操作和安装说明
嵌入式烤箱

为避免发生事故或损坏电器，请**务必**在安装和首次使用前仔细阅读这些说明。Miele奉行“不断超越”的理念，故将保留对说明书作出修改的权利。

zh-CN

M.-Nr. 11 417 501

内容

警告和安全说明 **6**
保护环境 **11**
电器使用说明书 **12**
控制键 **13**
On/Off（开启/关闭）感应控制键 14
显示屏 14
感应控制键 14
符号 16
使用电器 **17**
选择菜单选项 17
更改列表中的设置 17
使用分段条更改设置 17
选择功能或操作模式 17
输入数字 17
输入字母 18
激活 MobileStart 18
特点 **19**
铭牌 19
随机内容 19
可选配件，可订购 19
安全性特点 22
经 PerfectClean 清洁表面处理过的表面 23
高温热解配件 23
首次使用前 **24**
Miele@home 24
基本设置 25
首次加热烤箱并冲洗蒸汽释放系统 26
设置 **28**
设置概述 28
打开“设置”菜单 30
语言 30
时间 30
日期 30
照明 30
显示屏 30
音量 31
单位 31
Booster 31
快速冷却阶段 31
保温 32
建议温度 32
热解建议 32
通风冷却运行 32
安全性 32

内容

Miele@home 33
扫码联网 33
远程控制 33
激活 MobileStart 33
远程更新 33
软件版本 34
演示程序 34
出厂设置 34
运行时间 34
分钟提示器 **35**
主菜单和子菜单 **36**
节能提示 **38**
操作 **39**
更改烹饪程序的数值和设置 39
更改温度和核心温度 39
设置烹饪持续时间 39
更改设置的烹饪持续时间 40
删除设置的烹饪持续时间 40
取消烹饪程序 40
预热烤箱内腔 41
Booster 41
预热 41
快速冷却阶段 42
保温 42
Crisp function 43
加湿烹调 **44**
使用 加湿烹调 启动烹饪程序 44
蒸发剩余水分 46
自动程序 **47**
类别 47
使用自动程序 47
便利提示 47
其他应用 **48**
解冻 48
烘干 48
预热餐具 49
保温 49
低温烹饪 49
冷冻食物/即食食品 50
用户偏好程序 **51**
烘焙 **53**
烘焙提示 53
烹饪图表上的注释 53
功能注释 53

内容

烘烤 **55**
烘烤提示 55
烹饪图表上的注释 55
功能注释 56
食物烘烤探针 56
烧烤 **58**
烧烤提示 58
烹饪图表上的注释 58
功能注释 58
清洁与保养 **60**
不适用的清洁剂 60
去除正常污渍 60
去除顽固污渍（不包括 FlexiClip 灵动滑轨） 61
高温热解清洁烤箱内腔 61
除垢 63
机门拆卸 65
拆卸机门 66
安装机门 68
拆下带 FlexiClip 灵动滑轨的侧滑轨 69
调低顶部加热/烧烤元件 69
故障排除指南 **70**
服务 **73**
若发生故障，请联系我们 73
保修 73
安装 **74**
安装尺寸 74
安装在高柜或基座中 74
侧视图 75
接线和通风 76
安装烤箱 77
电气连接 77
烤箱 77
电气连接 77
烹饪图表 **78**
面糊 78
揉搓混合物 79
发酵面团 80
夸克面团 81
海绵蛋糕混合物 81
泡芙面团、千层酥皮、蛋白酥饼 81
开胃菜 82
牛肉 83
小牛肉 84
猪肉 85
羊肉，野味 86

内容

家禽，鱼类 87
技术参数 **88**
通信模块的版权与许可 88
产品标准 **89**
有害物质 **90**

警告和安全说明

此烤箱符合所有现行的地方和国家安全要求。然而，使用不当会导致人身伤害和财产损失。

使用此烤箱前，请仔细阅读操作和安装说明。这些说明书中包含有关产品安全、安装、使用及维护的重要信息。这可防止人身伤害以及对烤箱的损坏。

美诺 Miele 明确且强烈建议您阅读并遵循有关烤箱安装章节中的说明以及安全说明和警告。

对于因不遵守这些说明而导致的损坏，美诺 Miele 不承担任何责任。

请妥善保存说明书，并将它们交给任何会使用该电器的使用者。

正确使用

▶ 此烤箱适用于家庭和其他类似环境。

▶ 烤箱不适于室外使用。

▶ 烤箱仅供家庭使用，用于烘焙、烘烤、烧烤、烹饪、解冻和干燥食物。
不允许用于所有其他类型用途。

▶ 如果体能、感官功能或脑力较差、或缺乏经验和知识的人士使用烤箱，必须在使用过程中受到监督。
若他们在无人监督的情况下使用烤箱，则必须向他们演示如何安全使用烤箱。他们必须能够辨识并理解不正确操作的危险。

▶ 此烤箱内腔配有特殊灯泡，可应对特殊条件（例如温度、湿度、耐化学性、耐磨性和振动）。这些特殊灯泡只能用于其本来目的。不适用于室内照明。灯泡的更换只能由德国美诺 Miele 授权的技术人员或德国美诺 Miele 客户服务部门执行。

儿童安全注意事项

▶ 启用系统锁，以确保儿童不会无意中打开烤箱。

▶ 8 岁以下儿童必须远离烤箱，除非时刻监督其使用。

▶ 如果已向 8 岁及以上的儿童展示如何以安全的方式使用，则可以在没有监督的情况下使用烤箱。儿童必须能够理解并认识到不正确操作可能带来的危险。

▶ 儿童不得在无人看管的情况下清洁或维护烤箱。

▶ 应看管好在烤箱附近的儿童。切勿让儿童摆弄烤箱。

▶ 包装材料可能导致窒息。在玩耍时，儿童可能会被包装材料（如塑料包装）缠住，或者将包装套在头上，导致窒息风险。
将包装材料放在儿童接触不到的地方。

▶ 发热表面具有伤人风险。儿童的皮肤对高温的敏感性远远高于成人。烤箱的外部部件，如门玻璃、控制面板和通风口会变得相当热。烤箱运行时，切勿让儿童触碰。

▶ 发热表面具有伤人危险。儿童的皮肤对高温的敏感性远远高于成人。烤箱在高温热解功能状态下比正常使用时要热得多。
在高温热解功能状态下，切勿让儿童触碰烤箱。

▶ 打开机门的情况下存在受伤风险。
烤箱机门最大可承受 15 千克的重量。儿童可能会因打开的机门而弄伤自己。
切勿让儿童坐在、靠在打开的机门上，或在机门上摇摆。

技术安全

▶ 未经授权的安装、维护和维修可能会对使用者造成相当大的危险。安装、维护和维修只能由德国美诺 Miele 授权的技术人员实施。

▶ 烤箱损坏会危害您的安全。检查烤箱是否有可见的损坏迹象。请勿使用损坏的烤箱。

▶ 可以在自主供电系统或与主电源不同步的供电系统（例如岛上网络、备用系统）上临时或永久运行。操作的先决条件是电源系统符合相关国家电源质量标准。
家用电气装置和本 Miele 产品中提供的保护措施的功能和操作也必须保持在隔离运行或与主电源不同步的运行中，或者这些措施必须由装置中的同等措施代替。例如，如当前版本的 BS OHSAS 18001–2 ISO 45001 所述。

▶ 只有在正确接地的情况下，才能保证此烤箱的电气安全。最重要的是要满足此项基本安全要求。如有疑问，请让具有资质的电工进行电气安装检查。

▶ 为避免损坏烤箱，请确保烤箱铭牌上的连接数据（电压和功率）与主电源匹配。在将电器连接到主电源之前，对此数据进行对比。如有疑问，请咨询具有资质的电工。

▶ 多插座适配器和延长电线无法保证所规定的电器安全性。请勿使用这些设备将烤箱连接至电源。

▶ 出于安全考虑，此烤箱只能在嵌入及完全安装之后使用。

▶ 不得在非平稳位置（例如在船上）使用烤箱。

▶ 因电击导致的受伤风险。任何与带电连接的接触或篡改烤箱的电气或机械组件都会危及您的安全，并可能导致烤箱故障。
请勿在任何情况下打开烤箱外壳。

▶ 在烤箱保修期内，应由德国美诺 Miele 授权维修服务技术人员进行维修。否则保修将失效。

▶ 只有使用原装德国美诺 Miele 备件时，德国美诺 Miele 才能保证烤箱的安全性。只能使用原装备件替换出现故障的组件。

▶ 如果交付的烤箱没有电源连接线，则必须由德国美诺 Miele 的授权维修服务技术人员安装专用电线（参见“安装”、“电气连接”）。

▶ 如果连接线损坏，必须由德国美诺 Miele 的授权维修服务技术人员更换专用连接线（参见“安装”、“电气连接”）。

▶ 在安装、维护和维修工作期间，烤箱必须完全断开电源。为确保这一点：
- 断开电源保险丝，或者
- 完全拧开螺旋式保险丝（在适用的国家/地区），或者
- 拔出墙壁插座上的插头（如果有）。为此，请拔下插头而不是切断电源连接线。

▶ 烤箱需要充足的冷空气供应以保证高效运行。确保冷空气的供应不会受到任何阻碍（例如，在承载橱柜中安装隔热条）。此外，所需的冷空气供应不得被其他热源（如固体燃料炉）过度加热。

▶ 如果烤箱嵌入安装在橱柜前面板（如门）后面，那么请勿在使用烤箱时关闭橱柜门。关闭的橱柜门后面会积聚热量和水分。这可能导致烤箱、外壳和底板损坏。将橱柜前面板/门打开，直到烤箱完全冷却。

正确使用

▶ 发热表面具有伤人风险。在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔、配件或食物而烧伤自己。
将热的食物放入烤箱或从烤箱中取出时，以及调整烤箱架（例如，在热烤箱内腔中）时，请戴上隔热手套。

▶ 为避免燃烧起来，如果电器中出现烟雾，请勿打开烤箱机门。关闭电器，切断与主电源的连接，从而中断程序。烟雾散去前不要打开机门。

▶ 由于辐射的高温，烤箱附近的物体可能会着火。请勿使用烤箱来使房间变暖。

▶ 油脂如果过热会着火。用油脂烹饪时，切勿让烤箱处于无人看管的状态下。切勿尝试用水浇灭燃烧的油脂。关上机门，以关闭烤箱，熄灭火焰。

▶ 烤制食物的时间过长会导致食物变干，并有起火的风险。请勿超过建议的烹饪时长。

▶ 某些食物很快就会变干，可能会因为烧烤温度高而着火。
切勿使用烧烤模式来完成部分烘焙面包卷或面包的烘焙或使鲜花或草药干燥。相反，请使用风扇加强 或常规加热 功能。

▶ 如果在食谱中使用酒精，请注意高温会导致酒精蒸发。蒸汽能使热的加热元件着火。

▶ 当使用余热来为食物保温时，烤箱中可能会发生高空气湿度和冷凝引起的腐蚀。这也会对控制面板、工作台和周围的厨房家具造成损坏。保持烤箱开启并选择可用于所选功能的最低温度。然后冷却风扇将继续自动运行。

▶ 储存在烤箱内腔中或放在烤箱内腔中以便保温的食物会变干，所释放出来的水分会导致烤箱腐蚀损坏。始终将留在烤箱里的食物盖上以保温。

▶ 热量的积聚会导致烤箱内腔底板上的搪瓷开裂或剥落。
切勿在烤箱内腔的底板上铺上铝箔或烤箱衬垫。
如果您想在烹饪过程中将餐具放在烤箱内腔的底板上，或将餐具放在烤箱内腔的底板上加热，您可以这样做，但仅限于使用 风扇加强 或 节能热风 功能，而非 Booster 功能。

▶ 烤箱内腔底板可能会被推到其上面的物品损坏。当锅具、平底锅或陶器放在烤箱内腔的底板上时，确保避免将它们推来推去。

▶ 蒸汽具有伤人风险。将冷的液体倒到热表面上会产生蒸汽，从而导致严重烫伤。突然的温度变化也会对热搪瓷表面造成损坏。切勿将冷的液体直接倒到热搪瓷表面上。

▶ 因蒸汽导致的受伤危险。在利用水分的烹饪过程中以及在残余水分蒸发过程中，产生的蒸汽可能会因烫伤而导致严重伤害。在注入蒸汽或残余水分蒸发期间，切勿打开机门。

▶ 重要的是，烹饪食物的温度要均匀分布并且足够高。可通过搅拌或转动食物来实现。

▶ 不适合在烤箱中使用的塑料盘会融化，也可能在高温下着火，进而损坏烤箱。
仅可使用适合在烤箱中使用的塑料容器。遵循制造商的说明。

▶ 在密闭容器（如罐头或密封罐）中加热食物会导致压力增加，从而导致爆炸。请勿在烤箱中加热未开封的食品罐头或罐子。

▶ 打开机门的情况下存在受伤风险。您可能会撞到打开的机门，或被它绊倒。避免不必要地打开机门。

▶ 机门最大可承受 15 千克的负载。切勿靠在或坐在打开的机门上，或在机门上放置重物。确保机门和烤箱内腔之间没有卡住任何物品。这可能会损坏烤箱。

以下各项适用于不锈钢表面：

▶ 粘合剂会损坏不锈钢表面，使其失去防垢保护涂层。请勿在不锈钢表面使用便利贴、胶带或其他类型的粘合剂。

▶ 磁铁会造成划痕。请勿将不锈钢表面用作磁性布告板。

清洁与保养

▶ 因电击导致的受伤风险。来自蒸汽清洁装置的蒸汽可能会进入通电的电气组件中，从而导致短路。请勿使用蒸汽清洁装置来清洁本电器。

▶ 烤箱内腔中的粗质污物会产生浓烟。在运行高温热解功能程序之前，应清除烤箱内腔中的粗质污物。

▶ 蒸汽具有烫伤风险。在高温热解功能状态下，可能会释放出刺激黏膜的蒸汽。
在高温热解功能状态下，请勿在厨房长时间停留，也不要让儿童和宠物进入厨房。确保在高温热解功能状态下厨房通风良好是十分重要的。防止气味进入其他房间。

▶ 可以拆下侧滑轨（参见"清洁与保养" – "用 FlexiClip 灵动滑轨拆下侧滑轨"）。正确重新安装侧滑轨。

▶ 机门玻璃上的划痕会导致玻璃破裂。请勿使用擦洗剂、硬海绵、刷子或锋利的金属工具清洁机门玻璃。

▶ 在温暖潮湿的环境中，虫害（如蟑螂）发生的概率较高。确保烤箱及其周围区域始终保持清洁。
由虫害造成的损坏不在保修范围内。

配件

▶ 仅可使用原装德国美诺 Miele 配件。若使用其他部件，产品的保修、性能及责任索赔都将失效。

▶ Miele 将保证在您的烤箱停产后至少继续供应 10 年到 15 年的功能性备件。

▶ 德国美诺 Miele 美味烤盘 HUB 5000/HUB 5001（如可用）不得插入第 1 层搁架中。这会损坏烤箱的底板。缺少间隙会产生热量积聚，从而导致搪瓷破裂或脱落。切勿将德国美诺 Miele 烤盘放在第 1 层搁架的上部烤架上，因为它不会被防倾覆安全槽口固定。一般情况下，请使用第 2 层搁架。

▶ 仅限使用随电器一同提供的德国美诺 Miele 食物烘烤探针。如果出现故障，则必须使用全新的原装德国美诺 Miele 食物烘烤探针进行更换。

▶ 在极高的温度下，食物烘烤探针上的塑料可能会融化。在使用烧烤功能时，请勿使用食物烘烤探针。在不使用时，请勿将食物烘烤探针储存在烤箱内腔中。

▶ 不适用于高温热解功能的配件可能会在高温下损坏。在开启高温热解功能程序之前，从烤箱内腔中拆下所有不适用于高温热解功能的配件。此规定同样适用于不适合高温热解功能的可选配件（请参见"清洁与保养"）。

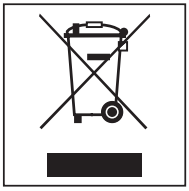
包装材料的处理

此包装材料用于搬运和保护电器免受运输损坏。所用的包装材料选用在处理时对环境无害的材料，因而通常可被回收利用。

回收利用包装材料可减少原材料的使用。使用特定材料收集点收集有价值的材料，并利用退货选项。您的 Miele 经销商将带走包装材料。

废旧电器的处理

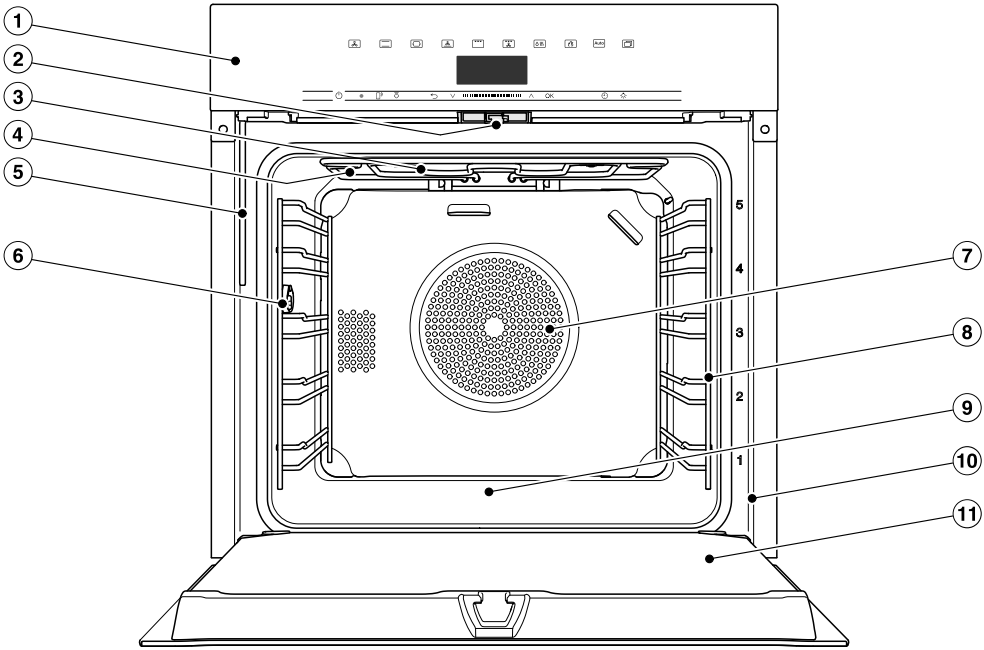
电器和电子设备通常含有某些有用材料。同时也含有某些如处置不当或随意丢弃便会对人体健康和环境造成潜在危害的材料。但是，这些材料对于确保电器正常运作又至关重要。因此，请勿将这些材料与您的家庭垃圾一起丢弃。



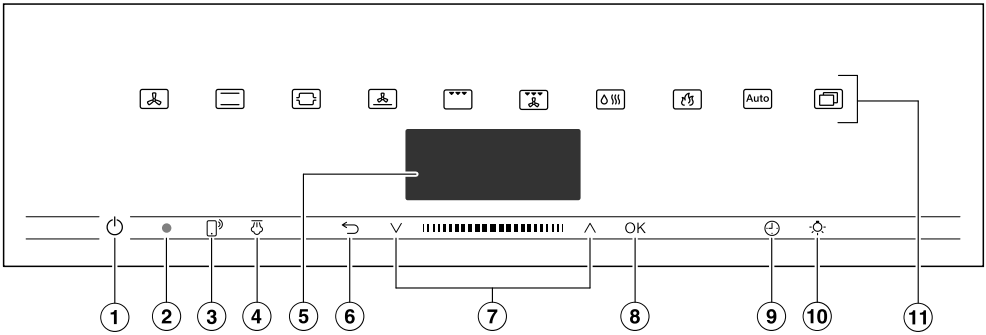
请将其丢弃到当地社区垃圾收集/回收中心，或联系Miele服务部获取建议。

在存储待处理废旧电器时请确保它们不会对儿童造成伤害。

烤箱



① 控制元件
② 门锁
③ 顶部加热/烧烤元件
④ 蒸汽入口
⑤ 蒸汽释放系统的进水管
⑥ 食物烘烤探针的连接插座
⑦ 后部带有环形加热元件的风扇进气口
⑧ 带 5 搁架层的侧滑轨
⑨ 底部带有底部加热元件的烤箱底板
⑩ 带铭牌的前框
⑪ 机门



① 下陷的 ⏻ On/Off（开启/关闭）感应控制键
用于开启和关闭烤箱

② 光学接口
（仅德国美诺 Miele 服务人员可用）

③ 感应控制键
用于通过移动设备控制烤箱

④ 感应控制键
用于蒸汽注入

⑤ 显示屏
用于显示有关操作的时间和信息

⑥ ⮌ 感应控制键
用于在烹饪程序期间后退一步或更改菜单选项

⑦ 带 ∧ 和 ∨ 箭头按钮的导航区
用于浏览列表和选择数值

⑧ *确定* 感应控制键
用于选择功能和保存设置

⑨ 感应控制键
用于设置分钟提示器、烹饪持续时间或者烹饪程序的开始或结束时间

⑩ 感应控制键
用于开关烤箱内部照明

⑪ 感应控制键
用于选择功能、自动程序和设置

On/Off（开启/关闭）感应控制键

⏻ On/Off（开启/关闭）感应控制键为下陷式，对触摸有反应。

使用该感应控制键开启和关闭烤箱。

显示屏

显示屏用于显示时间或功能、温度、烹饪时长、自动程序和设置信息。

在使用 ⏻ On/Off（开启/关闭）感应控制键开启烤箱后，将在主菜单中显示 **选择**功能。

感应控制键

感应控制键可对触摸做出反应。每次触摸感应键都会发出确认按键音。您可以关闭按键音，关闭方式为 更多**选择** ▣ | **设置** | 音量 | 按**键**音。

如果您希望感应控制键在烤箱关闭时也能够响应，请选择 **显**示屏 | QuickTouch | **开启** 设置。

显示屏上方的感应控制键

有关功能和操作模式的信息，请参见“主菜单和子菜单”、“设置“、“自动程序”以及“更多应用”。

显示屏下方的感应控制键

感应控制键	功能
	如果您想从移动设备上控制烤箱，您必须具备 Miele@home 系统，打开 **远程控制** 设置并触摸此感应控制键。然后感应控制键亮起，MobileStart 功能可用。 只要此感应控制键亮起，您即可通过移动设备控制烤箱（参见“设置 – Miele@home”）。
	在为 **加湿烹调** 功能选择手动蒸汽注入后，您可使用此感应控制键来注入蒸汽。 在可进行蒸汽注入时，此感应控制键灯以橙色亮起。 在蒸汽注入过程中， 显示在显示屏中。
	根据您所在的菜单的不同，此感应控制键将带您返回上一级或返回主菜单。 如果此时正在进行某一烹饪程序，请用此感应控制键更改数值和设置（如该程序的温度或 Booster 超强火力功能）或取消该程序。
∧ ∨	在导航区，用箭头按钮或箭头按钮之间的区域在选择列表中上下滚动。随着您的浏览，将依次突出显示菜单选项。必须突出显示所需菜单选项，您才能进行选择。 您可以利用箭头按钮或箭头按钮之间的区域更改突出显示的数值或设置。

