

操作與安裝說明書



微波爐電烤箱



安裝及第一次使用前，請務必詳讀本操作說明，以免發生意外或損壞電器。

目錄

注意事項及安全說明	6
環保須知	21
概述	22
控制按鈕	23
「On/Off」(開/關)感應器①	24
功能選擇旋鈕	24
功能	24
顯示幕	24
顯示幕符號	25
選擇旋鈕	25
功能	28
型號	28
數據銘板	28
隨附物品	28
隨附配件和可訂購配件	28
玻璃盤	29
防傾滑安全槽口調理架	29
烤箱控制按鈕	33
安全特色	33
系統鎖定 	33
冷卻風扇	33
安全關閉功能	33
「PerfectClean」(易潔)處理表面	34
第一次使用	35
第一次使用之前	35
第一次設定時鐘時間	35
第一次加熱微波爐電烤箱	36
設定	37
改變時鐘時間	37
變更原廠預設值	38
系統鎖定 	42
如要啟用系統鎖定	42
在調理期間停用系統鎖定	43
停用系統鎖定	43
分鐘提醒 	44
設定分鐘提醒	44

更改分鐘提醒的時間設定	45
取消分鐘提醒的時間設定	45
功能概述.....	46
不使用微波能量的功能	46
純微波 	47
微波組合調理程式	47
微波火力.....	48
運作原理	48
火力段數	48
微波爐適用容器.....	49
微波爐適用容器	49
不適用容器	51
測試器皿的適用性	52
如何在爐內放置器皿.....	53
蓋子	53
省電小祕方.....	55
利用餘熱.....	55
節能模式.....	55
不使用微波火力的功能.....	56
簡易操作	56
冷卻風扇.....	56
建議溫度.....	57
變更溫度.....	57
溫度指示燈	58
預熱烤箱.....	58
自動啟動和關閉.....	59
設定調理時間	59
設定調理時間與結束時間	60
調理時間結束時	61
更改調理時間	61
刪除調理時間	62
刪除結束時間	62
純微波 	63
簡易操作	63
冷卻風扇.....	65
更改火力段數.....	65

目錄

更改調理時間	65
自動啟動和關閉.....	66
設定結束時間	66
刪除結束時間	66
微波組合調理程式.....	67
簡易操作.....	67
調理時間結束時.....	68
冷卻風扇.....	68
更改調理時間	69
變更火力段數與溫度	69
變更火力段數	69
變更溫度	70
自動啟動和關閉.....	70
快速微波 	71
爆米花 	72
烘焙.....	73
烘焙食譜的注意事項	74
烘焙食譜.....	75
烘烤.....	77
烘烤食譜注意事項	78
烘烤食譜.....	79
燒烤.....	81
燒烤食譜注意事項	81
燒烤食譜.....	84
微波解凍、加熱與調理.....	85
解凍、加熱與調理食譜.....	88
解凍食譜	89
加熱食譜	90
調理食譜	91
不使用微波火力解凍	93
細火烘焙	94
冷凍食物／即食餐.....	95
供測試研究所參考	96
依據 EN 60350 標準之規定測試食物（功能：純微波  ）	96
依據 EN 60350 標準之規定測試食物（未使用微波火力的功能）	97
清潔與維護.....	98

不適用的清潔劑	98
貼心提示	99
一般汙漬	99
頑強汙漬	100
調低頂部加熱／燒烤元件	101
問題解決指南	102
售後服務／保固	107
接電－英國	108
接電－台灣	109
裝嵌圖	110
電器與空隙尺寸	110
挑高櫥櫃安裝	110
低層櫥櫃安裝	111
面板尺寸	112
安裝	113

注意事項及安全說明

本電器符合法定的安全規範。然而若使用不當，仍可導致受傷及財物損失。

請於首次使用之前仔細閱讀本操作說明，以免發生意外或損壞電器。操作說明詳載本電器之重要安裝、安全、操作與維護資訊。

對於任何因未按照說明書操作所引起的後果，**Miele** 概不負責。

請將本說明書保管於安全之處，並確認新使用者熟悉說明書內容。日後轉手時，請一併將說明書交給後續使用者。

正確使用

- ▶ 本微波爐電烤箱只適用於家居及類似的工作和住宅環境。
- ▶ 本微波爐電烤箱無法於戶外使用。
- ▶ 本微波爐電烤箱是專為家居烹飪而設計，特別適用於烘焙、烘烤、燒烤、烹調、加熱、解凍及烘乾食物等。
擅作其他用途可構成危險。
- ▶ 請勿使用微波爐電烤箱存放或烤乾易燃的物品。
若在微波爐電烤箱中烘乾此類物品，當水分蒸發後，可能會抽乾物品中的水分，重則可釀成自燃。
- ▶ 身體、感官或精神不健全者，或因缺乏經驗或知識而無法自行安全操作本機的人士，在使用本機時必須有人在旁監督。
如要讓其在無人看管情況下使用，則必須事先示範安全的使用方式，並確認他／她們知道並瞭解不當操作可引發的各種後果。

注意兒童安全

- ▶ 在無人監管情況下，請勿使 8 歲以下兒童靠近本電器。
- ▶ 如要讓 8 歲以上兒童在無人看管情況下使用，則必須事先示範安全的使用方式，並確認他／她們知道並瞭解不當操作可引發的各種後果。
- ▶ 請勿讓兒童在無人看管的情況下，清潔或維護本電器。
- ▶ 請注意在微波爐電烤箱附近活動的兒童，勿讓兒童將本電器當成玩具玩耍。
- ▶ 窒息危險。塑膠紙等包裝材料必須放置在遠離兒童的地方。玩耍時，兒童可能不慎被包材纏住或誤套於頭上，引發窒息。

▶ 慎防灼傷。

兒童皮膚比成人脆弱，因此更容易受到高溫傷害。微波爐電烤箱的外殼部分如玻璃門、控制面板及通風孔，在使用期間均會發熱。請勿讓兒童觸摸運轉中的微波爐電烤箱。

▶ 慎防受傷。

爐門最多可承受 **8** 公斤的重量。請勿讓兒童坐在或倚靠在爐門上，或搖晃爐門。

技術安全


- ▶ 擅自安裝、維護及維修可能會對使用者造成極大危險。安裝、維護及維修工作必須由 **Miele** 認可的維修技師執行。
- ▶ 微波爐電烤箱如有損壞，請勿繼續使用，以免發生危險。使用前，請檢查是否有任何肉眼可見的損壞。
- ▶ 操作受損的微波爐可導致微波外洩，對使用者造成危險。如發現下列情況，請勿繼續使用：
 - 爐門已翹曲；
 - 門鉸變鬆；
 - 外殼、爐門、爐門封膠或內壁有明顯破洞或裂紋。
- ▶ 為確保本電器之用電安全，請確實接地。請務必遵守此標準安全要求。如有疑問，可請合格的電工技師檢測電力安裝情況。
- ▶ 為微波爐電烤箱接電之前，請確定數據銘板上的接電數據（電壓及頻率）與主電源吻合，以免損壞機器。如有疑問，請諮詢合格電工技師。
- ▶ 請勿使用多孔插座或延長線連接微波爐電烤箱與主電源。這些配備未必符合本電器之安全要求（火災危險）。

- ▶ 為確保安全，微波爐電烤箱必須在裝嵌後才可使用。
- ▶ 本電器不得用於非靜態場所（如船上）。
- ▶ 任意接駁電線、元件或機器零件會對使用者構成高度危險，並導致操作錯誤。
請勿拆開微波爐電烤箱的外殼。
- ▶ 若電器仍處於保固期內，須交由 **Miele** 認可的維修技師進行維修。否則保固無效。
- ▶ 唯有使用 **Miele** 原廠更換零件，**Miele** 才可確保電器之使用安全。零件如有故障，必須使用 **Miele** 備件更換。
- ▶ 如電線損壞或微波爐電烤箱未隨附電線，須由 **Miele** 認可的技師以專用電線進行更換或安裝（請參閱「接電」）。

注意事項及安全說明

- ▶ 在安裝、維護和維修期間，如：微波爐電烤箱照明燈不亮時（請參閱「問題解決指南」和「接電」），必須切斷電器主電源。
- ▶ 為確保運作正常，微波爐電烤箱需要足夠的冷空氣供給。請確定冷空氣供給不受影響（例如透過安裝櫥櫃的隔熱條）。另請確保其他熱源（例如固體燃料爐）不會過度加熱冷空氣。
- ▶ 若將微波爐電烤箱安裝於櫥櫃面板（比如櫃門）後，則使用時，請勿關閉櫃門。熱氣和水分可能會累積在關閉的櫥櫃面板後方，導致微波爐電烤箱、櫥櫃和爐底受到侵蝕而損壞。微波爐電烤箱完全冷卻之前，請勿關閉櫃門。

正確使用方式

 慎防灼傷。

微波爐電烤箱在使用時，機體內外溫度皆會升高。視使用的功能而定，若接觸加熱元件、爐腔、煮熟的食物或微波爐電烤箱配件可能會導致燙傷。



將食物放入仍處於高溫的微波爐電烤箱、為食物翻面、取出食物或調整爐架時，請使用專用隔熱手套。

► 使用過程中所產生的高溫，可能使微波爐電烤箱附近的物品著火燃燒。
請勿使用烤箱為房間生暖。


► 過熱的油脂會引燃火焰。用油脂烹調食物時，必須留守在旁。請勿使用微波爐電烤箱製作油炸食品。
若不慎點燃油脂，請勿用水撲滅。請立即切斷微波爐電烤箱電源，然後關上爐門，將火焰悶熄。

注意事項及安全說明

▶ 請注意：使用微波火力可大幅縮短烹調、加熱和解凍時間。烹調時間過長將會使食物變乾及燒焦，甚至引發著火危險。


使用燒烤功能時，請遵循建議的燒烤時間。請勿使用純微波  模式烘乾花朵、香草、麵包、卷狀食物等。請勿使用燒烤功能加工烘焙食品（如麵包或麵包卷）、烘乾花卉或香草。如要烘烤以上材料，請使用風扇 Plus  功能；操作時請小心查看烘烤情況。

▶ 如食譜內包括酒精類食材，提醒您，高溫會使酒精揮發。蒸汽可能會導致加熱元件起火。

▶ 利用餘熱為微波爐電烤箱內的食物保溫時，爐內的高溼度和凝結量會腐蝕機體。控制面板、流理台或櫥櫃亦會受損。使用純微波  功能時，請替食物加蓋或包好。如需在食物烹熟後繼續烹調，請調低火力，以減少食物產生的蒸汽。利用餘熱時，請勿關閉微波爐電烤箱電源；請將溫度設為最小值，並讓微波爐電烤箱繼續維持在選定功能。接下來，風扇會自動開啟，排除水氣。

▶ 貯藏在爐內或放在爐內保溫的食物會變乾，從食物所蒸發出的水分可能會腐蝕微波爐內部。請務必將放在微波爐電烤箱內保溫的食物加蓋或包好。

▶ 高溫會破壞爐底的瓷釉。

使用風扇 Plus  功能時，請勿在爐底鋪上任何物品（如錫箔紙或所謂的保護墊）。此外，也切勿將烤盤或玻璃盤直接放在爐底。

▶ 請確保烹調食物均勻受熱。為使食物均勻受熱，可能需要攪動及／或替食物翻面，並於烹調、加熱或解凍食物後，讓食物靜置一段時間。

▶ 加熱食物和飲料時，請記住，熱氣主要集中於食物本身，容器的溫度一般較低。容器的溫度僅來自於食物的傳熱作用。將食物自爐內取出後，應任其靜置一段時間；檢查並確保食物冷熱適中後，方可上桌。容器的溫度與容器內食物或液體的溫度並不一致。**為嬰兒、兒童、老人或體弱人士準備食物時，請謹記此點。** 加熱嬰兒牛奶和食物後，應徹底搖晃／攪動並測試溫度，確定食品不會燙傷嬰兒。

▶ 本微波爐電烤箱不適用於加熱清潔或消毒用品。此類用品加熱後可能會變得極度灼熱，自爐內取出後更可能引發著火危險。

▶ 請勿烹調或加熱裝在密封容器、罐子或瓶子內的食物或液體。為奶瓶加熱時，必須拿掉奶瓶的旋蓋及奶嘴。否則，因加熱的熱氣所產生的壓力會使瓶子或容器爆裂，導致重傷。

注意事項及安全說明

- ▶ 沸水棒能確保液體均勻受熱，並在溫度合適時產生泡沫。



加熱液體時，應將隨附的沸水棒放入馬克杯或玻璃杯中。使用微波火力加熱液體、牛奶、醬汁等食品時，如未配合使用沸水棒，液體可能會冒氣泡之前達到沸點，但實際上液體卻未均勻沸騰。從爐內拿出容器或搖晃容器後，會導致所謂的「延遲沸騰」，造成氣泡突然大量冒出，使得液體突然猛烈沸騰，進而引起灼傷或燙傷！所形成的氣泡威力，嚴重時更可迫使爐門打開，導致受傷和裝置損壞。重則可能導致使用者受傷及微波爐電烤箱受損。

- ▶ 去殼雞蛋必須以針刺蛋黃薄膜數次，才能使用微波火力調理，否則壓力會使蛋黃爆裂。

▶ 若以微波火力調理帶殼雞蛋，則雞蛋自爐內取出後，仍可能發生爆裂。

帶殼雞蛋只可使用專用煮蛋器（可至專賣店選購）以微波熱能調理。請勿用微波爐電烤箱加熱全熟雞蛋，以免發生爆裂危險。

▶ 料理厚皮食物如蕃茄、香腸、帶皮馬鈴薯或茄子時，應先在表皮上刺幾個洞或劃幾刀切口，以利內部蒸氣散發，防止食物爆裂。

▶ 若要測量食物溫度，請先中止調理程序。只可使用經認可的食品專用溫度計測量食物溫度。含水銀或液體的溫度計不適用於在極高溫度下使用且極易碎裂，請勿使用此類溫度計測量食物溫度。



▶ 請勿使用微波爐電烤箱加熱裝有果仁、麥粒、薰衣草或膠狀物質的墊子，例如在芳香療法中會使用的材料。這些墊子在受熱時，會著火燃燒（即使從爐內取出後，仍有機會出現此一情況）。

▶ 如爐內冒煙，勿打開爐門，以免火舌外吐。請關閉微波爐電烤箱電源以中止操作，並切斷主電源。在煙霧消散前，請勿打開爐門。

▶ 設有把手或手柄有凹槽的器皿，並不適用於微波火力。凹處累積的濕氣可導致壓力積聚，引發器皿爆炸。如凹處通風良好，則仍可使用此類器皿，但我們仍不建議在微波爐電烤箱中使用此類器皿。

注意事項及安全說明

- ▶ 慎防著火。使用純微波  模式或微波組合調理程式時，若使用不適用微波爐的塑膠碗碟，可導致碗碟熔化並損壞微波爐。請勿使用以金屬、錫箔、鉛水晶玻璃器皿、不耐熱塑膠、木器或刀具、金屬夾子或附有塑膠或紙質鐵絲紮線帶等材質製造，或含有上述物質的容器或刀具。請勿使用邊緣經過研磨的碗具，或未徹底撕除錫紙蓋的塑膠罐（請參閱「微波爐適用容器」）。
- ▶ 未使用微波火力的功能：塑膠容器不適用於本微波爐電烤箱；這些容器會在高溫下熔化，嚴重者可損壞爐體或出現著火情況。請使用製造商聲明適用於微波爐電烤箱的容器。請遵照製造商之使用說明。
- ▶ 使用塑膠、紙質或其他易燃材料製成的拋棄式器皿重新加熱或調理食物時，請勿任由微波爐電烤箱在無人看顧情況下操作。
使用拋棄式容器前，請確保該容器適用於微波爐。請參閱「微波爐適用容器－塑膠」部分。
- ▶ 請勿以適用於一般烤箱的保溫袋盛裝食物，然後放入本微波爐電烤箱加熱。
這些保溫袋通常含有一層可反射微波的薄鋁箔。經反射的能量會使紙箔外層變得灼熱，甚至著火。

- ▶ 若在未放入食材或食材放置不當的情況下使用純微波  模式或組合調理程式，均可導致微波爐電烤箱損壞。請勿使用帶微波火力的功能預熱碗碟或烘乾香草。進行以上操作時，請使用風扇 Plus  功能。
- ▶ 請勿在微波爐電烤箱中加熱密閉容器（如罐頭或密封罐）中的食物，因為密封容器受熱所累積的壓力會引發爆炸。
- ▶ 打開的爐門會使您意外絆倒或受傷。不使用時，應妥善關好爐門。
- ▶ 爐門最多可承受 **8 公斤** 重量。請勿坐或倚靠在打開的爐門上，或在打開的爐門上放置重物。同時請確保爐門與爐腔之間無障礙物，以免損壞微波爐電烤箱。

