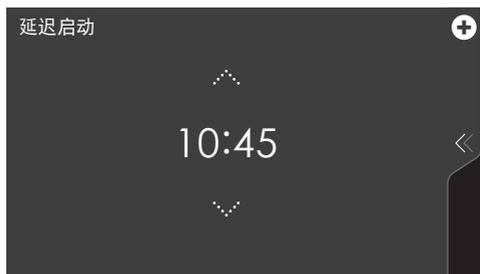
设置延迟启动时间

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



也可以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’符号打开‘加号’菜单。
3. 轻触‘延迟启动’打开此功能。



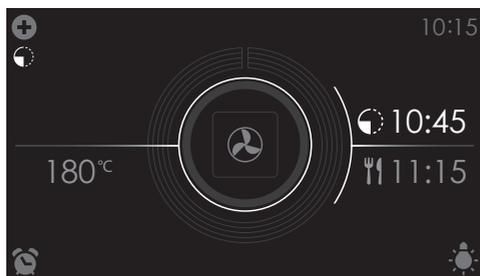
4. 选择启动时间（参见‘功能设置显示屏’章节）。
5. 使用确认键确认设定启动时间。

‘延迟启动时间’图标会显示在加号符号下方，表示延迟启动已启用。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. 使用确认键开始烹饪。



烹饪将在设定的时间自动开始。如果已设置烹饪时间，则烹饪也将自动停止。

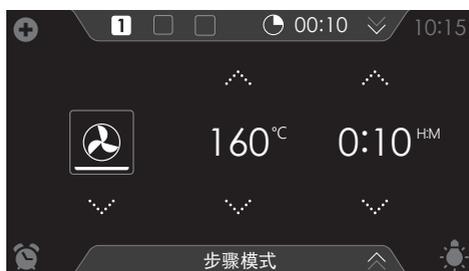


- 现在可在显示屏上看到以下值：
 - ▷ 设定温度 (180°C)
 - ▷ 开始时间 (10:45)
 - ▷ 结束时间 (11:15) (仅当已设置烹饪时间时才可见！)

分级烹饪

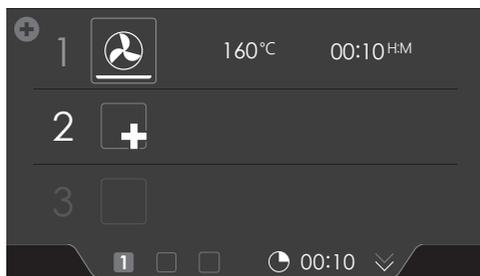
- 通过 ‘加号’ 菜单打开 ‘分级烹饪’ 菜单。参加 ‘使用 ‘加号’ 菜单’ 章节。
- 此功能允许您在一个烹饪过程中组合最多三个功能。无法选择炙烤加热器的功能。
- 选择不同的功能和设置来组成喜欢的烹饪过程。

1. 轻触加号符号打开 ‘加号’ 菜单。
2. 轻触 “分级烹饪” 打开该功能 (仅当未启动任何烹饪程序时才可打开)。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. 使用确认键确认阶段1的设置。

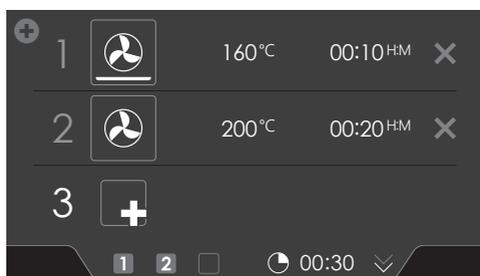




7. 轻触 '2' 以显示阶段2的设置。
8. 如有需要，更改阶段2默认值（功能、温度和烹饪时间）（参见第3、4和5点）。



9. 使用确认键确认阶段2的设置。

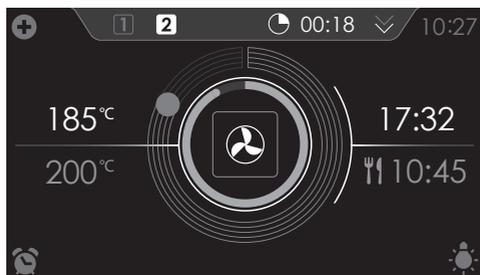


10. 如有需要，轻触 '3' 以显示阶段3的设置。
11. 如有必要，更改阶段3默认值（功能、温度和烹饪时间）（参见第3、4和5点）。
12. 使用确认键确认阶段3的设置。



通过轻触设置旁边的X可删除一个阶段。仅当该阶段还未开始时才可删除。

- 再次按确认键，烤箱开始按照阶段1开始工作（启用阶段以白色显示）。超过了设置时间之后，将启用下一个阶段，此情况下是阶段2，紧接着是阶段3。



- 现在可在显示屏上看到以下值：
 - ▶ 启用阶段（2）
 - ▶ 总烹饪时间（00:18）
 - ▶ 当前温度（185°C）
 - ▶ 启用阶段设定温度（200°C）
 - ▶ 启用阶段状态指示器时间（外圈）
 - ▶ 启用阶段状态指示器温度（内圈）
 - ▶ 启动分级烹饪时间（17:32）
 - ▶ 总结束时间（10:45）



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

焗烤功能

在进度结束时添加炙烤功能（将在烹饪过程结束时添加焗烤时间）。

- 轻触‘加号’符号，打开‘加号’菜单。
- 轻触‘焗烤’，打开此功能。
- 通过按下确认键，可设置温度和时间或直接启动程序。

其他功能

可以选择多个其他功能或程序。

1. 轻触‘其他’显示烤箱的其他功能。



现在可以选择以下其他功能和程序：

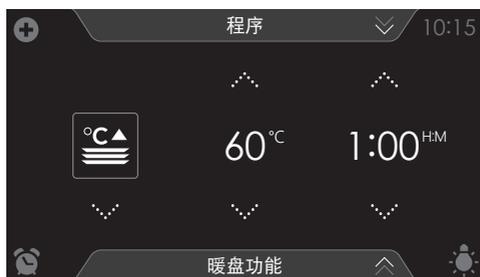
- 温热：
 - 暖盘功能
 - 保温功能
- 程序：
 - 收藏夹
 - 自动程序

