

TEKA



產品說明書

STEAKMASTER

專業牛排烤箱

www.teka.com.tw

F74-A546



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	9
05. 烹調指南	28
06. 清潔保養	34
07. 簡易故障排除	38
08. 台灣櫻花維修保固	40

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、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	STEAKMASTER
電壓	220V/60Hz
產品尺寸	W595 x D559 x H595 mm
額定功率	3518W
溫度	50-250°C
容量	71L
產地	西班牙

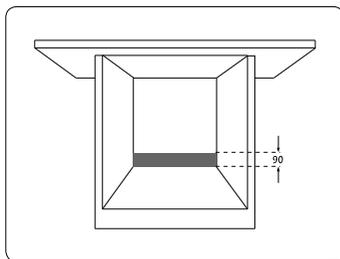
本產品遵守台灣限用物(RoHS)法令規章，揭露路徑：
www.teka.com.tw\產品類型\烤箱\選擇XX型號\RoHS環境保護

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

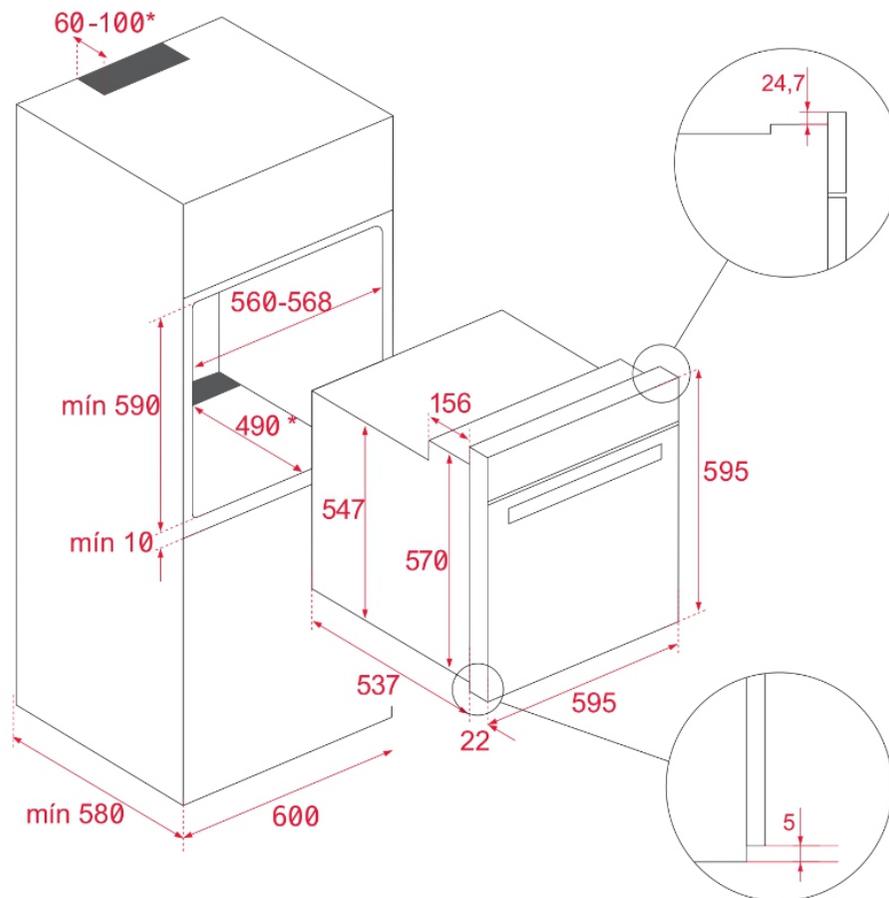
- 移動烤箱時，請握緊烤箱兩邊的手柄移動，禁止使用烤箱門上的手柄移動。
- 不要將烤箱安裝在裝飾門板後面。這樣會導致烤箱過熱。
- 如果烤箱安裝在檯面下面，請嚴格遵循相關安裝規範去安裝。
- 一般而言 任何位於烤箱背部的突出部件 (如櫥櫃背板、管道、插座基座等等) 均應避開。
- 當總電源的插座基座位於烤箱安裝的開孔空間範圍內，該電源基座僅可安裝於圖中的陰影區域內。