清潔與維護

- ▶ 請勿使用蒸汽清潔用具，清理本微波爐電烤箱。蒸汽會接觸電氣元件，導致短路。
- ▶ 玻璃門刮花後可能導致玻璃破裂。請勿使用腐蝕性清潔劑、硬海綿、硬毛刷，或銳利的金屬工具清潔玻璃門。
- ▶ 請避免使微波爐電烤箱的內壁濺上含鹽的食物或液體。若內壁被此類食品濺到，請將其徹底拭除，以免不鏽鋼表面遭到腐蝕。

配件

- ▶ 僅可使用 **Miele** 原廠配件。使用其他廠商配件將導致保固失效；一切損失 **Miele** 概不負責。

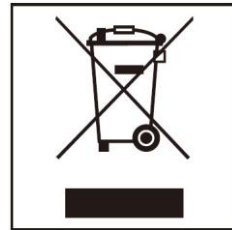
包裝材料的棄置

包裝材料用於在搬運過程中提供保護，以免微波爐電烤箱損壞。本微波爐電烤箱選用環保包材，可循環利用。

回收包材可減少製造過程中的原材料使用量，亦有助減少垃圾掩埋場的垃圾量。

舊爐具的棄置

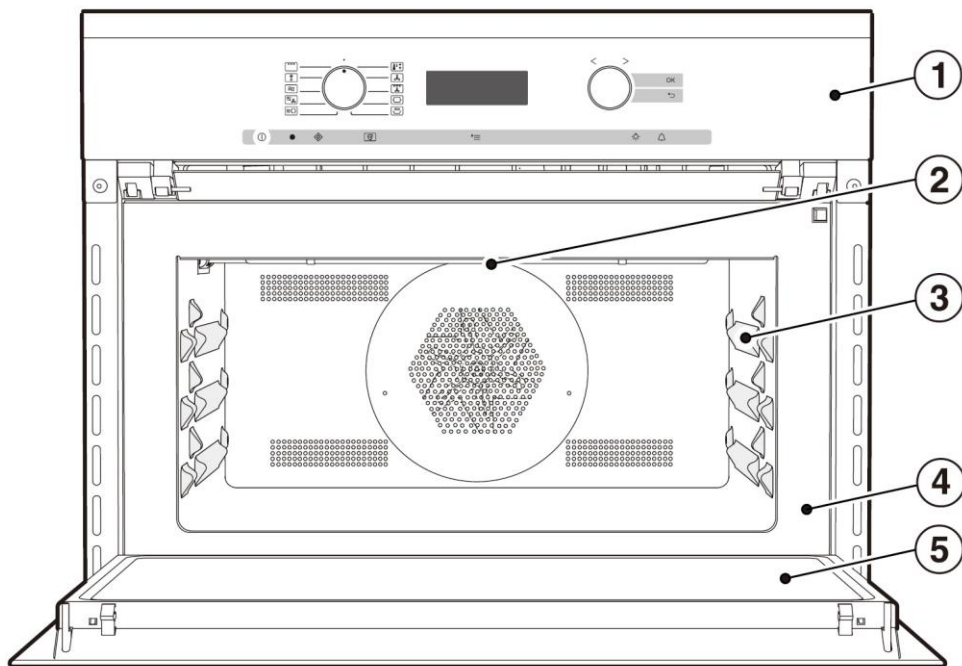
電氣與電子設備中通常包含貴重材料，但其中也包含若棄置不當可損害人體健康並危害環境的材料，但本電器仍須有這些材料方可正常運作。因此，請勿將廢棄的微波爐電烤箱與家庭垃圾一同棄置。



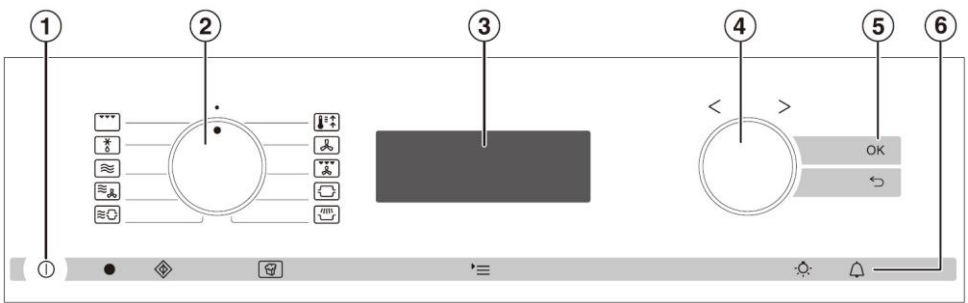
請將廢棄的微波爐電烤箱，送交當地社區的廢棄物／資源回收中心處置。

請妥善存放待棄置的微波爐電烤箱，確保不會對兒童構成危險。

概述



- ① 控制按鈕
- ② 燒烤元件
- ③ 用於放置玻璃盤或調理架的三個層架
- ④ 含數據銘板的微波爐電烤箱正面
- ⑤ 爐門



- ① 「On/Off」(開/關)感應器 ①
- ② 功能選擇旋鈕
- ③ 顯示幕
- ④ 選擇旋鈕 < >
- ⑤ 「OK」(確定)、↶ 感應器
- ⑥ ◆、🗑️、☰、☀️、🔔 感應器

控制按鈕

「On/Off」(開/關)感應器①

「On/Off」(開/關)感應器①為嵌壁式，會根據觸控指示運作。

可用於開關微波爐電源。

功能選擇旋鈕

用於選擇微波爐功能。

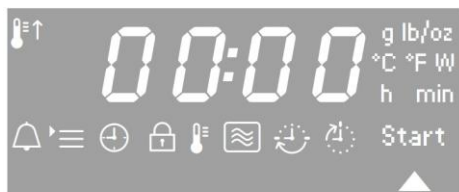
可順時針或逆時針轉動；若在處於●位置時按下，可使凸起的旋鈕重新按入所屬位置。

功能

-  燒烤
-  解凍
-  微波
-  微波+風扇 Plus
-  微波+自動烘烤
-  快速加熱
-  風扇 Plus
-  風扇燒烤
-  自動烘烤
-  細火烘焙

顯示幕

顯示幕用於顯示時鐘時間，或您的設定值（視機型不同而異）。



顯示幕符號

視功能選擇鈕 ○ 的位置及／或是否觸碰感應器而定，顯示幕上會出現以下符號：

符號／功能	○
 分鐘提醒	任意
 溫度指示燈	功能
 溫度	
 微波	
 調理時間	
 調理時間結束	
Start/  開始微波	
 設定值 P	●
 時鐘時間	
 系統鎖定	

選擇旋鈕

使用選擇旋鈕 < > 輸入溫度與調理時間。

往順時針方向轉動可增加數值，反之則可減少數值。

另可移動顯示幕中的三角形▲，以強調某一功能。







可以順時針或逆時針方向轉動。在任何位置輕輕一按，即可將旋鈕重新按平。

* 視機型不同而異




若功能選擇鈕位於正確位置，則您僅能夠設定或變更該功能。

控制按鈕

感應器控制按鈕

「OK」（確定）、、、、、、為觸控感應按鈕。每次觸控操作皆會發出按鍵音確認。

將設定值 *P 3* 變更為 *S 1*，即可關閉按鍵音（請參閱「設定」）。

感應器	功能	附註
OK	用於調用功能和儲存設定值	按「OK」（確定）可調用以三角形▲標記的功能。當三角形▲閃爍時，可變更選取的功能。按「OK」（確定）儲存變更。
	上一步	
	快速微波	微波爐將以最大功率（1,000 瓦）啟動；整個料理過程將持續 1 分鐘（請參閱「設定— <i>P 9</i> 」部分）。重複按感應器即可逐步增加料理時間。功能選擇旋鈕必須指向 ●。
	爆米花	微波爐以 850 瓦的功率啟動；整個過程將持續 3 分鐘（請參閱「設定— <i>P 10</i> 」部分）。功能選擇旋鈕必須指向 ●。

感應器	功能	附註
	調用功能	<p>若顯示幕顯示時鐘時間，且選擇旋鈕位於 ● 位置，則按下  感應器時，將會出現設定值  時鐘時間  以及系統鎖定 。</p> <p>若關閉時鐘時間顯示，則需先開啟微波爐電源，再按  感應器，微波爐才會照指示運作。在調理過程中，您可以按此感應器設定溫度 、調理時間  以及結束時間 。若使用微波組合調理程式，也可以按此感應器設定微波火力段數 。</p>
	用於開關微波爐內的照明燈	<p>若顯示幕顯示時鐘時間，例如當您需要清潔微波爐時，輕觸  感應器即可開關微波爐內的照明燈。</p> <p>若關閉時鐘時間顯示，則需先開啟微波爐電源，再按  感應器，微波爐才會照指示運作。視選取的設定值，微波爐內的照明燈會在調理程序啟動後的 15 秒關閉或持續亮起。</p>
	用於設定分鐘提醒	<p>若顯示幕顯示時鐘時間，則可隨時輸入分鐘提醒時間，例如在爐頭上煮蛋時。</p> <p>若關閉時鐘時間顯示，則需先開啟微波爐電源，再按  感應器，微波爐才會照指示運作。</p>

功能

型號

您可以在操作說明書的封底找到所述的微波爐清單。

數據銘板

數據銘板位於微波爐正面框邊，打開爐門即可看見。

數據銘板記載微波爐電烤箱型號、序號和接電數據（電壓、頻率和接電負載上限）。

請將此資料放在方便取用位置；如有任何疑問，請聯絡 **Miele**。

隨附物品

本微波爐隨附物品如下：

- 微波爐操作及安裝說明，以及
- 將微波爐固定在櫥櫃中所需的螺絲，
- 各種配件。

隨附配件和可訂購配件

本微波爐隨附一個玻璃盤和調理架。

所有列出的配件及清潔與保養產品，皆是專為 **Miele** 電器設計。


以上產品與配件皆可透過網站 www.miele-shop.com、**Miele** 專賣店（聯絡詳情請參閱封底），或鄰近的 **Miele** 經銷商購買。

訂購時，請提供微波爐型號及所需配件的參考編號。

玻璃盤



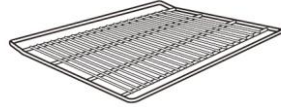
玻璃盤可於任何調理功能中使用。


使用（純）微波功能  時，**務必**使用玻璃盤。

請勿在盤上放置重量超過 8 公斤的物品。

玻璃盤仍處於高溫時，請勿放在瓷磚或花崗石流理台等冰冷表面上，以免損壞玻璃盤。請放在合適的耐熱墊或壺架上。

防傾滑安全槽口調理架



調理架適用於未使用微波火力的功能和微波組合調理程式，但**不**適用於純微波  功能。

慎防灼傷。與使用微波功能的組合調理程式搭配使用時，調理架會變得十分燙手。

將食物放入高溫的微波爐或從爐中取出食物時，請戴上專用隔熱手套。

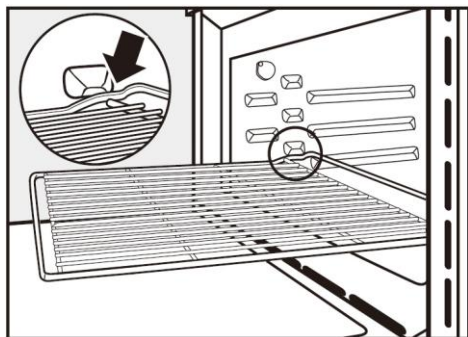
請勿將調理架直接置於爐底；調理架不適用於純微波功能。這樣可能產生電弧，進而損壞微波爐。

請勿在調理架上放置重量超過 8 公斤的物品。

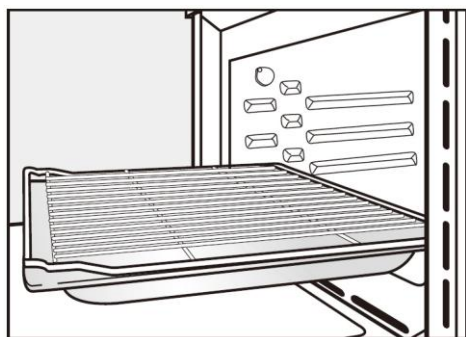
功能

調理架設有防傾滑安全槽口；若僅需半拉調理架，此設計可避免不慎將調理架整個拉出。

推回調理架時，務必確定安全槽口位於微波爐**後端**（見附圖）。



- 當安全槽口與爐腔內側相連時，如要取出調理架，請從正面將調理架向上微微托起。



- 在調理架上烹調可能有汁液滴落的食物時，建議搭配玻璃盤使用。

沸水棒

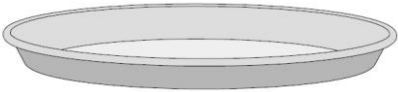


沸水棒有助於均勻加熱液體。

- 加熱飲料時，應將隨附的沸水棒放入杯中。

圓形烤盤 HBF27-1

請勿在純微波  功能或微波組合調理程式中，使用圓形烤盤。



圓形烤盤適合烤披薩、用酵母或預拌材料製作的薄層蛋糕、甜酥餅、甜品、扁平麵包，亦可用於烤烘冷凍蛋糕和披薩。

請將圓形烤盤放在調理架上。

瓷釉表面已經過「PerfectClean」（易潔）表層處理。

HUB 微波爐烤盤和 HBD 專用盤蓋。

請勿在純微波  或微波組合調理程式中，使用微波美食烤盤。

Miele 美食烤盤可放在層架 1 的調理架上。美食烤盤有不沾鍋塗層處理。

Miele 烤箱烤盤的深度為 22 公分或 35 公分。寬度和高度相同。

另有盤蓋可供選擇。（此兩配件皆須另購）。

深度：22 公分
HUB61-22
HUB62-22*

深度：35 公分
HUB61-35**



HBD 60-22



HBD 60-35



* 適用於感應式爐頭

** 由於烤盤 HUB61-35 與蓋子的總高度超出了爐腔高度，因此兩者不可同時使用。

Miele 超細纖維清潔布

超細纖維清潔布可輕易清除輕度汗漬和指紋。

Miele 微波爐專用清潔劑

Miele 微波爐專用清潔劑適用於清除頑固汗漬。清潔時無須預熱微波爐。


烤箱控制按鈕

除了操作各種烘焙、烤烘、燒烤等烹調功能外，烤箱控制按鈕也適用於以下操作

- 顯示幕時間顯示
- 分鐘提醒
- 用於自動啟動和關閉烹調程式的計時器，
- 可自訂的設定值。

安全特色

系統鎖定

系統鎖定可防止微波爐電烤箱不慎啟動（請參閱「系統鎖定 」）。

即使電源中斷後，系統鎖定仍會啟動。

冷卻風扇

啟動烹調程式時，冷卻風扇會自動開啟。冷卻風扇將爐腔內的熱空氣和室內冷空氣混合，之後透過爐門和控制面板之間的排氣口，將混合氣體排到廚房中。

烹調程式結束後，冷卻風扇將繼續運轉一段時間，確保爐內、控制面板或爐體四周乾燥。冷卻風扇會於稍後自動關閉。

安全關閉功能

使用者不須選取烹調時間，即可啟動**非微波**功能。為避免使用過度而招致起火危險，電烤箱會在一段時間過後自動關閉。視選取的功能和溫度而定，這段時間長度最短為 1 小時，最長則可達 12 小時。

