



使用说明书

烤箱

OCS8487S / BO4CS2F3-42
OCS8487A / BO4CS2F3-42
OCS8687S / BO6SA2F3-42
OCS8687A / BO6SA2F3-42

使用的图示



重要信息



提示

您的烤箱

您的 烤箱

介绍	4
控制面板	5
描述	6
导轨/可伸缩导轨	6
附件	7
门 / 冷却风扇 / 主要功能	8
按键	10
导航	11

初次使用

首先做什么	13
-------	----

操作

选择您的功能	16
功能设置模式	16
进度模式	18
结束显示	18
进度过程中改变设置	19

使用

功能表	20
蒸汽功能	25
蒸汽表	28
Culisensor	31
设置菜单	33
加号菜单	34
烹饪信息	36
快速预热	36
延迟启动	37
焗烤	37
步骤模式	37
跳至手动烹饪	38
程序与收藏夹	38
煮蛋定时器	39
童锁	39
保温	40
解冻	40

清洁

清洁本设备	41
蒸汽清洁	41
清洁水箱过滤器	42
除锈清洁	42
拆除和清洁导轨	43
更换烤箱灯灯泡	43
拆卸烤箱门	44
拆卸烤箱门玻璃	45

解决问题

概述	47
----	----

您的烤箱和环境

设备和包装的处置	49
----------	----

烹饪测试

食物符合EN 60350-1标准	50
------------------	----

产品中有害物质的名称及含量

52

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。本烤箱具有多种不同的设置，
您每次可选择合适的烹饪方法。

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。



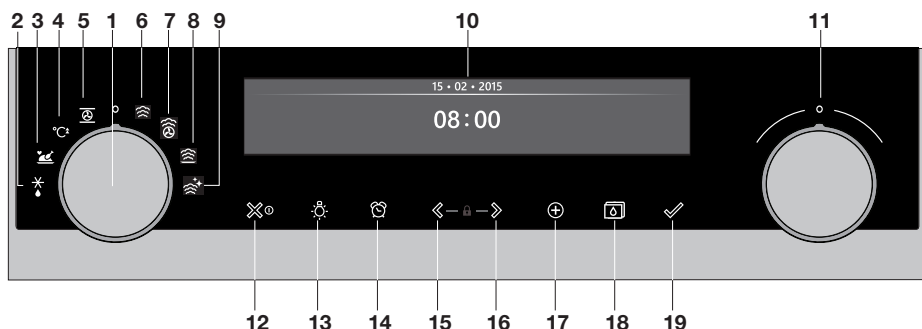
使用本电器之前请阅读单独的安全须知！

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。

您的烤箱

控制面板



1. 功能旋钮（处于“关”的位置）
2. 解冻
3. 程序与收藏夹
4. 快速预热
5. 烤箱
6. 蒸汽
7. 组合式烤箱
8. 温热
9. 蒸汽清洁
10. 显示
11. 选择旋钮
12. 开/关按键与停止按键（取消）
13. 烤箱灯按键
14. 定时器按键
15. 左导航键*
16. 右导航键*
17. 加号键
18. 储水槽键
19. 确认键

* 按 15 + 16 激活 童锁



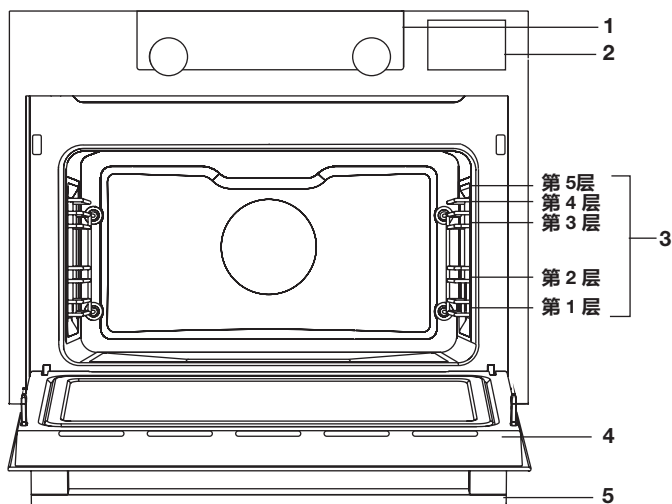
注意：

手指大面积接触按键，按键的反应最好。每当您在使用过程中按下一个键，烤箱都会发出一个简短的声音信号。

您的烤箱

描述

- 1.控制面板
- 2.储水槽盖
- 2.烤层
- 3.烤箱门
- 4.门把手



导轨/可伸缩导轨

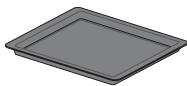
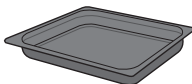
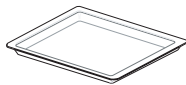
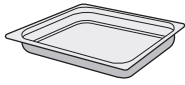
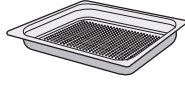
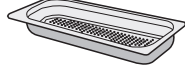
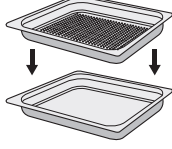
- 烤箱有四个或五个导轨（第 1-4/5 层），具体取决于型号。第 1 层主要与底部加热结合使用。最上方两层主要用于烤架功能。
- 将烤盘、烤架或蒸盘置于导轨滑动条之间的空隙内。
- 一些烤架带有可完全缩回的伸缩式导轨，取决于具体型号。
 - 将伸缩式导轨从烤箱内完全拉出，并放置烤架/烤盘/蒸盘。然后将烤架/烤盘/蒸盘滑入到伸缩式导轨上，装回烤箱内。
 - 仅当伸缩式导轨完全装回烤箱之后才可关闭烤箱门。

