



TEKA

使用说明书
嵌入式电烤箱
HSB 615

ZH

目录

第一次使用须知	1
环境信息	1
环保包装的处理	1
废旧电器的处理	1
环保信息	1
技术资料	2
安全说明	2
电气安全	2
儿童安全	3
烤箱安全使用说明	3
清洁和保养的安全说明	4
使用高温热解清洁程序时的安全说明	4
高温热解清洁过程中:	5
安装	5
安装前须知	5
电气连接	6
烤箱安装	7
其他重要说明	7
烤箱配件	8
伸缩滑动导轨的安装	8
可折叠伸缩滑动导轨	8
直挂式伸缩滑动导轨	9
清洁和维护	10
清洁烤箱外部和烤箱配件	10
清洁烤箱内部	10
拆卸侧面搁架	11
安装侧面搁架	11
拆除背板	11
带拉下式顶部加热元件的烤箱顶部的清洁	12
带水洁功能的烤箱	12
带高温自洁功能的烤箱	12
清洁烤箱门	12
拆卸/安装门铰链在烤箱箱体上的烤箱门	13

拆卸/安装门铰链在门上的烤箱门	13
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
正面分解图	17
控制面板	17
烤箱使用说明	18
TEKA HYDROCLEAN® 水洁清洁®	19
TEKA HYDROCLEAN® 水洁清洁® 功能设置	19
技术参数	21
常见故障和解决方法	22
烤箱烹饪功能说明	23
其他烤箱功能	25
环境友好型烤箱使用须知	25
 烹饪指导	26
解冻	26
家禽	27
肉类	28
肉类	29
鱼类	31
比萨	33
面包	34
主菜和意大利面食	35
蛋糕和甜点	36
蛋糕和甜点	38
蛋糕和甜点	39
解冻	40

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。

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 and 公共健康造成的负面影响就可以避免。

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。保管好此说明书以便新的用户可以阅读。

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 H055S-F 电源线。电源线连接图解详见图 1。

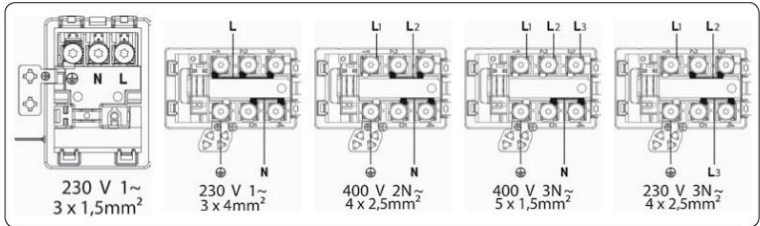


图1

- 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

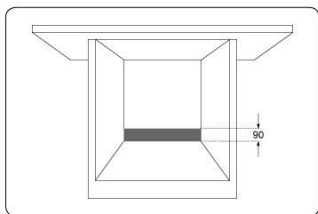
信息

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

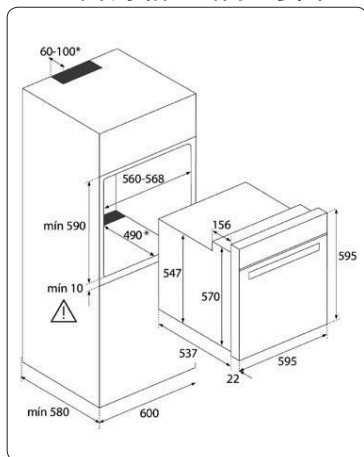
- 移动烤箱时，请握紧烤箱两边的手柄移动，但禁止拉烤箱门上的手柄。
- 如果烤箱安装在台面下面，请严格遵循相关安装规范去安装。
- 总体上，任何位于背部的突出物（如橱柜加强板，管道，插座基座等等）均应避开。
- 当总电源的插座基座位于烤箱安装的开孔空间范围内，该电源基座仅可安装于图 2 中的阴影区域内。



- 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。



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。

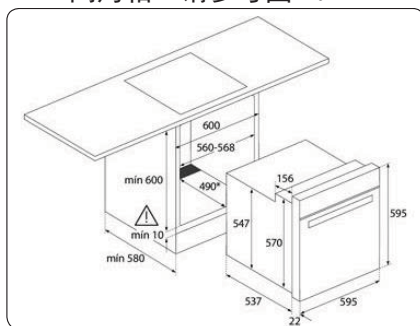


图 9



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。

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。
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。



