



烤箱操作說明書

H 4680

Germany:
Miele & Cie. KG
D-33325 Gütersloh
Tel : +49-5241-89-0
Fax: +49-5241-89-20 90
Internet: www.miele.de
E-mail: info@miele.de

本公司保留修改權

M.-Nr. 06 796 550

安裝或首次使用本機前，
須先詳閱本說明書，
以防發生意外或損壞本機。
備註：規格配備以實際進口機器為主。

M.-Nr 06 796 550

烤箱概述.....4

控制面板.....5

本機特點.....6

EN 50304之效能比.....7

隨附配件.....7

環保須知.....9

注意事項及安全須知.....10

控制裝置.....14

感應鈕.....14

顯示.....14

首次使用前.....16

設定分鐘提示.....18

烤箱系統說明.....19

使用烤箱.....22

選擇烤箱功能.....22

設定溫度.....22

更改加熱階段.....23

烤箱預熱.....23

輸入烹調時間、開始時間或結束時間.....24

運用剩餘熱能，節源功能.....24

更改或刪除已輸入的時間.....24

更改功能.....25

程序順序、冷卻風扇.....25

使用者程序.....25

更改設定.....27

語言.....27

時間.....27

顯示.....27

時制.....27

設定時.....27

照明.....28

主目錄.....28

觸媒轉化器.....28

冷卻風扇續運轉.....28

加熱階段.....29

建議溫度.....29

顯示屏.....29

蜂鳴器響聲.....29

安全.....30

啓動系統鎖.....30

使用系統鎖.....30

單位.....30

示範模式.....30

原廠設定.....30

烘焙.....31

烘焙一覽表.....34

燒烤.....36

使用燒烤探測器.....38

燒烤一覽表.....41

炙烤.....42

炙烤一覽表.....45

解凍.....46

烹煮.....47

慢火烘焙.....47

清潔與保養.....48

隨附配件.....50

烘焙盤、炙烤盤、烤架與滑道.....50

燒烤濾網.....50

燒烤探測器.....50

旋轉架.....50

PerfectClean.....51

催化珐瑯表面.....53

烤箱內部.....54

取下機門.....54

拆解機門.....55

裝回機門.....58

取出滑道.....59

取出催化背板與頂端內襯.....60

故障檢修指南.....61

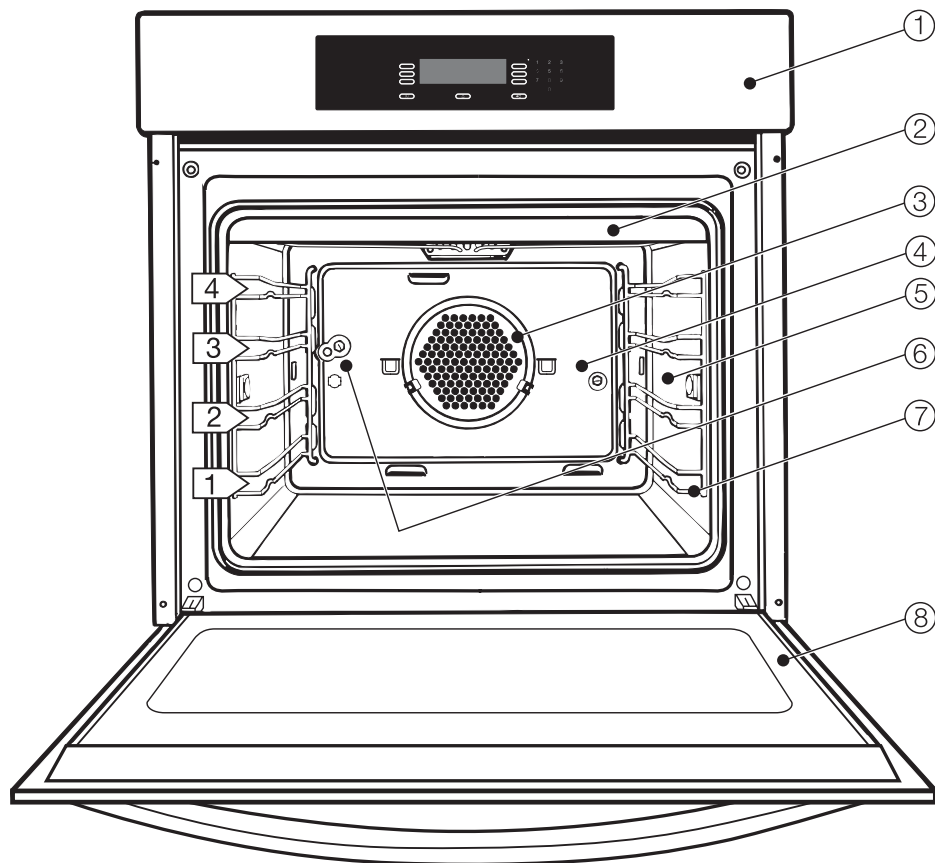
售後服務.....65

自選配件.....66

電源連接.....68

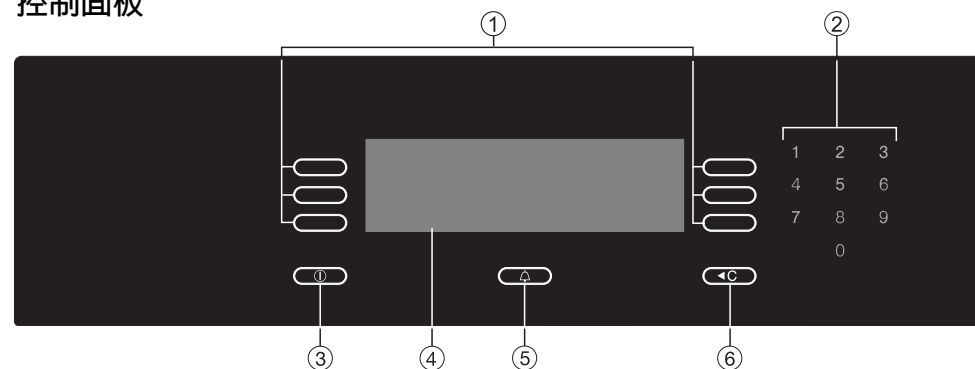
安裝烤箱.....69

烤箱全圖



- ① 控制面板
- ② 頂端加熱及炙烤用的發熱元件，含催化琺瑯頂端內襯
- ③ 風扇進氣口
- ④ 催化琺瑯背板
- ⑤ 燒烤探測器用的連接插座
- ⑥ 炙烤馬達
- ⑦ 側邊滑架，含四層烤層
- ⑧ 機門

控制面板



- ① 感應鈕，用於選擇顯示屏上的選項
- ② 內容感應式數字鍵盤
- ③ 「開／關」感應鈕
- ④ 顯示屏
- ⑤ ▲「分鐘提示」感應鈕
- ⑥ ◀C「清除」感應鈕

本機特點

電子控制系統

除了提供數種烹調程序，如烘焙、燒烤、炙烤等，本機的電子控制系統亦具備以下特性：

- －時間顯示
- －分鐘提示
- －自動停止烹調程序的計時器，並利用剩餘熱能自動開關機
- －使用者程序
- －個人化設定

安全特性

您可啟動系統鎖功能，避免有人誤用烤箱。見「更改設定－安全」的相關說明。

若烤箱的操作時間比平常還久，安全斷電功能便會自行啟動。至於達到安全斷電的標準，則視平日烤箱的使用時間而定。烤箱會自動關機，且顯示屏出現"**Fault 55**"（故障55）的故障訊息。只要關機再開機，即可立即使用

冷卻系統

開啓烤箱後，冷卻風扇會自動啟動。風扇自動混合烤箱內的熱空氣與室內的冷空氣，再將空氣從機門與控制面板中間的排氣孔排到廚房。

烤箱關機後，冷卻風扇仍會持續運轉一段時間，以防濕氣積聚在烤箱內、控制面板上或烤箱外箱。烤箱內的溫度大幅降低後，冷卻風扇便會自動停止。

經PerfectClean處理過的表面

下列表面皆經過PerfectClean珐瑯處理過：

- －烤箱內部
- －滑道
- －烘焙盤
- －炙烤盤
- －烤架

經PerfectClean珐瑯處理過的表面具有優越的抗黏著特性，且只要定時清潔，要比傳統的珐瑯質更易於保持乾淨。

見「清潔與保養」之相關說明。

催化珐瑯表面

背板與頂端內襯皆塗有深灰色的催化珐瑯。烤箱到達高溫時，油類或脂肪造成的污漬便會燃燒殆盡，不會殘留在表面。

如此一來，烤箱內不易接觸的部份更易於保持乾淨。見「清潔與保養」之相關說明。

觸媒轉化器

烤箱的通風系統裝有觸媒轉化器。它可以過濾排出空氣中的油脂成份，降低烹調時產生的異味。

門觸開關

右邊的門鉸鏈裝有門觸開關。若機門在運轉途中打開，門觸開關會自動關閉發熱元件與風扇（若您有啓動"**Fan**"（風扇）功能）。

此功能可減少熱能從烤箱內流失，如查看食物時。

門頂緩衝器

右邊的門鉸鏈上裝有門頂緩衝器，可吸收機門完全關上前產生的力道。

EN 50304之效能比

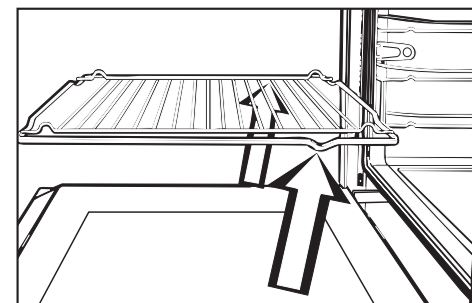
根據EN 50304之規定，本機符合A級效能比。測試內容為"**Gentle Bake**"（慢火烘焙）。

隨附配件

烤箱附贈下列配件。您可向Miele零件部或Miele經銷商訂購隨附配件與其他自選配件。見本手冊內「自選配件」之相關說明。

烘焙盤、炙烤盤、烤架

烘焙盤、炙烤盤及烤架具有無尖端安全凹槽的設計，若只需稍微向外拉時，可防止整個拉出烤箱外。

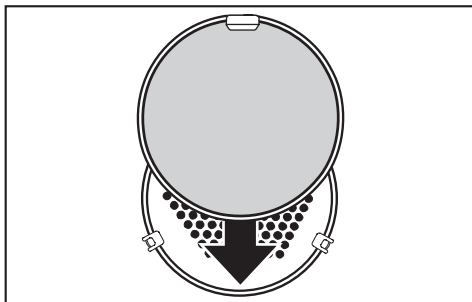


將烘焙盤、炙烤盤或烤架推回烤箱時，請確保安全凹槽位於烤箱後方（見圖示）。

欲取出烘焙盤、炙烤盤或烤架時，必須先將其向上抬，再往外拉。

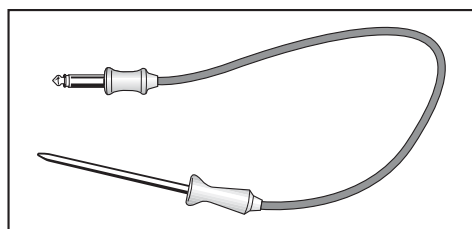
燒烤濾網

烹調任何含油脂的食物，或食物的汁液可能四濺時，如開放式燒烤或炙烤肉類，務必將燒烤濾網裝在風扇的前方。



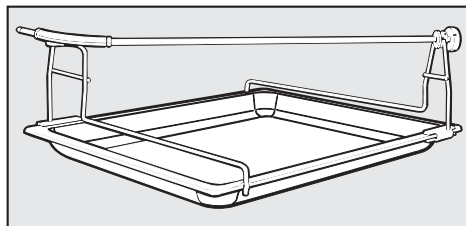
循環空氣內的油脂會沈積在燒烤濾網，使烤箱與內部背板後方更乾淨。烘焙時，請勿使用燒烤濾網，否則會延長烘焙時間，使食物烘焙不均。

燒烤探測器



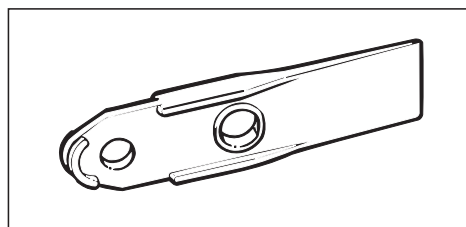
燒烤探測器讓您易於監看燒烤過程，其效果十分可靠。

旋轉架



用於炙烤較厚的食物，如包有內餡的肉類、家禽類或烤肉串。旋轉架可裝在炙烤盤內，用來炙烤或燒烤。將炙烤盤放入第一層滑道，且自動與旋轉架啮合。然後，炙烤馬達會自動啓動，並轉動旋轉架。藉由轉動食物的動作，可使食物受熱更均勻。

滑動移罩器



使用滑動移罩器撬開照明燈罩。

處理包裝材料

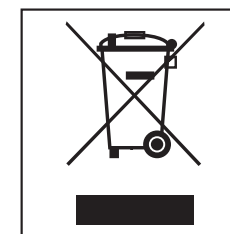
用於運輸和保護的包裝材料均符合環保規範，通常可以回收再利用。

請確保塑膠包裝紙、塑膠袋等已處置妥善，並請放在嬰孩及兒童拿不到的地方，以免誤用造成窒息。

切勿隨意丟棄上述包裝材料，請確實回收所有包裝材料。

處理舊機

機器和電子設備往往包含某些特殊材料。這些材料若處理不當或隨意丟棄，可能會對人類健康和環境造成潛在的危害。然而，對您的電器設備而言，它們是使其正常運作不可或缺的部分。因此，請勿將舊機與家中垃圾一起丟棄。



請將舊機送到當地社區的垃圾收集／回收中心處理，並確保待處理的舊機妥善存放，不會對兒童構成危險。

應該由專業人員將舊機的插頭拔下或切斷電源。若原本使用插頭連接電源，必須使插頭失去功用，並將後方的電線剪斷以防誤用。見「注意事項與安全須知」的相關說明。

本機符合所有相關之安全法規。然而，使用不當仍可能造成人員受傷，並損壞本機。

安裝或首次使用本機前，請先詳閱本說明書，以防發生意外或損壞本機。本說明書包含本機之安裝、安全、操作與保養等重要資訊。

請妥善保管本說明書，並將其轉交給日後的使用者。

正確使用

■ 本機只供家居使用，用來烹調食物，特別為烘焙、燒烤、解凍、烹煮、乾燥水果及炙烤等設計。若作其他用途會造成危險，風險由用戶自行負責。若因使用錯誤或不當導致任何損壞，製造商概不負責。

■ 本機並非玩具！為免兒童受傷，請勿讓他們在機上或附近玩耍，或者把玩控制裝置。兒童或年老體弱的人士使用本機時，請確實監督他們，使其能安全操作本機。若允許較年長的孩童單獨操作本機，請確保他們了解如何操作本機，並知道使用不當的危險性。

