



电 烤 箱

使用 说明 书

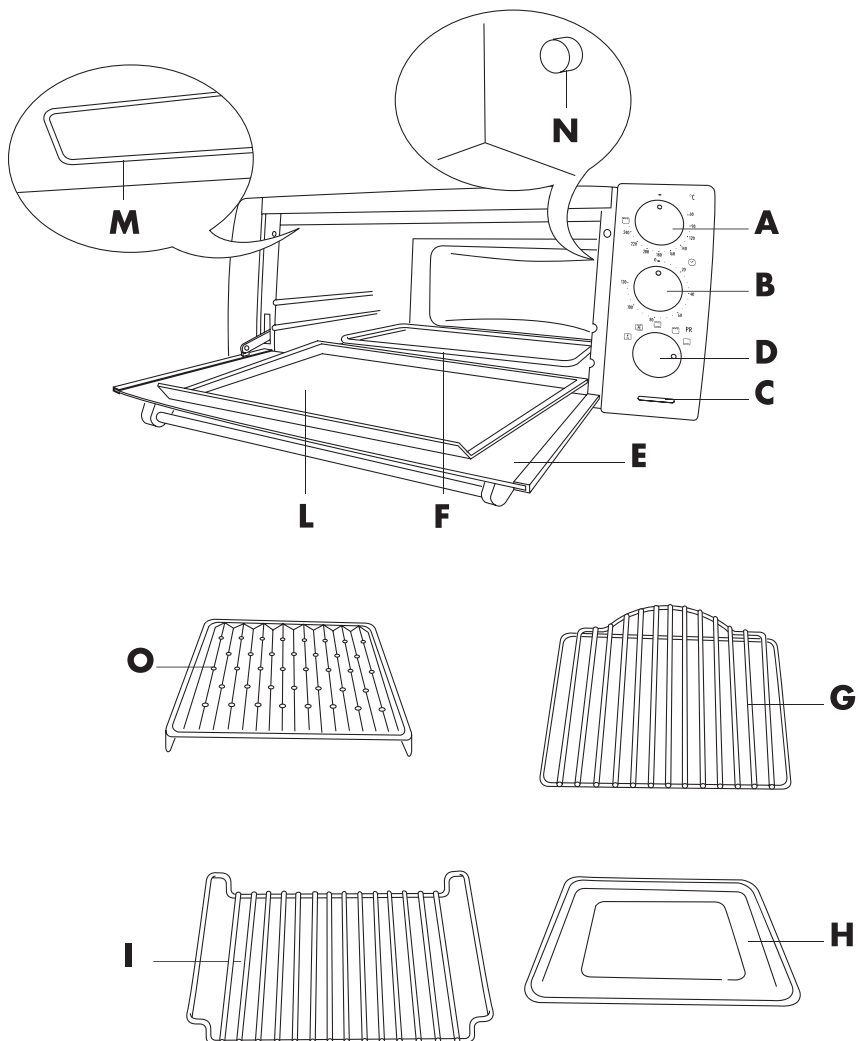


EO1270

■ 部件说明

- A、温控旋钮
- B、时间旋钮
- C、指示灯
- D、功能选择旋钮
- E、玻璃门
- F、底部电热管
- G、烤架

- H、滴油盘
- I、烤肉架（如提供）
- L、大残屑托盘
- M、顶部电热管
- N、烤箱内部灯炮（如提供）
- O、烤肉叉（如提供）



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，切勿修改或玩弄此机器。
- 将烤箱放置在至少离地面85厘米的水平面上，并远离孩童。
- 使用前清洗干净所有的附件。
- 接通电源前务必确认电源与产品铭牌所示一致，电源插座最小电流为16安培，且已有效接地线。如不符合安全标准，制造商不负一切责任。
- 首次使用本机器前，把里面所有的纸和其他包装材料都倒出来，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。如发现有碎裂、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、手柄及底部。使用烤箱手套十分必要。
- 太高温度操作本机器会导致燃火。
- 使用本机器时仔细留意现场的小孩或未成年人，切勿让孩童玩弄本机器。
- 在使用时切勿移动本机器。或电源线有损坏、机器被摔落过、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。

