



義大利迪朗奇家電系列

產品使用說明書

多功能烤盤

型號：CGH 800



本機器只適合做家庭用途

感謝您購買本公司的產品

請您在使用前務必詳讀此說明書，以便正確使用

未防止意外事故，請妥善保管該說明書

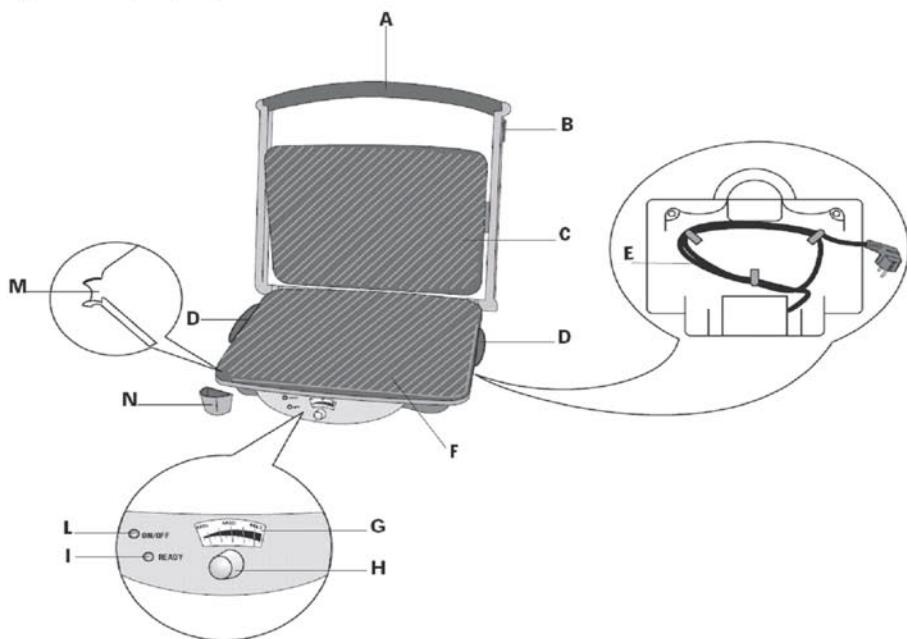
總代理：  
(進口商)



各界貿易有限公司  
GREAT JUNGLE TRADING CO., LTD

台北市內湖區行愛路172號1樓 Tel:(02)2793-3939  
1F., NO. 172, Xing-Ai Rd., Taipei, Taiwan, R.O.C.  
<http://www.delonghi.com.tw>  
[email: service@delonghi.com.tw](mailto:service@delonghi.com.tw)

