

## 安全措施

### 使用焗爐前請仔細閱讀所有說明。 請妥善保存本說明書。



#### 請注意：

這符號是對使用者的建議或重要信息。

- 首次使用本機前，請將焗爐內的紙張及其他物料取出，例如保護紙板、小冊子、塑膠袋等。
- 請確保本機運送期間沒有受損。
- 本機必須距離電源插座最少20厘米。
- 首次使用本機前，將溫度設定掣調到最大並以對流模式操作30分鐘，以消除「新爐」氣味以及運輸前塗在發熱線上的防護物質所產生的煙霧。  
操作時，須確保室內空氣流通。
- 不要將本機放置在易因受熱而損壞的面上。
- 焗爐只適用於室內，應保持空氣流通並遠離發熱源及避免陽光直接照射。
- 使用前所有配件應以手洗或以洗碗碟機徹底清潔。但碎屑托盤只能以人手清洗。
- 如斷電時間多於5秒，焗爐的內置時間器系統會重置時間。

### 重要！

沒有遵守警告可能會導致損傷或損毀本機。

- 本機是用於烹飪食物。  
切勿將它用於其他用途，或以任何方式對其進行改裝。
- 當取出本產品時，確認焗爐門完好無損且能正常使用。  
焗爐門由玻璃製成，因此很容易碎裂。  
如果上面有明顯的碎裂、裂紋或有刮花痕跡，應予以更換。  
當使用、清洗或移動焗爐時，應避免用力關閉或撞擊玻璃門。當機體溫度過高時，切勿使用冷的液體潑向玻璃門。
- 本機應放置在最少85厘米高的平面上及兒童接觸不到的地方。

- 本機適用於8歲以上兒童，具有身體、感官或精神缺陷或者缺乏相關經驗和知識的人士，在監護人的安全監督或指導下，並知悉洩及危險下可使用本機。

成人應該監督兒童不要把玩本機。不應該由兒童清理本機，除非他們是8歲以下和在成人監督下。

- 保持本機遠離8歲以下兒童。
- 切勿移動使用中的本機。
- 以下情況下不得使用本機：
  - 電源線有缺陷；
  - 焗爐曾經跌下而引致受損或故障的情況。在這些情形下，為了避免一切風險，請將焗爐送到授權的客戶服務中心進行修理。
- 切勿將本機放在發熱源附近。
- 切勿將本機當作發熱源使用。
- 切勿在本機內放入紙張、紙板或塑膠物品，而且切勿在本機頂部擺放任何物品(工具、網架或其他物件等)。
- 切勿以任何物品阻塞頂部及背部的通風口。確保通風口暢通無阻。
- 本機不得進行嵌入式安裝。
- 切勿在打開的焗爐門上放置任何重物、煮鍋或容器。  
切勿向下拉扯門把手。
- 如果將本機用於商業用途、以不適當的方式使用本機或者不遵守相關說明，製造商將不會承擔一切責任及保養條款將失效。
- 本機僅為家用電器。
- 不應用於辦公室或商店內的員工廚房及其他工作環境中；農舍；酒店、旅館及其他居住環境；如民宿。

- 本機不使用時和清洗前，務必將插頭拔除。
- 本機的操作設計是不能與外置時間掣或獨立遙控裝置一併使用。
- 必須在背面靠近牆壁的情況下擺放和使用本機。
- 切勿用尖銳或銳利的金屬物體擦洗焗盤。
- 清潔前，應關掉本機並將插頭拔除。
- 本機不可用作存放食物。  
焗爐內的焗盤配件，不適用於存放食物，特別是酸性食物，如檸檬汁或醋，都不可放於焗爐盤配件上。因檸檬汁、茄汁、醋等會侵蝕及破壞配件表面的塗層。

機的高溫部件。切勿透過拉扯電源線的方式拔除插頭。

- 如想使用拖板，應確定拖板的狀態良好，插頭已連接地線而且延長電源線之規格與機體電源線之規格一樣。
- 為了避免一切觸電危險，切勿將電源線、插頭或焗爐本身浸入水中。
- 如電線損毀，必須由生產商、獲授權的服務中心或合資格的電工更換，以免發生意外。
- 為個人安全起見，不可自行拆散本機，請先與客戶服務中心聯絡。



### 燙傷危險！

不遵守該警告有可能導致着火或燙傷。

- 本機運作時，焗爐門和可觸及的表面可能會很燙。務必使用旋鈕、把手和按鈕。切勿觸摸金屬部件或玻璃門。必要時請使用焗爐手套。
- 本機在高溫運作時，不小心使用有可能引致灼傷。
- 切勿在本機附近或其檯面下方放置易燃品。
- 切勿在壁櫥、擱物架下方或窗簾、百葉窗等易燃物品附近使用焗爐。
- **如爐內食物或其他部份起火，切勿嘗試用水滅火。**  
**應當關上焗爐門、將插頭從電源插座中拔出並用濕布將火澆熄。**