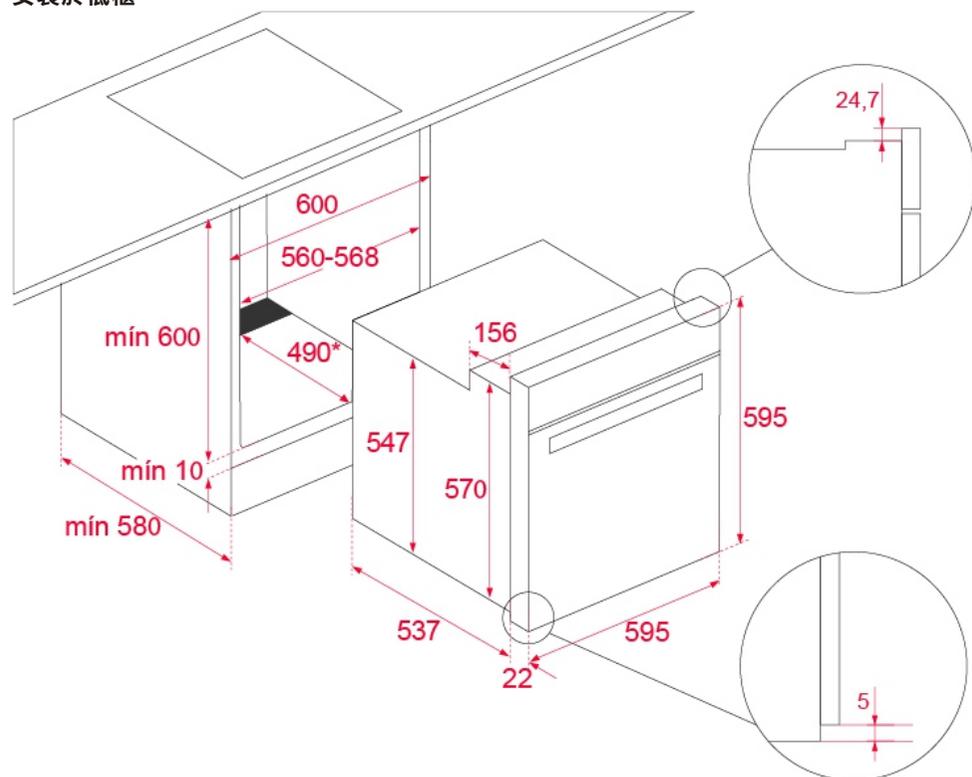
安裝說明

- 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。

安裝於高櫃



安裝於低櫃



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。

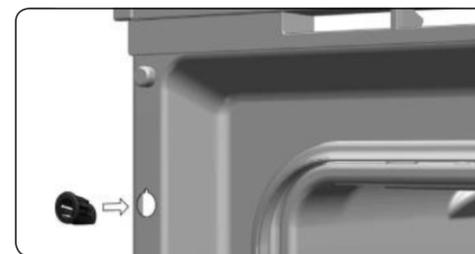
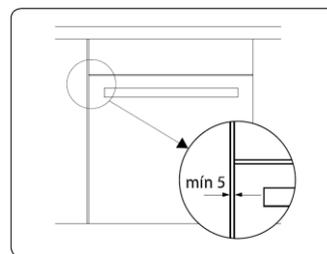
烤箱安裝

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，將隨機附帶的塑膠堵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。



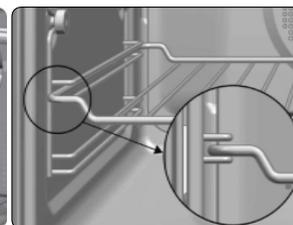
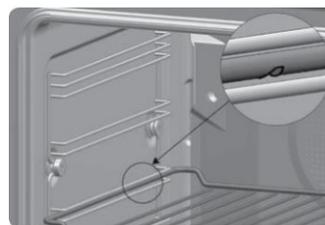
其他重要說明

1. 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釉表面。
2. 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。
3. 在烹飪過程中關閉烤箱門時，可能會聽到烤箱內部氣流的聲音。這屬於正常現象，是由關閉烤箱門時所產生的氣壓所造成的，保證烤箱內腔的密封性。

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. 烤盤的前部有一個翼片，便於移取烤盤。烤盤帶翼片端應該朝烤箱正前方位置。



伸縮滑軌安裝

警告!

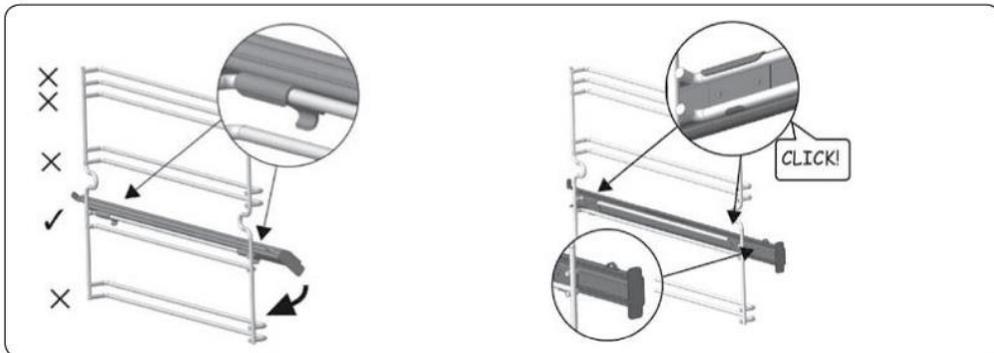
單層伸縮性滑軌必須安裝在第1、2、3和5層從下往上。

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。

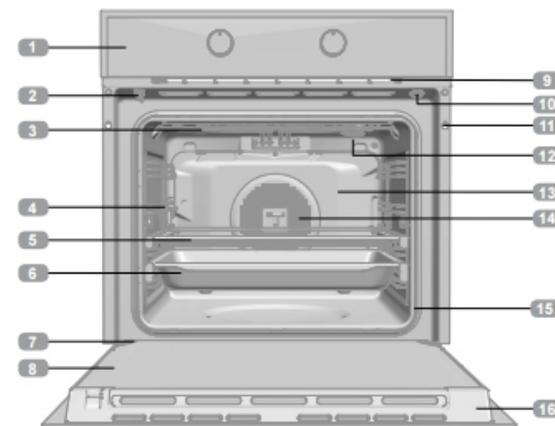


注意!

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

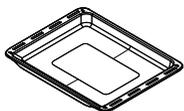


- | | |
|------------|-----------|
| 1. 控制面板 | 9. 出風口 |
| 2. 門鎖 | 10. 櫥櫃固定孔 |
| 3. 陶瓷炙燒加熱板 | 11. 定位孔 |
| 4. 烤盤側架 | 12. 照明燈 |
| 5. 烤架 | 13. 背板 |
| 6. 烤盤 | 14. 風扇 |
| 7. 鉸鏈 | 15. 烤箱門封條 |
| 8. 烤箱玻璃內門 | 16. 烤箱門 |

