

**TEKA**

德國創新機能家電

# Steak Master 廚神 700 烤箱

使用及安裝說明書



客林渥

ClearWell

# Product Guarantee Card

## 產品保證卡

購買日期 | 年 月 日

感謝您購買客林渥商品，所有商品設計、生產皆源自於國外原廠。請務必保存此本保證證明說明書以免喪失您的權益。

1. 本商品經嚴密品質管制及檢查，如正常使用情況下發生，由於製造上原因之故障，自購買日起保證兩年免費維修。若無法提供明確之購買日期，將採該建築首批交貨日期為購買日期。
2. 客人請妥善保存此卡，並於本公司之工程師服務時主動提出本卡以享權益。
3. 下列事項不列入保證範圍
  - ◎ 因使用錯誤、使用過失造成的損壞
  - ◎ 異常電壓所造成的故障損壞
  - ◎ 人為、天災造成的損壞
  - ◎ 使用於營業場所的產品
4. 如有任何疑問或需專人服務，請洽客林渥客服免費專線，公司電話或網站留言。



保證書專用章

免費客服專線 **0800 800 669**  
台北總公司 02-2794-2588  
台中分公司 04-2422-1866  
高雄分公司 07-559-7919



即時辦 24HR

# Content 目錄

1. 環保注意事項	05
2. 安裝說明	06
3. 面板說明	07
4. 打開並設定時間	09
5. 控制面板使用說明	09
6. 烹飪時螢幕	10
7. 功能介紹	11
8. 使用說明	13
9. 清潔與維護	22
10. 烤盤與層架	23
11. 重要提示	24
12. 簡易故障排除與烘烤建議	25

請註明以下資訊提供未來參考，這些資訊可以在機台的銘板上找到和發票上的購買日期。

機型號碼： \_\_\_\_\_

序 號： \_\_\_\_\_

購買日期： \_\_\_\_\_

店 章：



注意

※ 本手冊包含安全安裝重要資訊，可協助你有效率的使用本產品。

請將手冊放在容易接近的安全地方，以便操作上的問題或任何不熟悉本產品操作的人參考。

# 1 環保注意事項

## 環境保護

請將所有包裝物料如硬紙板，泡棉，塑膠物料等放入紙箱內，以便確保這些物料可以再利用，所有包裝物料必須遠離孩童，因為可能造成窒息危險。

## 廢棄設備處理

依照歐洲 2002/96/EC 有關廢棄電子和電器設備 (WEEE) 指令，家用電器產品不可利用一般廢棄物處理系統處理。過期產品組件應分開收集，使產品零件的回收再利用達到最高效率，可以防止對人類健康與環境的潛在危害。

對角線上畫有直線的垃圾車符號印在所有類似產品上，藉以提醒人們對於這類物品應該分開回收。請詢問當地資源回收業者或回收站，有關回收舊家電用品的適當地點。處理廢棄產品前請先切斷電源，裁去電源線，讓它無法利用後再拋棄它。



### - 重要事項 -

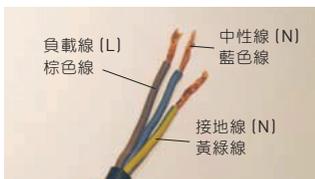
HYDROCLEAN® 水自清陶釉性能是按照烤箱的自動清洗程式來設計的，使用其他清洗方式會將其損壞。特別是化學藥劑產品會嚴重損害陶釉的性能。

HYDROCLEAN® 水自清陶釉托盤不能用洗碗機來清洗。如果需要進行深層清潔，請使用溫和、天然的洗滌劑。有些食物如番茄、醋和鹽漬烤肉，可使陶釉表面發生改變；這是正常的。

