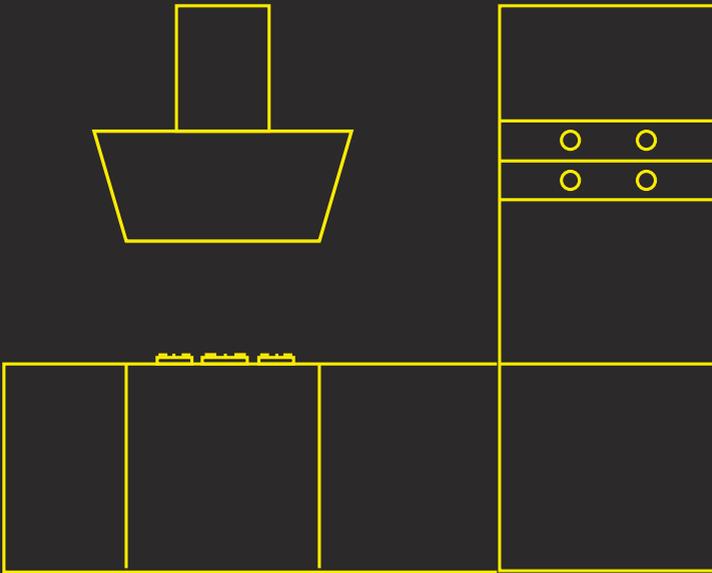


USER MANUAL



HLB 85-G1 P BM

ZH

Cod.337124-00

目录

第一次使用须知	6
环境信息	6
环保包装的处理	6
废旧电器的处理	6
环保信息	6
技术资料	6
安全说明	7
电气安全	7
儿童安全	7
烤箱安全使用说明	7
清洁和保养的安全说明	8
使用高温热解清洁程序时的安全说明	8
高温热解清洁过程中	8
安装	8
安装前须知	8
电气连接	9
烤箱安装	9
其他重要说明	10
烤箱配件	10
伸缩滑动导轨的安装	10
可折叠伸缩滑动导轨	10
直挂式伸缩滑动导轨	11
清洁和维护	12
清洁烤箱外部和烤箱配件	12
清洁烤箱内部	12
拆卸侧面搁架	12
安装侧面搁架	12
拆除背板	12
带拉下式顶部加热元件的烤箱顶部的清洁	13

带水洁功能的烤箱	13
带高温自洁功能的烤箱	13
清洁烤箱门	13
拆卸/安装门铰链在烤箱箱体上的烤箱门	13
安装烤箱门	14
拆卸/安装门铰链在门上的烤箱门	14
拆卸/安装烤箱内门	14
更换烤箱照明灯	15
更换顶部照明灯	15
更换侧面照明灯	16
更换LED 照明灯	16
烤箱说明	17
前控制面板	17
功能控制旋钮	18
烤箱功能	18
比萨大师介绍	18
电子时钟/计时器说明	19
设置时间	19
使用烤箱	20
手动操作	20
烤箱计时器	21
比萨大师功能	22
如何使用比萨石盘	23
烤制冷冻比萨 	23
比萨大师烤箱内部照明灯	23
比萨烹饪表 - 比萨类型	24
安全功能	25
童锁	25
手动门锁	25

Teka Hydroclean® 水洁功能	25
设定 TEKA HYDROCLEAN® 水洁功能	25
高温自洁功能	27
设定高温自洁功能	27
取消高温自洁功能	28
比萨石盘清洁提示。	29
重要提示	30
烹饪指南	31
解冻	31

使用之前

感谢您选择 Teka 德格产品。

该产品使用说明书包含关于该产品操作和保修的重要的安全信息和说明。

在使用该产品前，请仔细阅读使用说明书，保管好产品使用说明书，以便日后查阅。

此说明书为多型号通用，根据不同型号，电冰箱中内含的配件可能与图片所示不同。

第一次使用须知

鉴于在生产制造过程中，在烤箱内可能有油脂和其它杂质残留物。为了除去这些物质，可按如下步骤操作：

1. 取下烤箱上所有的包装材料，如果该烤箱有塑料保护膜，也应除去。
2. 将烤箱功能设置为 /，如果无以上功能，可以将功能设置成 /，保持

在 200°C 烘烤 1 小时。可参考“烤箱的使用”这一章。

3. 打开烤箱门，以便烤箱良好通风，祛除异味。
4. 在烤箱冷却后，清洁烤箱及所有配件。

在首次使用过程中，可能产生烟或烤焦的味道，因此要确保厨房通风良好。

环境信息

环保包装的处理

包装材料是由可用于其他用途的可回收利用的材料制成。请与当地相关环保部门咨询关于这些包装材料的必要处理程序。

处理时不能当成其他日常家用垃圾来处理。该电器应该送往指定的电气和电子设备收集点进行回收。这种处理方式，任何由于不正确的搬运所导致的对环境和公共健康造成的负面影响就可以避免。

废旧电器的处理

警告！

产品或者包装上的  标志表示该电器废旧

联系您当地的相关环保部门，家用废旧电器处理服务中心或者您当时购买此电器产品的供应商，了解更多关于电器回收的相关知识。

环保信息

依据 EN 60350-1 标准，该产品符合 66/2014(Eco-Design 节能设计) 和 65/2014(能效标识)规定的要求。能耗测试的数据在不同的工况条件下，会测

出不同于烤箱铭牌上标识的对应参数值。查阅随机附带的产品说明书，了解更多关于该烤箱的能耗数值。

技术资料

警告！

如果按照以上的解决方法仍未能解决问题，请联系技术服务部门。

告知 Teka 技术服务部门您所遇到的问题，并提供如下资料：

1. 序列号
2. 产品型号

为了更好地识别出故障的烤箱，我们建议您写出以下数据：

序列号 (S-No):

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

型号 (Mod):

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

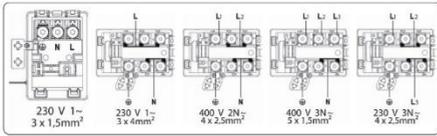
以上信息都刻在铭牌上。打开烤箱门，就会在烤箱下半部分找到此铭牌。

安全说明

我们建议您认真阅读此使用说明书，以便安全地，正确地取得烤箱的最佳使用效果。保

电气安全

- 如果烤箱随整体附带电源线，非高温热解烤箱可以使用如下型号的电源线：
H05RR-F/H05VV-F/H05V2V2-F/H07RN-F/H05SS-F。高温热解烤箱仅可以使用型号 H05SS-F 电源线。电源线连接图解详见图 1。



- 烤箱电源电网必须接地线，以遵守现有法规。。
- 该电器设计的使用高度限值为海拔最高 2000 米。
- 烤箱安装完毕后，基于电涌保护第 3 类工况要求，全极断开装置必须根据安装规范进行连接（使用全极电源开关连接电源电网和烤箱，每极之间距离至少 3mm），便于烤箱在紧急和在清洁或者更换烤箱照明灯的情况下断开电源。在任何情况下地线不可与该全极电源开关相连接。
- 该全极断开开关可以由插头代替，安装完成电源连接后检查烤箱的各部件是否运作正常。
- 该电器的搬运或者维修，包含电源线的更换，必须由授权的技术服务专业人员使用原厂配件更换。其他人的搬运或者操作可能会对您的安全造成危害。
- 一旦烤箱出现故障，请切断电源。
- 烤箱与台面或者灶面一体机的安装，为了避免潜在的风险，只能由制造商推荐

管好此说明书以便新的用户可以阅读。

的专业安装人员才可以安装。

儿童安全

- 在烤箱使用或者高温热解清洁过程中，可达到高温，切勿让儿童接近烤箱。
- 8 岁以下的儿童应远离烤箱，除非他们在成人的持续监督下。严禁儿童与烤箱玩耍。
- 8 岁以上的儿童及身体残疾，感觉能力或者精神有问题或者缺乏经验或技能的操作者，只要他们接受正确的操作指导或者监督，了解安全地使用该电器的操作说明并且理解可能存在的危险的情况下，也可以使用该电器。

