

TEKA



產品說明書

HKB 760 SC
嵌入式蒸烤箱

www.teka.com.tw
F74-A627



Content 目錄

01. 安全資訊	2
02. 產品資訊	4
03. 安裝說明	4
04. 操作說明	6
05. 清潔保養	14
06. 簡易故障排除	18
07. 台灣櫻花維修保固	19

01. 安全資訊

預防事項

1. 如果門或門密封圈已損壞，不得再使用，直到有資格的維修人員修好為止。
2. 切勿損壞門的安全鎖，包括門鉸鏈等安全部件。
3. 本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
4. 要照看好兒童以免兒童把本產品當成玩具玩耍。
5. 除有資格的維修人員外，其他人來執行檢修操作都是非常危險的。請勿擅自對產品進行拆卸、修理或改造。
6. 當發現產品工作不正常時，切勿繼續使用。
7. 水箱出現裂紋或缺口時，請勿繼續使用，以免引起因漏水而導致的漏電或觸電。
8. 插座孔變鬆時或電源線、電源插頭有損壞時，切勿使用。必須由維修人員或有相關維修資質的人員進行維修，以避免危險。
9. 切勿用濕手觸摸或插拔電源插頭，否則可能會引起觸電。
10. 不可敲擊控制面板、機殼、腔體、門等部件，以免產品故障。
11. 不可放置產品及電源線於高溫潮濕的地方。例如煤氣爐、帶電區或水槽旁邊。
12. 本產品僅適用於家庭烹調，不能用於實驗室試驗或其它商業用途。
13. 不可使用粗糙具研磨作用的清潔劑或鋒利的金屬刮刀清潔蒸烤箱門之玻璃/側架鉸鏈蓋之玻璃(如適用)，因其可能刮傷表面，造成玻璃碎裂。
14. 器具不能在外接定時器或獨立的遙控控制系統的方式下運行。
15. 請勿堵塞吸氣口，排風口，否則可能造成火災。請經常保養，避免垃圾、灰塵等堵塞吸氣口、排風口。
16. 切勿將易燃物品放在產品周圍或腔體內，以免導致起火。
17. 如發現有煙霧，應關掉器具開關或拔掉電源插頭，並保持門關閉，以抑制火焰蔓延。按電源鍵，然後拔去電源插頭或關掉屋內電源總開關。
18. 切勿用於產品說明書所告知的用途之外，如用於烘乾物品等，可能會引起火災。
19. 不清潔產品會致使器具表面劣化，這會影響器具的壽命，可能導致危險的情況。
20. 避免可能對電源線和電源插頭造成損傷的動作或行為，如將電源線或插頭浸入水中，將電源線靠近高溫處，或者強行彎折、扭曲、拉伸、重壓、捆紮電源線等。因為破損後使用，可能會引起短路、觸電、起火等危險事故。器具不得浸入水中。
21. 產品在使用期間將發熱，請小心避免碰觸蒸烤箱內之加熱元件。
22. 為了避免翻覆，電器不得安裝於裝飾門之後方。
23. 不可使用蒸氣清潔器。
24. 警告-使用時可觸及的部件可能會發熱，孩童宜保持距離。

⚡ 接地說明

本產品必須接地使用。萬一漏電，接地可以提供電流迴路以避免觸電。電源插頭必須插在單相兩極帶接地的插座上。

使用要點說明

1. 加熱湯類或飲品等液體食物時，取出時必須小心。在烹調時，請留意以下：
 - (a) 不要過度加熱。否則在取出食物時，會由於突然沸騰導致液體飛濺而燙傷。
 - (b) 液體食物加熱時，液體不要少於容器的八成滿。因為加熱少量液體食物會由於沸騰而導致液體突然飛濺。
 - (c) 加熱前或加熱途中請攪拌。
 - (d) 加熱後，先讓食物在蒸烤箱內放置片刻，略加攪拌後取出。
 - (e) 使用奶瓶或加熱嬰兒食物後，應經過攪拌或搖動，餵食前應檢查溫度，避免燙傷。
2. 不可使用一般的溫度計，必須使用烹調用溫度計檢查烹調結果。如果烹調不足則再放入蒸烤箱內繼續烹調。
3. 烹調食譜僅提供烹調的參考時間。影響烹調時間的因素有：所喜歡的生熟程度、開始溫度、海拔高度、份量、大小、食物形狀和容器的種類等。如果您熟悉產品的操作，則可以適當參照以上因素，調整烹調時間。
4. 使用時，必須控制烹調時間，時刻關注所需加熱食物，切勿遠離。過度加熱食物可能引起冒煙、著火。
5. 警告-當機體運作時，門或外部表面溫度可能很高，由於產生高溫，孩童應在成人之監督下始得使用。

警告! 高溫表面

6. 本產品應定期清潔並清除食物殘渣。
7. 首次使用任何一種烹調功能時，如有白煙冒出，並非是故障現象。
8. 由於烹調時以及烹調完畢後蒸烤箱表面溫度較高，為了避免燙傷，請不要用手觸摸其表面。
9. 使用任何一種燒烤功能過程中，蒸烤箱表面、排氣口及門亦會受熱，請小心開關門及取放食物和器皿。