## 2 安裝說明

### 電氣規格

本設備所需電器規格：  
單相 220VAC/60HZ/3518W



⚠ 本設備需設置專用迴路

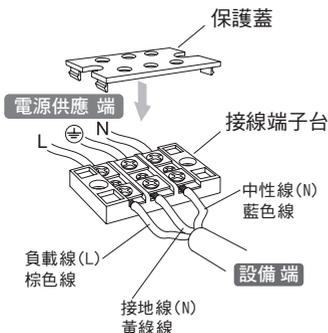
請確實接地，且中性線 (N) 與負載線 220V(L) 不得反接。

### 電源端子連接

本設備電源線需經由接線端子台與電源供應線連接，室內配線若採單心線者線徑至少 2.0mm，若採多心線者線徑至少 3.5mm<sup>2</sup>。

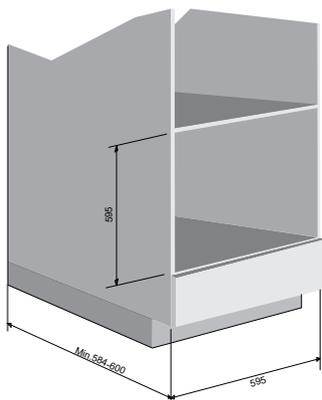
請自行選購符合國家認證標準之接線端子台須附有保護蓋，確保不會因誤觸導線端子台。導電部位而發生觸電，或導電部位因其他因素導致短路。

接線方式如下圖示：

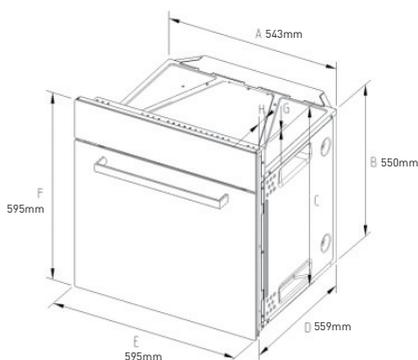


### 產品尺寸與安裝尺寸

產品尺寸：595X595X559mm  
安裝尺寸：558-564X590X584-600mm



⚠ 廚櫃後方不封背板。



⚠ 烤箱安裝定位後，門框兩側有定位孔，拉開烤箱門將固定螺絲鎖固在櫥櫃上。

### 重要資訊！

務必使用配件包內原廠插座 確保安裝正確性



### 3 面板說明

#### 外觀說明



① 固定裝置

② 排氣口

③ 加熱導板

④ 風扇

⑤ 側層架 / 伸縮式導軌

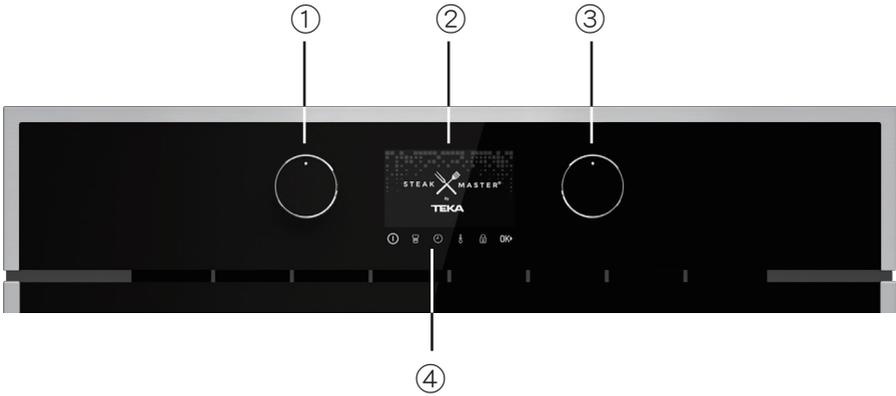
⑥ 鑄鐵盤烤架

⑦ 不鏽鋼烤架

⑧ 深烤盤

⑨ 烤箱門

## 控制面板說明



1. 選擇功能旋鈕：旋轉以滾動螢幕左側的選單。烹飪轉盤模式
2. 顯示螢幕
3. 旋轉以滾動螢幕右側的選單。烹飪轉盤設定
4. 選擇功能鍵

-  打開 / 關閉烤箱
-  個人烹飪助理 (PCA)
-  進入預約定時和設定設定
-  改變烤箱溫度
-  (根據機種) 啟動 / 取消 - 鍵盤 / 門鎖
-  確認按鈕。打開 / 關閉內部燈

## 4 打開並設定時間

當首次插上烤箱電源時，會出現游標，然後在螢幕上閃爍 12:00。您必須設預約定時間才能使用烤箱。要做到這一點，選擇左控制小時和右控制分鐘。按下按鈕確認設定或等待幾秒鐘。可聽到一個的【🔔】信號，確認時間已經設定在螢幕上。  
改變時間：當烤箱待機（開始螢幕）時，按住按鈕，直到時間開始閃爍。