使用一組**組合調理程式**後，如需緊接使用另一微波火力程式，系統須在約 10 秒鐘後，才能再次啟動磁控管（產生微波）。因此，請稍後再啟動第二項程式。

「PerfectClean」(易潔)處理表面

「PerfectClean」(易潔)表面有非常好的防沾黏效果，只要定期清理，會比一般瓷釉表面來得容易清潔許多。

可輕易自表面除去殘留的食物，烘焙及烤烘的汙漬也較易清除。

食物可放在「PerfectClean」(易潔)處理表面切片或切碎。


請勿使用陶瓷刀，以免刮傷「PerfectClean」(易潔)處理表面。

可採用清潔玻璃的方式，清潔「PerfectClean」(易潔)瓷釉表層處理表面。

請閱讀「清潔與維護」中的說明，以維持表層的防沾黏和易潔特性。

微波爐箱槽和調理架均採用「PerfectClean」(易潔)塗層。

第一次使用之前

 在微波爐電烤箱正確裝入櫥櫃之前，請勿使用。

- 若功能與溫度選擇鈕往內縮入，請按一下並鬆開，使其恢復。

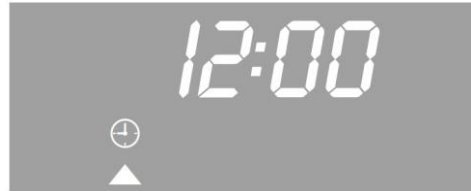
只有在功能選擇鈕位於 ● 位置時，才可變更時鐘時間。

- 設定時鐘時間

第一次設定時鐘時間

時鐘時間將以 24 小時制顯示。

將微波爐電烤箱連接電源後，顯示幕上會出現 12:00 的字樣，而 ⊕ 下方的三角形 ▲ 也會閃爍：



- 使用選擇旋鈕輸入時鐘時間。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

如此便已儲存時鐘時間。

在設定功能表，將設定值 P 4 設定為狀態 12 h，即可使時鐘時間顯示為 12 小時制（請參閱「設定」）。

若發生停電，時鐘時間約可保留 200 小時。若電力在 200 小時內恢復，則時鐘仍可正確顯示當下時間。

經過長時間斷電後，便需要重設時鐘時間。


依預設，時鐘時間顯示幕為關閉狀態（請參閱「設定 - P 1」）。當電烤箱電源關閉時，顯示幕的螢幕燈光不會亮起，但時鐘時間會繼續在背景模式下執行。



第一次使用

第一次加熱微波爐電烤箱

第一次使用時，新爐會散發異味。將空爐加熱至少 1 小時，即可去除異味。

操作過程中，請確保廚房內通風良好。請關上其他房間的門，防止氣味擴散至室內其他角落。

- 撕下微波爐電烤箱及配件上的所有貼紙或保護膜。
- 從微波爐電烤箱內取出配件並進行清潔（請參閱「清潔與維護」）。
- 加熱微波爐電烤箱前，先以濕布擦拭爐腔，清除存放與拆封過程中累積在爐內的包裝灰塵或碎屑。
- 開啟微波爐電烤箱電源。
- 選擇「風扇 Plus」。

顯示幕上的  下方將會顯示閃爍的三角形 ，指示建議的溫度：



- 使用選擇旋鈕設定溫度上限（250 °C）。


- 輕觸「OK」（確定）感應器。微波爐電烤箱的加熱元件將會啟動。


空爐至少須加熱一小時。

經過一小時以上之後：

- 將功能選擇旋鈕轉至 ●。

第一次加熱後



 慎防灼傷。請待爐內冷卻後，再動手清潔。


- 輕觸  開啟爐內照明。
- 將乾淨的海綿以熱水沾濕，並倒上清潔劑或使用濕的超細纖維抹布清潔爐腔。
- 用軟布擦乾所有表面。
- 關閉爐內照明燈光以及電源。

將爐門打開，直到爐腔完全乾燥為止。

改變時鐘時間

只有在功能選擇鈕位於 ● 位置時，才可變更時鐘時間。

- 輕觸 。
- 使用選擇旋鈕移動三角形，直到三角形 ▲ 出現在  下方。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

三角形 ▲ 會在  下方閃爍。

- 使用選擇旋鈕輸入時鐘時間。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

如此便已儲存時鐘時間。

若發生停電，時鐘時間約可保留 200 小時。若電力在 200 小時內恢復，則時鐘仍可正確顯示當下時間。

經過長時間斷電後，便需要重設時鐘時間。




設定

變更原廠預設值

只有當微波爐電烤箱的電源開啟，並且選擇旋鈕位於 ● 位置時，才可變更設定值。

本電器設有標準預設設定（請參閱「設定概述」章節）。

改變狀態即變更設定值。

- 輕觸 。
- 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ，直到三角形出現在  下方。



- 輕觸「OK」（確定）感應器。

將會出現 P 1：



- 如要變更其他設定值，請使用選擇旋鈕選取適當的數字。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。




已選取您所需的設定值，並顯示目前的狀態，如 5 0。


如要變更狀態：

- 使用選擇旋鈕選取狀態。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

選取的狀態已儲存，顯示幕上會再次顯示設定值。



如要變更其他狀態，請按照前述步驟操作即可。

如果尚未變更某一設定值，但想要切換至其他設定值，請輕觸 。

- 若不想再變更任何設定值，請按 。

即使切斷電源，設定值仍會保留在記憶體中。


設定概述

設定值	狀態
P 1 時鐘時間顯示	<p>5 0 * 時鐘時間顯示為關閉狀態。 當電烤箱電源關閉時，顯示幕的螢幕燈光不會亮起，但時鐘時間會繼續在背景模式下執行。 若已選取狀態5 0，則必須先開啟電器電源才可使用。分鐘提醒  與照明  的運作原理亦同。 若在特定時間內（約 30 分鐘）未選取任何設定值，則烤箱也會自動關機。</p> <p>5 1 時鐘顯示已開啟，並顯示於顯示幕上。</p>
P 2 警示蜂鳴器音量	<p>5 0 警示蜂鳴器已關閉。</p> <p>5 1至 5 XX ** 警示蜂鳴器已開啟。* 可改變音量大小。當您選取狀態時，便會聽到相應的蜂鳴音。</p>
P 3 按鍵音	<p>5 0 按鍵音已停用。</p> <p>5 1 * 按鍵音已啟用。</p>
P 4 時鐘格式	<p>24h * 時間將以 24 小時制顯示。</p> <p>12h 時間將以 12 小時制顯示。 若在 13:00 之後，將時鐘從 12 小時制變更為 24 小時制，則需更新時鐘的小時數字區。</p>

* 原廠預設值

* 視機型不同而異

設定


設定值	狀態
P 5 溫度單位	°C* 溫度以 攝氏度 為單位顯示。 °F 溫度以 華氏度 為單位顯示。
P 6 顯示幕亮度	5 1至 5 7， 5 4* 5 1 最小亮度 5 7 最大亮度。
P 7 照明燈	5 0* 烤箱內部照明會 亮起 15 秒 ，然後自動關閉。 5 1 烤箱內部照明 恆亮 。
P 8 保溫	5 0* 保溫功能已 停用 。 5 1 保溫功能已 啟用 。 若已將微波火力設定為最低段數的 450 瓦 ，並將烹調時間設定在至少 5 分鐘 ，則標準保溫功能則會啟動（配合純微波  功能）。若程式結束後，未自爐中取出食物，則保溫功能便會在約 2 分鐘 後自行啟動。食物會以 80 瓦 的功率保溫約 15 分鐘 。若在此期間打開爐門，則保溫功能會自動切斷。

* 原廠預設值

設定值	狀態
P 9 快速微波	<p>快速微波功能的預設值為 1000 瓦的火力段數，以及分鐘的烹調時間。</p> <p>微波火力段數可變更為 80 瓦、150 瓦、300 瓦、450 瓦、600 瓦或 850 瓦；烹調時間也可變更。可設定的最長烹調時間，視選取的火力段數而定：</p> <p>80-300 瓦：最多 10 分鐘</p> <p>450-1000 瓦：最多 5 分鐘</p>
P 10 爆米花	<p>預設值是以 850W 的微波火力調理 3 分鐘。</p> <p>此設定適用於大多數品牌的微波爆米花。調理時間最長可更改為 4 分鐘。微波火力段數則無法變更。</p>
P 11 展示模式	<p>5 0* 選取 5 0 然後輕觸「OK」（確定）約 4 秒。若迅速顯示----，表示展示模式已停用。</p> <p>5 1 選取 5 1 然後輕觸「OK」（確定）約 4 秒。若迅速顯示 nes_，表示展示模式已啟用。</p> <p>您仍可操作微波爐電烤箱，但機器不會加熱，使用微波火力的功能也不會啟動。</p> <p>請勿以家庭娛樂用途啟動此設定值。</p>

* 原廠預設值

系統鎖定

系統鎖定  可防止微波爐電烤箱遭到（如兒童）誤觸而啟動。




微波爐電烤箱出廠時，系統鎖定功能為停用狀態。

變更狀態 **5** 即可改變系統鎖定設定值：

- **5 0** = 關閉
- **5 1** = 開啟

如要啟用系統鎖定

只有當微波爐電烤箱的電源開啟，並且選擇旋鈕位於 ● 位置時，才可變更系統鎖定狀態。

- 輕觸 。
- 使用選擇旋鈕移動三角形 ，直到三角形出現在  下方。




- 輕觸「OK」（確定）感應器。

顯示目前設定的狀態 **5 0**：




- 使用選擇旋鈕選取狀態 **5 1**。



- 輕觸「OK」（確定）感應器。
- 輕觸 。

將會顯示目前的時鐘時間。

- 關閉微波爐電烤箱電源。

再次啟動電器電源時，顯示幕會出現  符號，提醒您已啟用系統鎖定功能。


即使電源中斷後，系統鎖定仍會啟動。

在調理期間停用系統鎖定

- 開啟微波爐電烤箱電源。








將會出現  和  符號，以及目前的時鐘時間。




- 輕觸「OK」（確定），直到  消失為止。現在可以使用微波爐電烤箱了。

停用系統鎖定

只有當微波爐電烤箱的電源開啟，並且選擇旋鈕位於 ● 位置時，才可變更系統鎖定狀態。

- 開啟微波爐電烤箱電源。
 - 輕觸「OK」（確定），直到  消失為止。
 - 輕觸 。
 - 使用選擇旋鈕移動三角形 ，直到三角形出現在  下方。
 - 輕觸「OK」（確定）感應器。
- 顯示目前設定的狀態 。
- 使用選擇旋鈕設定狀態 。
 - 輕觸「OK」（確定）感應器。
 - 輕觸 。

系統鎖定現已關閉。

 符號消失。

分鐘提醒

分鐘提醒可用於計算在廚房進行其他作業（例如煮蛋）的時間。

您也可以在已設定開始和結束時間的烹調程式期間，使用分鐘提醒作為攪拌食物或加入調味料的提示。


分鐘提醒可設定的最長時間為 **99 分鐘** 和 **55 秒**。



設定分鐘提醒

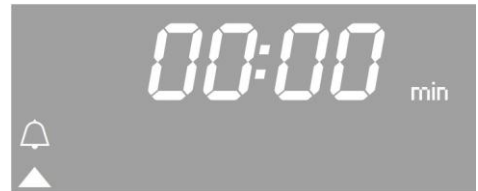
例如：

您想煮白煮蛋，則可將分鐘提醒的時間設定為 **6 分 20 秒**。

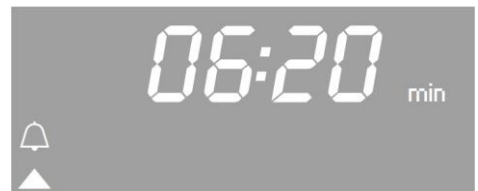
若已在時鐘時間顯示幕上選取「**P1-50**」設定值，則需要先開啟微波爐電烤箱電源，才可設定分鐘提醒時間。

- 輕觸 。

顯示幕會顯示 **00:00**，而且  下方將會顯示閃爍的三角形 ：

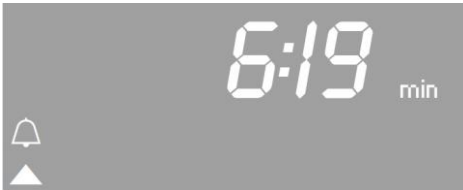



- 使用選擇旋鈕設定所需的分鐘提醒時間。





- 輕觸「OK」（確定）感應器。

系統將會儲存分鐘提醒設定值，並以秒為單位倒數。




 符號表示已設定分鐘提醒。

分鐘提醒時間結束時

-  將會閃爍，
- 顯示幕會顯示計時時間，
- 若選取此選項，則蜂鳴器將會響三次（請參閱「設定—P 2」）。
- 輕觸  。

蜂鳴器將停止，顯示幕上的符號也會消失。

更改分鐘提醒的時間設定


- 輕觸  。

顯示幕會出現先前選取的分鐘提醒時間。

- 使用選擇旋鈕重新設定分鐘提醒時間。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

系統將會儲存已變更的分鐘提醒設定值，並以秒為單位倒數。

取消分鐘提醒的時間設定

- 輕觸  。
- 使用選擇旋鈕將分鐘提醒時間減少至 00:00。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

分鐘提醒功能現已取消。

功能概述

本微波爐電烤箱配備一系列食物調理功能。

不使用微波能量的功能

燒烤

用於燒烤薄肉片（如牛排）及烤烘烤盤食物表層。

解凍

用於為冷凍食物解凍。

快速加熱


用於快速預熱烤箱，接著必須選取欲使用的烤箱功能。

風扇 Plus

此功能用於同時在各層調理架上烘焙和烤烘食物。

由於風扇可立刻將熱氣傳導至每一個層架上的食物，因此可選擇比使用其他功能時更低的溫度。

風扇燒烤

用於燒烤較厚肉塊（如肉卷、雞肉）。由於風扇可將熱氣立即傳導至每一個層架上的食物，因此可選擇比使用燒烤  功能時更低的溫度。

自動烘烤

用於以高溫進行烤烘，然後在低溫下繼續烹調。

在燒烤階段，烤箱將加熱至較高溫度（攝氏 230 度），以高溫包覆整個肉塊，保持肉質的鮮味與多汁。達到此溫度時，烤箱溫度會自動降至預設溫度並繼續進行烘烤。

細火烘焙

最適用於調理須保持表面酥脆的烘焙品和焗烤類菜餚。

純微波

此功能用於快速解凍、加熱和烹調食物。

微波組合調理程式

使用微波組合調理程式時，加熱元件和磁控管將交替啟動和關閉。加熱元件可將食物烤成金黃色，磁控管則有助加快烹調速度。

使用微波組合調理程式時，可用的最高微波火力段數為 300 瓦。

微波+風扇 Plus

用於快速加熱與烹調食物，同時將食材烤成金黃色。

此組合調理程式最具省時與節能效益。

烘焙時，微波火力的設定值不可高於 150 瓦。

微波+自動烤烘

用於以高溫進行烤烘，然後在低溫下繼續烹調。

在燒烤階段，烤箱將加熱至較高溫度（攝氏 230 度），以高溫包覆整個肉塊，保持肉質的鮮味與多汁。達到此溫度時，烤箱溫度會自動降至預設溫度並繼續進行烘烤。

運作原理

微波爐電烤箱內設有稱為磁控管的高頻管。這根導管可將電能轉換為微波。微波會在爐腔內均勻分布，並從爐腔金屬側面反射出來，傳導至食物的每一面。

為使微波順利觸及食物的裡裡外外，便須確保微波能穿透所使用的烹調用具。微波能穿透瓷器、玻璃、紙板及塑膠材料，但不能穿透金屬。因此，請勿使用以金屬製成或含有金屬的容器，如帶有金銀邊的器皿。金屬會反射微波並產生火花。微波無法由食物吸收。

微波能穿過適用容器並直接傳導至食物。所有食物都含有水分子，在微波能量的影響下，水分子每秒會震動 25 億次。震動產生的磨擦力可產生熱能，而此熱能會先在食物外層產生，然後慢慢穿透食物，進入食物中心。食物中的水分、脂肪及糖含量均會影響食物的烹調速度。食物中所含水分越多，則加熱或烹調的所需的時間越短。

由於熱能是直接於食物內產生，

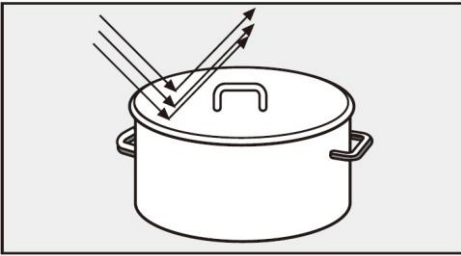
- 通常不用添加太多液體或食用油，便可烹調食物。
- 烹調、加熱或解凍食物會較快於傳統方法。
- 通常能保留食物各種養分（如維他命及礦物質）。
- 無損食物色澤、口感及味道。

