



義大利迪朗奇家電系列
產品使用說明書

迪朗奇熱對流烤箱

型號：R0190A

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
為防止意外事故，請妥善保管該說明書

總代理：
(進口商)

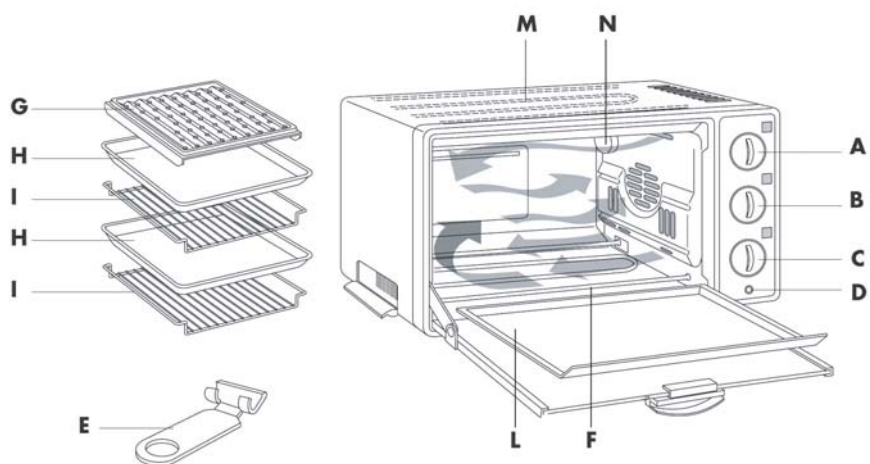


各界貿易有限公司
GREAT JUNGLE TRADING CO., LTD

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](http://www.delonghi.com.tw)
[email: service@delonghi.com.tw](mailto:service@delonghi.com.tw)

產品解剖圖

- | | |
|-----------|---------|
| A 溫度控制鈕 | L 集屑盤 |
| B 定時控制鈕 | G 烘烤盤 |
| C 烹飪功能選擇鈕 | H 烘餅盤 |
| D 加熱指示燈 | I 不銹鋼烤架 |
| F 下層加熱管 | E 抽取把手 |
| M 上層加熱管 | N 內部照明燈 |



消耗能源	
加熱到200°C	0.1kw
保持200°C (1小時)	0.5kw
總計	0.6kw

安全注意事項(1)

- 使用商品前，請先詳閱此說明書。
- 除烹調食物外，此烤箱的設計和構造不適用於其它用途，請勿自行改造、拆解或任意組裝。
- 請將此商品放置在離地面至少85公分以上，以避免家中兒童接觸。
- 使用前，請將所有配件徹底的清洗乾淨。
- 插電前，請先確認：
 - － 插座上的電壓，必須要符合機器背後所顯示的規格。
 - － 牆壁上的插座必須至少要有16A的接頭及地線。
- 請按照安全注意事項操作，若造成使用不當而產生人為之意外，廠商概不負責。
- 初次使用前，請先將烤箱內部之配件，如：硬紙板、塑膠袋、保麗龍、說明書、保證書、以及其他可燃燒物品拿出來。
- 初次使用，請先將烤箱溫度調至最高，並預熱15分鐘以上，好讓商品內的異味快速散去。在操作過程中，請保持室內空氣之流通。

注意：

1. 因烤箱門為玻璃材質，所以初次使用，請先確認烤箱玻璃門是否為完好的狀態。若發現任何缺口、刻痕、裂痕、或刮傷時，請將機器送回總公司更換玻璃門。
2. 機器在操作、清洗、或搬運的過程中，請勿將玻璃門大力關上或用力撞擊以免造成損壞。
3. 當機器在溫熱的狀態下，請勿將冰冷的液體或物體潑向玻璃門上，以免造成機器上和人體上的傷害。

安全注意事項(2)



- 當機器在運作時，玻璃門以及機器外殼溫度會很燙。請使用機器上的旋轉鈕以及按鍵勿去觸摸機器外殼及玻璃門，以免燙傷。為了安全其見、使用時還是請戴上隔熱手套。
- 此機器運作時溫度相當高，請小心使用，以免造成燙傷。
- 本產品為產生發熱及具相當危險性的電器，尤其使用烤箱時，若周圍有孩童或殘障人士，請特別注意及多加小心。切勿讓孩童任意玩弄電器。
- 當機器正在運作時，請勿任意移動。
- 當機器的電源線或插頭有明顯的缺陷，或機器有因外力而造成整個機器損害無法正常運作時，請勿再繼續使用，並儘快將機器送至就近且經授權的服務中心，進行檢查、維修或調整。
- 請勿將電源線懸掛於桌子或櫃台邊緣，也勿從電源線部位硬拉將插頭拔除，以免對電源插頭導致損傷。
- 若需使用延長線，請使用有安全認證的合格延長線，並確保延長線的插孔能與烤箱的插頭吻合。
- 為防止漏電的情形發生，請勿將電源線、插頭、或機器浸在水裡。
- 請勿將烤箱置放於靠近瓦斯爐、電爐、或其他發熱性電器旁邊。
- 請勿將可燃物品放置在烤箱的周圍。
- 請勿將機器放置在食櫥、碗櫃、櫥櫃、壁櫥、架子、或擱板底下。也請勿將烤箱放置在可燃物旁，例如：窗簾。
- 請勿將烤箱當做暖爐使用。
- 烤箱頂部請勿放置任何物品及廚房用具，以免造成烤箱的損害。
- 請確保通風口沒有任何阻礙，勿將任何物品塞進通風口，也勿將通風口封死。