### 警告

觸控的介面靈敏度因環境條件而異。插上烤箱電源時，確保控制面板的玻璃表面乾淨無障礙。如果觸控玻璃時，時鐘沒有正確響應，請拔下烤箱電源幾秒鐘，然後重新插入。這樣做會導致傳感器自動調整，並且他們會再次反應手指的觸控。

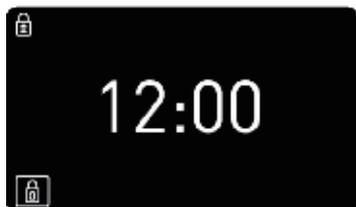
## 5 控制面板使用說明

### 控制面板使用說明

下面概述了您可以在烤箱的顯示屏上找到的信息以及如何顯示這些信息。

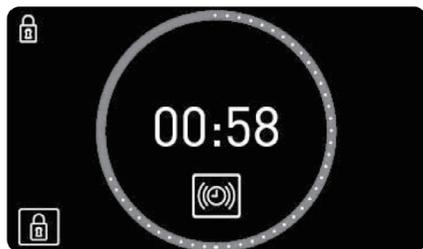
### 開啟螢幕 / 待機

烤箱有插上電源但不運轉時仍會出現此螢幕。



如果鍵盤鎖或門鎖是啟動的，🔒 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，如下圖所示。



### 螢幕選擇功能



### 選擇功能

當選擇烹飪功能，自動配料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，自動配料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 **OK** 確認選擇

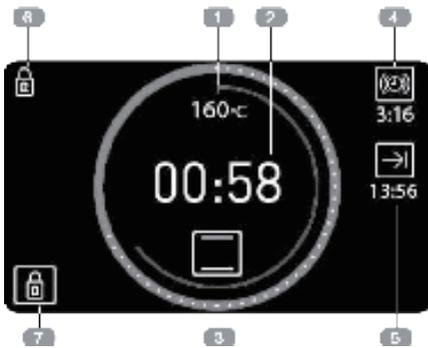
（如果不按任何按鈕，烤箱將在幾秒鐘後自動確認）。

## 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.....

要選擇一個數值，轉動右側旋轉盤，直到出現所需數值，並使用按鈕確認選擇 **OK**（如果您不按任何按鈕，烤箱將在幾秒鐘後自動確認）。

## 6 烹飪時螢幕



在烹飪過程中，烤箱狀態信息將出現在螢幕上的兩個中心圓周圍：

### 內部溫度圓圈

紅色的，顯示刻度上的選定溫度。

### 外部時間圓圈

- 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。

這些圖圈裡面顯示下列烹飪信息：

- 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。
- 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，並且該圖圈將變為藍色。
  - 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。
- 烹飪設定或自動食譜選擇。在圓圈之外，會顯示以下有關其他設定的信息：設備的安裝。如果時間已設定，則螢幕右側會顯示與這些相關的信息。
- 預約定時器。看到倒數計時信號表示烹飪時間已結束。
- 完成時間。螢幕左側。顯示啟動安全設定的相關信息。
- 鍵盤鎖定。啟動時，兒童安全鎖將亮起。
- 僅適用於熱解模型。當手動門鎖被啟動時，該圖示將亮起。