温热

- 暖盘功能
 - 如要为餐具（盘子、杯子）加热，以便所供食物可保持更长时间的温热状态，则需使用此功能。
 - 通过选择此功能，可确定暖盘功能的温度和持续时间。
- 保温
 - 使用此功能为已烹饪好的食物保温。
 - 通过选择此功能，可确定保温温度和持续时间。

选择温热功能

1. 轻触‘其他’显示烤箱的其他功能。
2. 轻触“温热”，打开功能菜单。



3. 选择所需的温热功能（暖盘或保温）。如有必要，调整设置（参见“功能设置显示器”章节）。
4. 使用确认键启动功能。



程序：

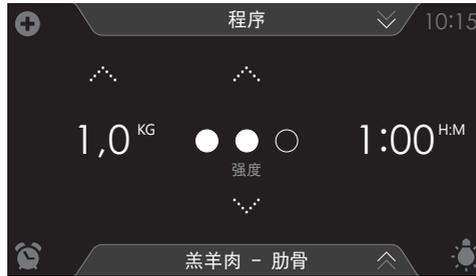
- 收藏夹
 - ▷ 可选择自己存储在‘收藏夹’内的食谱。另请参见‘保存烹饪方法’。
- 自动程序
 - ▷ 可通过从预先编程的菜肴列表中选择一道菜来使用‘自动程序’进行烹饪。程序划分为不同类别（肉类、蔬菜等）。
 - ▷ 先选择类别，然后从可用列表中选择菜肴。

选择程序功能

1. 轻触‘其他’显示烤箱的其他功能。
2. 轻触‘程序’，打开程序菜单。



- 轻触‘收藏夹’或其中一个自动程序类别。
 - 从‘收藏夹’中选择其中一道已存菜肴。
 - 从自动程序内的可用列表中选择一道菜。



- 如有需要，调整强度和/或重量。



强度或重量无法在所有自动程序中进行调整。

肉质强度不能决定肉类熟烂度，但能决定肉类表面焦褐色。

- 使用确认键开始烹饪所选菜肴。

- 使用信息选项卡打开有关所选程序的信息。有关烤箱中所需配件和烤箱内烤层的信息可在此选项卡中找到。有时也可在此选项卡中找到有关烹饪菜肴的信息。
- 对于一些自动程序，有时可以手动调整设置。如需调整设置，打开‘加号’菜单并轻触‘手动’。

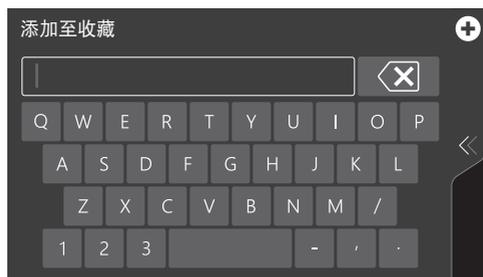


保存烹饪方法

功能/烹饪方法启用（烤箱已启动）



1. 打开‘加号’菜单并轻触‘添加至收藏’。



2. 选择合适的字母，为您正在准备的菜肴命名。如果想要删除一个字母，请轻触‘带叉箭头’符号。
3. 按确认键保存烹饪方法。



自动程序也可保存在‘收藏夹’下面。

网络连接 (Wi-Fi)

此款烤箱可以实现  烤箱与移动设备（例如智能手机或平板电脑）之间的无线连接。连接至网络后可对烤箱进行远程监控，并实现对某些烤箱功能的远程控制。必须在移动设备上安装ConnectLife Asia 应用程序，并且须注册用户帐户。

警告！

基于移动设备实现的远程监控功能不得用于取代对烤箱烹饪过程的亲自监控。务必定期亲自检查烤箱中的实际情况。

将烤箱连接到您的移动设备上

Connctlife 亚太应用程序可以在app store和应用市场等下载。

1. 将Connctlife亚太应用程序下载到移动设备并打开。
2. 按照app中的说明注册一个帐户。可以使用电话号码或通过微信登录。
3. 须在烤箱上启用和连接Wi-Fi 模块（参见Wi-Fi模块设置章节）。
4. 在应用程序中，选择“设备”并选择“添加设备”，或使用“+”按钮。
5. 按照应用程序上的说明进行操作并开始烘焙。

Wi-Fi模块设置

1. 在启动显示屏中，轻触加号符号打开‘加号’菜单。
2. 点击‘设置’。



3. 点击‘网络连接’。



4. 点击‘WIFI 关闭/开启’。

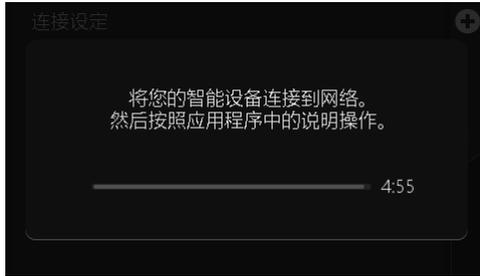


5. 选择‘开启’，点击确认键。



连接设定

1. 在ConnectLife应用程序中，扫描铭牌上的二维码，然后按照应用程序中的说明进行连接设定。连接成功后，屏幕将显示如下内容。



2. 从‘网络连接’菜单中选择‘连接设定’。

Wi-fi图标  会完全亮起。



配对中

在配对标题下的附加文本:

通过配对，您可以获得应用程序内部的监视功能。在配对过程中，您将设备连接到您的帐户。

“配对模式”仅在Wi-Fi连接设置完成后可用。

使用此选项对其他用户进行配对。



配对设备的好处:

- 远程监控烤箱状态
- 通知您烘焙过程的状态
- 提示，技巧和灵感

1. 在ConnectLife应用程序中，扫描铭牌上的二维码，然后按照应用程序中的说明进行配对中。
2. 网络连接’菜单中选择‘配对中’。



解除配对中

从‘网络连接’菜单中选择‘解除配对中’，然后按下确认键。所有配对中用户解除配对中。

远程启动



远程启动使用户可以控制烤箱的状态。用户可选择烘烤参数并发送至烤箱。当远程启动时，用户无需实体操作烤箱就可以开始烘焙过程。

轻触‘设置’，选择‘远程启动’。



Wi-Fi图标变为带有对号标记的Wi-Fi图标。





警告！

务必确保正确使用烤箱并遵守使用说明，尤其是在使用远程控制时。不要通过远程访问运行烤箱，除非清楚烤箱里有什么东西。

Wi-Fi状态	显示Wi-Fi符号。
Wi-Fi已禁用。	屏幕上不显示Wi-Fi符号。
Wi-Fi已启用，正在建立与服务器的连接。	Wi-Fi图标呈弱光并闪烁。
Wi-Fi已启用，处于设置过程中或正在建立连接。	Wi-Fi图标完全点亮并闪烁。
Wi-Fi已启用，未与服务器建立连接。	Wi-Fi呈弱光。
Wi-Fi已启用，并成功与服务器建立连接。	Wi-Fi图标完全点亮。
烤箱远程控制未启用。	Wi-Fi图标完全点亮且无其他指示灯。
烤箱远程控制已启用。	Wi-Fi图标完全点亮并带有对号标记。

条形码扫描过程

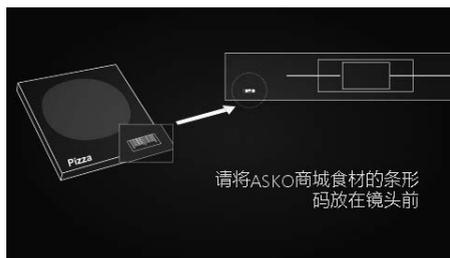


在烹饪之前，检查您的智能设备是否已连接到网络。只有通过ConnectLife亚太app购买的食材才拥有合适的条形码。

1. 点击“扫描”，打开扫描菜单。条形码扫描器将开始工作。



2. 使用烤箱控制面板上的条形码扫描食品包装袋上的条形码(只适用于通过ConnectLife亚太app订购的特定食品)。



3. 条形码正在扫描，请稍等片刻..."，将显示在屏幕上

条形码正在扫描，请稍等片刻...



如果屏幕提示“扫码失败，请重试”，则请重复扫码操作。

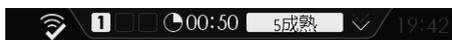


扫码失败，请您重新尝试一次。

4. 屏幕上显示预设参数(系统、温度、时间)，点击箭头即可更改。



食物颜色的褐化强度也可以改变。轻按上栏或箭头。

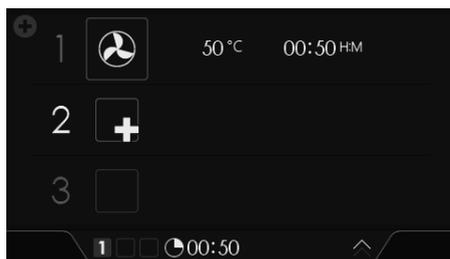


调整强度页面将会在屏幕显示。选择食物的成熟度(一分熟，五分熟，良好的褐化程度)。



使用确认按钮确认设置。

5. 点击这两个按键来增加烹饪步骤。



6. 再次按下确认按钮，烤箱将会开始工作。

7. 把食物放进烤箱

设置

1. 在启动显示屏中，轻触加号符号。



2. 点击‘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. 轻触所需类别要调整的设置。
 - 轻触列表中所需的选项。
 - 轻触该值上方和下方的箭头或滑动该值即可调整该值。
 - 通过轻触‘开启’或‘关闭’可打开或关闭设置。
 4. 按确认键进行确认。



通用

您从此菜单中设置以下项：

- 语言（触摸屏的语言）
- 时间（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：

- 通用声音（声音信号和警报的音量）
- 主要声音（主要声音的音量）
- 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（可在5个亮度级别中调节）
- 烤箱灯（在激活后灯保持点亮的时间）
- 烤箱的待机设置（在上次操作之后烤箱进入待机模式之前的等待时间）
- 烤箱关闭（烤箱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（较低显示亮度的开启和结束时间）



当“烤箱关闭”方式设置为“手动”时，烤箱无法自动关闭。当选择非“手动”关闭方式时，烤箱会在达到预设时间后自行关闭，同时wi-fi断开连接。

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）
- 原厂设置（恢复为出厂设置）

炙烤盘专业模式

特别设计的炙烤盘专业模式，炙烤完美的牛排和披萨。改进的强力加热功能与特殊的烤盘相结合，使烤箱中的烧制效果更接近专用烤架。

该功能提供了不同炙烤强度（7种不同炙烤设置）而不是设置温度。

炙烤盘专业模式可以在烤箱-功能设置菜单中选取。



炙烤设置

炙烤设置	烤箱内的近似温度 (°C)	炙烤强度
1	160	低
2	170	
3	190	中
4	220	
5	230	高
6	250	
7	280	

7种炙烤设置供您选择（1至7）。

炙烤盘模式

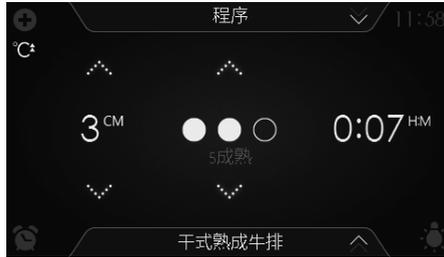
在子菜单‘炙烤盘模式’中，可以实现多个自动程序（用于牛排、披萨等）。为了通过辅助烹饪实现最佳食物制备，**炙烤盘须放入第4层**。自动烘焙程序能够达到最佳烘烤效果。