烹調程序遭到中止或爐門打開時，微波爐即會立刻停止釋放微波能量。微波爐運作時，已關妥的密封爐門可防止微波向外洩漏。

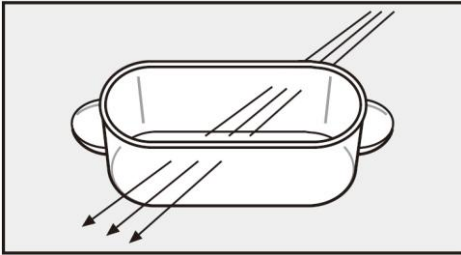
火力段數

可選擇的火力段數如下：

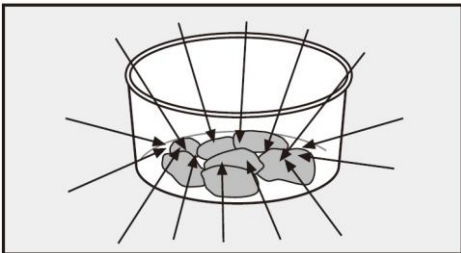
80 瓦、150 瓦、300 瓦、450 瓦、
600 瓦、850 瓦、1000 瓦




微波可由金屬反射，



穿透玻璃、瓷器、塑膠和卡紙，



可由食物吸收。

慎防著火。使用純微波  功能或微波組合調理程式時，若使用不適用於微波爐的器皿，可能導致碗具或微波爐損壞。

所用容器的材料及形狀會影響烹調所需時間與結果。

使用圓形或橢圓形的扁平容器時，熱能的分布比使用長方形的容器時更為均勻，烹調效果更佳。

微波爐適用容器

玻璃器皿

耐熱玻璃或陶瓷玻璃是適用於微波火力的最佳容器。

以下情況例外：請勿使用水晶玻璃器皿；這些含鉛器皿可於爐內破裂或碎裂。

瓷器

瓷器是一種適用於微波爐的材料。

以下情況例外：請勿使用有金銀邊的瓷器或設有空心把手或手柄的器皿，以免通風不足造成壓力累積。


微波爐適用容器

陶器


選擇配有紋飾的陶器時，只可選用在暗紋上另覆以陶器釉料的款式。

慎防灼傷。從微波爐中取出陶製碗具時，請戴上專用隔熱手套。

塑膠器皿

使用純微波  功能時，僅可使用製造商聲明適用於微波爐的塑膠容器及拋棄式塑膠容器。為保護環境，請儘量避免使用拋棄式器皿。

使用塑膠、紙質或其他易燃材料製成的拋棄式器皿加熱或烹調食物時，請勿任由微波爐在無人看顧情況下運作。

塑膠容器只能夠在純微波  功能中使用；不得用於微波組合調理程式。塑膠器皿至少須具備 110 °C 的耐熱度。否則塑膠會受熱能熔化，並與食物融在一起。

— 塑膠微波容器

可至零售商場選購。

— 發泡塑料容器

發泡塑料容器可用於在短時間內，定時保溫及加熱食物。


— 塑膠「即食調理包」

塑膠即食調理包可用於烹飪與加熱。請先在調理包上刺幾個洞，以利蒸氣排出。

如此可防止袋內壓力累積，並降低調理包爆裂的風險。市面上亦有無須自行刺孔的專用蒸氣袋可供選購。請遵循包裝指示操作。

— 烤箱袋／包


使用烤箱袋／包時，請遵照製造商指示操作。

 請勿使用金屬夾、含金屬的塑膠夾，或含鐵絲的紙帶。上述物件在加熱後可能會起火。

— 三聚氰胺容器

三聚氰胺容器不適用於本微波爐。三聚氰胺會吸收微波能量並變得灼熱。購買塑膠器皿時，應確保器皿適用於微波爐。

不適用容器

 設有把手或手柄有凹槽的器皿，並不適用於微波火力。凹處累積的濕氣可導致壓力積聚，引發器皿爆炸。如凹處通風良好，則仍可使用此類器皿，但我們仍不建議在微波爐電烤箱中，使用此類器皿。

金屬

金屬會反射微波並阻礙烹調程序。

- 使用微波組合調理程式時，請勿使用金屬容器、鋁箔、金屬餐具，或飾有金邊、鈷藍等金屬裝飾的瓷器。

請勿使用未徹底撕除錫紙蓋的塑膠罐；小塊錫紙亦足以產生火花。

例外情況：

微波爐隨附的調理架，適用於各種未使用微波火力的功能和微波組合調理程式。
調理架應置於層架 1，請勿置於爐底。

- 金屬烤盤適用於微波組合調理程式。
- 若為鋁箔盤裝的即食食品，只要將蓋子撕下，便可使用微波火力解凍及加熱。

使用鋁箔盤時，微波爐內可能會產生電弧或火花。因此，請將鋁箔盤放在玻璃盤（而非調理架）上。

鋁箔盤與爐壁之間，至少必須保持 2 公分的距離。切勿讓鋁箔盤接觸爐壁。

然而，由於食物只能經頂部進行加熱，建議先將食物從鋁箔容器中取出，並移至適用於微波爐的碗具上。如此可確保加熱更為均勻。

微波爐適用容器

- 為達均勻解凍並避免形狀不規則的肉類、禽類或魚塊烹調過度，可在烹調程序完成前的最後幾分鐘，用小片鋁箔包裹雞翅或其他較薄的部位。

請確保鋁箔與爐壁之間至少保持 2 公分的距離，切勿讓鋁箔盤接觸爐壁。

- 僅可使用小於肉塊體積的金屬烤肉串或烤肉夾。

釉色及顏料


有些釉色及顏料含有金屬，因此並不適用於使用微波火力的功能。

木製器皿

木製碗碟不適用於微波爐。木料所含水分在接觸微波能量後會被蒸發，使木料變乾及破裂。

測試器皿的適用性

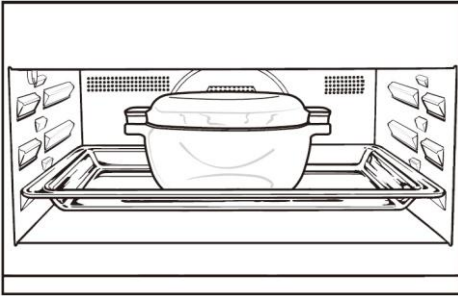
如不確定您的玻璃、陶器或瓷盤是否適用於微波爐，可進行以下簡單測試：

- 將容器置於玻璃盤中央，然後將玻璃盤推入層架 1。
- 關上爐門。
- 選擇純微波  模式。
- 選擇最高火力段數（1000 瓦）和烹調時間（30 秒）。
- 啟動程式。

測試結束時，杯中的水應變得灼熱，但碟子溫度不變。如碟子變得極熱，則請勿在微波爐內使用。如在測試中聽到爆裂聲及看到火花，應馬上關掉微波爐電源。出現上述情況的陶器，均不適用於微波火力。如對容器適用性存有疑慮，請與供應商聯絡。

此測試不適用於檢查設有空心把手或手柄的器皿，是否適用於微波火力。

如何在爐內放置器皿



- 將玻璃盤推入層架 1。
- 盛有食物的器皿一定要放在玻璃盤中央。


將食物直接放在爐底時，由於微波無法觸及食物底部，可能會導致烹調效果不佳或加熱不均等情況。

蓋子

蓋子：

- 可防止蒸氣過度散發，特別是在處理須烹調較長時間的食物（如馬鈴薯）時。
- 加速烹調過程。
- 防止食物變乾。
- 有助於保持爐腔清潔。





- 使用純微波  模式時，請使用適用於微波爐的玻璃或塑膠所製成的蓋子為食物加蓋。

可至零售商場選購。

您亦可使用適用於微波爐的保鮮膜（並遵照製造商的指示，在保鮮膜上刺孔）。微波所產生的熱會使普通保鮮膜變形，並熔於食物中。


微波爐適用容器




 蓋子最高僅可承受 110 °C。超過此溫度（如使用燒烤及風扇 Plus 功能時產生的溫度）會使塑膠熔化，並與食物融在一起。蓋子只能在純微波  模式下使用。

切勿將蓋子當成容器的密封蓋。若將蓋子搭配直徑較小的容器使用，可能會沒有足夠空間讓凝結的水氣從頂端小孔排出。蓋子可能變得過熱而開始熔化。

如有以下情況，請勿使用蓋子：

- 烹調沾有麵包屑的食物，
- 烹調需要烤至香脆的食物，
- 使用微波組合調理程式烹調食物。

 請勿烹調或加熱裝在密封容器、罐子或瓶子內的食物或液體。為奶瓶加熱時，必須拿掉奶瓶的旋蓋及奶嘴。否則壓力會使瓶子或容器爆裂，釀成嚴重損傷。

- 從微波爐內取出所有非烹調必備配件。
- 僅在食譜或調理說明表明確指示的情況下，才預熱微波爐。
- 如非必要，請勿在調理程式運作期間打開爐門。
如在未使用微波火力的程式運作期間打開爐門，微波爐將自動停止加熱。風扇會持續運轉。只要重新關上爐門，便會立即繼續執行原訂程式。
- 一般而言，若已預設溫度範圍，最好選擇較低溫度，並在最短預設時間結束後，檢查食物烹調情況。
- 若使用風扇 Plus  模式，則能夠以比使用其他功能低 10–30 °C 的溫度進行烹調時。
- 風扇燒烤  功能可用於燒烤各種食物。若選擇風扇燒烤，即可使用較其他燒烤功能（使用最高溫度設定）低的溫度進行燒烤。
- 時鐘時間顯示幕上的原廠預設值「P1-P5」，表示最低的能源消耗量。
- 若使用原廠預設值「P7-50」，則烤箱內部照明會於 15 秒後自動關閉。只要輕觸  即可再次亮起。

利用餘熱

使用 140 °C 以上的溫度進行 30 分鐘以上的調理程式時，可在調理時間結束前約 5 分鐘，將選擇旋鈕轉到 ● 位置。如此一來，加熱元件將會關閉，利用烤箱內的餘熱完成烹調過程。

節能模式

為節省能源，若開啟電源之後或烹調程序結束後，經過一段特定時間未執行其他操作，則微波爐電烤箱將自動關閉電源。

具體關閉時間取決於選取的設定值（功能、溫度與調理時間）。

關閉後將顯示時鐘時間，或顯示幕維持關閉狀態（請參閱「設定 - P1」）。

不使用微波火力的功能

簡易操作


- 開啟微波爐電烤箱電源。
- 將食物放入爐內。
- 使用功能選擇鈕選取所需的功能及溫度。

將會顯示建議的溫度：



烤箱的加熱元件、照明燈和冷卻風扇將會開啟。

- 如有需要，可使用選擇旋鈕變更溫度。

目前溫度與溫度指示燈  將會暫時顯示於螢幕上。



您會看到溫度正逐步上升。若選取此選項，則當烤箱溫度達到預設溫度時，蜂鳴器會響起（請參閱「設定 P 2」）。

烹調後：

- 將功能選擇旋鈕轉動至 ●。
- 取出食物。

冷卻風扇

烹調程式結束後，冷卻風扇將繼續運轉一段時間，確保爐內、控制面板或爐體四周乾燥。

當爐腔充分降溫時，冷卻風扇會自動關閉。

建議溫度

選取調理功能後，顯示幕便會顯示建議溫度。

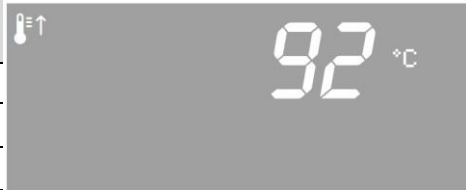
	建議溫度	溫度範圍
	—*	—*
	25°C	25 -50 °C
	160°C	100 -250 °C
	160°C	30 -250 °C
	200 °C	100 -220 °C
	160°C	100 -230 °C
	190 °C	100 -230 °C

* 已設定溫度，無法變更

變更溫度

例如：

您已選擇風扇 Plus 功能和 170 °C，並看到溫度顯示逐漸上升。



但您希望將目標溫度降至 155 °C。

■ 使用選擇旋鈕減少溫度設定值。

溫度符號下方的三角形會開始閃爍，溫度也會以 5°C 為單位遞減。




現在已儲存修改後的溫度。顯示實際溫度。


輕觸 可切換目前溫度或目標溫度顯示。

不使用微波火力的功能

溫度指示燈

只要加熱元件啟動，溫度指示燈  便會亮起。

達到設定的溫度後，


- 若選取此選項，則蜂鳴器將會響起（請參閱「設定 - P 2」）。
- 溫度指示燈  將會熄滅，
- 烤箱加熱元件關閉。

若烤箱溫度低於設定的等級，則溫度控制裝置將會重新啟動烤箱加熱元件與溫度指示燈。

預熱烤箱

只有少數情況下，才需要預熱烤箱：


大多數菜餚可放入未經加熱的微波爐電烤箱中，菜餚會透過加熱階段所產生的熱氣完成調理。



使用風扇 Plus  功能時，請針對以下食物預熱烤箱：

- 黑麵包麵糰，
- 牛腰肉和牛柳。

快速加熱

使用快速加熱  可縮短加熱過程。

烤披薩或餅乾及小蛋糕時，請勿使用快速加熱  預熱烤箱，以免表面快速烤焦。

- 選擇快速加熱  。
- 選取溫度。
- 請於溫度指示燈  第一次熄滅時，設定後續調理所需的功能。
- 放入食物。

自動啟動和關閉

調理程式可自動關閉或自動開啟並關閉。

請在選取烤箱功能與溫度後，設定調理時間或調理時間與結束時間。

調理程式可設定的最大時間為 12 小時。

建議您使用烘烤功能時，選擇自動開啟與關閉功能。


若要進行烘焙，請勿延遲過久才啟動烤箱，以免蛋糕預拌粉或生麵糰變乾，導致烘焙食品無法正常發起。

設定調理時間


例如：欲烘焙蛋糕 1 小時 5 分鐘

- 放入食物。
- 選擇所需的烤箱功能與溫度。


烤箱的加熱元件、照明燈和冷卻風扇將會開啟。

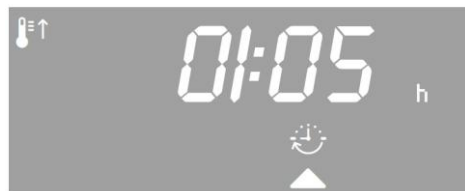
- 輕觸 。



- 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ▲，直到三角形出現在  下方。

- 輕觸「OK」（確定）感應器。


顯示幕會顯示 00:00 h，而且  下方將會顯示閃爍的三角形 ▲：



- 使用選擇旋鈕設定調理時間 (01:05)。

- 輕觸「OK」（確定）感應器。

調理時間已儲存，接著將會以分鐘為單位倒數，最後一分鐘則會以秒為單位倒數。

 符號表示已設定調理時間。

不使用微波火力的功能

設定調理時間與結束時間

例如：

目前時間為 11:15，

您希望在 13:30 料理好一份需要烹調 90 分鐘的菜餚。

- 放入食物。
- 選擇所需的烤箱功能與溫度。

烤箱的加熱元件、照明燈和冷卻風扇將會開啟。

先設定調理時間：

- 輕觸 ≡ 。
- 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ▲，直到三角形出現在 ⌚ 下方。

- 輕觸「OK」（確定）感應器。

顯示幕會顯示 00:00 h，而且 ⌚ 下方將會顯示閃爍的三角形 ▲：

- 使用選擇旋鈕設定調理時間 (01:30)。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

調理時間已儲存，接著開始以分鐘為單位倒數：



設定結束時間：

- 使用選擇旋鈕移動三角形 ▲，直到三角形出現在 ⌚ 下方。

將會顯示--:--：



- 輕觸「OK」（確定）感應器。

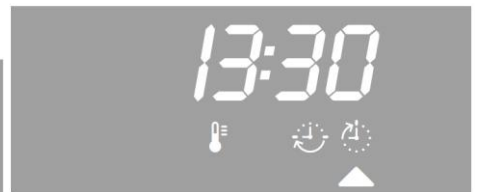
顯示幕上會出現 12:45（即目前時間 + 調理時間 = 11:15 + 1:30）。



- 使用選擇旋鈕輸入烹調結束時間 (13:30)。

- 輕觸「OK」（確定）感應器。


結束時間 ⌚ 已儲存。



烤箱的加熱元件、照明燈和冷卻風扇將會關閉。



達啟動時間 (13:30 - 01:30 = 12:00) 之後，烤箱的加熱元件、照明燈和冷卻風扇將會啟動。

調理時間結束時

- 將會顯示0:00
-  會開始閃爍，
- 烤箱加熱元件和照明燈將關閉，
- 冷卻風扇將繼續運轉一段時間，
- 如已啟動蜂鳴器，則將發出響聲（請參閱「設定－P 2」），
- 將功能選擇旋鈕轉動至 ●。
- 關閉微波爐電烤箱電源。
- 取出食物。

