

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.....	5
可持續性和環保.....	12
機身一覽.....	13
控制.....	14
開/關輕觸式按鈕.....	15
顯示屏.....	15
輕觸式按鈕.....	15
標誌.....	17
使用本電器.....	18
選擇選單選項.....	18
更改列表內的設定.....	18
使用分項欄變更設定.....	18
選擇功能或運作模式.....	18
輸入數字.....	18
啟動 MobileStart	18
特點.....	19
資料牌.....	19
供貨內容.....	19
附帶和可訂購配件.....	19
安全裝置.....	21
經過 PerfectClean 處理的表面	21
在首次使用之前.....	22
Miele@home	22
基本設定.....	22
首次加熱焗爐.....	23
設定.....	24
設定概要.....	24
開啟「設定」選單.....	26
語言 ▾.....	26
時間.....	26
照明.....	26
顯示屏.....	26
音量.....	27
單位.....	27
快速微波.....	27
爆谷.....	27
Booster	27
建議溫度.....	28
建議設定.....	28
冷卻風扇持續運行.....	28
安全.....	28
Miele@home	29
進行掃描和連接.....	29
遠程更新.....	29

遙遠控制.....	30
啟動 MobileStart.....	30
軟件版本.....	30
陳列室程序.....	30
原廠設定.....	30
主選單及子選單.....	31
微波操作.....	32
運作原理.....	32
選擇餐具.....	32
適合的容器.....	32
不適合的容器.....	34
測試餐具.....	34
保溫蓋.....	35
操作.....	36
基本操作.....	36
更改烹調程序數值及設定.....	36
更改溫度.....	36
更改微波功率等級.....	36
設定烹調時間.....	37
更改設定的烹調時間.....	37
刪除預設烹調時間.....	37
中斷微波功能中的烹調程序.....	38
取消烹調程序.....	38
預熱爐腔.....	38
Booster.....	38
快速微波及爆谷.....	38
翻熱.....	39
烹調.....	40
分鐘提示.....	40
須知.....	42
烘焗.....	42
烘焗貼士.....	42
烹調對照表注意事項.....	42
功能注意事項.....	42
烘烤.....	43
烘烤貼士.....	43
烹調對照表注意事項.....	43
功能注意事項.....	43
燒烤.....	44
燒烤貼士.....	44
烹調對照表注意事項.....	44
功能注意事項.....	45
解凍.....	45
烘乾.....	46
加熱餐具.....	47

內容

冷凍食物/預製食物	47
自動程序	47
類別	47
使用自動程序	47
便利提示	47
烹調對照表	48
麵糊	50
油酥脆餅	51
發酵麵團	52
夸克麵團	52
海綿蛋糕混合物	53
泡芙糕點、鬆餅、蛋白甜餅	53
鹹味菜	54
牛肉	55
牛仔肉	56
豬肉	57
羊肉，野味	58
家禽，魚	59
清潔及保養	60
不合適的清潔劑	60
去除一般污漬	61
去除頑固污漬	61
調低燒烤元件	61
排除故障	63
屏幕中的資訊	63
意外的行為	64
結果不理想	65
噪音	66
服務	67
故障聯絡資訊	67
保養	67
安裝	68
安裝尺寸	68
在高櫥櫃或底櫃中安裝	68
側視圖	69
連接和通風	70
安裝焗爐	71
電力連接	71
測試機構注意事項	72
根據 EN 60350-1 測試食物	72
按照 EN 60705 測試食物（微波操作模式  ）	73
技術資料	74
通信模組的版權與授權	74

- 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。

警告和安全說明

▶ 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。

▶ 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。

▶ 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。

▶ 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。

► 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。

► 如果焗爐不附帶電源線，則須由 Miele 授權的技術人員安裝專用電線。

► 如果電源線損壞，則須由 Miele 授權的技術人員使用專用電線進行更換。

► 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。

警告和安全說明

▶ 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、香草或者烘脆麵包或麵包卷。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  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。

▶ 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。

若要檢查食物溫度，請首先中斷烹調程序。只能使用食品專用的溫度計來測量食物的溫度。

▶ 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。

警告和安全說明

► 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。請勿使用帶有銑削邊緣的碗，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  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。

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。

可持續性和環保

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。

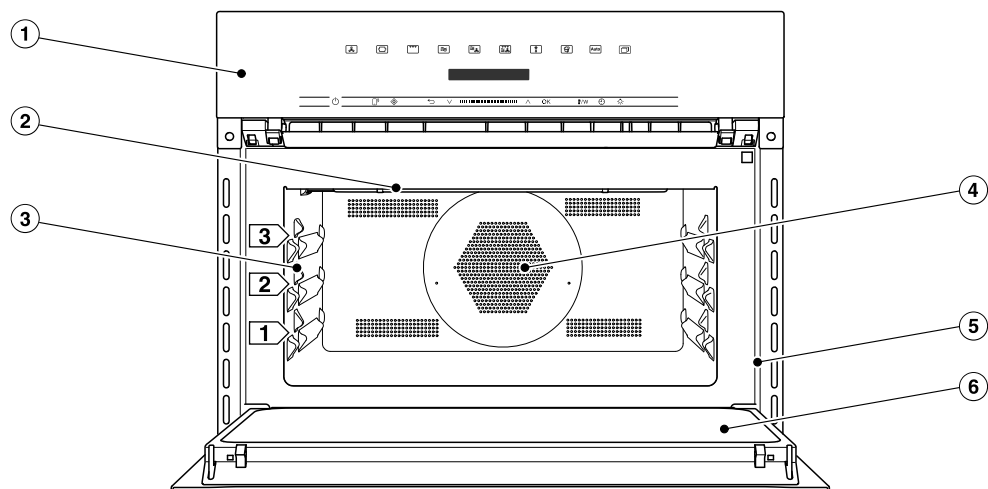
棄置您的舊電器

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。



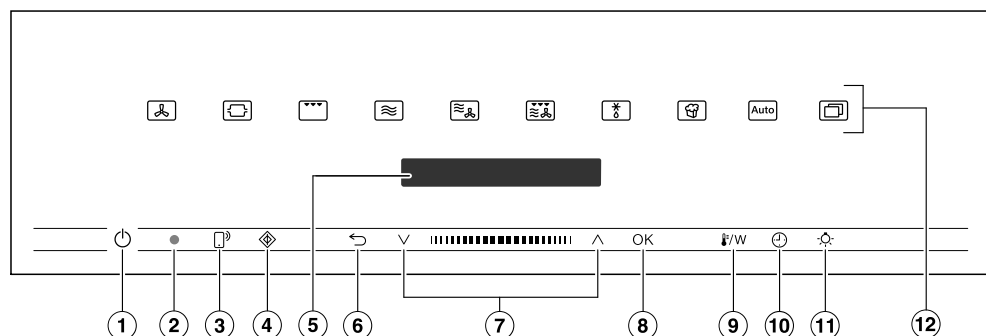
請在您當地的社區垃圾收集/回收中心處理電器和電子裝置，或聯絡您的經銷商或 Miele 尋求建議。您還需負責（依照法律，但取決於地區的規定）刪除可能儲存在被棄置電器上的任何個人資料。請確保您的舊電器在棄置前的存放期間不會對兒童造成危險。