產品配件



烤架



烤盤



鑄鐵烤架

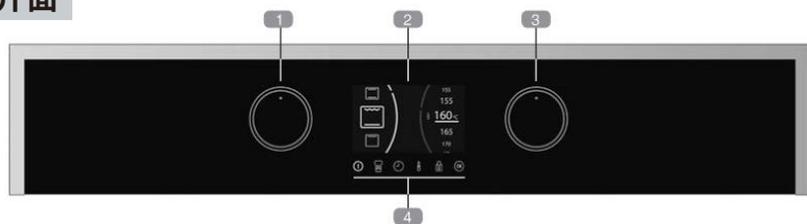


手套



牛排刀

操作介面



1. 烹飪模式旋鈕 2. 顯示螢幕 3. 烹飪溫度控制旋鈕 4. 觸控按鍵

符號	名稱	符號	名稱
①	烤箱開關		私人烹飪助理
⌚	時鐘和烹飪時間設定		烤箱溫度設置
	門鎖&系統鎖開關	ⓄK	確定鍵/內部照明燈開關

開機及時間設定

當烤箱第一次通電時，Teka Logo會顯示，隨後，時鐘12:00會在顯示螢幕上閃爍。烤箱只有在設置時間後，才可使用。

時間設置方法：左邊的控制旋鈕選擇小時數，右邊的控制旋鈕控制分鐘數。

通過按ⓄK鍵確認時間設置或者等待幾秒鐘即可。聲響提示音確定時間設置完成。

時間變更

烤箱在待機狀態時(螢幕開啟狀態)，按住⌚按鍵，直到時間在閃爍。按如下的步驟改變時間值：

⚠ 警告！

觸控按鍵的靈敏性與環境工況相關。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，時鐘/計時器不能正常反應，拔下烤箱插頭幾分鐘後，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。

螢幕開啟/待機

烤箱有插上電源但不運轉時仍會出現左圖此螢幕。

如果系統鎖或門鎖是啟動的，或符號會出現在螢幕的左側區域。

如果您已設定響鈴，則螢幕將停止顯示時間，並顯示倒數計時，如右圖所示。



選擇功能

當選擇烹飪功能，自動食譜或預約定時器程序時，螢幕將分為兩部分：

左側旋轉盤：

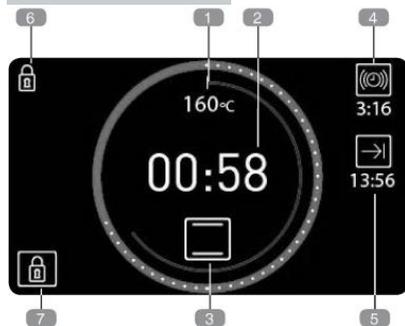
這部分螢幕顯示可用的烹飪設定，自動食譜和預約定時器程序。要選擇其中任何一種，請轉動左側轉盤，直至出現所需功能，並使用按鈕ⓄK確認選擇（如果不按任何按鈕，烤箱將在幾秒鐘後自動確認）。

右側旋轉盤：

螢幕的這一部分顯示的是根據所選模式設定的值：溫度、重量、持續時間、結束時間等。要選擇一個數值，轉動右側旋轉盤，直到出現所需數值，並使用按鈕ⓄK確認選擇（如果您不按任何按鈕，烤箱將在幾秒鐘後自動確認）。



烹飪螢幕顯示



在烹飪過程中，烤箱的狀態信息會顯示在中間顯示螢幕的周圍：

內圈溫度圓環：紅色的，顯示刻度上的選定溫度。

外圈時間圓環：

- 顯示食物烹飪時間長短時，該圓圈呈紅色。每2分鐘會出現一個白點。
- 顯示完成烹飪時間剩餘時間(倒計時)時，該圓圈呈藍色。白點將每2分鐘會消失一次。

這些圓圈裡面顯示下列烹飪信息：

1. 選定溫度：每當烤箱向食物傳熱時，圖示°C將閃爍直至達到所選溫度。
2. 烹飪時間：
 - 如果預約定時器沒有被設定，則會顯示已經過的烹飪時間，並在該時間周圍出現紅色圓圈。
 - 如果計時器已設定，則會顯示烹飪結束(倒數計時)的剩餘時間，並且該圓圈將變為藍色。
 - 如果烤箱已設定，但設定為預約定時烹飪(烹飪尚未開始)，則會顯示設定的總烹飪時間。
3. 烹飪設定或自動食譜選擇：

在圓圈之外，會顯示其他設定的信息，如果時間已設定，則會顯示在螢幕右側。
4. (C) 預約定時器：看到倒數計時信號表示烹飪時間已結束。
5. →|完成時間。
6. 系統鎖面板鎖定：啟動時，兒童安全鎖將亮起。
7. 門鎖：僅適用於熱解模式。當手動門鎖被啟動時，該圖示將亮起。

功能說明

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。

上下火+旋風烹調

適合燒烤與烘焙。透過風扇使爐內熱度均勻分散，可減少烹調時間。

上火燒烤與下火烹調

理想燒烤模式，適合各種大小不同之肉類。

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。

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。

下火烹調

烤箱從下方加熱，適合溫盤或發酵麵糰。

下火+旋風烹調

適合烤Pizza、塔或派。

旋風烹調

透過烤箱後方之風扇吹送熱能、散熱均勻，可同時放置2層食材烘烤。

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，利用爐內餘熱繼續烹調食物。適合魚類與各式烤肉。

慢燉

針對傳統的燉煮食材特別設計之功能，是低溫與長時間烹調模式。

麵糰發酵

特別為製作麵包與糕點所設計的功能。

解凍

適合需要慢速解凍的食物，如湯、派皮、塔、蛋糕等等。

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。

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。

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  或  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，祛除異味。
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。

一般模式



1. 選擇功能。
2. 按烤箱開關鍵 ，烤箱進入待機模式。
3. 旋轉左側的旋鈕直到選定所需的烹飪功能。
4. 選定功能的推薦烹飪溫度將會顯示在螢幕的右側。
5. 如果需要改變溫度，可以通過旋轉右側的旋鈕調整。
6. 按  鍵，確認設置。
7. 烤箱開始加熱。

在烤箱烹飪過程中，您可以：

- 可旋轉左側的旋鈕改變烹飪模式。
- 可旋轉右側的旋鈕改變烹飪溫度。
- 通過按計時器按鍵 ，設置烹飪計時器，烹飪時長，烹飪結束時間點。

快速預熱

1. 選定功能和溫度後，即自動進入快速預熱，指示符號燈  會亮起。
2. 達到設定溫度後，機器會發出蜂鳴聲，提醒您可將食物放入烤箱。
(按  鍵可關閉蜂鳴聲)

私人烹飪助理(CPA)

