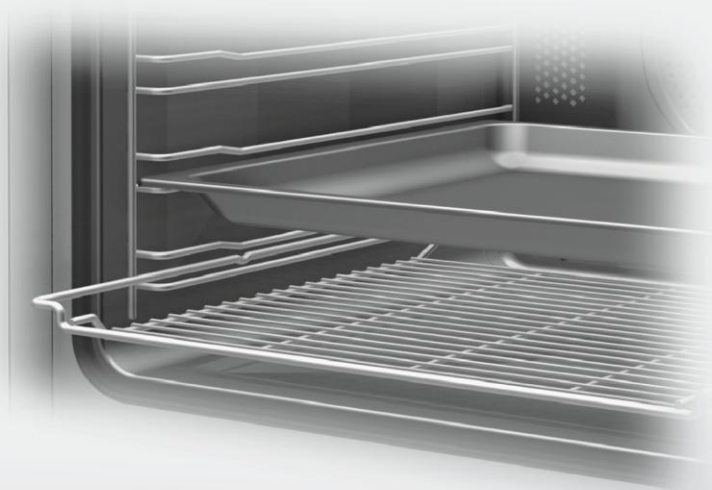


操作與安裝說明書 電烤箱



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.....	5
環保須知.....	16
電烤箱總覽.....	17
電烤箱控制按鈕.....	18
功能選擇旋鈕.....	18
功能：.....	18
時鐘／計時器.....	19
顯示幕.....	19
按鈕.....	19
溫度選擇旋鈕.....	19
溫度指示燈 	19
功能.....	20
型號.....	20
資料銘板.....	20
隨附物品.....	20
隨附配件和可訂購配件.....	20
側掛架.....	21
具有防傾滑安全槽口的烘焙盤、通用烤盤及調理架.....	21
FlexiClip 伸縮掛架 HFC 50.....	22
安裝 FlexiClip 掛架.....	24
拆卸 FlexiClip 掛架.....	25
電烤箱控制按鈕.....	28
安全特色.....	28
電烤箱系統鎖定 	28
冷卻風扇.....	28
通風爐門.....	28
「PerfectClean」(易潔)處理表面.....	29
催化瓷釉表面.....	29
第一次使用.....	30
第一次使用之前.....	30
第一次設定時鐘時間.....	30
第一次加熱電烤箱.....	31
功能概述.....	32
操作.....	34
省電小祕方.....	34
利用餘熱.....	34

使用電烤箱	34
冷卻風扇	34
預熱	35
時鐘／計時器	36
顯示幕	36
顯示幕符號	36
按鈕	36
如何設定時間或調理時間	37
顯示時間／調理時間	37
時間／調理時間結束時	37
使用分鐘提醒 	38
設定分鐘提醒	38
變更分鐘提醒的時間設定	39
取消分鐘提醒的時間設定	39
自動開啟和關閉	40
設定調理時間	40
調理時間結束時	41
設定調理時間與結束時間	42
更改調理時間	43
刪除調理時間	44
刪除結束時間	44
更改當日時間	45
更改設定	46
烘焙	48
烘焙調理表的注意事項	49
烘焙調理表	50
烘烤	54
烘烤調理表注意事項	54
烘烤調理表	56
低溫烹調	58
燒烤	60
燒烤調理表注意事項	61
燒烤調理表	63
解凍	64
烤乾食物	65
冷凍食物／即食餐	66
細火烘焙	67

目錄

供測試研究所參考	68
依據 EN 60350 標準之規定測試食物	68
效能等級	68
清潔與維護	69
不適用的清潔劑	69
實用提示	70
一般汙漬	70
清潔封條	70
頑固汙漬（不適用於 FlexiClip 掛架）	71
FlexiClip 掛架上的頑固汙漬	72
清潔催化面板及襯墊	72
清除香料、糖漿及類似殘留物	72
清除濺出的油脂	73
拆下爐門	74
拆卸爐門	75
裝回爐門	78
拆卸側掛架	79
拆下背板	80
拆下爐頂襯墊	81
問題解決指南	82
售後服務／保固	85
電氣連接	86
電烤箱（英國）	87
電烤箱（台灣）	87
裝嵌圖	88
電器與凹處尺寸	88
安裝電烤箱	90
地址	91

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。

注意事項及安全說明

正確使用

- ▶ 本電烤箱只適用於家居及類似的工作和住宅環境。
- ▶ 本電烤箱無法於戶外使用。
- ▶ 本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、解凍及烘乾食物等。擅作其他用途可構成危險。
- ▶ 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。

注意事項及安全說明

► 慎防灼傷。

兒童皮膚比成人脆弱，因此更容易受到高溫傷害。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電烤箱。

► 慎防受傷。

爐門最多可承受 **15 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。
- ▶ 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。
- ▶ 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。
- ▶ 為電烤箱接電之前，請確定資料銘板上的接電資料（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，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）。

注意事項及安全說明

► 破壞電線、元件或機器零件可能對使用者造成高度危險，並導致操作錯誤。

請勿拆開電烤箱的外殼。

► 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。

► 如電線損壞或電烤箱未隨附電線，須由 **Miele** 認可的技師以合適的電線進行更換或安裝（請參閱「接電」）。

► 在安裝、維護和維修期間，如：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，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，導致電烤箱、櫥櫃和爐底受到侵蝕而損壞。電烤箱完全冷卻之前，請勿關閉櫃門。

注意事項及安全說明

正確使用方式

 慎防灼傷。

電烤箱在使用時，機體內外溫度皆會升高。

接觸加熱元件、爐腔、煮熟的食物或電烤箱配件，可能會導致燙傷。

將食物放入仍處於高溫的電烤箱、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，可能使電烤箱附近的物品著火燃燒。請勿使用電烤箱為房間生暖。

► 過熱的油脂會引燃火焰。用油脂烹調食物時，必須留守在旁。如果起火燃燒，請勿用水澆熄。請立即切斷電烤箱電源，然後關上爐門，將火焰悶熄。

► 長時間燒烤食物，可能導致食物烤乾而發生起火危險。請勿超過建議的燒烤時間。

► 某些類型的食物會快速變乾，高溫燒烤時可能發生自燃。切勿使用燒烤功能加工麵包卷或麵包，或烘乾花卉或香草。請使用風扇 **Plus**  或一般加熱  執行這項程序。

► 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。

利用餘熱時，請勿關閉電烤箱電源；請將溫度設為最小值，並讓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電烤箱內部。請務必將放在電烤箱內保溫的食物加蓋或包好。

► 高溫會導致爐底的瓷釉破裂或碎裂。

請勿在爐底鋪上任何物品（如錫箔紙）。切勿將烘烤盤、鍋具或烘焙盤直接放在爐底。

► 爐底的瓷釉可能因器皿在附近挪移而受損。如果要在爐內存放鍋具和烤盤，請避免在爐底挪移這些器皿。

注意事項及安全說明

▶ 如果將冷液體倒在高溫表面上，產生的蒸汽可能導致燙傷。溫度突然改變也有可能損壞瓷釉表面。

請勿將冷液體直接倒在高溫瓷釉表面上。

▶ 請確保烹調食物受熱均勻，並保持足夠的溫度。請攪拌及／或翻動食物，確保受熱均勻。

▶ 塑膠容器不適用於本電烤箱；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電烤箱的塑膠容器。請遵照製造商之使用說明。

▶ 請勿在電烤箱中將食物裝入罐內或加熱密閉容器（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。

▶ 打開的爐門可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 **15 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，以免損壞電烤箱。

清潔與維護

- ▶ 請勿使用蒸汽清潔用具，清理本電烤箱。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。
- ▶ 側掛架可拆下，以便進行清潔（請參閱「清潔與維護」）。請確定有正確裝回原位，切勿在未裝上時使用電烤箱。
- ▶ 催化瓷釉板和襯墊可拆下，以便進行清潔（請參閱「清潔與維護」）。請確定有正確裝回原位，切勿在未裝上時使用電烤箱。

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。

環保須知

包裝材料的棄置

包裝材料用於在搬運過程中提供保護，以免電烤箱損壞。本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。

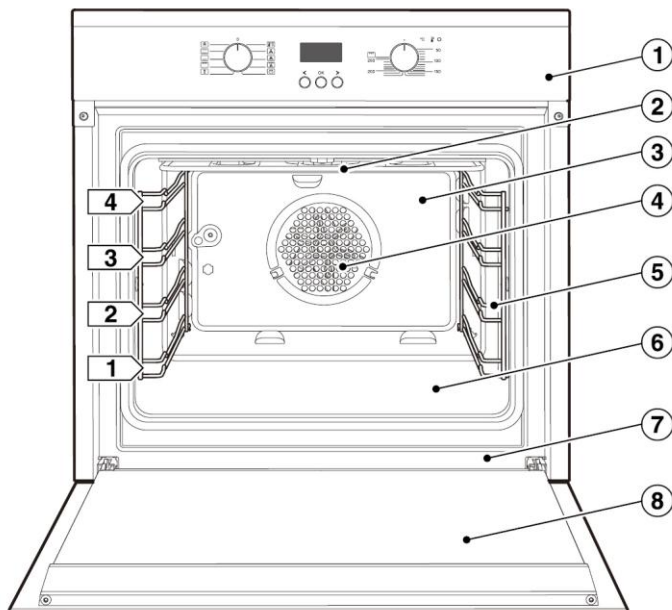
舊爐具的棄置

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，請勿將廢棄的電烤箱與家庭垃圾一同棄置。



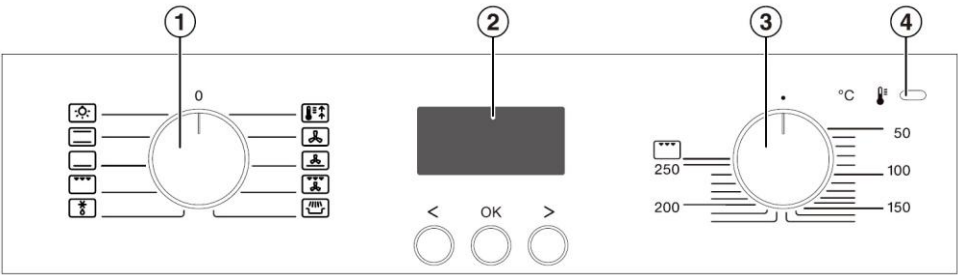
請將廢棄的電烤箱，送交當地社區的廢棄物／資源回收中心處置。

請妥善存放待棄置的電烤箱，確保不會對兒童構成危險。



- ① 電烤箱控制按鈕
- ② 頂部加熱／燒烤元件
- ③ 催化瓷釉背板
- ④ 風扇進氣口，其後方為環形加熱元件
- ⑤ 側掛架和 4 個調理架
- ⑥ 爐底，底下為加熱元件
- ⑦ 含資料銘板的電烤箱正面
- ⑧ 爐門

