

## 操作和安装说明 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

警告和安全注意事项.....	7
可持续性和环境保护.....	12
节能提示.....	13
<b>了解产品</b> .....	<b>14</b>
您的烤箱.....	14
控制面板.....	15
打开烤箱.....	16
功能选择旋钮.....	16
显示屏.....	16
调节旋钮 < >.....	16
感应控制键.....	16
符号.....	17
功能.....	18
铭牌.....	18
交付范围.....	18
可选配件.....	18
安全性特点.....	20
清洁表面.....	20
操作.....	20
选择操作模式.....	20
输入数字.....	20
从列表中选择菜单选项.....	21
更改列表中的设置.....	21
使用分段条更改设置.....	21
<b>调试</b> .....	<b>22</b>
Miele@home.....	22
调试程序.....	22
首次加热烤箱.....	22
<b>调整设置</b> .....	<b>24</b>
设置概述.....	24
打开“设置”菜单.....	25
语言 ▾.....	25
时间.....	25
显示屏.....	25
音量.....	25
单位.....	26
建议温度.....	26
通风冷却运行.....	26
运行时间.....	26
Miele@home.....	26
扫码联网.....	27
远程控制.....	27
远程更新.....	27
软件版本.....	27
演示程序.....	28

出厂设置.....	28
<b>操作模式</b> .....	<b>29</b>
<b>操作</b> .....	<b>30</b>
便于使用.....	30
预热烤箱.....	30
更改温度.....	30
烹饪持续时间.....	30
设置烹饪持续时间.....	30
设置结束时间 (结束于).....	31
设置启动时间 (开始于).....	31
更改设置的烹饪持续时间.....	31
删除设置的烹饪持续时间.....	31
取消烹饪程序.....	31
使用空气炸  操作模式.....	31
使用自动程序.....	32
分钟提示器.....	32
使用配件.....	32
使用烤架.....	33
使用烤盘.....	33
使用烤盘.....	33
使用带通用托盘的烤架.....	33
使用带有通用托盘的烧烤防溅盘.....	33
使用美味烘焙石.....	33
使用美味烤盘.....	33
安装及拆卸 HFC 70-C FlexiClip 灵动滑轨.....	34
<b>提示</b> .....	<b>36</b>
烘焙.....	36
烘焙提示.....	36
烹饪图表上的注意事项.....	36
功能注释.....	36
烘烤.....	37
烘烤提示.....	37
烹饪图表上的注意事项.....	37
功能注释.....	38
烧烤.....	38
烧烤提示.....	38
烹饪图表上的注意事项.....	39
功能注释.....	39
解冻.....	40
低温烹饪.....	40
烘干.....	41
加热餐具.....	41
冷冻食物/即食食品.....	42

# 内容

---

空气炸.....	42
配件.....	42
AirFrying空气炸 建议.....	42
AirFry空气炸 食谱.....	42
沙拉三明治配酸奶酱.....	44
法式炸薯条和甘薯条.....	45
芝麻豆腐条.....	46
烤土豆配奶酪、大葱和烟熏肉.....	47
烤土豆配羊奶干酪、乳酪黄瓜和希腊沙拉.....	48
炸西葫芦条配蓝纹奶酪调味酱和辣椒酱.....	49
烤玉米配海鲜酱淋面和凉拌卷心菜.....	50
鸡块配椰蓉芝麻外皮.....	51
鳕鱼配脆皮.....	52
香蕉配开心果和蜂蜜浇头.....	53
葡式蛋挞.....	54
纯素葡式蛋挞.....	55
自动程序.....	56
使用说明.....	56
自动程序食谱.....	56
苹果海绵蛋糕.....	57
海绵蛋糕底胚.....	58
分层的海绵蛋糕馅料.....	59
大理石蛋糕.....	60
水果脆皮蛋糕.....	61
饼干.....	62
滴面曲奇.....	63
核桃松饼.....	64
披萨（发酵面团）.....	65
披萨（夸克面团）.....	66
烤鸡.....	67
牛排（烤）.....	68
鳟鱼.....	69
三文鱼排.....	70
鲑鳟鱼.....	71
焗烤土豆和奶酪.....	72
意式宽面.....	73

