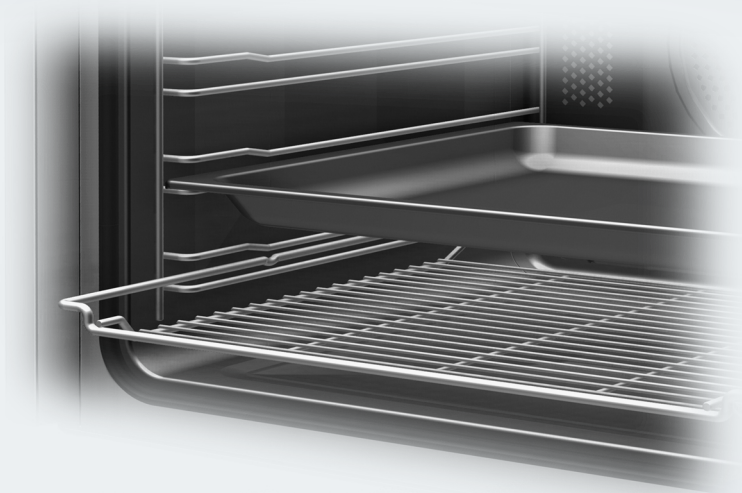


操作和安装说明 嵌入式烤箱



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。

内容

警告和安全说明.....	5
保护环境.....	10
电器使用说明书.....	11
控制键.....	12
On/Off（开启/关闭）感应控制键	13
显示屏.....	13
感应控制键.....	13
符号.....	15
使用电器.....	16
选择菜单选项.....	16
更改列表中的设置.....	16
使用分段条更改设置.....	16
选择功能或操作模式.....	16
输入数字.....	16
激活 MobileStart	16
特点.....	17
铭牌.....	17
随机内容.....	17
可选配件，可订购.....	17
安全性特点.....	22
经 PerfectClean 清洁表面处理过的表面.....	22
首次使用前.....	23
Miele@home	23
基本设置.....	24
首次加热烤箱并冲洗蒸汽释放系统.....	25
设置.....	27
设置概述.....	27
打开“设置”菜单.....	29
语言 ▾.....	29
时间.....	29
照明.....	29
显示屏.....	29
音量.....	30
单位.....	30
Booster	30
建议温度.....	30
通风冷却运行.....	30
安全性.....	31
Miele@home	31
远程控制.....	32
激活 MobileStart.....	32
远程更新.....	32
软件版本.....	33
演示程序.....	33

出厂设置.....	33
运行时间.....	33
分钟提示器.....	34
主菜单和子菜单.....	35
节能提示.....	36
操作.....	37
更改烹饪程序的数值和设置.....	37
更改温度.....	37
设置烹饪持续时间.....	37
更改设置的烹饪持续时间.....	37
删除设置的烹饪持续时间.....	38
取消烹饪程序.....	38
预热烤箱.....	38
Booster.....	38
加湿烹调.....	39
使用 加湿烹调 启动烹饪程序.....	39
蒸发剩余水分.....	41
自动程序.....	42
类别.....	42
使用自动程序.....	42
便利提示.....	42
其他应用.....	43
解冻.....	43
低温烹饪.....	43
烘干.....	44
冷冻食物/即食食品.....	45
加热餐具.....	45
烘焙.....	46
烘焙提示.....	46
烹饪图表上的注释.....	46
功能注释.....	47
烘烤.....	48
烘烤提示.....	48
烹饪图表上的注释.....	48
功能注释.....	49
烧烤.....	50
烧烤提示.....	50
烹饪图表上的注释.....	50
功能注释.....	51
清洁与保养.....	52
不适用的清洁剂.....	52
去除正常污渍.....	52
去除顽固污渍（不包括 FlexiClip 灵动滑轨）.....	53

内容

清洁催化搪瓷背面板.....	53
清除由香料、糖和类似沉积物造成的污渍.....	53
去除油脂.....	53
除垢.....	54
机门拆卸.....	56
拆卸机门.....	57
装机门.....	59
拆下带 FlexiClip 灵动滑轨的侧滑轨.....	59
调低顶部加热/烧烤元件.....	60
故障排除指南.....	61
服务.....	64
若发生故障，请联系我们.....	64
保修.....	64
安装.....	65
安装尺寸.....	65
安装在高柜或基座中.....	65
侧视图.....	66
接线和通风.....	67
安装烤箱.....	68
电气连接.....	68
烤箱.....	68
电气连接.....	68
烹饪图表.....	69
面糊.....	69
油酥松饼.....	70
发酵面团.....	71
夸克面团.....	72
海绵蛋糕混合物.....	72
泡芙面团、千层酥皮、蛋白酥饼.....	73
开胃菜.....	74
牛肉.....	75
小牛肉.....	76
猪肉.....	77
羊肉，野味.....	78
家禽，鱼类.....	79
技术参数.....	80
通信模块的版权与许可.....	80
产品标准.....	81
有害物质.....	82

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。

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。

警告和安全说明

- ▶ 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。
- ▶ 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，例如，如果烤箱内部照明出现故障（参见“问题解决指南”），烤箱必须完全断开家用电源。要确保这一点，请执行以下操作之一：

- 断开电源保险丝。
- 完全拧开螺旋式保险丝（在适用的国家/地区）。
- 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主电源连接线。

► 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。

警告和安全说明

► 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。
- ▶ 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。
- ▶ 出于清洁目的，可以拆下催化搪瓷背面板（参见“清洁与保养 – 拆下背面板”）。确保正确更换背面板，未安装背面板前请勿使用烤箱。
- ▶ 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。

保护环境

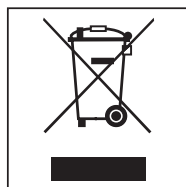
包装材料的处理

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

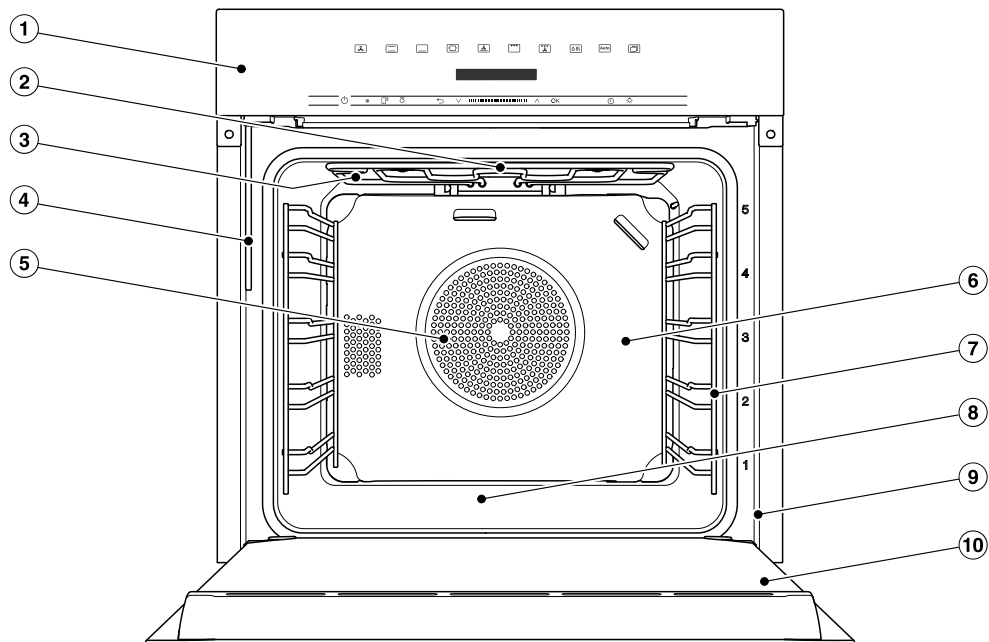
电器和电子设备通常含有某些有用材料。同时也含有某些如处置不当或随意丢弃便会对人体健康和环境造成潜在危害的材料。但是，这些材料对于确保电器正常运作又至关重要。因此，请勿将这些材料与您的家庭垃圾一起丢弃。