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。

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内。

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。

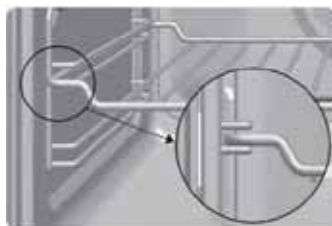


图 5

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。

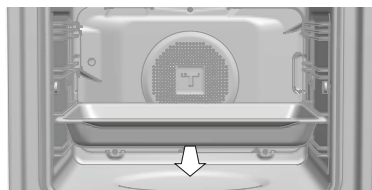


图 6

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。

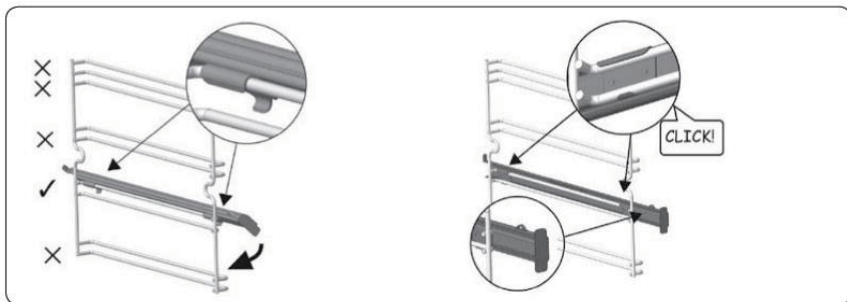


图 12

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。

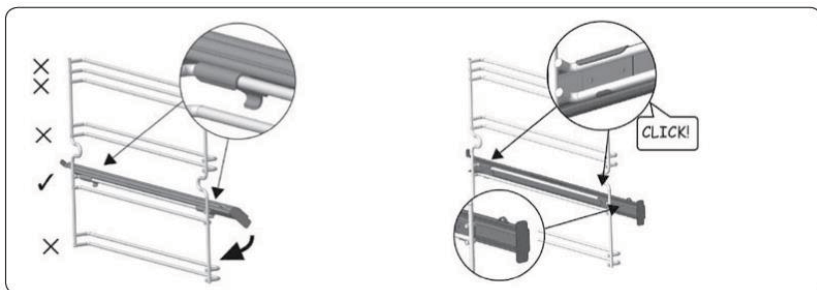


图 17

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，如果不及及时清理，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指导说明的情况下，仅限用于有陶釉表面的部位。



警告！

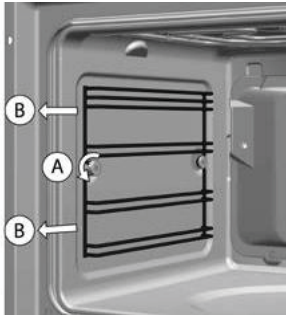
严禁用蒸汽或者高压水柱清洁设备对烤箱内部进行清洁。

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

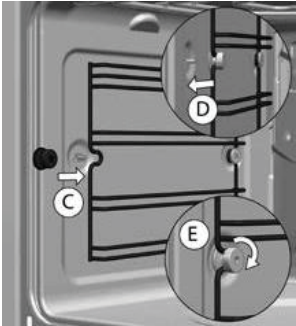
1. 移除烤箱内部的所有配件。
2. 拧开搁架前端的固定螺丝 (A)，将放置搁架 (B) 向前移出。如图 19。



如图 19

安装侧面搁架

3. 将后端的凹槽插入后面的固定螺丝中。
4. 将搁架前端的凹槽固定在前面的固定螺丝 (C) 中。如图 20。
5. 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

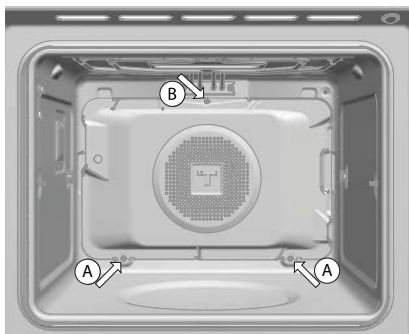
拆除前板前，请先拆卸两侧的搁架，按照上一个章节的操作说明开始。

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。

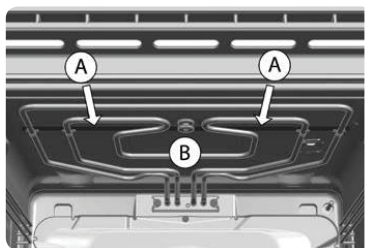


图 22

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。

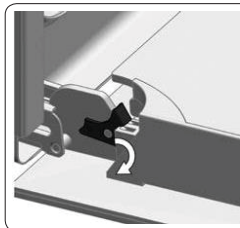


图 24



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

5. 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。
6. 打开烤箱门至 90° 如图 26。
7. 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。