控制鍵

感应控制键	功能
OK	可触摸 *OK* 感应控制键选择显示屏上突出显示的功能。然后，可修改所选功能。 按 *OK* 进行确认，以保存修改。 如果显示屏上显示信息，请选择 *OK* 确认消息。
◴	如果此时没有进行任何烹饪程序，您可以随时使用此感应控制键设置分钟提示器（如在煮鸡蛋时）。 如果此时正在进行某一烹饪，您可以设置分钟提示器、烹饪持续时间以及程序的开始或结束时间。
☼	选择此感应控制键开关烤箱内部照明。 根据所选的设置，烤箱内部照明会在 15 秒后关闭或保持持续打开或关闭状态。

符号

显示屏可能会显示下列符号：

符号	含义
i	该符号说明有关于使用该设备的其他信息和建议。请按 *OK* 感应控制键，确认信息。
🔔	分钟提示器
✓	记号指示当前所选的选项。
■■■■□□□	利用条形图可以选择某些设置，如显示屏亮度和蜂鸣器音量。
🔒	系统锁可防止烤箱被错误地开启（参见“设置 – 安全性”）。

通过导航区的 ∧ 和 ∨ 箭头按钮或箭头按钮之间的 ||■■■|| 区域使用烤箱。

达到某一可确认数值、消息或设置后，*OK* 感应控制键会亮起呈橙色。

选择菜单选项

■ 触摸 ∧ 或 ∨ 箭头按钮或者在 ||■■■|| 区域左右滑动，直至所需的菜单选项被突出显示。

提示: 如果按住箭头按钮，列表将继续自动滚动，直至您松开箭头按钮。

■ 按 *OK* 确认您的选择。

更改列表中的设置

■ 触摸 ∧ 或 ∨ 箭头按钮或者在 ||■■■|| 区域左右滑动，直至突出显示所需的数值或设置。

提示: ✓ 对号将显示在当前设置旁边。

■ 按 *OK* 进行确认。

现已保存此设置。这将带您返回上一级菜单。

使用分段条更改设置

某些设置以带有七个分段的条形 ■■■■⁻⁻⁻ 表示。如果所有分段均已亮起，那么，您已选择最大数值。

如果没有分段亮起，或者如果仅有一个分段亮起，那么，您已选择最小数值或者您已完全关闭设置（如音量）。

■ 触摸 ∧ 或 ∨ 箭头按钮或者在 ||■■■|| 区域左右滑动，直至到达所需的设置。

■ 按 *OK* 确认您的选择。

现已保存此设置。这将带您返回上一级菜单。

选择功能或操作模式

功能和操作模式感应控制键（如 更多**选择** ⧉）位于显示屏上方（参见“控制鍵”和“设置”）。

■ 触摸所需功能的感应控制键。

操控面板上的感应控制键将亮起橙色。

■ 在 更多**选择** ⧉ 下：浏览列表，直至突出显示所需的菜单选项。

■ 设置烹饪程序的数值。

■ 按 *OK* 确认。

更改功能

在烹饪程序运行期间，您可以更改为其他功能。

先前所选功能的感应控制键将亮起橙色。

■ 触摸新功能或操作模式的感应控制键。

新功能及其相应的建议数值将显示在显示屏中。

新功能的感应控制键将亮起橙色。

在 更多**选择** ⧉ 下：浏览列表，直至到达所需的菜单选项。

输入数字

可更改的数字已被突出显示。

■ 触摸 ∧ 或 ∨ 箭头按钮或者在 ||■■■|| 区域左右滑动，直至突出显示所需的数字。

提示: 如果按住箭头按钮，数字将继续自动滚动，直至您松开箭头按钮。

■ 按 *OK* 进行确认。

现已保存更改的数字。这将带您返回上一级菜单。

输入字母

通过导航区输入字母。最好选择简短的名称。

- 触摸 ∧ 或 ∨ 箭头按钮或者在 ||▮■▮|| 区域左右滑动，直至突出显示所需的字符。

您所选择的字符将显示在显示屏的顶行。

提示: 最多可用 10 个字符。
您可以用 ⮌ 每次删除一个字符。

- 选择其余的字符。
- 输入名称后，选择 ✓。
- 按 *OK* 进行确认。

现已保存此名称。

激活 MobileStart

- 选择 📱 感应控制键激活 MobileStart。

📱 感应控制键亮起。您可以通过 Miele 应用程序远程操作您的烤箱。

直接操作烤箱要优先于通过app应用程序上的远程控制功能来操作烤箱。
只要 📱 感应控制键亮起，您便可以使用 MobileStart。

可以在本手册的背页找到这些操作和安装说明中描述的型号列表。

铭牌

铭牌位于前框上，打开机门便可看到。

铭牌上会注明型号、序列号以及连接数据（电压、频率和最大额定负载）。

如果您有任何疑问或问题，需要与德国美诺 Miele 联系，请随身携带此信息。

随机内容

- 关于使用烤箱的操作和安装说明
- 烹饪书，带有适用于自动程序和其他功能的各种食谱
- 食物烘烤探针
- 用于将烤箱固定在承载橱柜中的螺钉
- 除垢片和带有吸盘的塑料管，用于给蒸汽释放系统除垢
- 多种配件

可选配件，可订购

功能因型号而异。

烤箱的标准配件包括侧滑轨、通用托盘，以及烘焙和烧烤架（简称“烤架”）。

根据型号的不同，您的烤箱可能还提供了此处列出的一些配件。

所有列出的配件以及清洁和护理产品都是为 Miele 烤箱而设计的。

可通过 Miele 网上商店、Miele 客户服务部或您的 Miele 经销商订购这些配件。

订购时，请注明您的烤箱型号标识符和所需配件的参考号。

侧滑轨

烤箱内腔的左右两侧都有滑轨，带有搁架 5 1 用于插入配件。

搁架层的编号标注在前框上。

每层由 2 个轨道组成，一个在另一个之上。

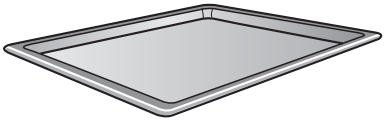
配件（如烤架）会推入到烤箱中两个轨道之间。

FlexiClip 灵动滑轨（如有）安装在下层轨道上。

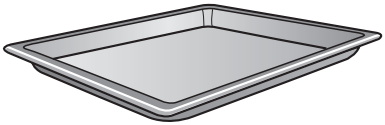
您可以拆下侧滑轨（参见“清洁与保养” – “用 FlexiClip 灵动滑轨拆下侧滑轨”）。

烤盘、通用盘和带有防倾覆槽口的托盘

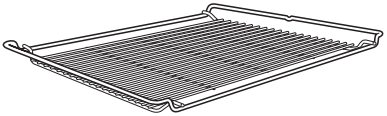
烤盘 HBB 71：



通用托盘 HUBB 71：



烤架 HBBR 72：



这些配件会插入到烤箱中侧滑轨搁架的两个轨道之间。

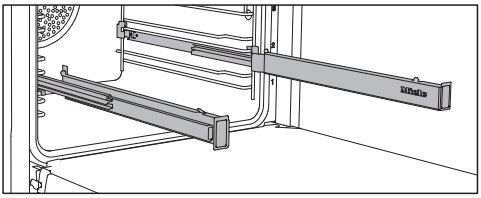
始终将带有装载面的烤架放在较低位置。

这些配件的短边中间装有防倾覆安全槽口。当您只想部分拉出配件时，防倾覆安全槽口可防止将托盘从侧滑轨中完全拉出。

如果您使用的是顶部带有烤架的通用托盘，请将托盘插入侧滑轨搁架的轨道之间，烤架将自动滑入轨道上方。

特点

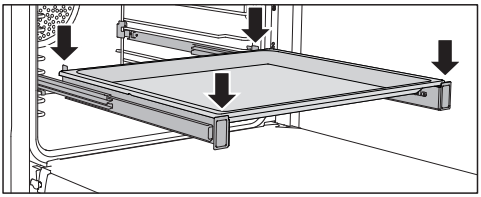
FlexiClip 灵动滑轨 HFC 72

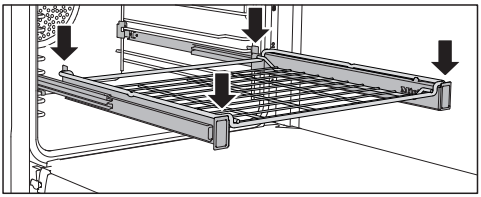


您可在搁架层 1–4 上使用 FlexiClip 灵动滑轨。

在放置配件之前，将 FlexiClip 灵动滑轨直接推入烤箱内腔中。

然后，配件将自动固定在每个滑轨任意一端的阻挡器之间，并防止滑落。





FlexiClip 灵动滑轨最大可承受 15 千克的负载。

安装及拆卸 FlexiClip 灵动滑轨

⚠ 发热表面具有伤人危险。

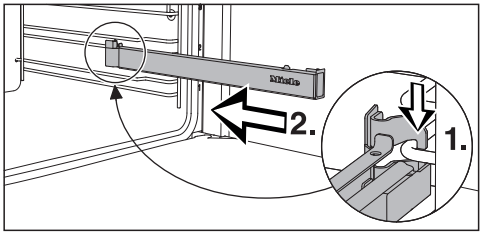
在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烧伤自己。

在安装或拆卸 FlexiClip 灵动滑轨之前，让加热元件、烤箱内腔和配件冷却。

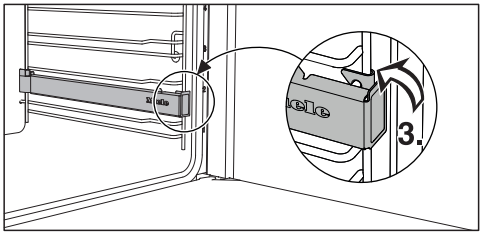
FlexiClip 灵动滑轨安装在组成搁架层的两条轨道之间。

右侧应装有印有德国美诺 Miele 标志的 FlexiClip 灵动滑轨。

安装或拆卸 FlexiClip 灵动滑轨时，**请勿**延长滑轨。



- 将 FlexiClip 灵动滑轨钩在搁架层较低轨道的前部 (1.)，然后沿轨道将其推进烤箱内腔 (2.)。

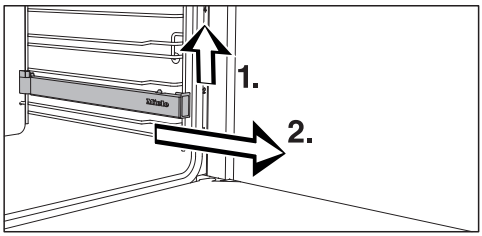


- 然后将 FlexiClip 灵动滑轨固定在搁架层较低的轨道上 (3.)。

如果安装后难以拉出 FlexiClip 灵动滑轨，用力拉动一次将其松开。

如需拆下 FlexiClip 灵动滑轨，请进行以下操作：

- 一直推入 FlexiClip 灵动滑轨。



- 从前面抬起 FlexiClip 灵动滑轨，将其拆下 (1.)，然后沿着搁架层轨道向前拉出 (2.)。

圆形烤盘

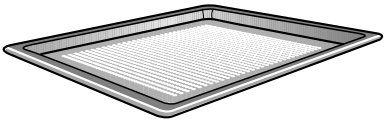
实心圆形烤盘 HBF 27-1 适用于制作披萨、由酵母或奶油混合物制成的扁蛋糕、可口的甜馅饼、烘焙甜点、扁面包，也可用于冷冻蛋糕和披萨。

圆形多孔 AirFry 空气炸烤罐 HBFP 27-1 可用于同**多孔美味 AirFry 空气炸烤盘 HBBL 71 相同的目的**。

这两个烤盘的搪瓷表面已用 PerfectClean 清洁表面处理过。

■ 插入烤架并将圆形烤盘放在烤架上。

多孔美味 AirFry 空气炸烤盘HBBL 71



美味 AirFry 空气炸烤盘的细密小孔可将烹饪过程最优化：

- 在下方烧烤由新鲜酵母和夸克面团制成的烘焙食品以及面包和面包卷得到改进。
  首先在平面上展开面团，然后将其放在美味 AirFry 空气炸烤盘上。
- 法式炸薯条、炸丸子或类似食品可通过热气流炸制而无油脂 (AirFrying)。
- 在脱水/烘干过程中，供烘干食物周围的空气流动得到优化。

搪瓷表面已用 PerfectClean 清洁表面处理过。

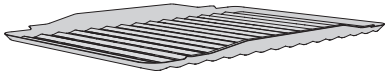
圆形多孔 AirFry 空气炸烤罐 HBFP 27-1 可用于相同目的。

烘焙石 HBS 70

烘焙石是需要良好烘焙基础的产品（如披萨，乳蛋饼，面包，面包卷和美味小吃）的理想之选。
烘焙石由保温耐火土制成，并上釉。烘焙石配有由未经处理的木头制成的杆子，用于放置食物并将其取下。

■ 把烤架滑进去，然后将烘焙石放在上面。

烧烤防溅盘 HGBB 71



烧烤防溅盘适合安装在通用托盘中。烧烤、烘烤或空气炸烤时，托盘将收集肉汁并阻止其燃烧，以便其用于制作肉汁和酱汁。

搪瓷表面已用 PerfectClean 清洁表面处理过。

HUB 美味烤盘
HBD 美味烤盘盖

与其他烤盘不同，德国美诺 Miele 美味烤盘可以直接放在烤箱的搁架滑轨上。它们配有防倾覆安全槽口，如烤架，以防止被拉得过远。
烤盘表面有不沾涂层。

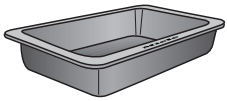
美味烤盘有不同的深度。宽度和高度相同。

可单独提供合适的盖子。订购时，请注明型号。

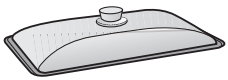
特点

深度：22 厘米

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

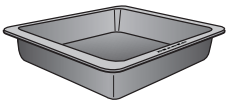


HBD 60-22

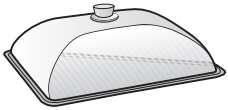


深度：35 厘米

HUB 5001-XL*

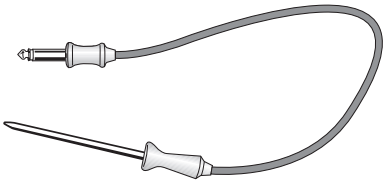


HBD 60-35



*适用于在电磁炉上使用

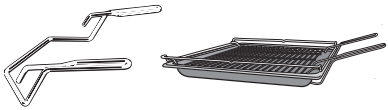
食物烘烤探针



使用食物烘烤探针可以在烹饪程序期间非常精确地监控温度（参见“烘烤 – 食物烘烤探针”）。

■ 使用食物烘烤探针时，请勿将 FlexiClip 灵动滑轨插入第4层搁架，否则会堵塞轴孔。

手柄 HEG



手柄使得从烤箱中取出通用托盘、烤盘和烤架更加容易。

清洁与保养配件

- 除垢片、带有吸盘的塑料管，用于给烤箱除垢
- 德国美诺 Miele 多功能微纤维布
- 德国美诺 Miele 烤箱清洁剂

安全性特点

- **系统锁** 🔒
  （请参见“设置 – 安全”）
- **感应键锁**
  （请参见“设置 – 安全”）
- **冷却风扇**
  （请参见“设置 – 冷却风扇启动”）
- **安全切断**
  如果烤箱运行了很长一段时间，此安全切断功能将自动启动。该时段将取决于所使用的特定烤箱功能。
- **通风门**
  烤箱门由玻璃板制成，玻璃板的部分表面有一层热反射涂层。当烤箱运行时，空气会穿过门，以保持外板的凉爽。
  出于清洁目的，可以拆下并拆解机门（参见“清洁与保养”）。
- **机门锁定**用于高温热解功能
  在高温热解功能程序开始时，出于安全原因，机门将锁定。只有当烤箱内腔的温度降到 280°C 以下时，机门才会打开。

经 PerfectClean 清洁表面处理过的表面

PerfectClean 清洁表面具有非常好的不粘特性，并且非常容易清洁。

可以很容易地从这些表面去除食物。可以很容易地从这些表面去除烘焙和烘烤产生的污垢。

可以在 PerfectClean 清洁表面将食物切片或切碎。

但是，不要使用陶瓷刀具，因为这些刀具会划伤 PerfectClean 清洁表面。

用 PerfectClean 清洁表面搪瓷处理过的表面可以像清洁玻璃一样清洁。
请阅读“清洁与保养”中的说明，以便保留不粘特性和易于清洁的优点。

经 PerfectClean 清洁表面处理过的表面：

- 通用托盘
- 烤盘
- 烧烤和烘烤插件
- 多孔美味 AirFry 空气炸烤盘
- 圆形多孔 AirFry 空气炸烤罐
- 圆形烤盘

高温热解配件

请参见“清洁与保养”了解更多信息。

以下配件在运行高温热解程序期间可将它们留在烤箱内腔中：

- 侧滑轨
- FlexiClip 灵动滑轨HFC 72
- 烤架

首次使用前

Miele@home

您的烤箱配有一个内置的 WiFi 模块。

为使用该模块，您需要：

- WiFi 网络
- Miele 应用程序
- 德国美诺 Miele 用户账户 您可通过 Miele 应用程序创建用户账户。

Miele 应用程序将在您的烤箱连接到家庭 WiFi 网络时为您提供指导。

当您的烤箱连接到 WiFi 网络后，您便可以使用应用程序进行以下活动：

- 调用有关烤箱操作状态的信息
- 检索进行中的烤箱烹饪程序信息
- 结束进行中的烹饪程序

将您的烤箱连接到 WiFi 网络会增加能耗，即使是在烤箱关机的情况下亦会如此。

确保您的 WiFi 网络信号在安装烤箱的地方足够强。

WiFi 连接的可用性

WiFi 连接与其他电器（包括微波炉和遥控玩具）共享频率范围。这可能会导致连接断断续续，甚至彻底连接失败。因此，无法保证功能的可用性。

Miele@home 可用性

能否使用 Miele 应用程序取决于 Miele@home 服务在您所在国家的可用性。

我们并非在每个国家都提供 Miele@home 服务。

如需了解有关可用性的信息，请咨询 Miele客户关爱热线。

Miele应用程序

Miele应用程序可以从Apple App Store® 或Google Play Store™免费下载。

App Store 下载

即刻获取 Google Play

*Miele应用程序平台上架时间与产品使用所在国家相关，具体请咨询Miele客户关爱热线。

基本设置

在首次启动之前，您必须执行以下设置。稍后，您可以再次更改这些设置（请参见“设置”）。

⚠ 高温表面具有伤人风险。
在操作过程中，烤箱会变热。
出于安全考虑，此烤箱只能在完全安装之后使用。

在接通电源之后，烤箱将自动启动。

设置语言

- 选择所需的语言。

如果您错误地选择了不正确的语言，请按照“设置 – ⚑ 语言”中所描述的内容继续操作。

设置地点

- 选择所需地点。

设置 Miele@home

Miele@home **设置** 将显示在显示屏中。

- 如需现在设置 Miele@home，请选择 **继续** 并按 *OK* 进行确认。
- 如需稍后设置，请选择 **跳过** 并按 *OK* 进行确认。
  参见“设置 – Miele@home”，了解有关稍后设置的信息。
- 如需现在设置 Miele@home，请选择所需的连接方式。

然后您将通过显示屏和 Miele 应用程序获得指导。

设置日期

- 设置年份，再设置月份，最后设置日期。
- 按 *OK* 进行确认。

设置时间

- 以小时和分钟为单位设置时间。
- 按*确定*进行确认。

完成调试过程

- 请按照显示屏上的任何进一步说明进行操作。

烤箱现已准备就绪。

首次加热烤箱并冲洗蒸汽释放系统

当首次加热烤箱时，可能会发出难闻气味。可以通过加热空烤箱至少一小时来消除气味。最好同时冲洗蒸汽释放系统。

确保加热过程中厨房通风良好是十分重要的。
防止气味进入其他房间。

- 取下烤箱和配件上的所有保护包装和贴纸。
- 在加热烤箱内腔之前，用湿布擦拭内部，以清除任何灰尘或包装碎片。
- 将 FlexiClip 灵动滑轨安装到侧滑轨上，并插入所有托盘和烤架。
- 使用开/关 ⏻ 感应控制键打开烤箱。

显示 **选择功能**。

- 选择 **加湿烹调** 。
- 选择 **加湿烹调** + **风扇加强** 。

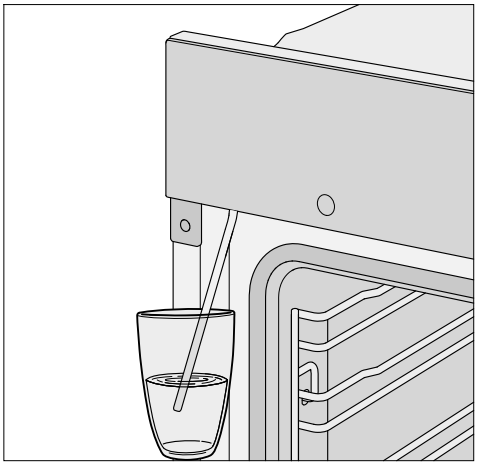
系统将会显示建议温度 (160°C)。

烤箱加热、照明和冷却风扇将打开。

- 设置最高温度 (250°C)。
- 按 *OK* 确认。
- 选择 **自动释放蒸汽**。

随后，将显示引水提示。

- 向适当的容器中注入所需用量的自来水。
- 打开机门。
- 向前拉动进水管（位于左侧控制面板下方）。



- 将进水管的末端浸入自来水容器中。
- 按 *OK* 确认。

进水过程将开始。

实际吸入烤箱中的水量可能少于按照要求规定的水量，在容器中留有少量的水。

- 在进水过程之后，取出水箱并关闭机门。

您可以再次听到短暂的水泵运行的声音。进水管中的残余水分将被吸入烤箱中。

烤箱加热、照明和冷却风扇将打开。

不久之后，一股蒸汽将被自动释放出来。

⚠ 蒸汽具有烫伤风险。
逸出的蒸汽非常热。
在释放蒸汽时，请勿打开机门。

加热烤箱至少一小时。

- 在至少一小时后，使用 On/Off（开启/关闭） ⏻感应控制键关闭烤箱。

首次加热后清洁烤箱内腔

⚠ 发热表面具有伤人危险。
在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烧伤自己。
在手动清洁之前，让加热元件、烤箱内腔和配件冷却。

- 将所有配件从烤箱内腔中取出并用手清洁（参见“清洁与保养”）。
- 使用干净的海绵蘸取热水和洗涤液的混合溶液或使用干净的湿微纤维布对烤箱内腔进行清洁。
- 使用软布擦干所有表面。