按烤箱開關鍵 ，烤箱進入待機模式。按私人烹飪助理指示符號燈 。



菜單選擇：旋轉左側的旋鈕直到您需要烹飪的食物類型指示符號燈顯示。

所選食物類型的可烹飪菜單顯示在螢幕的左側。旋轉右側的旋鈕選擇烹飪菜單，按  鍵確認。

在螢幕的右側，烤箱烹飪設置的相關信息將會顯示。

食物重量：通過旋轉右側的旋鈕選擇，按鍵確認。

溫度設置：旋轉右側的旋鈕選擇推薦的溫度或者更改溫度，按  鍵確認。

上色程度：對於某些菜單，您可以選擇高、中、低的上色程度。

當所有的設置已經完成，按鍵確認。烤箱開始工作，烹飪顯示螢幕上將會顯示烹飪溫度。

大圖示-品項	中圖示-食材	注意
 家禽	 雞肉	
	 鴨肉	
	 鵝肉	
	 火雞	
	 雞腿	
 肉類	 乳豬	
	 牛肉	
	 羊肉	
	 排骨	
	 魚肉	 鱈魚
	 鮭魚	
 麵包	 白麵包	
	 黑麥麵包	
	 全麥麵包	
 披薩	 厚餅皮披薩	
	 薄餅皮披薩	
 甜點	 模型蛋糕	
	 大尺寸水果蛋糕	
	 蘋果派	
	 托盤蛋糕	

 表示此菜單需要烹飪過程中，翻轉食物。

 表示此菜單需要烤箱在空置的情況下，先預熱。

食物翻面:

- 私人烹飪助理菜單表中帶有○圖標的菜單, 在烹飪過程中, 食物需要翻面。
- 烤箱會通過聲響提示音和指示符號燈○通知您對食物翻面的時間。
- 打開烤箱門對食物翻面, 聲響提示音自動關閉。

當所有的設置已經完成, 按鍵確認。烤箱開始工作, 烹飪顯示螢幕上將會顯示如下信息:

- 剩餘烹飪時長
- 所選菜單

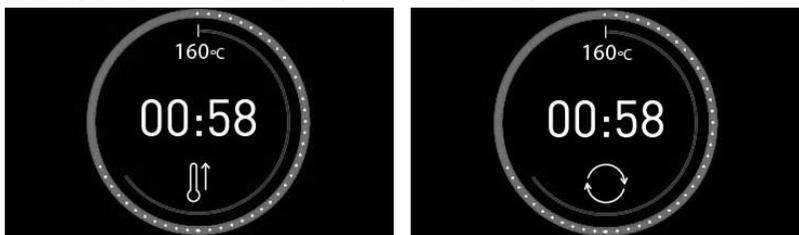
當烹飪結束時, 聲響提示音將會持續響90秒鐘, 同時烹飪指示符號燈會閃爍。按任意觸控按鍵關閉提示音。烤箱將會自動關閉。

提示!

- 烹飪開始的前10分鐘, 您可以更改食物的重量, 上色程度, 或者設置烹飪結束時間點。
- 10分鐘後, 這些設置將會被確定, 不可以再更改。
- 如需更改烹飪設置, 顯示螢幕會返回至烹飪設置界面。

預熱

- 私人烹飪助理烹飪章節中相關菜單帶圖標⚡, 表明食物在放置烤箱前, 需要對烤箱預熱。
- 當您選定一個菜單, 烹飪開始後, 指示符號燈⚡將會出現在顯示螢幕上。當烤箱達到預設的溫度時, 該指示符號燈將會閃爍, 聲響提示音響起, 提示您現在可以將食物放置於烤箱中。



電子時鐘設定

計時器選項

您可以使用以下計時器選項對烹飪模式進行設置。

Ⓞ **鬧鐘提醒:** 設定的鬧鐘提醒時間結束, 聲響提示音響起, 烤箱不會停止加熱。烤箱不在工作狀態, 也可以使用該鬧鐘提醒功能。

提示!

- 無論烤箱是否在工作, 您都可以設置鬧鐘提醒功能。
- 剩餘時間的顯示計時器功能只有在烤箱工作的狀態下才可以設置。

⌂ **烹飪時長:** 可設置烤箱烹飪時長。

設定的烹飪時間結束時, 會有聲響提示音, 指示符號燈⌂將會閃爍, 烤箱自動停止加熱。

→ **烹飪結束時間點:** 可設置烤箱停止工作的時間點。

到達設定的烹飪結束時間點, 會有聲響提示音, 指示符號燈→將會閃爍, 烤箱自動停止加熱。

⌂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。

提示!

如需設置此計時器選項, 必須同時設置烹飪時長和烹飪結束時間點。

您可以在烹飪過程中任意時候, 設置計時器功能。同樣地, 您也可以更改當前的計時器設置。

提示!

如果您已選擇自動食譜, 烤箱將會自動確定烹飪時長, 所以烹飪時長計時功能不可以設置。但是, 你可以通過如下方式:

- 在程序開始前10分鐘, 可設置烹飪結束時間點。
- 可在任何時候, 設置計時器功能。

計時器設定



烹飪過程中設置

1. 按指示符號燈Ⓞ進入計時器選項菜單。
2. 旋轉左側旋鈕選擇所需的計時器選項。
3. 旋轉右側旋鈕選擇烹飪時長或者烹飪結束時間點。
4. 按Ⓞ鍵確認您的選擇。
5. 烹飪顯示螢幕將會重新顯示, 設置的計時器會顯示在中心圓環的右側。

提示!

