

操作及安裝說明 電烤箱



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
愛護環境	12
機身一覽	13
電烤箱	13
電烤箱控制	14
功能選擇旋鈕	15
屏幕	15
選擇旋鈕 < >	15
輕觸式按鈕	15
標誌	16
特點	17
資料牌	17
供貨內容	17
附帶和可訂購配件	17
安全裝置	23
經過 PerfectClean 處理的表面	23
首次使用前	24
首次使用前	24
首次加熱電烤箱	24
設定	25
設定概要	25
更改設定	27
分鐘提示	28
功能概覽	29
節約能源貼士	30
操作	31
基本操作	31
更改烹調程序數值及設定	31
更改溫度	31
設定烹調時間	31
更改預設烹調時間	33
刪除預設烹調時間	33
預熱電烤箱	33
烘焗	34
烘焗貼士	34
烹調對照表注意事項	34
功能注意事項	35

烘烤	36
烘烤貼土	36
烹調對照表注意事項	36
功能注意事項	37
燒烤	38
燒烤貼土	38
烹調對照表注意事項	38
功能注意事項	39
更多應用	40
解凍	40
低溫慢煮	41
烘乾	42
冷凍食物/預製食物	43
加熱餐具	43
清潔及保養	44
不合適的清潔劑	44
去除一般污漬	45
去除頑固污漬（除 FlexiClip 伸縮掛軌）	45
FlexiClip 伸縮掛軌上的頑固污漬	46
清潔催化珐瑯瓷背板	46
清除香料、糖和類似沉積物造成的污漬	46
清除油和油脂	46
拆下機門	47
拆解機門	48
安裝機門	50
拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽	51
拆卸背板	51
調低頂部加熱/燒烤元件	52
問題解決指南	53
服務	55
故障聯絡人	55
保養	55
安裝	56
安裝尺寸	56
在高櫥櫃或枱面中安裝	56
側視圖 H 24xx	57
連接和通風	58
安裝電烤箱	59

內容

電力連接	60
電烤箱	60
電力連接：其他國家	61
烹調對照表	62
忌廉混合物	62
油酥脆餅	63
發酵麵團	64
茅屋芝士麵團	65
海綿蛋糕混合物	66
泡芙糕點、鬆餅、蛋白甜餅	67
鹹味菜	68
牛肉	69
小牛肉	70
豬肉	71
羊肉，野味	72
家禽，魚	73
有害物質	74

本電烤箱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。

在使用電烤箱之前，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電烤箱損壞。

根據 IEC/EN 60335-1 標準，Miele 明確並強烈建議您閱讀並遵循電烤箱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

- ▶ 本電烤箱適合在家中及其他類似環境中使用。
- ▶ 本電烤箱不適合戶外使用。
- ▶ 電烤箱僅適合家用，用於烘焗、烤烘、燒烤、烹調、解凍及烘乾食物。
不得用於任何其他用途。
- ▶ 本電烤箱不適合身體、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電烤箱的情況下，才能在無人看管的情況下使用本電烤箱。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。不適用於室內照明。
- ▶ 根據能源效益等級 1，爐腔將包含 G 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電烤箱。
- ▶ 8 歲以下兒童必須遠離電烤箱，除非一直有人看管他們。
- ▶ 8 歲和以上的兒童若在無人看管的情況下使用電烤箱，必須向他們演示如何安全使用電烤箱。兒童必須能夠理解並認識到不正確操作可能帶來的危險。

警告和安全說明

- ▶ 兒童不得在無人看管的情況下清潔或保養本電烤箱。
- ▶ 兒童如接近電烤箱，必須受到看管。請勿讓兒童玩弄電烤箱。
- ▶ 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。電烤箱的外殼部份（如機門玻璃、控制面板及通風孔）均會變得相當灼熱。請勿讓兒童在電烤箱運作時輕觸電烤箱。
- ▶ 開啟的蒸爐機門導致的受傷風險。
蒸爐機門最大可承受**15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。
- ▶ 電烤箱損壞會影響您的安全。請檢查電烤箱是否有明顯的損壞痕跡。請勿使用損壞的電烤箱。
- ▶ 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。操作的先決條件是供電系統符合 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。
- ▶ 只在正確接地時，才可保證本電烤箱的電子安全。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。
- ▶ 電烤箱資料牌上的連接資料（電壓和頻率）必須與電源相符，以免損壞電烤箱。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電烤箱與電源。
- ▶ 出於安全原因，只能在完全嵌入且安裝好的情況下使用本電烤箱。
- ▶ 不得在不穩定的位置（例如船上）使用本電烤箱。
- ▶ 因觸電導致的受傷風險。接觸任何帶電電線或胡亂接駁電烤箱的電線或機械組件都將危及您的安全，並可導致電烤箱出現故障。在任何情況下都不要開啟電烤箱外殼。
- ▶ 電烤箱保養期內，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 零件的情況下確保電烤箱安全。只能用原裝零件更換故障組件。
- ▶ 如果電烤箱不附帶電線，則須由 Miele 授權的維修技術人員安裝專用電線（參閱「安裝」，「電力連接」）。
- ▶ 如果電線損壞，則須由 Miele 授權的維修技術人員使用專用電線進行更換（參閱「安裝」，「電力連接」）。
- ▶ 在安裝、保養和維修工作期間，例如爐腔照明出現故障時（請參閱「問題解決指南」），必須完全斷開電烤箱與家用電源的連接。為此，請執行以下操作之一：
 - 斷開電源保險絲
 - 完全扭出旋入式保險絲（在適用的國家/地區）
 - 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。
- ▶ 電烤箱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。
- ▶ 如果電烤箱安裝在傢俱面板（例如櫥櫃門）後面，請勿在使用電烤箱時把傢俱門關上。關閉的傢俱門後會積聚熱量和濕氣。這樣會損壞電烤箱、外殼和地板。在電烤箱完全冷卻前，應保持傢俱面板/門開啟。

警告和安全說明

正確使用

- ▶ 高溫表面會構成灼傷風險。使用過程中，電烤箱會變熱。加熱元件、爐腔、配件或食物會使您灼傷。
將高溫食物放入電烤箱或將其取出時，以及在高溫爐腔中調節烤架等時候，請戴上電烤箱手套。
- ▶ 如爐腔內冒煙，切勿打開機門，以免火舌外吐。關閉電器並拔除電源，即可中斷操作。在煙霧消散前，請勿打開機門。
- ▶ 高溫可能會燒著電烤箱附近的物品。請勿使用電烤箱為房間取暖。
- ▶ 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，切勿讓電烤箱處於無人看管狀態。切勿嘗試用水撲滅燃燒的油或油脂。關閉電烤箱，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。
- ▶ 某些食物會很快變乾，也可能由於燒烤溫度過高而着火。
切勿利用燒烤模式完成半烤熟麵包卷或麵包，或烘乾花朵或香草。相反，應使用風扇加強  或一般加熱  功能。
- ▶ 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，電烤箱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。保持電烤箱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電烤箱腐蝕損壞。應蓋住留在電烤箱中保溫的食物。
- ▶ 積聚的熱力會導致電烤箱底板破裂或剝落。
切勿在爐腔底板鋪墊錫紙或電烤箱墊。
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。
- ▶ 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。
- ▶ 烹調的食物溫度均勻分佈並且足夠高溫非常重要。可透過攪拌或反轉食物來達到此效果。
- ▶ 不適合在電烤箱內使用的塑膠盤會在高溫下熔化，並可能在高溫下著火，對電烤箱造成損壞。
只能使用適用於電烤箱的塑膠容器。請依照製造商的說明進行操作。
- ▶ 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。請勿在電烤箱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 **15 kg** 重量。請勿依傍或坐上開啟的電烤箱機門，或在上擺放重物。確保機門和爐腔之間沒有夾住任何東西。否則可能會損壞電烤箱。

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。

警告和安全說明

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。
- ▶ 可將側面滑槽拆下進行清潔（請參閱「清潔與護理」-「拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽」）。重新正確安裝側面滑槽。
- ▶ 可以拆下催化珐瑯瓷背板進行清潔（請參閱「清潔及保養 - 拆卸背板」）。請確保正確更換背板，並且不要使用未安裝背板的電烤箱。
- ▶ 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電烤箱機門玻璃。
- ▶ 在溫暖潮濕的環境中，有較高可能出現蟲害（如蟑螂）。保持電烤箱及其附近地方清潔。
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。
- ▶ 不可將 Miele 焗盤 HUB 5000/HUB 5001（如可用）插入至第 1 個層架。這會損壞電烤箱底板。間隙的缺乏會造成熱力的積聚，從而導致琺瑯瓷破裂或剝落。切勿將 Miele 焗盤放在第 1 個層架的上部支架上，因為它未被防傾側安全槽固定。一般而言，應使用第 2 個層架。

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。

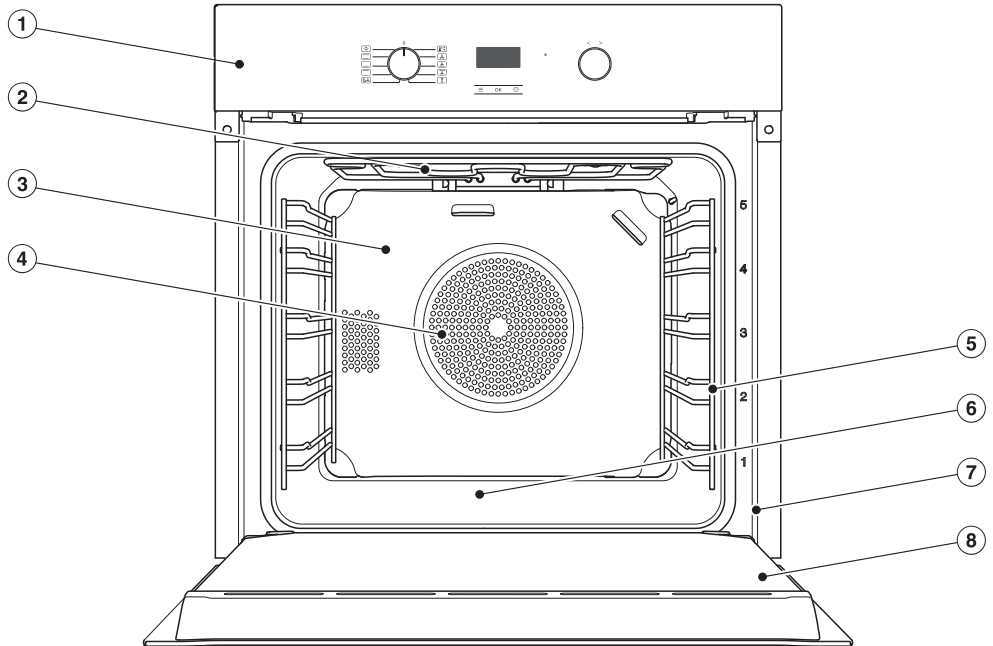
棄置您的舊電器

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。



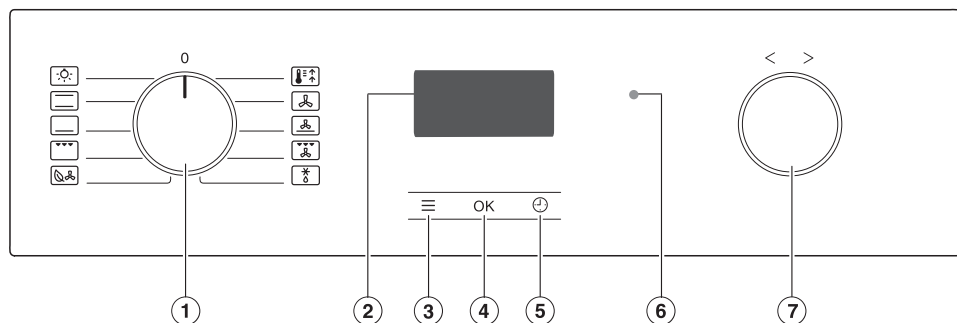
請在您當地的社區垃圾收集/回收中心處理電器和電子裝置，或聯絡您的經銷商或 Miele 尋求建議。您還需負責（依照法律，但取決於地區的規定）刪除可能儲存在被棄置電器上的任何個人資料。請確保您的舊電器在棄置前的存放期間不會對兒童造成危險。

電烤箱



- ① 按鈕
- ② 頂部加熱/燒烤元件
- ③ 催化琺瑯瓷背板
- ④ 風扇進氣口，後面有環形加熱元件
- ⑤ 有 5 層架的側面滑槽
- ⑥ 爐腔底板，下面為底部加熱元件
- ⑦ 前框連資料牌
- ⑧ 機門

電烤箱控制



- ① 功能選擇旋鈕
用於選擇電烤箱功能
- ② 顯示屏
顯示時間及操作相關資訊
- ③ ≡ 輕觸式按鈕
用於存取設定
- ④ OK 輕觸式按鈕
選擇功能及儲存設定
- ⑤ ⌚ 輕觸式按鈕
用於設定分鐘提示器、烹調時間和烹調時間結束
- ⑥ 光學介面
(僅限 Miele 服務人員使用)
- ⑦ 選擇旋鈕 < >
用於設定時間、溫度和選擇功能和設定

功能選擇旋鈕

使用功能選擇旋鈕獨立選擇所需功能，開啟電烤箱照明。

可以順時針或逆時針旋轉。
在 0 位置時，按下開關後可回彈至原位。

操作模式

-  照明
-  一般加熱
-  底部加熱
-  完全燒烤
-  節能-風扇加熱
-  Booster
-  風扇加強
-  加強烘焗
-  風扇燒烤
-  解凍