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。

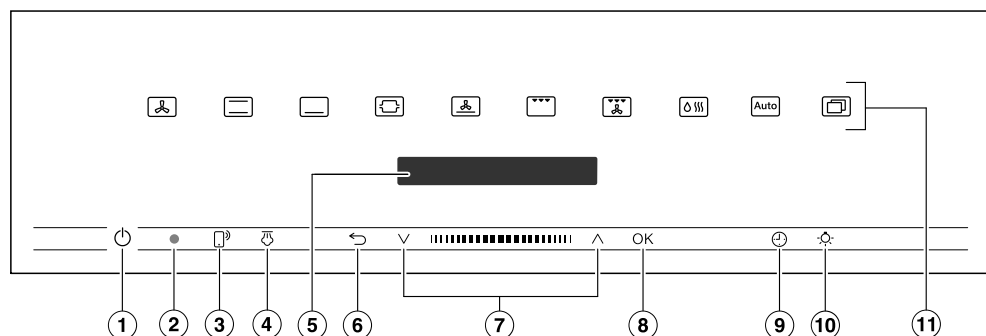
在存储待处理废旧电器时请确保它们不会对儿童造成伤害。

烤箱



- ① 控制元件
- ② 顶部加热/烧烤元件
- ③ 蒸汽入口
- ④ 蒸汽释放系统的进水管
- ⑤ 后部带有环形加热元件的风扇进气口
- ⑥ 催化搪瓷背面板
- ⑦ 带 5 搁架层的侧滑轨
- ⑧ 底部带有底部加热元件的烤箱底板
- ⑨ 带铭牌的前框
- ⑩ 机门

控制键



- 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
用于返回上一步并取消烹饪程序
- 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”。

控制鍵

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。显示屏将显示您想选择的菜单选项。 您可以利用箭头按钮或箭头按钮之间的区域更改数值和设置。

感应控制键	功能
OK	一旦到达某一可确认数值、消息或设置，OK 感应控制键会亮起橙色。 通过选择此感应控制键，您可以访问分钟提示器等功能、保存对数值或设置的更改或确认说明。
	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”）。

使用电器

通过导航区的 $\wedge$ 和 $\vee$ 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 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭头按钮或者在 ||||| 区域左右滑动，直至到达所需的菜单选项。

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

✓ 对号将显示在当前设置旁边。

- 触摸 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭头按钮或者在 ||||| 区域左右滑动，直至到达所需的数值或设置。
- 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 $\wedge$ 或 $\vee$ 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“控制键”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。

- 对于功能和操作模式：设置数值，例如温度。
- 在 **更多选择** ☐ 下：浏览列表，直至到达所需的菜单选项。
- 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 $\wedge$ 或 $\vee$ 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。

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
- 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  用于插入配件。

搁架层的编号标注在前框上。

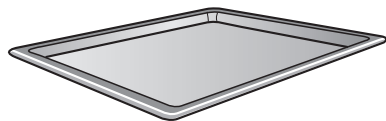
每层由 2 个轨道组成，一个在另一个之上。

配件（如烤架）会推入到烤箱中两个轨道之间。

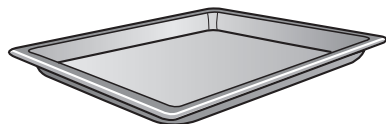
您可以拆下侧滑轨（参见“清洁与保养”——“用 FlexiClip 灵动滑轨拆下侧滑轨”）。

烤盘、通用盘和带有防倾覆槽口的托盘

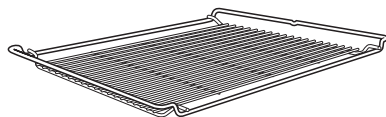
烤盘 HBB 71:



通用托盘 HUBB 71:



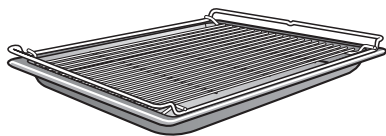
烤架 HBBR 71:



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。

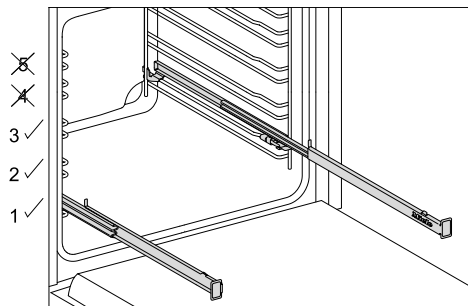
这些配件的短边中间装有防倾覆安全槽口。当您只想部分拉出配件时，防倾覆安全槽口可防止将托盘从侧滑轨中完全拉出。



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

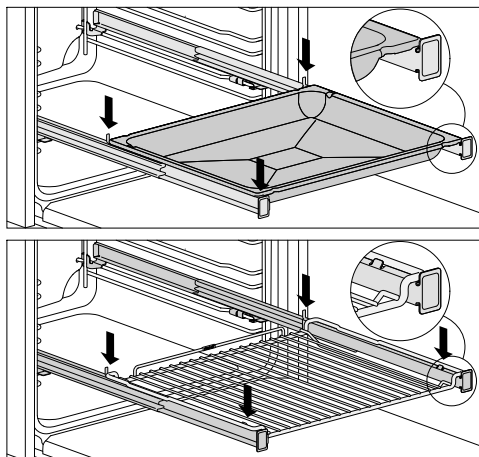
FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C



仅可在 1、2、3 层安装 FlexiClip 灵动滑轨。

可以将 FlexiClip 灵动滑轨从烤箱中单独拉出，以便对正在进行的烹饪进行良好概览。

在放置配件之前，将 FlexiClip 灵动滑轨直接推入烤箱内腔中。



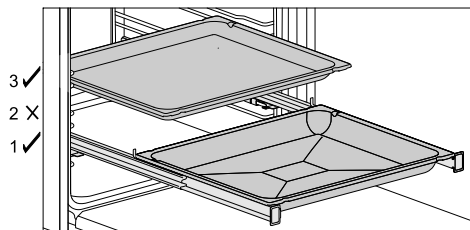
为了防止配件从滑轨上滑落：

- 确保它们固定在其滑轨上，位于每个滑轨的任意一端阻挡器之间。
- 始终将带有装载面的烤架放在 FlexiClip 灵动滑轨的较低位置。

FlexiClip 灵动滑轨最大可承受 15 千克的负载。

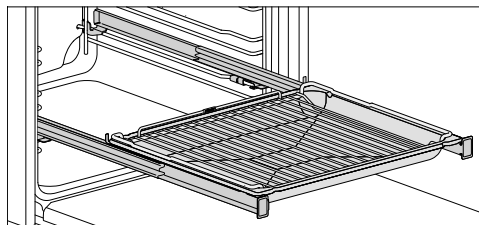
由于 FlexiClip 灵动滑轨位于侧滑轨的顶部轨道上，因此 FlexiClip 灵动滑轨所在的层面与上面的一层之间的间隙小于（例如）在每个层面上安装烤架的间隙。如果间隙过小，烹饪效果会受到影响。

您一次可使用一个以上烤盘、通用托盘或烤架。



- 将烤盘、通用托盘或烤架放在 FlexiClip 灵动滑轨上。
- 在 FlexiClip 灵动滑轨和其上方的任何烤盘、通用托盘或烤架之间留出至少一个搁架层。

您可以将通用托盘与 FlexiClip 灵动滑轨上的烤架一起使用。



- 将通用托盘与 FlexiClip 灵动滑轨上的烤架放在一起。烤架将自动在 FlexiClip 灵动滑轨上方的搁架层轨道之间滑动。
- 在 FlexiClip 灵动滑轨和其上方的任何烤盘、通用托盘或烤架之间留出至少一个搁架层。

安装 FlexiClip 灵动滑轨

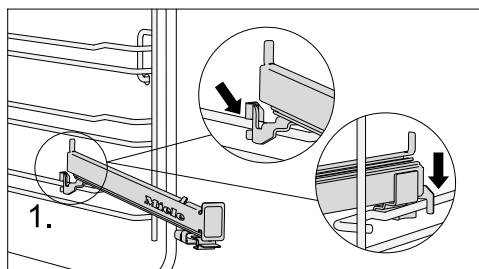
⚠ 高温表面具有伤人风险。
在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烫伤自己。
在安装或拆卸 FlexiClip 灵动滑轨之前，让加热元件、烤箱内腔和配件冷却。

最好将 FlexiClip 灵动滑轨安装到第 1 层上。然后您可以将它们用于应该在第 2 层烹任的食物。

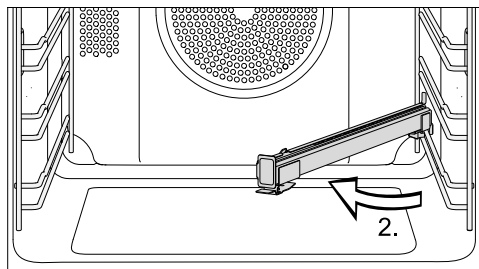
一层侧滑轨由两条轨道组成。FlexiClip 灵动滑轨安装在组成搁架层的两条轨道的上部轨道上。