您的烤箱

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。

可随设备一起提供的配件（取决于具体型号）	
	搪瓷烤盘； 用于糕点和蛋糕。 - 请勿将搪瓷烤盘用于微波功能！ - 适用于热自解清洁。
	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。 - 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！
	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。 - 请勿将搪瓷深烤盘用于微波功能！ - 适用于热自解清洁。
	玻璃烤盘； 适用于微波炉和烤箱。 不适用于热自解清洁。
	密封蒸盘； 40 毫米深（可用于在蒸煮时收集水分） 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。
	穿孔蒸盘； 40 毫米深（可用于蒸汽设置）。 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。
	穿孔蒸盘； 1/3GN。 穿孔蒸盘； 1/2GN。 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。
	- 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。
	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。

您的烤箱

烤箱门

- 如果在使用中打开烤箱门，则门开关会中断蒸汽烤箱的运行。当门关闭时烤箱会继续运行。
- 本烤箱带有一个“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。

主要功能

您可以使用此功能旋钮选择烤箱的主要功能。

设置	描述
	关机/待机模式
	烤箱 环形热风 环形热风 + 底部加热 底部 + 顶部加热 顶部双圈加热 顶部内圈加热 顶部双圈加热 + 风扇 上层加热 底部加热 底部加热 + 风扇 自动烧烤 节能环形热风
	快速预热
	程序与收藏夹 收藏夹 程序

您的烤箱

	解冻 手动解冻
	蒸汽 蒸汽 低温 真空低温烹饪
	组合式蒸箱 环形热风 + 蒸汽密度 1 环形热风 + 蒸汽密度 2 环形热风 + 蒸汽密度 3
	温热 重新加热 暖盘 保温
	蒸汽清洁

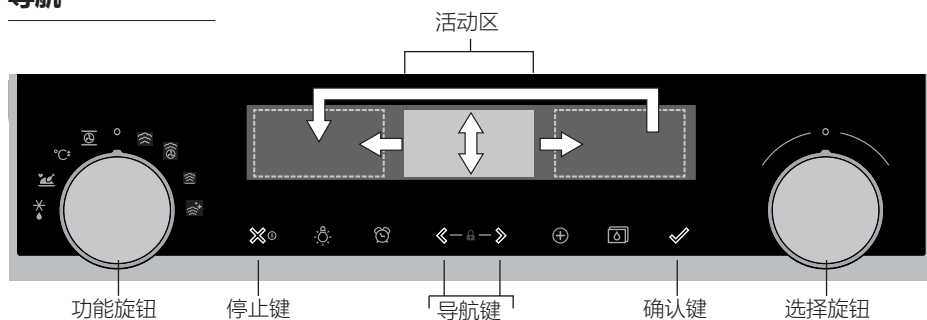
按键

下表对不同的按键进行了描述。

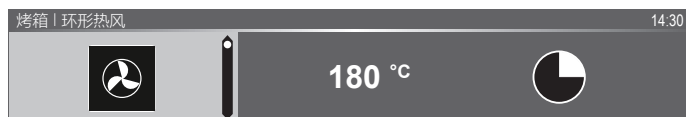
按键	按键描述
	停止键： - 短按：取消运行或返回上一个菜单。 - 长按：装置开机或关机
	烤箱灯按键： - 打开或关闭内膛灯。
	煮蛋定时器 - 煮蛋定时器可单独使用，无需进入烤箱功能。 - 最长定时器设置为 23:59。
	左导航键 - 向左移动活动区。
	右导航键 - 向右移动活动区。
	加号键 - 打开或退出设置菜单（待机模式）。 - 使用届时可能出现的额外选项打开或退出加号菜单（开机模式）。
	童锁 - 同时按住左导航键和右导航键来锁定装置。
	储水槽键 - 打开储水槽盖。
	确认键 - 确认屏幕中的所有白色设置/要素。

您的烤箱

导航



转动功能旋钮，使其偏离 0 位，所选主要功能的图标即点亮。显示器会显示此图标以及所启用功能的名称，显示持续时间大约为 1.5 秒。接下来，您会在反馈栏中的显示器最上方看到所选主要功能和子功能。此外，功能设置模式启用（灰色背景）。在此启用区域，您可以利用选择旋钮选择您的设置。



在每个菜单里，导航过程如下所述：

- 使用导航键或按下选择选项，移动活动区（灰色背景）。
- 可以转动选择旋钮，更改活动区的设置（左旋=减少，右旋=增加）。设置会自动保存。
- 画面中的所有元素均设置完毕之后，按下确认键，对这些设置进行确认（如果可以启动程序，则确认键会开始闪烁）。
- 按下停止键返回上一个菜单。

您的烤箱



显示器最上方出现反馈栏。反馈栏显示您在菜单中处于什么位置以及您正在改变哪些设置。各个功能/设置用竖线隔开。

设置 | 通用 | 声音 | 按键声音

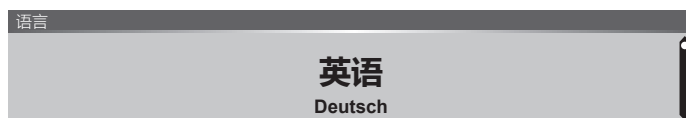
首先做什么



- 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”。

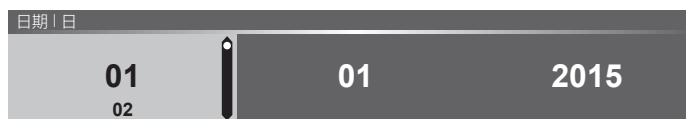
设置语言



如果您对显示器上的语言感到不满意，您可以选择另一种语言。默认设置为 ‘English’（英语）。

1. 旋转选择旋钮，从 显示列表中选择您的优先语言。
2. 按下确认键确认设置。
将显示下一个画面。

设置日期



1. 旋转选择旋钮，更改第一个设置（日）。
2. 按下右导航键，或者按下选择旋钮，确认此设置。
3. 旋转选择旋钮，更改下一个设置（月）。
4. 按下右导航键，或者按下选择旋钮，确认此设置。
5. 旋转选择旋钮，更改最后一个设置（年）。
6. 按下确认键确认设置。
将显示下一个画面。