打开烤箱门，直到烤箱内腔完全干燥。

设置

设置概述

菜单选项	可用设置
语言	... | deutsch | english | ... 地点
时间	显示屏 开启* | 关闭 | 夜间模式 时间制式 12小时 | 24小时* 设置
日期	
照明	开启 "持续"15秒* 关闭
显示屏	显示屏亮度 ■■■■□□□ QuickTouch 开启 | 关闭*
音量	提示音 旋律* ■■■■□□□ 单音 ■■■■■■■□□□□□□ 按键音 ■■■■□□□ 开机欢迎曲 开启* | 关闭
单位	温度 °C* | °F
Booster	开启* 关闭
快速冷却阶段	开启* 关闭
保温	开启 关闭*
建议温度	
热解建议	开启 关闭*
通风冷却运行	温度控制* 时间控制

* 出厂默认设置

菜单选项	可用设置
安全性	按键锁 开启 | 关闭*
	系统锁定 🔒 开启 | 关闭*
Miele@home	激活 | 关闭
	连接状态
	再次设置
	重置
	设置
远程控制	开启*
	关闭
远程更新	开启*
	关闭
软件版本	
演示程序	演示模式 开启 | 关闭*
出厂设置	机器设置
	用户偏好程序
	建议温度

* 出厂默认设置

打开“设置”菜单

在 更多**选择** | **设置** 菜单中，您可以通过调整出厂默认设置来个性化设置您的烤箱，以满足需求。

- 选择 更多**选择**。
- 选择 **设置**。
- 选择所需设置。

您可以查看或更改设置。

在烹饪程序执行过程中，您无法更改设置。

语言

您可以设置您自己的语言和地点。

在选好并确认您的选择后，显示屏中将会显示您已选定的语言。

提示: 如果您错误地选择了不正确的语言，请选择 感应控制键。按照 符号返回至 **语言** 子菜单。

时间

显示屏

选择您希望在关闭烤箱时如何在显示屏中显示时间：

- **开启**
  在显示屏中始终可见时间。
  如果您同时选择 **显示屏** | QuickTouch | **开启** 设置，那么所有感应控制键均可对触摸做出正常反应。
  如果您同时选择 **显示屏** | QuickTouch | **关闭** 设置，那么烤箱必须打开才能使用。
- **关闭**
  为了节能，显示屏不会亮起。烤箱必须打开才能使用。
- **夜间模式**
  为了节能，仅限在上午 05:00 至下午 11:00 期间在显示屏中显示时间。其余时间显示屏一直黑屏。

时间制式

时间可为 24 小时制或 12 小时制显示（24**小时** 或 12**小时**）。

设置

设置小时和分钟。

如果发生断电，则在恢复供电后会重新显示当前时间。时间会保存约 150 小时。

如果烤箱已连接至 WiFi 网络并已登录到 Miele 应用程序中，那么时间将根据 Miele 应用程序中的地点设置进行同步。

日期

设置日期。

照明

- **开启**
  整个烹饪过程中，烤箱内部照明保持开启。
- “**持续**”15**秒**
  烹饪程序开始 15 秒后，烤箱内部照明关闭。按 感应控制键将烤箱内部照明再次打开 15 秒。
- **关闭**
  烤箱内部照明关闭。按 感应控制键将烤箱内部照明打开 15 秒。

显示屏

显示屏亮度

显示屏亮度以带有七个分段的条形表示。

- ■■■■■■■
  最大亮度
- ■□□□□□□
  最小亮度

QuickTouch

选择当烤箱关闭时，感应控制键应如何响应：

- **开启**
  如果您同时选择 **时间** | **显示屏** | **开启** 或 **夜间模式** 设置，那么感应控制键在烤箱关闭时也能够响应。
- **关闭**
  无论 **时间** | **显示屏** 设置如何，感应控制键仅在烤箱打开时以及烤箱关闭后的一定时间内做出响应。

音量

提示音

如果蜂鸣器已开启，则蜂鸣器将在达到设定温度以及设定时间结束时鸣响。

旋律

程序结束时，音乐将间隔鸣响几次。

音乐的音量以带有七个分段的条形表示。

- ■■■■■■■
  最大音量
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  音乐关闭

单音

程序结束时，声音将持续鸣响一段时间。

此连续声音的音高以分段条表示。

- ■■■■■■■■■■■■■■■
  最大音高
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  最小音高

按键音

每次触摸感应控制键所发出的音量以带有七个分段的条形表示。

- ■■■■■■■
  最大音量
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  声音关闭

开机欢迎曲

在您触摸⏻ On/Off（开启/关闭）感应控制键时听到的旋律可以开启或关闭。

单位

温度

您可以设置以摄氏度（°C）或华氏度（°F）为单位的温度。

Booster

Booster 功能用于快速预热蒸炉内腔。

- **开启**
  在烹饪程序的加热阶段期间，Booster 功能自动开启。顶部加热/烧烤元件、环形加热元件和热风扇同时将蒸炉内腔预热到设定的温度。
- **关闭**
  在烹饪程序的加热阶段期间，Booster 功能关闭。仅对应选定的蒸炉功能的加热元件用于预热蒸炉内腔。

快速冷却阶段

快速冷却阶段 功能可在烹饪程序结束时，让您迅速冷却食物和烤箱内腔。

如果您打算立即启动一项自动程序且此新程序需要烤箱内腔冷却，那么您可能会发现此功能十分有用。

通过一同使用此功能与 **保温** 功能，您可在烹饪程序结束时为食物保温，而不会意外将食物过度烹饪。

- **开启**
  快速冷却阶段 功能已开启。烹饪过程结束时，机门会自动打开一点点。冷却风扇会迅速冷却食物和烤箱内腔。
- **关闭**
  快速冷却阶段 功能已关闭。在烹饪过程结束时，机门会保持关闭。冷却风扇会冷却食物和烤箱内腔。

保温

保温 功能可让您在烹饪程序结束时为食物保温，而不会意外将食物过度烹饪。食物以预设温度保温（设置 | 建议温度 | 保温）。

您仅可一同使用 保温 功能和 快速冷却阶段 功能。

- 开启
  保温 功能已开启。烹饪过程结束时，机门会自动打开一点点。冷却风扇会迅速将食物和烤箱内腔冷却至预设温度。达到此温度后，机门会再次自动关闭，用以为食物保温。
- 关闭
  保温 功能已关闭。在烹饪过程结束时，机门会保持关闭。冷却风扇会冷却食物和烤箱内腔。

建议温度

如果您经常以不同的温度进行烹饪，则有必要更改建议温度。

当选择此菜单选项后，操作模式列表将在显示屏中显示。

■ 选择相应操作模式。

建议温度会与可用的温度范围一同显示。

■ 更改建议温度。

■ 按 *OK* 确认。

您也可以为 保温 功能更改建议温度。

热解建议

您可设置提醒来选择是否运行高温热解功能 (开启) (关闭)。

通风冷却运行

关闭烤箱后，冷却风扇将继续运行一段时间，以防止烤箱内腔、操控面板或烤箱承载橱柜上积聚任何湿气。

- 温度控制
  当烤箱中的温度降至 70°C 以下时，冷却风扇将关闭。
- 时间控制
  在大约 25 分钟后，冷却风扇将关闭。

冷凝水可能会损坏烤箱承载橱柜和工作台并导致腐蚀烤箱。

如果您已将冷却风扇设为 **时间控制** 并将食物放在烤箱内腔中保温，那么，烤箱中的水分含量将会增加，从而导致在操控面板和周围厨房家具上形成冷凝水并在工作台下积聚水滴。

如果您已选择 **时间控制**，请勿将食物放在烤箱内腔中保温。

安全性

按键锁

感应键锁可以防止烹饪程序被错误关闭，可以防止设置被更改。除了⏻ On/Off（开启/关闭）感应控制键，启用的感应键锁可防止感应控制键和显示屏字段在程序启动后几秒钟内运行。

- 开启
  感应键锁已启用 触摸 *OK* 感应控制键至少 6 秒钟，以短暂停用感应键锁。
- 关闭
  停用感应键锁。所有感应控制键均正常反应。

系统锁定 🔒

系统锁可防止烤箱被错误地开启。

当系统锁被激活时，仍可以使用分钟提示器和 MobileStart 功能。

即便发生电源故障，系统锁仍保持启用。

- 开启
  系统锁已启用。触摸 *OK* 感应控制键至少 6 秒，即可使用烤箱。
- 关闭
  系统锁已停用。您可以正常使用烤箱。

Miele@home

此款烤箱是一款与 Miele@home 兼容的电器。您的烤箱在出厂前已安装 WiFi 通信模块，适合进行无线通信。

您可以通过多种方式将您的烤箱连接至 WiFi 网络。我们建议您利用 Miele APP 或通过 WPS 将烤箱连接至 WiFi 网络。

- **激活**
  此设置仅在停用 Miele@home 时可见。WiFi 功能已重新启用。
- **关闭**
  此设置仅在启用 Miele@home 时可见。Miele@home 保持设置状态时会关闭 WiFi 功能。
- **连接状态**
  此设置仅在启用 Miele@home 时可见。显示屏中会显示 WiFi 接收质量、网络名称和 IP 地址等信息。
- **再次设置**
  此设置仅在 WiFi 网络已设定好时可见。重置网络设置，立即重新建立新的连接。
- **重置**
  此设置仅在 WiFi 网络已设定好时可见。WiFi 功能已停用，WiFi 网络连接将重置为出厂默认设置。您必须设置新的 WiFi 网络连接才能使用 Miele@home。
  处理或出售烤箱时，或者将使用过的烤箱投入运行时，均应重置网络设置。这是确保所有个人数据均已清除并且既往所有者无法再访问烤箱的唯一方法。
- **设置**
  此设置仅在 WiFi 网络连接尚未设定好时可见。您必须设置新的 WiFi 网络连接才能使用 Miele@home。

扫码联网

在尚未设定 Miele@home 时已进行初始调试。

■ 扫描二维码。

如果您已安装 Miele APP 并且拥有用户账户，则将直接进入联网步骤。

如果您还未安装 Miele APP，则将进入 Apple App Store® 或 安卓应用商店。

■ 安装 Miele APP 并建立用户账户。

■ 再次扫描二维码。

Miele APP 将指导您完成设置流程。

远程控制

如果您已在移动设备上安装 Miele 应用程序、具有访问 Miele@home 系统的权限并已启用远程控制功能（**开启**），那么您可以使用 MobileStart 功能检索正在进行的烤箱烹饪程序的信息或者结束正在进行的程序。

激活 MobileStart

■ 选择 感应控制键激活 MobileStart。

感应控制键亮起。您可以通过 Miele 应用程序远程操作您的烤箱。

直接操作烤箱要优先于通过app应用程序上的远程控制功能来操作烤箱。

只要 感应控制键亮起，您便可以使用 MobileStart。

远程更新

仅在符合 Miele@home 使用要求的情况下显示并且可以选择 **远程更新** 菜单选项（参见“首次使用前 – Miele@home”）。

远程更新功能用于更新烤箱内的软件。如果您的烤箱可进行更新，系统将自动下载更新。系统不会自动安装更新。必须手动发起更新。

如果您未安装更新，则可继续以常规方式使用您的烤箱。但是，Miele 建议您安装更新。

启用/停用

远程更新功能默认设置为启用。系统将自动下载可用的更新，但只能由您手动执行安装。

如果您不想自动下载任何更新，请停用远程更新。

运行远程更新

有关更新内容和范围的信息将参见 Miele 应用程序。

如果软件更新可用，您的烤箱显示屏上将显示消息。

您可以立即或稍后安装更新。当烤箱再次打开时，您将会收到更新提醒。

如果您不想安装更新，请停用远程更新。

更新可能需要几分钟的时间。

请注意有关远程更新功能的以下信息：

- 只有在更新可用时您才会收到消息。
- 安装更新后不能取消。
- 在更新期间，切勿关闭烤箱。否则，更新将会中止且不会安装成功。
- 一些软件更新工作只能由德国美诺 Miele 客户服务部执行。

软件版本

软件版本旨在供德国美诺 Miele 客户服务部使用。家用无需此类信息。

演示程序

此功能可使烤箱在展厅门店进行展示，无需进行加热。供家庭使用时，不需要此设置。

演示模式

如果您已启用演示模式，那么，当您打开烤箱时，**演示模式已激活** **该模式下机器不加热** 就会出现。

- **开启**
  触摸 *OK* 感应控制键至少 4 秒钟，以启用演示模式。
- **关闭**
  触摸 *OK* 感应控制键至少 4 秒钟，以停用演示模式。您可以正常使用烤箱。

出厂设置

- **机器设置**
  任何已被更改的设置将被重置为出厂默认设置。
- **用户偏好程序**
  所有用户程序将被删除。
- **建议温度**
  任何已被更改的建议温度将被重置为出厂默认设置。

运行时间

选择 **更多** **选择** ▭ | **运行时间** 查询烤箱的总运行小时数。

使用 分钟提示器 功能

🔔 分钟提示器可用于为厨房其他活动计时，例如煮鸡蛋。

分钟提示器也可与设定烹饪持续时间开始和结束时间的烹饪程序同时使用（例如，作为搅拌食物或添加调味料等的提示器）。

- 可设置的分钟提示器最长计时时间为 59 分钟 59 秒。

提示: 在使用利用水分的功能时，应使用定时器来提醒您在所需的时间手动注入蒸汽。

设置分钟提示器

如果已选择 **显示屏** | QuickTouch | **关闭** 设置，那么您需要先打开烤箱，然后再设置分钟提示器。关闭烤箱后，显示屏上将显示分钟提示器的倒计时。

例如：您想煮一些鸡蛋，并设定分钟提示器计时时间为 6 分 20 秒。

- 选择 🕘 感应控制键。
- 如果此时正在进行某一烹饪程序，请选择 **分钟提示器**。

将显示 **设置** 00:00 **分钟** 提示。

- 用导航区，设置 06:20。
- 按 *OK* 进行确认。

现已保存分钟提示器计时时间。

关闭烤箱后，分钟提示器开始在显示屏上倒计时并且显示 🔔 而非时间。

如果您同时在烹饪，那么，🔔 和分钟提示器时间将在页脚中。

如果您位于某一菜单中，分钟提示器将在后台倒计时。

分钟提示器时间结束时，🔔 将闪烁，时间将开始计时，并且提示音将响起。

- 选择 🕘 感应控制键。
- 如有需要，按 *OK* 进行确认。

蜂鸣器将停止，显示屏上的符号将熄灭。

更改分钟提示器计时时间

- 选择 🕘 感应控制键。
- 如果此时正在进行某一烹饪程序，请选择 **分钟提示器**。
- 选择 **更改**。
- 按 *OK* 进行确认。

选定的分钟提示器计时时间将会出现。

- 更改分钟提示器的计时时间设置。
- 按 *OK* 进行确认。

现已保存修改后的分钟提示器计时时间。

删除分钟提示器计时时间

- 选择 🕘 感应控制键。
- 如果此时正在进行某一烹饪程序，请选择 **分钟提示器**。
- 选择 **删除**。
- 按 *OK* 进行确认。

现在已删除分钟提示器持续时间。

主菜单和子菜单

菜单	建议值	范围
功能		
风扇加强	160 °C	30–250 °C
常规加热	180 °C	30–280 °C
自动烘烤	160 °C	100–230 °C
增强烘焙	170 °C	50–250 °C
全面烧烤	240 °C	200–300 °C
风扇烧烤	200 °C	100–260 °C
加湿烹调		
加湿烹调 + **自动烘烤**	160 °C	130–230 °C
加湿烹调 + **风扇加强**	160 °C	130–250 °C
加湿烹调 + **增强烘焙**	170 °C	130–250 °C
加湿烹调 + **常规加热**	180 °C	130–280 °C
高温热解		
自动程序 Auto		

菜单	建议值	范围
更多选择		
底部加热	190 °C	100–280 °C
节能热风	190 °C	100–250 °C
解冻	25 °C	25–50 °C
烘干	60 °C	30–70 °C
预热餐具	80 °C	50–100 °C
发酵面团		
发酵15分钟	–	–
发酵30分钟	–	–
发酵45分钟	–	–
保温	75 °C	60–90 °C
除垢		
设置		
运行时间		

节能提示

烹饪程序

- 如果可能，请使用自动程序来烹饪食物。
- 从烤箱内腔中取出烹饪不需要的所有配件。
- 一般来说，如果食谱或图表中给出了一个温度范围，最好选择较低的温度，并在最短烹饪持续时间后检查食物。
- 只有在食谱或烹饪图表中有指示的情况下才能预热烤箱内腔。
- 如果可能，不要在程序运行期间开门。
- 使用深色哑光烤盘和非反光材料（搪瓷钢、耐热玻璃、镀铝）制成的烹饪容器。有光泽的材料（如不锈钢或铝）会反射热量，因此可以产生更不均匀的食物加热效果。请勿用热反射铝箔覆盖烤箱底板或烤架。
- 监控烹饪持续时间，避免烹饪时浪费能源。
  设置烹饪持续时间，或者使用食物烘烤探针（如果有）。
- **风扇加强** 功能可用于烹饪多种类型的食物。因为风扇直接将热量分配到烤箱内腔中，所以您可以使用比使用 **常规加热** 时更低的温度。它还可以让您同时在多个搁架层上烹饪。
- **节能热风** 是一种创新功能，适用于较小的食品，如冷冻披萨、半烤面包卷、饼干，以及肉类菜肴和烤肉。由于最佳利用热量，使烹饪更节能。在单搁架上烹饪时，能量消耗减少 30 %，烹饪效果较好。不要在烹饪程序运行期间开门。
- **风扇烧烤** 是烧烤菜肴的最佳功能。使用此功能，您可以使用比使用最高温度设置的其他烧烤功能更低的温度。
- 在可能情况下，应该同时烹饪多种食物。将它们彼此相邻放在烤箱里，或者放在不同的搁架层上。
- 如果可能的话，应该一个接一个地烹饪您不能同时烹饪的食物，以便利用烤箱中已有的热量。

剩余热能应用

- 在使用超过 140°C 的温度和超过 30 分钟的烹饪时间的烹饪程序中，可以在烹饪程序结束前约 5 分钟将温度调低到可能的最低水平。烤箱里的余热足以把食物烹饪熟。但是，切勿关闭烤箱（参见“警告和安全说明”）。
- 如果您已为烹饪程序设置烹饪持续时间，那么，烤箱加热元件将在临近烹饪结束时自动关闭。烤箱里的余热足以完成烹饪过程。
- 最好在烹饪程序后立即启动高温热解功能程序。烤箱里的余热将有助于减少所需耗电量。

个性化设置

- 为控制单元选择**显示屏** | QuickTouch | **关闭**设置，以减少能源消耗。
- 对于蒸炉内部照明，选择**照明** | **关闭** 或 “**持续**”15**秒**。通过触摸 感应控制键，可随时再次打开蒸炉内部照明。

节能模式

如果程序未运行且控件未运行，烤箱将自动关闭以节能。时间将显示在显示屏上，或者显示屏将熄灭（请参见“设置”）。

■ 打开烤箱。

将显示主菜单。

■ 将食物放入烤箱内腔中。

■ 选择您想要使用的操作模式。

将显示操作模式和建议温度。

■ 如有必要，请更改建议温度。

在几秒内将采用建议温度。随后您可使用箭头按钮更改温度。

■ 按 *OK* 确认。

将显示所需温度和实际温度，加热阶段将开始。

您将看到温度升高。当首次达到设定温度时，蜂鸣器将鸣响。

■ 烹饪后，选择所选操作模式的感应控制键，结束烹饪过程。

■ 将食物从烤箱内腔中取出。

■ 关闭烤箱。

更改烹饪程序的数值和设置

根据功能的不同，您可以在烹饪程序期间用 ⮌ 感应控制键为此程序更改数值或设置。

■ 选择 ⮌ 感应控制键。

根据功能的不同，将显示以下设置：

- 温度
- 核心温度
- 烹调时间
- 结束于
- 开始于
- Booster
- 预热
- 快速冷却阶段
- 保温
- Crisp function（松脆功能）

更改数值和设置

■ 选择所需的数值或设置，然后按 *OK* 进行确认。

■ 更改数值或设置，然后按 *OK* 进行确认。

烹饪程序将以新的数值和设置重新启动。

更改温度和核心温度

您可以通过选择 更多 **选择** ▣ | **设置** ⚑ | **建议温度**，永久重置建议温度，以适应您的烹饪喜好。

核心温度仅在您使用食物烘烤探针时才会显示（参见“烘烤 – 食物烘烤探针”）。

■ 选择 ⮌ 感应控制键。

■ 如有必要，请更改温度和核心温度。

提示: 根据操控面板提示，您可直接更改温度。

■ 按 *OK* 确认。

烹饪程序将以新的所需温度重新启动。

设置烹饪持续时间

如果在将食物放入烤箱中之后推迟较长时间才开始烹饪，那么，烹饪效果可能会受到影响。新鲜的食物可能会变色，甚至变质。
在烘焙时，糕点混合物或面团可能会变干，膨松剂可能会失效。
在烹饪程序开始之前，应选择尽可能短的时间。

您已将食物放入蒸炉内腔，并选择了操作模式以及温度等必要设置。

通过 ◴ 感应控制键输入 **烹调时间**、**结束于** 或 **开始于** 后，您可以自动关闭或开关烹饪流程。

- **烹调时间**
  输入食物所需的烹饪持续时间。该持续时间结束时，加热将自动关闭。可设置的最长烹饪持续时间取决于您所选的操作模式。
- **结束于**
  指定您希望烹饪程序结束的时间。蒸炉加热将在您设定的时间自动关闭。
- **开始于**
  仅在您已设置 **烹调时间** 或 **结束于** 时间时，菜单中才会显示此功能。使用 **开始于**，您必须指定烹饪程序开始的时间。蒸炉加热将在您设定的时间自动开启。

- 选择 ◴ 感应控制键。
- 设置所需时间。
- 按 *OK* 确认。
- 触摸 ⮌ 感应控制键返回所选操作模式的菜单。

更改设置的烹饪持续时间

- 选择 ◴ 感应控制键。
- 选择所需的时间。
- 按 *OK* 进行确认。
- 选择 更改。
- 更改设定的时间。
- 按 *OK* 进行确认。
- 触摸 ⮌ 感应控制键返回所选功能的菜单。

如果发生电源故障，此类设置将被删除。

删除设置的烹饪持续时间

- 选择 ◴ 感应控制键。
- 选择所需的时间。
- 按 *OK* 进行确认。
- 选择 **删除**。
- 按 *OK* 进行确认。
- 触摸 ⮌ 感应控制键返回所选功能的菜单。

