

操作及安裝說明 焗爐



為避免發生事故或損壞電器的風險，必須在首次安裝和使用之前閱讀這些說明。

內容

警告和安全說明.....	6
可持續性和環保.....	11
節約能源貼士.....	12
機身一覽.....	13
控制.....	14
開/關輕觸式按鈕.....	15
顯示屏.....	15
輕觸式按鈕.....	15
標誌.....	17
使用本電器.....	18
選擇選單選項.....	18
更改列表內的設定.....	18
使用分項欄變更設定.....	18
選擇功能或運作模式.....	18
輸入數字.....	18
啟動 MobileStart	18
特點.....	19
資料牌.....	19
供貨內容.....	19
附帶和可訂購配件.....	19
安全裝置.....	23
經過 PerfectClean 處理的表面	24
在首次使用之前.....	25
Miele@home	25
基本設定.....	26
首次加熱焗爐，並清潔蒸汽注入系統.....	27
設定.....	29
設定概要.....	29
開啟「設定」選單.....	31
語言 ▾.....	31
時間.....	31
照明.....	31
顯示屏.....	31
音量.....	32
單位.....	32
Booster	32
建議溫度.....	32
冷卻風扇持續運行.....	32
安全.....	33
Miele@home	33
進行掃描和連接.....	33
遙遠控制.....	34
啟動 MobileStart.....	34
遠程更新.....	34
軟件版本.....	34

陳列室程序.....	34
原廠設定.....	35
主選單及子選單.....	36
操作.....	37
基本操作.....	37
更改烹調程序數值及設定.....	37
更改溫度.....	37
設定烹調時間.....	37
更改已設定的烹調時間.....	37
刪除已設定的烹調時間。.....	38
取消烹調程序.....	38
預熱焗爐.....	38
Booster.....	38
分鐘提示.....	39
須知.....	40
加濕.....	40
以 加濕 啟動烹調程序.....	40
蒸發剩餘水份.....	41
烘焗.....	42
烘焗貼士.....	42
烹調對照表注意事項.....	43
功能注意事項.....	43
烘烤.....	43
烘烤貼士.....	43
烹調對照表注意事項.....	44
功能注意事項.....	44
燒烤.....	45
燒烤貼士.....	45
烹調對照表注意事項.....	45
功能注意事項.....	46
解凍.....	46
低溫慢煮.....	46
烘乾.....	47
加熱餐具.....	47
冷凍食物/預製食物.....	48
自動程序.....	48
類別.....	48
使用自動程序.....	48
便利提示.....	48

內容

烹調對照表.....	49
麵糊.....	49
油酥脆餅.....	50
發酵麵團.....	51
茅屋芝士麵團.....	52
海綿蛋糕混合物.....	52
泡芙糕點、鬆餅、蛋白甜餅.....	53
鹹味菜.....	54
牛肉.....	55
小牛肉.....	56
豬肉.....	57
羊肉，野味.....	58
家禽，魚.....	59
清潔及保養.....	60
不合適的清洗劑.....	60
去除一般污漬.....	60
去除頑固污漬（除 FlexiClip 伸縮掛軌）.....	60
爐腔.....	61
清潔爐腔壁、底板和頂板.....	61
清潔爐腔密封條.....	61
爐腔的催化琺瑯瓷後面板.....	61
拆下和安裝爐腔後面板.....	62
人手清潔爐腔後面板.....	62
催化清潔爐腔後面板.....	62
除垢.....	63
拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽.....	65
調低頂部加熱/燒烤元件.....	65
機門.....	66
拆下機門.....	66
拆解機門.....	67
安裝機門.....	69
排除故障.....	70
屏幕中的資訊.....	70
意外的行為.....	71
結果不理想.....	72
噪音.....	73
服務.....	74
故障聯絡資訊.....	74
保養.....	74
安裝.....	75
安裝尺寸.....	75
在高櫥櫃或枱面中安裝.....	75
側視圖.....	76
連接和通風.....	77
安裝焗爐.....	78

電力連接.....	78
焗爐.....	79
電力連接：其他國家.....	79
測試機構注意事項.....	80
根據 EN 60350-1 測試食物.....	80
按照 EN 60350-1 的能源效益等級.....	81
家用焗爐資料表.....	81
技術資料.....	82
通信模組的版權與授權.....	82

警告和安全說明

本焗爐符合所有目前的地方和國家安全要求。但是，使用不當可導致人身傷害和財產損失。

在使用焗爐之前，請仔細閱讀操作及安裝說明。其中包含關於安全、安裝、使用和保養的重要資訊。它可以防止出現人身傷害和焗爐損壞。

根據 IEC/EN 60335-1 標準，Miele 明確並強烈建議您閱讀並遵循焗爐安裝章節以及安全須知和警告中的說明。

因未遵守這些說明而導致的損壞，Miele 概不負責。

請妥善保存這些說明，並將它們交給日後的機主。

合理使用

- ▶ 本焗爐適合在家中及其他類似環境中使用。
 - ▶ 本焗爐不適合戶外使用。
 - ▶ 焗爐僅適合家用，用於烘焗、烤烘、燒烤、烹調、解凍及烘乾食物。
- 不得用於任何其他用途。

▶ 本焗爐不適合身體、感官或思考能力不健全或缺乏經驗與知識的人使用，除非他們在使用時有人看管。

只有已知曉如何以安全方式使用本焗爐的情況下，才能在無人看管的情況下使用本焗爐。他們必須能夠認識到並理解錯誤使用會帶來的危險。

▶ 爐腔配有數盞特殊照明燈，以應對特定環境（如溫度、濕度、耐化學性、磨蝕和震動）。特殊照明燈只可用於其預設用途。不適用於室內照明。

▶ 根據能源效益等級 1，爐腔將包含 G 個光源。

兒童的安全方面

- ▶ 啟動系統鎖，確保兒童無法錯誤啟動焗爐。
 - ▶ 8 歲以下兒童必須遠離焗爐，除非一直有人看管他們。
 - ▶ 8 歲和以上的兒童若在無人看管的情況下使用焗爐，必須向他們演示如何安全使用焗爐。兒童必須能夠理解並認識到不正確操作可能帶來的危險。
 - ▶ 兒童不得在無人看管的情況下清潔或保養本焗爐。
 - ▶ 兒童如接近焗爐，必須受到看管。請勿讓兒童玩弄焗爐。
 - ▶ 包裝材料可導致窒息。在玩耍時，孩子們可能會意外被包裝材料（例如塑膠袋子）纏住，或誤將其拉到頭上以導致窒息的風險。
- 請將包裝材料放置在遠離兒童的位置。

▶ 高溫表面會構成灼傷風險。與成人相比，兒童的肌膚對高溫更敏感。焗爐的外殼部份（如機門玻璃、控制面板及通風孔）均會變得相當灼熱。

請勿讓兒童在焗爐運作時輕觸焗爐。

▶ 開啟的蒸爐機門導致的受傷風險。

蒸爐機門最大可承受15公斤重量。開啟的蒸爐機門可能導致兒童受傷。

請勿讓兒童坐上、依傍或搖晃開啟的蒸爐機門。

技術安全方面

▶ 未經授權的安裝、保養和維修可能會給使用者帶來相當大的危險。只能由 Miele 授權的技術人員進行安裝、保養和維修。

▶ 焗爐損壞會影響您的安全。請檢查焗爐是否有明顯的損壞痕跡。請勿使用損壞的焗爐。

▶ 可以在自主供電系統或與主電源不同步的供電系統（如島嶼網絡、後備系統）上臨時或永久運行。操作的先決條件是電源系統符合 EN 50160 或同等標準的規格。

在隔離運行或與主電源不同步的運行中，亦必須保持家用電氣裝置和該 Miele 產品中所提供的保護措施的功能和運行，或這些措施必須由裝置中的同等措施取代。例如，在當前版本的 BS OHSAS 18001-2 ISO 45001 中所述。

▶ 只在正確接地時，才可保證本焗爐的電子安全。最重要的是，必須滿足此基本安全要求。如有任何疑問，請讓符合資格的電工進行電子安裝檢查。

▶ 焗爐資料牌上的連接資料（電壓和頻率）必須與電源相符，以免損壞焗爐。請在連接電源之前對比此資料。如有任何疑問，請諮詢符合資格的電工。

▶ 多插座轉接器和延長線不能確保電器足夠安全。不要使用這些工具連接焗爐與電源。

▶ 出於安全原因，只能在完全嵌入且安裝好的情況下使用本焗爐。

▶ 不得在不穩定的位置（例如船上）使用本焗爐。

▶ 因觸電導致的受傷風險。接觸任何帶電電線或胡亂接駁焗爐的電線或機械組件都將危及您的安全，並可導致焗爐出現故障。在任何情況下都不要開啟焗爐外殼。

▶ 焗爐保養期內，只能由 Miele 授權的維修技術人員進行維修。否則保養無效。

▶ Miele 只能在使用原裝 Miele 零件的情況下確保焗爐安全。只能用原裝零件更換故障組件。

警告和安全說明

- ▶ 如果焗爐不附帶電源線，則須由 Miele 授權的技術人員安裝專用電線。
- ▶ 如果電源線損壞，則須由 Miele 授權的技術人員使用專用電線進行更換。
- ▶ 在安裝、保養和維修工作期間，例如爐腔照明出現故障時，必須完全斷開焗爐與家用電源的連接。為此，請執行以下操作之一：
 - 斷開電源保險絲
 - 完全扭出旋入式保險絲（在適用的國家/地區）
 - 拔掉電源插座上的插頭（若有）。為此，請拔掉插頭，不要拔電源線。
- ▶ 焗爐需要足夠的冷空氣才能有效運作。確保冷空氣供應不受任何阻礙（例如，在櫥櫃格中安裝隔熱條）。此外，所需的冷空氣供應不得被其他熱源（例如固體燃料爐）過度加熱。
- ▶ 如果焗爐安裝在傢俱面板（例如櫥櫃門）後面，請勿在使用焗爐時把傢俱門關上。關閉的傢俱門後會積聚熱量和濕氣。這樣會損壞焗爐、外殼和地板。在焗爐完全冷卻前，應保持傢俱面板/門開啟。

正確使用

- ▶ 高溫表面會構成灼傷風險。使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔、配件或食物會使您灼傷。
將高溫食物放入焗爐或將其取出時，以及在高溫爐腔中調節烤架等時候，請戴上焗爐手套。
- ▶ 如爐腔內冒煙，切勿打開機門，以免火舌外吐。關閉電器並拔除電源，即可中斷操作。在煙霧消散前，請勿打開機門。
- ▶ 高溫可能會燒著焗爐附近的物品。請勿使用焗爐為房間取暖。
- ▶ 如果任其變得過熱，油和油脂會着火。用油或油脂烹調食物時，切勿讓焗爐處於無人看管狀態。切勿嘗試用水撲滅燃燒的油或油脂。關閉焗爐，然後關上機門，將火焰撲滅。
- ▶ 燒烤食物時烹調時間過長會使食物變乾，出現著火危險。請勿超過建議的烹調時間。
- ▶ 某些食物會很快變乾，也可能由於燒烤溫度過高而着火。
切勿利用燒烤模式完成半烤熟麵包卷或麵包，或烘乾花朵或香草。相反，應使用風扇加強  或一般加熱  功能。
- ▶ 如食譜須使用酒精，請加倍留神。高溫可能令酒精蒸發。蒸汽可能會燒著加熱元件。

- ▶ 當使用餘熱來為食物保溫時，焗爐中可能會因高濕度和冷凝而出現腐蝕。這也可能導致控制面板、台面和周圍的廚房傢俱受損。保持焗爐開啟並選擇所選功能的最低可用溫度。冷卻風扇將繼續自動運作。
- ▶ 存放在爐腔內或留在裏面保溫的食物會變乾，且釋放出的水分可導致焗爐腐蝕損壞。應蓋住留在焗爐中保溫的食物。
- ▶ 積聚的熱量會導致爐腔底板的琺瑯瓷破裂或剝落。切勿在爐腔底板鋪墊錫紙或焗爐墊。如果您希望在烹調期間在爐腔底板上放置餐具或者將餐具放在爐腔底板上加熱，則可以這樣做，但您只能使用風扇加強  或節能-風扇加熱  功能，無需使用 Booster 功能。
- ▶ 在爐腔底板附近推動物品可能會造成底板損壞。在爐腔底板上放置煮鍋、平底鑊或餐具時，您應避免在附近推動它們。
- ▶ 蒸汽可導致受傷。將冷水倒在熱表面上產生的蒸汽會導致嚴重灼傷。突然的溫度變化也可能會導致熱的琺瑯表面損壞。切勿將冷水直接倒在熱的琺瑯表面上。
- ▶ 蒸汽可導致受傷。使用蒸汽的烹調過程期間和剩餘水分蒸發過程期間，過程產生的蒸汽會導致嚴重燙傷。蒸汽逸出時或剩餘水分蒸發時，請勿開啟機門。
- ▶ 烹調的食物溫度均勻分佈並且足夠高溫非常重要。可透過攪拌或反轉食物來達到此效果。
- ▶ 不適合在焗爐內使用的塑膠盤會在高溫下熔化，並可能在高溫下著火，對焗爐造成損壞。只能使用適用於焗爐的塑膠容器。請依照製造商的說明進行操作。
- ▶ 在密閉容器（如罐頭盒或密封罐）中加熱食物會導致壓力增加，從而導致爆炸。請勿在焗爐中加熱未開啟的罐頭盒或食物罐。
- ▶ 開啟的蒸爐機門而導致受傷風險。開啟的機門或會讓您撞到或絆倒。如沒有必要，避免將蒸爐機門敞開。
- ▶ 機門最大可承受 15 kg 重量。請勿依傍或坐上開啟的焗爐機門，或在上擺放重物。確保機門和爐腔之間沒有夾住任何東西。否則可能會損壞焗爐。

以下內容適用於不銹鋼表面：

- ▶ 黏貼劑會損壞不銹鋼表面，並導致其失去防污保護塗層。請勿在不銹鋼表面使用便利貼、膠紙或其他類型的黏貼劑。
- ▶ 磁石可能會劃傷表面。請勿將不銹鋼表面用作磁性公告牌。

警告和安全說明

清潔及保養

- ▶ 因觸電導致的受傷風險。蒸汽清潔用具散發的蒸汽可能會接觸帶電的電子組件並導致短路。請勿使用請勿使用蒸汽清洗機清潔本電器。
- ▶ 側面滑槽可拆下。重新正確安裝側面滑槽。
- ▶ 可以拆下催化琺瑯瓷背板進行清潔。確保清潔後正確安裝背板，切勿使用未安裝背板的焗爐。
- ▶ 機門玻璃上的刮痕可能會導致玻璃碎裂。不要使用磨蝕性清潔劑、硬海綿、刷子或尖銳的金屬工具來清潔焗爐機門玻璃。
- ▶ 在溫暖潮濕的環境中，有較高可能出現蟲害（如蟑螂）。保持焗爐及其附近地方清潔。
- ▶ 因害蟲造成的任何損壞均不在保養範圍內。

配件

- ▶ 只能使用原裝 Miele 配件。如果使用其他部件，保養、性能和產品責任索賠將會失效。
- ▶ Miele 將保證在您的爐腔停產後至少繼續供應 10 年到 15 年的功能性備件。
- ▶ 不可將 Miele 焗盤 HUB 5000/HUB 5001（如可用）插入至第 1 個層架。這會損壞焗爐底板。間隙的缺乏會造成熱力的積聚，從而導致琺瑯瓷破裂或剝落。切勿將 Miele 焗盤放在第 1 個層架的上部支架上，因為它未被防傾側安全槽固定。一般而言，應使用第 2 個層架。

包裝材料的棄置

該包裝旨在保護電器在運輸過程中免於損壞。使用的包裝材料選自可安全處理的環保材料，應加以回收利用。

回收包裝減少了製造過程中對原材料的使用量，也減少了垃圾堆填區的廢物量。

棄置您的舊電器

電器和電子裝置通常包含有價值的物料。它們還含有對其正常運作和安全性至關重要的特定材料、化合物和組件。如果與生活垃圾一起處理或處理不當，可能對人類健康和環境有害。因此，請勿將舊電器與生活垃圾一同棄置。



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

可持續性和環保

節約能源貼士

烹調程序

- 如果情況許可，使用自動程序來烹調食物。
- 移除爐腔內所有與烹調食物無關的配件。
- 一般而言，假如食譜或烹調對照表列出溫度範圍，最好選擇較低煮食溫度，並在最短時間內檢查食物。
- 只在食譜或烹調對照表要求時，才預熱爐腔。
- 如果情況許可，切勿在程序運作時打開機門。
- 使用由非反光物料（搪瓷鋼、耐熱玻璃或有塗層鋁質）製成的深色啞光烘焗用品和烹調容器。不銹鋼、鋁等反光物料會反射熱力，所以它們會使食物受熱不均勻。請勿用反射熱力的錫紙遮蓋爐底或烤架。
- 監控烹調持續時間，以防烹調時造成能源浪費。
設定烹調時間，或使用食物探針（如有）。
- 風扇加強  功能可用作烹調多種食物。由於風扇直接分散爐腔內的熱力，可使用較一般加熱  低的溫度烹調食物。您亦可同時利用多個層架烹調食物。
- 節能-風扇加熱  是一創新功能，適用於量小的食物，例急凍薄餅、預烘焗麵包卷、餅乾以及肉類菜式和烤肉。有效使用熱力，故能確保焗爐不會耗用過多電力。使用單個層架烹調時，至多可節約 30 % 的熱力，並獲得不錯的烹調效果。切勿在烹調程序運作時打開機門。
- 風扇燒烤  是製作燒烤菜式的最佳烹調功能。相對其他使用最高溫度設定的燒烤功能，這項功能提供較低溫的烹調方法。

