



Living innovation

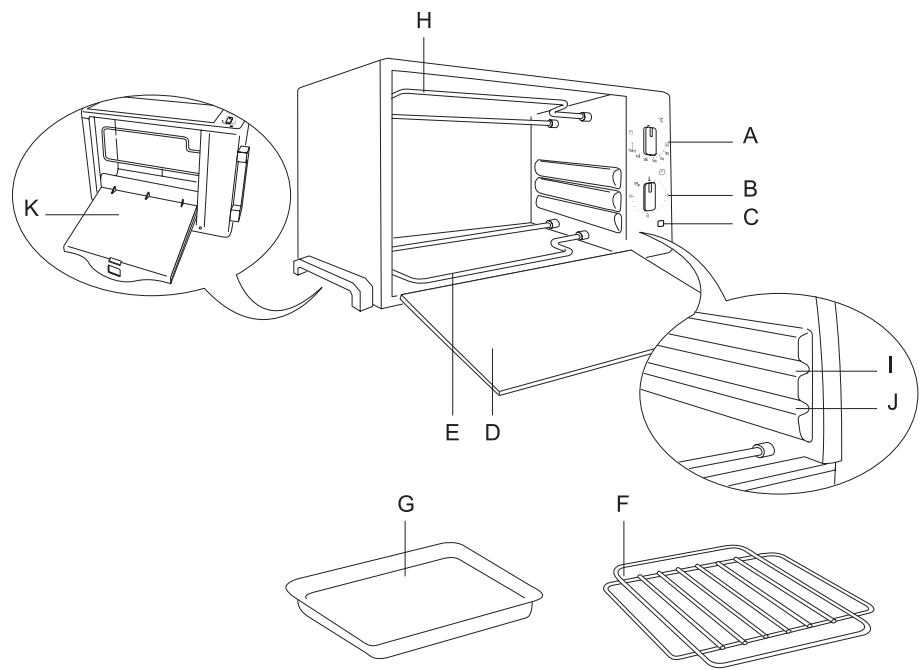
意大利·德龙

电 烤 箱

使 用 说 明 书

 EO420

机器部件描述



- A、温控旋钮

B、时间控制旋钮

C、指示灯

D、烤箱玻璃门

E、底部加热管

F、烤架
- G、烤盘

H、顶部加热管

I、上层导轨

J、下层导轨

K、残屑托盘

技术参数

工作电压	-----	见中文标贴
最大功率	-----	见中文标贴
能耗（按照376标准）		
达到200° C	-----	0,09 KWh
保持200° C一个小时	-----	0,5 KWh
总耗能	-----	0.59KWh

重要警告：

- 使用本机器前请仔细阅读此说明书。
 - 本机器只可用于烘烤食物，切勿修改或把玩此机器。
 - 将烤箱放置在至少离地面85厘米的水平表面上，并远离孩童。
 - 使用前清洗干净所有的配件。
- 接通电源前务必确认所使用电源电压与产品铭牌所示一致，且已有效接地线。由不符合安全标准所产生的一切后果，制造商不负任何责任。
- 首次使用本机器前，请取出里面所有的纸和其他包装材料，如硬纸板、小册子、塑料袋等等。
- 首次使用本机器前，将温控开到最高值空运行至少15分钟，以消除“新”的气味或在运输前电热管上的保护物质所发出的烟。在这项操作时，房间必须保持通风。



重要：

- 当你打开包装时务必确认烤箱门是完好无损且能正常运作的。由于烤箱门是玻璃制作的，所以易碎。如发现碎裂、裂痕必须更换。在使用、清洁或移动产品时，不要使劲开关门或在产品仍是很热时浇上冷的液体。
- 当机器运转时烤箱门及周围的表面都会变得很烫，切勿碰触金属或玻璃部分，只能碰触旋钮、手柄及底部。使用烤箱手套十分必要。
- 太高温度的操作本机器会导致燃烧。
- 使用本机器时仔细留意现场的小孩或未成年人，切勿让孩童把玩本机器。
- 在使用时切勿移动本机器。