烤牛排、烤鱼时，烤炉和烤盘的初始温度不宜过高，烤盘应干净整洁。

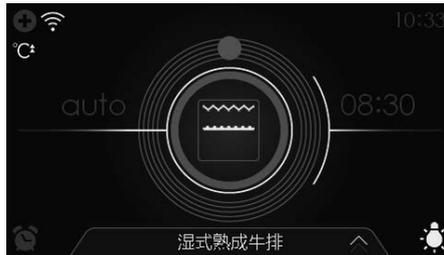
牛排程序：

须将炙烤盘有棱纹的一面朝上放入。选择合适的牛排类型，选择牛排的厚度和想要的熟度（三分熟：50°C-55°C，中：60°C-65°C，全熟：70°C及以上）。



在此过程中需要将菜肴翻面的程序会在屏幕上弹出信息窗口。

自动程序会自动将炙烤盘预热到合适的温度（当前和设置的炙烤盘温度显示在屏幕左侧）。炙烤盘预热后，会有信号和提示。随后，便可以放入牛排了。



温馨提示：

- 烤前至少30分钟将牛排从冰箱中取出，使其达到室温。
- 我们不建议在炙烤前使用盐、香料或油。
- 牛排烤好后，用铝箔纸包好，在室温下静置5分钟。



在开始新一轮烹饪牛排之前，请您将烤盘完全冷却并清洗干净。

披萨程序：

须将烤盘光滑的一面朝上放入。选择正确的披萨类型，厚度和想要披萨底部的松脆度。



披萨可以一个接一个地烤。在每一轮之间是不需要冷却并清洁烤盘。

炙烤盘专业模式配件

炙烤盘使用方法：

- 带有“不粘”涂层的铝盘可以快速加热，同时缩短食物制备时间，并防止食物粘在盘子上。
- 炙烤盘可双面使用：
 - 带肋侧边：适合烤牛排、鱼和类似的菜肴。与盘子接触的食物表面形成了好看的烤架图案。
 - 光滑的一面：适合披萨烘焙。

用炙烤盘炙烤：

- 推荐烤层：将烤盘放在烤箱的任一层上，然后将炙烤盘完全推入烤箱。
- 对于扁平状菜肴（牛排、披萨、鱼等），我们建议将烤盘放入第4层。
- 将烤盘预热7至14分钟以达到所需温度：
 - 7分钟：易熟的食物，例如绿色蔬菜
 - 10分钟：牛排和鱼
 - 14分钟：披萨



1. 冒烟：烤盘受热时，由于烤箱内和烤盘上有杂质而冒烟，属于正常现象。我们建议您确保厨房通风并使用抽油烟机吸取油烟。
2. 处理热炙烤盘时需戴上防护手套。
3. 不要将热炙烤盘直接放在工作台面上。

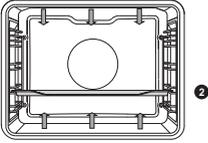
关于烘焙的通用技巧和建议

- 烘焙期间，从烤箱中取出不必要的设备。
- 使用由耐热非反射材料制成的设备（提供的托盘和餐具、搪瓷涂层炊具和钢化玻璃炊具）。浅色材料（不锈钢或铝）材料会反射热量。这会导致对盛放在其中的食物进行热加工时效果较差。
- 始终确保将烤盘和托盘放入滑轨的末端。在金属搁架上进行烘烤时，请将烤盘或托盘放在搁架中间。
- 为了获得最佳的食物烹饪效果，我们建议您遵循烹饪表中制定的指南。选择较低的规定温度和最短的规定烹饪时间。到时间后，请检查烹饪结果，然后根据需要调整设置。
- 除非必要情况，否则请勿在烘烤过程中打开烤箱门。
- 不要将烤盘直接放在烤箱底部。
- 烤箱运行时，请勿在第一层层层上使用通用的深烤盘。
- 使用时间更长的烹饪程序时，可在烹饪时间结束前约10分钟关闭烤箱，利用积聚的热量进行余下的烹饪。
- 始终确保将烤盘放在金属搁架上。
- 同时在多个层面上进行烘焙时，将通用的深烤盘放入较低烤层。
- 根据以往的烹饪书上的食谱进行烹饪时，请使用底部和顶部加热器模式（与传统烤箱一样），并将温度设置为比食谱中的规定的温度低10°C。
- 如果您使用的是烤盘纸，请确保其耐高温。对其进行裁剪至合适尺寸。烤盘纸可防止食物粘在烤盘上，从而更容易从烤盘上取出食物。
- 当烹饪大块的肉类或含水量更高的糕点时，烤箱内部会产生大量水蒸气在烤箱门上凝结。这是正常现象，不会影响烤箱的运行。烹饪完成后，擦干烤箱门和箱门玻璃。
- 直接在金属搁架上进行烘烤时，将通用的深托盘放入下一层以用作滴盘。

烤箱快速预热：仅在使用说明中的表格所载食谱有相应要求时，才需对烤箱进行预热。如果使用快速预热功能，请不要在烤箱未完全加热之前将食物放入烤箱。温度会对最终烹饪效果有很大影响。对于精肉（里脊），以及烘烤时间较短的酵母发酵面团和已发酵的面团，建议使用快速预热。加热空烤箱会消耗大量能量。因此，我们建议您尽可能地连续烹饪多道菜肴或同时烹饪多道菜肴。

使用

顶部外圈加热 + 底部加热



烤箱内的底部和顶部的加热器将热量均匀地释放到烤箱内部。

烤肉

使用搪瓷涂层、钢化玻璃、粘土或铸铁平底锅或托盘。不建议使用不锈钢托盘，因为它们会反射大量热量。在烧烤过程中，提供足够的水分以防止肉烧焦。烘烤时对肉进行翻动。如果包住烤肉，烤肉会更加多汁。

食品种类	重量 (g)	导轨 (底部)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
肉类				
烤猪肉	1500	2	180 – 200	90 – 120
猪肩胛	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
羔羊里脊	1500	2	180 – 200	60 – 80
兔腰脊	1000	2	180 – 200	50 – 70
鹿小腿	1500	2	180 – 200	90 – 120
鱼				
红烧鱼 · 1 kg	1000 g/份	2	190 – 210	40 – 50

使用

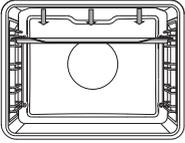
烘焙糕点

仅使用一层深色烤盘或托盘。在浅色烤盘或托盘中，糕点的褐变程度较低，因为这种设备会反射热量。确保始终将烤盘放在烤架上。如果您使用提供的烤盘，请取下烤架。如果烤箱提前预热，烹饪时间会缩短。