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 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



图 30

3. 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。

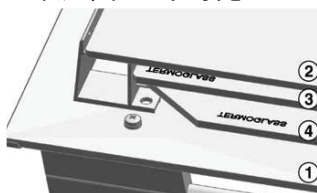


图 32

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。

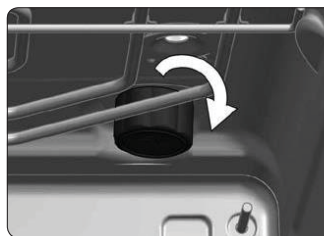


图 33

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。

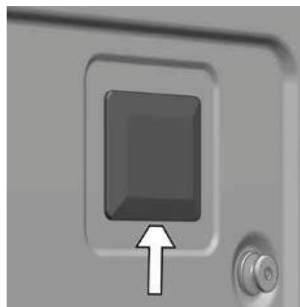
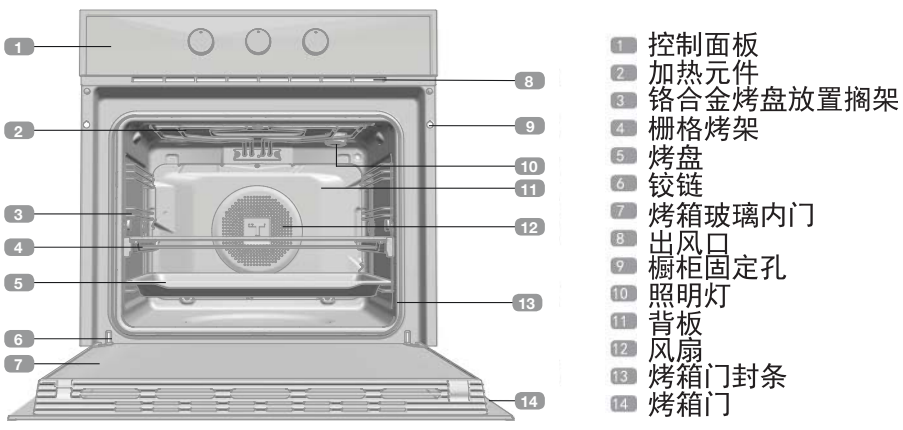


图 34

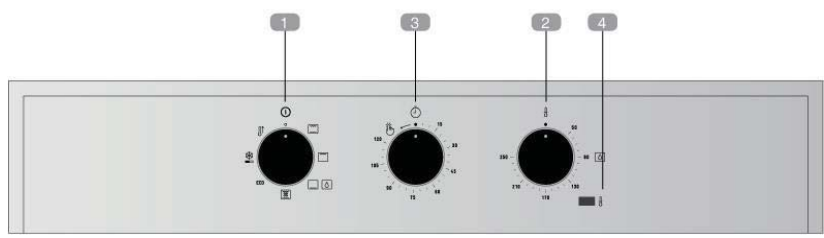
更换 LED 照明灯

联系 Teka 技术服务部门。

正面分解图



控制面板



表明热量正传向食物，当达到所设温度，加热指示灯熄灭。



信息

关于使用各功能的描述，请参考随机附带的烘焙指导表。



关闭烤箱



烧烤+底部烘烤（传统
烧烤）



顶部烧烤



底部烘烤



传统风烤

ECO 生态节能烤



解冻



快速预热



水洁清洁

烤箱使用说明

手动操作

1. 向左旋转分钟计时器旋钮至 .
2. 设定温度和烹饪功能。
3. 将功能选择器旋钮旋至 ，以关闭烤箱。

使用分钟计时器操作

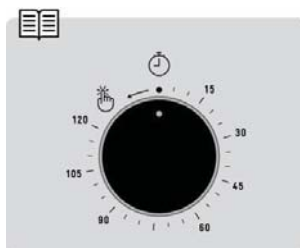
该功能使烤箱按预设时间烹饪，设置烹饪时间

步骤如下：

1. 设定温度和烹饪功能。。
2. 顺时针旋转分钟计时器旋钮至“120”分钟处，然后逆时针旋转至您所需的设置的烹饪时间。
3. 在设定的烹饪时长结束时，蜂鸣声响起，烤箱将停止加热。
4. 将功能选择器旋钮