本機物料符合CE1935/2004規則，可安全放置食物。

### 焗爐部件說明

- A 頂部發熱線
- B 內部照明燈
- C 玻璃門
- D 烤架
- E 焗盤
- F 顯示屏
- G 時間器旋鈕 ⌚
- H 啟動按鈕
- I 紅色操作燈
- L 內部溫度調控按鈕 🌡️
- M 溫度/重量調校旋鈕 📏/🍴
- N 啟動/待機按鈕 ⏻
- O 功能選擇旋鈕
- P 底部發熱線
- Q 意式薄餅盤
- R 碎屑托盤
- S 發熱風扇元件（不能看見）



### 危險！

不遵守警告可能因電擊導致危及生命的損傷。

- **將插頭插入電源插座前，請確認以下各項：**
- **電源電壓應與本機標示的電壓相同。**
- **電源插座的最低額電流為16安培並有地線。**  
**如果不遵守這條重要的事故預防守則，製造商將不會承擔一切責任。**
- 切勿讓電源線搖擺，而且應當避免觸摸本

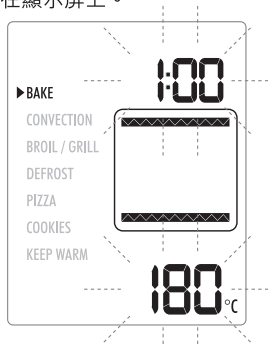




## 烘焗功能(傳統烹調)

此功能適合烹調寬麵條、麵卷和蛋糕……

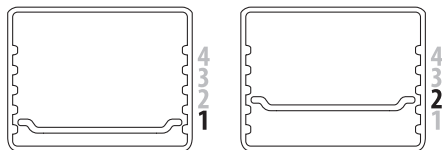
- 按啟動/待機按鈕(N) 啟動焗爐。  
當焗爐啟動後，如沒有轉動旋鈕或按下任何按鈕，產品會在兩分鐘後關機，進入待機模式。
- 自動預設的「烘焗」(傳統烹調)功能將會顯示在顯示屏上。



可以變更的設定值會閃動，包括烹調時間和溫度。如沒有進行設定，顯示屏將顯示已預設的1:00小時及180°C。

- 轉動溫度/重量調校旋鈕(M) ，以設定溫度(從最低80°C至最高220°C)。
- 轉動時間器旋鈕(G) ，以設定烹調時間(從最短0:01分鐘至最長2:00小時)。
- 按下啟動按鈕(H)開始預熱焗爐。  
啟動按鈕(H)旁的紅色操作燈(I)會亮起，顯示屏顯示「預熱(PRE-HEAT)」。

- 當焗爐達至設定溫度時，會發出「吽」一聲。  
先前設定的烹調時間開始倒數。
- 打開焗爐門並將食物放在烤架(D)或焗盤(E)內。



- 關上焗爐門。
- 當烹調時間結束，顯示屏將顯示「完成(END)」，同時焗爐會發出「吽」一聲。
- 要於操作期間或烹調結束顯示屏出現「END」時重設焗爐，請按着啟動/待機按鈕(N) 兩秒。
- 打開焗爐門，並使用隔熱手套取出食物。  
使用「烘焗」功能(傳統烹調)時，可切換至「熱風對流」(通風烹調)或「烤烘/燒烤」功能而無需暫停烹調。只需轉動功能選擇旋鈕(O)來選擇所需的新功能。烹調時間和溫度將保持原來的設定。使用「烤烘/燒烤」功能時，焗爐會自動設定溫度。

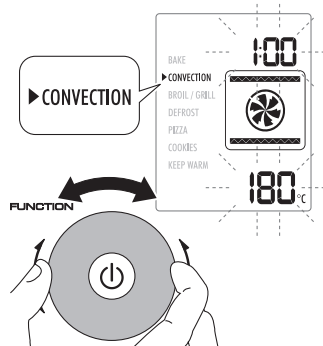
食物	重量	位置 烤架/烤籃	溫度	時間(分鐘)
麵卷	1000克	烤架放於位置一	180 °C	35-40
魚	1000克	焗盤放於位置二	200 °C	30-35
法式烤蕃茄	1000克	焗盤放於位置二	200 °C	25-30
海棉蛋糕	700克	烤架放於位置一	170 °C	25-30
卷蛋	750克	烤架放於位置一	180 °C	30-35
果醬撻	1000克	焗盤放於位置二	180 °C	30-35
李子蛋糕	900克	烤架放於位置一	150 °C	85-90
鬆餅	12個	焗盤放於位置二	170 °C	20-25



## 熱風對流功能(通風烹調)

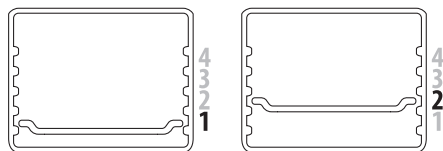
此功能適合烹調法式鹹批、家禽、馬鈴薯、酥皮……

- 按啟動/待機按鈕(N) 啟動焗爐。  
當焗爐啟動後，如沒有轉動旋鈕或按下任何按鈕，產品會在兩分鐘後關機，進入待機模式。
- 自動預設的「烘焗」(傳統烹調)功能將會顯示在顯示屏上。
- 轉動功能選擇旋鈕(O)，選擇「熱風對流(CONVECTION)」模式。  
可以變更的設定值會閃動，包括烹調時間和溫度。如沒有進行設定，顯示屏將顯示已預設的1:00小時及180°C。



