

## 操作及安裝說明 微波焗爐



為避免發生事故或損壞電器的風險，必須在首次安裝和使用之前閱讀這些說明。

# 內容

|                            |    |
|----------------------------|----|
| 警告和安全說明.....               | 6  |
| 愛護環境.....                  | 13 |
| 機身一覽.....                  | 14 |
| 控制.....                    | 15 |
| 開/關輕觸式按鈕.....              | 16 |
| 移動感應器.....                 | 16 |
| 輕觸式按鈕.....                 | 17 |
| 觸控顯示屏.....                 | 18 |
| 標誌.....                    | 19 |
| 使用本電器.....                 | 20 |
| 選取選單選項.....                | 20 |
| 滾動.....                    | 20 |
| 退出選單.....                  | 20 |
| 變更數值或設定.....               | 20 |
| 變更清單中的選項.....              | 20 |
| 使用滾動列輸入數字.....             | 20 |
| 使用數字鍵輸入數字.....             | 20 |
| 使用分項欄變更設定.....             | 20 |
| 輸入字母.....                  | 20 |
| 顯示內容選單.....                | 21 |
| 移動項目.....                  | 21 |
| 顯示下拉式選單.....               | 21 |
| 顯示更多資訊.....                | 21 |
| 啟動 MobileStart.....        | 21 |
| 特點.....                    | 22 |
| 資料牌.....                   | 22 |
| 供貨內容.....                  | 22 |
| 附帶和可訂購配件.....              | 22 |
| 安全裝置.....                  | 24 |
| 經過 PerfectClean 處理的表面..... | 24 |
| 在首次使用之前.....               | 25 |
| Miele@home.....            | 25 |
| 基本設定.....                  | 26 |
| 首次加熱焗爐.....                | 27 |
| 設定.....                    | 28 |
| 設定概要.....                  | 28 |
| 開啟「設定」選單.....              | 31 |
| 語言 ▾.....                  | 31 |
| 時間.....                    | 31 |
| 日期.....                    | 31 |
| 照明燈.....                   | 31 |
| 開始畫面.....                  | 32 |
| 顯示屏.....                   | 32 |
| 音量.....                    | 32 |
| 單位.....                    | 32 |

|                      |    |
|----------------------|----|
| 快速微波.....            | 33 |
| 爆谷.....              | 33 |
| Booster .....        | 33 |
| 建議溫度.....            | 33 |
| 建議設定.....            | 33 |
| 冷卻風扇 持續運行.....       | 34 |
| 感應操控 ( 移動感應器 ) ..... | 34 |
| 安全.....              | 34 |
| 櫥櫃面板識別.....          | 35 |
| Miele@home .....     | 35 |
| 進行掃描和連接 .....        | 35 |
| 遙遠控制.....            | 36 |
| 啟動 MobileStart.....  | 36 |
| SuperVision .....    | 36 |
| 遙遠更新.....            | 36 |
| 軟件版本.....            | 37 |
| 法律信息.....            | 37 |
| 陳列室程序.....           | 37 |
| 原廠設定.....            | 37 |
| 總操作時數.....           | 37 |
| 提示 + 分鐘提示器.....      | 38 |
| 使用提示功能.....          | 38 |
| 使用分鐘提示器功能.....       | 39 |
| 主選單及子選單.....         | 40 |
| 微波操作.....            | 42 |
| 運作原理.....            | 42 |
| 選擇餐具.....            | 42 |
| 適合的容器.....           | 42 |
| 不適合的容器 .....         | 43 |
| 測試餐具.....            | 44 |
| 保溫蓋.....             | 44 |
| 操作.....              | 45 |
| 更改烹調程序數值及設定.....     | 45 |
| 變更溫度和核心溫度 .....      | 45 |
| 更改微波功率等級.....        | 45 |
| 設定烹調時間 .....         | 46 |
| 更改預設烹調時間 .....       | 46 |
| 刪除預設烹調時間 .....       | 46 |
| 中斷 微波 功能中的烹調程序.....  | 46 |
| 取消烹調程序.....          | 46 |
| 預熱爐腔.....            | 47 |
| Booster.....         | 47 |
| 預熱.....              | 47 |
| Crisp function.....  | 48 |
| 變更功能.....            | 48 |

# 內容

---

|                  |    |
|------------------|----|
| 快速微波及爆谷.....     | 49 |
| 自動程序.....        | 50 |
| 類別.....          | 50 |
| 使用自動程序.....      | 50 |
| 便利提示.....        | 50 |
| 搜尋.....          | 50 |
| 特別程序.....        | 51 |
| 解凍.....          | 51 |
| 烘乾.....          | 53 |
| 翻熱.....          | 53 |
| 預熱餐具.....        | 56 |
| 發酵酵母麵糰.....      | 56 |
| 保溫.....          | 56 |
| 低溫烹調.....        | 56 |
| 安息日程序.....       | 57 |
| 烹調.....          | 59 |
| 冷凍食物/預製食物.....   | 61 |
| MyMiele.....     | 62 |
| 用戶程序.....        | 63 |
| 烘焗.....          | 65 |
| 烘焗貼土.....        | 65 |
| 烹調對照表注意事項.....   | 65 |
| 功能注意事項.....      | 65 |
| 烘烤.....          | 67 |
| 烘烤貼土.....        | 67 |
| 烹調對照表注意事項.....   | 67 |
| 功能注意事項.....      | 67 |
| 食物探針.....        | 68 |
| 燒烤.....          | 70 |
| 燒烤貼土.....        | 70 |
| 烹調對照表注意事項.....   | 70 |
| 功能注意事項.....      | 71 |
| 清潔及保養.....       | 72 |
| 不合適的清潔劑.....     | 72 |
| 去除一般污漬.....      | 73 |
| 去除頑固污漬.....      | 73 |
| 調低頂部加熱/燒烤元件..... | 74 |
| 問題解決指南.....      | 75 |
| 服務.....          | 79 |
| 故障聯絡資訊.....      | 79 |
| 保養.....          | 79 |

|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 安裝.....                                                                                                          | 80 |
| 安裝尺寸.....                                                                                                        | 80 |
| 在高櫥櫃或底櫃中安裝.....                                                                                                  | 80 |
| 側視圖.....                                                                                                         | 81 |
| 連接和通風.....                                                                                                       | 82 |
| 安裝焗爐.....                                                                                                        | 83 |
| 電力連接.....                                                                                                        | 83 |
| 烹調對照表.....                                                                                                       | 84 |
| 麵糊.....                                                                                                          | 84 |
| 油酥脆餅.....                                                                                                        | 85 |
| 發酵麵團.....                                                                                                        | 86 |
| 夸克麵團.....                                                                                                        | 86 |
| 海綿蛋糕混合物.....                                                                                                     | 87 |
| 泡芙糕點、鬆餅、蛋白甜餅.....                                                                                                | 87 |
| 鹹味菜.....                                                                                                         | 88 |
| 牛肉.....                                                                                                          | 89 |
| 牛仔肉.....                                                                                                         | 90 |
| 豬肉.....                                                                                                          | 91 |
| 羊肉，野味.....                                                                                                       | 92 |
| 家禽，魚.....                                                                                                        | 93 |
| 測試機構注意事項.....                                                                                                    | 94 |
| 根據 EN 60350-1 測試食物.....                                                                                          | 94 |
| 按照 EN 60705 測試食物（微波操作模式  ）..... | 95 |
| 技術資料.....                                                                                                        | 96 |
| 通信模組的版權與授權.....                                                                                                  | 96 |
| 版權與授權.....                                                                                                       | 97 |

## 警告和安全說明

► 為了簡單起見，以下將把微波焗爐簡稱為「焗爐」。

本焗爐符合所有目前的地方和國家安全要求。但是，使用不當可導致人身傷害和財產損失。

在使用焗爐之前，請仔細閱讀操作及安裝說明。其中包含關於安全、安裝、使用和保養的重要資訊。它可以防止出現人身傷害和焗爐損壞。

根據 IEC/EN 60335-1 標準，Miele 明確並強烈建議您閱讀並遵循焗爐安裝章節以及安全須知和警告中的說明。

因未遵守這些說明而導致的損壞，Miele 概不負責。

請妥善保存這些說明，並將它們交給日後的機主。

### 合理使用

► 本焗爐適合在家中及其他類似環境中使用。

► 本焗爐不適合戶外使用。

► 它僅適合在家庭環境中烹調食物，特別是烘焗、烘烤、燒烤、翻熱、解凍和烘乾食物。  
不得用於任何其他用途。

► 易燃物料可引起火災危險。

如果使用微波功能烘乾易燃物品，物品中的水分會蒸發。這會導致它們變乾並可能自燃。

切勿使用焗爐存放或烘乾易燃物品。

► 本焗爐不適合身體、感官或思考能力不健全或缺乏經驗與知識的人使用，除非他們在使用時有人看管。

只有已知曉如何以安全方式使用本焗爐的情況下，才能在無人看管的情況下使用本焗爐。他們必須能夠認識到並理解錯誤使用會帶來的危險。

► 爐腔配有數盞特殊照明燈，以應對特定環境（如溫度、濕度、耐化學性、磨蝕和震動）。特殊照明燈只可用於其預設用途。照明燈不適用於室內照明。更換照明燈只能由 Miele 授權技術人員或 Miele 客戶服務部進行。

► 根據能源效益等級 1，爐腔將包含 F 個光源。

### 兒童的安全方面

► 啟動系統鎖，確保兒童無法錯誤啟動焗爐。

► 8 歲以下兒童必須遠離焗爐，除非一直有人看管他們。

► 8 歲和以上的兒童若在無人看管的情況下使用焗爐，必須向他們演示如何安全使用焗爐。兒童必須能夠理解並認識到不正確操作可能帶來的危險。

► 兒童不得在無人看管的情況下清潔或保養本焗爐。

► 兒童如接近焗爐，必須受到看管。請勿讓兒童玩弄焗爐。

► 包裝材料可導致窒息。在玩耍時，孩子們可能會意外被包裝材料（例如塑膠袋子）纏住，或誤將其拉到頭上以導致窒息的風險。請將包裝材料放置在遠離兒童的位置。

► 高溫表面會構成灼傷風險。與成人相比，兒童的肌膚對高溫更敏感。焗爐的外殼部份（如機門玻璃、控制面板及通風孔）均會變得相當灼熱。

請勿讓兒童在焗爐運作時輕觸焗爐。

► 開啟的蒸爐機門導致的受傷風險。

蒸爐機門最大可承受 8 公斤重量。開啟的蒸爐機門可能導致兒童受傷。請勿讓兒童坐上、依傍或搖晃開啟的蒸爐機門。

### 技術安全方面

► 未經授權的安裝、保養和維修可能會給使用者帶來相當大的危險。只能由 Miele 授權的技術人員進行安裝、保養和維修。

► 焗爐損壞會影響您的安全。請檢查焗爐是否有明顯的損壞痕跡。請勿使用損壞的焗爐。

► 可以在自主供電系統或與主電源不同步的供電系統（如島嶼網絡、後備系統）上臨時或永久運行。操作的先決條件是電源系統符合 EN 50160 或同等標準的規格。

在隔離運行或與主電源不同步的運行中，亦必須保持家用電氣裝置和該 Miele 產品中所提供的保護措施的功能和運行，或這些措施必須由裝置中的同等措施取代。例如，在當前版本的 BS OHSAS 18001-2 ISO 45001 中所述。

► 操作損壞的焗爐可能導致微波洩漏並對使用者造成危害。請勿於以下情況使用焗爐：

- 機門扭曲。
- 門鉸鬆脫。
- 在外殼、機門或爐腔內壁中看到穿孔或裂縫。

► 只在正確接地時，才可保證本焗爐的電子安全。最重要的是，必須滿足此基本安全要求。如有任何疑問，請讓符合資格的電工進行電子安裝檢查。

## 警告和安全說明

▶ 焗爐資料牌上的連接資料（電壓和頻率）必須與電源相符，以免損壞焗爐。請在連接電源之前對比此資料。如有任何疑問，請諮詢符合資格的電工。

▶ 多插座轉接器和延長線不能確保電器足夠安全。不要使用這些工具連接焗爐與電源。

▶ 出於安全原因，只能在完全嵌入且安裝好的情況下使用本焗爐。

▶ 不得在不穩定的位置（例如船上）使用本焗爐。

▶ 因觸電導致的受傷風險。接觸任何帶電電線或胡亂接駁焗爐的電線或機械組件都將危及您的安全，並可導致焗爐出現故障。在任何情況下都不要開啟焗爐外殼。

▶ 焗爐保養期內，只能由 Miele 授權的維修技術人員進行維修。否則保養無效。

▶ Miele 只能在使用原裝 Miele 零件的情況下確保焗爐安全。只能用原裝零件更換故障組件。

▶ 如果焗爐不附帶電線，則須由 Miele 授權的維修技術人員安裝專用電線（參閱「安裝」，「電力連接」）。

▶ 如果電線損壞，則須由 Miele 授權的維修技術人員使用專用電線進行更換（參閱「安裝」，「電力連接」）。

▶ 在安裝、保養和維修工作期間，必須完全斷開焗爐與電源的連接。為此：

- 拔除電源保險絲，或
- 完全扭出旋入式保險絲（在適用的國家），或
- 拔掉電源插座上的插頭（若有）。為此，請拔掉插頭，不要拔電源線。

▶ 焗爐需要足夠的冷空氣才能有效運作。確保冷空氣供應不受任何阻礙（例如，在櫥櫃格中安裝隔熱條）。此外，所需的冷空氣供應不得被其他熱源（例如固體燃料爐）過度加熱。

▶ 如果焗爐安裝在傢俱面板（例如櫥櫃門）後面，請勿在使用焗爐時把傢俱門關上。關閉的傢俱門後會積聚熱量和濕氣。這樣會損壞焗爐、外殼和地板。在焗爐完全冷卻前，應保持傢俱面板/門開啟。

### 正確使用

▶ 高溫表面會構成灼傷風險。使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔、配件或食物會使您灼傷。

將高溫食物放入焗爐或將其取出時，以及在高溫爐腔中調節烤架等時候，請戴上焗爐手套。

- ▶ 如爐腔內冒煙，切勿打開機門，以免火舌外吐。關閉電器並拔除電源，即可中斷操作。在煙霧消散前，請勿打開機門。
- ▶ 高溫可能會燒著焗爐附近的物品。請勿使用焗爐為房間取暖。
- ▶ 如果任其變得過熱，油和油脂會着火。用油或油脂烹調食物時，切勿讓焗爐處於無人看管狀態。切勿嘗試用水撲滅燃燒的油或油脂。關閉焗爐，然後關上機門，將火焰撲滅。
- ▶ 燒烤食物時烹調時間過長會使食物變乾，出現著火危險。請勿超過建議的烹調時間。
- ▶ 請注意，使用微波功能烹調、翻熱和解凍的時間，比不使用微波功能時要短得多。烹調時間過長會導致食物變乾和着火，甚至可能導致火災。  
在使用燒烤功能時，請勿超過建議的燒烤時間。請勿使用微波  功能烘乾花卉或香草或者烘脆麵包或卷狀食物。切勿使用燒烤功能烘乾花卉、香草或類似物品。使用風扇加強  或一般加熱  功能並確保有人看管此類過程。
- ▶ 如食譜須使用酒精，請加倍留神。高溫可能令酒精蒸發。蒸汽可能會燒著加熱元件。
- ▶ 當使用餘熱來為食物保溫時，焗爐中可能會因高濕度和冷凝而出現腐蝕。這也可能導致控制面板、台面和周圍的廚房傢俱受損。保持焗爐開啟並選擇所選功能的最低可用溫度。冷卻風扇將繼續自動運作。
- ▶ 存放在爐腔內或留在裏面保溫的食物會變乾，且釋放出的水分可導致焗爐腐蝕損壞。應蓋住留在焗爐中保溫的食物。
- ▶ 熱量積聚可能會導致焗爐損壞。  
切勿在爐腔底板上鋪上錫紙或焗爐墊。  
如果您希望在烹調期間在爐腔底板上放置餐具或者將餐具放在爐腔底板上加熱，您可以這樣做，但您只能使用風扇加強  或節能-風扇加熱  功能，無需使用 Booster 功能。
- ▶ 在爐腔底板附近推動物品可能會造成底板損壞。在爐腔底板上放置煮鍋、平底鑊或餐具時，您應避免在附近推動它們。
- ▶ 蒸汽可導致受傷。將冷水倒在熱表面上產生的蒸汽會導致嚴重灼傷。突然的溫度變化也可能會導致熱的琺瑯表面損壞。切勿將冷水直接倒在熱的琺瑯表面上。
- ▶ 焗爐不適合用於清潔或消毒物品。物品可能變得非常熱，並且當物品從焗爐中取出時存在燃燒的危險。
- ▶ 烹調的食物時讓溫度均勻分佈並且維持足夠高溫非常重要。  
您可透過攪拌或翻轉食物以及確保足夠長的靜置時間（見圖表）以達到此效果，並應將靜置時間計入翻熱、解凍或烹調所需的時間。  
於靜置時間中，食物的溫度將平均分佈。

## 警告和安全說明

▶ 當使用微波  功能加熱食物，特別是液體時，可能達到沸點而不產生一般的氣泡。液體未均勻沸騰。這種沸騰延遲或會導致液體爆炸性地沸騰。從蒸爐中取出容器時應小心注意，因灼熱的液體能引起嚴重的燙傷。在某些情況下，壓力會變得太高令機門自動開啟。請在加熱前充分攪拌液體。加熱後，等待最少 20 秒後再將容器從蒸爐中取出。另外，在加熱期間，可在容器中放置玻璃棒或類似物品（如有）。

▶ 因灼熱食物而導致的受傷風險。當加熱食物時，熱力會直接在食物本身產生。因此碗碟溫度會比食物低（使用焗爐專用產品時除外）。廚具只會透過食物的熱量而升溫。

在上菜之前，從蒸爐中取出食物後，必須檢查食物的實際溫度。容器的溫度並不代表所盛裝食物或液體的溫度。在為嬰兒、兒童、老人或體弱人士準備食物時，這一點尤其重要。在翻熱食物，特別是嬰兒和小孩的食物後，應攪拌食物或搖動容器，檢查溫度是否有任何危險。靜置後應再仔細檢查。

▶ 密閉容器或瓶子中壓力增加而導致的受傷風險。翻熱密閉容器或瓶子時，內部的壓力會積聚，導致發生爆炸。

切勿烹調或翻熱用密閉容器或瓶子盛裝的食物或液體。請預先開啟容器。必須取下嬰兒奶瓶的旋蓋和奶嘴。

▶ 如果您在已剝殼的情況下煮雞蛋，蛋黃會因壓力而爆炸。

在烹調之前可刺穿蛋黃幾下，以避免這種情況。

▶ 即使已從爐腔中取出，連殼加熱的雞蛋也有可能爆裂。

雞蛋只能在專門設計的煮蛋器中連殼烹調。請勿使用微波  功能翻熱熟雞蛋。

▶ 表皮或果皮較厚的食物，如番茄、香腸、薯仔和茄子，加熱時會爆開。

對這些類型的食物表皮應刺穿或刻痕幾次，以讓蒸汽排出。

▶ 請勿使用含水銀或液體的溫度計，因為它們不適合在高溫下使用，而且很容易破裂。

只能使用隨電器附送的 Miele 食物探針來測量食物的溫度。

▶ 內有櫻桃核、凝膠等的墊子，例如芳香療法中使用的墊子，即使在加熱後從爐腔中取出，之後也有可能點燃。

請勿使用焗爐加熱這些物品。

▶ 帶有凹槽或手柄的容器和蓋子可能會讓空腔中的水分積聚。當水分蒸發時，會導致壓力增大令物品爆炸。如果凹槽能充分通風，則可以使用該物品。

請勿於微波  功能使用帶有凹槽或手柄的容器。

► 使用微波  功能和微波功能時，不可用於微波爐的塑膠餐具可能會損壞或損壞焗爐。

請勿使用任何由金屬、錫紙、鉛水晶玻璃器皿、溫度敏感塑膠、木制器具或餐具、金屬夾或者塑膠或紙包線材製成或含有上述物質的陶品或餐具。請勿使用帶有銹削邊緣的碗，或只取下箔蓋部份的塑膠煮鍋（參閱詳列於微波操作章節標明的廚具規定）。

► 不適合在焗爐內使用的塑膠盤會在高溫下熔化，並可能在高溫下著火，對焗爐造成損壞。

僅限在使用不包含微波功能的烹調程序時使用適合在焗爐中使用的塑膠盤。請依照製造商的說明進行操作。

► 易燃物料製成的容器可引起火災危險。塑膠即棄容器必須符合微波操作章節標明的廚具規定。

在用塑膠、紙或其他易燃材料製成的即棄容器加熱或烹調食物時，請勿讓焗爐處於無人看管的狀態。

► 保溫袋通常有一層薄薄的鋁箔。這種反射的能量反過來會使外部覆蓋的紙變得很熱，以至於被點燃。

加熱食物時，不要使用微波功能加熱保溫包裝，例如烤雞包裝袋。

► 如果在沒有食物或食物放置不正確的情況下使用微波  操作模式或包含微波功能的操作模式，會令焗爐損壞。

總是在使用微波  操作模式時使用玻璃盤，即使您將其用作小碗的容器時也應如此。

請勿使用任何包含微波功能的操作模式來預熱餐具或烘乾香草。相反，請使用風扇加強  或一般加熱  操作模式。

► 在密閉容器（如罐頭盒或密封罐）中加熱食物會導致壓力增加，從而導致爆炸。請勿在焗爐中加熱未開啟的罐頭盒或食物罐。

► 開啟的蒸爐機門而導致受傷風險。開啟的機門或會讓您撞到或絆倒。如沒有必要，避免將蒸爐機門敞開。

► 機門最大可承受 8 kg 重量。請勿依傍或坐上開啟的焗爐機門，或在上面擺放重物。確保機門和爐腔之間沒有夾住任何東西。否則可能會損壞焗爐。

# 警告和安全說明

---

以下內容適用於不銹鋼表面：

- ▶ 黏貼劑會損壞不銹鋼表面，並導致其失去防污保護塗層。請勿在不銹鋼表面使用便利貼、膠紙或其他類型的黏貼劑。
- ▶ 磁石可能會劃傷表面。請勿將不銹鋼表面用作磁性公告牌。

## 清潔及保養

- ▶ 因觸電導致的受傷風險。蒸汽清潔用具散發的蒸汽可能會接觸帶電的電子組件並導致短路。請勿使用請勿使用蒸汽清洗機清潔本電器。
- ▶ 機門玻璃上的刮痕可能會導致玻璃碎裂。不要使用磨蝕性清潔劑、硬海綿、刷子或尖銳的金屬工具來清潔焗爐機門玻璃。
- ▶ 盡量防止含鹽的食物濺到內壁。如果內壁濺有含鹽物質，請徹底擦除，以避免對爐腔內的不銹鋼表面造成腐蝕。
- ▶ 在溫暖潮濕的環境中，有較高可能出現蟲害（如蟑螂）。保持焗爐及其附近地方清潔。因害蟲造成的任何損壞均不在保養範圍內。

## 配件

- ▶ 只能使用原裝 Miele 配件。如果使用其他部件，保養、性能和產品責任索賠將會失效。
- ▶ Miele 將保證在您的爐腔停產後至少繼續供應 10 年到 15 年的功能性備件。
- ▶ 本電器只能使用其附送的 Miele 食物探針。食物探針如有故障，必須使用新的原裝 Miele 食物探針更換。
- ▶ 食物探針上的塑膠會在極高溫度下熔化。使用燒烤功能時，請勿使用食物探針。如未使用食物探針，請勿將其存放在爐腔內。