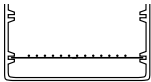
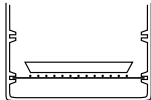
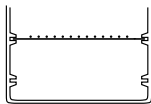
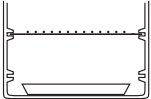
- 如电源线有损坏、机器有被摔落过、有明显损坏或故障，请送到最近的被授权的服务中心去维修。
- 禁止摇晃电源线，避免接触到烤箱的发热部分。切勿通过拉扯电源线拔下插头。
- 若要使用延伸线，必须确保接通地线，所用的电线规格与机器提供的电源线一致。
- 避免触电，切勿把电源线、插座或机器浸入水中。
- 切勿把机器放置在热源附近。
- 切勿把易燃物放置在本机器附近或机器工作表面之下。
- 烘烤食物时必须需要有人照看。
- 切勿在墙面、碗柜下或易燃材料附近（如窗帘、暗阁楼处等等）操作机器。
- 切勿把机器当作热源。
- 不要把纸、木板或塑料东西放在烤箱里面，也不要放在机器顶部放任何东西，如器具、烤架或其他物品。
- 不要塞入物体阻塞通风口，要确保畅通无阻。
- 若食物或烤箱的其他部分着火了，切勿用水来灭火，把烤箱的门关上，拔掉电源，然后用潮湿的布来灭火。
- 本机器不用嵌入安装。
- 在门打开时，要切记以下事项：
 - 不要用过大的力或往下拉手柄。



- 不要将重的容器或刚从烤箱里取出的热盘子放在门上。
- 由于各国的立法不同，如本机器要在本国之外的国家使用，必须送到被授权的专业

- 机构进行检测。
- 为了您自身的安全，有问题请与被授权的专业服务中心联系。
 - 本机器仅限家庭使用。如用作专业用途、不恰当使用本机器或不按操作说明使用本机器造成的损坏，制作商不承担任何的责任。
 - 当机器不使用或清洁前，请先拔掉电源。
 - 如果电源线损坏了，为了安全，必须由厂商、或其指定服务代理处或专业人员进行更换。
 - 此机器不能在外接定时器或独立的摇控系统方式下运行。

操作说明表：

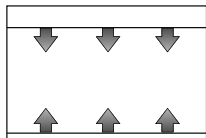
功能	温控旋钮位置	时间控制旋钮位置	烤架及附件位置	注释及小贴士
食品保温		ON		-
烤箱传统烘烤	120℃- 230℃	ON		把托盘放置在金属烤架上使用
烤制吐司	TOAST	1-7min		用于烤制完美的切片吐司
烤架烧烤		ON		用于所有类型的传统烧烤，烤汉堡包、香肠、肉串、面包等

操作旋钮说明

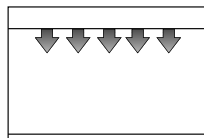
温控旋钮（A）

选择所需的温度，具体操作如下：

- 保温功能-----将温控旋钮旋转到  位置。
- 烤箱烘烤-----将温控旋钮旋转到120℃-230℃之间。
- 烤制吐司-----将温控旋钮旋转到“TOAST”位置。
- 各种类型烧烤-----将温控旋钮旋转到  位置。



传统烘烤(上、下电热管加热)



烤架烧烤(以顶部加热管的最大功率加热)

时间控制旋钮 (B)

- 打开烤箱-----将时间控制旋钮旋转到“ON”位置。
- 烤制吐司-----将时间控制旋钮旋转到1min—7min之间。
- 加热-----将时间控制旋钮旋转到1min—15min之间。
- 关闭烤箱-----将时间控制旋钮旋转到“0”位置。

指示灯(C)：
在机器运作时，指示灯会亮起。

烤箱的使用

常规小贴士

- 当用烤箱烘烤时，为了达到最佳效果，请先预热五分钟达到设定的温度。
- 烘烤的时间取决于食物的品质，温度以及个人的口味。以上表格标识的时间只是指食物烘烤时间变化，并不包括烤箱预热的时间。
- 解冻食物时间请根据产品包装上的推荐时间。