烹饪图表.....	74
混合奶油.....	74
揉搓混合物.....	75
发酵面团.....	76
夸克面团.....	77
海绵蛋糕混合物.....	77
泡芙面团、千层酥皮、蛋白酥饼.....	78
开胃菜.....	79
牛肉.....	80
小牛肉.....	81
猪肉.....	82
羊肉，野味.....	83
家禽，鱼类.....	84
<b>清洁和护理.....</b>	<b>85</b>
不适用的清洗剂.....	85
拆卸或取出配件.....	85
用烤箱清洗剂清除污渍.....	85
清洁电器前面板.....	86
内腔.....	86
清洁内腔壁、底板和顶板.....	86
清洁内腔密封圈.....	86
催化搪瓷处理的内腔后面板.....	86
拆装和安装内腔后面板.....	86
手动清洁内腔后面板.....	87
内腔后面板的催化清洁.....	87
侧滑轨.....	88
拆卸和安装侧滑轨.....	88
清洁侧滑轨.....	88
FlexiClip 灵动滑轨.....	88
清洁 FlexiClip 灵动滑轨.....	88
烘焙和烧烤架.....	89
清洁烤架.....	89
烤盘和烘焙模具.....	89
清洁带清洁表面的烤盘和烘焙模具.....	89
美味烘焙石.....	90
清洁美味烘焙石及原木转移板.....	90
带盖子的美味烤盘.....	90
清洁美味烤盘.....	90
机门.....	91
拆下机门.....	91
拆卸机门.....	92
装机门.....	94
<b>检修.....</b>	<b>95</b>
显示屏中的消息.....	95
意外行为.....	96

# 内容

---

效果不佳.....	97
噪音.....	97
<b>客户服务部.....</b>	<b>98</b>
若发生故障，请联系我们.....	98
保修.....	98
<b>安装.....</b>	<b>99</b>
安装尺寸.....	99
安装在高柜或基座中.....	99
H 24 xx 侧视图.....	100
侧视图 H 28xx、H 27xx.....	101
接线和通风.....	102
安装烤箱.....	103
电气连接.....	103
烤箱.....	103
电气连接.....	103
<b>技术参数.....</b>	<b>104</b>
通信模块的版权与许可.....	104
<b>产品标准.....</b>	<b>105</b>
<b>有害物质.....</b>	<b>106</b>

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。

▶ 器具不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。

▶ 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。
- ▶ 应照看好儿童，确保他们不玩耍本器具。
- ▶ 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。

## 警告和安全注意事项

---

- ▶ **警告:** 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, 儿童宜远离。
- ▶ **警告:** 在使用时可触及部分可能会发热。儿童宜远离。
- ▶ 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。
- ▶ 使用过程中, 请将家用电器的电源插头完全插入电源插座中, 并保持电源插头与插座接触良好。
- ▶ 产品出现异常噪声、异常气味、异常高温或故障时, 请立即停止使用, 关闭开关, 断开电源。
- ▶ **警告:** 不应从带插座的灯头上引接电源供给家用电器。
- ▶ **警告:** 本产品不应在易燃易爆物品附近或类似环境中使用。
- ▶ **警告:** 使用者不应自行拆卸家用电器, 不应变更内部接线、部件和保护装置。
- ▶ **警告:** 从插座上拔下插头时, 不应电源线施加拉力。
- ▶ 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 Miele 授权的技术人员安装专用电线。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其服务机构或类似的专业人员更换。
- ▶ 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，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。烤箱在使用期间会发热。注意避免接触烤箱内的发热单元。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。

## 警告和安全注意事项

---

- ▶ 由于辐射的高温，烤箱附近的物体可能会着火。请勿使用烤箱来使房间变暖。
- ▶ 油脂如果过热会着火。用油脂烹饪时，切勿让烤箱处于无人看管的状态下。切勿尝试用水浇灭燃烧的油脂。关上机门，以关闭烤箱，熄灭火焰。
- ▶ 烤制食物的时间过长会导致食物变干，并有起火的风险。请勿超过建议的烹饪时长。
- ▶ 某些食物很快就会变干，可能会因为烧烤温度高而着火。切勿使用烧烤模式来完成部分烘焙面包卷或面包的烘焙或使鲜花或草药干燥。相反，请使用风扇加强  或常规加热  功能。
- ▶ 如果在食谱中使用酒精，请注意高温会导致酒精蒸发。蒸汽能使热的加热元件着火。
- ▶ 当使用余热来为食物保温时，烤箱中可能会发生高空气湿度和冷凝引起的腐蚀。这也会对控制面板、工作台和周围的厨房家具造成损坏。保持烤箱开启并选择可用于所选功能的最低温度。然后冷却风扇将继续自动运行。
- ▶ 储存在烤箱内腔中或放在烤箱内腔中以便保温的食物会变干，所释放出来的水分会导致烤箱腐蚀损坏。始终将留在烤箱里的食物盖上以保温。
- ▶ 热量的积聚会导致烤箱的底板开裂或剥落。切勿在烤箱内腔的底板上铺上铝箔或烤箱衬垫。如果您希望在烹饪过程中将陶器放在烤箱底板上，或将陶器放在烤箱底板上加热，您可以这样做，但仅限于风扇加强  或节能热风  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。
- ▶ 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。