### 包裝材料的棄置

該包裝旨在保護電器在運輸過程中免於損壞。使用的包裝材料選自可安全處理的環保材料，應加以回收利用。

回收包裝減少了製造過程中對原材料的使用量，也減少了垃圾堆填區的廢物量。

### 棄置您的舊電器

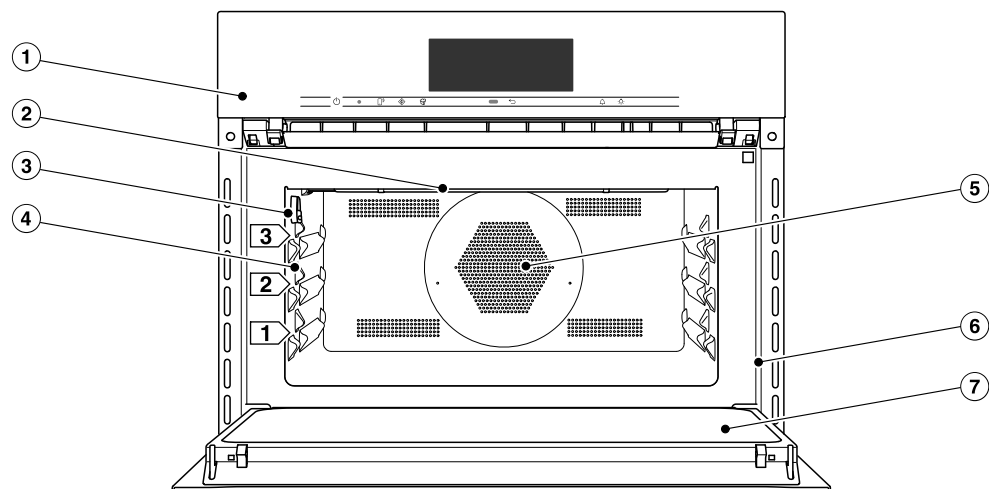
電器和電子裝置通常包含有價值的物料。它們還含有對其正常運作和安全性至關重要的特定材料、化合物和組件。如果與生活垃圾一起處理或處理不當，可能對人類健康和環境有害。因此，請勿將舊電器與生活垃圾一同棄置。



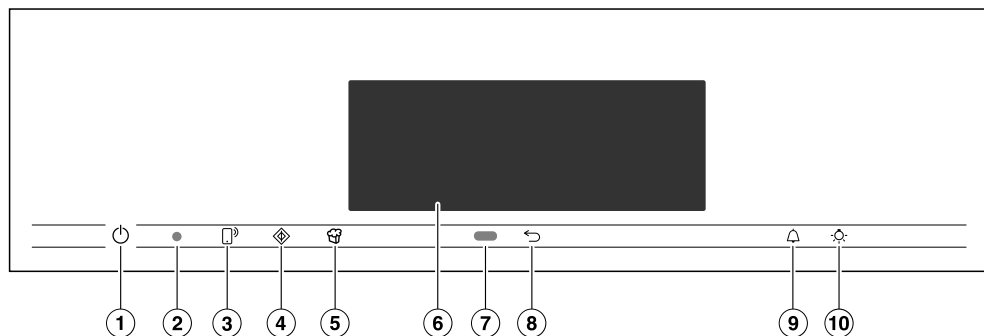
請在您當地的社區垃圾收集/回收中心處理電器和電子裝置，或聯絡您的經銷商或 Miele 尋求建議。您還需負責（依照法律，但取決於地區的規定）刪除可能儲存在被棄置電器上的任何個人資料。請確保您的舊電器在棄置前的存放期間不會對兒童造成危險。

# 機身一覽

## 焗爐



- ① 按鈕
- ② 頂部加熱/燒烤元件
- ③ 食物探針連接插口
- ④ 用於玻璃盤和烤架的 3 個層架
- ⑤ 風扇進氣口，後面有環形加熱元件
- ⑥ 前框連資料牌
- ⑦ 機門



- ① 輕觸式 ⏻ 開/關按鈕  
用於開啟和關閉焗爐
- ② 光學介面  
( 僅限 Miele 服務人員使用 )
- ③  輕觸式按鈕  
用於透過您的流動裝置控制焗爐
- ④  輕觸式按鈕  
用以啟動 快速微波 功能
- ⑤  輕觸式按鈕  
用以啟動爆谷功能
- ⑥ 觸控顯示屏  
用於顯示資訊及操作
- ⑦ 移動感應器  
用於開啟蒸爐內部照明及顯示屏，並在檢測到移動時啟動提示音
- ⑧  輕觸式按鈕  
用於退後一個步驟
- ⑨  輕觸式按鈕  
設定定時器和鬧鐘
- ⑩  輕觸式按鈕  
用於開啟和關閉焗爐內部照明

# 控制

---

## 開/關輕觸式按鈕

⌚ 開/關按鈕為輕觸式設計，可感應輕觸操作。

使用此輕觸式按鈕開啟及關閉焗爐。

## 移動感應器

移動感應器位於輕觸式顯示屏上，↵ 輕觸式按鈕的旁邊。移動感應器可感應，例如當您用手或身體接近輕觸式顯示屏的時候。

如果您已啟動相應的設定，您可以開啟焗爐內部照明，啟動焗爐或確認蜂鳴器（參閱「設定－感應操控（移動感應器）」）。

## 輕觸式按鈕

輕觸式按鈕透過感應啟動。每次輕觸輕觸式按鈕將響起確認音。確認音可透過選擇音量 | 按鍵音 | 關閉設定關閉。

您可以透過選擇顯示屏 | QuickTouch | 啟動 設定，使輕觸式按鈕在焗爐關閉時亦能反應。

| 輕觸式按鈕                                                                             | 功能                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 如欲使用流動裝置控制焗爐，您將需要 Miele@home 系統，啟動遙遠控制 設定並觸碰此輕觸式按鈕。然後，輕觸式按鈕將會亮起，MobileStart 功能將可使用。<br>在此輕觸式按鈕亮起期間，您可使用您的流動裝置控制焗爐（參閱「設定 - Miele@home」）。 |
|  | 使用此輕觸式按鈕啟動 快速微波 功能。烹調過程的預設微波功率為 600 W，烹調持續時間為 1 分鐘（請參閱“快速微波”）。連續點按此輕觸式按鈕可逐漸延長烹調時間。<br>此功能只能在沒有使用其他烹調過程時使用。                              |
|  | 使用此輕觸式按鈕啟動爆谷功能。烹調程序以 850 W 運行，烹調時間為 2:50 分鐘（請參閱「爆谷」）。<br>此功能只能在沒有使用其他烹調程序時使用。                                                           |

| 輕觸式按鈕                                                                               | 功能                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|    | 觸控式按鈕會因應您正身處的選單，帶您返回上一步或返回主選單。                             |
|    | 如果顯示屏顯示選單或烹調進行中，您可以隨時設定計時器（例如，用煮食爐煮蛋時）或鬧鐘（參閱「鬧鐘 + 分鐘提示器」）。 |
|  | 點選此輕觸式按鈕以開啟及關閉蒸爐內部燈。<br>根據所選的設定，蒸爐內部照明在 15 秒後關閉或持續開啟或關閉。   |

# 控制

## 觸控顯示屏

觸控顯示屏的敏感表面可能會被尖銳物件如鉛子筆造成損壞。  
應只以手指輕觸顯示屏。  
確保水份不會滲入觸控顯示屏背面。

觸控顯示屏分為幾部分。



選單路徑顯示於標題的左邊。各個選單選項由垂直線分隔。...I 表示有更多可用選項，由於顯示屏中沒有足夠的空間，因此這些選項無法顯示。

如果輕觸標題中的選單名稱，顯示屏將切換到該選單。輕觸  進入狀態顯示。

時間顯示於標題右側。您可輕觸顯示屏以設定時間。

更多標誌或會顯示，例如：SuperVision .

使用標題下方的橙色線可向下拖動下拉式選單。讓您能在烹調程序期間開啟或關閉設定。

目前選單和選單選項顯示在中間。您可以在顯示屏上向右或向左滑動手指，以向右或向左滾動。輕觸選單以選擇項目（參閱「操作」）。

於註腳顯示的操作項目視乎已選的選單而定；例如：計時器、儲存或OK。

## 標誌

以下標誌會在顯示屏顯示：

| 標誌                                                                                | 含義                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|  | 此標誌表示有關於使用電器的其他資訊和建議。按 <i>OK</i> 輕觸式按鈕可確認該資訊。                              |
|  | 這表示有更多可用選項，由於顯示屏中沒有足夠的空間，因此這些選項無法顯示。                                       |
|  | 警報                                                                         |
|  | 定時器                                                                        |
|  | 部分設定例如顯示亮度和蜂鳴器音量是以棒形圖方式選擇。                                                 |
|  | 已啟用系統鎖或觸控鎖（參閱「設定 - 安全」）。按鈕已鎖定。                                             |
|  | 使用食物探針時的核心溫度                                                               |
|  | 遙控（只於您使用 Miele@home 系統並選擇遙遠控制   啟動時顯示）。                                    |
|  | SuperVision（只當您使用 Miele@home 系統並選擇SuperVision   SuperVision -顯示屏   啟動時顯示）。 |

# 使用本電器

透過輕觸所需的選單選項，您可以透過輕觸式顯示屏操作焗爐。

每次輕觸可選選項時，相關字符（單詞和/或符號）都會亮起橙色。

用於確認操作步驟的字段將會亮起為綠色（例如 OK）。

## 選取選單選項

- 輕觸顯示屏中所需的字段或數值。

## 滾動

您可向左或右滾動。

- 掃過顯示屏。您將手指放在輕觸式屏幕上，然後按照您所想的方向滑動。

底部的欄顯示您在當前選單中的位置。

## 退出選單

- 於選單路徑輕觸 ◀ 輕觸式按鈕或... I 標誌。
- 輕觸 ◁ 進入狀態顯示。

未經 OK 確認的輸入不會被儲存。

## 變更數值或設定

變更清單中的選項

當前設定會亮起為橙色。

- 輕觸所需設定。

設定已儲存。您將回到上一頁選單。

使用滾動列輸入數字

- 向上或向下滑動滾動列，選擇想要的數字。
- 使用 OK 確認。

變更後的數字現已儲存。

使用數字鍵輸入數字

- 點擊數字鍵盤中間的值。

數字鍵盤將會顯示。

- 輕觸所需數字。

當您輸入一個可用數值後，OK 將轉為綠色。

使用箭頭刪除最後一個輸入的數字。

- 使用 OK 確認。

變更後的數字現已儲存。

使用分項欄變更設定

某些設定將以七段式欄位 ■■■■■■■ 顯示。如所有分項均亮起，表示已達到最大值。

如無分項亮起或只有一個亮起，表示已設定為最小值，或設定已一併關閉（例：提示音）。

- 輕觸欄位上的相應欄目以更改設定。
- 選擇 啟動 或 關 設定。
- 使用 OK 確認您的選擇。

設定已儲存。您將回到上一頁選單。

## 輸入字母

使用顯示鍵盤輸入字母。最好選用簡短的名稱。

- 輕觸想要的字母或字元。

**提示：**使用「符號」可為較長的程序名稱換行。

- 輕觸 儲存。

名稱現已保存。

## 顯示內容選單

於部份選單內您可顯示內容選單，例：重新命名使用者程序，或移動MyMiele下方項目。

- 例如，輕觸使用者程序並維持直到內容選單開啟。
- 若要關閉下拉式選單，請將其向上拖回到頂部或輕觸位於選單視窗之外的顯示區域。

## 移動項目

您可更改使用者程序或MyMiele下方項目順序。

- 例如，輕觸使用者程序並維持直到內容選單開啟。
- 選擇移動。
- 點擊亮起項目並拉動至所需位置。

## 顯示下拉式選單

烹調過程中，你可以開啟或關閉Booster或預熱等設定以及  WiFi 功能。

- 使用標題下方的橙色線可向下拖動下拉式選單。
- 選擇要變更的設定。  
使用中設定突出顯示為橙色。視乎所選配色而定，非使用中設定會突出顯示為黑色或白色（請參見「設定－顯示屏」）。
- 若要關閉下拉式選單，請將其向上拖回到頂部或輕觸位於選單視窗之外的顯示區域。

## 顯示更多資訊

某些功能可使用內容相關小助手。在這種情況下，更多資訊將出現在底部。

- 點擊更多資訊，資訊將以文字和圖片顯示。
- 點擊關返回主選單。

## 啟動 MobileStart

- 選擇  輕觸式按鈕啟動 MobileStart。

 輕觸式按鈕亮起。您可以使用 Miele 應用程式遙控您的焗爐。

直接操作焗爐將優先於以應用程式的遙控功能操作焗爐。

您可在  輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

## 特點

可於本手冊後頁找到相關操作和安裝說明中描述的型號清單。

### 資料牌

資料牌位於前框上，當機門開啟時可看到。

資料牌顯示型號、序號以及連接數據（電壓、頻率和最大額定負載）。

如果您有任何疑問或問題需要聯絡 Miele，請提供此資訊。

### 供貨內容

- 使用焗爐和微波功能的操作及安裝說明
- 自動程序和其他功能的食譜
- 食物探針
- 用於將焗爐固定在櫥櫃格的螺絲
- 各種配件

### 附帶和可訂購配件

此焗爐配有玻璃盤、烤架和食物探針。

所有列出的配件以及清潔和保養產品，均為 Miele 焗爐設計。

可從 Miele 網上商店、Miele 客戶服務部或 Miele 經銷商處訂購它們。

訂購時，請提供焗爐的型號標示牌和所需配件的參考編號。

### 玻璃盤



玻璃盤適用於所有烹調功能。

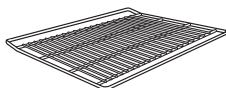
溫度大幅波動或會損壞玻璃盤。

切勿將熱玻璃盤放置在冰冷的表面上，例如瓷磚或花崗岩台面。使用合適的耐熱墊或鍋架。

■ 在使用微波  功能時使用玻璃盤，即使您將其用作小碗的容器時也應如此。

■ 玻璃盤的最大負載為 8 kg。

帶有防傾側安全槽的烤架



烤架不適合與微波  功能一起使用。您可以在所有其他包含或不包含微波功能的烹調程序中使用烤架。

 高溫表面會構成灼傷風險。

烤架在烹調程序期間會變熱。

將食物放入焗爐或將其從焗爐內取出時以及對已加熱爐腔進行操作時，請使用焗爐手套。

焗爐和烤架或會因可能產生的火花而損壞。

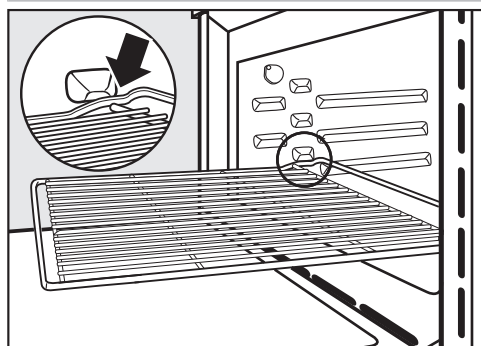
請勿將烤架用於採用微波  功能的烹調程序。

請勿將烤架放在焗爐底板上，但可以在任一個層架上使用它。

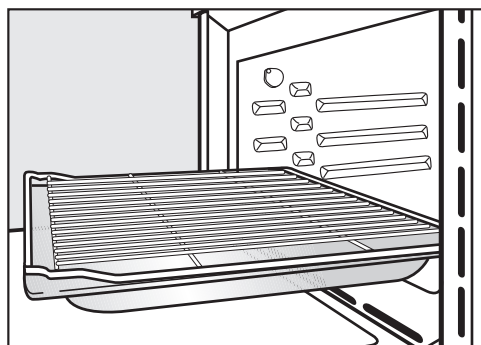
## 使用烤架

烤架有防傾側安全槽，可防止烤架在只需部分拉出時被全部拉出。

如果您以錯誤的方式插入烤架，則防傾側安全機制無法得到保證。  
在將烤架推回原位時，應確保安全槽位於焗爐後部。



- 如要取下烤架，應在安全槽與焗爐側面連接時，在前面將烤架向上輕輕抬起。



- 在使用烤架烹調可能滴液的食物時，我們建議同時使用烤架和玻璃盤。僅限在這種情況下應將安全槽放在前面。
- 烤架的最大負載為 8 kg。

## 圓形烘焗盤

圓形烘焗盤在接觸微波時可能會損壞。

請勿在使用 微波 [≡]、微波+ 自動烘焗 [≡☐]、微波+ 風扇加強 [≡A]、微波+ 燒烤 [≡≡] 或 微波+ 風扇燒烤 [≡A≡] 功能時使用圓形烘焗盤。



圓形密底烘焗盤 HBF 27-1 適合烹調薄餅，用酵母或奶油混合物製成的扁平蛋糕、甜或鹹批、烘焗甜點、扁平麵包，也可用於急凍蛋糕和薄餅。

圓形多孔烘焗和 AirFry 焗模 HBFP 27-1 也可用於與多孔烘焗和 AirFry 盤 HBBL 71 相同的目的。

兩個烘焗用品的琺瑯表面均已經過 PerfectClean 技術處理。

- 插入烤架並將圓形烘焗盤放在烤架上。

## 烘焙石 HBS 70



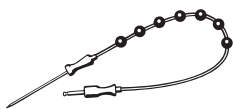
烘焙石適用於製作需要烘焗基底的食物，如薄餅、乳蛋餅、麵包、麵包卷和鹹味小食。

烘焙石由保溫耐火土製成，並已上釉處理。隨烘焙石附送由未經處理的木材製成的鏟子，用於將食物放置在烘焙石上或將其取下。

- 滑入烤架，將烘焙石放在上面。

# 特點

## 食物探針



使用食物探針可以非常精確地監測烹調程序中的溫度（參閱「烘烤－食物探針」）。

## HUB 砂鍋 HBD 砂鍋蓋

砂鍋及其蓋子在接觸微波時可能會損壞。金屬反射微波可以產生火花，微波亦無法被金屬吸收。

僅限在無需使用微波功能的烹調程序中使用焗爐盤及其蓋子。

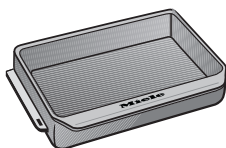
將烤架滑入第 1 個層架並將砂鍋放在烤架上。

砂鍋表面設有不粘塗層，適用於電磁爐。

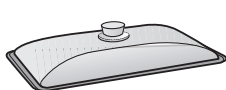
砂鍋有不同的深度。寬和高均相同。單獨提供適用的蓋子。訂購時，請提供型號。

深度：22 cm

HUB 62-22

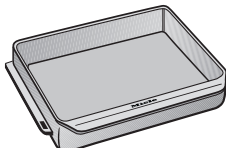


HBD 60-22

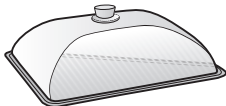


深度：35 cm\*

HUB 62-35



HBD 60-35



\* 焗盤帶蓋使用時，不可將其放在焗爐的第 3 個層架上，因為其總高度會超過爐腔高度。

## 清潔和保養的配件

- Miele 萬用微纖維抹布
- Miele 焗爐清潔劑

## 安全裝置

- 系統鎖   
（參閱「設定－安全」）
- 感應鎖  
（參閱「設定－安全」）
- 冷卻風扇  
（參閱「設定－冷卻風扇持續運轉」）
- 安全關機功能  
無需選擇烹調時間即可啟動不包含微波功能的烹調程序。為了防止連續使用和避免發生火災，根據所選的功能和溫度的不同，焗爐將在一定時間之後自動關閉。

## 經過 PerfectClean 處理的表面

PerfectClean 表面具有極佳的防黏底效能，而且非常易於清潔。

可簡單地從這些表面去除食物。可簡單地從這些表面去除烘焗及烘烤造成的污漬。

可以在 PerfectClean 表面切片或切割食物。

但是不要使用陶瓷刀，因為它可刮傷 PerfectClean 表面。

使用 PerfectClean 琺瑯處理的表面可以像清潔玻璃一樣進行清潔。

請參閱「清潔及保養」中的說明，以便保留防黏底和易潔的優點。

經過 PerfectClean 處理的表面：

- 爐腔
- 烤架
- 圓形多孔烘焗和 AirFry 焗模
- 圓形烘焗盤

### Miele@home

您的焗爐配備內置 WiFi 模組。

如要使用它，您需要：

- WiFi 網絡
- Miele 應用程式
- Miele 使用者帳戶 可以透過 Miele 應用程式建立使用者帳戶。

當您將焗爐與您家中的 WiFi 絡連接時，Miele 應用程式將引導您完成此操作。

例如，將焗爐連接到 WiFi 網絡後，您可以使用該應用程式進行以下活動：

- 存取焗爐操作狀態的相關資訊
- 取得正在進行的焗爐烹調程序的相關資訊
- 結束正在進行的烹調程序

即使焗爐處於關閉狀態，將焗爐連接到 WiFi 網絡也會增加耗電量。

確保您的 WiFi 網絡信號在您的焗爐的安裝位置夠強。

### WiFi 連線狀況

WiFi 連線與其他電器共用頻率範圍（包括微波爐和遙控玩具）。這可能造成偶發性連線失敗或甚至完全無法連線。因此無法保證特色功能的供應狀況。

### Miele@home 可用性

Miele 應用程式是否可用，視乎 Miele@home 有否在您的國家或地區提供服務。

Miele@home 服務並非在每個國家或地區都有提供。

要了解可用性詳情，請瀏覽 [www.miele.com](http://www.miele.com)。

### Miele 應用程式

Miele 應用程式可於 Apple App Store® 或 Google Play Store™ 免費下載。



# 在首次使用之前

## 基本設定

首次啟動前必須進行以下設定。您可以稍後再次更改這些設定（請參閱「設定」）。

 高溫表面會構成灼傷風險。  
使用過程中，焗爐會變得高溫。  
出於安全原因，只能在完全安裝好的情況下使用本焗爐。

焗爐在連接電源時會自動開啟。

### 設定語言

- 選擇所需語言。

如錯誤選取語言，您可按照「設定 - 語言」說明繼續。

### 設定位置

- 選擇所需位置。

## 設定 Miele@home

設定 Miele@home 會顯示於顯示屏。

- 如欲設定 Miele@home，選擇繼續。
- 如欲在稍後日期進行設定，選擇跳過。  
請參閱「設定 - Miele@home」，了解在稍後日期進行設定的資訊。
- 如欲立即設定 Miele@home，請選擇所需的連接方式。

您將透過顯示屏和 Miele 應用程式取得說明。

### 設定日期

- 設定日子、月份及年份。
- 使用 OK 確認。

### 設定時間

- 設定小時及分鐘。
- 使用 OK 確認。

### 完成調試過程

- 請按照顯示屏上的說明進行後續操作。

蒸爐已準備就緒。

### 首次加熱焗爐

焗爐首次加熱時，會散發出輕微的氣味。加熱空置的焗爐至少一個小時，可消除氣味。

操作過程中，請確保廚房內通風良好。以防止氣味傳到其他房間。

- 移除焗爐和配件上的所有保護包裝和貼紙。
- 從爐腔中取出所有配件並清潔（參閱「清潔及保養」）。
- 在加熱焗爐之前，請先用濕布擦拭內部，以清除在存放和開啟包裝過程中，可能積聚在爐腔內的所有灰塵或包裝碎屑。
- 使用  開/關輕觸式按鈕開啟焗爐。

顯示屏將會顯示主選單。

- 選擇 焗爐功能 .
- 選擇 風扇加強 .