重要安全說明

警告

1. 門縫範圍應以濕布清潔。需檢查本產品的門縫，若有損壞，請立即停止使用，並聯繫台灣櫻花客服讓直屬服務站服務人員修理。
2. 如果門或門密封條損壞時，請聯繫台灣櫻花讓服務人員修理。
3. 必須由指定台灣櫻花服務站服務人員做調整或修理服務，讓非專業人員進行維修，可能發生危險。
4. 產品的電源線若有損壞，必須更換由台灣櫻花提供的專屬電源線。
5. 若電源線損壞時，必須由製造商、其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。
6. 使用前，必須檢查清楚所用器具是否適用於該功能。
7. 液體或其他食物，不得置於封閉容器內加熱，可能引起爆炸。
8. 只有當孩子受到充分指導，能安全使用，並知道不當使用會造成的危害時，方可讓孩子獨自使用。

02. 產品資訊

型號	HKB 760 SC
電壓	230V/60Hz
產品尺寸	W595 x D566 x H596 mm
額定功率	3150W
溫度設定	50-250°C
容量	72L

本產品遵守台灣限用物(RoHS)法令規章，揭露路徑：
www.teka.com.tw\產品\蒸烤設備\選擇XX型號\檔案下載\RoHS

03. 安裝說明

此部分資訊專為指導負責電器安裝和電氣連接的專業安裝人員。生產廠家對自行安裝所導致的產品損壞，不負保修責任。

安裝前須知

- 移動蒸烤箱時，請握緊蒸烤箱兩邊的手柄移動，禁止使用蒸烤箱門上的手柄移動。
- 不要將蒸烤箱安裝在裝飾門板後面。這樣會導致烤箱過熱。
- 如果蒸烤箱安裝在檯面下面，請嚴格遵循相關安裝規範去安裝。
- 一般而言任何位於蒸烤箱背部的突出部件(如櫥櫃背板、管道、插座基座等等)均應避開。
- 當總電源的插座基座位於烤箱安裝的開孔空間範圍內。

電器連接

必須確保該設備：

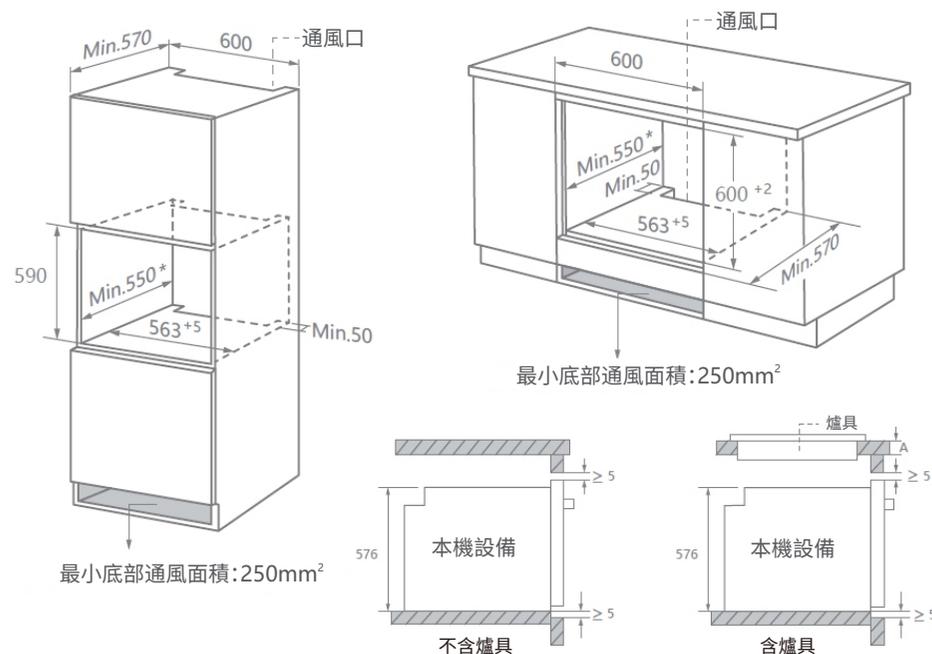
- 電源電壓(220-240V)和頻率(60Hz)。
- 室內的電路系統能夠負載該設備規格貼上標識的最大額定功率。
- 設備連接電源後，檢查蒸烤箱的所有電器元件都能正常工作。

安裝說明

1. 櫃板厚度需為20毫米。
2. 若電源插座安裝於本產品背面，則櫃體開口深度需由最小590毫米增加至620毫米。
3. 圖中標示之尺寸單位皆為毫米(mm)。
 - 為確保設備可安全運行，請務必依照安裝說明中所規範之專業標準進行安裝。因安裝不當所造成之損壞，恕不在保固範圍內。安裝時建議配戴防護手套，以避免被銳利邊緣割傷。
 - 安裝前，請先檢查設備是否有損壞。如設備受損，請勿進行連接。首次使用前，請將設備上所有包裝材料與保護膜完全清除。
 - 插頭必須保持易於觸及，或在固定配線中設置電源開關，以便安裝後在必要時能斷開電源。

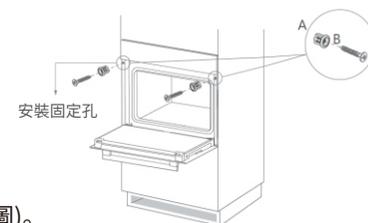
警告!