右侧装有印有 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。

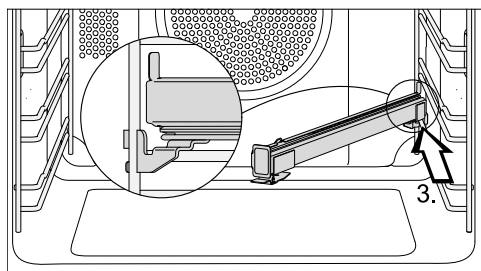


- 将 FlexiClip 灵动滑轨钩在侧滑轨的顶轨前部 (1.)。

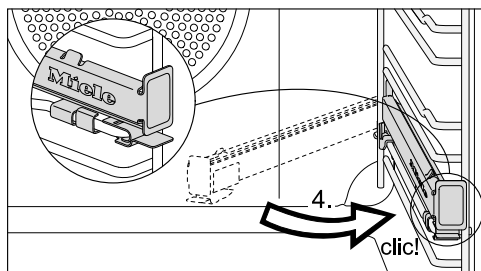


- 然后将 FlexiClip 灵动滑轨保持在朝向烤箱内腔中间的角度 (2.)。

特点



- 沿顶轨以一定角度滑动 FlexiClip 灵动滑轨，直到滑不动为止 (3.)。



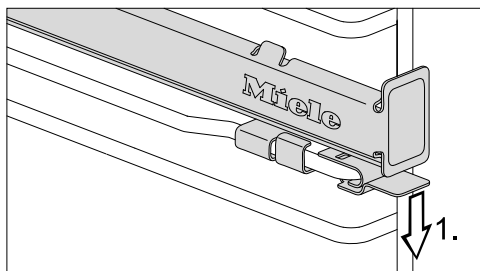
- 然后将 FlexiClip 灵动滑轨旋转回烤箱内腔的侧面，并将其固定到顶轨上，可听见咔嗒声 (4.)。

如果安装后难以拉出 FlexiClip 灵动滑轨，则可能需要用力拉动一次才能将其松开。

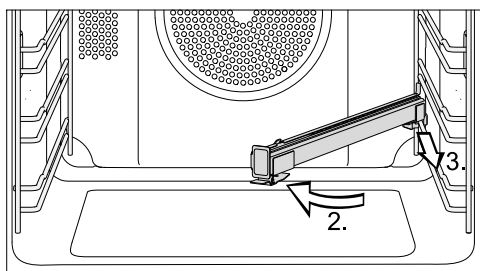
拆下 FlexiClip 灵动滑轨

⚠ 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。

- 一直推入 FlexiClip 灵动滑轨。

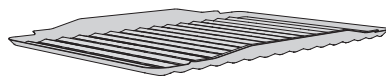


- 向下推 FlexiClip 灵动滑轨前部的拉环 (1.)。



- 旋转 FlexiClip 灵动滑轨朝向烤箱内腔中间 (2.)，然后沿顶轨向前拉 (3.)。
- 将 FlexiClip 灵动滑轨提离轨道并将其从烤箱中取出。

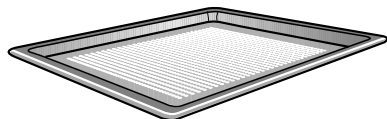
烧烤防溅盘 HGBB 71



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。

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。

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。

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。

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。

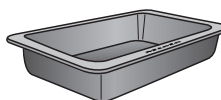
可单独提供合适的盖子。订购时，请注明型号。

深度：22 厘米

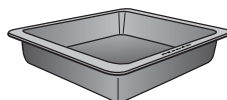
深度：35 厘米

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

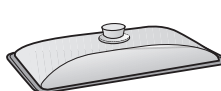
HUB 5001-XL*



HBD 60-22



HBD 60-35



* 适用于在电磁炉上使用

特点

催化搪瓷衬板

催化搪瓷表面是自清洁的，这意味着当烤箱内部达到非常高的温度时，油脂会自动燃烧掉。请参见“清洁与保养”了解更多信息。

- 侧衬板

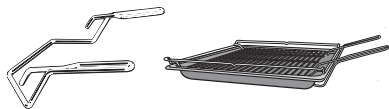
侧衬板安装在侧滑轨后面，保护内腔不会弄脏。

- 背面板

如果催化搪瓷由于使用不当或严重脏污而失效，则应更换。

订购时，请注明您的烤箱型号。

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”）。

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：

- 侧滑轨
- 烤架
- 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

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。



*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。

首次使用前

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

设置 Miele@home 将显示在显示屏中。

- 如需现在设置 Miele@home，请触摸 **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 On/Off (开启/关闭) 感应控制键打开烤箱。

显示 **选择功能**。

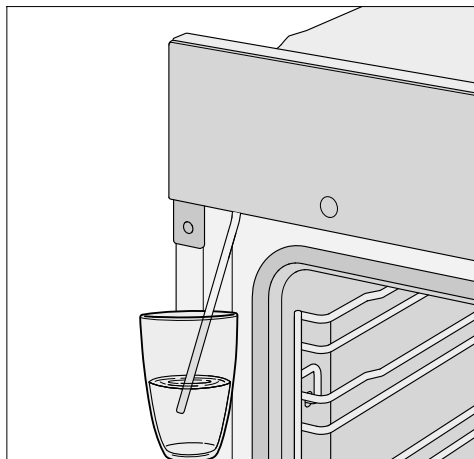
- 选择 **加湿烹调** (图标)。

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。

首次使用前

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
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
建议温度	
通风冷却运行	温度控制* 时间控制

* 出厂默认设置

设置

菜单选项	可用设置
安全性	感应锁 开启 关闭* 系统锁  开启 关闭*
Miele@home	激活 关闭 连接状态 重新设置 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 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。

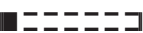
照明

- **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

设置

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。

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。

选择此菜单选项后，操作模式列表将与其建议温度一同显示在显示屏中。

- 选择相应操作模式。
- 更改建议温度。
- 按 **OK** 确认。

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

感应锁

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

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。

- 重新设置

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。

设置

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** 机器将**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。
- **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。

分钟提示器

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。

如果此时您的烹饪**没有**设置烹饪持续时间，那么一旦达到所选的温度将立刻显示 △ 和分钟提示器时间。

如果此时您的烹饪**已经**设置烹饪持续时间，那么当烹饪持续时间首次显示在显示屏上时，分钟提示器将在后台开始倒计时。

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，并且蜂鸣器将鸣响。

- 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
底部加热 	190 °C	100–280 °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 	160 °C	130–250 °C
自动程序 		
更多选择 		
节能热风	190 °C	100–250 °C
解冻	25 °C	25–50 °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”）。
- 如果您希望运行清洁烤箱催化搪瓷部件上的油和油脂的程序，最好在烹饪程序之后立即执行。烤箱里的余热将有助于减少耗电量。

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。

主菜单将会出现。

- 将食物放入烤箱内腔中。
- 选择您想要使用的操作模式。

首先将显示操作模式，然后是建议温度。

- 如有必要，更改建议温度。

建议温度将在几秒内被接受。随后您可以使用箭头按钮更改温度。

- 按 **OK** 确认。

将显示实际温度，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为此程序更改数值或设置。

根据功能的不同，您可以更改以下设置：

- 温度
- 烹调时间
- 结束于
- 开始于

更改温度

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个人烹饪喜好。

- 选择  或  箭头按钮或者在  区域左右滑动。

显示屏上将显示所需的温度。

- 通过导航区更改所需的温度。
- 温度以 5 °C 为单位变化。

- 按 **OK** 进行确认。

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。

操作

- 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

- 触摸所选功能的感应控制键或  感应控制键。
- 当显示屏上显示 **进程取消** 时，按 **OK** 进行确认。

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。系统将显示主菜单。

预热烤箱

Booster 功能与某些功能一同使用，以快速预热烤箱。

只有在少数情况下才需要预热烤箱。

- 大多数菜肴可以放在冷烤箱里，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：

- 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）的鲜嫩食物（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。

关闭某一烹饪过程的 Booster

- 选择 **Booster** | **关闭** 设置，然后选择所需操作模式。

加热阶段期间，**Booster** 功能关闭。仅可将所选操作模式的加热元件用于预热烤箱内腔。

如果之后您想重新启动带有 **Booster** 功能的烹饪过程，请选择 **Booster** | **开启** 设置，再次开启此项功能。

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。

首先选择 **加湿烹调**  功能。

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**、**1道蒸汽**、**2道蒸汽** 或 **3道蒸汽**）。

新鲜的自来水通过左侧控制面板下方的水管进入蒸汽系统。

除水之外的液体可能会损坏烤箱。
在添加水分进行烹饪时，仅限使用自来水。

在烹饪程序期间，水以蒸汽喷射的方式注入烤箱内腔。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中。

- 选择 **加湿烹调** .