顯示屏會顯示建議溫度 (160 °C)。

焗爐加熱、照明和冷卻風扇將會開啟。

- 設定最高溫度 (250 °C)。
- 按 OK 確認。

加熱焗爐至少一個小時。

- 至少一個小時後，使用  開/關輕觸式按鈕關閉焗爐。

### 首次加熱後，清潔爐腔

 高溫表面會構成灼傷風險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件和爐腔會灼傷您。

待加熱元件和爐腔冷卻後，才能進行人手清潔。

- 用乾淨的海綿、熱水與清潔液的混合溶液或微纖維濕抹布清潔爐腔。
- 用軟布擦乾所有表面。

將焗爐機門保持敞開，直至爐腔完全乾透。

# 設定

## 設定概要

| 選單選項                                                                                 | 可選設定                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 語言  | ...   deutsch   english   ...<br>地區                                                |
| 時間                                                                                   | 顯示<br>啟動   關閉*   夜間模式<br>時鐘類型<br>指針顯示*   數字顯示<br>時鐘制式<br>24小時*   12小時(am/pm)<br>設定 |
| 日期                                                                                   |                                                                                    |
| 照明燈                                                                                  | 啟動<br>“持續” 15秒*<br>關閉                                                              |
| 開始畫面                                                                                 | 主目錄*<br>功能<br>自動程序<br>特別程序<br>用戶程序<br>MyMiele                                      |
| 顯示屏                                                                                  | 顯示屏亮度<br>■■■■■■■■<br>顏色格調<br>亮白   漆黑*<br>QuickTouch<br>啟動   關閉*                    |
| 音量                                                                                   | 蜂鳴音<br>■■■■■■■■<br>按鍵音<br>■■■■■■■■<br>開機音樂<br>啟動*   關閉                             |

\* 原廠設定

| 選單選項       | 可選設定                                                                                                                      |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 單位         | 重量<br>克*   磅   磅/安士<br>溫度<br>°C*   °F                                                                                     |
| 快速微波       | 功率設定<br>分鐘程序時間                                                                                                            |
| 爆谷         | 分鐘程序時間                                                                                                                    |
| Booster    | 啟動*<br>關閉                                                                                                                 |
| 建議溫度       |                                                                                                                           |
| 建議設定       |                                                                                                                           |
| 冷卻風扇持續運行   | 限時<br>溫度控制*                                                                                                               |
| 感應操控       | 靠近時 開啟照明燈<br>烹調過程中*   顯示時間 / 本機   關閉<br>靠近時 開啟顯示屏<br>啟動   關閉*<br>靠近時 關閉提示音<br>啟動*   關閉                                    |
| 安全         | 系統鎖定 <br>啟動   關閉*<br>輕觸式按鍵鎖定<br>啟動   關閉* |
| 櫥櫃面板識別     | 啟動<br>關閉*                                                                                                                 |
| Miele@home | 啟動<br>關閉<br>連接狀態<br>再次設定<br>重設<br>設定                                                                                      |
| 遙遠控制       | 啟動*<br>關閉                                                                                                                 |

\* 原廠設定

# 設定

| 選單選項        | 可選設定                                                                         |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------|
| SuperVision | SuperVision - 顯示屏<br>啟動   關閉*<br>待機顯示<br>啟動   只有在有故障時*<br>裝置列表<br>顯示本機   蜂鳴音 |
| 遙遠更新        | 啟動*<br>關閉                                                                    |
| 軟件版本        |                                                                              |
| 法律信息        | 開放原始碼許可                                                                      |
| 陳列室程序       | 示範程序<br>啟動   關閉*                                                             |
| 原廠設定        | 本機設定<br>用戶程序<br>MyMiele<br>建議設定<br>建議溫度                                      |
| 總操作時數       |                                                                              |

\* 原廠設定

## 開啟「設定」選單

您可於  設定選單中，以調節原廠設定來配合您的需要，個人化您的焗爐。

您位於主選單中。

■ 選擇  設定。

■ 選擇所需設定。

您可查看或更改設定。

烹調程序進行時將無法更改設定。

## 語言

您亦可設定您的語言及位置。

設定及確認選項後，您所選取的語言將會顯示於顯示屏。

**提示:** 如錯誤選取語言，您可點選主選單中的 。按照  符號返回 語言  子選單。

## 時間

顯示

選擇您希望在關閉焗爐時在屏幕中如何顯示時間：

- 啟動  
屏幕顯示時間。更改該設定會增加耗電量。  
您亦可以選擇 顯示屏 | QuickTouch | 啟動 設定，所有輕觸式按鈕將會及時隨輕觸反應，及動作感應器於您靠近屏幕時開始自動感應。  
如果您亦選擇 顯示屏 | QuickTouch | 關閉 設定，焗爐必須在啟動後才能使用。
- 關閉  
為節省能源，屏幕未亮起。焗爐必須在啟動後才能使用。
- 夜間模式  
屏幕只會於早上 5:00 至晚上 11:00 之間顯示時間。於其餘時間會維持關閉。更改該設定會增加耗電量。

## 時鐘類型

時間可以以指針顯示（配合鐘面）或數字顯示（時:分）顯示。

日期亦可以於電子顯示屏顯示。

## 時鐘制式

時間可以以 24 小時或 12 小時制顯示（24 小時 或 12 小時(am/pm)）。

## 設定

設定小時及分鐘。

**提示:** 在沒有任何烹調程序進行時，可輕觸位於頂項的時間以進行變更。

如遇上停電，現在時間會於電源恢復時重新顯示。設定的時間可保存長達約 150 小時。

如果焗爐與 WiFi 網絡連接及登入 Miele 應用程式時，時間將會按 Miele 應用程式設定的位置自動同步。

## 日期

設定日期。

焗爐關閉時，日期只會於選擇 時間 | 時鐘類型 | 數字顯示 設定時顯示於顯示屏。

## 照明燈

- 啟動  
蒸爐內部燈於整段烹調過程會開啟。
- “持續” 15 秒  
蒸爐內部燈將會於烹調程序開始 15 秒後關閉。如要再次開啟蒸爐內部燈，請觸碰  輕觸式按鈕並維持 15 秒。
- 關閉  
蒸爐內部燈將會關閉。請輕觸  輕觸式按鈕並維持 15 秒以再次開啟蒸爐內部燈。

# 設定

## 開始畫面

焗爐出廠時已設定開啟時顯示主選單。您可以更改此原廠設定，以便於狀態顯示屏顯示例如焗爐功能或 MyMiele 設定（參閱「MyMiele」）。

稍後再開啟焗爐時，將出現這個新的狀態顯示屏。

選擇  輕觸式按鈕或按照標題的路徑前往主選單。

## 顯示屏

### 顯示屏亮度

顯示屏亮度以七段式欄位顯示。

-  最高亮度
-  最低亮度

### 顏色格調

為顯示器選擇淺色或深色配色方案。

- 亮白  
顯示屏的背景為淺色，帶有深色字符。
- 漆黑  
顯示屏的背景為深色，帶有淺色字符。

### QuickTouch

按需要選擇輕觸式按鈕及移動感應器於焗爐關閉時的反應方式：

- 啟動  
如您已選擇 時間 | 顯示 | 啟動 或 夜間模式 設定，輕觸式按鈕及移動感應器於焗爐關閉時依然會反應。更改該設定會增加耗電量。
- 關閉  
獨立於 時間 | 顯示 設定，輕觸式按鈕及移動感應器只會於焗爐開啟時，及關閉後的一定時間內反應。

## 音量

### 蜂鳴音

如果已開啟提示音，在達到設定溫度時和設定時間結束時會發出聲音。

蜂鳴器的音量將會以七段式欄位顯示。

-  最大音量
-  蜂鳴器已關閉

### 按鍵音

每次觸碰輕觸式按鈕時發出的音效音量將以七段式欄位顯示。

-  最高音量
-  音效已關閉。

### 開機音樂

輕觸開/關按鈕  所響起的聲音，可被開啟或關閉。

## 單位

### 重量

您可以於自動程序中以克（克）、磅/安士（磅）或磅（磅/安士）為單位設定食物重量。

### 溫度

您可以設定溫度單位為攝氏（°C）或華氏（°F）。

## 快速微波

最初啟動微波爐的預設最高的微波功率為 600 W，及最長的烹調時間為 1 分鐘。

### - 功率設定

以下微波功率可以設定為：80 W、150 W、300 W、450 W、600 W、850 W 或 1000 W。

### - 分鐘程序時間

可選擇的最長微波時間取決於微波功率：

80–300 W：最長 10 分鐘

450–1000 W：最長 5 分鐘

## 爆谷

預先設定為 850 瓦微波功率和烹調時間 2:50 分鐘，以便您可以立即開始烹調一袋微波爆谷。此設定符合大部分微波爆谷包裝袋上的製造商說明。

可設定的最長烹調時間為 4 分鐘。

微波功率等級已設定且無法修改。

## Booster

Booster 功能適用於快速預熱爐腔。

### - 啟動

Booster 功能會在烹調程序的加熱階段中自動開啟。頂部加熱/燒烤元件、環形加熱元件和熱風扇同時將爐腔預熱至所需溫度。

### - 關閉

Booster 功能會在烹調程序的加熱階段中關閉。只有該功能所使用的加熱元件才會為爐腔預熱。

你亦可使用下拉式選單開啟或關閉烹調程序的 Booster 功能。

## 建議溫度

如果您經常使用不同的溫度烹調，更改建議溫度將有助煮食。

選擇此選單選項後，顯示屏上會顯示操作模式。

■ 選擇相應操作模式。

建議的溫度以及可用的溫度範圍將會顯示出來。

■ 更改建議溫度。

■ 按 OK 確認。

更改建議溫度也會影響使用微波功能的相應烹調程序。

## 建議設定

如果您經常使用不同的功率等級烹調，更改建議的微波功率等級將有助煮食。

您可以為微波  功能和包含微波功能的烹調程序更改建議的微波功率等級。

選擇此選單選項後，顯示屏上會一同顯示功能清單及其建議的功率等級。

### - 微波 ：

80 W、150 W、300 W、450 W、600 W、850 W、1000 W

### - 微波+ 自動烘焗 、微波+ 風扇加強 、微波+ 燒烤 和 微波+ 風扇燒烤 ：

80 W、150 W、300 W

■ 選擇所需功能。

■ 更改建議的功率等級。

■ 按 OK 確認。

## 設定

### 冷卻風扇 持續運行

關閉焗爐後，冷卻風扇將繼續運行一段時間，以防止爐腔、操控面板或焗爐櫥櫃格上積聚濕氣。

- 溫度控制  
當焗爐內的溫度降至 70 °C 以下時，冷卻風扇將關閉。
- 限時  
冷卻風扇在約 25 分鐘後關閉。

冷凝水可能會損壞焗爐櫥櫃格和台面並導致焗爐出現腐蝕。

如果您已設定冷卻風扇為 限時 並將食物留在爐腔中保溫，焗爐內濕度會增加，並導致操控面板和周圍廚房傢俱形成冷凝水，台面下方也會積聚濕氣。

如果您已選擇 限時，請勿將食物留在爐腔中保溫。

### 感應操控（移動感應器）

移動感應器可感應，例如當您用手或身體接近輕觸式顯示屏的時候。

如果您想要移動感應器在焗爐關閉時有反應，應選擇 顯示屏 | QuickTouch | 啟動 設定。

### 靠近時 開啟照明燈

- 烹調過程中  
在烹調程序進行期間，當您接近觸控式顯示屏，蒸爐內部照明將會亮起。蒸爐內部照明將於約 15 秒後再次自動關閉。
- 顯示時間 / 本機  
蒸爐內部燈將會於您靠近觸控顯示屏時開啟。蒸爐內部照明將於約 15 秒後再次自動關閉。
- 關閉  
移動感應器在您接近觸控顯示屏無法正常反應。如要再次開啟蒸爐內部燈，請觸碰  輕觸式按鈕並維持 15 秒。

### 靠近時 開啟顯示屏

- 啟動  
如果時間顯示，當您接近輕觸式顯示屏時，焗爐將啟動，主選單會出現。
- 關閉  
移動感應器在您接近輕觸式顯示屏時無法正常反應。使用  開/關輕觸式按鈕開啟焗爐。

### 靠近時 關閉提示音

- 啟動  
提示音將會於您靠近觸控顯示屏時關閉。
- 關閉  
移動感應器在您接近觸控顯示屏無法正常反應。手動關閉提示音。

## 安全

### 系統鎖定

系統鎖可以防止焗爐被錯誤啟動。

系統鎖啟用時，您仍可設定鬧鐘和分鐘提示器及使用 MobileStart 功能。

在電源中斷並回復後，系統鎖會保持啟用狀態。

- 啟動  
已啟用系統鎖。如果您想使用焗爐，將之開啟並輕觸  標誌至少 6 秒。
  - 關閉  
系統鎖已停用。您可以正常使用焗爐。
- ### 輕觸式按鍵 鎖定
- 感應鎖可防止烹調程序被意外關閉或更改設定。除了  開/關輕觸式按鈕，啟動後的感應鎖會在程序啟動後幾秒內，停止觸控式按鈕和顯示屏運作。
- 啟動  
感應鎖已啟動。觸碰 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒，以暫時關閉感應鎖。
  - 關閉  
感應鎖已停用。所有輕觸式按鈕正常運作。

## 櫥櫃面板識別

### - 啟動

傢俱面板感應已啟動。利用移動感應器，焗爐將自動感應傢俱門是否關閉。

如傢俱門被關上，焗爐將於一定時間後自動關閉。

### - 關閉

傢俱面板感應已關閉。焗爐將不再感應傢俱門關閉與否。

如果焗爐安裝在裝飾性傢俱面板（例如櫥櫃門）後面，焗爐、外殼和底板可能因封閉的家具面板後面的熱量和濕氣的積聚而受損。

在使用焗爐時，應保持傢俱門開啟。

在焗爐完全冷卻前，應保持傢俱門開啟。

## Miele@home

焗爐支援 Miele@home，並提供 SuperVision 功能。

您的焗爐出廠時內置 WiFi 通訊模組，適合進行無線通訊。

有多種方式可將您的焗爐連接至您的 WiFi 網絡。我們建議您在 Miele 應用程式或 WPS 的協助下，將焗爐連接到您的 WiFi 網絡。

### - 啟動

此設定只會於 Miele@home 關閉時顯示。WiFi 功能已重新啟動。

### - 關閉

此設定只會於 Miele@home 啟動時顯示。Miele@home 維持啟動，WiFi 功能已關閉。

### - 連接狀態

此設定只會於 Miele@home 啟動時顯示。顯示屏只會顯示資訊如 WiFi 收訊狀況，網路名稱及 IP 地址。

### - 再次設定

此設定只會於 WiFi 網路建立時顯示。重新設定網絡設定並立即設定新的網絡連接。

### - 重設

此設定只會於 WiFi 網路建立時顯示。WiFi 功能已關閉，WiFi 連結會重設至原廠設定。您需要重新設定一個新的 WiFi 連接才能使用 Miele@home。在焗爐被棄置或出售時，或二手焗爐被投入使用時，應重設網路設定。這是確保所有個人資料被刪除，且之前的所有者不能再存取焗爐的唯一方式。

### - 設定

此設定只會於尚未設定 WiFi 連接時顯示。您需要重新設定一個新的 WiFi 連接才能使用 Miele@home。

## 進行掃描和連接

在尚未設定 Miele@home 時已進行初運行。

### ■ 掃描二維碼。

如果您已安裝 Miele APP 並擁有使用者帳戶，將直接進入聯網步驟。

如果您還未安裝 Miele APP，則將進入 Apple App Store® 或 Google Play Store™。

### ■ 安裝 Miele APP 並建立使用者帳戶。

### ■ 再次掃描二維碼。

Miele APP 會指導您完成設定流程。



# 設定

## 遙遠控制

如果您已在流動裝置上安裝了 Miele 應用程式，連接 Miele@home 系統並啟用了遙控功能（啟動），就可以使用 MobileStart 功能搜尋正在進行的焗爐烹調程序的資訊，或者結束正在進行的程序。

### 啟動 MobileStart

- 選擇  輕觸式按鈕啟動 MobileStart。

 輕觸式按鈕亮起。您可以使用 Miele 應用程式遙控您的焗爐。

直接操作焗爐將優先於以應用程式的遙控功能操作焗爐。

您可在  輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

## SuperVision

焗爐為一種具有 SuperVision 功能的 Miele@home 兼容電器，用於監控 Miele@home 系統中的其他家庭電器。

在設定 Miele@home 系統之前，無法啟用 SuperVision 功能。

### SuperVision -顯示屏

- 啟動  
已啟動 SuperVision 功能。  
 標誌會在顯示屏的右上角顯示。
- 關閉  
SuperVision 功能已關閉。

### 待機顯示

於蒸爐於待機狀態時，SuperVision 功能仍然可用。不過，蒸爐的時間顯示必須開啟（設定 | 時間 | 顯示 | 啟動）。

### - 啟動

即使蒸爐處於待機狀態，也會顯示已登入 Miele@home 系統的已啟動家庭電器。

### - 只有在有故障時

只會顯示已啟動家庭電器的故障。

## 裝置列表

將顯示所有已登入 Miele@home 的家庭電器。當您選擇一個電器，您可以選擇更多設定：

### - 顯示本機

#### - 啟動

此電器的 SuperVision 功能已開啟。

#### - 關閉

此電器的 SuperVision 功能已關閉，電器仍然登入 Miele@home 系統中。即使電器的 SuperVision 功能已停用，也會顯示故障。

### - 蜂鳴音

您可選擇開啟（啟動）或關閉（關閉）此電器的提示音與否。

## 遙遠更新

遙遠更新選單選項只有在符合 Miele@home 操作條件的狀態下才會顯示及能被選取（參閱「首次使用前 - Miele@home」）。

遙遠更新功能用於更新焗爐中的軟體。如果您的焗爐有任何更新，它會自動下載。更新不會自動安裝。您必須手動開始更新。

如果沒有安裝更新，您可以像往常一樣繼續使用焗爐。但是，Miele 建議您安裝更新。

### 啟用/停用

RemoteUpdate 功能基本設定為已啟用。可用更新將自動下載，但僅在您手動啟動安裝時才會安裝。

如果您不希望自動下載任何更新，請停用 RemoteUpdate。

## 運行遙遠更新

有關更新內容和範圍的資訊將在 Miele 應用程式中提供。

如果有可用的軟件更新，焗爐顯示屏中將顯示訊息。

您可以立即安裝更新，也可以將稍後更新。再次開啟焗爐時，系統會提醒您更新。

如果您不希望安裝更新，請停用遙遠更新。

更新或需時數分鐘。

請注意以下有關遙遠更新功能的資訊：

- 您只會在有可用更新時才會收到訊息。
- 更新一旦安裝後，將無法還原。
- 更新期間，請勿關閉焗爐。否則，更新將中止，不會被安裝。
- 某些軟件更新只能由 Miele 客戶服務部執行。

## 軟件版本

軟件版本適用於 Miele 客戶服務部。您不需要此資訊以供家用用途使用。

■ 使用 OK 確認。

## 法律信息

您可以在開放原始碼許可下面找到有關內置開源組件的概述。

■ 使用 OK 確認。

## 陳列室程序

此功能可在不加熱的情況下在陳列室中示範焗爐。家用時無需使用此設定。

### 示範程序

如果示範模式啟動，開啟焗爐時會顯示示範程序已啟動 本機不會加熱。

- 啟動  
輕觸 OK 至少 4 秒，以啟用示範模式。
- 關閉  
輕觸 OK 至少 4 秒，以停用示範模式。您可以正常使用焗爐。

## 原廠設定

- 本機設定  
任何已更改的設定都將重設為原廠設定。
- 用戶程序  
所有使用者程序都會被刪除。
- MyMiele  
所有 MyMiele 條目都會被刪除。
- 建議設定  
任何已更改的微波功率將重設為原廠設定。
- 建議溫度  
任何已更改的建議溫度都將重設為原廠設定。

## 總操作時數

選擇 總操作時數 可查詢焗爐的總運行小時數。

## 提示 + 分鐘提示器

使用  觸控按鈕，您可以設定一分鐘的分鐘提示器，來為廚房中的任何活動計時，例如煮雞蛋，或設定特定時間的鬧鐘。

可以同時設定兩個鬧鐘，兩個分鐘提示器時間，或者一個分鐘提示器和一個鬧鐘。

### 使用提示功能

鬧鐘  可於指定時間響起提示音。

#### 設定鬧鐘

如果選定 **顯示屏 | QuickTouch | 關閉** 設定，須在設定鬧鐘前開啟焗爐。當焗爐關閉時，鬧鐘時間將出現在顯示屏上。

- 選擇  輕觸式按鈕。
- 選擇  提示。
- 設定鬧鐘時間。
- 輕觸 **關** 進行確認。

當焗爐關閉時，鬧鐘時間和  會在顯示屏上顯示，取代目前時間。

如果您正在同時烹調或者正在檢視其他選單，則鬧鐘時間和  將顯示在顯示屏的右上角。

在指定的鬧鐘時間，顯示屏上的時間旁邊會有  閃爍並且蜂鳴器發出提示音。

- 選擇  輕觸式按鈕或顯示屏上設定的鬧鐘時間。

蜂鳴器提示音將停止，顯示屏中的符號亦會熄滅。

#### 更改鬧鐘

- 選擇顯示屏上的鬧鐘或選擇  輕觸式按鈕及需要的鬧鐘。

設定的鬧鐘時間會出現在顯示屏上。

- 設定新的鬧鐘時間。
- 輕觸 **關** 以確認。

已儲存經更改的鬧鐘，將顯示在顯示屏上。

#### 刪除鬧鐘

- 選擇顯示屏上的鬧鐘或選擇  輕觸式按鈕及需要的鬧鐘。

設定的鬧鐘時間會出現在顯示屏上。

- 選擇 **刪除**。
- 輕觸 **關** 以確認。

鬧鐘將被刪除。

### 使用分鐘提示器功能

△ 分鐘提示器可為廚房中的其他活動計時，例如煮雞蛋。

分鐘提示器也可以與烹調程序同時使用，設定開始和結束時間，（例如，作為炒菜或添加調味料的提示等）。

- 分鐘提示器可設定的時間最長為 59 分 59 秒。

### 設定分鐘提示器

如果您已選擇 **顯示屏 | QuickTouch | 關閉** 設定，須在設定分鐘提示器前開啟焗爐。焗爐關閉後，在顯示屏中可以看到分鐘提示器在倒數。

例如：您想要煮幾隻雞蛋，並設定 6 分鐘 20 秒的分鐘提示器時間。

- 選擇 △ 輕觸式按鈕。
- 選擇 △ 分鐘提示器。
- 設定您所需的分鐘提示器時間。
- 輕觸 **關** 進行確認。

焗爐關閉後，分鐘提示器時間將在顯示屏倒數，並顯示 △ 而非當天的時間。

如果您正在同時烹調或者正在檢視其他選單，則分鐘提示器時間和 △ 將顯示在顯示屏的右上角。

於分鐘提示器時間結束時，△ 將閃爍並開始計時，隨後蜂鳴器將發出提示音。

- 選擇 △ 輕觸式按鈕或顯示屏上所需的分鐘提示器。

蜂鳴器提示音將停止，顯示屏中的符號亦會熄滅。

### 更改分鐘提示器時間長度

- 選擇顯示屏上的分鐘提示器時間，或選擇 △ 輕觸式按鈕及所需的分鐘提示器時間。

顯示屏將顯示已選的分鐘提示器時間長度。

- 設定新的分鐘提示器時間。
- 輕觸 **關** 以確認。

修改的分鐘提示器時間長度現已保存，並將開始逐秒倒數。短於 10 分鐘的分鐘提示器時間將開始逐秒倒數。

### 刪除分鐘提示器的時間

- 選擇顯示屏上的分鐘提示器時間，或選擇 △ 輕觸式按鈕及所需的分鐘提示器時間。

顯示屏將顯示已選的分鐘提示器時間長度。

- 選擇刪除。
- 輕觸 **關** 以確認。

分鐘提示器時間已刪除。

## 主選單及子選單

| 選單                                                                                         | 建議數值   | 範圍         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|
| 焗爐功能      |        |            |
| 風扇加強      | 160 °C | 30–250 °C  |
| 一般加熱      | 180 °C | 30–250 °C  |
| 微波        | 1000 W | 80–1000 W  |
| 組合微波      | 300 W  | 80–300 W   |
| 微波+ 風扇加強  | 160 °C | 30–220 °C  |
| 微波+ 風扇燒烤  | 200 °C | 100–200 °C |
| 微波+燒烤     | 3      | 1–3        |
| 微波+ 自動烘焗  | 160 °C | 100–200 °C |
| 加強烘焗      | 170 °C | 50–220 °C  |
| 自動烘焗      | 160 °C | 100–230 °C |
| 底部加熱      | 190 °C | 100–200 °C |
| 燒烤        | 3      | 1–3        |
| 風扇燒烤      | 200 °C | 100–220 °C |
| 節能-風扇加熱   | 190 °C | 100–230 °C |
| 自動程序      |        |            |

## 主選單及子選單

| 選單                                                                                                                                                                          | 建議數值   | 範圍        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| 特別程序                                                                                       |        |           |
| 解凍                                                                                                                                                                          | —      | —         |
| 烘乾                                                                                                                                                                          | 60 °C  | 30–70 °C  |
| 翻熱                                                                                                                                                                          | —      | —         |
| 預熱餐具                                                                                                                                                                        | 80 °C  | 50–100 °C |
| 發酵/酵母麵團                                                                                                                                                                     | 35 °C  | 30–50 °C  |
| 低溫烹調                                                                                                                                                                        | 90 °C  | 80–120 °C |
| 安息日程序                                                                                                                                                                       | 180 °C | 30–250 °C |
| 保溫                                                                                                                                                                          | 75 °C  | 60–90 °C  |
| MyMiele   |        |           |
| 用戶程序                                                                                       |        |           |
| 設定                                                                                         |        |           |

