

TEKA



## 產品說明書

HLB 85-G1 P BM

Infinity G1 極焰烤箱

[www.teka.com.tw](http://www.teka.com.tw)

F74-A657



## 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	.....	8
05. 烹調指南	.....	21
06. 清潔保養	.....	27
07. 簡易故障排除	.....	31
08. 台灣櫻花維修保固	.....	33

# 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. 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
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、爐腔、爐門等部件，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烤箱門之玻璃/爐架鉸鏈蓋之玻璃(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爐腔內，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，並保持爐門關閉，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，請小心避免碰觸爐內之加熱元件。
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，先讓食物在爐內放置片刻，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爐內繼續烹調。
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爐身表面溫度較高，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，爐身、排氣口及爐門亦會受熱，請小心開關爐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. 如果爐門或爐門密封圈損壞時，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	HLB 85-G1 P BM
電壓	220V/60Hz
產品尺寸	W595 x D559 x H595 mm
額定功率	3552W
溫度	50-250°C(Pizza大師340°C)
容量	71L
產地	西班牙

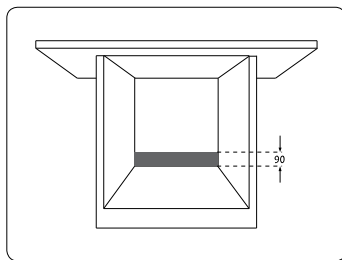
本產品遵守台灣限用物(RoHS)法令規章，揭露路徑：  
[www.teka.com.tw](http://www.teka.com.tw)\產品類型\烤箱\選擇XX型號\RoHS環境保護

## 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。

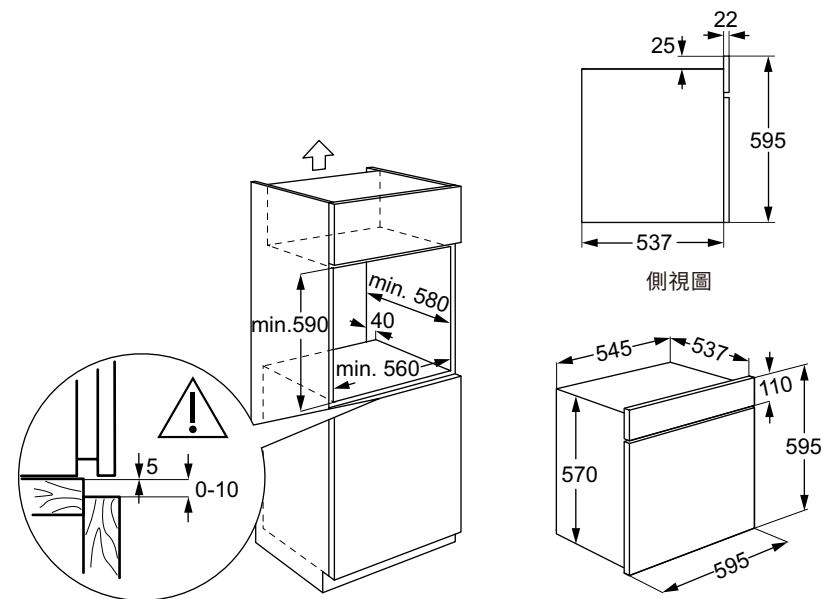
### 安裝前須知

- 移動烤箱時，請握緊烤箱兩邊的手柄移動，禁止使用烤箱門上的手柄移動。
- 不要將烤箱安裝在裝飾門板後面。這樣會導致烤箱過熱。
- 如果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，該電源基座僅可安裝於圖中的陰影區域內。



### 安裝說明

- 安裝烤箱的櫥櫃側面板及表面覆膜的粘合膠水必須可耐受85°C的高溫。
- 烤箱的安裝指導必須嚴格遵守。如果未遵守相關指導，烤箱的冷卻排風通路可能會被堵塞，導致溫度過高，進而損害櫥櫃和烤箱本身。
- 為了保證烤箱的正確安裝，請確保櫥櫃尺寸以及櫥櫃的開孔尺寸是否與下圖中所標註的尺寸相符。
- 安裝烤箱時，後面需預留散熱空間，因烤箱後方形狀有些微凸起，安裝深度會較一般烤箱來的深。



註：以上機體的尺寸標示皆包含該面最凸出物的尺寸

### 電器連接

必須確保該設備：

- 電源電壓和頻率必須與設備上的規格貼一致。
- 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，檢查烤箱的所有電器元件都能正常工作。
- 電器在安裝後需可切斷電源。

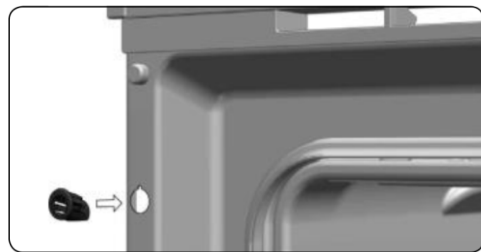
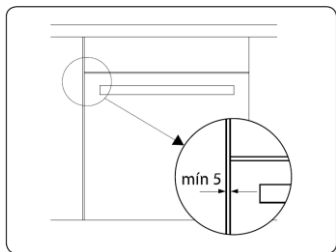
## 烤箱安裝

烤箱的電器連接完成後，按以下步驟操作：

1. 將烤箱放入櫥櫃中，確保電源線不纏繞，不與烤箱的其他加熱元件接觸。
2. 確保烤箱腔體和櫥櫃頂側板之間是否至少有7mm的間隙，以確保烤箱機體沒有接觸到櫥櫃的頂側板。
3. 將烤箱居中放入櫥櫃中，這樣可以保證烤箱的外邊緣與四周的櫥櫃門板之間保持最少5mm的間隙。
4. 打開烤箱門，將隨機附帶的塑膠塞頭插入到烤箱預留的定位孔中。
5. 用螺絲將烤箱和櫥櫃固定，螺絲固定至烤箱側面預留的孔位。

### 注意！

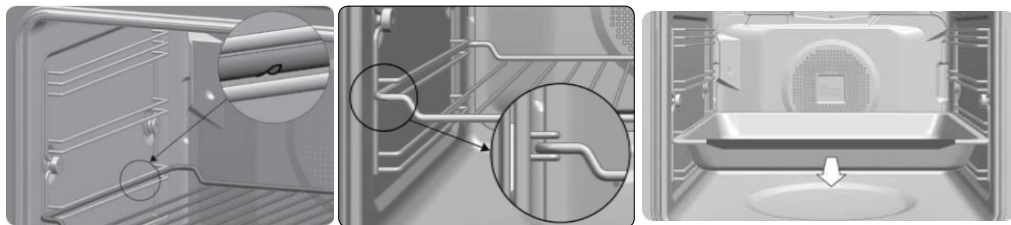
在操作第4步和第5步的過程中，不要倚靠在打開的烤箱門上，因為此時的烤箱還未固定到櫥櫃上，烤箱會向前傾覆和跌落的風險。



## 配件安裝

嚴禁將烹飪器皿或者食物直接放置在烤箱底部。烹飪時請使用烤箱附帶的烤盤和烤架。烹飪其他食物時，請將烤盤或者烤架插入至烤箱內側架的滑軌內。

1. 在烤箱內部側架的兩個軌道中間或者伸縮性滑軌上。
2. 烤架和烤盤上帶止動卡槽防止因意外顛覆或滑落。卡槽的位置朝烤箱背部向下放置。
3. 用於放置烹飪器皿的烤架上表面應該低於滑軌高度。這樣可以防止烹飪器皿意外滑落。
4. 烤盤的前部有一個把手，便於移取烤盤。烤盤帶把手端應該朝烤箱正前方位置。