烤箱安全使用说明

- 烤箱必须在关门的状态下操作。
- 只有将烤箱在橱柜中安装好后，才可使用(详见烤箱安装说明)。
- 严禁将烤箱安装在装饰门板的后面。这样做会导致烤箱过热。
- 对于使用本烤箱准备非一个家庭食量的食物，厂家不承担任何责任。
- 不要用铝箔或者其他材料覆盖烤箱底部，否则将会影响到烹饪效果，而且有损烤箱的陶釉涂层以及橱柜内饰。
- 不要在烤箱内储存油，油脂和易燃物，因为在烤箱通电后，会产生危险。
- 当烤箱门打开时，不要倚靠或坐在烤箱门上，因为不仅会损坏烤箱门，而且对您而言，很容易受伤。
- 烤箱烤盘和搁架都配备有易拆卸和便利移取食物的系统。时刻保持这些配件在烤箱内，请参配件说明章节。

- 在烤箱在使用过程中，内部会非常热，所以在烤箱内部操作时，必须配戴保护手套，以避免被加热元件烫伤。
- 建议使用与该烤箱型号相匹配的温度探针(仅限于某些型号)。

清洁和保养的安全说明

- 在任何清洁和保养操作前，切断主电源。
- 不要使用蒸汽喷枪或高压水枪清洁烤箱。
- 不要使用金属擦洗垫，钢丝刷或其它磨擦性的工具清洁烤箱门，因为它们都会损坏烤箱门表面并且导致烤箱门破裂。
- 烤箱的清洁和保养任务必须由使用者去操作，不允许儿童在无人监督的情况下执行此操作。
- 更换烤箱内照明灯前，首先确保烤箱的主电源已经切断，避免操作过程中遭受电击风险。
- 清洁和保养前，移除烤箱内的所有配件和食物，包括搁架和/或者滑动导轨。
- 清洁溢出物或者过量的食物残渣，因为在高温热解清洁过程中，这些脏污可能会被点燃，导致火灾。
- 为了您的安全，千万不能不带烤箱背板

去操作烤箱，该背板是用于保护背部的风扇。

使用高温热解清洁程序时的安全说明

在开启高温热解清洁程序前：

- 提示：移除烤箱内的所有配件和食物，包括搁架和/或者滑动导轨。
- 清洁溢出物或者过量的食物残渣，因为在高温热解清洁过程中，这些脏污可能会被点燃，导致火灾。
- 清洁烤箱门封条处的所有残渣。
- 仔细遵守高温热解清洁程序的操作说明。

高温热解清洁过程中

- 不要将任何抹布或者纤维制品挂在烤箱门把手上或者靠近烤箱门。
- 基于安全考虑，如果烤箱安装在台面下方，当烤箱处于高温热解清洁模式时，严禁使用灶具。
- 烤箱内的照明灯保持关闭状态，不能打开。
- 该烤箱配置安全锁系统，防止在高温热解过程中，打开烤箱门。当该安全锁激活后，不要尝试用力去打开该烤箱门。

安装



信息

该说明书描述的是烤箱的基本的共有功能，所以，可能以下内容不完全与您所购买的烤箱相符合。查阅随机附带的产品操作指导去了解您所购买烤箱的详细特点和所带设备。

以下内容仅用于指导合格技工，即负责电器安装和电气连接的专业人员。如因您自行安装该烤箱而造成的任何可能的损坏，生产企业概不负责。

安装前须知

- 移动烤箱时，请握紧烤箱两边的手柄移动，但禁止拉烤箱门上的手柄。
- 如果烤箱安装在台面下面，请严格遵循相关安装规范去安装。
- 总体上，任何位于背部的突出物(如橱柜加强板、管道、插座基座等等)均应避开。
- 当总电源的插座基座位于烤箱安装的开孔空间范围内，该电源基座仅可安装于图2中的阴影区域内。

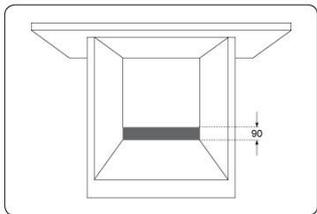


图2

- 安装烤箱的橱柜侧面板及表面覆膜的粘合胶水必须可耐受 85°C 的高温。
- 烤箱的安装指导必须严格遵守。如果未遵守相关指导，烤箱的冷却排风通路可能会被堵塞，导致温度过高，进而损害橱柜和烤箱本身。
- 为了保证烤箱的正确安装，请确保橱柜尺寸以及橱柜的开孔尺寸是否与下图中所标注的尺寸相符。

安装于高柜上。

60cm 高烤箱：请参考图 7。

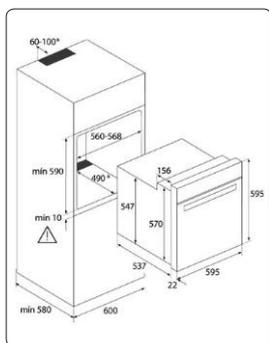


图 7

重要提示！

*当安装高温热解清洁烤箱，严禁在图中标注橱柜阴影部分钻任何孔位。

安装于低柜上。

60cm 高烤箱：请参考图 9。

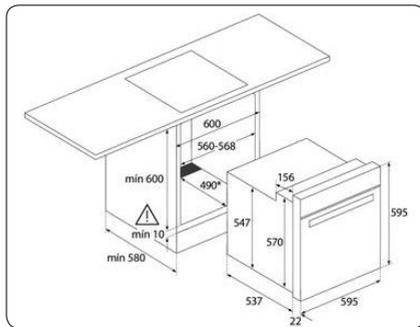


图 9

重要提示！

*当安装高温热解清洁烤箱，严禁在图中标注橱柜阴影部分钻任何孔位。

电气连接

安装人员必须检查以下各点：

- 主电源的电压与频率参数与本产品标牌上指示的信息是否相符合。
- 所安装电器可耐受其标牌上指明的最大功率。
- 烤箱接上电源后，检查烤箱的各元器件是否工作正常。

烤箱安装

已将烤箱与电源电网连接后，按以下步骤操作：

1. 将烤箱放入橱柜中，确保电源线不缠绕，也不与烤箱的任何加热元件接触。
2. 检查烤箱箱体边缘和橱柜顶侧板之间是否至少有 2mm 的距离，以确保烤箱箱体没有接触到橱柜的侧板。

警告！

在操作第 4 步和第 5 步的过程中，不要倚靠在打开的烤箱门上，因为此时的烤箱还未固定到橱柜上，烤箱会向前倾覆和跌落的风险。

3. 将烤箱居中放入橱柜中，这样可以保证烤箱的外边缘与四周的橱柜门板之间保持最少 5mm 的距离。如图 3。
4. 打开烤箱门，将随机附带的塑料堵头插

入到烤箱预留的定位孔中。如图 11。
5. 用螺丝将烤箱和橱柜固定，螺丝固定至

烤箱侧面预留的孔位。

其他重要说明

在使用过程中，不要往烤箱底部泼水，这样会损坏烤箱内部陶釉表面。

当烹饪含水较高的食物时，烤箱内门上出现冷凝水的现象是正常的。

在烹饪过程中关闭烤箱门时，可能会听到烤

箱内部气流的声音。这属于正常现象，是由关闭烤箱门时所产生的气压所造成的，保证烤箱内腔的密封性。

烤箱配件

严禁将烹饪器皿或者食物直接放置在烤箱的底部。烹饪时请使用烤箱附带的烤盘和栅格烤架。

加热酸奶时，请将酸奶瓶直接放置在烤箱底部。

烹饪其他食物时，请将烤盘或者栅格烤架插入至烤箱内搁架的导轨上。

1. 在烤箱内部侧面搁架的两个轨道中间或者伸缩性滑动导轨上，如烤箱带伸缩性滑动导轨。
2. 栅格烤架和烤盘上带止动卡槽防止烤盘或者烤架意外颠覆或滑落。卡槽的位置朝烤箱背部向下放置。如图 4。