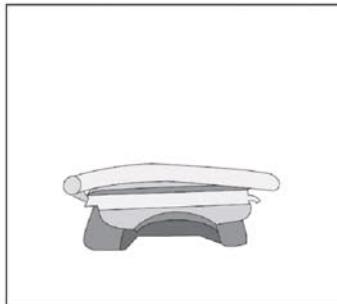
## 產品解剖圖



A 把手  
B 烤盤挾鎖/解開鈕  
C 不沾烤盤（上蓋）  
D 防燙握把  
E 電源線收納  
F 不沾烤盤（底層）

G 溫度顯示器  
H 恒溫控制鈕  
I 「預備 / 準備」指示燈  
L 開關指示燈  
M 排油口  
N 廢油槽

## 正確姿勢



## 注意事項

- 初次使用機器前，先拆開包裝，輕輕的將機器拿出來，並取下機器上所有的標籤、塑膠袋、保麗龍、以及其他包裝素材。
- 除了烤或烹煮食物以外，此機器的設計和構造是不能拿來用在其他用途上。任何人為或使用不當所造成的損壞，而造成身體上的意外，以及自行維修或給無授權的維修中心維修，而造成機器無法恢復到原來的性能，廠商概不負責。
- 請勿讓小朋友獨自操作機器，操作時必須有大人輔導。
- 當機器在運作時，請確保電源線沒接觸到機器上任何會發熱的部位，避免危險。  
當機器在運作時，機器的表面以及其他部位，會有溫度，請多加小心。
- 為了您的健康與衛生，使用前及使用後，請先將兩個不沾烤盤清洗乾淨。
- 使用不沾烤盤前，請先確保烤盤是否已擦乾。請勿直接開啟潮濕的烤盤電源，以防危險。
- 烹煮食物前，請確保「烤盤挾鎖(B)」已完全扣上。
- 請勿讓小孩子單獨與機器接觸。
- 使用後、收納前、拆卸烤盤前、以及清洗前，請記得先將電源線拔除。
- 若要使用延長線，請必須使用合格的延長線，並且必須要有安全斷電系統的裝置。
- 為了避免電源線有任何損壞，請勿將電源線從插座上或機器上用力拉扯或扭曲。
- 將電器插頭插到插座前，請先確保插座上的電壓，必須符合機器背後所顯示的規格，並確保牆上的插座必須至少要有10A的接頭及地線。任何不當的使用方式，或沒遵守使用手冊上的說明，可使廠商免除任何不當使用所產生之外意外上的責任以及受罰。保證書也立即失效。
- 當您遇到插頭與插座不符合、機器故障、或者電源線或插頭損壞時，請立即找本公司的維修中心、或有授權的維修中心來維修您的機器、或更換插頭。
- 為了您的安全、以及機器能達到最佳效率、和避免保固失效，請勿自行維修或更改機器裡的任何一個零件及機器的構造。
- 此機器並不適合室外使用。
- 當機器未使用時，請把插頭拔掉。請勿從電源線拔除插頭，以免扯斷插頭。
- 起動開關前，請先確保烤盤都已安裝好。

## 注意事項

- 初次使用機器前，先拆開包裝，輕輕的將機器拿出來，並取下機器上所有的標籤、塑膠袋、保麗龍、以及其他包裝素材。
- 注意！請勿在此機器上使用「木炭」或「燃油」。
- 請勿將機器泡進水裡。
- 機器必須要在完全冷卻的狀態下，才能收納。
- 請勿對不沾烤盤使用任何尖銳物品，以免刮傷烤盤上的不沾塗層。
- 當您在燒烤時，請勿將機器放在靠近窗簾或其他可燃燒的物品，避免著火。
- 請勿將機器暴露在太陽底下、被雨水滴到、或與冰塊直接的接觸。
- 請勿赤腳或腳潮濕的去操作此機器，以免觸電。
- 任何電器商品，說明書上都會盡量去警告使用者要如何適當的操作。但難免還是會有部份遺漏事項，使用時還是需要多加小心、並以正確的電器基本操作方式使用。特別是，當孩子在使用時，都必須要在您可看到的範圍裡。

## 如何使用不沾烤盤

- 為了您的安全，使用前，請先確保烤盤是否完全無損壞的狀態下才啟動機器，並且開始使用。
- 請將機器放在平面上，並且與水龍頭和水槽隔離。
- 機器在運作時，表面上會產生一些高溫。所以機器的位置，必須要放置在小孩子完全無法接觸到的高度，以防燙傷。
- 使用前，請先確保插座上的電壓，必須要符合機器背後所顯示的規格，而且也要確保強牆上的插座必須在良好的狀態下，以及至少10A的接頭及地線。當您遇到插頭與插座不符合時，請立即找本公司的維修中心來更改插頭、或找合格的水電工來更改插座。
- 大多數採用電熱的家電用品在第一次使用時，會產生些許異味或煙霧。這是正常的現象。使用前，請先把機器打開〔請參考：姿勢2〕，並且讓它加熱運作至少約5分鐘，徹底完成一到兩次烘烤程序。難聞的氣味就會隨著預熱烘烤結束而消失。請先確保廚房裡有良好的抽煙及通風系統，將機器所產生的煙霧排放出去。