会显示建议温度 160°C。

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

- 如果您想让烤箱在加热阶段后自动释放蒸汽喷射，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。

如果您要在预热好的烤箱中烹饪食物，如面包或餐包，最好手动释放蒸汽喷射。在您将食物放入烤箱后，应立即释放第 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。

随后，将显示引水提示。

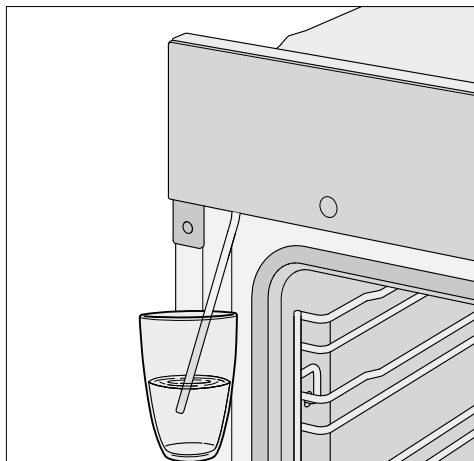
准备和开始进水过程

- 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）。

加湿烹调



■ 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。

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。☹ 显示在显示屏中。

在蒸汽喷射后，☹ 将消失。

■ 继续烹饪，直至烹饪持续时间结束。

1道蒸汽、2道蒸汽或3道蒸汽

在 ☹ 感应控制键在显示屏亮起时，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。☹ 显示在显示屏中，☹ 感应控制键的灯熄灭。

■ 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，☹ 感应控制键和 ☹ 会从显示屏中消失。

■ 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

 **蒸汽具有伤人风险。**
蒸汽可能会导致严重烫伤。
请勿在蒸汽喷射期间打开机门。

- 选择利用水分的功能或自动程序。

显示要求 **蒸发剩余水分**。

- 按 **OK** 进行确认。

显示时间。

残余水分蒸发过程将会启动。您可以查看显示屏中的时间倒计时。

显示的时间将取决于蒸汽注入系统中的残余水量。在蒸发过程中，系统可能会根据现有水量调整此时间。

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

在某些情况下，跳过残余水分蒸发过程会导致水溢出到烤箱内腔中。
最好不要取消蒸发过程。

- 选择利用水分的功能或自动程序。

蒸发剩余水分 出现。

- 选择 **跳过**。

您现在可选择一项功能来启动烹饪过程或运行带加湿功能的自动程序。

当您下一次选择利用水分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过程的提示消息。

自动程序

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。

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。

本节会提供有关以下应用的信息：

- 解冻
- 低温烹饪
- 烘干
- 冷冻食物/即食食品
- 加热餐具

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。

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部。
- 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。

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。
- 对于烘烤，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。

其他应用

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。

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 **风扇加强** 。
- 更改建议温度并设置烘干时间。
- 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

 操作模式、🌡️ 温度、🕒 烘干时间、
 风扇加强、 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 **风扇加强** 操作模式下风扇开启。

- 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。

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。

加热餐具

使用 **风扇加强**  操作模式预热餐具。

仅预热耐热餐具。

- 将烤架放在第 1 层搁架上，并将要预热的餐具放在烤架上。根据餐具的大小，您也可以把烤架放在烤箱底板上，将侧滑轨取出，腾出更多的空间。
- 选择 **风扇加强** .
- 将温度设置为 50–80°C。

 **烫伤危险！**

从烤箱中取出餐具时，请戴上隔热手套。水珠可能已经在餐具底部积聚起来。

- 取出烤箱中的加热餐具。

烘焙

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

- 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。

使用 加湿烹调

使用此功能，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

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涂刷。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，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。

烧烤

⚠ 发热表面具有伤人风险。

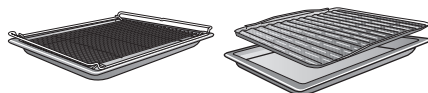
如果您在机门打开状态下烧烤，热空气将从烤箱中逸出，而不是通过冷却风扇冷却。控制元件会变热。

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④ 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。

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。

清洁与保养

⚠ 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。
- 拆下催化搪瓷背面板。
- 调低顶部加热/烧烤元件。

去除正常污渍

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）、热水和洗涤剂清除烘焙沉积物。

暴露在擦洗剂、磨砂刷或海绵和烤箱清洁剂中会导致催化搪瓷失去自清洁性能。
使用烤箱清洁剂前，拆下催化搪瓷面板。

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。

清洁催化搪瓷背面板

催化搪瓷是自清洁的，这意味着当烤箱内部达到非常高的温度时，油脂会自动燃烧掉。无需使用任何其他清洗剂。温度越高，过程越有效。

暴露在擦洗剂、磨砂刷或海绵和烤箱清洁剂中会导致催化搪瓷失去自清洁性能。

在烤箱内腔中使用烤箱清洗剂前，拆下催化搪瓷零部件。

清除由香料、糖和类似沉积物造成的污渍

- 拆下背面板（参见“清洁与保养 – 拆下背面板”）。
- 将软刷蘸取热水和洗涤液的混合液，手动清洁背面板。
- 彻底冲洗背面板。
- 在将背面板放回烤箱之前，将其晾干。

去除油脂

- 取出烤箱内腔中的任何配件，包括侧滑轨。
- 在开启清洁过程之前，清除机门内部和 PerfectClean 完美清洁表面上的任何大的污渍沉积物，以防止它们燃烧。
- 选择**风扇加强**  功能和 250°C。
- 然后加热空烤箱至少 1 小时。

所需时长取决于污渍程度。

如果催化涂层被油脂严重污染，则在清洁过程中会在烤箱内腔表面形成一层薄膜。

清洁与保养

 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和烤箱内腔而烧伤自己。

在手动清洁之前，让加热元件和烤箱内腔冷却。

- 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内部和烤箱内腔进行清洁。

后续在高温下每次使用烤箱时，任何残留的污渍都会逐渐消失。

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。

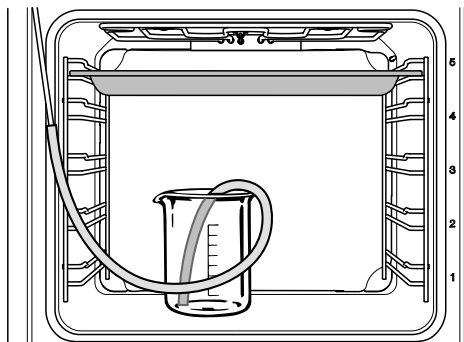
- 在容器中注入约 600 毫升的冷自来水，并将一个除垢片放入其中充分溶解。

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。

清洁与保养

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。

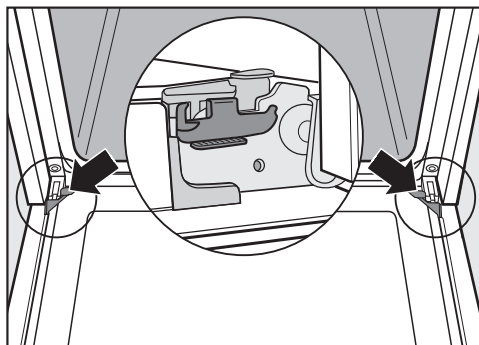
- 按**确定**进行确认。
- 会听到蜂鸣声，并显示**完成**。
- 使用 **On/Off**（开启/关闭）感应控制键关闭烤箱。

⚠ 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。

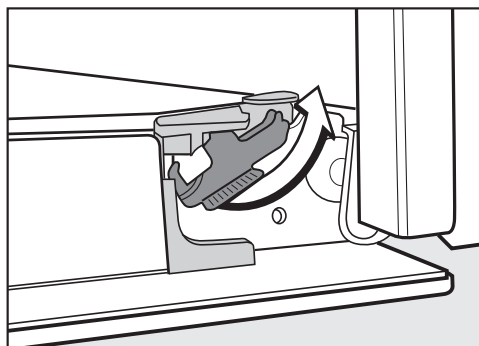
机门拆卸

机门重量约为 9 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3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。