電烤箱控制按鈕



- ① 功能選擇旋鈕
- ② 時鐘／計時器
- ③ 溫度選擇旋鈕
- ④ 溫度指示燈

功能選擇旋鈕

使用功能選擇旋鈕可選擇所需的功能，以及獨立開啟照明燈。

可以順時針或逆時針方向轉動。
在位置 **0** 時，輕輕一按可將其壓入原位。

功能：

- 照明燈
- 一般加熱
- 底部加熱
- 燒烤
- 解凍
- 快速加熱
- 風扇 Plus
- 加強烘焙
- 風扇燒烤
- 細火烘焙

時鐘／計時器

（視機型不同而異）
時鐘／計時器是透過**顯示幕**、<、
「OK」（確定）及 > **按鈕**進行操作。

顯示幕

顯示幕會顯示當天時間或您的設定。

未輸入設定時，顯示幕會變暗。

如需詳細資訊，請參閱「時鐘／計時器」。

按鈕

電烤箱具有多個按鈕。

溫度選擇旋鈕

使用溫度選擇旋鈕可選擇烹調行程的溫度。

您可順時針轉至感覺到阻力，然後再轉回。溫度選擇旋鈕位於 ● 位置時，輕輕一按可將其壓入原位。

溫度設定標示在溫度選擇旋鈕及控制面板上。

溫度指示燈

只要電烤箱加熱元件啟動，溫度指示燈  便會亮起。

達到設定的溫度後：

- 電烤箱加熱元件會關閉。
- 溫度指示燈會熄滅。

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

功能

型號

請參閱本手冊背面的 **H2x6xB** 電烤箱清單，以取得操作及安裝說明。

資料銘板

資料銘板位於電烤箱正面框邊，打開爐門即可看見。

資料銘板記載電烤箱型號、序號和接電資料（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

本電烤箱隨附物品如下：

- 電烤箱操作及安裝說明。
- 將電烤箱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

配件根據機型而有所不同。

本電烤箱附有側掛架、通用烤盤及調理架。根據機型而定，本電烤箱可能同時附有此處所列的一些或多項配件。

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，請提供電烤箱型號及所需配件的說明。

側掛架

用於烤盤、調理架及配件盤的側掛架，可安裝在爐腔側邊的層架 。

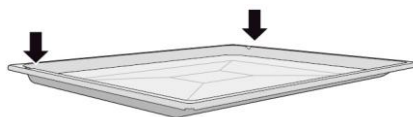
每個層架包含兩個導軌，採用上下配置。

- 配件（例如調理架）推入電烤箱的導軌之間。
- **FlexiClip** 伸縮掛架（視機型而定）安裝在上層導軌。

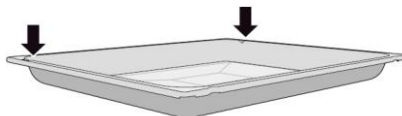
如有需要，您可拆下側掛架以進行清潔（請參閱「清潔與維護」）。

具有防傾滑安全槽口的烘焙盤、通用烤盤及調理架

烘焙盤 HBB 51：



通用烤盤 HUBB 51：



調理架 HBBR 50：



這些配件會插入電烤箱側掛架的兩個導軌之間。

務必依上圖所示固定調理架。

配件的短邊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。



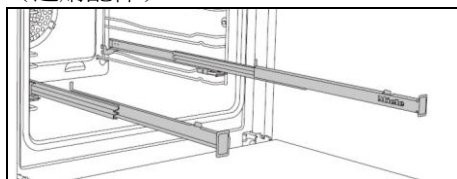
如果您正在使用一個上方架有調理架的通用烤盤，請將烤盤插入側掛架的導軌之間，調理架將自動滑至其上方。

瓷釉表面已經過「**PerfectClean**」（易潔）表層處理。

功能

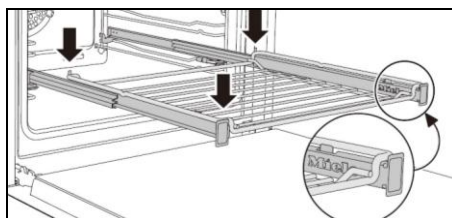
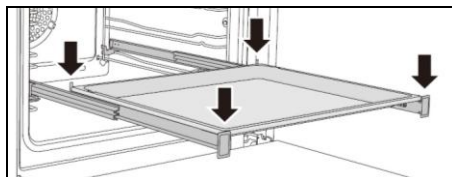
FlexiClip 伸縮掛架 HFC 50

(選購配件)



FlexiClip 伸縮掛架可在三個下方層架上使用。每個層架可從電烤箱個別拉出，以便觀察烹調進度。

在層架上放置配件之前，請先將 FlexiClip 伸縮掛架推入微波爐箱槽。

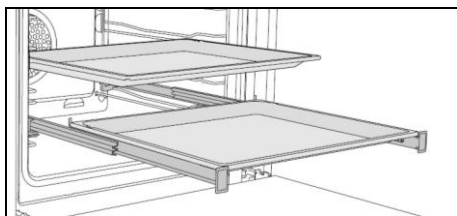


為避免配件從伸縮掛架滑落：

- 請確定配件確實固定在各掛架末端的止擋之間。
- 務必將調理架的承載表面，放在 FlexiClip 伸縮掛架上的較低位置。

FlexiClip 掛架最多可承受 15 公斤的重量。

由於 **FlexiClip** 掛架是裝設在側掛架的頂端導軌上，因此層架與 **FlexiClip** 掛架之間存有間隙，且如果調理架安裝在每個層架上，則上方的間隙會更小。如果間隙太小，將會影響烹調結果。



如果需要使用多個烘焙盤、通用烤盤或調理架進行烹調：

- 請將烘焙盤、通用烤盤或調理架放在 **FlexiClip** 掛架上。
- 在掛架與上方的烘焙盤、通用烤盤或調理架之間，保留至少一個層架的空間。

如果在通用烤盤的上方使用調理架：



- 將通用烤盤與調理架一起推入 **FlexiClip** 掛架。調理架會在 **FlexiClip** 掛架上方的層架導軌之間滑動。
- 在掛架與上方的烘焙盤、通用烤盤或調理架之間，保留至少一個層架的空間。

功能

安裝 FlexiClip 掛架



慎防灼傷。

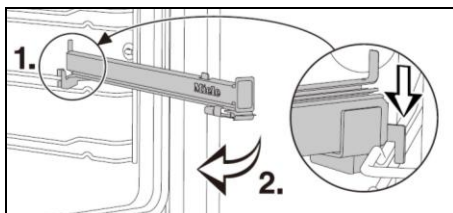
請確定電烤箱加熱元件已關閉及冷卻。

每個層架是由兩個導軌組成。

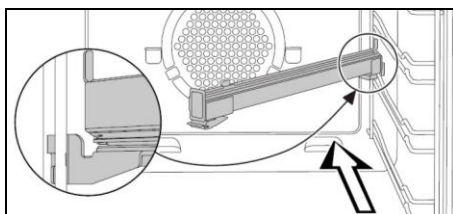
FlexiClip 伸縮掛架安裝在這兩個導軌的上方導軌上。

印有 Miele 標誌的 FlexiClip 掛架安裝在右側。

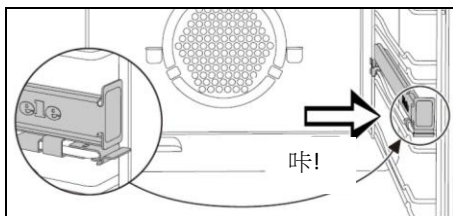
安裝或取出時，**不要**超出 FlexiClip 掛架。如果安裝後 FlexiClip 掛架難以拉出，則您可能要用力在上面拉一次才能鬆開它們。



- 將 FlexiClip 掛架扣在側掛架(1.)上方導軌的前端，然後將掛架斜推入電烤箱槽(2.)。



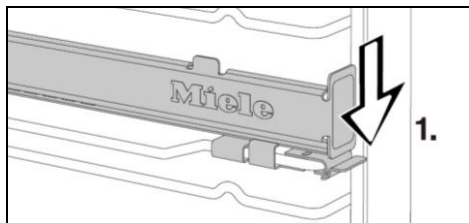
- 沿著上方導軌，將 FlexiClip 掛架斜推到底。



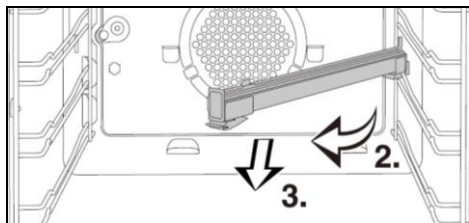
- 接著將其推回爐腔側邊，並固定至上方導軌，直到聽見卡入定位聲。

拆卸 FlexiClip 掛架

- 將 FlexiClip 掛架推入到底。

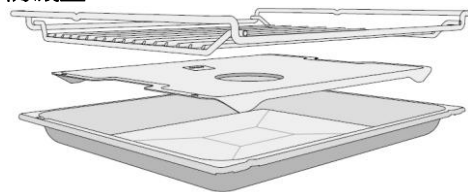


- 將 FlexiClip 掛架前端的凸片往下壓 (1.)。



- 將 FlexiClip 掛架推向爐腔中間(2.)，然後沿著上方導軌向前推出(3.)。
- 抬高 FlexiClip 掛架，並從電烤箱取出。

防濺墊 HGBB 51



防濺墊安裝於調理架下方的通用烤盤中。

燒烤或烘焙食物時，留下的湯汁會匯集到防濺墊下。這可防止濺出並弄髒電烤箱。然後，湯汁可用以製作肉湯和醬汁。

瓷釉表面已經過「PerfectClean」（易潔）表層處理。

圓形烘焙盤 HBF27-1

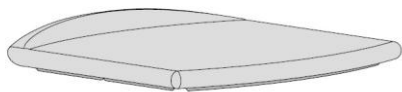


圓形烘焙盤適合烤披薩、用酵母或預拌材料製作的薄層蛋糕、甜酥餅、甜品、扁平麵包，亦可用於烘烤冷凍蛋糕和披薩。

瓷釉表面已經過「PerfectClean」（易潔）表層處理。

功能

烘焙石板 HBS60



烘焙石板適合用於製作需要充分烘焙底部的食物，例如披薩、法式鹹派、麵包、麵包卷及風味小吃。

烘焙石板是由耐熱的耐火磚製成，並且上了釉。請將其直接放在調理架上。隨附由未處理木材製成的木鏟，用於在烘焙石板上放置和鏟起食物。

烤盤夾 HEG



烤盤夾方便從電烤箱取出，或放入通用烤盤、烘焙盤及調理架。頂端的兩根夾腳可伸入烤盤內或調理架上方，U形設計則用以支撐底部。

HUB 電烤箱烤盤和 HBD 專用盤蓋

與電烤箱烤盤不同，Miele 電烤箱烤盤經由側掛架滑入微波爐中。如通用烤盤一樣，它具有防傾滑安全槽口，以防止太快拉出。它還經過不沾鍋塗層處理。

Miele 電烤箱烤盤的深度為 22 公分或 35 公分。寬度和高度相同。

另有盤蓋可供選擇（這些配件須另行選購）。

訂購時，請提供 Miele 電烤箱烤盤的型號。

深度：22 公分
HUB61-22
HUB62-22*



HBD 60-22



深度：35 公分
HUB61-35



HBD 60-35



*適用於感應式爐頭

催化瓷釉襯墊

- 爐側襯墊
爐側襯墊安裝於電烤箱側面的側掛架後方，幫助爐壁保持清潔。
- 爐頂襯墊
爐頂襯墊安裝於頂部加熱／燒烤元件上方，幫助爐頂保持清潔。
- 背板
如因使用不當或太骯髒，導致催化瓷釉失效，則應更換背板。