若烹調效果不盡理想，可輸入新的調理時間繼續烹調。

更改調理時間

- 輕觸 。
- 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ▲，直到三角形出現在  下方。




顯示幕上將顯示剩餘的調理時間。



- 輕觸「OK」（確定）感應器。
- 使用選擇旋鈕更改調理時間。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

修改過的調理時間已儲存。

不使用微波火力的功能

刪除調理時間


- 輕觸 。
- 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ，直到三角形出現在  下方。

■ 輕觸「OK」（確定）感應器。
三角形  會在  下方閃爍。

■ 使用選擇旋鈕，將調理時間設為 **00:00**。


■ 輕觸「OK」（確定）感應器。


將刪除調理時間與所有結束時間。

■ 輕觸 。


將會顯示當前溫度。烤箱的加熱元件維持啟動狀態。



如要結束調理程式：



- 將功能選擇旋鈕轉至 。
- 取出食物。

若將功能選擇鈕轉至  或關閉烤箱電源，則系統將會刪除調理時間與結束時間的設定值。

刪除結束時間

■ 輕觸 。

■ 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ，直到三角形出現在  下方。

■ 輕觸「OK」（確定）感應器。
三角形  會在  下方閃爍。


■ 使用選擇旋鈕將結束時間設定為 **- -: -**。


■ 輕觸「OK」（確定）感應器。

調理的結束時間已刪除。

簡易操作

火力段數而定。


- 開啟微波爐電烤箱電源。
- 放入食物。
- 將功能選擇旋鈕轉至純微波 。

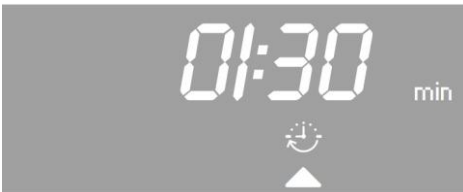
顯示幕上的  下方將會顯示閃爍的三角形 ▲，指示建議的火力段數（1000 瓦）：



可選擇的火力段數如下：
80 瓦、150 瓦、300 瓦、450 瓦、
850 瓦及 1000 瓦。

- 如有需要，可使用選擇旋鈕變更火力段數。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

顯示幕會顯示 00:00 min，而且  下方將會顯示閃爍的三角形 ▲：



- 使用選擇旋鈕設定調理時間（例如：設為 01:30 分鐘）。

可設定的最長調理時間，視選取的

- 輕觸「OK」（確定）感應器。

顯示幕會顯示 **01:30 min**，而且
Start/◀下方將會顯示閃爍的三角形


▲：



- 輕觸「OK」（確定）感應器。

磁控管、照明燈和冷卻風扇將會啟動，調理程式亦將開始運作。

調理時間結束時

- 將會顯示 **0:00**
-  會開始閃爍，
- 冷卻風扇將繼續運轉一段時間，
- 如已啟動蜂鳴器，則將發出響聲（請參閱「設定 - P 2」），
- 將功能選擇旋鈕轉至 ●。
- 取出食物。



若烹調效果不盡理想，可輸入新的調理時間繼續烹調。

冷卻風扇



烹調程式結束後，冷卻風扇將繼續運轉一段時間，確保爐內、控制面板或爐體四周乾燥。

冷卻風扇將於設定時間後關閉。

更改火力段數




- 輕觸 。
- 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ▲，直到三角形出現在  下方。

顯示幕將顯示微波火力段數。

- 輕觸「OK」（確定）感應器。
- 三角形 ▲ 會在  下方閃爍。
- 使用選擇旋鈕更改火力段數。
 - 輕觸「OK」（確定）感應器。
 - 輕觸 。

修改過的火力段數已儲存，並將顯示於顯示幕上。

如要遵循顯示幕上的調理時間操作：

- 輕觸 。
- 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ▲，直到三角形出現在  下方。
- 輕觸 。

顯示幕上將顯示剩餘的調理時間。

更改調理時間

顯示幕上的調理時間，以倒數計時方式顯示。

- 使用選擇旋鈕更改調理時間。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

顯示幕會顯示修改後的調理時間，而且Start/◀下方將會顯示閃爍的三角形 ▲。

- 輕觸「OK」（確定）感應器。




程式將以新設定的調理時間重新啟動。




自動啟動和關閉

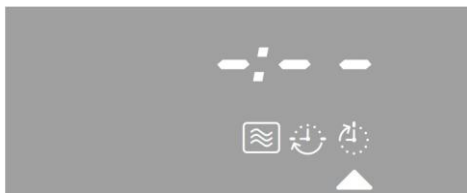
調理程式可自動關閉或自動開啟並關閉。

請先選取烤箱功能與調理時間，然後設定結束時間。

設定結束時間

- 請先設定火力段數，然後設定調理時間。
- 調理時間設定完畢後，輕觸 。
- 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ，直到三角形出現在  下方。


將會顯示  -  -  。



- 輕觸「OK」（確定）感應器。




顯示幕將會顯示結束時間（當前時間 + 調理時間）。

- 如有需要，可使用選擇旋鈕變更結束時間。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。



結束時間  已儲存。




達啟動時間後，程式將會啟動。

刪除結束時間


- 輕觸 。
- 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ，直到三角形出現在  下方。



- 輕觸「OK」（確定）感應器。

三角形  會在  下方閃爍。

- 以逆時針方向轉動選擇旋鈕，直到顯示幕上出現  -  -  。

- 輕觸「OK」（確定）感應器。

- 輕觸 。

顯示幕會顯示調理時間，而且 Start/ 下方將會顯示閃爍的三角形 。

- 輕觸「OK」（確定）感應器。

調理的結束時間已刪除。

程式將會以設定的調理時間啟動。

微波組合調理程式是使用微波火力，搭配其他烹調功能（如：風扇 Plus、燒烤或自動烘烤）。
組合調理程式可縮短調理時間。

簡易操作


- 選擇所需的功能。

微波爐電烤箱將會顯示建議的火力段數（300 瓦），並在  下方顯示閃爍的三角形 ▲：





可選擇的火力段數如下：
80 瓦、150 瓦以及 300 瓦。

- 如有需要，可使用選擇旋鈕變更火力段數。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

顯示幕上的  下方將會顯示閃爍的三角形 ▲，指示建議的溫度：

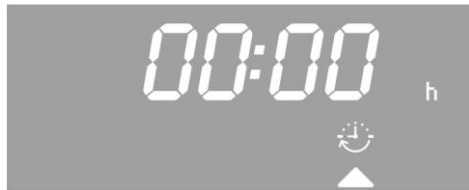


使用的建議溫度與溫度範圍如下：

	建議溫度	溫度範圍
	160°C	30 -220 °C
	160°C	100 -200 °C

- 如有需要，可使用選擇旋鈕調整指定範圍內的溫度。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

顯示幕會顯示 00:00 h，而且  下方將會顯示閃爍的三角形 ▲：



微波組合調理程式

可設定的最大調理時間為 2:00 小時。

- 使用選擇旋鈕設定調理時間（例如：1:45 h）。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。

顯示幕會顯示 1:45 h，而且 Start/◊ 下方將會顯示閃爍的三角形 ▲：



- 輕觸「OK」（確定）感應器。

調理程式將開始。烤箱的加熱元件、照明燈和冷卻風扇將會開啟。

您會看到溫度正逐步上升。若選取此選項，則當烤箱溫度達到預設溫度時，蜂鳴器會響起（請參閱「設定 P 2」）。

顯示幕將顯示剩餘時間。

調理時間結束時

- 將會顯示 0:00
- 會開始閃爍，
- 加熱元件將自動關閉。
- 冷卻風扇將繼續運轉一段時間，
- 如已啟動蜂鳴器，則將發出響聲（請參閱「設定 - P 2」），
- 將功能選擇旋鈕轉至 ●。
- 關閉微波爐電烤箱電源。
- 取出食物。



若烹調效果不盡理想，可輸入新的調理時間繼續烹調。

冷卻風扇



烹調程式結束後，冷卻風扇將繼續運轉一段時間，確保爐內、控制面板或爐體四周乾燥。


當爐腔充分降溫時，冷卻風扇會自動關閉。

更改調理時間

- 輕觸 。
- 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ▲，直到三角形出現在  下方。

顯示幕上將顯示剩餘的調理時間。

- 輕觸「OK」（確定）感應器。
三角形 ▲ 會在  下方閃爍。
- 使用選擇旋鈕更改調理時間。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。
- 輕觸 。



顯示幕會顯示修改後的調理時間，而且Start/ 下方將會顯示閃爍的三角形 ▲。

- 輕觸「OK」（確定）感應器。



程式將以新設定的調理時間重新啟動。

變更火力段數與溫度

變更火力段數




- 輕觸 。
- 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ▲，直到三角形出現在  下方。

顯示幕將顯示火力段數。

- 輕觸「OK」（確定）感應器。
三角形 ▲ 會在  下方閃爍。
- 使用選擇旋鈕更改火力段數。
- 輕觸「OK」（確定）感應器。
- 輕觸 。

顯示幕將顯示修改後的火力段數。

如要遵循顯示幕上的調理時間操作：


- 輕觸 。
- 如有必要，使用選擇旋鈕移動三角形 ▲，直到三角形出現在  下方。
- 輕觸 。


顯示幕上將顯示剩餘的調理時間。

變更溫度

- 如有需要，可使用選擇旋鈕變更溫度（請參閱「不使用微波火力的功能－變更溫度」）。

自動啟動和關閉


您可將此程序設定為自動開啟和關閉（請參閱「純微波 －自動開啟和關閉」）。

如輕觸快速微波感應器 ，微波爐電烤箱將以設定的火力段數和調理時間啟動，例如加熱飲品時。


最大預設火力段數為 1000 瓦，調理時間上限為 1 分鐘。

您可調整火力段數設定及調理時間。調理時間上限將視選取的火力段數而定（請參閱「設定 - P 9」）。

只有在未使用其他調理程式，且功能選擇旋鈕處於 ● 位置時，才可使用此功能。


- 輕觸 ，開始烹調。
反覆輕觸感應器，即可逐段式增加調理時間。

顯示幕將顯示距離程式結束的剩餘時間。

輕觸「On/Off」（開／關）感應器 ，即可隨時取消程式。

程式結束時


- 如已啟動蜂鳴器，則將發出響聲（請參閱「設定 - P 2」），
- 微波爐電烤箱會自動關閉。

如輕觸爆米花感應器 ，微波爐將以固定的火力段數和調理時間啟動。


火力段數已預設為 **850 瓦**，調理時間為 **3 分鐘**。此設定適用於調理大多數品牌的微波爆米花。

調理時間最長可改為 **4 分鐘**。火力段數無法變更（請參閱「設定 - P 10」）。

只有在未使用其他調理程式，且功能選擇旋鈕處於 ● 位置時，才可使用此功能。

■ 輕觸 ，啟動程式。

顯示幕將顯示距離程式結束的剩餘時間。

輕觸「On/Off」（開／關）感應器 ，即可隨時取消程式。

程式運轉期間，請勿任由微波爐在無人看顧下運作；請確實遵照包裝上的說明操作。

程式結束時

- 如已啟動蜂鳴器，則將發出響聲（請參閱「設定 - P 2」），
- 微波爐電烤箱會自動關閉。

食用以正確方法烹煮的食物，是維持身體健康的關鍵之一。
 烘焙蛋糕、披薩、薯條等食品時，只需烤至呈現金黃色澤即可。勿過度烘焙。

功能

風扇 Plus

適用於烘焙餅乾、海綿蛋糕、泡芙、千層酥皮及薄片酥皮。

微波+風扇 Plus

適用於需要更長烘焙時間的生麵糰，如揉好及攪拌好的預拌品和發酵料理。

烘焙的調理時間較短。

烘焙時，微波火力段數不得超過 150 瓦。

烤盤

烤盤的選擇取決於微波爐電烤箱功能。

– 風扇 Plus

由任何耐熱材料製成的烤盤均適用。可使用淺色、薄壁、不反光的金屬容器，但效果可能不及深色不反光容器。

– 微波+風扇 Plus

僅可使用微波適用的耐熱碗具（請參閱「微波爐適用容器」），如耐熱玻璃或陶瓷碗具，因為這些器具可由微波穿透。

金屬容器會反射微波，因此熱能只能達食物上層。調理時間會因此而延長，而金屬容器也可能會產生火花。將碗具放置於玻璃盤上，避免接觸爐腔內壁。如使用中的碗具產生火花，請勿再次用於混合烹調。

烤盤紙

將薯條、馬鈴薯可樂餅等性質的食品，放在烤盤紙上。

烘焙食譜的注意事項

溫度

一般而言，請選擇低於食譜指示的溫度。

以高於建議數值的溫度進行烘焙，雖可縮短調理時間，但也可能導致焦化不均或調理結果欠佳等情況。

烘焙時間

在指示的最短時間結束後，檢查食物是否已熟透。

若要檢查蛋糕是否已烤好，可用木叉插入蛋糕中心測試。若叉子上沒有生麵糰或碎屑，即表示蛋糕已經烤好。

調理層架

● 風扇 Plus

- 蛋糕杯中的蛋糕：調理層架 1
- 扁平狀食物（如：餅乾、盤烤食物）：調理層架 2
- 同時在兩個層架上烘焙（視待烘焙食物的深度而定）：
層架 1+3 或
層架 2+3

● 微波+風扇 Plus

將玻璃盤推入層架 1，然後將烘焙容器放在玻璃盤上。

貼心提示






- 設定調理時間。烘焙時，請勿將微波爐電烤箱設定在較長時間之後啟動。因為蛋糕預拌粉或生麵糰會變乾，使得烘焙食品沒辦法正常發起。
- 請將長方形容器較長的一側，橫放入微波爐電烤箱中，以保證最佳的熱能分布及均勻的烘焙效果。

烘焙食譜

建議使用功能的數據以粗體字標示。

除另有註明，表格中的調理時間是以未預熱微波爐電烤箱的條件為準。如微波爐電烤箱已預熱，須將調理時間縮短 **10 分鐘**。請按照指定的溫度範圍、微波火力段數、層架和調理時間操作。這些設定應根據烤模類型、蛋糕預拌粉份量，及烘焙作法不同加以調整。




一般而言，如已設定溫度範圍，最好選擇較指定溫度更低的設定值，並且在最短調理時間結束後檢查食物的熟透度。

蛋糕／餅乾					
	 [°C]	 [分鐘]	 [瓦]	 [°C]	 [分鐘]
預拌鮮奶油					
海綿蛋糕	140–160	60–80	–	–	–
圓形蛋糕	150–170	65–80	80	160	60–70
馬芬蛋糕 ¹⁾	150–170	25–35	–	–	–
大理石蛋糕（烤模裝）	150–170	60–70	–	–	–
蛋白糖霜鮮果蛋糕（玻璃盤裝） ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
鮮果蛋糕（玻璃盤裝） ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
鮮果蛋糕（烤模裝）	150–170	55–65	80	160	45–60
派皮	150–170	30–35	–	–	–
小蛋糕／餅乾	150–170	15–30	–	–	–
奶油／脂肪預拌粉					
派皮	150–170	30–38	–	–	–
脆皮蛋糕（玻璃盤裝） ¹⁾	150–170	40–50	–	–	–
餅乾 ¹⁾	150–170	20–30	–	–	–
起司蛋糕	150–170	75–85	–	–	–
蘋果派	150–170	65–75	–	–	–
餡料杏桃塔（烤模裝）	150–170	60–70	–	–	–

烘焙

蛋糕／餅乾					
	 [°C]	 [分鐘]	 [瓦]	 [°C]	 [分鐘]
海綿蛋糕粉					
海綿蛋糕	150–170	30–35	–	–	–
塔皮／派皮（2 顆蛋）	150–170	25–30	–	–	–
瑞士卷 ¹⁾	150–170	20–25	–	–	–
酵母預拌粉和夸克乳酪麵糰					
脆皮蛋糕（玻璃盤裝） ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
鮮果蛋糕（玻璃盤裝） ¹⁾	150–170	40–50	150	170	35–45
奶油圓蛋糕	140–160	55–65	–	–	–
德式聖誕蛋糕	150–170	55–75	–	–	–
白麵包	160–180	40–50	–	–	–
裸麥麵包	150–170	110–130	–	–	–
披薩（玻璃盤裝）1)	170–190	40–50	80	180	30–40
洋蔥蛋糕（玻璃盤裝）1)	150–170	35–40	–	–	–
翻轉蘋果塔 1)	150–170	25–35	–	–	–
泡芙，閃電泡芙 1)	160–180	30–40	–	–	–
千層酥皮 1)	170–190	25–35	–	–	–
蛋白霜，馬卡龍 1)	120–140	35–45	–	–	–
冷凍披薩（調理架） ^{1) 2)}	200	12–16	–	–	–