焗爐



- ① 按鈕
- ② 燒烤元件
- ③ 用於玻璃盤和烤架的 3 個層架
- ④ 風扇進氣口，後面有環形加熱元件
- ⑤ 前框連資料牌
- ⑥ 機門

控制



- 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 顯示屏
顯示時間及操作相關資訊
- ⑥ 輕觸式按鈕
於烹調功能中重返上一步以改變選單
選項
- ⑦ 包含箭頭 及 的導航範圍
滾動選擇表單及更改數值
- ⑧ OK 輕觸式按鈕
選擇功能及儲存設定
- ⑨ 輕觸式按鈕
用於更改溫度或功率級別
- ⑩ 輕觸式按鈕
設定計時器，烹調時間或烹調起始及
結束時間
- ⑪ 輕觸式按鈕
用於開啟和關閉焗爐內部照明
- ⑫ 輕觸式按鈕
選擇功能、自動程序及設定

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。

顯示屏

顯示屏用於顯示時間或功能、溫度、烹調時間、自動程序及設定的相關資訊。

用 ⏻ 開/關輕觸式按鈕啟動焗爐後，選取功能 將會在主選單中出現。

輕觸式按鈕

輕觸式按鈕可對輕觸作出反應。每次觸碰輕觸式按鈕將響起按鍵確認音。您可以使用 **更多選項**  | **設定** | **音量** | **按鍵音** 關閉此按鍵音。

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

位於顯示屏上方的輕觸式按鈕

如若了解更多有關功能及操作模式的資訊，可參閱「主要及其他選單」、「設定」、「自動程序」及「更多應用」。

控制

位於顯示屏下方的輕觸式按鈕

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 設定並輕觸此按鈕。然後，輕觸式按鈕將會亮起，MobileStart 功能將可使用。 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。 此功能只能在沒有使用其他烹調過程時使用。
	根據您所在的選單，此感應控制鍵將返回上一步或返回主選單。 如果烹調程序同時進行，請使用此感應控制鍵取消程序。
	在導航區域中，使用箭咀按鈕或按鈕之間的空間在選擇列表中向上或向下捲動。顯示屏會顯示您希望選定的選單選項。 使用箭咀按鈕或按鈕之間的空間更改數值和設定。
OK	當達到可確認的數值、訊息或設定後，OK 輕觸式按鈕將亮起橙色。 透過選擇此輕觸式按鈕，您可以存取分鐘提示器等功能，儲存數值或設定的更改，或確認說明。 您可以使用 OK 輕觸式按鈕開始、中斷和繼續包含微波功能的烹調程序。

輕觸式按鈕	功能
 /W	在加熱階段和烹調期間，您可以使用此輕觸式按鈕更改溫度或微波功率等級。 您可以為不包含微波功能的烹調程序更改溫度。 您可以為包含微波功能的烹調程序更改微波功率等級。
	如任何烹調程序未運行時，您可透過使用輕觸式按鈕隨時設定計時器（例如於水煮蛋時）。 您亦可於烹調程序進行中，設定計時器、烹調時間及烹調程序起始或結束時間。
	點選此輕觸式按鈕以開啟及關閉蒸爐內部燈。 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。

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 OK 輕觸式按鈕可確認該資訊。
	定時器
	剔號表示選項正被選取。
	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。
	系統鎖可以防止焗爐被錯誤啟動。

使用本電器

使用導航區域中的 $\wedge$ 及 $\vee$ 箭頭按鈕或中間的 $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$ 區域，以使用焗爐。

一旦達致可實行的數值、訊息或設定，OK 輕觸式按鈕將亮起為橙色。

選擇選單選項

- 輕觸 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭頭按鈕，或在 $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$ 區域左右滑動，直至出現所需的選單選項。

提示: 按住箭頭按鈕後，列表將自動滑動，直至您放開箭頭按鈕。

- 輕觸 OK 確認選項。

更改列表內的設定

目前的設定旁會出現 $\checkmark$ 記號。

- 輕觸 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭頭按鈕，或在 $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$ 區域左右滑動，直至出現所需的數值或設定。
- 輕觸 OK 確認。

設定現已保存。並將返回上一個選單。

使用分項欄變更設定

某些設定將以細分為七個分項的欄位 $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$ 標示。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：音量）。

- 輕觸箭頭鍵 $\wedge$ 或 $\vee$ 、或向左或加右滑動區域 $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$ 直至選取的選單選項亮起。
- 使用 OK 確認您的選擇。

設定已儲存。您將回到上一頁選單。

選擇功能或運作模式

功能及操作模式（如更多選項  的輕觸式按鈕位於顯示屏上方。（參閱「控制」及「設定」）

- 觸碰輕觸式按鈕點選您需要的功能。

面板上的輕觸式按鈕將亮起橙色。

- 在功能和操作模式下：設定溫度等數值。
- 在更多選項  下：滑動瀏覽列表，直至出現所需選單選項。
- 按 OK 確認。

更改功能

在烹調程序過程中可以更改至另一功能。

之前所選功能的感應控制鍵亮起為橙色。

- 輕觸新功能或操作模式的感應控制鍵。

顯示屏會顯示新功能和其相應的建議數值。

新功能的感應控制鍵亮起為橙色。

在更多選項  下，滑動瀏覽列表，直至出現所需選單選項。

輸入數字

可供變更的數值會亮起。

- 輕觸箭頭鍵 $\wedge$ 或 $\vee$ ，或向左或右滑動區域 $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$ 直至選取的選單選項亮起。

提示: 按住箭頭鍵後，清單將自動滑動，直至您放開箭頭按鈕。

- 使用 OK 確認。

變更後的數字現已儲存。您將回到上一頁選單。

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。

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
- 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

此焗爐配有玻璃盤和烤架。

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



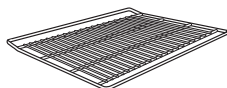
玻璃盤適用於所有烹調功能。

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。

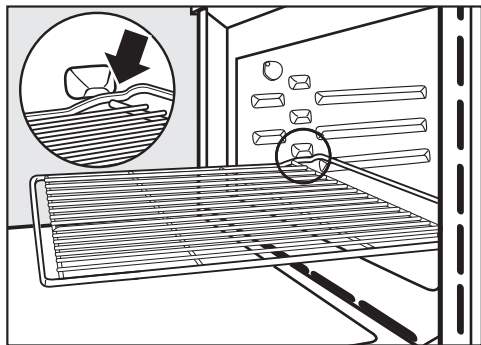
使用烤架

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。

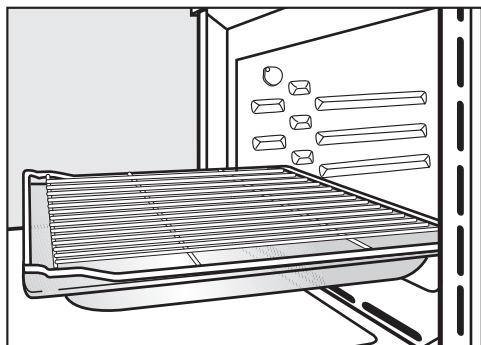
如果您以錯誤的方式插入烤架，則防傾側安全機制無法得到保證。

在將烤架推回原位時，應確保安全槽位於焗爐後部。

特點



- 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 [M]、微波+自動烤烘 [M+T]、微波+風扇加強 [M+F]、微波+燒烤 [M+B] 或 微波+風扇燒烤 [M+FB] 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 HBL 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。