建议食物不要在烤箱放太长的时间，会导致食物流失水份

传统烘烤

- 将烤肉架(F)放入下层导轨(J)
- 将温控旋钮(A)旋转到所需的温度
- 将时间控制旋钮(B)旋转到“ON”位置
- 烤箱预热5分钟，然后再进行烘烤食物
- 烘烤结束，请将时间控制旋钮(B)旋转到“0”位置，温控旋钮(A)旋转到 位置

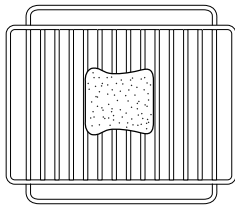
食品保温功能

- 将温控旋钮(A)旋转到 位置
- 将时间控制旋钮(B)旋转到“ON”位置
- 将烤肉架(F)插入下层导轨(J)并将餐盘放置于烤肉架(F)上
- 结束操作请手动将时间控制旋钮(B)旋转至“0”位置，同时将温控旋钮(A)旋转到 位置。

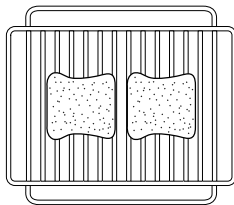
菜谱	温控旋钮	大致时间	烤架位置	小贴士
比萨	220℃	17分钟	下层导轨	用烤盘
面包	200℃	25分钟	下层导轨	烤盘内涂上油
烤宽面条	220℃	20分钟	下层导轨	用耐热碟，10分钟翻转一次
通心芝士粉	220℃	20分钟	下层导轨	用烤盘，10分钟翻转一次
鸡肉	200℃	70-80分钟	下层导轨	用烤盘，38分钟后翻转一次
烤猪肉	200℃	70分钟	下层导轨	用烤盘，35分钟后翻转一次
肉丸子	180℃	55分钟	下层导轨	用烤盘，30分钟翻转一次
鳕鱼	200℃	35分钟	下层导轨	用烤盘，16分钟翻转一次
鱿鱼	200℃	30分钟	下层导轨	用耐热碟，15分钟翻转一次
烤马铃薯	200℃	50分钟	下层导轨	用烤盘，混合两次
番茄芝士	200℃	40分钟	下层导轨	烤盘内涂上油
胡瓜金枪鱼	200℃	40分钟	下层导轨	烤盘内涂上油
果酱馅饼	180℃	40分钟	下层导轨	用烤盘
干酪点心	180℃	40分钟	下层导轨	用烤盘
饼干	180℃	14分钟	下层导轨	用烤盘

烤面包

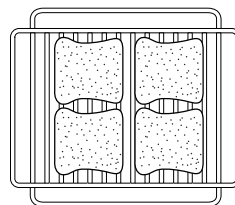
- 烤肉架一次可烤4片面包
- 烤面包请如下放置



烤一片



烤两片



烤四片

烤面包说明

烤面包，肉卷，松饼，切片面包，冰威化时，请使用烧烤架。

1. 烤肉架（F）插入上层导轨（I）
2. 将要烤的食物放在烤肉架中央，关上烤箱门
3. 将温控旋钮（A）旋转到“TOAST”位置
4. 根据所需面包成色和烤熟程度，将时间控制旋钮（B）旋转到1-7分钟之间。第一次烘烤时请选择一半时间。可先烤一小片看面包成色。