设置时间



1. 旋转选择旋钮，更改小时。
2. 按下右导航键，或者按下选择旋钮，确认此设置。
3. 旋转选择旋钮，更改分钟。
4. 按下确认键确认设置。

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. 转动选择旋钮，直到显示屏上的条与试纸条上的相互对应。
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。

初次使用

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	非常硬的水	> 356	> 35	> 20

所有开机设置现在均设置完毕，显示器将显示待机屏幕。本电器现已准备好投入使用。

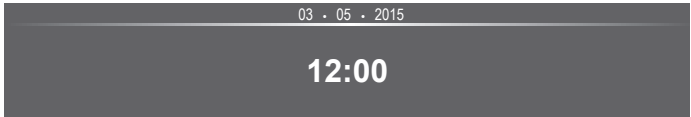


语言、时间、日期和水硬度可在设置菜单中调节（参见“设置菜单”章节）。设置菜单可在启动显示屏中通过“加号”菜单打开。

待机显示屏

待机显示屏会显示时间、日期、内膛温度（若此温度超过 80°C）以及定时器（若设置）。完成下列操作之后，装置即跳至待机模式：

- 将功能旋钮转动至 0（“关机”位置）。
- 多次按下停止键（菜单变深）。



关机模式

- 30 分钟设定时间无操作之后，装置默认关机。
- 按住停止键，以手动关闭本设备。

启动本设备

- 按住停止键以打开本电器。
- 还可以将功能旋钮转至功能位，这样亦可开机。

选择您的功能

为您烹饪的食物选择适合的功能。欲了解可用功能，请参阅“功能表”章节。

- 按下确认键，直接跳至进度模式（如果可以启动程序，则确认键会开始闪烁）。

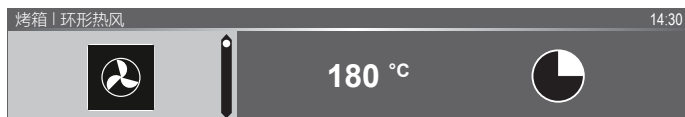
选择主要功能之后，功能设置模式启用（灰色背景）。在此启用区域，现在可以变更此功能的设置。

功能设置模式

示例(烤箱/环形热风 + 底部加热/40 分钟)

1. 转动功能旋钮，选择主要功能。

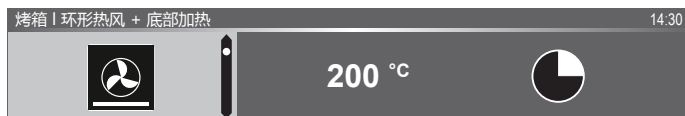
第一个子功能设置开始启用。



现在可以根据需要更改设置。可以设置：

- 功能（请参阅“功能表”章节）。
- 温度。
- 时间。

2. 旋转选择旋钮更改设置。

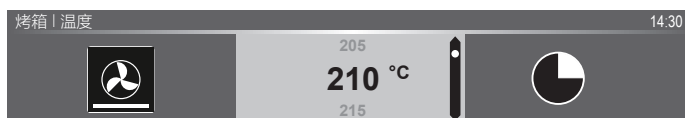


3. 按下右导航键，或者按下选择旋钮，以确认此设置。

下一个子功能设置启用。



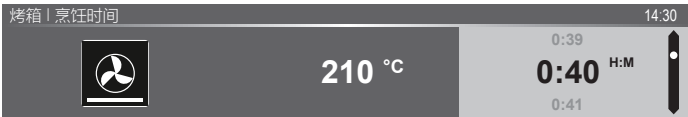
4. 旋转选择旋钮更改设置。



5. 按下右导航键，或者按下选择旋钮，以确认此设置。
下一个子功能设置启用。



- ▷ 出现定时器图标表示此功能不需要定时器。按下确认键，直接按照所选设置启动程序（见步骤 7）。
 - ▷ 定时器设置请参见步骤 6。
 - ▷ 如果当前功能需要使用定时器，则显示定时器默认设置，而不是出现定时器图标。
6. 旋转选择旋钮更改设置。



- ▷ H:M注释。
7. 若优先选择，使用“加号”菜单选择任何附加设置（例如，快速预热）。欲了解详情，请参见“加号菜单”。
8. 如果所选择的功能涉及到蒸汽，那么在开始程序之前，必须先用清水装满水箱。
9. 启动程序：按确认键进入进度模式。
程序按照所选设置启动；烤箱进入进度模式，出现进度画面。



进度模式

- 画面左侧显示温度（如果未达到设置温度，则温度会在内膛温度（灰色）与设置温度（白色）之间切换）。当达到设置温度时，将弹出一个“达到设定温度”的窗口。
- 画面右侧显示时间（倒计时）或进度时间（正计时，若未设置时间）。烹饪时间相邻的是完成时间。



- 如果选择预热，则进度模式首先会显示预热显示屏（反馈栏中出现预热以及预热图标）。只有在切换颜色时才会显示设置。内膛温度为白色，所选设置为灰色。当达到设置温度时，将出现一个弹出窗口：“达到设定温度。放入食物”。



结束显示

定时器结束后，出现“结束显示屏”。现在可以：

- 停止进度。
- 增加额外的时间。
- 焗烤（如果适用）。
- 另存为收藏夹。



停止进度

- 按下确认键。
结束显示屏关闭，出现待机画面。
 - 如果 10 分钟内无操作，则显示屏切换至待机模式。

增加额外的时间

1. 按下右导航键，选择“增加额外的时间”。
2. 时间设置启用，可旋转选择旋钮，直接改变时间设置。
3. 通过确认键进行确认。
前一个过程重新启用。

焗烤

1. 按下右导航键，选择“焗烤”。
显示焗烤设置。
2. 可以设置温度（默认温度 200°C）与时间，可以按下确认键，直接启动程序（时间进行正计时）。
使用确认键进行确认后，会出现进度画面。