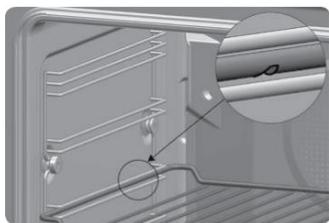


图 4

3. 栅格烤架上放置烹饪器皿的表面应该低于滑轨。这样可以防止烹饪器皿意外滑落。如图 5。

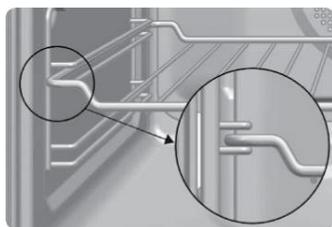


图 5

4. 烤盘的前部有一个翼片，便于移取烤盘。烤盘带翼片端应该朝烤箱正前方放置。如图 6。



图 6

伸缩滑动导轨的安装

某些烤箱型号附带可伸缩导轨套装配件。请按照如下步骤将装可伸缩滑动导轨装配在镀铬搁架上：

可折叠伸缩滑动导轨

- 警告!**
此导轨必须安装在第 2 层,从下往上。如图 12.
1. 去除包装薄膜。

2. 将大的卡扣放置在上端滑轨，展开滑轨直至小的卡扣放置在下端的滑轨。如图

12。

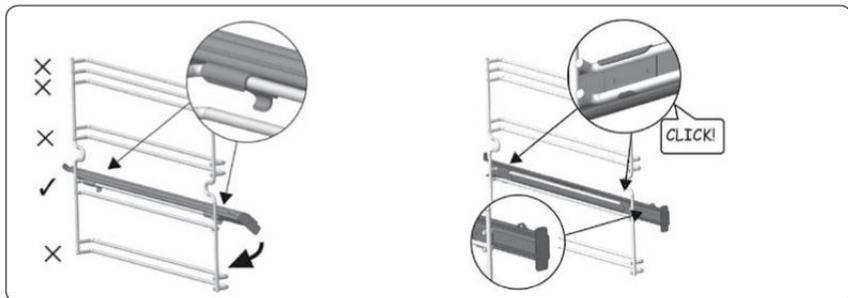


图 12

图 13

3. 当伸缩滑轨正确安装，您会听到“咔”的声响。如图 13。

4. 固定烤盘/烤架的 V 形卡槽必须朝烤箱正前方。如图 13。

直挂式伸缩滑动导轨

⚠ 警告!

单层伸缩性滑轨必须安装在第 1, 2, 3 和 5 层,从下往上。如图 14。

双层伸缩性滑轨必须安装在第 1, 2 和 3,从

下往上。如图 15。

45cm 高紧凑型烤箱，伸缩性滑轨安装在第 1 层，如图 16。



图 14

图 15

图 16

1. 将大的卡扣挂在确定的滑轨上端。如图 17

2. 当伸缩滑轨正确安装，您会听到“咔”的声响。如图 18。

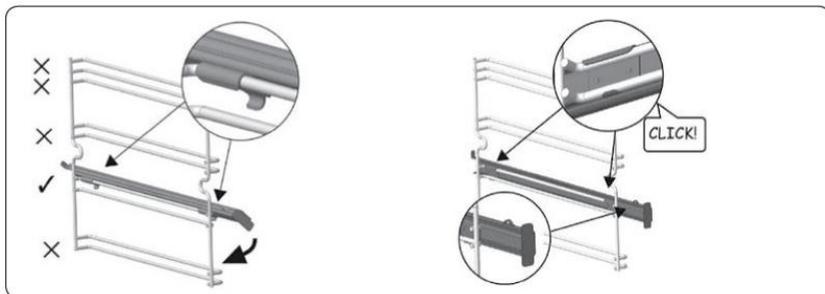


图 17

图 18

3. 固定烤盘/烤架的 V 形卡槽必须朝烤箱正前方。如图 18。

清洁和维护

警告!

在清洁之前先断开电源

清洁烤箱外部和烤箱配件

用温热的肥皂水或者柔性清洁剂清洁烤箱外部和烤箱配件。

当清洁不锈钢表面或者喷涂表面时，谨记只能使用海绵或者柔软细密的抹布清洁。

提示!

千万不要将伸缩性滑轨放进洗碗机洗涤。放在洗碗机中洗涤伸缩性滑轨，会导致滑轨上的润滑油被清除，从而导致滑轨卡住，影响滑轨的正常工作性能。

清洁烤箱内部

经常清洁烤箱内部，去除食物残留的油脂和残渣，如果不及清理，在将来的使用过程中会产生烟气和异味，也会出现顽固的污渍。在烤箱冷却后，用尼龙刷或海绵和热肥皂水清洗有陶釉表面的部位(如烤箱底部)。烤箱专用的清洁产品必须在遵循制造商的说明书的情况下，仅限用于有陶釉表面的部位。

警告!

严禁用蒸汽或者高压水柱清洁设备对烤箱内部进行清洁。

不要使用金属擦洗垫，钢丝刷或其它磨擦性的工具，因为它们都会损坏烤箱的表面。

随着使用时间的增加，某些食物的烹饪，如土豆，醋及椒盐类美食会引起陶釉涂层颜色的变化。这是正常现象，不会影响烤箱的正常性能。不要使用上述所提及的强力清洁方式尝试清除这些污渍，因为这样做会导致烤箱陶釉表面不可以修复的损坏。

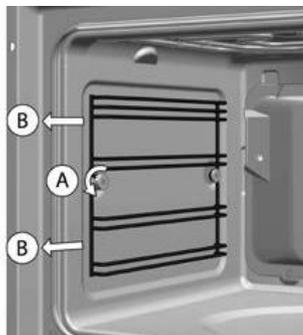
经常清洁烤箱门的密封条，去除残留的食物油脂或者残渣。这样做有助于防止在后续的烹饪过程中门封条的损坏和毁坏。

建议在不拆除门封条的情况下做清洁的操

作。

拆卸侧面搁架

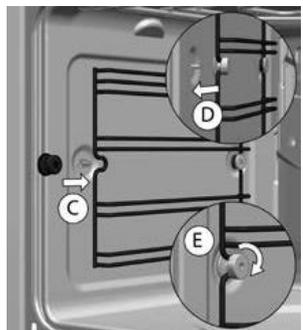
1. 移除烤箱内部的所有配件。
2. 拧开搁架前端的固定螺丝(A),将放置搁架(B)向前移出。如图 19。



如图 19

安装侧面搁架

1. 将后端的凹槽插入后面的固定螺丝中。
2. 将搁架前端的凹槽固定在前面的固定螺丝(C)中。如图 20。
3. 拧紧螺丝(D)以固定搁架，旋转螺母直至搁架调整至正确的位置(E)。如图 20。



如图 20

拆除背板

信息

拆除前板前，请先拆卸两侧的搁架，按照上一个章节的操作说明开始。

1. 拧下背面底部的螺丝(A)和顶部的螺丝(B)。

如图 21。

2. 安装背板，请按相反的顺序操作即可。

警告!