請勿將本設備安裝於裝飾門後方，以避免造成過熱。



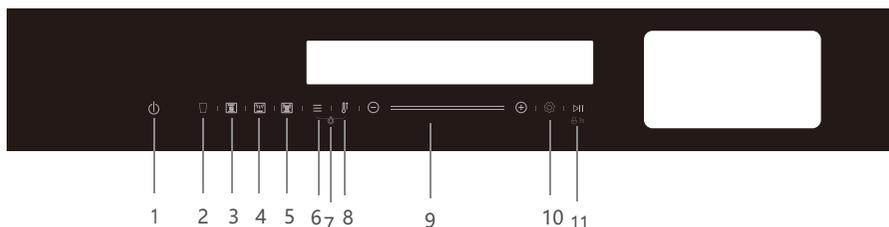
安裝步驟

1. 請依照「廚櫃圖」製作廚櫃。
2. 安裝前，請檢查電源插座是否正常、是否具備適當接地，並確認廚櫃尺寸符合安裝要求。
3. 將電器放置於廚房指定位置，垂直安裝於廚櫃內，並接上電源。
4. 開啟電器門，在電器側邊框架處可找到安裝固定孔(如右圖)。
5. 使用隨附之橡膠塞A與螺絲B，將電器固定於廚櫃內。



04. 操作說明

操作介面

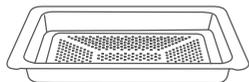


	1. 電源鍵/取消	開啟機器或取消行程
	2. 水箱	短按水箱會自動彈出
	3. 烘烤	輕觸選擇"烘烤"功能
	4. 蒸氣	輕觸選擇"蒸氣"功能
	5. 蒸烤	輕觸選擇"蒸烤"功能
	6. 自動菜單	輕觸選擇"自動菜單"功能
	7. 照明燈	同時按  和  可點亮或熄滅照明燈
	8. 快速預熱	輕觸啟動"快速預熱"功能
	9. 滑動條	左右滑動調整烹調溫度和時間
	10. 溫度/時間/蒸氣調整	輕觸設定溫度、時間和蒸氣量
	11. 啟動/停止/兒童鎖	短按可啟動和停止行程，長按可啟動兒童鎖

產品配件



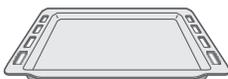
食物探針



蒸盤



烤架



深烤盤

第一次使用須知

首次使用進行烹煮

1. 在首次使用本蒸烤箱之前，您必須清理箱室及所有配件。
2. 移除所有貼紙、表面保護薄膜以及透明保護物件。
3. 自腔體內移除所有配件及側架。
4. 以肥皂水以及洗碗布或軟刷徹底清理配件及側架。
5. 請確保腔體內沒有任何遺留的包裝材料，其可能造成火災的風險。
6. 以溼潤軟布擦拭腔體內部及箱門的光滑表面。
7. 要去除所有全新蒸烤箱的異味，請讓蒸烤箱箱門關閉狀況下加熱。
8. 當本蒸烤箱首次加熱時，請確保廚房通風良好，並將鄰近房間的房門關上。加熱期間請讓孩童與寵物遠離廚房。
9. 調整所顯示的設定。

設定

加熱模式	
溫度	250度
時間	1小時

在本蒸烤箱冷卻之後

1. 以肥皂水與洗碗布清理光滑表面與門板。
2. 擦乾所有表面。
3. 安裝側架。

設定時間

在蒸烤箱可以使用前，應設定時間。

1. 首次通電後，小時位會顯示"00"閃爍，可使用  或  來調整時鐘的小時位。
2. 再次輕壓圖示 ，分鐘位會顯示"00"閃爍，可使用  或  來調整時鐘的小時位。
3. 再次輕壓圖示  以結束設定。

提示!

1. 若要再次變更時間，請長按  3 秒，然後參考上述步驟完成變更。
2. 時鐘以24小時制顯示。
3. 若沒有設定時間，則無法使用預約功能。

操作說明

使用蒸烤箱烹煮

- 1.在通電之後，輕壓功能圖示選擇功能，使用⊕或⊖或滑動▬以設定溫度和時間。
- 2.輕壓圖示，蒸烤箱會開始運作，若不啟動則將在5分鐘後返回時鐘顯示狀態。
- 3.在烹煮過程中輕壓圖示可取消運作。

烘烤模式

- 1.在待機模式下輕壓可選擇對應烘烤模式。
- 2.輕壓一次，使用⊕或⊖或滑動▬以設定溫度。
- 3.輕壓一次，使用⊕或⊖或滑動▬以設定時間。
- 4.輕壓以開啟或關閉快速預熱。
- 5.輕壓以啟動對應烹調功能。