技術安全

■ 連接本機的電源前，請確保電壓及頻率與數據牌的額定值吻合，以免損壞本機。若有疑問，請諮詢合格電氣技師。

■ 唯有按照國家及當地安全規範妥善連接接地系統後，方可保證本機的電氣安全。您必須定期測試此基本安全要求，以策安全。若有疑問，應由合格電氣技師進行家用供電系統測試。因接地系統不良導致的後果（如觸電），製造商概不負責。

■ 本機必須於裝嵌後方可使用，並確保所有電器零件已妥善遮蔽。

■ 切勿打開本機外箱。篡改本機電子連接、電子元件及機器零件會對用戶構成危險，並引起操作故障。

■ 安裝與維修工作須由合格人士按照國家及當地的安全規範進行。由不合格的人士進行維修及其他工作會有危險。製造商對未獲授權的工作概不負責。

■ 欲完全切斷本機電源，請：
— 關掉絕緣器
— 或拔出電源保險絲
— 或拔除旋入式保險絲（視國家而定）。

請確保，在保養或維修工作完成前，切勿連接本機電源。

■ 切勿使用延長線連接本機的電源。延長線不符合本機的安全規定（例如有過熱的危險）。

■ 經合格工程師作出安裝風險評估後，本機亦可安裝於流動設備（如船舶、旅行車、機艙等）。

使用

■ 小心有燙傷的危險！
烤箱會產生高溫。

■ 請特別注意，操作本機時，切勿讓幼童碰觸本機。烤箱的外部零件，如玻璃門、把手排氣孔與控制面板會變得燙手。

■ 烤箱運轉時，切勿讓兒童獨自留在附近，或沒有人在一旁照顧。切勿讓兒童坐／站在烤箱的任何部份，或把玩本機。

■ 切勿將任何兒童感興趣的物品放在烤箱上方的櫥櫃內。兒童可能會為了要拿到此類物品，而攀爬本機；如此作為可能會造成兒童受重傷。

■ 將食物放入烤箱、翻轉或取出食物時，請戴上隔熱手套。

■ 執行「傳統加熱」或炙烤時，烤箱頂端的元件及頂端內襯會變得十分燙手，因而有燙傷的危險。

■ 只可使用隨機附上的燒烤探測器。若需更換，請向Miele零件部或Miele經銷商購買新的探測器。

■ 不使用燒烤探測器時，請勿將其放在烤箱內，尤其是炙烤的時候。

■ 烤箱內的高溫會損壞探測器。

■ 請勿使用塑膠容器，以免被高溫熔化，並損壞烤箱。

■ 請勿在烤箱內加熱未開封的食品罐頭或瓶子，以免積聚壓力，進而爆炸，導致人員受傷或任何損失。

■ 請勿在烤箱底推動鍋子或烤盤，以免損壞表面。

切勿倚靠或坐在打開的機門上，或在機門上放置任何重物，以免損壞本機。請小心門鉸鏈附近的區域。機門最多可承受約15公斤的重量。

請確保沒有異物卡在機門與烤箱之間。

為免造成任何損壞，關上機門時，請握緊把手，直至關上機門前，切勿放開把手。請確保沒有異物卡在機門與烤箱之間。

食物要放入烤箱內保溫時，請先加以覆蓋，以免食物的水分蒸發殆盡。亦可避免水氣凝結，濕氣損壞烤箱內部。

在烹調結束後，您仍想將食物留在烤箱內，例如利用剩餘熱能，請勿關掉本機。只需選擇最低烹調溫度，使用原本的功能即可。食物取出後，才可關掉本機，否則烤箱內的濕氣會凝結在控制面板及鄰近的廚房設備上，且水滴會留在工作檯下。

水氣凝結會：

－損壞外箱／工作檯

－形成濕氣，損壞烤箱內部。

另外，濕氣亦會凝結在觸媒轉化器，等到再次使用本機時，會形成惱人的異味。

烘焙較大的急凍食物，如披薩，請在烤架上鋪上烘焙用紙，或放在披薩盤裡（見「自選配件」的相關說明）。若將食物放在烘焙盤或炙烤盤內，會造成金屬變形。若此情形發生，隨著使用本機的次數越多，金屬變形的情況會越嚴重。

急凍食物，如薯條、炸馬鈴薯球，可以放在烘焙盤或炙烤盤內烹調。

請勿加水至熱燙的烘焙盤或炙烤盤內，或直接把水倒在烤箱內的熱食上。產生的蒸氣可能造成嚴重灼傷或燙傷，且溫度的驟變會損壞珐瑯表面。

使用傳統頂端與底部加熱、底部加熱或密集烘焙時，請勿將鋁箔紙貼在烤箱底。切勿將盤子、錫製器皿、烘焙盤或炙烤盤放在烤箱底。若使用不同製造商生產的炙烤盤，請確保炙烤盤底部與烤箱底距離至少6公分。

若無遵照上述說明操作，可能妨礙底部發熱功能，並永久損壞烤箱底。

可在當地的零售商店購買保護用鋁箔壁板，用於保護烤箱內部免於髒污，並減少清潔的次數。若使用此類產品，烹調與烘焙時間會大幅延長。亦可能損壞本機，如妨礙發熱功能。

一般注意事項

使用油類或脂肪烹調時，請確實監看本機運轉情況，以免烤箱過熱，不慎引起火災。

請勿使用烤箱使房間暖和起來。由於其散發的高溫，可能使鄰近烤箱的物品或櫥櫃著火。

請確保食物已煮熟或徹底加熱。影響總烹調時間的因素有很多，如食物的大小或份量、食物的溫度、改變烹調方法、烹調容器的形狀或大小等。有些食物含有微生物，必須要以攝氏70度烹煮至少10分鐘，才可將其殺死。因此，烹調或加熱此類食物（如家禽類）時，必須煮到熟透。若有任何疑問，請選擇較長的烹調或加熱時間。

熱能必須要能均勻散佈在烹調的食物。您可以在烹調的過程中，不時攪拌食物及／或將其翻面。

在本機附近使用插座時，請注意不要讓本機的電源線接觸到熱燙的烹調區或卡在熱燙的機門，以免造成電線的絕緣部份受損，進而增加觸電的風險。

切勿使用蒸氣清潔機清潔烤箱。蒸氣會接觸到電子元件，進而導致短路。

若烹調時有使用酒精，高溫可能會使酒精揮發；另一方面，酒精可能會使發熱元件起火。

盤子放入烤箱前，務必先使酒精揮發完全，以免發生危險。

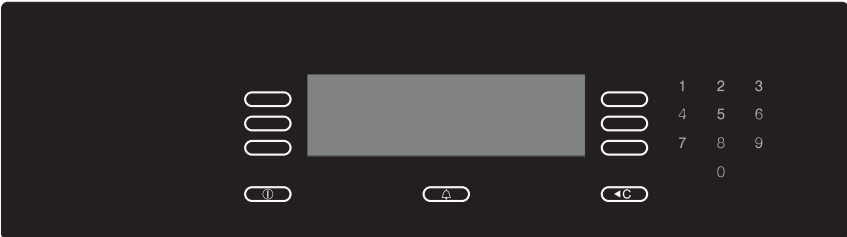
若使用本機的國家有蟑螂或其他害蟲，須特別注意時常保持本機及環境清潔。

若因蟑螂或其他害蟲導致本機受損，本機將不受保固。

處理舊機

棄置舊機前，請先使其無法再運轉。請關機並切斷電源；剪掉插頭並將其棄置；直接切除機背所有電線以防誤用。上述工作應由合格人員進行。

若因無遵守「注意事項與安全須知」而導致任何損失，製造商概不負責。



感應鈕

操作本機時，只要輕按顯示屏四周的感應鈕即可。
每按一次感應鈕，本機就發出聲音。
若有需要，您可以取消此功能（見「更改設定－蜂鳴器聲響」的相關說明）。

 輕按此類感應鈕，顯示屏會顯示標有圓點"●"的選項。

 輕按此感應鈕，開啓或關掉烤箱。

 輕按此感應鈕，輸入分鐘提示的時間。

 輕按此感應鈕，清除輸入的項目。

顯示

● 圓點符號會出現在選項或指令旁邊，如"Continue"（繼續）。
亦可輕按圓點旁的感應鈕，選擇輸入的項目。
顯示屏一次最多可顯示三個選項。

 顯示屏上的箭頭代表可供選擇的選項超過三個。
輕按箭頭右邊的感應鈕，以捲動至其他選項。

最後一個可供選擇的選項下方會出現一條虛線。

+ and -
需要輸入時間或溫度時，顯示屏就會出現上述符號。
數字鍵盤也會同時亮起。

✓
勾號會出現在已選擇的選項旁。

i 輕按此感應鈕，開啓已選選項的額外資訊。輕按"OK"感應鈕，關閉此額外資訊。

關機後，顯示屏會保持全黑，或是只顯示時間（視所選的設定）。

開機後，顯示屏會顯示主目錄與8個子目錄。

- Four oven functions（四項烤箱功能）
可供您直接選擇（如「加用風扇」功能）。
- All oven functions（所有烤箱功能）
選擇此功能，顯示屏會出現所有可用的烤箱功能，包含照明。
- User programmes（使用者程序）
儲存常用的烹調程序與設定，並為此類程序命名，以便易於使用。
- Settings（設定）
使用此目錄更改烤箱設定（見「更改設定」的相關說明）。

選擇烤箱功能（如「加用風扇」）後，適合此烹調程序的選項會自動出現在顯示屏，例如：

- Temperature（溫度）
 - Duration（烹調時間）
 - Start time（開始時間）
 - Heating-up phase（加熱階段）
- 若您開啓子目錄（如Settings（設定）目錄），本機會自動顯示下一層。
只要選擇任一選項，顯示屏會自動顯示下一個子目錄。您可選擇其他功能，如選擇所需的顯示語言。
勾號" ✓ "會出現在已選擇的選項旁。
只要輕按"OK"感應鈕，便可回到上一層目錄。

連接電源後，烤箱會自動開啓。

顯示屏會出現歡迎畫面。接著，在首次使用前，顯示屏會要求您選擇某些基本設定。

請依照顯示屏上的說明操作。

歡迎畫面消失後，顯示屏會要求您設定 Language（語言）：

- 輕按箭頭右邊的感應鈕，直至所需的語言出現在顯示屏。

- 輕按所需語言左邊的感應鈕。

所選語言的旁邊會出現一個勾號"✓"。

- 輕按"Continue"旁的感應鈕，確認選項。

顯示屏接著要求您選擇Clock format（時制）。

- 選擇所需的時制（12／24小時制），再輕按"Continue"感應鈕，確認選項。

顯示屏接著要求您輸入Time of day（時間）。

您可以使用＋／－符號旁的感應鈕，或使用數字鍵盤輸入時間。

- 先輸入小時，並輕按"Continue"感應鈕，確認選項。再輸入分鐘，並輕按"Continue"感應鈕，確認選項。若使用數字鍵盤輸入時間，您可在輸入小時後，立即輸入分鐘。

顯示屏接著問您是否要一直顯示時間(Always show the time)，或是在使用烤箱時才顯示時間。

- 選擇所需的選項。

輕按"Continue"感應鈕，確認選項後，顯示屏會出現下列訊息：

- －本機已設定完成，可使用 Miele@home系統（不適用於 貴國）。
- －已完成首次使用前的基本設定。

按下"OK"感應鈕，確認最後一條訊息後，您即可開始使用烤箱。

首次清潔及加熱

使用前，請先移除：

- －貼在烤箱底、烘焙盤、炙烤盤等的標籤。
- －在烤箱上方兩邊的軟木間隔墊。
- －烤箱正面的保護箔。

見「清潔與保養」的相關說明。

首次使用烤箱前：

- －先將所有隨附配件取出，徹底清洗乾淨。
- －再加熱烤箱內部，但勿放入任何食物。此為烤箱首次使用，並會發出輕微的異味。此程序可在您使用烤箱烹調食物前，先清除機內的異味。

- 按下「① 開／關」感應鈕。

開啓本機，且主目錄會自動出現於顯示屏。

- 選擇"Fan plus"（加用風扇）功能。

- 此功能的建議溫度為攝氏160度，且此溫度會以反白顯示。

- 使用＋符號旁的感應鈕，或是數字鍵盤，將溫度調高至攝氏250度（此為最高溫度）。

- 輕按"OK"旁的感應鈕。

一旦輸入完成，本機便會自動加熱。

加熱空無一物的烤箱至少1小時。
執行此功能時，請確保廚房通風良好。
請關上其他房間的房門，以免異味散佈整個屋內。

- 請讓烤箱的溫度降至室溫。

- 再使用熱水與溫 and 清潔劑混合而成的溶液清潔烤箱內部，再用乾淨的抹布擦乾。

烤箱內部完全乾透前，切勿關上機門。

分鐘提示可為所有廚房工作計時，例如煮蛋。

時間最多可設定至59分鐘。

亦可同時使用分鐘提示為另一烹調程式計時，例如提醒何時該攪拌菜餚，或是加入調味料等。

- 輕按"「分鐘提示」感應鈕。
- 輕按 + 符號旁的感應鈕，或是數字
- 鍵盤，輸入分鐘提示的時間。
- 輕按"OK"感應鈕，確認輸入的時間。

您會在顯示屏上看到分鐘提示的時間開始倒數。

倒數時間結束時，您會聽到蜂鳴聲。時間會繼續計算下去，並在顯示屏上"符號旁閃爍。

若有需要，可更改蜂鳴器聲響（見「更改設定－蜂鳴器聲響」的相關說明）。

取消分鐘提示

- 選擇分鐘提示功能，輕按" C "（清除）感應鈕，取消此功能。

亦可以輕按－符號旁的感應鈕，或是數字鍵盤，將分鐘提示的時間設定為00:00。

烤箱有三個發熱元件：

- －環形發熱元件位於背板後方的風扇。
- －底部發熱元件位於烤箱底下方。
- －頂端發熱元件或炙烤元件位於頂端內襯下方。

視烤箱功能而定，所使用的發熱元件的數量皆不相同。

烤箱功能

本機具有多種烤箱功能，能烹調各種不同的菜餚。

您可直接從主目錄選用四項烤箱功能。亦可更改表列的功能，以符合個人需求。見「更改設定－主目錄」的相關說明。選擇"All functions"（所有烤箱功能）目錄，顯示屏會出現所有可用的烤箱功能，包含照明。

Fan plus（加用風扇）

操作本機時，使用環形發熱元件與風扇製造的熱空氣循環。

烤箱背壁的風扇會抽進空氣，環形發熱元件接著加熱空氣，再從背板邊緣的開口，將加熱後的空氣送進烤箱內。由於熱氣會直接接觸到食物，通常不必預先加熱烤箱。

例外：若烹調時間少於20分鐘，或烹調需立即加熱，以便快速膨脹的食物，如酥皮、酵母混合物等，則需要預先加熱本機。由於風扇系統可循環烤箱內的熱空氣，因此使用低溫烹調時，烹調效果會比使用「傳統加熱」來得好。使用「加用風扇」時，可同時烹調多層食物。