- 轉動溫度/重量調校旋鈕(M) ，以設定溫度(從最低80°C至最高220°C)。

- 轉動時間器旋鈕(G) ，以設定烹調時間(從最短0:01分鐘至最長2:00小時)。  
先前設定的烹調時間開始倒數。
- 按啟動按鈕(H) 開始預熱焗爐。  
啟動按鈕(H) 旁的紅色操作燈(I) 會亮起，顯示屏顯示「預熱(PRE-HEAT)」。
- 當焗爐達至設定溫度時，會發出「呖」一聲。  
先前設定的烹調時間會開始倒數。
- 打開焗爐門並將食物放在烤架(D) 或焗盤(E) 內。



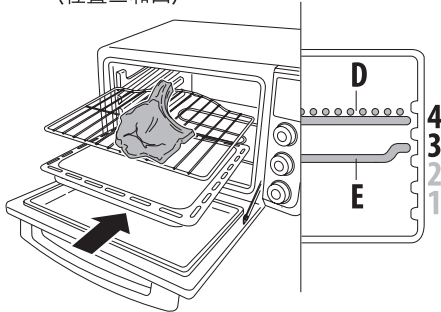
- 關上焗爐門。
- 當烹調時間結束，顯示屏將顯示「完成(END)」，同時焗爐會發出「呖」一聲。
- 要於操作期間或烹調結束顯示屏出現「END」時重設焗爐，請按着啟動/待機按鈕(N) 兩秒。
- 打開焗爐門，並使用隔熱手套取出食物。  
使用「熱風對流」功能(通風烹調)時，可切換至「烘焗」(傳統烹調)或「烤烘/燒烤」功能，無需暫停烹調。只需轉動功能選擇旋鈕(O) 以選擇所需的新功能。  
烹調時間和溫度將保持原來的設定。使用「烤烘/燒烤」功能時，焗爐會自動設定溫度。


食物	重量	位置 烤架/烤籃	溫度	時間(分鐘)
圓麵包	500克	焗盤放於位置二	170 °C	35-40
鹹批	700克	烤架放於位置一	180 °C	30-35
雞(原隻)	2500克	焗盤放於位置一	180 °C	90-100
雞件	1500克	焗盤放於位置一	180 °C	40-45
烤肉串	1000克	焗盤放於位置二	170 °C	55-60
烤肉	1000克	焗盤放於位置一	180 °C	75-80
冷藏馬鈴薯	1000克	焗盤放於位置二	190 °C	55-60
新鮮馬鈴薯	1000克	焗盤放於位置二	190 °C	50-55
冷藏法式牛油麵包	6個	烤盤放於位置二	160 °C	25-30

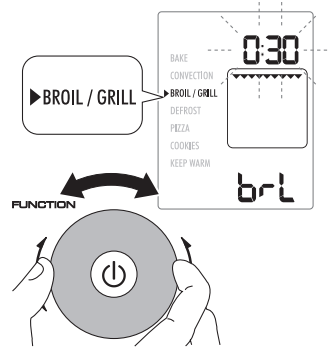
## 烤烘/燒烤功能(烤烘烹調)



此功能適合烹調肉片、肉腸和肋排，或製作法式烤蔬菜……

- 此功能不需預熱。
- 將食物放在烤架(D)上放入焗爐，並同時放入焗盤(E)。
- 焗盤(E)及烤架(D)必須放於圖示的位置(位置三和四)。



- 關上焗爐門。
- 按啟動/待機按鈕(N)  啟動焗爐。  
當焗爐啟動後，如沒有轉動旋鈕或按下任何按鈕，產品會在兩分鐘後關機，進入待機模式。
- 自動預設的「烘焗」(傳統烹調)功能將會顯示在顯示屏上。
- 轉動功能選擇旋鈕(O)，選擇「烤烘/燒烤(BROIL/GRILL)」模式；顯示屏會顯示「BRL」，另外可設定的烹調時間值會閃動。如沒有進行設定，顯示屏將顯示0:30分鐘。



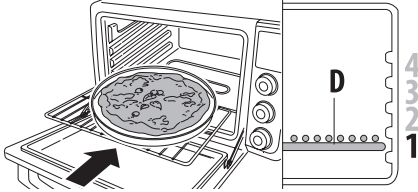
- 使用此功能時，溫度會自動設定。
- 轉動時間器旋鈕(G) ，以設定烹調時間(從最短0:01分鐘至最長2:00小時)。
- 按啟動按鈕(H)開始烹調。  
啟動按鈕(H)旁的紅色操作燈(I)會亮起。
- 烹調途中應翻轉食物。
- 當烹調時間結束，顯示屏將顯示「完成(END)」，同時焗爐會發出「咁」一聲。
- 要於操作期間或烹調結束顯示屏出現「END」時重設焗爐，請按啟動/待機按鈕(N)  兩秒。
- 打開焗爐門，並使用隔熱手套取出食物。  
使用「烤烘/燒烤」功能時，可切換至「烘焗」(傳統烹調)或「熱風對流」功能(通風烹調)而無需暫停烹調。  
只需轉動功能選擇旋鈕(O)以選擇所需的新功能。  
烹調時間將保持原來的設定，而溫度將自動設定(180 °C)。