食品种类	导轨 (底部)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
糕点			
蔬菜蛋奶酥	2	190 – 210	35 – 45
甜舒芙蕾	2	170 – 190	40 – 50
面包卷*	3	190 – 210	20 – 30
白面包 · 1 kg*	3	220	10 – 15
		180 – 190	30 – 40
荞麦面包 · 1 kg*	3	180 – 190	50 – 60
全麦面包 · 1 kg*	3	180 – 190	50 – 60
黑面包 · 1 kg*	3	180 – 190	50 – 60
斯卑尔脱面包 · 1 kg*	3	180 – 190	50 – 60
核桃仁蛋糕	2	170 – 180	50 – 60
海绵蛋糕*	2	160 – 170	30 – 40
用酵母面团制作的小糕点	3	200 – 210	20 – 30
俄式馅饼*	3	190 – 200	25 – 35
水果蛋糕	2	130 – 150	80 – 100
雪花餅乾	3	80 – 90	110 – 130
果冻面包 (布克特尔)	3	170 – 180	30 – 40

温馨提示	使用功能
蛋糕是否做好？	<ul style="list-style-type: none">• 用木牙签或叉子从蛋糕顶部刺入。如果拔出时签子上没有痕迹，就说明蛋糕已经做好了。
蛋糕是否塌了？	<ul style="list-style-type: none">• 查看食谱。• 下次，少放液体。• 使用小型搅拌机、搅拌器时，请注意搅拌时间。
蛋糕底部是否太轻？	<ul style="list-style-type: none">• 使用深色烤盘或托盘。• 将烤盘放低一个导轨，并在烹饪过程结束时打开下部加热器。
有湿馅的蛋糕是否做得不够好？	<ul style="list-style-type: none">• 提高烘烤温度并延长烘烤时间。

炙烤盘专业模式



使用大烤架烧烤食物时，上部加热器和安装在烤箱腔体顶部的烤架加热器将一起运行。

设置等级：1-7。

炙烤设置	烤箱内的近似温度 (°C)	炙烤强度
1	160	低
2	180	中
3	200	
4	220	
5	230	高
6	240	
7	290	

7种炙烤设置供您选择（1至7）。

随时监控烹饪过程。由于温度高，食物可能会很快烤焦！

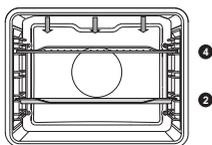
用烤盘炙烤：

- 推荐烤层：将烤盘放在烤箱的任一层上，然后将烤盘完全推入烤箱。
- 对于扁平状菜肴（牛排、披萨、鱼等），我们建议将烤盘放入第4层。
- 将烤盘预热7至14分钟以达到所需温度：
 - 7分钟：易熟的食物，例如绿色蔬菜。
 - 10分钟：牛排和鱼。
 - 14分钟：披萨。

使用炙烤盘专业模式烹饪食物的建议：使用预设的自动程序，以达到最佳效果。

必要时可在炙烤过程中翻动菜品。每次炙烤后，清洁烤箱和配件。

大型炙烤 · 炙烤



使用大烤架烧烤食物时，上部加热器和安装在烤箱腔体顶部的烤架加热器将一起运行。使用小烤架烧烤食物时，安装在烤箱腔体顶部的烤架加热器单独运行。设置等级：1-7。

炙烤设置	烤箱内的近似温度 (°C)	炙烤强度
1	160	低
2	180	中
3	200	
4	210	
5	230	高
6	250	
7	270	

随时监控烹饪过程。由于温度高，食物可能会很快烤焦！

直接在烤架上烤的时候，要抹上油，防止肉粘在上面，然后放在第4个导轨。将滴盘放入第一个或第二个导轨。

在烤盘中炙烤时，确保烤盘中有足够的液体以防止燃烧。烹饪时对肉进行翻动。

烧烤台—大烤架

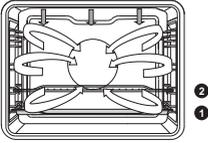
食品种类	重量 (g)	导轨 (底部)	炙烤设置	烹饪时间 (分钟)
肉类				
肉排/排骨	280 g/份	4	4	20 – 25
烤肠	70 g/份	4	4	10 – 20
鸡腿	/	3	3	30 – 40
鱼				
三文鱼排/鱼片	200 g/份	4	4	10 – 15
烤面包				
6片面包	/	4	4	1 – 4
开放式三明治	/	4	4	2 – 5



使用烤架加热器时，应始终保持烤箱门关闭。

烤架加热器、烤架和其他烤箱配件在炙烤期间会变得非常热。因此，请使用烤箱手套和肉钳进行相应操作。

顶部双圈加热 + 风扇



在此运行模式下，烤架加热器和风扇同时运行。此运行模式适合烧烤肉类、鱼和蔬菜。设置等级：1-7

炙烤设置	烤箱内的近似温度 (°C)	炙烤强度
1	160	低
2	180	中
3	190	
4	200	
5	220	高
6	230	
7	240	

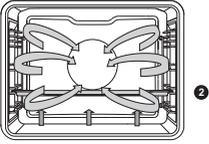
直接在烤架上烤的时候，要抹上油，防止肉粘在上面，然后放在推荐导轨。将滴油盘插入烤架下层。

在烤盘中炙烤时，确保烤盘中有足够的液体以防止燃烧。烹饪时对肉进行翻动。

食品种类	重量 (g)	导轨 (底部)	炙烤设置	烹饪时间 (分钟)
肉类				
烤猪肉	1500	2	3	90 – 120
猪肩胛	1500	2	3	100 – 130
鸡肉 · 1.5 kg	1500	2	5	60 – 80
肉饼	1500	2	3	70 – 90
鱼				
鱈鱼	200 g/份	3	5	20 – 30

使用

环形热风 + 底部加热

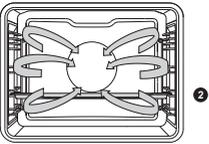


底部加热器、圆形加热器和热风扇将一起运行。此运行模式适合烤披萨、苹果派和水果蛋糕。

(请参阅上部和底部加热器的说明和提示。)

食品种类	导轨 (底部)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
糕点			
松脆酥皮的奶酪蛋糕	2	150 – 160	60 – 70
披萨*	3	210 – 220	10 – 15
松脆酥皮的洛林糕	2	190 – 200	50 – 60
酥皮苹果卷	2	170 – 180	50 – 60