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剂或使用干净的湿微纤维布清洁这些部件。

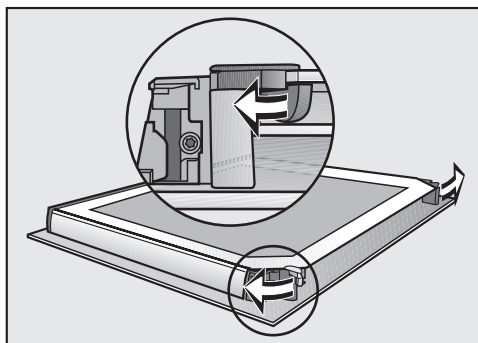
机门玻璃掉落会碎。将拆卸下来的机门玻璃放在安全的地方。

⚠ 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。

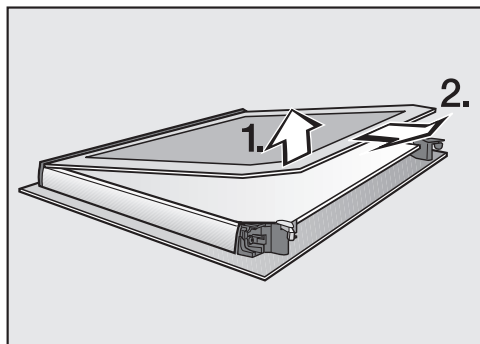
- 将带有外部玻璃板的机门放在柔软的表面（如茶巾）上，以防刮伤。机门把手应与桌子边缘对齐，以便玻璃平放，在清洁过程中不会破裂。



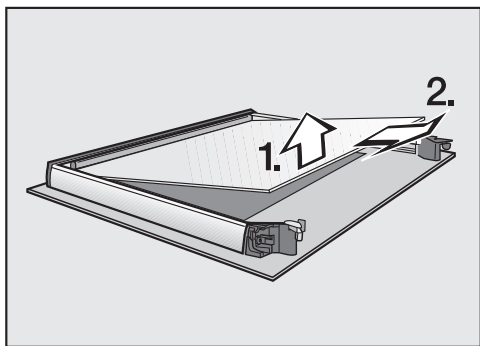
- 向外翻转两个玻璃板固定器以将其打开。

清洁与保养

拆下内板：



- 轻轻向上提起内板并将其从塑料条中取出。

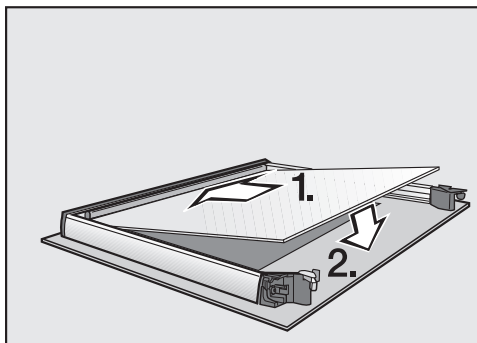


- 轻轻向上提起中间板并将其拉出。

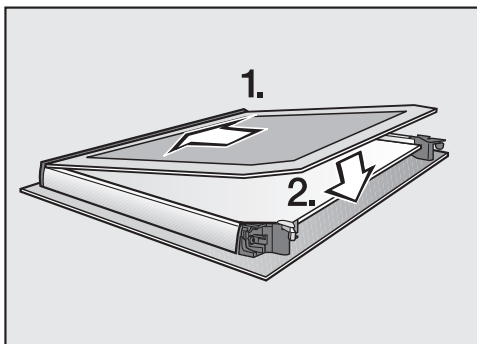
- 使用干净的海绵蘸取热水和洗涤液的混合溶液或使用干净的湿微纤维布对机门板和其他部件进行清洁。

- 用软布擦干所有部件。

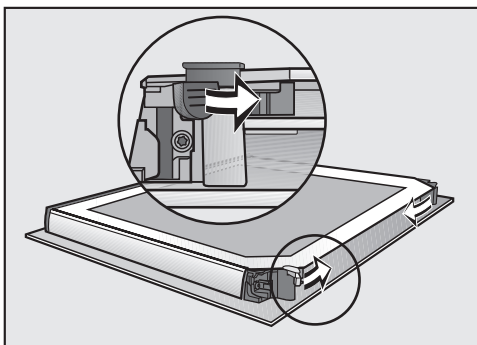
然后小心地重新组装机门：



- 重新安装中间板，使材料编号清晰可见（不颠倒）。



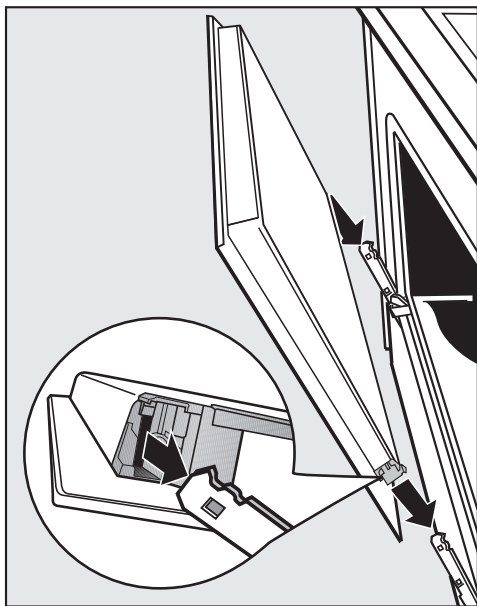
- 将内板有哑光印字的一侧朝下，推入塑料条中，并将其放置在固定器之间。



- 向内翻转两个玻璃板固定器以将其关闭。

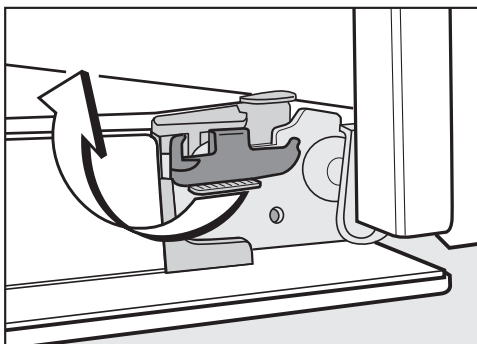
现在机门已重新组装好。

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

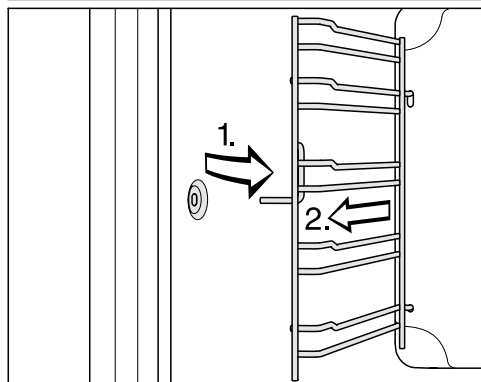
可拆下侧滑轨和 FlexiClip 灵动滑轨（若已插入）。

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。

清洁与保养

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。

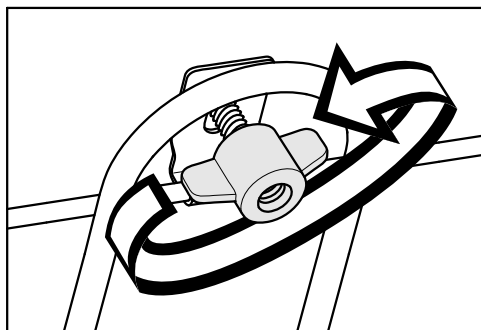
在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烧伤自己。

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。

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。

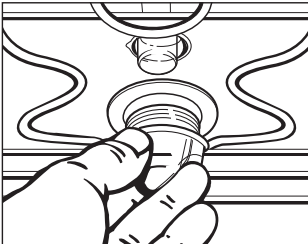
您可以在 www.miele.com/service 上查找可帮助您自行纠正故障的信息。

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。
蒸烤一体机打开后，显示屏上显示 系统锁 。	系统锁已启用。 ■ 按 OK 进行确认。 将显示 请长按“OK”键6秒确认 。 ■ 您可以触摸 OK 感应控制键至少 6 秒钟，停用某一烹饪过程的系统锁。 ■ 如果想永久停用系统锁，请选择 安全性 系统锁 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。

故障排除指南

问题	原因和纠正
意外断电 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。
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。
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。