屏幕

屏幕用於顯示時間或操作模式、溫度、烹調時間及設定的相關資訊。

選擇旋鈕 < >

可以順時針或逆時針旋轉該選擇旋鈕。在任意位置按下可回彈至原位。

透過順時針 > 或逆時針 < 旋轉選擇旋鈕，在屏幕上選擇功能和設定。


您可以順時針 > 旋轉該選擇旋鈕來提高屏幕中的溫度和時間等值，也可以逆時針 < 旋轉該選擇旋鈕來降低這些值。

輕觸式按鈕

輕觸式按鈕可使用指尖點按操作。可以透過按鍵音確認每次點按輕觸式按鈕。可以透過在設定 *PS* 中選擇狀態 *S0* 來關閉按鍵音（請參閱“設定”）。

電烤箱控制

位於顯示屏下方的輕觸式按鈕

輕觸式按鈕	功能
☰	當操作模式選擇旋鈕處於 0 或 照明  位置時，使用此輕觸式按鈕可存取設定。
OK	您可以使用此輕觸式按鈕存取功能並儲存對數值或設定的更改。
🕒	使用此輕觸式按鈕存取不同的設定時間功能（分鐘提示/烹調時間/烹調時間結束）。

標誌

以下標誌會在屏幕上顯示：

標誌	含義
	定時器
	烹調時間
	烹調時間結束
🕒	時間
	溫度
<i>P</i>	設定
<i>S</i>	設定狀態
<i>LDC</i>	系統鎖
<i>NES</i>	示範模式
<i>CRNC</i>	停電

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

- 使用電烤箱的操作及安裝說明
- 用於將電烤箱固定在櫥櫃格的螺絲
- 各種配件

附帶和可訂購配件

根據型號，特點將有所不同。

側面滑槽、通用烘焗盤和烘焗及烤烘網架（或簡稱為「烤架」）為電烤箱的標準提供。


視乎型號，您的電烤箱可能還提供有此處列出的一些配件。

所有列出的配件以及清潔和保養產品，均為 Miele 電烤箱設計。

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，請提供電烤箱的型號標示牌和所需配件的參考編號。

側面滑槽

爐腔左側和右側配有滑槽，滑槽上放置用於插入配件的層架 。

層架的層數標記在前框上。

每層共有 2 條導軌，垂直排列。

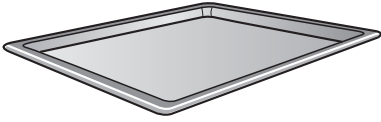
配件（例如烤架）可在兩條滑槽之間推入電烤箱內。

可將側面滑槽拆下（請參閱「清潔及保養」-「拆下側面帶 FlexiClip 伸縮掛軌的滑槽」）。

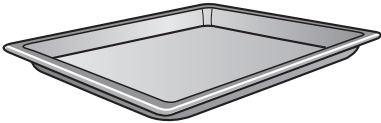
特點

配有防傾側安全槽的烘焗盤，通用烘焗盤及烤架

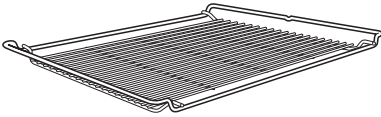
烘焗盤 HBB 71 :



通用烘焗盤 HUBB 71 :



烤架 HBBR 71 :



這些配件可在側面滑槽上的層架兩導軌之間推入電烤箱內。

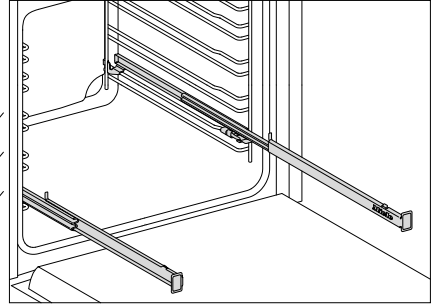
務必將帶有裝載面的烤架放在下層位置。

這些配件在其短邊一側的中間安裝有防傾側安全槽。當您只想將配件部分拉出時，防傾側安全槽可防止配件完全從側面滑槽中拉出。



如果您於最高的烤架使用通用烘焗盤，請將烘焗盤插入側面滑槽層架的導軌之間，烤架將自動滑入其上方。

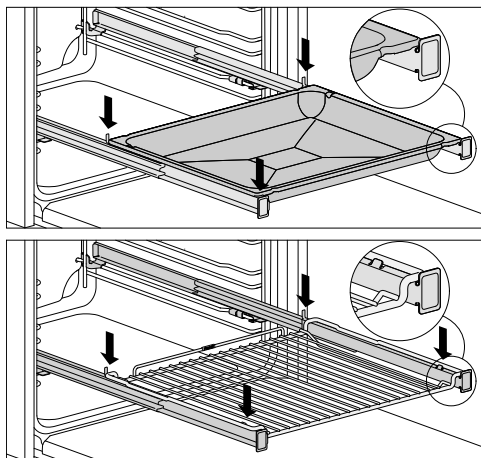
FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C



FlexiClip 伸縮掛軌只能安裝在第 1、2、3 層。

可將 FlexiClip 伸縮掛軌單獨從電烤箱中直接抽出，以便清楚瞭解烹調進程。

先將 FlexiClip 伸縮掛軌推入爐腔，然後將配件放到上面。



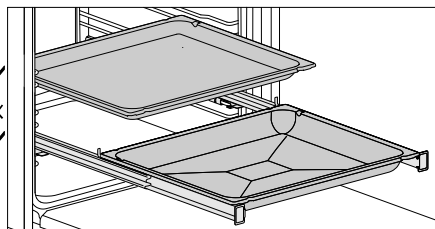
為防止配件從伸縮掛軌上滑落：

- 請確保上面的所有配件均牢牢地放置在每條伸縮掛軌兩端的固定裝置之間。
- 務必將帶有裝載面的烤架放在 FlexiClip 伸縮掛軌的下層位置。

FlexiClip 伸縮掛軌最大可支撐 15 公斤的重量。

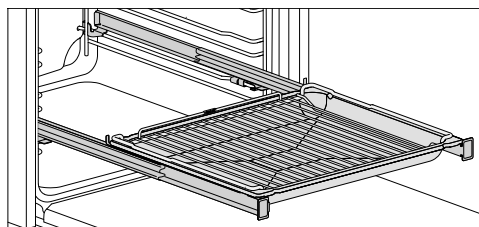
因為 FlexiClip 伸縮掛軌位於側面滑槽的頂部導軌上，所以 FlexiClip 伸縮掛軌所在的層架與上方層架之間間隙小於（例如）在每層安裝烤架的間隙。如果間隙過小，會影響烹調效果。

您可以一次使用多個烘焗盤、通用烘焗盤或烘焗及烤焗網架。



- 將烘焗盤、通用烘焗盤或烘焗及烤焗網架放在 FlexiClip 伸縮掛軌上。
- 在 FlexiClip 伸縮掛軌與其上方的任何烘焗盤、通用烘焗盤或烘焗及烤焗網架之間至少留出一個層架的間隙。

您可以在 FlexiClip 伸縮掛軌上同時使用通用烘焗盤和烘焗及烤焗網架。



- 將通用烘焗盤與烘焗及烤焗網架一起放在 FlexiClip 伸縮掛軌上。烘焗及烤焗網架會自動在 FlexiClip 伸縮掛軌上方的層架導軌之間滑動。
- 在 FlexiClip 伸縮掛軌與其上方的任何烘焗盤、通用烘焗盤或烘焗及烤焗網架之間至少留出一個層架的間隙。

特點

安裝 FlexiClip 伸縮掛軌

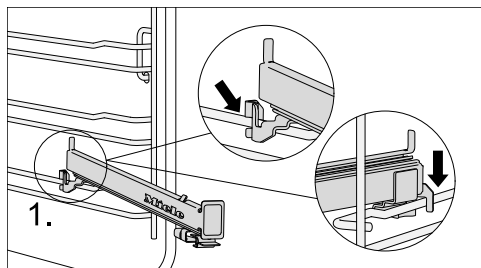
⚠ 高溫表面會構成受傷風險。
使用過程中，電烤箱會變得高溫。加熱元件、爐腔及配件會灼傷您。
待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，再安裝或拆卸 FlexiClip 伸縮掛軌。

最好將 FlexiClip 伸縮掛軌安裝在第 1 層。然後您便可以將其用於烹調應在第 2 層烹調的食物。

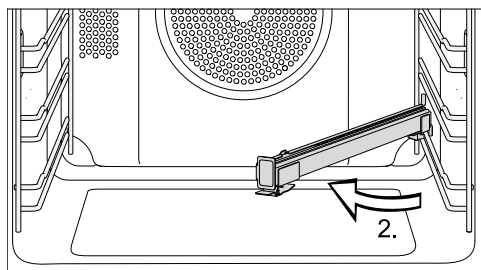
每層側面滑槽共有兩條導軌。FlexiClip 伸縮掛軌安裝在構成層架的兩條導軌的上層導軌上。

印有 Miele 標誌的 FlexiClip 伸縮掛軌安裝於右側。

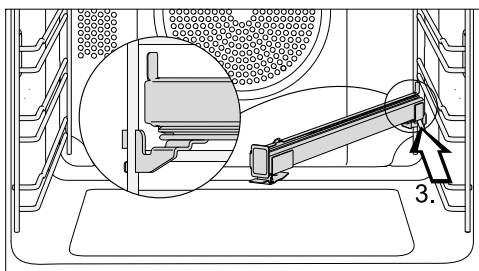
安裝或拆卸 FlexiClip 伸縮掛軌時，不要拉伸掛軌。



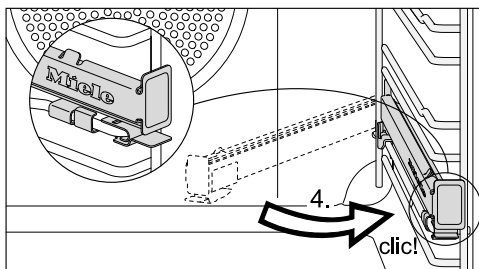
■ 將 FlexiClip 伸縮掛軌扣在側面滑槽 (1.) 頂部導軌的前端。



■ 然後，將 FlexiClip 伸縮掛軌以一定角度朝向爐腔 (2.) 的中間。



■ 將 FlexiClip 伸縮掛軌沿頂部滑軌以一定角度滑動到盡頭 (3.)。



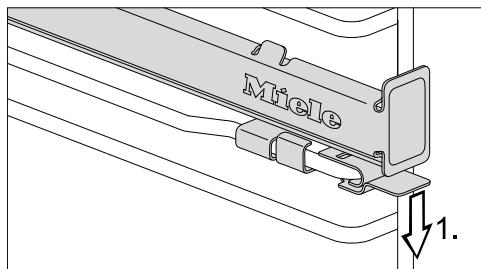
■ 然後，將 FlexiClip 伸縮掛軌旋回爐腔側面，並將其固定到頂部導軌上，直至聽到咔嗒聲 (4.)。

若 FlexiClip 伸縮掛軌在安裝後難以拉出，您可能需要用力拉一次才能鬆開它們。

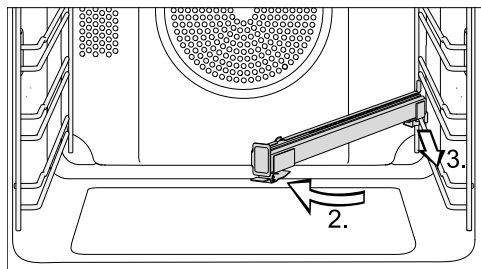
拆卸 FlexiClip 伸縮掛軌

⚠ 高溫表面會構成受傷風險。
使用過程中，電烤箱會變得高溫。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，再安裝或拆卸 FlexiClip 伸縮掛軌。

- 將 FlexiClip 伸縮掛軌完全推入。

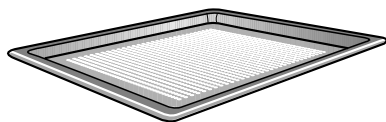


- 按下 FlexiClip 伸縮掛軌 (1.) 前端的卡舌。



- 將 FlexiClip 伸縮掛軌向爐腔 (2.) 的中間擺動，然後沿頂部導軌 (3.) 向前拉動。
- 將 FlexiClip 伸縮掛軌從導軌上提起並從電烤箱中取出。

多孔烘焗和 AirFry 盤 HBBL 71



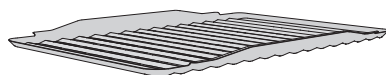
烘焗和 AirFry 盤的細孔可最佳化烹調過程：

- 改善採用新鮮酵母麵團和茅屋芝士麵團製成的烘焗食物的底面焦化效果。先在水平面上擀製麵團，然後將其放在烘焗和 AirFry 盤上。
- 薯條、炸丸子或類似菜式可以在無脂肪的熱氣流中（空氣炸）煎炸。
- 在脫水/乾燥過程中，最佳化食物周圍用於乾燥的空氣循環。