 風扇 Plus /  微波 + 風扇 Plus

 溫度 /  調理時間 /  組合調理程式的微波火力段數

一般而言，請使用層架 1。

1) 使用層架 2。

2) 請先預熱烤箱。

功能

風扇 Plus / 自動烘烤

此程式可用於烘烤，需要烤至金黃色的肉類、魚類及禽類。

微波 + 風扇 Plus / 微波 + 自動烘烤

這些功能可以較短的調理時間完成烹調。



烘烤過程中，應使用以下微波火力段數：

- 肉類和魚類：最高 300 瓦，
- 禽類：150 瓦。



這些組合調理程式不適用於烘烤牛腰肉或牛柳。在牛肉外層烤至焦黃以前，中間部分已經過熟。

烤盤

選擇微波爐電烤箱功能時，請顧及烤盤材料：

- 風扇 Plus  / 自動烘烤 ：
美食烤盤、耐熱陶瓷盤及玻璃碟盤。

請確定鍋和蓋均有防熱手柄。

- 微波 + 風扇 Plus  / 微波 + 自動烘烤 ：
碟盤必須適用於微波爐，且不得配有金屬蓋（請參閱「微波爐適用容器」）。

鍋烤

我們建議使用含蓋的微波用器皿進行烘烤，這樣烹調出的肉類可保持鮮嫩多汁，且有足夠的肉汁用於調製肉湯。相較於以燒烤架燒烤，如此亦可維持微波爐電烤箱的清潔。

- 將肉調味，放到烤盤上。可撒上牛油或人造牛油；如有需要，亦可刷上一層食用油。
若烘烤大塊瘦肉（2—3 千克）和油脂較多的禽類，請在盤內加入約 1/8 公升的水。
- 使用烤烘袋時，請遵照製造商的說明操作。

使用調理架烘烤食物

若烘烤瘦肉，可加入少許油脂或油，或在肉上放少許培根肉片。

烘烤時，請勿加入太多水或油，以免影響肉類的焦化過程。

烘烤

烘烤食譜注意事項

溫度

一般而言，請選擇低於食譜指示的溫度。如選取較高的溫度，肉塊外部雖會烤成金黃色，但實際上內部卻還未熟透。

對於 3 千克以上的肉塊，選擇的溫度應比烘烤食譜中所列的溫度約低 10 °C。較低溫度所需的烘烤時間雖然較長，但效果會更均勻。

使用調理架烘烤時，設定的溫度應比使用微波爐專用烤盤的溫度約低 20 °C。

預熱

只有在烘烤牛腰肉和牛柳時，才需要預熱。

烘烤時間

若採用一般的英式烘烤法，烘烤時間取決於肉的重量，每磅／450 克烘烤 15 至 20 分鐘，並根據不同的肉類再多 20 分鐘，期間再視烘烤的情況調整時間，以達理想的結果。視肉的種類而定，烘烤所需的時間即烤肉的厚度[公分]，乘以該種肉類每公分所需的烘烤時間[分鐘／公分]：





牛肉／鹿肉：.....15–18 分鐘／公分

豬肉／小牛肉／羊肉：12–15 分鐘／公分

牛腰肉／牛柳：.....12–15 分鐘／公分

在指示的最短時間結束後，請檢查肉類是否已熟透。

層架

- 風扇 Plus  / 自動烘烤 ：
將放有肉品的調理架放在層架 1
- 微波 + 風扇 Plus  / 微波 + 自動烘烤 ：
將放有肉品的調理架或玻璃盤放在層架 1

貼心提示

烤至金黃色

只有在烘烤時間即將結束時，肉類才會變成金黃色。如要使肉類色澤更加焦黃，可在烘烤時間的中段將蓋子取下。




靜置時間

程式結束後，將烤肉取出，用鋁箔包好，靜置約 10 分鐘。如此可將肉汁鎖緊，在切肉時保持鮮嫩多汁。

烘烤禽類肉食

如要烤至香脆，請於烘烤時間結束前 10 分鐘，在禽肉上灑些淡鹽水。

烘烤食譜





肉類／魚類	 / 	
	 [°C] ^{1) 2)}	 [分鐘]
牛後腿肉，約 1 公斤	170–190	100–120
牛腰肉／牛柳 ^{3) 4)} ，約 1 公斤	190–210	40–60
鹿後腿肉（約 1 公斤）	180–200	100–120
帶脊鹿腰肉（約 1 公斤）	180–200	70–100
烤豬肉（豬腿、帶肩前腿肉、頸肉，約 1 公斤）	170–190	110–130
醃豬後腿肉，約 1 公斤	170–190	70–80
烘肉餅 ⁴⁾ ，約 1 公斤	160–180	65–75
小牛肉，約 1 公斤	170–190	80–100
羊腿肉，約 2 公斤	170–190	110–130
帶脊羊腰肉 ³⁾ ，約 2 公斤	170–190	60–80
禽類，約 1 公斤	170–190	55–65
禽類，約 4 公斤	170–190	200–220
全魚，約 1.5 公斤	160–180	45–55





除另有註明，表格中的調理時間是以未預熱微波爐電烤箱的條件為準。

一般而言，如已設定溫度範圍，最好選擇較指定溫度更低的設定值，並且在最短調理時間結束後檢查食物的熟透度。

請注意溫度範圍、微波火力段數、層架高度和調理時間。這些設定應按不同的烹調容器類型、肉片大小，以及烹調作法加以調整。


烘烤

		
		
[瓦]	[°C]	[分鐘]
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
150	180	90-100
150	180	60-70
300	180	35-45
150	180	70-80
150	180	90-110
-	-	-
150	180	45-55
150	160	120-150
150	170	35-45

 風扇 Plus /  自動烘烤 /  微波+風扇 Plus /  微波+自動烘烤

 溫度 /  調理時間 /  組合調理程式的微波火力段數

一般而言，請使用層架 1。

- 1) 使用有蓋的器皿烘烤。
使用調理架上烘烤時，設定的溫度應較使用微波爐專用烤盤的溫度約低 20 °C。
- 2) 請勿選擇高於建議溫度的設定值。
肉雖然會烤成金黃色，但不會熟透。
- 3) 請勿替食物加蓋。
- 4) 預熱微波爐電烤箱，但不要使用快速加熱  功能。



慎防灼傷。

燒烤時，應關閉爐門。若燒烤時未關上爐門，熱氣會從爐門散出，而不是由冷卻風扇冷卻。如此會使得控制零件發熱。

功能

燒烤

用於燒烤薄片，如牛排、漢堡麵包或土司。

風扇燒烤

用於燒烤較厚的食物，如肉卷、禽類肉塊。

頂部加熱／燒烤元件及風扇會交替啟動及關閉。

托盤和調理架

- 使用調理架燒烤。
- 在調理架上抹油，然後放上食物。
燒烤食物時，厚度相近的食物最好同時燒烤，這樣燒烤時間便不會太過懸殊。

燒烤食譜注意事項

溫度

- 燒烤
- 燒烤溫度為固定設定值，無法變更。
- 風扇燒烤
- 一般而言，請選擇低於食譜指示的溫度。
如選取較高的溫度，肉塊外部雖會烤成金黃色，但實際上內部卻還未熟透。薄片食物通常以 220 °C 進行燒烤，而厚片食物則以 180–200 °C 進行燒烤。


燒烤

預熱


預熱時務必關上爐門，使燒烤板加熱約 5 分鐘。

請勿在預熱過程中設定微波火力段數。

層架 ³₁

— 燒烤 ：

視燒烤食物的高度而定，可選擇層架 2 或 3。

— 風扇燒烤 ：

視燒烤食物的高度而定，可選擇層架 1 或 2。

燒烤時間

— 薄魚片和肉片每面通常須燒烤 6 至 8 分鐘。

燒烤食物時，厚度相近的食物最好同時燒烤，這樣燒烤時間便不會太過懸殊。

— 厚片食物每面須燒烤 7 至 9 分鐘。

— 如要燒烤肉卷，則每公分直徑約須烤 10 分鐘。

測試食物熟透度

若要檢查肉是否已熟透，可以用湯匙按在肉上：

三分熟： 將湯匙壓在肉塊上時，肉塊很容易變形，中央部位仍呈現紅色。

五分熟： 湯匙不易壓下，中央部位呈粉紅色。

全熟： 壓起來堅實，中央部位已熟透。

在指示的最短時間結束後，檢查肉類是否已熟透。

貼心提示

若厚切肉片的表面已熟，但內部未熟，則繼續以較低溫度或使用較低層架燒烤，使食物的中心熟透。

準備燒烤食物

將肉切片或切塊。燒烤前先不要用鹽醃肉，因為鹽分會使肉汁釋出。


如有需要，在瘦肉上塗少許油。請勿使用其他類型的油脂，以免油脂燒焦並產生濃煙。

照正常方式將魚肉洗乾淨。若要提鮮，可將少許鹽或檸檬汁灑在魚上。

燒烤

- 請關上爐門，預熱燒烤板約 5 分鐘。

請勿在預熱過程中設定微波火力段數。

- 將食物放到調理架上。
- 選擇所需的功能與溫度（僅可搭配風扇燒烤 ）。

慎防灼傷。
將食物放入高溫的爐內、替食物翻面、取出食物或調整調理架時，請使用專用隔熱手套。

- 將食物放在適當的層架上（請參閱「燒烤食譜」）。
- 關上爐門。
- 過程中段請替食物翻面。




燒烤






燒烤食譜


請關上爐門，預熱燒烤板約 5 分鐘。預熱時，請勿使用微波火力。

建議使用功能的數據以粗體字標示。在指示的最短時間結束後，檢查食物是否已熟透。

請注意溫度範圍、微波火力段數、層架高度和調理時間。這些設定應根據肉塊大小和烹調作法加以調整。

準備燒烤的食物	 ³ 1	 ⊕ [分鐘] ¹⁾	 ⊖ [°C] [分鐘] ¹⁾	
薄片				
牛排	2/3 ²⁾	18-22	200 10-16	
烤肉串	2	-	200 15-20	
雞肉串	2	-	200 15-20	
無骨肉片	2/3 ²⁾	-	200 14-18	
漢堡	2/3 ²⁾	20-25	200 20-25	
香腸	2/3 ²⁾	15-20	- -	
魚柳	2/3 ²⁾	15-20	- -	
鱒魚	2/3 ²⁾	-	200 20-25	
土司	2/3 ²⁾	2-4	- -	
起司土司	2	5-9	- -	
蕃茄片	2/3 ²⁾	10-12	200 6-8	
桃子切片	2	4-8	200 7-10	
厚肉片				
雞肉，約 1 千克	1/2 ³⁾	50-60	180-200 45-55	
肉卷，直徑 10 公分，約 1.5 公斤	1	80-100	180-200 80-100	
豬肉，約 1 千克	1	-	180-200 100-120	

³層架 / 燒烤 / 風扇燒烤 / 溫度 / 調理時間

- 1) 燒烤過程中段請替食物翻面。
- 2) 請依照食物厚度選擇層架。
- 3) 風扇燒烤請使用層架 2。

微波解凍、加熱與調理

功能			適合：
解凍		80 瓦	容易燒焦的食物，如奶油、牛油、鮮奶油與奶油冰淇淋蛋糕、起司
		150 瓦	各類食物
加熱		450 瓦	嬰兒食物
		600 瓦	各類食物；無須烤至金黃的冷凍食品。
		850 瓦	
		1000 瓦	飲料
調理		850 瓦 加熱	砂鍋菜； 粥及米布丁； 無須烤至金黃的冷凍食物。
		450 瓦 持續調理	
		150 瓦蒸燜	
	如要縮短調理時間並將食物烤至香脆，可選擇微波組合調理程式。		
		300 瓦+ 160–180 °C	先選用高溫燒烤，然後調低溫度繼續烹調。
	300 瓦+ 150–170 °C	需要表面烤至金黃的即食食品，如：焗烤類菜餚。	

微波 / 微波+自動烘烤 / 微波+風扇 Plus / 溫度

所需的調理時間主要視食物的本質、份量及初始溫度而定。經過冷藏的食物比置於室溫的食物，須更長的加熱時間。

請參閱相關食譜。


微波解凍、加熱與調理

解凍、加熱和調理前

- 將食物（包括冷凍食物）放在適用微波爐的盤中，然後蓋好。
- 將盤子放在玻璃盤中央，然後推入層架 1。

微波組合調理程式

僅可使用適用於微波爐的耐熱容器。

通常不需要使用蓋子。使用微波 + 自動烘烤  功能時，請勿加蓋，否則食物無法烤成金黃色。

- 將玻璃盤放入層架 2。


將鋁箔碗盤裝的即食食品，放在玻璃盤上。


解凍、加熱和調理過程期間

- 替食物翻面或攪拌數次。
請由外圍向中心攪動，因為外圍加熱速度較快。

解凍、加熱和調理後

讓食物在室溫下靜置幾分鐘，以便熱氣均勻傳導至食物。

 加熱食物（特別是嬰幼兒食物）後，須攪動食物或搖動容器，並檢查溫度是否適中，以免食用時燙傷。將食物靜置一段時間後，應再次確認溫度。慎防灼傷。


 慎防灼傷。取出碟盤時請小心。雖然微波通常不會使容器本身發熱（石製碟盤除外），但熱氣會由食物傳遞至容器，使容器變得灼熱。

食物要煮熟或徹底加熱。

若懷疑食物並未充分加熱／煮熟，請將重新放入微波爐中，加熱／調理更長時間。

對於容易變味的食物，如魚類、禽類和絞肉，務必要充分煮熟。


加熱提示

 本公司不建議用微波爐加熱或重新加熱給嬰兒或兒童食用的食物或飲料。使用者若仍進行此用途操作，責任自負，並請注意安全。經消毒或殺菌的熟食，應以 450 瓦火力的溫火加熱半分鐘至 1 分鐘，同時要親自嚐過，確定不燙口後才餵給嬰兒。重新加熱其他食物或飲料時，可加熱至高溫，並待冷卻至適當溫度後再食用。加熱配方奶時，請遵照製造商的說明操作。

請勿烹調或加熱裝在密封容器、罐子或瓶子內的食物或液體。為奶瓶加熱時，必須拿掉奶瓶的旋蓋及奶嘴。


否則，因加熱的熱氣所產生的壓力會使瓶子或容器爆裂，導致重傷。

加熱液體時，務必將微波爐隨附的沸水棒放入容器內。沸水棒可幫助液體均勻受熱，確保液體適時產生氣泡。

請勿使用純微波模式  加熱水煮蛋，即使蛋已剝殼也不例外，會有爆裂危險。

調理提示

料理厚皮食物如蕃茄、香腸、帶皮馬鈴薯或茄子時，應先在表皮上刺幾個洞或劃幾刀切口，以利內部蒸氣散發，防止食物爆裂。

帶殼雞蛋只可用特別設計的煮蛋器（可從專賣商店購買），在純微波  模式下調理。雞蛋即使調理完畢，從微波爐中取出後仍有可能爆裂。

去殼雞蛋必須以針刺蛋黃薄膜數次，才能使用微波火力調理。否則，壓力會使蛋黃爆裂。

微波解凍、加熱與調理

用途	附註
一次解凍大量食物， 例如，2 公斤魚肉	玻璃盤可放在層架 1 上解凍食物。
加熱食物	加熱時請務必為食物加蓋，但加熱裹有麵包屑的肉類／魚類時除外。
調理蔬菜	調理經存放的蔬菜前，可噴少許清水。 蔬菜的調理時間取決於蔬菜的質地。相較於存放過的蔬菜，新鮮蔬菜含有較多的水分，因此所需的烹調時間較短。
調理冷凍食品	只要一道程序便可完成冷凍即食肉品的解凍、加熱或調理。請依照包裝指示操作。

解凍、加熱與調理食譜

以下說明適用於所有食譜：

- 記下建議的微波火力段數、加熱時間及靜置時間。這些設定值是根據食物的硬度、份量及初始溫度擬定。
- 通常建議您選擇中間值的調理時間。
- 將食物放到玻璃盤上，然後使用層架 1。