加熱種類	溫度(°C)	適用
 上下火烹調	30~250	適用傳統的烘焙及烤肉烹調。 特別適用於有溼式配料的蛋糕。
 旋風烹調	50~250	適用多層次烘焙及烤肉。 熱量來自風扇周圍的環狀加熱器。
 上火炙燒 +旋風烹調	50~250	適用於燒烤平板狀食品及為食物上色。 風扇會將熱量平均散布至整個箱室之中。
 上下火 +旋風烹調	50~250	適用單層次或多層次烘焙與烤肉。 風扇會將來自加熱元件的熱量平均散布至 整個箱室之中。
 上燒烤烹調	150~250	適用燒烤小量的食物及為食物上色。 請將食物放在中央，置於燒烤加熱的下方。
 下火烹調	30~200	適用於讓披薩、派及甜點的底部強化上色 之用。熱量來自底部加熱器。
 發酵	30~45	適用於準備酵母麵糰及讓老麵發酵以及 優格熟成。
 乾燥	-	適用乾燥腔體，防止細菌滋生。
 節能烹調	140~240	適用省電烹煮

提示！

- 1.當螢幕出現「」圖示時，表示快速預熱功能已啟動。按可取消快速預熱功能，此時「」圖示將熄滅。
- 2.啟動快速預熱後，時間顯示會先暫停倒數，待腔體溫度達到設定值後，才會開始進行時間倒數。

蒸氣模式

- 1.在待機模式下輕壓可選擇對應蒸氣模式。
- 2.輕壓一次，使用⊕或⊖或滑動▬以設定溫度。
- 3.輕壓一次，使用⊕或⊖或滑動▬以設定時間。
- 4.輕壓以啟動對應烹調功能。

加熱種類	溫度(°C)	適用
 蒸氣烹調	50~100	該功能適合於烹調蔬菜、馬鈴薯、海鮮和肉類等需要蒸氣烹調之食材。

蒸烤模式

- 1.在待機模式下輕壓可選擇對應蒸烤模式。
- 2.輕壓一次，使用⊕或⊖或滑動▬以設定溫度。
- 3.輕壓一次，使用⊕或⊖或滑動▬以設定時間。
- 4.輕壓一次，使用⊕或⊖或滑動▬以設定蒸氣量。
- 5.輕壓以啟動對應烹調功能。

加熱種類	溫度(°C)	適用
 上下火+蒸氣	160~230	適用傳統的烘焙及烤肉烹調。 特別適用於有溼式配料的蛋糕。
 旋風+蒸氣	160~250	適用多層次烘焙及烤肉。 熱量來自風扇周圍的環狀加熱器。
 上下火+旋風 +蒸氣	160~230	適用單層次或多層次烘焙與烤肉。 風扇會將來自加熱元件的熱量平均散布至 整個箱室之中。
 下火+蒸氣	160~200	適用於讓披薩、派及甜點的底部強化上色 之用。熱量來自底部加熱器。
 上燒烤+蒸氣	160~235	適用燒烤小量的食物及為食物上色。 請將食物放在中央，置於燒烤加熱的下方。

注意！

1. 在使用蒸氣/蒸烤功能前，請在水箱中加入過濾水。
2. 蒸氣有三級(L1~L3)，蒸氣量從低到高增加。L1蒸氣量最低，L3蒸氣量最高。
按下蒸氣鍵，蒸氣量為一級(L1)。按兩下設定為二級(L2)，按三下設定為三級(L3)。
3. 由於運輸引起的振動，拆開包裝後水箱可能會處於彈出狀態。記得把它推回去。
4. 啟動蒸烤功能時，除了會顯示烘烤圖示外，還會顯示蒸氣圖示。

自動菜單

1. 在待機狀態下，輕壓  鍵進入自動菜單功能。
2. 使用  或  或滑動  選擇所需的菜單。
3. 點擊  鍵開始工作。

純蒸菜單

顯示	菜單	功能溫度(°C)	時間(分鐘)	預熱
01	蒸手工饅頭	 100°C	25	不需要
02	粉絲蒸娃娃菜	 100°C	18	不需要
03	蒜香茄子	 100°C	20	不需要
04	蒸蛋	 100°C	22	不需要
05	蛤蜊鮮蝦蒸蛋湯	 100°C	13	不需要
06	臘肉糯米飯	 100°C	55	不需要
07	粉絲蒸扇貝	 100°C	10	不需要
08	蒜蓉蝦	 100°C	10	不需要
09	粉蒸牛肉	 100°C	25	不需要
10	西洋參燉雞湯	 100°C	120	不需要
11	排骨蓮藕湯	 100°C	120	不需要
12	桂花山藥糕	 100°C	25	不需要
13	豉汁蒸鱸魚	 100°C	15	不需要
14	清蒸比目魚	 100°C	16	不需要
15	蒸雜糧	 100°C	40	不需要

注意!

1. 在加熱餐具時，最好取出側架，並使用「旋風烹調」的加熱模式，將溫度設定為50°C。
2. 由於在「風扇加熱」過程中，腔體內的熱量分佈可達到最佳均勻性，因此風扇會在加熱過程的特定時間工作，以確保最佳性能。

烘烤菜單

顯示	菜單	功能溫度(°C)	時間(分鐘)	預熱
16	烤牛肋排	 250°C	4	需要
17	黑胡椒牛柳	 250°C	8	需要
18	戚風蛋糕	 150°C	50	需要
19	紅絲絨杯子蛋糕	 160°C	35	需要
20	法式烤豬排	 200°C	50	需要
21	義大利水果派(8吋)	 190°C	22	需要
22	奶油泡芙	 190°C	24	需要
23	烤鱈魚	 250°C	8	需要

蒸烤菜單

顯示	菜單	功能蒸氣量溫度(°C)	時間(分鐘)	預熱
24	烤雞翅	 L1 230°C	25	需要
25	烤豬肋排	 L1 200°C	25	需要
26	烤秋刀魚	 L1 220°C	14	需要
27	烤全雞	 L1 200°C	45	需要
28	烤豬肉	 L1 180°C	50	需要
29	法式羊排	 L1 220°C	25	需要
30	法式豬腳	 L1 230°C	80	不需要
31	起司蛋糕	 L1 160°C	55	需要
32	巧克力蔓越莓麵包	 L1 180°C	25	需要
33	堅果麵包	 L1 190°C	30	需要

提示!