环形热风



圆形加热器和风扇将一起运行。安装在烤箱内部后壁的风扇确保热空气在烤肉或糕点周围不断循环。

烤肉

使用搪瓷涂层、钢化玻璃、粘土或铸铁平底锅或托盘。不建议使用不锈钢托盘，因为它们会反射大量热量。

在烧烤过程中，提供足够的水分以防止肉烧焦。烘烤时对肉进行翻动。如果包住烤肉，烤肉会更加多汁。

食品种类	重量 (g)	导轨 (底部)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
肉类				
带皮烤猪肉	1500	2	160 – 180	90 – 120
整鸡	1500	2	170 – 190	70 – 90
鸭	2000	2	160 – 180	120 – 150
鹅	4000	2	150 – 170	170 – 200
火鸡	5000	2	150 – 170	180 – 210
鸡胸肉	1000	3	180 – 200	50 – 60
填馅鸡	1500	2	180 – 200	110 – 130

使用

烘焙糕点

建议预热烤箱。

小糕点可以在低托盘中分几层烘烤（第2层和第3层）。请记住，使用不同的烤盘，烘焙时间可能会有所不同。您卸下上托盘的速度须比卸下下托盘的速度快。

始终将烤盘放在烤架上；如果您使用自带的烤盘，请取下烤架。

小糕点应制作成相同的厚度，以实现均匀的褐变。

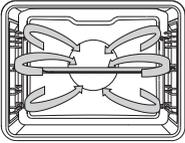
食品种类	导轨 (底部)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
糕点			
海绵蛋糕	2	150 – 160	30 – 40
烤屑式蛋糕	3	160 – 170	25 – 35
葡萄干糕饼	2	150 – 160	30 – 40
海绵蛋糕卷*	3	160 – 170	15 – 25
松脆酥皮的水果蛋糕	2	160 – 170	50 – 70
白面包卷（酵母发酵面包）	2	160 – 170	35 – 50
苹果卷	3	170 – 180	50 – 60
披萨*	3	200 – 210	15 – 20
松脆酥皮的饼干*	3	150 – 160	15 – 25
压缩饼干*	3	140 – 150	20 – 30
小蛋糕*	3	140 – 150	20 – 30
发酵点心	3	170 – 180	20 – 35
酥皮饼干	3	170 – 180	20 – 30
果酱糕点	3	180 – 190	25 – 45
冷冻产品			
苹果奶酪卷饼	3	170 – 180	55 – 70
披萨	3	180 – 190	20 – 35
油炸马铃薯	3	200 – 210	25 – 40
炸丸子	3	200 – 210	20 – 35



不要将深烤盘放入第一个导轨。

使用

节能环形热风



圆形加热器和风扇将一起运行。

安装在烤箱内部后壁上的风扇应确保热空气不断地在肉、蔬菜或糕点周围循环。

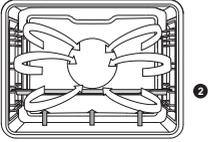
食品种类	导轨 (底部)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)
肉类			
烤猪肉 · 1 kg	2	190 – 200	110 – 130
烤猪肉 · 2 kg	2	190 – 200	130 – 150
烤牛肉 · 1 kg	2	200 – 210	100 – 120
鱼			
整条鱼 · 200 g/份	3	190 – 200	40 – 50
鱼片 · 100 g/份	3	200 – 210	25 – 35
糕点			
挤花曲奇	3	170 – 180	15 – 25
纸杯蛋糕	3	180 – 190	30 – 35
海绵蛋糕卷	3	190 – 200	15 – 25
松脆酥皮的水果蛋糕	2	180 – 190	55 – 65
焗菜			
奶酪口蘑烤土豆	2	180 – 190	40 – 50
千层面	2	190 – 200	45 – 55
冷冻产品			
炸薯条 · 1 kg	3	220 – 230	35 – 45
鸡块 · 0.7 kg	3	210 – 220	30 – 40
鱼条 · 0.6 kg	3	210 – 220	30 – 40



不要将深烤盘放入第一个导轨。

使用

底部加热 + 风扇



这用于烘烤发酵度较低的糕点以及保存水果和蔬菜。使用底部的第二个导轨和一个较浅的烤盘，让热空气在盘子的上部循环。

保存

像往常一样准备要保存的食物和罐子。请使用带有橡胶密封圈和玻璃盖的罐子。不要使用带有螺纹或金属盖或金属材质的罐子。请确保罐子大小相同，装的食物相同，并密封。

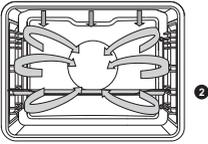
将1升热水倒入深盘中（约70°C），然后将6个容量为1升的罐子放入盘中。将托盘放入烤箱中第二个导轨上。

在保存过程中，观察食物并烹饪，直到罐子里的液体开始沸腾，即当第一个罐子里出现气泡时停止烹饪。

食品种类	导轨 (底部)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	慢煮温度	静置时间 (分钟)
水果					
草莓 (6×1 l)	2	180	40 – 60	关闭	20 – 30
核果类水果 (6×1 l)	2	180	40 – 60	关闭	20 – 30
水果沙拉 (6×1 l)	2	180	40 – 60	关闭	20 – 30
蔬菜					
酸黄瓜 (6×1 l)	2	180	40 – 60	关闭	20 – 30
豆子/胡萝卜 (6×1 l)	2	180	40 – 60	120°C · 60分钟	20 – 30

使用

烘烤



在自动烘烤模式下，上部加热器将与烤架加热器和圆形加热器一起运行。此种模式适用于烘烤各种肉类。

直接在烤架上烤时，请抹上油，以防止肉粘在上面，然后放入第三个导轨。请将滴盘放入第二个或第三个导轨。在托盘中烤肉时，请将托盘放入第2个导轨。

设置烹饪的系统和温度，以及菜肴的最终温度。

食品种类	重量 (g)	导轨 (底部)	温度 (°C)	烹饪时间 (分钟)	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
烤猪肉	1500	2	160-180	100-120	70-85
肉饼	1000	2	160-180	50-65	80-85
小牛肉	1000	2	160-180	70-90	75-85
羔羊肉	1000	2	170-190	50-70	75-85
鹿肉	1000	2	170-190	60-90	75-85
整条鱼	1000	3	160-180	40-50	75-85