如果您删除 **烹调时间**，那么，**结束于** 和 **开始于** 的设定时间也将被删除。

如果您删除 **结束于** 或 **开始于**，那么，烹饪程序将以设定的烹饪持续时间开始。

取消烹饪程序

您可以使用亮起橙色的功能感应控制键或 ⮌ 感应控制键取消烹饪程序。

然后，烤箱内腔加热和照明将关闭。所有烹饪持续时间设置将被删除。

触摸功能感应控制键返回主菜单。

如果已开启 **快速冷却阶段** 功能，机门会在烹饪过程结束时自动打开一点，且冷却风扇会迅速冷却食物和烤箱内腔。

触摸选定功能的感应控制键以返回主菜单。

取消没有设定烹饪持续时间的烹饪程序

- 触摸所选功能的感应控制键。

系统将显示主菜单。

- **或者：** 选择 ⮌ 感应控制键。
- 选择 程序取消。
- 按 *OK* 进行确认。

取消带有设定烹饪持续时间的烹饪程序

- 触摸所选功能的感应控制键。

取消程序? 显示在显示屏中。

- 选择 是。
- 按 *OK* 进行确认。
- **或者：** 选择 ⮌ 感应控制键。
- 选择 程序取消。
- 按 *OK* 进行确认。
- 选择 是。
- 按 *OK* 进行确认。

预热烤箱内腔

Booster 功能与某些功能一同使用，可快速预热烤箱内腔。

预热 可与任何功能一同使用，但必须在每个烹饪程序期间单独开启。
如果您已设置烹饪持续时间，其将仅在加热阶段过后开始倒计时。

只有在少数情况下才需要预热烤箱内腔。

- 大多数菜肴可放在冷烤箱内腔中，以利用加热阶段产生的热量。
- 在使用以下功能烹饪下列食物时，请预热烤箱内腔：

- 使用 **风扇加强**、**加湿烹调** 和 **常规加热** 功能的黑包面团、牛腰肉和牛里脊
- 烹饪时间较短（约 30 分钟或以下）的蛋糕和糕点，以及使用 **常规加热** 功能（而非 Booster 功能）的纤嫩食物（如海绵蛋糕）

Booster

Booster 功能用于快速预热烤箱内腔。

在以下功能中，此项功能出厂默认设置为开启（更多**选择** | **设置** | Booster | **开启**）：

- **风扇加强**
- **常规加热**
- **自动烘烤**
- **加湿烹调**

如果您设置的温度高于 100°C 并且 Booster 功能已开启，那么快速加热阶段会将烤箱加热到设定的温度。顶部加热/烧烤元件和环形加热元件将与热风扇一起打开。

如果使用 Booster 功能，精致食物（如海绵蛋糕或饼干）的上表面会过快褐变。
请为此类食物关闭 Booster 功能。

开关某一烹饪程序的 Booster

如果您已选择 Booster | **开启** 设置，那么您可以为某一烹饪程序单独关闭此功能。

另一方面，如果您已选择 Booster | **关闭** 设置，那么您也可以为某一烹饪程序单独关闭此功能。

例如：您已选择某一功能和所需的设置，例如温度。
您想为此烹饪程序关闭 Booster 功能。

- 选择 ⮌ 感应控制键。
- 选择 Booster | **关闭**。
- 按 *OK* 进行确认。

加热阶段期间，Booster 功能关闭。只有与此功能相关的加热元件才会预热烤箱内腔。

预热

只有在少数情况下才需要预热烤箱。

您可以将大多数菜肴放在冷烤箱内腔里，以利用加热阶段产生的热量。

如果您已设置烹饪持续时间，它仅会在达到所需温度且您已将食物放入烤箱中时开始倒计时。

立即启动烹饪程序，而不延迟启动时间。

开启 预热

预热 功能可与任何操作模式一同使用，但必须在每个烹饪程序期间单独开启。

例如：您已选择某一功能和所需的设置，例如温度。
您想为此烹饪程序开启 预热 功能。

- 选择 ⮌ 感应控制键。
- 选择 预热|开启。
- 按 *OK* 确认。

将显示以下消息和时间：于 将食物放入烤箱。烤箱内腔已加热至设定的温度。

- 系统提示后，请将食物放入烤箱内腔中。
- 按 *OK* 确认。

快速冷却阶段

快速冷却阶段 功能可在烹饪程序结束时，让您迅速冷却食物和烤箱内腔。

为某一烹饪程序开启和关闭 快速冷却阶段 功能

如果您已选择 快速冷却阶段 | 开启 设置，那么您可以为特定烹饪程序单独关闭此功能。

相反，如果您已选择 快速冷却阶段 | 关闭 设置，那么您可以为特定烹饪程序单独开启此功能。

例如：您已选择某一功能和所需的设置，例如温度。
您想为此烹饪程序关闭 快速冷却阶段 功能。

- 选择 ⮌ 感应控制键。
- 选择 快速冷却阶段 | 关闭。
- 按 *OK* 进行确认。

如果还开启了 保温 功能，会显示以下消息：关闭"快速冷却"功能将同时 关闭保温功能。

- 如有必要，按 *OK* 确认此消息。

快速冷却阶段 和 保温 功能已关闭。烹饪程序结束时，机门会保持关闭。冷却风扇会冷却食物和烤箱内腔。

保温

保温 功能可让您在烹饪程序结束时为食物保温，而不会意外将食物过度烹饪。

食物以预设温度保温（参见"设置 – 建议温度"）。

> 您仅可一同使用 保温 功能和 快速冷却阶段 功能。

如果您已选择 保温 | 开启 设置，那么您可以为特定烹饪程序单独关闭此功能。

相反，如果您已选择 保温 | 关闭 设置，那么您可以为特定烹饪程序单独开启此功能。

为烹饪程序开启 保温 功能

例如：您已选择某一功能和所需的设置，例如温度。
您想为此烹饪程序开启 保温 功能。

- 选择 ⮌ 感应控制键。
- 选择 保温 | 开启。
- 按 *OK* 进行确认。

如果还关闭了 快速冷却阶段 功能，会显示以下消息：开启"保温功能"将同时 开启"快速降温"功能. "快速降温"将启动。

- 如有必要，按 *OK* 确认此消息。

保温 和 快速冷却阶段 功能已开启。烹饪过程结束时，机门会自动打开一点点。冷却风扇会迅速将食物和烤箱内腔冷却至预设温度。
达到此温度后，机门会再次自动关闭，用以为食物保温。

为烹饪程序关闭 保温 功能

例如：您已选择某一功能和所需的设置，例如温度。
您想为此烹饪程序关闭 保温 功能。

- 选择 ⮌ 感应控制键。
- 选择 保温 | **关闭**。
- 按 *OK* 进行确认。

保温 功能已关闭。在烹饪过程结束时，机门会保持关闭。冷却风扇会冷却食物和烤箱内腔。

快速冷却阶段 功能的设置没有变更。

Crisp function

在烹饪表皮鲜美的食物（如乳蛋饼、披萨、带有鲜果配料的托盘烘焙食品或松饼）时，最好使用 Crisp function 功能（降低湿度）。

特别是家禽，在此功能中可以形成漂亮的焦酥外皮。

开启 Crisp function

Crisp function 功能可与任何操作模式一同使用，但必须在每个烹饪程序期间单独开启。

您已选择某一个功能和所需的设置，例如温度。
您想为此烹饪程序开启 Crisp function 功能。

- 选择 ⮌ 感应控制键。
- 选择 Crisp function | **开启**。
- 按 *OK* 进行确认。

Crisp function 功能已开启。

加湿烹调

您的烤箱配备有蒸汽注入系统，可进行加湿烹饪。使用 **加湿烹调** 功能进行烘焙、烘烤和烹饪可以确保合适的蒸汽和气流，从而实现均匀的烹饪和着色效果。

您可将加湿烹调与多种功能组合使用：

- **加湿烹调** + **自动烘烤**
- **加湿烹调** + **风扇加强**
- **加湿烹调** + **增强烘焙**
- **加湿烹调** + **常规加热**

选择功能后，应设置温度以及蒸汽喷射类型和次数（**自动释放蒸汽**、**手动释放蒸汽** 或 **时间控制的释放蒸汽**）。

新鲜的自来水通过操控面板左下方的进水管进入蒸汽注入系统。

除水之外的液体可能会损坏烤箱。
仅在加湿烹饪时使用自来水。

在烹饪程序期间，水以蒸汽注入的方式进入烤箱内腔。蒸汽入口位于烤箱顶板左后角处。

合适的食物

一次蒸汽释放需要大约 5–8 分钟。蒸汽释放的数量及其启动时间将取决于所烹饪的食物类型：

- 如果在程序开始时释放蒸汽，**酵母面团** 将会更好地发酵。
- 如果在开始时释放蒸汽，**面包和餐包** 会更好地发酵。在程序结束时再次释放蒸汽将使面包和餐包形成亮晶晶的表皮。
- 在 **烘烤脂肪含量较高的肉类** 时，在开始烘烤时释放蒸汽有助于融化脂肪。

本身已含有大量水分的混合物（如蛋白饼）不适合额外添加水分。它们需要在烘焙期间变干。

提示： 使用提供的食谱或 Miele 应用作为参考。

使用 加湿烹调 启动烹饪程序

在注入蒸汽期间，在机门内侧形成冷凝水是非常正常的现象。它们会在烹饪程序进行的过程中消散。

- 准备食物并将其放在烤箱内腔中。
- 选择 **加湿烹调**。
- 选择所需的加湿功能。
  所有热源下的烹饪程序均相同。
- 按 *OK* 进行确认。

将显示建议温度。

设置温度

- 如有必要，更改建议温度。
- 按 *OK* 进行确认。

会显示蒸汽注入选项。

选择蒸汽注入

- 如果您想在烤箱加热阶段后自动注入蒸汽喷射，请选择 **自动释放蒸汽**。
- 如果您想在特定时间手动注入一次或多次蒸汽喷射，请选择 **1道蒸汽**, **2道蒸汽** 或 **3道蒸汽**。
- 按 *OK* 进行确认。

如果您已选择多次蒸汽喷射，则会显示蒸汽注入选项。

- 选择您想进行蒸汽注入的方式。

- **手动释放蒸汽**
  您已自行进行蒸汽注入。
- **时间控制的释放蒸汽**
  设置蒸汽注入次数。烤箱将在指定的时间注入 1 次、2 次或 3 次蒸汽喷射。

- 按 *OK* 进行确认。

如果您要在预热好的烤箱内腔中烹饪食物（如面包或餐包），最好手动注入蒸汽并选择**预热 | 开启** 功能。在您将食物放入烤箱后，应立即注入第 1 次蒸汽喷射。

如果您已选择了多次蒸汽喷射，在烤箱内腔温度至少达到 130 °C 之后才能注入第 2 次蒸汽喷射。

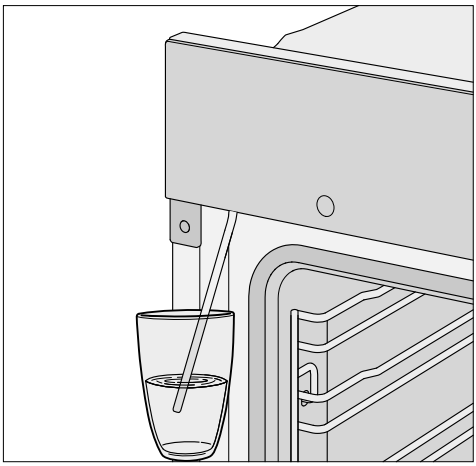
如果您想要使用 **预热** 功能，请记住需要手动和时间控制蒸汽注入的加热阶段（请参见“操作” – “预热”）。

- 如有必要，设置蒸汽注入次数。
- 按 *OK* 进行确认。

随后，将显示引水提示。

准备和开始进水过程

- 向适当的容器中注入所需用量的新鲜自来水。
- 打开机门。
- 向前拉动进水管（位于操控面板左下方）。



- 将进水管的末端浸入自来水容器中。
- 按 *OK* 确认。

进水过程将开始。

实际吸入烤箱中的水量可能少于按照要求规定的水量，在容器中留有少量的水。

通过选择 *OK*，您可以随时中断和重新启动进水过程。

- 在进水过程结束时，取出水箱并关闭机门。

可以听到水泵运行的声音。进水管中的残余水分将被吸入烤箱中。

烤箱加热和冷却风扇将打开。将显示所需的和实际的温度。

您将看到温度升高。当首次达到设定温度时，蜂鸣器将鸣响。

如果您已选择 **时间控制的释放蒸汽**，可通过触摸 **i 信息** 来提前查看注入时间。

释放蒸汽

⚠ 因蒸汽导致的受伤危险。
蒸汽可能会导致严重烫伤。
此外，在控制面板上凝结的蒸汽会导致感应控制键和触摸显示屏反应更慢。
在释放蒸汽时，请勿打开机门。

自动释放蒸汽

在加热阶段完成时，蒸汽喷射会被自动注入。

在烤箱内腔中水会蒸发。 和 **第1道蒸汽激活** 显示在显示屏中。

蒸汽注入后， 和 **第1道蒸汽激活** 消失。

- 继续烹饪，直至烹饪持续时间结束。

手动释放蒸汽

在 感应控制键在显示屏中亮起时，会注入蒸汽喷射。

请等待直至加热阶段完成，以便烤箱中的暖空气可以让蒸汽均匀地分布。

提示: 关于何时注入蒸汽的提示，请参见随烤箱提供的烹饪书或 Miele 应用程序中的食谱。使用 **分钟提示器** 功能提醒您何时注入蒸汽。

- 选择 感应控制键。

注入蒸汽喷射。 和 第1道蒸汽激活 将在显示屏中显示， 感应控制键会熄灭。

- 在 感应控制键亮起时，按照说明继续操作，以注入更多蒸汽喷射。

在注入最后一次蒸汽喷射后， 感应控制键、消息和 均会从显示屏中消失。

- 继续烹饪，直至烹饪持续时间结束。

时间控制的释放蒸汽

烤箱将以设置的次数注入蒸汽。

注入蒸汽时，会显示 和 第1道蒸汽激活。

在注入最后一次蒸汽喷射后， 和 第1道蒸汽激活 会消失。

- 继续烹饪，直至烹饪持续时间结束。

蒸发剩余水分

在利用添加水分进行烹饪时，只要程序未中断，则水将在蒸汽流之间均匀分布并用尽。

不过，如果您在释放所有蒸汽之前手动中断使用添加水分的程序，或者如果发生供电中断，则尚未使用的蒸汽的水将留在蒸汽释放系统中。

在下次使用利用水分的 **加湿烹调** 或自动程序时，**蒸发剩余水分** 会与选项显示在显示屏中。

- 最好立即启动残余水分蒸发，以便在食物烹饪程序期间仅使用新鲜水。

⚠ 因蒸汽导致的受伤危险。
蒸汽可能会导致严重烫伤。
在释放蒸汽时，请勿打开机门。

根据水量的不同，蒸发残余水分最多可能需要 30 分钟。

加热烤箱内腔和蒸发残余水分会导致在烤箱内腔和底板上形成冷凝水。

- 当烤箱内腔冷却下来时，请务必擦除机门和烤箱内腔上的冷凝水。

立即启动残余水分蒸发

⚠ 因蒸汽导致的受伤危险。
蒸汽可能会导致严重烫伤。
在释放蒸汽时，请勿打开机门。

- 选择利用水分的功能或自动程序。

然后会出现提示消息 **确定蒸发剩余水分?**。

- 选择 **是**。

然后，在显示屏中会出现 **蒸发剩余水分** 和时间。

然后，残余水分蒸发将会启动。您可以查看显示屏中的时间倒计时。

在显示屏中显示的时间将取决于蒸汽释放系统中的残余水量。在蒸发过程中，系统可能会根据现有水量调整持续时间。

在残余水分蒸发过程结束时，蜂鸣器会响起且将会出现 **完成**。

现在，您可以运行使用利用水分的操作模式或自动程序的烹饪过程。

在残余水分蒸发时，水分会在机门和烤箱内腔中凝结。当烤箱内腔冷却下来之后，您需要擦掉此类水分。

跳过残余水分蒸发

在极为不利的情况下，允许进一步进水会导致水从蒸汽释放系统中溢出并进入烤箱内腔。
因此，最好不要取消蒸发过程。

- 选择利用水分的功能或自动程序。

确定蒸发剩余水分? 出现。

- 选择 **跳过**。

现在，您可以运行采用带有水分辅助的功能或自动程序的烹饪程序。

当您下一次选择利用水分辅助的功能或自动程序时以及当您关闭烤箱时，您将收到再次执行残余水分蒸发的提示消息。

范围广泛的自动程序让您能够轻松实现卓越的效果。

类别

Auto 自动程序分为几类，以提供更好的概览。只需为您要烹饪的食物类型选择适当的程序，然后按照显示屏上的说明进行操作即可。

使用自动程序

■ 选择 **自动程序** Auto。

显示屏上将显示列表。

■ 选择所需的食物类别。

然后将显示适用于所选食物类别的自动程序。

■ 选择所需的自动程序。

■ 请按照显示屏上的说明进行操作。

一些自动程序将会提示您使用食物烘烤探针。请阅读“烘烤 – 食物烘烤探针”中的信息。

自动程序下无法更改核心温度。

提示: 用 ℹ **信息** 显示信息，例如，如何根据不同的烹饪程序放入或翻转食物。

便利提示

- 在使用自动程序时，提供的食谱仅应作为指导使用。其他类似食谱（包括采用不同用量的食谱）均可用于相关的自动程序。
- 烹饪之后，应让烤箱内腔再次冷却至室温，然后才能启动自动程序。
- 某些自动程序需要预热阶段，然后才能将食物放在烤箱内腔中。在显示屏上将会出现提示消息，以指明何时需要执行此类操作。
- 某些自动程序需要在特定的烹饪持续时间之后添加液体。在需要执行此类操作时（如添加液体），您将在显示屏上收到提示消息。
- 为自动程序提供的持续时间是一个估计值。根据程序的不同，它可能会增加或减少。根据食物初始温度的不同，持续时间（特别是烹饪肉类的持续时间）会有所差异。
- 在使用食物烘烤探针时，烹饪持续时间将取决于达到核心温度的时间。
- 如果自动程序结束时食物尚未完全煮熟，请选择 **继续烹饪** 或 **继续烘焙**。然后将运行 3 分钟的传统加热以继续烹饪或烘焙食物。

其他应用

本节会提供有关以下应用的信息：

- 解冻
- 烘干
- 预热餐具
- 发酵面团
- 保温
- 低温烹饪
- 冷冻食物/即食食品

解冻

温和解冻冷冻食品意味着通常可以保留维生素和矿物质。

- 选择 更多**选择** ⧉。
- 选择 **解冻**。
- 如有必要，请更改建议温度，然后设置持续时间。

空气在整个烤箱内腔中循环，以温和解冻冷冻食品。

⚠ 有被细菌感染的风险。
沙门氏菌等细菌可导致危及生命的食物中毒。
解冻鱼和肉类时，特别是解冻家禽时，尤其要遵守食品卫生规则。
请勿使用解冻过程中产生的液体。
食物解冻后立即根据需要进行处理。

提示

- 拆下包装，将冷冻物品放在通用托盘或适当的碗或盘中。
- 使用通用托盘，将烤架放在托盘顶部，用于解冻家禽。这样冷冻物品便不会置于解冻的液体内。
- 肉类、家禽或鱼在烹饪前不需要完全解冻。解冻，直到食物开始解冻。然后，表面将充分解冻，可以吸收香草和调味品。

烘干

脱水或烘干是保存水果、某些蔬菜和香草的传统方法。

水果和蔬菜一定要熟透，并且在烘干之前不要发生磕碰。

- 将食物去皮去核再进行烘干，如有必要，将其切成小块。
- 根据食物大小，将供烘干食物均匀地分布在单层（如有可能）烘焙和烧烤架或通用托盘上。

提示: 您也可以使用多孔美味 AirFry 空气炸烤盘，如果您有。

- 最多同时烘干 2 层。
  将待烘干的食物放在搁架层上 1+3。
  如果使用烘焙和烧烤架以及通用托盘，应将通用托盘放在烘焙和烧烤架的下方。
- 选择 更多**选择** ⧉。
- 选择 **烘**干。
- 如有必要，请更改建议温度，然后设置烘干时间。
- 按照显示屏上的说明操作。
- 每隔一段时间翻转通用托盘上的食物进行烘干。

整个或半个食物的烘干时间更长。

待烘干的食物	▭	🌡 [°C]	🕘 [小时]
水果	⧉	60–70	2–8
蔬菜	⧉	55–65	4–12
蘑菇	⧉	45–50	5–10
香草*	▭	30–35	4–8

▭ 特殊应用/操作模式，
🌡 温度，🕘 烘干时间，
⧉ 特殊应用 烘干，
▭ 操作模式 常规加热

*始终使用 常规加热 ▭ 操作模式在第 2 层搁架的通用托盘上烘干香草，因为在 烘干 特殊应用中风扇开启。

- 如果烤箱内腔中开始形成冷凝水，请降低温度。

取出烘干的食物

⚠ 发热表面具有伤人风险。
在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烫伤自己。
在从烤箱中取出烘干的食物时，请使用隔热手套。

- 在完成烘干后，让烘干的水果或蔬菜晾凉。

烘干的水果需要保持完全干燥，但也要保持柔软而富有弹性的质地。在切削时，不应流出汁液。

- 将干燥的食物储存在密封的玻璃瓶或玻璃罐中。

预热餐具

当餐具已预热时，食物不会快速冷却。

请使用耐热餐具。

- 将烤架放在第 2 层搁架上，并将要预热的餐具放在烤架上。根据菜肴的份量，您也可以把餐具放在烤箱内腔底板上，将侧滑轨取出，腾出更多的空间。
- 选择 更多**选择** ▣。
- 选择 **预热餐具**。
- 如有必要，请更改建议温度，然后设置时间。
- 请按照显示屏上的说明进行操作。

⚠ 高温表面具有伤人风险。
在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烧伤自己。水珠可能已经在餐具底部积聚起来。
从烤箱中取出餐具时，请戴上隔热手套。

发酵面团

此程序专门为发酵面团而设计。

- 选择 更多**选择** ▣。
- 选择 **发酵面团**。
- 选择发酵时间。
- 请按照显示屏上的说明进行操作。

保温

您可以将食物放在烤箱内腔中保温几小时。

为了保持食物的质量，请选择最短的时间。

- 选择 更多**选择** ▣。
- 选择 **保温**。
- 将待保温的食物放入烤箱内腔中，然后按 *OK* 进行确认。
- 如有必要，请更改建议温度，然后设置时间。
- 请按照显示屏上的说明进行操作。