## 7 功能介紹



### 1. 一般全火

用於烘烤蛋糕，使蛋糕呈現膨鬆口感。



### 2. 一般全火 + 風扇

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。



### 3. 炙燒與下火

理想稍烤模式，適合各種大小不同之肉類。



### 4. 大火炙燒

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褐變。



### 5. 炙燒

燒烤與褐變。此功能使食材表面產生理想的焦褐色，內部仍維持柔嫩。適合片狀食材如牛排、肋排、魚類與吐司。



### 6. 下火

烤箱從下方加熱，適合溫盤或發酵麵糰。



### 7. 旋風 + 下火

適合烤 Pizza 或塔、派。



### 8. 旋風

透過烤箱後方之風扇放送熱效，散熱均勻，可同時放置 2 層食材烘烤。

### ECO 9. 節能

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。



### 10. 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。



### 11. 麵糰發酵

特別為製作麵包與糕點所設計的功能。



### 12. 解凍

適合需要慢速解凍的食物，如湯、派皮、塔、蛋糕等等。

### { 其他功能 }



### 13. 水自清

使清除油汙更加容易，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。



### 14. 碳自清

利用爐內高溫，以氧化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。

一般烤箱 50 度 ~ 250 度溫度。

## ！警告

請注意依照不同型號，各功能鍵將有所不同。想了解各功能選項，請參照烤箱內所附「操作指導手冊」與「烹調指南」

## Cooking guide

烹調功能依各機型略有差異。  
圖示所需時間為參考值，建議先以最低數值開始，再視情況逐漸調高數值。

### 45cm 烤箱：

烹調時間要比 60cm 烤箱略短，所以應以圖示最低參考數值開始烹調。一般來說，圖示時間是以食物放置於尚未升溫的烤箱來計算。需要預熱的食譜，在此會特別註明。

某些機型具備快速預熱功能，所需烹調時間相應縮短。當使用快速預熱，要等烤箱到達所需溫度時，才開始烹調。

爐內層架從底部算起，分別為：

1. 低層
  2. 中層
  3. 高層
- 第 4、5 層適合炙燒

一般來說，建議將食材放置於中層，可達到最佳烹調效果。

## Defrosting 解凍

解凍時請注意：

- 除去食物外包裝，並將食物放於烤盤或餐具上。
- 解凍大塊肉類或魚類，在其下方應放置一個容器接收融化的湯水。
- 肉、魚等不需至完全退冰，再烹調前只要表面柔軟至可以處理或醃漬即可。
- 解凍後就需要料理，不可再回冰。

### 圖列時間皆為參考值

解凍所需時間應依環境、季節、食物重量、冷凍時間不同而調整。

## ！注意事項

### 首次使用烤箱前步驟

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。

步驟如下：1. 移去烤箱內部所有包裝。

2. 選擇上下火 (  ) 或全火 + 風扇 (  ) 功能，調整溫度至 200°C，烘烤 1 小時。

3. 1 小時後，打開烤箱門冷卻，記得打開家中門窗使室內維持通風。

4. 烤箱冷卻後再度清潔內部所有配件。

以上運作過程中，可能有煙或異味產生，請務必讓室內維持通風。

## 8 使用說明

### 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。

除了煮出完美的丁骨牛排，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）。

### 用傳統模式進行料理

#### 烤箱功能

除了傳統的料理功能（在烤箱隨附的《用戶手冊》中有說明）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功能料理方法，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，獲得所需的成果。

#### 回溫模式

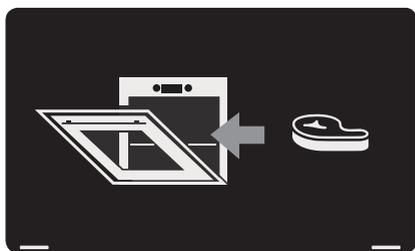
回溫是為料理之前將肉品準備好。在烤箱 40°C 下放置 20 分鐘後，肉便可達到適合料理的溫度，且風味和口感獲得最佳效果。

#### ！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。

### 手動模式

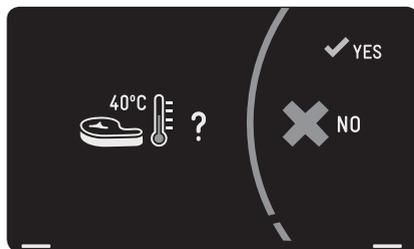
手動模式中，最多可以使用烤箱功能 33 分鐘，含必要的預熱時間。



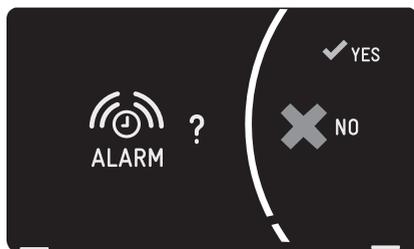
### ！警告

使用烤箱功能運轉 30 分鐘後，烤箱會自動關機。

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。

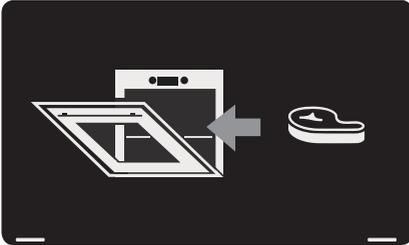


選擇時間後，按下【OK】確認，預熱程序隨即開始。15 分鐘的預熱期間，烤箱的特殊加熱板達到最佳料理條件。

### ！警告

- 在烤箱中，應將鑄鐵盤烤架安裝在所示高度進行料理。
- 預熱過程，將將鑄鐵盤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。  
請參閱下面的【如何使用烤箱鑄鐵盤烤架】部分。
- 預熱過程中請勿打開烤箱門，避免不必要的熱能散失。