珐瑯表面已經過 PerfectClean 技術處理。

圓形多孔烘焗和 AirFry 焗模 HBFP 27-1 也可用於相同的目的。

燒烤和烘烤插架 HGBB 71



燒烤和烘烤插架可安裝在通用烘焗盤中。

當燒烤、烘烤或空氣炸時，烘焗盤會收集肉汁並阻止它們燃燒，這樣它們就可以用來製作肉汁和醬汁。

珐瑯表面已經過 PerfectClean 技術處理。

特點

圓形烘焗盤



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

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

兩個烘焗用品的琺瑯表面均已經過 PerfectClean 技術處理。

■ 插入烤架並將圓形烘焗盤放在烤架上。

烘焙石 HBS 70



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

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

■ 滑入烤架，將烘焙石放在上面。

HUB 焗盤 HBD 焗盤蓋

與其他焗盤不同，Miele 焗盤可以直接置於電烤箱的層架滑槽上。它們有如烤架一般的防傾側安全槽，可防止它們被拉出時拉出過遠。

焗盤表面設有不粘塗層。

焗盤有不同的深度。寬和高均相同。

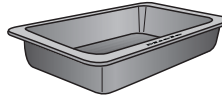
單獨提供適用的蓋子。訂購時請提供型號。

深度：22 厘米

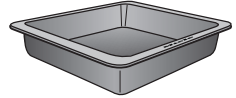
HUB 5000-M
HUB 5001-M*

深度：35 厘米

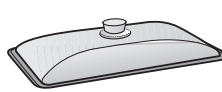
HUB 5001-XL*



HBD 60-22

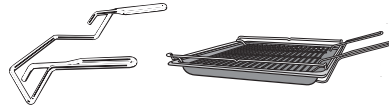


HBD 60-35



* 適用於電磁爐

手柄 HEG



手柄讓通用烘焗盤、烘焗盤和烤架更容易從取出電烤箱中取出。

催化琺瑯瓷襯墊

催化琺瑯瓷表面可自潔，這意味著當電烤箱內達到非常高的溫度時，油和油脂會自動燃燒掉。請參閱「清潔及保養」了解更多資訊。

- 側面襯墊

側面襯墊安裝在側面滑槽後面，可保護內壁免受污染。

- 背板

如果由於使用不當或嚴重髒污導致催化琺瑯瓷失效，則應更換背板。

訂購時，請提供電烤箱的型號。

清潔和保養的配件

- Miele 萬用微纖維抹布
- Miele 電烤箱清潔劑

安全裝置

- 電烤箱
系統鎖 LOC (請參閱“設定”)
- 冷卻風扇
烹調程序啟動時，冷卻風扇將自動啟動。確保電烤箱內的熱空氣與冷室內空氣混合，然後在透過機門和控制面板之間間隙排出之前進行冷卻。關閉電烤箱後，冷卻風扇將繼續運行一段時間，以防止爐腔、操控面板或電烤箱櫥櫃格上積聚濕氣。冷卻風扇將在一段時間後自動關閉。
- 安全關機功能
如果電烤箱的運作時間特別長，會自動激活安全關閉功能。時間取決於所使用的特定電烤箱功能。
- 通風機門
電烤箱機門由玻璃板製成，其部分表面具有熱反射塗層。當電烤箱運作時，空氣會通過機門，保持外層面板冷卻。可將機門拆下及拆解，以進行清潔（請參閱「清潔及護理」）。

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
- 通用烘焗盤
- 烘焗盤
- 烘烤插架
- 多孔烘焗和 AirFry 盤
- 圓形烘焗盤
- 圓形多孔烘焗和 AirFry 焗模

首次使用前

首次使用前

 在將電烤箱正確安裝到其櫥櫃格之前，不得操作該電烤箱。

- 如果操作模式和選擇旋鈕 < > 縮回，則按下然後釋放它們。

僅當操作模式選擇旋鈕處於 0 位置時，可以更改時間。

- 設定時間。

首次設定時間

時間會以 24 小時制顯示。



將電烤箱連接到電源後，屏幕上 12:00 亮的起並且 ⌚ 閃爍。

- 使用選擇旋鈕 < > 設定時間。
- 按 OK 確認。

時間已儲存。

時間可設定為 12 小時制顯示，只需在設定選單中將 P2 設定為狀態 12（請參閱“設定”）。

首次加熱電烤箱

電烤箱首次加熱時，會散發出輕微的異味。加熱空置的電烤箱最少一個小時，可消除氣味。

加熱過程中，請確保廚房內通風良好。以防止氣味傳到其他房間。

- 移除電烤箱和配件上的所有保護包裝和貼紙。

- 在加熱爐腔之前，請先用濕布擦拭內部，以清除在包裝中的所有灰塵或碎屑。

- 將 FlexiClip 伸縮掛軌安裝在側面滑槽內，然後插入所有托盤和烤架。

- 選擇 Booster  操作模式。

將顯示建議溫度 160 °C。

電烤箱加熱、電烤箱內部照明和冷卻風扇將會開啟。

- 設定最高溫度 (250 °C)。
- 加熱電烤箱至少一個小時。
- 加熱階段後，將操作模式選擇旋鈕旋轉至 0。

首次加熱後清潔爐腔

 高溫表面可導致受傷。

使用過程中，電烤箱會變得高溫。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，才能進行手動清潔。

- 從爐腔中取出所有配件並用手清潔（請參閱「清潔及保養」）。
- 用乾淨的海綿、熱水與清潔液的混合溶液或乾淨的微纖維濕抹布清潔爐腔。
- 用軟布擦乾所有表面。

將電烤箱機門保持敞開，直至爐腔完全乾透。

設定概要

設定	狀態
P 1 時間 顯示	S 0 關閉
	S 1* 開啟
	S 2 夜間模式
P 2 時間 時鐘制式	24* 24 小時制
	12 12 小時制
P 3 時間	設定，⌚ 閃爍
P 4 音量 蜂鳴音	S 0 關閉
	S 1* 旋律 (1-7, 4*)
	S 2 單音 (1-14, 8*)
P 5 音量 按鍵音	S 0 關閉
	S 4* 開啟：S 1-S 7
P 6 溫度 單位	°C* 攝氏度
	°F 華氏度
P 7 電烤箱系統鎖	S 0* 關閉
	S 1 開啟 系統鎖可防止意外使用電烤箱。即使斷電也保持啟用。如果系統鎖啟用，開啟電烤箱時屏幕上會顯示 LDC 。按下 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒，即可停用烹調過程的系統鎖。

* 原廠設定

設定

設定	狀態
<i>P 8</i> 軟件版本	顯示
<i>P 9</i> 示範模式電烤箱	<i>S 0</i> * 關閉 輕觸 <i>OK</i> 輕觸式按鈕至少 4 秒，以停用示範模式。您可以正常使用電烤箱。 <i>S 1</i> 開啟 輕觸 <i>OK</i> 輕觸式按鈕至少 4 秒，以啟用示範模式。 如果示範模式啟動，開啟電烤箱時會顯示 <i>DES</i> 。按 <i>OK</i> 確認。
<i>P 10</i> 操作時數	顯示

* 原廠設定

更改設定

您可以使用 \equiv 輕觸式按鈕顯示設定，並根據您的需要調節原廠設定，從而個人化您的電烤箱。

透過更改狀態 S ，更改設定 P 。

- 將操作模式選擇旋鈕旋轉至 0 或 照明 ☼ 位置。
- 選擇 \equiv 輕觸式按鈕。



屏幕上會顯示設定清單。

- 使用選擇旋鈕 $\langle \rangle$ 選擇所需的設定。
- 按 OK 確認。



喚起設定，並顯示目前狀態 S ，例如 0 。

您可查看或更改設定。

如要更改狀態 S ：

- 使用選擇旋鈕 $\langle \rangle$ 選擇所需的狀態。
- 按 OK 確認。

所選狀態已儲存，再次顯示設定 P 。

如要更改其他設定，按照相同方式繼續。

- 然後選擇 \equiv 輕觸式按鈕。

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過程同時使用，設定烹調開始和結束時間（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 **59:59** 分：秒。

設定分鐘提示器

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。
- 如果烹調過程正同時進行，請選擇 △ 選擇旋鈕 <>。

△ 將閃爍並且 **0:00** 將出現。

- 使用選擇旋鈕 <> 輸入 **6:20** 分：秒。
- 按 OK 確認。

分鐘提示器時間現已儲存。

屏幕上會顯示 △ 和分鐘提示器時間，即使烹調過程正同時進行亦是如此。

於分鐘提示器時間結束時，△ 將閃爍，蜂鳴器將響起，然後將開始計時，最長可至 **59:59** 分：秒。

- 選擇 ⊕ 輕觸式按鈕。

蜂鳴器提示音將停止，屏幕上的符號亦會熄滅。


更改和刪除分鐘提示器

- 選擇 ⊕ 輕觸式按鈕。
- 使用選擇旋鈕 <> 選擇狀態 △。
- △ 將閃爍，並且將顯示預設分鐘提示器時間。
- 使用選擇旋鈕 <> 更改分鐘提示器時間。

提示: 如要刪除分鐘提示器，請逆時針轉動選擇旋鈕 <>，直至屏幕上出現 **0:00**。




- 按 OK 確認。


變更的分鐘提示器時間已儲存，或者分鐘提示器時間已刪除。

功能	建議數值	範圍
 風扇加強	160 °C	30–250 °C
 加強烘焗	170 °C	50–250 °C
 節能-風扇加熱	190 °C	100–250 °C
 解凍	25 °C	25–50 °C
 Booster	160 °C	100–250 °C
 一般加熱	180 °C	30–280 °C
 底部加熱	190 °C	100–260 °C
 完全燒烤	240 °C	200–280 °C
 風扇燒烤	200 °C	100–260 °C

節約能源貼士

烹調程序

- 移除爐腔內所有與烹調食物無關的配件。
- 一般而言，假如食譜或烹調對照表列出溫度範圍，最好選擇較低煮食溫度，並在最短時間內檢查食物。
- 只在食譜或烹調對照表要求時，才預熱爐腔。
- 如果情況許可，切勿在程序運作時打開機門。
- 使用由非反光物料（搪瓷鋼、耐熱玻璃或有塗層鋁質）製成的深色啞光烘焗用品和烹調容器。不銹鋼、鋁等反光物料會反射熱力，所以它們會使食物受熱不均勻。請勿用反射熱力的錫紙遮蓋爐底或烤架。
- 監控烹調持續時間，以防烹調時造成能源浪費。設定烹調時間，或使用食物探針（如有）。
- **風扇加強**  功能可用作烹調多種食物。由於風扇直接分散爐腔內的熱力，可使用較 **一般加熱**  低的溫度烹調食物。您亦可同時利用多個層架烹調食物。
- **節能-風扇加熱**  是一創新功能，適用於量小的食物，例急凍薄餅、預烘焗麵包卷、餅乾以及肉類菜式和烤肉。有效使用熱力，故能確保電烤箱不會耗用過多電力。使用單個層架烹調時，至多可節約 30 % 的熱力，並獲得不錯的烹調效果。切勿在烹調程序運作時打開機門。

- **風扇燒烤**  是製作燒烤菜式的最佳烹調功能。相對其他使用最高溫度設定的燒烤功能，這項功能提供較低溫度的烹調方法。
- 如果時間許可，您應該同時烹調多款食物。將它們並排放在爐腔裏，或放在不同的層架上。
- 為了有效利用電烤箱內僅存的熱力，您應該分開烹調不能在同一時間烹調的食物。

餘熱利用

- 如果烹調程序中使用溫度高於 140 °C，而烹調時間超過 30 分鐘，可以在烹調程序結束前約 5 分鐘降至最低溫度。電烤箱內的餘熱足夠烹調食物直至程序結束。但是，請勿關閉電烤箱（請參閱「警告和安全說明」）。
- 如果您想要運行清除電烤箱催化珐瑯瓷部件上的油和油脂的程序，最好在烹調程序結束後立即進行。電烤箱內的餘熱有助減少耗電量。

節約能源模式

若程序未在運行且未操作控制鍵，則電烤箱將自動關閉以節約能源。當天時間將顯示在顯示屏中，或顯示屏不亮起（請參閱「設定」）。

基本操作

- 將食物放入電烤箱。
- 使用操作模式選擇旋鈕選擇所需的電烤箱操作模式。

系統將顯示建議溫度並且  將閃爍。

- 如有需要，使用選擇旋鈕 < > 更改建議溫度。

系統將會在數秒內採用建議溫度。您可以隨後透過選擇旋鈕 < > 更改溫度。

- 按 OK 確認。

系統將顯示實際溫度，並開始加熱階段。

您將會看到溫度正在上升。在首次達到預設溫度後，蜂鳴器提示音會響起。

- 烹調過程完成後，請將操作模式選擇旋鈕旋轉至 0。
- 從電烤箱取出食物。

更改操作模式

您可以在烹調過程中切換至其他操作模式。




- 將操作模式選擇旋鈕旋轉至新的操作模式。

任何烹調時間設定均將被刪除。

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
-  烹調時間
-  烹調時間結束

更改溫度

只有當實際溫度出現在屏幕上或時間正在倒數計時時，才能在烹調過程中更改溫度。

- 使用選擇旋鈕 < > 更改溫度。




溫度每次可調整 5 °C。



- 按 OK 確認。

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。

透過  輕觸式按鈕輸入烹調時間  或烹調時間結束 ，您可以自動開關烹調程序。





-  烹調時間
以小時：分鐘的形式輸入所需的食物烹調時間。超出此烹調時間後，電烤箱將自動停止加熱。可設定的最長烹調時間取決於您所選擇的操作模式。
-  烹調時間結束
訂明烹調程序何時結束。電烤箱將會在您所設定的時間自動停止加熱。