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。

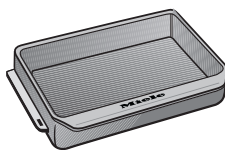
單獨提供適用的蓋子。訂購時，請提供型號。

深度：22 cm

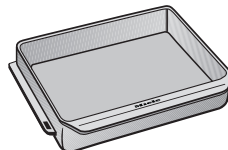
深度：35 cm*

HUB 62-22

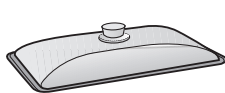
HUB 62-35



HBD 60-22



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。

- 圓形多孔烘焗和 AirFry 焗模
- 圓形烘焗盤

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

在首次使用之前

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。

Miele 應用程式

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



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

顯示屏會顯示設置“Miele@home”。

- 如欲立即設定 Miele@home，輕觸 OK 確認。
- 如欲在稍後日期進行設定，選擇跳過並輕觸 OK 確認。
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，請選擇預期連接方式。

然後，您將透過顯示屏和 Miele 應用程式獲取說明。

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。

顯示屏將顯示 選取功能。

- 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 ... 地區
時間	顯示 開啟 關閉* 夜間模式 時鐘制式 12小時 24 小時* 設定
照明	開啟 “持續” 15秒* 關閉
顯示屏	亮度  QuickTouch 開啟 關閉*
音量	蜂鳴音 旋律*  單音  按鍵音  旋律 開啟* 關閉
單位	重量 g* lb/oz lb 溫度 °C* °F
快速微波	火力等級 烹調時間
爆谷	烹調時間
Booster	開啟* 關閉
建議溫度	
建議設定	

* 原廠設定

選單選項	可選設定
冷卻風扇持續運行	溫度控制* 限時
安全	感應鎖 開啟 關閉* 系統鎖定  開啟 關閉*
Miele@home	啟動 關閉 連接狀態 重新設定 重設 設定
遙遠控制	開啟* 關閉
遠程更新	開啟* 關閉
軟件版本	
陳列室程序	示範模式 開啟 關閉*
原廠設定	本機設定 建議設定 建議溫度

* 原廠設定

設定

開啟「設定」選單

您可於 **更多選項**  | **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。

■ 選擇 **更多選項** .

■ 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  輕觸式按鈕。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：

- **開啟**
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** | **開啟** 設定，所有輕觸式按鈕將會及時隨輕觸反應。
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。

時鐘制式

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

設定

設定小時及分鐘。

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。

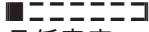
照明

- **開啟**
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。請觸碰  輕觸式按鈕並維持 15 秒以再次開啟蒸爐內部燈。

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

QuickTouch

按需要選擇輕觸式按鈕於焗爐關閉時的反應方式：

- 開啟

如您已選擇 **時間 | 顯示 | 開啟** 或 **夜間模式** 設定，輕觸式按鈕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。

旋律

於程序結束時，一段音樂會間斷式響起。

音樂音量以七段式欄位顯示。

- ■■■■■■■■

最高音量

- □□□□□□□

音樂已關閉

單音

於程序結束時，響音會持續響起一般時間。

持續的響音音調由分段欄位表示。

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

最高音調

- □□□□□□□□□□□□□□□□

最低音調

按鍵音

每次觸碰輕觸式按鈕時發出的響音音量將以七段式欄位顯示。

- ■■■■■■■■

最高音量

- □□□□□□□

響音已關閉。

旋律

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 (g)、磅/安士 (lb/oz) 或磅 (lb) 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。

- 火力等級

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。

- 烹調時間

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 功能用於快速預熱爐腔。

設定

- 開啟

Booster 功能會在烹調程序的加熱階段中自動開啟。燒烤元件、環形加熱元件和熱風扇同時預熱爐腔，使其達到設定的溫度。

- 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。

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，屏幕上會一同顯示操作模式清單及其建議溫度。

■ 選擇相應操作模式。

■ 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+自動烤烘 、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。

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。

安全

感應鎖

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。

- 開啟

感應鎖已啟動。觸碰 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒，以暫時關閉系統鎖。

- 關閉

感應鎖已停用。所有輕觸式按鈕正常運作。

系統鎖定

系統鎖可以防止焗爐被錯誤啟動。

系統鎖啟用時，仍可使用分鐘提示器及 MobileStart 功能。

在電源中斷並回復後，系統鎖會保持啟用狀態。

- 開啟
系統鎖已啟用。使用焗爐前先按住 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒。
- 關閉
系統鎖已停用。您可以正常使用焗爐。

Miele@home

焗爐支援 Miele@home。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 APP 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 保持設定，WiFi 功能已關閉。
- 連接狀態
此設定只會於 Miele@home 啟動時顯示。顯示屏顯示資訊，如 WiFi 收訊狀況、網絡名稱及 IP 地址。
- 重新設定
此設定只會於已建立 WiFi 網絡時顯示。重新設定網絡設定並立即設定新的網絡連接。
- 重設
此設定只會於已建立 WiFi 網絡時顯示。WiFi 功能已停用，WiFi 網絡連接會重設至原廠設定。您必須設定一個新的 WiFi 網絡連接才能使用 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 網絡連接時顯示。您必須設定一個新的 WiFi 網絡連接才能使用 Miele@home。

進行掃描和連接

在尚未設定 Miele@home 時已進行初始運行。

■ 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。



遠程更新

遠程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。

設定

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。

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（開啟），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。

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。

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。

示範模式

如果示範模式啟動，開啟焗爐時會顯示示範模式啟動。本機不會加熱。

- 開啟
輕觸 OK 輕觸式按鈕至少 4 秒，以啟用示範模式。
- 關閉
輕觸 OK 輕觸式按鈕至少 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。
- 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。

操作時數

選擇 更多選項  | 操作時數 可查詢焗爐的總運行小時數。

主選單及子選單

選單	建議數值	範圍
蒸爐功能		
風扇加強 	160 °C	30–250 °C
自動烘焗 	160 °C	100–230 °C
燒烤 	3	1–3
微波 	1000 W	80–1000 W
微波+風扇加強 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
微波+風扇燒烤 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
解凍 	25 °C	25–50 °C
爆谷 	850 W	–
自動程序 		
更多選項 		
節能-風扇加熱	190 °C	100–230 °C
風扇燒烤	200 °C	100–220 °C
微波+燒烤	300 W 3	80–300 W 1–3
微波+自動烤烘	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
設定 		
操作時數		