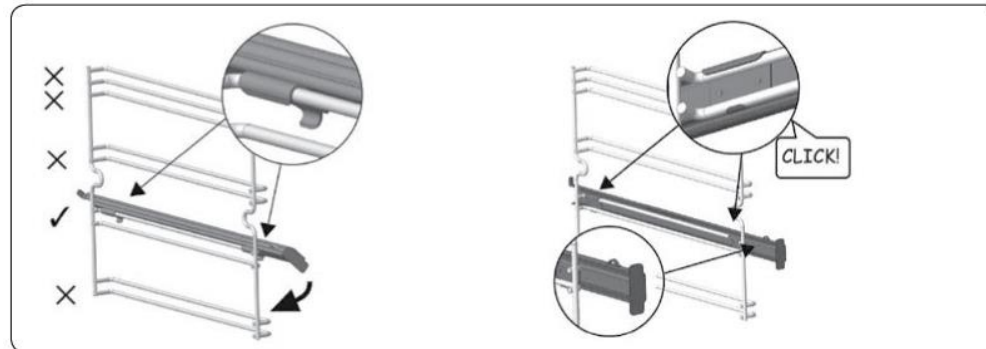
## 伸縮滑軌安裝

### 警告！

單層伸縮性滑軌必須安裝在第1、2、3和5層從下往上。  
雙層伸縮性滑軌必須安裝在第1、2和3層從下往上。  
45cm高烤箱，伸縮滑軌安裝在第1層。



1. 將大的卡扣掛在確定的滑軌上端。
2. 當伸縮滑軌正確安裝，您會聽到“咔”的聲響。
3. 固定烤盤烤架的V形卡槽必須朝烤箱正前方。

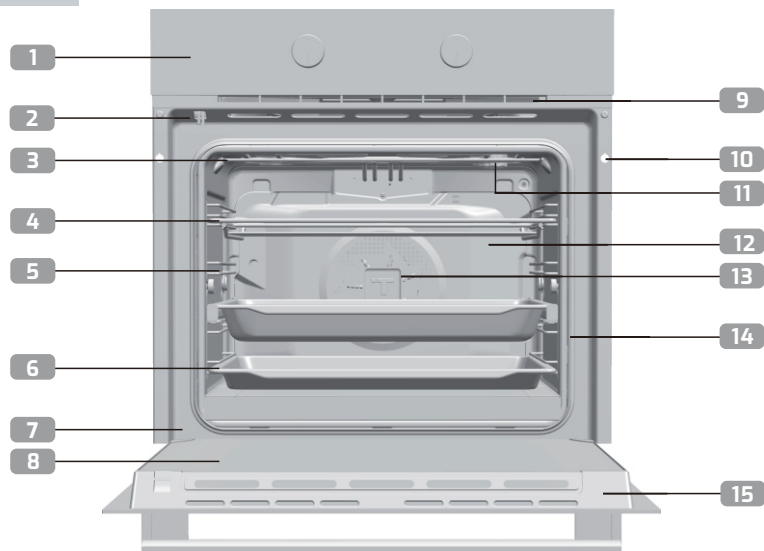


### 注意！

安裝時需注意機體的水平，如若機器安裝環境傾斜，易導致伸縮滑軌滑出，撞到玻璃門板。

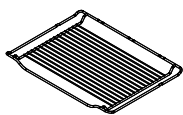
## 04. 操作說明

### 產品介紹

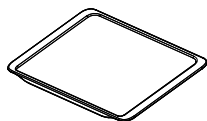


- |        |          |          |
|--------|----------|----------|
| 1.控制面板 | 6.烤盤     | 11.照明燈   |
| 2.門鎖   | 7.鉸鏈     | 12.背板    |
| 3.加熱管  | 8.烤箱玻璃內門 | 13.風扇    |
| 4.烤架   | 9.出風口    | 14.烤箱門封條 |
| 5.烤盤側架 | 10.定位孔   | 15.烤箱門   |

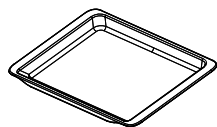
### 產品配件



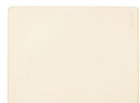
烤架



淺烤盤



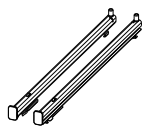
深烤盤



烘焙石



披薩鏟



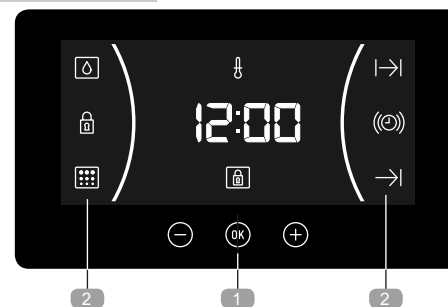
伸縮滑軌

### 操作介面



- 1.烹飪功能旋鈕 2.顯示螢幕 3.烹飪溫度控制旋鈕

### 烹飪螢幕顯示



#### 1.按鍵:

**OK** **⊖** **⊕** 鍵:使您能夠對時鐘/計時器功能進行修改存取。

#### 2.圖標:

**Ⓢ** 鬧鈴提醒:當選擇鬧鈴提醒功能時,此圖示亮起。當計時器時間結束時,會發出提示聲響。烤箱在鬧鈴計時器時間結束,但烹飪時間未結束時不會關閉。此功能主要用於烹飪過程中的提醒。

**⌂** 烹飪時長設定:烤箱按選定的時間段烹飪。設定的烹飪時段結束後,烤箱將自動關閉。

**→** 烹飪結束時間設定:烹飪直到一個設定的時間點,當到達此時間點,烤箱將自動關閉。

**⌂** 和 **→** 預約設定:當到達此開始時間點時烤箱開始工作,按設置的烹飪時段(烹飪時長)工作,並在設定的時間點(烹飪結束時間點)結束。

**🔒** 兒童安全鎖:此圖示亮起,代表烤箱顯示螢幕中的觸控按鍵被鎖定,用於防止兒童意外更改烹飪設置。

**🔥** 加熱中:此指示符號燈亮起,表明烤箱加熱中。

**💧** 水自清:此指示符號燈亮起,表明HYDROCLEAN®水自清功能被啟動,正在工作當中。

**🔥** 高溫自清:此指示符號燈亮起,表示高溫自清模式。

**🔒** 門鎖:僅適用於高溫自清模式。當手動門鎖被啟動時,該圖示將亮起。

#### ⚠ 警告!

觸控按鍵的靈敏性與環境狀況相關。確保烤箱在通電後,觸控面板的乾淨和無觸控障礙。如果觸碰按鍵時,顯示螢幕不能正常反應,拔下烤箱插頭幾秒鐘後,然後再通電。通過此操作,可以讓觸控感應器自動調整,以便重新啟動觸控面板對指尖的觸控反應。

## 時間設定

1. 設置烤箱時鐘時，請將烤箱的左右旋鈕調至 **○** 位置。
2. 通電後，烤箱觸控面板上會閃爍“12:00”。
3. 按 **⊖** 或 **⊕** 來設置電子時鐘的小時數和分鐘數。電子時鐘會發出嗶聲兩次表示系統確認您所設置的時間。
4. 如果您想要更改電子鐘上的時間，按 **⊖** 或 **⊕** 鍵，直到顯示的時間在螢幕上閃爍，按 **OK** 鍵。然後按 **⊖** 或 **⊕** 鍵來更改時間。電子時鐘發出嗶聲兩次表示系統確認您所設置的時間。