为了您的安全，严禁在没有背板的情况下使用烤箱(背板是用来保护背部的风扇)。



如图 21

带拉下式顶部加热元件的烤箱顶部的清洁

请按如下步骤清洁烤箱顶部：

1. 待烤箱冷却。
2. 用双手向烤箱背部的方向平推烧烤加热元件(A)，从顶部固定螺丝(B)中取出。如图 22。

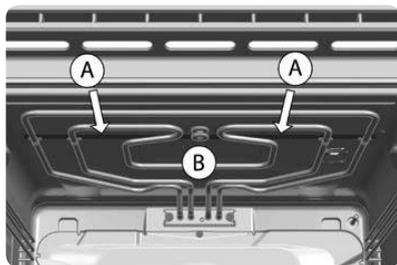


图 22

3. 让顶部烧烤加热元件慢慢落下来，清洁烤箱内腔的顶部。如图 23。

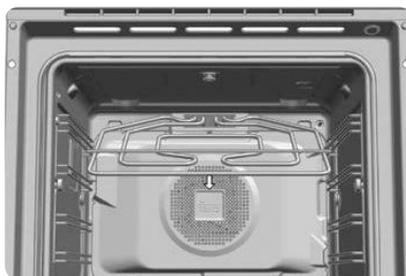


图 23

4. 将顶部烧烤加热元件放回至原位置并按相反的顺序操作即可。

带水洁功能的烤箱

请查阅烤箱使用说明章节的内容。

带高温自洁功能的烤箱

请查阅烤箱使用说明章节的内容。

清洁烤箱门

为了方便清洁，烤箱门可以取下，请参考您所购买烤箱的烤箱门拆卸指导。

拆卸/安装门铰链在烤箱箱体上的烤箱门

1. 打开烤箱门至 90°
2. 通过旋转烤箱门铰链两侧的卡销制动铰

链。如图 24。

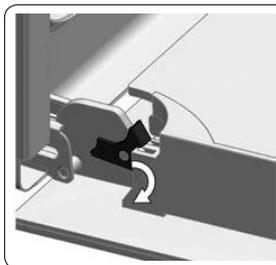


图 24



图 25

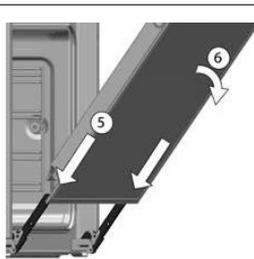


图 26

3. 关闭烤箱门至关门状态。如图 25。
4. 双手抓住烤箱门的两侧，向上提拉抽出

烤箱门直至烤箱的铰链与烤箱门完全脱离。如图 26。

安装烤箱门

1. 双手抓住烤箱门底端的两侧，将两侧铰链的插销插入烤箱门上的卡套中，并让门卡紧。如图 26。
2. 打开烤箱门至 90°如图 26。
3. 将烤箱两侧的卡销恢复至原位置。

⚠ 警告!

通过转动卡销确认烤箱门已经完全插入卡套中。如果没有，当你关上烤箱时，制动卡销会卡住铰链。

📖 信息

如果卡销很难转动，用扁平的工具旋转。

拆卸/安装门铰链在门上的烤箱门

1. 打开烤箱门至 90°
2. 通过旋转烤箱门铰链两侧的卡销制动铰

链。如图 27。



图 27



图 28

3. 关闭烤箱门至关门状态。如图 28。
4. 双手抓住烤箱门的两侧，向上提拉抽出烤箱门直至烤箱的铰链与烤箱门完全脱

离。如图 28。

安装烤箱门，请按相反的顺序操作即可。

拆卸/安装烤箱内门

⚠ 警告!

如果在烤箱门固定在烤箱上的状态下，拆卸烤箱内门，总是保持铰链制动卡销处于锁定

状态。如果不是，烤箱门将会关闭，未固定的隔热玻璃可能会破碎而导致受伤。



信息

为防止出现以上情况，建议将烤箱门拆卸后，再拆卸玻璃，参考拆卸烤箱门章节内容。



图 29

1. 用手指同时按压位于烤箱门两侧顶端的按钮。如图 29。
2. 保持按压两侧的按钮，同时拉出烤箱门顶端的塑料密封件。如图 30。
3. 取下烤箱门隔热玻璃。用玻璃制品清洁剂或者肥皂清洁玻璃，用水清洗，再用抹布擦干。

警告!

当取下烤箱内门隔热玻璃时，请留意烤箱门玻璃的次序和位置，因为完成清洁后，内门玻璃的安装必须按照次序和位置安装。

4. 清洁完后，将第 3 号玻璃插入相同的位置，这样，印在该玻璃上的隔热玻璃 (TERMOGLASS) 的标识会如图 31 中可见。

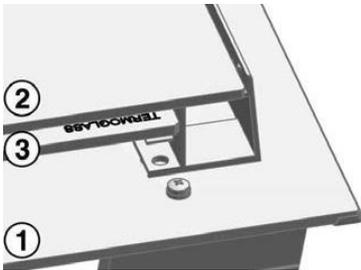


图 31

5. 高温热解烤箱，印在第 3 号和第 4 号玻璃上的隔热玻璃 (TERMOGLASS) 的标识必须如图 32 中可见。

依型号不同而不同，您所购买的烤箱可能有 2 层，3 层或者 4 层隔热玻璃。请参考您所购买烤箱的内门拆卸指导。



图 30

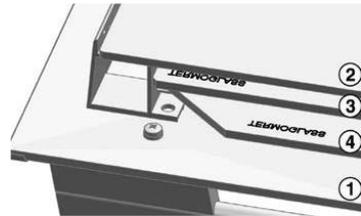


图 32

6. 将第 2 号玻璃带印刷标识的一面朝烤箱门内的方向放置。
7. 将门顶端的塑料密封件闭上，确保侧边的卡键进入卡套内。

警告!

如果任何一块隔热玻璃有缺失，千万不要使用烤箱烹饪。

更换烤箱照明灯

警告!

更换烤箱照明灯前，请确保烤箱电源已断开。所更换的灯泡必须可以耐受 300°C 高温。可从技术服务部门订购该灯泡。

更换顶部照明灯

1. 将透镜从灯罩上拧下。如图 33。
2. 更换灯泡并替换透镜。

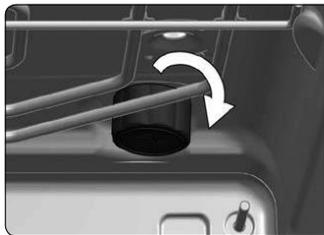


图 33

更换侧面照明灯

1. 用平口起子撬起灯罩上的透镜。如图 34。
2. 更换灯泡并替换透镜。确保所有配件已安装至正确的位置。

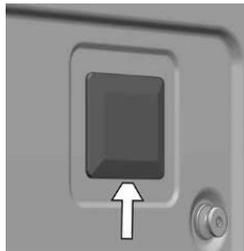
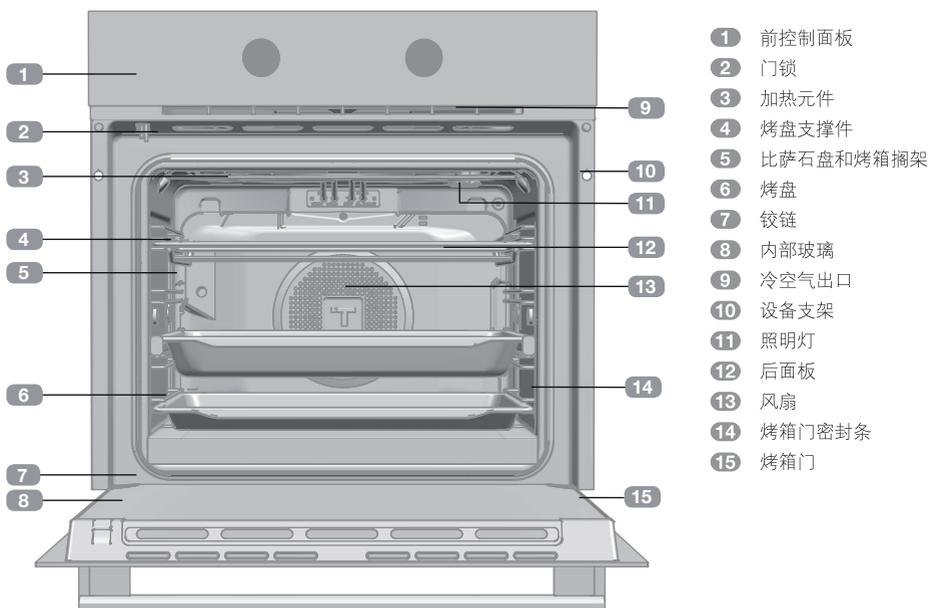


图 34

更换 LED 照明灯

联系 Teka 德格电器技术服务部门，全国免费服务热线：400 069 0050。

烤箱说明



前控制面板

HLB P 型号



功能控制旋钮



型号 HLB 85-G1 P BM



烤箱功能



重要信息

如欲了解各项功能的使用说明，请参阅随附的使用指南。

- | | |
|---|---|
|  关闭烤箱 |  下部元件 + 增强 |
|  快速预热 | ECO 经济 |
|  常规：上部和下部元件 |  解冻 |
|  烧烤 |  高温自洁 |
|  最大烧烤 |  水洁 |
|  增强 |  比萨大师 |