Fan heat（風扇加熱）

不同於「加用風扇」，此功能使用頂端與底部發熱元件製造熱空氣，再利用烤箱背壁的風扇，將熱空氣均勻散佈至整個烤箱內部。

使用「風扇加熱」時，只可烹調單一層食物。

Auto roast (自動燒烤)

選擇本功能時，由環形發熱元件及風扇製造熱能。烤箱首先加熱至高溫（攝氏230度），以便保留肉類的原汁原味。烤箱加熱至攝氏230度後，溫度會自動開始下降，降至原先設定的烹調溫度。

Intensive bake (密集烘焙)

此功能結合「加用風扇」與「底部加熱」。

此功能特別適合上層須有汁、底部要酥脆的食物，如披薩、洛林燻肉蛋鹹派。

「密集烘焙」不適合烘焙薄餅等食物，或是燒烤，因為肉汁會變得比較黑。

Conventional heat (傳統加熱)

同時使用頂端與底部發熱元件。熱能直接從上下兩方接觸到食物。

此功能特別適合長時間的烹調程序、食物需上色較深，以及需快速膨脹的食物。

選用此功能時，通常需要預先加熱烤箱。

Top heat (頂端加熱)

只使用頂端發熱元件。

適用於使食物上色，或使焗烤菜餚表面酥脆。

Bottom heat (底部加熱)

只使用底部發熱元件。

若您希望蛋糕底部的顏色比表面來得深，請於烘焙時間結束時，選用此功能。

Economy grill (節能炙烤)

炙烤前，先關上機門，預先加熱烤箱至少5分鐘。頂端發熱元件的內部作為炙烤用。選用本功能後，發熱元件會先變紅數分鐘，接著便可開始使用。

適用於炙烤少量扁平的食物，如魚類、肉片、肉排、牛排、烤肉串等，或是烹調少量需烤成褐色的食物，如乳酪通心麵。

炙烤時，請關上機門。

Full grill (全面炙烤)

炙烤前，先關上機門，預先加熱烤箱至少5分鐘。整個頂端發熱元件作為炙烤用。

適用於炙烤大量扁平的食物，或是需要將大量食物烹調成褐色。

炙烤時，請關上機門。

Fan grill (風扇炙烤)

炙烤前，先關上機門，預先加熱烤箱至少5分鐘。炙烤元件產生的熱空氣，會藉由烤箱背壁的風扇，擴散至整個食物。低溫烹調時，烹調效果會比使用傳統炙烤來得好。

適用於炙烤較厚的肉片，如肉餅、家禽類。

炙烤時，請關上機門。

Gentle bake (慢火烘焙)

選用此功能時，使用的是炙烤元件與底部發熱元件。

適用於表面要酥脆的食物，如烘焙、焗烤菜餚。

Defrost (解凍)

解凍時，使用環形發熱元件與風扇。

可慢慢解凍經急凍的食物。

解凍的溫度約為攝氏25~50度。

Light (照明)

可單獨打開烤箱照明燈，適用於清潔烤箱；拆掉機門時，照明燈亦會亮起。

選擇烤箱功能

- 開啓本機。
- 選擇所需功能。

選擇某項功能後，顯示屏會自動顯示須輸入的項目，亦可更改烹調程序的設定，例如：

- Temperature（溫度）
- Duration（烹調時間）
- Start time（開始時間）
- Finish（結束時間）
- Heating-up phase（加熱階段）
- Change function（更改功能）
- Save（儲存）

唯有輸入烹調時間後，顯示屏才會顯示儲存功能。見「使用者程序」的相關說明。

設定溫度

選擇某項功能後，建議溫度會自動出現在顯示屏上。

下列為本機的建議溫度，並設為原廠設定：

加用風扇攝氏.....	160度
風扇加熱攝氏.....	160度
自動燒烤*攝氏.....	160度
密集烘焙攝氏.....	170度
傳統加熱攝氏.....	180度
頂端加熱攝氏.....	190度
底部加熱攝氏.....	190度
風扇炙烤攝氏.....	200度
節能炙烤攝氏.....	240度
全面炙烤攝氏.....	240度
解凍攝氏.....	25度
慢火烘焙攝氏.....	190度

*起始溫度約攝氏230度，然後再降低至攝氏160度，繼續燒烤程序。

若建議溫度適合烹調的食物，請輕按"OK"感應鈕，確認選項。
若不適合，您可自行更改建議溫度，以符合特定烹調程序。
若有需要，亦可以永久修改某項功能的建議溫度：見「更改設定－建議溫度」的相關說明。
只要選擇"Change"（更改）選項，再選擇"Temperature"（溫度）選項，即可隨時更改已選擇的烹調溫度。

更改加熱階段

若是選擇「加用風扇」、「自動燒烤」、「傳統加熱」，"Heating-up phase"（加熱階段）選項會自動出現在顯示屏。

"Rapid heat-up phase"（快速加熱階段）為上述功能之標準設定。
在加熱階段時，頂端與環形發熱元件會一同啓動，並加用風扇，以便烤箱能盡快到達所需溫度。

快速加熱階段不適用餅乾、小蛋糕等食物，以免食物表面太快烤成褐色。

若某項烹調過程不需使用快速加熱階段，請選擇"Heating-up phase"（加熱階段）選項，將設定更改為"Normal"（正常）。亦可永久取消快速加熱階段。見「更改設定－加熱階段」的相關說明。

烤箱預熱

多數食物無需先預熱烤箱，且會使用加熱階段產生的熱能。
只有在某些情況下，才需預先加熱烤箱。

使用「加用風扇」
－若烹調時間少於20分鐘，或烹調需立即加熱，以便快速膨脹的食物，如酥皮、酵母混合物等，則需要預先加熱烤箱。
使用「傳統加熱」
－若烹調時間較長、食物需上色較深，或需快速膨脹，則需要預先加熱烤箱。

烘焙較精細的食物（如披薩、餅乾或小蛋糕）時，請取消快速加熱階段，以免食物表面太快烤成褐色。

輸入烹調時間、 開始時間或結束時間

輸入烹調時間、開始時間或結束時間後，
烤箱會自動關機或開機再關機。

■ 烹調時間

輸入所需的烹調時間。一旦烹調時間結束，本機會自動關機。烹調時間最多可設定至12個小時。

■ 開始時間

■ 結束時間

亦可輸入開始時間與結束時間，指定所需的烹調程序何時啟動或結束。

欲使本機自動關機，請輸入烹調時間或結束時間。

欲使本機自動開機再關機，您有三個選擇：

- 輸入烹調時間與結束時間
- 輸入開始時間與烹調時間
- 輸入開始時間與結束時間

本機會自動計算未輸入的時間項目。

輸入某項烹調程序的時間後，您可將其儲存成"User programme"（使用者程序）。見「使用者程序」的相關說明。

顯示屏會持續顯示開始時間，直至發熱元件啟動為止。

執行烹調程序的過程中，顯示屏首先顯示溫度逐漸上升，直至到達設定的溫度。顯示屏會接著開始倒數剩餘時間。

程序結束時，顯示屏會顯示"Programme finished"（程序完成）的訊息，且蜂鳴器會響起。

運用剩餘熱能，節源功能

定時烹調程序快結束時，本機會自動關機。顯示屏會顯示"Energy save phase"（節源階段）的字樣。烤箱內剩餘熱能足以完成烹調程序。

若有選擇「風扇」功能，冷卻風扇與熱空氣風扇會持續運轉。

更改或刪除已輸入的時間

選擇"Change"（更改）功能，顯示屏會顯示已更改的目錄選項。

亦可輸入00:00，取消時間功能。

若發生停電，所有已輸入的資料皆會被刪除。

更改功能

只要選擇此選項，便可更改已選擇的功能。

已輸入的時間會加以保留。

程序順序、冷卻風扇

一旦確認某項烹調程序的設定後，

— 烤箱自動開始加熱

— 冷卻風扇開始運轉

程序結束時，關掉烤箱。

定時烹調程序結束時，烤箱會自動關機，且顯示屏會顯示"Programme finished"（程序完成）的字樣。

烤箱關機後，冷卻風扇仍會持續運轉一段時間，以防濕氣積聚在烤箱內、控制面板上或烤箱外箱。

烤箱內的溫度大幅降低後，冷卻風扇便會自動停止。

您可更改此項原廠設定：見「更改設定—冷卻風扇續運轉」。

使用者程序

最多可儲存30個常用的烹調程序，並為其命名。

您有下列三個方法設定使用者程序：

- 選擇烹調時間後，烹調程序運轉中
 - 烹調程序結束時
 - 選擇「使用者程序」目錄
- 一旦儲存使用者程序後，需要時，便可從「使用者程序」目錄選取此類程序。

烹調程序運轉中，儲存使用者程序

選擇並確認烹調時間後，輕按顯示屏右邊的箭頭感應鈕，向下選擇"Save as"（另存）選項。然後，選擇"Name the programme"（程序命名）選項，按照顯示屏上的說明命名。

烹調程序結束時，儲存使用者程序

一旦蜂鳴器響起，立即選擇顯示屏上的"Change"（更改）選項。您可選擇並更改任何顯示屏反白的選項。按照顯示屏上的說明，直至捲動軸出現。向下選擇"Save as"（另存）選項，並按照顯示屏上的說明命名。

選擇「使用者程序」目錄， 建立新的使用者程序

- 選擇「使用者程序」目錄。
- 選擇"Create"（建立），再選擇並確認所需的烹調功能。
- 若有需要，更改並確認預設的建議溫度。
- 設定烹調時間；若使用燒烤探測器，請設定並確認核心溫度。
- 檢查上述選項，並輕按"Continue"感應鈕，確認選項。
- 若不使用燒烤探測器，亦可增加其他烹調功能。若需增加其他功能，請從頭開始，按照上述步驟操作。
- 然後選擇所需的烤層。

輕按"Continue"感應鈕，確認選項後，從現有選單中選擇任一程序名，或選擇"Name the programme"（程序命名）選項。請按照以下步驟操作：

- 輕按箭頭◀▶"旁的感應鈕，選擇字母或數字。
 - 所需的字母或數字反白後，輕按"Select character"（選擇字元），確認選項。所選的字母或數字會出現在顯示屏頂端、"Name"（程序名）之後。
 - 再替程序名選擇其他的字母或數字。
- 若不慎輸入錯誤，請選擇"Delete character"（刪除字元）選項。
- 若需要間隔，請選擇"Space"（空白）。

- 輕按"Save name"（儲存程序名），確認輸入的程序名。

選擇現有的使用者程序

從主目錄選擇「使用者程序」，再選擇"Select"（選擇）選項。顯示屏會列出已存在「使用者程序」內的程序。選擇所需的程序，再輕按旁邊的感應鈕，確認選項。輕按"Continue"感應鈕，再選擇"Start straight away"（立即啟動）或"Start later"（稍後啟動），並輸入烹調程序的開始時間。

若有需要，亦可將「使用者程序」存到主目錄內。見「更改設定－主目錄」的相關說明。

更改現有的使用者程序

從主目錄選擇「使用者程序」，再選擇"Change"（更改）選項。顯示屏會列出已存在「使用者程序」內的程序。選擇需更改的程序，再輕按旁邊的感應鈕，確認選項。更改或確認顯示屏反白的選項。然後，本機會要求您輸入程序名。

刪除現有的使用者程序

從主目錄選擇「使用者程序」，再選擇>Delete"（刪除）選項。顯示屏會列出已存在「使用者程序」內的程序。選擇需刪除的程序，再輕按旁邊的感應鈕，確認選項。輕按"OK"感應鈕，刪除所選的程序，或是選擇"Do not delete"（不刪除），返回使用者程序列表。

您可自行更改烤箱的標準設定（原廠設定）。請按照以下步驟執行：

- 開啓本機。
- 選擇"Settings"（設定）目錄。
- 選擇所需的子目錄。

已選的設定旁會出現勾號"✓"。

若沒有在20秒內於子目錄中作出選擇，

語言

可設定顯示屏所需的語言。

選擇並確認"Language"（語言）設定後，顯示屏便會出現剛才選擇的顯示語言。

若不慎選錯語言，請按照旗號"🚩"返回"Language"（語言）子目錄。

時間

Display（顯示）

若選擇"On"（啟動），顯示屏會一直顯示時間。

若選擇"On for 60 seconds"（顯示60秒），時間會於60秒後自動從顯示屏上消失，但會持續計時。開機或關機後，顯示屏會顯示時間約60秒。

Clock format（時制）

時間可以設定為24小時制或12小時制。

Setting the time of day（設定時間）

執行烹調程序時，無法更改時間。

- 於Settings（設定）目錄內，選擇"Set time of day"（設定時間）選項。
- 使用+ / -符號或數字鍵盤輸入時間。
- 先輸入小時，並輕按"OK"感應鈕，確認選項。再輸入分鐘，並輕按"OK"感應鈕，確認選項。

若使用數字鍵盤輸入時間，可在輸入小時後，立即輸入分鐘。

若發生停電，時間會在恢復供電後，重新出現於顯示屏上。烤箱可儲存此類資料約200個小時。200個小時過後，顯示屏會顯示12:00，且須重新設定時間。

照明

可設定烤箱內部的照明燈，使其在程序開始後的15秒內自動熄滅，或在程序中一直亮著。

若選擇此選項，只要輕按顯示屏旁的感應鈕，即可將照明燈打開，再亮15秒。

主目錄

您可自行將主目錄的四個功能選項改成顯示您常用的功能或使用程序，取代預設的功能。

每個選項皆佔有一個位置，並可加以更改。亦可選擇其他功能與使用者程序。

即使沒有做出任何更改，您亦可輕按"Continue"感應鈕，更改位置。

觸媒轉化器

烤箱配備觸媒轉化器，適用所有功能，除了「慢火烘焙」以外。

若將觸媒轉化器設定為：

— "On"（啟動），執行「慢火烘焙」時，也會使用觸媒轉化器。

— "Off next programme only" (下次程序不用)，下次執行烹調程序時，觸媒轉化器就不會運轉。但若溫度超過攝氏150度，觸媒轉化器仍會運轉。若溫度低於攝氏150度，此設定亦適用以後的程序。