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。

## ！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。

到了預設時間會聽到警示聲，表示可以從烤箱取出食物。



這時要決定繼續料理或關閉烤箱。

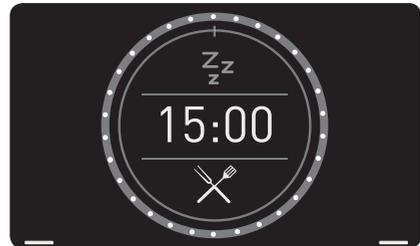
- **關機：**  
請按【⏻】開關按鈕 (ON / OFF)。
- **決定繼續料理：**  
則應注意在總料理時間【33 分鐘】的前 2 分鐘，螢幕會顯示警告訊息，通知烤箱

將自動關機。

超過料理時間上限 33 分鐘，烤箱會自動關機。

## 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。



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，則根據烤箱內部溫度而定，有可能（也可能不）會顯示此螢幕休息模式。

## 自動（輔助）模式

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。螢幕上的指示將幫助您獲得所需的料理結果。

## 重要

自動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。

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、輔助）模式提供七種不同的食物料理功能。（如下一頁）

敘述 圖示	厚度 	熟度 	翻面 	烤架位置 	重複
<b>肉 品</b>					
丁骨 	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 	2 公分	三分熟	否	①	是
		五分熟	否	①	是
		七分 - 全熟	否	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 	3 公分	三分熟	否	①	是
		五分熟	否	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

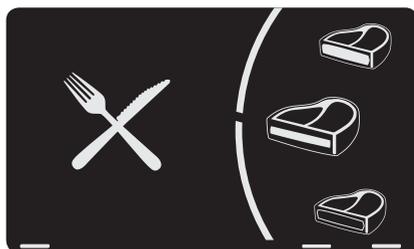
敘述 圖示	厚度 	熟度 	翻面 	烤架位置 	重複
<b>肉 品</b>					
 <b>鴨胸</b>	<b>300g</b>	三分熟	否	①	是
		五分熟	是	②	是
		七分 - 全熟	是	②	是
	<b>400g</b>	三分熟	否	①	是
		五分熟	是	②	是
		七分 - 全熟	是	②	否
<b>魚</b>					
 <b>鮭魚</b>	<b>3 公分</b>	五分熟	是	①	是
	<b>4 公分</b>	五分熟	是	①	是
 <b>鮭魚</b>	<b>2 公分</b>	五分熟	是	②	是
	<b>3 公分</b>	五分熟	是	②	是

選擇食物類型後，旋轉右側控制按鈕，然後按下【OK】。接著選擇要料理的食物厚度 / 尺寸 (cm)。



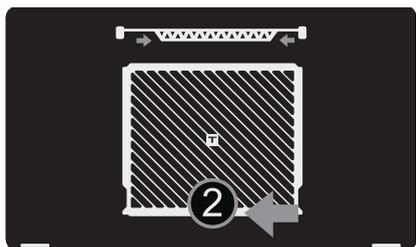
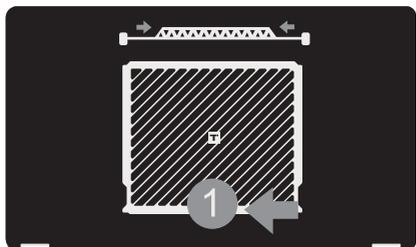
食物料理厚度，如上圖面板操作所示食物的厚度應在建議的範圍內。