- 如果時間許可，您應該同時烹調多款食物。將它們並排放在爐腔裏，或放在不同的層架上。
- 為了有效利用焗爐內僅存的熱力，您應該分開烹調不能在同一時間烹調的食物。

餘熱利用

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

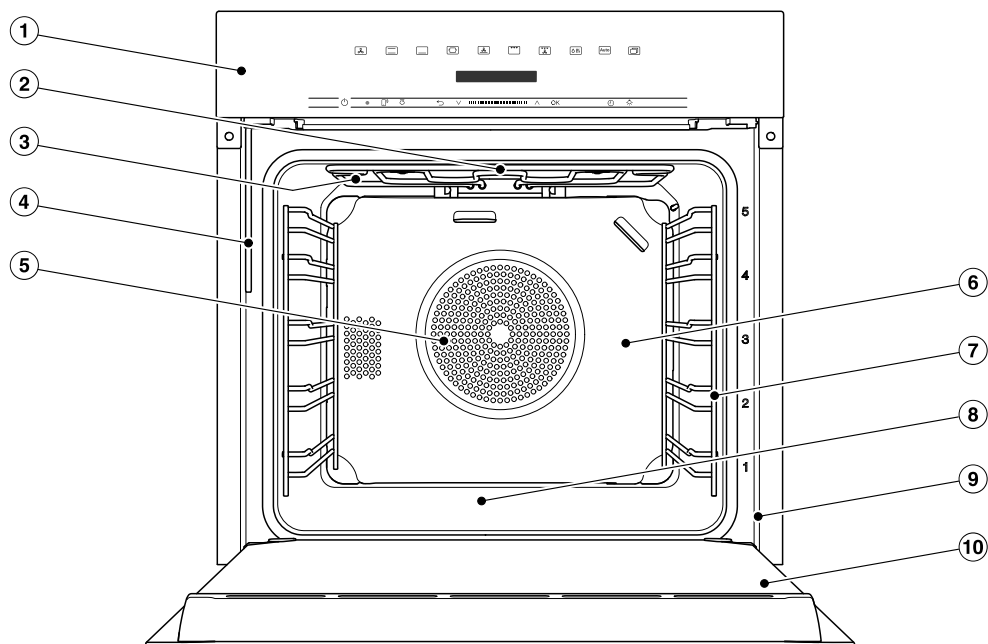
個人化設定

- 請依照控制元件選擇顯示屏 | QuickTouch | 關閉，以減低耗電量。
- 要使用爐腔內燈，請選擇照明 | 關閉或“持續”15秒。您可以在任何時候，輕觸  感應控制鍵，以再次開啟蒸爐內燈。

節約能源模式

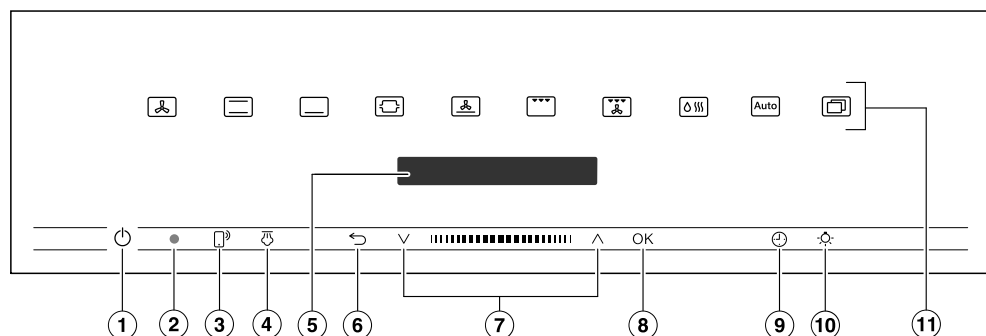
若程序未在運行且未操作控制鍵，則焗爐將自動關閉以節約能源。當天時間將顯示在顯示屏中，或顯示屏不亮起（請參閱「設定」）。

焗爐



- ① 按鈕
- ② 頂部加熱/燒烤元件
- ③ 蒸汽入口開孔
- ④ 用於蒸汽注入系統的進水管
- ⑤ 風扇進氣口，後面有環形加熱元件
- ⑥ 催化琺瑯瓷背板
- ⑦ 有 5 層架的側面滑槽
- ⑧ 爐腔底板，下面為底部加熱元件
- ⑨ 前框連資料牌
- ⑩ 機門

控制



- ① 輕觸式 開/關按鈕
用於開啟和關閉焗爐
- ② 光學介面
(僅限 Miele 服務人員使用)
- ③ 輕觸式按鈕
用於透過您的流動裝置控制焗爐
- ④ 輕觸式按鈕
用於蒸汽注入
- ⑤ 顯示屏
顯示時間及操作相關資訊
- ⑥ 感應控制鍵
返回上一步並取消烹調程序
- ⑦ 包含箭頭 及 的導航範圍
滾動選擇表單及更改數值
- ⑧ OK 輕觸式按鈕
選擇功能及儲存設定
- ⑨ 輕觸式按鈕
設定計時器，烹調時間或烹調起始及結束時間
- ⑩ 輕觸式按鈕
用於開啟和關閉焗爐內部照明
- ⑪ 輕觸式按鈕
選擇功能、自動程序及設定

開/關輕觸式按鈕

⏻ 開/關按鈕為輕觸式設計，可感應輕觸操作。

使用此輕觸式按鈕開啟及關閉焗爐。

顯示屏

顯示屏用於顯示時間或功能、溫度、烹調時間、自動程序及設定的相關資訊。

用 ⏻ 開/關輕觸式按鈕啟動焗爐後，選取功能 將會在主選單中出現。

輕觸式按鈕

輕觸式按鈕可對輕觸作出反應。每次觸碰輕觸式按鈕將響起按鍵確認音。您可以使用 **更多選項**  | **設定** | **音量** | **按鍵音** 關閉此按鍵音。

您可以透過選擇 **顯示屏** | **QuickTouch** | **開啟** 設定，使輕觸式按鈕在焗爐關閉時亦能反應。

位於顯示屏上方的輕觸式按鈕

如若了解更多有關功能及操作模式的資訊，可參閱「主要及其他選單」、「設定」、「自動程序」及「更多應用」。

控制

位於顯示屏下方的輕觸式按鈕

輕觸式按鈕	功能
	如欲使用流動裝置控制焗爐，您將需要 Miele@home 系統，啟動遙遠控制 設定並輕觸此按鈕。然後，輕觸式按鈕將會亮起，MobileStart 功能將可使用。 在此輕觸式按鈕亮起期間，您可使用您的流動裝置控制焗爐（參閱「設定 - Miele@home」）。
	在為 加濕  功能選擇手動蒸汽注入後，您可以使用此輕觸式按鈕注入蒸汽。 當可以注入蒸汽時，此輕觸式按鈕會亮起橙色。 注入蒸汽時，顯示屏會顯示 .
	根據您所在的選單，此感應控制鍵將返回上一步或返回主選單。 如果烹調程序同時進行，請使用此感應控制鍵取消程序。
	在導航區域中，使用箭咀按鈕或按鈕之間的空間在選擇列表中向上或向下捲動。顯示屏會顯示您希望選定的選單選項。 使用箭咀按鈕或按鈕之間的空間更改數值和設定。

輕觸式按鈕	功能
OK	一旦達致可實行的數值、訊息或設定，OK 感應控制鍵將亮起為橙色。 透過選擇此感應控制鍵，您可以存取分鐘提示器等功能，保存數值或設定的更改，或確認說明。
	如任何烹調程序未運行時，您可透過使用輕觸式按鈕隨時設定計時器（例如於水煮蛋時）。 您亦可於烹調程序進行中，設定計時器、烹調時間及烹調程序起始或結束時間。
	點選此輕觸式按鈕以開啟及關閉蒸爐內部燈。 根據所選的設定，蒸爐內部照明在 15 秒後關閉或持續開啟或關閉。

標誌

以下標誌會在顯示屏顯示：

標誌	含義
	此標誌表示有關於使用電器的其他資訊和建議。按 OK 輕觸式按鈕可確認該資訊。
	定時器
	易號表示選項正被選取。
	部分設定例如顯示亮度和蜂鳴器音量是以棒形圖方式選擇。
	系統鎖可以防止焗爐被錯誤啟動。

使用本電器

使用導航區域中的 $\wedge$ 及 $\vee$ 箭頭按鈕或中間的 ||||| 區域，以使用焗爐。

一旦達致可實行的數值、訊息或設定，OK 輕觸式按鈕將亮起為橙色。

選擇選單選項

- 輕觸 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭頭按鈕，或在 ||||| 區域左右滑動，直至出現所需的選單選項。

提示: 按住箭頭按鈕後，列表將自動滑動，直至您放開箭頭按鈕。

- 輕觸 OK 確認選項。

更改列表內的設定

目前的設定旁會出現 $\checkmark$ 記號。

- 輕觸 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭頭按鈕，或在 ||||| 區域左右滑動，直至出現所需的數值或設定。
- 輕觸 OK 確認。

設定現已保存。並將返回上一個選單。

使用分項欄變更設定

某些設定將以細分為七個分項的欄位 $\text{|||||} \text{二二}$ 標示。如所有分項均亮起，表示已達到最大值。

如無分項亮起或只有一個亮起，表示已設定為最小值，或設定已一併關閉（例：音量）。

- 輕觸箭頭鍵 $\wedge$ 或 $\vee$ 、或向左或加右滑動區域 ||||| 直至選取的選單選項亮起。
- 使用 OK 確認您的選擇。

設定已儲存。您將回到上一頁選單。

選擇功能或運作模式

功能及操作模式（如更多選項 ☐ ）的輕觸式按鈕位於顯示屏上方。（參閱「控制」及「設定」）

- 觸碰輕觸式按鈕點選您需要的功能。

面板上的輕觸式按鈕將亮起橙色。

- 在功能和操作模式下：設定溫度等數值。
- 在更多選項 ☐ 下：滑動瀏覽列表，直至出現所需選單選項。
- 按 OK 確認。

更改功能

在烹調程序過程中可以更改至另一功能。之前所選功能的感應控制鍵亮起為橙色。

- 輕觸新功能或操作模式的感應控制鍵。

顯示屏會顯示新功能和其相應的建議數值。

新功能的感應控制鍵亮起為橙色。

在更多選項 ☐ 下，滑動瀏覽列表，直至出現所需選單選項。

輸入數字

可供變更的數值會亮起。

- 輕觸箭頭鍵 $\wedge$ 或 $\vee$ ，或向左或右滑動區域 ||||| 直至選取的選單選項亮起。

提示: 按住箭頭鍵後，清單將自動滑動，直至您放開箭頭按鈕。

- 使用 OK 確認。

變更後的數字現已儲存。您將回到上一頁選單。

啟動 MobileStart

- 選擇 ☐ 輕觸式按鈕啟動 MobileStart。

☐ 輕觸式按鈕亮起。您可以使用 Miele 應用程式遙控您的焗爐。

直接操作焗爐將優先於以應用程式的遙控功能操作焗爐。

您可在 ☐ 輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

可於本手冊後頁找到相關操作和安裝說明中描述的型號清單。

資料牌

資料牌位於前框上，當機門開啟時可看到。資料牌顯示型號、序號以及連接數據（電壓、頻率和最大額定負載）。如果您有任何疑問或問題需要聯絡 Miele，請提供此資訊。

供貨內容

- 使用焗爐的操作及安裝說明
- 自動程序和其他功能的食譜
- 用於將焗爐固定在櫥櫃格的螺絲
- 除垢片和連吸盤的塑膠管，用於為蒸汽注入系統除垢
- 各種配件

附帶和可訂購配件

根據型號，特點將有所不同。

側面滑槽、通用烘焗盤和烘焗及烤烘網架（或簡稱為「烤架」）為焗爐的標準提供。

視乎型號，您的焗爐可能還提供有此處列出的一些配件。

所有列出的配件以及清潔和保養產品，均為 Miele 焗爐設計。可從 Miele 網上商店、Miele 客戶服務部或 Miele 經銷商處訂購它們。訂購時，請提供焗爐的型號標示牌和所需配件的參考編號。

側面滑槽

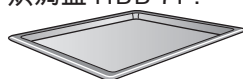
爐腔左側和右側配有滑槽，滑槽上放置用於插入配件的層架 。層架的層數標記在前框上。每層共有 2 條導軌，垂直排列。

配件（例如烤架）可在兩條滑槽之間推入焗爐內。

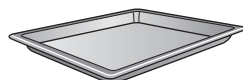
可將側面滑槽拆下（請參閱「清潔及保養」-「拆下側面帶 FlexiClip 伸縮掛軌的滑槽」）。

配有防傾側安全槽的烘焗盤，通用烘焗盤及烤架

烘焗盤 HBB 71：



通用烘焗盤 HUBB 71：



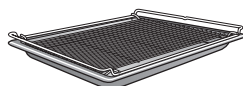
烤架 HBBR 71：



這些配件可在側面滑槽上的層架兩導軌之間推入焗爐內。

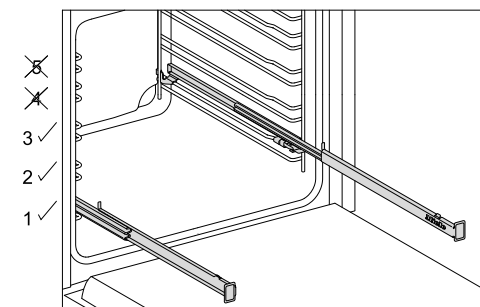
務必將帶有裝載面的烤架放在下層位置。

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



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

FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C

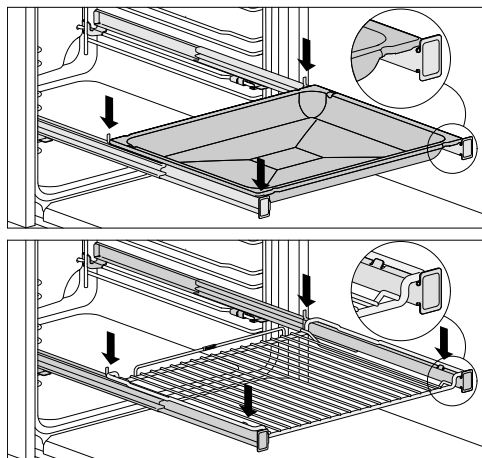


FlexiClip 伸縮掛軌只能安裝在第 1、2、3 層。

可將 FlexiClip 伸縮掛軌單獨從焗爐中直接抽出，以便清楚瞭解烹調進程。

先將 FlexiClip 伸縮掛軌推入爐腔，然後將配件放到上面。

特點



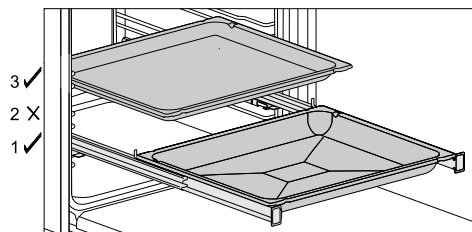
為防止配件從伸縮掛軌上滑落：

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

FlexiClip 伸縮掛軌最大可支撐 15 公斤的重量。

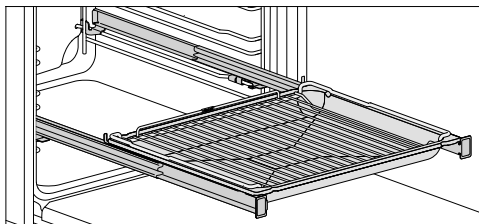
因為 FlexiClip 伸縮掛軌位於側面滑槽的頂部導軌上，所以 FlexiClip 伸縮掛軌所在的層架與上方層架之間的間隙小於（例如）在每層安裝烤架的間隙。如果間隙過小，會影響烹調效果。

您可以一次使用多個烘焗盤、通用烘焗盤或烘焗及烤烘網架。



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

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



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

安裝 FlexiClip 伸縮掛軌

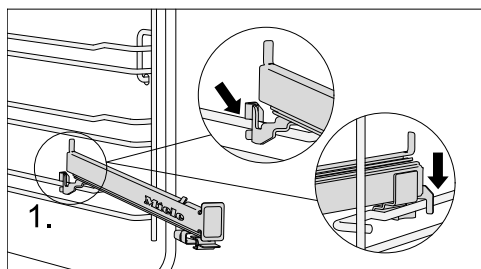
⚠ 高溫表面會構成受傷風險。
使用過程中，焗爐會變得高溫。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。
待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，再安裝或拆卸 FlexiClip 伸縮掛軌。

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

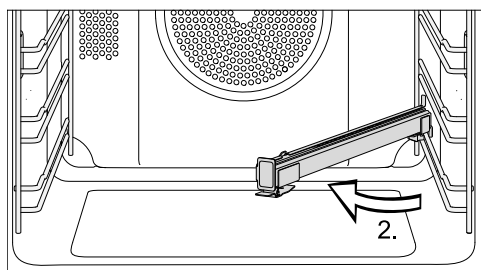
每層側面滑槽共有兩條導軌。FlexiClip 伸縮掛軌安裝在構成層架的兩條導軌的上層導軌上。

印有 Miele 標誌的 FlexiClip 伸縮掛軌安裝於右側。

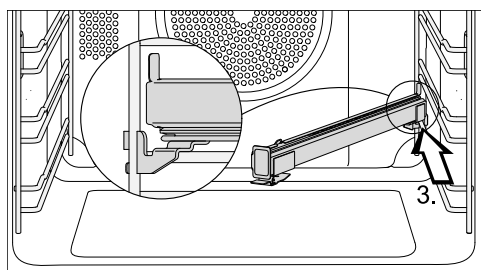
安裝或拆卸 FlexiClip 伸縮掛軌時，不要拉伸掛軌。



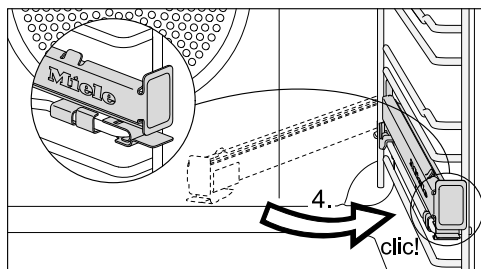
- 將 FlexiClip 伸縮掛軌扣在側面滑槽 (1.) 頂部導軌的前端。



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



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



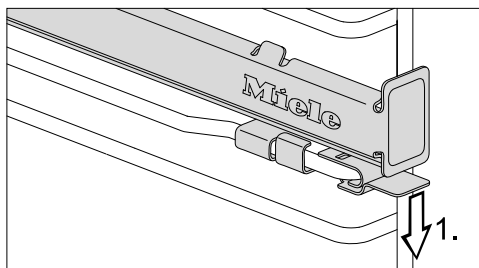
- 然後，將 FlexiClip 伸縮掛軌旋回爐腔側面，並將其固定到頂部導軌上，直至聽到咔嗒聲 (4.)。