— "Factory default"（原廠設定），此設定便會恢復至出廠時的狀態。

冷卻風扇續運轉

烤箱關機後，冷卻風扇仍會持續運轉一段時間，以防濕氣積聚在烤箱內、控制面板上或烤箱外箱。

冷卻風扇為感應鈕控制，並會自動停止運轉。

您可以更改原廠設定，將冷卻風扇設定為：烤箱溫度低於攝氏70度時，或關機25分鐘後，便會自動停止運轉。

若將冷卻風扇設定為定時操作，請勿將食物留在烤箱內保溫，否則烤箱內的濕氣增加，凝結在控制面板及鄰近的廚房設備上，且水滴會留在工作檯下水氣凝結會：

- 損壞外箱／工作檯
- 侵蝕烤箱內部

加熱階段

「加用風扇」、「傳統加熱」、「自動燒烤」功能的加熱階段：

— 若選擇"Rapid"（快速）選項，即包括快速加熱階段。

在加熱階段時，顯示屏會顯示"Rapid heat-up phase"（快速加熱階段）的訊息。

— 若選擇"Normal"（正常）選項，就不會有快速加熱階段。

選擇某項功能後，"Heating-up phase"（加熱階段）的選項便不會出現在顯示屏。

啟動

您可選擇是否在完成最後輸入後的20秒內，烹調程序自動開始，或是改由手動啟動。

若選擇"Manual"（手動），烹調程序開始時，"Start"（啟動）的字樣會出現在顯示屏上。必須先確認此選項，程序才會開始運轉。

建議溫度

若您經常更改建議溫度，建議您永久更改建議溫度。

■ 選擇所需的功能，並在本機允許範圍內，更改建議溫度。

顯示屏

對比度與亮度均可調整。

蜂鳴器

音量、旋律及長短均可更改。

亦可為分鐘提示與烹調時間設定不同的旋律。

您亦可啟動或取消按鍵音，設定是否每按一次感應鍵，就發出聲音。

安全

本機出廠時，下列功能皆設定為不啟動。欲使用下列功能，請先將其設定為啟動。

系統鎖功能可以避免烤箱不慎被啟動，例如被兒童啟動。

若啟動此功能，烤箱關機後，"🔒"符號會出現在顯示屏。

啟動系統鎖 🔒

- 選擇"Safety"（安全）子目錄。
- 選擇"System lock 🔒"（系統鎖 🔒），並確認"On"（啟動）。
關掉烤箱。

使用系統鎖

- 選擇"🔒"符號，並確認"On"（啟動）。

"🔒"符號表示，已啟動系統鎖功能。啟動系統鎖後，仍可使用分鐘提示功能。

即使遇到停電，系統鎖仍然有效。

欲解鎖，請選擇"🔒"符號，並確認"Off"（取消）。

單位

溫度以攝氏(°C)或華氏(°F)顯示，重量則以公斤(kg)或磅(lbs.)顯示。

示範模式

"示範模式"是供經銷商示範本機操作之用，無須啟動發熱元件。若烤箱為家居用途，切勿啟動此設定。

選擇此選項時，顯示屏會快速顯示一條訊息。您可以自行啟動或取消示範模式功能。

原廠設定

若您選擇：

- All settings（所有設定）
所有已更改的設定皆恢復至原廠設定。
- User programmes（使用者程序）
已儲存的使用者程序會被刪除。
- Main menu（主目錄）
主目錄會恢復至原廠設定。
- Recommended temperatures（建議溫度）
任何已更改的建議溫度皆恢復至原廠設定。

若需烘焙，建議您使用下列功能：

- 「加用風扇」
- 「密集烘焙」
- 「傳統加熱」

烘焙器皿

為獲得最好的烘焙效果，請確實選用材質適合所選烤箱功能的器皿。

- 「加用風扇」、「密集烘焙」
多數耐熱的錫製器皿或餐盤皆適用。
- 「傳統加熱」

為獲得最佳烘焙效果，建議選用深色金屬、鋁質或經無光處理的琺瑯錫製器皿。亦可使用耐熱的玻璃餐具。請勿使用顏色鮮艷、有光澤的錫製器皿，因為此類器皿會反射熱能，也就是無法有效傳導熱能至食物，造成烤後食物上色不均或不理想。在某些情況下，蛋糕的烘焙效果會不理想。

「加用風扇」

烘焙時，可同時使用數層烤層。建議的擺放位置如下：

一個烘焙盤＝從底部數上來第一烤層

二個烘焙盤＝從底部數上來第一、三烤層

三個烘焙盤＝從底部數上來第一、二、四烤層

烘焙微濕的餅乾、蛋糕或麵包時，請勿使用超過二層的烤層。
務必取出背壁的燒烤探測器，否則烘焙時間會延長，且會烘焙不均。

相較於「傳統加熱」，使用「加用風扇」時，所需的烘焙溫度較低。請參閱烘焙一覽表與隨附的烹飪手冊。

「密集烘焙」

務必取出背壁的燒烤探測器，否則烘焙時間會延長，且會烘焙不均。

「密集烘焙」特別適用於：

- 上層須有汁、底部要酥脆的食物，如披薩、洛林燻肉蛋鹹派。
- 底部未先經烘焙的食物。

將錫製器皿或餐具放在烘焙盤上，再放入從底部數上來的第一烤層。若底部烘焙得太焦，下次請選擇較高的烤層。

「傳統加熱」

只可使用深色、經無光處理的烘焙錫製器皿。

顏色鮮艷、有光澤的錫製器皿會造成烘焙不均或顏色不漂亮。在某些情況下蛋糕的烘焙效果會不理想。

將錫製器皿放在烤架中央，再放入從第一或第二烤層。

舊版的食譜或烹飪手冊

在新版的使用說明（歐洲標準EN 60350已取代德國標準DIN 44547）內，烤箱的溫度設定有些許調整。

若按照舊版的食譜或烹飪手冊，請將「傳統加熱」的建議溫度調低約攝氏10度。烹調時間無需調整。

烘焙小秘訣

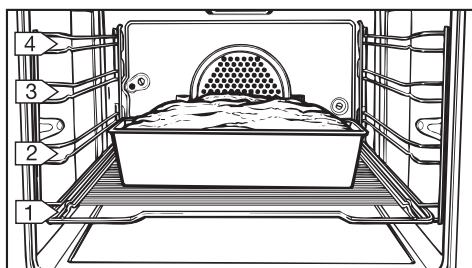
請參閱烘焙一覽表與隨附的烹飪手冊內有建議之烤箱溫度、烤層與烹調時間。

因其表面可抗黏著，PerfectClean烘焙盤與炙烤盤無須塗抹油或鋪上烘焙用牛油紙。烘焙完成後，可輕鬆取出烘焙好的食物。

烘焙用牛油紙僅用於烘焙：

- 含鹽量高的食物，如椒鹽脆餅、麵包條，因麵團內含的鈉會損壞PerfectClean表面。
- 含蛋白量高的蛋白霜餅或餅乾，因其更容易沾黏表面。

烘焙有新鮮水果裝飾的蛋糕或長條海綿蛋糕時，請將錫製器皿放在炙烤盤上，以便收集濺出的東西，保持烤箱乾淨。



請將蛋糕放在方形的錫製器皿中，其邊長須較長，與烤箱寬度差不多（見圖示），以達到熱能傳導佳、烘焙均勻的效果。使用錫製器皿烘焙蛋糕時，請使用第一烤層。

急凍食物

烘焙急凍食物（如蛋糕、披薩、法國麵包）時，請使用製造商包裝上標示的最低溫度。將此類食物放在烘焙用紙上，再直接放在烤架上或披薩盤（自選配件）內。若直接放在烘焙盤或炙烤盤上，會造成金屬變形。若此情形發生，隨著使用本機的次數越多，金屬變形的情况會越嚴重。

較小的急凍食物，如薯條或炸馬鈴薯球，可以放在烘焙盤或炙烤盤內烹調。請將其放在烘焙用牛油紙上，使用製造商包裝上標示的最低溫度。在烘焙過程中，請翻動食物數次。

請參閱烘焙一覽表與隨附的烹飪手冊內有建議之烤箱溫度、烤層與烹調時間。

烘焙效果均勻，但不會將蛋糕或餅乾烤焦

- 請選擇食譜建議的最低烘焙溫度。請勿將溫度設定成高於建議溫度。調高溫度或許可以縮短烹調時間，但會造成食物烘焙不均，烹調效果不理想。
- 檢查食物是否在最短烹調時間結束時已烘焙好。欲檢查蛋糕是否已烤好，請將一根木筷插入蛋糕的中心點。若蛋糕已烤好，抽出木筷時，上面不會沾有任何麵團或蛋糕屑。

	「加用風扇」		
	溫度（攝氏）	建議烤層 ⁵⁾	時間（分鐘）
奶油混合物			
海綿蛋糕	150~170	1	50~70
環形中空蛋糕	150~170	1	65~80
泡綿蛋糕（烘焙盤） ¹⁾	150~170	1	25~30
大理石核桃蛋糕（錫製器皿）	150~170	1	70~80
鮮果蛋糕，有內餡（烘焙盤）	150~170	1	45~50
鮮果蛋糕（烘焙盤）	150~170	1	35~45
鮮果蛋糕（錫製器皿）	150~170	1	55~65
平底蛋糕 ^{1) 3)}	150~170	1	25~30
小蛋糕 ^{1) 3)} （烘焙盤）	150~170	1、2、4 ⁴⁾	20~25
海綿蛋糕混合物 ^{1) 3)}			
海綿蛋糕(3~6個蛋) ^{1) 3)}	160~180	1	25~35
海綿蛋糕(2個蛋) ^{1) 3)}	160~180	1	20~25
瑞士捲 ^{1) 3)}	160~180	1	20~25
麵粉混合物			
水果塔／水果餡蛋糕	150~170	1	20~25
脆皮蛋糕	150~170	1	45~55
小蛋糕 ^{1) 3)} （烘焙盤）	150~170	1、2、4 ⁴⁾	15~25
起司蛋糕	150~170	1	70~90
蘋果派 ¹⁾	150~170	1	50~70
杏桃塔，有內餡 ¹⁾	150~170	1	55~75
瑞士蘋果派 ¹⁾	190~210	1	25~35
酵母混合物與奇克乳酪麵團			
麵團發酵	30~50	烤箱底 ⁶⁾	15~30
咕咕霍夫蛋糕	150~170	1	50~60
脆皮蛋糕	150~170	1	35~45
鮮果蛋糕（烘焙盤）	160~180	1	40~50
白麵包	160~180	1	40~50
全麥麵包 ²⁾	170~190	1	50~60
披薩（烘焙盤） ^{1) 3)}	170~190	1	40~50
洋蔥塔 ¹⁾	170~190	1	25~35
半圓形蘋果餡餅	150~170	1、3 ⁴⁾	25~30
甜心泡芙 ^{1) 3)} ，夾奶油餡	160~180	1、3 ⁴⁾	30~40
酥皮 ¹⁾	170~190	1、3 ⁴⁾	20~25
蛋白霜餅 ¹⁾ ，蛋白杏仁餅	120~140	1、2、4 ⁴⁾	25~50

除非另有說明，表列時間適用未預先加熱的烤箱。
若烤箱有預先加熱，請將表列時間減少約10分鐘。
1) 使用「傳統加熱」時，請預先加熱烤箱。
2) 使用「加用風扇」與「傳統加熱」，請預先加熱烤箱。
3) 請勿於加熱階段使用快速加熱。
4) 若在烹調時間結束前，食物就已烤至褐色，請於不同時間將烘焙盤從烤箱內取出。
5) 烤箱烤層的算法是從底部向上數（1＝最底層；4＝最上面一層）。
6) 請將烤架放入烤箱底，並將裝有麵團的容器放在烤架上。

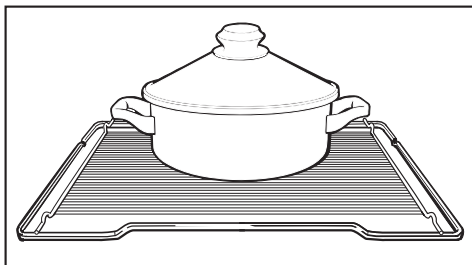
「傳統加熱」			「密集烘焙」		
溫度（攝氏）	建議烤層 ⁵⁾	時間（分鐘）	溫度（攝氏）	建議烤層 ⁵⁾	時間（分鐘）
150~170	1	50~60	—	—	—
170~190	1	65~80	—	—	—
170~190	2	20~25	—	—	—
150~170	1	70~80	—	—	—
170~190	2	45~50	150~170	1	30~35
170~190	2	35~45	—	—	—
160~180	1	55~65	—	—	—
170~190	1	20~25	—	—	—
170~190	2	12~20	—	—	—
170~190	1	20~30	—	—	—
170~190	1	15~20	—	—	—
180~200	2	13~18	—	—	—
170~190	2	15~20	—	—	—
170~190	2	45~55	—	—	—
170~190	2	10~20	—	—	—
170~190	1	70~90	150~170	1	65~75
170~190	1	45~65	150~170	1	50~60
170~190	1	55~75	150~170	1	50~60
220~240	1	25~35	190~210	1	25~30
30~50	烤箱底 ⁶⁾	15~30	—	—	—
160~180	1	50~60	—	—	—
170~190	2	35~45	—	—	—
180~200	2	40~50	—	—	—
180~200	1	40~50	—	—	—
190~210	2	50~60	—	—	—
190~210	1	30~40	170~190	1	40~50
180~200	1	25~35	170~190	1	25~35
160~180	2	25~30	—	—	—
180~200	2	25~35	—	—	—
190~210	2	15~25	—	—	—
120~140	2	25~50	—	—	—

表列資料僅供參考。

若需使用烤箱燒烤，建議您使用下列功能：

- 「自動燒烤」
- 「傳統加熱」

自動燒烤：
使用烤架或開放式錫製器皿燒烤時，請確保已將燒烤濾網裝在背壁風扇的前方。



建議燒烤時，使用有蓋的鍋子：
— 確保有足夠的肉汁可作成滷汁。
— 亦保持烤箱乾淨。

燒烤容器

務必使用耐熱容器：陶製、鑄鐵、適用烤箱的瓷器或玻璃製成的有蓋燒烤盤，及燒烤用鋁箔紙皆適用。

Miele亦售有一款有蓋的Gourmet烤盤，十分適用於燒烤與烹調大量食物。
請將燒烤盤放在烤架上，再放入尚未加熱的烤箱內。

例外：

若燒烤牛肉時，請先將烤箱預熱至建議溫度。

烤層

燒烤時，請使用第一烤層。

例外：

使用「傳統加熱」燒烤．．．時，請使用第二烤層：

- 重約1公斤的家禽類
- 燒烤牛肉
- 魚類

溫度

有關建議溫度，請參閱燒烤一覽表。
請勿將溫度設定成高於建議溫度，否則肉類會烤焦，且燒烤效果不理想。

使用「自動燒烤」時，將溫度設定成比「傳統加熱」的溫度還低攝氏40度即可。
燒烤重量超過3公斤的肉片時，請將溫度設定成定比燒烤一覽表還低約攝氏10度。
低溫燒烤時，烹調時間會延長，但會燒烤得較均勻。
若直接於烤架上燒烤，請將溫度設定成比用有蓋鍋子還低約攝氏20度。
若於烤架上燒烤，請將烤架放在炙烤盤上。