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。



三分熟	
五分熟	
七分 - 全熟	

最後，烤箱將顯示鑄鐵烤架烤架如何放入烤箱。



### ！警告

預熱時將鑄鐵烤架安裝在烤箱內是重點，此為確保最佳料理效果的唯一方法。

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。

### ！注意

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。



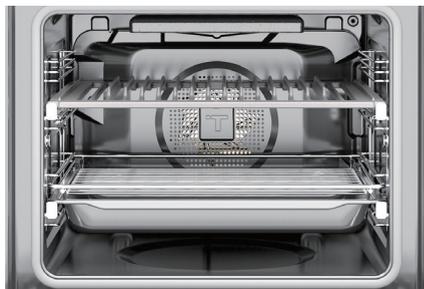
若未超過 33 分鐘的操作時間上限（包括預熱），將回到最初料理程序中選擇的參數，重複料理步驟。

## 使用烤箱最佳料理的小技巧

### 如何使用鑄鐵特殊烤架

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導板上，它們會幫您更輕鬆地插入或取下烤架。



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，建議您將珐琅托盤放在烤箱內部托盤支架的最低位置，有助於收集料理過程中產生的所有汁液，並防止烤箱內部變髒。

請在底部珐琅托盤倒一杯水，以減少料理過程中產生的油煙。

### ！警告

切勿將珐琅托盤放在鑄鐵烤架下方，也不要直接放在烤箱底部。

### 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

### 火警危險

- 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裡烤箱門。

## 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炭殘留物。
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！

## 選擇烤箱示範模式

示範模式可讓您安全瀏覽和探索烤箱的所有功能，因為在此模式下烤箱不會加熱。示範模式啟動時，烤箱螢幕上會一直顯示 DEMO（示範）字樣。

若要啟動示範模式，請在設定計時器之前按住【】和【】3 秒鐘。啟動此功能後，螢幕上將顯示【Demo Mode ON】訊息。

若要關閉此功能，重複按住【】和【】3 秒鐘即可。

## 9 清潔與維護

### 清潔烤箱時

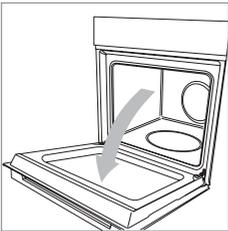
- 進行任何工作前，請先切斷主電源。
- 清潔維護工作不得交給孩童獨力處理。
- 更換燈泡前，請切斷主電源避免觸電。
- 任何溢出的油脂或材料都要清理乾淨，否則可能會引起著火。
- 搪瓷琺瑯表面只能用專用清潔劑來清理，勿使用強酸鹼溶劑或尖銳金屬物。

### 清潔烤箱門

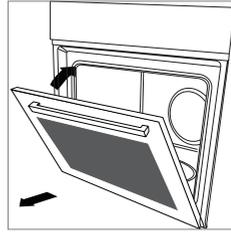
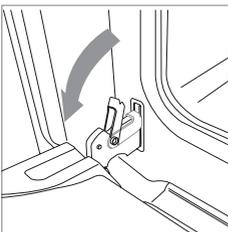
- 使用中性清潔劑清洗玻璃，並使用棉布擦拭玻璃表面。

烤箱門可以拆卸，拆卸步驟如下：

1. 打開烤箱門。
2. 把烤箱門底部鉸鍊安全扣打開。
3. 烤箱門回關一個角度，烤箱門底部微微向外提起，就可拆卸烤箱門。



如要裝回烤箱門，請依照上述步驟，反向操作即可。烤箱門安裝完成之後請確認烤箱門可以正常關閉開啟。



烤箱門玻璃如有裂痕或破損，請勿使用烤箱並通知原廠代理商，因為玻璃細微裂縫可能因為受熱而爆裂玻璃碎片會飛濺，造成危險。

### 檢查烤箱密封膠圈

定期檢查門框的密封膠圈，若膠圈損壞，請聯絡售後服務中心，在膠圈尚未更換前，請勿使用烤箱。

### 更換烤箱燈泡

更換燈泡前，請務必確認烤箱主電源是切斷狀態。

1. 鬆開烤架與烤盤支撐架的螺絲。
2. 使用工具把烤箱燈罩打開。
3. 更換燈泡，重新將燈罩裝回原來位置。

**注意：**更換的烤箱燈泡必須能耐熱 300°C 以上。



## 10 烤盤與層架

### 烤盤與層架運用

本設備配置兩組伸縮滑軌、一個琺瑯烤盤、一個鑄鐵烤盤架與一個金屬網架。(圖三)



