



ELECTRIC OVEN

電焗爐

Instruction Manual

說明書

Model/ 型號：EO1835

目錄

第一章	概要	
1.1	焗爐簡介及附件.....	14
1.2	操作概覽	15
1.3	規格	16
1.4	警告	16
第二章	焗爐之使用及烹調時間參考值	
2.1	控制鍵之使用.....	17
2.2	使用提示	18
2.3	如何設定功能程式.....	18
	• 保持食物和暖.....	18
	• 下火烹調	18
	• 上、下火烹調.....	19
	• 燒烤及烤焗表面有焦層的食物	20
	• 使用旋轉烤肉叉燒烤（如有）.....	22
第三章	清潔及保養.....	23

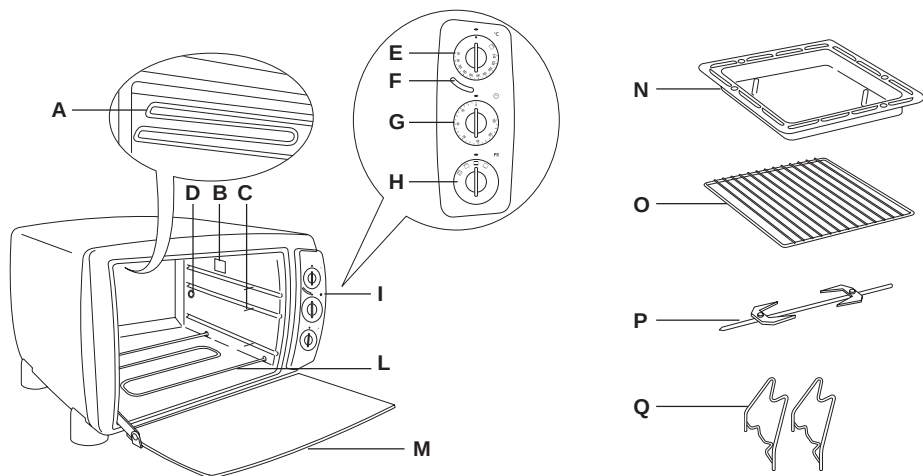
歐洲經濟共同體法令 2002/96/EC 對正確棄置電器產品的重要指引：

當電器產品需要棄置時，切勿和棄置家居垃圾一樣處理。必須交予當地的廢物回收中心或可提供同類服務的經銷商處理。將家居電器分別棄置的原因是避免對環境及衛生造成不良影響，與及可以將同類的廢物集中處理和再造。需要分開棄置的家居電器，已標有圖示以作識別。



第一章 - 概要

1.1 - 焗爐簡介及附件



A 頂發熱線

B 爐內照明燈 (如有)

C 側面導槽

D 旋轉烤肉叉接口 (如有)

E 溫度設定掣

F 操作指示燈

G 開 / 關及時間掣

H 功能選擇掣

I 控制面板

L 底發熱線

M 玻璃門

N 食物盤／油滴接盤

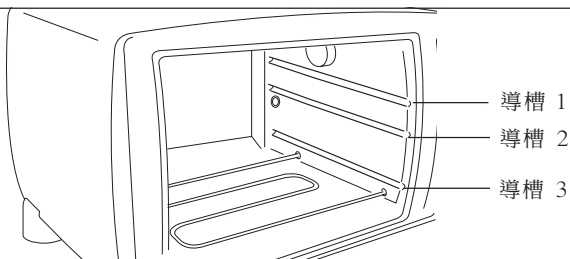
O 網架

P 烤肉叉 (如有)

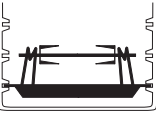
Q 烤肉叉支架 (如有)