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

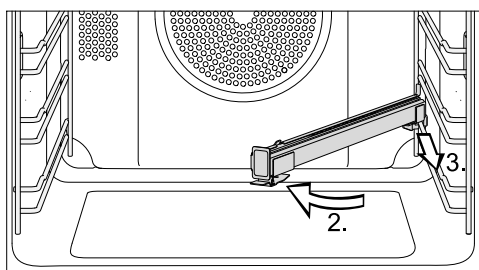
拆卸 FlexiClip 伸縮掛軌

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

- 將 FlexiClip 伸縮掛軌完全推入。

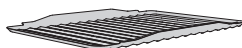


- 按下 FlexiClip 伸縮掛軌 (1.) 前端的卡舌。



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

燒烤和烘烤插架 HGBB 71



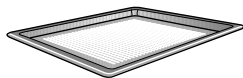
特點

燒烤和烘烤插架可安裝在通用烘焗盤中。

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

琺瑯表面已經過 PerfectClean 技術處理。

多孔烘焗和 AirFry 盤 HBBL 71



烘焗和 AirFry 盤的細孔可最佳化烹調過程：

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

琺瑯表面已經過 PerfectClean 技術處理。

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

圓形烘焗盤



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

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

兩個烘焗用品的琺瑯表面均已經過 PerfectClean 技術處理。

- 插入烤架並將圓形烘焗盤放在烤架上。

烘焙石 HBS 70



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

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

- 滑入烤架，將烘焙石放在上面。

HUB 焗盤

HBD 焗盤蓋

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

焗盤表面設有不粘塗層。

焗盤有不同的深度。寬和高均相同。

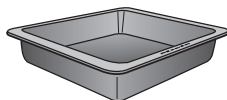
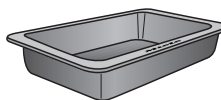
單獨提供適用的蓋子。訂購時請提供型號。

深度：22 厘米

深度：35 厘米

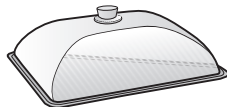
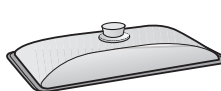
HUB 5000-M
HUB 5001-M*

HUB 5001-XL*



HBD 60-22

HBD 60-35



*適用於電磁爐

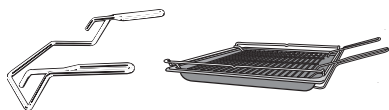
催化琺瑯瓷配件

催化琺瑯瓷表面可自潔，這意味著當焗爐內達到非常高的溫度時，油和油脂會自動燃燒掉。

- 側板
側板安裝在側面滑槽後面，可保護內壁免受污染。
- 背板
如果由於使用不當或嚴重髒污導致催化琺瑯瓷失效，則應更換背板。

訂購時，請提供您的焗爐的型號標識符。

手柄 HEG



手柄讓通用烘焗盤、烘焗盤和烤架更容易從取出焗爐中取出。

清潔和保養的配件

- 為焗爐除垢的除垢片，連吸盤的塑膠管
- Miele 萬用微纖維抹布
- Miele 焗爐清潔劑

安全裝置

- 系統鎖 
(參閱「設定－安全」)
- 感應鎖
(參閱「設定－安全」)
- 冷卻風扇
(參閱「設定－冷卻風扇持續運轉」)
- 安全關機功能
如果焗爐的運作時間特別長，會自動激活安全關閉功能。時間取決於所使用的特定焗爐功能。
- 通風機門
焗爐機門由玻璃板製成，其部分表面具有熱反射塗層。當焗爐運作時，空氣會

通過機門，保持外層面板冷卻。
可將機門拆下及拆解，以進行清潔（請參閱「清潔及護理」）。

特點

經過 PerfectClean 處理的表面

PerfectClean 表面具有極佳的防黏底效能，而且非常易於清潔。

可簡單地從這些表面去除食物。可簡單地從這些表面去除烘焗及烘烤造成的污漬。

可以在 PerfectClean 表面切片或切割食物。

但是不要使用陶瓷刀，因為它可刮傷 PerfectClean 表面。

使用 PerfectClean 琺瑯處理的表面可以像清潔玻璃一樣進行清潔。

請參閱「清潔及保養」中的說明，以便保留防黏底和易潔的優點。

經過 PerfectClean 處理的表面：

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

Miele@home

您的焗爐配備內置 WiFi 模組。

如要使用它，您需要：

- WiFi 網絡
- Miele 應用程式
- Miele 使用者帳戶 可以透過 Miele 應用程式建立使用者帳戶。

當您將焗爐與您家中的 WiFi 絡連接時，Miele 應用程式將引導您完成此操作。

例如，將焗爐連接到 WiFi 網絡後，您可以使用該應用程式進行以下活動：

- 存取焗爐操作狀態的相關資訊
- 取得正在進行的焗爐烹調程序的相關資訊
- 結束正在進行的烹調程序

即使焗爐處於關閉狀態，將焗爐連接到 WiFi 網絡也會增加耗電量。

確保您的 WiFi 網絡信號在您的焗爐的安裝位置夠強。

WiFi 連線狀況

WiFi 連線與其他電器共用頻率範圍（包括微波爐和遙控玩具）。這可能造成偶發性連線失敗或甚至完全無法連線。因此無法保證特色功能的供應狀況。

Miele@home 可用性

Miele 應用程式是否可用，視乎 Miele@home 有否在您的國家或地區提供服務。

Miele@home 服務並非在每個國家或地區都有提供。

要了解可用性詳情，請瀏覽 www.miele.com。

Miele 應用程式

Miele 應用程式可於 Apple App Store® 或 Google Play Store™ 免費下載。



在首次使用之前

基本設定

首次啟動前必須進行以下設定。您可以稍後再次更改這些設定（請參閱「設定」）。

 高溫表面會構成灼傷風險。
使用過程中，焗爐會變得高溫。
出於安全原因，只能在完全安裝好的情況下使用本焗爐。

焗爐在連接電源時會自動開啟。

設定語言

- 選擇所需語言。

如錯誤選取語言，您可按照「設定 - 語言」說明繼續。

設定位置

- 選擇所需位置。

設定 Miele@home

顯示屏會顯示設置“Miele@home”。

- 如欲立即設定 Miele@home，輕觸 OK 確認。
- 如欲在稍後日期進行設定，選擇跳過並輕觸 OK 確認。
請參閱「設定 - Miele@home」，了解在稍後日期進行設定的資訊。
- 如欲立即設定 Miele@home，請選擇預期連接方式。

然後，您將透過顯示屏和 Miele 應用程式獲取說明。

設定時間

- 設定小時及分鐘。
- 使用 OK 確認。

完成調試過程

- 請按照顯示屏上的說明進行後續操作。

蒸爐已準備就緒。

首次加熱焗爐，並清潔蒸汽注入系統

焗爐首次加熱時，會散發出輕微的異味。加熱空置的焗爐最少一個小時，可消除氣味。建議同時清潔蒸汽注入系統。

加熱過程中，請確保廚房內通風良好。以防止氣味傳到其他房間。

- 移除焗爐和配件上的所有保護包裝和貼紙。
- 在加熱爐腔之前，請先用濕布擦拭內部，以清除在包裝中的所有灰塵或碎屑。
- 將 FlexiClip 伸縮掛軌安裝在側面滑槽內，然後插入所有托盤和烤架。
- 使用  開/關輕觸式按鈕開啟焗爐。

顯示屏將顯示 選取功能。

- 選擇 加濕 .

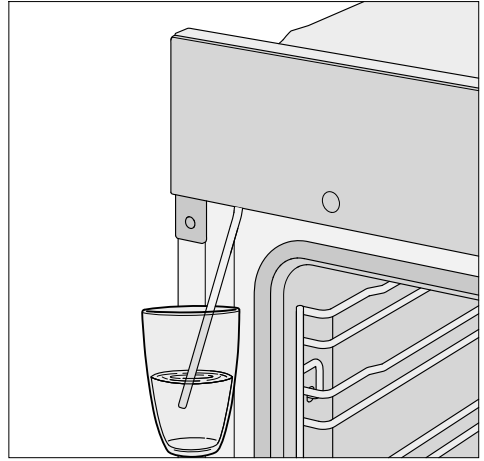
顯示屏會顯示建議溫度 (160 °C)。

焗爐加熱、照明和冷卻風扇將會開啟。

- 設定最高溫度 (250 °C)。
- 按 OK 確認。
- 選取 自動釋出蒸汽。

顯示屏將顯示注水提示。

- 向合適水箱注入所需的供水。
- 打開機門。
- 向前拉進水管（位於左側控制面板下方）。



- 將進水管的末端浸入注滿供水的水箱中。

- 按 OK 確認。

注水流程現在開始。

實際注入焗爐中的水量可能小於所述水量，水箱中會留下少量水。

- 注水完成後移除水箱，關閉機門。

可以再次短暫地聽到水泵運作的聲音。

注水管殘留的水將會被抽進焗爐內。

焗爐加熱、照明和冷卻風扇將會開啟。

短時間之後，蒸汽將自動釋放。



蒸汽有導致受傷風險。

逸出的蒸汽非常熱。

請勿在釋放蒸汽期間打開機門。

加熱焗爐至少一個小時。

- 至少一個小時後，使用  開/關輕觸式按鈕關閉焗爐。

在首次使用之前

首次加熱後清潔爐腔



高溫表面可導致受傷。

使用過程中，焗爐會變得高溫。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才能進行手動清潔。

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

將焗爐機門保持敞開，直至爐腔完全乾透。

設定概要

選單選項	可選設定
語言 	... deutsch english ... 地區
時間	顯示 開啟 關閉* 夜間模式 時鐘制式 12小時 24 小時* 設定
照明	開啟 “持續” 15秒* 關閉
顯示屏	亮度  QuickTouch 開啟 關閉*
音量	蜂鳴音 旋律*  單音  按鍵音  旋律 開啟* 關閉
單位	溫度 °C* °F
Booster	開啟* 關閉
建議溫度	
冷卻風扇持續運行	溫度控制* 限時

* 原廠設定

設定

選單選項	可選設定
安全	感應鎖 開啟 關閉* 系統鎖定  開啟 關閉*
Miele@home	啟動 關閉 連接狀態 重新設定 重設 設定
遙遠控制	開啟* 關閉
遠程更新	開啟* 關閉
軟件版本	
陳列室程序	示範模式 開啟 關閉*
原廠設定	本機設定 建議溫度

* 原廠設定

開啟「設定」選單

您可於 **更多選項**  | **設定** 選單中，以調節原廠設定來配合您的需要，個人化您的焗爐。

■ 選擇 **更多選項** .

■ 選擇 **設定** .

■ 選擇所需設定。

您可查看或更改設定。

烹調程序進行時將無法更改設定。

語言

您亦可設定您的語言及位置。

設定及確認選項後，您所選取的語言將會顯示於顯示屏。

提示: 如錯誤選取語言，您可點選  輕觸式按鈕。按照  符號返回 **語言**  子選單。

時間

顯示

選擇您希望在關閉焗爐時在屏幕中如何顯示時間：

- **開啟**
屏幕顯示時間。更改該設定會增加耗電量。
您亦可以選擇 **顯示屏** | **QuickTouch** | **開啟** 設定，所有輕觸式按鈕將會及時隨輕觸反應。
如果您亦選擇 **顯示屏** | **QuickTouch** | **關閉** 設定，焗爐必須在啟動後才能使用。
- **關閉**
為節省能源，屏幕未亮起。焗爐必須在啟動後才能使用。
- **夜間模式**
屏幕只會於早上 5:00 至晚上 11:00 之間顯示時間。於其餘時間會維持關閉。
更改該設定會增加耗電量。

時鐘制式

時間可以以 24 小時或 12 小時制顯示 (24 小時 或 12 小時)。

設定

設定小時及分鐘。

如遇上停電，現在時間會於電源恢復時重新顯示。設定的時間可保存長達約 150 小時。

如果焗爐與 WiFi 網絡連接及登入 Miele 應用程式時，時間將會按 Miele 應用程式設定的位置自動同步。

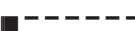
照明

- **開啟**
蒸爐內部燈於整段烹調過程會開啟。
- **“持續” 15 秒**
蒸爐內部燈將會於烹調程序開始 15 秒後關閉。如要再次開啟蒸爐內部燈，請觸碰  輕觸式按鈕並維持 15 秒。
- **關閉**
蒸爐內部燈將會關閉。請觸碰  輕觸式按鈕並維持 15 秒以再次開啟蒸爐內部燈。

顯示屏

亮度

顯示屏亮度以七段式欄位顯示。

- 
最高亮度
- 
最低亮度

QuickTouch

按需要選擇輕觸式按鈕於焗爐關閉時的反應方式：

設定

- 開啟

如您已選擇 時間 | 顯示 | 開啟 或 夜間模式 設定，輕觸式按鈕於焗爐關閉時依然會反應。更改該設定會增加耗電量。

- 關閉

獨立於 時間 | 顯示 設定，輕觸式按鈕只會於焗爐開啟時，及關閉後的一定時間內反應。

音量

蜂鳴音

如果已開啟提示音，在達到設定溫度時和設定時間結束時會發出聲音。

旋律

於程序結束時，一段音樂會間斷式響起。

音樂音量以七段式欄位顯示。

- ■■■■■■■■

最高音量

- □□□□□□□

音樂已關閉

單音

於程序結束時，響音會持續響起一般時間。

持續的響音音調由分段欄位表示。

- ■■■■■■■■■■■■■■■■

最高音調

- □□□□□□□□□□□□

最低音調

按鍵音

每次觸碰輕觸式按鈕時發出的響音音量將以七段式欄位顯示。

- ■■■■■■■■

最高音量

- □□□□□□□

響音已關閉。

旋律

輕觸開/關按鈕  所響起的聲音，可被開啟或關閉。

單位

溫度

您可以設定溫度單位為攝氏 (°C) 或華氏 (°F)。

Booster

Booster功能適用於快速加熱爐腔。

- 開啟

Booster功能會在烹調程序的翻熱過程中自動啟動。頂部加熱/燒烤元件、發熱圈元件和熱風扇同時預熱爐腔。

- 關閉

Booster功能會在烹調程序的加熱階段中自動關閉。系統只會按照已選擇的蒸爐功能，使用發熱裝置來預熱爐腔。

建議溫度

如果您經常使用不同的溫度烹調，更改建議溫度將有助煮食。

選擇此選單選項後，屏幕上會一同顯示操作模式清單及其建議溫度。

■ 選擇相應操作模式。

■ 更改建議溫度。

■ 按 OK 確認。

冷卻風扇持續運行

關閉焗爐後，冷卻風扇將繼續運行一段時間，以防止爐腔、操控面板或焗爐櫥櫃格上積聚濕氣。

- 溫度控制

當焗爐內的溫度降至 70 °C 以下時，冷卻風扇將關閉。

- 限時

冷卻風扇在約 25 分鐘後關閉。

冷凝水可能會損壞焗爐櫥櫃格和台面並導致焗爐出現腐蝕。

如果您已設定冷卻風扇為 限時 並將食物留在爐腔中保溫，焗爐內濕度會增加，並導致操控面板和周圍廚房傢俱形成冷凝水，台面下方也會積聚濕氣。

如果您已選擇 限時，請勿將食物留在爐腔中保溫。

安全

感應鎖

感應鎖可防止烹調程序被意外關閉或更改設定。除了  開/關輕觸式按鈕，啟動後的感應鎖會在程序啟動後幾秒內，停止觸控式按鈕和顯示屏運作。

- 開啟

感應鎖已啟動。觸碰 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒，以暫時關閉系統鎖。

- 關閉

感應鎖已停用。所有輕觸式按鈕正常運作。

系統鎖定

系統鎖可以防止焗爐被錯誤啟動。

系統鎖啟用時，仍可使用分鐘提示器及 MobileStart 功能。

在電源中斷並回復後，系統鎖會保持啟用狀態。

- 開啟

系統鎖已啟用。使用焗爐前先按住 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒。

- 關閉

系統鎖已停用。您可以正常使用焗爐。

Miele@home

焗爐支援 Miele@home。焗爐出廠時內置 WiFi 通訊模組，適合進行無線通訊。

有多種方式可將您的焗爐連接至您的 WiFi 網絡。我們建議您在 Miele APP 或 WPS 的協助下，將焗爐連接到您的 WiFi 網絡。

- 啟動

此設定只會於 Miele@home 關閉時顯示。WiFi 功能已重新啟動。

- 關閉

此設定只會於 Miele@home 啟動時顯示。Miele@home 保持設定，WiFi 功能已關閉。

- 連接狀態

此設定只會於 Miele@home 啟動時顯示。顯示屏顯示資訊，如 WiFi 收訊狀況、網絡名稱及 IP 地址。

- 重新設定

此設定只會於已建立 WiFi 網絡時顯示。重新設定網絡設定並立即設定新的網絡連接。

- 重設

此設定只會於已建立 WiFi 網絡時顯示。WiFi 功能已停用，WiFi 網絡連接會重設至原廠設定。您必須設定一個新的 WiFi 網絡連接才能使用 Miele@home。

在焗爐被棄置或出售時，或二手焗爐被投入使用時，應重設網路設定。這是確保所有個人資料被刪除，且之前的所有者不能再存取焗爐的唯一方式。

- 設定

此設定只會於尚未設定 WiFi 網絡連接時顯示。您必須設定一個新的 WiFi 網絡連接才能使用 Miele@home。

進行掃描和連接

在尚未設定 Miele@home 時已進行初始運行。

■ 掃描二維碼。

如果您已安裝 Miele APP 並擁有使用者帳戶，將直接進入聯網步驟。

設定

如果您還未安裝 Miele APP，則將進入 Apple App Store® 或 Google Play Store™。

- 安裝 Miele APP 並建立使用者帳戶。
- 再次掃描二維碼。

Miele APP 會指導您完成設定流程。



遙遠控制

如果您已在流動裝置上安裝了 Miele 應用程式，連接 Miele@home 系統並啟用了遙控功能（開啟），就可以使用 MobileStart 功能搜尋正在進行中的焗爐烹調程序的資訊，或者結束正在進行的程序。