1. 為了讓蒸烤箱在運轉結束後能夠更快降溫，冷卻風扇可能會持續運轉一段時間。
2. 操作後為讓蒸烤箱加速降溫冷卻，冷卻風扇在停止加熱之後還會持續運轉一段時間。冷卻風扇會隨需求開啟及關閉。熱氣會自門板上排出。

警告!

當蒸烤箱關閉後，內部仍然會保持高溫，特別是腔體內部。請勿觸碰蒸烤箱內部表面或加熱元件，以免燙傷。若需取出配件或烤盤，請務必使用隔熱手套，並讓蒸烤箱充分冷卻後再進行清理或操作。同時，請確保孩童遠離蒸烤箱，以避免燙傷或其他意外發生。

烹調時更改

如果在烹調過程中，若要變更烹調時間、溫度或蒸氣量，可輕壓  鍵並使用 \oplus 或 \ominus 或滑動  進行調整。

如果要取消烹調過程，請輕壓 。

預約模式

1. 在待機模式下(需已設定完成時鐘功能)輕壓 ，螢幕會顯示時間且小時的數字會閃爍。
2. 使用 \oplus 或 \ominus 或滑動  以設定小時數字。
3. 輕壓 ，分鐘的數字會閃爍。
4. 使用 \oplus 或 \ominus 或滑動  以設定分鐘數字。
5. 再輕壓  確認。
6. 輕壓 、 或 ，選擇欲使用的烹調功能，並照 P.8-9 來設定烹調模式。
7. 輕壓 ，即會聽見嗶聲，代表預約功能已啟動。

快速預熱功能

可使用快速預熱功能來縮短烹調時間。

輕壓  圖示。螢幕上的標誌  將會亮起。

提示！

 達到預熱溫度後，請將食物放入蒸烤箱。

蒸氣清潔

1. 蒸烤箱冷卻的情況下，將一塊乾淨的抹布平鋪在蒸烤箱底部。
2. 將水箱加滿水。
3. 在待機狀態下，輕壓  鍵並使用 \oplus 或 \ominus 或滑動  進入蒸氣清潔模式，螢幕將顯示“CLn”。
4. 點擊  鍵即可開始運行。

注意！

1. 清潔期間會有大量蒸氣，運作期間請勿開門。
2. 清潔程序結束後請待腔體冷卻後再行擦拭。

除垢功能

1. 蒸烤箱冷卻的情況下，將一塊乾淨的抹布平鋪在蒸烤箱底部。
2. 取出水箱，加入水和半包檸檬酸，攪拌均勻，將水箱放回水箱座。
3. 在待機狀態下，輕壓  鍵並使用 \oplus 或 \ominus 或滑動  進入除垢功能，螢幕將顯示“dE5”。
4. 點擊  鍵即可開始運行。當時間倒數到「08:00 時」時，會顯示缺水。
5. 取出水箱加水，然後放回水箱座。點擊鍵重新開始工作。

注意！

1. 此功能僅用於清潔蒸氣加熱器，並非用於清潔整個機器腔體。
2. 清潔期間可能有水流入腔體，屬正常現象；請於清潔程序結束後再行擦拭。

兒童安全鎖

您的蒸烤箱具有兒童安全鎖，讓兒童無法意外開啟或是變更任何設定。

不論蒸烤箱操作中與否，您都可以開啟及關閉兒童安全鎖，當您長按圖示  3 秒之後，兒童安全鎖便已啟動。再次長按3秒，將會解鎖。

肉類探針功能

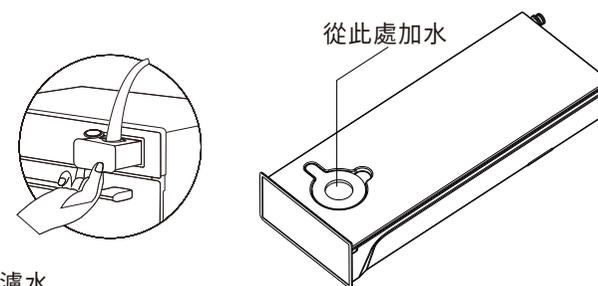
1. 在待機模式，將肉類探針插入探針接口，「」「Prob」圖示將會亮起。
2. 選擇烘烤功能，使用 \oplus 或 \ominus 或滑動  調整探針設定溫度，然後點選  鍵開始工作。
3. 若食物的核心溫度已到達該探針的設定溫度，蜂鳴器將會響 3 聲，烹煮便會結束，回到待機狀態。
4. 拉出探針，蒸烤箱將會恢復待機模式或時鐘功能。