# 微波操作

## 運作原理

焗爐包含能將電能轉換為電磁波（微波）的磁控管。這些微波均勻分佈在整個爐腔內，並在金屬電器側壁上反射回來。

微波爐能從四面八方滲入食物內部。食物由許多分子組成。當接收到微波能量時，這些分子（特別是水分子）開始振盪。將食物從外到內加熱。食物含水越多，翻熱或烹調的速度越快。

### 微波爐的好處

- 可以烹調一般食物而不必添加任何/非常多的液體或脂肪。
- 解凍、翻熱或烹調的持續時間比用煮食爐或焗爐短。
- 維他命、礦物質、自然色澤和食物的味道通常會得以保留。

如果在沒有食物或食物放置不正確的情況下使用微波  操作模式或包含微波功能的操作模式，會令焗爐損壞。

總是在使用微波  操作模式時使用玻璃盤，即使您將其用作小碗的容器時也應如此。

## 選擇餐具

微波若要到達食物，必須能夠穿透所使用的餐具。微波可以穿透陶瓷、玻璃、紙板和塑膠，但無法穿透金屬。因此，請勿使用金屬容器或含有金屬的餐具。金屬反射微波可以產生火花，微波亦無法被金屬吸收。

 密閉容器或瓶子中壓力增加而導致的受傷風險。

翻熱密閉容器或瓶子時，內部的壓力會積聚，導致發生爆炸。

切勿烹調或翻熱用密閉容器或瓶子盛裝的固體或液體食物。

請預先開啟容器。必須取下嬰兒奶瓶的旋蓋和奶嘴。

 因在包含微波功能的烹調程序中使用不合適的餐具而導致火災。

不適用於微波爐的餐具可能會嚴重損壞並導致損壞本焗爐。

僅限在包含微波功能的烹調程序中使用可用於微波爐的餐具。

所用容器的材料和形狀會影響翻熱和烹調時間。

圓形和橢圓形淺容器更能讓熱量平均分佈。與方形容器相比，此類容器中的食物翻熱更均勻。

### 適合的容器

 易燃物料可引起火災危險。

以塑膠、紙或其他易燃物料製成的即棄容器或會燃燒，而導致焗爐損壞。

在用塑膠、紙或其他易燃物料製成的即棄容器中翻熱或烹調食物時，請勿讓焗爐無人看管。

您可以使用以下餐具和物料：

- 耐熱玻璃和微晶玻璃  
例外：水晶玻璃，因為它含有鉛，可能會裂開。
- 瓷器
  - 沒有金屬裝飾  
金屬裝飾（例如金邊或鈷藍）會引起火花。
  - 沒有凹槽或手柄  
凹槽或手柄會讓水分積聚。當水分蒸發時，會導致壓力增大令物品爆炸。
- 未上漆的粗陶器和釉下塗料的石器

 因灼熱餐具而導致的受傷風險。

石製容器會變熱。

使用石製容器時請戴上蒸爐手套。

- 於微波  操作模式中使用塑膠容器和即棄的塑膠容器

**提示:** 為保護環境，我們不建議使用即棄容器。

塑膠耐熱溫度必須至少有 110 °C。否則，塑膠可能融化並黏在食物上。

僅限在 微波  功能中使用塑膠容器。

請勿在 微波+自動烘焗 、微波+風扇加強 、微波+燒烤  或 微波+風扇燒烤  功能中使用塑膠容器。

- 可從專業零售店購買專門用於微波爐的特殊塑膠容器。
- 聚苯乙烯泡沫塑膠容器用於短暫加熱食物
- 可使用塑膠煮食袋  
用於烹調和翻熱。應提前將其刺穿。刺穿的孔可讓蒸汽逸出。這樣可防止壓力增加和袋子爆裂。  
還有專門用於蒸汽烹調的袋子，不需要刺穿。請按照包裝上的說明進行操作。
- 烤袋和管  
請按照製造商的說明進行操作。

 因金屬配件引發的火災危險。

金屬夾或塑膠和紙帶等中間穿過金屬線的金屬部件會加熱易燃物料直至燃燒。

請勿使用金屬夾和包裹電線的塑膠或紙帶。

**提示:** 金屬罐較不適用於包含微波功能的烹調程序，因為金屬會反射微波。微波僅會從上方觸及蛋糕，這會延長烘焗時間。如果您使用金屬罐，應將其放在玻璃盤中，以避免其觸碰焗爐內壁。如果產生火花，請勿在包含微波功能的烹調程序中再次使用此罐。

- 隨附的烤架僅適用於採用 微波+自動烘焗 、微波+風扇加強 、微波+燒烤  和 微波+風扇燒烤  功能的烹調程序以及不包含微波功能的烹調程序（放在第 1 個層架上）。

- 金屬焗模適用於採用 微波+自動烘焗 、微波+風扇加強 、微波+燒烤  和 微波+風扇燒烤  功能的烘焗程序以及不包含微波功能的烘焗程序

- 沒有蓋子的錫紙托盤用於解凍和翻熱即食食品

食物只能從頂部加熱。從錫紙容器中取出食物並將其轉移到適合在微波爐中使用的餐具中，通常能讓熱量分佈更均勻。

使用錫紙托盤和錫紙會導致劈啪聲和火花。

因此，應將錫紙托盤放在玻璃盤上，而非烤架上。

錫紙和錫紙托盤不得觸碰焗爐內壁，且須與焗爐內壁保持至少 2 cm 的距離。

- 金屬肉串或夾子  
肉類的切割大小必須比金屬串和夾子大得多。

不適合的容器

帶有凹槽或手柄的容器和蓋子可能會讓水分在凹槽中積聚。當水分蒸發時，會導致壓力增大令物品爆炸。如果凹槽能充分通風，則可以使用該物品。

請勿使用帶有凹槽或手柄的廚具煮食。

切勿使用以下容器和物料：

- 金屬烤架（包括提供的烤架）不適合與 微波  功能一起使用。
- 金屬容器
- 錫紙  
例外情況：為了均勻地解凍、翻熱或烹調形狀不均勻的肉類，如家禽，可以使用小塊錫紙在程序的最後幾分鐘遮蓋纖薄的部分。
- 金屬夾和包裹電線的塑膠或紙帶

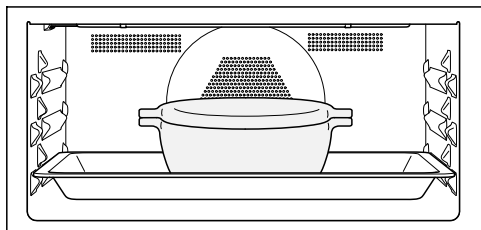
## 微波操作

- 未完全取下錫紙蓋的塑膠容器
- 水晶玻璃
- 帶有金屬飾面的廚具（例如鍍金邊或鈦藍）
- 帶有凹槽手柄的容器
- 由三聚氰胺製成的塑膠製品  
三聚氰胺會吸收微波能量而變熱。  
購買塑膠容器時，請確保其適用於微波爐。
- 木製餐具  
木材內的水分會在烹調程序中蒸發。這會導致木材變乾並裂開。

### 測試餐具

不合適的餐具可能會產生火花或爆裂聲。如果您不確定玻璃餐具、瓷制餐具或石制餐具是否合適，應測試餐具。

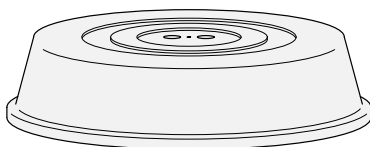
此測試不能用於檢查帶有空心旋鈕或手柄的物品是否適合使用。



- 將空餐具放在玻璃盤中央並將玻璃盤滑入第 1 個層架。
- 關閉機門。
- 選擇 微波 [≡] 功能。
- 設定最高微波功率等級 (1000 W) 和烹調時間 30 秒。
- 啟動程序。
- 在整個程序期間觀察餐具。
- 如果產生火花或爆裂聲，應立即開啟機門。

如果產生火花或者如果您聽到爆裂聲，則測試餐具不適合微波爐使用。

### 保溫蓋



提示: 可從零售店購買適合的保溫蓋。

- 保溫蓋可防止過多的蒸汽逸出，特別是烹調翻熱時間較長的食物時。
- 這可加快食物烹調過程。
- 這可防止食物變乾。
- 這有助於保持爐腔清潔。

- 使用適合微波爐使用的玻璃或塑膠保溫蓋進行使用 微波 [≡] 功能的烹調程序。

或者使用建議用於微波爐的保鮮膜。熱量或會使普通保鮮膜變形並黏在食物上。

保溫蓋可承受最高 110 °C 的溫度。在較高的溫度下（如在 燒烤 [☀] 或 風扇加強 [風扇] 功能中），塑膠可能會變形並黏在食物上。  
僅限使用適用於 微波 [≡] 功能的蓋子。

請確保保溫蓋不會形成容器密封。如果保溫蓋配合直徑較窄的容器使用，冷凝水可能沒有足夠的排出空間。保溫蓋可能會過熱並開始融化。  
請使用直徑夠大的容器。

- 請勿使用保溫蓋來翻熱以下類型的食物：
  - 塗有麵包屑的食物
  - 需要香酥脆皮的食物，例如烤麵包
  - 必須在 微波+自動烘焗 [微波+烘焗]、微波+風扇加強 [微波+風扇]、微波+燒烤 [微波+燒烤] 或 微波+風扇燒烤 [微波+風扇+燒烤] 功能中加熱的食物

如果在使用此 微波  功能時，將食物直接放在焗爐的底板上，焗爐可能會損壞。

使用此 微波  功能時，將玻璃托盤放在第 1 層層架上，並始終將容器（如杯子和焗模）放在玻璃托盤上。

## ■ 開啟焗爐。

顯示屏將會顯示主選單。

## ■ 將食物放在爐腔內。

## ■ 選擇 焗爐功能 。

## ■ 選擇所需功能。

該功能將顯示在顯示屏上。根據功能的不同，在顯示屏上會顯示建議的功率等級、建議溫度以及烹調時間。

## ■ 按需要更改烹調程序的建議數值，並設定烹調時間。

然後，您可選擇相關數值或計時器，以更改建議數值。

## ■ 輕觸 OK，以啟動無需使用微波功能的烹調程序。

## ■ 輕觸 開始，以啟動需要使用微波功能的烹調程序。

設定數值顯示，所有功能的烹調時間會於顯示屏中倒數計時。

如果您已設定一個溫度，您將會看到溫度正在上升。在首次達到設定的溫度後，蜂鳴器提示音會響起。

當您使用 停止 或開啟機門以中斷烹調程序時，焗爐會停止產生微波能量。您可以使用 開始 繼續程序。

## ■ 烹調程序完成後，選擇 完成 或 關（視乎功能）。

## ■ 從焗爐取出食物。

## ■ 關閉焗爐。

## 更改烹調程序數值及設定

只要烹調程序正在進行，您就可以根據功能更改該程序的數值或設定。

按不同功能，您可更改下列設定：

- 溫度
- 功率設定
- 程序時間
- 結束於
- 開始於
- Booster
- 預熱
- Crisp function

## 變更溫度和核心溫度

前往設定 | 建議溫度，即可根據你的烹調喜好永久調整建議溫度。

只當使用食物探針時，才會顯示  核心溫度（請參閱「烘烤－食物探針」）。

## ■ 輕觸溫度顯示屏。

## ■ 如有需要，變更溫度和 核心溫度。

## ■ 按 OK 確認。

烹調程序將按新所需溫度重新啟動。

## 更改微波功率等級

選擇設定 | 建議設定即可根據您的烹調喜好，永久調整建議微波功率。

## ■ 輕觸微波功率等級顯示。

## ■ 變更微波功率等級。

## ■ 選擇開始。

烹調程序將按新所需微波功率重新啟動。

# 操作

## 設定烹調時間

如果將食物放入蒸爐後很久才開始烹調，可能會影響烹調效果。新鮮食物可能會變色甚至變質。進行烘焗時，蛋糕混合食品或麵糰會變乾，亦會不能有效地將蛋糕發大。烹調程序開始之前，選擇盡可能短的時間。

您已將食物放入爐腔內，並選擇了某個操作模式和溫度等所需設定。

輸入 程序時間、結束於 或 開始於，您可以自動開關烹調程序。

### - 程序時間

輸入所需的食品烹調時間。蒸爐會在經過此時間後自動停止加熱。可設定的最長烹調時間取決於您所選擇的操作模式。

### - 結束於

訂明烹調程序何時結束。蒸爐將會在您所設定的時間自動停止加熱。

### - 開始於

此功能只會於已設定 程序時間 或 結束於 時間狀態下顯示。透過 開始於，您必須訂明烹調程序何時開始。蒸爐將會在您所設定的時間自動開始加熱。

■ 選擇  或 計時器。

■ 設定所需的時間。

■ 按 OK 確認。

## 更改預設烹調時間

■ 選擇 ，時間或計時器。

■ 選擇所需時間並進行變更。

■ 使用 OK 確認。

如果發生電源故障，該等設定將被刪除。

## 刪除預設烹調時間

■ 選擇 ，時間或計時器。

■ 選擇所需時間。

■ 選擇刪除。

■ 使用 OK 確認。

如果你刪除程序時間，結束於和開始於的預設時間也會被刪除。

如果您刪除結束於或開始於，烹調模式將會利用烹調時間設定開始運作。

## 中斷微波功能中的烹調程序

您可以使用 微波  功能中斷烹調程序及暫停烹調時間。

烹調時間倒數時，停止 將顯示在顯示屏的右下角。

■ 選擇 停止。

烹調程序中斷，烹調時間暫停。

開始 會亮起為綠色。

■ 選擇 開始。

烹調程序重新啟動，烹調時間繼續倒數計時。

## 取消烹調程序

當您取消烹調程序時，蒸爐加熱和照明將會關閉，任何烹調持續時間設定將被刪除。

在沒有預設烹調時間下取消烹調程序

■ 選擇完成。

顯示屏將會顯示主選單。

取消帶有預設烹調時間的烹調程序

■ 選擇 取消。

顯示屏上顯示 取消烹調？。

■ 選擇 是。

顯示屏上將會顯示主選單。

## 預熱爐腔

Booster 功能可以跟某些功能一起使用，以快速預熱爐腔。

預熱功能可以與任何功能（微波  除外）一起使用，但必須獨立地為各個烹調程序啟用此功能。

如果已設定烹調時間，則只有達到所需溫度且已將食物放入焗爐時，才會開始倒數。

只需要在某幾種情況下預熱爐腔。

- 將大多數食物放在未加熱的爐腔中，以利用加熱階段產生的熱量。
- 請在使用以下功能烹調以下食物時預熱爐腔：
  - 使用風扇加強  和一般加熱  功能烹調黑麵包麵團以及西冷牛扒肉和牛柳
  - 使用一般加熱  功能（未使用 Booster 功能）烹調需較短烹調時間（約 30 分鐘或以內）的蛋糕和酥餅以及易碎散食物（例如海綿蛋糕）

## Booster

Booster 功能用於快速預熱爐腔。

廠方已在焗爐出廠時，預設了此功能會為以下烹調功能啟動（設定 | Booster | 啟動）：

- 風扇加強 
- 一般加熱 
- 自動烘焗 
- 微波+風扇加強 
- 微波+自動烘焗 

如果您將溫度設在 100 °C 以上，也啟動了 Booster 功能，快速加熱階段會將焗爐加熱至所設定的溫度。頂部加熱/燒烤元件、環形加熱元件會跟隨熱風扇一起啟動。

如果您使用 Booster 功能，海綿蛋糕、餅乾等易碎散食物的頂部會很快烘熟。

如要製作這些食物，請關閉 Booster 功能。

## 為烹調程序開啟和關閉Booster

如果已選擇Booster | 啟動設定，則可以單獨為某個烹調程序關閉這項烹調功能。

另外，如果選擇了Booster | 關閉設定，則亦可單獨為某個烹調程序開啟這項烹調功能。

舉例說，你選擇了某個烹調功能和溫度等所需設定。

你想為這個烹調程序關閉Booster功能。

- 向下拉動下拉式選單。

Booster突出顯示為橙色。

- 選擇Booster。

視乎配色而定，Booster突出顯示為黑色或白色。

- 關閉下拉式選單。

加熱階段期間，Booster功能會關閉。只有該功能所使用的加熱元件才會為爐腔預熱。

## 預熱

您只需要在某幾種情況下預熱爐腔。

您可以將大多數食物放在未加熱的爐腔中，以利用加熱階段產生的熱量。

如果已設定烹調時間，則只有達到所需溫度且已將食物放入焗爐時，才會開始倒數。

立即啟動烹調程序，不會延遲開始時間。

預熱功能不適用於微波  操作模式。

# 操作

## 啟動 預熱

預熱 功能可以與任何操作模式一起使用，但必須為各個烹調程序單獨開啟此功能。

例如：您選擇了某個功能及所需的設定，如溫度。

您想為這個烹調程序開啟 預熱 功能。

- 向下拉動下拉式選單。

視乎配色而定，預熱 突出顯示為黑色或白色。

- 選擇 預熱。

預熱 突出顯示為橙色。

- 關閉下拉式選單。

以下訊息會連同時間一起顯示：於把食物放入焗爐。爐腔會加熱至所設定的溫度。

- 當系統要求您這樣做，請將食物放在爐腔內。
- 按 OK 確認。

## Crisp function

Crisp function 功能（濕度減低功能）適合製作表面有濕鋪料的食物，例如雞蛋餡餅、薄餅、鮮果鋪面的烘培糕點或鬆餅。

此功能可以將雞皮烤得香脆。

## 啟動 Crisp function

Crisp function 功能可以與任何操作模式一起使用，但必須為各個烹調程序單獨開啟此功能。

您選擇了某個功能及所需的設定，如溫度。

您想為這個烹調程序開啟 Crisp function 功能。

- 向下拉動下拉式選單。

視乎配色，Crisp function 突出顯示為黑色或白色。

- 選擇 Crisp function。

Crisp function 突出顯示為橙色。

- 關閉下拉式選單。

已啟動 Crisp function 功能。

## 變更功能

您可以在烹調程序中更改為其他功能。

- 輕觸標誌選取您需要的功能。
- 如果您已設定烹調時間，請使用是確認取消程序?訊息。
- 選擇新功能。

顯示屏會顯示新功能和其相應的建議數值。

- 設定烹調程序的數值，並使用 OK 確認。

此功能只能在沒有使用其他烹調程序時使用。  
應使用玻璃托盤。

### 快速微波

如您選擇  輕觸式按鈕，微波爐將會以設定的微波功率及烹調時間啟動，例如：翻熱飲品時。

預設微波功率為 600 W，最長烹調持續時間為 1 分鐘。

您可以更改微波功率水平和烹調時間。可選擇的最長烹調時間取決於已選擇的微波功率（參閱「設定 - 快速微波」）。

- 選擇  輕觸式按鈕。  
連續輕觸此輕觸式按鈕可於設定階段延長烹調時間。

顯示屏將顯示剩餘時間。

您可隨時使用 停止 中斷烹調程序，或選擇  輕觸式按鈕取消烹調程序。

烹調程序結束後，顯示屏上會顯示 完成，同時蜂鳴器響起。

- 選擇 關。

顯示屏上將會顯示主選單。

### 爆谷

如您選擇  輕觸式按鈕，微波爐將會以設定的微波功率及烹調時間啟動。

微波爐的預設最高的微波功率為 850 W，及最長的烹調時間為 2:50 分鐘。此設定符合大部份微波爆谷包裝上的製造商說明。

可設定的最長烹調時間為 4 分鐘。微波功率等級為預設設定且無法修改（參閱「設定 -- 爆谷」）。

- 選擇  輕觸式按鈕。

顯示屏將顯示剩餘時間。

您可隨時使用 停止 中斷烹調程序，或選擇  輕觸式按鈕取消烹調程序。

以紙或其他易燃物料製成的即棄容器或會燃燒，而導致焗爐損壞。

請勿於此程序進行時讓焗爐無人看管，並請確保遵守包裝上的說明。

烹調程序結束後，完成 會出現在顯示屏上，蜂鳴器提示音會響起。

- 選擇 關。

顯示屏將會顯示主選單。

# 自動程序

擁有大量的自動程序，方便您輕鬆達到理想烹調效果。

## 類別

**Auto** 自動程序按類別分類，更易於參閱。只需為烹調的食物選擇合適的程序，並按照顯示屏上的指示即可。

## 使用自動程序

■ 選擇自動程序 **Auto**。

列表將顯示在顯示屏上。

■ 選擇想要的食物類別。

隨即顯示適用於所選擇食物類別的自動程序。

■ 選擇想要的自動程序。

■ 遵照顯示屏上的說明。

一些自動程序和特別應用將提示你使用食物探針。閱讀「烘烤－食物探針」下的資訊。

自動程序中不能變更核心溫度。

**提示:** 使用 **i** 資料顯示相關資訊，例如如何按照烹調程序放置或翻轉食物。

## 便利提示

- 在使用自動程序時，系統提供的食譜僅供指導使用。在相關自動程序中使用其他類似食譜，包括採用不同用量的食譜。
- 烹調後，啟動自動程序前，爐腔的溫度必須降至室溫。
- 部分自動程序需要在將食物放入爐腔前進行預熱階段。顯示屏將會顯示提示訊息，指明何時需要完成此階段。
- 部分自動程序需要在某些烹調期間加入液體。在需要完成此類操作時，您將會在顯示屏中看到提示訊息（如添加液體）。

- 自動程序所示烹調時間只是估算。視乎程序，將可能有增減。烹調時間，特別是烹調肉類的情況，視食物原先溫度而定。
- 當使用食物探針時，烹調時間由達到核心溫度的時間來判斷。
- 如果自動程序完結後，食物仍未完全煮熟，請選擇 **繼續烹調** 或 **繼續烘焗**。一般加熱會開啟 3 分鐘，以繼續烹調或烘焗。

## 搜尋

（視乎語言而定）

在自動程序下，您可依類別和自動程序名稱進行搜尋。

提供的全文字搜尋功能亦可用於搜尋部分文字。

您處於主選單中。

■ 選擇自動程序 **Auto**。

類別清單將顯示於屏幕上。

■ 選擇搜尋。

■ 使用鍵盤輸入搜尋文字，例如“麵包”。

搜尋結果數量會顯示在註腳中。

如果未找到相符項目，或找到超過 40 個相符項目，搜尋結果欄位將停用，您需要變更搜尋文字。

■ 選擇 **XX** 搜尋結果。

然後會出現找到的類別和自動程序。

■ 選擇想要的自動程序或類別，然後選擇自動程序。

自動程序會啟動。

■ 遵照屏幕上的指示。

此部分提供有關以下應用的資訊：

- 解凍
- 烘乾
- 翻熱
- 預熱餐具
- 發酵酵母麵糰
- 低溫烹調
- 安息日程序
- 保溫
- 烹調
- 冷凍食物/預製食物

### 解凍

溫和解凍冷凍食品一般可令維他命和礦物質得以保留。

■ 使用以下功能和特別應用之一：

- 特別程序  | 解凍  
選擇一個類別和食物重量。
- 焗爐功能  | 微波   
設定微波功率等級和解凍時間。

#### 細菌感染的風險。

如沙門氏菌等細菌可造成威脅生命的食物中毒。

在解凍魚類和肉類時，尤其要務必遵守食品衛生規則，特別是在解凍家禽時。

切勿使用解凍過程中產生的液體。

解凍後，按需立即處理食物。

### 貼士

- 將待解凍的冷凍食物去除包裝後放在玻璃盤上。
- 請在烤架下方放置玻璃盤，以解凍家禽。這樣可避免冷凍食品泡在解凍流出的液體中。
- 肉類、家禽或魚類在烹調前不需要完全解凍。解凍直到食物開始變軟。其表面將充分解凍，以吸收香料和調味料。

使用 解凍 特別應用

此程序專為溫和解凍冷凍食物而設。

使用可用於微波爐的餐具。

■ 選擇 特別程序 .

■ 選擇 解凍。

清單將顯示在顯示屏上。

■ 選擇所需的食物類別。

■ 輸入冷凍食物的重量。

您可以立即開始解凍過程或延遲開始，並顯示各個操作和烹調步驟。

■ 遵照顯示屏上的指示。

### 貼士

- 使用  資料 顯示相關資訊，例如何時按照烹調程序翻轉冷凍食物。
- 如果冷凍食物在解凍過程結束後未能正常解凍，應選擇 繼續保溫。冷凍食物將繼續加熱 3 分鐘。
- 在解凍過程結束後，選擇 儲存 將選定類別和重量的設定儲存為使用者程序（參閱「用戶程序」）。

使用 微波 功能

除特別應用外，您可以使用 微波  功能進行解凍。設定微波功率等級和解凍時間。

所需時間取決於食物的性質、其初始溫度及需烹調的食物量。注意靜置時間。

使用可用於微波爐的餐具。

■ 選擇 焗爐功能 .