啟動 MobileStart

- 選擇 輕觸式按鈕啟動 MobileStart。

輕觸式按鈕亮起。您可以使用 Miele 應用程式遙控您的焗爐。

直接操作焗爐將優先於以應用程式的遙控功能操作焗爐。

您可在 輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

遠程更新

遠程更新選單選項只有在符合 Miele@home 操作條件的狀態下才會顯示及能被選取（參閱「首次使用前 - Miele@home」）。

遙遠更新功能用於更新焗爐中的軟體。如果您的焗爐有任何更新，它會自動下載。更新不會自動安裝。您必須手動開始更新。

如果沒有安裝更新，您可以像往常一樣繼續使用焗爐。但是，Miele 建議您安裝更新。

啟用/停用

RemoteUpdate 功能基本設定為已啟用。可用更新將自動下載，但僅在您手動啟動安裝時才會安裝。

如果您不希望自動下載任何更新，請停用 RemoteUpdate。

運行遙遠更新

有關更新內容和範圍的資訊將在 Miele 應用程式中提供。

如果有可用的軟件更新，焗爐顯示屏中將顯示訊息。

您可以立即安裝更新，也可以將稍後更新。再次開啟焗爐時，系統會提醒您更新。

如果您不希望安裝更新，請停用遙遠更新。

更新或需時數分鐘。

請注意以下有關遙遠更新功能的資訊：

- 您只會在有可用更新時才會收到訊息。
- 更新一旦安裝後，將無法還原。
- 更新期間，請勿關閉焗爐。否則，更新將中止，不會被安裝。
- 某些軟件更新只能由 Miele 客戶服務部執行。

軟件版本

軟件版本適用於 Miele 客戶服務部。您不需要此資訊以供家用用途使用。

陳列室程序

此功能可在不加熱的情況下在陳列室中示範焗爐。家用時無需使用此設定。

示範模式

如果示範模式啟動，開啟焗爐時會顯示示範模式啟動 本機不會加熱。

- 開啟
輕觸 OK 輕觸式按鈕至少 4 秒，以啟用示範模式。
- 關閉
輕觸 OK 輕觸式按鈕至少 4 秒，以停用示範模式。您可以正常使用焗爐。

原廠設定

- 本機設定
任何已更改的設定都將重設為原廠設定。
- 建議溫度
任何已更改的建議溫度都將重設為原廠設定。

操作時數

選擇 更多選項  | 操作時數 可查詢焗爐的總運行小時數。

主選單及子選單

選單	建議數值	範圍
蒸爐功能		
風扇加強 	160 °C	30–250 °C
一般加熱 	180 °C	30–280 °C
底部加熱 	190 °C	100–280 °C
自動烘焗 	160 °C	100–230 °C
加強烘焗 	170 °C	50–250 °C
完全燒烤 	240 °C	200–300 °C
風扇燒烤 	200 °C	100–260 °C
加濕 	160 °C	130–250 °C
自動程序 		
更多選項 		
節能-風扇加熱	190 °C	100–250 °C
解凍	25 °C	25–50 °C
除垢		
設定 		
操作時數		

基本操作

■ 開啟焗爐。

顯示屏將會顯示主選單。

■ 將食物放入焗爐。

■ 選擇所需功能。

功能、建議溫度將先後顯示。

■ 需要時更改建議溫度。

系統將會在數秒內採用建議溫度。您可以隨後透過箭頭按鈕更改溫度。

■ 按 OK 確認。

系統將顯示實際溫度，並開始加熱階段。

你將會看到溫度正在上升。在首次達到設定的溫度後，蜂鳴器提示音會響起。

■ 完成烹調後，選擇指定功能的觸控式按鈕，以結束烹調程序。

■ 從焗爐取出食物。

■ 關閉焗爐。

更改烹調程序數值及設定

只要烹調程序正在進行，您就可以根據功能更改該程序的數值或設定。

按不同功能，您可更改下列設定：

- 溫度
- 烹調時間
- 結束於
- 開始於

更改溫度

選擇 **更多選項**  | **設定**  | **建議溫度**，即可根據您的烹調喜好永久重設建議溫度。

■ 選擇 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭頭按鈕，或在 區域左右滑動。

顯示屏上標示所需溫度。

■ 透過導航區域更改所需的溫度。

溫度每次可調整 5 °C。

■ 按 OK 確認。

烹調程序將按新的所需溫度重新啟動。

設定烹調時間

如果將食物放入蒸爐後很久才開始烹調，可能會影響烹調效果。新鮮食物可能會變色甚至變質。進行烘焗時，蛋糕混合食品或麵糰會變乾，亦會不能有效地將蛋糕發大。烹調程序開始之前，選擇盡可能短的時間。

您已將食物放入爐腔內，並選擇了某個操作模式和溫度等所需設定。

透過  輕觸式按鈕輸入烹調時間、結束於 或 開始於，您可以自動開關烹調程序。

- 烹調時間

輸入所需的食物烹調時間。蒸爐會在經過此時間後自動停止加熱。可設定的最長烹調時間取決於您所選擇的操作模式。

- 結束於

訂明烹調程序何時結束。蒸爐將會在您所設定的時間自動停止加熱。

- 開始於

此功能只會於已設定烹調時間 或 結束於 時間狀態下顯示。透過 開始於，您必須訂明烹調程序何時開始。蒸爐將會在您所設定的時間自動開始加熱。

■ 選擇 輕觸式按鈕。

■ 設定所需的時間。

■ 按 OK 確認。

■ 要返回所選操作模式的選單，請輕觸 輕觸式按鈕。

更改已設定的烹調時間

■ 選擇 輕觸式按鈕。

■ 選擇所需時間。

■ 按 OK 確認。

操作

- 選擇 **更改**。
- 更改已設定的時間。
- 按 **OK** 確認。
- 輕觸  輕觸式按鈕返回所選功能的選單。

如果發生電源故障，該等設定將被刪除。

刪除已設定的烹調時間。

- 選擇  輕觸式按鈕。
- 選擇所需時間。
- 按 **OK** 確認。
- 選擇 **刪除**。
- 按 **OK** 確認。
- 輕觸  輕觸式按鈕返回所選功能的選單。

如果刪除烹調時間，結束於和開始於的設定時間也會被刪除。

如果刪除結束於或開始於，烹調程序將以設定的烹調時間啟動。

取消烹調程序

- 輕觸指定功能的輕觸式按鈕或  輕觸式按鈕。
- 當取消程序出現在顯示屏中，按 **OK** 確認。

然後，爐腔加熱和照明將關閉，任何烹調時間設定將會被刪除。

顯示屏將會顯示主選單。

預熱焗爐

Booster 與某些功能一起使用，可以快速預熱焗爐。

只需要在某幾種情況下預熱爐腔。

- 大多數食物均可放在未加熱的焗爐中，利用加熱階段產生的熱量。
- 請在使用以下功能烹調以下食物時預熱焗爐：

- 使用 **風扇加強** 、**加濕**  和 **一般加熱**  功能烹調黑麵包麵團以及西冷牛扒肉和牛柳
- 使用 **一般加熱**  功能（未使用 **Booster** 功能）烹調需較短烹調時間（約 30 分鐘或以內）的蛋糕和酥餅以及易碎散食物（例如海綿蛋糕）

Booster

Booster 功能用於快速預熱爐腔。

廠方已在焗爐出廠時，預設了此功能會為以下烹調功能啟動（**更多選項**  | **設定**  | **Booster** | **開啟**）：

- **風扇加強** 
- **一般加熱** 
- **自動烘焗** 
- **加濕** 

如果您將溫度設在 100 °C 以上，也啟動了 **Booster** 功能，快速加熱階段會將焗爐加熱至所設定的溫度。頂部加熱/燒烤元件、環形加熱元件會跟隨熱風扇一起啟動。

如果您使用 **Booster** 功能，海綿蛋糕、餅乾等易碎散食物的頂部會很快烘熟。如要製作這些食物，請關閉 **Booster** 功能。

為烹調程序關閉 Booster

- 在選擇所需操作模式之前，選擇 **Booster** | **關閉** 設定。

進行加熱階段時，**Booster** 功能會被關閉。系統只會按照已選擇的操作模式，使用加熱元件來預熱爐腔。

如果您想要使用 **Booster** 功能重新啟動烹調程序，應選擇 **Booster** | **開啟** 設定再次啟動該功能。

分鐘提示

使用分鐘提示功能

△ 分鐘提示器可為廚房中的其他活動計時，例如煮雞蛋。

分鐘提示器也可以與烹調程序同時使用，設定開始和結束時間，（例如，作為炒菜或添加調味料的提示等）。

- 分鐘提示器可設定的時間最長為 59 分 59 秒。

提示：在使用配合蒸汽的功能時，使用定時器提醒您於所需時間手動注入蒸汽。

設定分鐘提示器

如果您已選擇 **顯示屏 | QuickTouch | 關閉** 設定，須在設定分鐘提示器前開啟焗爐。焗爐關閉後，在顯示屏中可以看到分鐘提示器在倒數。

例如：您想要煮幾隻雞蛋，並設定 6 分鐘 20 秒的分鐘提示器時間。

- 選擇 ⌚ 輕觸式按鈕。
- 如果烹調程序正同時進行，選擇 **分鐘提示**。

提示設定 00:00 分鐘會顯示。

- 使用使用導航區域，設定為 06:20。
- 按 **OK** 確認。

分鐘提示器時間現已儲存。

焗爐關閉後，分鐘提示器時間將在顯示屏倒數，並顯示 △ 而非當天的時間。

如果您在烹調時並未設定烹調時間，△ 和分鐘提示器時間將在達致所選溫度後出現。

如果您在烹調時已設定烹調時間，烹調時間首先在顯示屏中顯示，分鐘提示器則會在背景倒數計時。

如果您正在選單頁，分鐘提示器會在背景倒數計時。

於分鐘提示器時間結束時，△ 將閃爍並開始計時，隨後蜂鳴器將發出提示音。

- 選擇 ⌚ 輕觸式按鈕。
- 根據需要按 **OK** 確認。

蜂鳴器提示音將停止，顯示屏中的符號亦會熄滅。

更改分鐘提示器時間長度

- 選擇 ⌚ 輕觸式按鈕。
- 如果烹調程序正同時進行，選擇 **分鐘提示**。
- 選擇 **更改**。
- 使用 **OK** 確認。

選擇的分鐘提示器會出現。

- 更改分鐘提示器時間長度
- 使用 **OK** 確認。

變更的分鐘提示器時間已儲存。

刪除分鐘提示器的時間

- 選擇 ⌚ 輕觸式按鈕。
- 如果烹調程序正同時進行，選擇 **分鐘提示**。
- 選擇 **刪除**。
- 使用 **OK** 確認。

分鐘提示器時間已刪除。

須知

加濕

您的焗爐配有蒸汽注入系統，可進行加濕烹調。使用加濕  功能進行烘焙、烘烤和烹調可保證提供最佳的蒸汽和空氣流動，實現均勻的烹調和焦化效果。

首先選擇加濕  功能。

選擇該功能後，請設定溫度以及蒸汽噴射的類型和次數（自動釋出蒸汽、1道蒸汽、2道蒸汽或3道蒸汽）。

新鮮的自來水透過左側操控面板下方的管道進入蒸汽系統。

清水之外的液體可能會損壞焗爐。
加濕烹調時只可使用自來水。

在烹調程序期間，水會化為蒸汽噴射，注入到爐腔中。蒸汽入口位於焗爐頂部的左後角。

適合的食物

一次蒸汽噴射需時 5–8 分鐘。蒸汽的噴射次數和進行時間，取決於所烹調食物的類型：

- 酵母麵團要有更佳膨脹效果，可在程序開始時釋放蒸汽。
- 麵包和麵包卷要膨脹得更好，可在開始時釋放蒸汽。在程序結束時噴射另一次蒸汽，可使麵包和麵包卷的外皮閃亮美觀。
- 當對高脂肪含量的肉類進行烘烤，在開始時釋放蒸汽有助處理脂肪。

額外的蒸汽不適合已含有大量水分的混合物，如蛋白甜餅。這些需要在烘培時烘乾。

提示：使用附帶的食譜或參考 Miele 應用程式。

以 加濕 啟動烹調程序

蒸汽注入時，在機門內側形成冷凝是正常現象。冷凝會在烹調程序進行過程中消失。

- 準備食物並放入焗爐。

- 選擇加濕 。

將顯示建議溫度 160 °C。

設定溫度

- 需要時更改建議溫度。

- 按 OK 確認。

將顯示蒸汽注入選項。

選擇蒸汽注入

- 如果您希望焗爐於加熱階段結束時自動釋放蒸汽噴射，請選擇自動釋出蒸汽。
- 如果您希望在指定時間手動注入一次或多次蒸汽噴射，請選擇 1道蒸汽、2道蒸汽或 3道蒸汽。
- 按 OK 確認。

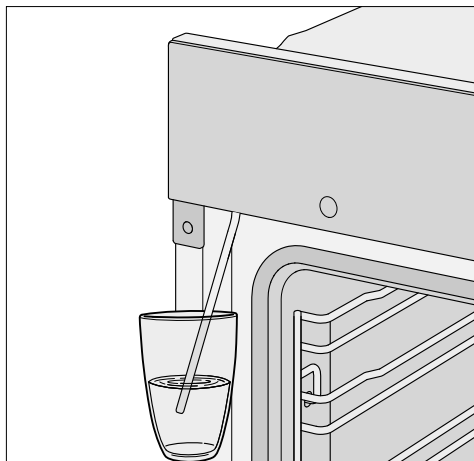
如果您在已預熱的焗爐中烹調食物，例如麵包或麵包卷，最好手動釋放蒸汽噴射。第一次蒸汽噴射應在您將食物放入焗爐時釋放。

如果您選擇了多次蒸汽噴射，直到爐腔達到至少 130 °C 時才會注入第二次噴射。

接下來會顯示注水提示。

準備和開始注水程序

- 向合適水箱注入所需的新自來水。
- 打開機門。
- 向前拉注水管（位於面板左下方）。



■ 將進水管的末端浸入注滿自來水的水箱中。

■ 按 OK 確認。

注水流程現在開始。

實際注入焗爐中的水量可能小於所述水量，水箱中會留下少量水。

您可以選擇 OK，隨時中斷和恢復注水過程。

■ 注水過程結束後，取出水箱並關閉機門。

可以聽到水泵運作的聲音。注水管殘留的水將會被抽進焗爐內。

焗爐將會加熱並開啟冷卻風扇。將顯示所需和實際的溫度。

您將會看到溫度正在上升。在首次達到預設溫度後，蜂鳴器提示音會響起。

釋放蒸汽噴射



蒸汽可導致受傷。

蒸汽會導致嚴重灼傷。

此外，蒸汽在控制面板上冷凝，會導致輕觸式按鈕和輕觸式顯示屏反應過慢。

請勿在釋放蒸汽期間打開機門。

自動釋出蒸汽

加熱階段完成後，將自動注入蒸汽噴射。

水將在爐腔中蒸發。顯示屏上顯示 。

蒸汽噴射之後， 將消失。

■ 繼續烹調直至烹調時間結束。

1道蒸汽、2道蒸汽 或 3道蒸汽

蒸汽噴射可在 觸控式按鈕在顯示屏中亮起時注入。

請等待加熱階段結束，讓蒸汽透過暖風均勻散佈於整個蒸爐。

提示: 有關何時注入蒸汽的提示，請參閱隨蒸爐提供的食譜或 Miele 應用程式。請使用 分鐘提示 功能提醒您何時注入蒸汽。

■ 選擇 觸控式按鈕。

已注入蒸汽噴射。顯示屏上顯示 ，並且 觸控式按鈕中的燈熄滅。

■ 按照說明進行操作，在 觸控式按鈕亮起時進一步注入蒸汽噴射。

在注入最後一次蒸汽噴射後， 觸控式按鈕和 從顯示屏上消失。

■ 繼續烹調直至烹調時間結束。

蒸發剩餘水份

當使用額外蒸汽進行烹調時，只要程序沒有中斷，水分就會在蒸汽噴射之間平均分配並用完。

然而，如果在釋放所有蒸汽噴射之前，手動中斷使用額外蒸汽或者停電，則為這些未使用的蒸汽噴射預留的水分將保留在蒸汽注入系統中。

下一次使用 加濕 或者配合蒸汽功能的自動程序，蒸發剩餘水份 將顯示在顯示屏上並帶有選項。

■ 最好立即開始蒸發剩餘水分，以便確保食物烹調程序中使用新鮮水。

須知

⚠ 蒸汽可導致受傷。

蒸汽會導致嚴重灼傷。

請勿在釋放蒸汽期間打開機門。

視乎水量，剩餘水分的蒸發最多花 30 分鐘完成。

爐腔會被加熱，蒸發剩餘的水分，導致爐腔和機門有冷凝水形成。

- 確保在爐腔冷卻後，擦乾機門和爐腔的冷凝。

立即開始剩餘水分蒸發

⚠ 蒸汽可導致受傷。

蒸汽會導致嚴重灼傷。

請勿在蒸汽噴射期間打開機門。

- 選擇使用濕氣的功能或自動程序。

請求 蒸發剩餘水份 顯示。

- 按 OK 確認。

時間顯示。

剩餘水分蒸發程序將開始。您可於顯示屏查看倒數計時。

顯示的時間視乎蒸汽注入系統中剩餘的水量而定。在蒸發程序中，系統可根據目前剩餘的水量調整時間。

剩餘水分蒸發完成後，蜂鳴器會響起，顯示屏會顯示 完成。

現可運行使用操作模式的烹調程序或附有加濕的自動程序。

當剩餘水分蒸發時，濕氣會在機門和爐腔內凝結。焗爐冷卻後，需要抹走這些濕氣。

跳過剩餘水分蒸發

在某些情況下，跳過剩餘水分蒸發程序會導致積水溢出到爐腔中。

最好不要取消蒸發程序。

- 選擇使用濕氣的功能或自動程序。

蒸發剩餘水份 顯示。

- 選擇 跳過。

現在，您可以選擇一個功能來啟動烹調過程或運行可加濕烹調的自動程序。

下次選擇配合蒸汽功能的功能或自動程序以及關閉焗爐時，您會看到執行剩餘水分蒸發程序的提示。

烘焗

小心處理食物有助於保護健康。

蛋糕、薄餅及薯條等食品應焗至金黃，而不是暗褐色。

烘焗貼士

- 設定烹調時間。如果在烘焗時使用，不應將開始時間延遲太久。蛋糕混合物或生麵團會變乾，亦無法有效地將蛋糕發大。
- 一般來說，您可以使用烤架、烘焗盤、通用烘焗盤和任何由耐熱物料製成的烘焗盤。
- 避免使用光身的薄壁焗模，否則會令食物表面烤焦不均勻或效果欠佳。在不好的情況下，食物不會被正確烹調。
- 請將長方形焗模較長的一側橫放入爐腔中，以保證最佳的熱力分佈和最好的烘焗效果。
- 烘焗用品必須放在烤架上。
- 於通用烘焗盤上製作有水果鋪面或者深型蛋糕。