旋至○，以关闭烤箱。

计时器控制



TEKA HYDROCLEAN® 水洁清洁®

TEKA HYDROCLEAN®水洁清洁®功能可以轻松去除残留在烤箱内部两侧的油脂和食物残渣。

对于日常简单清理，不要让脏污积聚在烤箱内。定期清洁烤箱。

TEKA HYDROCLEAN® 水洁清洁®功能设置



重要提示！

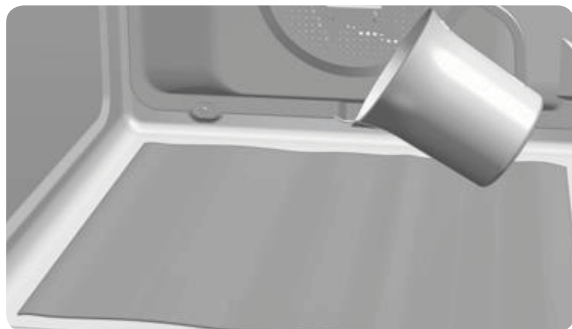
严禁向很烫的烤箱中倒冷水，这样很容易损坏烤箱内部陶釉涂层。

总是在烤箱冷却的状态下操作水洁清洁程序。如果在烤箱很烫的情况下操作水洁清洁程序，清洁的效果将会受到影响，同时也会损坏釉面。

首先，将烤盘及烤箱内的所有配件移出，包括烤盘搁架和伸缩性滑动导轨。

请按照随机附带的安装和保养章节的说明操作。

1. 烤箱冷却的情况下，将一块干净的抹布平铺在烤箱底部。



2. 轻轻地将 200 毫升的纯净水倒入烤箱底部的底水槽中。



信息

为了达到最佳的清洁效果，将水倒至抹布上之前，在纯净水中可加入一茶匙柔性洗涤剂。

3. 将功能选择器旋钮旋至  位置。
4. 将温度设定至 90°C。
5. 将分钟计时器的加热时间设置为 4 分钟。
6. 4 分钟后，蜂鸣声响起，烤箱将停止加热。
7. 将功能选择器旋钮旋至 0。
8. 等待 20 分钟后至烤箱冷却。



重要

直到烤箱完全冷却后，才能打开烤箱门。

这是 TEKA HYDROCLEAN®水洁清洁®正确工作的必要步骤。

9. 用湿的抹布擦拭清洁后任何污渍和残留的水渍。
TEKA HYDROCLEAN®水洁清洁®过程是在低温条件下进行的。但是，冷却的时间因室内温度的不同而不同。



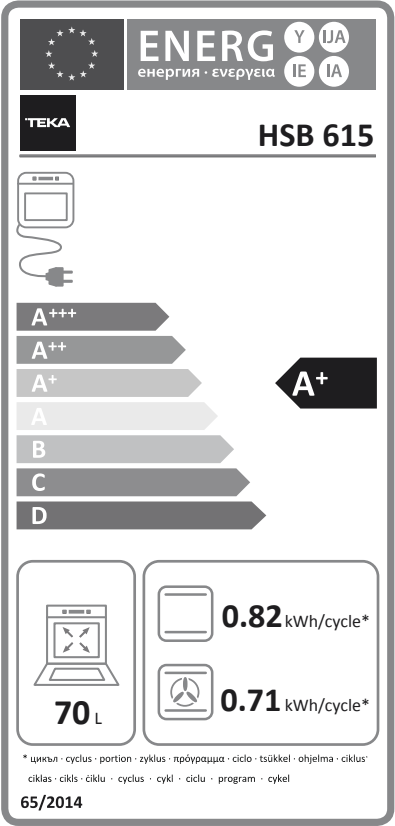
警告！

在触碰烤箱内壁前，请确保烤箱已经正常冷却。

如果 HYDROCLEAN®水洁清洁®过程后，仍需要深度清洁，使用中性清洁剂和无摩擦性海绵清洁。

技术参数

制造商	TEKA
型号	HSB 615
能效等级, 从 A+++ (能效最佳) 到 D (能效最差)	A
加热功能	
传统加热	←
强制对流加热	
耗电量 传统加热	0.82 千瓦时
强制对流加热	0.71 千瓦时
类型: 小 中等 大	←
噪音 (分贝)	---