比萨大师介绍

新版比萨大师烤箱采用了新颖独特的高温加热工艺，引领了家庭比萨制作的革命。有了比萨石盘加持，这一特殊的加热功能能让新鲜家庭比萨面团排上用场，几分钟内便可自制美味比萨，出品口味不逊于任何比萨店。

烤箱采用电加热方式，工作温度可高达340℃。烤箱结构经过特殊设计，采用了加强的隔热层，避免烤箱内的热量向外散发，确保您在家制作美食时既安全又舒适。这款比萨大师烤箱不仅支持现做纯家庭制作的

味比萨，也可处理各种方便比萨，包括成品比萨、方便面团和冷冻比萨等。比萨大师多功能烤箱的技术先进，同时可用作传统烤箱来制作各类传统餐食。最近，烤箱的清理也成为了一项可快速、简单且舒服完成任务，不再需要使用清洁剂，省去了您的烦恼。您仅需根据烤箱需要清洁的程度选择合适的高温自洁程序。程序完成后，只需用湿布擦拭，便可除去最后的灰烬痕迹（请见清洁功能相关说明）。

电子时钟/计时器说明



1 按键

⊖、OK 和 ⊕：设定电子时钟/计时器功能

2 图标

时钟功能

🔔 **蜂鸣器**：选择蜂鸣器功能，图标亮起。到达设定的时间后，会发出提示音。计时结束之后，烤箱并不会关闭。此功能可在烤箱的烹饪过程中启动。

⏪ 和 ⏩ **设定**：图标亮起即代表已设定烤箱（烹饪时长、停止时间，或总体时间）。

- ⏪ **烹饪时长**：此功能用于设置烹饪持续时间，到达设定的时间后，烤箱将自动关闭。
- ⏩ **烹饪停止时间**：此功能可用于设置烹饪停止时间。到时间后，烤箱自动关闭。
- ⏪ 和 ⏩ **烹饪时长和烹饪停止时间**：此组合用于设置烹饪时长和烹饪停止时间。烤箱会在设定时间时自动启动，按设定的烹饪时长运行（烹饪时长）。之后烤箱会在到达设定的时间后（烹饪停止时间）自动停止。

🔒 **时钟/计时器锁**：该图标指示时钟/计时器的触控按键均已锁定，此功能可防止幼儿以外触碰按键导致设定更改。

其他功能

🔥 **加热**：表示烤箱正在加热食物。

💧 **水洁**：Teka Hydroclean® 水洁功能运行，图标亮起。

🔥 **高温自洁**：仅高温自洁型号烤箱具备此功能。高温自洁功能运行时此图标亮起。

🔒 **门锁**：仅高温自洁型号烤箱具备此功能。该图标指示烤箱门已锁定，当高温自洁功能运行时，用户可手动锁定，也可由烤箱自动锁定。



警告

触摸键灵敏度会不断适应各种环境情况。插入烤箱插头时，请确保控制面板表面干净且无障碍物。若触摸按键时时钟未正确响应，请将烤箱电源插头拔下几秒钟，然后再重新插上。此时，传感器自动调整，恢复手指按压操作。

设置时间

- 如需设置时间，需将功能旋钮和温度旋钮旋转到 ○ 位置。
- 烤箱电源插头插好后，时钟闪烁，显示 12:00。
- 按 ⊖ 或 ⊕ 即可调整小时，然后可调整分钟。听到连续 2 声哔声后，确认所选定的时间。
- 如需修改时间，按 ⊖ 或 ⊕ 直至时间显示开始闪烁。按 OK 并按照前面几点中的说明进行操作。



注意

时钟背光灯设有夜间模式，在 00:00 和 6:00 之间，显示屏背光会变暗。



警告

如果断电，烤箱的电子时钟/计时器设置将被擦除。出现这种情况后，请将功能旋钮和温度旋钮旋转所需的位置。

时钟显示 12:00，之后您便可按照上文所述方法设置时间。但需注意，如果断电时烤箱门处于锁定状态，锁定图标亮起，直至烤箱门解锁。

烤箱门可能需要数分钟后才会解锁，具体取决于烤箱内的温度，在此期间您将无法重新设置时间。烤箱门解锁后，您便可按照上文所述方法设置时间。

使用烤箱

手动操作

- 设置时钟后，便可使用烤箱了。选择烹饪功能和温度。



重要信息

如使用带有电子温度控制的型号，则在转动选择开关时，显示屏会显示温度。

选择温度后，时钟显示会自动重新出现。

如需在烹饪过程中查看温度，可稍微旋转温度控制旋钮，使之显示温度读数。

- 您会注意到， 图标在烹饪过程中亮起，表明正在向食物传递热量。达到所选温度后，该图标会消失不见。
- 将控制旋钮旋转到  位置即可关闭烤箱。



重要信息

开始烹饪后，您的烤箱将显示已烹饪时间。

烤箱计时器

设定蜂鸣器

1. 按 \ominus 或 \oplus ，直至图标 Ⓞ 闪烁，然后按 OK 。屏幕显示 00:00。
2. 按 \ominus 或 \oplus 选择闹钟响起的时间。您将听到 2 声哔声以确认已设置的时间，时钟将从所选时间开始倒计时。图标 Ⓞ 缓慢闪烁。
3. 时间走完后，烤箱响起提示音 90 秒，图标 Ⓞ 会快速闪烁。



注意

使用蜂鸣器功能时，即便到达设定的时间，烤箱也不会关闭。

4. 按任意按键即可停止闹钟。图标 Ⓞ 之后会熄灭。

如需修改蜂鸣器的时间，请重复上述操作步骤。进入定时器控制后，将显示当前剩余时间，您可以调整该时间。



注意

使用蜂鸣器功能时，剩余时间将一直显示在显示屏上。设定此功能后，就无法查看时间或总设定烹饪时长。

设定烹饪时长

1. 按 \ominus 或 \oplus ，直至对应的图标闪烁，然后按 OK 。屏幕显示 00:00。
2. 按 \ominus 或 \oplus 选择闹钟响起的时间。您将听到 2 声哔声以确认已设置的时间，时钟将从所选时间开始倒计时。图标 $\text{I} \rightarrow$ 缓慢闪烁。
3. 使用烤箱命令选择功能和烹饪温度。
4. 烹饪时长结束后，烤箱自动停止，闹钟响起， $\text{I} \rightarrow$ 图标快速闪烁。
5. 按任意按钮即可停止闹钟并熄灭 $\text{I} \rightarrow$ 图标。烤箱将再次开启。
6. 将控件设置到 O 位置以关闭烤箱。

您可随时按 \ominus 或 \oplus 按键直至图标开始快速闪烁，然后修改剩余烹饪时长。现在按 OK 来更改时间。



注意

使用烹饪时长功能时，显示屏中会始终显示剩余时长。设定此功能后，您将无法在显示屏中看到当前时间。

设定烹饪停止时间

1. 按 \ominus 或 \oplus ，直至对应的图标闪烁，然后按 OK 。您便可在计时器显示屏中看到当前时间。
2. 按 \ominus 或 \oplus 选择闹钟响起的时间。您将听到 2 声哔声以确认已设置的时间，时钟将从所选时间开始倒计时。图标 $\text{I} \rightarrow$ 缓慢闪烁。
3. 选择烹饪功能和温度。
4. 程序结束后，烤箱自动停止，蜂鸣器响起， $\text{I} \rightarrow$ 图标快速闪烁。
5. 按任意按键，即可停止闹钟并熄灭 $\text{I} \rightarrow$ 图标。烤箱将再次开启。
6. 将控件设置到 O 位置以关闭烤箱。

您可按 \ominus 或 \oplus 按键直至图标 $\text{I} \rightarrow$ 开始快速闪烁，从而随时修改剩余烹饪时长。现在按 OK 来更改时间。

