



Living innovation

意大利·德龙

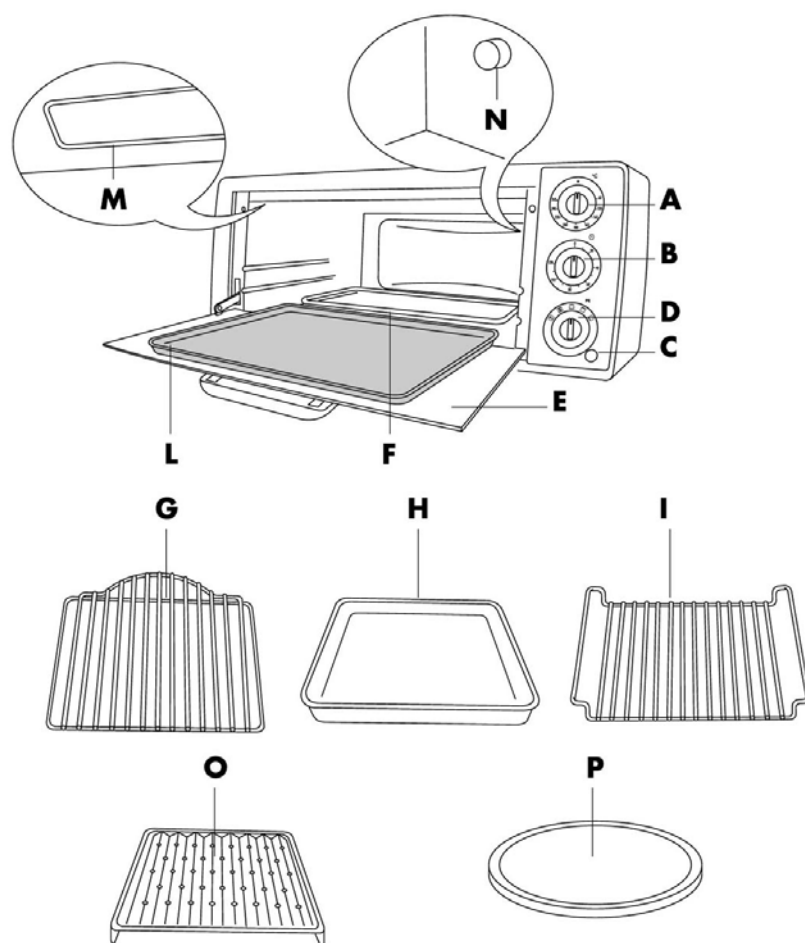
电 烤 箱

使用说明书

 **EO1490C**

机器部件描述

- | | |
|----------|---------------|
| A、温控旋钮 | H、滴油盘 |
| B、时间控制旋钮 | I、烤架（如配备） |
| C、指示灯 | L、残屑盘 |
| D、功能选择旋钮 | M、顶部加热管 |
| E、玻璃门 | N、烤箱内照明灯（如配备） |
| F、底部加热管 | O、烤架（如配备） |
| G、烤架 | P、披萨盘（如配备） |



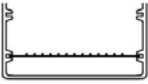
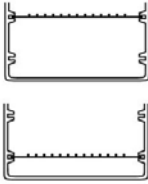
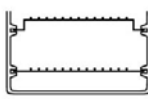
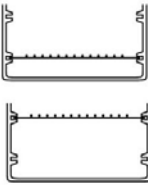
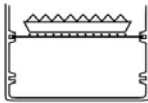
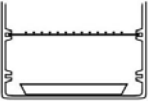
重要警告：

- 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，切勿改装此机器或用作其他用途。
- 将烤箱放置在至少离地面85厘米的水平面上，并不要让孩子接触。
- 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，电源插座最小电流为10安培，且安装有效接地线。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、划痕、刮痕必须更换。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热，切勿碰触金属或玻璃部分，只能碰触旋钮、手柄及按钮。若有必要请使用烤箱手套。
- 本机器在高温下工作可能会燃烧。 注意：高温表面
- 本机器不适用于在身体、知觉及精神方面受损的人士或缺乏经验和相关知识的人士(包括孩童)使用，除非在有人监管确保安全的情况下，切勿让孩童使用本机器，除非他们已获得相关监督或指导使用本产品。
- 在使用时切勿移动本机器。
- 如电源线有损坏、机器有被摔过、有明显的损坏或故障，应停止使用。为了安全起见，请送到最近的被授权的服务中心去维修。
- 禁止摇晃电源线，避免电源线接触到烤箱的发热部分。切勿在拔插座时拖拉电源线。
- 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。
- 为避免触电，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工作台下。
- 烘烤面包时必须需要有人照看，
- 切勿在吊柜、碗柜下或易燃材料附近（如窗帘、百叶窗等等）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。
- 本机器不可嵌入式安装。
- 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，如本机器要在购买国之外的国家使用，必须送到被授权的专业机构进行检测。
- 为了您自身的安全，请不要自行拆卸机器，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。若用作专业用途、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时，请先拔掉电源。
- 如果电源线损坏了，为了安全，必须由厂商、或其指定服务中心或专业人员进行更换。
- 此机器符合欧盟2004/108/EC的相关指令，所使用的材料均符合1935/2004号文件27/10/2004的有关规定，可以直接接触食物。
- 此机器不能在外接定时器或独立的遥控控制系统方式下运行。
- 本机器请靠墙放置。
- 请妥善保管此说明书。