使用烘焗用羊皮紙

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

- 在烘焗鹼液混合食品時使用烘焗用羊皮紙，因為使用的氫氧化鈉會損壞經過 PerfectClean 表面處理的表面。

- 在烘焗海綿蛋糕、蛋白甜餅、蛋白杏仁餅和類似食物時，使用烘焗用羊皮紙。因其具有高蛋清含量，這些食物更易黏底。
- 在烤架上烹調急凍食物是使用烘焗用紙。

烹調對照表注意事項

選擇 溫度

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

選擇 烹調時間

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

- 一般而言，應在最短烹調時間後檢查食物。將木叉放入食物中。

如叉上沒有麵糊/麵糰，食物即煮熟。

功能注意事項

您可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

使用 自動程序

- 遵照顯示屏上的指示。

使用 風扇加強

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

如果您同時在多個層架上烘焗食物，請使用此功能。

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

貼士

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

使用 加濕

使用此功能進行加濕輔助烹調。

- 將食物放在第 2 層層架上。

使用 加強烘焗

此功能適合烘焗表面較濕的蛋糕。

不要使用此功能來烘焗薄餅乾。

- 請將蛋糕放在第 1 或 2 個層架上。

使用 一般加熱

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

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

- 將食物放在第 1 或 2 個層架上。

使用 節能-風扇加熱

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

- 將食物放在第 2 個層架上。

烘烤

烘烤貼士

- 您可使用所有由耐熱材料製成的餐具，例如烘烤餐盤、帶蓋烘烤平底鑊、耐熱玻璃餐盤、烘烤袋、陶器或鑄鐵餐盤，通用烘焗盤，烤架和/或放在通用烘焗盤上方的防濺板（如可用）。
- 預熱爐腔只在烘烤西冷扒和牛柳時需要。通常無需預熱。

須知

- 使用一密閉的烘烤餐盤，例如焗爐盤來烘烤肉類。這樣，肉質會保持鮮嫩多汁。爐腔也可以比在烤架上烘烤來得潔淨。這樣可以確保有足夠的肉汁來製作醬汁。
- 如果您使用烘烤袋，請遵照包裝上的說明。
- 如果您使用烤架或無蓋的烘烤盤進行烘烤，您可以給非常瘦的肉加一點油脂或油，或在肉上面放幾片五花煙肉。
- 給肉調味，然後放入烘烤盤中。必要時，塗上牛油或人造牛油，或刷油，或烹調油脂。對於大塊的瘦肉切塊（2–3 公斤）以及脂肪多的家禽肉，向餐盤內添加約 1/8 公升的水。
- 烹調過程中不要加過多的水，這會妨礙焦化過程。焦化只在烹調時間的最後進行。如果需要更強烈的焦化效果，請在烹調時間的一半左右取下蓋子。
- 在程序結束時，從爐腔中取出食物，將其靜置約 10 分鐘。這有助於在切肉時保留肉汁。
- 為了使外皮香脆，在烹調時間結束前 10 分鐘，給家禽抹上微鹹水。

烹調對照表注意事項

- 注意溫度範圍、層架和時間。這些還考慮了烹調容器類型、肉量大小和烹調實際情況。

選擇 溫度

- 通常選擇對照表中較低的溫度。如果使用較指定溫度更高的溫度，肉類外層會焦化，但裏面可能不夠熟。
- 用風扇加強 ，加濕  和自動烘焗  烹調時，選擇比使用一般加熱  時約低 20 °C 的溫度。
- 對於重量超過 3 公斤的切塊，選擇比燒烤對照表給出數值低約 10 °C 的溫度。烘烤過程用時更長，但肉類烘烤將均勻，表皮或裂開不會太厚。

- 在烤架上烘烤時，應設定比在焗爐盤中烘烤低約 10 °C 的溫度。

選擇 烹調時間

除另有說明外，烹調對照表中的烹調時間均適用於未經過預熱的爐腔。

- 根據肉的類型，計算烘烤時間的傳統英國方法是每磅/450 克使用 15 至 20 分鐘，加上約 20 分鐘，隨著烘烤的進行調整時間，以獲得所需的成果。烘烤時間也可以透過將烤肉的厚度 [cm] 乘以下文規定的每厘米的時間 [min/cm] 來確定，視乎肉的類型：
- 牛肉/鹿肉：15–18 min/cm
- 豬肉/小牛肉/羊肉：12–15 min/cm
- 西冷/牛柳：8–10 min/cm
- 一般而言，應在最短烹調時間後檢查食物。

貼士

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

功能注意事項

你可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

在烹調時間結束前，利用底部加熱

 功能將食物底部焗成金黃色。

請勿使用加強烘焗  功能烘烤食物，因為肉汁會變得過黑。

使用 自動程序 

- 遵照顯示屏上的指示。

使用 風扇加強  或 自動烘焗 

這些功能適合烘烤肉類食物、魚和需要烤至金黃色的家禽肉以及西冷扒和牛柳。

由於爐腔內的熱力被立即分散，因此風扇加強  可讓您使用比使用一般加熱  功能時更低的溫度。

在自動烘焗  功能中，爐腔會在開始時加熱至煎烤高溫（約 230 °C）。一旦達到此溫度，焗爐會自動將溫度降低至預先選定的烘烤溫度（繼續烘烤）。

■ 將食物放在第 2 個層架上。

使用 加濕 

使用此功能進行加濕輔助烹調。

■ 將食物放在第 2 層層架上。

使用 一般加熱 

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

■ 將食物放在第 2 個層架上。

使用 節能-風扇加熱 

使用此功能烹調少量烤肉或肉類菜式，同時還可節約能量。

■ 將食物放在第 2 個層架上。

燒烤

 高溫表面會構成灼傷風險。

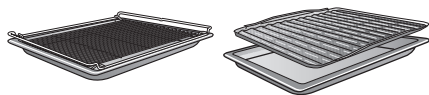
如果您在開啟機門時燒烤，熱空氣會從焗爐中排出，而不會經過冷卻風扇冷卻。控制元件會變熱。
在關閉焗爐機門時燒烤。

燒烤貼士

- 燒烤前必須預熱。關閉機門，預熱頂部加熱/燒烤元件約 5 分鐘。
- 如必要，將肉切塊。燒烤前不要用鹽為肉類調味，因為這樣會把肉汁逼出。
- 如有必要，為偏瘦的肉加上少量食油。請勿使用其他類型的油脂，因為它們容易燒焦並冒煙。

- 如常清洗魚類。用少量鹽調味，加強味道。也可以在魚類上面滴上檸檬汁。
- 使用通用烘焗盤，在適當位置放上網架或燒烤和烘烤插架（如有）。食物的汁液會收集在插架下方。這可以防止它們飛濺弄髒焗爐。肉汁可用作製作醬汁。在網架或燒烤和烘烤插架上刷油，然後將食物放在上面。

不要使用烘焗盤。



烹調對照表注意事項

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

選擇  溫度

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

選擇層架

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

選擇  烹調時間

- 薄切的肉類/魚肉片需要每邊燒烤 6–8 分鐘。
最好同時燒烤厚度相近的食物，這樣烹調時間不會變化太大。
- 一般而言，無論食物是否烹調好，均應在最短烹調時間後檢查食物。
- 若要測試食物，請用匙羹按下肉塊。這可讓你確定肉塊的烤熟程度。

須知

- 三分熟/粉紅色
如果用匙羹可以輕鬆按下肉塊，則裏面將仍為紅色。
- 半熟
如果按壓有一點硬度，裏面會是粉紅色。
- 全熟
如果按壓時只有少許硬度，肉塊已經全熟。

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

功能注意事項

你可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

使用 完全燒烤

利用此功能燒烤大量薄片和烘焗大塊烘焙食物。

整個頂部加熱/燒烤元件發出紅光，以提供所需的熱量。

使用 風扇燒烤

此功能適合燒烤雞肉等較厚的食物。

較薄的食物，通常建議設定 220 °C 的溫度，而對於較厚的切塊食物，則建議 180–200 °C 的溫度。

解凍

溫和解凍急凍食品一般可令維他命和礦物質得以保留。

- 選擇 **更多選項** .
- 選擇 **解凍**。
- 需要時更改建議溫度。

空氣在爐腔內循環，以溫和解凍急凍食品。

細菌感染的風險。

如沙門氏菌等細菌可造成威脅生命的食物中毒。

在解凍魚類和肉類時，尤其要務必遵守食品衛生規則，特別是在解凍家禽時。

切勿使用解凍過程中產生的液體。

解凍後，按需立即處理食物。

貼士

- 取下包裝，然後將急凍食品放入通用烘焗盤或適合的碗或盤中。
- 請在烤架下方放置通用烘焗盤以解凍家禽。這樣可避免急凍食品浸在解凍流出的液體中。
- 肉類、家禽或魚類在烹調前不需要完全解凍。解凍直到食物開始變軟。其表面將充分解凍以吸收香料和調味料。

低溫慢煮

當需要柔嫩的效果時，低溫慢煮非常適合烹調牛肉、豬肉或小牛肉等易碎散的肉塊。

首先在煮食爐上高溫煎封肉類。

然後將肉放入預熱的爐腔中，長時間低溫烹煮，將其煮至全熟，肉質將會相當柔嫩。

肉類會變得軟身。裏面的肉汁會開始在內部均勻循環，直到外層。

此方式可達致柔嫩多汁的效果。

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

烹調時間約為 2–4 小時，視乎肉類的重量和大小以及您想要的烹調效果。

- 烹調程序完結後，您可以直接從焗爐中取肉進行切割。無需靜置。

- 肉類可以留在爐腔內保溫，直到上菜。這不會影響效果。
- 將食物盛放在預熱後的碟子中，伴以熱醬汁或肉汁，以免其過快冷卻。肉類處於理想的進食溫度。

使用 一般加熱 

請瀏覽本手冊末尾烹調對照表中的資訊。

請在烤架下方放置通用烘焗盤。

- 將烤架與通用烘焗盤放在第 2 個層架上。
- 選擇一般加熱  功能和溫度 120 °C。
- 預熱焗爐連同通用烘焗盤和烤架，約 15 分鐘。
- 爐腔進行預熱時，用煮食爐完全煎封肉類所有側面。

 謹防因熱爐面而引致灼傷。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

將食物放入焗爐或將其從焗爐內取出時以及對已加熱爐腔進行操作時，請使用焗爐手套。

- 將已煎封肉類放在烤架上。
- 將溫度降低至 100 °C (請參閱“烹調對照表”)。
- 繼續烹調直至烹調時間結束。

烘乾

脫水或烘乾是保存水果、某些蔬菜和香草的傳統方法。

確保水果和蔬菜成熟並且在乾燥之前沒有擦傷，這一點至關重要。

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

提示: 您也可以使用多孔烘焗和 AirFry 盤 (如有) 。

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

整個或半個食物的烘乾時間較長。

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

 操作模式，🌡️ 溫度，🕒 烘乾時間，
 風扇加強， 一般加熱

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

- 如果在爐腔中開始有冷凝水，應降低溫度。

取出烘乾食物

 高溫表面會構成灼傷風險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

從焗爐取出烘乾食物時，應使用焗爐手套。

- 烘乾水果或蔬菜後，應讓它們冷卻。

烘乾水果應完全脫水，但保持柔軟有彈性。切割時，不應讓果汁流走。

- 在密封玻璃瓶或罐中儲存烘乾食物。

加熱餐具。

使用 風扇加強  操作模式預熱餐具。

須知

只能預熱耐熱餐具。

- 將烘烤網架放在第 1 個層架上，並將餐具放在架上預熱。您亦可因應餐具大小，將烘焗及烤烘網架放在爐腔底板，取出側面滑槽，以騰出更多空間。
- 選擇 風扇加強 .
- 將溫度設定為 50–80 °C。



存在灼傷的風險！

請使用焗爐手套從焗爐取出餐具。餐具底部可能會積聚水滴。

- 從焗爐中取出加熱的餐具。

冷凍食物/預製食物

蛋糕、薄餅和法包貼士

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

薯條、炸丸子和類似菜式貼士

- 這些急凍食物可在焗盤或通用烘焗盤上烹調。
- 使用包裝上建議的最低溫度。
- 在烹調過程中將食物翻轉數次。

準備冷凍食物/預製食物

小心處理食物有助於保護健康。

蛋糕、薄餅及薯條等食品應焗至金黃，而不是深啡色。

- 選擇包裝上建議的功能和溫度。
- 預熱爐腔。
- 使用包裝上建議的層架層，將食物放入已預熱爐腔。

- 於包裝上建議的最短烹調時間結束後檢查食物。

自動程序

擁有大量的自動程序，方便您輕鬆達到理想烹調效果。

類別

 自動程序按類別分類，更易於參閱。只需為烹調的食物選擇合適的程序，並按照顯示屏上的指示即可。

使用自動程序

- 選擇 自動程序 .
- 清單將顯示在屏幕上。
- 選擇所需的食物類別。
- 隨即顯示適用於所選擇食物類別的自動程序。
- 選擇想要的自動程序。
- 按照屏幕中的說明進行操作。

便利提示

- 在使用自動程序時，系統提供的食譜僅供指導使用。在相關自動程序中可以使用其他類似食譜，包括採用不同用量的食譜。
- 烹調後，啟動自動程序前，爐腔的溫度必須降至室溫。
- 部分自動程序需要在將食物放入爐腔前進行預熱階段。顯示屏將會顯示提示訊息，指明何時需要完成此階段。
- 部分自動程序需要在某些烹調期間加入液體。在需要完成此類操作時，您將會在顯示屏中看到提示訊息（如添加液體）。
- 自動程序所示烹調時間只是估算。視乎程序，將可能有增減。烹調時間，特別是烹調肉類的情況，視食物原先溫度而定。

烹調對照表

麵糊

蛋糕/餅乾 (配件)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [分鐘]
				+HFC:	-HFC:	
鬆餅 (1 個托盤)		150–160	–	1	2	25–35
鬆餅 (2 個托盤)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
小蛋糕* (1 個托盤) *		150	–	1	2	25–35
		160 ²	–	2	3	20–30
小蛋糕* (2 個托盤) *		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
馬德拉蛋糕 (烘焗及烤烘網架、麵包焗模, 30 厘米) ¹		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 ²	–	1	2	60–70
大理石堅果蛋糕 (烘焗及烤烘網架、麵包焗模, 30 厘米) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
大理石堅果蛋糕 (烘焗及烤烘網架、圓形焗模/圓環蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
鮮果蛋糕 (1 個托盤)		155–165	–	1	2	40–50
		155–165	✓	1	1	55–65
鮮果蛋糕 (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 ²	–	1	2	50–60
果餡餅底 (烘焗及烤烘網架、果餡餅底焗模, Ø 28 厘米) ¹		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 ²	–	1	2	15–25

 操作模式,  溫度,  增強火力, ⁵₁ 層架層數 (+HFC: : 連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC: : 不配備 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C),  烹調時間,  風扇加強,  一般加熱

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 將深色的亞光烤盤放在烘焗及烤烘網架中央。

² 在放入食物之前預熱焗爐。

³ 在最底層架安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。

⁴ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。

須知

油酥脆餅

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

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

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 將深色的亞光烤盤放在烘焗及烤烘網架中央。

² 在放入食物之前預熱焗爐。

³ 在最底層架安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。

⁴ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠，請將盤提早從焗爐中取出。

發酵麵團

蛋糕/餅乾 (配件)		 [°C]		 ⁵ +HFC: -HFC:		 [分鐘]
圓環蛋糕 (烘焗及烤烘網架、圓形焗模/圓環蛋糕焗模, Ø 24 厘米) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
果子甜麵包 (1 個托盤)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
脆皮蛋糕, 帶鮮果/無鮮果 (1 個托盤)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	45–55
鮮果蛋糕 (1 個托盤)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (1 個托盤)		160–170	✓	1	2	25–35
蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (2 個托盤)		160–170	✓	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
白麵包, 自由形態 (1 個托盤)		190–200	✓	1	2	30–40 ⁶
		190–200	–	1	2	30–40
白麵包 (烘焗及烤烘網架、麵包焗模, 30 厘米) ¹		180–190	✓	1	2	30–40 ⁷
		190–200 ²	✓	1	2	30–40
全麥麵包 (烘焗及烤烘網架、麵包焗模, 30 厘米) ¹		190–200 ²	✓	1	2	55–65 ⁷
		200–210 ²	✓	1	2	45–55
發酵麵團 (烘焗及烤烘網架)		30–35	–	– ⁴	– ⁴	–

 操作模式,  溫度,  增強火力, ⁵ 層架層數 (+HFC: : 連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC: : 不配備 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C),  烹調時間,  風扇加強,  一般加熱,  加濕, ✓ 開, – 關

- ¹ 將深色的亞光烤盤放在烘焗及烤烘網架中央。
- ² 在放入食物之前預熱焗爐。
- ³ 在最底層架安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。
- ⁴ 將烘焗及烤烘網架放在焗爐底板上, 並將裝有麵團的碗放在烤架上。視乎碗的大小, 您可能需要拆下側面滑槽。
- ⁵ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。
- ⁶ 在烹調程序開始時釋放 1 次蒸汽噴射。
- ⁷ 在烹調程序開始時釋放 2 次蒸汽噴射。

須知

茅屋芝士麵團

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

操作模式， 溫度， 增強火力，⁵₁ 層架層數 (+HFC: : 連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC: : 不配備 FlexiClip 伸縮掛軌HFC 70-C)，⌚ 烹調時間， 風扇加強， 一般加熱

- ¹ 在最底層架安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。
- ² 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠，請將盤提早從焗爐中取出。

海綿蛋糕混合物

蛋糕/餅乾 (配件)		溫度 [°C]		 ⁵ ₁		⌚ [分鐘]
				+HFC:	-HFC:	
海綿蛋糕底 (2 隻雞蛋) (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模，Ø 26 厘米) ¹		160–170 ²	–	1	2	15–25
海綿蛋糕底 (4–6 隻雞蛋) (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模，Ø 26 厘米) ¹		150–160 ²	–	1	2	30–40
打發海綿蛋糕* (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模，Ø 26 厘米) ¹		180	–	1	2	25–35
		150–170 ²	–	1	2	25–45
瑞士卷海綿蛋糕 (1 個托盤)		180–190 ²	–	1	2	10–20

操作模式， 溫度， 增強火力，⁵₁ 層架層數 (+HFC: : 連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC: : 不配備 FlexiClip 伸縮掛軌HFC 70-C)，⌚ 烹調時間， 風扇加強， 一般加熱

- * 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。
安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。
- ¹ 將深色的亞光烤盤放在烘焗及烤烘網架中央。
- ² 在放入食物之前預熱焗爐。