另存为收藏夹。

1. 按下右导航键，选择“另存为收藏夹”。
下一个画面会显示可以放置程序的 10 个位置。
2. 转动选择旋钮，选择您食谱的适用位置，并按下确认键保存。
3. 为食谱命名。转动选择旋钮，选择适当的字母，按下选择旋钮确认，并转至下一个字母。
 - 您可以使用字符表（箭头）中的空格功能，删除字符。
4. 按确认键以保存食谱。

进度过程中改变设置

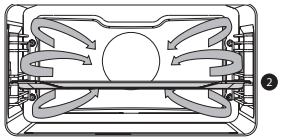
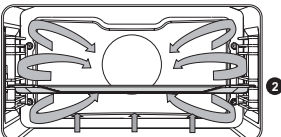
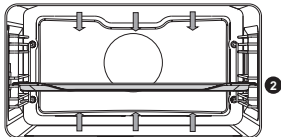
- 进度过程中，按下导航键，即可显示活动区。至此，可以变更所选设置，参见“功能设置模式”章节。
- 使用确认键进行确认后，会出现设置变更后的进度画面。
- 5 秒后，如无操作，会取消进度设置，显示屏返回至进度画面。

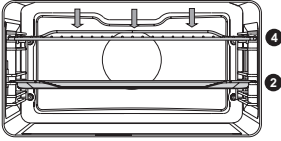
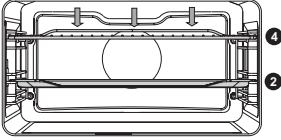
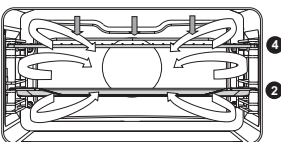
功能表

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。

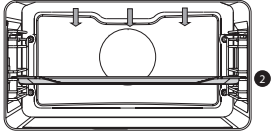
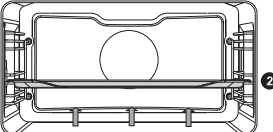
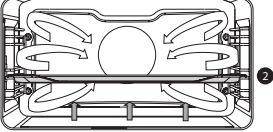
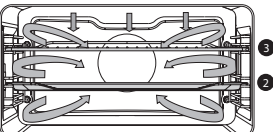


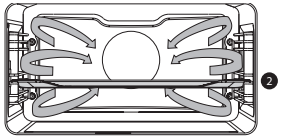
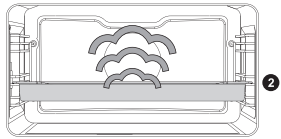
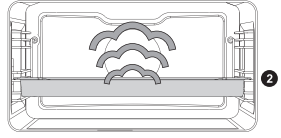
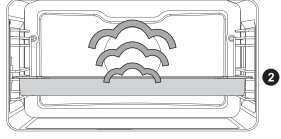
- 仅使用可承受 230 °C 高温的玻璃餐具。

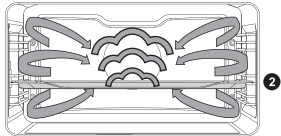
功能	描述	
烤箱功能		
	环形热风 • 利用来自烤箱后面的 环形热风加热。 • 此模式提供均匀加热，非常适合烘烤。 • 将烤盘或烤架放在第 2 层。 • 建议的温度：180 °C • 建议预热。	
	环形热风 + 底部加热 • 利用来自烤箱后面的 环形热风 and 底部的加热元件加热。 • 此模式可用于烤比萨、多汁糕点、水果蛋糕、发酵面团和酥脆酥皮。 • 将烤盘或烤架放在第 2 层。 • 建议的温度：200 °C • 建议预热。	
	顶部外圈加热 + 底部加热 • 利用 上部和下部的加热元件加热。 • 此模式可用于传统烘焙和烧烤。 • 将烤盘或烤架放在第 2 层。 • 建议的温度：200 °C • 建议预热。	

功能	描述	
	顶部双圈加热 - 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焙烤食品。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：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。 - 建议预热。	
	顶部内圈加热 - 利用顶部内圈加热元件加热。 - 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：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。 - 建议预热。	
	顶部双圈加热 + 风扇 - 利用 顶部的加热元件加热。通过风扇散布热量。 - 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。 - 建议预热。	

使用

功能	描述	
	顶部加热 - 仅利用 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	
	底部加热 - 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焙烤食品。 - 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	
	底部加热 + 风扇 - 仅通过 下部加热元件来加热。通过风扇散布热量。 - 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	
	自动烧烤 - 通过上层加热元件 与环形热风 and 烤架加热相结合来加热。 - 此模式可用于各种肉类。 - 建议的温度：180 °C	

功能	描述	
	节能环形热风 - 通过环形热风 加热。节能环形热风比环形热风设置使用的能量少，但能够得到相同的结果。烹饪要多花几分钟时间。 - 此模式可用于烤肉和烘培糕点。 - 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。	
蒸汽功能		
	蒸汽 - 利用 蒸汽加热。 - 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。	
	蒸汽——低温 - 利用 蒸汽加热。 - 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。	
	真空低温烹饪 - 利用 蒸汽加热。 - 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	描述	
组合蒸汽功能		
 高 3  中等 2  低 1	环形热风 + 蒸汽密度1 / 2 / 3 - 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。 - 这种模式可用于烘焙各种糕点，如松饼、奶油糕点、发酵面团面包、法式面包、焦干酪，以及烤鱼和肉。热蒸汽确保食物有酥脆棕色的表皮和松软的口感。肉和鱼的内部保持鲜美多汁。对于此模式，始终确保储水槽中装满清水。 - 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。	
其他功能		
	温热 - 暖盘功能：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。 - 保温：这种模式用于为烹饪好的食物保温。 - 重新加热：这种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。	
	蒸汽清洁 - 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。 - 可使用湿布去除浸泡过的食物残渣。	