具体烘烤时间，请见下表

烘烤成色	1片面包	2片面包	4片面包
轻度烘烤	3分钟	4分钟	5分钟
中等烘烤	3分半	5分钟	6分钟
重度烘烤	4分钟	5分半	7分钟

5. 烤面包时，顶部和底部电热管两边会同时加热，玻璃门内壁会有液体，属正常现象，烘烤时便会消失。

6. 蜂鸣表示烘烤结束，烘烤完成，加热管自动关闭。同时请将温控旋钮(A)旋转到  位置。

小贴士：

本机器会烤出不同成色面包，如果您想要轻度烘烤的面包，那么在机器运转时逆时针旋转时间控制旋钮到“0”位置将机器关闭，此操作不会损伤机器。

如果您想要重度烘烤的面包，您可顺时针转时间控制旋钮B，继续烘烤，直到烘烤到你所需的成色。

然后按如上描述手动关闭温控旋钮A和时间控制旋钮B来关闭机器。

经常使用烤箱，您会对不同类型面包的烤熟程度变得得心应手。

烧烤小贴士：

厚片面包和冷冻面包所需时间要长些，一片面包需比几片面包所需的时间要短些。

烤架烧烤 ：

● 将要烧烤的食物放置于烤架F上

● 将烤架F插入上层导轨(I)，将烤盘(G)放在底部加热管上面

● 将温控旋钮旋转到  位置

● 关闭烤箱门

● 时间控制旋转到“ON”位置

● 请勿忘记烘烤到一半时，将食物翻转一下

● 结束烧烤后，请手动将时间控制旋钮(B)旋转到“0”位置，同时温控旋钮旋转到  位置

菜谱	温控旋钮(A)	所需时间	烤架位置	小贴士
猪排		26分钟	上层导轨	14分钟后翻转
熏香肠		20分钟	上层导轨	11分钟后翻转
烤汉堡堡		25分钟	上层导轨	13分钟后翻转
烤香肠		26分钟	上层导轨	14分钟后翻转
烤肉串		26分钟	上层导轨	8、15、21分钟各翻转一次

如果要烘烤的食物需要放酱汁的，那么直接将盛放酱汁的容器直接放在烤架上，烤架放在上层导轨（L）上。结束烘烤时，请手动将时间控制旋钮（B）旋转到“0”位置，同时将温控旋钮（A）旋转到  位置。

清洁与保养

经常的清洗可防止烘烤期间烟和怪味的形成

在进行任何的清洁和保养之前，请先拔掉烤箱的插头，等烤箱凉透了再进行

清洗烤箱门、内壁、搪瓷或油漆表面时先用肥皂液洗净，再用干布擦净

清洗烤箱内部的搪瓷表面时，不要用腐蚀性产品，也不要利用物刮擦表面

用湿海绵清洁外表面

不要用可能会损害表面油漆的研磨剂

确保水或肥皂液不要从烤箱的顶面渗透到烤箱里面去

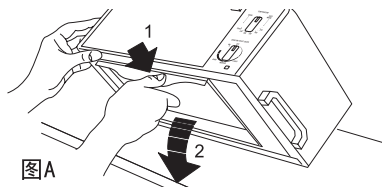
切勿把烤箱浸入水中或用水喷洒的方式来清洗

所有附件的清洗就跟平时洗碗碟一样，用手或洗碗机洗涤即可

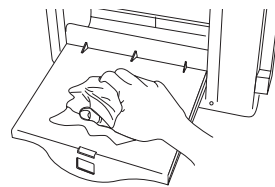
清洁带有铰链的残屑盘

把残屑盘从底部往下拉打开残屑盘（如图A、B所示）。

为方便清洁残屑盘，请将烤箱背部放在桌面上。为防止在残屑盘的表面形成污渍，请在每次使用后清洗干净。可以用刷子或一块湿布进行清洁。很难清洗的污渍，可以用尼龙布或海绵用没有腐蚀性洗涤剂进行清洗。待完全干燥后再关上门。清洁完毕，关闭残屑盘，需确保残屑盘安装正确。



图A



图B

有关按照EC指令2002/96/EC正确进行本产品废旧处理的重要信息。



当电烤箱达到使用寿命时，请勿将其作为城市垃圾进行废旧处理，可将超过使用期的电烤箱交给当地专门的分类垃圾收集中心或者提供此项服务的公司。

 专项对家电产品进行废旧处理，可以避免由于处理方法不当而影响环境或者人类的健康。同时，对其组成材料进行回收，可以节省大量能源、资源。

为提醒公众家电产品需要单独进行废旧处理，所有产品上都有如图所示的禁止直接扔进垃圾箱的标志。



Living innovation

意大利 · 德龙

★若有任何需求请与下述地址联系:

☆ 邑隆贸易(上海)有限公司

地址: 上海市中山北路3553号伸大厦1510-1515室

电话: (021) 51086098 传真: (021) 62453368 邮编: 200062

客服热线: 800-988-1668 网址: www.delonghi-china.com