操作说明表：

功能	功能选择旋钮位置	温控旋钮位置	烤架及附件位置	注释及小贴士
解冻功能		●		-
轻度烘烤		60°-245°		-
保温功能		60°		-
对流式烘烤		60°-245°		适合烤宽面条、肉、披萨、蛋糕、易碎食物及面包。配件的具体使用方法，详见说明书“对流式烘烤”章节小贴士
				另外，此功能还可以两层同时烘烤食物。配件的具体使用方法，详见说明书“对流式烘烤”章节小贴士
传统烘烤		60°-245°		适合烤蔬菜、鱼、梅花蛋糕及小家禽。配件的具体使用方法，详见说明书“传统烘烤”章节小贴士
烤架烘烤		245°	 仅适用有烤架型号 (0)  仅适用有烤架型号 (0)	适合各种类型传统烘烤，汉堡包、法兰克福香肠，烤肉串及切片面包等

(*) 仅限特定型号

操作旋钮说明

温控旋钮 (A)

选择所需的温度，具体操作如下：

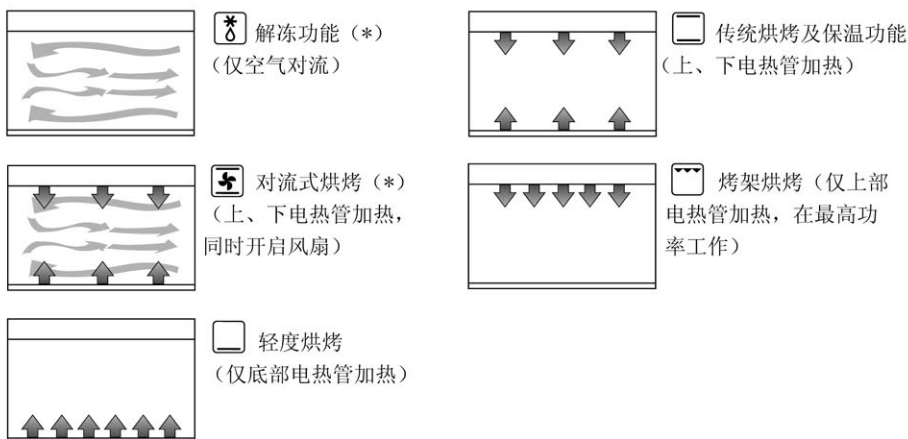
- 解冻功能-----将温控旋钮旋转到“●”位置。
- 保温烘烤-----将温控旋钮旋转到60℃位置。
- 对流式烘烤功能 (*) 或传统烘烤功能-----将温控旋钮旋转到“60℃-245℃”位置。
- 各种类型烤架烘烤-----将温控旋钮旋转到245℃位置。

时间控制旋钮 (B)

- 设置烘烤时间-----顺时针旋转时间旋钮到所需的位置（最大为120分钟）；当达到所设定的时间，机器会发出响声，同时自动停止工作
 - 关闭烤箱-----将时间控制旋钮旋转到“0”位置。
- 若设置时间小于20分钟，先将旋钮旋转一圈，然后再设置时间。

功能选择旋钮 (D)

此旋钮用于选择烘烤方式



指示灯 (C) :

在烤箱运作时，指示灯会亮起。

烤箱内照明灯 (N) (*)

在烤箱运作时，烤箱内照明灯一直亮着。

如需要更换灯泡，请按如下步骤进行：

从电源插座上拔下电源线插头，将玻璃盖拆下，然后换上同一型号的新灯泡（耐高温的），然后再装上玻璃盖。

带 (*) 功能表示仅限特定的型号才有此功能。

烤箱的使用

常规小贴士

- 当进行对流式烘烤、传统烘烤及烤架烘烤时，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。菜谱上显示的时间只是指食物烘烤时间(仅供参考)，并不包括烤箱预热的时间。
- 烘烤速冻食物时间请根据产品包装上的推荐时间。