側面導槽

烤盤及網架可放置在
焗爐內的3條導槽上



1.2 - 操作概覽

程式	功能選擇 掣位置	溫度設定 掣位置	網架位置	導槽	注釋 / 提示
保持食物 和暖		60°C		1 2 3	如食物需要保暖超過 20-30 分鐘，請用錫紙覆蓋食物，以免食物水份流失而變得乾涸。
下火烹調		60°C - 240°C		1 2 3	將油滴接盤直接放置於最底的導槽內或將烤盆放置在網架上（於最底的導槽內）。
上、下火 烹調		60°C - 240°C （見第 19 頁 之列表）	 或 	1 2 3 1 2 3	將油滴接盤直接放置在導槽內或將烤盆放置在網架上。
燒烤及烤焗 表面有焦層 的食物				1 2 3	適用於傳統的燒烤：如漢堡扒、法蘭克福香腸，烤肉串及烘麵包等。將食物放置在網架上，使用油滴接盤將滴下的油脂收集。
				1 2 3	適用於烤焗表面有焦層的食物，例如用貝殼容器烤焗的食物。食物要放置在烤盤內，並將烤盤放在網架上。
使用旋轉烤 肉叉燒烤 （如有）				1 2 3	適用於烤焗燒雞、一般家禽及烤肉等。為了易於清潔及避免燒烤時所產生的煙，可將一杯水倒入油滴接盤內。

1.3 - 規格

操作電壓..... 見機身標籤

最大電功率..... 見機身標籤

耗電量 (根據 CENELEC HD 376 標準)

加熱至 200 攝氏度..... 0.2 千瓦

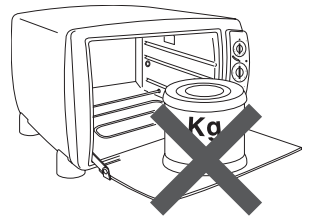
保持 200 攝氏度 1 小時..... 0.7 千瓦

總計..... 0.9 千瓦

本機符合歐盟 89/336 有關電磁適應性及 89/109 有關可與食物接觸的物料的指令。

1.4 - 警告

1. 本機是煮烹調食物而設計，請勿作其他用途或嘗試對本機作任何更改。
2. 請勿讓兒童及老弱人士在沒有監督下使用本產品。切勿讓兒童把玩本產品。
3. 使用本機前，請確保焗爐沒有在搬運途中受損。
4. 本機應放在高度最小 85 釐米之水平位置及**小孩不能接觸到的地方**。
5. 操作時，本機之玻璃門及機身將會變得很熱，只可接觸旋轉鈕掣及門柄，不可將其他物品放置在爐頂。
6. 首次使用前，先把藏於爐內的紙品及其他物料移走，例如保護紙牌、小冊子、塑膠袋等。
7. 將本機連接電源前，請先確定：
 - 電源之電壓要與本機標牌上所標明之電壓相同；
 - 插座最小要有 13 安培及裝有水線。**如未能遵守上述防止意外發生之守則，生產商將不會承擔任何責任。**
8. 使用前，應將所有配件清洗乾淨。
9. 當爐門打開時，請緊記：
 - 切勿過度用力拉下爐門；
 - 不要將重物或煮食鍋放在打開的爐門上。
10. 當爐正在使用時，切勿搬動本機。
11. 如發覺電源線受損或有故障的情況，切勿繼續使用本機，並應送往就近的指定維修站進行檢查，以免發生危險。



首次使用前，將爐之溫度設定掣調到最大並空爐操作 15 分鐘，以消除新機所有的氣味及機件上保護物質所產生的煙霧，操作時，要確保室內空氣流通。

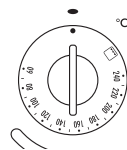
第二章 - 焗爐之使用及烹調時間參考值

2.1 - 控制鍵之使用

· 溫度設定掣 (E)

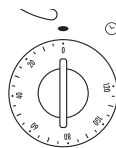
怎樣設定合適溫度

- 保持食物和暖：將溫度設定掣設於 60°C
- 上、下火烹調：將溫度設定掣設於 60°C 至 240°C
- 各類型的燒烤及使用旋轉烤肉叉燒烤（如有）：將溫度設定掣設於  的位置。

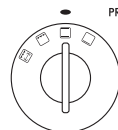


· 開/關及時間掣 (G)

- 操作焗爐及設定時間掣：將時間掣以順時針方向扭至所需時間（最長為 120 分鐘）。當預設的時間已完成時，提示器會發出聲響，然後烤箱會自動停機。
- 停止操作焗爐：將時間掣扭至“0”的位置。

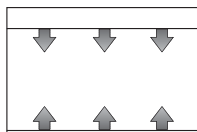


如設定時間少於 10 分鐘時，首先將時間掣扭至最大，然後以逆時針方向扭至所選定的時間。

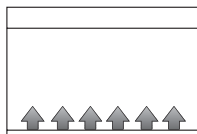


· 功能選擇掣 (H)