食物	重量	位置 烤架/烤籃	溫度	時間(分鐘)
頸肉	3塊	烤架放於位置四 焗盤放於位置三	自動	25-30
肉腸	400克	烤架放於位置四 焗盤放於位置三	自動	20-25
羊扒	4件	烤架放於位置四 焗盤放於位置三	自動	15-20

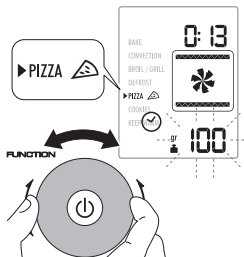
## 薄餅功能


此功能適合烹調鮮製或冷藏薄餅。

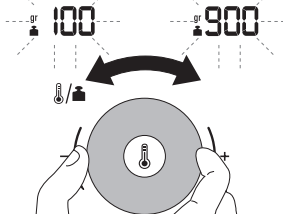
- 此為預設的自動功能。
- 使用「薄餅」功能時，烹調時間和溫度會自動設置。因此，如有需要，你可在烹調結束時延長烹調時間數分鐘。
- 將薄餅放在意式薄餅盤(Q)上，再放於烤架(D)上，最後放入焗爐位置一。



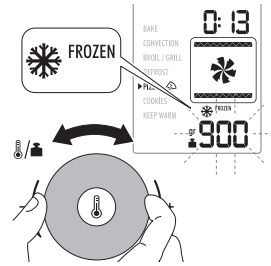
- 關上焗爐門。
- 按啟動/待機按鈕(N)  啟動焗爐。當焗爐啟動後，如沒有轉動旋鈕或按下任何按鈕，產品會在兩分鐘後關機，進入待機模式。
- 自動預設的「烘焗」(傳統烹調)功能將會顯示在顯示屏上。
- 轉動功能選擇旋鈕(O)來選擇「薄餅(PIZZA)」模式。可設定的薄餅重量值會閃動。





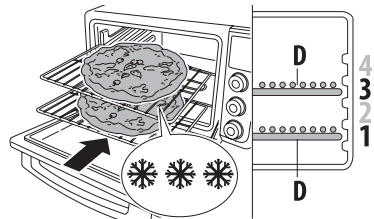
- 轉動溫度/重量調校旋鈕(M) ，以設定薄餅的重量(從最輕100克至最重900克)。




同時設定薄餅的種類：「鮮製(FRESH)」或「冷藏( FROZEN)」。



- 按啟動按鈕(H)開始預熱焗爐。啟動按鈕(H)旁的紅色操作燈(I)會亮起。
- 烹調鮮製薄餅時，焗爐會發出「吶」一聲通知你可以打開焗爐門加入水牛芝士。烹調冷藏薄餅時，不會有此提示( FROZEN)。
- 關上焗爐門，等待烹調結束。
- 你可同時烹調兩個冷藏薄餅( FROZEN)。請如圖所示將薄餅直接放於兩個烤架(D)上(位置一和三)。



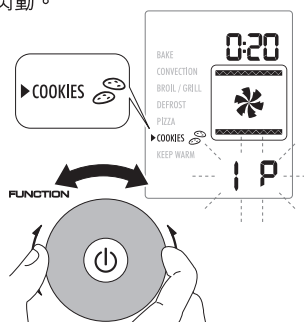
烹調途中，請將兩個薄餅的位置對調。

- 當烹調時間結束，顯示屏上會見到「00:00」閃動，同時焗爐會發出「吶」一聲。如有需要，你可延長烹調時間最多10分鐘。如果五分鐘內沒有設定時間，焗爐會自動重設。如果設定了額外時間，烹調結束時顯示屏將顯示「完成(END)」。
- 要於操作期間或烹調結束顯示屏出現「END」時重設焗爐，請按着啟動/待機按鈕(N)  兩秒。
- 打開焗爐門，並使用隔熱手套取出薄餅。

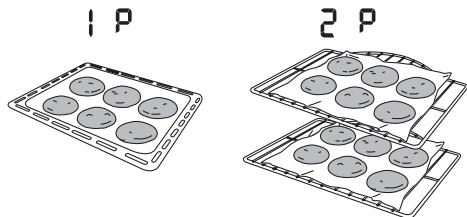
## \* 曲奇功能(餅乾)

此功能適合製作美味餅乾……

- 此為預設的自動功能。
- 使用此功能時，烹調時間和溫度會自動設置。你亦可以轉動時間器旋鈕(G) ☺ 來更改烹調時間。
- 按啟動/待機按鈕(N) ⏻ 啟動焗爐。當焗爐啟動後，如沒有轉動旋鈕或按下任何按鈕，產品會在兩分鐘後關機，進入待機模式。
- 自動預設的「烘焗」(傳統烹調)功能將會顯示在顯示屏上。
- 轉動功能選擇旋鈕(O)，選擇「曲奇(COOKIES)」模式。顯示屏上可見「1P」閃動。