问题	原因和纠正
催化搪瓷表面会出现斑点（如生锈）。	催化清洁过程不能去除香料、糖和类似沉积物。 ■ 取出烤箱中的催化搪瓷面板，用软刷蘸取热水和洗涤液的温和混合溶液，取出此类沉积物（参见“清洁与保养 – 清洁催化搪瓷面板”）。
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。
烤箱内部照明关闭。	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。
烤箱内部照明未打开。	卤素灯发生故障。  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。 在手动清洁之前，让加热元件、烤箱内腔和配件冷却。  ■ 断开电器电源。拔掉墙上插座的插头，或关闭电气装置的保险丝。 ■ 逆时针转动灯罩四分之一圈将其松开，然后将其连同密封件一起向下拉，以将其取出。 ■ 更换卤素灯（Osram 66725 AM/A、230 伏、25 瓦、G9）。 ■ 重新安装灯罩及其密封件并顺时针转动以固定。 ■ 重新连接电器电源。

服务

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

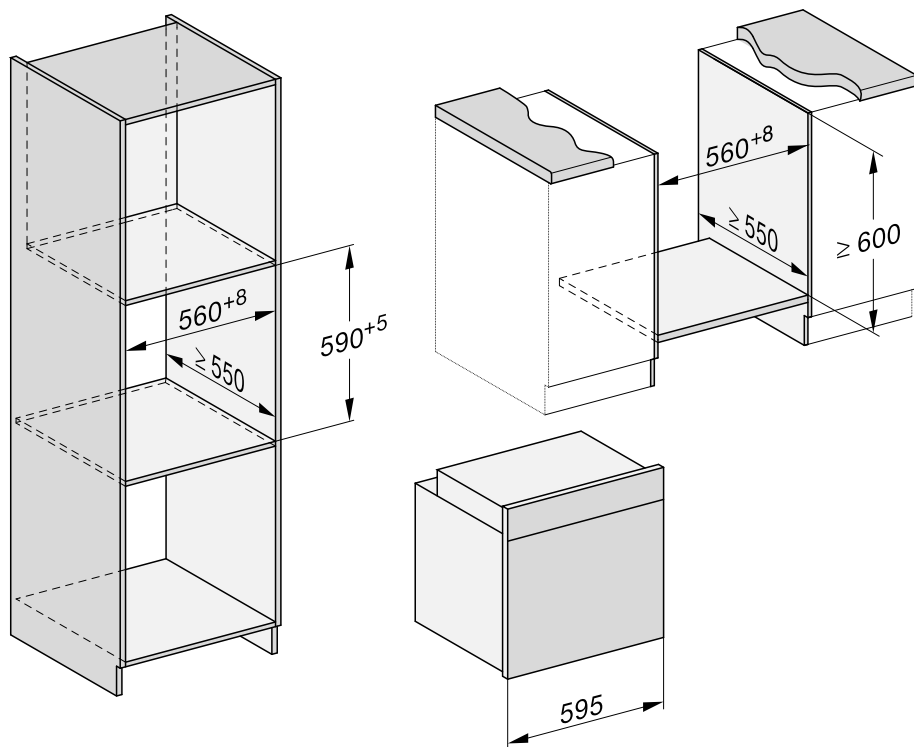
如需了解针对您所在国家的电器保修信息，请与 Miele 联系。请参见本手册末页的详细联系方式。

安装尺寸

尺寸单位为毫米。

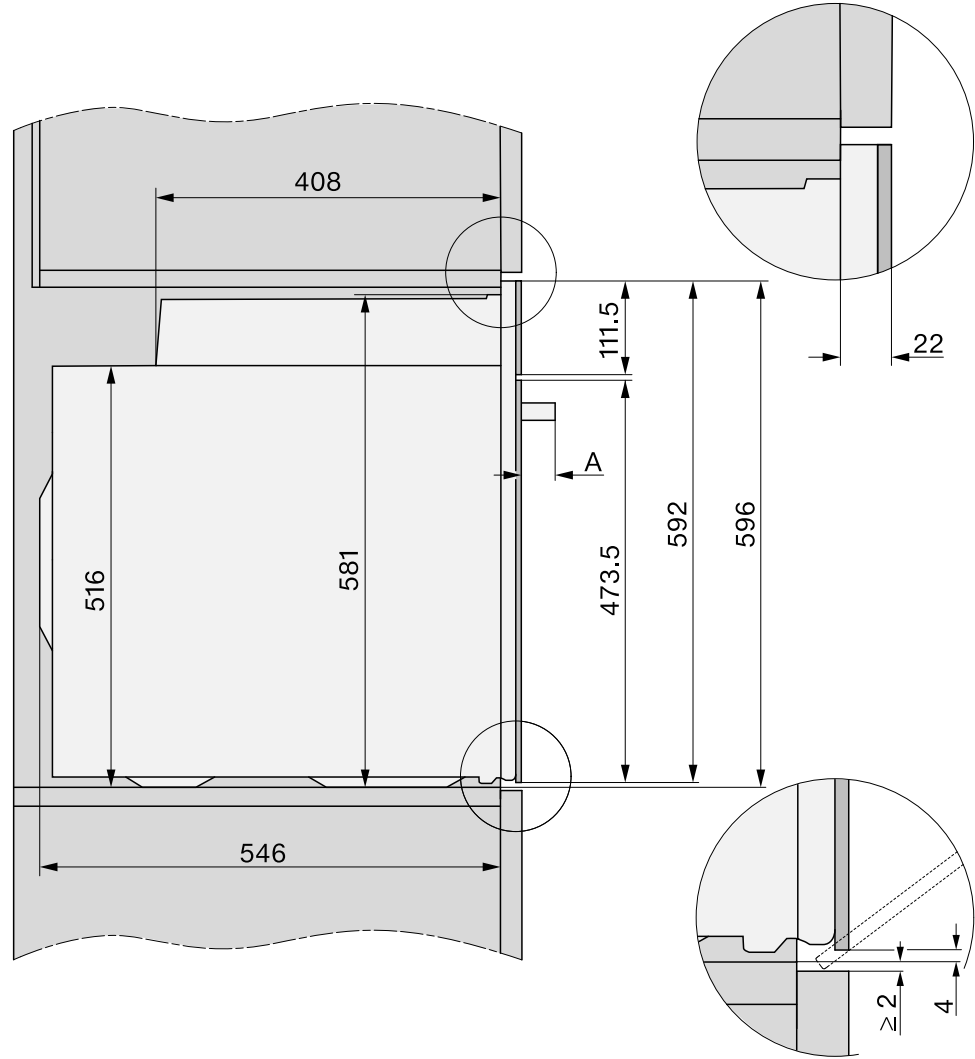
安装在高柜或基座中

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。



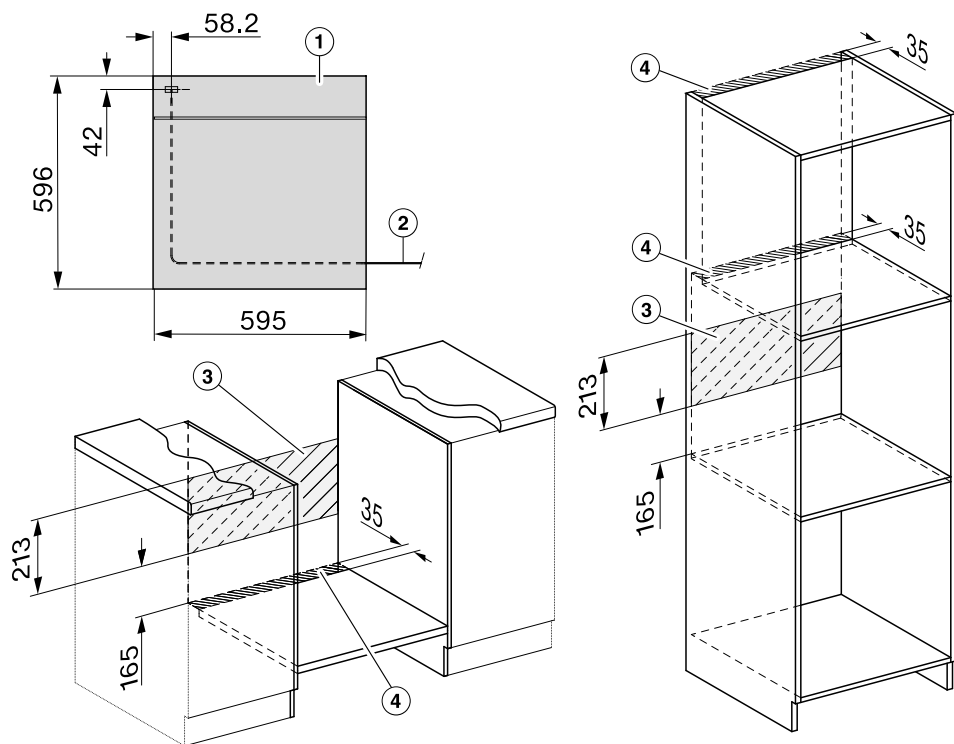
安装

侧视图



- A** H 71xx: 43 毫米
H 72xx: 47 毫米

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

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。

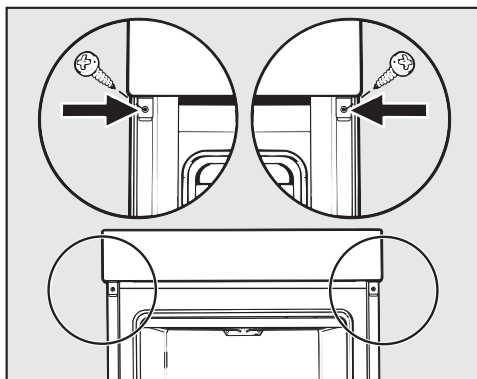
安装电器时，请务必注意以下事项：确保承载烤箱的搁架不会碰到墙壁。请勿在承载橱柜的侧壁上安装隔热条。