设定烹饪时长和烹饪停止时间

1. 按 \ominus 或 \oplus ，直至对应的图标闪烁，然后按 OK 。屏幕显示 00:00。
2. 按 \ominus 或 \oplus ，选择烹饪结束时间。之后，您将听到两声哔声，剩余时间将显示在显示屏上，并且图标 $\text{I} \rightarrow$ 缓慢闪烁。
3. 按 \ominus 或 \oplus ，直至图标 $\text{I} \rightarrow$ 闪烁，然后按 OK 。你会看到计时器显示屏上的预计完成时间。
4. 按 \ominus 或 \oplus 选择烹饪结束时间。之后，您将听到 2 声哔声，显示屏中显示当前时间。
5. 选择烹饪功能和温度。烤箱将保持未运行状态，图标 $\text{I} \rightarrow$ 和 $\text{I} \rightarrow$ 亮起。烤箱现在已设定完毕。

6. 到达设定的烹饪开始时间后，烤箱将会自动启动，并持续运行所设定的烹饪时长。
7. 烹饪期间，显示屏中将显示剩余烹饪时长，并且图标  缓慢闪烁。
8. 设定的烹饪时长结束后，烤箱会自动停止，蜂鸣器发出声音， 图标快速闪烁。
9. 按任意按键，即可停止闹钟并熄灭  图标。烤箱将再次开启。
10. 旋转控制旋钮，将烤箱关闭。您可按  或  按键直至图标  开始快速闪烁，从而随时修改剩余烹饪时长。现在按  来更改时间。

比萨大师功能

使用比萨大师功能时，需首先将烤箱预热到理想温度（340°C）。操作步骤如下：

1. 将烤箱搁架放置到烤箱内的伸缩滑轨上。
2. 将比萨石盘放在烤箱搁架上。
3. 将烤箱的陶釉托盘取出，关好烤箱门。



警告

请注意，必须首先将比萨石盘放入烤箱中，才能开始预热。这是为了确保比萨石盘也能够达到理想温度，以获得最佳比萨烤制效果。

4. 将烹饪控制旋钮旋转到比萨大师位置 。
5. 时钟显示屏显示 340° 字样。



6. 按前控制面板的 OK 按键后，蜂鸣器发出一声提示音以示确认操作，烤箱将开始预热，直至达到理想温度。

7. 预热需时 35 分钟。时钟显示屏会显示预热剩余时间。



警告

请注意，需首先让烤箱预热 35 分钟，才可制作比萨。

8. 35 分钟后，烤箱发出一声蜂鸣提示音，时钟显示屏中闪烁显示 340° 字样。
9. 按 OK 按键，将提示音关闭。
10. 打开烤箱门，用比萨铲将比萨放入。
11. 关闭烤箱门后，时钟显示屏中将显示烤箱的烹饪时长。
12. 等待所需的烹饪时长完成（请见不同比萨类型烹饪时长表）。



警告

烤制比萨期间，尽量不要打开烤箱门，避免热量损失。

如果重复开关烤箱门，时钟显示屏中显示的时间将变为 00:00。

13. 比萨烤制完成后，请将控制旋钮旋转到 0 位置，关闭烤箱。



警告

请注意，烤制比萨需要 90 分钟。定时结束后，出于安全考虑，烤箱自动停止，显示屏显示 STOP。

只有在烤箱冷却完成后，STOP 消息才会消失。



将石盘放入时，应放置到烤箱内位于伸缩滑轨上的搁架之上。这可方便取放石盘。



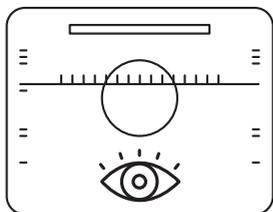
注意

使用比萨大师功能时，比萨烤制过程很快便可完成。因此我们建议您随时注意观察烤制进度和烹饪时长显示，确保做出美味的比萨。如果您不注意观察，将可能导致比萨烤干或烤糊。

烤制冷冻比萨

这种比萨的处理方法与上述不同。请按如下操作：

1. 不要使用比萨石盘。
2. 将烹饪控制旋钮旋转到  位置。
3. 旋转温度控制旋钮，直至时钟显示屏中显示为 200°C 或比萨厂家的建议温度。
4. 将烤箱预热至所需温度。达到所需温度后，温度计图标  熄灭。
5. 将比萨放到烤箱搁架上。
6. 对比萨烤 10-12 分钟（或比萨厂家的建议时长）。



如何使用比萨石盘

随附烤箱提供的比萨石盘助力您制作美味的比萨，但制作前须将石盘放入烤箱内预热。这能够保证烤制比萨达到所需的理想温度。

比萨大师烤箱内部照明灯

无论使用哪一项功能，烤箱内部的灯在烤制过程中保持熄灭。

如果需要烤箱内的灯在烤制过程中保持亮起：

无论使用哪一项功能，烤箱内部的灯在烤制过程中保持熄灭。

如果需要烤箱内的灯在烤制过程中保持亮起：



重要信息

在比萨大师预热期间，烤箱内的灯保持熄灭，OK 按键被禁用。

比萨烹饪表 - 比萨类型

比萨大师烤箱可制作下方烹饪表中所列类型的比萨：

比萨类型	功能控制旋钮	温度控制旋钮	大概烹饪时长	比萨石盘	烤箱预热时间
自制现做比萨面团	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 分钟	是	35 分钟
成品新鲜面团	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 分钟	是	35 分钟
擀制薄面皮	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 分钟	是	35 分钟
擀制标准面团	340°C MAESTRO PIZZA 	-----	3-4 分钟	是	35 分钟
新鲜预烤比萨		220°C	8 分钟	否	15 分钟
冷冻比萨		210°C	10 分钟	否	15 分钟

简而言之，为保证美味：

1. 烤制新鲜面团现做的比萨和擀制薄面皮的比萨应使用比萨大师功能 
2. 处理冷冻比萨和预烤比萨时，应使用解冻功能 



警告

使用新鲜面团现做比萨时，为保证美味，应将面团尽量擀开摊匀。如果面团未正确擀开，会导致不均匀。



警告

烤制新鲜面团现做比萨时，应使用比萨石盘，将比萨石盘放入到图中所示的高度位置。



安全功能

童锁

使用烤箱时可随时选择此功能。

如要激活此功能，需按住  不放直至一声哔音响起，同时显示屏显示图标 。时钟/计时器便已锁定。

如果在烤箱未运行时激活了童锁功能，那么之后即便您选择了某项烹饪功能，烤箱也不会工作。

如果在烤箱正在烹饪时激活了此功能，则只会锁定电子时钟/计时器设置。

如要激活此功能，需按住  不放直至 1 声哔声响起。

手动门锁

仅适用于高温自洁型号。

此功能用于锁定烤箱门。



重要信息

此功能仅在烤箱功能旋钮位于  位置时可用。烤箱门锁定后，您便可正常开始烹饪了。

如要激活/解除门锁，请按如下步骤操作：

1. 按  或 ，直至图标  闪烁。门锁状态便会显示出来。如果门锁已激活，则显示 On，未激活则显示为 Off。
2. 按 。之后会听到 1 声哔声，如果门锁之前为 Off，则此时被激活，如果之前为 On，则此时被解除。



警告

激活门锁之前，务必检查确保烤箱门已正确关闭。如门未正确关闭，则无法锁定，并会触发警报声。出现这种情况的话，可按任意时钟按钮关闭警报，正确关闭烤箱门，然后按照上文说明再次进行锁定。

3. 门完全锁定/解锁后，显示屏中便会显示烤箱门的新状态。门锁激活后，则屏幕中的图标  保持亮起。



重要信息

如要在烹饪过程中解锁烤箱门，需将功能旋钮旋转至待机位置 ，然后按上文说明解锁烤箱门。烤箱门解锁后，将控制旋钮旋转回原来位置，即可继续进行烹饪。

Teka Hydroclean® 水洁功能

此功能用于清洁烤箱内表面上粘附的油脂和污垢。为便于清洁烤箱，勿让脏污积聚过多。宜经常清洁烤箱。

设定 TEKA HYDROCLEAN® 水洁功能



警告

请勿在烤箱仍高温时将水倒入。否则可能导致烤箱的陶釉涂层受损。

务必在烤箱已冷却后执行此功能程序。如果需在烤箱高温时执行，会影响清洗效果，甚至导致陶釉涂层受损。

首先将烤箱内的托盘和所有配件均取出，包括烤盘支撑件和伸缩导轨。请按照烤箱随附的安装和维护指南来操作。

1. 烤箱冷却后，用布擦拭烤箱内的底部。



2. 将 200 毫升的水缓慢倒入烤箱内部。



重要信息

为达到最佳清洗效果，可将一汤匙的温和洗涤剂加入水中，然后倾洒到抹布上。

3. 将控制旋钮旋转到  位置。
4. 1 声哔声响起，确认 Teka Hydroclean® 水洁功能已开始运行，图标  缓慢闪烁，显示屏中显示该程序的剩余时间。