舊版的食譜或烹飪手冊

在新版的使用說明（歐洲標準EN 60350已取代德國標準DIN 44547）內，烤箱的溫度設定有些許調整。

若按照舊版的食譜或烹飪手冊，請將「傳統加熱」的建議溫度調低約攝氏10度。
烹調時間無需調整。

計算燒烤時間

燒烤時間的長短視乎肉片的種類、大小、厚度而定，計算方法如下：

傳統的英國算法是每磅／454克的肉片燒烤約15~20分鐘；視乎肉類的不同，約增加20分鐘。請於燒烤過程中，不時調整燒烤時間，以獲得所需的燒烤效果。

燒烤小秘訣

燒烤時間快結束時，食物才烤成褐色。
若需將食物烤得更焦一點，請於燒烤中途，將蓋子拿起來。
燒烤程序結束後，請將燒烤物從烤箱內取出，用鋁箔紙包起來，放置一旁約10分鐘。
此舉可在稍後切肉時保留原汁。

用鍋子燒烤

先將肉調味，再放入鍋子內。請加入少許奶油塊、人造奶油、食用油或沙拉油。
燒烤較大塊的瘦肉（2~3公斤），或含脂量高的家禽類時，請加入約1/8公升的水。

在烤架上燒烤

請將烤架放在炙烤盤的頂端。先將肉調味，再放在烤架上。

燒烤家禽類

為了讓表面酥脆，請在燒烤時間結束前10分鐘，在表面塗上一層油脂，並加上些許鹽水。

急凍肉類

急凍肉類須先完全解凍，才能進行燒烤。

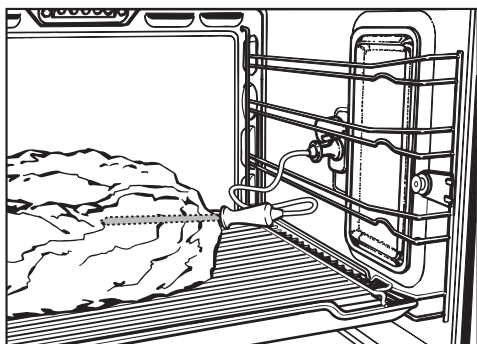
請將探測器前端插入肉類的中心點，以持續測量核心溫度(core temperature)。達到預設的核心溫度後，烤箱的發熱元件會自動關掉。

燒烤探測器可與下列功能連用：

- 「自動燒烤」
- 「傳統加熱」
- 「加用風扇」
- 「風扇炙烤」

使用燒烤探測器

■ 按照平日的方法準備肉類。



■ 將探測器插入肉類，直至前端碰觸到肉類的中心點。

請注意：

您可以將肉類放在鍋子裡或烤架上，再放在炙烤盤上。亦可使用燒烤袋或鋁箔紙。將探測器穿過鋁箔紙或袋子，插入肉類的中心點。

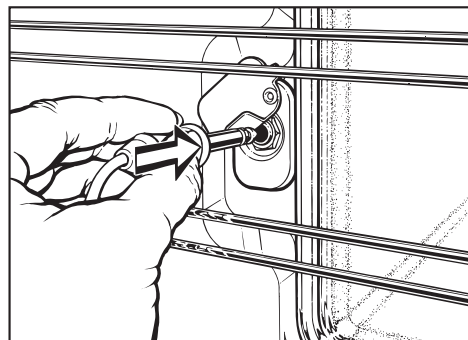
若探測器碰觸到油脂部份或骨頭，會使烤箱較早自動關機。因此：

- 請勿讓探測器碰觸到骨頭。
- 請勿將探測器插入含脂量較高的部位。

若肉類含脂的比例較重，請選擇燒烤一覽表內最高的核心溫度。

不建議在燒烤家禽類或魚類時，使用燒烤探測器。由於其骨頭數量與間隔空間，很難找得到可以插入探測器的地方。

■ 將食物放在烤箱內。



■ 將燒烤探測器的插頭插入插座內，直至卡緊為止。

■ 關上機門。

■ 選擇所需功能。

首先，建議的烤箱溫度（如攝氏160度）會出現在顯示屏上。

■ 若有需要，可更改預設的溫度。

■ 選擇並更改"Core temperature"（核心溫度）。

建議的核心溫度（攝氏60度）會出現在顯示屏上。亦可更改此溫度，範圍介於攝氏30~99度之間。

所需的核心理溫度視乎欲要燒烤的食物種類。

有關建議溫度，請參閱燒烤一?表。

輸入確認後：

- 烤箱會開始加熱。
- 可以從顯示屏看見核心溫度逐漸上升。

剩餘時間顯示

一段時間過後，預估的剩餘時間（即剩餘的運轉時間）會出現在顯示屏。實際的核心溫度不會再出現在顯示屏，且無法從顯示屏開啓此選項。

剩餘時間的計算是根據所選的烤箱溫度、所需的核心理溫度及核心理溫度的上升模式。剩餘時間首先只是一個預估值。隨著烹調程序進行，本機會一直修正剩餘時間，並顯示更精準的數值。

剩餘時間仍出現於顯示屏時，若：

- 更改烤箱或核心理溫度
- 選擇不同的烤箱功能

有關剩餘時間的訊息會予以取消，且實際的核心理溫度會重新出現在顯示屏。

若機門持續開啓一段時間，本機會重新計算剩餘時間。

本機會自動計算烹調時間。

烹調時間快結束時，烤箱的發熱元件會自動停止運轉。

節能功能會自動啓動。

若更改烤箱溫度，或調高核心溫度，烤箱的發熱元件會再次啓動。

到達所選的核心溫度時：

- －烤箱會自動關機。
- －冷卻風扇會繼續運轉一段時間。

注意事項

亦可延遲烹調程序的開始時間。

燒烤完成時，請以鋁箔紙覆蓋肉類，並將其放置一旁約10分鐘。於此期間，核心溫度會再上升約攝氏5~10度。

若烹調結束時，仍將燒烤探測器留在食物內，烤箱顯示屏會先顯示核心溫度上升，然後再下降。

亦可將探測器插入不同的地方，重新開始操作，若：

- －肉片過大（超過3公斤），不易將探測器插入中心點。
- －肉類並未烤到您喜愛的口感。

使用探測器監看溫度，以決定燒烤肉類的時間，就像定時烹調的時間一樣。

食物	建議 烤層 ⁸⁾	「自動燒烤」 ¹⁾		傳統頂端與底部加熱 ¹⁾		核心溫度 (攝氏) ³⁾
		溫度 (攝氏) ²⁾	時間 (分鐘)	溫度 (攝氏) ²⁾	時間 (分鐘)	
燒烤牛肉（約1公斤）	1	190~210	100~120	190~210	100~120	70~75 ⁶⁾
牛柳，約1公斤 ⁴⁾	1 ⁵⁾	190~210	45~55	200~220	45~55	45~70 ⁷⁾
鹿肉（約1公斤）	1 ⁵⁾	180~200	90~120	190~210	90~120	65~75
帶骨豬肉（約1公斤）	1	170~190	100~120	200~220	100~120	80~85
帶骨豬肉（約2公斤）	1	170~190	120~150	180~200	120~150	80~85
帶骨火腿肉（約1公斤）	1	170~190	70~80	200~220	60~70	75~80
肉塊（約1公斤）	1	170~190	50~60	190~210	70~80	75~80
小牛肉（約1.5公斤）	1 ⁵⁾	180~200	90~110	190~210	100~120	75~80
羊腿（約2.5公斤）	1	170~190	120~140	200~220	90~120	70~90
羊排（約1.5公斤） ³⁾	1	170~190	50~60	190~210	50~60	—
家禽類（0.8~1公斤）	1 ⁵⁾	170~190	50~60	190~210	60~70	—
家禽類（約2公斤）	1	170~190	90~110	190~210	90~110	—
家禽類，有填料（約2公斤）	1	170~190	120~150	190~210	110~130	—
家禽類（約4公斤）	1	180~200	150~180	180~200	150~180	—
整條魚（約1.5公斤）	1 ⁵⁾	160~180	35~55	190~210	35~55	—

除非另有說明，表列時間適用未預先加熱的烤箱。

1) 使用燒烤濾網。

2) 放於有蓋鍋子內的溫度。

 若直接放在烤架上燒烤，請將溫度調低攝氏20度。

3) 燒烤時，請使用燒烤探測器（視型號不同）。

4) 預先加熱烤箱。

5) 若使用「傳統加熱」，請使用從底部向上數的第二烤層。

6) 半熟：攝氏60~65度；中等熟度：攝氏70~75度；全熟：攝氏80~85度。

7) 半熟：攝氏45度；中等熟度：攝氏50~60度；全熟：攝氏60~70度。

8) 烤箱烤層的算法是從底部向上數（1＝最底層；4＝最上面一層）。

表列資料僅供參考。

炙烤時，請關上機門。

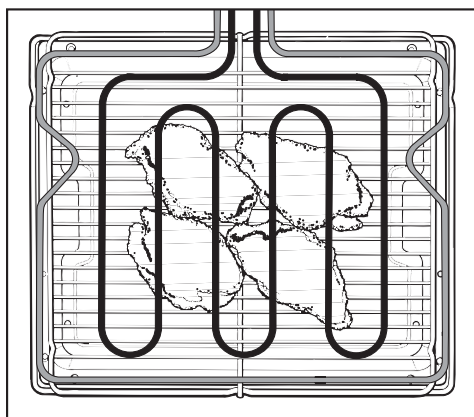
若炙烤時打開機門，熱空氣會從機內散失，且無法使用冷卻風扇冷卻。

烤箱內的控制元件會變得很燙。小心燙傷！

炙烤設定

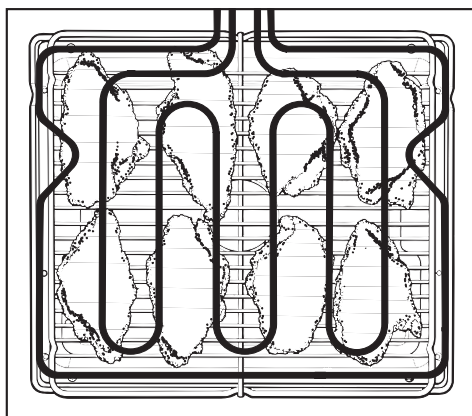
炙烤時，請將燒烤濾網裝在背壁風扇的前方。

炙烤——半



適用於炙烤薄肉片，或將食物烤至褐色。頂端發熱元件的内部會變得很燙。

炙烤——全面



適用於炙烤大量的薄肉片，或將大餐具內的食物烤至褐色。整個炙烤元件都會變得很燙。

風扇炙烤

適用於炙烤較大的食物，如肉餅、家禽類。

使用「風扇炙烤」時，您可使用燒烤探測器監看炙烤過程。

有關核心溫度的設定，請參閱燒烤一欄表。

使用旋轉架炙烤時，請勿使用燒烤探測器。電線可能會纏在旋轉架上，導致受損！

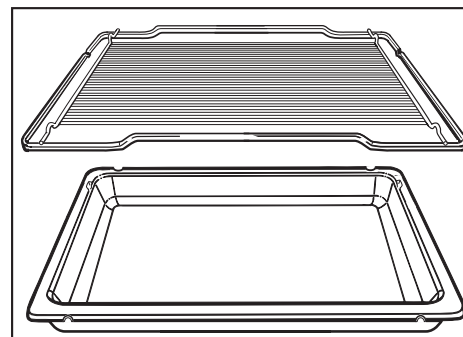
準備炙烤的食物

將其洗乾淨、擦乾，再以胡椒、香料調味。炙烤前，肉類請勿以鹽巴調味，以免肉汁被烤乾。

若有需要，亦可塗上些許油。請勿使用其他油脂，以免燒黑、燒焦並冒煙。

按照平日的方法將魚洗乾淨。欲提昇口感，可以在魚身上塗抹些許鹽巴，或淋上幾滴檸檬汁。

在烤架上炙烤

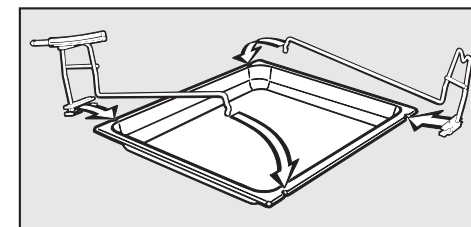


- 如圖所示，將烤架裝到炙烤盤的上面。
- 將食物放在烤架上。
- 選擇所需的烤箱功能。
- 設定溫度。
- 炙烤前，請先關上機門，將烤箱預熱至少5分鐘。
- 將炙烤盤放在炙烤元件下，並關上機門。
- 若為薄肉片，請使用第三、四烤層。若為較厚的肉片，請使用第一、二烤層。
- 多數的食物須在炙烤中途翻面。

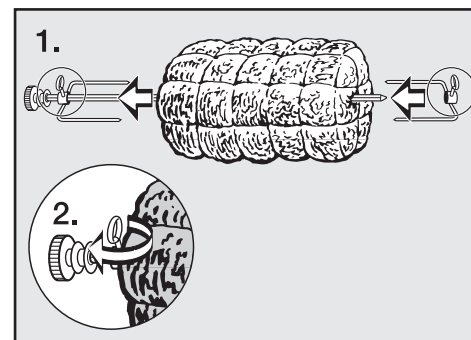
使用旋轉架炙烤

視型號而定，您的烤箱或許隨附一個旋轉架。

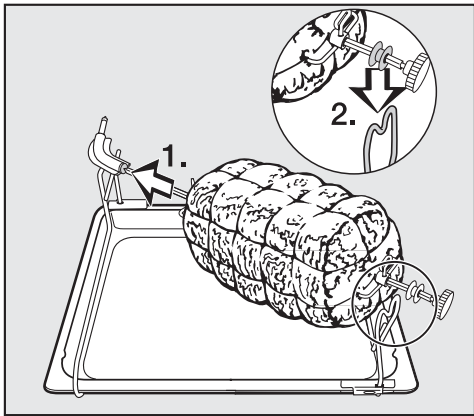
旋轉架特別適用於炙烤較厚的食物，如有填料的肉類、家禽類或烤肉串。



- 如圖所示，將旋轉架支撐物裝到炙烤盤內。



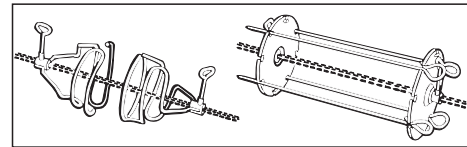
- 如圖所示，使用夾鉗，將肉類固定於旋轉架炙叉。請確定確實裝在中央。肉類須平衡，以便能均勻轉動。



- 如圖所示，將旋轉架的尖端(1)插入旋轉架後方的動力槽，並將另一邊放在支架(2)上。
- 選擇所需的烤箱功能，並設定溫度。將裝有旋轉架的炙烤盤放入烤箱的第一烤層。