### 提示！

時鐘顯示帶夜燈顯示模式，00:00 至6:00期間，時鐘顯示會變暗。

### 警告！

- 當烤箱斷電，電子時鐘/計時器的所有設置會清零。
- 復電後，請務必先將烤箱左、右旋鈕先復歸至 **○** 位置。
- 電子時鐘會顯示12:00，按照上述方式設定時間。
- 如果斷電前烤箱門已鎖定，則鎖定符號將顯示 **🔒**，直到解鎖。這可能需要幾分鐘，具體取決於烤箱內的溫度，並且在此期間您無法重置時間。門解鎖後，您可以按照上述方法設定時間。

## 第一次使用須知

由於烤箱製造過程中，有油脂附著於零件上，所以在使用前請先將內部擦拭乾淨，以去除所附著之灰塵與油脂。

1. 取下烤箱上所有的包裝材料，如果該烤箱有塑膠保護膜，也應除去。
  2. 將烤箱功能設置為 **🔥** 功能，保持在200°C烘烤1小時。
  3. 打開烤箱門，以便烤箱良好通風，去除異味。
  4. 在烤箱冷卻後，清潔烤箱及所有配件。
- 在首次使用過程中，可能產生煙或烤焦的味道，因此要確保廚房通風良好。

## 功能操作

- 時間一旦設置完成，就可以開始使用烤箱了。
- 當旋轉功能旋鈕時，螢幕會顯示預設溫度。
- 旋轉溫度旋鈕選定烹飪溫度，然後按 **OK** 鍵開始烹調。

### 提示！

烹飪時，轉動溫度旋鈕時，螢幕將顯示溫度，並且可以再次轉動旋鈕並按 **OK** 來更改烤箱烹飪溫度。

- 當烤箱開始烹飪，指示燈 **🔥** 亮起，表示烤箱正在對食物進行加熱。當烤箱達到預設的溫度，指示燈 **🔥** 熄滅。
- 請將烤箱的左右旋鈕調至 **○** 位置，關閉烤箱。

### 提示！

當烤箱開始烹調時，會顯示烤箱的烹飪耗時。

## 功能說明

### 🔥 快速預熱

該功能適合於烘烤蛋糕類食物，這類食物需要均勻加熱以形成多孔的紋理結構。

### 🔥 上下火烹調

該功能適合於烘烤蛋糕類食物，這類食物需要均勻加熱以形成多孔的紋理結構。

### 🔥 上火燒烤烹調

此功能使食材表面呈現理想的焦褐色，內部仍維持柔嫩。適合片狀食材如牛排、肋排與魚類。

### 🔥 上火炙燒烹調

適合大片面積食物之燒烤，可縮短烹調時間，並讓食材表面呈現理想的焦褐色。

### 🌀 旋風烹調

透過腔體後方之風扇吹送熱能、散熱均勻，可同時放置2層食材烘烤。

### 🌀 下火+旋風烹調

適合烤冷藏/冷凍Pizza、塔或派。

### ECO 節能烹調

以最低功率的模式烹調食物，根據所選模式，在烹調完成之前數分鐘關閉運作，利用腔體內餘熱繼續烹調食物。適合魚類與各式烤肉。

### ❄️ 解凍

適合需要慢速解凍的食物，如湯、派皮、塔、蛋糕等等。

### 🔥 高溫自清

利用爐內高溫，以熱解方式分解爐內附著油脂，使其碳化分解。運作過程中爐內照明燈會熄滅。使用期間門會上鎖，待溫度降至150度才會解鎖。

### 💧 水自清

使清除油污更加容易，尤其是沾附在烤箱內的食物渣渣。運作過程中，爐內照明燈會熄滅。

### 340°C MAESTRO PIZZA 🍕 Pizza大師

採用創新的高溫加熱技術，帶來居家披薩製作的新體驗。

## 鬧鈴計時器設定

### 設定烹飪鬧鈴提醒

- 1.按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵直到顯示螢幕上的 $\textcircled{\text{C}}$ 圖示閃爍,按 $\textcircled{\text{OK}}$ 鍵,顯示螢幕上將出現“00:00”。
  - 2.通過按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵設定您想要的鬧鈴提示時間,設定範圍為00:01到23:59。當鬧鈴提示時間設定完成後,您會聽到兩聲嗶嗶提示音確認設置。同時,顯示螢幕上的倒計時開始。 $\textcircled{\text{C}}$ 圖示慢速閃爍。
  - 3.當設定的提示時間結束時,聲響提示音將會提示90秒鐘,同時 $\textcircled{\text{C}}$ 圖示快速閃爍。
  - 4.觸碰任意按鍵,關閉聲響。同時 $\textcircled{\text{C}}$ 圖示消失。
- 如果您想更改鬧鈴提示時間,短按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 直到顯示螢幕上的 $\textcircled{\text{C}}$ 圖示閃爍,時間數不閃爍時;按 $\textcircled{\text{OK}}$ 鍵,進入計時器控制模式後,當前剩餘的時間將會顯示,您可以再按上述步驟操作。

#### 提示!

鬧鈴計時功能:當計時時間結束,但烹飪時間未結束時,烤箱不會關閉。

如果您想更改鬧鐘提醒時間,重複上述操作。進入計時器操作模式,剩餘的鬧鐘提醒時間將會顯示,此時,可以調整鬧鐘提醒時間。

#### 提示!

使用鬧鐘提醒功能,剩餘的鬧鐘提醒時間將會一直顯示在螢幕上。使用此功能,是無法查看時鐘或者設置的烹飪時長。

### 設定烹飪時長

- 1.按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵直到顯示螢幕上的 $\text{I}\rightarrow\text{I}$ 圖示閃爍,按 $\textcircled{\text{OK}}$ 鍵,顯示螢幕上將出現“00:00”。
  - 2.按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵設定您想要的烹飪時長。當烹飪時長設定完成後,您會聽到兩聲嗶嗶提示音確認設置。同時,顯示螢幕上的倒計時開始。 $\text{I}\rightarrow\text{I}$ 圖示慢速閃爍。
  - 3.選擇烹飪模式和溫度。
  - 4.當烹飪時長結束時,烤箱會停止烹調,您會聽到聲響提示音,同時 $\text{I}\rightarrow\text{I}$ 圖示閃爍。
  - 5.按任意鍵關閉提示音,指示符號燈 $\text{I}\rightarrow\text{I}$ 消失。烤箱會再次開始加熱。
  - 6.將烤箱的左右旋鈕調至 $\bullet$ 位置,關閉烤箱。
- 在烹飪過程中,您可以隨時通過按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵直到顯示螢幕上的 $\text{I}\rightarrow\text{I}$ 圖示快速閃爍時,按 $\textcircled{\text{OK}}$ 鍵調整剩餘烹飪時長。