## 如何使用機器

- 將插頭插進插座，此時「開關指示燈(L)」紅燈就會亮起，然後將「恆溫控制鈕(H)」調到所需要的溫度，將烤盤挾扣上，並且鎖住讓機器預熱。
- 當機器已達到所設定的溫度時，「預備/準備指示燈(I)」綠燈就會亮起。表示可以開始烹煮東西了，然後再將食物放進烤盤上。
- 記得將「廢油槽(N)」放在「排油口(M)」下。
- 若要關閉機器，就直接將「恆溫控制鈕(H)」以逆時鐘方向轉到最小。然後再將電源線拔除。
- 使用完畢之後，請把電源線拔除，然後讓機器冷卻。
- 烤盤挾鎖/解開鈕(B)，是可讓您將機器閉合〔請參考：姿勢1〕，好讓您方便移動及烹調。
- 機器上蓋上有鍊的「不沾烤盤(C)」是方便讓您烹調各種厚度的食物。

注意：請勿對不沾烤盤使用任何尖銳物品，以免刮傷烤盤上的不沾塗層

## 烹調小秘訣/注意事項

- 已溶解/解凍過的、燻過的、或滷汁醃漬過的肉類，必須先瀝乾後再放進烤盤裡。
- 建議您先將要烤的食物調味過，烤熟後再加鹽巴。
- 若要採用壓制方式〔請參考：姿勢1〕來烹調煮食物，請先確保食物的厚度必須要一致，才能將所有食物烤的均勻。
- 若要烤魚類，請先把底層的「不沾烤盤(F)」抹上些許的食用油。

## 清潔與維護

- 清洗前，請先將電源線拔除，並且讓機器冷卻。
- 清理時，請勿將機器、電源線、和電源插頭，泡進水裡。
- 使用完畢後，請把烤盤清理乾淨、以及把機器內部和外部有被沾到油的部份擦乾淨，以確保您下次使用時的衛生與安全。
- 請勿使用粗糙的清潔器或菜瓜布清理烤盤，以免將烤盤刮壞。

## 參考食譜

食品名稱	數量	溫度設定	烤盤姿勢	烹煮時間	注意事項 & 小秘訣
排骨	1	大	1	6-8	每片的厚度必須要切的均勻
牛肉漢堡	2	大	1	3-5	2-3分鐘再開啟上蓋，以保持漢堡排之完整
牛排	1	中	1	2-3	約3分熟
豬排	1	大	1	2-3	約3分熟
小排骨	3	大	1	15-18	10分鐘後將小排骨翻面
肝	2	中	1	2-3	烹調前，將肝臟清理乾淨
印度烤肉串	3	大	1	8-10	4-5分鐘後將烤肉串翻面
雞肉	1kg	中	1	75-80	將整隻切開成一半，不須翻轉
香腸	3	大	1	3-5	切開成一半
新鮮香腸	2	大	1	4-6	切開成一半
鮭鱈魚	1	中	2	16-20	烤盤上抹油，過程中再將魚翻面
鮭魚排	1	中	2	16-20	烤盤上抹油，過程中再將魚翻面
比目魚/蝶魚	1	中	2	18-22	烤盤上抹油，過程中再將魚翻面
茄子	6片	中	1	6-8	將蔬果切成平均大小及厚度
密生西葫蘆 / 綠皮胡瓜	7片	中	1	6-8	將蔬果切成平均大小及厚度
青椒 / 辣椒 / 胡椒	切片	中	1	6-8	將上下烤盤合在一起，並且扣住
洋蔥	切片	中	1	6-8	將它們切成平均大小及厚度
玉米糕	切片	中	1	20-25	切成1.5公分厚放進烤盤，蓋間等15分鐘
夾心麵包捲		中	1	3-9	使用軟麵包
三明治		中	1	2-3	每組三明治，請用少量或半片起司

此食譜僅供參考，一切烹調以實際狀況及個人口味略做調整。