功能	描述	
	解冻 • 利用此功能，通过风扇让空气循环。空气将被加热到 30 °C。 • 利用此功能为冷冻食物解冻。	
	程序与收藏夹 • 程序：烘焙和烧烤。从预先设定的菜肴列表中选择一道菜肴。 • 收藏夹：选择自己存储的食谱。	
	快速预热 • 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。	

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。利用这种烹饪方法不会释放出任何气味。无需在储水槽的水中添加盐或额外的香草。



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）在烤箱内部温度达到 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：

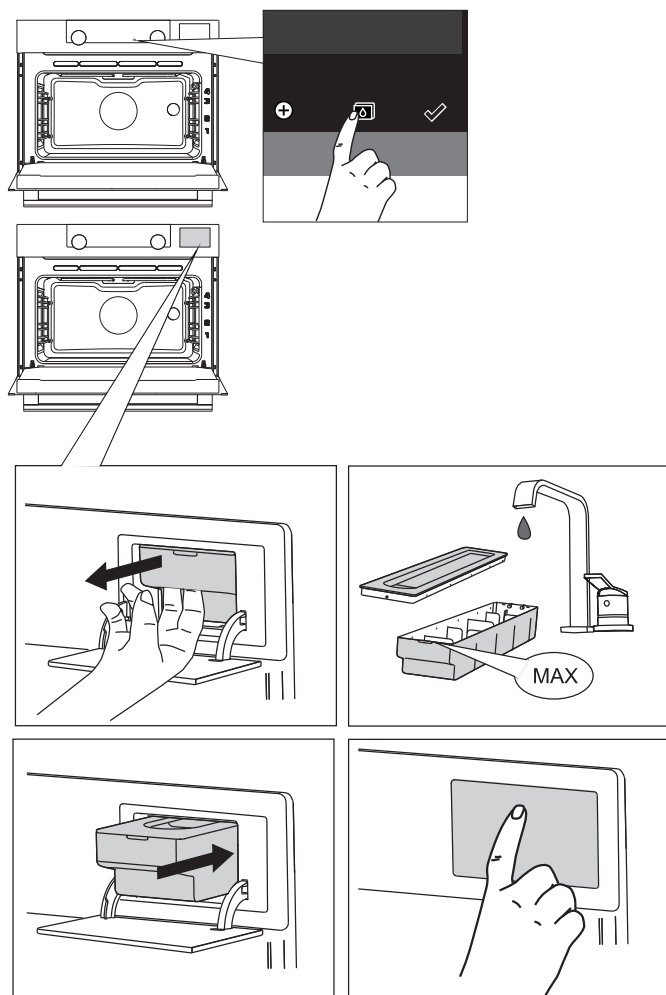
- 真空处理
 - ▷ 先利用真空机为塑料袋中的食物抽真空。这一过程能够除去塑料袋中的大部分空气。袋子在烹饪过程中留住营养素和味道，制作出更多汁、柔软和美味的食物。
- 真空烹饪
 - ▷ 利用烤箱的真空低温烹饪蒸汽设置以合适的温度和时间烹饪食物（参见“食谱和烹饪时间”）。
 - ▷ 大部分食物均可在食用温度下（大约 60 °C）保存数小时，使食材准备非常容易：您只需在需要从烤箱中取出食物。

装填储水槽

在使用蒸汽功能之前总是先为储水槽加满水。

使用洁净的冷自来水、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”键打开储水槽盖。
2. 利用手柄从烤箱中拆下储水槽。
3. 拆下储水槽盖并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。



烹饪结束后蒸汽系统中残留的水都将被抽回储水槽内。使用蒸汽功能后排气、清洁和烘干储水槽。仅在使用储水槽之前为它加水！

蒸汽表

蒸汽和低温蒸汽
利用此表中的设置和时间作为蒸食物的基本准则。
始终使用清水将水箱填充至最高水位。

菜肴	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/未蒸煮过）	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（煮熟的）	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 1 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)

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填充至最高水位。

菜肴	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)
羊角面包（所有预先制好的羊角面包生面团）	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 kg 七分熟	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。

真空低温烹饪表

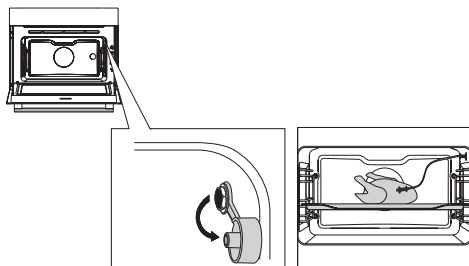
真空低温烹饪是长时间以持续低温烹饪真空包装的食物。

菜肴	温度	时间（分钟）	配件（烤层）
五分熟牛柳（4 厘米厚度）	60 °C	110 - 120	烤架 (2)
全熟牛柳（4 厘米厚度）	65 °C	90 - 100	烤架 (2)
一分熟羔羊肉（3 厘米厚度）	60 °C	180 - 190	烤架 (2)
五分熟羔羊肉（3 厘米厚度）	65 °C	105 - 115	烤架 (2)
无骨鸡胸肉（3 厘米厚度）	70 °C	70 - 80	烤架 (2)
无骨 鸭肉（2 厘米 厚度）	70 °C	75 - 85	烤架 (2)
无骨火鸡肉（2 厘米厚度）	70 °C	75 - 85	烤架 (2)
黑鲈（4 片/1 厘米厚度）	70 °C	25	烤架 (2)
鳕鱼（2 片/2 厘米厚度）	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)
鲑鱼片（2 片/1.5 厘米厚度）	65 °C	55 - 65	烤架 (2)
三文鱼鱼片（3 厘米厚度）	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 厘米厚切片）	90 °C	35 - 40	烤架 (2)
茄子（1 厘米厚切片）	90 °C	30 - 35	烤架 (2)
胡萝卜（0.5 厘米厚切片）	95 °C	35 - 45	烤架 (2)