操作

立即啟動烹調過程並自動關閉

如要立即啟動烹飪過程並自動關閉，請設定烹調時間或烹調時間結束時間。

- 選擇  輕觸式按鈕。


屏幕上會顯示 、 和 。
 閃爍。

- 如要設定烹調時間，請按 **OK** 確認。


 閃爍。


- 使用選擇旋鈕   設定所需的時間。

- 按 **OK** 確認。



您已設定烹調時間。屏幕上會顯示預設時間並且  閃爍。其他時間的符號亮起。

- 選擇  輕觸式按鈕。





屏幕上會顯示烹調時間並且  亮起。
超出此時間後，烹調過程將自動關閉。

如要設定烹調時間結束時間而非烹調時間，請選擇 。

稍後自動啟動並關閉烹調過程



如要稍後自動啟動並關閉烹調過程，請設定兩個時間（烹調時間  和烹調時間結束時間 ）。

- 首先設定烹調時間：
選擇  輕觸式按鈕。


屏幕上會顯示 、 和 。
 閃爍。




- 按 **OK** 確認。

0:00 將出現並且  將閃爍。


- 使用選擇旋鈕   設定所需的烹調時間。



- 按 **OK** 確認。

您已設定烹調時間。系統將顯示預設烹調時間並且  將閃爍。其他時間的符號亮起。


- 現在設定烹調時間結束時間：
使用擇旋鈕   選擇 。

- 按 **OK** 確認。


系統將顯示烹調時間結束時自動計算的時間（時間 + 烹調時間）並且  閃爍。

- 使用選擇旋鈕   輸入所需的烹調時間結束時間。

- 按 **OK** 確認。



您已設定烹調時間結束時間。系統將顯示預設時間並且  閃爍。其他時間的符號亮起。

- 選擇  輕觸式按鈕。

屏幕上會顯示烹調過程開始的時間並且  亮起。

烹調過程在顯示的時間開始，並在超出預設烹調時間後自動關閉。



更改預設烹調時間

- 選擇  輕觸式按鈕。
 - 使用選擇旋鈕 < > 選擇所需的時間。
 - 按 OK 確認。
- 顯示四條短橫線 ---。
- 順時針或逆時針旋轉選擇旋鈕 < >，直至顯示設定的時間。
 - 按 OK 確認。
 - 使用選擇旋鈕 < > 更改設定的時間。相關符號將閃爍。
 - 按 OK 確認。
 - 選擇  輕觸式按鈕。



屏幕會顯示修改後的時間，並且相關符號亮起。


如果發生電源故障，該等時間將被刪除。

刪除預設烹調時間

- 選擇  輕觸式按鈕。
 - 選擇所需時間。
 - 按 OK 確認。
- 顯示四條短橫線 ---。
- 按 OK 確認。
 - 選擇  輕觸式按鈕。

您已刪除預設時間。




如果刪除烹調時間 ，烹調時間結束時間  也將被刪除，烹調過程將繼續。

如果刪除烹調時間結束時間 ，將使用預設的烹調時間啟動烹調過程。


預熱電烤箱


Booster 操作模式用於快速預熱爐腔。


只需要在某幾種情況下預熱爐腔。

- 大多數食物均可放在未加熱的電烤箱中，利用加熱階段產生的熱量。
- 請在使用以下操作模式烹調以下食物時預熱電烤箱：
 - 使用風扇加強  和一般加熱  操作模式烹調黑麵包麵團以及烤牛肉和牛柳
 - 使用較短烹調時間（約 30 分鐘或以內）製作蛋糕和糕點，並使用一般加熱  操作模式製作易碎食物（例如海綿蛋糕）

快速加熱

使用 Booster  操作模式可以縮短加熱階段的時間。

烘烤薄餅或易碎混合物（如海綿蛋糕、餅乾）時，不得使用 Booster  操作模式。不然食物頂部會焦化得太快。

- 選擇 Booster 。
- 選擇溫度。
- 達到設定溫度後，更改為所需的操作模式。
- 將食物放入電烤箱。

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。
- 一般來說，您可以使用烤架、烘焗盤、通用烘焗盤和任何由耐熱物料製成的烘焗盤。
- 避免使用光身的薄壁焗模，否則會令食物表面烤焦不均勻或效果欠佳。在不好的情況下，食物不會被正確烹調。
- 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最好的烘焗效果。
- 烘焗用品必須放在烤架上。
- 於通用烘焗盤上製作有水果鋪面或者深型蛋糕。

使用烘焗用羊皮紙

Miele 配件（如通用烘焗盤）經過 PerfectClean 珧瑯表面處理（請參閱「特點」）。經過 PerfectClean 珧瑯表面處理過的表面通常不需要上油或鋪上烘焗用羊皮紙。

- 在烘焗鹼液混合食品時使用烘焗用羊皮紙，因為使用的氫氧化鈉會損壞經過 PerfectClean 表面處理的表面。
- 在烘焗海綿蛋糕、蛋白甜餅、蛋白杏仁餅和類似食物時，使用烘焗用羊皮紙。因其具有高蛋清含量，這些食物更易黏底。
- 在烤架上烹調急凍食物是使用烘焗用紙。

烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

選擇 📉 溫度

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

選擇 烹調時間

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


- 一般而言，應在最短烹調時間後檢查食物。將木叉放入食物中。

如叉上沒有麵糊/麵糰，食物即煮熟。

功能注意事項

您可以在「功能概要」中找到所有功能及其建議數值的概要。

使用 風扇加強

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

如果您同時在多個層架上烘焗食物，請使用此功能。

- 1 個層架：將食物放在第 2 個層架上。
- 2 個層架：將食物放在第 1+3 或 2+4 個層架上。
- 3 個層架：將食物放在第 1+3+5 個層架上。

貼士

- 如果您同時在多個層架上烹調食物，將通用烘焗盤放入最低一層的層架。
- 製作濕餅乾和蛋糕時，最多同時使用 2 個層架烘焗。

使用 加強烘焗

此功能適合烘焗表面較濕的蛋糕。

不要使用此功能來烘焗薄餅乾。

- 請將蛋糕放在第 1 或 2 個層架上。

使用 一般加熱

可使用啞面的深色金屬、琺瑯或鋁製烘焗用品以及耐熱的玻璃、陶瓷和塗層烘焗用品。

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

- 將食物放在第 1 或 2 個層架上。

使用 節能-風扇加熱

使用此功能烹調少量的食物，例如急凍薄餅、預烘焗麵包卷或餅乾，同時還可節約能量。

- 將食物放在第 2 個層架上。

烘烤

烘烤貼士



- 您可使用所有由耐熱材料製成的餐具，例如烘烤餐盤、帶蓋烘烤平底鑊、耐熱玻璃餐盤、烘烤袋，陶器或鑄鐵餐盤，通用烘焗盤，烤架和/或放在通用烘焗盤上方的防濺板（如可用）。
- **預熱**爐腔只在烘烤西冷扒和牛柳時需要。通常無需預熱。
- 使用**一密閉的烘烤餐盤**，例如電烤箱盤來烘烤肉類。這樣，肉質會保持鮮嫩多汁。爐腔也可以比在烤架上烘烤來得潔淨。這樣可以確保有足夠的肉汁來製作醬汁。
- 如果您使用**烘烤袋**，請遵照包裝上的說明。
- 如果您使用**烤架**或**無蓋的烘烤盤**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，或烹調油脂。對於大塊的瘦肉切塊（2-3 公斤）以及脂肪多的家禽肉，向餐盤內添加約 1/8 公升的水。
- 烹調過程中不要加過多的水，這會妨礙**焦化**過程。焦化只在烹調時間的最後進行。如果需要更強烈的焦化效果，請在烹調時間的一半左右取下蓋子。
- 在程序結束時，從爐腔中取出食物，將其**靜置**約 10 分鐘。這有助於在切肉時保留肉汁。
- 為了使外皮香脆，在烹調時間結束前 10 分鐘，給**家禽**抹上微鹹水。

烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

- 注意溫度範圍、層架和時間。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

- 一般而言，應選擇對照表中較低的溫度。如果使用較指定溫度更高的溫度，肉類外層會焦化，但裏面可能不夠熟。
- 用**風扇加強**  烹調時，選擇比使用**一般加熱**  時約低 20 °C 的溫度。
- 對於重量超過 3 公斤的切塊，選擇比烹調對照表提供的數值低約 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。
- 在網架上烘烤時，應設定比在電烤箱盤中烘烤低約 10 °C 的溫度。

選擇 烹調時間

除另有說明外，烹調對照表中的烹調時間均適用於未經過預熱的爐腔。

■ 根據肉的類型，計算烘烤時間的傳統英國方法是每磅/450 克使用 15 至 20 分鐘，加上約 20 分鐘，隨著烘烤的進行調整時間，以獲得所需的效果。烘烤時間也可以透過將烤肉的厚度 [cm] 乘以下文規定的每厘米的時間 [min/cm] 來確定，視乎肉的類型：

- 牛肉/鹿肉：15–18 min/cm
- 豬肉/小牛肉/羊肉：12–15 min/cm
- 西冷/牛柳：8–10 min/cm

■ 一般而言，應在最短烹調時間後檢查食物。

貼士

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

功能注意事項

您可以在「功能概要」中找到所有功能及其建議數值的概要。



在烹調時間結束前，利用**底部加熱**

 功能將食物底部焗成金黃色。

請勿使用**加強烘焗**  功能烘烤食物，因為肉汁會變得過黑。

使用 風扇加強

此功能適合烘烤肉類食物、魚和需要烤至金黃色的家禽肉以及西冷牛扒肉和牛柳。

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

■ 將食物放在第 2 個層架上。

使用 一般加熱

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

■ 將食物放在第 2 個層架上。

使用 節能-風扇加熱

使用此功能烹調少量烤肉或肉類菜式，同時還可節約能量。

■ 將食物放在第 2 個層架上。

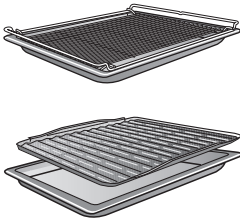
燒烤

⚠ 高溫表面會構成灼傷風險。

如果您在開啟機門時燒烤，熱空氣會從電烤箱中排出，而不會經過冷卻風扇冷卻。控制元件會變熱。在關閉電烤箱機門時燒烤。

燒烤貼士

- 燒烤前必須預熱。關閉機門，預熱頂部加熱/燒烤元件約 5 分鐘。
- 如必要，將肉切塊。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，給瘦肉加上少量油。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。
- 使用通用烘焗盤和烤架，或適當的燒烤和烘烤（防濺）插架。食物的汁液會收集在插架下方。這可以防止它們飛濺並使電烤箱變髒。肉汁可用作製作醬汁。



不要使用烘焗盤。

- 如要燒烤，應在烤架上刷油，然後將食物放在烤架上。

烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

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

選擇 🌡 溫度

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

選擇層架

- 視乎烹調肉類的厚度，選擇層架。
- 將扁平的食物放在第 3 或 4 個層架上。
- 將較厚的食物放在第 1 或 2 個層架上。

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。
- 一般而言，無論食物是否烹調好，均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。這可讓你確定肉塊的烤熟程度。
 - **三分熟/粉紅色**
如果用匙羹可以輕鬆按下肉塊，則裏面將仍為紅色。
 - **半熟**
如果按壓有一點硬度，裏面會是粉紅色。
 - **全熟**
如果按壓時只有少許硬度，肉塊已經全熟。

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

功能注意事項

您可以在「功能概要」中找到所有功能及其建議數值的概要。

使用 完全燒烤

利用此功能燒烤大量薄片和烘焗大塊烘焙食物。

整個頂部加熱/燒烤元件發出紅光，以提供所需的熱量。

使用 風扇燒烤

此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。


更多應用

此部分提供了有關以下應用的資訊：

- 解凍
- 低溫慢煮
- 烘乾
- 冷凍食物/預製食物
- 加熱餐具

解凍

溫和解凍急凍食品一般可令維他命和礦物質得以保留。

- 選擇 **解凍** 。
- 需要時更改建議溫度。

空氣在爐腔內循環，以溫和解凍冷凍食品。



細菌感染的風險。

如沙門氏菌等細菌可造成威脅生命的食物中毒。

在解凍魚類和肉類時，尤其要務必遵守食品衛生規則，特別是在解凍家禽時。

切勿使用解凍過程中產生的液體。

解凍後，按需立即處理食物。

貼士

- 取下包裝，然後將急凍食品放入通用烘焗盤或適合的碗或盤中。
- 請在烤架下方放置通用烘焗盤以解凍家禽。這樣可避免急凍食品浸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。

低溫慢煮

當需要柔嫩的效果時，低溫慢煮非常適合烹調牛肉、豬肉或小牛肉等易碎散的肉塊。

首先在煮食爐上高溫煎封肉類。

然後將肉放入預熱的爐腔中，長時間低溫烹煮，將其煮至全熟，肉質將會相當柔嫩。

肉類會變得軟身。裏面的肉汁會開始在內部均勻循環，直到外層。

此方式可達致柔嫩多汁的效果。

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


烹調時間約為 2–4 小時，視乎肉類的重量和大小以及您想要的烹調效果。


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

使用 一般加熱

按照本手冊末尾的烹調表中的資訊操作。

請在烤架下方放置通用烘焗盤。

- 將烤架與通用烘焗盤放在第 2 個層架上。
- 選擇 **一般加熱**  功能和溫度 120 °C。
- 預熱電烤箱連同通用烘焗盤和烤架，約 15 分鐘。
- 電烤箱進行預熱時，用煮食爐完全煎封肉類所有側面。

 有被高溫表面灼傷的危險。
使用過程中，電烤箱會變得高溫。發熱裝置、爐腔或蒸爐配件會使您灼傷。
將熱食物放入電烤箱或將其從電烤箱內取出時以及對已加熱爐腔進行操作時，請使用電烤箱手套。

- 將已煎封肉類放在烤架上。
- 將溫度降低至 100 °C（請參閱「烹調表」）。
- 繼續烹調肉類直至完成。

更多應用


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，將食物去皮並去核，然後切碎。
- 根據食物的大小，將烘乾食物均勻地分佈在烘焗及烤烘網架或通用烘焗盤上方的單層上（如果可能的話）。