泡芙糕點、鬆餅、蛋白甜餅

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

 操作模式，🌡️ 溫度，⁵₁ 層架層數 (+HFC: : 連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC: : 不配備 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C)，🔥↑ 增強火力，⁵₁ 層架層數，🕒 烹調時間， 加濕， 風扇加強，✓ 開，– 關

- ¹ 在最底層架安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。
- ² 在烹調程序啟動後 8 分鐘釋放 1 次蒸汽噴射。
- ³ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠，請將盤提早從焗爐中取出。

須知

鹹味菜

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵ +HFC: -HFC:		 [分鐘]
鹹味餡餅 (1 個托盤)		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
洋蔥撻 (1 個托盤)		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
薄餅，發酵麵團 (1 個托盤)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
薄餅，夸克麵團 (1 個托盤)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	1	2	25–35
急凍薄餅，預煮熟 (烘焗及烤烘網架)		200–210	–	1	2	20–25
烤麵包* (烘焗及烤烘網架)		300	–	–	3	5–8
烘焗食物/焗菜 (例如烤麵包) (通用烘焗盤上的烘焗及烤烘網架)		275 ²	–	2	3	3–6
焗烤蔬菜 (通用烘焗盤上的烘焗及烤烘網架)		275 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
普羅旺斯雜燴 (1 個通用烘焗盤)		180–190	–	2	2	40–60

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

- * 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。
- ¹ 在放入食物之前預熱焗爐。
- ² 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- ³ 可行時，在烹調時常中途翻轉正在焗烤的食物。

牛肉

食物 (配件)		溫度 [°C]		 ⁵ [分鐘]	 [分鐘]	 ¹⁰ [°C]
燜牛肉，約 1 公斤（連蓋焗爐盤）	 ²	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
菲力牛扒，約 1 公斤（通用烘焗盤）	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
菲力牛扒，（三分熟），約 1 公斤 ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
菲力牛扒，（半熟），約 1 公斤 ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
菲力牛扒，（全熟），約 1 公斤 ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Roast beef，約 1 公斤（通用烘焗盤）	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
烤牛肉（三分熟），約 1 公斤 ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
烤牛肉（半熟），約 1 公斤 ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
烤牛肉（全熟），約 1 公斤 ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
漢堡包，肉餅*（烘焗及烤烘網架放在第 4 層架，而通用烘焗盤放在第 1 層架）	 ²	300 ⁵	–	4	15–25 ⁹	–

 操作模式， 溫度， 增強火力，⁵ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 自動烘焗， 一般加熱， 節能-風扇加熱， 完全燒烤，✓ 開，– 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 使用烘焗及烤烘網架和通用烘焗盤。

² 首先，在煮食爐上煎封肉類。

³ 在放入食物之前預熱焗爐。

⁴ 在 120 °C 下預熱焗爐 15 分鐘。在將食物放入焗爐時降低溫度。

⁵ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。

⁶ 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC（如有）。

⁷ 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 90 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。

⁸ 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 100 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。

⁹ 烹調中途翻轉食物。

¹⁰ 如果您使用食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

須知

小牛肉

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵ [分鐘]	 [分鐘]	 ⁷ [°C]
燜牛仔肉，約 1.5 公斤 (連蓋焗爐盤)	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	—
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	—
牛仔肉柳，約 1 公斤 (通用烘焗盤)	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
牛仔柳 (三分熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	80–85 ⁴	—	2 ⁵	50–60	45–48
牛仔柳 (半熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	90–95 ⁴	—	2 ⁵	80–90	54–57
牛仔柳 (全熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	95–100 ⁴	—	2 ⁵	90–100	63–66
牛仔脊肉 (三分熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	80–85 ⁴	—	2 ⁵	80–90	45–48
牛仔脊肉 (半熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	90–95 ⁴	—	2 ⁵	100–130	54–57
牛仔脊肉 (全熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	95–100 ⁴	—	2 ⁵	130–140	63–66

 操作模式， 溫度， 增強火力，⁵ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 自動烘焗， 一般加熱，✓ 開，— 關

¹ 使用烘焗及烤烘網架和通用烘焗盤。

² 首先，在煮食爐上煎封肉類。

³ 在放入食物之前預熱焗爐。

⁴ 在 120 °C 下預熱焗爐 15 分鐘。在將食物放入焗爐時降低溫度。

⁵ 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC (如有)。

⁶ 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 90 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。

⁷ 如果您使用食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

豬肉

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [分鐘]	 ¹¹ [°C]
烤豬肘/豬頸肉，約 1 公斤 (連蓋焗爐盤)		160–170	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
脆皮豬肘，約 2 公斤 (焗爐盤)		180–190	✓	2 ⁵	130–150 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
豬里脊肉 (約 350 克) ¹	 ²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
燒火腿，約 1.5 公斤 (連蓋焗爐盤)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
醃豬肘，約 1 公斤 (通用烘焗盤)		150–160	✓	2 ⁵	50–60 ⁷	63–68
醃豬肘，約 1 公斤 ¹	 ²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
肉糜卷，約 1 公斤 (通用烘焗盤)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
煙肉 ¹		300 ⁴	–	4	3–5	–
臘腸 ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

 操作模式， 溫度， 增強火力，⁵ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 自動烘焗， 一般加熱， 加濕， 節能-風扇加熱， 完全燒烤，✓ 開，– 關

- ¹ 使用烘焗及烤焗網架和通用烘焗盤。
- ² 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- ³ 在 120 °C 下預熱焗爐 15 分鐘。在將食物放入焗爐時降低溫度。
- ⁴ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- ⁵ 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC (如有)。
- ⁶ 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 60 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。
- ⁷ 加熱階段之後，在整個烹調時間過程中手動釋放 3 次蒸汽噴射。
- ⁸ 在烹調中途加入約 0.5 公升液體。
- ⁹ 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 100 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。
- ¹⁰ 烹調中途翻轉食物。
- ¹¹ 如果您使用食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

須知

羊肉，野味

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

 操作模式， 溫度， 增強火力， ⁵₁ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 一般加熱，✓ 開，– 關

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

家禽，魚

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵	 [分鐘]	 ⁷ [°C]
家禽，0.8–1.5 公斤 (通用烘焗盤)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
雞肉，約 1.2 公斤 (通用烘焗盤上的烘焗及烤烘網架)		180–190 ¹	–	2 ²	55–65 ³	85–90
家禽，約 2 公斤 (焗爐盤)		180–190	✓	2 ²	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	2 ²	110–130 ⁴	85–90
家禽，約 4 公斤 (焗爐盤)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
魚，200–300 克 (例如：鱒魚) (通用烘焗盤)		160–170	–	2 ²	25–35 ⁶	75–80
魚，1–1.5 公斤 (例如歐鱒) (通用烘焗盤)		160–170	–	2 ²	35–45 ⁶	75–80
錫紙魚柳，200–300 g (通用烘焗盤)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 操作模式， 溫度， 增強火力，⁵ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 自動烘焗， 風扇燒烤， 一般加熱， 加濕， 節能-風扇加熱，✓ 開，– 關

- ¹ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- ² 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC (如有)。
- ³ 燒烤中途翻轉食物。
- ⁴ 在烹調程序開始時，加入約 0.25 公升液體。
- ⁵ 30 分鐘後加入約 0.5 升水。
- ⁶ 在烹調程序啟動後 5 分鐘人工釋放 1 次蒸汽噴射。
- ⁷ 如果您使用食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

清潔及保養

⚠ 因高溫表面導致的受傷危險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才能進行手動清潔。

⚠ 因觸電導致的受傷風險。

蒸汽清潔用具散發的蒸汽可能會接觸帶電的電子組件並導致短路。

切勿使用蒸汽清洗機。

使用不合適的清潔劑可能導致表面褪色或改變。焗爐正面非常容易被焗爐清潔劑和除垢劑損壞。

所有表面都有機會刮花。玻璃表面的刮痕在某些情況下可能導致玻璃碎裂。

請立即擦除所有殘留清潔劑。

不合適的清洗劑

為避免損壞表面，請勿使用以下清洗劑：

- 含有蘇打、氨、酸或氯化物的清洗劑
- 於面板使用含有除垢劑的清潔劑
- 磨蝕性清洗劑（如粉末清洗劑、去污乳、百潔布）
- 溶劑型清洗劑
- 不銹鋼清洗劑
- 洗碗碟機用清洗劑
- 啞光表面使用玻璃清洗劑
- 陶瓷玻璃煮食爐用清洗劑
- 硬質、磨蝕性毛刷或海綿（如之前使用磨蝕性清洗劑的鍋具清潔球、刷子或海綿）
- 去污擦膠
- 鋒利的金屬刮刀（例如金屬鏟）
- 鋼絲絨
- 啞光表面和 FlexiClip 伸縮掛軌上使用不銹鋼螺旋墊

- 焗爐清潔劑

例外情況：僅允許於 PerfectClean 表面

- 使用機械性清洗劑進行污漬清潔

配件不適用於洗碗碟機清洗。

提示：濺出的果汁和蛋糕混合食物等污漬，最好在爐腔仍熱時清除。

為更方便地清潔焗爐：

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

去除一般污漬

去除一般污漬

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

去除頑固污漬（除 FlexiClip 伸縮掛軌）

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

請勿嘗試去除這些污漬。僅使用指定的設備。

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

接觸擦洗劑、磨蝕性刷子或海綿以及焗爐清潔劑可使催化琺瑯瓷失去自潔性能。

在使用焗爐清潔劑之前，請拆下催化琺瑯瓷背板。

使用焗爐清潔劑

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

如果焗爐噴霧劑進入間隙和開口中，在隨後執行的烹調程序中會產生強烈的氣味。

請勿將焗爐清潔劑噴到爐腔頂部。

請勿將焗爐清潔劑噴到爐腔內部和後壁的間隙和開口中。

- 請遵照包裝上的說明。

其他製造商的焗爐清潔劑只可用於冷卻焗爐中，並且使用時間不得長於 10 分鐘。

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

爐腔

清潔爐腔壁、底板和頂板

爐腔壁、底板和頂板經 PerfectClean 處理。爐腔後面板經催化搪瓷處理。

為使爐腔的 PerfectClean 表面的人手清潔更方便，請按照以下步驟：

1. 拆下機門
2. 移除配件
3. 拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽
4. 調低頂部加熱/燒烤元件

⚠ 高溫表面構成的受傷風險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

待加熱元件、爐腔、和配件冷卻。

損害防黏底效能。

清洗劑和食物殘留物會對於 PerfectClean 表面的防黏底效能產生損害。

務必去除 PerfectClean 表面上的所有殘留物。

- 較為理想的方式是立即用溫水、清潔液和乾淨的海綿布或乾淨的微纖維濕抹布去除污漬。
- 如有必要使用洗碗海綿的磨料去除焗過的污漬。
您也可以使用玻璃刮刀或不銹鋼螺旋墊（例如 Spontex Spirinett）。
- 使用清水徹底擦除任何清潔劑殘留物。
- 清潔後，用軟布擦乾表面。

清潔爐腔密封條

爐腔四周有一層密封條，可將爐腔與機門內側密封。

密封條上沉積的油脂可使其變脆和破裂。

- 建議在每次煮食後將密封條擦拭乾淨。

爐腔的催化琺瑯瓷後面板

取決於其髒污情況，您可以人手清潔或催化清潔爐腔後面板。

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

清潔及保養

接觸擦洗劑、磨蝕性刷子或海綿以及焗爐清潔劑可使催化琺瑯瓷失去自潔性能。

在爐腔使用焗爐清潔劑之前，請拆下催化琺瑯瓷零件。

拆下和安裝爐腔後面板

您可以拆下爐腔的催化琺瑯瓷後面板，以進行人手清潔。我們建議拆下機門以便於拆下爐腔的後面板。

⚠ 高溫表面構成的受傷風險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

待加熱元件、爐腔、和配件冷卻。

⚠ 旋轉的風扇葉輪會構成受傷風險。

熱風扇的葉輪可能會讓您受傷。

在拆下爐腔後面板之前，請斷開焗爐與電源的連接。

關閉牆壁插座的開關並從電源插座中拔出插頭，或者斷開電力設備的保險絲。

切勿使用未安裝後面板的焗爐。

要求：焗爐必須斷開電源。

側面滑槽拆下。

工具要求：

Torx T20 螺絲批

- 鬆開爐腔後面板各角的四顆螺絲，並將其取下。

您可以清潔爐腔的後面板。

- 請仔細安裝爐腔的後面板。

確保開口的位置如「您的焗爐」部分所示。

- 安裝側面滑槽。
- 將焗爐重新與電源連接。

現在，您可以正常使用焗爐。

人手清潔爐腔後面板

⚠ 高溫表面構成的受傷風險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

待加熱元件、爐腔、和配件冷卻。

人手清除香料、細砂糖和類似沉積物造成的污漬。

為了人手清潔爐腔後面板，請按照以下步驟：

1. 拆下機門
2. 移除配件
3. 拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽
4. 拆下爐腔後面板

- 用溫水、清潔液和軟刷清潔爐腔後面板。

- 徹底沖洗爐腔後面板。

- 在重新安裝前，晾乾爐腔後面板。

催化清潔爐腔後面板

催化琺瑯瓷可自潔，這意味著當焗爐內達到非常高的溫度時，油和油脂會自動燃燒掉。

必要條件：機門已安裝。

為了催化清潔爐腔後面板，請按照以下步驟：

1. 移除配件
2. 拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽
3. 從機門內側和爐腔壁、底板和頂板上去除粗糙污漬，防止烙上污漬

- 選擇風扇加強  操作模式和 250 °C。

- 然後加熱空焗爐至少 1 小時。

所需時長將取決於髒污程度。

如果催化琺瑯瓷被油和油脂嚴重污染，清潔過程中會在爐腔表面形成一層薄膜。

⚠ 高溫表面構成的受傷風險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。
待加熱元件、爐腔、和配件冷卻。

- 用乾淨的海綿布或乾淨的微纖維濕抹布蘸取熱水與清潔液的混合溶液清潔機門內側和爐腔壁、底板和頂板。

隨後每次在高溫下使用焗爐時，任何殘留的污漬會逐漸消失。

除垢

除垢頻率取決於您所在地區的水質硬度。

除垢程序可以隨時進行。

但是，為了確保焗爐功能正常，在執行一定數量的烹調程序之後，系統會自動提示您對蒸汽注入系統執行除垢程序。

焗爐將在爐腔中倒數進行除垢前可以執行的最後 10 個烹調程序。之後您將無法運行任何使用加濕輔助的操作模式或自動程序。

您只能在進行除垢過程後再次使用這些操作模式。所有未附有加濕輔助的其他操作模式和自動程序仍可使用。

除垢程序次序

一旦開始除垢過程，必須一直運作到最後。它無法被取消。

除垢需時約 90 分鐘，有以下幾個步驟：

1. 準備除垢程序
2. 抽出除垢溶劑
3. 啟動階段
4. 過水 1
5. 過水 2
6. 過水 3
7. 蒸發剩餘水分

準備除垢程序

您需要約 1 公升容量的容器。

您的焗爐附送一個塑膠管（連吸盤），這樣您就不必在進水管下面放置帶有除垢劑的容器。

我們建議使用附送的除垢片。它們是為 Miele 特別開發，帶來最佳效果。

提示：Miele 除垢片可以透過 Miele 網上商店直接訂購，以及從 Miele 客戶服務部或您的 Miele 經銷商購買。

其他除垢劑除檸檬酸和/或其他不需要的物質（例如氯化物）之外，還含有其他酸性物質，可能會導致損壞。

此外，如果除垢溶液的濃度不合適，則無法保證所需的除垢效果。

- 在容器中加入約 600 毫升冷自來水，並放一塊除垢片在裏面徹底溶解。

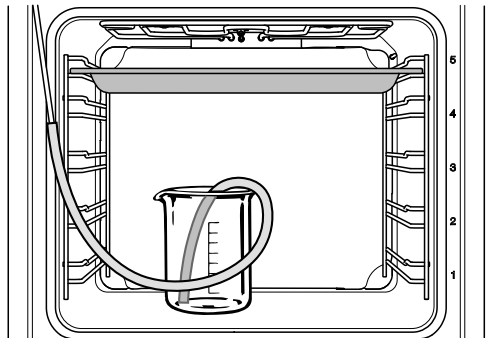
進行除垢過程

- 選擇 **更多選項** .