*三分熟=55°C-60°C；五分熟=65°C-70°C；全熟=70°C-75°C

清洁功能

清洁烤箱

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（防止烤箱被意外开启）。
- 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。
- 用布和肥皂水擦去内部表面上的飞溅物和污迹。
- 接下来用干净的湿布擦拭，然后擦干表面。



重要提示

- 确保没有任何水进入通风孔。
- 切勿使用磨蚀性清洁材料或化学溶剂。
- 始终确保箱门的密封处干净。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

利用蒸汽清洁和湿布，可轻松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。烤箱很热时更难去除污迹和油脂。

从烤箱中拆下所有配件。

1. 向烤箱底部倒入0.15升水。
2. 轻触‘其他’显示烤箱的其他功能。
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箱门。
- 该过程耗时30分钟。
残留在搪瓷壁上的食物将在30分钟后充分浸透，以使用湿布将其清除。

热解

您可以使用“热解”烤箱功能清洁烤箱空间，而不是手动清洁。在热自解清洁过程中，烤箱内部会加热至非常高的温度。在此高温下，可烧除烤箱内的杂质，仅剩下灰烬。



在正常使用烤箱时，我们建议每月运行一次热自解清洁功能。



小心！

- 首先，从烤箱中拆下所有配件和导轨/伸缩式导轨（参见“拆除和清洁导轨”）。
- 然后从烤箱内部中取出剩余食物，用湿布擦拭烤箱内部。大块食物和油脂可能会在过程中燃烧。火灾危险！

开启热解功能

1. 确定烤箱内部完全为空，没有食物残渣和脂肪！
2. 轻触‘其他’显示烤箱的其他功能。
3. 轻触‘热解’，打开热解功能。
4. 选择所需的清洁强度：
 - 低：大约3小时
 - 普通：大约3.5小时
 - 高：大约4小时

等级	清洁强度	清洁目标	所需时间
1	快速清洁	用于较小杂质	3小时
2	中等强度清洁	用于明显较大的杂质	3.5小时
3	强力清洁	用于顽固且存在时间长的（较久的）杂质	4小时



只能选择清洁强度。时间是固定的，取决于所选的清洁强度。在清洁前必须清除掉过剩的溢出物，确定烤箱内部完全为空，没有食物残渣和脂肪！

备注：清洁期间器皿不能放在炉内



5. 按确认键开始热解清洁。

- 一段时间后，烤箱门会自动上锁，以确保您的安全。
- 清洁过程中可能会释放难闻的气味。
- 设备冷却后（热解清洁结束后）方可打开烤箱门。
- 烤箱冷却后，您可以用湿布轻松擦去大部分残留物。根据烤箱的脏污程度，箱门上和烤箱内部下方可能有可见的沉积物。用非磨蚀性海绵和温水以及洗涤剂将其去除，效果最佳。通常只需温水和洗涤剂就足以清洁密封处，因为残留在上面的只是灰尘。擦拭烤箱门及垫圈区域的相邻表面。请勿摩擦垫圈。

清洗炙烤盘

我们建议在每次使用后清洁冷却板。用热肥皂水和湿布清洗炙烤盘。对于顽固杂质，我们建议事先浸泡并使用温和的刷子将其去除。

不要用流水直接冷却加热板。温差可能会损坏烤盘表面。有烫伤风险！

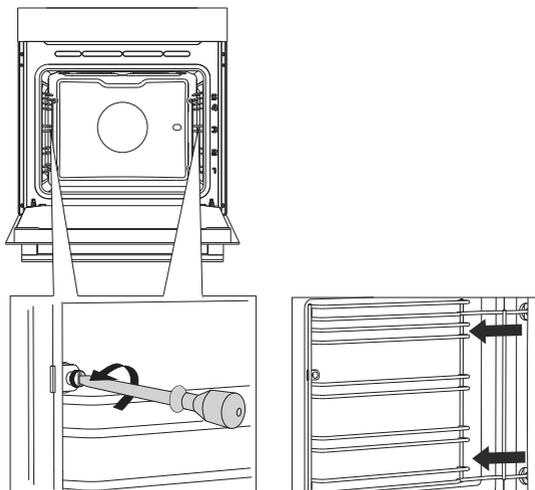


注意：烤盘正常使用后会出现一些变形。这种变形不会影响其功能。

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。
- 请从后壁的孔中拆下导轨。



更换烤箱灯泡



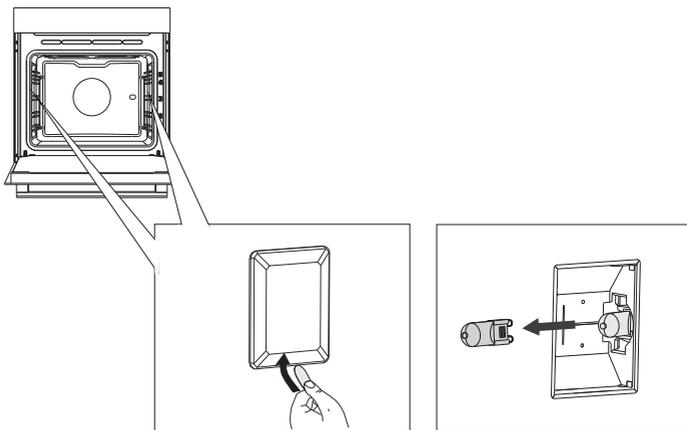
本家用烤箱中的灯泡仅适合本烤箱的照明之用。该灯泡不适用于房间照明。

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烤箱的电源。
- 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. 用平头螺丝起子松开灯泡盖, 然后将其拆下。
注意: 不要损坏搪瓷。
2. 拆下旧灯泡, 安装新灯泡。