### 設定烹飪結束時間

- 1.按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵直到顯示螢幕上的 $\rightarrow\text{I}$ 圖示閃爍,按 $\textcircled{\text{OK}}$ 鍵,顯示螢幕上將出現當前時間。
  - 2.按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵設定您想要的烹飪結束時間點。電子計時器控制面板發出嗶聲兩次,表示系統確認您所設置的烹飪結束時間點,同時,電子計時器開始從設置的烹飪結束時間點倒計時。指示符號燈 $\rightarrow\text{I}$ 緩慢閃爍。
  - 3.選擇烹飪模式和溫度。
  - 4.當烹飪時長結束時,烤箱會停止烹調,您會聽到聲響提示音,同時 $\rightarrow\text{I}$ 圖示閃爍。
  - 5.按任意鍵關閉提示音,指示符號燈 $\rightarrow\text{I}$ 消失。烤箱會再次開始加熱。
  - 6.將烤箱的左右旋鈕調至 $\bullet$ 位置,關閉烤箱。
- 在烹飪過程中,您可以隨時通過按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵直到顯示螢幕上的 $\rightarrow\text{I}$ 圖示快速閃爍時,按 $\textcircled{\text{OK}}$ 鍵調整剩餘烹飪時長。

### 預約功能

- 1.按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵直到顯示螢幕上的 $\text{I}\rightarrow\text{I}$ 圖示閃爍,按 $\textcircled{\text{OK}}$ 鍵,顯示螢幕上將出現“00:00”。
  - 2.按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵,設置您需要的烹飪時長。電子計時器控制面板發出嗶聲兩次,您所設置的烹飪時長顯示在電子計時器觸控面板上,指示符號燈 $\text{I}\rightarrow\text{I}$ 緩慢閃爍。
  - 3.按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵直到顯示螢幕上的 $\rightarrow\text{I}$ 圖示閃爍,按 $\textcircled{\text{OK}}$ 鍵,顯示螢幕上將出現當前時間。
  - 4.按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵設定您想要的烹飪結束時間點。電子計時器控制面板發出嗶聲兩次,表示系統確認您所設置的烹飪結束時間點。
  - 5.選擇烹飪模式和溫度,螢幕顯示指示符號燈 $\rightarrow\text{I}$ 和 $\text{I}\rightarrow\text{I}$ ,表示烤箱預約功能已經設定。(此時烤箱尚不會開始加熱)
  - 6.當到達烹飪預約的時間點,烤箱開始按設定的時長烹飪。
  - 7.烹飪過程中,剩餘烹飪時長會顯示在電子計時器控制面板上,指示符號燈 $\text{I}\rightarrow\text{I}$ 緩慢閃爍。
  - 8.當到達預設的烹飪結束時間點,烤箱停止加熱,提示音響起,符號指示燈快速閃爍。
  - 9.按任意鍵,可關停提示音,指示符號燈 $\rightarrow\text{I}$ 消失。烤箱會再次開始加熱。
  - 10.將烤箱的左右旋鈕調至 $\bullet$ 位置,關閉烤箱。
- 在烹飪過程中,您可以隨時通過按 $\ominus$ 或者 $\oplus$ 鍵直到顯示螢幕上的 $\rightarrow\text{I}$ 圖示快速閃爍時,按 $\textcircled{\text{OK}}$ 鍵調整剩餘烹飪時長。

## 披薩大師功能

- 全新升級的披薩大師烤箱，採用創新的高溫加熱技術，帶來居家披薩製作的新體驗。搭配專屬烘焙石加熱設計，讓您在家也能像餐廳一樣，輕鬆烤出香氣十足、口感道地的披薩。只要幾分鐘，就能完成專屬於您的美味披薩，風味完全不輸外面披薩店。
- 烤箱採用電力加熱，最高溫度可達 340°C。內部結構特別設計，加入強化隔熱層，有效防止熱量外洩，確保使用時的安全與舒適。除了披薩，這台烤箱也能處理各種方便料理，例如冷凍披薩、半成品披薩或麵團，都能快速烤得恰到好處。
- 披薩大師烤箱不僅能烤披薩，也能當作多功能烤箱，製作各式傳統料理。清潔上也非常貼心，內建高溫自動清潔程式，只要依照需求選擇清潔強度，程序完成後再用濕布輕輕一擦，就能清除殘留的灰燼，不需額外使用清潔劑，省時又省力。

### 使用說明

在使用「披薩大師」功能時，請先將烤箱預熱到理想溫度 (340°C)。操作步驟如下：

1. 將烤架安裝到內部的滑軌上。
2. 將烘焙石放在烤架上。
3. 取出烤盤，並關好烤箱門。

#### 注意！

開始預熱前，一定要先把烘焙石放入烤箱，這樣烘焙石才能一併加熱到理想溫度，確保披薩烤出最佳風味。

4. 將功能旋鈕轉到「 $340^{\circ}\text{C}$  MASTRO PIZZA」模式。
5. 螢幕上會顯示 340°。
6. 按下面板上的 OK 鍵，蜂鳴器會響一聲表示設定成功，烤箱隨即開始加熱至預熱溫度。
7. 預熱大約需要 35 分鐘，螢幕會顯示剩餘的預熱時間。

#### 注意！

必須先完成 35 分鐘的預熱，才可以正式開始烤披薩。

8. 預熱結束後，烤箱會再次發出蜂鳴聲，螢幕上會閃爍顯示 340°。
9. 按下 OK 鍵，關閉提示音。
10. 打開烤箱門，使用披薩鏟將披薩放入。
11. 關上烤箱門後，螢幕會顯示烹飪計時時間。
12. 等待烹飪時間結束 (各種披薩所需時間，請參考「披薩烹飪時間表」)。

#### 注意！

烘烤過程中請盡量避免頻繁打開烤箱門，以免溫度流失，影響烘烤效果。若烤箱門被多次開關，螢幕上的時間會歸零顯示 00:00。

13. 披薩烘烤完成後，請將功能旋鈕轉回  $\odot$  位置，並關閉烤箱。

#### 注意！

請注意，使用披薩大師功能時，烘烤時間為 90 分鐘 (含預熱時間 35 分鐘)。當計時結束後烤箱會自動停止運作，螢幕會顯示 STOP。僅有在烤箱完全冷卻後，STOP 提示才會消失。



#### 提示！

使用披薩大師功能時，披薩的烘烤速度很快。建議您隨時留意烤箱螢幕上的烹飪進度與時間顯示，以確保披薩能達到最佳口感。若未注意觀察，可能會導致披薩過乾或烤焦。

### 烘焙石使用說明

隨附的烘焙石能幫助您製作香脆可口的披薩。在烘烤前，請先將烘焙石放入烤箱內一併預熱，這樣才能確保烘烤時石板也達到理想溫度，讓披薩更美味。放置烘焙石時，請將其置於烤箱內伸縮滑軌上的層架上，方便取放。



### 冷凍披薩烘烤方式

冷凍披薩的處理方式與新鮮披薩不同，請依照以下步驟：

1. 不要使用烘焙石。
2. 將功能旋鈕轉到「 $\text{🍷}$ 」位置。
3. 將溫度旋鈕調整到 200°C，或依照披薩包裝上建議的溫度設定。
4. 預熱至所需溫度，當溫度指示燈熄滅時表示預熱完成。
5. 將披薩直接放在烤架上。
6. 烘烤約 10-12 分鐘，或依照披薩廠商建議的時間。







### 披薩大師烤箱內部照明燈

- 無論使用哪一種功能，烤箱在烘烤過程中燈光預設為關閉。
- 如果您希望在烘烤過程中燈光保持開啟，需手動操作控制。



#### 提示！

在「披薩大師」功能預熱期間，烤箱燈會保持關閉，且 OK 按鍵暫時無法使用。

## 披薩烹飪時間表

披薩類型	功能	溫度	烹飪時間	烘焙石	預熱時間
自製現做披薩麵團		---	3-4分鐘	使用	35分鐘
成品新鮮麵團		---	3-4分鐘	使用	35分鐘
擀製薄麵皮		---	3-4分鐘	使用	35分鐘
擀製標準麵團		---	3-4分鐘	使用	35分鐘
冷藏披薩		220°C	8分鐘	不用	15分鐘
冷凍披薩		210°C	10分鐘	不用	15分鐘