注意！

1. 在此模式中，您在烹煮流程中可以進行功能及溫度設定的變更。
2. 當使用肉類探針，請讓探針的針頭進入食物，而不是留在其他位置，以保長期使用。
請僅使用本蒸烤箱所建議使用的溫度探針。
3. 請小心探針以避免刺傷。
4. 本功能不能設定烹煮時間。
5. 若預熱前先插入探針，會使預熱行程無法啟動，請於預熱完成後再插入探針開始烹調行程。
6. 插入探針時，由於剛預熱完成機體高溫，請您務必使用隔熱手套避免燙傷。

水箱退出功能

按壓  並將水箱取出，打開密封墊片並加水



1. 使用TDS值大於3的過濾水
2. 在蒸氣烹調過程中，若水箱的水量不足時，機器會發出提醒音來提醒您加水
3. 在蒸氣烹調之後：
使用完畢後，請倒空水箱中的水，避免殘留餘水。
若水箱卡住，請以吸盤將水箱抽出。

注意！

1. 水箱需手動壓回！
2. 為確保使用蒸氣行程時水質無虞，請您每次使用前，簡單清理水箱並重新加入過濾水。

05. 清潔保養

清潔劑

在良好的照顧與清理之下，您的蒸烤箱可以長時間保持其外觀並維持完整的功能。我們將在此解釋您應如何正確照顧及清理您的蒸烤箱。

要確保不同的表面因為使用錯誤的清潔劑而造成損壞，請依循表格中的資訊。依蒸烤箱機種不同，您的蒸烤箱並不一定包含所有列出的區域。

注意！

表面損壞的風險，請不要使用：

1. 強烈或腐蝕性清潔劑。
2. 高酒精含量的清潔劑。
3. 粗質抹布或清潔用海棉。
4. 高壓清理器或蒸氣清理器。
5. 特殊清理器以在高溫時清理本蒸烤箱。

*全新海棉抹布在使用前請徹底清洗

以下清潔請使用中性清潔劑或熱肥皂水進行清潔：

蒸烤箱外觀區域	適用
控制面板	<ul style="list-style-type: none">• 以洗碗布清理後以軟布擦乾。請不要使用玻璃清潔器或玻璃刮刀。
箱門門板	<ul style="list-style-type: none">• 以洗碗布清理後以軟布擦乾。• 請不要使用玻璃刮刀或不鏽鋼擦拭布。
箱門把手	<ul style="list-style-type: none">• 以洗碗布清理後以軟布擦乾。• 若除垢劑與箱門把手接觸時，請立刻將其擦除。• 否則，所產生的任何斑點將無法被清除。
照明燈的玻璃外殼	<ul style="list-style-type: none">• 以洗碗布清理後以軟布擦乾。• 若烹煮空間嚴重髒污，請使用蒸烤箱清潔劑。
箱門密封條請勿移除	<ul style="list-style-type: none">• 以洗碗布清理。請勿沖刷。
配件	<ul style="list-style-type: none">• 浸泡並以洗碗布或刷子進行清理。• 若有任何嚴重灰塵的累積，使用不鏽鋼清理布。

提示！

1. 蒸烤箱面板可能因為使用不同材料，如玻璃、塑膠與金屬等而造成輕微的色差。
2. 烤漆是在極高溫度烘烤而成，其可能造成輕微的色差，這為正常現象而且不影響操作。薄盤的邊緣無法完整烤漆，因此其邊緣會顯得粗糙，這並不會影響其抗腐蝕防護能力。
3. 請務必保持本蒸烤箱清潔並立刻移除任何灰塵，讓其不致累積成為頑垢。

提示！

1. 請於每次使用後清潔烤箱腔體。烤箱冷卻後，將腔體內部擦拭乾燥，並建議將烤箱門開啟約1小時，以避免濕氣殘留造成鏽蝕。
2. 請於每次使用後清除食物殘渣與汙漬，避免於高溫下烤固，影響清潔與使用。
3. 水漬、油脂、澱粉、蛋白質及含糖食物所產生之汙漬，請於仍處於溫熱狀態時立即清除。

蒸烤箱的門板

為了清理的目的以及需要移除箱門門板時，您可以拆卸蒸烤箱門板。蒸烤箱門板鉸鏈每個均有鎖定桿，當鎖定桿關閉時，該蒸烤箱門板是固定於定位，其無法被拆卸。當鎖定桿是開啟狀況以拆卸蒸烤箱門板時蒸烤箱該鉸鏈是鎖定的，其無法被關閉。

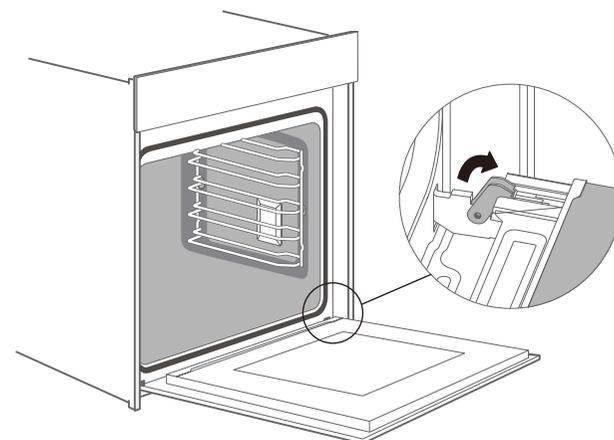


警告-傷害的風險！

1. 若鉸鏈未鎖定，其可能會大力彈閉。請務必確保鎖定桿是完全關閉或是當拆卸門板時，其是完全開啟。
2. 蒸烤箱門板的鉸鏈當開啟及關閉門板時會移動，您的雙手可能因而卡住。請保持您的雙手遠離鉸鏈。