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+自動烤烘 、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+自動烤烘 、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+自動烤烘 、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。

微波操作

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。

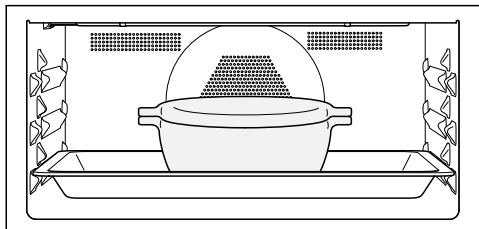
切勿使用以下容器和物料：

- 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
- 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。

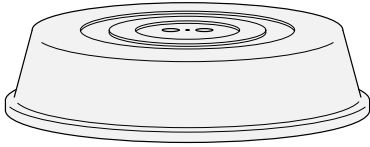
此測試不能用於檢查帶有空心旋鈕或手柄的物品是否適合使用。



- 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** (🌀) 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+自動烤烘** (☼☼) 、**微波+風扇加強** (🌀) 、**微波+燒烤** (☼) 或 **微波+風扇燒烤** (☼🌀) 功能中加熱的食物

操作

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。

基本操作

- 開啟焗爐。

顯示屏將會顯示主選單。

- 將食物放在爐腔內。

- 選擇所需功能。

該功能將最先在顯示屏上顯示。根據功能的不同，在顯示屏上會逐一顯示建議溫度、建議的功率等級以及烹調時間。

- 按需要更改烹調程序的建議數值，並設定烹調時間。

隨後，您可以透過導航區域更改溫度，透過 /W 輕觸式按鈕更改微波功率等級並透過  輕觸式按鈕更改烹調時間。

- 按 OK 確認每個選項。確認溫度會啟動不包含微波功能的烹調程序。

對於包含微波功能的烹調程序，設定的微波功率等級和設定的烹調時間會在顯示屏中出現。

- 使用 OK 輕觸式按鈕啟動包含微波功能的烹調程序。

烹調程序啟動。

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。

當您中斷烹調程序或開啟機門時，焗爐會停止產生微波能量。您可以使用 OK 輕觸式按鈕繼續程序。

- 完成烹調後，選擇指定功能的輕觸式按鈕，以結束烹調程序。

- 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
- 火力等級
- 烹調時間
- 結束於
- 開始於

更改溫度

選擇 更多選項  | 設定  | 建議溫度，即可根據您的烹調喜好永久重設建議溫度。

- 選擇  或  箭頭按鈕，或在  區域左右滑動。

顯示屏上標示所需溫度。

- 透過導航區域更改所需的溫度。

溫度每次可調整 5 °C。

- 按 OK 確認。

烹調程序將按新的所需溫度重新啟動。

更改微波功率等級

您可以為 微波  功能和包含微波功能的烹調程序更改微波功率等級。

選擇 更多選項  | 設定  | 建議設定，即可根據您的個人烹調喜好永久設定建議的微波功率等級。

- 選擇 /W 輕觸式按鈕。

設定的微波功率等級會在顯示屏中出現。

- 透過導航區域更改微波功率等級。

您可以設定以下微波功率等級：
80 W、150 W、300 W、450 W、
600 W、850 W、1000 W。

- 按 **OK** 確認。

程序將按新的微波功率等級重新啟動。

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。

透過 **⌚** 輕觸式按鈕輸入烹調時間、結束於或開始於，您可以自動開關烹調程序。

- 烹調時間

輸入所需的食物烹調時間。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烹調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 **⌚** 輕觸式按鈕。
- 設定所需的時間。
- 按 **OK** 確認。
- 要返回所選操作模式的選單，請輕觸 **↶** 輕觸式按鈕。

更改設定的烹調時間

- 選擇 **⌚** 輕觸式按鈕。
- 選擇所需時間。
- 按 **OK** 確認。
- 選擇 **更改**。

如果您想要為包含微波功能的烹調程序更改烹調時間，則不會出現此選單選項，因為此類烹調程序需要使用設定的烹調時間。

時間將會亮起。

- 更改設定的時間。
- 按 **OK** 確認。
- 要返回所選功能的選單，請輕觸 **↶** 輕觸式按鈕。
- 使用 **OK** 輕觸式按鈕，繼續包含微波功能的烹調程序。

如果發生電源故障，該等設定將被刪除。

提示：您也可以透過導航區域為微波 **≡** 功能更改烹調時間。

刪除預設烹調時間

您可刪除需要使用微波功能的烹調程序中，結束於和開始於的預設時間。必須設定烹調時間。

- 選擇 **⌚** 輕觸式按鈕。
- 選擇所需時間。
- 使用 **OK** 確認。
- 選擇刪除。
- 使用 **OK** 確認。
- 要返回所選功能的選單，請輕觸 **↶** 輕觸式按鈕。

操作

如刪除無需使用微波功能的烹調時間，結束於及開始於的預設時間亦會同時刪除。

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。

在烹調期間，OK 輕觸式按鈕會亮起。

- 選擇 OK 輕觸式按鈕。

烹調程序中斷，烹調時間暫停。

OK 輕觸式按鈕會亮起。

- 選擇 OK 輕觸式按鈕。

烹調程序重新啟動，烹調時間繼續倒數計時。

取消烹調程序

- 輕觸指定功能的輕觸式按鈕或  輕觸式按鈕。
- 當 取消程序 出現在顯示屏中，按 OK 確認。

然後，爐腔加熱和照明將關閉，任何烹調時間設定將會被刪除。

顯示屏將會顯示主選單。

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。

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。
- 對於黑麵包麵團以及西冷牛扒肉和牛柳，應在使用 風扇加強  功能時預熱爐腔。

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（更多選項  | 設定  | Booster | 開啟）：

- 風扇加強 

- 自動烘焗 

如果您將溫度設在 100 °C 以上，也啟動了 Booster 功能，快速加熱階段會將爐腔加熱至所設定的溫度。燒烤元件和環形加熱元件會跟隨熱風扇一起啟動。

如果使用 Booster 功能，海綿蛋糕、餅乾等易碎散食物的表面會很快烤焦。如要製作這些食物，請關閉 Booster 功能。

為烹調程序關閉 Booster

- 在選擇所需操作模式之前，選擇 Booster | 關閉 設定。

進行加熱階段時，Booster 功能會被關閉。系統只會按照已選擇的操作模式，使用加熱元件來預熱爐腔。

如果您想要使用 Booster 功能重新啟動烹調程序，應選擇 Booster | 開啟 設定再次啟動該功能。

快速微波及爆谷

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。

您可隨時透過觸碰 **OK** 輕觸式按鈕中斷及重啟烹調程序，或以  輕觸式按鈕取消。

烹調時間結束後，完成會出現在顯示屏上，提示音會響起。

- 選擇  輕觸式按鈕。

顯示屏將會顯示主選單。

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。

您可隨時透過觸碰 **OK** 輕觸式按鈕中斷及重啟烹調程序，或以  輕觸式按鈕取消。

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  輕觸式按鈕。

顯示屏將會顯示主選單。

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。

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）。

使用微波功能

微波  功能是翻熱的理想選擇。

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。

操作

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。
- 將玻璃盤放在爐腔的第 1 個層架上。
- 選擇 微波
- 根據食物的類型，設定微波功率等級和解凍時間。
您可以在表格中找到某些類型食物的數值。
- 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。