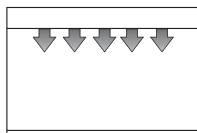
此掣可以設定以下列方式進行烹調：



 上、下火烹調及保持食物和暖
（頂發熱線和底發熱線皆操作）



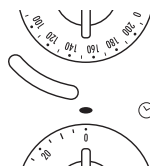
 下火烹調
（只有底發熱線操作）



 燒烤
 旋轉烤肉叉燒烤（如有）
（頂發熱線以最大功率操作）

· 操作指示燈 (F)

當操作指示燈亮著時，表示烤箱正在運作；當操作指示燈熄滅時，表示烤箱已達至預設之溫度。



2.2 - 使用提示

- 使用上、下火烹調或下火烹調功能進行烹調前，應在所需的溫度先行預熱 5 分鐘，以達至最佳效果。
- 烹調時間的長短乃根據產品的品質、食物的溫度及個人的口味而定，列表內所列出的時間純粹作為參考之用，與實際情況可能會有所不同，此外，預熱所需的時間並沒有包括在列表內。
- 如要烹調速凍食品，請依照食物標籤上的建議時間去做。

2.3 - 如何設定功能選擇掣

· 保持食物和暖

將油滴接盤或置於網架上的烤盤放置在導槽 3 的位置內，見第 15 頁之列表。此功能可保持食物和暖，切勿將食物放置得太久，以免食物水份流失而變得乾涸（可用錫紙覆蓋烤盤，以免水份流失）。

將功能選擇掣（H）調至  的位置。

將溫度設定掣（E）調至 60°C 的位置。

將開 / 關及時間掣（G）調至所需時間，當預設的時間已完成時，提示器會發出聲響；如爐內保暖的食物在設定的時間前已取出，可把開 / 關及時間掣（G）撥回“0”的位置。



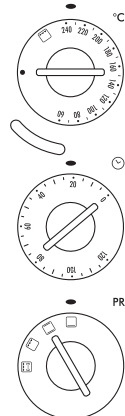
· 下火烹調

將油滴接盤或置於網架上的烤盤放置在導槽 3 的位置內，見第 15 頁之列表。適用於製作餡餅、有糖衣的糕餅與及製作需要於底部加熱的食物。

將功能選擇掣（H）調至  的位置。

將溫度設定掣（E）調至所需溫度的位置。

將開 / 關及時間掣（G）調至所需時間，當預設的時間已完成時，提示器會發出聲響；如爐內保暖的食物在設定的時間前已取出，可把開 / 關及時間掣（G）撥回“0”的位置。



· 上、下火烹調

將功能選擇掣 (H) 調至  的位置。

將溫度設定掣 (E) 調至所需溫度的位置。

將開 / 關及時間掣 (G) 調至所需時間。

待焗爐達到設定的溫度後 (操作指示燈熄滅)，將烤盤放置在已於導槽的網架上，如食物放在油滴接盤上，可將接盤直接放入導槽內 (請參考以下列表)，當預設的時間已完成時，提示器會發出聲響。