■ 選擇 微波 .

■ 根據食物的類型，設定表格中指定的微波功率等級和解凍時間。

■ 我們一般建議您選擇中間的烹調時間。

■ 將食物放在爐腔第 1 個層架的玻璃盤上。

## 特別程序

### 使用 微波 功能解凍

| 要解凍的食物            | 重量      | <br>[W] | <br>[分鐘] | <br>[分鐘] |
|-------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 牛油                | 250 g   | 80                                                                                       | 8–10                                                                                      | 5–10                                                                                       |
| 牛奶                | 1000 ml | 450                                                                                      | 12–16                                                                                     | 10–15                                                                                      |
| 海綿蛋糕 ( 3 片 )      | 約 300 g | 150                                                                                      | 4–6                                                                                       | 5–10                                                                                       |
| 水果蛋糕 ( 3 片 )      | 約 300 g | 150                                                                                      | 6–8                                                                                       | 10–15                                                                                      |
| 牛油蛋糕 ( 3 片 )      | 約 300 g | 150                                                                                      | 6–8                                                                                       | 5–10                                                                                       |
| 忌廉蛋糕 ( 3 片 )      | 約 300 g | 80                                                                                       | 4–4:30                                                                                    | 5–10                                                                                       |
| 酵母麵包, 酥皮餅 ( 3 塊 ) | 約 300 g | 150                                                                                      | 6–8                                                                                       | 5–10                                                                                       |

 微波功率等級,  解凍時間,  靜置時間

<sup>1</sup> 讓食物在室溫下靜置。這樣, 熱量可以均勻分佈在食物中。

## 烘乾

脫水或烘乾是保存水果、某些蔬菜和香草的傳統方法。

確保水果和蔬菜成熟並且在乾燥之前沒有擦傷，這一點至關重要。

- 如有必要，透過切碎、剝皮並去核的方式準備待烘乾的食物。
- 根據烘烤網架或玻璃盤上方的空間大小將烘乾食物均勻地分佈在單層上。
- 最多同時烘乾 2 層。  
將烘乾食物放在擱架層上 1+2。  
如果同時使用烤烘網架以及玻璃託盤，應將玻璃託盤插入烤烘網架的下方。
- 選擇 特別程序 .
- 選擇 烘乾。
- 如有必要，請更改建議溫度，然後設置烘乾時間。
- 遵照顯示屏上的指示。
- 定期翻轉玻璃盤上的烘乾食物。

全乾或半乾食物的烘乾時間更長。

| 烘乾食物 |    | 溫度 [°C] | 烘乾時間 [小時] |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| 水果   |   | 60–70   | 2–8       |
| 蔬菜   |  | 55–65   | 4–12      |
| 蘑菇   |  | 45–50   | 5–10      |
| 香草*  |  | 30–35   | 4–8       |

-  特別應用/操作模式，  
 溫度， 烘乾時間，  
 特別應用 烘乾，  
 操作模式 一般加熱

\* 只能使用 一般加熱  操作模式在第 2 擱架層的玻璃盤上烘乾香草，因為在 烘乾 特別應用中風扇開啟。

- 如果在爐腔中開始有冷凝水，應降低溫度。

## 取出烘乾食物

 高溫表面會構成灼傷風險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

從焗爐取出烘乾食物時，應使用焗爐手套。

- 烘乾水果或蔬菜後，應讓它們冷卻。

烘乾水果應完全脫水，但保持柔軟有彈性。切割時，不應讓果汁流走。

- 在密封玻璃瓶或罐中儲存烘乾食物。

## 翻熱

必須遵守「警告和安全說明」中「正確使用」章節。

 高溫食物可導致受傷。

如果嬰兒和兒童的食物在過高的溫度下被翻熱，可能會引起燙傷。

只能於 450 W 下加熱嬰兒及兒童食物 30–60 秒。在翻熱時，食物探針可用於監測溫度。

在翻熱食物，特別是嬰兒和小孩的食物後，應攪拌食物或搖動容器並試吃食物，以避免燙傷。

 密閉容器或瓶子中壓力增加而導致的受傷風險。

翻熱密閉容器或瓶子時，內部的壓力會積聚，導致發生爆炸。

切勿烹調或翻熱用密閉容器或瓶子盛裝的食物或液體。請預先開啟容器。必須取下嬰兒奶瓶的旋蓋和奶嘴。

## 特別程序

因灼熱液體而導致的受傷風險。

當使用微波  功能加熱食物，特別是液體時，可能達到沸點而不產生一般的氣泡。液體未均勻沸騰。

這種沸騰延遲或會導致液體爆炸性地沸騰。從蒸爐中取出容器時應小心注意，因灼熱的液體能引起嚴重的燙傷。在某些情況下，壓力會變得太高令機門自動開啟。

請在加熱前充分攪拌液體。

加熱後，等待最少 20 秒後再將容器從蒸爐中取出。

另外，在加熱期間，可在容器中放置玻璃棒或類似物品（如有）。

### 使用 翻熱 特別應用

此程序適用於翻熱食物。

所需時間取決於食物的性質、其初始溫度及需烹調的食物量。例如，直接從雪櫃中取出的食物比在室溫下保存的食物需要的翻熱時間長。注意靜置時間。

使用可用於微波爐的餐具。

除非翻熱塗有麵包屑的肉/魚，否則一般翻熱時要蓋好食物。

■ 將待翻熱的食物放在玻璃盤上並蓋好。

■ 選擇 特別程序 .

■ 選擇 翻熱。

清單將顯示在顯示屏上。

■ 選擇所需的食物類別。

■ 輸入食物的重量。

■ 遵照顯示屏上的指示。

 有被高溫表面灼傷的危險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。餐具底部可能會積聚水滴。

對熱爐腔進行操作或取出餐具時，請使用焗爐手套。

於靜置時間中，食物的溫度將平均分佈。

■ 翻熱後，先讓食物於室溫靜置幾分鐘，以便熱量在食物中均勻分佈。

### 貼士

- 除非翻熱塗有麵包屑的肉/魚，否則一般翻熱時要蓋好食物。
- 使用  資料 顯示相關資訊，例如何時翻轉或攪拌食物。  
從外向內攪拌食物，因食物從外至內加熱更快。
- 如果程序完結後，食物仍未變熱，請選擇 繼續保溫。食物將繼續加熱 3 分鐘。
- 在程序結束後，選擇 儲存 將選定類別和重量的設定儲存為使用者程序（參閱「用戶程序」）。

## 使用 微波 功能翻熱

| 飲品/<br>食物                | 重量                    | <br>[W] | <br>[分鐘] |  <sup>1</sup><br>[分鐘] |
|--------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 飲品 ( 飲用溫度 60–65 °C )     | 1 杯/1 玻璃杯<br>(200 ml) | 1000                                                                                     | 00:50–1:10                                                                                | —                                                                                                       |
| 嬰兒奶瓶 ( 牛奶 ) <sup>2</sup> | 約 200 ml              | 450                                                                                      | 00:50–1:00 <sup>3</sup>                                                                   | 1                                                                                                       |
| 嬰兒及兒童食物 <sup>3</sup>     | 1 瓶 (200 g)           | 450                                                                                      | 00:30–1:00                                                                                | 1                                                                                                       |
| 醬汁肉片 <sup>3</sup>        | 200 g                 | 600                                                                                      | 3:00–5:00                                                                                 | 1                                                                                                       |
| 配菜 <sup>3</sup>          | 250 g                 | 600                                                                                      | 3:00–5:00                                                                                 | 1                                                                                                       |

 微波功率等級， 烹調時間， 靜置時間

- <sup>1</sup> 讓食物在室溫下靜置。這樣，熱量可以均勻分佈在食物中。
- <sup>2</sup> 在翻熱之前攪拌液體可以避免沸騰延遲。翻熱後，等待至少 20 秒後再將容器從爐腔中取出。另外，在翻熱期間，可在容器中放置玻璃棒或類似物品 ( 如有 )。
- <sup>3</sup> 最初溫度為約 5 °C 的食物所適用的時間。  
對一般無需冷藏的食物，時間適用於室溫或約為 20 °C 的食物。  
除了嬰兒食品和細緻發打過的醬汁外，食物應翻熱至 70-75 °C。

## 特別程序

### 預熱餐具

如果對餐具進行預熱，食物不會快速冷卻。

使用耐熱餐具。

- 將烤架放在第 1 個層架上，並將餐具放在架上預熱。您亦可因應餐具的大小，將烤架放在焗爐底板上。
- 選擇 特別程序 .
- 選擇 預熱餐具。
- 必要時調節建議溫度，然後設定時間。
- 遵照顯示屏上的指示。

 高溫表面會構成灼傷風險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。餐具底部可能會積聚水滴。

請使用焗爐手套從焗爐取出餐具。

### 發酵酵母麵糰

此程序為發酵酵母麵團而設。

- 選擇 特別程序 .
- 選擇 發酵酵母麵糰。
- 如有必要，調節建議溫度，然後設定時間。
- 遵照顯示屏上的指示。

### 保溫

您可以將食物保留在爐腔內保溫數小時。

請選擇最短烹調時間，以保持食物質素。

- 選擇 特別程序 .
- 選擇 保溫。
- 將食物放在爐腔內保溫，然後按 OK 確認。

- 必要時調節建議溫度，然後設定時間。

- 遵照顯示屏上的指示。

### 低溫烹調

當需要柔嫩的效果，這種 低溫烹調 烹調方法非常適合烹調牛肉、豬肉、小牛肉或羊肉。

首先在煮食爐上高溫煎封肉類。

然後將肉放入預熱的爐腔中，長時間低溫烹煮，將其煮至全熟，肉質將會相當柔嫩。

肉類會變得軟身。裏面的肉汁會開始在內部均勻循環，直到外層。

此方式可達致柔嫩多汁的效果。

- 只能使用已經正確懸掛和裁切的瘦肉。骨頭必須在烹調前移除。
- 煎封時，應使用適合高溫的食油或油脂（例如融化的牛油、植物油）。
- 烹調時，不應覆蓋肉類。

烹調時間約為 2–4 小時，視乎肉類的重量和大小以及您想要的烹調效果。

- 烹調程序完結後，您可以直接從焗爐中取肉進行切割。無需靜置。
- 肉類可以留在爐腔內保溫，直到上菜。這不會影響效果。
- 將食物盛放在預熱後的碟子中，伴以熱醬汁或肉汁，以免其過快冷卻。肉類處於理想的進食溫度。

### 使用 低溫烹調 特別應用

注意「烘烤－食物探針」下的資訊。

- 選擇 特別程序 .
- 選擇 低溫烹調。
- 遵照顯示屏上的指示。在預熱階段，將必要的配件放入爐腔內。
- 設定溫度和核心溫度。
- 爐腔進行預熱時，用煮食爐完全煎封肉類所有側面。

 有被高溫表面灼傷的危險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

將食物放入焗爐或將其從焗爐內取出時以及對已加熱爐腔進行操作時，請使用焗爐手套。

- 當顯示屏顯示 請插入食物探針 並將食物放入焗爐 時，儘快將已煎封的肉類放上烤架並將食物探針的金屬針尖完全插入肉類中央。
- 關閉機門。

程序結束後，完成 會出現在顯示屏上，蜂鳴器提示音會響起。

### 使用 一般加熱 操作模式

按照本手冊末尾的烹調對照表中的資訊操作。

請在烘烤網架下方放置玻璃盤。  
關閉Booster功能，進行預熱階段。

- 將玻璃盤和烤架放在第 1 個層架上。
- 選擇 焗爐功能 .
- 選擇 一般加熱  操作模式和溫度 100 °C。
- 透過下拉式選單，關閉 Booster 功能。
- 預熱爐腔連同玻璃盤和烘烤網架，約 10 分鐘。
- 焗爐進行預熱時，用煮食爐完全煎封肉類所有側面。

 有被高溫表面灼傷的危險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

將熱食物放入電器或將其從電器內取出時以及對已加熱爐腔進行操作時，請使用焗爐手套。

- 將已煎封肉類放在烘烤網架上。
- 需要時將溫度降低（請參照“烹調對照表”）。
- 繼續烹調肉類直至完成。

### 安息日程序

特別應用 安息日程序 和 Yom-Tov 有助支持宗教儀式。

按照屏幕上的指示，遵守安息日法的要求。

爐腔加熱到您設定的溫度，並將保溫達最長 24 小時（安息日程序）或 76 小時（Yom-Tov）。在這兩個特別應用中，焗爐會在 76 小時後自動關閉。

- 關閉面板感應。
- 將食物放在爐腔內。
- 選擇 特別程序 .
- 選擇 安息日程序。
- 選取您所需的特別應用（安息日程序或 Yom-Tov）。

如果您已設定分鐘提示器或警報，則您無法啟動特別應用。

一旦特別應用開始運作，您將不能在用戶程序下作任何更改或儲存。

如果停電，特別應用將被取消。只要電源尚未恢復，爐腔將僅保持在遵守安息日的狀態。電源恢復後，屏幕會出現 供電中斷 - 程序已取消。

## 特別程序

### 使用 安息日程序

這種特別應用適合在每週的安息日 (Shabbat) 使用，將讓您在爐腔加熱食物長達 24 小時，直到首次打開機門。

- 設定溫度。
- 選擇 開始。

屏幕會顯示 安息日程序 和設定的溫度。焗爐將在您關閉機門約 30 秒之後開始加熱。整個烹調過程中，爐腔照明保持開啟。

當天時間不會顯示在顯示屏上。動態傳感器沒有反應，任何傳感器旋鈕均沒有反應 (開/關  傳感器除外)。

顯示屏將顯示 安息日 - 請勿打開機門。大約 45 分鐘後，這個警告會關閉，並不時地重新出現。

當此警告只顯示沒有時，爐腔並無加熱，您可以關閉機門。一旦打開機門，爐腔加熱將保持關閉，直到特別應用結束。

如果關閉機門直到特別應用結束，爐腔加熱將在 24 小時後關閉。爐腔將一直開啟運作。

- 如果您想要提早結束特別應用，請使用開/關  輕觸式按鈕關閉焗爐。

特別應用結束時，安息日 - 請勿打開機門消失，爐腔加熱會關閉。屏幕不會有所變化，直到爐腔在 76 小時後自動關閉。

### 使用 Yom-Tov

這種特別應用適合在平日節慶活動中使用，將讓您在爐腔加熱食物長達 76 小時。在這段時間，您可以多次開關機門。

- 設定溫度。
- 選擇 開始。

屏幕會顯示 Yom-Tov 和設定的溫度。焗爐將在您關閉機門約 30 秒之後開始加熱。整個烹調過程中，爐腔照明保持開啟。

當天時間不會顯示在顯示屏上。動態傳感器沒有反應，任何傳感器旋鈕均沒有反應 (開/關  傳感器除外)。

顯示屏將顯示 安息日 - 請勿打開機門。大約 45 分鐘後，這個警告會關閉，並不時地重新出現。

當此警告只顯示沒有時，您可以多次開關機門。爐腔加熱將一直開啟運作。

- 如果您想要提早結束特別應用，請使用開/關  輕觸式按鈕關閉焗爐。

爐腔加熱將保持開啟，直到特別應用結束。爐腔將於 76 小時後自動關閉。

### 烹調

必須遵守「警告和安全說明」中標題為「正確使用」的章節。

表皮或果皮較厚的食物，如番茄、香腸、薯仔和茄子，在翻熱或烹調時會爆開。

對這些類型的食物表皮應刺穿或刻痕幾次，以讓蒸汽排出。

即使已從爐腔中取出，連殼翻熱的雞蛋也有可能爆裂。

雞蛋只能在專門設計的煮蛋器中連殼烹調。請勿使用微波  功能翻熱熟雞蛋。

如有可能，在烹調時應使用食物探針監測溫度（參閱「烘烤－食物探針」）。設定核心溫度：

- 魚：至少 70 °C
- 家禽：至少 85 °C

### 貼士

- 多次翻轉、分離或攪拌食物。從外向內攪拌食物，因食物從外至內加熱更快。
- 在使用包含微波功能的烹調程序時，僅限使用適用於微波和焗爐的餐具。
- 如果情況許可，使用自動程序進行烹調。
- 切勿在微波+風扇燒烤  和微波+燒烤  功能中使用蓋子，因為食物不會呈現焦化效果。
- 使用微波  功能時，應選擇以微波功率等級 850 W 開始烹調，然後以 450 W 繼續烹調。  
注意本手冊末尾的烹調對照表中的資訊。

## 特別程序

### 使用 微波 功能烹調

| 湯/燉菜<br>蔬菜 | <br>[g] |  850 W<br>[分鐘] | + |  450 W<br>[分鐘] |  <sup>1</sup><br>[分鐘] |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 燉菜         | 1500                                                                                     | 10                                                                                              | + | 20                                                                                              | 1                                                                                                       |
| 湯          | 1500                                                                                     | 11                                                                                              | + | 24                                                                                              | 1                                                                                                       |
| 豌豆         | 500                                                                                      | 5                                                                                               | + | 10                                                                                              | 2                                                                                                       |
| 豌豆 (經急凍)   | 450                                                                                      | 5                                                                                               | + | 12                                                                                              | 2                                                                                                       |
| 蘿蔔         | 500                                                                                      | 5                                                                                               | + | 10                                                                                              | 2                                                                                                       |
| 西蘭花菜莖      | 500                                                                                      | 6                                                                                               | + | 8                                                                                               | 2                                                                                                       |
| 西蘭花 (經急凍)  | 450                                                                                      | 5                                                                                               | + | 11                                                                                              | 2                                                                                                       |
| 椰菜花菜莖      | 500                                                                                      | 6                                                                                               | + | 10                                                                                              | 2                                                                                                       |
| 大頭菜段       | 500                                                                                      | 3                                                                                               | + | 8                                                                                               | 2                                                                                                       |
| 蘆筍         | 500                                                                                      | 5                                                                                               | + | 8                                                                                               | 2                                                                                                       |
| 韭蔥         | 500                                                                                      | 5                                                                                               | + | 8                                                                                               | 2                                                                                                       |
| 韭蔥 (經急凍)   | 450                                                                                      | 5                                                                                               | + | 8                                                                                               | 2                                                                                                       |
| 切片辣椒       | 500                                                                                      | 5                                                                                               | + | 10                                                                                              | 2                                                                                                       |
| 青豆         | 500                                                                                      | 4                                                                                               | + | 12                                                                                              | 2                                                                                                       |
| 大頭菜        | 500                                                                                      | 5                                                                                               | + | 12                                                                                              | 2                                                                                                       |
| 大頭菜 (經急凍)  | 450                                                                                      | 5                                                                                               | + | 10                                                                                              | 2                                                                                                       |
| 混合蔬菜 (經急凍) | 450                                                                                      | 5                                                                                               | + | 12                                                                                              | 2                                                                                                       |

 重量， 烹調時間， 靜置時間

<sup>1</sup> 讓食物在室溫下靜置。這樣，熱量可以均勻分佈在食物中。

### 冷凍食物/預製食物

#### 蛋糕、薄餅和法包貼士

- 在烤架上放上烘焗紙，烘焗蛋糕、薄餅和法包。
- 使用包裝上建議的最低溫度。

#### 薯條、炸丸子和類似物貼士

- 將這些冷凍產品放在烘焗紙上，再放在玻璃盤上。
- 使用包裝上建議的最低溫度。
- 在烘焗過程中將食物翻轉數次。

### 準備冷凍食物/預製食物

小心處理食物有助於保護健康。  
蛋糕、薄餅及薯條等食品應焗至金黃，而不是深啡色。

- 選擇包裝上建議的功能和溫度。
- 預熱爐腔。
- 使用包裝上建議的層架層，將食物放入已預熱爐腔。
- 於包裝上建議的最短烹調時間結束後檢查食物。

在 MyMiele  下，您可儲存常用應用。這對於自動程序特別實用，因為您無需對每個選單級別重複步驟來啟動程序。

**提示：**您還可以在 MyMiele 中設定作為開始畫面的選單選項（見“設定 – 開始畫面”）。

## 增加項目

您可加入最多 20 個項目。

■ 選擇 MyMiele .

■ 選擇 添加項目。

您可以選擇在以下類別中列出的選項：

- 功能 
- 自動程序 
- 特別程序 
- 用戶程序 

■ 按 OK 確認。

選定項目及其相應的符號將在清單中顯示。

■ 按照描述繼續輸入更多項目。您僅可以選擇尚未被選中的選項。

## 刪除項目

■ 選擇 MyMiele .

■ 輕觸您想刪除的項目並維持直到內容選單開啟。

■ 選擇刪除。

項目將會從清單中移除。

## 移動項目

■ 選擇 MyMiele .