提示: 您也可以使用多孔烘焗和 AirFry 盤（如有）。

- 最多同時烘乾 2 層。
將烘乾食物放在第 1+3 個層架上。
如果使用烘焗及烤烘網架和通用烘焗盤，請將通用烘焗盤放在烤架下方。
- 選擇 **風扇加強** 。
- 更改建議溫度，然後設定烘乾時間。
- 定期翻轉通用烘焗盤上的烘乾食物。

整個或半個食物的烘乾時間較長。


烘乾食物		🌡️ [°C]	⌚ [h]
水果		60–70	2–8
蔬菜		55–65	4–12
蘑菇		45–50	5–10
香草*		30–35	4–8

 操作模式，🌡️ 溫度，⌚ 烘乾時間， 風扇加強， 一般加熱

* 只能使用一般加熱  操作模式在第 2 個層架的通用烘焗盤上烘乾香草，因為在風扇加強操作模式中風扇開啟。

- 如果在爐腔中開始有冷凝水，應降低溫度。

取出烘乾食物

 高溫表面會構成灼傷風險。
使用過程中，電烤箱會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。
從電烤箱取出烘乾食物時，應使用電烤箱手套。

- 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。

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，烘焙蛋糕、薄餅和法包。
烹調表面積大的急凍食物時，不要使用焗盤或通用烘焗盤。高溫時，焗盤可能會變形，並且很難甚至無法從爐腔中取出。再次使用會令彎曲更嚴重。
- 使用包裝上建議的最低溫度。

薯條、炸丸子和類似菜式貼士

- 這些急凍食物可在焗盤或通用烘焗盤上烹調。
- 使用包裝上建議的最低溫度。
- 在烹調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。

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！

請使用電烤箱手套從電烤箱取出餐具。餐具底部可能會積聚水滴。

- 從電烤箱中取出加熱的餐具。

清潔及保養

 因高溫表面導致的受傷危險。
使用過程中，電烤箱會變熱。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，才能進行手動清潔。

 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。
切勿使用蒸汽清洗機。

使用不合適的清潔劑可能導致表面褪色或改變。電烤箱正面非常容易被電烤箱清潔劑和除垢劑損壞。
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碎裂。
請立即擦除所有殘留清潔劑。

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
- 於面板使用含有除垢劑的清潔劑
- 磨蝕性清潔劑（如粉末清潔劑、去污牛奶、百潔布）
- 溶劑型清潔劑
- 不銹鋼清潔劑
- 洗碗碟機清潔劑
- 玻璃清潔劑
- 陶瓷玻璃爐頭專用清潔劑
- 硬質、磨蝕性毛刷或海綿，如之前使用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
- 電烤箱清潔劑
- 不銹鋼螺旋墊

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。

配件不適用於洗碗碟機清洗。

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。

為更方便地清潔電烤箱：

- 拆下機門。
- 拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽（若安裝）。
- 拆下催化珐瑯瓷背板。
- 調低頂部加熱/燒烤元件。

去除一般污漬

去除一般污漬

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

清潔密封條

爐腔四周有一層密封條，可將爐腔與機門內側密封。

密封條上沉積的油脂可使其變脆和破裂。

- 建議在每次使用後將密封條擦拭乾淨。

去除頑固污漬（除 FlexiClip 伸縮掛軌）

溢出的水果和烘焗汁液可能會導致表面持久變色或局部變得暗啞。變色不影響表面的特性。

請勿嘗試去除這些污漬。僅使用指定的設備。

- 可以使用玻璃刮刀或不銹鋼螺旋墊（例如 Spontex Spirinett）、熱水和清潔液去除烘焗沉積物。

接觸擦洗劑、磨蝕性刷子或海綿以及電烤箱清潔劑可使催化珐瑯瓷失去自潔性能。

在使用電烤箱清潔劑之前，請拆下催化珐瑯瓷背板。

使用電烤箱清潔劑

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

如果電烤箱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。

請勿將電烤箱清潔劑噴到爐腔頂部。請勿將電烤箱清潔劑噴到爐腔內部和後壁の間隙和開口中。

- 請遵照包裝上的說明。

其他製造商的電烤箱清潔劑只可用於冷卻電烤箱中，並且使用時間不得長於 10 分鐘。

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

清潔及保養

FlexiClip 伸縮掛軌上的頑固污漬

在洗碗碟機中清潔 FlexiClip 伸縮掛軌會清除對其平穩運行至關重要的特殊潤滑脂。

切勿嘗試在洗碗碟機中清潔 FlexiClip 伸縮掛軌。

對於表面的頑固污漬或者如果軸承粘上了溢出的果汁，請按以下步驟進行操作：

- 將 FlexiClip 伸縮掛軌在熱水與清潔液的混合溶液中浸泡約 10 分鐘。
如果需要，使用清潔海綿的背面清除污漬。可以使用軟刷仔細清潔軸承。

清潔可能會使某些地方變色或褪色，但不會對掛軌的功能有任何影響。

清潔催化珐瑯瓷背板

催化珐瑯瓷可自潔，這意味著當電烤箱內達到非常高的溫度時，油和油脂會自動燃燒掉。您不需要其他額外清潔劑。溫度越高，該過程越有效。


接觸擦洗劑、磨蝕性刷子或海綿以及電烤箱清潔劑可使催化珐瑯瓷失去自潔性能。

在爐腔使用電烤箱清潔劑之前，請拆下催化珐瑯瓷零件。

清除香料、糖和類似沉積物造成的污漬

- 拆下背板（請參閱「清潔及保養 – 拆卸背板」）。
- 請用軟刷蘸取熱水與清潔液的混合溶液手動清潔背板。
- 徹底沖洗背板。
- 讓背板乾燥後再放回電烤箱。

清除油和油脂

- 拆下爐腔中的所有配件，包括側面滑槽。
- 在開始清潔過程之前，請清除機門內側和 PerfectClean 表面的所有較大沉積物，避免燒着。
- 選擇 **風扇加強**  功能和 250 °C。
- 然後加熱空電烤箱至少 1 小時。

所需時長將取決於髒污程度。

如果催化塗層被油和油脂嚴重污染，清潔過程中會在爐腔表面形成一層薄膜。

 高溫表面會構成受傷風險。

使用過程中，電烤箱會變得高溫。加熱元件和爐腔會灼傷您。

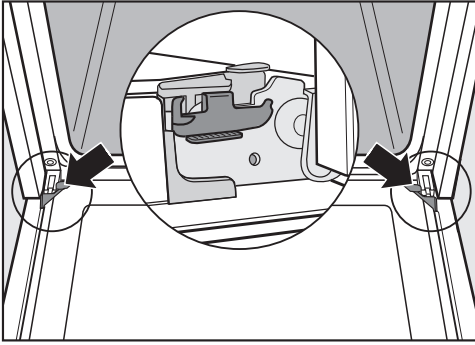
待加熱元件和爐腔冷卻後，才能進行手動清潔。

- 用乾淨的海綿或乾淨的微纖維濕抹布蘸取熱水與清潔液的混合溶液清潔機門內側和爐腔。

隨後每次在高溫下使用電烤箱時，任何殘留的污漬會逐漸消失。

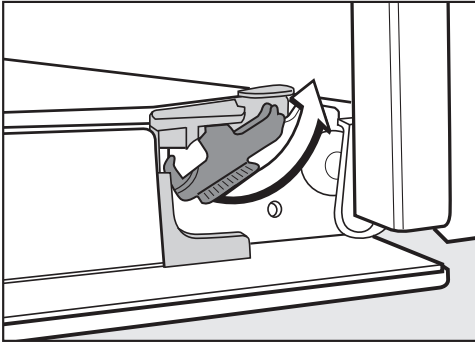
拆下機門

機門約重 9 公斤。



電烤箱機門經由固定架與門鉸掛接。從固定架拆下機門前，必須鬆開兩邊門鉸上的鎖定夾。

- 將機門完全打開。



- 轉動鎖定夾到盡頭，即可鬆開鎖定夾。

倘錯誤地拆下機門，電烤箱可能會損壞。

切勿將機門水平拉出其固定架，因為固定架將會彈回電烤箱。

請勿使用把手將機門從固定架處拉開，這將導致手柄斷裂。

- 將機門提起，直至處於部分開啟狀態。



- 僅僅握著機門一邊，然後對角提起機門，從固定架中取出。確保機門平直放回。

清潔及保養

拆解機門

電烤箱機門是由 3 玻璃板製成的開放系統，其部分表面具有熱反射塗層。

當電烤箱運作時，空氣會直接通過機門，保持外層面板冷卻。

如果在玻璃板之間存有污漬，可拆解機門以清潔玻璃板中間。

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電烤箱機門玻璃。

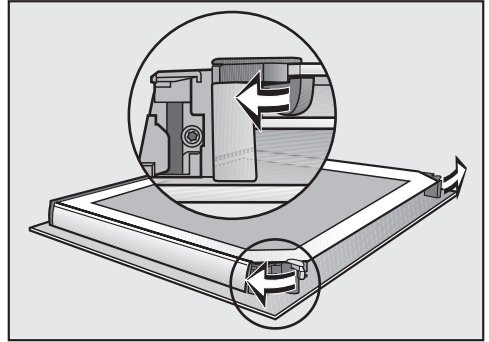
在清潔機門玻璃時，您必須遵照適用於電烤箱前面板的說明。

電烤箱清潔劑會損壞鋁製外殼表面。僅使用溫水和清潔液，塗抹在乾淨的海綿布或乾淨、潮濕的微纖維濕抹布清潔這些部件。

如掉落，機門玻璃會破損。
將拆解的機門玻璃放在安全的地方。

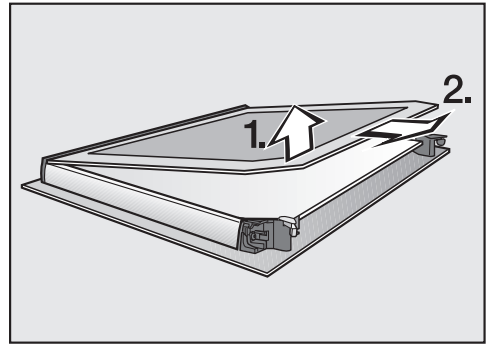
⚠ 猛烈關閉機門可導致受傷風險。
在您嘗試拆解安裝在電烤箱上的機門時，機門可能會猛烈關閉。
拆解機門前，先將其拆下。

- 將帶有外層玻璃板的機門放在柔軟的平面上（例如茶巾）以防止其被刮擦。
機門手柄應與桌面邊緣對齊，這樣玻璃板可平穩放置，且不會在清潔過程中損壞。

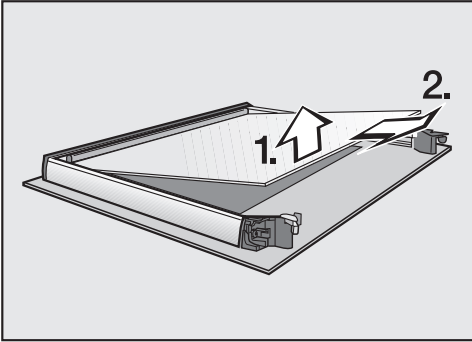


- 向外翻玻璃板固定架以將其打開。

拆下內板：

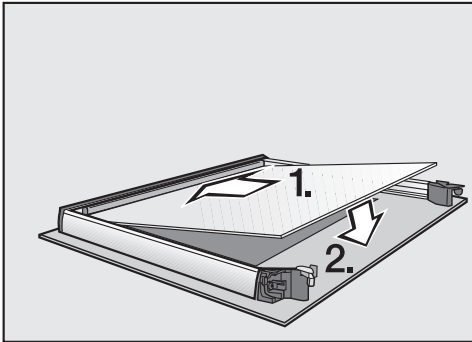


- 輕輕抬起內板，然後取出塑膠條。

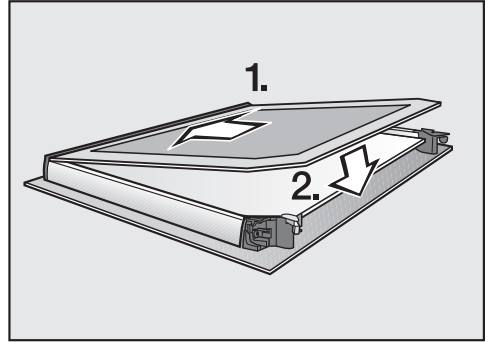


- 輕輕抬起中間板並將其拉出。
- 用乾淨的海綿及熱水與清潔液的混合溶液或乾淨的微纖維濕抹布清潔機門板和其他部件。
- 用軟布擦乾所有部件。

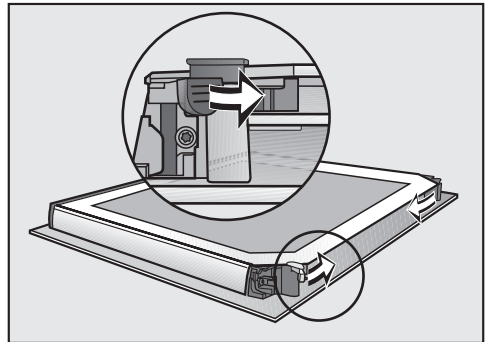
然後小心地重新組裝機門：



- 重新安裝中間板，讓材料編號清晰可見（不可倒轉）。



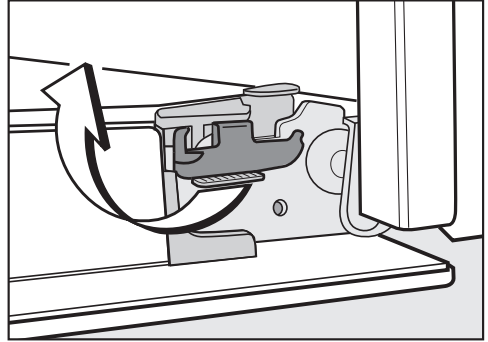
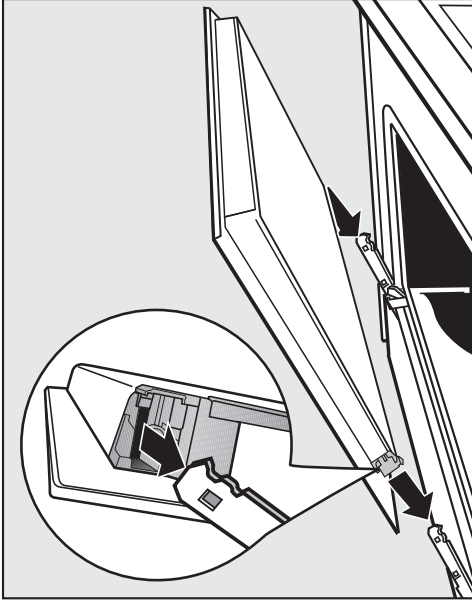
- 將內板的啞光印製面朝下推入塑膠條，然後將其放入固定架之間。