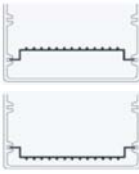
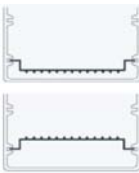
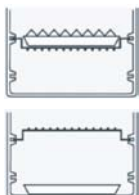
安全注意事項(3)

- 若食物或烤箱起火切勿用水去澆熄，應立刻將烤箱玻璃門關上，並將插頭拔除，然後再用溼布將火熄滅。
- 此烤箱不適用於嵌入、嵌裝、或將機器固定在牆壁或櫃子裡。
- 當烤箱門打開時，切勿將重物及碗盤放置於玻璃門上，也勿大力將玻璃門拉下，以免造成機器損壞。
- 若機器要在其他國家使用，請聯繫當地的授權服務中心做適當的調整或更改，以免造成任何日後的困擾。
- 為了使用者安全，當機器故障時，請勿自行維修。應儘快聯繫服務中心並將機器送至鄰近經過授權的服務中心，進行檢查和維修。
- 此機器只適用於家用，並不適合商業用途。任何不當的使用或未遵守說明書操作，可使廠商免除任何的責任以及刑罰。另外，保證書也立即失效。
- 清洗機器前，請先確認電源插頭是否已拔除。
- 若電源線損壞，請立即找廠商或授權服務中心，進行更換。

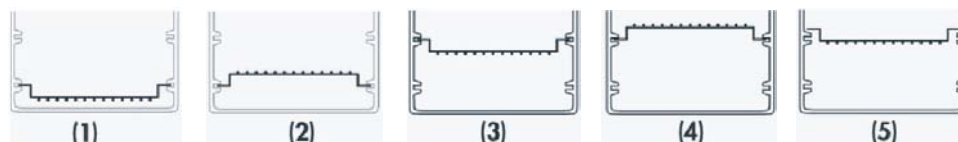


請遵守以上所有的使用說明和注意事項

功能圖示對照表

功能項目	功能選項/ 選擇鈕位置	溫度控制鈕 位置	烤架&其他 配件位置	備註/說明
解凍		●		—
文火烘烤		60°~230°		—
保溫		60°		—
旋風烘烤		60°~230°		適合烹調千層麵、肉類、比薩、蛋糕、酥皮類的食物〈例如：奶油烤菜和麵包〉
				適合兩層同時烹調。
一般烘烤		60°~230°		適合烹調有餡的蔬菜、魚類、蛋糕及小型禽類
燒烤/烘烤		▼▼▼		適用於各式各樣的烤肉方式，例如：德國香腸、漢堡、印度烤肉串，也可烤土司

烤架位置



使用操作面板/選項

恆溫旋轉鈕(A)

解凍	溫度控制在 "●" 位置
保溫	溫度控制在 "60°C" 位置
文火烹煮、旋風烹煮、一般烹煮	溫度控制在 "60°C ~ 230°C" 位置
各式各樣的燒烤方式	恆溫旋轉鈕在 "▼▼▼" 位置

定時器旋轉鈕(B)

設定烘烤時間	將旋轉鈕依順時針方向轉到所需的時間(最高限制120分鐘)；當時間到了，烤箱會發出警告聲(*)，同時也會自動關機。
關機	將旋轉鈕轉到 "0" 位置

若想設定在20分鐘以下，請將控制扭轉到底，然後再轉到您所想要的時間設定。

功能選項鈕(C)

以下是各烹煮方式的加熱流程：

		解凍 (送風對流狀態)			一般烘烤 (只有上下加熱元件啟動)
		旋風烘烤 (上下加熱元件&通風都啟動)			烤炙/燒烤/ 烘烤 (只有上部加熱元件啟動、採用最大功率)
		文火烘烤 (只有底部加熱元件啟動)			

指示燈(D)

當指示燈亮著的時候，這代表烤箱正在加熱。

當指示燈已滅，這代表烤箱內已經達到您所設的溫度。

內部照明燈 (N)