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。

對已加熱爐腔進行操作或移除餐具時，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。

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。

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。

分鐘提示

使用分鐘提示功能

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。
- 如果烹調程序正同時進行，選擇 分鐘提示。
- 提示設定 00:00 分鐘會顯示。
- 使用使用導航區域，設定為 06:20。

■ 按 OK 確認。

分鐘提示器時間現已儲存。

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。

如果您在烹調時並未設定烹調時間，△ 和分鐘提示器時間將在達致所選溫度後出現。

如果您在烹調時已設定烹調時間，烹調時間首先在顯示屏中顯示，分鐘提示器則會在背景倒數計時。

如果您正在選單頁，分鐘提示器會在背景倒數計時。

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。

■ 根據需要按 OK 確認。

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 ⌚ 輕觸式按鈕。

■ 如果烹調程序正同時進行，選擇分鐘提示。

■ 選擇更改。

■ 使用 OK 確認。

選擇的分鐘提示器會出現。

■ 更改分鐘提示器時間長度

■ 使用 OK 確認。

變更的分鐘提示器時間已儲存。

刪除分鐘提示器的時間

■ 選擇 ⌚ 輕觸式按鈕。

■ 如果烹調程序正同時進行，選擇分鐘提示。

■ 選擇刪除。

■ 使用 OK 確認。

分鐘提示器時間已刪除。

須知

烘焗

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

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

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。

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。

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 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

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更潔淨。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

- 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。

須知

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。

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（繼續烘烤）。

■ 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+自動烤烘 

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+自動烤烘  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。

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

- 注意溫度範圍、層架和時間。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

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。

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。

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。

- 使用以下功能之一：

- 解凍  功能
設定解凍溫度。
- 微波  功能
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。

須知

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 功能

此功能旨在溫和地解凍冷凍食品。

- 選擇 解凍

- 如有必要，更改建議溫度。

空氣在爐腔內循環，以溫和地解凍冷凍食品。

使用 微波 功能

或者，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 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。

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。

- 如必要，給食物去皮並去核，然後切碎。

- 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 風扇加強

- 更改建議溫度，然後設置烘乾時間。

- 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		🌡️ [°C]	🕒 [小時]
水果		60–70	2–8
蔬菜		55–65	4–12
蘑菇		45–50	5–10

操作模式，🌡️ 溫度，🕒 烘乾時間，
 風扇加強

- 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。

加熱餐具。

使用風扇加強  操作模式預熱餐具。

只能預熱耐熱餐具。

- 將烘烤網架放在第 1 個層架上，並將餐具放在架上預熱。您亦可因應餐具大小，將烘焗及烤烘網架放在爐腔底板，取出側面滑槽，以騰出更多空間。
- 選擇風扇加強 .
- 將溫度設定為 50–80 °C。



存在灼傷的風險！

請使用焗爐手套從焗爐取出餐具。餐具底部可能會積聚水滴。

- 從焗爐中取出加熱的餐具。

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。

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

 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 .

清單將顯示在屏幕上。

- 選擇所需的食物類別。

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。
- 按照屏幕中的說明進行操作。

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。

須知

烹調對照表

使用 微波 功能解凍

要解凍的食物	重量	 [W]	 [分鐘]	 ¹ [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

¹ 讓食物在室溫下靜置。這樣, 熱量可以均勻分佈在食物中。

使用 微波 功能翻熱

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

 微波功率等級,  烹調時間,  靜置時間

¹ 讓食物在室溫下靜置。這樣, 熱量可以均勻分佈在食物中。

² 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)。

³ 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。

使用 微波 功能烹調

湯/燉菜 蔬菜	 [g]	 850 W [分鐘]	+	 450 W [分鐘]	 ¹ [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

¹ 讓食物在室溫下靜置。這樣，熱量可以均勻分佈在食物中。

須知

麵糊

蛋糕/餅乾 (配件)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [分鐘]
鬆餅		150–160	✓	2	35–45
小蛋糕 (1 個玻璃盤) *		150	–	2	25–35
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)	 ¹	160–170 + 80	✓	1	35–45
圓形蛋糕 (圓形焗模/圓環蛋糕焗模 , Ø 26 厘米)	 ¹	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
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
鮮果蛋糕 (1 個玻璃盤)		150–160	✓	2	50–60
鮮果蛋糕 (脫底蛋糕焗模 , Ø 26 厘米)		150–160	✓	1	55–65
果餡餅底 (果餡餅底焗模 , Ø 28 厘米)		150–160	✓	1	25–35

 操作模式 ,  溫度 ,  微波功率 ,  Booster , ³₁ 層架層數 ,  烹調時間 ,  風扇加強 ,  微波+風扇加強 , ✓ 開 , – 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 將焗模放在玻璃盤中間。

² 在放入食物之前預熱焗爐。

油酥脆餅

蛋糕/餅乾 (配件)		 [°C]		 ³ ₁	 [分鐘]
餅乾 (1 個玻璃盤)		140–150	✓	2	20–30
水滴曲奇 (1 個玻璃盤) *		140	–	2	40–50
水滴曲奇 (2 個玻璃盤) *		140	–	2+3	45–55 ²
果餡餅底 (果餡餅底焗模, Ø 28 厘米)		150–160	✓	2	30–40
芝士蛋糕 (脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米)		150–160	✓	1	75–85
蘋果批, 單層表皮 (脫底蛋糕焗模, Ø 20 厘米) *		160	–	1	110–120
蘋果批, 雙層表皮 (脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米)		150–160	✓	1	65–75
亮面鮮果蛋糕 (脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米)		150–160	✓	1	60–70
酥皮鮮果蛋糕 (1 個玻璃盤)		150–160	✓	2	55–65
甜餅 (1 個玻璃盤)		190–200 ¹	✓	2	30–40

 操作模式,  溫度, ↑ Booster, ³₁ 層架層數,  烹調時間,  風扇加強, ✓ 開, – 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 在放入食物之前預熱焗爐。

² 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。

須知

發酵麵團

蛋糕/餅乾 (配件)		+ [°C] + [W]		³ ₁	 [分鐘]
圓環蛋糕 (圓環蛋糕焗模, Ø 24 厘米)		140–150	✓	1	55–65
果子甜麵包 (1 個玻璃盤)		150–160	✓	1	60–70
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)		150–160	✓	2	25–35
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	55–65
發酵麵團 (碗)		35	–	1	30