- 設定的烹飪結束時間點必須是在當前時間之後。
- 當設定完烹飪結束時間點後, 螢幕顯示當前時間。

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。對於日常簡單清理，不要讓髒污積聚在烤箱內，請定期清潔烤箱。

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釉塗層。

總是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。

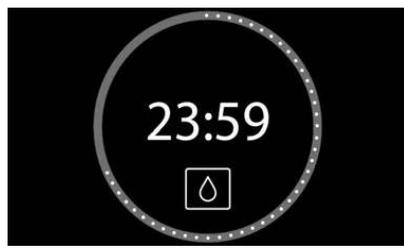
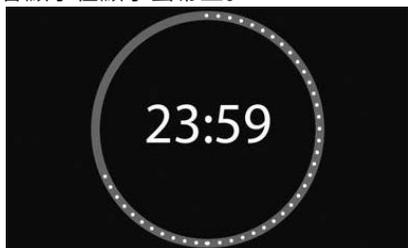
首先，將烤盤及烤箱內的所有配件移出，包括烤盤、側架。請按照保養章節的說明操作。

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. 打開烤箱，旋轉左側旋鈕，選擇  功能，按  鍵確認。
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。指示符號燈  緩慢閃爍，水自清循環剩餘時間將會顯示在顯示螢幕上。



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，按  鍵關閉烤箱。

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  快速閃爍。
6. 按任意鍵，可關停提示音，指示符號燈  消失。
7. 烤箱會自動關閉。
8. 用濕的抹布擦拭清潔後任何污漬和殘留的水漬。

HYDROCLEAN®水自清過程需在低溫條件下進行的。烤箱冷卻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，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。

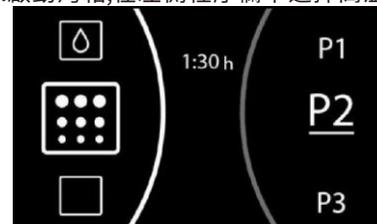
警告！

- 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. 啟動烤箱，在左側程序欄中選擇高溫熱解  程序。



2. 根據您烤箱的油污程度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1.5個小時；

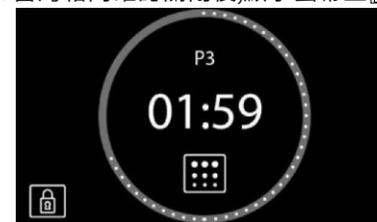
P3: 密集熱解，持續加熱2小時。

3. 關閉烤箱門，按  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， 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。

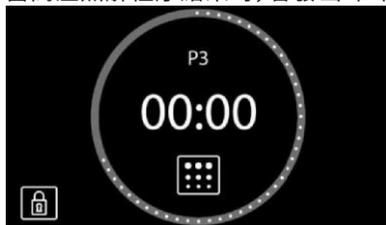
4. 當烤箱門確認關閉後，顯示螢幕上  符號亮起，倒計時同時顯示。



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菜單，選擇結束時間，請按  鍵進行確認。

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



6. 按任意鍵可取消提示音。

7. 烤箱將自動關閉。

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，持續亮直到整個冷卻程序結束。
- 當整個烤箱冷卻下來，標識消失，烤箱相應門鎖解除鎖定。
- 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。
- 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！

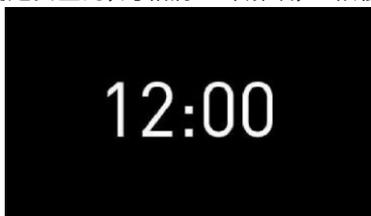
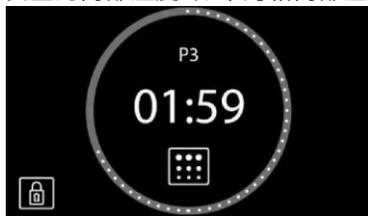


由於烤箱內部溫度較高，冷卻過程可能會根據室溫而有所不同。

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. 按  鍵停止高溫熱解功能。
2. 相對於室內溫度過高：在這種情況下，烤箱門持續鎖定直到溫度下降到安全溫度。符號  將出現在螢幕上。當門能被打開時，符號  將消失，時間將會再次顯示在時鐘顯示螢幕上。
3. 安全的內部溫度：如果烤箱內部溫度是安全的，烤箱將立即解鎖，並恢復到起始螢幕。



兒童安全鎖

此功能可鎖定控制面板，烤箱在任何狀態下，都可以使用此功能。

- 烤箱待機狀態：當您觸碰  鍵，兒童安全鎖將不會允許烤箱開機。
- 烤箱工作狀態：烤箱在工作過程或者設置預約程序，兒童安全鎖功能被啟動，觸控面板將沒有反應，門也同時被鎖上無法打開，旋鈕功能也無法調整。
- 啟動兒童安全鎖：長按  鍵直到聽到嗶聲提示音，同時提示符號燈  和  出現。
- 解除兒童安全鎖：長按  鍵直到聽到嗶聲提示音，同時提示符號燈  和  消失。

介紹SteakMaster

烤箱上部的獨家加熱系統，將徹底改變您料理肉品的方式。由TEKA特別設計的陶瓷加熱板，以強烈高溫加熱肉品（加熱板表面高達700°C）。這種全新的集中加熱功能，再加上特殊的鑄鐵烤架，可以使肉的外表均勻密封，同時烤出菱格紋路；可將肉汁、香氣和口感保留下來。烤箱需插電並關上門使用，確保烤箱內的強烈熱能不會散發到外部，因此在家中運用這種料理方式安全又方便。

除了煮出完美的牛排，也可以用來料理其他的肉品、魚類，甚至蔬菜。

烤箱有清潔功能，讓清潔的工作變得快速、簡單和舒適，而無需化學產品或人工費力。請根據烤箱的髒污程度選擇合適的清潔模式；結束後，請用濕布擦拭表面以清除灰塵（請參閱清潔功能）。

SteakMaster模式

烤箱功能

除了一般的料理功能外，您也可以使用SteakMaster獨家功能進行料理。本說明書說明如何使用烤箱、料理方法以及設備的訣竅。

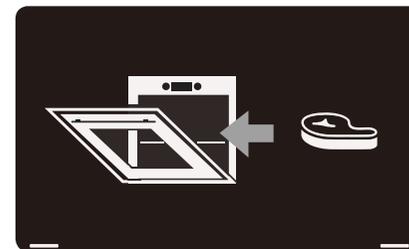
用烤箱功能進行料理

1. 按下【ON/OFF】開關按鈕啟動烤箱。
 2. 左旋轉側控制鈕，直到功能【】出現在螢幕上刻度盤的中央。
 3. 按下OK確認。
- 螢幕顯示歡迎使用功能。幾秒鐘後，螢幕將顯示三種不同烤箱料理模式：