■ 輕觸您想移動的項目並維持直到內容選單開啟。

■ 選擇移動。

項目周圍會出現橙色邊框。

■ 移動所選項目。

此項目會出現於所需的位置。

您可以建立和儲存最多 20 個使用者程序。

- 您可組合最多 9 個烹調步驟，以讓您喜愛或常用的烹調程序更為準確。在每個烹調步驟，您可選擇各種設定，如功能、溫度和時間或核心溫度。
- 您可以為食物指定層架層數。
- 您可以為您的食譜程序輸入名稱。

當您再次選擇並開始此程序，它會自動執行。

建立使用者程序有不同的方法：

- 在自動程序結束時，儲存為使用者程序。
- 在預設烹調時間下進行烹調程序並儲存。

輸入程序名稱。

## 建立使用者程序

- 選擇 用戶程序 .
- 選擇 建立程序。

您現可指定首個烹調步驟的設定。  
遵照顯示屏上的說明：

- 選擇和確定所需的設定。

若選擇 預熱 功能，請使用 加入 加入另一個已設定烹調時間的烹調階段。只有這樣，您才能儲存或啟用該程序。

第一個烹調步驟的設定已經完成。

您可以加入更多烹調步驟。舉例說，如果您想由第一個步驟開始加入另一個烹調功能。

- 如果需要加入額外烹調步驟，請選擇 加入，並依照第一個烹調步驟進行操作。
- 當您完成所有烹調程序的設定時，請選擇 選擇層數。
- 選擇所需的等級。
- 按 OK 確認。

如要檢查設定或稍後變更設定，請輕觸相關烹調步驟。

- 選擇 儲存。
- 使用鍵盤輸入程序名稱。

使用「」符號可為較長的程序名稱換行。

- 輸入程序名稱後，選擇 儲存。
- 顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。
- 按 OK 確認。

您可以立刻啟用已儲存的程序，延遲開始或變更烹調步驟。

## 啟動使用者程序

- 將食物放在爐腔內。
- 選擇 用戶程序 .
- 選擇所需的程序。

根據程序設定的不同，以下選單選項會在顯示屏中顯示：

- 現在開始  
程序將會立即啟動。焗爐將會立即加熱。
- 結束於  
指定要停止程序的時間。焗爐將會在您所設定的時間自動停止加熱。
- 開始於  
指定要啟動程序的時間。焗爐將會在您所設定的時間自動開始加熱。
- 顯示步驟  
設定摘要將會在顯示屏中顯示。
- 顯示細節  
顯示屏將顯示所需動作，例如將食物放入焗爐。
- 選擇所需的選單選項。
- 使用 OK 確認將食物放在哪個層架上的訊息。

已被選擇的程序將會馬上啟動或在所設定的時間啟動。

# 用戶程序

使用 ⓘ 資料 顯示相關資訊，例如如何按照烹調程序放置或翻轉食物。

- 程序結束時，選擇 關。

## 變更烹調步驟

自動程序中以不同名稱儲存的烹調步驟將無法變更。

- 選擇用戶程序 ⓘ。
- 輕觸您想變更的程序並維持直到內容選單開啟。
- 選擇更改。
- 選擇想要變更的烹調步驟，或加入增加另一個步驟。
- 選擇和確定您所需的設定。
- 如您想在不更改的情況下啟動修改後的程序，請選擇啟動。
- 當您完成所有變更時，選擇儲存。

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。

- 使用 OK 確認。

儲存的程序已經完成變更，您可以馬上啟動或延遲啟動。

## 重新命名使用者程序

- 選擇用戶程序 ⓘ。
- 輕觸您想變更的程序並維持直到內容選單開啟。
- 選擇重新命名。
- 使用鍵盤變更程序名稱。

使用「符號可為較長的程序名稱換行。

- 更改程序名稱後，選擇儲存。

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。

- 使用 OK 確認。

程序名稱已變更。

## 刪除使用者程序

- 選擇用戶程序 ⓘ。
  - 輕觸您想刪除的程序並按住直到顯示內容選單。
  - 選擇刪除。
  - 按是 確認請求。
- 程序將被刪除。

前往 設定 | 原廠設定 | 用戶程序 同時刪除所有使用者程序。

## 移動使用者程序

- 選擇用戶程序 ⓘ。
  - 輕觸您想移動的程序並維持直到內容選單開啟。
  - 選擇移動。
- 項目周圍會出現橙色邊框。
- 移動所需的程序。

此程序會出現於所需的位置。

小心處理食物有助於保護健康。  
蛋糕、薄餅及薯條等食品應焗至金黃，而不是暗褐色。

## 烘焗貼士

- 設定烹調時間。如果在烘焗時使用，不應將開始時間延遲太久。蛋糕混合物或生麵團會變乾，亦無法有效地將蛋糕發大。
- 避免使用光身的薄壁焗模，否則會令食物表面焦化不均勻或效果欠佳。在某些情況下，無法正確烹調食物。
- 請將長方形焗模較長的一側橫放入爐腔中，以保證最佳的熱力分佈和均勻的烘焗效果。
- 在放入薯條、炸薯仔和類似食物之前，應在玻璃盤中鋪好烘焗紙。

## 烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

### 選擇 溫度

- 通常選擇對照表中較低的溫度。在高於建議溫度下烘焗可縮短烹調時間，但會導致食物焦化不均勻，令烹調效果不理想。

### 選擇 烹調時間

除另有說明外，烹調對照表中的烹調時間均適用於未經過預熱的爐腔。對於經過預熱的爐腔，縮短時間約為 10 分鐘。

- 一般而言，應在最短烹調時間後檢查食物。將木叉放入食物中。

如叉上沒有麵糊/麵糰，食物即煮熟。

## 功能注意事項

您可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

### 使用 自動程序

- 遵照顯示屏上的指示。

### 使用 風扇加強

您可以使用任何由耐熱物料製成的烘焗盤。

由於風扇會直接分散爐腔內的熱力，您可以用較一般加熱  功能低的溫度烘焗食物。

如果您同時在多層烘焗食物，請使用此功能。

- 1 個層架：將蛋糕放在第 1 個層架的焗模中。
- 1 個層架：將扁平食物（如餅乾、托盤蛋糕）放在第 2 個層架上。
- 2 個層架：根據高度的不同，將食物放在第 1+3 或 2+3 個層架上。

### 使用 一般加熱

可使用啞面的深色金屬、琺瑯、錫制或鋁製焗模以及耐熱的玻璃和塗層焗模。

利用此功能烘焗傳統食譜的美食。如果您使用較舊的食譜或菜譜，請將焗爐溫度調至較建議溫度低 10 °C 的溫度。這不會改變烹調時間。

- 將蛋糕放在第 1 個層架的焗模中。
- 將扁平食物（如餅乾、托盤蛋糕）放在第 2 個層架上。

# 烘焗

## 使用 加強烘焗

您可以使用任何由耐熱物料製成的烘焗盤。

此功能適合烘焗表面較濕的蛋糕。

不要使用此功能來烘焗薄餅乾。

- 將蛋糕放在第 1 個層架的焗模中。

## 使用 節能-風扇加熱

您可以使用任何由耐熱物料製成的烘焗盤。

利用此功能製作表皮焦脆的烘焗製品和焗菜。

- 將蛋糕或烘焗製品放在第 1 個層架的焗模中。
- 將扁平食物（如餅乾、托盤蛋糕）放在第 2 個層架上。

## 使用 微波+ 風扇加強

使用適合微波爐使用的耐熱焗模（參閱微波操作章節中規定的餐具要求），如耐熱的玻璃或陶瓷餐具，因為它們允許微波穿透。

**微波+ 風扇加強 ** 功能特別適合需要較長烹調時間的麵團，如揉搓、擊打的混合物和酵母食譜。

如果使用此功能，烹調時間會縮短。

在選擇微波功能等級時，應注意烹調對照表和食譜中的資訊。

- 將玻璃盤放在第 1 個層架上。
- 將焗模放在玻璃盤上。

**提示:** 金屬罐較不適用於包含微波功能的烹調程序，因為金屬會反射微波。微波僅會從上方觸及蛋糕，這會延長烹調時間。如果您使用金屬罐，應將其放在玻璃盤中，以避免其觸碰焗爐內壁。如果產生火花，請勿在包含微波功能的烹調程序中再次使用此罐。

## 烘烤貼士

- 預熱爐腔只在烘烤西冷牛扒和牛柳時需要。通常無需預熱。
- 使用一個密閉的烘烤餐盤，例如焗爐盤，來烘烤肉類。這樣，肉質會保持鮮嫩多汁。爐腔也可以比在烤架上烘烤來得潔淨。這樣可以確保有足夠的肉汁來製作醬汁。
- 如果您使用烘烤袋，請遵照包裝上的說明。
- 如果您使用烤架或敞口的烘烤盤進行烘烤，您可以給非常瘦的肉加一點油脂或油，或在肉上面放幾片五花煙肉。
- 給肉調味，然後放入烘烤盤中。必要時，塗上牛油或人造牛油，或刷油。對於大塊的瘦肉切塊 (2–3 kg) 以及脂肪多的家禽肉，向餐盤內添加約 1/8 l 的水。
- 烹調過程中不要加過多的水，這會妨礙焦化過程。焦化只在烹調時間的最後進行。如果需要更強烈的焦化效果，請在烹調時間的一半左右取下蓋子。
- 在程序結束時，從爐腔中取出食物，將其靜置約 10 分鐘。這有助於在切肉時保留肉汁。
- 為了使外皮香脆，在烹調時間結束前 10 分鐘，給家禽抹上微鹹水。

## 烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

- 注意溫度範圍、微波功能等級、層架層數和時間。這些還考慮了烹調容器類型、肉量大小和烹調實際情況。

## 選擇 溫度

- 通常選擇對照表中較低的溫度。如果使用較高溫度，肉類外層會焦化，但裏面可能不夠熟。

- 對於重量超過 3 kg 的切塊，選擇比燒烤對照表給出數值低約 10 °C 的溫度。烘烤過程用時更長，但肉類烘烤均勻，表皮或裂開不會太厚。
- 在烤架上烘烤時，應設定比在帶蓋焗爐盤中烘烤低約 20 °C 的溫度。

## 選擇 烹調時間

除另有說明外，烹調對照表中的烹調時間均適用於未經過預熱的爐腔。

- 根據肉的類型，計算烘烤時間的傳統英國方法是每磅/450 克使用 15 至 20 分鐘，加上約 20 分鐘，隨著烘烤的進行調整時間，以獲得所需的效果。烘烤時間也可以透過將烤肉的厚度 [cm] 乘以下文規定的每厘米的時間 [min/cm] 來確定，視乎肉的類型：
  - 牛肉/鹿肉：15–18 min/cm
  - 豬肉/小牛肉/羊肉：12–15 min/cm
  - 西冷/牛柳：8–10 min/cm
- 一般而言，應在最短烹調時間後檢查食物。

## 貼士

- 對於冷凍肉類，應按照每公斤約 20 分鐘增加烹調時間。
- 重量小於約 1.5 kg 的冷凍肉類在烘烤前不需要解凍。

## 功能注意事項

你可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

在烹調時間結束前，利用底部加熱

 功能將食物底部焗成金黃色。

請勿使用加強烘焗  功能烘烤食物，因為肉汁會變得過黑。

# 烘烤

使用 自動程序 

■ 遵照顯示屏上的指示。

使用 風扇加強  或 自動烘焗 

這些功能適合烘烤肉類食物、魚和需要烤至金黃色的家禽肉以及西冷牛扒肉和牛柳。

由於爐腔內的熱力被立即分散，因此 風扇加強  功能可讓您使用比使用 一般加熱  功能時更低的溫度。

在 自動烘焗  功能中，爐腔會在開始時加熱至高溫（約 230 °C）。一旦達到此溫度，焗爐會自動將溫度降低至預先選定的烘烤溫度（繼續烘焗）。

■ 對於烘烤，應使用帶有耐熱手柄的餐具，如焗爐盤、烘烤鍋、Römertopf 陶土或耐熱玻璃盤。

■ 將裝好食物的烤架放在第 1 個層架上。

使用 微波+ 風扇加強  或 微波+ 自動烘焗 

這些功能不適合烘烤易碎散的肉塊，如西冷牛扒肉或牛柳。在表面焦化之前，裡面已熟透。

使用 微波+ 風扇加強  功能，快速翻熱和烹調食物，同時進行焦化。此功能可以節省大部分時間和能量。

開始時，使用 微波+ 自動烘焗  功能利用高溫進行煎封，然後以低溫繼續烹調。

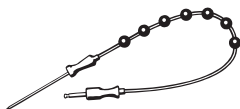
如果您使用包含微波功能的烹調程序，烹調時間會縮短。

在選擇微波功能等級時，應注意烹調對照表和食譜中的資訊。

■ 餐具必須適合在微波爐中使用且耐熱，不得帶有金屬蓋子（參閱「適合微波爐使用的餐具」）。

■ 將烤架與玻璃盤或者玻璃盤放在第 1 個層架上。

## 食物探針



使用食物探針可在烘烤時精確控制溫度。

### 運作原理

食物探針的金屬針尖必須插入食物的中心並穿透至把手處。金屬針尖上安有溫度感應器，用於測量食物烹調時的核心溫度。食物核心溫度提升，反映烹調進度。設置較低或較高的核心溫度，視乎您希望肉類半熟或全熟。

核心溫度最高可設定為 99 °C。有關食物及其核心溫度的資訊可在本手冊末尾的烹調對照表中找到。

無論使用食物探針與否，烹調時間均十分相似。

### 何時使用食物探針

一些自動程序和特別應用將提示你使用食物探針。

你亦可以在使用者程序和以下功能中使用食物探針：

- 自動烘焗 
- 風扇加強 
- 一般加熱 
- 微波 
- 微波+ 自動烘焗 
- 微波+ 風扇加強 

## 重要注意事項

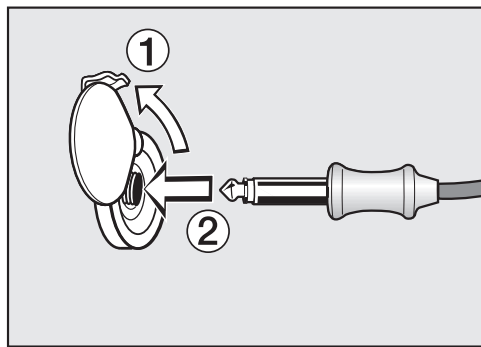
- 根據選定功能的不同，您可以將肉類食物放在煮鍋、烤架或玻璃盤中。
- 食物探針的金屬針尖必須完全插入食物的中心，以使溫度感應器差不多到達食物核心。
- 烹調家禽類食物時，將金屬針尖插入胸部最厚的部位。用食指和拇指按壓胸部，找出最厚的部分。
- 金屬針尖不得接觸任何骨頭或插入有大量脂肪的區域。脂肪含量高的區域和骨頭會導致烹調過早結束。
- 如肉塊脂肪含量非常高，請選擇烹調對照表中的最高核心溫度。
- 使用錫紙或烘烤袋時，將食物探針穿過錫紙/袋子插入食物的中心。您亦可將肉類食物放入已插入食物探針的袋子或錫紙中。依照烘烤袋製造商的說明進行操作。

## 使用食物探針

- 將食物探針的金屬針尖完全插入食物的中心並穿透至手柄處。

若同時烹調幾片肉，請將食物探針插入最大的肉片。

- 將食物放在爐腔內。



- 將食物探針的插頭插入插座，直至感覺到已接上。
- 關閉機門。
- 選擇功能或自動程序。

- 如有需要，設定溫度和核心溫度。

不能變更自動程序的核心溫度。  
遵照顯示屏上的指示。

達到核心溫度後，烹調程序隨即結束。

⚠ 高溫表面會構成受傷風險。  
食物探針可能會變得高溫。它可能會燙傷您。  
從電源插座取下食物探針時，請戴上焗爐手套。

用食物探針延遲啟動烹調程序

你可以將烹調程序設定為稍後啟動。

- 選擇開始於。

無論是否使用食物探針，都可以大致計算完成時間，因為烹調程序所需時間大致相同。

無法設定程序時間和結束於，因為總烹調時間由核心溫度達到設定溫度的時間來判斷。

## 剩餘時間顯示

如果為烹調程序設定的溫度高於 140 °C，顯示屏將顯示預估的剩餘時間。在使用採用較低溫度的「低溫烹煮」特別應用時，顯示屏也會顯示剩餘時間。

剩餘時間根據選定的烹調溫度、設定的核心溫度以及核心溫度升高進程進行計算。

首次顯示的剩餘時間為預估值。隨著烹調過程的進行，剩餘時間會不斷更新，系統會顯示更為準確的數值。

如果烹調或核心溫度改變或者如果選擇其他功能，剩餘時間將被刪除。如果機門開啟時間較長，則會重新計算剩餘時間。

# 燒烤

 高溫表面會構成灼傷風險。

如果您在開啟機門時燒烤，熱空氣會從焗爐中排出，而不會經過冷卻風扇冷卻。控制元件會變熱。

在關閉焗爐機門時燒烤。

## 燒烤貼士

- 燒烤前必須預熱。對於預熱，應選擇不包含微波功能的烹調程序。關閉機門，預熱頂部加熱/燒烤元件約 5 分鐘。
- 裁切肉類。燒烤前不要用鹽為肉類調味，因為這樣會把肉汁逼出。
- 如有必要，加上少量油，令它變得更緊實。請勿使用其他類型的油脂，因為它們容易着火並冒煙。
- 如常清潔魚類。用少量鹽調味，加強味道。也可以在魚類上面滴上檸檬汁。
- 在烤架上燒烤。
- 如要燒烤，應在烤架上刷油，然後將食物放在烤架上。

## 烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

- 注意溫度範圍、層架層數和時間。這些考慮了肉量大小和烹調實際情況。
- 在規定的最短烹調時間後檢查食物。

選擇  溫度

選擇  風扇燒烤 和  微波+風扇燒烤 功能的溫度。

- 通常選擇對照表中較低的溫度。如果使用較高溫度，肉類外層會焦化，但裏面可能不夠熟。

## 選擇燒烤等級

為燒烤  和 微波+燒烤  功能選擇 1-3 級。

- 如果您在距離燒烤元件較遠處燒烤較厚的食物，應選擇 1 級。
- 例如，如果您想要在烘焗食品上呈現較亮的金黃色效果，應選擇 2 級。
- 如果您想要在距離燒烤元件較近處快速燒烤較薄的食物，應選擇 3 級。

## 選擇 烹調時間

- 薄切的肉類/魚肉片需要每邊燒烤 6-8 分鐘。  
最好同時燒烤厚度相近的食物，這樣烹調時間不會變化太大。
- 較厚的肉片需要每邊燒烤 7-9 分鐘。
- 在燒烤肉卷時，每厘米直徑需要燒烤約 10 分鐘。
- 一般而言，應在最短烹調時間後檢查食物。
- 若要測試食物，請用匙羹按下肉塊。這可讓您確定肉塊的烤熟程度。
  - 一成熟/玫瑰紅色  
如果用匙羹可以輕鬆按下肉塊，則裏面將仍為紅色。
  - 半熟  
如果按壓有一點硬度，裏面會是粉紅色。
  - 全熟  
如果按壓時只有少許硬度，肉塊已經全熟。

**提示:** 如果較厚的肉類表面變成焦化但中心仍然未熟，則將食物移至較低層架或降低溫度並繼續燒烤。這可防止表面太焦。

## 功能注意事項

您可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

食物探針上的塑膠會在極高溫度下熔化。

使用燒烤功能時請勿使用食物探針。如未使用食物探針，請勿將其存放在爐腔內。

如果您使用包含微波功能的烹調程序，烹調時間會縮短。

在選擇微波功能等級時，應注意燒烤對照表和食譜中的資訊。

使用 風扇燒烤  或 微波+風扇燒烤 

這些功能適合燒烤雞肉等較厚的食物。

較薄的食物，通常建議設定 220 °C 的溫度，而對於較厚的切塊食物，則建議 180-200 °C 的溫度。

- 根據食物的高度，將烤架放在第 1 或 2 個層架上。

使用 燒烤  或 微波+燒烤 

這些功能適合燒烤薄塊肉和焦化食物。

- 根據食物的高度，將烤架放在第 2 或 3 個層架上。

## 清潔及保養

⚠ 高溫表面會構成灼傷風險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才能進行人手清潔。

⚠ 因觸電導致的受傷風險。

蒸汽清潔用具散發的蒸汽可能會接觸帶電的電子組件並導致短路。

請勿使用蒸汽清潔劑清潔焗爐。

如果使用不合適的清潔劑，所有爐具表面均可能褪色或損壞。焗爐正面非常容易被焗爐清潔劑損壞。

所有表面都有機會刮花。玻璃表面的刮痕在某些情況下可能導致玻璃破碎。

請立即擦除所有殘留清潔劑。

在某些情況下，頑固污漬可能會損壞焗爐。

焗爐冷卻後，應清潔爐腔、機門內側和機門封邊。等待太久會使清潔變得十分困難，有時甚至無法清潔。

操作損壞的焗爐可能導致微波洩漏並對使用者造成危害。

檢查機門及機門封邊是否有任何損壞。如果發現任何損壞，在維修技術人員糾正故障之前，不應在微波爐模式下再次使用焗爐。

### 不合適的清潔劑

為避免損傷表面，請勿使用：

- 含有蘇打、氨、酸或氯化物的清潔劑
- 於焗爐面板使用含有除垢劑的清潔劑
- 磨砂清潔劑，例如粉末清潔劑和膏狀清潔劑
- 溶劑型清潔劑
- 不銹鋼清潔劑
- 洗碗碟機清潔劑
- 玻璃清潔劑
- 陶瓷玻璃煮食爐清潔劑
- 硬質、磨蝕性毛刷或海綿（如曾使用過磨蝕性清潔劑的鍋具清潔球、刷子或海綿）
- 三聚氰胺擦膠
- 鋒利的金屬刮刀
- 鋼絲球
- 使用機械性清潔劑進行污漬清潔
- 焗爐清潔劑 \*
- 不銹鋼螺旋墊

\* 不過，它們可用於去除經過 PerfectClean 處理的表面上的頑固污漬

不論時間長短，留下的污漬都可能變得無法清除。如果物品經常使用而不清潔，可能會變得非常難以清潔。因此，最好立即清除任何污漬。

僅限玻璃盤可用洗碗碟機進行清洗。

**提示：**濺出的果汁和蛋糕混合食物等污漬，最好在爐腔仍熱時清除。

為更方便的清潔焗爐：

- 降低燒烤元件。
- 若要中和爐腔中的氣味，請將一杯加入檸檬汁的水放入焗爐中，並加熱幾分鐘。

### 去除一般污漬

焗爐內部的濕氣可能會造成損壞。  
請勿在抹布或海綿中使用過多的水，  
並且不要讓水或任何其他液體進入任何爐腔開口。

#### 去除一般污漬

- 立即用溫水、清潔液和乾淨的海綿或乾淨的微纖維濕抹布去除一般污漬。
- 使用清水徹底擦除任何清潔劑殘留物。  
這對於擁有 PerfectClean 處理的任何零件都非常重要，因為清潔劑殘留物會損害易潔功能。
- 清潔後，用軟布擦乾表面。

#### 清潔食物探針

不要將食物探針放入水中或洗碗碟機中進行清潔，因為這會導致損壞。  
只可使用濕布清潔食物探針。

### 去除頑固污漬

溢出的水果和烘焙汁液可能會導致琺瑯表面持久變色或局部變得暗啞。這種變色是永久性的，但不會影響表面功能。  
請勿嘗試去除這些痕跡。請遵守以下清潔說明。

- 利用熱水和清潔液製成的溶液浸濕頑固污漬並浸洗幾分鐘。
- 您也可以使用清潔海綿背面的百潔布去除污漬。

### 使用焗爐清潔劑

- PerfectClean 表面的頑固污漬可使用 Miele 焗爐清潔劑去除，僅限在冷卻表面上使用。

如果焗爐噴霧劑進入間隙和開口中，在隨後執行的烹調程序中會產生強烈的氣味。

請勿將焗爐清潔劑噴到爐腔頂部。  
請勿將焗爐清潔劑噴到爐腔內部和後壁的間隙和開口中。

- 請遵照包裝上的說明。

其他製造商的焗爐清潔劑只可用於冷卻焗爐中，並且使用時間不得長於 10 分鐘。

- 您也可以使用清潔海綿背面的百潔布去除污漬。
- 使用清水徹底擦除任何清潔劑殘留物。
- 用軟布擦乾所有表面。

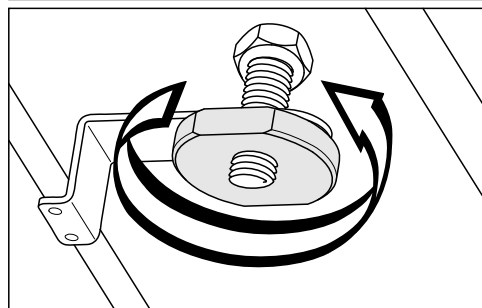
## 清潔及保養

### 調低頂部加熱/燒烤元件

如果爐腔頂部嚴重髒污，可調低頂部加熱/燒烤元件，以使清潔更加容易。定期使用濕布或洗碗海綿清潔爐腔頂部。

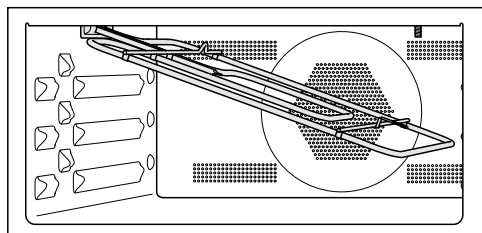
**!** 高溫表面會構成灼傷風險。  
使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。  
待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才能進行人手清潔。

爐腔底板可能被掉落的螺母刮擦。  
將布放在爐腔底板上進行保護。



- 解開螺母。

小心不要損壞頂部加熱/燒烤元件。  
切勿用力調低頂部加熱/燒烤元件。



- 小心地調低頂部加熱/燒烤元件。

爐腔頂部的襯墊可能會損壞。  
切勿使用洗碗海綿上的磨料清潔頂部襯墊。

爐腔頂部的 LED 可能會損壞。  
如有可能，切勿清潔 LED。

- 使用濕布或洗碗海綿清潔爐腔頂部。
- 清潔後，輕輕地將頂部加熱/燒烤元件調高至原處。
- 更換螺母並將其扭緊。

在日常操作中可能出現的許多失常和故障都可以很容易進行修正。無需致電維修服務，可節省時間和金錢。

以下指南可幫您找出故障的原因並進行修正。

| 問題                                                                                                | 原因和糾正                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 顯示屏黑屏。                                                                                            | <p>您已選擇 時間   顯示   關閉 設定。當焗爐關閉，顯示屏不亮起。</p> <p>■ 當開啟焗爐時，將顯示主選單。如果您希望時間持續顯示，請選擇 時間   顯示   啟動 設定。</p> <p>焗爐未連接電源。</p> <p>■ 檢查焗爐插頭是否正確插於插座上並開啟。</p> <p>■ 檢查斷路器是否跳閘。請聯絡合資格的電工或 Miele 客戶服務部門。</p> |
| 蜂鳴器不發出提示音。                                                                                        | <p>蜂鳴器已停用或者已被設定為較低的音量。</p> <p>■ 使用 設定   音量   蜂鳴音 開啟蜂鳴器或增加音量。</p>                                                                                                                           |
| 爐腔不加熱。                                                                                            | <p>示範模式已啟用。</p> <p>您可以選擇顯示屏上的選單選項和輕觸式按鈕，但是，焗爐不加熱。</p> <p>■ 選擇 設定   陳列室程序   示範程序   關閉 停用示範模式。</p>                                                                                           |
| 打開焗爐時，  輕觸式按鈕閃爍。 | <p>您尚未將焗爐連線至 WiFi 網絡。輕觸式按鈕閃爍，告訴您使用此輕觸式按鈕可以輕鬆將焗爐連線至網絡。多次打開和關閉焗爐後，感測器控制將停止閃爍，但網絡連線功能將保持啟用狀態。</p>                                                                                             |
| 您不能啟動烹調程序。                                                                                        | <p>機門在包含微波功能的烹調程序中仍處於開啟狀態。</p> <p>■ 檢查機門是否正確關閉。</p> <p>未對包含微波功能的烹調程序設定功率等級或烹調時間。</p> <p>■ 確保您已輸入微波功率等級和烹調時間。</p> <p>如果您使用包含微波功能的烹調程序，未輸入所有必需設置。</p> <p>■ 確保您已輸入微波功能等級、烹調時間和溫度。</p>         |