Culisensor (探针)

如果插入探针，则会出现探针画面，时间相邻位置出现小探针图标。烤箱运行，直至食物核心部分达到设定温度。利用温度探头测量核心温度。

1. 去掉插座（烤箱内部右上角）上的橡胶帽。
2. 将探针插头插入插座，然后将探针完全插入菜肴中。



显示屏会显示探针画面和图标。

3. 设定功能和温度。您必须设定核心温度（30 - 100 °C），而不是设定时间。
4. 按下确认键开始进度。
 - 烹饪过程中会显示核心温升（在烹饪过程中可以调整需要的核心温度）。
 - 一旦达到设定的核心温度，烹饪过程就会停止。此时会发出声音信号，您可以按任意键将其关闭。一分钟后，此声音信号会自动关闭。显示屏上显示当前时间。



始终将探针的整个金属探头插入食物中。

注意!烹饪结束后，用橡胶帽重新盖好探针插座。



只使用您的烤箱专用的探头。确保在烹饪过程中探头不会与加热元件接触。烹饪结束后，探头会很热。注意防止受伤（烧伤）。

建议的核心温度值

牛肉		
牛柳/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		
猪蹄/猪腿	全熟	75 °C
猪蹄/猪腿	略带粉红色	65 - 68 °C
猪腰肉	略带粉红色	65 - 70 °C
猪肩胛肉	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
油炸牛肾	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	粉红色	65 - 70 °C
羊腰肉	全熟	80 °C
羊蹄	粉红色	70 - 75 °C
羊腿		82 - 85 °C
羔羊肉		
羔羊腿	粉红色	60 - 62 °C
羔羊腿	全熟	68 - 75 °C
小羊排	粉红色	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

法式肉冻		60 - 70 °C
鱼类		
三文鱼	软	60 °C
鱼片		62 - 65 °C
整条鱼		65 °C
法式肉冻		62 - 65 °C

设置菜单

使用设置菜单的唯一方式：当装置进入待机模式后，按下“加号键”。

设置	描述
	概述 语言 时间 日期 声音
	显示 亮度 时钟大小 夜间模式 电器的待机模式
	烹饪 默认程序强度 蒸汽 预热设置
	系统 设备信息 出厂设置 烤箱灯

概述

您从此菜单中设置下列项目：

- 语言（显示屏的语言）
- 时间（始终采用24小时制）
- 时间显示屏（24小时或12小时制）
- 日期（始终采用日月年格式）
- 日期显示（日月年或月日年）
- 声音（声音信号和报警的音量）
- 按键声音（开/关）
- 欢迎声音（开机/关机声音开/关）

显示

您从此菜单中设置下列项目：

- 亮度（低、中、高）
- 夜间模式（较低显示亮度的开始和结束时间：第一个显示屏设置开始时间，第二个显示屏设置结束时间）
- 时钟尺寸（小/大）
- 待机（自动关闭/手动关闭）



切换至手动关闭会增加能耗。如果手动关闭烤箱（或电源中断），则此功能就会复位（显示屏自动关闭）。

烹煮设置

您从此菜单中设置下列项目：

- 默认程序强度（低/中/高）
- 蒸汽设置（水硬度/除锈）
- 预热设置（设置预热默认打开）

系统

您从此菜单中设置下列项目：

- 产品信息（索取产品信息）
- 出厂设置（恢复为出厂设置）
- 烤箱灯（1 分钟后自动关闭/手动）

加号菜单

根据不同的功能，按下“加号键”后可以选择其他功能（在“功能设置模式”中选择主要功能和设置之后）。

- 当前时间旁边出现小图标，表示已经启用加号菜单功能。该图标的颜色表示此功能是启用（白色）还是未启用（灰色）。
- 要退出加号菜单，请按下“停止键”或“加号键”；显示屏会重新显示上一个显示画面。
- 要取消其他功能，请选择“取消”（带红色短线的图标）。

+ 菜单	描述	图示
	烹饪信息 获取有关所选功能的更多信息。	
	快速预热 快速将烤箱预热至所需温度（不得与延迟启动组合使用）。	
	延迟启动 烹饪过程将自动启动，并在希望的时间结束。只有设置烹饪时间之后方可使用，不可与预热功能组合使用。	
	焗烤 进度结束时增加焗烤功能；焗烤时间将被添加在进度的末尾。	
	添加到收藏夹 将烹饪食品的设置添加至收藏夹（参见“结束显示”章节）。	
	步骤模式 将最多三项功能组合在一个烹饪程序中。	
	跳至手动烹饪 将一个标准程序编辑为阶段烹饪程序。	
	增加蒸汽 1-3 倍 烹饪过程中最多可设置三级蒸汽循环。选择至少10 分钟的烹饪时间。	
	添加蒸汽 将一个蒸汽循环添加到烹饪过程。	

烹饪信息

烹饪信息显示屏会提供更多有关所选功能的信息，譬如需要的设备以及此功能适用于何种用途。

快速预热

快速预热功能有两种不同的使用方式：

在设置菜单中启用快速预热（默认开或关）

1. 当设备进入待机模式后，按下加号键。转至“烹饪设置”，并选择快速预热是默认开还是关。
2. 按下确认键。
 - 如果快速预热被设置成“默认开”，则会出现预热小图标，表示预热功能被启用。
 - 此选项只适用于烤箱功能。