-  回溫模式：特別推薦用於像專業廚師一樣正確料理肉品、獲得最佳料理效果。
-  手動模式：以手動模式料理。
-  自動模式：烤箱有多種自動程序，幫助您在各種情況下以及不同的需求，獲得所需成果。

回溫模式

回溫是為料理之前將肉品準備好。在烤箱40°C下放置20分鐘後，肉便可達到適合料理的溫度，且風味和口感獲得最佳效果。



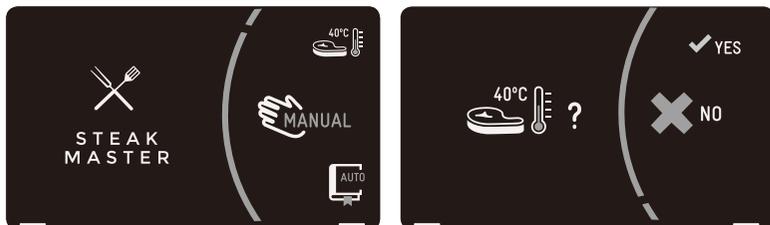
- 進入選單後，向右旋轉控制鈕選擇回溫模式，然後按下【OK】確認。
- 將肉放入烤箱。然後按下【OK】確認。
- 完成此步驟後，烤箱會要求您取出肉品，取出後按下【OK】結束功能。並返回主選單。

注意!
使用回溫模式之前，將肉品放置於室溫一段時間，以達到最佳效果。避免對剛從冰箱取出的肉使用【回溫】模式。

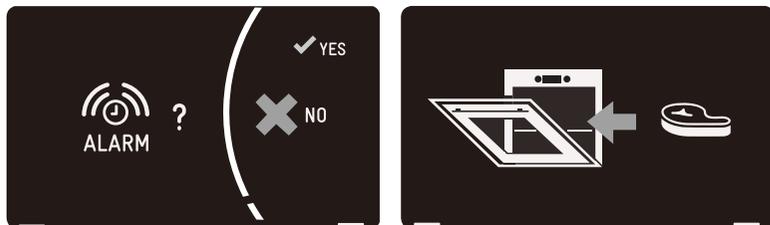
手動模式

手動模式中，最多可以使用烤箱功能33分鐘，含必要的預熱時間。

警告!
使用回溫模式之前，將肉品放置於室溫一段時間，以達到最佳效果。避免對剛從冰箱取出的肉使用【回溫】模式。



- 進入選單，向右旋轉控制鈕選擇手動模式，然後按下【OK】確認。接著，烤箱會詢問是否要使用【預熱模式】。如【YES】，則選單將導至前述之預熱步驟。
- 在這兩種情況下，烤箱都會提供設定定時選項，會在料理程序開始時(烤箱預熱之後)開始計時。如為【YES】，您會被導至時間選擇頁面，可以選擇最多5分鐘的時間。



- 選擇時間後，按下【OK】確認，預熱程序隨即開始。15分鐘的預熱期間，烤箱的特殊加熱板達到最佳料理條件。
- 預熱結束後，烤箱會提示您將食物放入。
- 放入食物後，按下【OK】。
- 如果有設定鬧鈴，則現在開始料理與倒數計時。您總共有18分鐘可以進行料理。
- 到了預設時間會聽到警示聲，表示可以從烤箱取出食物。

警告!

- 在烤箱中，應將鑄鐵烤架安裝在所示高度進行料理。
- 預熱過程，將將鑄鐵烤架放置在烤箱內非常重要，此為確保最佳料理效果的唯一方法。請參閱P.26的【如何使用烤箱鑄鐵烤架】部分。
- 預熱過程中請勿打開烤箱門，避免不必要的熱能散失。

注意!
使用烤箱時，料理過程會非常快速。建議您站在烤箱旁，隨時監控料理進度和時間，以確保最佳效果。如果不隨時注意烤箱，可能會導致煮過頭或燒焦。

這時要決定繼續料理或關閉烤箱。

- **關機:**請按【⏻】開關按鈕(ON/OFF)。
- **決定繼續料理:**

則應注意在總料理時間【33分鐘】的前2分鐘，螢幕會顯示警告訊息，通知烤箱將自動關機。
超過料理時間上限33分鐘，烤箱會自動關機。



- 過了這15分鐘時間，烤箱將顯示主選單，您可以根據需求繼續進行料理。
- 使用烤箱時，若在限制時間內完成料理並希望繼續使用其他功能，根據烤箱內部溫度而定，有可能會顯示此螢幕休息模式。

重要!
若烤箱因為超過了操作時間上限而自動關機，將顯示15分鐘的強制性休息螢幕，在此期間將無法使用烤箱。

自動菜單模式(AUTO)

輸入食物類型和尺寸的參數後，自動模式將以預設時間進行料理。請依螢幕上的指示來進行操作。

- 進入選單後，向右旋轉控制鈕選擇【AUTO】(自動)模式，然後按【OK】確認。

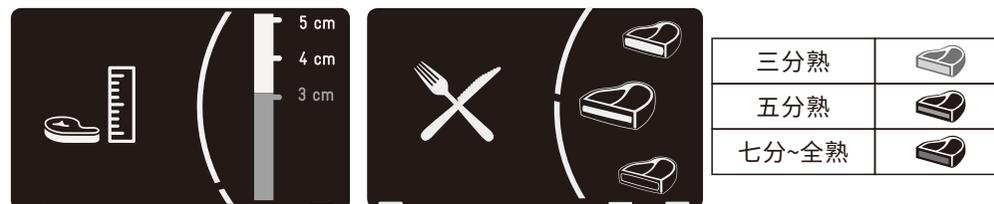


自動菜單提供七種不同的食物料理功能。(如下一頁)