操作模式, 溫度, Booster, ³₁ 層架層數, 烹調時間, 風扇加強, 微波+風扇加強, ✓ 開 – 關

夸克麵團

蛋糕/餅乾 (配件)		+ [°C] + [W]		³ ₁	 [分鐘]
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)		150–160	✓	2	25–35

操作模式, 溫度, Booster, ³₁ 層架層數, 烹調時間, 風扇加強, 微波+風扇加強, ✓ 開 – 關

海綿蛋糕混合物

蛋糕/餅乾 (配件)		 [°C]		 ³ ₁	 [分鐘]
海綿蛋糕底 (2 隻雞蛋, 脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米)		170–180 ¹	—	1	15–25
海綿蛋糕底 (4 隻雞蛋, 脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米)		170–180 ¹	—	1	30–40
打發海綿蛋糕 (脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) *		190	—	2	20–30
瑞士卷海綿蛋糕 (1 個玻璃盤)		170–180 ¹	—	2	12–22

 操作模式,  溫度,  Booster, ³₁ 層架層數,  烹調時間,  風扇加強, ✓ 開, — 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 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 (配件)		 [°C]		 ³ ₁	 [分鐘]
泡芙麵包 (1 個玻璃盤)		160–170	✓	2	30–40
鬆餅 (1 個玻璃盤)		170–180	✓	2	25–35
馬卡龍 (1 個玻璃盤)		120–130	✓	2	35–45
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, ³₁ 層架層數,  烹調時間,  風扇加強, ✓ 開, — 關

須知

鹹味菜

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

 操作模式， 溫度， Booster，³ 層架層數， 烹調時間， 風扇加強， 微波 + 風扇加強， 完全燒烤， 風扇燒烤，✓ 開 – 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

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

牛肉

食物 (配件)		 [°C]		 ³ ₁	 [分鐘]	 ⁸ [°C]
燜牛肉，約 1 公斤 (連蓋焗爐盤)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	—
牛柳，約 1 公斤 ¹	 ²	150–160 ⁴	—	1	30–70	45–75
西冷扒，約 1 公斤 ¹	 ²	150–160 ⁴	✓	1	25–70	45–75
漢堡包 ^{*, 1}	 ³	3 ⁵	—	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	—
肉餅 ¹	 ³	3 ⁵	—	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	—

 操作模式， 溫度， Booster，³₁ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 風扇加強， 完全燒烤，✓ 開 – 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 使用烘烤網架和玻璃盤。

² 首先，在煮食爐上煎封肉類。

³ 選擇指定的燒烤等級。

⁴ 在放入食物之前預熱焗爐。

⁵ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。

⁶ 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。

⁷ 當食物充分變色後，翻轉食物 (1：烤製表面 1，2：烤製表面 2)。

⁸ 如果您有獨立的食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

須知

牛仔肉

食物 (配件)		 +  [°C] + [W]		 ³ 1	 [分鐘]	 ³ [°C]
燜牛仔肉，約 1.5 公斤 (連蓋焗爐盤)	 ¹	160–170	✓	1	120–130 ²	–
	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ²	–
牛仔肉柳，約 1 公斤 (玻璃盤)	 ¹	150–160	✓	1	20–50	45–75

 操作模式， 溫度， Booster，³ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 風扇加強， 微波+風扇加強，✓ 開 – 關

- ¹ 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- ² 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 0.5 公升水。
- ³ 如果您有獨立的食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

豬肉

食物 (配件)		 +  [°C] + [W]		 ³ 1	 [分鐘]	 ⁷ [°C]
烤豬肘/豬頸肉，約 1 公斤 (連蓋焗爐盤)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	80–90
脆皮豬肘，約 2 公斤 (焗爐盤)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁵	80–90
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 ⁵	80–85
煙肉 (玻璃盤上的烘烤網架)	 ²	3 ³	–	2	5–10	–
香腸 (玻璃盤上的烘烤網架)	 ²	3 ³	–	2	15–20 ⁶	–

 操作模式， 溫度， Booster，³ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 微波 + 自動烤烘， 微波 + 風扇加強， 完全燒烤，✓ 開 – 關

- ¹ 使用可用於微波爐的餐具。
- ² 選擇指定的燒烤等級。
- ³ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- ⁴ 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。
- ⁵ 在烹調中途加入約 .5 公升液體。
- ⁶ 烹調中途翻轉食物。
- ⁷ 如果您有獨立的食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

須知

羊肉，野味

食物 (配件)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [分鐘]	 ⁴ [°C]
帶骨羊腿，約 1.5 公斤 (連蓋焗爐盤)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
去骨羊脊肉 (玻璃盤上的烘烤網架)	 ¹	170–180 ²	✓	1	15–40	53–80
去骨鹿脊肉 (焗爐盤)	 ¹	170–180 ²	✓	1	45–75	60–81
去骨獐脊肉 (玻璃盤)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
去骨野豬腿，約 1 公斤 (連蓋焗爐盤)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

 操作模式， 溫度， Booster，³₁ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 微波 + 自動烤烘， 風扇加強， 自動烘焗，✓ 開 – 關

- ¹ 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- ² 在放入食物之前預熱焗爐。
- ³ 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。
- ⁴ 如果您有獨立的食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

家禽，魚

食物 (配件)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [分鐘]	 ⁴ [°C]
家禽，0.8–1.5 公斤 (玻璃盤上的 烘烤網架)		160–170	✓	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 烘烤網架)		180–190 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 ²	85–90
家禽，約 2 公斤 (玻璃盤上的淺 身耐熱盤)		160–170	✓	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 爐盤)		160–170 + 80	–	1	150–160 ³	90–95
魚，200–300 克 (例如鱒魚) (玻璃盤)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
魚，1–1.5 公斤 (例如三文魚， 鱒魚) (玻璃盤)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 操作模式， 溫度， Booster，³₁ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 自動烘焗， 微波+自動烤烘， 風扇燒烤， 微波+風扇燒烤， 微波+風扇加強，✓ 開—關

* 設定也適用於按照 EN 60705 進行測試。

¹ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。

² 燒烤中途翻轉食物。

³ 30 分鐘後加入約 0.5 升水。

⁴ 如果您有獨立的食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

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。

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。

調低燒烤元件

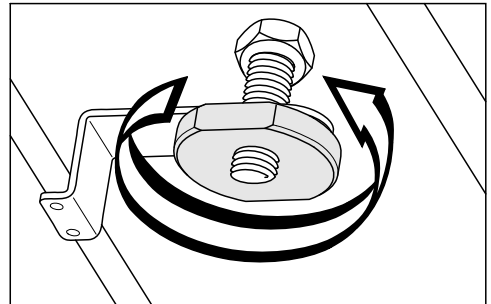
如果爐腔頂部嚴重髒污，可調低燒烤元件，以使清潔更加容易。定期使用濕布或洗碗海綿清潔爐腔頂部。