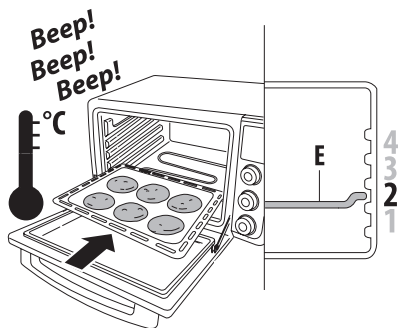


- 轉動溫度/重量調校旋鈕(M) 📏/🍪，以選擇製作餅乾的數量：選擇「1P」製作一層餅乾，或「2P」同時製作兩層餅乾。

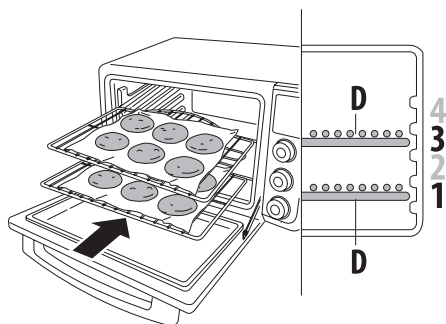


- 按啟動按鈕(H) 開始預熱焗爐。啟動按鈕(H) 旁的紅色操作燈(I) 會亮起，顯示屏顯示「預熱(PRE-HEAT)」。
- 當焗爐達至設定溫度時，會發出「吽」一聲。烹調時間值及紅色操作燈(I) 會閃動。

- 打開焗爐門，將餅乾放在焗盤(E) 上(製作一層餅乾)，然後將烤盤放在位置二。



- 你可同時焗製兩層餅乾。請直接將餅乾放在烘焙紙上，然後放於兩個烤架(D) 上，放在位置一和三。烹調途中，紅色操作燈(I) 會閃動，同時焗爐會發出「吽」一聲，通知需要將兩個烤架的位置對調。



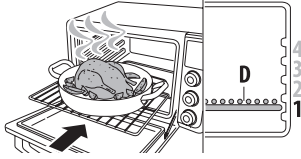
- 關上焗爐門。
- 按啟動按鈕(H) 繼續烹調。
- 當烹調時間結束，顯示屏上會見到「00:00」閃動，同時焗爐會發出「吽」一聲。如有需要，你可延長烹調時間最多10分鐘。如果五分鐘內沒有設定時間，焗爐會自動重設。如果設定了額外時間，烹調結束時顯示屏將顯示「完成(END)」。
- 要於操作期間或烹調結束顯示屏出現「END」時重設焗爐，請按着啟動/待機按鈕(N) ⏻ 兩秒。
- 打開焗爐門，並使用隔熱手套取焗盤(E) 或烤架(D)。



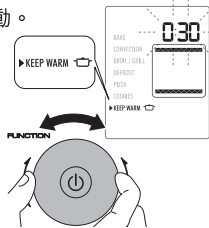


## 保溫

- 將已烹調好的食物放在烤架(D) 或焗盤(E) 上，然後放入焗爐位置一。



- 關上焗爐門。
- 按啟動/待機按鈕(N) 啟動焗爐。  
當焗爐啟動後，如沒有轉動旋鈕或按下任何按鈕，產品會在兩分鐘後關機，進入待機模式。
- 自動預設的「烘焗」(傳統烹調)功能將會顯示在顯示屏上。
- 轉動功能選擇旋鈕(O)，選擇「保溫(KEEP WARM)」模式。可設定的保溫時間值會閃動。



- 轉動時間器旋鈕(G) ，以設定保溫時間(從最短0:01分鐘至最長2:00小時)。
- 使用此功能時，溫度會自動設置。
- 按啟動按鈕(H)開始保溫。  
啟動按鈕(H) 旁的紅色操作燈(I) 會亮起。
- 當保溫時間結束，顯示屏將顯示「完成(END)」，同時焗爐會發出「唸」一聲。
- 要於操作期間或烹調結束顯示屏出現「END」時重設焗爐，請按啟動/待機按鈕(N) 兩秒。
- 打開焗爐門，並使用隔熱手套取出食物。

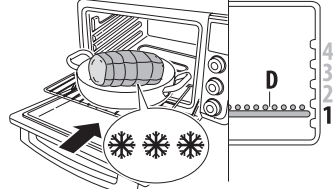
## 慢煮功能

保溫功能使用低溫度，同時可作為慢煮機。  
使用此功能時，烹調時間可長達六小時。

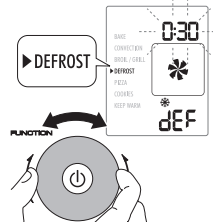
## \* 解凍功能

此功能適合解凍冷藏食物……  
使用此功能前，確保焗爐完全冷卻。

- 將需要解凍的食物放在烤架(D) 或焗盤(E) 上，然後放入焗爐位置一。



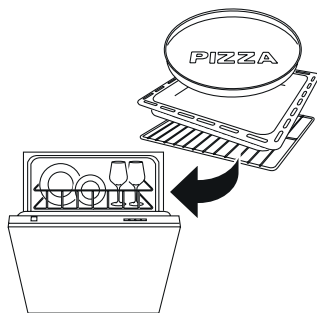
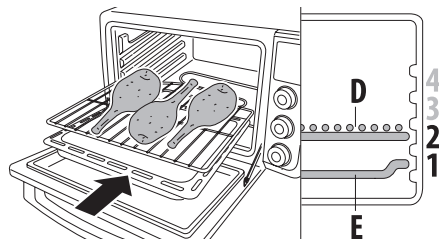
- 關上焗爐門。
- 按啟動/待機按鈕(N) 啟動焗爐。  
當焗爐啟動後，如沒有轉動旋鈕或按下任何按鈕，產品會在兩分鐘後關機，進入待機模式。
- 自動預設的「烘焗」(傳統烹調)功能將會顯示在顯示屏上。
- 轉動功能選擇旋鈕(O)，選擇「解凍(DEFROST)」模式；顯示屏會顯示「DEF 」，及可轉變設定的解凍時間值會閃動。如沒有進行設定，顯示屏將顯示0:30分鐘。