解凍食譜



	數量	150 瓦 ⊕[分鐘]	80 瓦 ⊕[分鐘]	靜置時間 [分鐘] ¹⁾
乳製品				
鮮奶油	250 ml	–	13–17	10–15
牛油	250 g	–	8–10	5–10
起司條	250 g	–	6–8	10–15
牛奶	500 ml	14–16	–	10–15
夸克乳酪	250 g	10–12	–	10–15
蛋糕／派餅／麵包				
海綿蛋糕	數量 1，約 100g	1–2	–	5–10
海綿蛋糕	300g	4–6	–	5–10
鮮果蛋糕	數量 3，約 300g	6–8	–	10–15
奶油蛋糕	數量 3，約 300g	5–7	–	5–10
鮮奶油蛋糕	數量 1，約 100g	–	1.5	5–10
	數量 3，約 300g	–	4–4.5	5–10
酵母麵包，千層酥皮	數量 4	6–8	–	5–10
水果				
草莓、覆盆莓	250 g	7–8	–	5–10
紅／黑醋栗	250 g	8–9	–	5–10
李子	500 g	12–16	–	5–10
肉類				
牛絞肉	500 g	16–18	–	5–10
雞肉	1000 g	34–36	–	10–15
蔬菜				
豌豆	250 g	8–12	–	5–10
蘆筍	250 g	8–12	–	10–15
豆類	500 g	13–18	–	10–15
紫甘藍	500 g	15–20	–	10–15
菠菜	300 g	12–14	–	10–15


☰微波火力／⊕解凍時間

1) 讓食物在室溫下靜置幾分鐘，以便熱氣均勻傳導至食物。

微波解凍、加熱與調理

加熱食譜

飲料 ²⁾	數量			靜置時間 [分鐘] ¹⁾
		1000 瓦 ⊕[分鐘]	450 瓦 ⊕[分鐘]	
咖啡， 飲用溫度 60–65 °C	1 杯 (200ml)	00:50– 1:10	–	–
牛奶， 飲用溫度 60–65 °C	1 杯 (200ml)	1–1:50 ³⁾	–	–
水，煮沸	1 杯 (125ml)	1–1:50	–	–
嬰兒奶瓶 (牛奶)	約 200ml	–	00:50–1 ³⁾	1
熱香料紅酒，烈酒 飲用溫度 60–65 °C	1 玻璃杯 (200ml)	00:50– 1:10	–	–
食品 ³⁾	數量			靜置時間 [分鐘] ¹⁾
		600 瓦 ⊕[分鐘]	450 瓦 ⊕[分鐘]	
嬰兒食品 (室溫)	1 罐 (200g)	–	00:30–1	1
烤肉片	200g	3–5	–	2
烤魚片	200 g	3–4	–	2
肉汁烤肉	200 g	3–5	–	1
開胃菜	250 g	3–5	–	1
蔬菜	250 g	4–5	–	1
肉汁	250 ml	4–5	–	1
湯／砂鍋菜	250 ml	4–5	–	1
湯／砂鍋菜	500 ml	7–8	–	1

 微波火力 / ⊕ 加熱時間

- 1) 讓食物在室溫下靜置幾分鐘，以便熱氣均勻傳導至食物。
- 2) 應將隨附沸水棒放入杯中。
- 3) 調理時間是以食物初始溫度約為 5 °C 預計。


若為一般不冷藏的食品，則假定食物初始溫度為室溫溫度或 20 °C 左右。

除了嬰兒食品和容易燒焦的醬汁食品外，應加熱至 70–75 °C。

微波解凍、加熱與調理

調理食譜

	數量			850 瓦 ⊕[分鐘]	+	450 瓦 ⊖[分鐘]	靜置時間 ¹⁾ [分鐘]
肉類							
肉汁肉丸 (400 克肉)				10–12			2–3
燉肉 (750 克肉)				16	+	15	2–3
禽類							
芥末醬焗雞肉	約 800g			4	+	12	2–3
咖哩雞	約 900g			5	+	12	2–3
雞肉燉飯	約 1.6kg			10	+	15	3–5
魚類							
醬汁魚柳	約 900g			8–10			2–3
咖哩魚	約 1.5kg			5	+	12	3–5
新鮮蔬菜							
紅蘿蔔	300g			2	+	6	2
白花椰菜	500g			6	+	10	2
豌豆	450 g			5	+	10	2
甜椒，切條	500 g			5	+	10	2
芥蘭頭	500 g			3	+	8	2
芽甘藍	300 g			3	+	9	2
蘆筍	500 g			5	+	8	2
綠花椰菜	300 g			4	+	4	2
韭菜	500 g			5	+	8	2
青豆	500 g			4	+	12	2
冷凍蔬菜							
扁豆，什錦蔬菜	450 g			5	+	11	2
菠菜	450 g			5	+	7	2
芽甘藍	300 g			4	+	6	2
綠花椰菜	300 g			3	+	6	2
韭菜	450 g			4	+	8	2
甜點							
夸克乳酪舒芙蕾 (500 克夸克乳酪)				10–12		–	–
糖漬水果 (500 毫升果汁或 500 克水果)				6–8		–	–


 微波火力 / ⊕ 調理時間

1) 讓食物在室溫下靜置幾分鐘，以便熱氣均勻傳導至食物。

功能

● 解凍

烤箱內的空氣為室溫溫度，並透過風扇溫和地解凍冷凍食品。

 慎防沙門氏菌中毒。解凍家禽肉時，務必遵守食物衛生守則。勿使用解凍家禽肉流出的汁液。倒去汁液後要洗淨托盤、洗手槽和雙手。

貼心提示


- 將欲解凍的食物放在玻璃盤或合適的盤上。
- 小塊家禽肉可放在墊盤內，再放到玻璃盤上。如此一來解凍後，便不會浸在解凍汁液中。
- 肉類、禽類和魚肉在調理前，不需要完全解凍。只須解凍至表面充分軟化，可吸入香草及調味料味道即可。
- 視燒烤食物的高度而定，可選擇層架 1 或 2。




解凍時間




解凍所需的時間，取決於食物的種類與重量。

冷凍食物	重量 [克]	調理時間 [分鐘]
雞肉	800	90–120
肉類	500	60–90
	1000	90–120
香腸	500	30–50
魚類	1000	60–90
草莓	300	30–40
奶油蛋糕	500	20–30
麵包	500	30–50

細火烘焙

細火烘焙  功能非常適用於，要求表層脆酥的烘焙品和焗烤類菜餚。

食物	 [°C]	 ³ 1	 [分鐘]
千層麵	180	1	45–60
焗烤馬鈴薯	170	1	55–65
烤蔬菜	170	1	55–65
焗烤義大利麵	170	1	40–50

 溫度 / ³ 層架 /  調理時間

本表僅列出數項範例。

關於食譜，請使用針對風扇 Plus  設定的溫度和時間作為參考。

貼心提示

蛋糕、披薩、法國麵包

- 放在鋪有烤盤紙的調理架上烘焙。
- 請使用食物製造商在包裝上建議的最低溫度。

烤薯條、馬鈴薯可樂餅或類似食物

- 將食物放在鋪有烤盤紙的調理架上。
- 請使用食物製造商在包裝上建議的最低溫度。
- 調理過程中，請將食物翻動數次。

製作方法









食用以正確方法烹煮的食物，是維持身體健康的關鍵之一。




烘焙蛋糕、披薩、薯條等食品時，只需烤至呈現金黃色澤即可，勿過度烘焙。

- 選擇食物製造商在包裝上建議的功能和溫度。
- 預熱烤箱。
- 將食物放入包裝上建議的預熱烤箱層架。
- 在包裝上建議的最短時間結束時，檢查食物是否熟透。

依據 EN 60350 標準之規定測試食物（功能：純微波



測試食物	功能	 [瓦]	 [分鐘]	靜置時間 [分鐘] ¹⁾	附註
解凍覆盆莓，250 克 ²⁾		150	7	3	無須加蓋
解凍牛絞肉，500 克 ²⁾		150	16–18	5–10	無須加蓋；過程中段翻動食物
調理美式烘肉餅，900 克 ²⁾		600 + 450	8:30 + 11	5	容器：Pyrex 03.838.80, 長 28 公分；無須加蓋
調理焗烤馬鈴薯，1105 克 ²⁾		300/180 °C	30–35	5	容器：Pyrex 03.827.80
烘焙海綿蛋糕，475 克 ²⁾		450	7:30–8:30	5	容器：Pyrex 03.827.80, 無須加蓋
製作卡士達，1000 克 ²⁾		450	25–27	120	容器：Pyrex 07.227.8 (25x25 公分)

 微波火力 /  微波+風扇 Plus /  解凍或調理時間

- 1) 將食物放在室溫下靜置片刻。
使熱均勻分布於食物。
- 2) 將玻璃盤放入層架 1。

依據 EN 60350 標準之規定測試食物（未使用微波火力的功能）

測試食物	烤模／玻璃盤	功能	溫度 [°C]	調理時間 [分鐘]
家常小甜餅	1 個玻璃盤 1)		140	38–45
	2 個玻璃盤 2)		140	50–55
海綿蛋糕	中空活動模烤盤，1) 26 公分，深色		170	32–37
蘋果派	中空活動模烤盤，3) 20 公分，深色		160	110–120
小蛋糕	1 個玻璃盤 1)		150	26–34
	2 個玻璃盤 2)		150	30–36
土司	調理架 4)		–	5–7 + 5 分鐘預熱
燒烤牛肉堡 (數量：12)	在玻璃盤上方放置調理架 1)		–	第 1 面：16–18, 第 2 面：12–14 + 5 分鐘預熱

風扇 Plus / 燒烤 / 溫度 / 調理時間

- 1) 使用層架 2。
- 2) 使用層架 1+3。
- 3) 使用層架 1。
- 4) 使用層架 3。

清潔與維護

⚠ 慎防灼傷。請確定微波爐電烤箱的加熱元件已關閉，且爐腔已冷卻。

⚠ 慎防受傷。請勿使用蒸汽清潔用具，清理本微波爐電烤箱。蒸汽會接觸電氣元件，導致短路。

微波爐電烤箱冷卻後，立即清潔爐腔、爐門內側以及爐門封條。若汗漬累積太久，會更不容易清除；有時甚至會無法去除。在某些情況下，汗物過多還會損壞家電設備。

請定期檢查爐門和爐門封條，確認是否有任何損壞。
若發現損壞，請勿使用微波爐的微波模式，須待維修技術人員維修後，方可繼續使用。

不適用的清潔劑

為避免表面受損，請勿使用：

- 含蘇打、氨水、酸或氯化物的清潔劑，
- 含有微波爐正面除垢劑的清潔劑，
- 腐蝕性清潔劑，如去汙粉和去汙液，
- 揮發性清潔劑，
- 不鏽鋼清潔劑，
- 洗碗機專用洗滌劑，
- 玻璃清潔劑，
- 電磁爐清潔劑，
- 具磨蝕性的硬刷或海綿，如：之前搭配腐蝕性清潔劑使用的鍋具專用菜瓜布、刷子或海綿，
- 美耐皿海綿，
- 鋒利的金屬刮刀或工具，
- 一百潔絲或金屬刷，
- 不鏽鋼刷，
- 汗漬清潔劑，
- 烤箱清潔劑*。

* 但可使用此清潔產品清除「PerfectClean」（易潔）表面的頑強汗垢。

一般汙漬

如不加以處理，某些汙漬可能永遠無法去除。若未能定期清潔微波爐電烤箱，日後的清潔工作將會困難。因此，最好在每次使用後進行清潔。

只有玻璃盤和沸水棒可用洗碗機清洗。

清潔時，不要使用過濕的布或海綿，也不要讓水或其他液體滲入任何開口。

貼心提示

- 濺出的汁液和蛋糕預拌粉等汙漬，最好在微波爐仍有餘熱時清除。清潔時務必小心；請確定微波爐溫度不會過高，以防灼傷。
- 可調低頂部的加熱／燒烤元件，以利清潔。
- 可將一杯加入檸檬汁的水放在爐內慢慢加熱幾分鐘，以中和爐內的異味。

- 使用沾有少量清潔劑及熱水的乾淨海綿或乾淨的濕超細纖維布，可立即去除一般汙漬。
- 清潔後，務必使用清水除去所有殘留的清潔劑。由於清潔劑殘留物可破壞防黏性能，清潔「PerfectClean」（易潔）表面時應特別注意此點。
- 清潔和擦淨殘留物後，請使用軟布擦乾表面。

清潔與維護

頑強汗漬

濺出的果汁和烘烤汁液，可能會使瓷釉表層永久變色或粗糙。變色後的瓷釉表層將無法還原本身顏色，但變色並不影響效能。請勿清除已變色的表層！請遵照下方的指示清潔。


- 如遇頑強汗漬，請以清潔劑加熱水塗抹汗漬並靜置數分鐘。
 - 使用清潔海綿背面的菜瓜布，亦可清除汗漬。
 - 清潔後，用清水徹底拭淨，然後用軟布抹乾。
- 「PerfectClean」（易潔）處理表面上如有非常頑強的汗漬，可使用 Miele 烤箱清潔劑去除。必須塗抹於冷卻的表面上。請遵循包裝上的製造商指示操作。

非 Miele 烤箱噴霧劑，僅可用於冷卻的烤箱，且停留時間不得超過 10 分鐘。

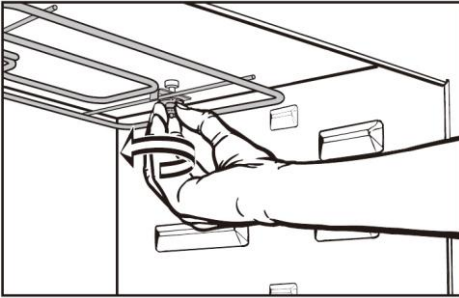
- 使用清潔海綿背面的菜瓜布，亦可清除汗漬。
- 清潔後，請用清水徹底擦拭，清除任何殘餘清潔劑，然後用軟布擦乾。

調低頂部加熱／燒烤元件

如爐腔內頂嚴重髒汙，可調低頂部發熱／燒烤元件，以利清潔。

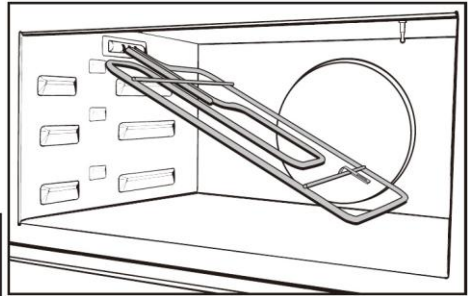
 慎防灼傷。

請確定微波爐加熱元件已關閉及冷卻。



- 調低元件時，需要卸下螺帽。


請勿用力拉扯，以免導致元件破裂。



- 小心調低頂部加熱／燒烤元件。
- 定期以濕布或洗碗用海綿清潔微波爐頂部。
- 清潔後，慢慢將頂部加熱／燒烤元件重新調高。重新裝上螺帽並旋緊，將元件鎖至定位。

問題解決指南

以下問題解決指南可幫助您自行解決常見操作問題，無須聯絡 **Miele** 維修客服中心。若透過本指南指示後，仍無法解決操作問題，請聯絡 **Miele**（聯絡詳情請參閱封底）。








 慎防受傷。

安裝、保養及維修工作須由合格的維修技師執行。若由不合格人員進行維修和其他工序，可能會發生危險。

Miele 對此概不負責。


請勿嘗試自行掀開本微波爐電烤箱外殼！

問題	可能起因及解決方法
顯示幕不亮。	<p>顯示幕的時鐘時間已停用，因此當電器關閉電源後，顯示幕的時鐘也會跟著關閉。</p> <ul style="list-style-type: none">■ 一旦微波爐電烤箱開機後，便會重新顯示時鐘時間。若要固定顯示時鐘時間，則必須更改開啟顯示幕時鐘時間的設定值（請參閱「設定 - P 1」）。
	<p>微波爐未通電。</p> <ul style="list-style-type: none">■ 請檢查電源保險絲是否燒斷。如保險絲已燒斷，請聯絡合格的電工技師或 Miele。
程式無法啟動。	<ul style="list-style-type: none">■ 若使用含微波火力的調理程式，請確定爐門已正確關上。■ 若使用微波火力的調理程式，請確定您已輸入微波火力和調理時間。■ 若使用微波組合調理程式，請確定您已輸入微波模式適用的微波火力和調理時間，以及傳統烤箱功能溫度。