解冻功能 (*)

- 如需要短时间内解冻，请按如下步骤操作：
- 将功能选择旋钮(D)旋转到  位置。
- 将温控旋钮(A)旋转到 ● 位置
- 将时间控制旋钮(B)旋转到所需的位置
- 将烤架(G)插入下层导轨，然后将需要解冻的食物放在烤盘里，将烤盘放到烤架上，再关上烤箱门。

举例：1公斤肉在不翻转的情况下需要80-90分钟时间进行解冻

轻度烘烤

- 冰的馅饼皮、蛋糕适合轻度烘烤。底部烘烤完成即完成整个烤制过程的食材，或要求从底部加热来烤制的食材，用此种烧烤方式可达以上佳效果。
- 将烤架(上面需要放置一个烤盘)放入下层导轨，标示在操作说明表。
- 将功能选择旋钮(D)旋转到  位置
- 将温控旋钮(A)旋转到所需的温度
- 将时间控制旋钮(B)旋转到所需的位置，当达到设定的时间时，机器会发出响声。如需要提前完成烘烤，那么将时间控制旋钮(B)手动旋转到“0”位置。

食品保温功能

- 将温控旋钮(A)旋转到60° 位置
- 将功能选择旋钮(D)旋转到  位置
- 将时间控制旋钮(B)旋转到所需时间
- 将烤架(G)插入下层导轨，然后将盛有食物的碟子放在烤架上
- 建议食物不要在烤箱放太长的时间，会导致食物水分流失

对流式烘烤 (*)

- 此功能适用于烘烤披萨、宽面条、烤菜，各类烤肉(小的家禽除外)，烤土豆、一般的蛋糕及面包。
- 此功能同时也适用于同一时间用两层烘烤两种不同的食物，具体操作如下：
- 将烤架(G)放置在表格所示的位置
- 将功能选择旋钮(D)旋转到  位置
- 将温控旋钮(A)旋转到所需的温度
- 将时间控制旋钮(B)旋转到所需的位置
- 待烤箱预热5分钟后，将要烘烤的食物放进烤箱进行烘烤

注：打“*”的只适用于某些型号

菜谱	温控旋钮	大致时间	烤架位置	小贴士
比萨500克	220℃	17分钟	下层导轨	用滴油盘
烤鸡肉 1公斤	220℃	70-80分钟	下层导轨	用滴油盘，50分钟后翻转一次
烤猪肉 900克	220℃	70分钟	下层导轨	用滴油盘，50分钟后翻转一次
烤肉丸 650克	200℃	55分钟	下层导轨	用滴油盘，30分钟后翻转一次
烤马铃薯 500克	200℃	50分钟	下层导轨	用烤盘，混合两次
果酱馅饼 700克	180℃	40分钟	下层导轨	用滴油盘
奶酪点心 1公斤	180℃	40分钟	下层导轨	用滴油盘
海绵蛋糕 700克	160℃	45分钟	下层导轨	用蛋糕盘
饼干（酥饼） 100克	180℃	14分钟	下层导轨	用滴油盘
面包 500克	200℃	25分钟	下层导轨	用滴油盘，在滴油盘表面涂一层油

传统烘烤

此功能适用于烘烤各类鱼、蔬菜、鲜奶蛋糕和蛋白及需要长时间烘烤的蛋糕（超过60分钟），具体操作步骤如下：

- 将烤架放置在表格所示的位置
- 将功能选择旋钮（D）旋转到  位置
- 将温控旋钮（A）旋转到所需的温度
- 将时间控制旋钮（B）旋转到所需的位置
- 待烤箱预热5分钟后，将要烘烤的食物放进烤箱进行烘烤

菜谱	温控旋钮	大致时间	烤架位置	小贴士
烤通心粉1公斤	200℃	35分钟	下层导轨	用耐高温盘子
烤宽面条 1.5公斤	200℃	35分钟	下层导轨	用耐高温盘子
烤鳟鱼 500克	200℃	35分钟	下层导轨	用滴油盘
烤鱿鱼 450克	200℃	30分钟	下层导轨	用耐高温盘子，中途翻转一次
烤番茄 550克	200℃	40分钟	下层导轨	用滴油盘，在滴油盘表面涂一层油
烤西葫芦与金枪鱼 750克	200℃	40分钟	下层导轨	用滴油盘，加入油，番茄及水
梅花蛋糕 1公斤	180℃	75分钟	下层导轨	用梅花蛋糕模型
酥皮	120℃	50分钟	下层导轨	用滴油盘，在滴油盘表面涂一层油，在烘烤之前酥皮先放置一天