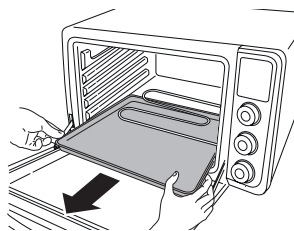
- 轉動時間器旋鈕(G) ，以設定解凍時間(從最短0:01分鐘至最長2:00小時)。
- 按啟動按鈕(H) 開始解凍。  
啟動按鈕(H) 旁的紅色操作燈(I) 會亮起。
- 當解凍時間結束，顯示屏將顯示「完成(END)」，同時焗爐會發出「唸」一聲。
- 要於操作期間或烹調結束顯示屏出現「END」時重設焗爐，請按着啟動/待機按鈕(N) 兩秒。
- 打開焗爐門，並取出食物。

## 健康煮食秘訣

使用「烘焗」和「熱風對流」功能烹調高脂食物時，建議你直接將食物放於烤架上，再放在位置二，然後將焗盤放在位置一。這樣多餘的油份會滴到焗盤上。



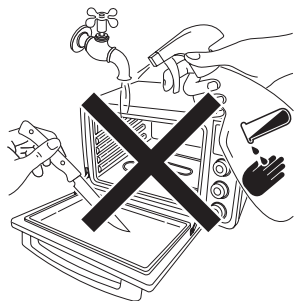
- 取出焗爐底部的碎屑托盤(R)。



## 清潔及保養

經常清潔焗爐可避免烹調過程中產生煙霧和異味。不要讓油脂在本機內積聚。

- 保養或清潔焗爐前，應先拔除電源插，並等待產品冷卻。
- 用中性清潔劑開水來清潔焗爐門及內壁，並徹底抹乾。
- 不要使用刺激性、酸性或強力清潔劑、易燃液體、百潔布或尖銳的金屬工具清潔焗爐。切勿將本機放在水中，或射水清洗。



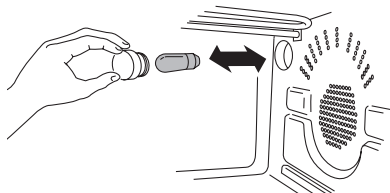
確保沒有水或液體清潔劑進入焗爐頂部的通風口。

- 配件可以手洗或以洗碗碟機清洗，唯獨碎屑托盤必須用手洗，並徹底抹乾。

手洗碎屑托盤。如有任何難以清除的殘餘物，應用熱肥皂水清洗，如有需要，可用海棉輕輕地清潔，避免刮花碎屑托盤。

- 焗爐運作期間，爐內的內部照明燈(B)會長亮。






更換燈泡的步驟如下：拔除電源插，鬆開玻璃蓋的螺絲，並更換相同種類的燈泡（耐熱能力高），然後重新裝上玻璃蓋。（燈泡種類：E14、15W、300 °C）。



## 處理本機

- 切勿將產品與家居垃圾一同棄掉，應將產品送到獲授權的垃圾分類處或回收中心。

## 操作異常

顯示屏上的錯誤訊息	描述	可能發生的問題	解決方法
E0:11 Err	溫度探測器故障	電子控制器偵測到溫度探測器故障。	記下錯誤訊息。 按着啟動/待機按鈕(N)  兩秒以及拔除電源插，以重設控制器。溫度探測器或已損壞。 請聯絡獲授權的DeLonghi客戶服務中心，並告訴他們錯誤訊息。
E0:12 Err	溫度探測器故障	電子控制器偵測到溫度探測器故障。	記下錯誤訊息。 按着啟動/待機按鈕(N)  兩秒以及拔除電源插，以重設控制器。溫度探測器或已損壞。 請聯絡獲授權的DeLonghi客戶服務中心，並告訴他們錯誤訊息。
E0:21 Err	未能達至設定溫度 焗爐未能在合理時間內達至設定溫度	電子控制器偵測到焗爐內達至設定溫度需時過長。	記下錯誤訊息。 按着啟動/待機按鈕(N)  兩秒以及拔除電源插，以重設控制器。首先，確保焗爐門在操作期間正確地關上。 如運作時焗爐門一直打開，焗爐便無法達至設定溫度。 然而，如果焗爐門正確關上，則發熱元件可能已損壞。 請聯絡獲授權的DeLonghi客戶服務中心，並告訴他們錯誤訊息。
E0:22 Err	過熱 焗爐溫度過高	電子控制器偵測到焗爐內的溫度異常高。	記下錯誤訊息。 按着啟動/待機按鈕(N)  兩秒以及拔除電源插，以重設控制器。焗爐的電子控制器可能已損壞。 請聯絡獲授權的DeLonghi客戶服務中心，並告訴他們錯誤訊息。
E0:27 Err	不正常加熱 溫度探測器探測到溫度上升，縱使發熱元件已關閉。	在發熱元件沒有運作的情況下，溫度探測器偵測到焗爐內溫度意外上升。	記下錯誤訊息。 按啟動/待機按鈕(N)  兩秒以及拔除電源插，以重設控制器。如於焗爐尚未冷卻時使用「解凍」功能，便有可能出現此問題。開始「解凍」前，請確保焗爐已完全冷卻。如沒有使用「解凍」功能，則電子控制器可能已損壞。請聯絡獲授權的DeLonghi客戶服務中心，並告訴他們錯誤訊息。