- 向內翻玻璃板固定架以將其關閉。
機門現在被重新組裝好。

清潔及保養

安裝機門



- 若要對鎖定夾進行重新鎖定，請將其轉回直至水平位置。

- 緊緊握著機門兩邊，小心將其裝回門鉸固定架。
確保平直地安裝機門。
- 將機門完全打開。

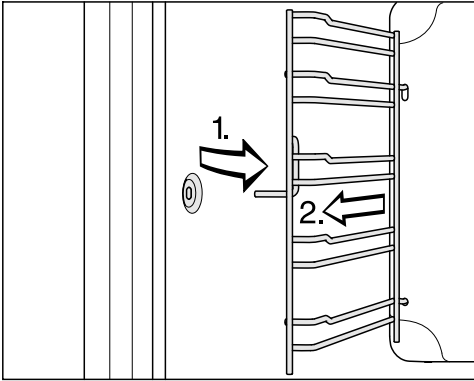
若鎖定夾未鎖定，則機門可能會鬆動，從而導致損壞。
重新安裝機門後，確保鎖定夾已鎖定。

拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽

可將側面滑槽連同 FlexiClip 伸縮掛軌（如已插入）一併拆下。

如需單獨先取下 FlexiClip 伸縮掛軌，請遵照「特點」章節中的「安裝和拆下 FlexiClip 伸縮掛軌」中的說明進行操作。

⚠ 因高溫表面導致的受傷危險。
使用過程中，電烤箱會變熱。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，才拆下側面滑槽。



- 拉出支架上的側面滑槽 (1.)，並將其拆下 (2.)。

按這些指示，以倒序方式**重新安裝**配件。

- 小心插入組件。

拆卸背板

可將背板拆下進行清潔。

⚠ 高溫表面會構成受傷風險。
使用過程中，電烤箱會變得高溫。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，才能拆卸後面板。

⚠ 旋轉的風扇葉輪會構成受傷風險。
熱風扇的葉輪可能會讓您受傷。
在背板未處於正確位置的情況下，切勿操作電烤箱。

- 斷開電器與電源的连接。關閉牆壁插座的開關並從電源插座中拔出插頭，或關閉隔離器開關，或者斷開電力設備的保險絲。
- 拆下側面滑槽。
- 鬆開背板各角的四顆螺絲，並將其取下。
- 清潔背板（請參閱「清潔及保養 - 清潔催化珐瑯瓷背板」）。

按上述說明以倒序方式**重新組裝**。

- 仔細地重新安裝背板。
- 確保開口的位置如「概覽」部分所示。
- 重新安裝側面滑槽。
 - 將電器重新與電源連接。

清潔及保養

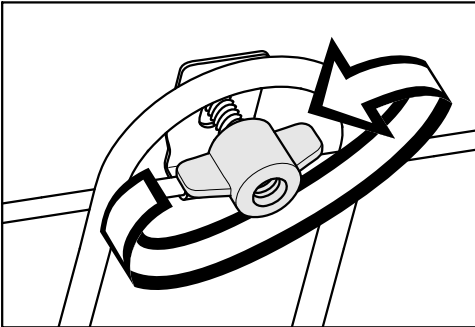
調低頂部加熱/燒烤元件

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

⚠ 因高溫表面導致的受傷危險。
使用過程中，電烤箱會變熱。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，才能進行手動清潔。

緊固螺母掉落，會導致電烤箱底板的琺瑯表面損壞。
將布或類似物品放在爐腔底板上進行保護。

- 拆下側面滑槽。



- 扭下翼形螺母。

小心不要損壞頂部加熱/燒烤元件。
切勿用力調低頂部加熱/燒烤元件。

- 小心地調低頂部加熱/燒烤元件。

您現在可觸及爐腔頂部。


- 用熱水與清潔液的混合溶液，塗抹在乾淨的海綿布或乾淨潮濕的微纖維濕抹布上，來清潔電烤箱頂部。
- 清潔後，輕輕地將頂部加熱/燒烤元件調高至原處。
- 扭回翼形螺母並將其扭緊。

- 安裝側面滑槽。




在日常操作過程中出現的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，因為您無需致電 Miele 客戶服務部。

您可在 www.miele.com/service 上找到能幫助您自行糾正故障的資訊。

以下表格可幫您找到故障的原因並加以解決。

問題	原因和糾正
顯示屏黑屏。	<p>電烤箱未連接電源。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 檢查電烤箱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。
爐腔不加熱。	<p>LDC 系統鎖已啟用。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 關閉系統鎖（請參閱“設定”）。 <p>示範模式 <i>NES</i> 已啟動。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 關閉示範模式（請參閱“設定”）。 <p>電烤箱未連接電源。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 檢查斷路器是否跳閘。聯絡合資格電力技師或 Miele 客戶服務部尋求協助。
時間不正確或者屏幕上顯示 <i>CANC</i> 。	<p>出現停電。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 重設時間（請參閱“設定”）。還將需要重設烹調過程時間。
<i>0:00</i> 意外出現在顯示屏中，  符號同時閃爍。蜂鳴器也發出聲音。	<p>電烤箱運行時間過長，已啟用安全關閉功能。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 將功能選擇旋鈕轉動至 0。現在電烤箱準備好立刻再次使用。
顯示屏上顯示 <i>F XX</i> 。	<p>出現您無法解決的故障。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 致電 Miele 客戶服務部。
蜂鳴器不發出提示音。	<p>蜂鳴器已關閉。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 開啟蜂鳴器（請參閱“設定”）。
烹調程序後可能聽到噪音。	<p>關閉電烤箱後冷卻風扇將繼續運行一段時間，以防止電烤箱、控制面板或電烤箱櫥櫃格上積聚濕氣。此冷卻風扇將在一段時間後自動關閉。</p>
電烤箱自動關閉。	<p>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，電烤箱會自動關閉。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 開啟電烤箱。

問題解決指南

問題	原因和纠正
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。	<p>使用了與食譜提供的溫度相異的設定。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 選擇食譜所需的溫度。 <p>材料分量與食譜提供的不一樣。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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。
烘焗食物的焦化不均勻。	<p>選擇了錯誤的溫度或層架數。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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數。 <p>烘焗用品的材料或顏色不適合所選的電烤箱功能。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 使用 一般加熱  功能時，淺色、閃亮烤模不會帶來理想的效果。啞黑色烤模最適合用於烘焗食物。
催化珐瑯瓷表面出現斑點狀鏽跡。	<p>催化清潔過程未清除香料、糖和類似的沉積物。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 將催化珐瑯瓷面板從電烤箱中取出，用軟刷蘸取熱水與清潔液的溫和混合溶液清除此類沉積物（請參閱「清潔及保養 - 清潔催化珐瑯瓷面板」）。
無法順暢推拉 FlexiClip 伸縮掛軌。	<p>FlexiClip 伸縮掛軌中的軸承未充分潤滑。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 用 Miele 特製潤滑劑潤滑軸承。只有 Miele 特製潤滑劑適用於爐腔內的高溫環境。其他潤滑劑在加熱時可能會樹脂化，並且會粘住 FlexiClip 伸縮掛軌。可從您的 Miele 經銷商或 Miele 客戶服務部購買 Miele 特製潤滑劑。
爐腔頂部照明無法開啓。	<p>鹵素燈故障。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p> 有灼傷危險！ 確保電烤箱加熱元件已關閉。確保爐腔已冷卻。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ 斷開電烤箱與電源的連接。關閉牆壁插座的開關並從電源插座中拔出插頭，或者斷開電力設備的保險絲。 ■ 逆時針旋轉燈罩四分之一圈，將其扭鬆，然後與密封條一起向下拉，將其取下。 ■ 更換鹵素燈（Osram 66725 AM/A，230 V，25 W，G9）。 ■ 將燈罩與密封條一起重新安裝，並順時針旋轉燈罩，使其固定。 ■ 將電烤箱重新與電源連接。 <p>您已選擇 節能-風扇加熱  功能。爐腔照明不開啓此功能。</p>

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 零件的資訊。

故障聯絡人

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，請提供電器的型號標識編號和序號 (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