訂購時，請提供電烤箱的型號。

Miele 超細纖維清潔布

超細纖維清潔布可輕易清除輕度汙漬和指紋。

Miele 電烤箱專用清潔劑

Miele 電烤箱專用清潔劑適用於清除頑固汙漬。清潔時無須預熱電烤箱。

功能

電烤箱控制按鈕

（功能根據機型而有不同）

電烤箱控制按鈕用於操作各種烘焙、烘烤及燒烤等烹調功能。

電烤箱附有時鐘／計時器，還可提供以下功能：

- 顯示幕時間顯示。
- 分鐘提醒。
- 用於自動啟動和關閉烹調行程的計時器。
- 可自訂設定值。

安全特色

電烤箱系統鎖定

系統鎖定可防止電烤箱不慎啟動（請參閱「時鐘／計時器－變更設定－P 3」）。

當系統鎖定啟用時，會出現在顯示幕中。

冷卻風扇

啟動烹調行程時，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。

行程結束後，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。

當爐內充分降溫時，冷卻風扇會自動關閉。

通風爐門

爐門玻璃板上有熱反射塗層。

可將爐門取下或拆解，以進行清潔（請參閱「清潔與維護」）。

「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，烘焙及烘烤的汙漬也較易清除。

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。

以下配件已經過「PerfectClean」(易潔)表層處理：

- 爐腔
- 通用烤盤
- 烘焙盤
- 防濺墊
- 圓形烘焙盤

催化瓷釉表面

背板、爐頂襯墊和爐側襯墊上塗有催化瓷釉。當爐內到達極高溫度時，油脂汙漬會燒著表面。

如需詳細資訊，請參閱「清潔與維護」。

第一次使用

第一次使用之前

 在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。

只有在功能選擇旋鈕位於 **0** 時，才可變更當日時間。

- 對於具有時鐘／計時器的機型，請正確輸入當日時間。

第一次設定時鐘時間

時鐘時間將以 **24 小時制**顯示。



將電烤箱連接電源後，顯示幕上會閃爍 **12:00**。

當日時間是分格進行設定：先設定小時，再設定分鐘。

- 按下「OK」（確定）。

12:00 將會持續亮起， 則會閃爍。

- 當  閃爍時，按下「OK」（確定）。小時將會閃爍。
- 使用<或>設定小時。
- 按下「OK」（確定）。

小時會隨即儲存，而分鐘會開始閃爍。

- 使用<或>設定分鐘。
- 按下「OK」（確定）。

當日時間到此完成儲存。

在設定功能表，將設定值 **P 2** 設定為狀態 **12**，即可使時鐘時間顯示為 **12 小時制**（請參閱「時鐘／計時器－變更設定」）。

第一次加熱電烤箱

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。

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

電烤箱的加熱元件、照明燈和冷卻風扇將會開啟。

- 設定最高溫度（250 °C）。
- 空爐至少須加熱一小時。
- 加熱結束後，將功能選擇旋鈕轉到 0，並將溫度選擇旋鈕轉到●。

 慎防灼傷。

請待爐內冷卻後，再動手清潔。

- 將乾淨的海綿以熱水沾濕，並倒上清潔劑，或使用乾淨並沾濕的超細纖維抹布清潔爐腔。
- 用軟布擦乾所有表面。

將爐門打開，直到爐腔完全乾燥為止。

功能概述

本電烤箱配備一系列食物調理功能。

根據選擇的功能，不同的加熱元件會開啟，有時會同時開啟風扇（請參閱括弧中的詳情）。

一般加熱

（頂部加熱／燒烤元件＋底部加熱元件）

用於低溫烘焙及烘烤一般食譜、製備乳酪舒芙蕾及烹調食物。

如果使用較舊的食譜或烹飪書，請將電烤箱的一般加熱設定，設為比建議溫度低攝氏 10 °C。這將不會變更烹調時間。

底部加熱

（底部加熱元件）

在烹調接近完成時使用此設定，將蛋糕、法式鹹派或披薩底部烤成金黃色。

燒烤

（頂部加熱／燒烤元件）

用於燒烤大量的薄肉片（如牛排）及烘烤烤盤食物表層。

解凍

（風扇）

用於為冷凍食物解凍。

快速加熱

（頂部加熱／燒烤元件＋環形加熱元件＋風扇）

用於快速預熱電烤箱，接著必須選取欲使用的電烤箱功能。

風扇 Plus

（環形加熱元件＋風扇）

此功能用於同時在各層調理架上烘焙和烘烤食物。

由於風扇可立刻將熱氣傳導至每一個層架上的食物，因此可選擇比使用一般加熱  時更低的溫度。

加強烘焙

（環形加熱元件＋風扇＋底部加熱元件）

用於烘焙上頭較濕的餡料。加強烘焙不適合烘焙薄餅乾或進行烘烤，否則汁液會變得太黑。

風扇燒烤

（頂部加熱／燒烤元件＋風扇）

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。

細火烘焙

（頂部加熱／燒烤元件＋環形加熱元件＋風扇）

最適用於調理須保持表面酥脆的烘焙品和焗烤類菜餚。

操作

省電小祕方

- 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。
- 避免在烹調時打開爐門。
- 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。

利用餘熱

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

使用電烤箱

- 放入食物。
- 使用功能選擇旋鈕選取所需的功能及溫度。

電烤箱照明燈和風扇將會開啟。

- 使用溫度選擇旋鈕設定溫度。

電烤箱的加熱元件將會啟動。

烹調後：

- 將功能選擇旋鈕轉到 0，然後將溫度選擇旋鈕轉到 ●。
- 取出食物。

冷卻風扇

烹調行程結束後，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。

預熱

只有少數情況下，才需要預熱電烤箱。

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

當使用下列功能烹調以下食物時，請預熱電烤箱：

風扇 Plus

- 黑麵包麵糰。
- 牛腰肉和牛柳。

一般加熱

- 短時間烘焙蛋糕及餅乾（最多 30 分鐘）
- 精緻麵糰 (如海綿蛋糕)
- 黑麵包麵糰。
- 牛腰肉和牛柳。

快速加熱

烤披薩或餅乾及小蛋糕時，請勿使用快速加熱  預熱電烤箱，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。

時鐘／計時器

（功能根據機型而有不同）

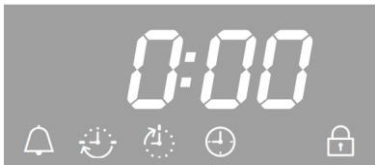
時鐘／計時器能：

- － 顯示當日時間。
- － 提供分鐘提醒。
- － 自動開啟及關閉烹調行程。
- － 用於更改各種設定 *P*。

時鐘／計時器是透過**顯示幕**、<、
「OK」（確定）及 > **按鈕**進行操作。

功能會以符號表示。

顯示幕



顯示幕符號

視功能選擇旋鈕 ○ 的位置及／或是否
按下按鈕而定，顯示幕上會出現以下符
號：

符號／功能	○
分鐘提醒	任意
調理時間	功能
調理時間結束	
當日時間	0
<i>P</i> 設定值	
<i>S</i> 設定狀態	
系統鎖定	

若功能選擇旋鈕位於正確位置，則您僅
能夠設定或變更該功能。

按鈕

按鈕	用途
<	－ 反白顯示功能 － 縮短調理時間 － 叫用設定 <i>P</i> － 變更設定 <i>P</i> 的狀態 <i>S</i>
>	－ 反白顯示功能 － 增加調理時間 － 變更設定 <i>P</i> 的狀態 <i>S</i>
「OK」 （確 定）	－ 確認功能 － 儲存已設定的調理時間及 已更改的設定 － 確認已設定的調理時間

小時、分鐘或秒是分別使用<或>按鈕進
行設定。按住按鈕可在顯示幕中提高變
更速度。

如何設定時間或調理時間

時間是分格進行設定：

- 對於當日時間及調理時間，請依序設定小時及分鐘。
- 對於分鐘提醒，請依序設定分鐘及秒。
- 按下「OK」（確定）。

根據功能選擇旋鈕的位置而定，功能（、、 或 ）將會顯示。

- 使用<或>反白顯示所需的功能。

適當的符號將會閃爍大約 15 秒。

- 符號閃爍時，請按下「OK」（確定）。

這會選擇功能，而左側的數字區將會開始閃爍。

當數字區閃爍時，您只能設定時間／調理時間。如果時間結束，您必須重新選擇功能。

- 使用<或>輸入您要的值。
- 按下「OK」（確定）。

右側數字區將會開始閃爍。

- 使用<或>輸入您要的值。
- 按下「OK」（確定）。

您所設定的時間／調理時間現在已儲存。

顯示時間／調理時間

如果已輸入時間／調理時間， 及  或  符號將會顯示，以表示完成設定。

如果同時使用分鐘提醒 、調理時間  及烹調時間結束  功能，將會顯示最後選取的時間。

如果選擇調理時間，當日時間會無法顯示。

時間／調理時間結束時

- 相關符號將會閃爍。
- 若選取此選項，則蜂鳴器將會響起（請參閱「時鐘／計時器－更改設定」）。

- 按下「OK」（確定）。

蜂鳴器將停止，顯示幕上的符號也會消失。

時鐘／計時器

使用分鐘提醒

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。

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

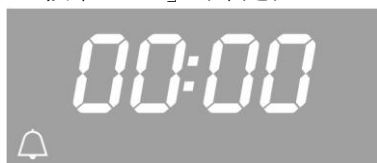
分鐘提醒可設定的最長時間為 99 分鐘和 59 秒。

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。



- 重複按下<，直到開始閃爍。
- 按下「OK」（確定）。



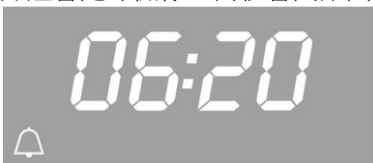
00:00 將會顯示，而分鐘區將會閃爍。

如果接著按一下<，將會顯示兩行，再按一下將會顯示最大值 99。



- 使用<或>設定分鐘。
- 按下「OK」（確定）。

分鐘會隨即儲存，而秒會開始閃爍。



- 使用<或>輸入秒。
- 按下「OK」（確定）。



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，則蜂鳴器將會響起大約 7 分鐘（請參閱「時鐘／計時器－更改設定」）。
- 按下「OK」（確定）。

蜂鳴器將停止，顯示幕上的符號也會消失。

如果沒有設定調理時間，當日時間將會顯示在顯示幕中。

變更分鐘提醒的時間設定

- 重複按下<，直到 ㊧ 開始閃爍。
- 顯示幕會出現先前選取的分鐘提醒時間。

- 按下「OK」（確定）。

分鐘區將會閃爍。

- 使用<或>設定分鐘。
- 按下「OK」（確定）。

秒區將會閃爍。

- 使用<或>輸入秒。
- 按下「OK」（確定）。

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。

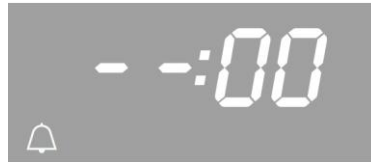
取消分鐘提醒的時間設定

- 重複按下<，直到 ㊧ 開始閃爍。
- 按下「OK」（確定）。

分鐘區將會閃爍。

- 按下<可將分鐘減少至 00，按下>則可增加至 99。

下次按下相關按鈕時，將會顯示兩行，而不會顯示分鐘：



- 按下「OK」（確定）。

將會顯示四行：



- 按下「OK」（確定）。

分鐘提醒功能現已取消。

如果沒有設定調理時間，當日時間將會顯示在顯示幕中。

時鐘／計時器

自動開啟和關閉

調理行程可自動關閉或自動開啟並關閉。

請在選取電烤箱功能與溫度後，設定調理時間或調理時間與結束時間。

調理行程可設定的最大時間為 **11 小時 59 分鐘**。

使用烘烤功能時，建議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電烤箱，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。