操作说明:

- 禁止电源线摇晃，避免接触到烤箱的发热部分。切勿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。
- 避免机器震动，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。
- 切勿把膨胀物放置在本机器附近或机器表面上。
- 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。
- 本机器不用固定安装。



- 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
- 各国的立法不同，如本机器要在本国之外的国家使用，必须要到被授权的专业机构检查。
- 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。
- 本机器只可用于家庭使用。由用作专业用途、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造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、其指定服务代理处或专业人员进行更换。

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
除霜				—
轻度烘烤		60-240°C		—
食品保温		60°C		—
对流式烘烤		60-240°C		通常用于烤宽面条、比萨、肉和蛋糕 面包和易碎的食物则放在表面上烤 另外，这种功能在理想状况下还可以 两层同时烤
传统烘烤		60-240°C		用于烤蔬菜、鱼、李子蛋糕和小的家禽
烧烤				用于所有类型的传统烧烤，烤汉堡包、 香肠、肉串、面包等

■ 操作键说明

● 温度调节旋钮A

选择所需的温度，具体操作如下：

- 温度调节旋钮在“●”位置为去霜功能
- 温度调节旋钮在“60℃”位置为保温功能
- 温度调节旋钮在“60-240℃”位置为对流或传统烹饪功能
- 温度调节旋钮在“▼▼▼”位置为各种烧烤功能

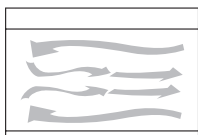
● 时间控制旋钮B

控制调节烹饪时间，最长为120分钟。当设定时间的烹饪完成后会发出提示声，烤箱并会自动关闭
关闭烤箱，把时间控制旋钮旋转到“0”位置
设置时间少于20分钟时，先把时间控制旋钮顺时针旋转一圈，然后再转到想要设定的时间处

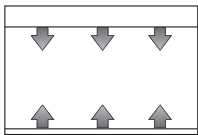
● 功能选择旋钮D

此键的功能是选择烹饪的五种方式，除霜、对流式烘烤、轻度烘烤、传统烘烤、烧烤

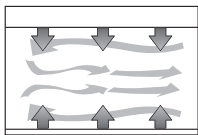
除霜  (*) (只打开风扇)



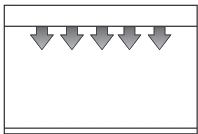
传统烘烤、食品保温  (只上、下电热管加热)



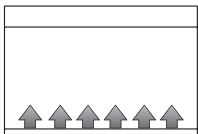
对流式烘烤  (*) (上、下电热管加热及打开风扇)



烧烤  (只上部的电热管加热，并设置成最大功率)



轻度烘烤  (只底部电热管加热)



● 指示灯

指示灯亮说明烤箱正在运转

● 烤箱内灯炮(N) (*)

当烤箱工作时，烤箱内部的灯就一直亮着

● 更换灯泡时，请按如下操作：

拔掉电源插座，把玻璃盖旋开，用新的灯泡替换旧的灯泡（耐高温的），然后把玻璃盖旋上盖紧。

注：打“*”只适用于某些型号

■ 烤箱的使用

● 常规提示

当用烤箱对流式烘烤、传统烘烤、烤架烧烤时，为了达到最佳效果，请先预热五分钟到达设定温度。
烘烤的时间取决于食物的品质，温度以及个人的口味。
桌面上显示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。

● 烤架插入、取出装置(*)

如烤箱配有插入或取出导轨，请按如下说明操作：

- 插入烤架：把烤架推进到烤箱底部并越过烤箱左部的橡皮垫，直到“嘀嗒”一声。当关上烤箱门时，烤架会自动地移动到正确的位置。
- 取出烤架：打开门，烤架会自动弹出几厘米，带上手套面向你取出即可。