重要!
自動菜單模式是烤箱提供的一種工具，用於獲得所需的料理效果，但並不包含所有料理。

食材	厚度 	熟度 	翻面 	烤架位置 	重複
戰斧/丁骨 牛排 	3公分	三分熟	否	①	是
		五分熟	是	①	是
		七分~全熟	是	②	否
	4公分	三分熟	否	①	是
		五分熟	是	①	是
		七分~全熟	是	②	否
	5公分	三分熟	否	①	是
		五分熟	是	①	是
		七分~全熟	是	②	否
肋眼 莎朗 紐約客 	2公分	三分熟	否	①	是
		五分熟	是	①	是
		七分~全熟	是	②	是
	3公分	三分熟	否	①	是
		五分熟	是	①	是
		七分~全熟	是	②	否
菲力牛排 	3公分	三分熟	否	①	是
		五分熟	是	②	是
		七分~全熟	是	②	是
	4公分	三分熟	否	①	是
		五分熟	是	②	是
		七分~全熟	是	②	否
漢堡 	2公分	五分熟	否	①	是
		七分~全熟	否	②	是
	3公分	五分熟	是	①	是
		七分~全熟	是	②	否
鴨胸 	300g	三分熟	否	①	是
		五分熟	是	②	是
		七分~全熟	是	②	是
	400g	三分熟	否	①	是
		五分熟	是	②	是
		七分~全熟	是	②	否
鮪魚 	3公分	五分熟	是	①	是
	4公分	五分熟	是	①	是
鮭魚 	2公分	五分熟	是	①	是
	3公分	五分熟	是	①	是

- 選擇食物類型後，旋轉右側控制按鈕，然後按下【OK】。接著選擇要料理食物厚度/尺寸(cm)。
- 食物料理厚度，如上圖面板操作所示食物的厚度應在建議的範圍內。
- 使用右側控制鈕選擇厚度並按下OK確認後，烤箱會顯示熟度：三分熟、五分熟或七分~全熟。選擇所需熟度並按OK確認。



- 最後，烤箱將顯示鑄鐵烤架如何放入烤箱。



- 警告!**
預熱時將鑄鐵烤架安裝在烤箱內是重點，為確保最佳料理效果。
- 接著，手動模式部分，烤箱預熱程序啟動。預熱結束後，螢幕會提醒您，請將食物放入。
- 警告!**
預熱過程中請勿打開烤箱門，避免不必要的熱能散失。
- 將食物放入烤箱後，按下【OK】，烤箱開始料理食物。螢幕會顯示剩餘的料理時間。
- 警告!**
使用料理過程非常快速。因此，我們建議您站在烤箱旁，隨時監控料理進度和時間，以確保最佳效果。如果不隨時注意烤箱，可能會導致煮過頭或燒焦。
- 如果需要將食物翻面，第一面的料理時間結束時，烤箱會提醒您將食物翻面。



- 將食物翻面並按下【OK】後，烤箱將繼續進行料理。
(請記得，如果不按【OK】，烤箱將不會加熱，也就不會料理到另一面。)
- 料理結束時，烤箱會提醒您，並在螢幕上表示您可以從烤箱中取出食物。按下【OK】即可關閉響鈴。

輔助料理-重複

- 完成操作後，根據食物類型，將詢問您是否重複該操作。



- 若未超過33分鐘的操作時間上限(包括預熱)，將回到最初料理程序中選擇的參數，重複料理步驟。

使用烤箱最佳料理的小技巧

如何使用鑄鐵烤架

- 建議您使用烤箱隨附的鑄鐵烤架進行料理。料理前，一定要先將烤箱內清空再預熱烤架，才能鎖住食品的理想溫度。
- 烤架設計，是針對不同厚度的食物，雙面進行料理。烤架應放置在圖示位置以達到最佳效果。將烤架放在烤箱隨附的活動式滑軌上，它們會幫您更輕鬆地放入或取下烤架。



- 將食物放入烤箱時，直接放在烤架上。烤架中央有【T】形標記，將食物放置在正中央。烤架的設計可以輕鬆辨識在不同高度使用時的最大表面。若超出該範圍，烤箱功能將無法發揮效用。

警告!
如果食物未正確放置在烤架上，或者烤架不夠熱，可能會導致料理效果變差。

- 使用烤箱功能時，建議您將烤盤放在烤箱側架的最低位置，有助於收集料理過程中產生的所有湯汁，並防止烤箱內部變髒。
- 請在底部烤盤倒一杯水，以減少料理過程中產生的油煙。

警告!
切勿將烤盤放在鑄鐵烤架下方，也不要直接放在烤箱底部。

注意!
鑄鐵烤架重量較重，安裝時需注意機體的水平，如若機器安裝環境傾斜，鑄鐵烤架重量加上傾斜易導致伸縮滑軌滑出，撞到玻璃門板。

烤箱功能達到最佳料理效果的小技巧

- 建議您使用烤箱進行料理之前，對肉品進行【回溫準備】。透過此方法，效果極佳。
- 若要料理出一分熟的肉品，建議您將肉切得稍厚些。
- 若要料理至全熟，則建議您將肉切成細末和/或切成小塊，以增進熱能吸收。
- 切肉前，應將肉靜置幾分鐘。
- 依靜置時間而定，也會有不同的熟度(三分熟、五分熟、七分~全熟)，肉品本身會因其內部餘溫而繼續料理。
- 為安全起見，每次打開烤箱門時，加熱電阻都會自動關閉。因此，在將食物放入烤箱或翻面時，請勿將門打開太久。
- 使用烤箱時間達到上限33分鐘後，將有15分鐘期間無法使用任何其他功能(螢幕顯示為休息-冷卻)。15分鐘過後，烤箱將可正常使用。
- 根據不同料理過程的性質，尤其是富含脂肪的食物，在料理過程中可能會產生大量的煙，這是正常的。無論如何，建議您在使用烤箱功能後選擇清潔模式，清除烤箱內部積聚的油脂。