可能發生的問題	解決方法
焗爐無法開機。	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 確保電源插完全插好。</li> <li>- 轉換插座。</li> <li>- 確保開關掣操作正常。</li> </ul> 如問題仍未解決，焗爐可能已發生故障。 請聯絡獲授權的DeLonghi客戶服務中心。
顯示屏的燈並未亮起。	如果未有設定時間，焗爐閒置一段時間後，電子控制器會進入「待機」狀態。 設定時間後，顯示屏的燈會長亮。
時間消失了。	先前設定的時間消失，是因為曾經停電超過五秒。電子控制器已重設。 請重新設定時間。
焗爐開機後，爐內的燈沒有亮起。	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 燈泡燒了，請更換。</li> <li>- 燈泡安裝不正確。請確保燈泡已裝好。</li> </ul> 如問題仍未解決，燈光控制器可能發生故障。 請聯絡獲授權的DeLonghi客戶服務中心。
薄餅焗製不均勻。	一些非常大或特別餅底及餡料的薄餅可能會有烹調不均勻的問題。 建議你在焗製過程中轉動薄餅以達至最佳效果。
蒸氣從焗爐的開口逸出。	這是正常的。焗爐備有通風口，排出某些濕潤食物所產生的濕氣。
爐門玻璃內壁上有水滴。	這是正常的。特別是濕潤食物所產生的水珠會沿著玻璃表面流到焗爐內焗爐門下方的特別收集槽。

## 食譜

### 鮮製薄餅

<b>材料：</b>	<b>份量：</b>
水	200克
新鮮酵母	7克
馬尼托巴麵粉	210克
杜蘭小麥粉	50克
特級冷壓橄欖油	15克
鹽	6克
水牛芝士	100克
蕃茄醬	
鹽	適量
牛至	適量

- 1 預備薄餅麵團：將酵母溶於水中，放入攪拌器，加入麵粉，然後攪拌7-8分鐘，期間不時用抹刀移除鉤子的麵團。
- 2 逐少放鹽，然後注入油。當油被完全吸收後，將麵團放在塗了油的表面上，用手將麵團搓成球形。
- 3 將麵團放在一個塗了少許油的碗中，用保鮮紙或乾淨的布覆蓋，再放在溫暖、無風的地方發酵。
- 4 麵團膨脹至原來的兩倍時(約一小時半)，便可攤開薄餅。將麵團放在灑上麵粉的表面上，用手攤開。在隨機附送的薄餅盤塗上油，然後將麵團放在上面，再加上蕃茄醬、少許鹽和牛至。
- 5 將薄餅盤放在烤架上，放入焗爐位置一。選擇「薄餅(PIZZA)」功能，設定重量為800克，然後按啟動按鈕按鈕(H)。
- 6 在最後6分鐘，焗爐會發出「吶」一聲。加入水牛芝士，然後繼續烹調。
- 7 完成烹調後可上碟。

### 肉醬千層麵

<b>材料：</b>	<b>份量：</b>
新鮮千層麵	10塊
法式白醬	一公升
肉醬	500克
巴馬臣芝士	100克

- 1 首先，分開預備肉醬和白醬。
- 2 將千層麵放在一個30x20厘米的長方形烤盤，然後均勻地塗滿一層白醬。然後鋪上另一層千層麵，再塗上白醬。
- 3 接著，鋪上一層肉醬和芝士碎，確保覆蓋整個烤盤表面。繼續一層一層的做，直至用完所有材料。最後塗上一層肉醬和灑上少許巴馬臣芝士。
- 4 選擇「焗焗(BAKE)」功能，設定溫度180℃，時間40分鐘，然後按啟動按鈕按鈕(H)。焗爐會開始預熱。達至設定溫度後，顯示屏會顯示烹調時間。將烤盤放在烤架上，放在焗爐位置一，然後按設定時間烹調。
- 5 完成後，將千層麵從焗爐取出，放涼後上桌。

### 芝士菠菜雞肉卷

<b>材料：</b>	<b>份量：</b>
雞胸肉	4件
芝士	2片
熟菠菜	200克
特級冷壓橄欖油	適量
鹽和胡椒	適量
鼠尾草	適量
迷迭香	適量

- 1 用錐子輕拍雞胸肉，然後以鹽、胡椒和切碎迷迭香及鼠尾草調味。在每塊雞胸肉放上菠菜和切成條狀的芝士。
- 2 將雞胸肉捲起，用籤或一些廚房用麻線固定。
- 3 在烤盤上鋪上烘焙紙，然後放上肉卷。
- 4 選擇「熱風對流(CONVECTION)」功能，設定溫度180℃，烹調時間30分鐘。按啟動按鈕按鈕(H)。焗爐開始預熱。
- 5 達至設定溫度後，顯示屏會顯示烹調時間。將烤盤放入焗爐位置二，然後按設定時間烹調。
- 6 完成後切片上碟。