### 使用建議：

- 新鮮麵團或薄皮披薩 → 請使用「」功能。
- 冷凍披薩或冷藏披薩 → 請使用「」功能。

### 提示！

- 使用新鮮麵團製作披薩時，請務必將麵團均勻擀開，避免烘烤不均。
- 烘烤新鮮麵團製作的披薩時，必須搭配烘焙石，並將烘焙石放置於說明圖所示的正確高度位置。

## 烘焙石清潔

清潔烘焙石時，應使用濕布或海綿擦拭，不要使用肥皂水或洗滌劑。

### 警告！

- 禁止將烘焙石放在水龍頭下沖洗，否則烘焙石會吸收過多水分，導致放入烤箱加熱時出現爆裂。
- 在將烘焙石放入烤箱之前，務必先清潔擦拭。
- 若烘焙石上有頑固污漬，請使用塑料刮刀去除。
- 禁止使用金屬刮刀或鋒利刀片，以免刮傷烘焙石表面或損壞烘焙石。





### 清潔烘焙石的好處

- 避免碳化後的灰燼或殘留物污染食物。
- 延長烘焙石的使用壽命。
- 確保獲得更好的烘烤效果。

### 注意！

使用過的烘焙石與新烘焙石外觀上可能不會一樣，屬於正常現象。

## 兒童安全鎖


- 此功能可在任何烤箱的使用過程中設定。
- 啟動此功能，只需長按  鍵3秒鐘，直到聽見提示聲音“嗶”，同時兒童安全鎖圖示  出現在顯示螢幕上，同時烤箱的控制按鍵被鎖定。
- 解鎖兒童安全鎖功能，只需長按  鍵3秒鐘，直到聽見提示聲音“嗶”，同時顯示螢幕上的兒童安全鎖圖示  消失。
- 如果您在烹飪過程中啟動兒童安全鎖功能，僅鎖定顯示螢幕和按鍵。

## 手動門鎖





(僅適用於具備「高溫熱解清潔」的機型)

此功能可將烤箱門鎖上，避免在高溫清潔或烹飪過程中誤開。

### 提示！

此功能僅在烤箱功能旋鈕轉到  位置時可使用。  
門鎖啟動後，您即可正常開始烹飪或清潔程序。

### 啟動 / 解除門鎖步驟：

- 按下  或 ，直到螢幕上出現門鎖圖示  閃爍。  
此時螢幕會顯示門鎖狀態On表門鎖已啟動，Off表門鎖未啟動。
- 再按下  鍵，會聽到「嗶」一聲：如果原本為Off，則此時啟動門鎖。如果原本為On，則此時解除門鎖。


### 警告！

啟動門鎖前，請務必確認烤箱門已經完全關好。若門沒有正確關閉，將無法上鎖，並會觸發警報聲。此時可按任意時鐘按鍵關閉警報，再將門關好，然後依照上述步驟重新鎖定。

- 當門完全鎖定或解鎖後，螢幕會更新顯示最新狀態。若門鎖啟動，門鎖圖示  會持續亮起。

### 提示！

若需要在烹飪途中解鎖，請依照以下步驟：

- 將功能旋鈕轉至  位置。
- 按照前述步驟解除門鎖。
- 門解鎖後，再將功能旋鈕轉回原本的位置，烤箱即可繼續烹飪。

## HYDROCLEAN®水自清功能

HYDROCLEAN®水自清功能可以輕鬆去除殘留在烤箱內部兩側的油脂和食物殘渣。適用日常簡單清理，不要讓髒污積聚在烤箱內，定期清潔烤箱。

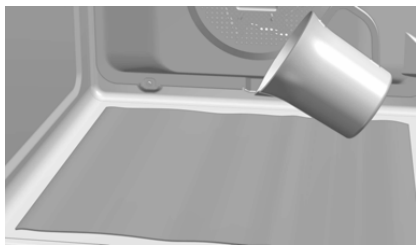
### 重要提示！

嚴禁在烤箱高溫時倒入冷水，這樣很容易損壞烤箱內部陶瓷塗層。

請在烤箱冷卻的狀態下操作水自清程序。如果在烤箱很燙的情況下操作水自清程序，清潔的效果將會受到影響，同時也會損壞釉面。

首先，將烤盤及烤箱內的所有配件移出，包括烤盤。請按照保養章節的說明操作。

1. 烤箱冷卻的情況下，將一塊乾淨的抹布平鋪在烤箱底部。



2. 輕輕地將200毫升的純淨水倒入烤箱底部的底水槽中。

### 提示！

為了達到最佳的清潔效果，將水倒至抹布上之前，可在水中加一茶匙烤箱專用清潔劑。

3. 將功能旋鈕旋至位置 [D]。

4. 您會聽到提示音，HYDROCLEAN®水自清功能開始。指示符號燈緩慢閃爍，水自清循環剩餘時間將會顯示在電子計時器控制面板上。

### 重要！

水自清功能工作時間是不可以改變的。  
如需在標準水自清功能前結束此過程，請將功能旋鈕調至 [O] 位置。

5. 當水自清功能完成時，烤箱將會自動關閉，同時提示音將會響起，指示符號燈 [D] 快速閃爍。

6. 按任意鍵，可關停提示音，指示符號燈 [D] 消失。

7. 將旋鈕旋至 [O] 位置。

8. 用濕的抹布擦拭清潔後任何污漬和殘留的水漬。

HYDROCLEAN®水自清過程是在低溫條件下進行的。但是，冷卻的時間因室內溫度的不同而不同。

如果HYDROCLEAN®水自清過程後，仍需要深度清潔，使用中性清潔劑和無摩擦性海綿清潔。

### 重要！

水自清功能完成前，請不要打開烤箱門。  
水自清功能中的冷卻過程是必要的，保證水自清過程的正常工作。

### 警告！

在觸碰烤箱內壁前，請確保烤箱已經正常冷卻。

## 高溫熱解清潔模式

運行此功能，能將您烤箱內殘留的油脂等烹飪殘留物通過高溫模式徹底清除，高溫熱解清潔等級視烤箱的使用頻率及烤箱的髒污程度而定，一般情況下，建議在使用4-5次烤箱之後運行一次高溫熱解模式進行清潔，如果烤箱油污嚴重，可適當加大高溫熱解頻率或熱解等級。

### 提示！

在運行高溫熱解程序之前，請拆除烤箱內部所有的配件（烤盤、烤架、側架固定螺絲、滑軌），並按照機器附帶的本手冊中的安裝與維護章節說明進行清洗。

### 警告！

- 在開始高溫熱解程序之前，請清理食物殘渣或油污，避免熱解過程引起火災危險。
- 在開始高溫熱解程序之前，確保烤箱已正常關閉。

### 設置高溫熱解模式

請遵循以下步驟設置高溫熱解程序：

1. 將功能旋鈕旋至位置 [D]。

2. 根據您烤箱的油污程度，按下 [−] 或 [+] 選擇恰當的清潔等級。

P1: 溫和熱解，持續加熱1小時；

P2: 中等熱解，持續加熱1小時30分鐘；

P3: 密集熱解，持續加熱2小時。

3. 關閉烤箱門，按 [OK] 鍵確認，高溫熱解模式啟動。

### 警告！

如果烤箱門沒有完全關閉，則熱解程序將不會啟動。烤箱發出嗶嗶聲提示音的同時，[D] 鍵閃爍，如發生此情況，請重新確認烤箱門關閉，並重新啟動熱解程序。

4. 當烤箱門確認關閉後，顯示螢幕上 [D] 符號亮起，倒計時同時顯示。

### 提示！

烤箱高溫熱解程序設定後，在開始的10分鐘內，您可以通過設定一個結束時間來預定熱解程序的開始時間。您可以按下 [−] 按鈕以查看計時器選項選單，選擇結束時間，請按 [OK] 鍵進行確認。