- 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

面糊

蛋糕/饼干 (配件)		 [°C]		 ⁵		 [分钟]
				+HFC:	-HFC:	
松饼 (1 个托盘)		150–160	–	1	2	25–35
松饼 (2 个托盘)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
小蛋糕 (1 个托盘)		150	–	1	2	25–35
		160 ²	–	2	3	20–30
小蛋糕 (2 个托盘)		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
马德拉蛋糕 (烘焙和烘烤支架, 面包模具, 30 厘米) ¹		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 ²	–	1	2	60–70
大理石果仁蛋糕 (烘焙和烘烤支架, 面包模具, 30 厘米) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
大理石果仁蛋糕 (烘焙和烘烤支架, 圆形模具/圆环蛋糕模具, Ø 26 厘米) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
新鲜水果蛋糕 (1 个托盘)		155–165	–	1	2	40–50
		155–165	✓	1	1	55–65
新鲜水果蛋糕 (烘焙和烧烤支架, 脱底蛋糕模具, Ø 26 厘米) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 ²	–	1	2	50–60
果馅饼底 (烘焙和烧烤支架, 果馅饼底模具, Ø 28 厘米) ¹		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 ²	–	1	2	15–25

 操作模式,  温度,  Booster 快速加热功能, ⁵ 搁架层, (+HFC:: 带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C / -HFC:: 不带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C),  烹饪持续时间,  风扇加强,  常规加热

- ¹ 使用深色哑光烘焙烤盘, 将其放在烘焙和烧烤支架的中央。
- ² 将食物放入烤箱前先预热烤箱。
- ³ 将 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用) 安装到底层搁架上。
- 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。

烹饪图表

油酥松饼

蛋糕/饼干 (配件)		 [°C]		 ⁵ +HFC: -HFC:		 [分钟]
饼干 (1 个托盘)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
饼干 (2 个托盘)		140–150	–	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
滴面曲奇 (1 个托盘)		140	–	1	2	35–45
		160 ²	–	2	3	20–30
滴面曲奇 (2 个托盘)		140	–	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
果馅饼底 (烘焙和烧烤支架, 果馅饼底模具, Ø 28 厘米) ¹		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 ²	–	1	2	20–30
芝士蛋糕 (烘焙和烧烤支架, 脱底蛋糕模具, Ø 26 厘米) ¹		170–180	–	1	2	80–90
		150–160	–	1	2	80–90
苹果派 (烘焙和烧烤支架, 脱底蛋糕模具, Ø 20 厘米) ¹		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
苹果派, 双饼皮 (烘焙和烧烤支架, 脱底蛋糕模具, Ø 26 厘米) ¹		180–190 ²	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
淋浆新鲜水果蛋糕 (烘焙和烧烤支架, 脱底蛋糕模具, Ø 26 厘米) ¹		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
淋浆新鲜水果蛋糕 (1 个托盘)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
水果馅饼 (1 个托盘)		210–220 ²	✓	–	1	55–65
		180–190	–	–	1	35–45

操作模式, 温度, Booster 快速加热功能, ⁵ 搁架层, (+HFC: 带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C / -HFC: 不带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C), 烹饪持续时间, 风扇加强, 节能热风, 常规加热, 增强烘焙

- ¹ 使用深色哑光烘焙烤盘, 将其放在烘焙和烧烤支架的中央。
- ² 将食物放入烤箱前先预热烤箱。
- ³ 将 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用) 安装到底层搁架上。
- 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。

发酵面团

蛋糕/饼干 (配件)		温度 [°C]		 ⁵ +HFC: -HFC:		[分钟]
圆环蛋糕 (烘焙和烘烤支架, 圆环蛋糕模具, Ø 24 厘米) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
果干甜面包 (1 个托盘)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
带/不带水果的脆皮蛋糕 (1 个托盘)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	45–55
新鲜水果蛋糕 (1 个托盘)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
苹果酥饺/葡萄干螺旋饼干 (1 个托盘)		160–170	✓	1	2	25–35
苹果酥饺/葡萄干螺旋饼干 (2 个托盘)		160–170	✓	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
白面包, 自由形状 (1 个托盘)		190–200	✓	1	2	30–40 ⁶
		190–200	–	1	2	30–40
白面包 (烘焙和烘烤支架, 面包模具, 30 厘米) ¹		180–190	✓	1	2	30–40 ⁷
		190–200 ²	✓	1	2	30–40
全麦面包 (烘焙和烘烤支架, 面包模具, 30 厘米) ¹		190–200 ²	✓	1	2	55–65 ⁷
		200–210 ²	✓	1	2	45–55
发酵面团 (烘焙和烧烤支架)		30–35	–	– ⁴	– ⁴	–

 操作模式,  温度,  Booster 快速加热功能, ⁵ 搁架层, (+HFC: 带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C / -HFC: 不带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C),  烹饪持续时间,  风扇加强,  常规加热,  加湿烹调, ✓ 开, – 关

- ¹ 使用深色哑光烘焙烤盘, 将其放在烘焙和烧烤支架的中央。
- ² 将食物放入烤箱前先预热烤箱。
- ³ 将 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用) 安装到底层搁架上。
- ⁴ 将烘焙和烧烤支架放在烤箱底板上, 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。
- ⁵ 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。
- ⁶ 在烹饪过程开始时, 释放 1 次蒸汽喷射。
- ⁷ 在烹饪过程开始时, 释放 2 次蒸汽喷射。

烹饪图表

夸克面团

蛋糕/饼干 (配件)		温度 [°C]	Booster 快速加热功能	搁架层 ⁵		烹饪持续时间 [分钟]
				+HFC: :	-HFC: :	
新鲜水果蛋糕 (1 个托盘)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
苹果酥饺/葡萄干螺旋饼干 (1 个托盘)		160–170	–	2	3	25–35
苹果酥饺/葡萄干螺旋饼干 (2 个托盘)		150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

操作模式， 温度， Booster 快速加热功能， 搁架层，(+HFC: 带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C / -HFC: 不带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C)， 烹饪持续时间， 风扇加强， 常规加热，✓ 开，– 关

- ¹ 将 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用) 安装到底层搁架上。
- 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。

海绵蛋糕混合物

蛋糕/饼干 (配件)		温度 [°C]	Booster 快速加热功能	搁架层 ⁵		烹饪持续时间 [分钟]
				+HFC: :	-HFC: :	
海绵蛋糕底胚 (2 个鸡蛋) (烘焙和烧烤支架, 脱底蛋糕模具, Ø 26 厘米) ¹		160–170 ²	–	1	2	15–25
海绵蛋糕底胚 (4–6 个鸡蛋) (烘焙和烧烤支架, 脱底蛋糕模具, Ø 26 厘米) ¹		150–160 ²	–	1	2	30–40
打发海绵蛋糕 (烘焙和烧烤支架, 脱底蛋糕模具, Ø 26 厘米) ¹		180	–	1	2	25–35
		150–170 ²	–	1	2	25–45
瑞士卷海绵蛋糕 (1 个托盘)		180–190 ²	–	1	2	10–20

操作模式， 温度， Booster 快速加热功能， 搁架层，(+HFC: 带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C / -HFC: 不带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C)， 烹饪持续时间， 风扇加强， 常规加热