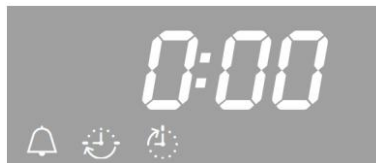
設定調理時間

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。

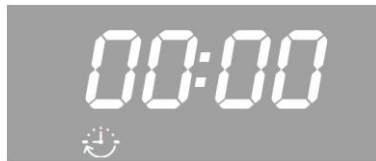
電烤箱的加熱元件、照明燈和冷卻風扇將會開啟。

- 重複按下>，直到  開始閃爍。



將會顯示 **00:00**。

- 按下「OK」（確定）。



00:00 將會顯示，小時數字區將會開始閃爍。

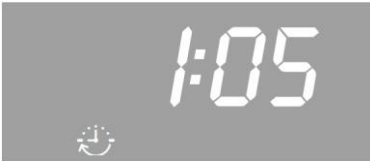
如果接著按一下<，將會顯示兩行，再按一下將會顯示最大小時數值 **11**。



- 使用<或>設定小時。
 - 按下「OK」（確定）。
- 小時會隨即儲存，而分鐘會開始閃爍。



- 使用<或>設定分鐘。
- 按下「OK」（確定）。



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。

調理時間結束時

- － 將會顯示 00:00
 - －  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。
 - － 若選取此選項，則蜂鳴器將會響起大約 7 分鐘（請參閱「時鐘／計時器－更改設定」）。
 - 按下「OK」（確定）。
- 一旦按下「OK」（確定）。
- － 蜂鳴器將停止，顯示幕上的符號也會消失。
 - － 將顯示時鐘時間，
 - － 微波焗爐加熱裝置將開啟。
 - 將功能選擇旋鈕轉到 0，然後將溫度選擇旋鈕轉到 ●。
 - 取出食物。

時鐘／計時器

設定調理時間與結束時間

您可設定調理時間與結束時間，以自動開啟及關閉烹調行程。

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。
- 選擇所需的電烤箱功能與溫度。

電烤箱的加熱元件、照明燈和冷卻風扇將會開啟。

先設定調理時間：

- 重複按下>，直到  開始閃爍。
- 按下「OK」（確定）。

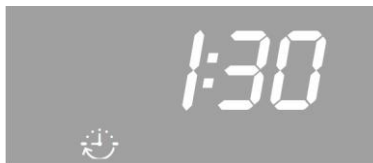
00:00 將會顯示，小時數字區將會開始閃爍。

- 使用<或>設定小時。
- 按下「OK」（確定）。

小時會隨即儲存，而分鐘會開始閃爍。

- 使用<或>設定分鐘。
- 按下「OK」（確定）。

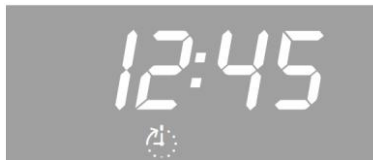
調理時間現在已儲存。



 符號表示已設定調理時間。

現在設定結束時間：

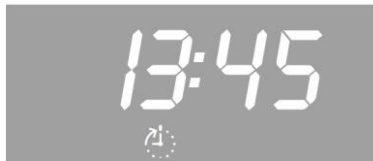
- 重複按下>，直到  開始閃爍。



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

- 按下「OK」（確定）。

小時將會閃爍。



- 使用<或>設定小時。
- 按下「OK」（確定）。

小時會隨即儲存，而分鐘會開始閃爍。



- 使用<或>設定分鐘。
- 按下「OK」（確定）。

結束時間  已儲存。

電烤箱的加熱元件、照明燈和冷卻風扇將會關閉。

選取的結束時間會出現在顯示幕中。

到達啟動時間（ $13:30 - 1:30 = 12:00$ ）之後，電烤箱的加熱元件、照明燈和冷卻風扇將會啟動。

已設定的調理時間  會隨即儲存，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。

更改調理時間

- 重複按下>，直到  開始閃爍。

顯示幕上將顯示剩餘的調理時間。

- 按下「OK」（確定）。

小時將會閃爍。

- 使用<或>設定小時。

- 按下「OK」（確定）。

分鐘區將會閃爍。

- 使用<或>設定分鐘。

- 按下「OK」（確定）。

修改過的調理時間已儲存。

時鐘／計時器

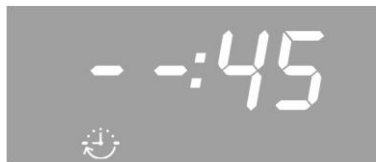
刪除調理時間

■ 重複按下<或>，直到  開始閃爍。

■ 按下「OK」（確定）。

小時將會閃爍。

■ 重複按下<或>，直到顯示兩行。



■ 按下「OK」（確定）。

將會顯示四行：



■ 按下「OK」（確定）。

將刪除調理時間與所有結束時間。

當日時間將會顯示，直到設定分鐘提醒時間為止。

電烤箱的加熱元件、照明燈和冷卻風扇將會開啟。

如要結束調理行程：

■ 將功能選擇旋鈕轉到 0，然後將溫度選擇旋鈕轉到 ●。

■ 取出食物。

刪除結束時間

■ 重複按下<或>，直到  開始閃爍。

■ 按下「OK」（確定）。

小時將會閃爍。

■ 重複按下<或>，直到顯示兩行。

■ 按下「OK」（確定）。

將會顯示四行。

■ 按下「OK」（確定）。

 將會顯示，已設定的調理時間將會以分鐘為單位倒數，最後一分鐘則會以秒為單位倒數。

如要結束調理行程：

■ 將功能選擇旋鈕轉到 0，然後將溫度選擇旋鈕轉到 ●。

■ 取出食物。

如果將功能選擇旋鈕轉到 0，將會刪除調理時間及結束時間的設定。

更改當日時間

只有在功能選擇旋鈕位於 **0** 時，才可變更當日時間。

- 將功能選擇旋鈕轉至 **0**。
- 重複按下>，直到  開始閃爍。
- 按下「OK」（確定）。

小時將會閃爍。

- 使用<或>設定小時。
- 按下「OK」（確定）。

小時會隨即儲存，而分鐘會開始閃爍。

- 使用<或>設定分鐘。
- 按下「OK」（確定）。

當日時間到此完成儲存。

電源中斷後，需要重設當日時間。

時鐘／計時器

更改設定

本電器設有標準預設設定（請參閱「設定概述」章節）。

更改狀態 **S** 可變更設定 **P**。

- 將功能選擇旋鈕轉至 **0**。
- 按住<，直到顯示 **P 1**。



- 如果想變更其他設定，請重複按下<或>，直到出現相關的數字。
- 按下「OK」（確定）。



設定會隨即選取，並顯示目前的狀態 **S**，如 **0**。

如要更改狀態：

- 重複按下<或>，直到所需的狀態出現在顯示幕中。
- 按下「OK」（確定）。

選取的狀態會隨即儲存，顯示幕上會再次顯示設定值 **P**。

如要更改其他設定，請按照前述步驟操作。

如果不想更改其他設定值：

- 等待大約 **15** 秒，直到顯示當日時間。

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
<i>P 1</i> 蜂鳴器音量	<i>S 0</i> 蜂鳴器已關閉。 <i>S 1</i> 至 蜂鳴器已開啟。 <i>S 30*</i> 可更改音量大小。當您選取狀態時，便會聽到相應的蜂鳴器提示音。
<i>P 2</i> 時鐘格式	<i>24*</i> 當日時間將以 24 小時 制顯示。 <i>12</i> 當日時間將以 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，則須更新時鐘的小時數字區。
<i>P 3</i> 電烤箱系統鎖定	<i>S 0*</i> 系統鎖定已關閉。 <i>S 1</i> 系統鎖定已開啟，且  出現在顯示幕中。 系統鎖定可防止電烤箱不慎啟動。 即使切斷電源，系統鎖定仍保持啟用。

* 原廠預設值

烘焙

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：

根據食物的備製方式，您可使用風扇 Plus 、加強烘焙  或一般加熱 。

烤盤

烤盤的選擇取決於電烤箱功能，以及食物備製方式。

- 風扇 Plus 、加強烘焙 ：烘焙盤、通用烤盤、由任何耐熱材料製成的烤盤。
- 一般加熱 ：霧面深色金屬、瓷釉、錫或鋁製烘焙烤模、耐熱玻璃或陶瓷器皿。避免使用光亮或有光澤的金屬烤模，這會導致食物烘烤不均勻或效果欠佳，且有時無法適當烘焙蛋糕。

- 務必將烘焙烤模放在調理架上。請將長方形烤模較長的一側，橫放在調理架上，以確保最佳的均勻受熱及烘焙效果。
- 烘焙含有鮮果餡料的蛋糕或深盤海綿蛋糕時，請將烤模放在通用烤盤上，以承接溢出物。

使用烤盤紙、在烤模上抹油

所有 Miele 配件（烘焙盤、通用烤盤及圓形烘焙盤），都經過「PerfectClean」（易潔）瓷釉表層處理。

經過「PerfectClean」（易潔）瓷釉處理的表面，不需要抹油或鋪上烤盤紙。

烤盤紙只需要在以下情況使用

- 含鹽量高的食物（例如椒鹽卷餅、麵包棒），因為鈉可能破壞「PerfectClean」（易潔）表面。
- 含蛋白量高的蛋白甜餅或海綿蛋糕，因為這些食物具有高黏性。
- 在調理架上烹調冷凍食物。

烘焙調理表的注意事項

溫度

一般而言，請選擇低於調理表指示的溫度。

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

您將食物放在哪個調理層架，取決於電烤箱的功能和使用的烤盤數量而定。

– 風扇 Plus

- 1 個烤盤：層架 1
- 2 個烤盤：層架 1+3
- 3 個烤盤：層架 1+2+4

使用通用烤盤和烘焙盤，同時在第二層或更高層架上烘焙食物時，請將通用烤盤置於烘焙盤下方。

一次最多可同時在兩個層架上，烘焙較濕的餅乾和蛋糕。

– 加強烘焙

- 1 個烤盤：層架 1

– 一般

- 1 個烤盤：層架 1 或 2

烘焙

烘焙調理表

蛋糕／餅乾			
	 [°C]	 [分鐘]	 [分鐘]
預拌鮮奶油			
海綿蛋糕	140–160	1	60–70
圓形蛋糕	140–160	1	65–80
馬芬蛋糕（1 [2]個烤盤）	140–160	1 [1+3 ⁴⁾]	30–50
小蛋糕（1 個烤盤） ^{1) 2)}	150	1	25–40
小蛋糕（2 個烤盤） ^{1) 2)}	150	1+3	25–40
乳沫類蛋糕（烤盤）	140–160	1	25–40
大理石、果仁蛋糕（烤模裝）	140–160	1	60–80
鮮果蛋糕，帶蛋白甜餅鋪料（烤盤裝）	140–160	1	45–50
鮮果蛋糕（烤盤裝）	140–160	1	35–45
鮮果蛋糕（烤模裝）	140–160	1	55–65
派皮 ¹⁾	140–160	1	25–30
小蛋糕／餅乾 ¹⁾ （1 [2]個烤盤）	140–160	1 [1+3 ⁴⁾]	20–25
奶油／脂肪預拌粉			
派皮	140–160	1	20–25
脆皮蛋糕	140–160	1	45–55
小蛋糕／餅乾 ¹⁾ （1 [2]個烤盤）	140–160	1 [1+3 ⁴⁾]	15–25
家常小甜餅 ^{1) 2)} （1 [2]個烤盤）	140	1 [1+3 ⁴⁾]	25–40
起司蛋糕	140–160	1	70–90
蘋果派（烤模 Ø 20 公分） ^{1) 2)}	150	1	95–110
蘋果派 ¹⁾	150–170	1	50–70
餡料杏桃塔（烤模裝）	140–160	1	55–75
瑞士蘋果蛋糕	—	—	—