- 選擇 **除垢**。

如果已鎖定使用加濕烹調的功能和自動程序，輕觸 **OK** 可立即開始除垢過程。

- 將通用烘焗盤推入頂部層架的盡頭，用於在使用完成後收集除垢溶液。按 **OK** 確認顯示的訊息。



- 將裝有除垢溶液的容器放在爐腔底板上。

清潔及保養

- 將塑膠管的一端連接到進水管。將塑膠管的另一端放入除垢溶液容器的底部，並用吸盤將塑膠管固定在容器上。

- 按 **OK** 確認。

注水過程將開始。您會聽到水泵運作聲。

您可以選擇 **OK**，隨時中斷和恢復注水過程。

指定的溶液量可能超過實際抽取的量。因此在除垢完成後，容器內可能會留有一些溶液。

顯示屏將顯示訊息，確認注水過程已完成。

- 按 **OK** 確認。

啟動階段將開始。您可於顯示屏查看倒數計時。

- 將容器留在焗爐中，塑膠管仍然與進水管連接。在容器中加入約 300 毫升水，因為系統在啟動階段需要吸收更多液體。

系統將以大約 5 分鐘的間隔吸收更多液體。您會聽到水泵運作聲。

爐腔照明和冷卻風扇在整個過程中保持開啟狀態。

啟動階段完成後，蜂鳴器會發出提示音。

啟動階段完成後，蒸汽注入系統必須過水

啟動階段完成後，蒸汽注入系統必須過水，以去除除垢溶液的殘留物。

要這樣做，將 1 公升新鮮自來水泵進蒸汽注入系統三次，並使用通用烘焗盤收集。

- 從焗爐取出裝有收集的除垢劑的通用烘焗盤，並清空。將盤放回焗爐的最高層架上。
- 從容器上移除塑膠管。

- 取出容器，徹底洗淨並注入約 1 公升新鮮自來水。

- 將容器放回爐腔內，並放入塑膠管。

- 按 **OK** 確定。

第一次過水的注水程序會開始。

自來水會進入蒸汽注入系統三次，並收集於通用烘焗盤中。

將顯示準備第二次過水的指示。

- 從焗爐取出通用烘焗盤以及收集的沖洗水，並清空。將盤放回焗爐的最高層架上。

- 從容器中移除塑膠管，注入約 1 公升新鮮自來水。

- 將容器放回爐腔內，並放入塑膠管。

- 按 **OK** 確定。

- 重複程序完成第三次過水。

在蒸發剩餘水分期間，將收集從第三次過水的通用烘焗盤留在爐腔內。

蒸發剩餘水分

第三次過水後，將開始蒸發剩餘水分。

- 從爐腔取出容器和塑膠管。

- 關閉機門。

- 按 **OK** 確定。

 蒸汽可導致受傷。

蒸汽會導致嚴重灼傷。

剩餘水分蒸發時，請勿打開機門。

焗爐將開始加熱，並顯示蒸發剩餘水分的時間。

時間將根據剩餘水分的實際情況自動修正。

結束除垢程序

在蒸發剩餘水分結束時，會顯示訊息，以及除垢程序之後的清潔提示。

- 按 **OK** 確認。

蜂鳴器提示音會響起，且顯示屏將顯示完成。

- 使用  開/關輕觸式按鈕關閉焗爐。

 高溫表面會構成受傷風險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件可能會灼傷您。
待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才能進行人手清潔。

- 取出裝有已收集液體的通用烘焗盤，並將之清空。
- 焗爐冷卻後，清除掉任何冷凝水和除垢劑殘留物。
- 將焗爐機門保持敞開，直至爐腔完全乾透。

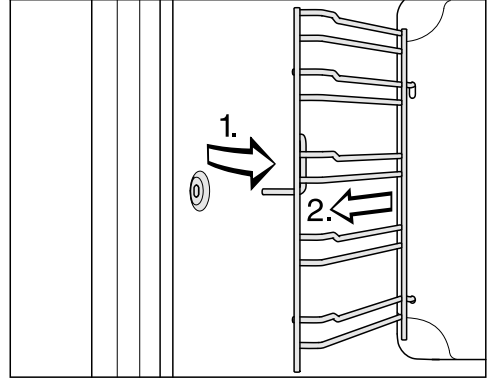
拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽

可將側面滑槽連同 FlexiClip 伸縮掛軌（如已插入）一併拆下。

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

 因高溫表面導致的受傷危險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。
待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才拆下側面滑槽。



- 拉出支架上的側面滑槽 (1.)，並將其拆下 (2.)。

按這些指示，以倒序方式重新安裝配件。

- 小心插入組件。

調低頂部加熱/燒烤元件

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

 因高溫表面導致的受傷危險。

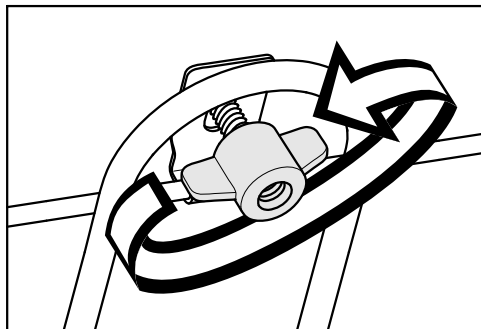
使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。
待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才能進行手動清潔。

緊固螺母掉落，會導致焗爐底板的琺瑯表面損壞。

將布或類似物品放在爐腔底板上進行保護。

- 拆下側面滑槽。

清潔及保養



■ 扭下翼形螺母。

小心不要損壞頂部加熱/燒烤元件。
切勿用力調低頂部加熱/燒烤元件。

■ 小心地調低頂部加熱/燒烤元件。

您現在可觸及爐腔頂部。

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

機門

機門約重 9 公斤。

焗爐機門是由 3 玻璃板製成的開放系統，其部分表面具有熱反射塗層。

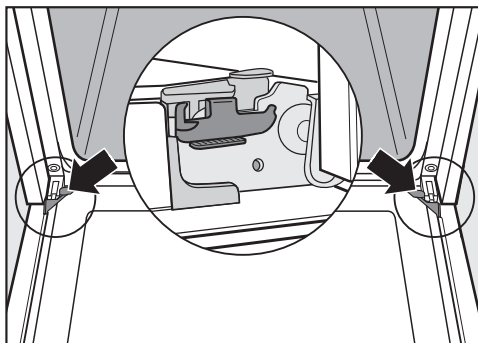
當焗爐運作時，空氣會直接通過機門，保持外層面板冷卻。

如要清潔機門面板，請執行以下操作：

1. 拆下機門
2. 拆開機門
3. 清潔機門面板
4. 組裝機門
5. 安裝機門

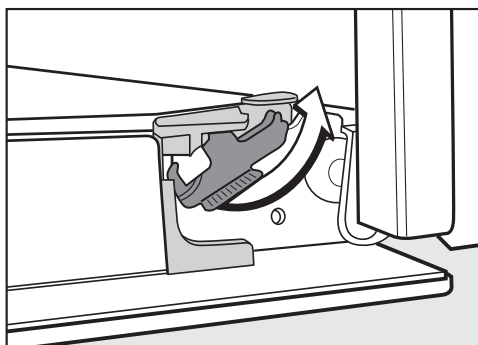
拆下機門

機門約重 9 公斤。



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

■ 將機門完全打開。



■ 轉動鎖定夾到盡頭，即可鬆開鎖定夾。

倘錯誤地拆下機門，焗爐可能會損壞。

切勿將機門水平拉出其固定架，因為固定架將會彈回焗爐。

請勿使用把手將機門從固定架處拉開，這將導致手柄斷裂。

- 將機門提起，直至處於部分開啟狀態。



- 僅僅握著機門一邊，然後對角提起機門，從固定架中取出。確保機門平直放回。

拆解機門

焗爐機門是由 3 玻璃板製成的開放系統，其部分表面具有熱反射塗層。

當焗爐運作時，空氣會直接通過機門，保持外層面板冷卻。

如果在玻璃板之間存有污漬，可拆解機門以清潔玻璃板中間。

機門玻璃上的刮痕可能會導致玻璃破裂。

不要使用磨蝕性清潔劑、硬海綿、刷子或尖銳的金屬工具來清潔焗爐機門玻璃。

在清潔機門玻璃時，您必須遵照適用於焗爐前面板的說明。

焗爐清潔劑會損壞鋁製外殼表面。

僅使用溫水和清潔液，塗抹在乾淨的海綿布或乾淨、潮濕的微纖維濕抹布清潔這些部件。

如掉落，機門玻璃會破損。

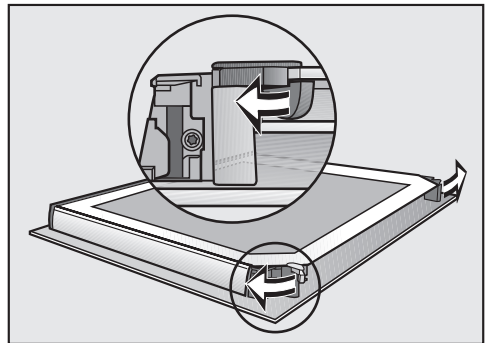
將拆解的機門玻璃放在安全的地方。

⚠ 猛烈關閉機門可導致受傷風險。

在您嘗試拆解安裝在焗爐上的機門時，機門可能會猛烈關閉。

拆解機門前，先將其拆下。

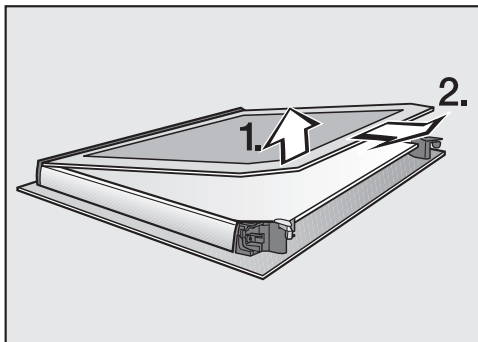
- 將帶有外層玻璃板的機門放在柔軟的平面上（例如茶巾）以防止其被刮擦。
機門手柄應與桌面邊緣對齊，這樣玻璃板可平穩放置，且不會在清潔過程中損壞。



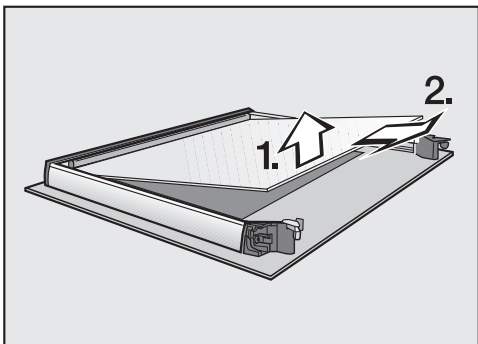
- 向外翻玻璃板固定架以將其打開。

拆下內板：

清潔及保養

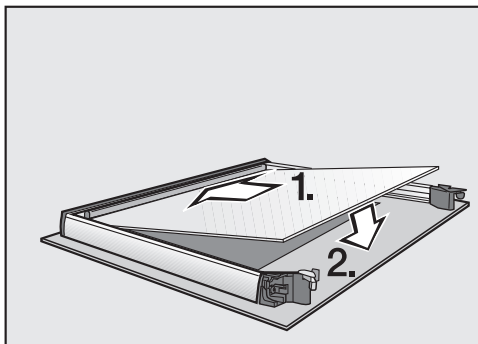


- 輕輕抬起內板，然後取出塑膠條。

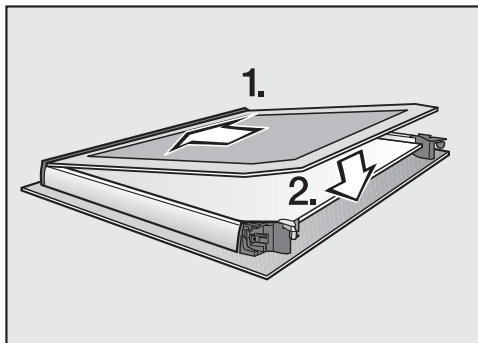


- 輕輕抬起中間板並將其拉出。
- 用乾淨的海綿及熱水與清潔液的混合溶液或乾淨的微纖維濕抹布清潔機門板和其他部件。
- 用軟布擦乾所有部件。

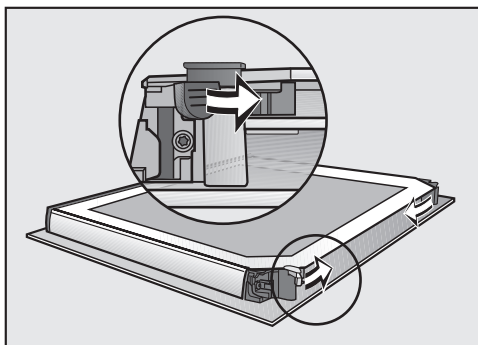
然後小心地重新組裝機門：



- 重新安裝中間板，讓材料編號清晰可見（不可倒轉）。

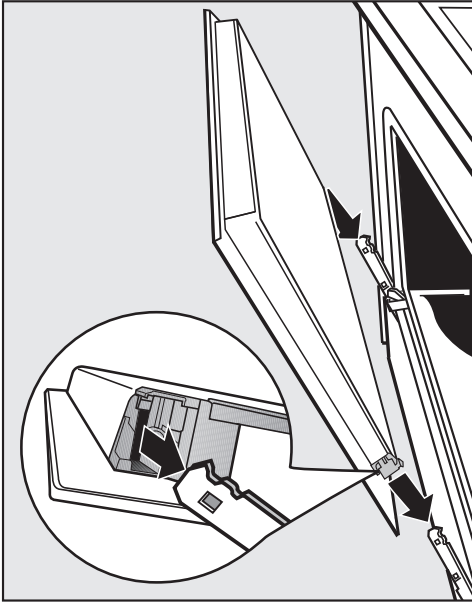


- 將內板的啞光印製面朝下推入塑膠條，然後將其放入固定架之間。



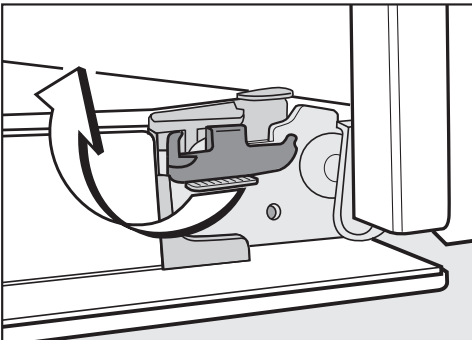
- 向內翻玻璃板固定架以將其關閉。
機門現在被重新組裝好。

安裝機門



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

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



- 若要對鎖定夾進行重新鎖定，請將其轉回直至水平位置。

排除故障

很多機件失靈或故障問題，其實都可輕易解決。在許多情況下，您可以節省時間和金錢，因為您無需聯絡 Miele 客戶服務。

您可在 www.miele.hk/en/support/customer-assistance 上找到更多可幫助您自行修復故障的資訊。



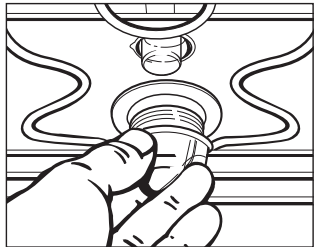
屏幕中的資訊

問題	原因和糾正
顯示屏黑屏。	您已選擇 時間 顯示 關閉 設定。當焗爐關閉，顯示屏不亮起。 ■ 當開啟焗爐時，將顯示主選單。如果您希望時間持續顯示，請選擇 時間 顯示 開啟 設定。 焗爐未連接電源。 ■ 檢查焗爐插頭是否正確插於插座上並開啟。 ■ 檢查斷路器是否跳閘。請聯絡合資格的電工或 Miele 客戶服務部門。
焗爐開啟時，系統鎖定  在屏幕中顯示。	 系統鎖已啟用。 ■ 按 OK 確認。 顯示屏將顯示 按“OK”鍵6秒。 ■ 您可以停用烹調程序的系統鎖，按下 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒即可。 ■ 如果您想要永久停用系統鎖，應選擇 安全 系統鎖定  關閉 設定。
顯示屏上出現 12:00。	電源中斷超過 150 小時。 ■ 重設日期和時間。
供電中斷 在顯示屏上出現。	出現短暫停電。這會令到目前的烹調程序停止。 ■ 關閉焗爐，然後再開啟。 ■ 重新啟動烹調程序。
已達最高使用量 在顯示屏上出現。	焗爐已運作不尋常的長時間。這會觸發安全關機功能。 ■ 按 OK 確認。 焗爐已準備就緒。
顯示屏上出現 故障 以及未在此處列出的故障代碼。	出現您無法解決的故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。
選擇除垢功能後，此功能目前不可使用 在顯示屏上出現。	蒸汽注入系統故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。

意外的行為

問題	原因和糾正
輕觸式按鈕沒有反應。	您已選定顯示屏 QuickTouch 關閉設定。當焗爐關閉時，輕觸式按鈕沒有反應。 ■ 啟動焗爐後，輕觸式按鈕就會有反應。如果您想要輕觸式按鈕在焗爐關閉時有反應，應選擇 顯示屏 QuickTouch 開啟 設定。 焗爐尚未連接電源。 ■ 檢查焗爐插頭是否正確插於插座上並開啟。 ■ 檢查保險絲是否跳開。請聯繫合格的電工或 Miele 客戶服務部。 控制鍵發生故障。 ■ 輕觸並緊按  開/關觸控式按鈕直至顯示屏關閉及焗爐重新啟動。
打開焗爐時，  輕觸式按鈕閃爍。	您尚未將焗爐連線至 WiFi 網絡。輕觸式按鈕閃爍，告訴您使用此輕觸式按鈕可以輕鬆將焗爐連線至網絡。多次打開和關閉焗爐後，感測器控制將停止閃爍，但網絡連線功能將保持啟用狀態。
蜂鳴器不發出提示音。	蜂鳴器已停用或者已被設定為較低的音量。 ■ 使用 音量 蜂鳴音 設定開啟蜂鳴器或增加音量。
爐腔不加熱。	示範模式已啟用。 您可以選擇顯示屏上的選單選項和輕觸式按鈕，但是，焗爐不會加熱。 ■ 使用 陳列室程序 示範模式 關閉 設定停用示範模式。
使用加濕烹調的程序沒有注水。	啟用了示範模式。您可以在顯示屏中選擇選單選項和輕觸式按鈕，但蒸汽注入系統泵沒有運作。 ■ 選擇 設定 陳列室程序 示範模式 關閉 停用示範模式。 蒸汽注入系統泵故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。
焗爐自動關閉。	為了省電，如果在一段時間內未按按鈕或者在烹調程序結束後，焗爐會自動關閉。 ■ 開啟焗爐。

排除故障

問題	原因和糾正
無法順暢推拉 FlexiClip 伸縮掛軌。	FlexiClip 伸縮掛軌中的軸承未充分潤滑。 ■ 用 Miele 特製潤滑劑潤滑軸承。 只有 Miele 特製潤滑劑適用於爐腔內的高溫環境。其他潤滑劑在加熱時可能會樹脂化，並且會粘住 FlexiClip 伸縮掛軌。可從您的 Miele 經銷商或 Miele 客戶服務部購買 Miele 特製潤滑劑。
焗爐內部照明在短時間後關閉。	您已選擇 照明 “持續” 15秒 設定。 ■ 如果您想要在整個烹調程序期間開啟焗爐內部照明，應選擇 照明 開啟 設定。
爐腔照明關閉。	您選擇了 照明 關閉 設定。 ■ 按下  觸控式按鈕，開啟爐腔照明 15 秒鐘。 ■ 如果需要，請選擇 照明 開啟 或 “持續” 15秒 設定。
爐腔照明無法開啟。	鹵素燈故障。  高溫表面會構成受傷風險。 使用過程中，焗爐會變得高溫。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。 待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才能進行手動清潔。  ■ 斷開電器與電源的连接。關閉牆壁插座的開關並從電源插座中拔出插頭，或者斷開電力設備的保險絲。 ■ 逆時針旋轉燈罩四分之一圈，將其扭鬆，然後與密封條一起向下拉，將其取下。 ■ 更換鹵素燈 (Osram 66725 AM/A，230 伏，25 瓦，G9)。 ■ 將燈罩與密封條一起重新安裝，並順時針旋轉燈罩，使其固定。 ■ 將電器重新與電源連接。

結果不理想

問題	原因和糾正
雖按照烹調對照表提供的烹調時間，但不能正常製作蛋糕/餅乾。	使用了與食譜提供的溫度相異的設定。 ■ 選擇食譜所需的溫度。 材料分量與食譜提供的不一樣。 ■ 檢查您有否更改食譜。添加更多液體或更多雞蛋會產生更濕潤的混合物，這需要更長的烹調時間。