5. 當高溫熱解程序結束時，會發出嗶嗶提示音，[D] 閃爍，00:00 出現在螢幕上。

6. 按任意鍵可取消提示音。

7. 將旋鈕旋至 [O] 位置。

8. 高溫熱解程序結束時，箱體溫度非常高，此時烤箱不能使用。

- 烤箱馬達持續工作，直到烤箱溫度降下來，[D] 持續亮直到整個冷卻程序結束。

9. 當整個烤箱冷卻下來，[D] 標識消失，烤箱相應門鎖解除鎖定。

10. 打開烤箱門，用濕布擦拭內部，清除熱解過程中產生的灰燼。烤箱中難以觸及的地方需要軟布擦拭。

11. 烤箱清洗乾淨後，請不要忘記裝回配件；裝好配件，烤箱即可再次使用。

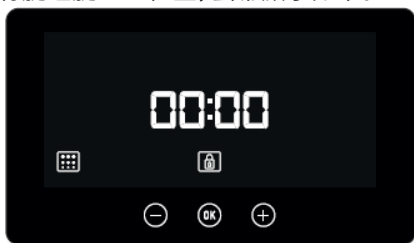
### 提示！

由於烤箱內部溫度較高，冷卻過程可能會根據室溫而有所不同。

## 取消高溫熱解清潔模式

高溫熱解是一個自動功能，因此，只能使用定時器程序啟動。如果想要取消高溫熱解程序，烤箱必須進行重置，重置烤箱請參考以下步驟：

1. 將旋鈕旋至 **0** 位置，螢幕顯示如下。



2. 根據烤箱內部的溫度，可能會出現以下兩種情況：

- a) 內部溫度過高(危險狀態)：此時烤箱門會保持上鎖，直到溫度降至安全範圍後才會解鎖。
- b) 內部溫度正常(安全狀態)：若烤箱內部溫度已屬安全範圍，烤箱門將立即解鎖。

3. 當烤箱門解鎖並可打開後，計時器螢幕會恢復顯示當前時間。

## 其他重要說明

**注意！**  
切勿用鋁箔紙覆蓋烤箱底部，因為這樣可能會影響烹飪效果且損壞烤箱內部琺瑯及櫥櫃內部。

- 在使用過程中，不要往烤箱底部潑水，這樣會損壞烤箱內部陶瓷塗層表面。
- 當烹飪含水較高的食物時，烤箱內門上出現冷凝水的現象是正常的。
- 在烹飪過程中關閉烤門時，可能會聽到烤箱內部氣流的聲音。這屬於正常現象，是由關閉烤門時所產生的氣壓所造成的，保證烤箱內腔的密封性。

## 05. 烹調指南

- 烤箱功能依所選型號不同而不同。烹調指南說明重要的烹飪時間。
- 烹飪表為您提供了溫度範圍和大致烹飪時間的示例。建議可先使用最小值，再按需求增加。
- 烹飪表中所標明的數值是在食物放置在烤箱冷卻的情況下所測算的數值。
- 某些食物的烹飪，需要預熱烤箱，會在烹飪表中重點說明。
- 快速預熱功能的使用，相對於烹飪表中所提供的烹飪時長，將會相應地減少。使用快速預熱功能時，等到烤箱加熱到預設的溫度時，再放入食物。
- 用於烹飪的烤架的放置位置描述如下(從下往上)：  
1. 低層 2. 中層 3. 高層 第4層和第5層主要適用於燒烤和烘烤。

## 參考食譜

### 肉類






食材	重量(KG)	放置位置	烹調模式	溫度(°C)	時間(分鐘)	配件
小牛肉	2.0	低層		190-210	85-90	烤盤
				180-200	90-95	
				180-200	80	
牛肉	0.6	中層		190-210	45-50	烤盤
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
牛肉餡餅	1.0	中層		175-180	45-50	烤盤
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
帶骨牛排	0.5	中層		220	15	烤架
			ECO	220	15	
牛排	1.0	中層		220	15	烤盤
				220	25-30	
紅燒牛排	1.0	中層		180-200	33-45	烤盤
				180-200	25-30	

食材	重量(KG)	放置位置	烹調模式	溫度(°C)	時間(分鐘)	配件
豬肉	1.0	中層		180-190	50-55	烤盤
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
帶骨豬排	0.5	中層		200-220	15	烤架
豬肘	1.5	中層		190-200	85-90	烤盤
				190-200	40-50	
						
乳豬	1.4	中層		190-210	60-70	烤盤
				170-190	70-75	
						
豬排	0.5	中層		190-210	25-30	烤盤
				190-210	30	
						
豬蹄	1.0	中層		190-210	50-55	烤架
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
野豬肉	2塊	中層		180	15	烤盤
				190-200	12-15	
						
羊肉	1.0	中層		190-210	35-40	烤盤
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	

### 家禽

食材	重量(KG)	放置位置	烹調模式	溫度(°C)	時間(分鐘)	配件
鴨肉	1.5	低層		190-210	55-60	烤盤
				170-190	45-55	
						
鴨胸肉	0.4	高層		180-190	10-12	烤架
				200-210	8-10	
						
鴨腿	2隻	中層		170-190	45-50	烤盤
				160-180	55-60	
						
雞肉	1.2	低層		190-210	55-60	烤盤
				170-190	50-55	
						
雞腿	4隻	中層		190-210	25-30	烤盤
				190-200	50-55	
			<b>ECO</b>		190	
火雞	4.0	低層		190-200	70-75	烤盤
				180-200	65-70	
						

### 配菜

食材	重量(KG)	放置位置	烹調模式	溫度(°C)	時間(分鐘)	配件
烤馬鈴薯	1.0	低層		200-220	20-25	烤盤
				180-200	40-45	
烤蔬菜	1.0	中層		190-210	30-45	烤架
烤蘑菇	0.5	中層		200-210	13	烤架
義大利千層麵		中層		200-210	35-40	烤盤

## 魚類

食材	重量(KG)	放置位置	烹調模式	溫度(°C)	時間(分鐘)	配件
椒鹽海鱸	1.0	中層		180-200	20-25	烤盤
				190-200	18-20	
海鯛	1.0	中層		190-200	20-25	烤架
				190-200	10-15	
			ECO			
鱈魚	1.1	中層		190-210	15-20	烤盤
				180-200	10-12	
鮭魚	1.1	中層		190-200	15-20	烤盤
				200-210	10-15	
			ECO			
魚肉餡餅*	0.5	中層		180-190	18-20	烤盤

\*需要對烤箱進行預熱，待烤箱達到預設的溫度後，再將食物放入烤箱中烹飪。

## 披薩

食材	重量(KG)	放置位置	烹調模式	溫度(°C)	時間(分鐘)	配件
厚餅皮披薩	0.6	中層		190-210	30-35	烤架
				190-200	20-25	
薄餅皮披薩	0.6	中層		190-200	15-20	烤盤
				200-210	10-15	