● 除霜 (*)

· 短时间除霜，操作程序如下：

- 把功能选择旋钮D旋转到  位置
- 把温度调节旋钮A旋转到“●”位置
- 把时间控制旋钮B旋转到所需时间
- 把烤架G放在低点的位置，把要除霜的食物放在盘子上，然后把盘子放在烤架上关上门进行除霜。

举例：1KG肉，在不翻动的情况下，需80-90分钟

● 轻度烘烤

- 适合冰的面粉糕饼和蛋糕的烘烤。尤其是对底部已完成烹饪或只需底部加热的食物的烘烤最为有效。
- 把烤架放在下面的导轨上，底下放托屑盘。
- 把功能选择旋钮D旋转到  位置。
- 把温度调节旋钮A旋转到合适的温度
- 把时间控制旋钮B旋转到所需时间。按设定时间完成烘烤后会发出提示声，如需提前结束，请将时间设定旋钮旋转到“0”位置。

● 食品保温

- 把温度调节旋钮A旋转到60℃位置
- 把功能选择旋钮D旋转到  位置
- 把时间控制旋钮B旋转到所需的时间
- 把烤架G放在下面的导轨上，把装有食物的盘子放在烤架上。
建议食物不要在烤箱放太长的时间，会导致食物流失水份。

● 对流式烘烤 (*)

此功能适用于烤比萨、宽面条、裹有面包屑的菜，各种肉类（小家禽除外），烤马铃薯和所有的蛋糕。同时也适合两层同时烹饪，具体操作如下：

- 把烤架G放在桌面所显示的位置
- 把功能选择旋钮D旋转到  位置
- 把温度调节旋钮A旋转到所需的温度
- 把时间控制旋钮B旋转到所需的时间
待烤箱预热五分钟后，把食物放进去烘烤

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
裹有面包屑芝士1kg	240℃	20分钟	下面导轨	用烘烤盘，中途翻转一下
烤宽面条1kg	240℃	20分钟	下面导轨	用耐热的盘子，10分钟后翻转一下
比萨500g	225℃	17分钟	下面导轨	使用滴水盘
鸡肉1kg	200℃	70-80分钟	下面导轨	用滴水盘,38分钟后翻转一下
烤肉900g	200℃	70分钟	下面导轨	用滴水盘,35分钟后翻转一下
肉丸子650kg	180℃	55分钟	下面导轨	用滴水盘,30分钟后翻转一下
烤马铃薯500g	200℃	50分钟	下面导轨	用滴水盘，混合两次
小烘饼700g	180℃	40分钟	下面导轨	用滴水盘
果饼1kg	180℃	40分钟	下面导轨	用滴水盘
胡桃蛋糕800g	180℃	35分钟	下面导轨	用蛋糕盘
饼干100g	180℃	14分钟	下面导轨	用水滴盘
面包500g	200℃	25分钟	下面导轨	用滴油盘

●传统烘烤

- 此功能适用于烹饪各种鱼、脆皮蔬菜、含蛋清蛋糕、普通蛋糕等需较长时间（60分钟以上）的食物。具体操作如下：
- 把烤架G放在桌面所显示的位置
 - 把功能选择旋钮D旋转到  位置
 - 把温度调节旋钮A旋转到所需的温度
 - 把时间控制旋钮B旋转到所需的时间待烤箱预热五分钟后，把食物放进去烘烤

菜谱	温控旋钮	大致时间	烤架位置	小贴士
脆皮嫩鸡	240℃	44分钟	下面导轨	用滴水盘，24分钟后翻转一下
烤鲑鱼500g	200℃	35分钟	下面导轨	用滴水盘，16分钟后翻转一下
烤鳕鱼450g	200℃	30分钟	下面导轨	用耐热的盘子，中途拿出来一下
脆皮西红柿550g	200℃	40分钟	下面导轨	用滴油盘，20分钟后翻转一下
烤南瓜金枪鱼750g	200℃	40分钟	下面导轨	用滴水盘，加油、西红柿和水,20分钟后翻转一下
李子蛋糕1kg	180℃	75分钟	下面导轨	用矩形模型，中途翻转一下
蛋白与糖的混合物	120℃	50分钟	下面导轨	用滴油盘，制作前至少先放一天