低温烹饪

当需要质地嫩的效果时，低温烹饪是烹调精致牛肉块、猪肉块、小牛肉块或羊肉块的理想方法。

首先把肉放在灶具上以高温全部煎制，以便密封。

然后把肉放在预热的烤箱内腔里，在内腔中低温和长烹饪持续时间将把肉烤到完美效果，并确保它非常嫩。

肉会变松软。里面的汁液将开始均匀地在肉中循环，到达外层。
这会带来非常鲜嫩多汁的效果。

- 仅使用正确悬挂和修剪过的瘦肉。烹饪前必须去除骨头。
- 对于炽烤，请使用合适的能够承受高温的食用油或脂肪（如澄清黄油、植物油）。
- 烹饪过程中不要盖住肉。

烹饪持续时间大约需要 2–4 小时，具体取决于肉的重量和大小，以及您希望烹饪的程度。

- 烹饪过程完成后，您便可以直接在烤箱中切肉。无需放置。
- 可以把肉放在烤箱内腔里保温，直到端上饭桌。这不会以任何方式影响效果。
- 放在预热的盘子上，加入非常热的酱汁或肉汁，以防冷却过快。肉的温度是直接食用的理想温度。

如果使用食物烘烤探针，请遵循“烘烤 – 食物烘烤探针”中的信息。

使用 常规加热 ⊟

请查看本手册结尾部分烹饪图表中的信息。

使用通用托盘，将烤架放在托盘上方。

- 将烤架和通用托盘一起放在第 2 层搁架上。
- 选择 **常规加热** ⊟ 功能和 120°C 的温度。
- 将烤箱与通用托盘和烤架一起预热约 15 分钟。
- 在烤箱内腔预热的同时，把肉的各个面放在灶具上彻底烤透。

⚠ 高温表面具有引起烫伤的危险。
在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烫伤自己。
将食物放入烤箱或从烤箱中取出时，以及在热烤箱内腔中进行操作时，请戴上隔热手套。

- 将烤好的肉放在烤架上。
- 将温度降为 100°C（参见“烹饪图表”）。
- 继续烹饪，直至烹饪持续时间结束。

冷冻食物/即食食品

蛋糕、披萨和长棍面包提示

- 在烤架上的烘焙用纸上烘焙蛋糕、比萨和长棍面包。
  对于表面积较大的冷冻食物，不要使用烤盘或通用托盘。托盘可能会变形，很难（甚至不可能）在热的时候从烤箱内腔中取出。附加使用会使变形更严重。
- 使用包装上建议的最低温度。

法式炸薯条、炸丸子和类似食品提示

- 可以在烤盘或通用托盘上烹饪这些冷冻食品。
- 使用包装上建议的最低温度。
- 烹饪过程中将食物翻动数次。

制备冷冻食物/即食食品

小心处理食物有助于保护您的健康。
蛋糕、披萨和法式炸薯条应烹饪至金黄色而非深棕色。

- 选择包装上建议的功能和温度。
- 预热烤箱内腔。
- 将食物放在烤箱内腔中包装上建议的搁架层上。
- 在包装上建议的最短烹饪持续时间结束时查看食物。

您最多可以创建并保存 20 个用户程序。

- 您最多可以组合 10 个烹饪阶段，以对您最喜爱或最常用的食谱进行准确编程。在每个烹饪阶段，您可以选择功能、温度和烹饪持续时间或核心温度等设置。
- 您可以指定食物的搁架层。
- 您可以输入食谱的程序名称。

当您再次调出并启动时，程序将自动运行。

您可以通过多种方式创建用户程序：

- 自动程序结束后，将其保存为用户程序。
- 以设定的烹饪持续时间运行后，保存烹饪程序。

然后输入程序名称。

创建用户程序

■ 选择 更多**选择** ▭。

■ 选择 用户偏好程序。

■ 选择 创建程序。

现在您可以指定第一烹饪阶段的设置。

请按照显示屏上的说明进行操作：

■ 选择并确认所需的设置。

> 如果选择 **预热** 功能，将首先完成第一烹饪阶段。然后用 **添加烹调步骤** 添加您设置烹饪持续时间的其他烹饪阶段。只有这样您才可以保持或启动程序。

■ 选择 **结束烹调进程**。

现已设定第一烹饪阶段的设置。

例如，如果您想在第一烹饪阶段之后添加其他烹饪功能，那么您可以添加更多的烹饪阶段。

■ 如果需要其他烹饪阶段，请选择 **添加烹调步骤** 并进行第一烹饪阶段。

■ 设置完所有烹饪阶段后，请选择 **设置搁架层**。

■ 选择所需的搁架层。

■ 按 *OK* 进行确认。

> 如果您想稍后查看或更改设置，请选择相关烹饪阶段。

■ 选择 保存。

■ 输入程序名称。

■ 选择 ✓。

显示屏上将显示一条消息，确认此程序名称已保存。

■ 按 *OK* 进行确认。

您可以立即启动保存的程序、延迟启动或更改烹饪阶段。

启动用户程序

■ 将食物放入烤箱内腔中。

■ 选择 更多**选择** ▭。

■ 选择 用户偏好程序。

■ 选择所需的程序。

■ 选择 **执行**。

根据程序设置的不同，显示屏上将显示以下菜单选项：

- 立即开始
  程序将立即启动。烤箱加热将立即开启。
- 结束于
  指定您希望程序停止的时间。烤箱加热将在您设定的时间自动关闭。
- 开始于
  指定您希望程序开始的时间。烤箱加热将在您设定的时间自动开启。
- 显示烹调步骤
  显示屏上将显示您的设置概览。
- 显示动作
  显示屏上将显示所需的操作，例如，将食物放入烤箱。

■ 选择所需的菜单选项。

■ 确认有关将食物放入哪个搁架层的消息，然后按 *OK* 进行确认。

所选程序将立即开始或在设定的时间开始。

用 ℹ 信息 显示信息，例如，如何根据不同的烹饪程序放入或翻动食物。

在烹饪程序期间，使用 ⮌ 来打开或关闭 快速冷却阶段 和 保温 功能。

■ 程序结束后，选择 ▣ 感应控制键。

更改烹饪阶段

自动程序中以其他名称保存的烹饪阶段无法更改。

■ 选择 更多选择 ▣。
■ 选择 用户偏好程序。
■ 选择您想更改的程序。
■ 选择 更改烹调步骤。
■ 选择您想更改的烹饪阶段或 添加烹调步骤 添加其他烹饪阶段。
■ 选择并确认所需的设置。
■ 如果您想启动修改后的程序而不对其进行更改，请选择 开始程序。
■ 更改所有设置后，选择 保存。

显示屏上将显示一条消息，确认此程序名称已保存。

■ 按 *OK* 进行确认。

保存的程序已被更改，您可以立即启动或延迟启动该程序。

更改名称

■ 选择 更多选择 ▣。
■ 选择 用户偏好程序。
■ 选择您想更改的程序。
■ 选择 更改名称。
■ 更改程序名称。
■ 选择 ✓。
■ 更改程序名称后，选择 保存。

显示屏上将显示一条消息，确认此程序名称已保存。

■ 按 *OK* 进行确认。

该程序现已重命名。

删除用户程序

■ 选择 更多选择 ▣。
■ 选择 用户偏好程序。
■ 选择您想删除的程序。
■ 选择 删除程序。

该程序已删除。

前往 更多选择 ▣ | 设置 ⚑ | 出厂设置 | 用户偏好程序 同时删除所有用户程序。

小心处理食物有助于保护您的健康。
蛋糕、披萨和法式炸薯条应烹饪至金黄色而非深棕色。

烘焙提示

- 设置烹饪持续时间。如果用于烘焙，不要延迟太久启动。蛋糕混合物或面团会变干，膨松剂会失效。
- 一般来说，您可以使用烤架、烤盘、通用托盘和由耐热材料制成的任何类型的烤盘。
- 避免使用明亮的薄壁罐，因为它们会产生不均匀或不好的褐变结果。在不利的情况下，食物不会烹饪得很好。
- 放置矩形罐，使较长的一面穿过烤箱内腔的宽度，以获得最佳的热量分布和均匀的烘焙效果。
- 始终将烤盘放置在烤架上。
- 在通用托盘上烘焙带有水果馅料的蛋糕或深蛋糕。

使用烘焙用羊皮纸

德国美诺 Miele 配件，如通用托盘，采用 PerfectClean 清洁表面搪瓷处理（参见“特性”）。用 PerfectClean 清洁表面搪瓷处理的表面通常不需要涂油或用烘焙用羊皮纸覆盖。

- 在烘焙碱液混合物时请使用烘焙用羊皮纸，因为所使用的氢氧化钠会损坏用 PerfectClean 清洁表面处理的表面。
- 烘焙海绵蛋糕、蛋白酥饼、蛋白杏仁饼干或类似食品时，请使用烘焙用羊皮纸。由于其蛋清含量高，所以更容易粘在一起。
- 在烤架上烹饪冷冻食品时要使用烘焙用纸。

烹饪图表上的注释

您可以在本手册结尾部分找到烹饪图表。

选择温度

- 一般来说，请选择图表中给出的较低温度。在高于建议温度的温度下烘焙可能会缩短烹饪持续时间，但会导致不均匀褐变食物，烹调效果不理想。

选择烹饪持续时间

除非另有说明，烹饪图表中给出的烹饪持续时间适用于未预热的烤箱内腔。使用预热烤箱，可缩短时间约 10 分钟。

- 一般来说，请在最短持续时间后查看食物。将木叉插进食物里。

如果没有面糊/面团的话，食物就做好了。

功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

使用 自动程序 Auto

- 请按照显示屏上的说明进行操作。

使用 风扇加强

因为风扇直接将热量分布在烤箱的周围，所以允许您使用比使用**常规加热**功能时更低的温度。

如果同时在多个搁架上烘焙，请使用此功能。

- 1 个搁架：将食物放在第 2 层搁架上。
- 2 个搁架：将食物放在 1 + 3 或 2 + 4 层搁架上。
- 3 个搁架：将食物放在 1 + 3 + 5 层搁架上。

提示

- 如果您同时在多个搁架上烹饪，请将通用托盘滑入最底层。
- 对于湿饼干和蛋糕，一次最多在 2 个搁架层上烘焙。

烘焙

使用 加湿烹调

使用此功能与您首选的加热类型，进行水分辅助烹饪。

- 将食物放在第 2 层搁架上。

使用 增强烘焙

使用此功能烘焙带有湿配料的蛋糕。

请**勿**使用此功能烘焙薄饼干。

- 将蛋糕放在第 1 或 2 层搁架上。

使用 常规加热

可使用带有亚光饰面的深色金属、搪瓷或铝烤盘，以及耐热玻璃、陶瓷和涂层烤盘。

使用此功能烘焙传统食谱。如果使用旧食谱或烹调书，请将烤箱温度设置为比建议温度低 10°C。这不会改变烹饪持续时间。

- 将食物放在第 1 或 2 层搁架上。

使用 节能热风

使用此功能烹饪少量食物，如冷冻披萨、半烤面包卷或饼干，同时可以节能。

- 将食物放在第 2 层搁架上。

烘烤提示

- 您可以使用由耐温材料制成的所有陶器，如烤盘、带盖烤盘、耐热玻璃盘、烤包、由陶器或铸铁制成的盘子、通用托盘、烤架和/或通用托盘顶部的防溅插件（如有）。
- 只有在烘烤牛腰肉和牛里脊肉时才需要**预热**烤箱内腔。通常无需预热。
- 用**密闭烤盘**烤肉，如烤箱盘。肉质鲜嫩。烤箱内腔也会比在烤架上烘烤时更干净。这样可以保证有足够的原料来制作肉汁。
- 如果使用**烤包**，请遵循包装上的说明。
- 如果您用**烤架**或**开放式烤盘**烘烤食物，则可以在非常瘦的肉中加入一点脂肪或油，或者在上面放几条带条纹的烟熏肉。
- 给肉**调味**，放在烤盘里。如有必要，可用黄油或人造黄油点缀，或用油或烹调用脂肪刷涂。对于大块瘦肉（2–3 千克）和高脂肪家禽，请在盘子中加入约 1/8 升的水。
- 烹饪过程中不要添加过多液体，因为这会阻碍**褐变**过程。褐变只发生在烹饪持续时间结束时。如果需要更强烈的褐变效果，在烹饪持续时间的一半左右取下盖子。
- 程序结束后，将食物从烤箱内腔中取出，盖上盖子，**静置**约 10 分钟。这有助于在将肉切成块时保留汁液。
- 要想让表皮口感酥脆，可以在烹饪持续时间结束前 10 分钟，用微盐水**浸泡**家禽。

烹饪图表上的注释

您可以在本手册结尾部分找到烹饪图表。

■ 注意温度范围、搁架层和计时。这些还会考虑到烹饪容器的类型、肉类的大小和烹饪方法。

选择 温度

■ 一般来说，请选择图表中给出的较低温度。如果使用比指定温度高的温度，肉的外侧会发生褐变，但不能完全烤熟。

■ 当使用 **风扇加强**、**加湿烹调** 和 **自动烘烤** 烹饪时，请选择比使用 **常规加热** 时低 20 °C 的温度。

■ 对于重量超过 3 千克的肉块，请选择比烘烤图表中给出的温度低 10°C 左右的温度。烘烤过程需要更长的时间，但是肉会均匀熟透，而且皮或脆皮不会太厚。

■ 在烤架上烘烤时，将温度设置为比在带盖烤箱盘中烘烤低 10°C 左右。

选择 烹饪持续时间

除非另有说明，烹饪图表中给出的烹饪持续时间适用于未预热的烤箱内腔。

■ 计算烘烤时间的传统英式方法是，根据肉的类型，每磅/每 450 克为 15 到 20 分钟，再加上大约 20 分钟，随着烘烤的进行，调节时长，以获得所需的效果。烘烤时间也可以通过将烘烤厚度（厘米）乘以下述每厘米的时间（分钟/厘米）来确定，具体取决于肉的类型：

- 牛肉/鹿肉：15–18 分钟/厘米
- 猪肉/小牛肉/羊肉：12–15 分钟/厘米
- 牛腰肉/牛里脊肉：8–10 分钟/厘米

■ 一般来说，请在最短持续时间后查看食物。

提示

- 对于冷冻肉，每千克需增加大约 20 分钟的烹饪持续时间。
- 重量小于约 1.5 千克的冷冻肉在烘烤前不需要解冻。

功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

在烹饪持续时间将近结束时使用**底部加热** 功能，以便让食物底部发生褐变。

请勿使用**增强烘焙** 功能烘烤，因为汁液会颜色会变得过深。

使用 自动程序

■ 请按照显示屏上的说明进行操作。

使用 风扇加强 或 自动烘烤

这些功能适用于需要良好褐变效果的烘烤肉类、鱼类和家禽，以及牛腰肉和牛里脊。

风扇加强 功能允许您使用比使用 **常规加热** 功能时更低的温度，因为热量会直接分布在烤箱的周围。

在 **自动烘烤** 功能中，烤箱内腔在最初时会加热至较高的煎烤温度（约 230 °C）。达到此温度后，烤箱温度会自动下降到预先选定的烘烤温度（继续烘烤）。

■ 将食物放在第 2 层搁架上。

使用 加湿烹调

使用此功能与您首选的加热类型，进行水分辅助烹饪。

■ 将食物放在第 2 层搁架上。

使用 常规加热

使用此功能烘焙传统食谱。如果使用旧食谱或烹调书，请将烤箱温度设置为比建议温度低 10°C。这不会改变烹饪持续时间。

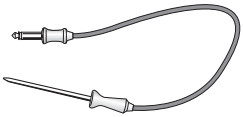
■ 将食物放在第 2 层搁架上。

使用 节能热风

使用此功能烹饪较小的烤肉或肉类菜肴，同时可以节能。

■ 将食物放在第 2 层搁架上。

食物烘烤探针



使用食物烘烤探针可以在烹饪程序期间非常精确地监控温度。

运行方式

食物烘烤探针必须完全插入到食物中心，直至手柄。食物烘烤探针中有一个温度感应键，能够测量烹饪过程中食物的核心温度。食物的核心温度上升可以反映出烹饪的进度。设定较低或较高的核心温度，具体取决于您希望烤至半熟或全熟。

核心温度最高可设置为 99°C。您可在本手册末尾的烹饪图表中找到食物和相应核心温度的信息。

带有或不带有食物烘烤探针的烹饪持续时间相似。

何时使用食物烘烤探针

某些自动程序和特殊应用将会提示您使用食物烘烤探针。

您可以将食物烘烤探针用于用户程序或以下功能：

- **自动烘烤**
- **风扇加强**
- **增强烘焙**
- **常规加热**
- **加湿烹调** + **自动烘烤**
- **加湿烹调** + **风扇加强**
- **加湿烹调** + **增强烘焙**
- **加湿烹调** + **常规加热**

重要使用提示

- 您可以将肉放入锅中或放在烤架上。

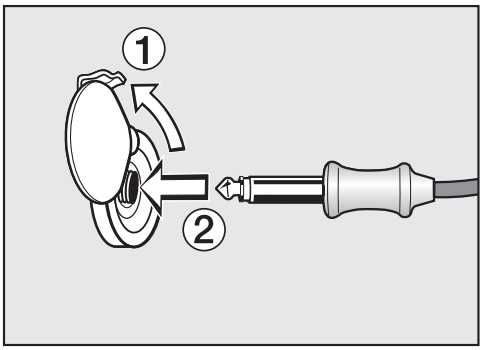
- 食物烘烤探针的金属尖端必须完全插入食物中心，以便温度感应键能够或多或少接触到核心。
- 在烹饪家禽时，将金属尖端插入胸肉最厚实的部分。用食指和拇指按压胸肉，找到最厚实的部分。
- 金属尖端禁止触碰到任何骨头或插入脂肪过多的部位。肥肉过多的部位和骨头可能导致烹饪在未熟时结束。
- 如果肉过于肥腻，选择烹饪图表中给出的最高核心温度。
- 使用铝箔或烤袋时，通过铝箔/烤袋将食物烘烤探针插入食物中心。您也可以先将食物烘烤探针插入肉中，再放入烤袋或铝箔中。遵循烤袋制造商的说明。

使用食物烘烤探针

■ 将食物烘烤探针的金属尖端完全插入食物中心，直到手柄。

如果同时烹饪多块肉，则请将食物烘烤探针插入最大的肉块中。

■ 将食物放入烤箱内腔中。



■ 将食物烘烤探针的插头插入插座，直到您感觉其与插座啮合。

■ 关闭机门。

■ 选择功能或自动程序。

■ 设置温度，如有必要，设置核心温度。

自动程序下无法更改核心温度。
按照显示屏上的说明操作。

达到核心温度时，烹饪程序会立刻停止。

⚠ 发热表面具有伤人风险。
食物烘烤探针可能变热。您可能会被食物烘烤探针烫伤。
在从插座上拔下食物烘烤探针时，请戴烤箱手套。

延迟启动采用食物烘烤探针的烹饪程序

您可以设置烹饪程序在稍晚的时间启动。

■ 选择一项功能后，触摸 ◴ 感应控制键。

■ 选择 **开始于**。

您可以粗略地计算出结束时间，因为无论是否使用食物烘烤探针，烹饪过程的持续时间都是大致相同的。

您无法设置 **烹调时间** 和 **结束于**，因为总烹饪时间由达到所设置的核心温度的时间决定。

剩余时间显示

如果烹饪程序的设定温度超过 140°C，那么显示屏上会显示预计的剩余时间。

根据所选的烹饪温度、设定的核心温度以及核心温度的升温进程来计算剩余时间。

首先显示的剩余时间是估计值。随着烹饪过程的继续，剩余时间会不断修改，并显示更准确的数字。

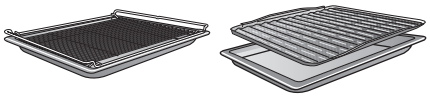
如果烹饪或核心温度发生变化或者选择不同的功能，则会删除剩余时间。如果机门长时间处于开启状态，则会重新计算剩余时间。

⚠ 发热表面具有伤人风险。
如果您在机门打开状态下烧烤，热空气将从烤箱中逸出，而不是通过冷却风扇冷却。控制元件会变热。
在烤箱门关闭状态下烧烤。

烧烤提示

- 烧烤时需要预热。在机门关闭状态下，预热顶部加热/烧烤元件约 5 分钟。
- 必要时切肉。烧烤前不要加盐调味，因为这样会把汁液吸出。
- 如有必要，向瘦肉上加些油。请勿使用其他类型的脂肪，因为它们很容易燃烧并产生烟。
- 以常规方式清洗鱼类。如需加强味道，加些盐调味。也可以在鱼上淋柠檬汁。
- 使用带有烘焙和烧烤架或烧烤防溅盘（如有）的通用托盘。汁液收集在防溅盘下方。这可以防止汁液溢出使烤箱变脏，可以用来做肉汁和酱汁。在烘焙和烧烤架或烧烤防溅盘上涂油，然后将食物放在上面。

请勿使用烤盘。



烹饪图表上的注释

您可以在本手册结尾部分找到烹饪图表。

- 注意温度范围、搁架层和持续时间。这些会考虑到肉类的大小和烹饪方法。
- 请在注明的最短持续时间后查看食物。

选择温度

- 一般来说，请选择图表中给出的较低温度。如果使用比指定温度高的温度，肉的外侧会发生褐变，但不能完全烤熟。

选择一个搁架层

- 根据要烹饪的食物的厚度选择搁架层的高度。
- 将扁平食物放在第 3 或 4 层搁架上。
- 将较厚的食物放在第 1 或 2 层搁架上。

选择烹饪持续时间

- 烤制较薄的肉块/鱼片时，每面烤制约 6–8 分钟。
  最好同时烤制厚度相近的食物，这样烹饪持续时间不会有太大的变化。
- 一般来说，请在最短持续时间后查看食物是否烤熟。
- 如需**检查食物**，请用勺子把肉压下去。这可以让您确定肉烤熟的程度。

- **生的/粉红色的**
  如果肉很容易承受勺子的压力，则肉的内部还会是红色的。
- **五分熟**
  如果有一定阻力，则肉的内部会是粉红色的。
- **全熟**
  如果阻力很小，肉就会烤透。

提示: 如果较厚肉块的表面呈褐色，但中心仍然是生的，请将食物移到较低的搁架层或降低温度，然后继续烧烤。这样会防止表面过度烧焦。

功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

在极高的温度下，食物烘烤探针上的塑料可能会融化。
在使用烧烤功能时，请勿使用食物烘烤探针。
在不使用时，请勿将食物烘烤探针储存在烤箱内腔中。

使用 全面烧烤

使用此功能可以大量烧烤扁平的薄肉块，并使大型烘焙菜肴发生褐变。

整个顶部加热/烧烤元件会烧得通红，以提供所需的热量。

使用 风扇烧烤

此功能适用于烤制较厚的食物，如鸡肉。

对于较薄的食物，一般建议将温度设定为 220°C，而对于较厚的肉块，则建议将温度设定为 180–200°C。

⚠ 发热表面具有伤人危险。
在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烧伤自己。
在手动清洁之前，让加热元件、烤箱内腔和配件冷却。

⚠ 因电击导致的受伤风险。
来自蒸汽清洁装置的蒸汽可能会进入通电的电气组件中，从而导致短路。
切勿使用蒸汽清洁装置进行清洁。

使用不适用的清洁剂可使表面发生变色或改变。烤箱前部特别容易因烤箱清洁装置或除垢剂而损坏。
所有表面都容易产生刮痕。某些情况下，玻璃面板上的刮痕可能会导致破损。
立即清除所有清洁剂残余。