使用披萨盘（如配备）

这个披萨盘是为烘烤新鲜或速冻披萨专门设计。其表面上的特殊洞可以释放湿气，让披萨甚至是中间部份更加香脆。如果是烘烤新鲜披萨，那么在披萨盘的表面抹一层油。速冻披萨可直接放在披萨盘上烘烤。将烤箱预热到所需的温度，然后将披萨盘直接放在烤架上进行烘烤，烤架需放置在下层导轨。

制作新鲜披萨菜谱

配料：面粉500克，水280克，1块新鲜酵母，1茶匙盐，2茶匙橄榄油

制作方法：将酵母用温水溶解，加入面粉、盐和橄榄油，然后揉成面团，直至面团变光滑，并让其自然发酵2小时。

各类大小不同披萨制作时间

速冻披萨重量	温度	烘烤时间
283-565克	220℃	15分钟
595-765克	220℃	20分钟
795-1020克	220℃	25分钟

新鲜披萨重量	温度	烘烤时间
283-425克	220℃	25分钟
452-707克	220℃	30分钟

(*) 以上是不同类型披萨所需烘烤时间，仅供参考

烤架烘烤

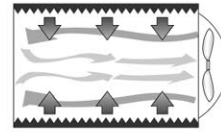
- 将烤架（G）放置上层导轨
- 将功能选择旋钮（D）旋转到  位置
- 如果配备烤架（O）：直接将食物放在烤架（O）上面，烤架放在滴油盘（H）上，然后将它们一起放在烤架（G）上。如果没有配备烤架（O）：直接将食物放在烤架（G）上面，（在底部电加热管上面插入滴油盘（H），用于接烘烤时滴下来的油。
- 关闭烤箱门
- 将时间控制旋钮（B）旋转到所需的位置

菜谱	温控旋钮	大致时间	烤架位置	小贴士
烤猪排 (2块)	245℃	26分钟	上层导轨	14分钟后翻转一下
法兰克福香肠 (3根)	245℃	20分钟	上层导轨	11分钟后翻转一下
新鲜汉堡 (2个)	245℃	25分钟	上层导轨	13分钟后翻转一下
香肠 (4根)	245℃	26分钟	上层导轨	14分钟后翻转一下
烤肉串 500克	245℃	26分钟	上层导轨	8、15、21分钟后各翻转一下
切片面包 (4片)	245℃	9分钟	上层导轨	6分钟后翻转一下

小贴士：烤切片面包时，不用插入滴油盘。

用对流式烘烤功能同时烘烤两层食物 (*)

对流式烘烤功能可以在同一时间用两层烘烤两种不同的食物。通过烤箱里面的风扇将上、下加热管的热量在烤箱内部循环流通。这种方式可能将热量均匀、快速的散发到各个地方。烤箱内的空气十分干燥，可以有效防止串味。

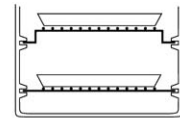
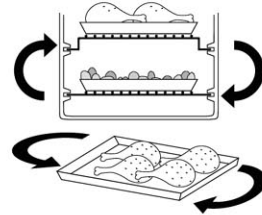


只要简单遵循这个规则，就可以同时烘烤两种不同食物。

1. 烘烤两种食物所需的时间要比烘烤同一种食物要长。
2. 在烘烤中途需要将上、下两层烤盘的位置对换一下，同时将食物也翻转一下。同时滴油盘也需在烘烤中途清洗。

小贴士：烤架必须按如图所示的位置放置

(*) 仅限特定型号

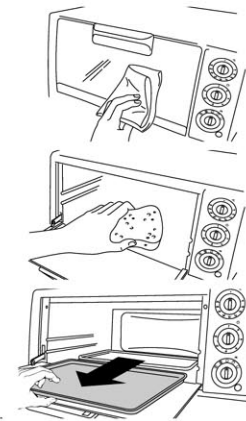


技术参数

产品净重 5.5公斤 输入功率1400瓦
额定频率 50/60赫兹 额定电压 220-240伏

清洁与保养

- 经常清洗防止烘烤期间烟和怪味的形成以及防止油脂积聚在内。
- 在进行任何的清洁和保养之前，请先拔掉烤箱的插头，等烤箱冷却后再进行。
- 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。
- 清洗烤箱内部的铝表面时，不要用腐蚀性产品，也不要利用物刮擦表面。
- 用湿海绵清洁烤箱外表面。
- 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部渗透到烤箱里面去。
- 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。



如果烘箱配有残屑盘

将残屑盘从烤箱底部抽出（如图所示），用手洗干净。如果上面的残渣很难清洗，可以用温热的肥皂水清洗，如有必要可以轻轻的摩擦去除，切不可用硬物摩擦。

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。



★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