●烤架

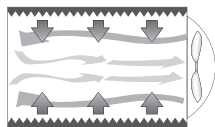
- 把烤架G放在上面的导轨
- 把功能选择旋钮D旋转到  位置
- 如果您的烤箱有烤肉叉（O），请直接把食物放烤肉叉（O）上，插入滴水盘（H）和烤盘（G），如果没有，直接把食物放在烤盘(G)上，底部必须放滴水盘接油
- 关上门
- 把时间控制旋钮B旋转到所需的时间

菜谱	温控旋钮	时间	烤架位置	小贴士
猪排2块	▼▼▼	26分钟	上面导轨	14分钟后翻转一下
法式香肠3根	▼▼▼	20分钟	上面导轨	11分钟后翻转一下
新鲜汉堡包2个	▼▼▼	25分钟	上面导轨	13分钟后翻转一下
香肠4根	▼▼▼	26分钟	上面导轨	14分钟后翻转一下
羊肉串500g	▼▼▼	26分钟	上面导轨	8、15、21分钟各翻转一下
吐司面包4片	▼▼▼	9分钟	上面导轨	6分钟后翻转一下

注释：烘烤面包片时无需使用滴水盘

●两层同时对流烘烤

- 对流式烘烤的功能允许两种不同的食物放在两个层面上同时烘烤
- 热能利用风扇循环，通过烤箱内空气分散成上、下两个热源，这样烤箱内的各个部分就能快速、均匀地受热。由于烤箱内的空气十分干燥，所以能防止串味。

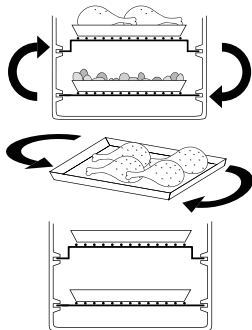


●同时烘烤两种食物，请遵循以下规则：

- 同时烘烤两种食物的时间要比烘烤一种食物的时间长
- 在烘烤的中途要交换两个烤盘的位置，把上面的烤盘放到下面去，把下面的烤盘放到上面去
- 另外，中途还需转换滴水盘

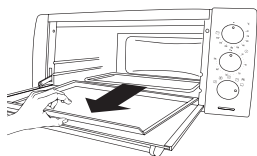
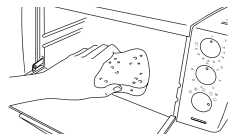
注意：烤盘必须放在如图所示的位置

打“*”的只适用于某些型号



■ 清洁与保养

- 经常的清洗会阻止烹饪期间烟和怪味的形成
- 在进行任何的清洁和保养之前，请特拔掉烤箱的插头，等烤箱凉透了再进行
- 清洗烤箱门、内墙、搪瓷或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
- 所有的附件的清洗就跟平时洗碗碟一样，用手或洗碗机洗涤即可



●若烤箱配有残屑盘

把残屑盘从底部拿出（如图所示），用手清洗。若很难洗净，那么就用热的肥皂液冲刷，有必要的可以轻轻地擦一下，切勿用力磨擦

●关于如何正确处置机器信息

当机器报废时，不能作为一般的城市垃圾来处理，必须通过当地专门的垃圾分类收集中心进行处理。对该产品应该分开放置以避免由于放置不当引起的环境和健康问题，同时也能够让产品的电器原件使用更合理，并且节约能源。由于该产品需单独放置，所以该产品上标示有一个齿轮状的固定架。





★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号仲大厦2001—2016室

电话：(021) 3135 8858 传真：(021) 3135 8262 邮编：200062

客户热线：400 827 1668 网址：www.delonghi.com.cn