問題	原因和糾正
烘焗食物的焦化不均勻。	選擇了錯誤的溫度或層架數。 ■ 焦化一定會出現輕微的不均勻。如果焦化非常不均勻，檢查是否已選擇正確的溫度和層架數。
	烘焗用品的材料或顏色不適合所選的焗爐功能。 ■ 使用一般加熱  功能時，淺色、閃亮烤模不會帶來理想的效果。啞黑色烤模最適合用於烘焗食物。
催化琺瑯瓷表面出現斑點狀鏽跡。	催化清潔過程未清除香料、細砂糖和類似的沉積物。 ■ 將催化琺瑯瓷部件從焗爐中取出，用軟刷蘸取熱水與清潔液的溫和混合溶液清除此類污漬。

噪音

問題	原因和糾正
烹調程序後有噪音。	烹調程序後冷卻風扇仍開啟。

服務

您可在 www.miele.com/service 上查找可幫助您自行糾正故障以及有關 Miele 備件的資訊。

故障聯絡資訊

如果出現任何您無法自行解決的故障，請聯絡 Miele 經銷商或 Miele 客戶服務部。

您可以在網上預約 Miele 客戶服務部上門維修，網址：www.miele.com/service。

Miele 客戶服務部的聯絡資訊載於本文件的最後部分。

在與 Miele 客戶服務部聯絡時，請指明您的電器的型號識別字和序號 (Fabr./SN/Nr.)。資料可在資料牌上找到。

請注意，我們可能會出於培訓目的而監控和記錄通話。若上門維修的問題屬於可以根據本手冊解決的問題，則將收取服務費。

此資訊在資料牌上記載，當機門完全開啟時，在蒸爐的前框上可以看到。

保養

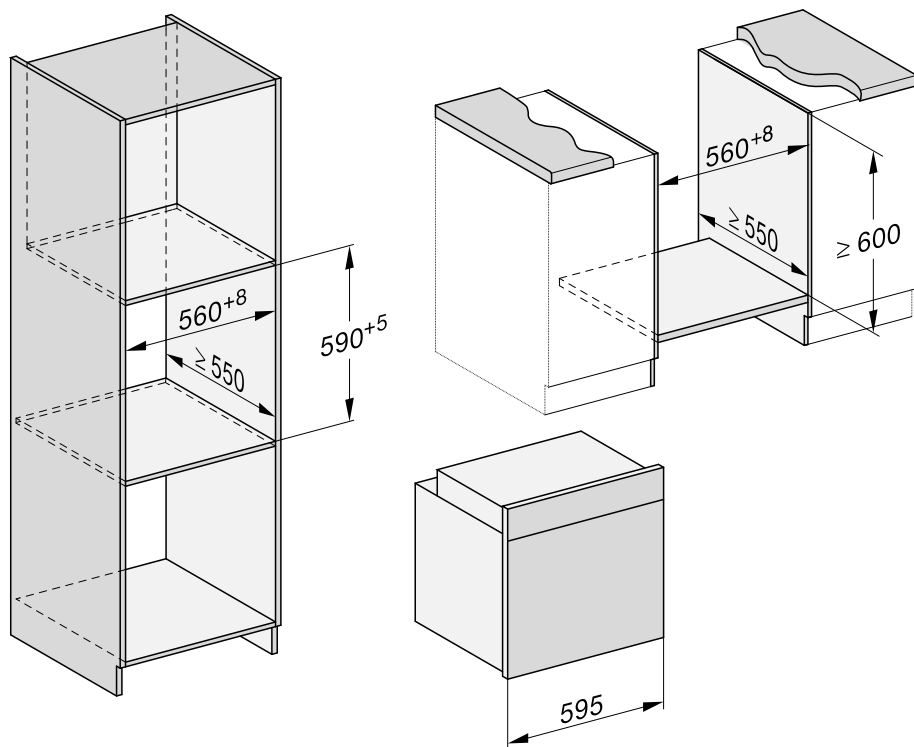
如欲瞭解您所在國家或地區的特定電器保養資訊，請聯絡 Miele。請參見本手冊結尾部分的聯絡詳情。

安裝尺寸

尺寸以毫米為單位。

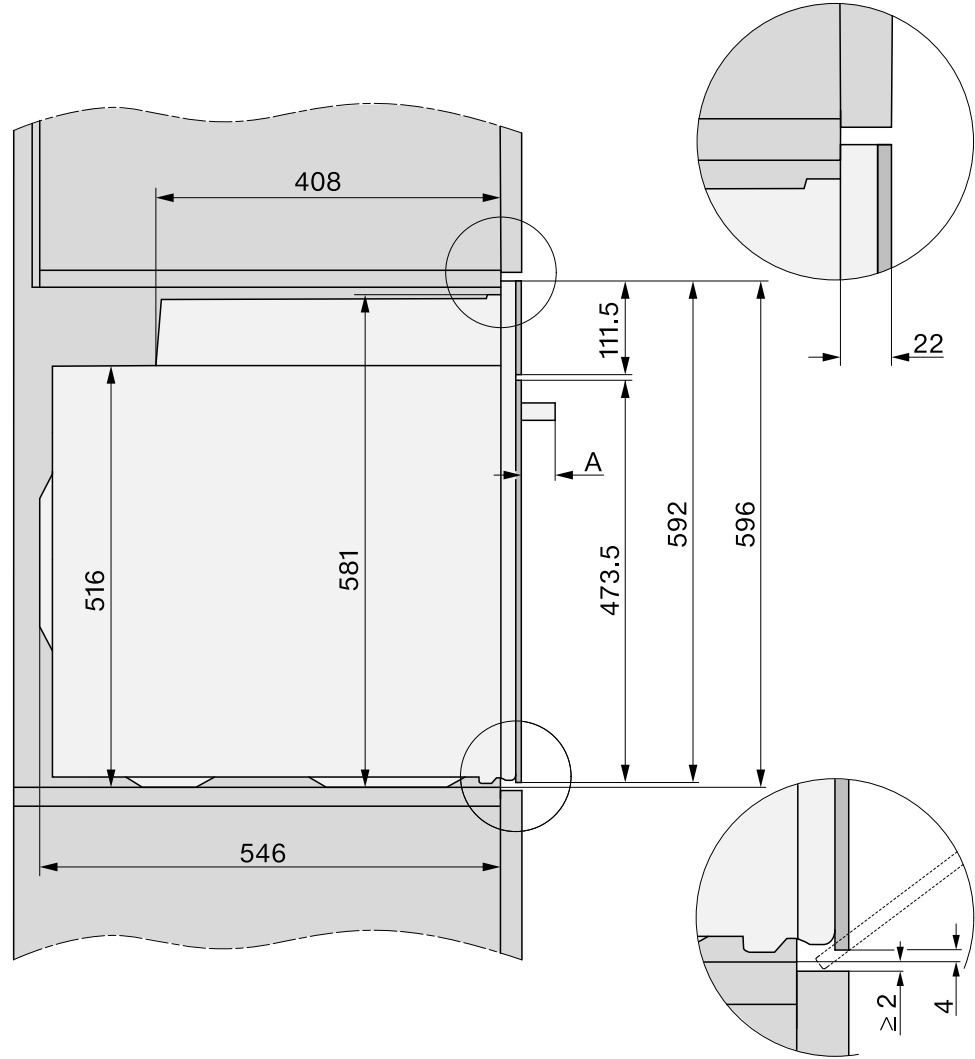
在高櫥櫃或枱面中安裝

如要將焗爐安裝在爐頭下方的枱面時，還請遵循爐頭的安裝說明以及爐頭所需的嵌入深度。



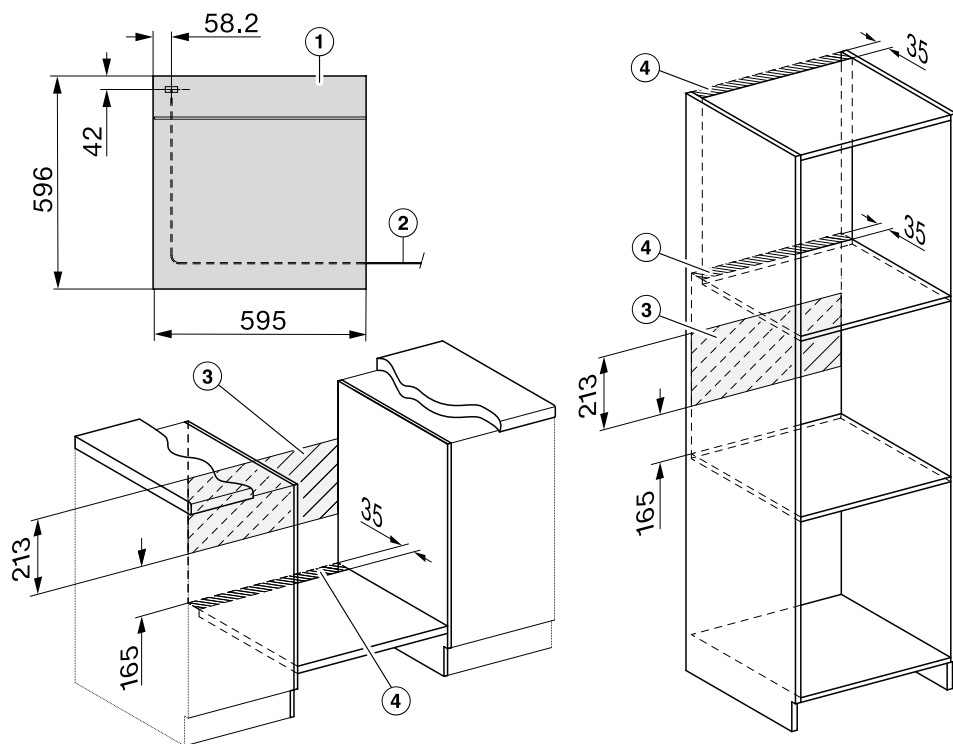
安裝

側視圖



- A H 71xx : 43 毫米
H 72xx : 47 毫米

連接和通風



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

安裝

安裝焗爐

出於安全原因，只能在完全安裝好的情況下使用本焗爐。

焗爐需要足夠的冷空氣才能有效運作。所需的冷空氣供應不得被其他熱源（例如固體燃料爐）過度加熱。

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

■ 將焗爐與電源連接。

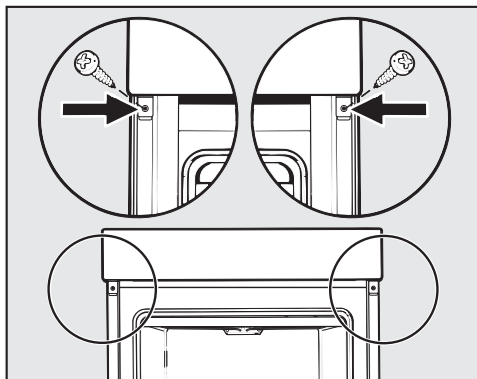
用機門把手提起焗爐可能會損壞機門。

使用外殼側面的凹型手柄手來搬運電器。

安裝電器前，建議拆下機門和配件。在將焗爐放入至櫥櫃格中時，這可讓焗爐變得更輕，而且可避免您因錯誤地用手柄提起電器而導致的風險。

■ 將焗爐推入櫥櫃格中並將其對齊。

■ 打開機門（如果您未將其拆下）。



■ 使用附帶的螺絲將焗爐固定在櫥櫃格的側板上。

■ 如必要重新安裝機門。

電力連接

⚠ 有受傷危險！

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

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

電器必須連接到根據 VDE 0100 設計的電力系統。

建議連接開關插座（符合 VDE 0701），因為這在需要維修的情況下更容易觸及。如果電器為硬接線或者如果無法觸及插頭，則必須為所有電極加裝額外斷電裝置。

合適的斷開裝置包括具有最少 3 毫米的兩極接觸間隙的開關。這包括斷路器、保險絲和接觸器 (EN 60335)。

連接資料在爐腔前方的資料牌上記載。請確保連接資料與家用供電系統規格相符。

聯絡 Miele 時，請提供以下資訊：

- 型號標識符
- 序號
- 連接資料（電源電壓/頻率/最大額定負載）

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

可以在自主供電系統或與主電源不同步的供電系統（如島嶼網絡、後備系統）上臨時或永久運行。操作的先決條件是電源系統符合 EN 50160 或同等標準的規格。

在隔離運行或與主電源不同步的運行中，亦必須保持家用電氣裝置和該 Miele 產品中所提供的保護措施的功能和運行，或這些措施必須由裝置中的同等措施取代。例如，在當前版本的 VDE-AR-E 2510-2 中所述。

焗爐

電源線中的電線按照以下規則進行著色：

綠色/黃色 = 接地線

藍色 = 中性線

棕色 = 帶電線

 警告 - 本電器必須接地

為了更加安全，建議您使用合適的剩餘電流保護裝置 (RCD) 保護本電器。

最大接電負荷：請參閱數據牌。

電力連接：其他國家

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

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

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

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

電壓和額定負載在位於爐腔前方的數據牌上記載。請確保此資訊與家庭電源相符。

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

如果電線損壞，必須由 Miele 批准的維修技術人員安裝新電線。

 警告 - 本電器必須接地

測試機構注意事項

根據 EN 60350-1 測試食物

測試食物 (配件)		溫度 [°C]		 ^{5 6}		⌚ [分鐘]
				+HFC:	-HFC:	
小蛋糕 (1 個烘焗盤 ¹)		150	—	1	2	25–35
		160 ⁴	—	2	3	20–30
小蛋糕 (2 個烘焗盤 ¹)		150 ⁴	—	1+3 ⁷	1+3	25–35
水滴曲奇 (1 個烘焗盤 ¹)		140	—	1	2	35–45
		160 ⁴	—	2	3	20–30
水滴曲奇 (2 個烘焗盤 ¹)		140	—	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
蘋果批 (烘焗及烤烘網架 ¹ 、脫底蛋糕焗模 ² , Ø 20 厘米)		160	—	1	2	80–100
		180	—	1	1	80–90
打發海綿蛋糕* (烘焗及烤烘網架 ¹ 、脫底蛋糕焗模 ² , Ø 26 厘米)		180	—	1	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	—	1	2	25–45
烤麵包 (烘焗及烤烘網架 ¹)		300	—	—	3	5–8
漢堡包 (烘焗及烤烘網架 ¹ 放在第 4 層架, 而通用烘焗盤 ¹ 放在第 1 層架)		300 ⁵	—	—	4	15–25 ⁹

 操作模式,  溫度,  增強火力, ⁵ 層架層數 (+HFC: : 連 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C / -HFC: : 不配備 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C), ⌚ 烹調時間,  風扇加強,  一般加熱,  完全燒烤, ✓ 開, — 關

¹ 只能使用原裝 Miele 配件。

² 使用深色啞光脫底蛋糕焗模。
將脫底蛋糕焗模放在烘焗及烤烘網架中央。

³ 一般而言, 如果提供了溫度範圍, 最好選擇較低的溫度, 並在最短烹調時間內檢查食物。

⁴ 在放入食物之前預熱焗爐。

⁵ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。

⁶ 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。

⁷ 在最底層架安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 70-C (如有)。如果您有好幾 FlexiClip 伸縮掛軌, 僅安裝一雙。

⁸ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。

⁹ 烹調中途翻轉食物。

按照 EN 60350-1 的能源效益等級

按照 EN 60350-1 確定能源效益等級。

能源效益等級：A+

執行測試時請遵守以下說明：

- 使用 節能-風扇加熱  功能進行測試。
- 選擇 照明 | “持續” 15秒 設定 (請參閱「設定－照明」) 。
- 測試時，只能將測試需要的配件放在爐腔中。
請勿使用其他可能配件，如 FlexiClip 伸縮掛軌，或催化琺瑯瓷面板 (如側面板或頂部內襯) 。
- 確定能源效益等級的一個重要前提條件是測試時機門緊閉。
根據使用的測量設備，機門密封功能可能受影響而有所增減。這對測試結果將造成負面影響。
將機門按住可補償差異。在一些不利情況下，可能還需要合適的技術輔助措施。正常使用時不會出現此問題。

家用焗爐資料表

符合第 65/2014 號委託法規 (EU) 和第 66/2014 號法規 (EU)

MIELE	
型號名稱/標識符	H 7164 B, H 7264 B
能源效益指數/爐腔 (EEI _{爐腔})	81.7
能源效益等級/爐腔	
A+++ (最高效) 至 D (最低效)	A+
傳統模式下，每個爐腔的每個週期的耗電量	1.05 千瓦小時
風扇強制對流模式下，每個爐腔的每個週期的耗電量	0.71 千瓦小時
爐腔數量	1
每個爐腔的熱源	電
爐腔體積	76 公升
電器重量	42.0 公斤

通信模組的版權與授權

Miele 使用開放源碼許可條款未涵蓋的專有或第三方軟件，作操作和控制通訊模組用途。這些軟件/軟件組件受版權所保護。必須尊重 Miele 和第三方擁有的版權。

此外，此通訊模組含有基於開源授權條款發佈的軟件組件。電器中包含的開源組件以及相應的版權聲明、當時有效的許可條款副本，以及更多資訊，都可以使用 Web 瀏覽器透過 IP 在本地存取 (<http://<IP address>/Licenses>)。在此處顯示的開源許可證的責任和保證安排僅適用於相應的權利持有人。

Hong Kong, China
Miele (Hong Kong) Ltd.

41/F - 4101, Manhattan Place
23 Wang Tai Road
Kowloon Bay
Hong Kong
Tel: (852) 2610 1025
Fax: (852) 3579 1404
E-mail: customerservices@miele.com.hk
Website: www.miele.hk

Miele Experience Centre

UG/F & 1/F, Henry House
42 Yun Ping Road
Causeway Bay
Hong Kong
Tel: (852) 2890 1018
Fax: (852) 3579 1401
E-mail: ExperienceCentre@miele.com.hk

International Head Office

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

Hong Kong, China
Miele (Hong Kong) Ltd.

香港九龍灣宏泰道23號
Manhattan Place 41樓4101室
電話: (852) 2610 1025
傳真: (852) 3579 1404
電郵地址: customerservices@miele.com.hk
網址: www.miele.hk

Miele陳列室

香港銅鑼灣恩平道42號亨利中心UG及一樓
電話: (852) 2890 1018
傳真: (852) 3579 1401
電郵地址: ExperienceCentre@miele.com.hk

H 7164 B, H 7264 B

zh-HK

M.-Nr. 11 190 902 / 00 / 002