旋轉架會與烤箱背壁的動力槽相接合。

亦可向Miele經銷商或Miele零件部購買家禽類與烤肉串專用的旋轉架。



溫度

薄片
(如肉排、牛排) ……………攝氏275度

炙烤較大的食物
(如肉餅、家禽類) ……………攝氏240度

見「炙烤一覽表」的相關說明。

若要在起始的高溫後，慢慢地炙烤較厚的食物，請使用低溫炙烤，讓食物從外到內皆烤透。

炙烤時間

- 較扁平的魚類或肉類，根據其肉質肌理，通常每面烤約6~8分鐘。
- 較厚的食物須較長的炙烤時間。
- 若為肉餅，直徑每一公分應炙烤約10分鐘。

炙烤小秘訣

最好能同時炙烤厚度相當的食物。如此一來，食物間的炙烤時間才不會相差太多。

若想知道肉類目前的炙烤狀況，可以拿湯匙按壓：

- 若按壓下去，幾乎沒感受到阻力，代表裡面還是紅色（半熟）。
- 若按壓下去，感受到些許阻力，代表裡面是粉紅色（中等熟度）。
- 若按壓下去，感受到很大的阻力，代表裡面已熟透（全熟）。

炙烤前，請先關上機門，將烤箱預熱至少5分鐘。

需炙烤的食物	建議烤層 ⁴⁾	「炙烤／炙烤－全面」 ¹⁾		「風扇炙烤」 ¹⁾	
		溫度 (攝氏)	總炙烤時間 (分鐘) ²⁾	溫度 (攝氏)	總炙烤時間 (分鐘) ²⁾
薄片					
牛排	3或4 ³⁾	275	10~16	220	10~16
烤肉串	3	240	25~30	220	25~30
雞肉串	3	240	20~25	200~220	20~25
炸肉片／小牛肉片	3或4 ³⁾	275	12~18	220	18~20
肝臟	3或4 ³⁾	275	8~12	220	10~14
漢堡肉	3或4 ³⁾	275	14~20	220	16~20
香腸／臘腸	3或4 ³⁾	275	10~15	220	8~12
魚柳	3或4 ³⁾	275	12~16	220	12~16
鱒魚	3或4 ³⁾	275	16~20	220	20~25
吐司	3或4 ³⁾	275	2~4	220	3~5
起司吐司	3或4 ³⁾	275	7~9	220	4~6
蕃茄	3或4 ³⁾	275	6~8	220	6~8
蜜桃	3	275	6~8	220	7~10
厚片					
全雞（約1公斤）	2	—	—	200~220	50~60
肉餅，直徑7公分 （約1公斤）	1	—	—	220	75~85
豬肉塊（約1公斤）	1	—	—	200	100~120
沙朗（約1公斤）	1 ³⁾	—	—	250	25~35

- 1) 炙烤時，使用燒烤濾網。
- 2) 炙烤中途請翻面。
- 3) 根據食物的厚度，選擇適當的烤層。
- 4) 烤箱烤層的算法是從底部向上數（1＝最底層；4＝最上面一層）。

表列資料僅供參考。

亦可使用本機解凍。

欲解凍，請選擇「加用風扇」，溫度最高攝氏50度。

若解凍肉類或較精細的食物，請選用最低溫度（攝氏25度）。

請注意：

- 一 盡可能將包裝紙拆掉，將要解凍的食物放在烘焙盤上或餐盤內。
- 一 解凍家禽類時，將其放在烤架上，再連烤架放在炙烤盤上，以收集解凍時產生的汁液，肉類便不會浸在水中。

解凍家禽類時，需特別注意食物的衛生清潔。切勿使用解凍時產生的汁液請將其倒掉，並清洗烘焙盤、水槽及雙手。小心感染沙門氏菌！

一 烹調前，魚類不需完全解凍。只要解凍到魚身表面可以吸收香料與調味料即可。

建議您使用下列烤箱功能：

- 「加用風扇」
- 「傳統加熱」

可使用耐熱玻璃、瓷器、陶器等製成的烹調容器。其應具有耐熱把手與蓋頭。

- 將烤架放在第一烤層，再將餐盤放在烤架上。
- 選擇所需的烹煮功能，再設定溫度。

「加用風扇」攝氏170~190度
「傳統加熱」攝氏180~200度

烹煮時間

砂鍋菜70~90度
焗烤／烘焙40~60度

小秘訣

若食物與其原汁及／或蒸氣一同烹煮，如蕃茄或蔬菜，請在食物上加蓋，如此一來，食物的水分便不會煮乾。若沒有蓋子可用，亦可使用鋁箔紙或濕的烹調用牛油紙。

若食物表面要硬一點，如肉類或焗烤類，請勿加蓋烹煮。

亦可將餐盤相疊。將下面鍋子的蓋子反過來放，再將另一個鍋子放在上面。需要烤至褐色的食物請放在最上面。

慢火烘焙

「慢火烘焙」功能最適合表面要酥脆的焗烤類及烘焙物。

請使用從底下數上來的第一烤層。

	溫度（攝氏）	時間（分鐘）
義大利千層麵	200	45~60
焗烤馬鈴薯	190	55~65
焗蔬菜	190	55~65
焗烤通心粉	190	40~50

上表只列出了幾個範例。

若需烹調其他菜餚，請參照「傳統加熱」的建議溫度與時間設定。

烤箱正面

請定期清潔，若可能，請每次使用後便清潔：

- －機門把手
- －機門內的鑲邊飾
- －機門與烹調室之間的門封邊

如此一來，油脂或其他沈澱物便不會留在表面，而變得難以清理，甚至造成褪色。

油脂也會造成門封邊變脆、斷裂。

- 清潔所有表面與控制裝置時，請以溫水及少許清潔液混合而成的溶液，用軟海綿或軟布清潔。
- 清潔後，再用軟布擦乾。

請勿使用精鍊劑、硬海棉或硬毛刷、尖銳的金屬工具清潔玻璃表面，以免劃花表面。

為免劃花或損壞玻璃、不鏽鋼及鋁質表面結構，請特別注意以下清潔說明。

玻璃表面

玻璃表面易於劃花或磨損。

請避免使用：

- －磨蝕性清潔劑，如粉狀清潔劑或乳狀清潔劑
- －磨蝕性海綿，例如之前沾有磨蝕性清潔劑的鍋用鋼絲刷或海綿
- －尖銳的金屬工具
- －烤箱清潔噴霧

鋁質表面

鋁容易受到燈光照射方式、周遭環境與觀看角度的影響。

若污漬留在表面過久，鋁質表面可能會褪色或損壞。
請立即擦掉所有污漬。

鋁質表面易於劃花及磨蝕。

請避免使用：

- －含有蘇打、酸類或氯的清潔劑
- －磨蝕性清潔劑，如粉狀清潔劑或乳狀清潔劑
- －磨蝕性海綿，例如之前沾有磨蝕性清潔劑的鍋用鋼絲刷或海綿
- －不鏽鋼清潔劑
- －含除垢劑的清潔劑
- －洗碗機清潔劑
- －烤箱清潔噴霧

不鏽鋼表面

不鏽鋼表面易於劃花或磨蝕。

可以使用Miele生產的魔布，或不鏽鋼專用的非磨蝕性清潔劑，清潔不鏽鋼表面。

請避免使用：

- －含有蘇打、酸類或氯的清潔劑
- －磨蝕性清潔劑，如粉狀清潔劑或乳狀清潔劑
- －磨蝕性海綿，例如之前沾有磨蝕性清潔劑的鍋用鋼絲刷或海綿

為避免再度髒污，可使用不鏽鋼專用的保護劑，如Neoblank（Miele零件部有售）。

請按照製造商於標籤上的使用說明，並取適當的用量，順著鋼紋均勻塗抹。

隨附配件

使用烤箱時，請將不會用到的配件、烤盤或烤架取出，以獲得最佳的烹調效果，並保持乾淨。

烘焙盤、炙烤盤、烤架與滑道

上述配件的表面均經過PerfectClean琺瑯質處理。
見「清潔與保養－PerfectClean」的相關說明。

燒烤濾網

請使用熱水及少許清潔液混合而成的溶液，或放入洗碗機內清洗。
放入洗碗機內清洗時，若將濾網平放於籃內，洗滌效果會更好。
有些洗碗機清潔劑會造成金屬濾網的表面褪色，但褪色並不會影響濾網的功能。

燒烤探測器

只可用濕布將燒烤探測器擦拭乾淨。
請勿將燒烤探測器浸在水中，或放入洗碗機內清洗，以免造成任何損壞。

旋轉架

請使用熱水及少許清潔液混合而成的溶液。
若有需要，亦可使用不鏽鋼專用的非磨蝕性清潔劑。

PerfectClean

首次使用前，請將PerfectClean表面的標籤撕下。

烤箱內部、烘焙盤、炙烤盤、烤架與側邊支架等的琺瑯表面皆經過一種特殊的琺瑯質處理過，稱為"PerfectClean"。

此種表面具有優越的抗黏著特性，且只要定時清潔，要比傳統的烤箱琺瑯質更易於保持乾淨。

可輕鬆取出烘焙好的食物，且烘焙或燒烤留下的污漬也可輕鬆去除。
下列清潔與保養的注意事項，可使PerfectClean抗黏著及易清潔的特性維持數年之久。

可使用清潔玻璃的方法來清潔PerfectClean表面。若不确定該使用那種清潔劑清潔PerfectClean，請參考可以清潔窗戶玻璃，卻不會傷害玻璃的產品。

如同使用傳統琺瑯質的烘焙盤，您亦可在PerfectClean表面將食物切片或切碎。

清潔前，請先讓烤箱與所有配件冷卻。
小心燙傷！

一般污漬

每次使用後，請立即用抹布、軟海綿（如在英國，Miele烤箱隨附的Vileda海綿）或軟尼龍刷，加上熱水及少許清潔液混合而成的溶液，將其清潔乾淨。污漬停留的時間越久，就越難清理乾淨。

頑固污漬

頑固污漬，如燒烤後留下的，必須先以濕海綿浸濕，以軟化污漬。若有需要，亦可使用玻璃表面專用的刮刀，清除污漬。
清潔乾淨後，請以乾淨的水清洗。水必須要能很容易從表面上流下。若有任何殘留的清潔劑，便會妨礙水流的順暢。

使用烤箱清潔噴霧清潔超級頑固污漬
有些烤箱清潔劑含有強鹼及／或磨蝕性成份。由於琺瑯質具有易清理的特性，因此不建議使用此類清潔劑。若您仍無法將表面清潔乾淨，可以使用烤箱清潔劑，但只能使用數分鐘。
請勿將烤箱清潔劑用在熱燙的烤箱或配件上。請先讓PerfectClean表面冷卻至室溫，再使用烤箱清潔噴霧！

使用烤箱清潔噴霧前，請先將催化背板及頂端內襯取出。烤箱清潔噴霧內含的化學物質會損壞催化珐瑯質，使其失去效用。

將烤箱清潔噴霧用於髒污的地方。只需稍待**數分鐘**，使其發揮作用。

若有需要，亦可使用軟海綿（如Vileda海綿）、軟尼龍刷或玻璃表面專用的刮刀，清除污漬。

若有需要，請重覆上述步驟。

清潔乾淨後，請以乾淨的水清洗，並讓其乾透。

重要

為使PerfectClean珐瑯質發揮最大的效用，務必於每次使用後，清潔烤箱與配件。

若每次使用後，並未清除污漬，污漬會越積越多，表面就變得越來越難清潔，抗黏著的特性也隨之下降。在某些情況下，甚至再也無法清潔烤箱。

下列物品會導致表面結構長久損壞，並削弱抗黏著效果，切勿將其用於PerfectClean表面上：

- － 磨蝕性清潔劑
- － 鋼絲刷或金屬刷
- － 鍋用鋼絲刷
- － 烤箱清潔菜瓜布
- － 之前沾有磨蝕性清潔劑的海綿或抹布
- － 不可將烤箱清潔噴霧用在熱燙的烤箱，或將其留在烤箱上過久
- － 塗有PerfectClean珐瑯質的物品不可放入洗碗機內清洗

注意事項

最好能在烤箱或烤盤還暖暖時，將上面的污漬，如濺出的汁液或蛋糕屑，清理乾淨。請謹慎小心，確認烤箱不會燙手－小心燙傷！

濺出的汁液會造成表面永久褪色，而燒烤會造成無光區域出現。請按照上述的清潔說明，清潔這些零組件，但勿使用蠻力，硬是要將污漬去除！褪色的情況是永久，但不影響珐瑯質的效用。

烘焙含鹽量高的食物（如椒鹽脆餅）時，請將其放在烘焙用牛油紙上，再放入烘焙盤或炙烤盤。鈉沉澱物會造成PerfectClean表面褪色。

催化珐瑯表面

背板與頂端內襯皆塗有深灰色的催化珐瑯質。烤箱到達高溫時，油類或脂肪造成的污漬便會燃燒殆盡，不會殘留在表面。溫度越高，清除的效果越好。

若使用 . . . ，會使得催化塗層失去效用：

- － 磨蝕性清潔劑
- － 硬毛刷或磨蝕性海綿
- － 烤箱清潔噴霧

使用烤箱清潔噴霧清潔PerfectClean表面前，請先將催化塗層背壁從烤箱上取出。

請注意，上述程序並無法將調味料、糖漿或類似物質的沉澱物從催化塗層上除去。應該在沉澱物剛出現時，就以熱水及少許清潔液混合而成的溫和溶液，以手洗的方式，拿軟海綿或軟刷將其清除乾淨。進行上述清潔時，請先將壁板從烤箱上取出。

烤箱加熱至高溫時，油類或脂肪濺出造成的污漬便會從催化塗層表面上消失。

請按照以下步驟進行：

- 請將所有配件從烤箱內取出。
- 執行上述程序清潔前，請先將烤箱或機門內部較大的污漬擦拭乾淨，以免污漬因受熱而滲透到PerfectClean表面內，反而無法清除乾淨。