## 問題解決指南

| 問題                                                                                                                | 原因和糾正                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 輕觸式按鈕及移動感應器沒有反應。                                                                                                  | <p>您已選定顯示屏   QuickTouch   關閉設定。當焗爐關閉時，輕觸式按鈕及移動感應器沒有反應。</p> <p>■ 當焗爐啟動後，輕觸式按鈕及移動感應器就會有反應。您亦可以透過選擇顯示屏   QuickTouch   啟動設定，使輕觸式按鈕及移動感應器在焗爐關閉時亦能反應。</p> <p>移動感應器的設定已關閉。</p> <p>■ 選擇 設定   感應操控，變更改動感應器設定。</p> <p>移動感應器故障。</p> <p>■ 致電 Miele 客戶服務部。</p> <p>焗爐尚未連接電源。</p> <p>■ 檢查焗爐插頭是否正確插於插座上並開啟。</p> <p>■ 檢查保險絲是否跳閘。請聯繫合格的電工或 Miele 客戶服務部。</p> <p>如顯示屏沒有反應，即是控制鍵發生故障。</p> <p>■ 輕觸並緊按  開/關觸控式按鈕直至顯示屏關閉及焗爐重新啟動。</p> |
| 焗爐開啟時，系統鎖定  在顯示屏中顯示。             | <p> 系統鎖已啟用。</p> <p>■ 您可以停用烹調程序的系統鎖，觸碰  符號至少 6 秒即可。</p> <p>■ 如果您想要永久停用系統鎖，應選擇 安全   系統鎖定    關閉 設定。</p>                                                                                                                                       |
| 供電中斷 - 程序已取消 在顯示屏上出現。                                                                                             | <p>出現短暫停電。這會令到目前的烹調程序停止。</p> <p>■ 關閉焗爐，然後再開啟。</p> <p>■ 重新啟動烹調程序。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 顯示屏上出現 12:00。                                                                                                     | <p>電源中斷超過 150 小時。</p> <p>■ 重設日期和時間。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 已達最高使用量 在顯示屏上出現。                                                                                                  | <p>焗爐已運作不尋常的長時間。這會觸發安全關機功能。</p> <p>■ 按 OK 確認。</p> <p>焗爐已準備就緒。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 顯示屏上出現 故障 以及未在此處列出的故障代碼。                                                                                          | <p>出現您無法解決的故障。</p> <p>■ 致電 Miele 客戶服務部。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 如果在使用 微波  功能烹調期間機門開啟，焗爐停止發出噪音。 | <p>這不是故障。如果在使用 微波  功能烹調期間機門開啟，機門觸點開關將關閉微波爐並將冷卻風扇調至較低速度。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| 問題                                                                                                                       | 原因和糾正                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 烹調程序結束後可聽到噪音。                                                                                                            | 烹調程序後，冷卻風扇仍然開啟（參閱「設定－風扇持續運轉」）。                                                                 |
| 微波爐運行期間可聽到異常聲音。                                                                                                          | 在包含微波功能的烹調程序中使用金屬盤。<br>■ 檢查是否存在因使用金屬盤而產生的火花（參閱微波操作章節標明的廚具規定）。                                  |
|                                                                                                                          | 在使用微波功能的程序中，以錫紙遮蓋食物。<br>■ 如有必要，取下錫紙蓋。                                                          |
|                                                                                                                          | 在使用微波功能的程序中使用烤架。<br>■ 在使用微波功能的程序中使用玻璃盤。                                                        |
| 焗爐自動關閉。                                                                                                                  | 為了省電，如果在一段時間內未按按鈕或者在烹調程序結束後，焗爐會自動關閉。<br>■ 開啟焗爐。                                                |
| 雖按照烹調對照表提供的烹調時間，但不能正常製作蛋糕/餅乾。                                                                                            | 使用了與食譜提供的溫度相異的設定。<br>■ 選擇食譜所需的溫度。                                                              |
|                                                                                                                          | 材料分量與食譜提供的不一樣。<br>■ 檢查您有否更改食譜。添加更多液體或更多雞蛋會產生更濕潤的混合物，這需要更長的烹調時間。                                |
| 焦化不均勻。                                                                                                                   | 選擇了錯誤的溫度或層架層數。<br>■ 焦化一定會出現輕微的不均勻。如果焦化非常不均勻，檢查是否已選擇正確的溫度和層架層數。                                 |
|                                                                                                                          | 焗模的材料或顏色不適合所選的功能。淺色、光亮或薄壁的焗模較不適用。它們會反射焗爐的熱量，這意味著熱量不能有效地穿透食物，從而導致焦化不均勻或效果不佳。<br>■ 啞黑色焗模最適合用作烘焗。 |
| 當使用微波  功能時，食物沒有被充分加熱或者在設定的時間結束時沒有被煮熟。 | 檢查包含微波功能的程序是否中斷並且未重新啟動。<br>■ 重啟烹調程序，以確保食物被加熱或適當煮熟。                                             |
|                                                                                                                          | 使用微波功能烹調或翻熱時，設定的時間太短。<br>■ 檢查是否為微波功率等級選擇了正確的烹調時間。微波功率等級越低，烹調時間越長。                              |

## 問題解決指南

| 問題                    | 原因和糾正                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 使用微波功能翻熱或烹調後，食物冷卻得太快。 | <p>在微波爐中，食物首先從外面開始煮熟，食物內部依賴較慢的熱傳導。如果食物是在高微波功率等級下烹調的，那麼熱量可能沒有到達食物的中心，所以外面很熱，但中心很冷。於靜置時間中，熱能將傳導至食物中心。</p> <p>■ 當加熱具有不同密度的食物時，例如食譜烹調，以較低的微波功率等級開始並選擇較長的翻熱時間會比較好。</p>                      |
| 焗爐內部照明將在短時間內關閉。       | <p>您已選擇 照明燈   “持續” 15秒 設定。</p> <p>■ 如果您想要在整個烹調程序期間開啟焗爐內部照明，應選擇 照明燈   啟動 設定。</p>                                                                                                        |
| 焗爐內部照明已關閉或未開啟。        | <p>您已選擇 照明燈   關閉 設定。</p> <p>■ 按下  輕觸式按鈕，開啟焗爐內部照明 15 秒鐘。</p> <p>■ 如果需要，請選擇 照明燈   啟動 或 “持續” 15秒 設定。</p> |
|                       | <p>焗爐內部照明故障。</p> <p>■ 致電 Miele 客戶服務部。</p>                                                                                                                                              |

您可在 [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) 上查找可幫助您自行糾正故障以及有關 Miele 備件的資訊。

## 故障聯絡資訊

如果出現任何您無法自行解決的故障，請聯絡 Miele 經銷商或 Miele 客戶服務部。

您可以在網上預約 Miele 客戶服務部上門維修，網址：[www.miele.com/service](http://www.miele.com/service)。

Miele 客戶服務部的聯絡資訊載於本文檔的最後部分。

在與 Miele 客戶服務部聯絡時，請指明您的電器的型號識別字和序號 (Fabr./SN/Nr.)。資料可在資料牌上找到。

請注意，我們可能會出於培訓目的而監控和記錄通話。若上門維修的問題屬於可以根據本手冊解決的問題，則將收取服務費。

此資訊在資料牌上記載，當機門完全開啟時，在蒸爐的前框上可以看到。

## 保養

如欲瞭解您所在國家或地區的特定電器保養資訊，請聯絡 Miele。請參見本手冊結尾部分的聯絡詳情。

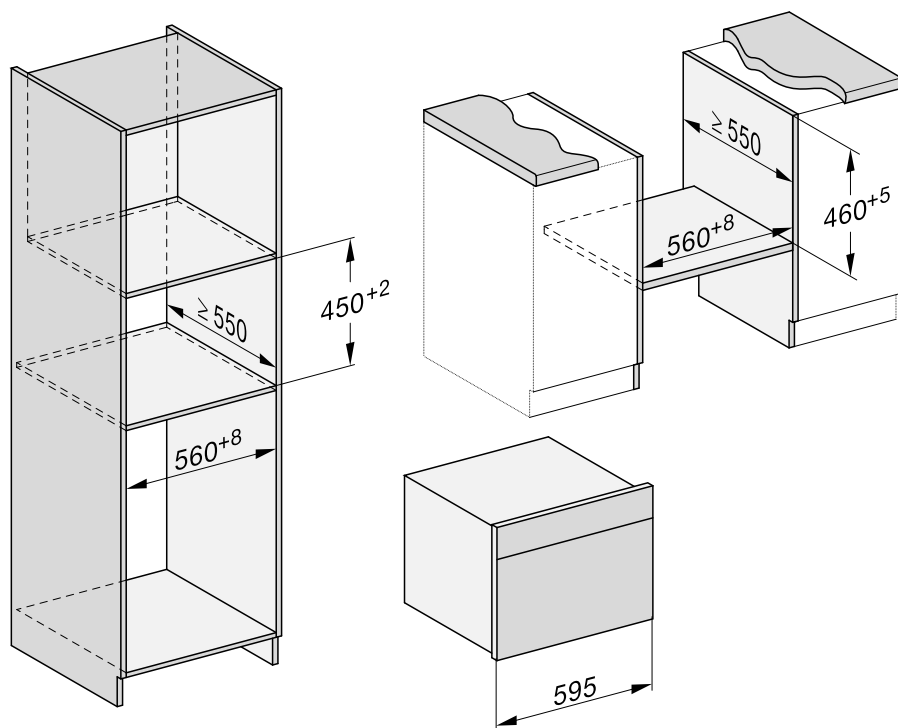
# 安裝

## 安裝尺寸

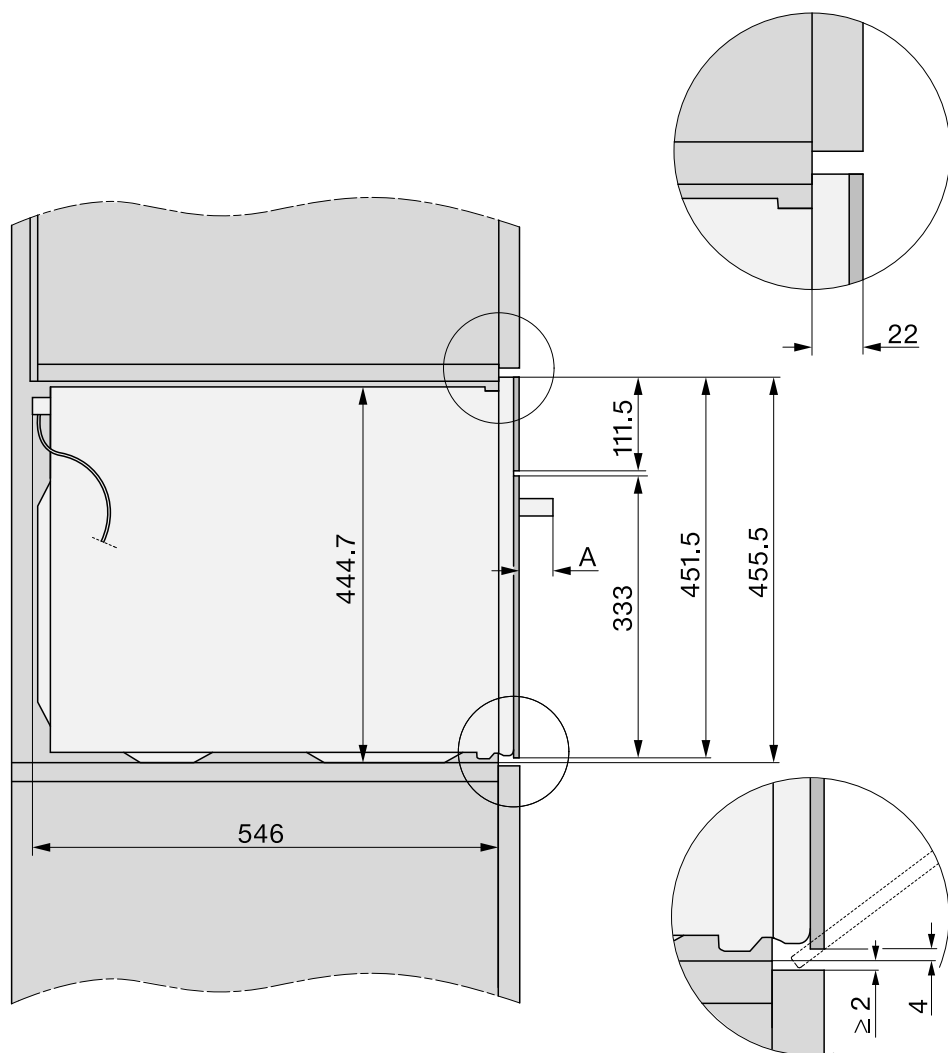
尺寸以毫米為單位。

在高櫥櫃或底櫃中安裝

如要將焗爐安裝在爐頭下方的枱面時，還請遵循爐頭的安裝說明以及爐頭所需的嵌入深度。



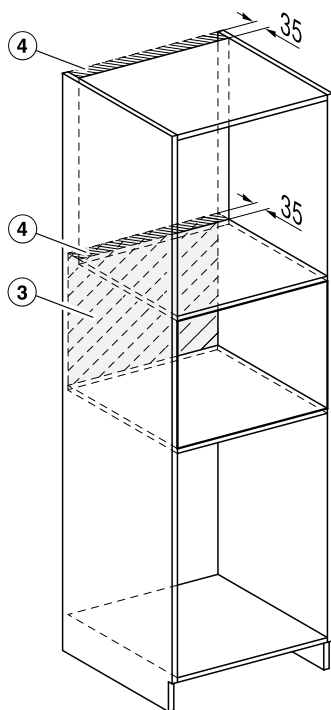
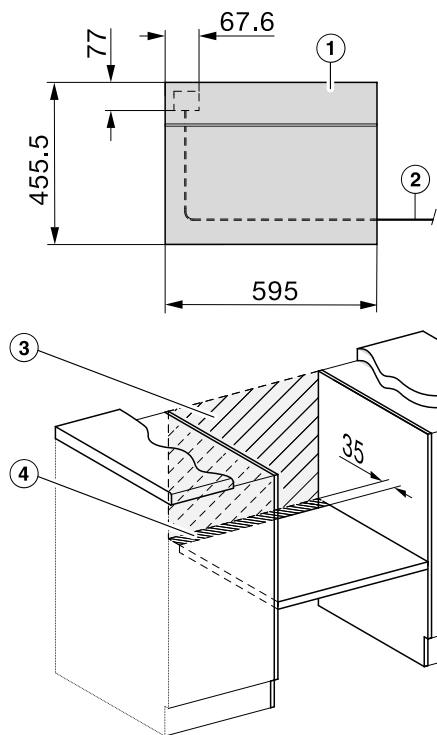
側視圖



A 47 mm

# 安裝

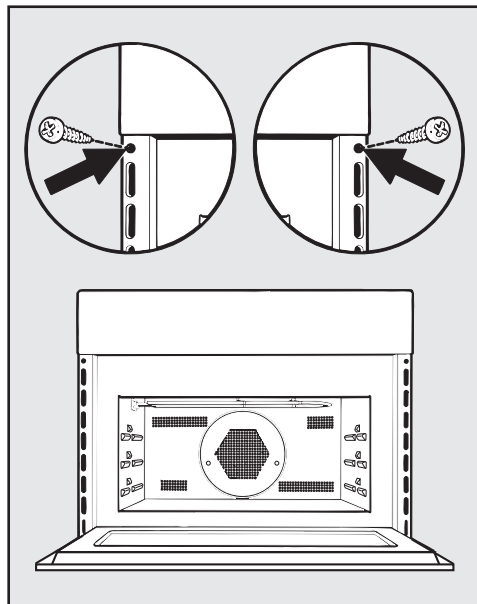
## 連接和通風



- ① 正視圖
- ② 電源線，長度 = 2000 mm
- ③ 此區域不允許有任何連接
- ④ 通風開口位置，最小 150 cm<sup>2</sup>

## 安裝焗爐

- 將焗爐的電線接到隔離器上。
- 將焗爐推入櫥櫃格中並將其對齊。



- 開啟機門並使用隨附的螺絲穿過焗爐飾邊孔洞將焗爐固定在櫥櫃格的側壁上。

## 電力連接

焗爐配有電源線和插頭，用於連接 50 Hz、230 V 交流電源。

保險絲額定值必須至少為 16 A。

電器只能連接到正確安裝的接地插座。

電氣安裝必須符合 VDE 0100 要求。

確保插頭和開關始終可觸及。

如果電器是硬連線的，或者安裝後無法觸及開關，則必須提供額外的斷開連接方式。

合適的斷開裝置包括具有最少 3 毫米的兩極接觸間隙的可觸及開關。這包括斷路器、保險絲和接觸器 (EN 60335)。

連接資料在爐腔前方的資料牌上記載。請確保連接資料與家用供電系統規格相符。

聯絡 Miele 時，請提供以下資訊：

- 型號標識符
- 序號
- 連接資料 ( 電源電壓/頻率/最大額定負載 )

如果電源線損壞，必須由 Miele 客戶服務部授權的服務技術人員安裝新的電源線。

本微烤一體機符合歐洲標準 EN 55011。其歸類為 2 組 B 級電器。

2 組電器使用電磁波形式的高頻能量在食物中產生熱量。

B 級為給適合家庭使用的電器。

可以在自主供電系統或與主電源不同步的供電系統 ( 如島嶼網絡、後備系統 ) 上臨時或永久運行。操作的先決條件是電源系統符合 EN 50160 或同等標準的規格。

在隔離運行或與主電源不同步的運行中，亦必須保持家用電氣裝置和該 Miele 產品中所提供的保護措施的功能和運行，或這些措施必須由裝置中的同等措施取代。例如，在當前版本的 VDE-AR-E 2510-2 中所述。

# 烹調對照表

## 麵糊

| 蛋糕/餅乾<br>(配件)                  |              | +<br>[°C] + [W]      |   | <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[分鐘] | CF |
|--------------------------------|--------------|----------------------|---|---------------------------|----------|----|
| 鬆餅                             |              | 150–160              | ✓ | 2                         | 35–45    | –  |
|                                |              | 160–170              | ✓ | 2                         | 35–45    | –  |
| 小蛋糕 (1 個玻璃盤) *                 |              | 150                  | – | 2                         | 25–35    | –  |
|                                |              | 170 <sup>2</sup>     | – | 2                         | 20–30    | –  |
| 小蛋糕 (2 個玻璃盤) *                 |              | 140                  | – | 2+3                       | 35–45    | –  |
| 馬德拉蛋糕 (麵包焗模, 30 厘米)            | <sup>1</sup> | 160–170 + 80         | ✓ | 1                         | 35–45    | –  |
|                                |              | 150–160              | – | 1                         | 60–70    | –  |
| 圓形蛋糕 (圓形焗模/圓環蛋糕焗模, Ø 26 厘米)    | <sup>1</sup> | 160–170 + 150        | ✓ | 1                         | 40–50    | –  |
| 大理石堅果蛋糕 (麵包焗模, 30 厘米)          |              | 150–160              | ✓ | 1                         | 65–75    | –  |
|                                |              | 150–160              | ✓ | 1                         | 65–75    | –  |
| 大理石堅果蛋糕 (圓形焗模/圓環蛋糕焗模, Ø 26 厘米) |              | 150–160              | ✓ | 1                         | 55–65    | –  |
|                                |              | 150–160              | ✓ | 1                         | 65–75    | –  |
| 鮮果蛋糕 (1 個玻璃盤)                  |              | 150–160              | ✓ | 2                         | 50–60    | –  |
|                                |              | 160–170              | – | 2                         | 55–65    | –  |
| 鮮果蛋糕 (脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米)         |              | 150–160              | ✓ | 1                         | 55–65    | –  |
|                                |              | 165–175 <sup>2</sup> | – | 1                         | 50–60    | –  |
| 果餡餅底 (果餡餅底焗模, Ø 28 厘米)         |              | 150–160              | ✓ | 1                         | 25–35    | –  |
|                                |              | 170–180 <sup>2</sup> | ✓ | 1                         | 15–25    | –  |

操作模式, 溫度, 微波功率, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> 層架層數, 烹調時間, CF Crisp function, 風扇加強, 一般加熱, 微波+ 風扇加強, ✓ 開, – 關

\* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

<sup>1</sup> 將焗模放在玻璃盤中間。

<sup>2</sup> 在放入食物之前預熱焗爐。

## 油酥脆餅

| 蛋糕/餅乾<br>(配件)                 |  | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[分鐘] | CF |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 餅乾 (1 個玻璃盤)                   |  | 140–150                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                     | –  |
|                               |  | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 10–20                                                                                     | –  |
| 水滴曲奇 (1 個玻璃盤) *               |  | 140                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                     | –  |
|                               |  | 160 <sup>1</sup>                                                                          | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                     | –  |
| 水滴曲奇 (2 個玻璃盤) *               |  | 140                                                                                       | –                                                                                 | 2+3                                                                                                         | 45–55 <sup>2</sup>                                                                        | –  |
| 果餡餅底 (果餡餅底焗模, Ø 28 厘米)        |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                     | –  |
|                               |  | 170–180 <sup>1</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–30                                                                                     | –  |
| 芝士蛋糕 (脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米)        |  | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 90–100                                                                                    | –  |
|                               |  | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90                                                                                     | –  |
| 蘋果批, 單層表皮 (脫底蛋糕焗模, Ø 20 厘米) * |  | 160                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 110–120                                                                                   | –  |
|                               |  | 180                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90                                                                                     | –  |
| 蘋果批, 雙層表皮 (脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米)   |  | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                     | –  |
|                               |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                     | –  |
| 亮面鮮果蛋糕 (脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米)      |  | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                     | –  |
|                               |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                     | –  |
| 酥皮鮮果蛋糕 (1 個玻璃盤)               |  | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 50–60                                                                                     | –  |
| 甜餅 (1 個玻璃盤)                   |  | 230–240 <sup>1</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                     | ✓  |

 操作模式,  溫度,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> 層架層數,  烹調時間, CF Crisp function,  風扇加強,  一般加熱,  加強烘焗, ✓ 開 – 關

\* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

<sup>1</sup> 在放入食物之前預熱焗爐。

<sup>2</sup> 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。

# 烹調對照表

## 發酵麵團

| 蛋糕/餅乾<br>(配件)          |  | +<br>[°C] + [W]      |   | <br>3<br>1 | <br>[分鐘] | CF |
|------------------------|--|----------------------|---|------------|----------|----|
| 圓環蛋糕 (圓環蛋糕焗模, Ø 24 厘米) |  | 140–150              | ✓ | 1          | 55–65    | –  |
|                        |  | 150–160              | ✓ | 1          | 60–70    | –  |
| 果子甜麵包 (1 個玻璃盤)         |  | 150–160              | ✓ | 1          | 60–70    | –  |
|                        |  | 160–170              | ✓ | 1          | 55–65    | –  |
| 脆皮蛋糕, 帶鮮果/無鮮果 (1 個玻璃盤) |  | 160–170              | ✓ | 2          | 40–50    | –  |
|                        |  | 170–180 + 150        | – | 2          | 30–40    | –  |
| 鮮果蛋糕 (1 個玻璃盤)          |  | 160–170              | ✓ | 2          | 40–50    | –  |
|                        |  | 170–180 + 150        | – | 2          | 25–35    | –  |
| 蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (1 個玻璃盤)    |  | 160–170 <sup>1</sup> | ✓ | 2          | 20–30    | –  |
| 白麵包 (自由形態) (1 個玻璃盤)    |  | 180–190              | – | 2          | 35–45    | –  |
| 白麵包 (麵包焗模, 30 厘米)      |  | 190–200              | ✓ | 1          | 50–60    | –  |
| 全麥麵包 (麵包焗模, 30 厘米)     |  | 180–190              | ✓ | 1          | 40–50    | –  |
| 發酵麵團 (碗)               |  | 30                   | – | 1          | 30       | –  |