食譜	份量	溫度設定掣	時間	網架 / 油滴接盤位置	注釋及提示
新鮮比薩餅	400 克	200°C	25 分鐘	3	使用油滴接盤 (N)
風味餡餅	600 克	200°C	35 分鐘	3	使用油滴接盤 (N) 或蛋糕焗盤置於網架上
急凍比薩餅	450 克	220°C	13 分鐘	2	直接放置於網架上 (O) 或於油滴接盤上 (N)
烤寬麵條	1500 克	200°C	40 分鐘	3	將食物烤盤直接放置於網架上 (O)
意式烤肉卷	2300 克	200°C	40 分鐘	3	將食物烤盤直接放置於網架上 (O)
燒雞	1500 克	220°C	90 分鐘	3	用叉刺穿將油脂引流
烤豬肉	1500 克	220°C	90 分鐘	3	保留小部份脂肪以免烤肉變乾
豬肉餡餅	1000 克	200°C	60 分鐘	3	將食物烤盤直接放置於油滴接盤上
兔肉件	1000 克	200°C	60 分鐘	3	如需要，可加入適量水份，烹調中途將食物作適當轉動
鹽燒鱸魚	900 克	190°C	40 分鐘	3	將岩鹽完全覆蓋魚身
烤鯛魚	1000 克	190°C	40 分鐘	3	可直接使用油滴接盤 (N) 進行烹調
錫紙包鮭魚	800 克	190°C	40 分鐘	3	可直接以錫紙包裹油滴接盤 (N) 進行烹調
奶酪茄子	1700 克	200°C	30 分鐘	2	將食物烤盤直接放置於網架上 (O)
小胡瓜吞拿魚	1000 克	200°C	40 分鐘	2	使用油滴接盤 (N)，加入油、蕃茄及水
焗薯泥	1500 克	200°C	40 分鐘	2	將食物烤盤直接放置於網架上 (O)
蘋果餡餅	1000 克	190°C	90 分鐘	3	將食物烤盤直接放置於網架上 (O)
鬆餅	600 克	200°C	18 分鐘	2	直接將鬆餅焗盤放在油滴接盤上。

將烤箱先行預熱 5 分鐘

・ 燒烤及烤焗表面有焦層的食物

此功能適用於傳統的燒烤，如漢堡扒、燒排骨、法蘭克福香腸等；同時，此功能亦可將食物烤焗至表面有焦層，如薯泥、用貝殼容器烤焗的食物。

操作如下：

將需要燒烤的食物放置於網架上，油滴接盤置於導槽 2 的位置，見圖 1。將爐門微開，見圖 2。為了易於清潔及避免燒烤時所產生的煙，將一杯水倒入油滴接盤內（N）。

將功能選擇掣（H）調至  的位置。

將溫度設定掣（E）調至  的位置。

將開 / 關及時間掣（G）調至所需時間。



重要提示：將需要燒烤的食物放置於網架（O）時，應與爐門保持 2 厘米的距離，以達至最佳效果（見圖 1）。

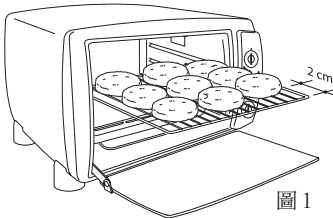


圖 1

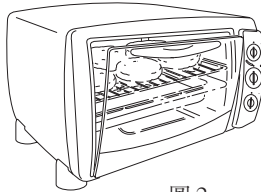


圖 2

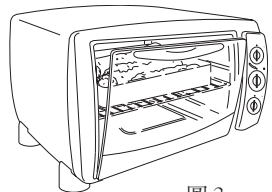
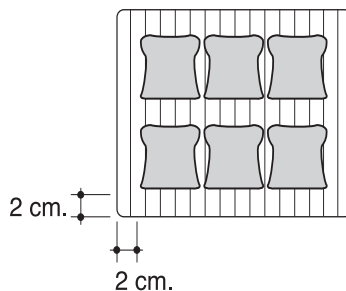


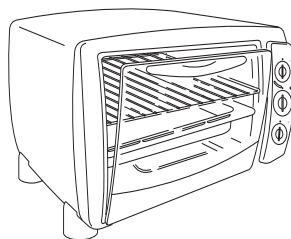
圖 3

如食物已煮好或需要做到表面有焦層，可將烤盤直接放在導槽 2 的網架上，將爐門微開，見圖 3。當預設的時間已完成時，提示器會發出聲響；如爐內保暖的食物在設定的時間前已取出，可把開 / 關及時間掣（G）撥回“0”的位置。

要正確烤吐司，將每片吐司如右圖擺放，要與網架邊留有 2 厘米的距離。



只適用於烤吐司：將爐預熱 2-3 分鐘並將爐門微開，如右圖。



下列列表提供一些烹調燒烤食物的有用提示。

食譜	份量	溫度設定掣	時間	注釋及提示
豬排 (4 塊)	600 克		20 分鐘	約 12 分鐘後把食物翻轉
香腸 (12 條)	1200 克		25 分鐘	用叉刺穿將油脂引流， 約 15 分鐘後把食物翻轉
新鮮漢堡排 (6 份)	700 克		20 分鐘	約 12 分鐘後把食物翻轉
法蘭克福香腸 (6 條)	500 克		10 分鐘	約 3-4 分鐘後把食物翻轉
羊肉串 (4 條)	650 克		25 分鐘	約 15 分鐘後把食物翻轉
吐司	6 片		3, 5 分鐘	燒烤中途將吐司作適當 轉動
焗薯泥	1500 克		15 分鐘	將食物烤盤直接放在置於 導槽 2 的網架上