在加号菜单中启用快速预热。

1. 按下加号键（进入“功能设置模式”）。
2. 按右键导航键选择“快速预热”。
3. 按确认键启用快速预热。

预热小图标将在当前时间的旁边显示。

- 启用预热功能后，延迟启动将变成灰色，因为这些功能无法一起使用。
- 启用延迟启动后，预热功能将变成灰色。
- 取消预热功能：再次按确认键。

启用快速预热功能之后启动

- 如果启动程序，并且启用快速预热功能，则会出现弹窗。15秒后弹窗会自动消失。进度画面会显示快速预热图标，时间会变成灰色。
- 当达到设定温度时，会出现一个弹出窗口，上面显示“达到设定温度。请放入食物”。放入食物并关好门后，程序会自动启动。
 - 按下确认键（不打开门），将使设备保持在设定的温度。门打开后，这种情况即消失。

延迟启动

通过设置所需的结束时间，利用“延迟启动”功能在一段时间之后开始烹饪。

1. 按下加号键（进入“功能设置模式”）。
2. 按下右导航键，选择“延迟启动”。
3. 按下确认键。

显示屏会显示延迟启动符号、烹饪时间和结束时间。

4. 通过转动选择旋钮更改结束时间，并按确认键确认。
会出现一个小图标，表明该功能已经启用。
 - 取消延迟启动：转至“延迟启动”，选择“取消延迟启动”（将出现一个弹窗确认取消延迟启动）。
5. 启动程序：按确认键进入进度模式。
该功能将在计划的启动时间自动启动。

焗烤

要在进度结束时增加焗烤功能（焗烤时间将被添加在进度的末尾）。

1. 按下加号键（进入“功能设置模式”）。
2. 用右导航键选择“焗烤”。
3. 按下确认键。
一个焗烤小图标将出现在当前时间的旁边。
 - 取消焗烤：在加号菜单中选择“取消焗烤”。

步骤模式

您可利用此功能将最多三项功能组合在一个烹饪过程中。选择不同的功能和设置以组成您所偏好的烹饪程序。

1. 按下加号键（进入“功能设置模式”）。
2. 按下右导航键，选择“阶段烹饪”。
3. 按下确认键。
一个小图标将出现在当前时间的旁边。第一阶段已经填入此功能的当前设置。如果没有设置时间，那么第一阶段将被设置为默认时间。
 - 例如，选择烤箱模式和 180 °C 环形热风；30 分钟默认时间将会添加至第一阶段。

4. 如要添加一个阶段，则应按下导航键或按下选择旋钮，选择第二个功能。
5. 按下确认键。
显示屏切换至设置画面。
6. 选择所需功能，设置时间和温度。
7. 保存此阶段并按下确认键，返回至阶段烹饪概览。
 - ▷ 按下停止键后，此设置被取消，显示屏切换至上一显示画面。
8. 如需要的话，添加第三个阶段。重复步骤 4、5、6、7。
9. 确认后，显示屏显示所设置的阶段，并出现编辑和删除图标。
10. 如果根据您的意愿，设定所有阶段，则返回至烤箱设置画面。
按下“加号按键”，关闭加号菜单。
显示屏显示烤箱常规设置画面，其中设置为第一阶段设置（阶段 1 图标白色）。
11. 按下确认键开始程序。
 - ▷ 按下停止键后，阶段烹饪菜单关闭，烤箱返回至常规模式。

跳至手动烹饪

- 进入手动烹饪模式之后，可从“程序与收藏夹”功能中选择标准程序，并将其编辑为“阶段烹饪”模式。
- 从加号菜单中选择手动功能，即出现弹窗：“切换至烤箱模式？” .确认后，如果所选程序拥有多个阶段，则显示屏切换至阶段烹饪模式。

程序与收藏夹

自动程序

- 您可通过从预定程序食物列表中选择一道菜肴，使用“自动程序”进行烘焙和烧烤。先选择食物类别，然后从可用列表中选择食物本身。
- 所有程序类别均有图片。选择食物之后，程序设置出现。文本栏显示食物名称和活动选择名称。
- 进入设置后，首先看见的是一张食物图片（无法编辑）、重量（随食物而定）（若可编辑）、强度（并非始终均可编辑）、以及烹饪时间。如有必要，调节强度和/或重量。

收藏夹（参见“结束显示”章节）

- 您可选择自己存储在“收藏夹”中的食谱。
- 如果没有保存食谱，则会出现弹窗：“没有储存的菜肴”。
- 食物名称出现在文本栏中，显示所保存的烤箱设置。

煮蛋定时器

煮蛋定时器可单独使用，无需进入烤箱功能。

1. 按下计时器按键。
2. 旋转选择旋钮，改变时间。
 - ▷ 最长定时器设置为 23:59。
3. 按下确认键确认设置。
煮蛋定时器启动。
 - ▷ 如要取消定时器，则应将时间设置成 0:00，按下确认键进行确认。
 - ▷ 如要关闭煮蛋定时器，则应按下计时器按键或停止键。
4. 当煮蛋定时器停止时，将显示一个弹出窗口，弹窗文本内容是“煮蛋定时器定时时间已结束”，并发出声音信号。按下停止键切断信号和关闭弹出窗口。
 - ▷ 在大约 2 分钟后声音信号将自动停止。

童锁

可通过童锁锁紧烤箱控制面板，防止烤箱被用于非预期用途。

1. 同时按住左导航键和右导航键。
装置会进入童锁模式。会出现弹窗。3 秒后，“童锁启动”弹窗会关闭。
可以看见设备当前的状态。
 - ▷ 在烹饪过程中启用童锁，烹饪过程继续。
 - ▷ 按键被锁时，如果按下按键，则“童锁启动”弹窗会重新出现。
 - ▷ 进入童锁模式后，停止键继续有效。装置断开电源之后，程序即停止。如要重新打开装置，则应退出童锁模式。
2. 要停用童锁模式，再次同时按住左导航键和右导航键。

温热

- 重新加热
 - ▷ 此模式用于为烹饪好的食物加热。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
 - ▷ 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。
 - ▷ 对于此功能，您可设置暖盘功能温度和持续时间。
- 保温
 - ▷ 使用此功能为已烹饪好的食物保温。
 - ▷ 对于此功能，您可设置食物保温温度和持续时间。