建議使用功能的資料以粗體字標示。

除另有註明，表格中的時間是以未預熱電烤箱的條件為準。如電烤箱已預熱，須將時間縮短 10 分鐘。

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，並且在最短時間結束後檢查食物的熟透度。

 [°C]	  4 1	 [分鐘]	 [°C]	  4 1	 [分鐘]
140–160	1	60–70	–	–	–
160–180	1	65–80	–	–	–
150–170	2	25–45	–	–	–
140 ^{3) 5)}	3	25–35	–	–	–
–	–	–	–	–	–
160–180	2	25–40	–	–	–
140–160	1	60–80	–	–	–
160–180	2	45–50	140–160	1	30–35
160–180	2	35–45	–	–	–
150–170	1	55–65	–	–	–
160–180	1	20–25	–	–	–
160–180 ³⁾	2	12–20	–	–	–
160–180	2	15–20	–	–	–
160–180	2	45–55	–	–	–
160–180	2	10–20	–	–	–
160 ³⁾	2	15–30	–	–	–
160–180	1	70–90	140–160	1	65–75
170	1	80–100	–	–	–
160–180	1	45–65	140–160	1	50–60
160–180	1	55–75	140–160	1	50–60
210–230 ³⁾	1	25–35	180–200 ³⁾	1	25–30

 風扇 Plus /  一般加熱 /  加強烘焙

 溫度 /  層架 /  調理時間

- 1) 請勿在加熱階段使用快速加熱 。
- 2) 您也可以依照 EN 60350 標準，進行設定測試。
- 3) 預熱電烤箱。
- 4) 如果在指定時間結束前食物已充分烘烤，請將烘焙盤提早從電烤箱內取出。
- 5) 請勿使用 FlexiClip 伸縮掛架。

烘焙

烘焙調理表

蛋糕／餅乾	 [°C]	 	 [分鐘]
海綿蛋糕粉 ¹⁾			
塔皮／派皮（2 顆蛋） ¹⁾	150–170	1	20–25
海綿蛋糕（4 至 6 顆蛋） ¹⁾	150–170	1	25–35
打發海綿蛋糕 ^{1) 2)}	160	1	25–35
瑞士卷 ¹⁾	150–170	1	20 –25
酵母預拌粉和夸克乳酪麵糰			
發酵生麵糰	50	⁵⁾	15–30
奶油圓蛋糕	140–160	1	50–60
德式聖誕蛋糕	140–160	1	55–65
脆皮蛋糕	140–160	1	35–45
鮮果蛋糕（烤盤裝）	150–170	1	40–50
白麵包	150–170	1	40–50
全麥麵包	160–180 ³⁾	1	50–60
披薩（烤盤裝） ¹⁾	160–180	1	35–45
洋蔥塔	160–180	1	35–45
翻轉蘋果塔（1 [2]個烤盤）	140–160	1 [1+3 ⁴⁾]	25–30
泡芙 ¹⁾ 、閃電泡芙（1 [2]個烤盤）	150–170	1 [1+3 ⁴⁾]	30–40
千層酥皮（1 [2]個烤盤）	160–180	1 [1+3 ⁴⁾]	20–25
蛋白霜、馬卡龍（1 [2]個烤盤）	120–140	1 [1+3 ⁴⁾]	25–50

建議使用功能的資料以粗體字標示。

除另有註明，表格中的時間是以未預熱電烤箱的條件為準。如電烤箱已預熱，須將時間縮短 10 分鐘。

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，並且在最短時間結束後檢查食物的熟透度。

					
 [°C]	 4 1	 [分鐘]	 [°C]	 4 1	 [分鐘]
160–180 ³⁾	1	15–20	–	–	–
160–180 ³⁾	1	20–35	–	–	–
140–170 ³⁾	1	20–45	–	–	–
170–190 ³⁾	1	12–16	–	–	–
50	⁵⁾	15–30	–	–	
150–170	1	50–60	–	–	
140–160	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
160–180 ¹⁾	2	40–50	–	–	–
170–190	1	40–50	–	–	–
180–200 ³⁾	2	50–60	–	–	–
180–200	1	30–40	160–180	1	40–50
170–190	1	25–35	160–180	1	25–35
150–170	2	25–30	–	–	–
170–190 ³⁾	2	25–35	–	–	–
180–200 ³⁾	2	15–25	–	–	–
120–140 ³⁾	2	25–50	–	–	–

 風扇 Plus /  一般加熱 /  加強烘焙

 溫度 /  層架 /  調理時間

- 1) 請勿在加熱階段使用快速加熱  。
- 2) 您也可以依照 EN 60350 標準，進行設定測試。
- 3) 預熱電烤箱。
- 4) 如果在指定時間結束前食物已充分烘烤，請將烘焙盤提早從電烤箱內取出。
- 5) 將調理架置於爐底，然後將調理架上裝盛麵糰的碗立起。

烘烤

功能：

根據食物的備製方式，您可使用風扇 Plus  或一般加熱 。

碗碟

您可使用任何耐熱碗碟：

Miele 美食烤盤、烘烤盤、耐熱玻璃盤、烤箱袋、陶製或鑄鐵盤、通用烤盤、調理架及／或防濺墊（如果有）置於通用烤盤上方。

建議在電烤箱烤盤內烤烘，這樣可保留肉汁。電烤箱也比在調理架上烘烤更為乾淨。

烘烤調理表注意事項

溫度

一般而言，請選擇低於調理表指示的溫度。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。

使用風扇 Plus  烹調時，請選擇比一般加熱  時低 20 °C 的溫度。

對於 3 公斤以上的肉塊，選擇的溫度應比烘烤調理表中所列的溫度約低 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電烤箱烤盤的溫度約低 10 °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：..... 8–10 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。

調理層架

一般而言，請使用層架 1。

實用提示

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

行程結束後，將烤肉取出，用鋁箔包好，靜置約 10 分鐘。如此可將肉汁鎖住，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

烘烤調理表

肉類／魚類
牛後腿肉，約 1 公斤 ¹⁾
牛柳或牛腰肉，約 1 公斤 ²⁾
鹿肉，約 1 公斤 ³⁾
豬肘肉，約 2 公斤 ³⁾
脆皮豬肘肉，約 2 公斤 ³⁾
醃豬後腿肉，約 1 公斤 ³⁾
烘肉餅，約 1 公斤 ³⁾
小牛肉，約 1.5 公斤 ³⁾
羊腿肉，約 1.5 公斤 ²⁾
羊里脊肉，約 1.5 公斤
禽類，0.8–1 公斤
禽類，約 2 公斤
禽類，填料，約 2 公斤
禽類，約 4 公斤
全魚，約 1.5 公斤

建議使用功能的資料以粗體字標示。

表格中的時間是以未預熱電烤箱的條件為準。

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，並且在最短時間結束後檢查食物的熟透度。

引述的溫度代表在無蓋烤盤上烘烤。

若在通用烤盤上或下方放置了通用烤盤的調理架上直接烘烤，則應將溫度調低約 10 °C。

					
 [°C]		 [分鐘]	 [°C]		 [分鐘]
160–180	1	100–120	180–200	1	100–120
180–200	1	45–55	190–210	1	45–55
170–190	1	90–120	180–200	1	90–120
140–160	1	100–120	170–190	1	100–120
150–170	1	160–180	180–200	1	120–150
160–180	1	60–70	190–210	1	60–70
150–170	1	70–80	180–200	1	70–80
170–190	1	100–120	180–200	1	100–120
160–180	1	90–120	190–210	1	90–120
160–180	1	50–60	180–200	1	50–60
180–200	1	60–70	180–200	2	60–70
160–180	1	90–110	180–200	2	90–110
160–180	1	110–130	180–200	2	110–130
150–170	1	150–180	170–190	1	150–180
150–170	1	35–55	180–200	1	35–55

 風扇 Plus /  一般加熱

 溫度 /  層架 /  調理時間

- 1) 首先蓋上蓋子，於烤烘過程中將蓋子取下並加入約½公升的液體。
- 2) 預熱電烤箱，但不要使用快速加熱  功能。
- 3) 在烘烤過程中加入約½公升的液體。

低溫烹調

若要使肉質保持鮮嫩，此方法最適合烹調牛肉、豬肉、小牛肉或羊肉。

首先必須在爐頭上用高溫快速燒烤肉塊的表皮，以便鎖住肉汁。

然後，將肉塊放入預熱的電烤箱內，低溫的電烤箱加上較長的烹調時間可將肉塊烤至恰到好處，並讓肉塊保持極其鮮嫩的口感。

肉質會變鬆軟，肉汁開始在肉塊中均勻分布，並滲到外層，這可令肉塊達到鮮嫩多汁的效果。

貼心提示

- 使用經適當風乾並切好的瘦肉。烹調前請將骨頭剔除。
- 快速燒烤時，使用適當的烹調油或油脂可抵抗高溫（如無水奶油、植物油）。
- 烹調時切勿用蓋子蓋住肉塊。

根據肉塊的大小和重量，以及要求的熟度和金黃度，烹調過程須花費 2 至 4 個小時。

行程

在調理架下方放置通用烤盤。

請勿使用快速加熱  功能預熱電烤箱。

- 將調理架和通用烤盤一起放到層架 1 上。
- 選擇一般加熱  和溫度 130 °C。
- 預熱電烤箱、通用烤盤和調理架約 15 分鐘。
- 在電烤箱預熱過程中，將肉塊在爐頭上徹底快速燒烤表皮。

 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。

- 將快速燒烤的肉塊放到調理架上。
- 將溫度降至 100 °C。
- 繼續烹調，直到調理時間結束。

在具有時鐘／計時器的機型上，您可將此行程設為自動結束（請參閱「時鐘／計時器－輸入調理時間」）。

烹調後

由於烹調溫度和核心溫度都極低：

- 可直接切開剛從爐內取出的肉塊，無須靜置。
- 如果行程結束後將肉塊留在爐內，將不會影響烹調效果。食用前，肉塊可在爐內保溫。
- 肉塊溫度適中，可立即食用。將肉塊放在裝盛熱醬汁或肉汁的預熱盤裡，以免肉塊迅速冷卻。

調理時間／核心溫度

肉類	調理時間 [分鐘]	核心溫度** [°C]
牛腰肉		
– 三分熟	60–90	48
– 五分熟	120–150	57
– 全熟	180–240	69
豬柳	120–150	63
醃豬後腿肉*	150–210	68
小牛里脊肉*	180–210	63
羊里脊肉*	90–120	60

* 去骨

** 您可以使用專用食物探針（如果有），監控核心溫度。

燒烤

⚠ 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

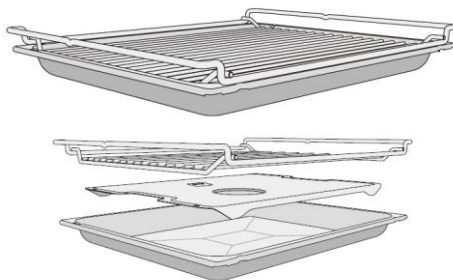
用於燒烤大量的薄肉片（如牛排）及烘烤烤盤食物表層。

整個頂部加熱／燒烤元件會發熱並燒得通紅。

風扇燒烤

可燒烤較大塊的食物，如雞肉。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



使用通用烤盤，並將調理架或防濺墊（如果有）置於通用烤盤上方。烹調食物時留出的湯汁，會匯集到防濺墊下。這可防止濺出並弄髒電烤箱。然後，湯汁可用來製作肉湯和醬汁。

請勿使用烘焙盤。

燒烤調理表注意事項

溫度

一般而言，請選擇低於調理表指示的溫度。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。

 設定建議用於薄肉片。對於較厚的肉片，最高溫度可設為 240 °C。

預熱

預熱時務必關上爐門，使燒烤板加熱約 5 分鐘。

層架

請依照食物厚度選擇層架。

- 薄肉片：層架 3/4
- 厚肉片：層架 2/3

燒烤時間

- 薄魚片和肉片每面通常須燒烤 6 至 8 分鐘。厚肉片兩面須燒烤更長時間。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。
- 過程中段請替食物翻面。