EEl _{cav} *	84,5
N° cav *	1
M	26 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

常见故障和解决方法

此章节内容列举了烤箱使用过程中影响烤箱使用的常见问题及产生原因和故障解决方案。

烤箱不工作

- 检查电源是否连接。
- 检查保险丝及电路断电器的安装。
- 确保计时器设置在手工操作或定时的位置。
- 检查功能选择器和温度选择器的位置。

烤箱照明灯不亮

- 更换灯泡。
- 检查灯泡是否按照照明灯安装章节内容正确安装。

烤箱温度指示灯不亮

- 设置温度。
- 选择一个烹饪功能。
- 只有在烤箱加热到设定温度的过程中此灯才亮。

烤箱工作时产生烟气

- 第一次使用属于正常现象。
- 定期的清洁烤箱。
- 尽可能地减少烤盘内油脂残留物。
- 建议不要使用烘烤指引表中的最高温度。

未达到预期的烹饪效果

- 参考烘烤指引表中的操作指南。

烤箱配件和搁架损坏

- 高温热解清洁过程中未移除烤箱配件和搁架。
- 后续高温热解清洁过程前，请更换和移除烤箱配件和搁架。

烤箱陶釉涂层的颜色有改变或者出现污渍

- 某些食材中所含化学成分会导致陶釉涂层颜色的改变。
- 这属于正常现象，不会损坏陶釉涂层的物理属性。

烤箱已经关闭，图标 仍然亮起，并且烤箱门打不开

1. 烤箱门锁功能被激活。
2. 取消烤箱门锁功能，请参考产品使用说明书章节内容操作。

烤箱在工作，图标 亮起，并且烤箱门打不开

1. 烤箱门锁功能被激活。
2. 将功能和温度选择器调至

○ 位置。

3. 取消烤箱门锁功能, 请参考产品使用说明书章节内容操作。
4. 如需继续烹饪, 重新选择所需的功能。

功能选择器调至  位置, 选择高温热解模式 (P1, P2 或者 P3), 但  图标开始快速闪烁, 并且哔哔蜂鸣声响起。

- 烤箱门未正确关闭, 所以烤箱门未锁定, 高温热解程序被中断。
- 检查烤箱门, 确保其正确关闭。再将功能选择器调至 ○ 位置, 再重新设置高温热解功能。

功能选择器调至  位置, 选择高温热解模式 (P1, P2 或者 P3), 但  图标不亮, 烤箱不加热。

- 在烤箱门正确关门状态下, 烤箱门锁开关工作异常。
- 联系 Teka 技术服务部门, 因为烤箱门锁开关可能出现故障。

高温热解清洁过程已经结束, 烤箱冷却, 但是烤箱门仍然被锁, 图标  和 0:00 保持闪烁。

- 当高温热解清洁程序结束时, 请将烤箱功能选择器旋钮调至 ○ 位置。
- 将功能和温度选择器调至 ○ 位置。

功能和温度选择器已调至 ○ 位置, 烤箱门仍然被锁

- 烤箱还未冷却至安全开门温度。
- 等待烤箱冷却, 直到图标  不亮。

烤箱烹饪功能说明



警告!