重要提示

程序的持续时间无法更改。如要提前结束程序，可将控制旋钮旋转到  位置。

5. 程序结束后，烤箱停止操作，并发出一声哔音，图标  快速闪烁。



重要提示

请勿在 Hydroclean® 水洁程序结束之前打开烤箱门。冷却过程对于程序的正常完成非常重要。

6. 按任意按钮即可停止闹钟并熄灭  图标。
7. 将控制旋钮旋转到  位置。
8. 现在便可用布擦拭取出参与的污渍和水了。

Hydroclean® 水洁功能需在低温下运行。但是，冷却时长可能会因环境温度而有所不同。



警告

触碰烤箱内表面之前，请确保各个表面均已冷却。

如果在运行 Hydroclean® 水洁程序之后，还需更彻底地清洁烤箱，请使用柔性海绵加中性洗涤剂。

高温自洁功能



警告

使用高温自洁程序之前，请仔细阅读安装和维护指南手册最开始处的安全说明。

在高温自洁程序运行过程中，烤箱内部会达到较高温度，从而使积聚的油脂碳化，便于擦拭清除。

一般来说，应每使用 4-5 次执行一次高温自洁，并根据烤箱内的脏污程度选择最合适的程序设定。烤箱脏污程度越严重，程序时间应设置越长。

高温自洁程序执行期间，烤箱内的灯保持熄灭。

设定高温自洁功能



重要提示

开始高温自洁之前，必须将烤箱内的所有配件和盘碟等取出，包括烤盘支撑件和/或伸缩导轨。请按照烤箱随附的安装和维护指南来操作。



警告

首先清理掉烤箱内的泼溅污渍和过大的脏污，否则在高温自洁过程中它们可能起火，带来危险。



警告

开始高温自洁程序之前，务必检查确保烤箱门已正确关闭。

1. 将烹饪控制旋钮旋转到高温自洁档位：。
2. 数秒之后，时钟显示屏中的图标  亮起，显示屏显示 P2（高温自洁程序 2）。
3. 现在，您可按 \ominus 或 \oplus 按键来在 P1、P2 和 P3 之间切换高温自洁程序：
P1: 温和高温自洁。持续 1 小时。
P2: 正常高温自洁。持续 1 小时 30 分钟。
P3: 强力高温自洁。持续 2 小时。

4. 选中所需的程序后，按 。之后，自动门锁便会激活。



警告

如果未正确关闭烤箱门，则无法锁定烤箱，并触发警报声，此时高温自洁无法开始。

出现这种情况的话，可按任意时钟按键关闭警报，正确关闭烤箱门，将功能旋钮旋转到对应位置，然后按照上述说明，重新选择高温自洁程序。

5. 门锁定后，时钟显示屏中的对应图标亮起，并会显示距离高温自洁程序结束还有多少剩余时间。



重要提示

至此，烤箱已设定完毕，高温自洁程序已开始执行。在程序执行期间，烤箱计时器的任何功能均无法选中（童锁功能除外）。

请勿打开烤箱门，否则将导致清理过程中断。

6. 高温自洁程序完成后，哔音响起，图标  闪烁，时钟显示屏显示 0:00。
7. 按任意时钟按键关闭哔音。
8. 将控制旋钮旋转到 \circ 位置。
9. 烤箱的加热过程已完成。但是，此时烤箱温度非常高，无法立刻使用。
烤箱随后进入冷却过程，图标保持亮起，直至烤箱冷却下来。



重要提示

烤箱内部温度高，所以冷却时长取决于环境温度。

10. 烤箱冷却完成后， 图标熄灭。
11. 打开烤箱门，用布擦拭烤箱内部，清除高温自洁产生的灰烬。难以擦拭到的区域应使用非金属纤维刷清理。

12. 烤箱内部清洁完成后，请记得放回支撑件和配件等。
13. 现在烤箱已就绪，可以再次使用了。



重要提示

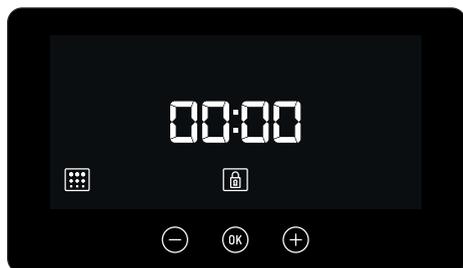
如果您在设定或使用此功能的过程中有任何疑问，请查阅随附的安装和维护手册。

取消高温自洁功能

高温自洁功能是一种自动功能，因此仅可利用时钟设定功能激活。如要取消正在执行的高温自洁程序，需取消设定，操作步骤如下：

1. 将控制旋钮旋转到 **0** 位置。

时钟显示屏显示如下字样。



2. 根据烤箱内部的温度，有两种可能出现的情况：
 - a) 内部温度危险：这种情况下，烤箱门保持锁定，直至温度降至安全水平。
 - b) 内部温度安全：如果烤箱内部温度是安全的，则门立刻解锁。
3. 烤箱门解锁并可以打开后，计时器显示屏恢复为显示当前时间。

比萨石盘清洁提示。

清洁比萨石盘时，应使用湿布或海绵擦拭，不要使用肥皂水或洗涤剂。



危险

禁止将石盘放在水龙头下冲洗，否则石盘吸收过多水分，导致放入烤箱加热时出现爆裂。



警告

请务必在将石盘放入烤箱之前予以擦拭清洁。

如果石盘上沾有顽固污渍，请用塑料刮刀去除。



危险

禁止使用金属刮刀或锋利刀片，否则会导致石盘表面受损或石盘破裂。

请注意用过的比萨石盘与新石盘看起来不会是一模一样的。

清洁比萨石盘的好处：

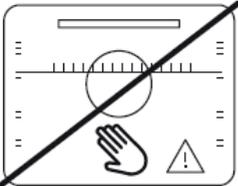
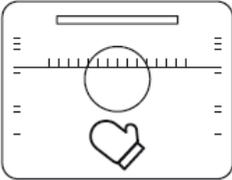
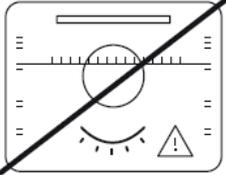
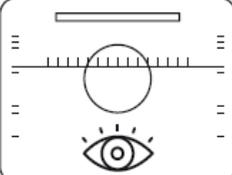
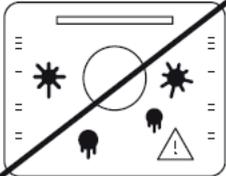
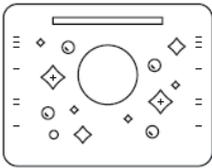
1. 避免碳化后的灰烬或残留物沾染到食物上。
2. 延长比萨石盘的使用寿命。
3. 达到更好的烹饪效果。

外部玻璃板的清理方法。

可使用微晶石和水进行清理，如有需要，可加入中性肥皂。

不应使用刺激性的清洁材料或洗涤剂。

重要提示

	
<p>烤箱内仍高温时，请勿在未戴保护手套的情况下触摸各个表面。</p>	<p>取出烤盘和烤架时，请戴保护手套。</p>
	
<p>请勿在烤箱运行期间离开烤箱。</p>	<p>请在烹饪过程中照看烤箱。</p>
	
<p>请勿让灰尘等积聚。</p>	<p>请保持烤箱清洁。</p>

烹饪指南

烤箱功能依所选型号不同而不同。烘烤指导表说明重要的烹饪时间。

烹饪表为您提供了温度范围和大致烹饪时间的示例。建议可以先使用最小值，再按需增加。

45cm 高烤箱：烹饪时间值和温度值，正常情况下，都会比 60cm 高烤箱略小一些。建议总是使用烹饪表中时间和温度范围的最小值。

总而言之，烹饪表中所标明的数值是在食物放置在烤箱冷却的情况下所测算的数值。

某些食物的烹饪，需要预热烤箱，会在烹饪表中重点说明。

解冻

用烤箱解冻时，请遵循如下操作事项：

- 在放入烤箱前，食物的包装应去除，并将食物放置在烤盘或者餐盘上。
- 解冻较大的肉或者鱼，将肉或者鱼放置在栅格搁架上，在其下放一个烤盘收集液汁。
- 肉和鱼在烹饪前不需要完全解冻。只需要肉或者肉的表面变软可以进行调料即可。
- 食物应在解冻后才能烹饪。
- 已解冻的食物，不要再重新解冻。