問題	可能起因及解決方法
已選取功能，但顯示幕上仍顯示時鐘時間和  符號。	系統鎖定  已開啟。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 關閉系統鎖定（請參閱「系統鎖定 」）。
微波爐電烤箱無法加熱。	已啟用展示模式。顯示幕上會顯示 <i>nes_</i> 。 微波爐電烤箱可運作，但無法加熱。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 停用展示模式（請參閱「設定 - <i>P 8</i>」）。
已選取功能，但微波爐電烤箱卻沒反應。	因停電導致電流中斷。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 將功能選擇鈕轉到 ● 位置，然後關閉微波爐電烤箱電源。 重新啟動調理程序。
顯示幕顯示 <i>12:00</i> ，而且  下方顯示閃爍的三角形  ：	電源中斷時間超過 200 小時。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 請重設時鐘時間（請參閱「第一次使用」）。
顯示幕突然顯示 <i>00:00</i> ，  也開始閃爍。蜂鳴器也可能開始發出響聲。	微波爐電烤箱超時運作，進而啟動安全關機功能。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 將功能選擇旋鈕轉動至 ●。現在可再次使用各項功能。
顯示幕上顯示 <i>F XX</i> 。	出現您無法解決的問題。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 請聯絡 Miele 維修部門。
如在使用純微波  功能時打開爐門，微波爐就不會產生雜音。	此非故障現象。若正在使用微波火力，當爐門打開時，冷卻風扇將關閉。

問題解決指南

問題	可能起因及解決方法
調理程序結束後可聽到異音。	冷卻風扇已開啟。 一段時間過後將會自動關閉。
爐具以微波模式運行時，聽到異常響聲。	■ 請檢查是否因使用金屬器皿而產生火花（請參閱「微波爐適用容器」）。
	■ 請檢查食物是否以鋁箔覆蓋。如有，請取下鋁箔。
	■ 請檢查調理架是否位於爐具內部。 使用微波火力時，請務必使用玻璃盤。
微波爐電烤箱已自動關閉。	為節省能源，若開啟電源之後或烹調程序結束後，經過一段特定時間未執行其他操作，則微波爐電烤箱將自動關閉電源。 ■ 重新開啟微波爐電烤箱電源。
依照食譜建議時間烘焙的蛋糕或餅乾，均未熟透。	使用的溫度與食譜中的建議溫度不符。 ■ 選擇食譜要求設定的溫度。
	成分數量與食譜中指定的數量不符。 ■ 重新檢查食譜。若加入過多液體或雞蛋，會使預拌物較濕，進而須更長的調理時間。
烘焙的金黃色不均勻。	選擇了錯誤的溫度或層架。 ■ 金黃色澤多少會有些不均勻。若不均勻的情況很明顯，請檢查您是否選擇了正確的溫度及層架。
	烤盤的材料或顏色與微波爐電烤箱的功能不符。 亮面或有光澤的容器不適用。因為這些容器會反射熱能，導致熱能無法有效穿透至食物，使得烘焙的金黃色不均或效果欠佳等情況。 深色容器最適用於烘焙。

問題	可能起因及解決方法
<p>使用純微波  功能時，設定時間結束後，食物未熟透或煮熟。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 請確認您是否在中斷使用微波火力的烹調程序後，重新啟動調理程式。 ■ 請確認以微波火力烹調或加熱時，您是否為選取的火力段數選擇合適的調理時間。 火力段數越低，所需的調理時間越長。
<p>在微波模式中加熱或烹調後，食物很快冷卻。</p>	<p>微波會從外至內加熱食物。熱能隨後傳導至食物中心。</p> <p>若較高段數的火力烹調食物，熱能可能未傳導至食物中心。食物外部可能較燙，但中心還是冷的。加熱不同密度的食物，如盤裝食物時，開始時必須用低火力段數，並延長所需的加熱時間。</p>
<p>微波爐照明燈經過一下子就熄滅了。</p>	<p>微波爐的照明燈設定在 15 秒後關閉（預設設定）。您可變更此預設設定（請參閱「設定 - P 7」）。</p>

問題	可能起因及解決方法
<p data-bbox="146 330 423 395">微波爐電烤箱的照明燈未亮起。</p> 	<p data-bbox="426 330 1049 363">需要更換鹵素燈泡。</p> <div data-bbox="426 395 1049 491"><p data-bbox="456 411 1019 437">慎防灼傷。</p><p data-bbox="456 443 1019 469">請確定微波爐加熱元件已關閉及冷卻。</p></div> <ul data-bbox="426 523 1049 549" style="list-style-type: none">■ 中斷電器與主電源的連接。 <div data-bbox="426 580 1049 708"><p data-bbox="456 596 1019 622">燈蓋由兩部分構成：玻璃件和燈座。</p><p data-bbox="456 628 1019 692">取下燈蓋時請拿穩，以免掉落。在爐底及打開的爐門上鋪一塊茶巾，以保護燈蓋。</p></div> <ul data-bbox="426 740 1049 804" style="list-style-type: none">■ 用 T20 Torx 螺絲起子卸下燈蓋螺絲，然後取下燈蓋。 <div data-bbox="426 836 1049 932"><p data-bbox="456 852 1019 916">請勿徒手觸摸鹵素燈泡。請按照製造商指示操作。</p></div> <ul data-bbox="426 963 1049 1323" style="list-style-type: none">■ 將鹵素燈泡拉出。■ 換上新的燈泡（歐司朗 66725，230V，25 W，G9）。燈泡必須具備高達 300 °C 的耐熱穩定性。■ 裝回燈座的玻璃件，然後重新裝上燈蓋。確定燈座上的凸出部分已正確嵌入爐頂的凹位，然後將燈座旋緊。■ 將微波爐電烤箱重新接上電源。

售後服務

若出現無法自行修復的故障，或者電器仍在保固期內，請聯絡：

- 您的 Miele 經銷商

或

- Miele 維修服務部門。

聯絡詳情請參閱封底。

聯絡經銷商或 Miele 時，請提供家電產品的型號和序號。

上述資料載於微波爐電烤箱正面的數據銘板，打開爐門即可查閱。

請注意，來電可能受到監控與錄音（作訓練用途）。

注意：如操作問題可依照操作說明書指示自行修正，則將收取到府維修服務費。

保固：英國

在英國，本電器自購買日起提供 2 年保固。但使用者必須撥打 0845-365-6640 或至 www.miele.co.uk 上網登錄，以啟用保固。

保固：其他國家

欲瞭解本電器於您所在國家的保固資訊，請聯絡 Miele。聯絡詳情請參閱本手冊封底。

接電－英國

所有接電作業皆必須由 Miele 認可的合格維修技師進行，並且必須嚴格遵守國家及當地的現行安全規範（英國：BS 7671）。

本電器隨附一條電源線，用於連接 230-240V，50 Hz 的單相位電源。

爐腔正面的數據銘板載有電壓及接電負載資料。請確定所載數據與家中電源數據相符。

接電須採用保險絲連接盒或適用的隔離裝置；隔離裝置須符合當地及國家安全法規。另請確定在安裝電器後，仍可輕易接觸到開／關按鈕。

如電器安裝後無法觸及開關插座（視國家而定），則所有電極必須加裝斷電裝置。

配備至少 3 公釐全極接點間隙的開關，適用於隔離本電器。這包括斷路器、保險絲和保護裝置。

為進一步確保安全，建議您安裝合適的電流式漏電斷路器(RCD)，以保護本機。請諮詢合格的電工技師。

如電線已損毀，應交由 Miele 認可維修技師安裝新電線。

本電器符合歐洲標準 EN 55011，受列第 2 類組 B 級產品。第 2 類組電器使用高頻的電磁波能量加熱食物。B 級電器適合家庭使用。

英國使用者重要須知

主電源線的芯線係根據以下代碼編色：

綠色／黃色 = 接地線

藍色 = 中性線

褐色或黑色 = 火線

警告
本電器必須接地

所有接電作業皆必須由 **Miele** 認可的合資格維修技師進行，並且必須嚴格遵守國家及當地的安全規範。

本電器隨附含插頭的電源線，用於連接 220V，60 Hz 的電源插座。

爐腔正面的數據銘板載有電壓及接電負載資料。請確定所載數據與家中電源數據相符。

為進一步確保安全，建議您安裝合適的電流式漏電斷路器(RCD)／漏電斷路器(GFI)。請諮詢合格的電工技師。

如電線已損毀，應交由 **Miele** 認可維修技師安裝新電線。

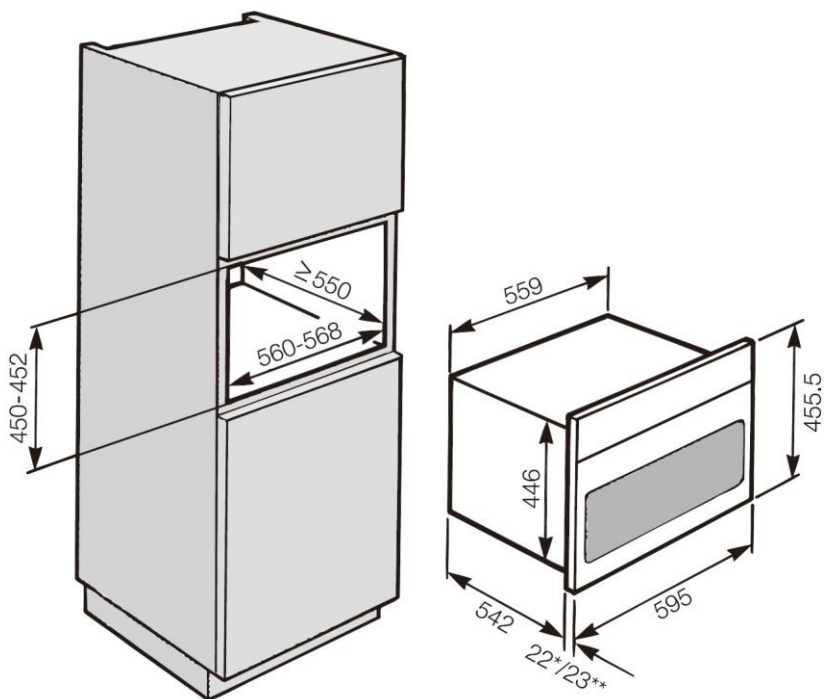
警告
本電器必須接駁地線

裝嵌圖

電器與空隙尺寸

尺寸以公釐表示。

挑高櫥櫃安裝

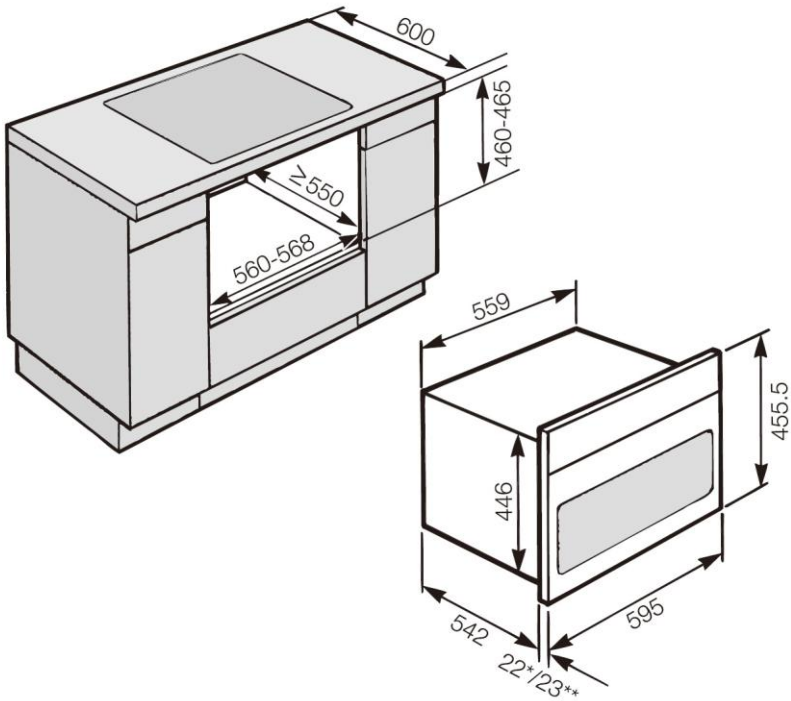


* 配備玻璃面板的微波爐電烤箱

** 配備金屬面板的微波爐電烤箱

低層櫥櫃安裝

如安裝於爐頭下方，則須遵從該爐頭之安裝說明。



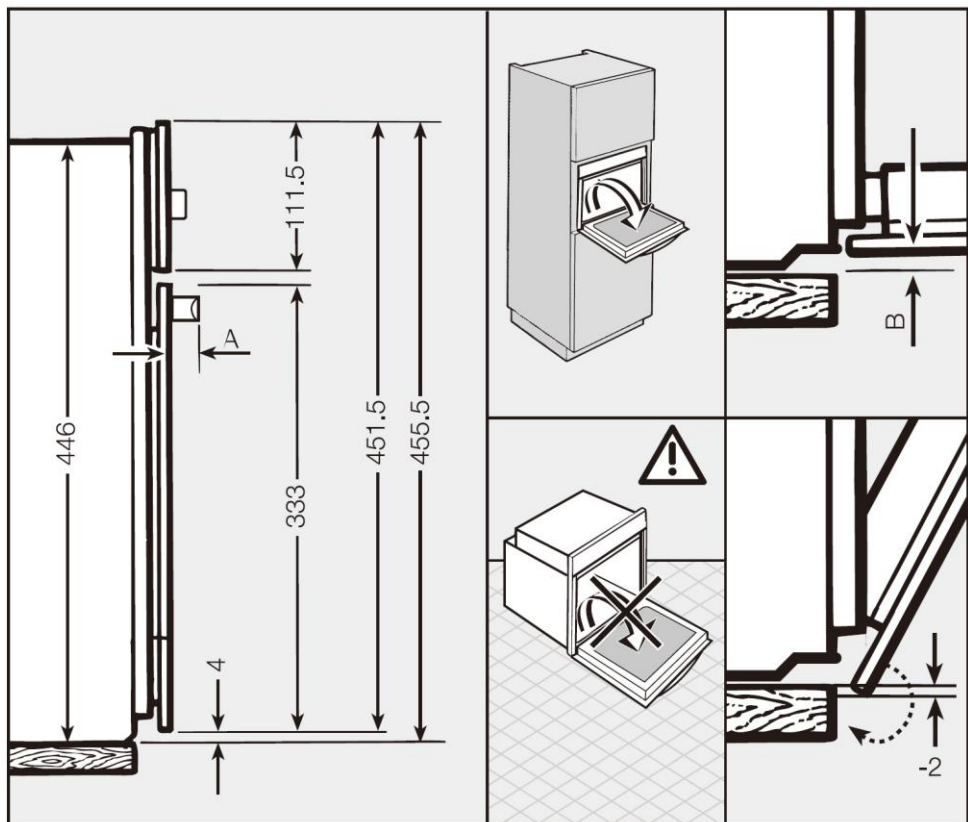
* 配備玻璃面板的微波爐電烤箱

** 配備金屬面板的微波爐電烤箱

裝嵌圖


面板尺寸

尺寸以公釐表示。

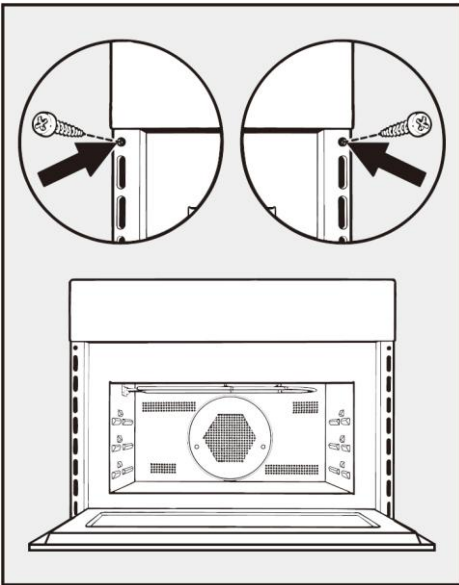


A H6200BM : 42 公釐

B 配備玻璃面板的微波爐電烤箱 : 2.2 公釐
配備金屬面板的微波爐電烤箱 : 1.2 公釐

 在微波爐電烤箱正確裝入櫥櫃之前，請勿使用。

- 將微波爐電烤箱的電源線連接隔離開關。
- 將微波爐電烤箱推入櫥櫃，確保端正平穩。



- 打開爐門，將隨附的螺絲旋入烤箱飾邊的螺絲孔，使電烤箱固定於櫥櫃側壁。

Miele

K.E. & Kingstone Co., Ltd.
6th Fl., No. 120, Sec. 2,
Jianguo N. Rd.,
Taipei
Taiwan
TEL: +886 2 2502-7256
FAX: +886 2 2502-3077
E-mail: kenk@kenk.com.tw
Website: www.kenk.com.tw/ke/miele

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

H6200BM



zh - TW

M.-Nr. 09 821 310 / 00