解冻

- 此功能采用环形热风(30 °C)。为冷冻食品（蛋糕、饼干、曲奇、面包、圆面包和冷冻水果）的慢速解冻使用此功能。
- 对于此功能，您可设置持续时间。
- 在解冻时间过去一半之后将食物翻过来；翻动食物或敲碎大块食物（如果它们与小块食物一起解冻）。

清洁

清洁电器

定期清洁本设备，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。



- **注意：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。



蒸汽清洁程序需要运行30分钟。

仍留在搪瓷壁上的食物残渣在30 分钟后会充分浸湿，这样就可以用湿布去除它们。

1. 从烤箱中拆下所有配件。
2. 选择“蒸汽清洁”功能
3. 按下确认按钮启动蒸汽清洁。

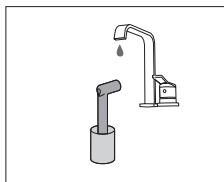
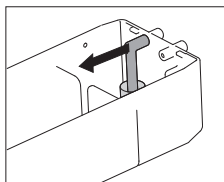


请注意:在清洁过程中请勿打开电器门。

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. 把水和除锈剂混合倒入储水槽。
查阅除垢剂说明，采用正确的混合比。
2. 打开“设置”菜单
3. 选择“烹饪设置”
4. 选择“蒸锅设置”
5. 选择“除锈清洁”以选择该功能。
6. 按确认按钮开始除锈清洁。

注意

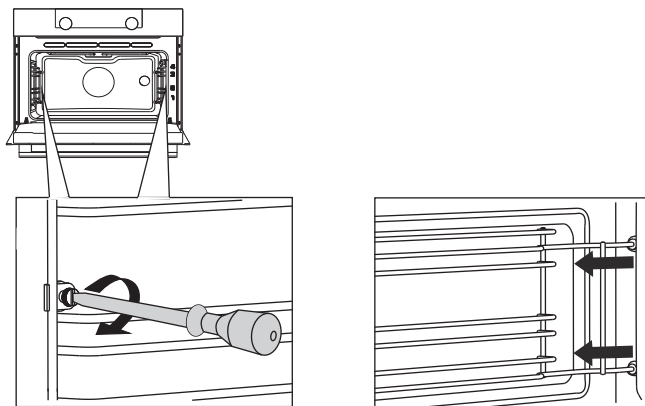
我们建议使用 NOKALK/DLS 进行除锈清洁。NOKALK/DLS 是一种极其有效的除锈剂，纯粹使用天然、完全可生物降解的原料制成。该溶液无腐蚀性，无侵蚀作用，而且对环境无害。除了有效的除锈作用，它还具有清洁和抗菌作用，确保电器的内部组件保持最佳卫生状况。因此，食物得以保持好味道，且电器的使用寿命会延长。

- 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。

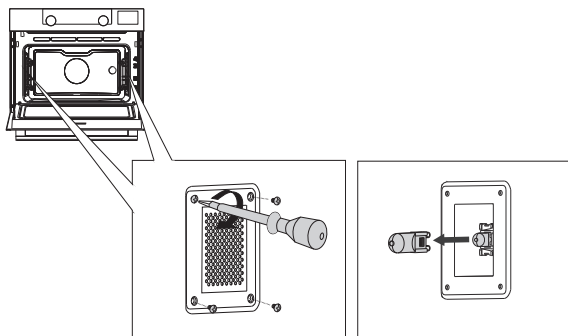
灯泡 (2x) (卤素灯 G9、230 V、25 W) 是消费品，因此不在保修范围内。如需更换，请先拆除烤盘、烤架和导轨。



- 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、玻璃和密封圈。
2. 拆下出故障的卤素灯并装上新卤素灯。
3. 更换盖板、玻璃和密封圈。

注意：密封圈必须完全装入烤箱壁凹槽中。



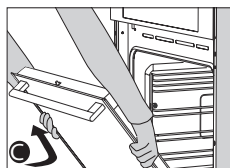
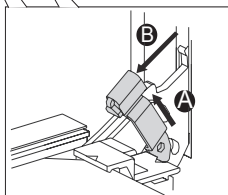
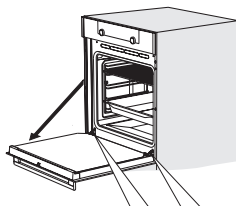
拆卸烤箱门



- 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(B)方向移动。
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。



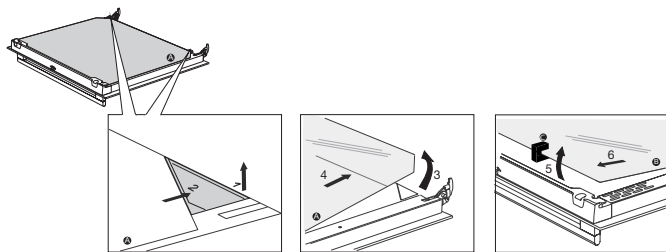
安装烤箱门。

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。

概述

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，ERROR 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。

设备的处置和包装

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。

食物符合EN 60350-1标准

OCS8687S / OCS8687A

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。

食物符合EN 60350-1标准

OCS8487S / OCS8487A

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	孔蒸发器+滴水盘	2+1	100	22-27	
花椰菜，新鲜：300克	孔蒸发器+滴水盘	2+1	100	17-22	
豌豆，冷冻：25千克	孔蒸发器+滴水盘	2+1	100	45-50	
豌豆，冷冻：1.8千克 一盒	2*孔蒸发器+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 issulation 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	O	O	O
印刷电路板 Printed circuit board assembly	O	O	O
保温材料 Thermal issulation 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.





本电器的识别卡位于电器内部。

联系服务部门时，
应该提供完整的型号。

质保卡上有服务机构的地址和联系电话。

 **ASKO**



597725

zh/cn (09-17)