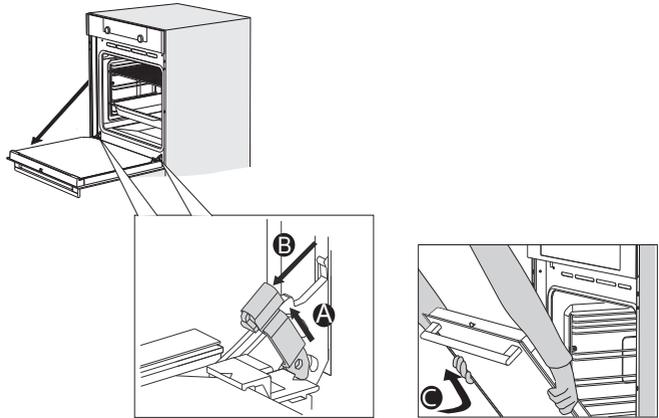


拆卸及安装箱门

请勿将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 (B) 方向移动。铰链将锁定在45°位置。
3. 轻轻地关闭箱门，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。



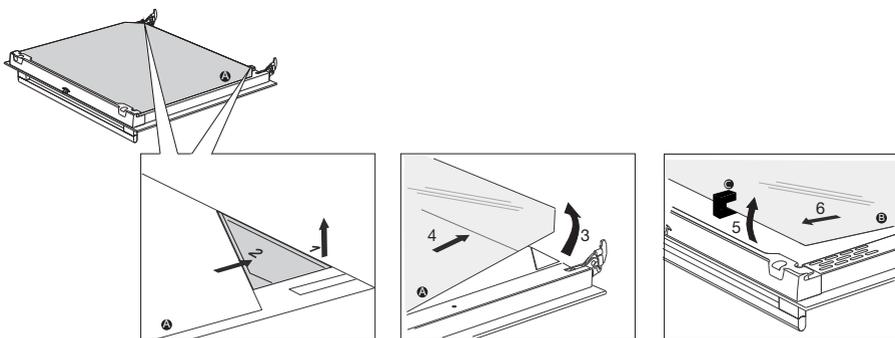
安装烤箱门

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。如果门无法正确打开或关闭，则应确保铰链正确地定位在槽中。

烤箱门玻璃的拆卸和安装

烤箱门玻璃的内部可以清洁。为此，须先将它从烤箱门中拆下来。

1. 稍微提起 (1) 并移开 (2) 箱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。
- 门是否妥善关闭？
- 检查保险丝是否已烧断以及是否已激活断路器。

食物烘烤过度或欠火候

- 检查是否设置了适合的烹饪时间。

传感器无响应；显示器已锁定。

- 让烤箱断电几分钟（拧开保险丝或切断电源）；然后重新连接电源并打开它。

电源故障会导致显示屏重置。

- 让烤箱断电几分钟（从插座上拔下电源插头或断开断路器）；然后重新连接烤箱并打开它。
- 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，风扇将继续运行一会儿。

在箱门边和烤箱外部可感觉到气流。

- 这是正常的。

蒸汽从箱门或通风孔逸出。

- 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。

解决问题

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。让烤箱断电几分钟。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，请从插座中拔下插头并联系Asko客户服务人员。

在致电时请准备好以下信息：

- 型号和序列号（印在烤箱门内侧）
- 保修详情
- 问题的清晰描述



如果需要暂时存放烤箱，请选择一个干净、干燥的地方，因为灰尘和湿气会损坏烤箱。

无线网络故障排除

问题	可能原因	解决办法
无线网络图标没有显示。	无线网络被关闭。	打开无线网络(参见'无线网络模块设置')。
无线网络设置失败。	家庭网络的问题。	检查您的家庭网络信号是否足够强，网络连接是否正常。
在连接建立过程中不显示家庭网络。	家庭网络没有在2.4 GHz，网络隐藏，或者信号强度太弱。	请检查网络设置。确保2.4 GHz可见网络。如果信号太弱，试着把网络路由器移到离设备更近的地方。
设备在移动应用程序上显示为断开连接。	Wi-Fi被禁用或家庭网络问题。	确保Wi-Fi已开启，并且您的家庭网络连接正常。如果需要，重复连接设置。
其他无线网络的问题。	不同的原因。	首先关闭Wi-Fi，然后重新启用。检查您的家庭网络中的互联网连接是否正常工作。如果需要，重复连接设置。进一步的故障排除可在 www.connectlife.io 或联系服务部门。

烤箱和包装的处置

本产品使用可持续材料制成。然而，在本烤箱使用寿命结束后，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。

本烤箱的包装可以回收。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。

这表示家用烤箱须单独处置。这表示该烤箱在使用寿命结束时，不得按照普通废弃物流程来处置。您应将它送至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。在制造本烤箱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。

符合性声明



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

烹饪测试

菜肴符合EN 60350-1标准

烘焙					
菜肴	配件	导轨 (底部)	温度 (°C)	烘焙时间 (分钟)	系统
酥饼—单层	搪瓷浅烤盘	3	140-150 *	25-40	
酥饼—单层	搪瓷浅烤盘	3	140-150 *	25-40	
酥饼—两层	搪瓷浅烤盘	2, 3	140-150 *	25-40	
酥饼—三层	搪瓷浅烤盘	2, 3, 4	130-140 *	25-45	
纸杯蛋糕—单层	搪瓷浅烤盘	3	160-170 *	20-35	
纸杯蛋糕—单层	搪瓷浅烤盘	3	160-170 *	20-35	
纸杯蛋糕—两层	搪瓷浅烤盘	2, 4	140-150 *	25-40	
纸杯蛋糕—三层	搪瓷浅烤盘	2, 3, 4	140-150 *	30-50	
海绵蛋糕	直径26厘米的圆形饼模/金属架	2	160-170 *	20-35	
海绵蛋糕	直径26厘米的圆形饼模/金属架	2	160-170 *	20-35	
苹果派	2×直径20厘米的圆形饼模/金属架	2	170-180	60-80	
苹果派	2×直径20厘米的圆形饼模/金属架	2	160-170	55-75	
炙烤					
菜肴	配件	导轨 (底部)	温度 (°C)	炙烤时间 (分钟)	系统
吐司	金属架	5	7	5-10	
汉堡包	金属烤架+烤盘作为滴盘	4	7	20-35 **	

*预热10分钟切勿使用快速预热功能

**烹饪时间达2/3后翻面。

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	○	○
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

○: 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.

○: 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.



本设备包含型号核准代码为：
CMIITID: 2020DP2679 的无线电发射模块。



885882

zh/cn (10-22)