



## HL-890 60公分專業多功能烤箱

### 認識面板



### 圖像功能介紹



### 簡易操作說明

按下 開始使用烤箱烹飪，任何時候觸摸 ，烤箱都會自動關閉。

解凍 食材	步驟 1	步驟 2	步驟 3	步驟 4	
	正確放置食材	設定行程	設定溫度	設定時間	
肉類	放在第 2 層烤盤	觸碰 ，按  或  選擇	按  或  選擇 HI		
海鮮類	放在第 2 層烤盤	觸碰 ，按  或  選擇	按  或  選擇 LO		
蔬菜類	放在第 1 層烤盤	觸碰 ，按  或  選擇	按  或  選擇 LO	根莖	
				菜葉	

烹煮 食材	步驟 1	步驟 2	步驟 3	步驟 4	
	正確放置食材	設定行程	設定溫度	設定時間	
肉類	放在第 2 層烤盤	觸碰 ，按  或  選擇	按  或  調至 200°C	觸碰 ，按  或  選擇時間至 30 分鐘	
海鮮類	放在第 2 層烤盤	觸碰 ，按  或  選擇	按  或  調至 200°C	觸碰 ，按  或  選擇時間至 15 分鐘	
蔬菜類	放在第 1 層烤盤	觸碰 ，按  或  選擇	按  或  調至 100°C	根莖	觸碰 ，按  或  選擇時間至 20 分鐘
				菜葉	觸碰 ，按  或  選擇時間至 5 分鐘
海綿蛋糕	選擇柵格網架，放在第 2 層	觸碰 ，按  或  選擇	按  或  調至 180°C	觸碰 ，按  或  選擇時間至 35 分鐘	

## 探針的使用

### ▶ 跟著我 Step by Step

1. 在烘烤開始前將探針插上於機器內部
2. 探針的探頭插入食物的中心(肉最多的地方)
3. 先選擇烘烤行程及溫度，將插入探針的被烘烤食物放入烤箱內。
4. 然後將探針電源插入烤箱左上角的插座中。
5. 探針電源插入後顯示幕會顯示  標識。



6. 點選此標識來查看此功能下烹飪所建議的溫度，通過  或  來更改溫度。



烹飪圖表：使用探針烹飪所建議的溫度

肉類	探針溫度	備註
烤牛肉	35 - 40°C	三分熟
烤牛肉	45 - 50°C	半熟
烤牛肉	55 - 60°C	全熟

7. 然後觸摸 。
8. 在烹飪過程中，顯示幕會顯示  標識以及探針所檢測到的當前溫度，並交替顯示所選擇的溫度。



9. 當被烘烤的食物中心溫度達到所預設的溫度時，烹飪停止，並且響起警報。
10. 此時，您可以選擇下列顯示的選項操作：
  - 繼續烹飪：烤箱將繼續按照最後操作選擇的烹飪功能以及所設的溫度進行手動工作。
  - 保存食譜：您可以將食譜保存在烤箱記憶體中以便日後重複操作。
  - 關閉烤箱：點選此項，將會關閉警報以及烤箱。此時，食物已烹飪好可以上桌

#### 重要提示

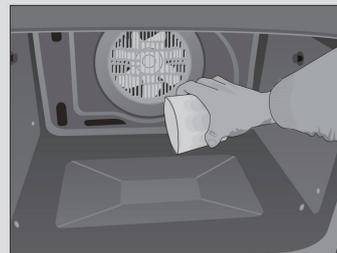
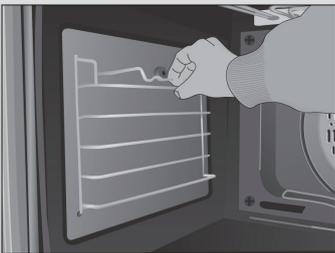
如果在烹飪期間希望更改所設的探針溫度，觸摸  然後前述的步驟繼續操作。

## 清潔與維護

HYDROCLEAN®水自清功能



1. 烹調完畢後，將所有配件從烤箱移出(托盤+烤架+伸縮滑軌)
2. 將250c.c的水倒入烤箱底部凹槽



3. 按下  開啟烤箱
4. 按下液晶螢幕上的  標識，選擇HYDROCLEAN®水自清功能
5. 嗶聲後，水自清自動開始。
6. 24mins後自動結束行程，取濕抹布擦拭油漬即可。
7. HYDROCLEAN®水自清全部完成前，請不要打開烤箱門。
8. 切勿使用化學藥劑產品及尖銳利物刷拭，會嚴重損害烤箱表面的陶釉性能。

2015.10 暫

**CLEARWELL**<sup>®</sup>

客林瀝股份有限公司 www.uc-clearwell.com

台北總公司 台北市內湖區新湖一路 360 號  
T 02-2794 2588 F 02-2794 3789

台中分公司 台中市西屯區福吉街 101 號 1 樓  
T 04-2706 6066 F 04-2706 6067

高雄分公司 高雄市左營區文川路 385 號  
T 07-345 3919 F 07-350 2900

☎ 0800 800 669 客服專線