警告!
• 烤箱內積聚過多油脂可能會導致料理過程中出現過多的煙霧甚至火焰。
• 烤箱的料理效果取決於您家中的供電型態。

注意!
一段時間後，如果您發現上部加熱板有任何損壞，請不要使用烤箱，並聯絡技術服務人員。

警告!
• 切記每次料理後都要清潔烤箱門的玻璃，否則玻璃上積聚的油脂會燒焦，變得難以清理。
• 烤箱清潔模式僅用於清潔烤箱內腔體，而不能清潔烤箱門。切記在進行清潔循環之前要清理烤箱門。

烤架清潔小技巧

- 若要清潔烤架，建議您使用手動功能加熱烤箱(33分鐘)，讓附著的食物殘渣碳化。
- 在烤架還有熱度時，可以使用鋼絲刷清除烤架上的殘留物。
- 清潔烤架的好處如下：
 1. 防止食物上出現灰燼和焦碳殘留物。
 2. 維持表面不沾黏。
 3. 延長烤架的使用壽命。
 4. 幫助您達到更好的料理效果。

警告!
鑄鐵烤架僅能手洗清潔，切勿放入洗碗機!

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。

蒸煮烹調

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	
			ECO	190	55	
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	200	25	
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	200-210	12-15	
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。烹飪表中烹飪時間僅用於參考。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

- 經常清潔烤箱內部，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釉表面的部位(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，僅限用於有陶釉表面的部位。

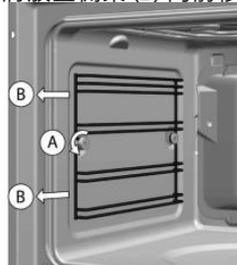
警告!

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釉塗層顏色的變化。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釉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。

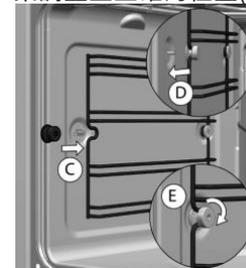
拆卸側架

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)。

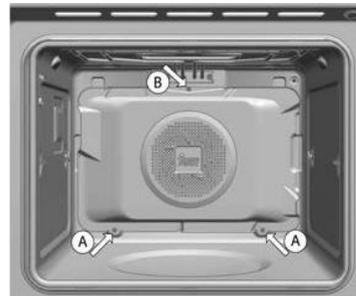


拆卸背板

提示!

拆除背板前，請先拆卸兩側的側架，按照上一個章節的操作說明開始。

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. 關閉烤箱門至關閉狀態。
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

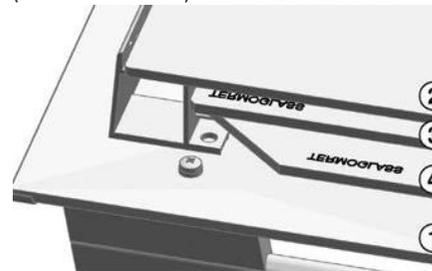
警告!
如果在烤箱門固定在烤箱上的狀態下，拆卸烤箱內門，需保持鉸鏈制動卡銷處鎖定狀態。如果不是，烤箱門將會關閉，未固定的隔熱玻璃可能會破碎而導致受傷。



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，千萬不要使用烤箱烹飪。

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	• 檢查電源是否連接。
	• 檢查保險絲及電路斷電器的安裝。
	• 確保計時器設置在手動或程式定時的位置。
	• 檢查功能選擇器和溫度選擇器的位置。
烤箱照明燈不亮	• 更換照明燈。
	• 檢查照明燈是否正確安裝。
觸碰按鍵時，沒有任何反應	• 檢查是否啟動兒童安全鎖功能。
加熱指示燈不亮	• 設定烹飪溫度。
	• 設定烹飪功能。
	• 加熱指示燈只有在加熱到預設烹飪溫度前才會亮起。
烤箱工作時產生煙霧	• 第一次使用屬於正常現象。
	• 定期的清潔烤箱。
	• 盡可能地減少烤盤內油脂殘留物。
	• 建議不要使用烹飪指導表中的最高溫度。
未達到預期的烹飪效果	• 參考操作指南選擇適合的烹調模式和溫度時間。
烤箱配件和側架損壞	• 高溫熱解清潔過程中未移除烤箱配件和側架。
烤箱陶釉塗層的顏色有改變或者出現污漬	• 某些食材中含化學成分會導致陶釉塗層顏色的改變。
	• 這屬於正常現象，不會損壞陶釉塗層的物理屬性。
如果烤箱在工作的過程中，出現異常噪音	• 檢測內腔是否有金屬製品，導致電弧現象的產生。
	• 檢查烹飪器皿是否觸碰設備內壁。
	• 檢查內腔中的烹飪配件或者烹飪設備是否鬆動。

常見問題	解決方法
食物不加熱或者加熱非常慢	• 檢查是否無意使用了不適合的烹飪器皿。
	• 檢查是否選擇了正確的烹飪時長和火力檔位。
烹飪結束後，會聽到一些噪音	• 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。
烤箱已經關閉，圖標  仍然亮起，並且烤箱門打不開	• 烤箱門鎖功能被啟動。 • 取消烤箱門鎖功能，請參考產品使用說明書操作。
烤箱在工作，圖標  亮起，並且烤箱門打不開	• 烤箱門鎖功能被啟動。 • 將功能和溫度選擇器調至關閉位置。 • 取消烤箱門鎖功能，請參考產品使用說明書操作。
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，並且嗶嗶蜂鳴聲響起。	• 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。
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。	• 在烤箱門正確關門狀態下，烤箱門鎖開關工作異常。 • 請聯繫台灣櫻花，因為烤箱門鎖開關可能出現故障。
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。	• 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。 • 將功能和溫度選擇器調至關閉位置。
功能和溫度選擇器已調至關閉位置，烤箱門仍然被鎖。	• 烤箱還未冷卻至安全開門溫度。 • 等待烤箱冷卻，直到圖標  不亮。

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



官方網站