## 麵包

食材	重量(KG)	放置位置	烹調模式	溫度(°C)	時間(分鐘)	配件
白麵包	0.5	中層		200-220	20-25	烤盤
黑麥麵包	0.15	中層		200-220	10-15	烤盤
全麥麵包	0.15	中層		200-220	10-30	烤盤

麵包需先醒麵： 100°C，約30分鐘。

## 甜點

食材	重量(KG)	放置位置	烹調模式	溫度(°C)	時間(分鐘)	配件
海綿蛋糕*	0.5	中層		180-200	25-30	淺烤盤
				190-200	20-25	
甜甜圈*	0.5	中層		170-190	20-25	淺烤盤
				170-180	25-30	
脆皮蛋糕*	0.5	中層		180-190	15-20	淺烤盤
				170-180	15-20	
油酥糕點*	0.3	中層		180-190	20-22	烤盤
				180-190	18-20	
鬆餅*	0.5	中層		180-190	18-20	烤盤
起司派*	0.4	中層		180	60-65	烤盤
				180-190	20	
泡芙酥皮*	0.5	中層		190	30	淺烤盤
起司蛋糕	0.8	中層		180	30-35	淺烤盤
				180-190	25-30	
蜜糖吐司脆條*	0.6	中層		170-190	40-45	淺烤盤
				180-190	35-40	
蛋白酥*		中層		100-110	190	淺烤盤
				100-110	170-180	
杏仁蛋白餅乾*	0.5	高層		110-120	15-20	烤盤
優格	1升	***		45-50	8小時	
蜜餞	1.0	中層		100-110	18-20	杯子
杯子蛋糕*	0.4	中層		200	30	烤盤
麵團*	0.4	低層		200	25	淺烤盤
海綿蛋糕*	0.6	中層		165-180	45-55	烤盤
香露蘋果	0.5	低層		160-170	35	平盤
焦糖布丁	1升	中層		100	60-70	烤盤
泡芙酥皮*	0.2	中層		190-200	8-12	烤盤

\*需要對烤箱進行預熱，待烤箱達到預設的溫度後，再將食物放入烤箱中烹飪。

\*\*\*將優格鍋直接放置在烤箱的底部。

## 解凍

用烤箱解凍時，請遵循如下操作事項：

- 在放入烤箱前，食物的包裝應去除，並將食物放置在烤盤或者餐盤上。
- 解凍較大的肉或者魚，將肉或者魚放置在烤架上，在其下放一個烤盤收集湯汁。
- 肉和魚在烹飪前不需要完全解凍。只需要肉的表面變軟即可進行烹調。
- 已解凍的食物，不要再重新解凍。
- 食物解凍所需的時間依環境溫度，食物重量和冷凍的程度不同而不同。

食材	低溫		高溫	
	重量	時間	重量	時間
麵包	0.5 KG	35分鐘		
蛋糕	0.5 KG	25分鐘		
魚肉	0.5 KG	30分鐘		
	1 KG	40分鐘		
雞肉			1 KG	75分鐘
			1.5 KG	90分鐘
牛肉			0.5 KG	40分鐘
碎肉			0.5 KG	60分鐘
			1 KG	120分鐘

## 06. 清潔保養

### 警告！



在清潔之前請先斷開電源。

### 清潔烤箱外部和烤箱配件

- 用溫熱的肥皂水或者中性清潔劑清潔烤箱外部和烤箱配件。
- 當清潔不鏽鋼表面或者塗層表面時，謹記只能使用海綿或者柔軟細密的抹布清潔。

### 提示！



千萬不要將伸縮滑軌放進洗碗機洗滌。放在洗碗機中清洗伸縮滑軌，會導致滑軌上的潤滑油被清除，從而導致滑軌卡住，影響滑軌的正常工作性能。

### 清潔烤箱內部

- 每次使用結束後請記得清潔烤箱內部，去除食物殘留的油脂和殘渣，如果不及時清理，在將來的使用過程中會產生煙氣和異味，也會出現頑固的污漬。
- 在烤箱冷卻後，用尼龍刷或海綿和熱肥皂水清洗有陶瓷塗層表面的部位(如烤箱底部)。烤箱專用的清潔產品必須在遵循製造商的指導說明的情況下，僅限用於有陶瓷塗層表面的部位。

### 警告！

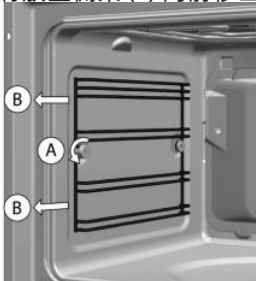


嚴禁用蒸氣或者高壓水柱清潔設備對烤箱內部進行清潔。

- 不要使用金屬擦洗墊，鋼絲刷或其它摩擦性的工具，因為它們都會損壞烤箱的表面。
- 隨著使用時間的增加，某些食物的烹飪，如馬鈴薯，醋及椒鹽類美食會引起陶瓷塗層顏色的變化。這是正常現象，不會影響烤箱的正常性能。不要使用上述所提及的強力清潔方式嘗試清除這些污漬，因為這樣做會導致烤箱陶瓷塗層表面不可以修復的損壞。
- 經常清潔烤箱門的密封條，去除殘留的食物油脂或者殘渣。這樣做有助於防止在後續的烹飪過程中門封條的損壞和毀壞。
- 建議在不拆除門封條的情況下做清潔的操作。

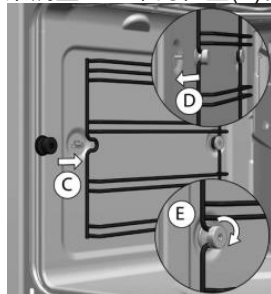
## 拆卸側架

1. 移除烤箱內部的所有配件。
2. 擰開側架前端的固定螺絲(A), 將放置側架(B) 向前移出。



## 安裝側架

1. 將後端的凹槽插入後面的固定螺絲中。
2. 將側架前端的凹槽固定在前面的固定螺絲(C)中。
3. 擰緊螺絲(D)以固定側架, 旋轉螺母直至側架調整至正確的位置(E)。

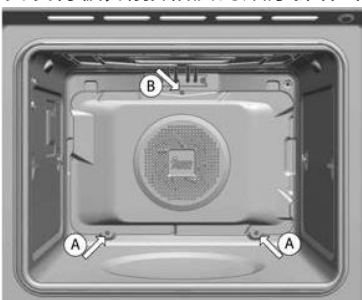


## 拆卸背板

### 提示!

拆除背板前, 請先拆卸兩側的側架。

1. 擰下背面底部的螺絲(A)和頂部的螺絲(B)。
2. 安裝背板, 請按相反的順序操作即可。

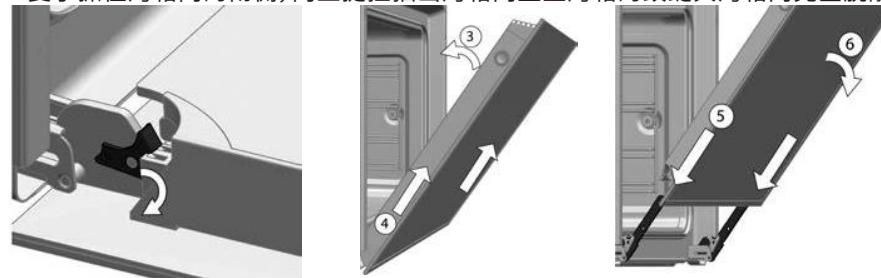


### 警告!

為了您的安全, 嚴禁在沒有背板的情況下使用烤箱(背板是用來保護背部的風扇)。

## 拆卸門板

1. 打開烤箱門至90°
2. 通過旋轉烤箱門鉸鏈兩側的卡銷制動鉸鏈。
3. 關閉烤箱門至關門狀態。
4. 雙手抓住烤箱門的兩側, 向上提拉抽出烤箱門直至烤箱的鉸鏈與烤箱門完全脫離。