- ¹ 使用深色哑光烘焙烤盘，将其放在烘焙和烧烤支架的中央。
- ² 将食物放入烤箱前先预热烤箱。

泡芙面团、千层酥皮、蛋白酥饼

蛋糕/饼干 (配件)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [分钟]
				+HFC :	-HFC :	
小泡芙 (1 个托盘)		160–170	–	1	2	30–40 ²
千层酥皮 (1 个托盘)		180–190	–	1	2	20–30
千层酥皮 (2 个托盘)		180–190	–	1+3 ¹	1+3	20–30 ³
马卡龙 (1 个托盘)		120–130	–	1	2	25–50
马卡龙 (2 个托盘)		120–130	–	1+3 ¹	1+3	25–50 ³
蛋白饼/奶油蛋白甜饼 (1 个托盘 6 个, 每个 Ø 6 厘米)		80–100	–	1	2	120–150
蛋白饼/奶油蛋白甜饼 (2 个托盘 6 个, 每个 Ø 6 厘米)		80–100	–	1+3 ¹	1+3	150–180

 操作模式,  温度,  Booster 快速加热功能, ⁵₁ 搁架层, (+HFC: 带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C / -HFC: 不带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C),  烹饪持续时间,  加湿烹调,  风扇加强, ✓ 开, – 关

- ¹ 将 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用) 安装到底层搁架上。
- ² 在烹饪过程进行 8 分钟时释放 1 次蒸汽喷射。
- 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

食物 (配件)		 [°C]		⁵ +HFC: -HFC:		 [分钟]
咸味果馅饼（1 个托盘）		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
洋葱挞（1 个托盘）		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
披萨、发酵面团（1 托盘）		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
披萨、夸克面团（1 个托盘）		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	1	2	25–35
预制冷冻披萨（烘焙和烧烤支架）		200–210	–	1	2	20–25
吐司（烘焙和烘烤支架）		300	–	–	3	5–8
烘焙菜肴/焗烤食品（如吐司）（通用托盘上方烘焙和烧烤支架）		275 ²	–	2	3	3–6
烤蔬菜（通用托盘上方烘焙和烧烤支架）		275 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
蔬菜杂烩（1 个通用托盘）		180–190	–	2	2	40–60

操作模式， 温度， Booster 快速加热功能，⁵ 搁架层，（+HFC: 带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C / -HFC:: 不带 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C）， 烹饪持续时间， 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 将食物放入烤箱前先预热烤箱。
- ² 将食物放入烤箱前先预热烤箱 5 分钟。
- ³ 如果可能，在烹饪持续过程过半时翻动食物。

牛肉

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵	 [分钟]	 ¹⁰ [°C]
炖牛肉，约 1 千克（带盖烤盘）	 ²	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
牛里脊，约 1 千克（通用托盘）	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
牛里脊（一分熟），约 1 千克 ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
牛里脊（五分熟），约 1 千克 ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
牛里脊（全熟），约 1 千克 ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
烤牛肉，约 1 千克（通用托盘）	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
烤牛肉（一分熟），约 1 千克 ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
烤牛肉（五分熟），约 1 千克 ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
烤牛肉（全熟），约 1 千克 ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
汉堡包，肉馅饼（第 4 层搁架上方烘焙和烧烤支架，第 1 层搁架上方通用托盘）	 ²	300 ⁵	–	4	15–25 ⁹	–

 操作模式， 温度， Booster 快速加热功能，⁵ 搁架层， 烹饪持续时间，¹⁰ 核心温度， 自动烘烤， 常规加热， 节能热风， 全面烧烤，✓ 开，– 关

- ¹ 使用烘焙和烧烤支架及通用托盘。
- 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 将食物放入烤箱前先预热烤箱 5 分钟。
- ⁶ 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC（若适用）。
- ⁷ 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。
- ⁸ 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。
- ⁹ 在烹饪过程过半时翻动食物。
- ¹⁰ 如果您使用食物烘烤探针，可以使用所显示的核心温度。

烹饪图表

小牛肉

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵	 [分钟]	 ⁷ [°C]
炖小牛肉，约 1.5 千克（带盖烤盘）	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
小牛里脊，约 1 千克（通用托盘）	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
小牛里脊（七分熟），约 1 千克 ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
小牛里脊（五分熟），约 1 千克 ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
小牛里脊（全熟），约 1 千克 ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
小牛脊肉（七分熟），约 1 千克 ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
小牛脊肉（五分熟），约 1 千克 ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
小牛脊肉（全熟），约 1 千克 ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66

 操作模式， 温度， Booster 快速加热功能，⁵ 搁架层， 烹饪持续时间，⁷ 核心温度， 自动烘烤， 常规加热，✓ 开，– 关

- ¹ 使用烘焙和烧烤支架及通用托盘。
- 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 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC（若适用）。
- ⁶ 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。
- ⁷ 如果您使用食物烘烤探针，可以使用所显示的核心温度。

猪肉

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵	 [分钟]	 ¹¹ [°C]
烤猪肘/猪颈肉, 约 1 千克 (带盖烤盘)		160–170	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
带脆皮的猪肘, 约 2 千克 (烤盘)		180–190	✓	2 ⁵	130–150 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
猪里脊肉, 约 350 克 ¹	 ²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
烤火腿, 约 1.5 千克 (带盖烤盘)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
腌猪后腿, 约 1 千克 (通用托盘)		150–160	✓	2 ⁵	50–60 ⁷	63–68
腌猪后腿, 约 1 千克 ¹	 ²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
肉馅糕, 约 1 千克 (通用托盘)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
烟熏肉 ¹		300 ⁴	–	4	3–5	–
德国碎肉香肠 ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

 操作模式,  温度,  Booster 快速加热功能, ⁵ 搁架层,  烹饪持续时间, ¹¹ 核心温度,  自动烘烤,  常规加热,  加湿烹调,  节能热风,  全面烧烤, ✓ 开, – 关

- ¹ 使用烘焙和烧烤支架及通用托盘。
- ² 先在灶具上把肉微煎。
- 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 将食物放入烤箱前先预热烤箱 5 分钟。
- ⁵ 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC (若适用)。
- 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 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。
- ¹⁰ 在烹饪过程过半时翻动食物。
- ¹¹ 如果您使用食物烘烤探针, 可以使用所显示的核心温度。

烹饪图表

羊肉，野味

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵	 [分钟]	 ⁶
带骨羊腿，约 1.5 千克（带盖烤盘）		170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
去骨羊脊（通用托盘）	 ¹	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
去骨羊脊（烘焙和烧烤支架及通用托盘）	 ¹	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
去骨鹿脊（通用托盘）	 ¹	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
去骨雄獐脊肉（通用托盘）	 ¹	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
去骨野猪腿，约 1 千克（带盖烤盘）	 ¹	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90

 操作模式， 温度， Booster 快速加热功能，⁵ 搁架层， 烹饪持续时间，⁶ 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 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC（若适用）。
- ⁵ 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。
- ⁶ 如果您使用食物烘烤探针，可以使用所显示的核心温度。

家禽，鱼类

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵	 [分钟]	 ⁷ [°C]
家禽，0.8–1.5 千克（通用托盘）		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
鸡肉，约 1.2 千克（烘焙和烧烤支架位于通用盘上）		180–190 ¹	–	2 ²	55–65 ³	85–90
家禽，约 2 千克（烤盘）		180–190	✓	2 ²	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	2 ²	110–130 ⁴	85–90
家禽，约 4 千克（烤盘）		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
鱼，200–300 克（如鲑鱼）（通用托盘）		160–170	–	2 ²	25–35 ⁶	75–80
鱼，1–1.5 千克（如大鳕鱼）（通用托盘）		160–170	–	2 ²	35–45 ⁶	75–80
锡纸鱼排，200–300 克（通用托盘）		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 操作模式， 温度， Booster 快速加热功能，⁵ 搁架层， 烹饪持续时间，⁷ 核心温度， 自动烘烤， 风扇烧烤， 常规加热， 加湿烹调， 节能热风，
✓ 开，– 关

- ¹ 将食物放入烤箱前先预热烤箱 5 分钟。
- ² 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC（若适用）。
- 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。
- ⁷ 如果您使用食物烘烤探针，可以使用所显示的核心温度。

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。

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	DEHP	BBP	DBP	DIBP
电缆和配线	x	o	o	o	o	o	o	o	o	o
电气和电子零件	x	o	o	o	o	o	o	o	o	o
金属零件	x	o	o	o	o	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；DEHP=邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯；BBP=邻苯二甲酸丁基苄酯；DBP=邻苯二甲酸二丁酯；DIBP=邻苯二甲酸二异丁酯

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

H 7264 B C, H 7165 B C

zh-CN

M.-Nr. 11 417 451 / 08