如欲了解您所在國家/地區的特定電器保養資訊，請聯絡 Miele。有關地址參閱封底。

在英國，電器保養期為自購買之日起 2 年。但是，您必須致電 0330 160 6640 或在 www.miele.co.uk 上進行網上註冊，以啟用您的保養。

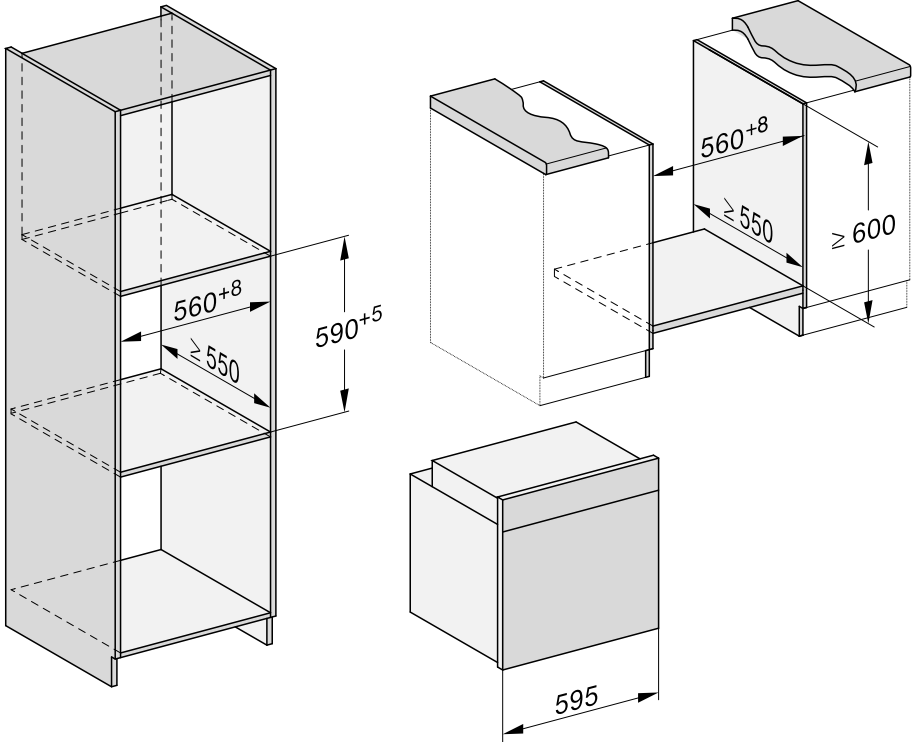
安裝

安裝尺寸

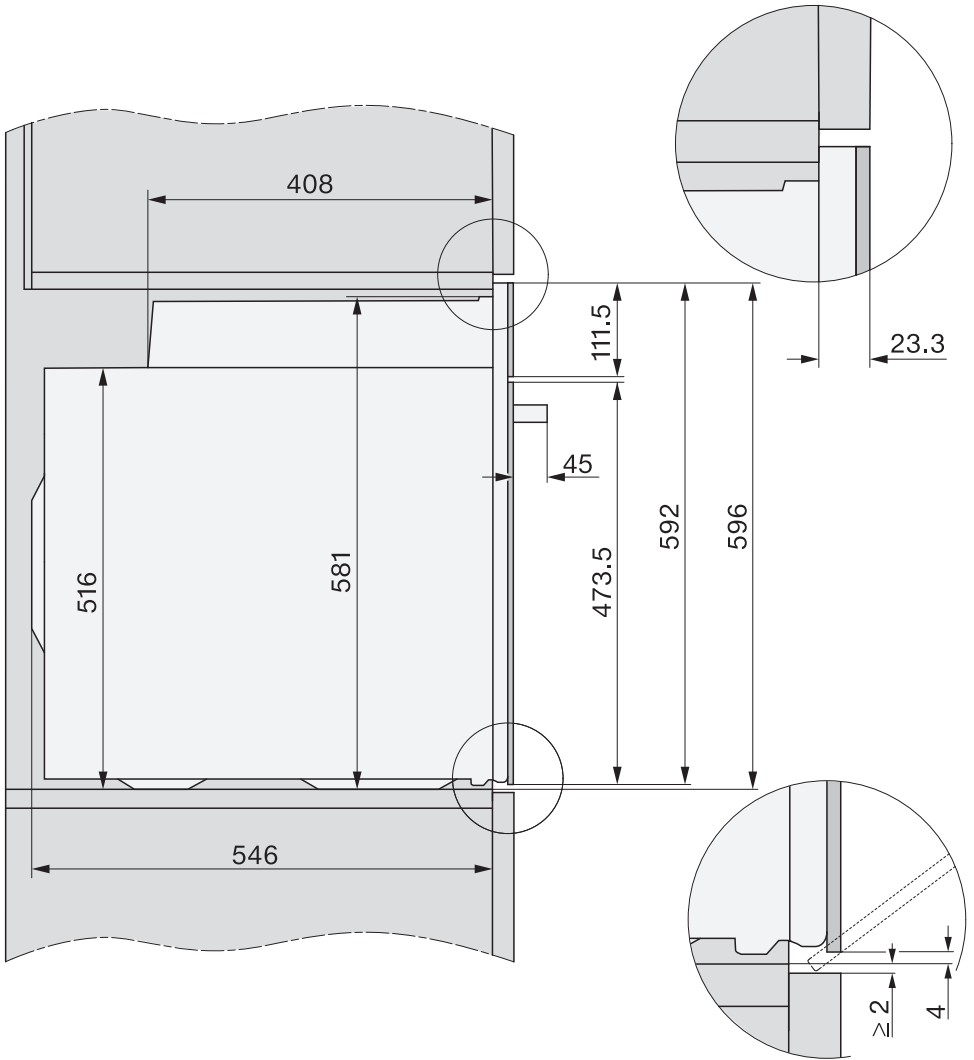
尺寸以毫米為單位。

在高櫥櫃或枱面中安裝

如要將電烤箱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。

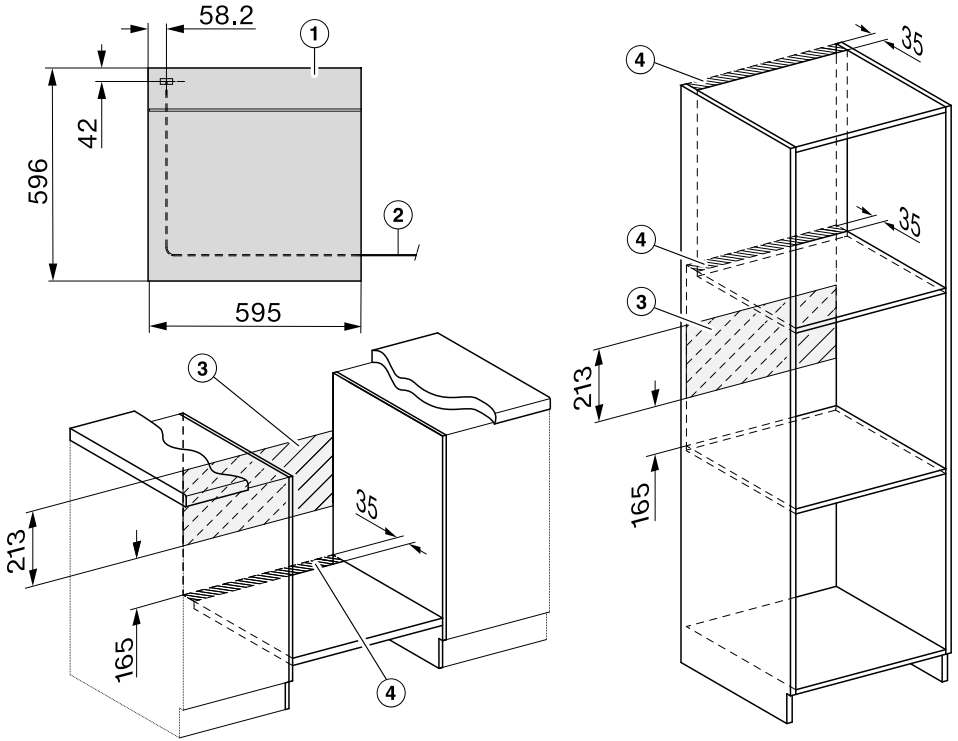


側視圖 H 24xx



安裝

連接和通風



- ① 正視圖
- ② 電源線，長度 = 1500 毫米
- ③ 此區域不允許有任何連接
- ④ 通風開口位置，最小 150 厘米²

安裝電烤箱

出於安全原因，只能在完全安裝好的情況下使用本電烤箱。

電烤箱需要足夠的冷空氣才能有效運作。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。

安裝電器時，應注意以下事項：
確保電烤箱所在的層架不與牆壁接觸。
不要將隔熱條安裝在外殼的側壁上。

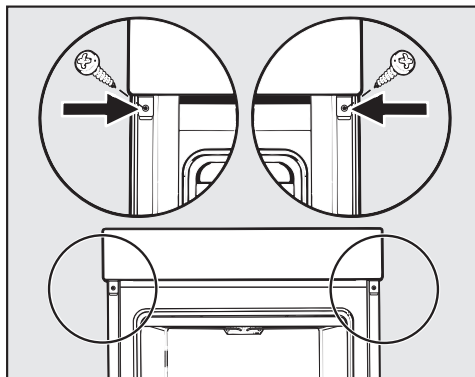
- 將電烤箱與電源連接。

用機門把手提起電烤箱可能會損壞機門。

使用外殼側面的凹型手柄來搬運電器。

安裝電器前，建議拆下機門（參見“清潔及保養”-“拆下機門”）和配件。在將電烤箱放入至櫥櫃格中時，這可讓電烤箱變得更輕，而且可避免您因錯誤地用手柄提起電器而導致的風險。

- 將電烤箱推入櫥櫃格中並將其對齊。
- 打開機門（如果您未將其拆下）。



- 使用附帶的螺絲將電烤箱固定在櫥櫃格的側壁上。
- 如必要，重新裝回機門（參見“清潔及保養”-“安裝機門”）。

安裝

電力連接

有受傷危險！

由不符合資格的人員進行安裝、維修和其他作業可能會帶來危險。對於未經授權的作業，Miele 概不負責。

電器只能由熟悉並遵守國家法規和當地電力供應商的任何附加法規的符合資格的電工連接到電源。

電器必須連接到根據 VDE 0100 設計的電力系統。

建議**連接開關插座**（符合 VDE 0701），因為這在需要維修的情況下更容易觸及。

如果電器為**硬接線**或者如果無法觸及插頭，則必須為所有電極加裝額外斷電裝置。

合適的斷開裝置包括具有最少 3 毫米的兩極接觸間隙的開關。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）

在使用其他電線更換附帶電線或更改連接時，僅 H 05 VV-F 並具有適當橫切面 (CSA) 的電線類型可使用。

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。

電烤箱

電源線中的電線按照以下規則進行著色：

綠色/黃色 = 接地線

藍色 = 中性線

棕色 = 帶電線

警告 - 本電器必須接地

為了更加安全，建議您使用合適的剩餘電流保護裝置 (RCD) 保護本電器。
最大接電負荷：請參閱數據牌。

電力連接：其他國家

所有電力安裝應該嚴格按照現行國家和當地安全條例，由具備適當資格且能夠勝任的 Miele 認證技師執行。

此電器應該透過符合國家和當地安全條例要求的隔離器或者熔斷器連接裝置進行連接，而且在安裝電器之後應該能夠輕鬆接觸到開關。

如果安裝後開關無法觸及（視乎具體國家），則必須為所有電極提供額外的截斷連接方式。

隔離電器應使用具有最少 3 毫米所有兩極接觸間隙的開關。包括斷路器、保險絲和保護裝置。


電壓和額定負載在位於爐腔前方的數據牌上記載。請確保此資訊與家庭電源相符。

為了更加安全，建議您安裝合適的剩餘電流保護裝置 (RCD)/ 接地故障斷路器 (GFI)。聯絡合資格電力技師進行諮詢。

如果電線損壞，必須由 Miele 批准的維修技術人員安裝新電線。

台灣

該電器配有一條電源線，用於接入 220 V，60 Hz 電源插座。

 **警告 - 本電器必須接地**

烹調對照表

忌廉混合物

蛋糕/餅乾 (配件)		🌡️ [°C]	5 1		🕒 [分鐘]
			+HFC	-HFC	
鬆餅 (1 個托盤)		150-160	1	2	25-35
鬆餅 (2 個托盤)		150-160	1+3 ³	1+3	30-40 ⁴
小蛋糕 (1 個托盤)		150	1	2	30-40
		160 ²	2	3	20-30
小蛋糕 (2 個托盤)		150 ²	1+3 ³	1+3	30-40
馬德拉蛋糕 (烘焗及烤烘網架、麵包焗模, 30 厘米) ¹		150-160	1	2	60-70
		155-165 ²	1	2	60-70
大理石堅果蛋糕 (烘焗及烤烘網架、麵包焗模, 30 厘米) ¹		150-160	1	2	55-65
		150-160	1	2	60-70
大理石堅果蛋糕 (烘焗及烤烘網架、圓形焗模/圓環蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		150-160	1	2	55-65
		150-160	1	2	55-65
鮮果蛋糕 (1 個托盤)		160-170	1	2	45-55
		160-170	1	1	45-55
鮮果蛋糕 (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		150-160	1	2	55-65
		170-180 ²	1	1	35-45
果餡餅底 (烘焗及烤烘網架、果餡餅底焗模, Ø 28 厘米) ¹		150-160	1	2	25-35
		170-180 ²	1	2	15-25


操作模式, 🌡️ 溫度, 層架層數 (+HFC: 連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC: 不配備 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C), 🕒 烹調時間, 風扇加強, 一般加熱

- 1 將深色的啞光烤盤放在烘焗及烤烘網架中央。
- 2 在放入食物之前預熱電烤箱。為此, 請勿使用 Booster 操作模式。
- 3 在最底層架安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。
- 4 如果在指定烹調時間結束前食物已充分表面烤焦, 請將焗盤提早從電烤箱中取出。

油酥脆餅

蛋糕/餅乾 (配件)		 5 1		🕒 [分鐘]	
		+HFC	-HFC		
餅乾 (1 個托盤)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
餅乾 (2 個托盤)		140–150	1+3 ³	1+3	20–30 ⁴
水滴曲奇 (1 個托盤)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
水滴曲奇 (2 個托盤)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
果餡餅底 (烘焗及烤烘網架、果餡餅底焗模, Ø 28 厘米) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
芝士蛋糕 (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
蘋果批 (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 20 厘米) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
蘋果批, 雙層表皮 (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
亮面鮮果蛋糕 (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
亮面鮮果蛋糕 (1 個托盤)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
水果餡餅 (1 個托盤)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 操作模式,  溫度,  層架層數 (+HFC: 連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC: 不配備 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C),  烹調時間,  風扇加強,  節能-風扇加熱,  一般加熱,  加強烘焗

- 1 將深色的啞光烤盤放在烘焗及烤烘網架中央。
- 2 在放入食物之前預熱電烤箱。為此, 請勿使用 Booster  操作模式。
- 3 在最底層架安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。
- 4 如果在指定烹調時間結束前食物已充分表面烤焦, 請將焗盤提早從電烤箱中取出。

烹調對照表







發酵麵團

蛋糕/餅乾 (配件)		🌡️ [°C]			🕒 [分鐘]
			+HFC	-HFC	
圓環蛋糕 (烘焗及烤烘網架、圓環蛋糕焗模，Ø 24 厘米) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	1	50–60
果子甜麵包 (1 個托盤)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
脆皮蛋糕，帶鮮果/無鮮果 (1 個托盤)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
鮮果蛋糕 (1 個托盤)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (1 個托盤)		160–170	1	2	25–35
蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (2 個托盤)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
白麵包，自由形態 (1 個托盤)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
白麵包 (烘焗及烤烘網架、麵包焗模，30 厘米) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
全麥麵包 (烘焗及烤烘網架、麵包焗模，30 厘米) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
發酵麵團 (烘焗及烤烘網架)		30–35	- ⁴	- ⁴	-

操作模式，🌡️ 溫度， 層架層數 (+HFC：連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC：不配備 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C)，🕒 烹調時間， 風扇加強， 一般加熱

- 1 將深色的啞光烤盤放在烘焗及烤烘網架中央。
- 2 在放入食物之前預熱電烤箱。為此，請勿使用 Booster 操作模式。
- 3 在最底層架安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。
- 4 將烘焗及烤烘網架放在電烤箱底板上，並將裝有麵團的碗放在烘焗及烤烘網架上。視乎碗的大小，您可能需要拆下側面滑槽。
- 5 如果在指定烹調時間結束前食物已充分表面烤焦，請將焗盤提早從電烤箱中取出。

茅屋芝士麵團








蛋糕/餅乾 (配件)		🌡️ [°C]	 5 1		🕒 [分鐘]
			+HFC	-HFC	
鮮果蛋糕 (1 個托盤)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (1 個托盤)		160–170	2	3	25–35
蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (2 個托盤)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

 操作模式，🌡️ 溫度， 層架層數 (+HFC：連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC：不配備 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C)，🕒 烹調時間， 風扇加強， 一般加熱


- 1 在最底層架安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。
- 2 如果在指定烹調時間結束前食物已充分表面烤焦，請將焗盤提早從電烤箱中取出。

烹調對照表










海綿蛋糕混合物

蛋糕/餅乾 (配件)		🌡️ [°C]	 5 1		🕒 [分鐘]
			+HFC	-HFC	
海綿蛋糕底 (2 隻雞蛋) (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		160-170 ²	1	2	15-25
海綿蛋糕底 (4-6 隻雞蛋) (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		150-160 ²	1	2	30-40
打發海綿蛋糕 (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		180 ²	1	2	20-30
		150-170 ²	1	2	25-45
瑞士卷海綿蛋糕 (1 個托盤)		180-190 ²	1	2	15-25