當烤箱在啟動時，內部的照明燈是持續亮著的。若想更換裡面的燈泡，請按照以下的程序：將烤箱的電源插頭從插座移除，再將燈泡的玻璃保護蓋旋開，然後將裡面的舊燈泡取下，換上一個相同的燈泡（必須要使用耐高溫的燈泡），最後再將玻璃保護蓋放回去旋上。

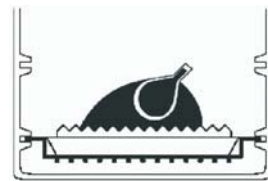
烤箱的使用 / 烹調須知

一般說明

- 烹調前(解凍除外)，請先將烤箱預熱5分鐘，如此一來烹調溫度才能達到最佳效果。
- 烹調時間是隨著放在烤箱中的食物的品質、溫度、數量、及個人的喜好而自行設定的。
- 若要烹調冷凍食品，請先參考冷凍食品包裝上的烹調步驟、指示、說明、及建議時間。

若烤箱有附含“濾油烤架”

我們建議您在烤雞、或其他肉類時，直接放在由烤盤支撐著的「濾油烤架」上。使食物的油直接滴漏到烤盤上，以避免烹調中產生的油脂四處噴濺，方便清洗。(請參考右邊的圖案)。請按照以下的步驟。



使用解凍

想短時間內解凍，請按照以下的操作方式：

- 將選擇鈕 (D) 轉到  位置。
- 將溫控鈕 (A) 轉到 "●" 位置。
- 將定時鈕 (B) 轉到您所想要的時間設定。
- 將烤架 置入底部的引導槽，然後將食物放在烤盤上，之後再將烤盤放在鐵絲網架上。

例如：1kg 的肉，設在80 ~ 90分鐘，不需要再將食物翻轉。

使用保溫

- 將溫控鈕 (A) 轉到60°C位置。
- 將選擇鈕 (D) 轉到  位置。
- 將定時鈕 (B) 轉到您所需的時間設定。
- 將烤架放置在底部的引導槽，再將要保溫的食物放在烤架上。

使用文火烘烤

這項功能適合用在餡餅、糖衣蛋糕等。從底部慢火烘烤使得整個底部均勻受熱，再慢慢向上導熱的烹調方式，讓食物更加美味。

- 將烤架放置在底部的引導槽，再將烤盤放置於烤架上方。
- 將選擇鈕 (C) 轉到  位置。
- 將溫控鈕 (A) 轉到所需的溫度。
- 將定時鈕 (B) 轉到您所需的時間設定。時間到了，烤箱就會發出警告聲。若烹調中，食物已經烹調完成，請自行將定時鈕 (B) 轉到 "0" 位置。

使用旋風烘烤

這項功能非常適合烘焙比薩、千層麵、焗烤類、各式各樣的肉類(不包含小禽類)、烤馬鈴薯、蛋糕、及麵包。也適用於同時烹調二層的食物，請按照以下的步驟：

- 將選擇鈕 (D) 轉到  位置。
- 將溫控鈕 (A) 轉到您所想要的溫度。
- 將定時鈕 (B) 轉到您所想要的時間設定。
- 烤箱預熱5分鐘後，再將食物放進烤箱裡。

程序	恆溫鈕	時間	鐵絲架位置	建議 & 訣竅
奶油烤通心粉 1kg	230°	20分鐘	1	在烹煮的過程中，請將烤皿自行轉一下
千層麵 1kg	230°	20分鐘	1	請使用耐溫盤，10分鐘後將烤皿轉一下
比薩 500g	225°	17分鐘	2	請用滴漏盤
雞肉 1kg	200°	70-80分鐘	1	請用滴漏盤，38分鐘後再將雞肉翻一下
烤豬肉 900g	200°	70分鐘	1	請用滴漏盤，35分鐘後再將豬肉翻一下
肉丸 650g	180°	55分鐘	2	請用滴漏盤，30分鐘後再將肉丸轉一下
烤馬鈴薯500g	200°	50分鐘	2	請用滴漏盤，中途要攪拌兩次
果醬/水果/蛋塔 700g	180°	40分鐘	2	請用滴漏盤
果餡餅 1kg	180°	40分鐘	2	請用滴漏盤
胡桃餅/糕點 800g	180°	35分鐘	2	請用餅乾盤盤
脆餅/餅乾 800g	180°	14分鐘	2	請用餅乾盤
麵包 500g	200°	25分鐘	2	請用滴漏盤，並塗上奶油

使用一般烘烤

這項烹調功能非常適用於烹調魚類、菜捲、海棉蛋糕、或需要烘焙60分鐘以上的蛋糕。

請按照以下的步驟：

- 將烤架放置在表裡所指示的位置。
- 將選擇鈕 (D) 轉到  位置。
- 將溫控鈕 (A) 轉到您所想要的溫度。
- 將定時鈕 (B) 轉到您所想要的時間設定。
- 烤箱預熱5分鐘後，再將食物放進烤箱裡。