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。

燒烤

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

- 選擇所需的電烤箱功能與溫度。
- 請關上爐門，預熱燒烤板約 **5** 分鐘。



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。

- 將食物放到調理架上。
- 將食物放在合適的層架上（請參閱「燒烤調理表」）。

使用**層架 1 至 3** 燒烤時，請將防濺墊（如果有）及調理架放在通用烤盤中，然後一起推入電烤箱內。

使用**層架 4** 燒烤時，請調理架推入層架 **4**，再將通用烤盤和防濺墊（如果有）一起推入層架 **1**。

- 關上爐門。
- 過程中段請替食物翻面。

燒烤調理表

建議使用功能的資料以粗體字標示。

除另有註明，否則請關上爐門，預熱燒烤板約 5 分鐘。

過程中段請替食物翻面。

在指示的最短時間結束後，檢查食物是否已熟透。

準備燒烤的食物					
		 [°C]	 [分鐘]	 [°C]	 [分鐘]
薄肉片					
牛排	4 ³⁾		10–16	220	20–25
牛肉漢堡 ¹⁾	4 ³⁾		18–27	–	–
烤肉串	4 ³⁾	240	25–30	220	16–20
雞肉串	4 ³⁾	240	20–25	200	23–27
豬排	4 ³⁾		12–18	220	23–27
肝臟	4 ³⁾		8–12	220	12–15
漢堡麵包	4 ³⁾		14–20	220	18–22
香腸	3/4 ³⁾		10–15	220	9–13
魚柳	3/4 ³⁾		12–16	220	13–18
鱒魚	3/4 ³⁾		16–20	220	20–25
土司 ^{1) 2)}	3		4–8	–	–
起司土司	3		7–9	220	5–8
蕃茄片	3		6–8	220	8–10
桃子切片	3		6–8	220	15–20
厚肉片					
雞肉，約 1.2 公斤	1 ⁴⁾	240	60–70	200	60–70
豬肉，約 1 公斤	1	–	–	200	95–100
牛腰肉，牛柳，約 1 公斤	1	–	–	250	25–35

 燒烤 /  風扇燒烤 /  層架 /  溫度 /  調理時間

- 您也可以依照 EN 60350 標準，使用燒烤  功能進行設定測試。
- 請勿預熱燒烤板。
- 使用層架 4 燒烤時，請調理架推入層架 4，再將通用烤盤和防濺墊（如果有）一起推入層架 1。
- 風扇燒烤  請使用層架 2。

解凍

使用解凍  功能可慢慢解凍冷凍食物。

選擇此功能時，只有風扇會開啟，並在室溫下讓空氣循環流動。

 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。

實用提示

- 盡可能先除去食物包裝，將要解凍的食物，放在通用烤盤或放在合適的盤子內。
- 解凍家禽肉時，請把家禽肉放在調理架上，架下放置通用烤盤，裝盛解凍流出的汁液，以免家禽肉浸在汁液中。
- 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。

解凍時間

解凍所需的時間，取決於食物的種類與重量，以及冷凍的溫度。下表僅供參考。檢查食物是否已徹底解凍十分重要。

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

烤乾是保存水果、某些蔬菜和香草的傳統方法。

烤乾前，請務必確保蔬果已成熟並完好無損。

- 準備要烤乾的食物
 - 將蘋果去皮去核，然後切成 **0.5 公分** 厚的薄片。
 - 如有需要，請將梅子去核。
 - 將梨子削皮去核，並切成大塊狀。
 - 將香蕉剝皮切片。
 - 清洗蘑菇，對半切開或切成片狀。
 - 去掉香芹和蒔蘿的莖。
 - 將食物均勻放在通用烤盤上。
 - 選擇風扇 **Plus**  或一般加熱 .
 - 選擇介於 **80 至 100 °C** 之間的溫度。
 - 將通用烤盤放入層架 **1**。
- 透過風扇 **Plus** ，您可在層架 **1+3** 同時烤乾食物。

食物	烤乾時間
水果	2–8 小時
蔬菜	3–8 小時
香草*	50–60 分鐘

* 請使用一般加熱  烤乾香草。

- 如電烤箱內開始凝結水氣，則請調低溫度。

 慎防灼傷。從電烤箱取出烤乾的食物時，請佩戴電烤箱專用隔熱手套。

- 水果或蔬菜烤乾後，先讓其冷卻。

水果必須完全乾透，同時柔軟而富有彈性。

- 請貯存於密封的玻璃罐或烤模內。

貼心提示

蛋糕、披薩、法國麵包

- 蛋糕、披薩、法國麵包等較大的冷凍食品，會佔用烘焙盤或通用烤盤大部分面積。
如果在這些烤盤上烹調較大的冷凍食物，溫度變化可導致烤盤變形，以致無法將燙手的烤盤從電烤箱取出。繼續使用將導致烤盤進一步變形。將此類食物置於調理架的烤盤紙上，可防止發生這種狀況。
- 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

- 較小的冷凍食品（如炸薯條），可在烘焙盤或通用烤盤上烹調。
在烤盤上放置燒烤紙，可用細火烹調食物。
- 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。
- 預熱電烤箱。
- 將食物放入包裝上建議的預熱電烤箱層架。
- 在包裝上建議的最短時間結束時，檢查食物是否熟透。

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]	 4 1	 [分鐘]
千層麵	190	1	45–60
焗烤馬鈴薯	180	1	55–65
烤蔬菜	180	1	55–65
焗烤義大利麵	180	1	40–50

 溫度 /  層架 /  調理時間

本表僅列出幾項範例。

關於其他食譜，請參考針對風扇 Plus  所指定的溫度和時間設定。

依據 EN 60350 標準之規定測試食物

測試食物	烤盤／烤模	功能	[°C]	⁴ ₁	[分鐘]	預熱
家常小甜餅 (8.4.1)	1 個烤盤		140 ²⁾	2	30–50	否
	2 個烤盤 ¹⁾		140 ²⁾	1+3	30–55	否
	1 個烤盤		160 ²⁾	2	15–35	是
小蛋糕 (8.4.2)	1 個烤盤		150 ²⁾	1	25–40	否
	2 個烤盤		150 ²⁾	1+3	25–40	否
	1 個烤盤		140 ^{2) 6)}	3	25–35	是
打發海綿蛋糕 (8.5.1)	中空活動模烤盤 Ø 26 公分 ³⁾		160 ²⁾	1	30–40	否
	中空活動模烤盤 Ø 26 公分 ^{3) 4)}		140–170 ²⁾	1	20–45	是
蘋果派 (8.5.2)	中空活動模烤盤 Ø 20 公分 ³⁾		150 ²⁾	1	95–110	否
	中空活動模烤盤 Ø 20 公分 ³⁾		170 ²⁾	1	80–100	否
土司(9.1)	調理架			3	4–8	否
烤牛肉漢堡(9.2)	在通用烤盤上放置調理架			4 ⁵⁾	第 1 面： 12–16 第 2 面： 6–11	是，5 分鐘

風扇 Plus / 一般加熱 / 燒烤

溫度 / 層架 / 調理時間

- 1) 如果在指定時間結束前食物已充分烘烤，請將烘焙盤提早從電烤箱內取出。
- 2) 請勿在加熱階段使用快速加熱 。
- 3) 請將烘焙烤模放在調理架上。
- 4) 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，並且在最短時間結束後檢查食物的熟透度。
- 5) 請將調理架放入層架 4，並將通用烤盤放入層架 1。
- 6) 請勿使用 FlexiClip 伸縮掛架。

效能等級

效能等級係依據 EN 50304 決定。

效能等級

使用的功能：

請注意：

A

風扇 Plus

請勿使用 FlexiClip 伸縮掛架

 慎防灼傷。請確定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，清理本電烤箱。蒸汽會接觸電氣元件，導致短路。

使用不適用的清潔劑，會使外部表面變色或導致外觀改變。

須特別注意的是，電烤箱專用清潔劑和除垢劑可能會損壞電烤箱正面。

使用後務必立即去除清潔劑殘餘物。所有表面均極易刮花。在某些情況下，玻璃表面經刮花後甚至可能會引起破裂。

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。
- 百潔絲或金屬刷。
- 汗漬清潔劑。
- 電烤箱清潔劑*。
- 不鏽鋼刷*。

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

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。

配件不可用洗碗機清洗。

實用提示

- 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。
- 如需更輕鬆地清潔電烤箱，您可以拆卸爐門、拆下側掛架和 **FlexiClip** 掛架（如果有）、取下催化背板和爐側襯墊，並調低頂部加熱／燒烤元件，以取出爐頂襯墊。

一般汙漬

有關如何保持催化瓷釉乾淨的說明，請參閱「清潔催化面板和襯墊」。

- 使用沾有少量清潔劑及熱水的乾淨海綿，或使用乾淨並沾濕的超細纖維布，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。

清潔封條

爐內具有一個封條，用於密封爐腔和爐門內部。

封條上殘留的油脂可能導致封條脆化及破裂。

- 最好在每次使用後，將封條擦拭乾淨。

頑固汙漬（不適用於 FlexiClip 掛架）

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。

- 烘焙殘餘物可使用玻璃刮刀或非磨蝕性不鏽鋼刷去除。

電烤箱噴霧劑會損壞催化瓷釉。使用電烤箱噴霧劑前，先從電烤箱取下所有催化瓷釉面板。

- 「PerfectClean」（易潔）處理瓷釉上如有非常頑強的汙漬，可使用 Miele 電烤箱清潔劑去除。Miele 電烤箱清潔劑必須依照包裝上的說明，塗抹在冷卻的表面上。

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

- 將電烤箱清潔劑噴在骯髒表面上，並等待規定的時間，使其充分發揮效果。使用清潔海綿背面的菜瓜布，亦可清除汙漬。
- 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。

FlexiClip 掛架上的頑固汙漬

切勿將 FlexiClip 伸縮掛架放入洗碗機內清洗。這樣會清除維持掛架正常運作所需的專用潤滑脂。

對於表面的頑固汙漬或軸承上附著的濺出果汁，請遵照以下步驟操作：

- 將 FlexiClip 掛架放入加清潔液的熱水中浸泡約 10 分鐘。如有必要，請使用清潔海綿背面清除汙漬。軸承可用軟毛刷小心清潔乾淨。

清潔可導致局部變色或退色，但這不會對掛架功能造成任何影響。

清潔催化面板及襯墊

當爐內到達極高溫度時，油脂汙漬會燒著催化瓷釉。

溫度越高，清潔過程越有效。

使用洗滌劑、磨蝕性毛刷、海綿和電烤箱噴霧劑，可能導致催化瓷釉失去自潔特性。

將電烤箱噴霧劑噴灑到催化瓷釉面板和襯墊上時，應先將催化瓷釉面板和襯墊從電烤箱取下。

清除香料、糖漿及類似殘留物

- 取下背板、爐頂襯墊及爐側襯墊（請參閱本章的後續相關章節）。
- 用軟毛刷沾以加入清潔液的熱水，手動清潔背板、爐頂襯墊和爐側襯墊。
- 徹底清洗乾淨，靜置乾燥後，再將其裝回電烤箱。

清除濺出的油脂

- 取下電烤箱上的任何配件，包括側掛架。
- 在開始清潔前，請先清除爐門內側和「PerfectClean」（易潔）表面的任何大塊汙漬，避免汙漬燃燒。
- 選擇風扇 Plus  功能及 250 °C 的溫度。
- 然後，至少加熱空爐一小時。