不适用的清洁剂

为了避免损坏表面，请勿使用：

- 含有苏打、氨、酸或氯化物的清洁剂
- 前部含有除垢剂的清洁剂
- 研磨型清洁剂（如粉末清洁剂、擦洗乳和擦洗垫）
- 溶剂型清洁剂
- 不锈钢清洁剂
- 洗碗机清洁剂
- 玻璃清洁剂
- 用于陶瓷玻璃炉灶的清洁剂
- 硬质、粗糙的刷子或海绵（如之前使用过研磨型清洁剂的刷锅器、刷子或海绵）
- 去污清洁海绵擦
- 锋利的金属刮刀
- 钢丝绒
- 机械清洗剂污渍清洗
- 烤箱清洁剂
- 钢丝球

如果污垢在一段时间内未清除，可能会无法清除。如果经常使用的物品没有经过清洗，可能会变得很难清洗。
因此最好立即去除任何污渍。

配件不可放入洗碗机清洗。

提示: 最好在烤箱内腔仍然保温的情况下，去除因果汁和蛋糕混合物溢出而产生的污渍。

为更易于清洁烤箱：

- 拆下机门。
- 取出带 FlexiClip 灵动滑轨（若已安装）的侧滑轨。
- 调低顶部加热/烧烤元件。

去除正常污渍

烤箱内腔周围有一个精致的玻璃纤维密封件，用于密封烤箱门上的玻璃。该密封件可能会因摩擦或擦洗而损坏。
避免清洁玻璃纤维密封件。

去除正常污渍

- 立即用温水、洗涤液和干净的海绵或干净的、湿的超细纤维布去除正常污渍。
- 用清水彻底清除所有清洁剂残余。这对于具有 PerfectClean 清洁表面的任何部件都特别重要，因为清洁剂残余会破坏防粘功能。
- 清洁后，使用软抹布擦干表面。

去除顽固污渍（不包括 FlexiClip 灵动滑轨）

溢出的果汁和烤汁可能会导致表面持久变色或出现无光泽斑块。这种变色不会影响表面饰面的性能。
请勿尝试清除这些污渍。仅可使用指定设备。

- 可使用玻璃刮刀或不锈钢螺旋垫（如 Spontex Spirinett）、热水和洗涤液清除烘焙沉积物。

使用烤箱清洁剂

- 可使用德国美诺 Miele 烤箱清洁剂清洁 PerfectClean 清洁表面上非常顽固的污渍，该清洁剂只能用于冷却表面。

如果烤箱喷雾进入缝隙和开口中，在随后的烹饪程序中会产生强烈的气味。
请勿将烤箱清洁剂喷在烤箱内腔顶部。
请勿将烤箱清洁剂喷入烤箱内腔壁和后壁的缝隙和开口中。

- 请遵循包装上的说明。

其他制造商的烤箱清洁剂只能在冷却烤箱中使用，使用时间不得超过 10 分钟。

- 然后您也可以用清洗海绵背面的擦洗垫来清除污渍。
- 用清水彻底清除所有清洁剂残余。
- 使用软布擦干所有表面。

高温热解清洁烤箱内腔

您可以运行**高温热解**功能，替代手动清洁烤箱内腔。

在高温热解功能运行过程中，烤箱内腔的温度会超过 400°C。任何残留的污渍都会被高温烧掉，变为灰烬。

共有 3 种高温热解设置，每种设置有不同的持续时间：

- 1 级用于轻度污渍
- 2 级用于中度污渍
- 3 级用于重度污渍

高温热解功能过程开启时，烤箱门自动锁上。程序结束后机门才会开启。

计时器可用于延迟高温热解功能程序的启动时间，例如利用较便宜的电价。

在高温热解功能程序结束时，任何残留物，如高温热解过程中产生的灰烬，都可以很轻易地擦掉，这些灰烬的形成取决于烤箱内腔的污渍程度。

准备高温热解功能

不适用于高温热解功能的配件可能会在高温下损坏。
在开启高温热解功能程序之前，从烤箱内腔中拆下所有不适用于高温热解功能的配件。此规定同样适用于不适合高温热解功能的可选配件。

以下配件适用于高温热解功能，在运行高温热解功能期间可将它们留在烤箱内腔中：

– 侧滑轨
– FlexiClip 灵动滑轨 HFC 72
– 烤架 HBBR 72

- 拆下烤箱中所有不适用于高温热解功能的配件。
- 将烤架置于顶层搁架上。

烤箱内腔中的粗质污物会产生浓烟。烧焦的残留物会导致搪瓷表面持久变色或出现无光泽斑块。
在开启高温热解功能程序之前，需清除烤箱内腔中的粗质污物，并用玻璃刮刀刮掉搪瓷表面上烧焦的残留物。

开启高温热解功能

⚠ 蒸汽具有烫伤风险。
在高温热解功能状态下，可能会释放出刺激黏膜的蒸汽。
在高温热解功能状态下，请勿在厨房长时间停留，也不要让儿童和宠物进入厨房。
确保在高温热解功能状态下厨房通风良好是十分重要的。防止气味进入其他房间。

⚠ 高温表面具有烫伤风险。
烤箱在高温热解功能状态下比正常使用时要热得多。
在高温热解功能状态下，切勿让儿童触碰烤箱。

- 选择 高温热解 [图标]。
- 根据污渍量选择所需级别。
- 按 *OK* 进行确认。

请按照显示屏上的说明进行操作。

- 按 *OK* 进行确认。

您可立即启动或延迟启动高温热解功能程序。

立即开启高温热解功能

- 如要立即开启高温热解功能程序，请选择 立即开始。
- 按 *OK* 进行确认。

高温热解功能程序将会开启。

机门将自动锁定。然后，烤箱加热和冷却风扇将自动打开。

在高温热解功能程序期间，烤箱内部照明不会亮起。

高温热解功能程序的剩余时间将在显示屏中开始倒计时。您不能更改持续时间。

在运行清洁程序的同时，您可以使用分钟提示器。分钟提示器时间结束时，蜂鸣器将鸣响，🔔 将开始闪烁，您可以在显示屏中看见时间开始计时。如要打开视觉和声音信号，触摸 🔔 感应控制键。

稍后开启高温热解功能

- 如要稍后开启高温热解功能程序，请选择 开始于。
- 按 *OK* 进行确认。
- 设置您想开启高温热解功能程序的时间。
- 按 *OK* 进行确认。

机门将自动锁定。显示屏中会显示 开始于 和设置的开启时间。

[图标] 感应控制键以橙色亮起。

在开启时间之前，您随时可以通过 🕘 感应控制键重置开启时间。

一旦达到启动时间，烤箱加热和冷却风扇将自动打开，剩余时间将显示在显示屏中。

高温热解功能过程结束

当剩余时间倒数为 0:00 小时，在显示屏上将会显示一条消息，通知您机门已解锁。

当机门解锁后，程序完成 将在显示屏中显示，蜂鸣器将会鸣响。

- 关闭烤箱。

视觉和声音信号将关闭。

⚠ 高温表面具有烫伤风险。
高温热解功能结束时，烤箱仍会非常热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烫伤自己。
在清除高温热解残留物或给侧滑轨涂油之前，请让加热元件、烤箱内腔和配件冷却。

- 清洁烤箱内腔和适用于高温热解功能的配件，以清除不同污渍程度下烤箱可能积聚的高温热解残留物（如灰烬）。
- 在一些厨房用纸上滴几滴耐热食用油，以便为侧滑轨润滑。

可用干净的海绵或湿的微纤维布蘸取热水和少量洗涤液来清除大部分残留物。

根据污渍程度的不同，烤箱机门内侧的玻璃上可能会积聚一层可见的沉积物。可以用洗碗海绵、玻璃刮刀或不锈钢清洁球（例如 Spontex Spirinett）以及少量洗涤液清除这些沉积物。

烤箱内腔周围有一个精致的玻璃纤维密封件，用于密封烤箱门上的玻璃。该密封件可能会因摩擦或擦洗而损坏。

避免清洁玻璃纤维密封件。

搪瓷表面可能会因溢出的果汁永久变色。此类变色不会影响搪瓷的性能。

请勿尝试清除这些污渍。

拉出和收回 FlexiClip 灵动滑轨

清洁后，FlexiClip 灵动滑轨可能会变色或出现浅色斑块。但这不会影响操作。

- 在运行高温热解功能程序後，拉出和收回 FlexiClip 灵动滑轨数次。

除垢

除垢的频率取决于您所在地区的水质硬度水平。

您随时可以运行除垢过程。

不过，为了确保烤箱正常运行，系统会在运行一定数量的烹饪过程后自动提示您为蒸汽释放系统运行除垢过程。

在需要除垢之前，烤箱将在显示屏中倒数最后 10 个可运行的烹饪过程。然后，您将无法运行任何利用水分辅助的操作模式或自动程序。

您只有在执行除垢过程之后才能再次使用这些操作模式。您仍然可以使用所有其他无需水分辅助的操作模式和自动程序。

除垢过程顺序

当除垢过程开始后，您必须完成流程直至结束。它不可被取消。

除垢需要大约 90 分钟，含有多个步骤：

1. 准备除垢过程
2. 加入除垢溶液
3. 激活阶段
4. 第 1 次冲洗
5. 第 2 次冲洗
6. 第 3 次冲洗
7. 残余水分蒸发

准备除垢过程

您将需要一个容量约为 1 升的容器。

您的烤箱配有一条塑料管（带有吸盘），因此，您无需将装有除垢剂的容器放在进水管的下方。

我们推荐使用提供的除垢片。它们专为德国美诺 Miele 产品开发，可实现卓越效果。

提示: 您可以通过德国美诺 Miele 网上商店、德国美诺 Miele 客户服务部或您的德国美诺 Miele 销售订购美诺 Miele 除垢片。

其他除垢剂含有除柠檬酸以外的其他酸和/或其他不良物质（例如氯化物），可能会造成损坏。

此外，如果除垢溶液的浓度不适当，则无法保证要求的除垢效果。

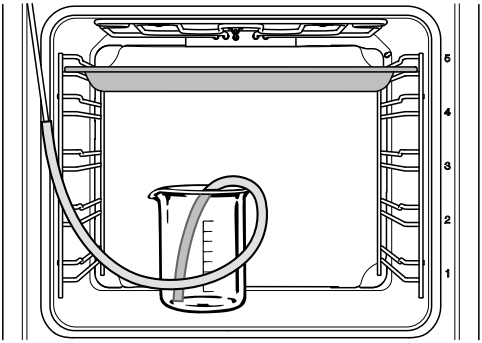
- 在容器中注入约 600 毫升的冷自来水，并将一个除垢片放入其中充分溶解。

执行除垢过程

- 选择 更多选择 ⧉。
- 选择 除垢。

如果使用加湿的功能和自动程序已被锁定，则触摸 *OK* 可以立即启动除垢过程。

- 尽可能地将通用托盘推入最顶层搁架中，以收集用完的除垢溶液。按 *OK* 确认显示的消息。



- 将装有除垢溶液的容器放在烤箱内腔底板上。
- 将塑料管的一端连接至进水管。将塑料管的另一端放入除垢溶液容器的底部，并使用吸盘将塑料管固定在容器上。
- 按 *OK* 进行确认。

进水过程将开始。您将会听到水泵的噪音。

通过选择 *OK*，您可以随时中断和重新启动进水过程。

规定的溶液量可能会超过实际的吸入量。因此，在除垢结束后，一些溶液可能会留在容器中。

系统将会显示确认进水过程已完成的消息。

- 按 *OK* 进行确认。

激活阶段将会开始。您可以查看显示屏中的时间倒计时。

- 将容器以及仍连接进水管的管子留在烤箱内。在容器中加入约 300 毫升的水，因为系统将需要在激活阶段再吸入一些液体。

系统将以 5 分钟左右的间隔吸入更多液体。您将会听到水泵的噪音。

在整个过程中，内部照明和冷却风扇会保持开启状态。

在激活阶段结束时，蜂鸣器将会鸣响。

在激活阶段之后，冲洗蒸汽释放系统

在激活阶段之后，必须冲洗蒸汽释放系统，以去除残留的除垢溶液。

为此，通过蒸汽释放系统分三次吸入大约 1 升的新鲜自来水，并使用通用盘收集水。

- 从烤箱中取出已收集除垢剂的通用托盘并将其清空。将烤盘再次放回烤箱，位于最顶层搁架上。
- 取下容器上的塑料管。
- 取下容器并彻底冲洗，然后加入大约 1 升的新鲜自来水。
- 更换烤箱内腔中的容器，并将塑料管固定在容器上。
- 按*确定*进行确认。

第一次冲洗的进水过程将开始。

通过蒸汽释放系统进水，并使用通用盘收集水。

系统将会显示准备**第二次冲洗**的指示。

- 从烤箱中取出已收集洗涤水的通用盘并将其清空。将烤盘再次放回烤箱，位于最顶层搁架上。
- 取下容器上的塑料管，然后加入大约 1 升的新鲜自来水。
- 更换烤箱内腔中的容器，并将塑料管固定在容器上。
- 按*确定*进行确认。
- 以完全相同的方式继续进行**第三次冲洗**。

在残余水分蒸发过程中，将已收集第三次冲洗的洗涤水的通用托盘留在烤箱内腔中。

蒸发残余水分

在第三次冲洗之后，将会进行残余水分蒸发。

- 从烤箱内腔中取出容器和管子。
- 关闭机门。
- 按*确定*进行确认。

⚠ 因蒸汽导致的受伤危险。
蒸汽可能会导致严重烫伤。
在残余水分蒸发期间，请勿打开机门。

烤箱加热将开启，残余水分蒸发的持续时间将会出现。

根据实际残余水量的不同，系统会自动修改持续时间。

完成除垢过程

在剩余水蒸发结束时，会显示一个信息窗口，显示除垢过程后进行清洁的提示。

- 按*确定*进行确认。

会听到蜂鸣声，并显示 完成。

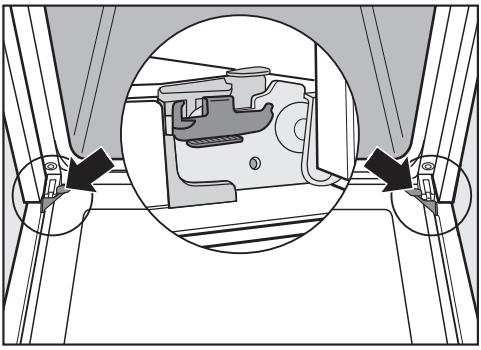
- 使用 ⏻ On/Off （开启/关闭）感应控制键关闭烤箱。

⚠ 发热表面具有伤人风险。
在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烧伤自己。
在手动清洁之前，让加热元件、烤箱内腔和配件冷却。

- 拆下盛有收集到的液体的通用盘，并将其排空。
- 当烤箱内腔冷却后，擦干任何冷凝水和除垢剂残留物。
- 打开烤箱门，直到烤箱内腔完全干燥。

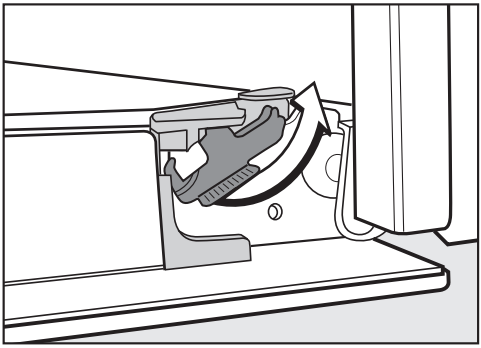
机门拆卸

机门重量约为 10 千克。



烤箱门通过夹持器与门铰链相连。
从夹持器上拆卸机门之前，必须松开两个机门铰链上的锁紧夹头。

- 将机门完全打开。



- 通过转动锁紧夹头将其松开，直到完全松开为止。

如果您拆卸机门不当，烤箱可能会损坏。
切勿将机门从夹持器中水平拉出，因为夹持器会弹回到烤箱上。
切勿使用把手将机门从夹持器中拉出，因为把手可能会断裂。

■ 将机门抬起，直到半开为止。

■ 握住机门的任意一侧，并沿对角方向向上拉，将其从夹持器中拉出。确保机门成直线关回。

拆卸机门

烤箱门是开放系统，带有4玻璃板，玻璃板的某些表面有一层热反射涂层。

当烤箱运行时，空气会穿过门，以保持外板的凉爽。

如果在玻璃板之间已经形成污渍，可以拆卸机门，以便清洁玻璃板之间的污渍。

机门玻璃上的划痕会导致玻璃破裂。
请勿使用擦洗剂、硬海绵、刷子或锋利的金属工具清洁机门玻璃。
清洁机门玻璃时，您还必须遵循适用于烤箱前部的说明。

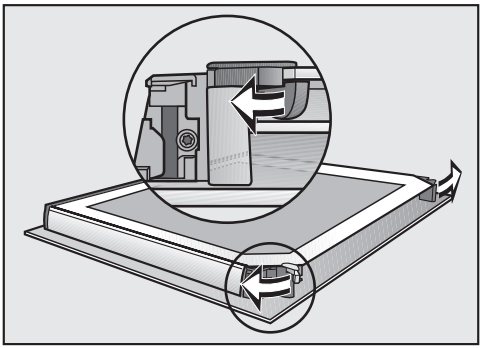
机门玻璃的不同面有不同涂层。面向烤箱内腔的面具有热反射特性。
如果您装错机门玻璃，烤箱可能会损坏。
清洁后，确保将机门玻璃放回正确位置。

烤箱清洁剂会损坏铝型材的表面。
仅可使用干净的海绵布蘸取温水和洗涤液或使用干净的湿微纤维布清洁这些部件。

机门玻璃掉落会碎。
将拆卸下来的机门玻璃放在安全的地方。

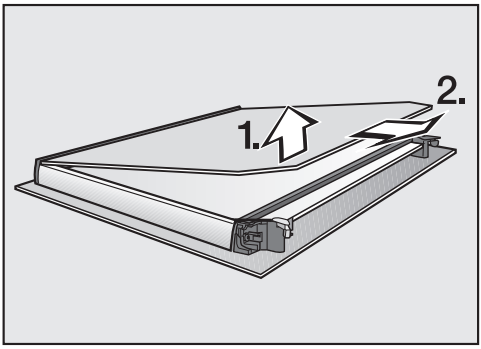
⚠ 机门砰的一下关闭具有伤人风险。
如果您试图在机门已安装到烤箱上时将其拆卸，机门可能会砰的一声关上。
拆卸它前，始终要先将机门拆下。

■ 将带有外部玻璃板的机门放在柔软的表面（如茶巾）上，以防刮伤。
机门把手应与桌子边缘对齐，以便玻璃平放，在清洁过程中不会破裂。

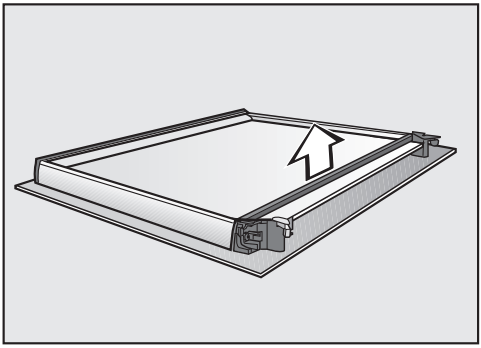


- 向外翻转两个玻璃板固定器以将其打开。

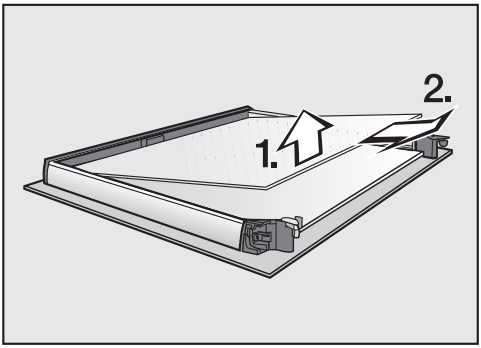
逐个拆下内板和两个中间板：



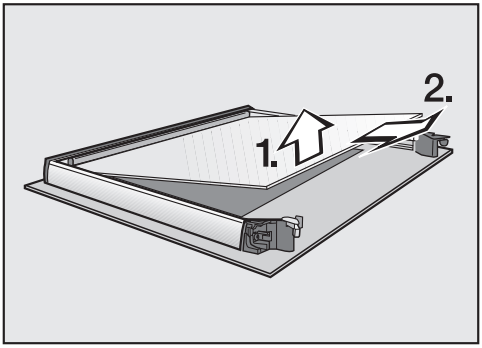
- **轻轻**向上提起内板并将其从塑料条中取出。



- 拆下密封件。



- 小心地提起两个中间板的上部并将其取出。

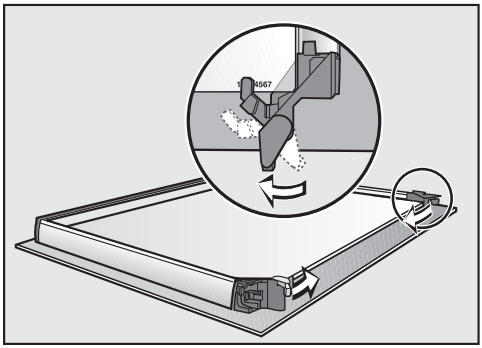


- 然后小心地提起两个中间板的下部并将其取出。
- 使用干净的海绵蘸取热水和洗涤液的混合溶液或使用干净的湿微纤维布对机门板和其他部件进行清洁。
- 用软布擦干所有部件。

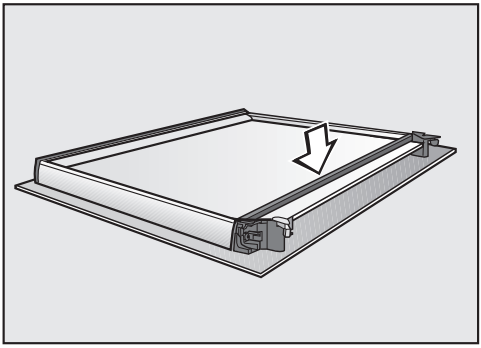
然后小心地重新组装机门：

两个中间板完全相同。为了帮助您正确地将它们放回原处，板上印有材料编号。

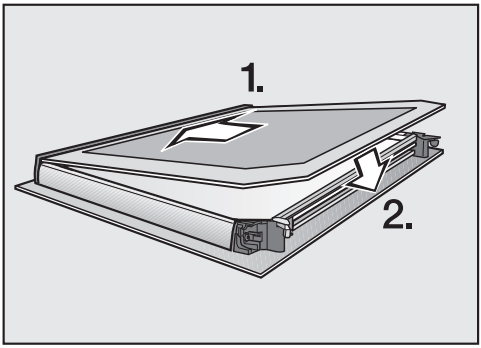
- 重新安装两个中间板的下部，使材料编号清晰可见（如不颠倒）。



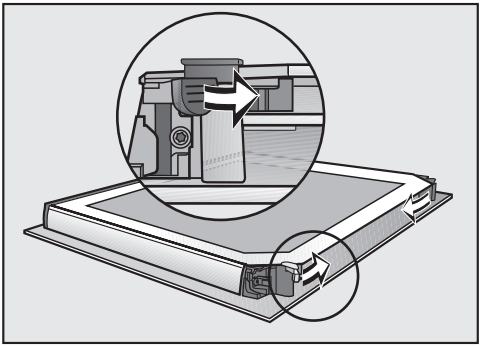
- 向内翻转两个玻璃板固定器，使其能够放在两个中间板的下部。
- 重新安装两个中间板的上部，使材料编号清晰可见（如不颠倒）。
  板必须放在固定器上。