移除蒸烤箱箱門

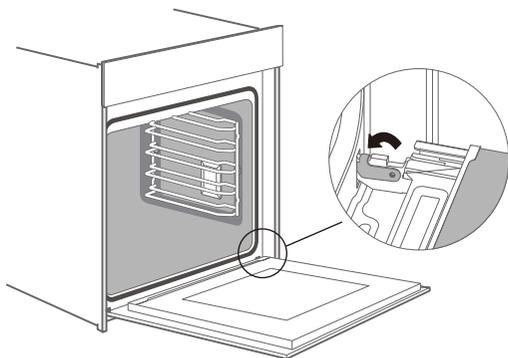
1. 完全開啟蒸烤箱門板。
2. 旋轉開啟左側與右側的鎖定桿。
3. 將蒸烤箱門關閉至其極限。
4. 使用雙手，抓住箱門的左側與右側，然後將其向上拉出。



安裝蒸烤箱箱門

以拆卸的相反順序重新安裝蒸烤箱門板。

1. 當安裝蒸烤箱門板時，請確保雙邊的鉸鏈均放置於箱室前面板安裝孔的正確位置。請確保鉸鏈被插入正確位置，您必須能輕易將其插入而沒有任何阻力，若您感受到任何阻力，請檢查鉸鏈是否有正確插入孔位。
2. 請完全開啟蒸烤箱門板，當開啟蒸烤箱門板時，您可以再次檢查鉸鏈是否處於正確位置，若您安裝錯誤，您將無法讓蒸烤箱門板完全開啟。將雙邊的鎖定桿再次旋轉鎖上。
3. 關上蒸烤箱門板。同時，我們強烈建議您再次檢查，門板是否在正確位置。

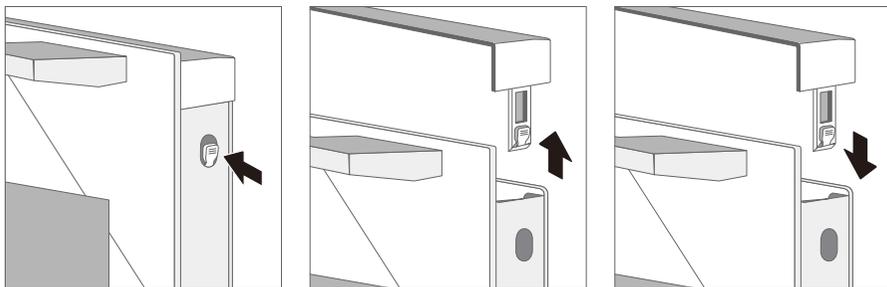


移除門板外蓋

門板外蓋的塑膠內板可能會變色。要徹底清理，您可以移除該外蓋。

請依前述說明移除蒸烤箱門板。

1. 按壓該外蓋的左側與右側。
2. 移除該外蓋。
3. 在移除門板外蓋後，蒸烤箱門板其他部分可以被輕易取下，讓您能繼續清理。當蒸烤箱門板清理完成後，將該外蓋放回定位，並按壓其上，直到其歸定位發出喀啦聲。
4. 安裝蒸烤箱箱門並關閉。