## 焗地中海鯛魚

材料：	份量：
鯛魚	兩條
車厘茄	200克
黑橄欖	100克
蒜頭	一瓣
百里香	適量
鹽	適量
胡椒	適量
橄欖油	適量

- 1 首先，將鯛魚去鱗、洗乾淨及處理好。在魚肚內放入鹽和胡椒、一瓣蒜頭及百里香兩小枝。
- 2 將油倒入烤盤中，然後放入兩條鯛魚。
- 3 車厘茄切一半，然後與黑橄欖一起放入烤盤內，再撒鹽。
- 4 選擇「烘焗(BAKE)」功能，設定溫度200°C，烹調時間35分鐘。按啟動按鈕(H)。焗爐開始預熱。
- 5 達至設定溫度後，顯示屏會顯示烹調時間。將烤盤放入焗爐位置二，然後按設定時間烹調。
- 6 上碟。

## 果醬撻

材料：	份量：
麵粉	250克
糖	110克
牛油	125克
雞蛋	1隻 + 1蛋黃
鹽	少許
果醬	200克

- 1 用攪拌器將所有材料(除果醬外)攪勻，將1/3麵團留作裝飾用。
- 2 將餘下的麵團攤開，然後放在事先塗上牛油的蛋糕烤盤。
- 3 加入果醬，然後用留起的麵團製作縱橫交錯的裝飾圖案。
- 4 選擇「烘焗(BAKE)」功能，設定溫度180°C，烹調時間35分鐘。按啟動按鈕(H)。焗爐開始預熱。

- 5 達至設定溫度後，顯示屏會顯示烹調時間。將蛋糕烤盤放入焗爐位置一，然後按設定時間烹調。

## 海棉蛋糕

材料：	份量：
雞蛋	6隻
糖	190克
麵粉	150克
薯粉	75克
雲呢拿香油	2克

- 1 將雞蛋和糖在碗裡攪拌，直至變得黏稠和起泡。接著加入篩過的麵粉，薯粉和雲呢拿，用打蛋器攪拌至完全混合，切勿抽打。
- 2 將牛油和麵粉加入26厘米蛋糕烤模，將麵漿倒在中央，確保麵漿是水平的。
- 3 選擇「烘焗(BAKE)」功能，設定溫度170°C，烹調時間30分鐘。按啟動按鈕(H)。焗爐開始預熱。
- 4 達至設定溫度後，顯示屏會顯示烹調時間。將蛋糕烤模放入焗爐位置一，然後按設定時間烹調。

## 乾果蛋糕

材料：	份量：
牛油	250克
糖	250克
雞蛋	3隻+2隻蛋黃
麵粉	250克
提子乾	80克
秣酒	1杯
鹽	少許

- 1 將牛油(必須提前二小時從雪櫃取出)與糖一起攪拌至忌廉狀，直至蛋糕漿呈白色的。
- 2 逐隻雞蛋加入，同時將麵粉逐少加入，再加少許鹽。然後加入秣酒和提子乾(需浸在溫水中30分鐘)。提子乾必須擠乾，然後灑上麵粉，令它們不會在焗製時掉到烤模底部。
- 3 將蛋糕漿放入一個事先塗上牛油和麵粉的長方形烤盤中。
- 4 選擇「烘焗(BAKE)」功能，設定溫度150℃，烹調時間90分鐘。按啟動按鈕(H)。焗爐開始預熱。
- 5 達至設定溫度後，顯示屏會顯示烹調時間。將蛋糕烤盤放入焗爐位置一，然後按設定時間烹調。

## 朱古力果仁曲奇

材料：	份量：
去殼榛子	110克 + 50克
黃糖	50克
豆奶	50毫升
麵粉	25克
可可粉	5克
粟粉	10克
黑朱古力粒	15克

- 1 將榛子與糖一起用食物處理起切碎。
- 2 將麵粉和粟粉及可可粉一起篩好，然後加入切碎榛子和朱古力粒。加入豆奶，然後攪拌至麵團濕滑。
- 3 將碗放在雪櫃至少一小時，待麵團變黏稠後，便可用手搓。
- 4 用手搓麵團，搓成一條條後再切成粒狀，然後搓成球形。將烘焙紙放於兩個烤架上，用叉子將麵團壓平，然後灑上榛子。選擇「曲奇(COOKIES)」功能，並設定「2P」。
- 5 達至適當溫度時，焗爐會進入待機模式，顯示屏上烹調時間會閃動。將烤架放入位置一和三，設定20分鐘，按啟動按鈕(H)。
- 6 焗製中途焗爐會發出「呖」一聲，顯示屏上烹調時間會閃動，提示你將兩個烤架對調。完成後，按啟動按鈕(H)。
- 7 曲奇完成。