烹饪表中带*号烹饪时间仅用于参考。食物解冻所需的时间依环境温度，食物重量和冷冻的程度不同而不同。

家禽

	重量(KG)	烤盘位置	烹饪模式	温度(°C)	烹饪时长(分钟)	使用配件
鸭肉	1.50	低层		190-210	55-60	烤盘
				170-190	45-55	
						
鸭胸肉	0.40	高层		180-190	10-12	烤架
				200-210	8-10	
						
鸭腿	2 只	中层		170-190	45-50	烤盘
				160-180	55-60	

某些型号的烤箱有快速预热功能。此功能的使用，相对于烹饪表中所提供的烹饪时长，将会相应地减少。使用快速预热功能时，等到烤箱加热到预设的温度时，再放入食物。

用于烹饪的栅格烤架的放置位置描述如下(从下往上)：

1. 低层
2. 中层
3. 高层

第 4 层和第 5 层主要适用于烧烤和烘烤。

45cm 高烤箱：最适合烹饪的位置是第 1 层。

第 2 层和第 3 层主要适用于烧烤和烘烤。

将食物放置在烤盘或者栅格搁架的中间位置，以达到最均匀的烹饪效果。

鸡肉	1.20	低层		190-210	55-60	烤盘
				170-190	50-55	
鸡腿	4 只	中层		190-210	25-30	烤盘
				190-200	50-25	
			ECO	190	55	
火鸡	4.00	低层		190-200	70-75	烤盘
				180-200	65-70	

肉类

	重量(KG)	烤盘位置	烹饪模式	温度(°C)	烹饪时长(分钟)	使用配件
小牛肉	2.00	低层		190-210	85-90	烤盘
				180-200	90-95	
				180-200	80	
牛肉	0.60	中层		190-210	45-50	烤盘
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
牛肉馅饼	1.00	中层		175-180	45-50	烤盘
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
连骨牛排	0.50	中层		220	15	搁架
			ECO	220	15	
牛排	1.00	中层		220	15	烤盘
				220	25-30	
红烧牛排	1.00	中层		180-200	33-45	烤盘
				180-200	25-30	
猪肉	1.00	中层		180-190	50-55	
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
连骨猪	0.50	中层		200-220	15	搁架

排						
猪肘	1.50	中层		190-200	85-90	烤盘
				190-200	40-50	
						
乳猪	1.40	中层		190-210	60-70	烤盘
				170-190	70-75	
						
猪排	0.50	中层		190-210	25-30	烤盘
				190-210	30	
						
猪蹄	1.00	中层		190-210	50-55	搁架
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
野猪肉	2 块	中层		180	15	烤盘
				190-200	12-15	
						
羊肉	1.00	中层		190-210	35-40	烤盘
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
骨架腿	0.60	中层		180-190	45-55	烤盘
				180-190	35-40	
						
袋鼠肉	2.00	低层		190-210	55-60	烤盘
				180-200	45-55	
						

鱼类

	重量(KG)	烤盘位置	烹饪模式	温度(°C)	烹饪时长(分钟)	使用配件
椒盐海鲈	1.00	中层		180-200	20-25	烤盘
				190-200	18-20	
						
海鲷	1.00	中层		190-200	20-25	烤盘
				190-200	10-15	
				ECO	200	
鳕鱼	1.10	中层		190-210	15-20	烤盘

				180-200	10-12	
三文鱼	1.10	中层		190-200	15-20	烤盘
				200-210	10-15	
				200-210	12-15	
鱼慕思	2.00	低层		150-160	60-65	浅餐盘
				160	50	
鱼肉馅饼	0.50	中层		180-190	18-20	烤盘

*这些食物，需要对烤箱进行预热，待烤箱达到预设的温度后，再将食物放入烤箱中烹饪。

比萨

	重量(KG)	烤盘位置	烹饪模式	温度(°C)	烹饪时长(分钟)	使用配件
厚饼皮比萨	0.60	中层		190-210	30-35	搁架
				190-200	20-25	
薄饼皮比萨	0.60	中层		190-200	15-20	烤盘
				200-210	10-15	

面包

	重量(KG)	烤盘位置	烹饪模式	温度(°C)	烹饪时长(分钟)	使用配件
白面包	0.50	中层		200-220	20-25**	烤盘
黑麦面包	0.15	中层		200-220	10-15**	烤盘
全麦面包	0.15	中层		200-220	10-30**	烤盘

**醒发功能 ，100°C，约30分钟。

主菜和意大利面食

	重量(KG)	烤盘位	烹饪模式	温度(°C)	烹饪时长(分)	使用配件
烤土豆	1.00	低层		200-220	20-25	烤盘
				180-200	40-45	
烤蔬菜	1.00	中层		190-210	30-45	搁架
蘑菇	0.50	中层		200-210	13	搁架

意大利千层面		中层		200-210	35-40	烤盘
--------	--	----	---	---------	-------	----

蛋糕和甜点

	重量(KG)	烤盘位置	烹饪模式	温度(°C)	烹饪时长(分钟)	使用配件
海绵蛋糕	0.50	中层		180-200°	25-30	浅餐盘
				190-200°	20-25	
				180-200°	20-25	
发面甜圈	0.50	中层		170-190°	20-25	浅餐盘
				170-180°	25-30	
						
脆皮糕点	0.50	中层		180-190°	15-20	浅餐盘
				170-180°	15-20	
						
油酥糕点	0.30	中层		180-190°	20-22	烤盘
				180-190°	18-20	
						
松饼	0.50	中层		180-190°	18-20	烤盘
芝士派	0.40	中层		180*	60-65	烤盘
				180-190°	20	
						
泡芙酥皮	0.50	中层		190°	30	浅餐盘
芝士蛋糕	0.80	中层		180	30-35	浅餐盘
				180-190	25-30	
						
蜜糖酥点心	0.60	中层		170-190°	40-45	浅餐盘
				180-190°	35-40	
						
蛋白酥		中层		100-110°	190	浅餐盘
				100-110°	170-180	
						
杏仁蛋白酥饼干	0.50	高层		110-120°	15-20	烤盘
酸奶	1 升	***		45-50	8 小时	

蜜饯	1.00	中层		100-110	18-20	烤盘
纸杯蛋糕	0.40	中层	 	200-210°	30	胶囊
				200°		
面团	0.40	低层	 	200-220°	25-30	烤盘
				200°	25	
海绵蛋糕	0.60	中层	 	170-180°	50-55	浅餐盘
				165-170°	45	
香露苹果	0.50	低层		160-170	35	烤盘
焦糖布丁	1 升	中层		100	60-70	平盘
泡芙酥皮	0.20	中层	 	200°	10-12	烤盘
				190-200°	8-10	烤盘

*这些食物，需要对烤箱进行预热，待烤箱达到预设的温度后，再将食物放入烤箱中烹饪。
***将酸奶锅直接放置在烤箱的底部。

解冻

食物	低温		高温	
	重量	时间	重量	时间
面包	1/2 千克	35 分钟		
蛋糕	1/2 千克	25 分钟		
鱼肉	1/2 千克	30 分钟		
鱼肉	1 千克	40 分钟		
鸡肉			1 千克	75 分钟
鸡肉			1.5 千克	90 分钟
牛肉			1/2 千克	40 分钟
碎肉			1/2 千克	60 分钟
碎肉			1 千克	120 分钟

'TEKA