- 選擇「加用風扇」。
- 設定成最高的溫度。

啟動烤箱約1個小時。執行的時間長短視髒污的程度而定。

若烤箱有時鐘／計時器，您可以將此程序設定成自動結束；見相關章節說明。

之後，每次烤箱到達高溫時，剩餘的污漬會逐漸消失。

若催化塗層壁板十分骯髒，沾滿了油類或脂肪的污漬，在清潔過程中，烤箱表面會形成一層薄膜，請在冷卻後，以溫水及少許清潔液混合而成的溶液擦拭乾淨。

- 最後，清潔PerfectClean表面與機門內部。

若因使用不當或過於骯髒，而導致背板的催化塗層或頂端內襯失去效用，請向Miele經銷商或Miele零件部購買新品。

烤箱內部

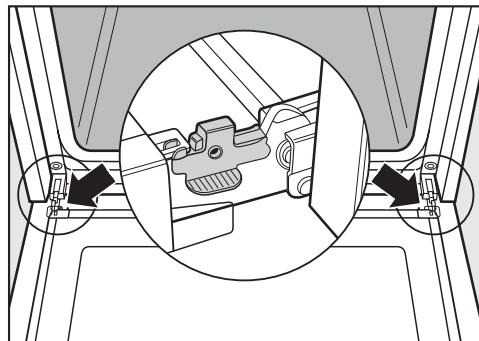
為使清潔工作更方便，您可以：

- 取下機門
- 拆解機門
- 取出滑道
- 取出背板與頂端內襯

取下機門

請注意：機門十分重。取下或裝回機門時，應將機門牢牢地拿好。

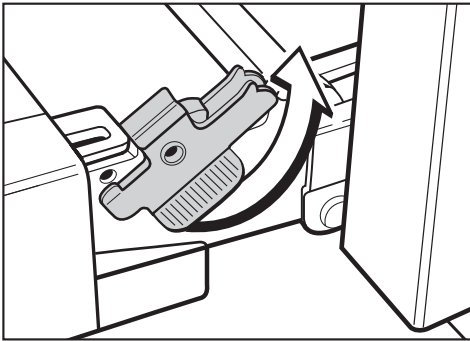
機門是以門鉸鏈與烤箱連接。



取下機門前，

請先釋放門鉸鏈兩邊的鎖定夾。

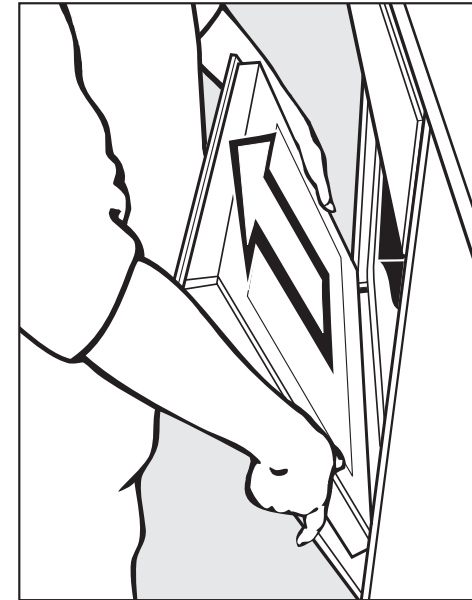
■ 將機門完全打開。



■ 如圖所示，欲鬆開門鉸鏈的鎖定夾，請將其向上轉動，直至傾斜為止。

若鎖定夾處於水平位置，請勿將機門從門鉸鏈導桿上取下。導桿會自動關上，造成本機損壞。小心受傷！

■ 將機門盡量向上抬。



■ 雙手在兩邊牢牢抓住機門，將其向上抬，與門鉸鏈導桿分離。

請勿握住把手，直接將機門向上抬。把手可能會斷裂，並損壞玻璃。請確保以雙手握住機門兩邊向上抬。

拆解機門

機門四周皆裝有封邊，以防濕氣入侵。若玻璃板之間出現凝結的水氣，可以將機門拆開，清潔玻璃板之間的水氣。

請勿使用精鍊劑、硬海棉或硬毛刷、尖銳的金屬工具清潔玻璃表面，以免劃花表面。

請勿使用烤箱清潔噴霧，以免損壞四周的鋁質表面。

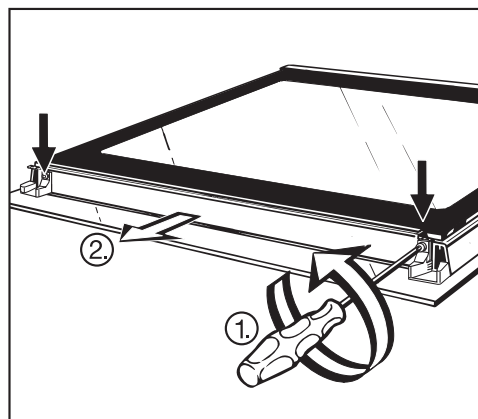
由於玻璃板的兩面為不同的塗層，清潔後，請確實將玻璃板裝回正確的位置。面向烤箱內部的玻璃面為耐熱塗層。

為免玻璃破裂，建議將玻璃板放在鋪有軟布（如毛巾）的桌上。

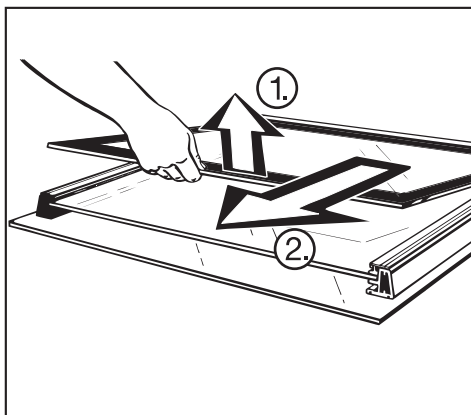
安裝蒸爐

拆解機門前，請先將其取下。

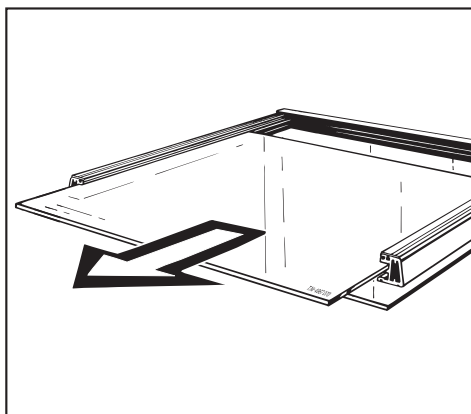
- 將機門放在有防護的表面上（如桌布上），以防機門劃花。機門把手應對齊桌邊。請確保，玻璃已平放，並小心不要在清潔過程中破裂。



- 旋開Torx螺絲，並取出導桿、鑲邊飾與門封邊。



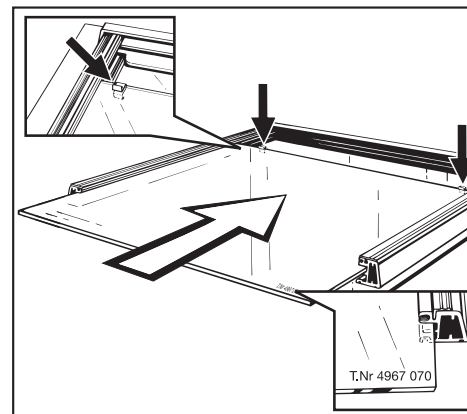
- 輕輕地將內部玻璃板抬高並取出。



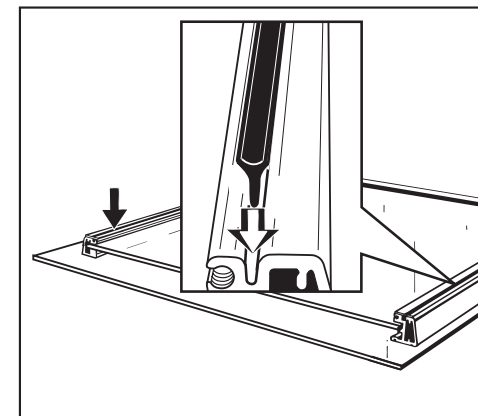
- 將玻璃板向前拉並取出。

進行此步驟時請小心，以免遺失固定在玻璃板頂端左右兩邊（靠近導桿）的密封條。密封條可防止玻璃板在框內滑動。

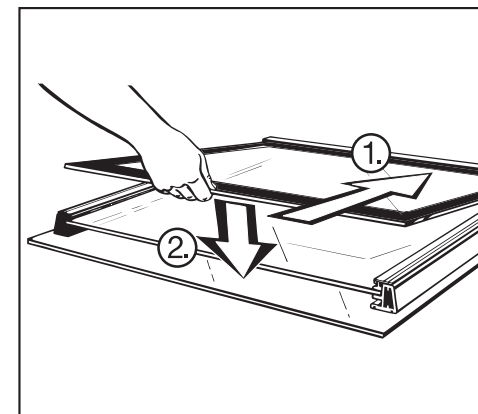
- 清潔玻璃板與其他零件，再將機門重新組裝。



- 將中間玻璃板推進框內，推到接近尾端的地方。必須要在右下角看到印在玻璃板上的原料(M-)編號（如圖示）。將密封條裝回原位，再將玻璃板盡可能地向內推。

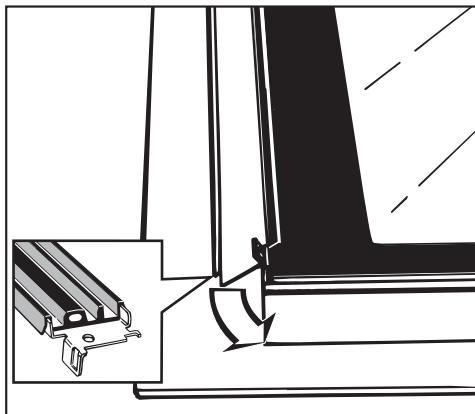


- 將內部玻璃板的側封邊裝入預備好的凹槽內。



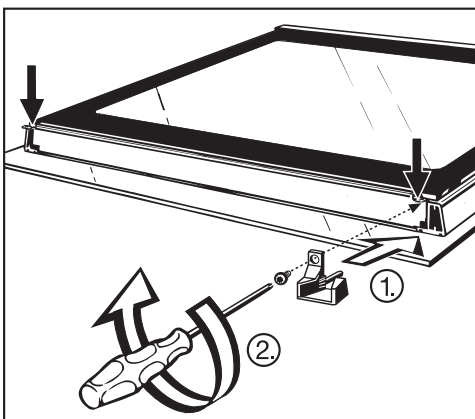
- 將有印字的內部玻璃板面朝下插進去。

請注意，側封邊不可滑動，且將玻璃板盡可能地向內推。



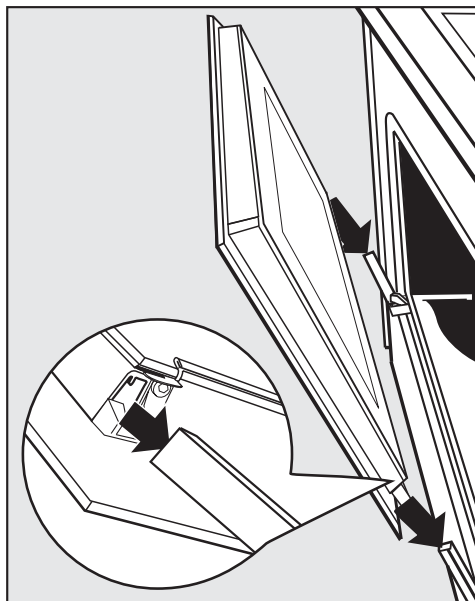
- 將鑲邊飾裝入玻璃板前方的封邊內。

請確保封邊已安裝妥當，以免蒸氣滲透至機門內。



- 將導桿裝回原位，再將螺絲鎖緊於鑲邊飾內。

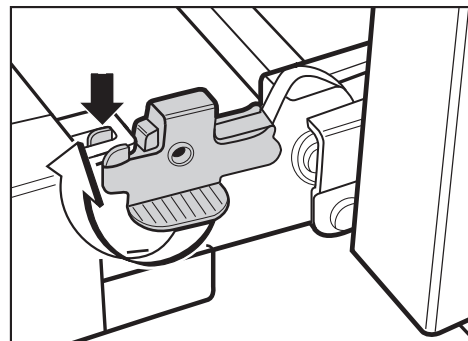
裝回機門



- 雙手牢牢抓住機門兩邊，小心地將機門裝回門鉸鏈導桿內。

請確保將機門筆直地裝回去。

- 將機門完全打開。



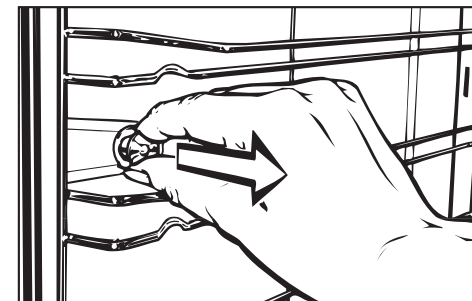
- 將兩邊的鎖定夾彈回水平位置。

請確保，鎖定夾的凹口直接扣住機門的槽口（見圖示。）

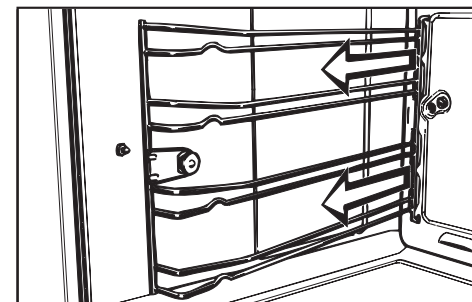
清潔後裝回機門時，鎖定夾必須牢牢地固定住，否則機門會從門鉸鏈上掉下來，造成機門損壞。

取出滑道

請確保，烤箱的發熱元件已關掉，並已冷卻。小心燙傷！



- 轉動並鬆開固定鈕。



- 取出滑道。

欲裝回滑道，請反向操作上述步驟，並確保所有零組件皆已安裝妥當。

取出催化背板與頂端內襯

請確保，烤箱的發熱元件已關掉，並已冷卻。小心燙傷！

若有需要，可於將催化背板與內襯取出清潔。

－背板

- 取出滑道。

- 旋開蝶形螺母。
請小心取下頂端發熱元件。請勿使用蠻力，硬要把發熱元件拔下來，以免造成發熱元件破損。

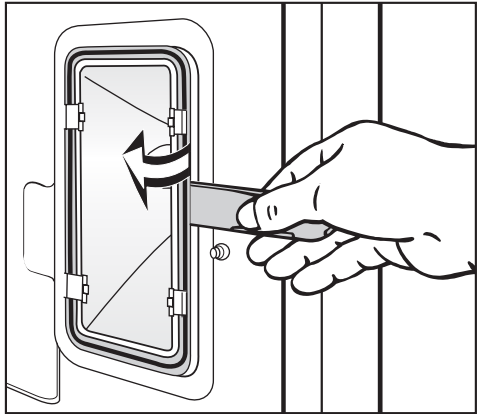
- 取出頂端內襯。
欲裝回內襯，請反向操作上述步驟，並確保所有零組件皆已安裝妥當。
- 旋開背板上的螺絲，再將背板取出。
未安裝背板前，切勿使用烤箱，否則會有受重傷的危險。

欲裝回背板，請反向操作上述步驟，並確保所有零組件皆已安裝妥當。

本機電子元件之安裝、保養及維修工作必須交由合格人員進行，並遵守當地及國家的安全規範。由不合格人員執行維修及其他工作會有危險。因擅自修理而引起的意外，製造商概不負責。

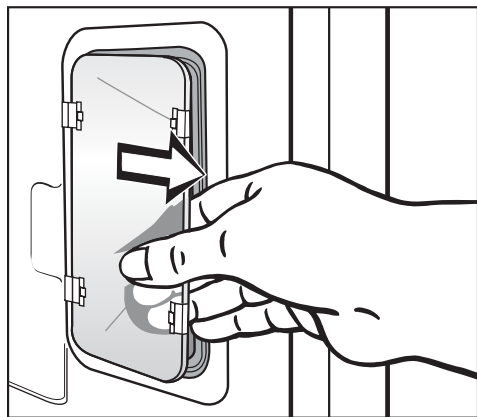
- 但仍可自行處理某些小故障：
- 假如．．．該怎麼辦？
- ．．．烤箱未加熱
- 請檢查：
- 是否已啟動系統鎖。
 - 電源保險絲是否燒斷。請聯絡 Miele維修服務部的合格電氣技師。
- ．．．發熱元件運轉中，但烤箱照明燈沒有亮
- 須更換鹵素燈泡。
- 欲更換燈泡：
- 切斷烤箱的電源供應。
關掉烤箱，並將插頭從插座內拔出，或將保險絲拔掉，或關掉絕緣器（視情況而定）。
 - 取出滑道。