⚠ 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。

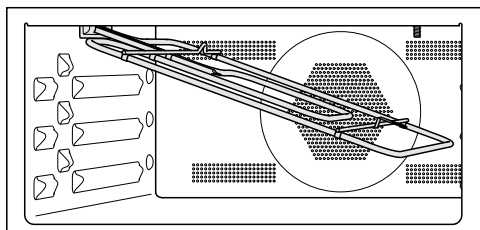
爐腔底板可能被掉落的螺母刮擦。
將布放在爐腔底板上進行保護。



- 解開螺母。

燒烤元件可能會損壞。
切勿用力調低燒烤元件。

清潔及保養



- 小心地調低燒烤元件。

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，輕輕地將燒烤元件調高至原處。
- 更換螺母並將其扭緊。

很多機件失靈或故障問題，其實都可輕易解決。在許多情況下，您可以節省時間和金錢，因為您無需聯絡 Miele 客戶服務。

您可在 www.miele.hk/en/support/customer-assistance 上找到更多可幫助您自行修復故障的資訊。



屏幕中的資訊

問題	原因和糾正
顯示屏黑屏。	您已選擇 時間 顯示 關閉 設定。當焗爐關閉，顯示屏不亮起。 ■ 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 開啟 設定。 焗爐未連接電源。 ■ 檢查焗爐插頭是否正確插於插座上並開啟。 ■ 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。
焗爐開啟時，系統鎖定  在屏幕中顯示。	 系統鎖已啟用。 ■ 按 OK 確認。 顯示屏將顯示 按 “OK” 鍵6秒。 ■ 您可以停用烹調程序的系統鎖，按下 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒即可。 ■ 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。
顯示屏上出現 12:00。	電源中斷超過 150 小時。 ■ 重設日期和時間。
供電中斷 在顯示屏上出現。	出現短暫停電。這會令到目前的烹調程序停止。 ■ 關閉焗爐，然後再開啟。 ■ 重新啟動烹調程序。
已達最高使用量 在顯示屏上出現。	焗爐已運作不尋常的長時間。這會觸發安全關機功能。 ■ 按 OK 確認。 焗爐已準備就緒。
顯示屏上出現 故障 以及未在此處列出的故障代碼。	出現您無法解決的故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。

排除故障

意外的行為

問題	原因和糾正
輕觸式按鈕沒有反應。	您已選定顯示屏 QuickTouch 關閉設定。當焗爐關閉時，輕觸式按鈕沒有反應。 ■ 啟動焗爐後，輕觸式按鈕就會有反應。如果您想要輕觸式按鈕在焗爐關閉時有反應，應選擇 顯示屏 QuickTouch 開啟 設定。 焗爐尚未連接電源。 ■ 檢查焗爐插頭是否正確插於插座上並開啟。 ■ 檢查保險絲是否跳閘。請聯繫合格的電工或 Miele 客戶服務部。 控制鍵發生故障。 ■ 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。
打開焗爐時，  輕觸式按鈕閃爍。	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。
蜂鳴器不發出提示音。	蜂鳴器已停用或者已被設定為較低的音量。 ■ 使用 音量 蜂鳴音 設定開啟蜂鳴器或增加音量。
爐腔不加熱。	示範模式已啟用。 您可以選擇顯示屏上的選單選項和輕觸式按鈕，但是，焗爐不會加熱。 ■ 使用 陳列室程序 示範模式 關閉 設定停用示範模式。
您不能啟動烹調程序。	機門在包含微波功能的烹調程序中仍處於開啟狀態。 ■ 檢查機門是否正確關閉。 未對包含微波功能的烹調程序設定功率等級或烹調時間。 ■ 確保您已輸入微波功率等級和烹調時間。 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。 ■ 確保您已輸入微波功能等級、烹調時間和溫度。
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。	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。

問題	原因和糾正
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。 ■ 開啟焗爐。
焗爐內部照明在短時間後關閉。	您已選擇 照明 “持續” 15秒 設定。 ■ 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 開啟 設定。
焗爐內部照明已關閉或未開啟。	您已選擇 照明 關閉 設定。 ■ 按下  輕觸式按鈕，開啟焗爐內部照明 15 秒鐘。 ■ 如果需要，請選擇 照明 開啟 或 “持續” 15秒 設定。
	焗爐內部照明故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。

結果不理想

問題	原因和糾正
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。 ■ 選擇食譜所需的溫度。
	材料分量與食譜提供的不一樣。 ■ 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。 ■ 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。 ■ 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。 ■ 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。 ■ 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。

排除故障

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。	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。 ■ 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。

噪音

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。 ■ 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。 ■ 如有必要，取下錫紙蓋。
	在使用微波功能的程序中使用烤架。 ■ 在使用微波功能的程序中使用玻璃盤。