時間長短視骯髒程度而定。

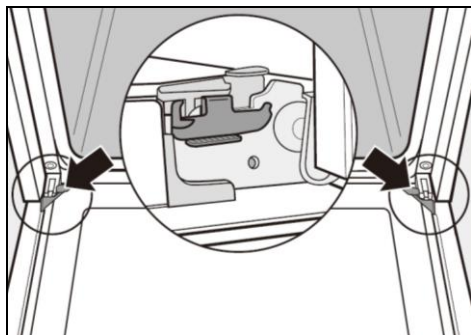
在清潔過程中，如果催化塗層面板上殘留大量油汙，電烤箱表面會形成一層薄膜。

 慎防灼傷。請待爐內冷卻後，再動手清潔。

- 將乾淨的海綿以熱水沾濕，並倒上清潔劑，或使用乾淨並沾濕的超細纖維抹布清潔爐門內側及爐腔。

任何殘餘的汙漬，會在下次高溫下使用電烤箱時逐漸消失。

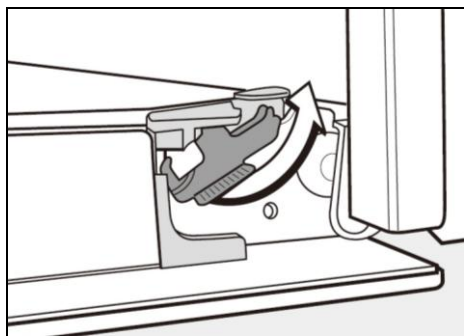
拆下爐門



爐門經由固定架與鉸鏈連接。

從固定架拆下爐門前，必須鬆開兩邊鉸鏈上的固定夾。

- 將爐門完全打開。



- 將固定夾轉到底，即可將其解開。

切勿在固定架處於水平位置時，嘗試將爐門從固定架取出，因為固定架將彈回電烤箱。

請勿使用把手將爐門從固定架處拉開，這將導致把手斷裂。

- 將爐門往上提，直至處於開啟狀態。



- 緊緊握著爐門兩邊，往上提並將其從固定架取出。務必直接將其取出。

拆卸爐門

爐門四周經過密封，避免爐腔內的空氣進入爐門。

萬一髒汙跑入玻璃面板之間，可拆卸爐門以清潔面板之間。

請多加小心，因為刮痕可能會損壞玻璃。

清潔玻璃面板時，請勿使用磨蝕性清潔劑、硬海綿或毛刷、銳利的金屬工具或刮刀等。清潔玻璃面板之前，另請參閱關於清潔電烤箱正面的一般注意事項。

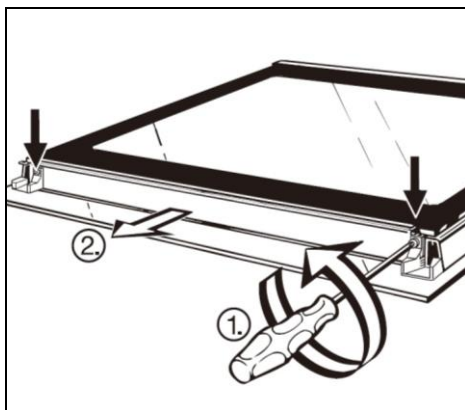
電烤箱噴霧劑會損壞爐門內側的鋁製飾邊。使用乾淨的海綿沾以加入清潔液的熱水，或使用乾淨並沾濕的超細纖維抹布進行清潔。

拆卸爐門後，須特別注意玻璃面板是否破裂。

 慎防受傷。

拆卸玻璃面板前，務必先拆下爐門。

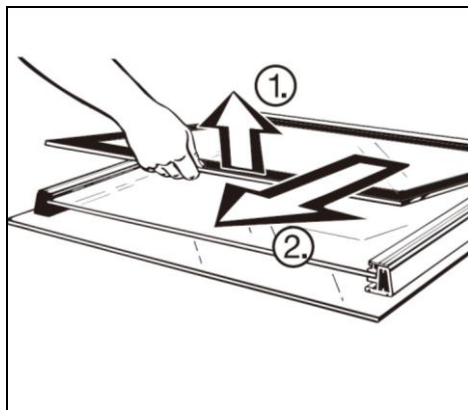
- 將爐門放在受保護的表面上（如茶巾上），以免被刮傷。爐門的手柄應與桌面邊緣對齊。清潔時，請確保玻璃平放且不會遭打碎。



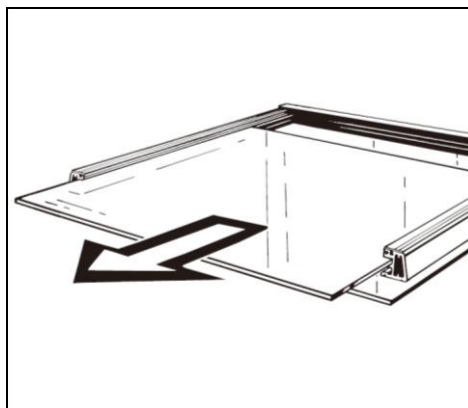
- 鬆開 Torx 螺絲，然後將導件與飾邊一起從封條拉出。

您現在可拆下內側及中間面板。

清潔與維護



- 輕輕抬起內側面板，並從塑膠條取出。



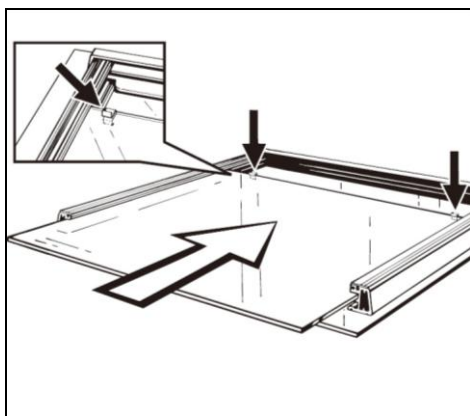
- 拉出中間面板。

小心切勿移動安裝在導件旁的面板左右兩側封條。這些封條設計用來將玻璃面板固定在邊框內。

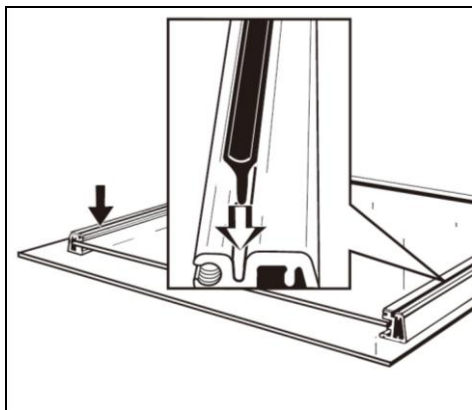
- 將乾淨的海綿以熱水沾濕，並倒上清潔劑，或使用乾淨並沾濕的超細纖維抹布清潔爐門面板及其他零件。