・ 使用旋轉烤肉叉燒烤（如有）

此功能適用於烹調燒雞、一般家禽、燒豬肉及燒牛仔肉。

操作如下：

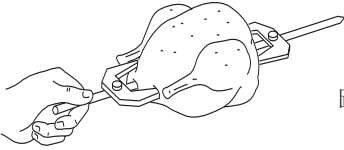


圖 4

將食物固定在烤肉叉 (P) 上（將肉以廚用幼繩綁緊，可獲得更好效果）。

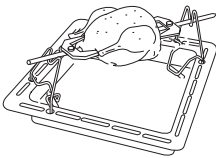


圖 6

將烤肉叉放於支架上。

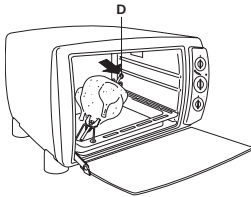


圖 8

當油滴接盤置於導槽後，將烤肉叉接入旋轉烤肉叉接口 (D) 內，烤肉叉支架 (Q) 向右移。

用此功能時，焗爐並不需要預熱。

將功能選擇掣 (H) 調至  的位置。

將溫度設定掣 (E) 調至  的位置。

將開 / 關及時間掣 (G) 調至所需時間。

如烹調時間長於 2 小時，請緊記重設時間掣。

當烹調完成後，可把開 / 關及時間掣 (G) 撥回 “0” 的位置。

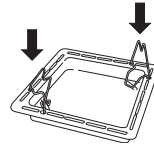


圖 5

將烤肉叉支架 (Q) 放置於油滴接盤的適當位置。

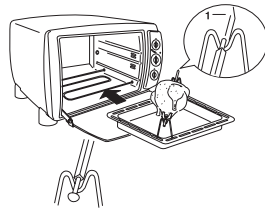


圖 7

將油滴接盤連食物放置於最底導槽 3 內，烤肉叉支架 (Q) 向左移，確保烤肉叉 1 的尖頂部份如圖示位置擺放。

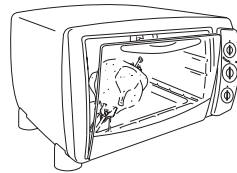


圖 9

保持爐門微開，見圖示。



第三章 - 清潔及保養

經常清潔可避免烹調時會有煙霧或異味的產生。

在清潔及進行保養之前，應先把電插頭拔掉及先讓烤箱完全冷卻。

不可將本機浸入水內，不可用水澆的方式清潔本機。

所有配件和一般器皿的清洗方法一樣，可以手洗或以洗碗機清洗。

當清潔爐身時，要使用濕的清潔棉，切勿使用研磨劑（含砂物料），以免表面受損，同時要確保水及清潔劑不會從爐頂的縫隙滲入爐內。

切勿使用會侵蝕鋁質表面的清潔劑及使用尖銳物件洗擦其表面。

切勿以刀、叉或其他尖銳物件嘗試打開本機。

要易於清潔爐的底部，可將底發熱線（L）向上掀起（見圖10）。

清潔完成後，將底發熱線放回原位，見圖11。

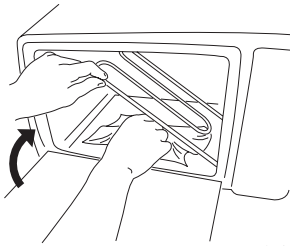


圖 10

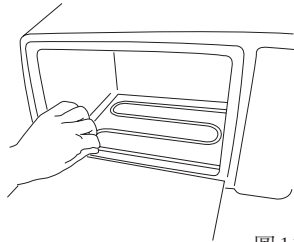


圖 11

爐內照明燈 (如有)

當焗爐操作時，爐內照明燈（B）會亮著，如要更換燈泡，請聯絡維修中心或指定的維修人員。

注意：爐燈燒毀並不會影響焗爐的正常操作。