## 安裝門板

1. 雙手抓住烤箱門底端的兩側, 將兩側鉸鏈的插銷插入烤箱門上的卡套中, 並讓門卡緊。
2. 打開烤箱門至90°。
3. 將烤箱兩側的卡銷恢復至原位置。

### 警告!

通過轉動卡銷確認烤箱門已經完全插入卡套中。如果沒有, 當你關上烤箱時, 制動卡銷會卡住鉸鏈。

### 提示!

如果卡銷很難轉動, 用扁平的工具旋轉。

## 清潔烤箱門

### 警告!

如果在烤箱門固定在烤箱上的狀態下, 拆卸烤箱內門, 需保持鉸鏈制動卡銷處鎖定狀態。如果不是, 烤箱門將會關閉, 未固定的隔熱玻璃可能會破碎而導致受傷。

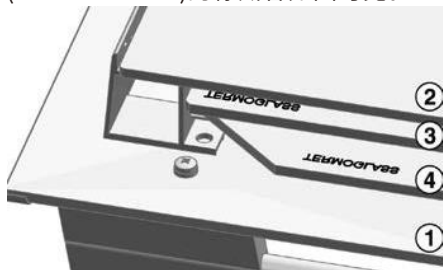


1. 用手指同時按壓位於箱門兩側頂端的按鈕。
2. 保持按壓兩側的按鈕, 同時拉出烤箱門頂端的塑膠密封件。
3. 取下烤箱門隔熱玻璃。用玻璃製品清潔劑或者肥皂清潔玻璃, 用水清洗, 再用抹布擦乾。

### 警告!

當取下烤箱內門隔熱玻璃時, 請留意烤箱門玻璃的次序和位置, 因為完成清潔後, 內門玻璃的安裝必須按照次序和位置安裝。

- 4.清潔完後，將印在第3號和第4號玻璃上的隔熱玻璃相同的位置，印在該玻璃上的隔熱玻璃 (TERMOGLASS)的標識會如圖可見。



- 5.將第2號玻璃帶印刷標識的一面朝烤箱門內的方向放置。  
6.將門頂端的塑膠密封件閉上，確保側邊的卡鍵進入卡套內。

**警告!**  
如果任何一塊隔熱玻璃有缺失，千萬不可使用烤箱烹飪。

### 更換照明燈

**警告!**  
更換烤箱照明燈前，請確保烤箱電源已斷開。

所更換的燈泡必須可以耐受300°C高溫。可從技術服務部門訂購該燈泡。

**警告!**  
不要用手直接觸碰明燈，因為照明燈可能很燙。









更換照明燈時，請按如下步驟操作：

- 1.斷開烤箱電源連接：將烤箱插頭從插座中拔出或者斷開烤箱供電電路。
- 2.擰鬆並拆除照明燈罩。
- 3.撤除照明燈。
- 4.安裝新的照明燈。
- 5.擰緊照明燈罩至原定位置。
- 6.將烤箱重新連接電源。



## 07. 簡易故障排除

常見問題	解決方法
烤箱不作動	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 檢查電源是否連接。</li> <li>• 檢查保險絲及電路斷電器的安裝。</li> <li>• 確保計時器設置在手動或程式定時的位置。</li> <li>• 檢查功能選擇器和溫度選擇器的位置。</li> </ul>
烤箱照明燈不亮	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 更換照明燈。</li> <li>• 檢查照明燈是否正確安裝。</li> </ul>
觸碰按鍵時，沒有任何反應	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 檢查是否啟動兒童安全鎖功能。</li> </ul>
加熱指示燈不亮	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 設定烹飪溫度。</li> <li>• 設定烹飪功能。</li> <li>• 加熱指示燈只有在加熱到預設烹飪溫度前才會亮起。</li> </ul>
烤箱工作時產生煙霧	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 第一次使用屬於正常現象。</li> <li>• 定期的清潔烤箱。</li> <li>• 盡可能地減少烤盤內油脂殘留物。</li> <li>• 建議不要使用烹飪指導表中的最高溫度。</li> </ul>
未達到預期的烹飪效果	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 參考操作指南選擇適合的烹調模式和溫度時間。</li> </ul>
烤箱配件和側架損壞	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 高溫熱解清潔過程中未移除烤箱配件和側架。</li> </ul>
烤箱陶瓷塗層的顏色有改變或者出現污漬	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 某些食材中含化學成分會導致陶瓷塗層顏色的改變。</li> <li>• 這屬於正常現象，不會損壞陶瓷塗層的物理屬性。</li> </ul>
如果烤箱在工作的過程中，出現異常噪音	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 檢測內腔是否有金屬製品，導致電弧現象的產生。</li> <li>• 檢查烹飪器皿是否觸碰設備內壁。</li> <li>• 檢查內腔中的烹飪配件或者烹飪設備是否鬆動。</li> </ul>

常見問題	解決方法
食物不加熱或者加熱非常慢	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 檢查是否無意使用了不適合的烹飪器皿。</li> <li>• 檢查是否選擇了正確的烹飪時長和火力檔位。</li> </ul>
烹飪結束後，會聽到一些噪音	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 這不是故障。烹飪結束後，設備的冷卻風扇會持續工作一段時間。當內腔和關鍵零件的溫度冷卻後，設備冷卻風扇會自動關停。</li> </ul>
烤箱已經關閉，圖標  仍然亮起，並且烤箱門打不開	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烤箱門鎖功能被啟動。</li> <li>• 取消烤箱門鎖功能，請參考產品使用說明書操作。</li> </ul>
烤箱在工作，圖標  亮起，並且烤箱門打不開	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烤箱門鎖功能被啟動。</li> <li>• 將功能和溫度選擇器調至關閉位置。</li> <li>• 取消烤箱門鎖功能，請參考產品使用說明書操作。</li> </ul>
功能選擇器調至  位置，選擇高溫自清模式(P1,P2 或者P3)，但  圖標開始快速閃爍，並且嗶嗶聲響起。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烤箱門未正確關閉，所以烤箱門未鎖定，高溫自清程序被中斷，請檢查烤箱門，確保其正確關閉。再將功能選擇器調至關閉位置，再重新設置高溫熱解功能。</li> </ul>
功能選擇器調至  位置，選擇高溫自清模式(P1,P2 或者P3)，但  圖標不亮，烤箱不加熱。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 在烤箱門正確關門狀態下，烤箱門鎖開關工作異常。</li> <li>• 請聯繫台灣櫻花，因為烤箱門鎖開關可能出現故障。</li> </ul>
高溫自清過程已經結束，烤箱冷卻，但是烤箱門仍然被鎖，圖標  和0:00 保持閃爍。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 當高溫自清程序結束時，請將烤箱功能選擇器旋鈕調至關閉位置。</li> <li>• 將功能和溫度選擇器調至關閉位置。</li> </ul>
功能和溫度選擇器已調至關閉位置，烤箱門仍然被鎖。	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烤箱還未冷卻至安全開門溫度。</li> <li>• 等待烤箱冷卻，直到圖標 不亮。</li> </ul>

## 08. 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](http://www.teka.com.tw)



官方網站