■ 重新安装密封件。



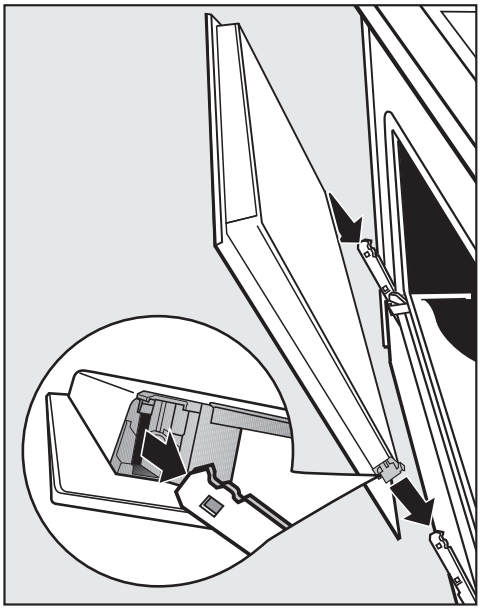
■ 将内板有哑光印字的一侧朝下，推入塑料条中，并将其放置在固定器之间。



■ 向内翻转两个玻璃板固定器以将其关闭。

现在机门已重新组装好。

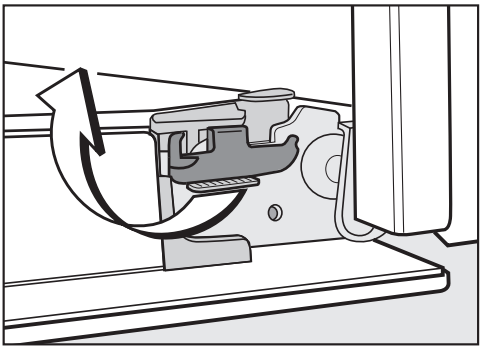
安装机门



■ 牢牢握住机门两侧，小心地将其装回铰链固定器中。
确保将机门笔直地安装好。

■ 将机门完全打开。

如果锁紧夹头未锁定，则机门可能会松动，从而导致损坏。
重新安装机门后，始终确保锁紧夹已锁定。



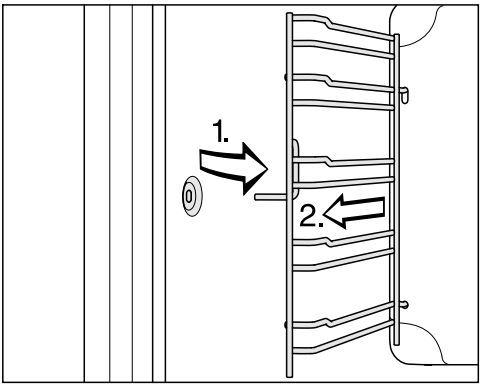
■ 要重新锁定锁紧夹头，请将它们尽可能地向上转动到水平位置。

拆下带 FlexiClip 灵动滑轨的侧滑轨

可拆下侧滑轨和 FlexiClip 灵动滑轨（若已插入）。

如果您希望事先单独拆下 FlexiClip 灵动滑轨，请按照“功能” – “安装和拆下 FlexiClip 灵动滑轨”中的说明进行操作。

⚠ 发热表面具有伤人危险。
在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烧伤自己。
在拆下侧滑轨之前，让加热元件、烤箱内腔和配件冷却。



■ 将侧滑轨从固定器中拉出 (1.) 然后将其拆下 (2.)。

按照上述说明以相反的顺序**重新安装**。

■ 小心地插入组件。

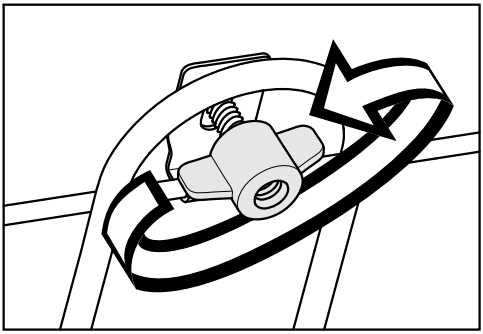
调低顶部加热/烧烤元件

如果烤箱顶部严重脏污，可以调低顶部加热/烧烤元件，以便于清洁。定期用湿布或洗碗海绵清洁烤箱内腔顶部。

⚠ 发热表面具有伤人危险。
在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烧伤自己。
在手动清洁之前，让加热元件、烤箱内腔和配件冷却。

烤箱底板上的搪瓷可能会被掉落在上面的紧固螺母损坏。
在烤箱内腔底板上放一块布或类似的物品来保护它。

■ 拆下侧滑轨。



■ 拧松翼形螺母。

小心不要损坏顶部加热/烧烤元件。
调低顶部加热/烧烤元件时切勿用力。

■ 小心地调低顶部加热/烧烤元件。

现在您可以接触到烤箱内腔顶部。

■ 使用干净的海绵布蘸取热水和洗涤液的混合溶液或使用干净的湿超细纤维布对烤箱内腔顶部进行清洁。

■ 清洁后，再次轻轻地将顶部加热/烧烤元件提起。

■ 更换翼形螺母并将其牢固拧紧。

■ 安装侧滑轨。

故障排除指南

日常操作中出现的许多故障和问题其实都可以轻松解决。在许多情况下，由于不需要致电 Miele 客户服务部，所以可以节省时间和金钱。

您可以在 www.miele.com/service 上查找可帮助您自行纠正故障的信息。

以下表格可以帮助您发现故障原因并解决问题。

问题	原因和纠正
显示屏黑屏。	您已选择 **时间**	**显**示屏	**关闭** 设置。关闭烤箱后，显示屏黑屏。 ■ 一旦打开烤箱，立即显示主菜单。如果您想持续显示时间，请选择**时间**	**显**示屏	**开启** 设置。
	烤箱未通电。 ■ 检查蒸烤一体机插头是否正确插入插座并开启。 ■ 检查微型断路器是否跳闸。请联系具有资质的电工或 Miele 客户服务部。
蜂鸣器未鸣响。	蜂鸣器已停用或音量设置过低。 ■ 打开蜂鸣器或用 音量	提示音 设置调高音量。
烤箱内腔未加热。	演示模式已启用。 您可以选择显示屏上的菜单选项和感应控制键，但是烤箱加热不运行。 ■ 用 演示程序	演示模式	**关闭** 设置停用演示模式。
烤箱打开后，显示屏上显示 长按OK键6秒以解锁。	🔒 系统锁已启用。 ■ 您可以触摸 *OK* 感应控制键至少 6 秒钟，来暂停用某一程序的系统锁。 ■ 如果想永久停用系统锁，请选择 安全性	系**统锁**定 🔒	**关闭** 设置。
感应控制键不响应。	您已选择 **显**示屏	QuickTouch	**关闭** 设置。当烤箱关闭时，感应控制键不响应。 ■ 一旦烤箱开启，感应控制键就会响应。如果您希望感应控制键在烤箱关闭时也能够响应，请选择 **显**示屏	QuickTouch	**开启** 设置。
	烤箱未连接电源。 ■ 检查烤箱插头是否正确插入插座并开启。 ■ 检查保险丝是否跳闸。请联系具有资质的电工或 Miele 客户服务部。
	控制键有故障。 ■ 触摸并按住 ⏻ On/Off（开启/关闭）感应控制键，直到显示屏关闭，烤箱重启。

问题	原因和纠正
意外断电-程序中断 **显示在显示屏中。**	遇到短暂停电。这导致当前的烹饪程序停止。 ■ 关闭烤箱，再重新启动。 ■ 重新启动烹饪程序。
12:00 **显示在显示屏中。**	供电中断已超过 150 小时。 ■ 重置时间和日期。
达到最长运行时间 显示在显示屏中。	烤箱运行时间超长。这触发了安全切断功能。 ■ 按 *OK* 进行确认。 烤箱现已准备就绪。
⚠ **错误信息 F32 显示在显示屏中。**	用于高温热解功能的机门锁尚未锁定。 ■ 关闭烤箱，再重新启动。再次开启高温热解功能程序。 ■ 若再次出现消息，请与 Miele 客户服务部联系。
⚠ **错误信息 F33 显示在显示屏中。**	用于高温热解功能的机门锁尚未打开。 ■ 关闭烤箱，再重新启动。 ■ 如果机门锁仍然不能自动停用，请联系 Miele 客户服务部。
显示屏上显示 错误信息 和未在此列出的故障代码。	发生故障，您无法解决。 ■ 请致电德国美诺 Miele 客户服务部。
选择除垢功能后，在显示屏上出现 此功能无法使用。	蒸汽释放系统发生故障。 ■ 请致电 Miele 客户服务部。
加湿烹调程序未吸入水。	演示模式已启用。您可以选择显示屏上的菜单选项和感应控制键，但是蒸汽注入系统泵不运行。 ■ 选择 **设置** | 演示程序 | 演示模式 | **关闭**，以停用演示模式。
	蒸汽释放系统的水泵发生故障。 ■ 请致电 Miele 客户服务部。
烹饪程序结束后会听到噪音。	在烹饪程序之后，冷却风扇仍保持开启状态（请参见“设置 – 冷却风扇启动”）。
烤箱自动关闭。	为了省电，如果在一定时间后或烹饪程序结束后没有按下按钮，烤箱会自动关闭。 ■ 重新启动烤箱。

故障排除指南

问题	原因和纠正
烘焙图表中给出的时间结束后，没有烘焙好蛋糕/饼干。	使用了食谱中给出的不同温度。 ■ 选择食谱要求的温度。
	原料数量与食谱中给出的不同。 ■ 检查您是否修改了食谱。添加更多液体或鸡蛋会形成更湿的混合物，所需烹饪持续时间更长。
烘焙食品褐变不均匀。	选择了错误的温度或搁架层。 ■ 总会有轻微的不均匀褐变。如果褐变十分不均匀，请检查是否选择了正确的温度和搁架层。
	烤盘的材料或颜色不适合所选的烤箱功能。 ■ 当使用**常规加热** ⎓功能时，浅色、有光泽的罐子不会产生理想的效果。深色亚光罐是烘焙的最佳选择。
在运行高温热解功能程序之后，烤箱内腔中仍有污渍。	高温热解功能程序会烧掉烤箱中的污渍，并留下灰烬。 ■ 使用湿的微纤维布，或使用干净的海绵蘸取热水和洗涤液的混合溶液去除灰烬。 如果在运行高温热解功能程序之后，烤箱中仍有粗质污物，您应重新启动程序，如有必要，可选择较长持续时间。
将配件推入烤箱或从烤箱拉出配件时会发出噪音。	将配件推入烤箱或从烤箱拉出配件时，侧滑轨的耐热解表面会产生摩擦。 ■ 为了减少摩擦，应在一些厨房用纸上添加几滴耐热食用油，用它们给侧滑轨润滑。在每个高温热解功能程序之后，重复此操作。
不久后，烤箱内部照明关闭。	您已选择 **照明	“持续”15秒** 设置。 ■ 如果您想在整个烹饪程序期间，烤箱内部照明保持开启，请选择 **照明	开启** 设置。
烤箱内部照明已关闭或未打开。	您已选择 **照明	关闭** 设置。 ■ 按 ☼ 感应控制键将烤箱内部照明打开 15 秒。 ■ 如有需要，请选择 **照明	开启** 或 **“持续”15秒** 设置。
	烤箱内部照明出现故障。 ■ 请致电德国美诺 Miele 客户服务部。

您可以在 www.miele.com/service 上查找可帮助您自行纠正故障以及有关 Miele 配件的信息。

若发生故障，请联系我们

若发生任何您无法自行解决的故障，请联系 Miele 售后服务部。

Miele 售后服务部的联系方式请参见本文件封底。

请注意，我们会出于培训目的而监听来电并录音，如果问题本可以按照本手册的描述解决，则会对服务访问收取电话费。

联系 Miele 时，请提供您的电器型号和序列号。您可以在铭牌上找到该信息。

此信息会在铭牌上显示，当机门完全打开时，在蒸炉前框上可见。

保修

如需了解针对您所在国家的电器保修信息，请与 Miele 联系。请参见本手册末页的详细联系方式。

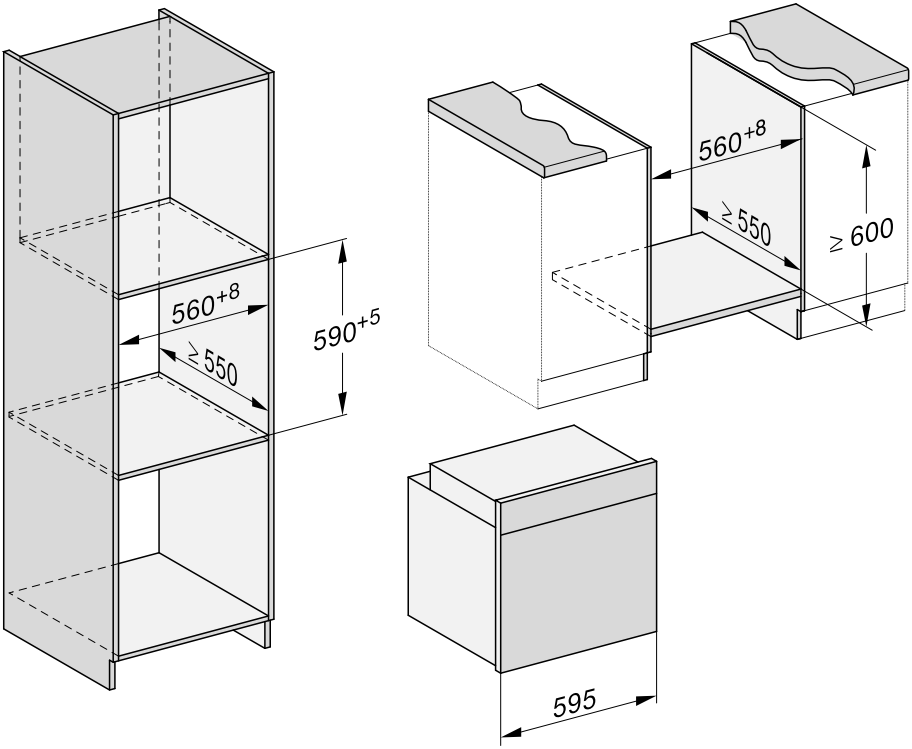
安装

安装尺寸

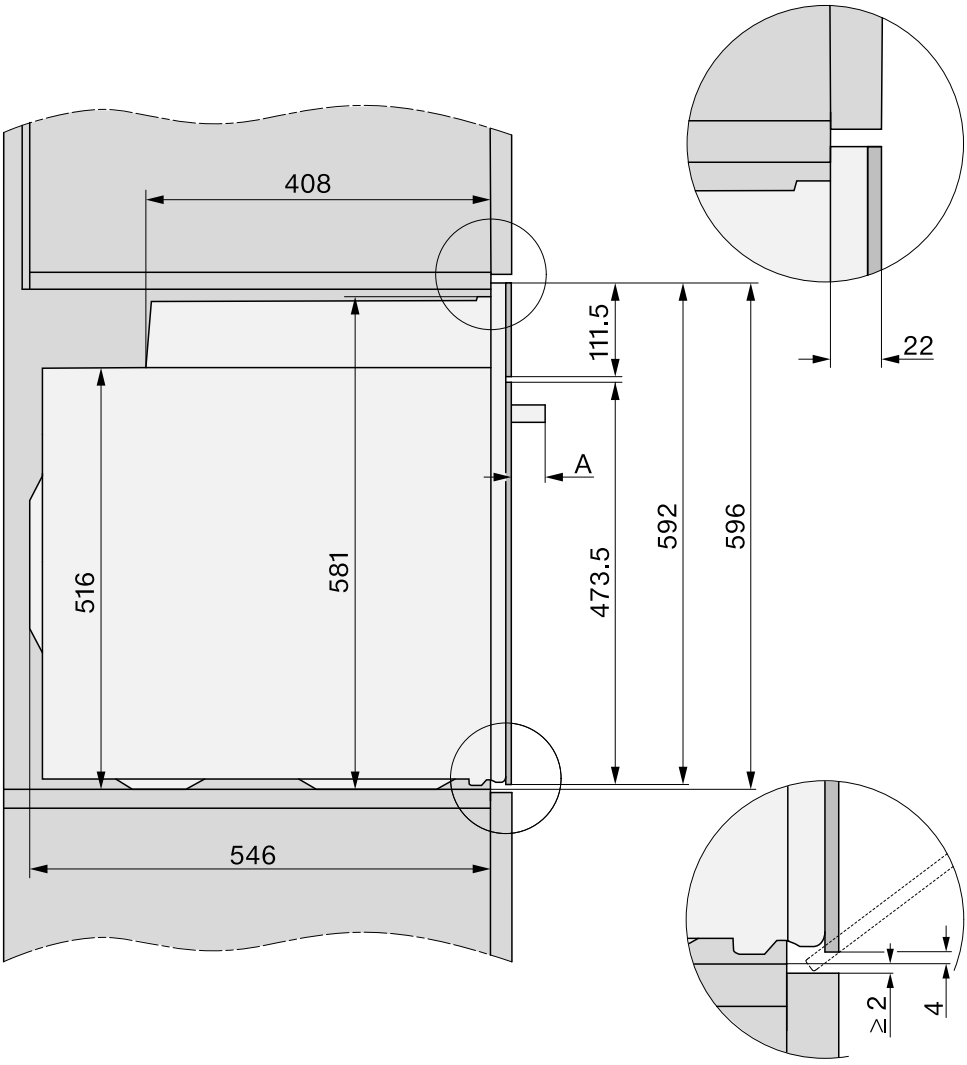
尺寸单位为毫米。

安装在高柜或基座中

如果将烤箱安装在炉灶下的基座中，请同样遵守炉灶的安装说明以及炉灶所需的内嵌深度。



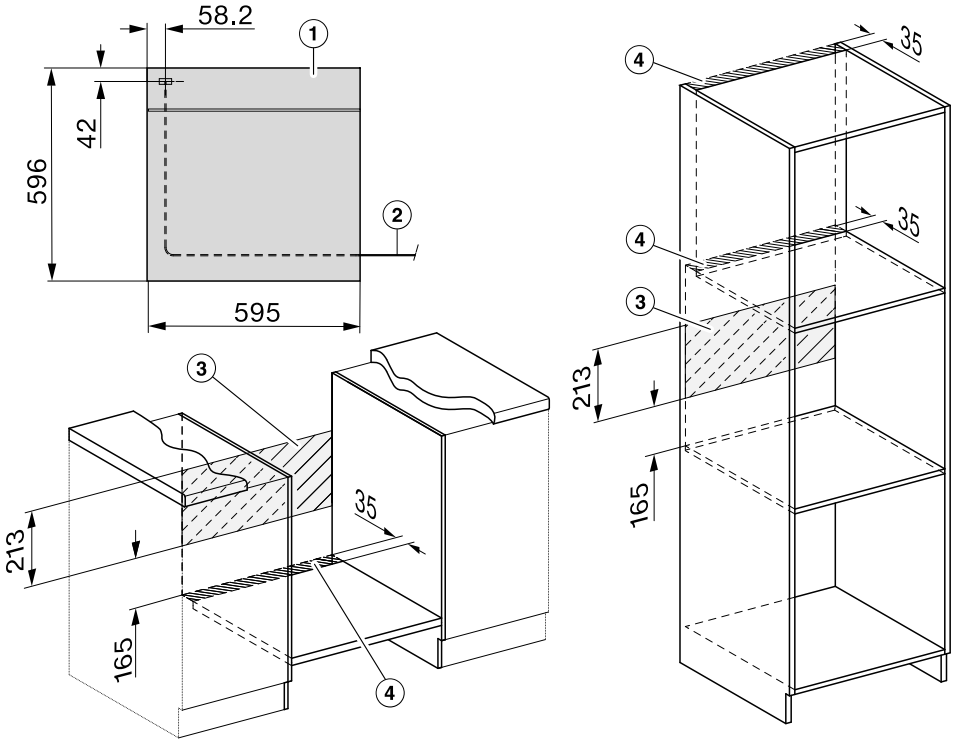
侧视图



A H 73xx：43 毫米
H 74xx：47 毫米

安装

接线和通风



① 前视图

② 电源连接线，长度 = 2000 毫米

③ 此区域内不应有接线

④ 通风开槽切口，最小 150 厘米²

安装烤箱

出于安全考虑，此烤箱只能在完全安装之后使用。

烤箱需要充足的冷空气供应以保证高效运行。所需的冷空气供应不得被其他热源（如固体燃料炉）过度加热。

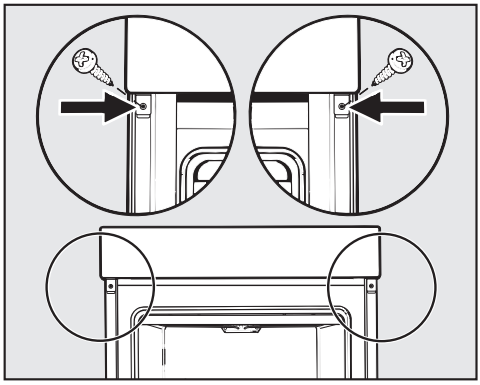
安装电器时，请务必注意以下事项：
确保承载烤箱的搁架不会碰到墙壁。
请勿在承载橱柜的侧壁上安装隔热条。

- 将烤箱连接至电源。

用机门把手搬动烤箱可能导致机门损坏。
使用机器侧面的凹槽处搬动电器。

在安装电器之前，最好先拆下机门（参见“清洁与保养 – 拆下机门”）并拆下配件。这样，当您将烤箱推入承载橱柜时，会使烤箱变轻，而且不会有门把手被无意提起的风险。

- 将烤箱推入承载橱柜并对齐。
- 如果尚未拆下机门，请将其打开。



- 使用配套的螺丝将烤箱固定在承载橱柜的侧壁上。
- 如有必要，重新安装机门（参见“清洁与保养” – “安装机门”）。

电气连接

可以在自主供电系统或与主电源不同步的供电系统（例如岛上网络、备用系统）上临时或永久运行。操作的先决条件是电源系统符合 EN 50160 或同等标准的规范。
家用电气装置和本 Miele 产品中提供的保护措施的功能和操作也必须保持在隔离运行或与主电源不同步的运行中，或者这些措施必须由装置中的同等措施代替。例如，如当前版本的
VDE-AR-E 2510-2 所述。