您可在 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。

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。

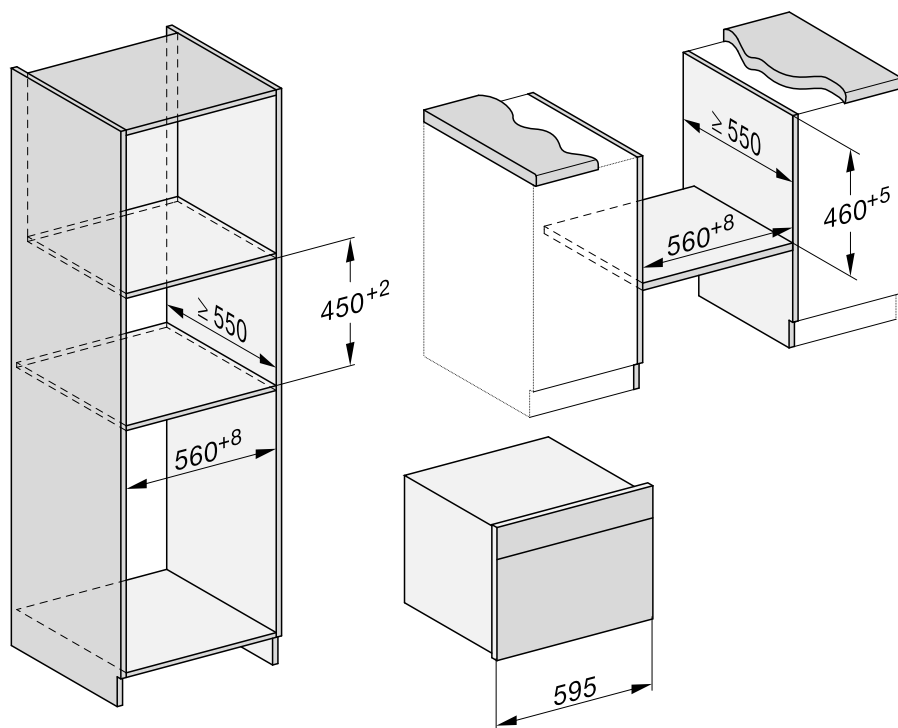
安裝

安裝尺寸

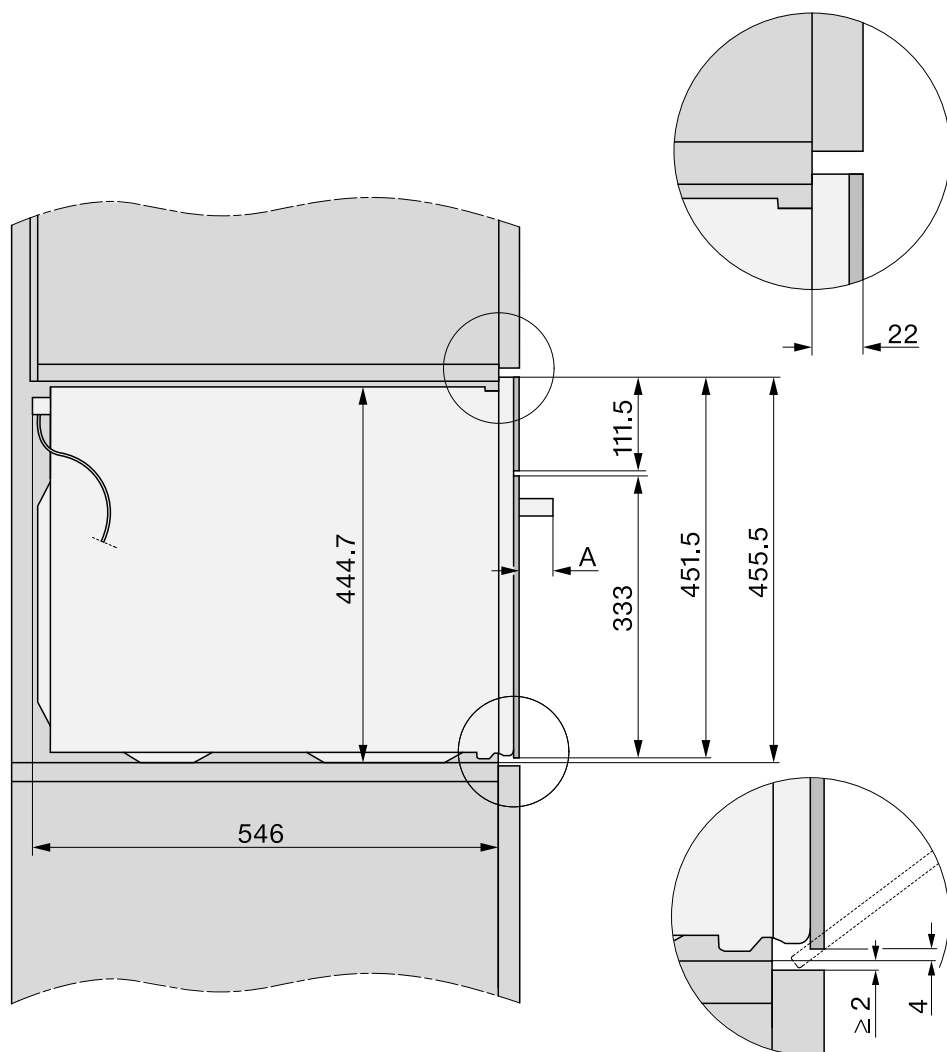
尺寸以毫米為單位。

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

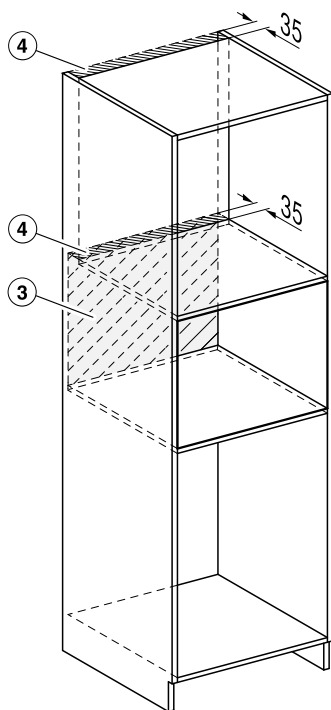
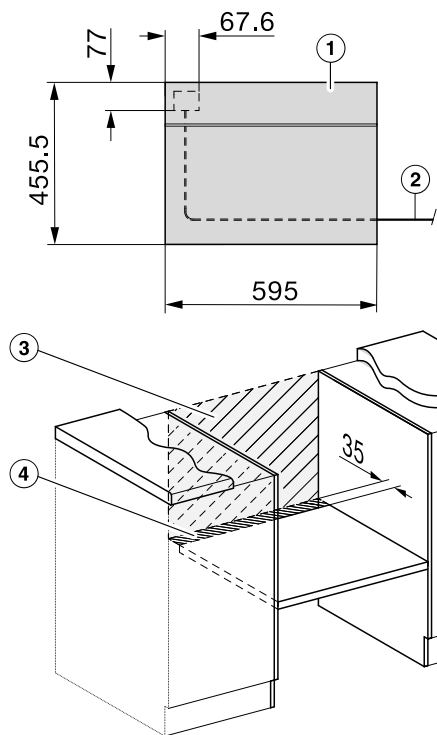


A H 71xx : 43 mm

H 72xx : 47 mm

安裝

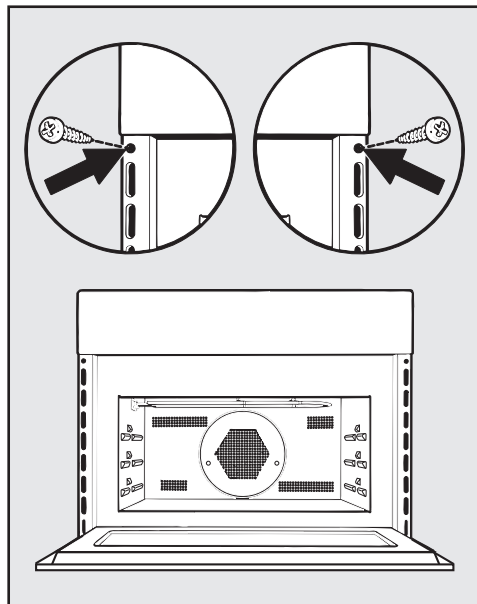
連接和通風



- 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 cm²

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。

測試機構注意事項

根據 EN 60350-1 測試食物

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

 操作模式,  溫度,  Booster, ³ 層架層數,  烹調時間,  風扇加強,  完全燒烤, ✓ 開 – 關

- ¹ 僅使用 Miele 原裝配件。
- ² 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。
- ³ 選擇指定的燒烤等級。
- ⁴ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- ⁵ 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。
- ⁶ 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		 [W]	 [分鐘]	 ² [分鐘]	注意 ³
奶黃, 1000 克		600 + 450	6 + 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 + 450	8 + 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 + 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 + 200 °C	45–55 ¹	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		150	16–19 ¹	10	餐具見標準, 不加蓋進行解凍
覆盆子, 250 克		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

¹ 烹調/解凍中途翻轉食物。

² 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。

³ 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。

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 7240 BM

zh-HK

M.-Nr. 11 195 492 / 01 / 002