 操作模式, 🌡️ 溫度,  層架層數 (+HFC: 連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC: 不配備 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C), 🕒 烹調時間,  風扇加強,  一般加熱

- 1 將深色的啞光烤盤放在烘焗及烤烘網架中央。
- 2 在放入食物之前預熱電烤箱。為此, 請勿使用 Booster  操作模式。

泡芙糕點、鬆餅、蛋白甜餅

蛋糕/餅乾 (配件)		🌡️ [°C]	 5 1		🕒 [分鐘]
			+HFC	-HFC	
泡芙麵包 (1 個托盤)		160-170	1	2	30-40
鬆餅 (1 個托盤)		180-190	1	2	20-30
鬆餅 (2 個托盤)		180-190	1+3 ¹	1+3	20-30 ²
馬卡龍 (1 個托盤)		120-130	1	2	25-50
馬卡龍 (2 個托盤)		120-130	1+3 ¹	1+3	25-50 ²
蛋白甜餅/忌廉蛋白甜餅 (1 盤 6 個，每個 Ø 6 厘米)		80-100	1	2	120-150
蛋白甜餅/忌廉蛋白甜餅 (2 盤各 6 個，每個 Ø 6 厘米)		80-100	1+3 ¹	1+3	150-180

 操作模式，🌡️ 溫度， 5
1 層架層數 (+HFC：連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC：不配備 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C)，🕒 烹調時間， 風扇加強

- 1 在最底層架安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。
- 2 如果在指定烹調時間結束前食物已充分表面烤焦，請將焗盤提早從電烤箱中取出。

烹調對照表


















鹹味菜










食物 (配件)		🌡️ [°C]	⁵		🕒 [分鐘]
			+HFC	-HFC	
鹹味餡餅 (1 個托盤)		220-230 ¹	-	1	25-35
		180-190	-	1	30-40
洋蔥撻 (1 個托盤)		180-190 ¹	1	2	25-35
		170-180	1	2	30-40
薄餅, 發酵麵團 (1 個托盤)		170-180	1	2	25-35
		210-220 ¹	1	2	20-30
薄餅, 茅屋芝士麵團 (1 個托盤)		170-180	1	2	25-35
		190-200 ¹	1	2	25-35
急凍薄餅, 預煮熟 (烘焗及烤烘網架)		200-210	1	2	20-25
烤麵包 (烘焗及烤烘網架)		250	-	3	6-9
烘焗食物/焗菜 (例如烤麵包) (通用烘焗盤上的烘焗及烤烘網架)		250 ²	2	3	3-6
焗烤蔬菜 (通用烘焗盤上的烘焗及烤烘網架)		250 ²	3	4	5-10 ³
		250 ²	3	3	5-10 ³
普羅旺斯雜燴 (1 個通用烘焗盤)		180-190	1	2	40-60



操作模式, 🌡️ 溫度, ⁵ 層架層數 (+HFC: 連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC: 不配備 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C), 🕒 烹調時間, 一般加熱, 加強烘焗, 風扇加強, 節能-風扇加熱, 完全燒烤, 風扇燒烤

- 1 在放入食物之前預熱電烤箱。為此, 請勿使用 Booster 操作模式。
- 2 在放入食物之前預熱電烤箱 5 分鐘。為此, 請勿使用 Booster 操作模式。
- 3 若可行, 在烹調中途翻轉正在焗烤的食物。

牛肉















食物 (配件)		 [°C]	 ⁵ [層架]	 [分鐘]	 ¹⁰ [°C]
燜牛肉，約 1 公斤（連蓋電烤箱盤）	 ²	150-160 ³	2 ⁶	120-130 ⁷	-
	 ²	170-180 ³	2 ⁶	120-130 ⁷	-
	 ²	180-190	2 ⁶	160-180 ⁸	-
菲力牛扒，約 1 公斤（通用烘焗盤）	 ²	180-190 ³	2 ⁶	25-60	45-75
菲力牛扒（三分熟），約 1 公斤 ¹	 ²	80-85 ⁴	2 ⁶	70-80	45-48
菲力牛扒（半熟），約 1 公斤 ¹	 ²	90-95 ⁴	2 ⁶	80-90	54-57
菲力牛扒（全熟），約 1 公斤 ¹	 ²	95-100 ⁴	2 ⁶	110-130	63-66
烤牛肉，約 1 公斤（通用烘焗盤）	 ²	180-190 ³	2 ⁶	35-65	45-75
烤牛肉（三分熟），約 1 公斤 ¹	 ²	80-85 ⁴	2 ⁶	80-90	45-48
烤牛肉（半熟），約 1 公斤 ¹	 ²	90-95 ⁴	2 ⁶	110-120	54-57
烤牛肉（全熟），約 1 公斤 ¹	 ²	95-100 ⁴	2 ⁶	130-140	63-66
漢堡包，肉餅（烘焗及烤烘網架放在第 4 個層架，而通用烘焗盤放在第 1 個層架）	 ²	280 ⁵	4	15-25 ⁹	-








 操作模式， 溫度， 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 風扇加強， 一般加熱， 節能-風扇加熱， 完全燒烤


- 1 使用烘焗及烤烘網架和通用烘焗盤。
- 2 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- 3 在放入食物之前預熱電烤箱。為此，請勿使用 Booster  操作模式。
- 4 在 120 °C 下預熱電烤箱 15 分鐘。在將食物放入電烤箱時降低溫度。
- 5 在放入食物之前預熱電烤箱 5 分鐘。為此，請勿使用 Booster  操作模式。
- 6 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C（如有）。
- 7 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 90 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。
- 8 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 100 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。
- 9 若可行，在烹調中途翻轉正在焗烤的食物。
- 10 如果您使用食物探針，可以使用顯示的核心溫度。

烹調對照表

















小牛肉










食物 (配件)		 [°C]	 ⁵	 [分鐘]	 ⁷ [°C]
焗牛仔肉，約 1.5 公斤（連蓋電烤箱盤）	 ²	160-170 ³	2 ⁵	120-130 ⁶	-
	 ²	170-180 ³	2 ⁵	120-130 ⁶	-
牛仔肉柳，約 1 公斤（通用烘焗盤）	 ²	160-170 ³	2 ⁵	30-60	45-75
牛仔肉柳（三分熟），約 1 公斤 ¹	 ²	80-85 ⁴	2 ⁵	50-60	45-48
牛仔肉柳（半熟），約 1 公斤 ¹	 ²	90-95 ⁴	2 ⁵	80-90	54-57
牛仔肉柳（全熟），約 1 公斤 ¹	 ²	95-100 ⁴	2 ⁵	90-100	63-66
牛仔脊肉（三分熟），約 1 公斤 ¹	 ²	80-85 ⁴	2 ⁵	80-90	45-48
牛仔脊肉（半熟），約 1 公斤 ¹	 ²	90-95 ⁴	2 ⁵	100-130	54-57
牛仔脊肉（全熟），約 1 公斤 ¹	 ²	95-100 ⁴	2 ⁵	130-140	63-66


 操作模式， 溫度，⁵ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 一般加熱， 風扇加強

- 1 使用烘焗及烤烘網架和通用烘焗盤。
- 2 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- 3 在放入食物之前預熱電烤箱。為此，請勿使用 Booster  操作模式。
- 4 在 120 °C 下預熱電烤箱 15 分鐘。在將食物放入電烤箱時降低溫度。
- 5 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C（如有）。
- 6 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 90 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。
- 7 如果您使用食物探針，可以使用顯示的核心溫度。

豬肉












食物 (配件)		 [°C]	 ⁵	 [分鐘]	 ¹⁰ [°C]
烤豬肘/豬頸肉，約 1 公斤（連蓋電烤箱盤）		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		180–190	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
脆皮豬肘，約 2 公斤（電烤箱盤）		180–190	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
豬里脊肉（約 350 克） ¹	 ²	90–100 ³	2 ⁵	70–90	60–69
燒火腿，約 1.5 公斤 （連蓋電烤箱盤）		160–170	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
醃豬肘，約 1 公斤 （通用烘焗盤）		150–160	2 ⁵	50–60	63–68
醃豬肘，約 1 公斤 ¹	 ²	95–105 ³	2 ⁵	140–160	63–66
肉糜卷，約 1 公斤 （通用烘焗盤）		170–180	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
煙肉 ¹		280 ⁴	4	3–5	–
香腸 ¹		250 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	–

 操作模式， 溫度，⁵ 層架層數， 烹調時間，¹⁰ 核心溫度， 風扇加強， 一般加熱， 節能-風扇加熱， 完全燒烤


- 1 使用烘焗及烤焗網架和通用烘焗盤。
- 2 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- 3 在 120 °C 下預熱電烤箱 15 分鐘。在將食物放入電烤箱時降低溫度。
- 4 在放入食物之前預熱電烤箱 5 分鐘。為此，請勿使用 Booster  操作模式。
- 5 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C（如有）。
- 6 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 60 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。
- 7 在烹調中途加入約 0.5 公升水。
- 8 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 100 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。
- 9 若可行，在烹調中途翻轉正在焗烤的食物。
- 10 如果您使用食物探針，可以使用顯示的核心溫度。

烹調對照表















羊肉，野味










食物 (配件)		 [°C]	 ⁵ 1	 [分鐘]	 ⁶ [°C]
帶骨羊腿，約 1.5 公斤（連蓋電烤箱盤）		170–180	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
去骨羊脊肉（通用烘焗盤）	 ¹	180–190 ²	2 ⁴	10–20	53–80
去骨羊脊肉（烘焗及烤烘網架和通用烘焗盤）	 ¹	95–105 ³	2 ⁴	40–60	54–66
去骨鹿脊肉（通用烘焗盤）	 ¹	160–170 ²	2 ⁴	70–90	60–81
去骨獐脊肉（通用烘焗盤）	 ¹	140–150 ²	2 ⁴	25–35	60–81
去骨野豬腿，約 1 公斤（連蓋電烤箱盤）	 ¹	170–180	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90



 操作模式， 溫度，⁵ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 一般加熱

- 1 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- 2 在放入食物之前預熱電烤箱。為此，請勿使用 Booster  操作模式。
- 3 在 120 °C 下預熱電烤箱 15 分鐘。在將食物放入電烤箱時降低溫度。
- 4 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C（如有）。
- 5 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 50 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。
- 6 如果您使用食物探針，可以使用顯示的核心溫度。

家禽，魚

食物 (配件)		 [°C]	 ⁵	 [分鐘]	 ⁷ [°C]
家禽，0.8–1.5 公斤（通用烘焗盤）		170–180	2 ³	55–65	85–90
雞肉，約 1.2 公斤（通用烘焗盤上的烘焗及烤烘網架）		180–190 ¹	2 ³	55–65 ⁴	85–90
家禽，約 2 公斤（電烤箱盤）		180–190	2 ³	100–120 ⁵	85–90
		190–200	2 ³	110–130 ⁵	85–90
家禽，約 4 公斤（電烤箱盤）		160–170	2 ³	180–200 ⁶	90–95
		180–190	2 ³	180–200 ⁶	90–95
魚，200–300 克（例如：鱒魚）（通用烘焗盤）		210–220 ²	2 ³	15–25	75–80
魚，1–1.5 公斤（例如歐鱒）（通用烘焗盤）		210–220 ²	2 ³	30–40	75–80
錫紙魚柳，200–300 克（通用烘焗盤）		200–210	2 ³	25–30	75–80

 操作模式， 溫度，⁵ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 風扇燒烤， 一般加熱， 節能-風扇加熱， 風扇加強

- 1 在放入食物之前預熱電烤箱 5 分鐘。為此，請勿使用 Booster  操作模式。
- 2 在放入食物之前預熱電烤箱。為此，請勿使用 Booster  操作模式。
- 3 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C（如有）。
- 4 燒烤中途翻轉食物。
- 5 在烹調程序開始時，加入約 0.25 公升水。
- 6 30 分鐘後加入約 0.5 公升水。
- 7 如果您使用食物探針，可以使用顯示的核心溫度。

有害物質

設備名稱：電烤箱 Equipment name	型號（型式）：H 2455 B Type designation(Type)					
單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead	汞 Mercury	鎘 Cadmium	六價鉻 Hexavalent chromium	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers
	(Pb)	(Hg)	(Cd)	(Cr ⁺⁶)	(PBB)	(PBDE)
金屬板材 Metal parts (casing)	-	o	o	o	o	o
門板(含把手) Door assembly (handle)	-	o	o	o	o	o
加熱元件 Heating elements	-	o	o	o	o	o
固定元件 Fixation parts	-	o	o	o	o	o
電源線組 (含內部配線) Power cord set (Internal wiring)	-	o	o	o	o	o
風扇電動機 Fan motor	-	o	o	o	o	o
照明燈組 Light module	-	o	o	o	o	o
<p>備考1.“超出0.1 wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。 Note 1 : “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.</p> <p>備考2.“o”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。 Note 2 : “o” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.</p> <p>備考3.“-”係指該項限用物質為排除項目。 Note 3 : The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.</p>						

KE 嘉儀企業

台灣

台北市

中山區建國北路二段120號6樓

電話: +886 2 2502-7256

傳真: +886 2 2502-3077

電子郵件: kenk@kenk.com.tw

網站: www.kenk.com.tw/ke/miele

製造商:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Germany

H 2455 B

zh-TW

M.-Nr. 12 495 900 / 00