程序	恆溫鈕	時間	鐵絲架位置	建議 & 訣竅
鵝鶉(3)	230°	44分鐘	1	請用滴漏盤，24分鐘後再將鵝鶉翻面
鱒魚 500g	200°	35分鐘	2	請用滴漏盤，16分鐘後再將魚翻面
花枝卷 450g	200°	30分鐘	1	請用滴漏盤，並塗上油
奶油烤番茄 550g	200°	40分鐘	1	請用滴漏盤並塗上油，20分鐘後再將番茄轉一下
美洲南瓜+鮭魚 750g	200°	40分鐘	1	請用滴漏盤，加上一點油、番茄以及水，20分鐘後轉一下滴露盤
糕點 1kg	180°	75分鐘	1	請用模具，半途再翻一下
蛋白甜餅	120°	50分鐘	2	請用滴漏盤，並塗上油，然後放涼(至少一天時間)

使用燒烤/烘烤

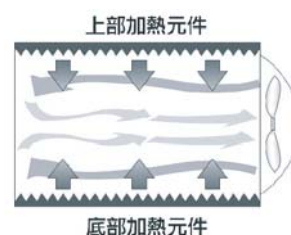
- 將鐵絲架 (G) 塞入烤箱裡的上方引導槽。
- 將選擇鈕 (D) 轉到  位置。
- 將烤箱預熱5分鐘後，再將食物放進烤箱裡。
- 請不要將烤箱門完全關閉，將門關到發出第一個"click"聲為止。
- 可將定時鈕轉到  位置，或轉到想要的時間設定。(請參考以下的表格)



程序	恆溫鈕	時間	鐵絲架位置	建議 & 訣竅
豬排(2)	270°	19分鐘	4	11分鐘後，請將豬排翻轉一下
德國大香腸(3)	270°	10分鐘	4	6分鐘後，請將香腸翻轉一下
漢堡(2)	270°	13分鐘	4	7分鐘後，請將漢堡肉翻轉一下
德國香腸(4)	270°	20分鐘	4	11分鐘後，請將香腸翻轉一下
烤肉串 500g	270°	26分鐘	4	8/15/21分鐘後，請將烤肉串翻轉一下
土司(4片)	270°	2分鐘	4	1分鐘後，請將土司翻面

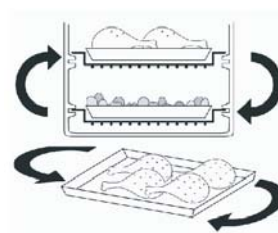
同時使用上下層，並採用旋風式烹調

旋風烹調功能，可讓您利用上下層同時烹調食物。烤箱裡是採用上方及下方的加熱元件，透過內部的風扇來循環溫度。這樣的方式使溫度迅速且均勻的散佈到烤箱裡的各部位。使內部的空氣乾燥新鮮，如此可防止食物的香氣和味道混在一起，影響食物風味。

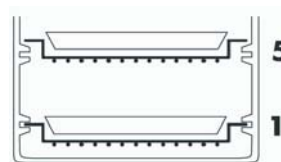


同時煮上下兩道菜時，請詳閱以下的注意事項：

1. 同時煮兩道菜的烹調時間會比單煮一道菜花更多的時間。
2. 在烹煮的當中，建議您將兩道菜的位置對調。
3. 另外，也建議您將烤盤轉換一下它的方向。（請參考右邊的圖示）



注意：鐵絲架必須要按照右邊圖示的擺設和位置。



清洗與維護

- 經常清洗可避免烹煮時產生異味。
- 務必於使用後，清理烹調時所產生的油漬。
- 清洗或維護前，請先將電源插頭移除，然後再將烤箱冷卻幾分鐘。
- 清洗時請務必使用軟性清潔劑(以免損害機體)清洗烤箱外部、烤箱內壁、玻璃門、瓷釉或有烤漆部份。
- 清洗時請勿使用酸性及溶蝕性之清潔劑，也勿使用粗面的菜瓜布、刷子，以避免造成機體的損壞及刮傷。
- 清洗後請確認是否有水流入細縫中，並將機體擦拭乾。
- 切勿將機體浸泡在水裡，也勿用水柱沖洗。
- 所有的附加器具都可當做一般的碗盤清洗或洗碗機清洗。

集屑盤

將集屑盤抽出，然後再用手洗，如黏上的污垢無法清除，請將集屑盤放進有含清潔液的熱水裡浸泡，如需要刷洗，請用海棉清洗，請勿用菜瓜布以免刮傷集屑盤。