- 用軟布擦乾所有零件。

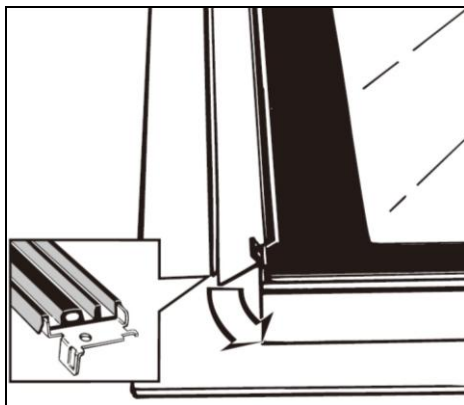
然後小心裝回爐門：



- 稍微推入中間面板並裝回封條，然後將面板推入定位。

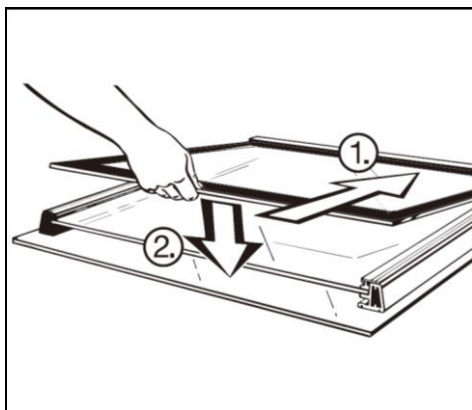


- 將內側面板的側封條，裝入原本的溝槽內。

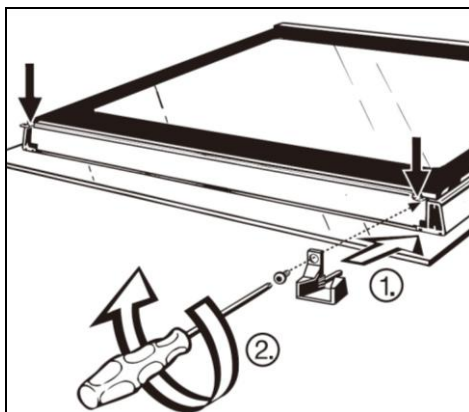


- 將飾邊及其封條一起安裝到面板上。

如果封條正確安裝，爐腔內的熱空氣將無法進入爐門。

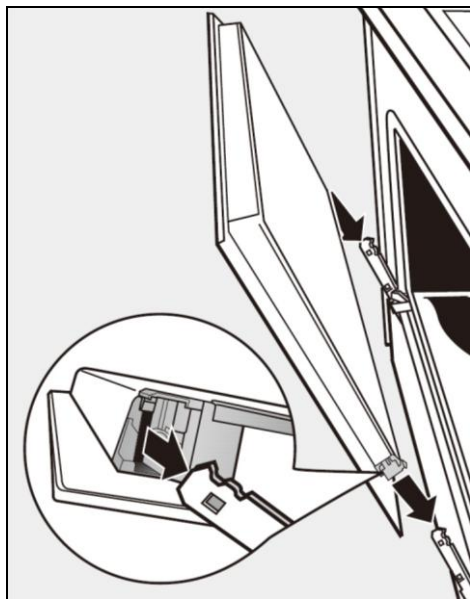


- 將中間面板的霧面朝下並裝入。確定側封條不會滑動，並將面板推入到底。



- 裝回導件，並使用螺絲鎖上飾邊。

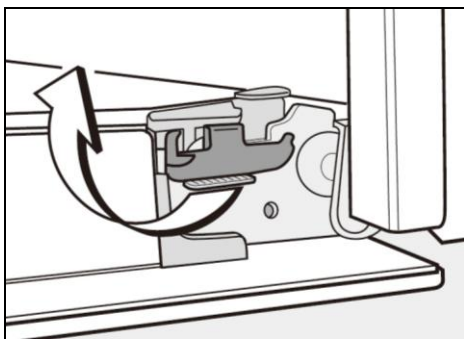
裝回爐門



- 緊緊握著爐門兩邊，小心將爐門裝回鉸鏈固定架。確保爐門裝回時保持垂直。

- 將爐門完全打開。

於清潔後裝回爐門時，務必扣緊固定夾。否則，爐門會從固定架滑出，導致爐門損壞。



- 向上扣回兩邊固定夾，直至保持水平位置。

拆卸側掛架

清潔時，您可拆下側掛架。



慎防受傷。

請勿使用沒有側掛架的電烤箱。

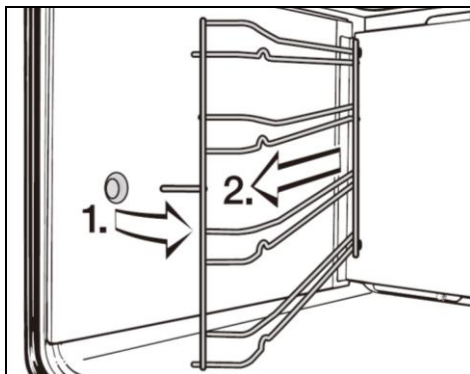
您可將側掛架和 **FlexiClip** 掛架（如果有）一起拆下。

如果要先個別拆下 **FlexiClip** 掛架，請參閱「功能－安裝和拆下 **FlexiClip** 掛架」的說明。



慎防灼傷。

請確定電烤箱加熱元件已關閉及冷卻。



- 將掛架從電烤箱正面的支架(1)拉出，然後從電烤箱(2)拉出。

依相反順序裝回。

- 請小心並確保正確裝回所有零件。

清潔與維護

拆下背板



慎防受傷。

請勿使用沒有背板的電烤箱。

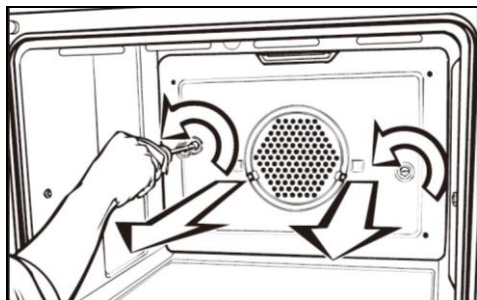
清潔時，可將背板取下。



慎防灼傷。

請確定電烤箱加熱元件已關閉及冷卻。

- 中斷電器與主電源的連接。
- 拆下側掛架和催化爐側襯墊（如有安裝）。



- 鬆開螺絲並取出背板，以進行清潔。

依相反順序裝回。

請小心並確保正確裝回所有零件。

- 將電烤箱重新接上電源。

拆下爐頂襯墊

 慎防灼傷。

請確定電烤箱加熱元件已關閉及冷卻。

- 拆下側掛架和催化爐側襯墊（如有安裝）。



- 鬆開蝶形螺帽。

請勿用力調低頂部加熱／燒烤元件，以免導致元件破裂。

- 小心調低頂部加熱／燒烤元件，並取下爐頂襯墊進行清潔。

您現在可清潔爐頂。

請依相反的順序裝回，操作時須格外謹慎，確保正確安裝所有零件。

- 抬高頂部加熱／燒烤元件，並旋緊蝶形螺帽。
- 裝回側掛架。

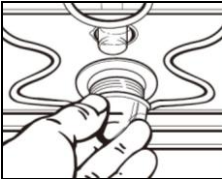
問題解決指南

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。以下指南說明可幫助您找出故障的原因，並且修正問題。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電烤箱外殼！

問題	可能起因及解決方法
顯示幕不亮。	電烤箱未通電。 ■ 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 。
電烤箱無法加熱。	您只有選擇電烤箱功能或溫度。 ■ 請同時選擇功能及溫度。 系統鎖定  已開啟。 ■ 關閉系統鎖定（請參閱「時鐘／計時器－更改設定」）。 電烤箱未通電。 ■ 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 。
在具有時鐘／計時器的電烤箱上，12:00 在顯示幕上閃爍。	發生電力中斷。 ■ 請重設當日時間（請參閱「第一次使用」）。對於目前使用的任何行程，您同樣需要重設調理時間。
顯示幕突然顯示 0:00，  也開始閃爍。蜂鳴器也可能開始發出響聲。	電烤箱超時運作，進而啟動安全關機功能。 ■ 將功能選擇旋鈕轉到 0。電烤箱現在可立即重新使用。

問題	可能起因及解決方法
調理行程結束後可聽到異音。	冷卻風扇已開啟。 當爐腔充分降溫時，冷卻風扇會自動關閉。
催化表面上出現如生鏽的斑點。	催化清潔行程不會清除香料、糖漿及類似殘留物。 ■ 將催化面板從電烤箱取出，然後用軟毛刷沾以加入清潔液的熱水清潔此類汙漬（請參閱「清潔與維護／清潔催化背板」）。
依照調理表建議的時間烹調的蛋糕或餅乾，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電烤箱的功能不符。 ■ 不宜使用一般加熱  功能加熱淺色、光亮的烤模。請使用霧面、深色的烤模。

問題	可能起因及解決方法
FlexiClip 掛架無法順利運作。	FlexiClip 掛架的軸承沒有充分潤滑。 請使用專用的 Miele 潤滑劑潤滑軸承。僅限使用此專用潤滑劑，因其專門用於承受爐內的高溫。其他潤滑劑可能會在加熱時變硬，並黏附於伸縮掛架上。 Miele 潤滑劑可從 Miele 或 Miele 線上商店訂購。
電烤箱的照明燈未亮起。	需要更換鹵素燈泡。 慎防灼傷。 請確定電烤箱加熱元件已關閉及冷卻。 ■ 中斷電器與主電源的連接。  ■ 將燈罩朝逆時針方向轉四分之一圈，將其鬆開，然後將其連同密封環一起向下拉並取出。 ■ 換上新的燈泡（歐司朗 66725 AM/A，230 V，25 W，G9）。 ■ 將燈罩和密封環一起裝回，並順時針轉至固定為止。 ■ 將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。

上述資料載於電烤箱正面的資料銘板，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。

電氣連接

 慎防受傷。

一切電氣連接工作，必須由合格人員進行。

若由不合格人員進行維修和其他工作，可能會發生危險。**Miele** 對此概不負責。

確保安裝或維修工作進行時，本電烤箱沒有連接電源。

本電氣的連接必須遵守現行安全規範（英國：BS 7671）。

本電氣的連接必須採用保險絲連接盒，或適用的隔離裝置。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。

關閉電烤箱後，隔離開關的所有極性接點必須保持 3 公釐的間隙（包括開關、保險絲及繼電器，必須符合 EN 60335）。

接電資料

規定的接電資料標示在資料銘板上，該銘板位於電烤箱框邊，打開爐門即可看見。

請確定這些資料符合供電資料。

聯絡 **Miele** 時，請備妥以下資料：

- 型號
- 序號
- 接電資料（電壓／頻率／接電負載上限）

使用其他纜線替換隨附的纜線或變更連接時，僅可使用具有合適橫截面(CSA)的 H05VV- F 型纜線（可向 **Miele** 備用零件部門選購）。

電烤箱（英國）

電烤箱隨附一條約 1.7 公尺長的 3 芯纜線，供連接 230 V、50 Hz 的電源。主電源線的芯線係根據下列顏色分類：

綠色／黃色 = 接地線；

藍色 = 中性線；

棕色 = 火線

警告

本電器必須接地

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。

電烤箱（台灣）

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。

爐腔正面的資料銘板載有電壓及接電負載資料。請確定所載資料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

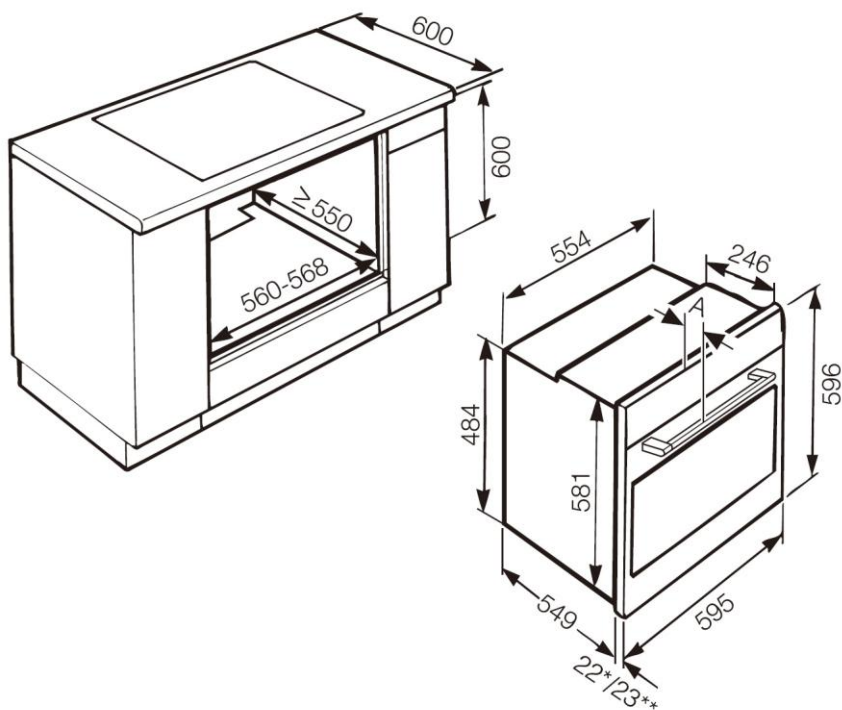
本電器必須接上接地線

裝嵌圖

電器與凹處尺寸

尺寸以公釐表示。

低層櫥櫃安裝

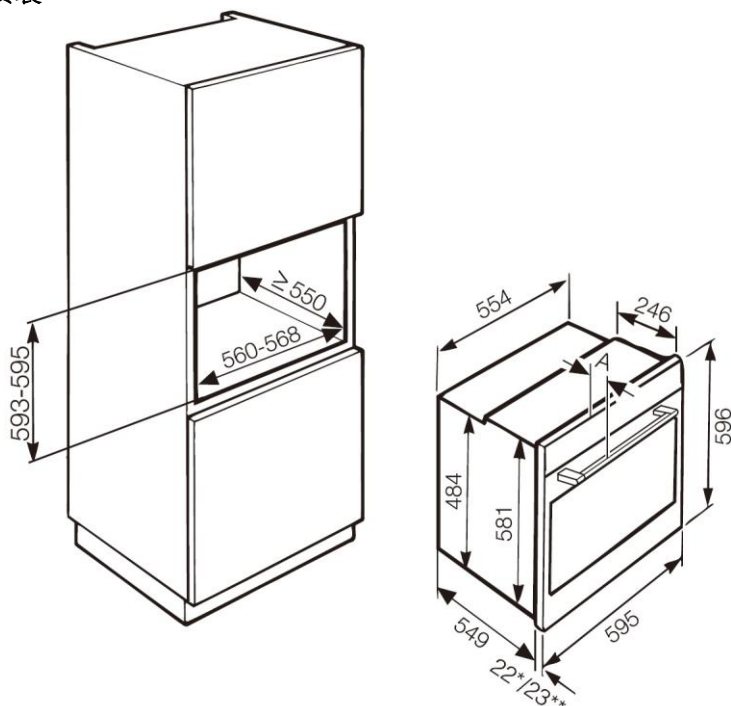


A 高 22xx : 42 公釐

* 配備玻璃面板的電烤箱

** 配備金屬面板的電烤箱

挑高櫥櫃安裝



A 高 22xx : 42 公釐

* 配備玻璃面板的電烤箱

** 配備金屬面板的電烤箱

安裝電烤箱

 在電烤箱正確裝入櫥櫃之前，請勿使用。

為確保運作正常，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（例如燃木爐），不會過度加熱冷空氣。

安裝前

- 將電烤箱接上電源前，您必須先中斷電烤箱隔離開關的供電。

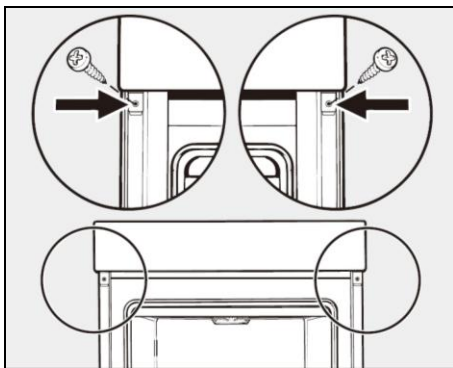
裝嵌

- 將電烤箱的電源線連接隔離開關。

用爐門把手提起電烤箱可能會損壞爐門。請使用機殼側邊的凹座。

安裝電烤箱之前，我們建議您先拆卸爐門（請參閱「清潔與維護－拆卸爐門」），並從爐腔內取出配件。這樣可讓您更輕鬆地在凹處安裝電烤箱，而不會嘗試使用把手將其提起。

- 將電烤箱推入櫥櫃，確保端正平穩。
- 打開爐門（如果先前沒有拆下）。



- 使用隨附的螺絲旋入電烤箱飾邊的螺絲孔，使電烤箱固定於櫥櫃側壁。
- 視需要裝回爐門（請參閱「清潔與維護－裝回爐門」）。



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

H2261B