- 用毛巾覆蓋烤箱底，萬一燈罩不慎掉落時，可以保護瑛瑛質。



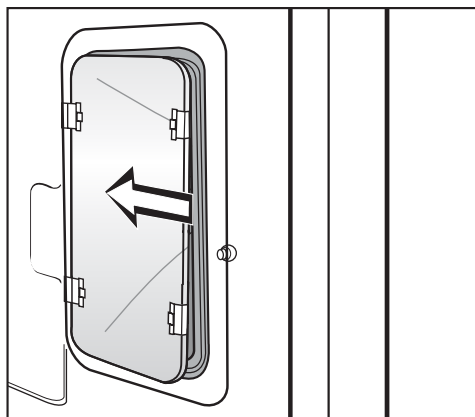
- 使用手桿將燈罩從框架內取出。
玻璃燈罩是由兩個金屬托架支撐，而金屬托架是鎖在反射器上。

請勿將金屬托架推向兩邊，以免損壞托架與反射器，也可能造成裝回燈罩時，不易將燈罩推回框架內。

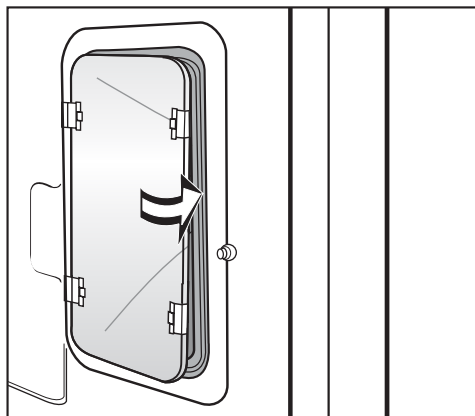


■ 向外拔出玻璃燈罩，使其與後方金屬托架分離。

■ 拆下壞掉的鹵素燈泡。購買新燈泡時，建議您帶著舊燈泡，以確保買到的新燈泡是正確的（12 V、20 W、耐熱達攝氏300度、G4接頭、歐司朗牌、型號64428）。



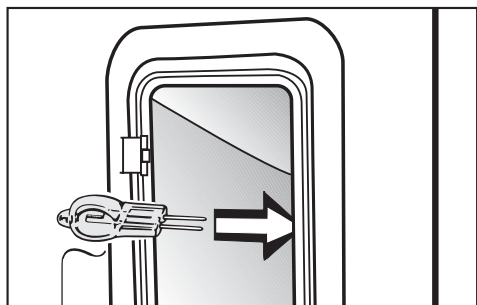
■ 將玻璃燈罩推回金屬托架內，鏤空邊須面向後方。



■ 將玻璃燈罩的前方推回框架內。

■ 重新裝回滑道。

欲裝回滑道，請反向操作上述步驟，並確保所有零組件皆已安裝妥當。



■ 更換新燈泡，請將燈泡水平插入插座內。

．．．機門於運轉途中開啓時，並未聽到任何聲音

此並非為故障。

若機門於運轉途中開啓，門觸開關會自動關閉發熱元件與風扇（若您有啓動 "Fan"（風扇）功能）。

．．．烘焙、燒烤或炙烤結束後，有聽到聲音

此並非為故障。烤箱關機後，冷卻風扇仍會持續運轉一段時間，以防濕氣積聚在烤箱內、控制面板上或烤箱外箱。

若機門半開或全開，冷卻風扇會較早停止運轉。

．．．根據表列時間烘焙蛋糕與餅乾，但卻沒有烘焙完成

請檢查：

■ 是否設定正確的溫度。

■ 是否有更改烹調方式。額外增加水或雞蛋，會使麵團較濕潤，因此需要較長的烘焙時間。

■ 使用「加用風扇」或「密集烘焙」時，仍將燒烤濾網放在風扇前方。若是如此，烘焙時間會延長10~15分鐘。

．．．蛋糕或餅乾並未烤成均勻的褐色

事實上，烘焙後，色澤總是會有些許不均。產品資訊表會提供標準烘焙測試的百分比結果。測試是以烘焙一個烘焙盤的量為基準。

若經烘焙的食物，真的色澤十分不均勻，請檢查使用：

「加用風扇」時：

— 溫度是否設定過高

— 燒烤濾網是否留在原位

— 是否使用正確的烤層高度

「傳統加熱」時：

— 所用的錫製器皿的顏色與成份。不建議使用顏色鮮艷、有光澤或薄壁的錫製器皿。

— 是否使用正確的烤層高度

．．．催化表面出現類似生鏽的污點

在烤架上燒烤時，循環的空氣有時會將調味料捲起，而這些調味料便會沈澱在烤箱內壁。催化清潔程序無法去除此類的殘餘物；應該在沈澱物剛出現時，就以溫和清潔液，拿軟刷子將其清除乾淨。

· · · 顯示屏顯示故障訊息

若為可自行修理的故障，顯示屏會顯示下列訊息："Please read notes in the operating instruction booklet"（請參閱操作說明書內的注意事項）。

Fault 54（故障54）

燒烤探測器失效。
請將探測器從插座內拔出，此訊息便會消失。

Fault 55（故障55）

燒烤於使用途中自動關機。此為本機之安全特點之一，可保護本機免於運轉過度。保護啓動的時間長短視所選的烤箱功能而定。
只要關機再開機，隨即可再次使用本機。
若為無法自行修理的故障，顯示屏會顯示下列訊息："Please call the Service Department"（請聯絡維修服務部）。

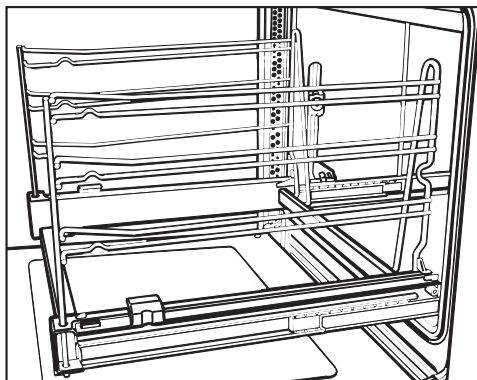
若有未能自行修理的故障，請聯絡
— Miele經銷商
或
— Miele維修服務部（見背面地址）

聯絡經銷商或維修服務部時，請告知本機的型號和序號。
兩者均印在數據牌上，將機門完全打開，便可在烤箱內部下方看見。

請注意，您的來電對話可能被監聽並錄音，做為本公司訓練之用。

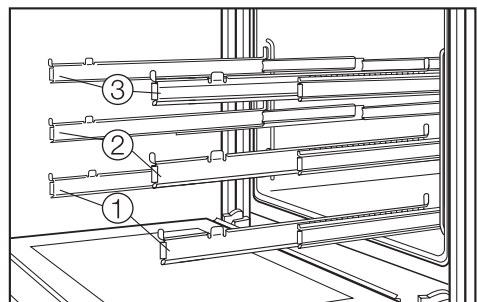
您可向經銷商或Miele零件部訂購下列配件。

伸縮式烘焙架



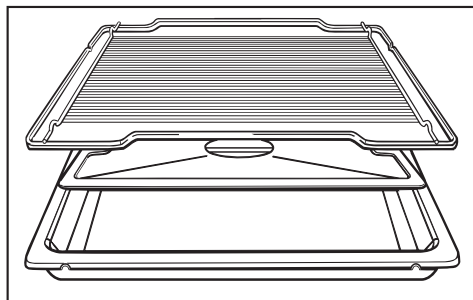
伸縮式烘焙架包含四層滑道，可直接從烤箱內向外拉出。可以觀察所有正在烹調的食物。

伸縮式滑道



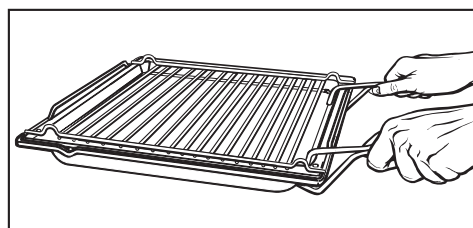
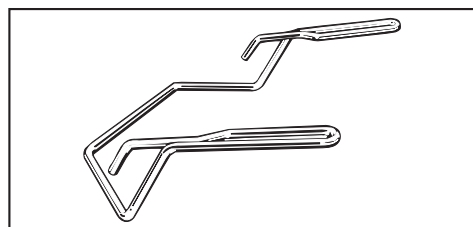
伸縮式滑道共有三層烤層。
每一層烤層可單獨從烤箱內向外拉出，以便觀察正在烹調的食物。

防濺烤盤



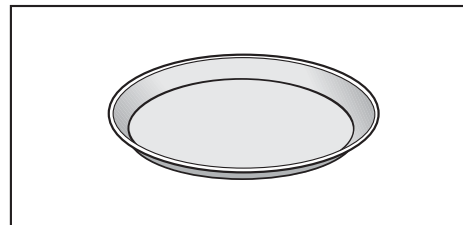
炙烤或燒烤時，請將防濺烤盤置於較深的炙烤盤內。
烹調時產生的食物汁液會收集在防濺烤盤內，以免汁液濺出，將烤箱弄髒。汁液可以用來製作滷汁或醬汁。

把手



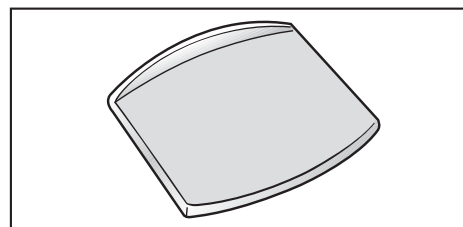
使用把手，可以更輕鬆地將烘焙盤、炙烤盤及烤架從烤箱內取出或放入烤箱內。
頂端兩個耙子可以深入炙烤盤、烤架、烘焙盤及其下方的U型支托。

披薩盤



圓形烤盤適用烘焙披薩、酵母或攪拌過的混合物製成的餅類、甜／鹹塔、烘焙甜點，亦可用於急凍的蛋糕及披薩。

烘焙石

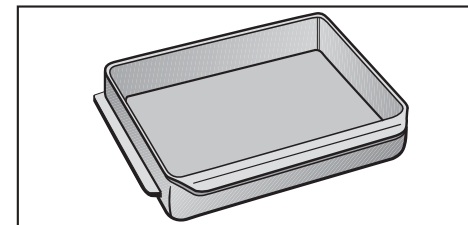


烘焙石特別適用底部須烤硬的食物，如披薩、燻肉蛋鹹派、麵包、麵包捲及鹹味點心。

烘焙石由可蓄熱的防火磚製成，並上過釉。請直接將烘焙石放在烤架上。

隨附一支平面板，由未經處理的木材製成，用於將食物放在烘焙石上或取出食物。

Gourmet烤盤



Gourmet烤盤可直接放在滑道上。它具有無尖端安全凹槽，可避免不慎將烤盤拉出烤箱外。

烤盤塗有特殊的抗黏著防護塗層。

兩種尺寸供您選擇：

HUB 61-22：

W x D x H =

38 x 22 x 8.6公分，8~10人份

HUB 61-35：

W x D x H =

38 x 35 x 8.6公分，16~20人份

亦可另行加購蓋子。

催化側邊內襯

安裝在烤箱兩側、滑道後方，以保持烤箱壁乾淨。

訂購此產品時，請告知烤箱型號，與是否安裝側邊滑道、伸縮式滑道或烘焙架。

一切接電工作必須由合格人員進行，並嚴守國家及當地的安全規範（英國 BS 7651）。

由不合格人員進行安裝、維修及其他工作會有危險。製造商對未獲認可的工作概不負責。

請確保進行安裝或維修工作時，已切斷本機電源。

本機必須於安裝妥當或維修工作完成後，方可連接電源。

關掉烤箱時，絕緣器開關的兩極之間必須有3公釐的間隙（根據EN 60 335，包括開關、保險絲及繼電器）。

警告：本電器必須接地線

烤箱的數據牌上已註明電壓及額定負載。將機門完全打開，便可在烤箱內部下方看見數據牌。請確保上述各項數值與家中的電源吻合。聯絡維修服務時，請告知上述資料、本機型號與序號。

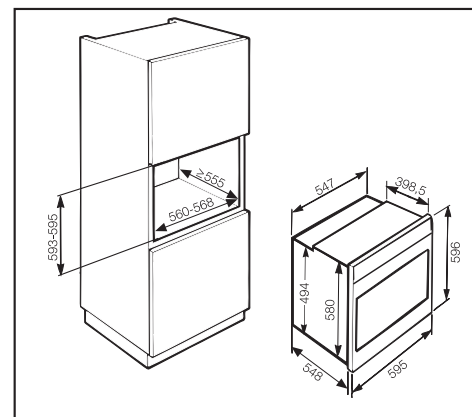
請使用符合當地及國家安全規定的絕緣器，且插座的開關器必須於裝嵌後仍易於接觸。

若本機安裝後接觸不到插座（視國家而定），所有電極必須安裝額外的斷路裝置。

為加強安全，建議安裝剩餘電流斷流器(Residual Current Device, RCD)，達到30微安便斷流（依照DIN VDE 0664、VDE 0100第739節）。

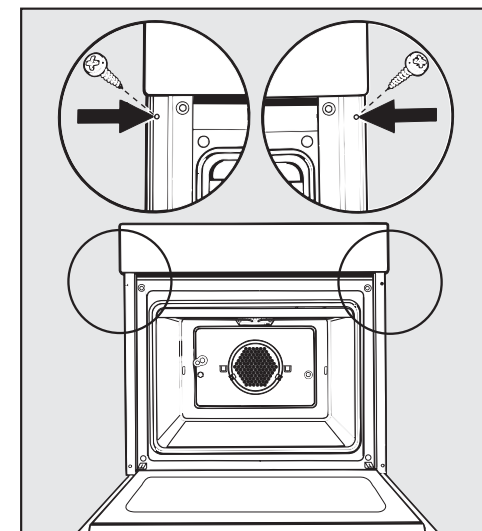
本機尚未安裝於外箱內時，切勿操作本機，否則會有觸電的危險。

重要：外箱內請勿安裝絕緣材質，以免空氣無法進入機內。



請切斷絕緣器的電源。

- 將電源線連接至絕緣器。
- 將烤箱推入外箱內，並調整位置。



- 打開機門，使用兩顆螺絲，將烤箱固定在外箱的側壁內，直至螺絲穿過烤箱鑲邊飾的孔洞。
- 重新連接絕緣器的電源。