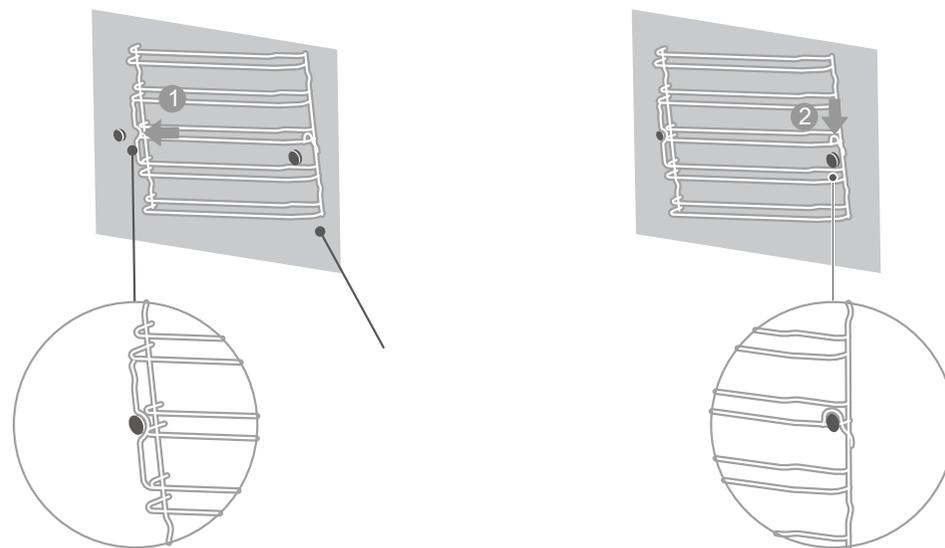
注意！

當蒸烤箱門板妥善安裝後，門板外蓋亦可在此時進行拆卸。

1. 移除門板外蓋代表讓蒸烤箱門板的內部玻璃將處於可移動狀態，該玻璃可以輕鬆移動，並可能造成損壞或傷害。
2. 移除門板外蓋及內部玻璃代表減少蒸烤箱門板的整體重量。鉸鏈在關閉箱門時將可以更輕易的移動，而您的雙手可能因而卡住。請保持您的雙手離鉸鏈。因為前述2點，我們強烈建議您，除非蒸烤箱門板已經拆除，不要移除門板外蓋。因不正確操作而造成損壞並不在保固範圍之中。

側架

當您想對腔體進行徹底清理，您可以移除支架並進行清理。依此，您的蒸烤箱將能長時間維持其外觀並保持完整功能。



06. 簡易故障排除

若發生故障，在連絡售後服務中心之前，請確認其因為不正確的操作，並參見故障表格，試著由您自行修正故障。

故障	說明/解決方式
蒸烤箱不能運作	<ul style="list-style-type: none">• 電源中斷-請檢查開關箱中的電路斷路器。• 保險絲故障-請聯絡服務中心。
風扇在「風扇加熱」模式下不是持續運轉	<ul style="list-style-type: none">• 這是正常現象，代表蒸烤箱正在以最佳方式維持熱度分布與烘烤效果。
在料理完成後，可能會聽到噪音或感覺到控制面板周圍有氣流	<ul style="list-style-type: none">• 那是散熱風扇正在持續運轉，目的是防止腔體內濕氣過多，並幫助蒸烤箱冷卻。風扇會在冷卻完成後自動停止。
食物未在食譜指定的時間內完全熟透	<ul style="list-style-type: none">• 確認食材份量是否與食譜相符，建議再次參考原食譜內容，調整溫度與烘烤時間。
食物烤出來顏色不均、焦黃不一	<ul style="list-style-type: none">• 可能是溫度設定過高或烘烤層架位置可再調整。請再次查看食譜與設定。• 烘烤容器的表面處理、顏色或材質，也可能會影響加熱效果。• 在使用上下烹調時，建議選用深色、霧面、輕量材質的烤盤或容器，以達到最佳效果。
照明燈不亮	<ul style="list-style-type: none">• 請更換照明燈泡。

警告-觸電的風險!

⚠️ 不正確的維修是十分危險的。維修以及受損電源線的更換僅能由本公司通過訓練的售後服務技師來執行。若蒸烤箱有瑕疵，請自電源上拔除蒸烤箱的插頭，或關閉開關箱內的電路斷路器並連絡售後服務中心。

07. 台灣櫻花維修保固

保固範圍

- 本產品由TEKA授權台灣櫻花於台灣地區獨家代理銷售及提供保固維修服務，台灣櫻花提供用戶自購買日起2年內之保固服務，可享櫻花服務人員Sakura i Care免付費到府檢修。
- 使功能性零件正常運作，包含電路基板、幫浦、馬達、加熱系統...等等。
- 在保固期內，台灣櫻花免費提供用戶維修零件，保固期滿後，用戶需負擔維修及零件費用。
- 相關服務細則，請洽台灣櫻花客服專線。

保固認定方式

- 至台灣櫻花官網進行產品保固登入。
- 實體購買憑證或保固卡正本。
- 若本公司未能接收到您線上登錄資料，且實體購買憑證遺失或毀損，則將以產品製造日為起始點作2年保固計算，如為建案配備而無法提供有效證明文件時，將採該建案首批驗收日期為購買日期。

非保固範圍

- 已超過保固期。
- 因天災、蟲(鼠)害、雷擊、意外...等等不可抗力因素所造成之損害或故障。
- 非因產品本身之品質瑕疵，或因人為錯誤操作、疏忽、不當安裝、自行變更、拆卸、運送，所引起之損害、瑕疵或故障。
- 未按規定之電壓使用者(未依照建議使用產品，而造成之人身傷害或產品損壞)。
- 非功能性零件，如：配件、展示產品或消耗材料...等等。
- 外觀或表面磨損。
- 產品做為商業或工業上之使用，用於營業用場所，包含但不限於餐廳、烹飪教室、烘焙店、洗衣店、飯店、旅館、民宿...等等。
- 非透過本公司或授權經銷商購買之產品。
- 本保固條款之適用範圍僅限於在台灣地區。

-台灣櫻花保留保固條款修訂之權利，以台灣櫻花官網公告為準。

-本公司之服務人員均穿著制服並配戴服務證，請謹防假冒。

登錄教學

- 1.掃描QR Code。
- 2.點選左上方回函卡登錄。
- 3.輸入電話號碼。
- 4.開始填寫基本資料。
(製造條碼請參考蒸烤箱門側)
- 5.完成後送出資料。
- 6.建立完成，享有完成售後服務。



總代理 台灣櫻花股份有限公司

0800-021818

www.teka.com.tw



官方網站