谨记烤箱烹饪功能依型号不同而不同。

了解所选购烤箱的功能, 请参考随机附带的使用说明书中的烹饪指导。



传统烘烤

该功能适合于烘烤蛋糕类食物, 这类食物需要均匀加热以形成多孔的纹理结构。



传统烘烤+风扇

适合于制作烤肉和蛋糕。风扇使烤箱内温度一致,提高烹饪效率。



顶部烧烤+底部烘烤模式

最适用于烤肉。专门用于烧烤各种食物,无论其大小。



猛火烤

比烧烤模式相比,可烘烤更大面积,加热功率更大,并且可更快将食物表面烤黄。



顶部烧烤

用于烘烤和上色。该功能可将食物外表烤黄,而不改变食物内部口感。是烹饪平整的食物,如牛排,排骨,鱼和吐丝面包。



顶部烘烤/猛火烤+风扇

对于均匀烘烤食物和表面上色均匀。该模式最适合于混合烧烤。特别是烧烤大块肉,比如家禽和鸟类等。建议将大块肉放在栅格烤架上,而在其下放一个烤盘收集液汁。



底部加热

热量只来自烤箱炉内底部。适用于热菜和发酵糕点面粉等。



旋风烤+底部加热

最适合用于烹饪披萨,馅饼,蔬菜馅饼及糕点。



旋风烤

烤扇将由位于烤箱后部的发热元件发出的热量散发开。由于热量分配均匀,烘烤和焙烧可以在两个层面同时进行。



低温慢烤

专用于烹饪传统菜式,炖煮等等食物,,和特别需要长时间低温烹饪的食物。

为了达到最佳的烹饪效果,我们建议使用带盖子的烹饪器皿,在使用之前,确保该烹饪器皿是适用于烤箱烹饪。

ECO ECO 生态烤

此程序可以让您在耗能最小的情况下完成烹饪。利用强制传统烤箱加热功能,在食物快熟之前,烤箱自动停止加热,利用烤箱内的余热加热食物,以完成烹饪。适合鱼类和所有可以用烤箱烤的肉类。



解冻

该模式适合食物的温和解冻。特别适合于低温食用的食物,如:奶油、奶油蛋羹、糕饼、水果馅饼、蛋糕、水果等等。

在某些型号烤箱中,解冻功能可以通过两种不同的温度区间使

用旋风烤功能低温对于食物进行解冻。HI 用于对肉类的解冻，LO 用于对鱼类，糕点和面包的解冻。

发酵

专用设计用于面包圈和糕点的发酵。

其他烤箱功能

了解这些功能的详细使用，可参考烤箱使用说明章节。

TEKA HYDROCLEAN® Teka 水洁清洁®

TEKA HYDROCLEAN® 功能可以轻松去除残留在烤箱内部两侧的油脂和食物残渣。在使用清洁功能过程中，烤箱内部的照明灯将关闭。

快速预热

此功能可以让烤箱快速预热至您所设定的温度。当您所烹饪的食物菜谱中有要求，在食物放入烤箱前，烤箱内部需要达到预设的温度，可选择使用此功能。

高温热解清洁

高温热解清洁功能使用高温使烹饪过程中积聚的油脂全部碳化 and 氧化。在使用清洁功能过程中，烤箱内部的照明灯将关闭。

环境友好型烤箱使用须知

节能小贴士，请遵循如下使用建议：

- 从烤箱中移除烹饪过程中不需要的配件。
- 使用防烤餐盘，深色最佳。
- 烹饪过程中，如需要打开烤箱门，尽可能小角度地打开烤箱门。
- 烤箱空载时，避免使用烤箱预热功能，将食物放置在烤

箱中一起加热。

- 如果您所选购的烤箱带 ECO 生态烤功能，在菜谱允许的情况下，使用此功能。
- 对于需要较长烹饪时间的食物，在烹饪时间结束的前 5 至 10 分钟，关闭烤箱，利用烤箱余热进行加热。
- 如果您的烤箱带风烤功能，建议同时烹饪几道食物。



烹饪指导

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。

某些型号的烤箱有快速预热功能

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，

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。

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 (℃)	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	
						
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 猪排	0.50	中层		200-220	15	搁架	

肉类

	重量 (KG)	烤盘 位置	烹饪模 式	温度 (℃)	烹饪时 长(分钟)	使用 配件
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 (℃)	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	25	
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	
			ECO	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 (℃)	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 位置	烹饪模 式	温度 (°C)	烹饪时 长(分 钟)	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 (℃)	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

*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。

蛋糕和甜点

	重量 (KG)	烤盘 位置	烹饪模 式	温度 (℃)	烹饪时长 (分钟)	使用 配件	
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	0. 50	高层		110-120*	15-20	烤盘	
酸奶	1 升	***		45-50	8 小时		
蜜钱	1. 00	中层		100-110	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。

***将酸奶锅直接放置在烤箱的底部。

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
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。

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