操作模式, 溫度, Booster, 層架層數, 烹調時間, CF Crisp function, 風扇加強, 一般加熱, 微波+ 風扇加強, ✓ 開 – 關

<sup>1</sup> 在放入食物之前預熱焗爐。

## 夸克麵團

| 蛋糕/餅乾<br>(配件)       |  | +<br>[°C] + [W] |   | <br>3<br>1 | <br>[分鐘] | CF |
|---------------------|--|-----------------|---|------------|----------|----|
| 鮮果蛋糕 (1 個玻璃盤)       |  | 160–170         | ✓ | 2          | 40–50    | –  |
|                     |  | 170–180 + 150   | – | 2          | 25–35    | –  |
| 蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (1 個玻璃盤) |  | 160–170         | ✓ | 2          | 20–30    | –  |

操作模式, 溫度, Booster, 層架層數, 烹調時間, CF Crisp function, 風扇加強, 微波+ 風扇加強, ✓ 開 – 關

## 海綿蛋糕混合物

| 蛋糕/餅乾<br>(配件)                  |  | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[分鐘] | CF |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 海綿蛋糕底 (2 隻雞蛋, 脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) |  | 170–180 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–25                                                                                     | –  |
| 海綿蛋糕底 (4 隻雞蛋, 脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) |  | 170–180 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 25–35                                                                                     | –  |
| 打發海綿蛋糕 (脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) *     |  | 180–190 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                     | –  |
|                                |  | 150–180 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–45                                                                                     | –  |
| 瑞士卷海綿蛋糕 (1 個玻璃盤)               |  | 170–180 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 15–25                                                                                     | –  |

 操作模式,  溫度,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> 層架層數,  烹調時間, CF Crisp function,  一般加熱,  風扇加強,  開 – 關

\* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

<sup>1</sup> 一般而言, 如果提供了溫度範圍, 最好選擇較低的溫度, 並在最短烹調時間內檢查食物。

<sup>2</sup> 在放入食物之前預熱焗爐。

## 泡芙糕點、鬆餅、蛋白甜餅

| 蛋糕/餅乾<br>(配件)                        |    | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[分鐘] | CF |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 泡芙麵包 (1 個玻璃盤)                        |    | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                     | –  |
| 鬆餅 (1 個玻璃盤)                          |    | 170–180 <sup>1</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 15–25                                                                                     | –  |
| 馬卡龍 (1 個玻璃盤)                         |   | 120–130 <sup>1</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 28–38                                                                                     | –  |
| 蛋白甜餅/奶油蛋白甜餅 (1 個玻璃盤, 1 個 6 Ø 6 厘米盤子) |  | 80–100                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 120–150                                                                                   | –  |

 操作模式,  溫度,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> 層架層數,  烹調時間, CF Crisp function,  風扇加強,  一般加熱,  開 – 關

<sup>1</sup> 在放入食物之前預熱焗爐。

# 烹調對照表

## 鹹味菜

| 食物<br>( 配件 )                    |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[分鐘] | CF |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 鹹味餡餅 ( 1 個玻璃盤 )                 |               | 240–250 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 35–45                                                                                     | ✓  |
| 洋蔥撻 ( 1 個玻璃盤 )                  |               | 180–<br>190 + 150                                                                                                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                     | –  |
|                                 |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 30–40                                                                                     | –  |
| 薄餅，發酵麵團 ( 1 個玻璃盤 )              |               | 160–170 + 80                                                                                                                                                                        | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                     | –  |
|                                 |               | 180–190 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                     | ✓  |
| 薄餅，夸克麵團 ( 1 個玻璃盤 )              |               | 150–160                                                                                                                                                                             | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                     | –  |
|                                 |               | 190–200 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                     | ✓  |
| 烤麵包* ( 烘焗及烘烤網架 )                |  <sup>1</sup> | 3 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 2–4                                                                                       | –  |
| 烘焗食物/焗菜 ( 例如烤麵包 ) ( 玻璃盤上的烘烤網架 ) |  <sup>1</sup> | 3                                                                                                                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 5–9                                                                                       | –  |
| 焗烤蔬菜 ( 玻璃盤上的烘烤網架 )              |  <sup>1</sup> | 3 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 10–12 <sup>4</sup>                                                                        | –  |
|                                 |               | 210–220 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 8–10 <sup>4</sup>                                                                         | –  |

 操作模式， 溫度， Booster，<sup>3</sup><sub>1</sub> 層架層數， 烹調時間，CF Crisp function， 一般加熱， 微波+ 風扇加強， 加強烘焗， 風扇加強， 燒烤， 風扇燒烤，✓ 開 – 關

\* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

- <sup>1</sup> 選擇指定的燒烤等級。
- <sup>2</sup> 在放入食物之前預熱焗爐。
- <sup>3</sup> 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- <sup>4</sup> 烹調中途翻轉食物。

## 牛肉

| 食物<br>(配件)                      |               | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[分鐘] | <br>[°C] |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 燜牛肉，約 1 公斤 (連蓋焗爐盤)              |  <sup>2</sup> | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 120–130 <sup>6</sup>                                                                      | –                                                                                          |
| 牛柳，約 1 公斤 <sup>1</sup>          |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>4</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 30–70                                                                                     | 45–75                                                                                      |
| 菲力牛扒，(三分熟)，約 1 公斤 <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 65–75                                                                                     | 45–48                                                                                      |
| 菲力牛扒，(半熟)，約 1 公斤 <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 70–80                                                                                     | 54–57                                                                                      |
| 菲力牛扒，(全熟)，約 1 公斤 <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 110–120                                                                                   | 63–66                                                                                      |
| 西冷扒，約 1 公斤 <sup>1</sup>         |  <sup>2</sup> | 180–200 <sup>4</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 35–75                                                                                     | 45–75                                                                                      |
| 西冷扒，(三分熟)，約 1 公斤 <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                     | 45–48                                                                                      |
| 西冷扒，(半熟)，約 1 公斤 <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 75–85                                                                                     | 54–57                                                                                      |
| 西冷扒，(全熟)，約 1 公斤 <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 110–120                                                                                   | 63–66                                                                                      |
| 漢堡包 <sup>*</sup> ， <sup>1</sup> |  <sup>3</sup> | 3 <sup>5</sup>                                                                            | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 1: 17–22<br>2: 5–10 <sup>7</sup>                                                          | –                                                                                          |
| 肉餅 <sup>1</sup>                 |  <sup>3</sup> | 3 <sup>5</sup>                                                                            | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 1: 10–15<br>2: 5–10 <sup>7</sup>                                                          | –                                                                                          |

 操作模式， 溫度， Booster，<sup>3</sup><sub>1</sub> 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 風扇加強， 一般加熱， 特別應用 低溫烹調， 燒烤，✓ 開 – 關

\* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

<sup>1</sup> 使用烘烤網架和玻璃盤。

<sup>2</sup> 首先，在煮食爐上煎封肉類。

<sup>3</sup> 選擇指定的燒烤等級。

<sup>4</sup> 在放入食物之前預熱焗爐。

<sup>5</sup> 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。

<sup>6</sup> 在一開始蓋上蓋子烘烤。然後，在烹調 60 分鐘後取下蓋子，並添加約 .5 公升水。

<sup>7</sup> 當食物充分變色後，翻轉食物 (1：烤製表面 1，2：烤製表面 2)。

# 烹調對照表

## 牛仔肉

| 食物<br>(配件)                     |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[分鐘] | <br>[°C] |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 燜牛仔肉，約 1.5 公斤 (連蓋焗爐盤)          |  <sup>2</sup> | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 120–130 <sup>4</sup>                                                                      | —                                                                                           |
|                                |  <sup>2</sup> | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90 <sup>4</sup>                                                                        | —                                                                                           |
| 牛仔肉柳，約 1 公斤 (玻璃盤)              |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                | —                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–50                                                                                     | 45–75                                                                                       |
| 牛仔柳 (三分熟)，約 1 公斤 <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | —                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                     | 45–48                                                                                       |
| 牛仔柳 (半熟)，約 1 公斤 <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | —                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90                                                                                     | 54–57                                                                                       |
| 牛仔柳 (全熟)，約 1 公斤 <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | —                                                                                 | 1                                                                                                           | 85–95                                                                                     | 63–66                                                                                       |
| 牛仔脊肉 (三分熟)，約 1 公斤 <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | —                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90                                                                                     | 45–48                                                                                       |
| 牛仔脊肉 (半熟)，約 1 公斤 <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | —                                                                                 | 1                                                                                                           | 120–130                                                                                   | 54–57                                                                                       |
| 牛仔脊肉 (全熟)，約 1 公斤 <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | —                                                                                 | 1                                                                                                           | 140–150                                                                                   | 63–66                                                                                       |

 操作模式， 溫度， Booster，<sup>3</sup><sub>1</sub> 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 風扇加強， 一般加熱， 微波+ 風扇加強， 特別應用低溫烹調，✓ 開 – 關

<sup>1</sup> 使用烘烤網架和玻璃盤。

<sup>2</sup> 首先，在煮食爐上煎封肉類。

<sup>3</sup> 在放入食物之前預熱焗爐。

<sup>4</sup> 在一開始蓋上蓋子烘烤。然後，在烹調 60 分鐘後取下蓋子，並添加約 .5 公升水。

## 豬肉

| 食物<br>(配件)               |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup><br>[分鐘] | <br>[分鐘] | <br>[°C] |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 烤豬肘/豬頸肉，約 1 公斤 (連蓋焗爐盤)   |  <sup>1</sup> | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                                      | 80–90 <sup>5</sup>                                                                        | 80–90                                                                                       |
|                          |               | 170–180                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                      | 100–110 <sup>5</sup>                                                                      | 80–90                                                                                       |
| 脆皮豬肘，約 2 公斤 (焗爐盤)        |  <sup>1</sup> | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                                      | 70–80 <sup>6</sup>                                                                        | 80–90                                                                                       |
|                          |               | 170–180                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                      | 100–110 <sup>6</sup>                                                                      | 80–90                                                                                       |
| 豬里脊肉，約 350 克 (玻璃盤上的烘烤網架) |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                                      | 60–120                                                                                    | 60–75                                                                                       |
| 醃豬肘，約 1 公斤 (玻璃盤)         |               | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                      | 40–50                                                                                     | 63–68                                                                                       |
| 肉糜卷，約 1 公斤 (玻璃盤)         |               | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                      | 35–45 <sup>6</sup>                                                                        | 80–85                                                                                       |
|                          |               | 180–190                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                      | 60–70 <sup>6</sup>                                                                        | 80–85                                                                                       |
| 煙肉 (玻璃盤上的烘烤網架)           |  <sup>3</sup> | 3 <sup>4</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                      | 5–10                                                                                      | –                                                                                           |
| 香腸 (玻璃盤上的烘烤網架)           |  <sup>3</sup> | 3 <sup>4</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                      | 15–20 <sup>7</sup>                                                                        | –                                                                                           |

 操作模式， 溫度， Booster，<sup>3</sup> 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 微波 + 自動烘焗， 一般加熱， 特別應用 微波+ 風扇加強， 燒烤， 低溫烹調，✓ 開 – 關

- <sup>1</sup> 使用可用於微波爐的餐具。
- <sup>2</sup> 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- <sup>3</sup> 選擇指定的燒烤等級。
- <sup>4</sup> 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- <sup>5</sup> 在一開始蓋上蓋子烘烤。然後，在烹調 60 分鐘後取下蓋子，並添加約 .5 公升水。
- <sup>6</sup> 在烹調中途加入約 0.5 公升液體。
- <sup>7</sup> 烹調中途翻轉食物。

# 烹調對照表

## 羊肉，野味

| 食物<br>( 配件 )            |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[分鐘] | <br>[°C] |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 帶骨羊腿，約 1.5 公斤 ( 連蓋焗爐盤 ) |               | 170–180 + 80                                                                                                                                                                        | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 100–120 <sup>3</sup>                                                                      | 64–82                                                                                       |
|                         |               | 180–190                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 110–120 <sup>3</sup>                                                                      | 64–82                                                                                       |
| 去骨羊脊肉 ( 玻璃盤上的烘烤網架 )     |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–40                                                                                     | 53–80                                                                                       |
|                         |  <sup>1</sup> | 95–100                                                                                                                                                                              | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 35–90                                                                                     | 53–68                                                                                       |
| 去骨鹿脊肉 ( 焗爐盤 )           |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 45–75                                                                                     | 60–81                                                                                       |
| 去骨獐脊肉 ( 玻璃盤 )           |  <sup>1</sup> | 140–150 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–40                                                                                     | 60–81                                                                                       |
| 去骨野豬腿，約 1 公斤 ( 連蓋焗爐盤 )  |  <sup>1</sup> | 180–190                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 90–120 <sup>3</sup>                                                                       | 80–90                                                                                       |

 操作模式， 溫度， Booster，<sup>3</sup><sub>1</sub> 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 微波 + 自動烘焗， 一般加熱， 特別應用 低溫烹調， 自動烘焗，✓ 開 – 關

- <sup>1</sup> 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- <sup>2</sup> 在放入食物之前預熱焗爐。
- <sup>3</sup> 在一開始蓋上蓋子烘烤。然後，在烹調 60 分鐘後取下蓋子，並添加約 .5 公升水。

## 家禽，魚

| 食物<br>(配件)                      |  |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[分鐘] | <br>[°C] |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 家禽，.8–1.5 公斤 (玻璃盤上的<br>烘烤網架)    |  | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓ <sup>2</sup>                                                                    | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                     | 85–90                                                                                      |
|                                 |  | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                     | 85–90                                                                                      |
| 雞肉，約 1.2 公斤 (玻璃盤上的<br>烘烤網架)     |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                                                                                                                | – <sup>2</sup>                                                                    | 1                                                                                                           | 60–70 <sup>3</sup>                                                                        | 85–90                                                                                      |
|                                 |  | 200 + 150                                                                                                                                                                           | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 45–55 <sup>3</sup>                                                                        | 85–90                                                                                      |
| 家禽，約 2 公斤 (玻璃盤上的淺<br>身耐熱盤)      |  | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓ <sup>2</sup>                                                                    | 1                                                                                                           | 110–140                                                                                   | 85–90                                                                                      |
|                                 |  | 170–180 + 80                                                                                                                                                                        | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 100–120                                                                                   | 85–90                                                                                      |
| 家禽，約 4 公斤 (玻璃盤上的焗<br>爐盤)        |  | 160–170 + 80                                                                                                                                                                        | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 150–160 <sup>4</sup>                                                                      | 90–95                                                                                      |
|                                 |  | 180–190                                                                                                                                                                             | ✓ <sup>2</sup>                                                                    | 1                                                                                                           | 180–200 <sup>4</sup>                                                                      | 90–95                                                                                      |
| 魚，200–300 克 (例如鱒魚)<br>(玻璃盤)     |  | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–25                                                                                     | 75–80                                                                                      |
| 魚，1–1.5 公斤 (例如三文魚，<br>鱒魚) (玻璃盤) |  | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–30                                                                                     | 75–80                                                                                      |

 操作模式， 溫度， Booster，<sup>3</sup><sub>1</sub> 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 自動  
烘焗， 微波+ 自動烘焗， 風扇燒烤， 微波+ 風扇燒烤， 微波+ 風扇加強， 一般加熱，✓ 開 – 關

\* 設定也適用於按照 EN 60705 進行測試。

<sup>1</sup> 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。

<sup>2</sup> 開啟Crisp function。

<sup>3</sup> 燒烤中途翻轉食物。

<sup>4</sup> 30 分鐘後加入約 0.5 升水。

## 測試機構注意事項

### 根據 EN 60350-1 測試食物

| 測試食物 ( 配件 )                                                     |               |  [°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  [分鐘] | CF |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 小蛋糕 ( 1 個玻璃盤 <sup>1</sup> )                                     |               | 150                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                  | —  |
|                                                                 |               | 170 <sup>5</sup>                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                  | —  |
| 小蛋糕 ( 2 個玻璃盤 <sup>1</sup> )                                     |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 2+3                                                                                                         | 35–45                                                                                  | —  |
| 水滴曲奇 ( 1 個玻璃盤 <sup>1</sup> )                                    |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                  | —  |
|                                                                 |               | 160 <sup>5</sup>                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                  | —  |
| 水滴曲奇 ( 2 個玻璃盤 <sup>1</sup> )                                    |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 2+3                                                                                                         | 45–55 <sup>7</sup>                                                                     | —  |
| 蘋果批 ( 烘焗及烘烤網架 <sup>1</sup> , 脫底蛋糕焗模 <sup>2</sup> , Ø 20 厘米 )    |               | 160                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                                           | 110–120                                                                                | —  |
|                                                                 |               | 180                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90                                                                                  | —  |
| 打發海綿蛋糕 ( 烘焗及烘烤網架 <sup>1</sup> , 脫底蛋糕焗模 <sup>2</sup> , Ø 26 厘米 ) |               | 180–190 <sup>5</sup>                                                                   | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                  | —  |
|                                                                 |  <sup>3</sup> | 150–180 <sup>5</sup>                                                                   | —                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–45                                                                                  | —  |
| 烤麵包 ( 烘焗及烘烤網架 <sup>1</sup> )                                    |  <sup>4</sup> | 3 <sup>6</sup>                                                                         | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 2–4                                                                                    | —  |
| 漢堡包 ( 玻璃盤 <sup>1</sup> 上的烘烤網架 <sup>1</sup> )                    |  <sup>4</sup> | 3 <sup>6</sup>                                                                         | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 1: 17–22<br>2: 5–10 <sup>8</sup>                                                       | —  |

 操作模式,  溫度,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> 層架層數,  烹調時間, CF Crisp function,  風扇加強,  一般加熱,  燒烤, ✓ 開 – 關

- <sup>1</sup> 僅使用 Miele 原裝配件。
- <sup>2</sup> 使用深色啞光脫底蛋糕焗模。  
將脫底蛋糕焗模放在烘焗及烘烤網架中央。
- <sup>3</sup> 一般而言, 如果提供了溫度範圍, 最好選擇較低的溫度, 並在最短烹調時間內檢查食物。
- <sup>4</sup> 選擇指定的燒烤等級。
- <sup>5</sup> 在放入食物之前預熱焗爐。
- <sup>6</sup> 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- <sup>7</sup> 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。
- <sup>8</sup> 當食物充分變色後, 翻轉食物 ( 1: 烤製表面 1, 2: 烤製表面 2 )。

## 按照 EN 60705 測試食物（微波操作模式）

| 測試食物             |  | <br>[W] | <br>[分鐘] |  <sup>2</sup><br>[分鐘] | 注意 <sup>3</sup>                      |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 奶黃，1000 克        |  | 600<br>+<br>450                                                                          | 6<br>+<br>15–18                                                                           | 120                                                                                                    | 餐具見標準，上邊緣尺寸為 250 mm x 250 mm，不加蓋烹調   |
| 馬德拉蛋糕，475 克      |  | 450                                                                                      | 8–11                                                                                      | 5                                                                                                      | 餐具見標準，上邊緣外徑為 220 mm，不加蓋烹調            |
| 免治肉，900 克        |  | 600<br>+<br>450                                                                          | 8<br>+<br>12                                                                              | 5                                                                                                      | 餐具見標準，上邊緣尺寸為 250 mm x 124 mm，不加蓋烹調   |
| 薯仔忌廉烤焗製品，1100 克  |  | 300<br>+<br>170 °C                                                                       | 25–35                                                                                     | 5                                                                                                      | 餐具見標準，上邊緣外徑為 220 mm，不加蓋烹調            |
| 雞肉，1200 克        |  | 150<br>+<br>200 °C                                                                       | 45–55 <sup>1</sup>                                                                        | 2                                                                                                      | 將雞放在烤烘網架上，開始時雞胸面朝下，烤烘網架放在玻璃盤上一起滑入爐腔。 |
| 解凍肉類，（免治肉），500 克 |  | 肉類 \ 500 克                                                                               | 16–18 <sup>1</sup>                                                                        | 10                                                                                                     | 餐具見標準，不加蓋進行解凍                        |
|                  |  | 150                                                                                      | 16–19 <sup>1</sup>                                                                        | 10                                                                                                     | 餐具見標準，不加蓋進行解凍                        |
| 覆盆子，250 克        |  | 水果 \ 250 克                                                                               | 約 8                                                                                       | 3                                                                                                      | 餐具見標準，不加蓋進行解凍                        |
|                  |  | 150                                                                                      | 6–8                                                                                       | 3                                                                                                      | 餐具見標準，不加蓋進行解凍                        |

 操作模式， 微波功率等級， 解凍或烹調時間， 靜置時間， 微波， 微波+風扇加強， 微波+風扇燒烤， 特別應用 解凍

- <sup>1</sup> 烹調/解凍中途翻轉食物。
- <sup>2</sup> 讓食物在室溫下按照列出的靜置時間靜置，使熱量均勻分佈在整個食物中。
- <sup>3</sup> 將玻璃盤滑入爐腔的第 1 個層架上並在中間放好餐具。

### 通信模組的版權與授權

Miele 使用開放源碼許可條款未涵蓋的專有或第三方軟件，作操作和控制通訊模組用途。這些軟件/軟件組件受版權所保護。必須尊重 Miele 和第三方擁有的版權。

此外，此通訊模組含有基於開源授權條款發佈的軟件組件。電器中包含的開源組件以及相應的版權聲明、當時有效的許可條款副本，以及更多資訊，都可以使用 Web 瀏覽器透過 IP 在本地存取 (<http://<IP address>/Licenses>)。在此處顯示的開源許可證的責任和保證安排僅適用於相應的權利持有人。

### 版權與授權

Miele 使用自己的第三方軟件，該軟件用於操作和控制電器，不受任何「開源授權條款」約束。本軟件/這些軟件組件受版權所保護。需尊重 Miele 和第三方的版權權利。

此外，此電器含有基於開源授權條款發佈的軟件組件。請參閱含有開源組件的電器的 [設定 | 法律資訊 | 開源授權條款](#)，以及相應的版權聲明、當時有效的授權條款副本以及任何其他資訊。當中所述的開源授權條款及細則的責任以及保證條款，僅適用於各自的權利擁有者。

而且，該電器含有版權擁有者根據 GNU 通用公共授權條款第 2 版或 GNU 較寬鬆公共授權條款第 2.1 版許可的軟件組件。自購買或電器交貨之日起至少 3 年的時間內，Miele 可為您或第三方提供電器中含有的開源組件源碼的機器可讀副本，並根據 GNU 通用公共授權條款第 2 版，或 GNU 較寬鬆公共授權條款第 2.1 版，在數據載體（CD-ROM，DVD 或 USB 記憶體）上的條款處理。請透過電郵（[info@miele.com](mailto:info@miele.com)）或以下郵寄地址與我們聯絡，並說明產品名稱、序號和購買日期，以取得此源碼。

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

請注意根據 GNU 通用公共授權條款第 2 版和 GNU 較寬鬆公共授權條款第 2.1 版的條款，權利擁有者的有限保證：

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*



**Hong Kong, China**  
**Miele (Hong Kong) Ltd.**

41/F - 4101, Manhattan Place  
23 Wang Tai Road  
Kowloon Bay  
Hong Kong  
Tel: (852) 2610 1025  
Fax: (852) 3579 1404  
E-mail: customerservices@miele.com.hk  
Website: www.miele.hk

**Miele Experience Centre**

UG/F & 1/F, Henry House  
42 Yun Ping Road  
Causeway Bay  
Hong Kong  
Tel: (852) 2890 1018  
Fax: (852) 3579 1401  
E-mail: ExperienceCentre@miele.com.hk

**International Head Office**

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Germany

**Hong Kong, China**  
**Miele (Hong Kong) Ltd.**

香港九龍灣宏泰道23號  
Manhattan Place 41樓4101室  
電話: (852) 2610 1025  
傳真: (852) 3579 1404  
電郵地址: customerservices@miele.com.hk  
網址: www.miele.hk

**Miele陳列室**

香港銅鑼灣恩平道42號亨利中心UG及一樓  
電話: (852) 2890 1018  
傳真: (852) 3579 1401  
電郵地址: ExperienceCentre@miele.com.hk

H 7840 BM

zh-HK

M.-Nr. 11 196 622 / 01