金屬網架層架。(圖四)

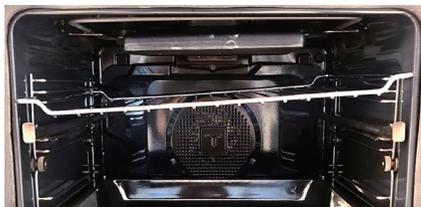


### 烤盤與層架放置

烤盤放置在伸縮滑軌上，需注意定位。(圖五)



正確示範：(圖六)



錯誤示範：(圖七)

層架放置在側邊支架時，不可歪斜。

### ！注意

請勿徒手從烤箱取出烤盤或層架，因為烤盤或層架的溫度有可能造成燙傷，請配戴隔熱手套或做好防燙措施。

### 環境保護

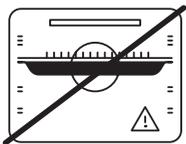
請將所有包裝物如硬紙板、紙箱丟入回收廢棄物處理分類。裝物料的塑膠袋必須遠離孩童，因為可能造成孩童窒息危險。

### 廢棄設備處理

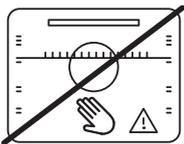
過期產品組件應分開回收。

處理廢棄產品前請先切斷電源，剪斷電源線讓它無法利用後再拋棄它。請詢問當地資源回收業者或回收站，有關回收舊家電用品的適當地點。

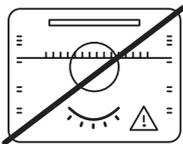
# 11 重要提示



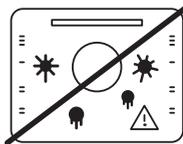
不正確的深盤位置



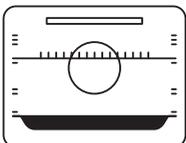
高溫時  
請勿徒手觸摸烤箱



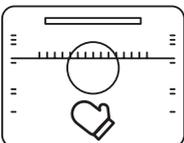
料理時  
勿使烤箱無人看管



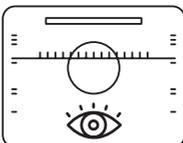
勿使污垢累積



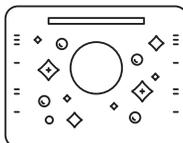
正確的深盤位置



取出托盤和烤架時，  
採取保護措施



料理過程中，密切  
注意烤箱



保持烤箱乾淨

## 12 簡易故障排除與烘烤建議

### 故障排除

故障情況	解決方案
烤箱無法運作	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 檢查電源連接狀況。</li><li>2. 檢查保險絲與電流限制。</li><li>3. 確認機器是否處於手動狀態或程式狀態。</li><li>4. 檢查溫度旋鈕位置。</li></ol>
烤箱燈不亮	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 更換燈泡。</li><li>2. 檢查燈泡是否依照指示裝配。</li></ol>
加熱指示燈不運作	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 檢查是否以設定溫度。</li><li>2. 檢查是否以設定功能。</li><li>3. 加熱指示燈只有正在加熱所設定的溫度時才會亮燈，若以達到設定溫度則此燈熄滅。</li></ol>
烤箱運作時有煙散出	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 第一次使用時，此為正常現象。</li><li>2. 請定期清潔烤箱。</li><li>3. 減少油脂或油滴到烤盤的量。</li><li>4. 不要設定高於實際所需的烘烤溫度。</li></ol>





免費客服專線

# 0800 800 669

- > 專業的安裝指導
- > 完整的使用教學
- > 迅速完修的回覆
- > 售後保固二年



官網



即時辦

歐洲進口廚衛產品事業部

## 台北

台北市內湖區新湖一路 360 號

TEL 02-2794 2588

FAX 02-2794 3789

## 台中

台中市北屯區長生一街 29 號

TEL 04-2422 1866

FAX 04-2422 5829

## 高雄

高雄市鼓山區美術東四路 365 號

TEL 07-559 7919

FAX 07-586 9651

# ClearWell 客林渥

*Water has never been so beautiful*

水從未如此美麗

[www.uc-clearwell.com](http://www.uc-clearwell.com)