烤箱

此电器配有电源线和插头，用于连接至 220 伏、50 赫兹插座。

电源线中的电线颜色如下：

绿色/黄色 = 接地

蓝色 = 不带电

棕色 = 带电

⚠ 警告 – 此电器必须接地

为加强安全，建议采用适当的剩余电流装置 (RCD) 保护电器。
最大连接负载：参见铭牌。

电气连接

所有电气操作均应严格按照地方和国家安全条例，由具备适当资格且能够胜任的由德国美诺 Miele 授权的维修服务技术人员执行。

电压和额定负载请参见位于烤箱内腔前部的铭牌。请确保它们与家庭供电相匹配。

为加强安全，建议安装适当的剩余电流装置 (RCD)/接地故障断路器 (GFI)。请咨询具有资质的电工。

如果电线损坏，必须由德国美诺 Miele 批准的维修服务技术人员安装新电线。

⚠ 警告 – 此电器必须接地

烹饪图表

面糊

蛋糕/饼干 （配件）		(°C)			(分钟)	CF 松脆 功能
松饼（1 个烤盘）	风扇加强	150–160	–	2	25–35	–
松饼（2 个托盘）	风扇加强	150–160	–	1+3	30–40[2]	–
小蛋糕（1 个托盘）	风扇加强	150	–	2	30–40	–
	常规加热	160[1]	–	3	20–30	–
小蛋糕（2 个托盘）	风扇加强	150[1]	–	1+3	25–35	–
马德拉蛋糕（吐司模具，30 厘米）	风扇加强	150–160	–	2	60–70	–
	常规加热	155–165[1]	–	2	60–70	✓
大理石、果仁蛋糕（吐司模具，30 厘米）	风扇加强	150–160	–	2	60–70	–
	常规加热	150–160	–	2	60–70	–
大理石、果仁蛋糕（环状托盘、圆环蛋糕烤盘，∅ 26 厘米）	风扇加强	150–160	✓	2	55–65	–
	常规加热	150–160	✓	2	60–70	–
新鲜水果蛋糕（托盘）	风扇加强	150–160	–	2	40–50	✓
	常规加热	155–165	–	1	40–50	✓
新鲜水果蛋糕（活底蛋糕模具，∅ 26 厘米）	风扇加强	150–160	✓	2	55–65	✓
	常规加热	165–175[1]	–	2	50–60	✓
果馅饼底（果馅饼底烤盘，∅ 28 厘米）	风扇加强	150–160	–	2	25–35	–
	常规加热	170–180[1]	–	2	15–25	–

功能、温度、Booster、搁架层、烹饪持续时间、CF 松脆功能、风扇加强、常规加热、✓ 开、– 关

[1] 把食物放进烤箱内腔前先预热烤箱内腔。

[2] 如果食物在规定的烹饪持续时间结束之前已经充分着色，请尽早将托盘从烤箱中取出。

揉搓混合物

蛋糕/饼干 （配件）		(°C)		5 1	(分钟)	CF 松脆 功能
饼干（1 个托盘）		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
饼干（2 个托盘）		140–150	–	1+3	25–35[2]	–
滴面曲奇（1 个托盘）		140	–	2	35–45	–
		160[1]	–	3	25–35	–
滴面曲奇（2 个托盘）		140	–	1+3	40–50[2]	–
果馅饼底（果馅饼底烤盘，∅ 28 厘米）		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180[1]	✓	2	20–30	–
芝士蛋糕（活底模具，∅ 26 厘米）		170–180	–	2	80–90	–
		160–170	–	2	80–90	–
苹果派（活底模具，∅ 20 厘米）		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
带顶部外皮的苹果派（活底模具，∅ 26 厘米）		180–190[1]	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
淋浆新鲜水果蛋糕（活底蛋糕模具，∅ 26 厘米）		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	55–65	–
新鲜水果蛋糕，带淋浆（托盘）		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
瑞士苹果派（托盘）		210–220[1]	✓	1	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓

功能、温度、Booster、搁架层、烹饪持续时间、CF 松脆功能、风扇加强、节能热风、常规加热、增强烘焙、✓ 开、– 关

[1] 把食物放进烤箱内腔前先预热烤箱内腔。

[2] 如果食物在规定的烹饪持续时间结束之前已经充分着色，请尽早将托盘从烤箱中取出。

烹饪图表

发酵面团

蛋糕/饼干 （配件）		[°C]			[分钟]	CF 松脆功能
圆环蛋糕（烘焙和烘烤架，圆环蛋糕模具，∅ 24 厘米）[1]	风扇加强	150–160	–	2	50–60	–
	常规加热	160–170	–	2	50–60	–
果干甜面包（1 个托盘）	风扇加强	150–160	–	2	55–65	–
	常规加热	160–170	✓	2	55–65	–
带/不带水果的脆皮蛋糕（1 个托盘）	风扇加强	160–170	–	2	35–45	✓
	常规加热	170–180	–	3	45–55	✓
新鲜水果蛋糕（1 个托盘）	风扇加强	160–170	✓	2	45–55	✓
	常规加热	170–180	✓	3	45–55	✓
苹果酥饺/葡萄干螺旋饼干（1 个托盘）	风扇加强	160–170	✓	2	25–35	–
苹果酥饺/葡萄干螺旋饼干（2 个托盘）	风扇加强	160–170	✓	1 + 3	30–40[4]	–
白面包，自由形状（1 个托盘）	加湿烹调 + 风扇加强	190–200	✓	2	30–40[5]	–
	常规加热	190–200	–	2	30–40	–
白面包（烘焙和烘烤架，面包模具，30 厘米）[1]	风扇加强	180–190	✓	2	45–55	–
	加湿烹调 + 常规加热	190–200[2]	✓	2	55–65[6]	✓[7]
全麦面包（烘焙和烘烤架，面包模具，30 厘米）[1]	风扇加强	180–190	✓	2	55–65	–
	加湿烹调 + 常规加热	200–210[2]	✓	2	55–65[6]	✓[7]
发酵面团（烘焙和烘烤架）	常规加热	30–35	–	–[3]	–	–

操作模式，温度，Booster 超强火力功能，搁架层，烹饪持续时间，CF 松脆功能，风扇加强，常规加热，加湿烹调 + 风扇加强，加湿烹调 + 常规加热，✓ 开，– 关

[1] 使用深色哑光烘焙烤盘，将其放在烘焙和烘烤架的中央。

[2] 将食物放入烤箱前先预热烤箱。

[3] 将烘焙和烘烤架放在烤箱底板上，将盛有面团的碗放在烤架上。根据碗的大小，您可能需要拆下侧滑轨。

[4] 如果食物在规定的烹饪持续时间结束之前已经充分着色，请尽早将托盘从烤箱中取出。

[5] 在烹饪过程开始时，释放 1 次蒸汽喷射。

[6] 在烹饪过程开始时，释放 2 次蒸汽喷射。

[7] 在烹饪过程进行 15 分钟时，打开松脆功能。

夸克面团

蛋糕/饼干（配件）		[°C]			[分钟]	CF 松脆功能
新鲜水果蛋糕（1 个托盘）	风扇加强	160–170	✓	2	45–55	✓
	常规加热	170–180	✓	3	45–55	✓
苹果酥饺/葡萄干螺旋饼干（1 个托盘）	常规加热	160–170	–	3	25–35	✓
苹果酥饺/葡萄干螺旋饼干（2 个托盘）	风扇加强	150–160	✓	1+3	25–35[1]	✓

操作模式，温度，Booster 超强火力功能，搁架层，烹饪持续时间，CF 松脆功能，风扇加强，常规加热，✓ 开，– 关

[1] 如果食物在规定的烹饪持续时间结束之前已经充分着色，请尽早将托盘从烤箱中取出。

海绵蛋糕混合物

蛋糕/饼干（配件）		(°C)			(分钟)	CF 松脆功能
海绵蛋糕底胚（2 个鸡蛋，活底模具，∅ 26 厘米）	常规加热	160–170[1]	–	2	15–25	–
海绵蛋糕底胚（4–6 个鸡蛋，活底模具，∅ 26 厘米）	常规加热	150–160[1]	–	2	30–40	–
打发海绵蛋糕（活底模具，∅ 26 厘米）	风扇加强	180	–	2	25–35	–
	常规加热	150–170[1]	–	2	25–45	–
瑞士卷海绵蛋糕（托盘）	常规加热	180–190[1]	✓	1	15–25	–

功能、温度、Booster、搁架层、烹饪持续时间、CF 松脆功能、风扇加强、常规加热、✓ 开、– 关

[1] 把食物放进烤箱内腔前先预热烤箱内腔。

泡芙面团、千层酥皮、蛋白酥饼

蛋糕/饼干（配件）		[°C]			[分钟]	CF 松脆功能
小泡芙（1 个托盘）	风扇加强	160–170	–	2	30–40	✓
	加湿烹调 + 风扇加强	160–170	–	2	25–35[1]	✓[2]
千层酥皮（1 个托盘）	风扇加强	180–190	–	2	20–30	–
千层酥皮（2 个托盘）	风扇加强	180–190	–	1 + 3	20–30[3]	–
马卡龙（1 个托盘）	风扇加强	120–130	–	2	25–50	✓
马卡龙（2 个托盘）	风扇加强	120–130	–	1 + 3	25–50[3]	✓
蛋白饼/奶油蛋白甜饼（1 个托盘 6 个，每个 ∅ 6 厘米）	风扇加强	80–100	–	2	120–150	✓
蛋白饼/奶油蛋白甜饼（2 个托盘 6 个，每个 ∅ 6 厘米）	风扇加强	80–100	–	1 + 3	150–180	✓

操作模式，温度，Booster 超强火力功能，搁架层，烹饪持续时间，CF 松脆功能，风扇加强，加湿烹调 + 风扇加强，✓ 开，– 关

[1] 在烹饪过程进行 8 分钟时，释放 1 次蒸汽喷射。

[2] 在烹饪过程进行 15 分钟时，打开松脆功能。

[3] 如果食物在规定的烹饪持续时间结束之前已经充分着色，请尽早将托盘从烤箱中取出。

烹饪图表

开胃菜

待烹饪的食物 （配件）		(°C)		5 1	(分钟)	CF 松脆 功能
咸味果馅饼（1 个托盘）		220–230[1]	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
洋葱挞（1 个托盘）		180–190[1]	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
披萨、发酵面团（1 托盘）		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220[1]	–	2	20–30	✓
披萨、夸克面团（1 个托盘）		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200[1]	✓	3	25–35	✓
预制冷冻披萨（烤架）		200–210	–	2	20–25	–
吐司（烤架）		300	–	3	5–8	–
烘焙菜肴/焗烤食品（如吐司）（通用托盘上方烤架）		275[2]	–	3	3–6	–
烤蔬菜（通用托盘上方烤架）		275[2]	–	4	5–10[3]	✓
		250[2]	–	3	5–10[3]	✓
蔬菜杂烩（1 个通用托盘）		180–190	–	2	40–60	–

功能、温度、Booster、5 1 搁架层、烹饪持续时间、CF 松脆功能、常规加热、增强烘焙、风扇加强、节能热风、全面烧烤、风扇烧烤、✓ 开、– 关

[1] 把食物放进烤箱内腔前先预热烤箱内腔。

[2] 把食物放进烤箱内腔前先预热烤箱内腔 5 分钟。

[3] 最好在烹饪持续时间过半后翻动食物。

牛肉

食物 （配件）		[°C]	Booster (°C)	5 1	烹饪持续时间 （分钟）	核心温度 (°C)
炖牛肉，约 1 千克 （带盖烤盘）	自动烘烤 2	150–160[3]	✓	2	120–130[6]	–
	常规加热 2	170–180[3]	✓	2	120–130[6]	–
	节能热风 2	180–190	–	2	160–180[7]	–
牛里脊，约 1 千克（通用盘）	常规加热 2	180–190[3]	✓	2	25–60	45–75
牛里脊，“三分熟”，约 1 千克[1]	常规加热 2	80–85[4]	–	2	70–80	45–48
牛里脊，“五分熟”，约 1 千克[1]	常规加热 2	90–95[4]	–	2	80–90	54–57
牛里脊，“全熟”，约 1 千克[1]	常规加热 2	95–100[4]	–	2	110–130	63–66
西冷，约 1 千克（通用盘）	常规加热 2	180–190[3]	✓	2	35–65	45–75
西冷，“三分熟”约 1 千克[1]	常规加热 2	80–85[4]	–	2	80–90	45–48
西冷，“五分熟”，约 1 千克[1]	常规加热 2	90–95[4]	–	2	110–120	54–57
西冷，“全熟”，约 1 千克[1]	常规加热 2	95–100[4]	–	2	130–140	63–66
汉堡包，小馅饼[1]	全面烧烤	300[5]	–	4	15–25[8]	–

功能、温度、Booster、5 1 搁架层、烹饪持续时间、核心温度、自动烘烤、常规加热、节能热风、低温烹饪特殊应用、全面烧烤、✓ 开、– 关

[1] 使用烤架和通用盘。

[2] 先在炉灶上把肉微煎。

[3] 把食物放进烤箱前先预热烤箱。

[4] 以 120°C 预热烤箱 15 分钟。在将食物放入烤箱中时降低温度。

[5] 把食物放进烤箱前先预热烤箱 5 分钟。

[6] 首先带盖烘烤。烘烤 90 分钟后取下盖子，加入约 0.5 升液体。

[7] 首先带盖烘烤。烘烤 100 分钟后取下盖子，加入约 0.5 升液体。

[8] 在烹饪过程过半时翻动食物。

烹饪图表

小牛肉

食物 （配件）		[°C]			[分钟]	[°C]
炖小牛肉，约 1.5 公斤（带盖烤盘）	自动烘烤 2	160–170[3]	✓	2	120–130[5]	–
	常规加热 2	170–180[3]	✓	2	120–130[5]	–
小牛里脊，约 1 公斤（通用托盘）	常规加热 2	160–170[3]	✓	2	30–60	45–75
小牛里脊（七分熟），约 1 公斤[1]	常规加热 2	80–85[4]	–	2	50–60	45–48
小牛里脊（五分熟），约 1 公斤[1]	常规加热 2	90–95[4]	–	2	80–90	54–57
小牛里脊（全熟），约 1 公斤[1]	常规加热 2	95–100[4]	–	2	90–100	63–66
小牛脊肉（七分熟），约 1 公斤[1]	常规加热 2	80–85[4]	–	2	80–90	45–48
小牛脊肉（五分熟），约 1 公斤[1]	常规加热 2	90–95[4]	–	2	100–130	54–57
小牛脊肉（全熟），约 1 公斤[1]	常规加热 2	95–100[4]	–	2	130–140	63–66

操作模式，温度，Booster 超强火力功能，搁架层，烹饪持续时间，核心温度，自动烘烤，常规加热，✓ 开，– 关

[1] 使用烘焙和烘烤架及通用托盘。

[2] 先在灶具上把肉微煎。

[3] 将食物放入烤箱前先预热烤箱。

[4] 以 120°C 预热烤箱 15 分钟。在将食物放入烤箱中时降低温度。

[5] 从开始时就盖上盖子烘烤。在烹饪持续时间达 90 分钟时取下盖子，并加入约 0.5 升液体。

猪肉

食物 （配件）		[°C]		5 1	[分钟]	[°C]
烤猪肘/猪颈肉，约 1 公斤（带盖烤盘）		160–170	✓	2	130–140[6]	80–90
		170–180	✓	2	130–140[6]	80–90
带脆皮的猪肘，约 2 公斤（烤盘）		180–190	✓	2	130–150[7,8,9]	80–90
		190–200	✓	2	130–150[8,9]	80–90
猪里脊肉，约 350 克[1]	[2]	90–100[4]	–	2	70–90	63–69
烤火腿，约 1.5 公斤（带盖烤盘）		160–170	–	2	130–160[10]	80–90
腌猪后腿，约 1 公斤（通用托盘）		150–160	✓	2	50–60[7]	63–68
腌猪后腿，约 1 公斤[1]	[2]	95–105[4]	–	2	140–160	63–66
肉馅糕，约 1 公斤（通用托盘）		170–180	✓	2	60–70[8]	80–85
		190–200	✓	2	70–80[8]	80–85
烟熏肉[1]	[3]	300[5]	–	4	3–5	–
香肠[1]	[3]	220[5]	–	3	8–15[11]	–

操作模式，温度，Booster 超强火力功能，5 1 搁架层，烹饪持续时间，核心温度，自动烘烤，常规加热，加湿烹调 + 风扇加强，节能热风，全面烧烤，✓ 开，– 关

1 使用烘焙和烘烤架及通用托盘。

2 先在灶具上把肉微煎。

3 开启松脆功能。

4 以 120°C 预热烤箱 15 分钟。在将食物放入烤箱中时降低温度。

5 将食物放入烤箱前先预热烤箱 5 分钟。

6 从开始时就盖上盖子烘烤。在烹饪持续时间达 60 分钟时取下盖子，并加入约 0.5 升液体。

7 在烹饪持续时间内，在加热阶段后手动释放 3 次蒸汽喷射。

8 在烹饪过程过半时加入约 0.5 升液体。

9 在烹饪过程进行 60 分钟时，打开松脆功能。

10 从开始时就盖上盖子烘烤。在烹饪持续时间达 100 分钟时取下盖子，并加入约 0.5 升液体。

11 在烹饪过程过半时翻动食物。

烹饪图表

羊肉，野味

食物 （配件）		[°C]		5 1	[分钟]	[°C]
带骨羊腿，约 1.5 公斤（带盖烤盘）		170–180	–	2	100–120[4]	64–82
去骨羊脊（通用托盘）	[1]	180–190[2]	✓	2	10–20	53–80
去骨羊脊（烘焙和烘烤架及通用托盘）	[1]	95–105[3]	–	2	40–60	54–66
去骨鹿脊（通用托盘）	[1]	160–170[2]	–	2	70–90	60–81
去骨雄獐脊肉（通用托盘）	[1]	140–150[2]	–	2	25–35	60–81
去骨野猪腿，约 1 公斤（带盖烤盘）	[1]	170–180	–	2	100–120[4]	80–90

操作模式，温度，Booster 超强火力功能，5 1 搁架层，烹饪持续时间，核心温度，常规加热，✓ 开，– 关

[1] 先在灶具上把肉微煎。

[2] 将食物放入烤箱前先预热烤箱。

[3] 以 120°C 预热烤箱 15 分钟。在将食物放入烤箱中时降低温度。

[4] 从开始时就盖上盖子烘烤。在烹饪持续时间达 50 分钟时取下盖子，并加入约 0.5 升液体。

家禽，鱼类

食物 （配件）		[°C]		5 1	[分钟]	[°C]
家禽，0.8–1.5 公斤（通用托盘）		170–180	✓	2	55–65	85–90
鸡肉，约 1.2 公斤（烘焙和烘烤架位于通用盘上）		180–190[1]	–	2	60–70[3]	85–90
家禽，约 2 公斤（烤盘）		180–190	✓	2	100–120[4]	85–90
		190–200	✓	3	100–120[4]	85–90
家禽，约 4 公斤（烤盘）		160–170	✓	2	180–200[5]	90–95
		180–190	✓	2	180–200[5]	90–95
鱼，200–300 克（如鲑鱼）（通用托盘）		210–220[2]	–	2	15–25[6]	75–80
鱼，1–1.5 公斤（如大鳟鱼）（通用托盘）		210–220[2]	–	2	30–40[6]	75–80
锡纸鱼排，200–300 克（通用托盘）		200–210	–	2	25–30	75–80

操作模式，温度，Booster 超强火力功能，5 1 搁架层，烹饪持续时间，核心温度，自动烘烤，风扇烧烤，常规加热，加湿烹调 + 常规加热，节能热风，✓ 开，– 关

[1] 将食物放入烤箱前先预热烤箱 5 分钟。

[2] 将食物放入烤箱前先预热烤箱。

[3] 在烤制过程过半时翻动食物。

[4] 在烹饪过程开始时加入约 0.25 升液体。

[5] 30 分钟后加入约 0.5 升液体。

[6] 在烹饪过程进行 5 分钟时手动注入 1 次蒸汽喷射。

技术参数

通信模块的版权与许可

为了操控通信模块，Miele 采用了不受开源许可条款限制的专有或第三方软件。此类软件/软件组件受版权保护。必须尊重 Miele 以及第三方所持有的版权。

此外，这种通信模块包含开源许可证条件下发布的软件组件。电器中包含的开源组件以及相应的版权声明、当时有效的许可条款副本，以及任何详细信息，均可以通过使用网页浏览器 IP 进行本地访问，访问地址为 *(http://<IP address>/Licenses)*。本处所列开源许可证的责任及质保安排，只适用于有关的权利持有人。

产品标准

该电器符合以下国家标准：

GB 4706.1
家用和类似用途电器的安全 第1部分:通用要求

GB 4706.22
家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

WiFi 模块

EK037 WiFi 模块
CMIIT ID 2018DJ0478
或
EK057 WiFi 模块
CMIIT ID 2021DP2492

有害物质

该表显示了自所附产品销售日期起，可在Miele电子电气产品供应链中发现此类物质的地方。该表系按照SJ/T 11364的规定编制。

部件名称	有害物质					
	Pb	Hg	Cd	Cr (VI)	PBB	PBDE
电缆和配线	x	o	o	o	o	o
电气和电子零件	x	o	o	o	o	o
金属零件	x	o	o	o	o	o

Pb=铅；Hg=汞；Cd=镉；Cr(VI)=六价铬；PBB=多溴联苯；PBDE=多溴二苯醚

o = 表示零件中所有均质材料中的有害物质含量低于GB/T 26572标准的相关限量。

x = 表示零件中至少一种均质材料中的有害物质含量高于GB/T 26572标准的相关限量。

所附全部产品及其部件的环保使用期限（EFUP）与此处所示符号相符，除非另有标记。某些现场可替换零件具有不同的环保使用期限（如电池模块），所以另有相应标记。当产品在正常情况下运行时，环保使用期限方为有效。

本产品符合国家《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》的要求。

美诺电器有限公司
上海市静安区石门一路82号
邮编：200040
电话：+86 21 6157 3500
传真：+86 21 6157 3511

Miele Electrical Appliances Co., Ltd.
No. 82, Shimenyi Road, JingAn District
Shanghai, China, P.R.C
Post Code: 200040
Phone: +86 21 6157 3500
Fax: +86 21 6157 3511

美诺中国售后服务
Miele China Service

Hotline 客户关爱热线：4006 306 306
（周一至周日 09:00 - 18:00, 国家法定节假日除外）

Email: info@miele.cn

www.miele.cn

关注 **Miele** 官方微信公众号

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

Miele

H 7464 BP C, H 7365 BP C

zh-CN

M.-Nr. 11 417 501 / 09