▶ 侧滑轨可以拆除。正确重新安装侧滑轨。

▶ 催化搪瓷处理的后面板可拆卸下来进行清洁。清洁后请确保正确安装，切勿在未安装后面板的情况下使用烤箱移开背面板前应将烤箱断电。清洁后,应按使用说明把保护装置重新设置到原位置。

▶ 不要使用粗糙磨料清洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，因为其会擦伤玻璃表面，从而可能导致玻璃破碎。

▶ 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。

# 可持续性和环境保护

---

## 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。

## 节能提示

### 烹饪程序

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

- 在可能情况下，应该同时烹饪多种食物。将它们彼此相邻放在烤箱里，或者放在不同的搁架层上。
- 如果可能的话，应该一个接一个地烹饪您不能同时烹饪的食物，以便利用烤箱中已有的热量。

### 剩余热能应用

- 在使用超过 140°C 的温度和超过 30 分钟的烹饪持续时间的烹饪过程中，可以在烹饪过程结束前约 5 分钟将温度调到尽可能低的水平。烤箱的余热足以把食物烹饪熟。不要完全关闭烤箱。
- 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。

### 调整设置

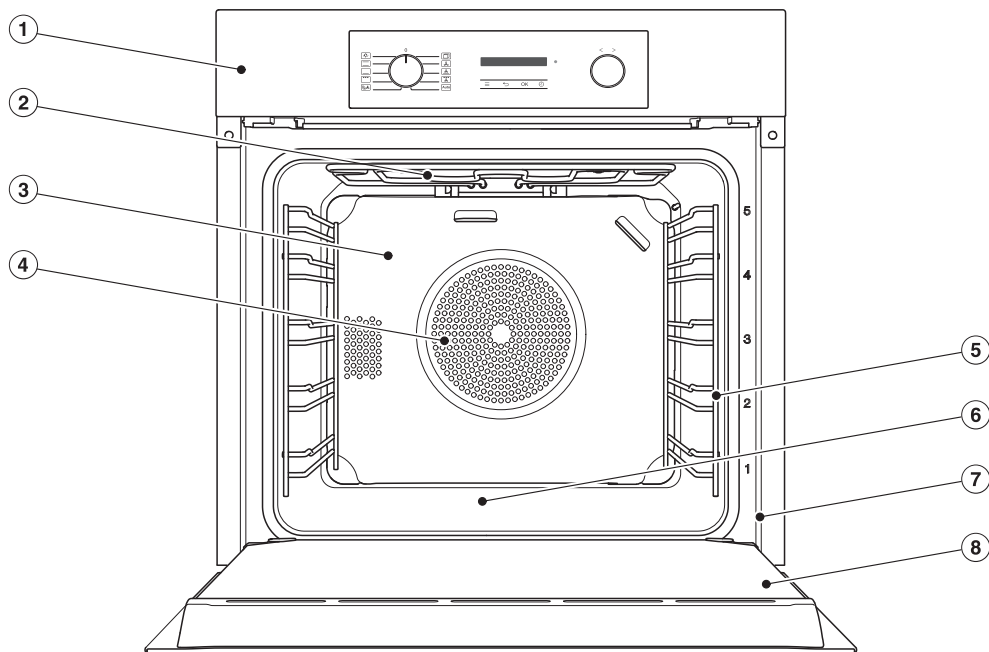
- 为显示屏选择 **时间 | 显示屏 | 关闭** 设置，以降低能耗。

### 节能模式

如果烹饪过程未运行且未操作控制键，烤箱将自动关闭以节能。

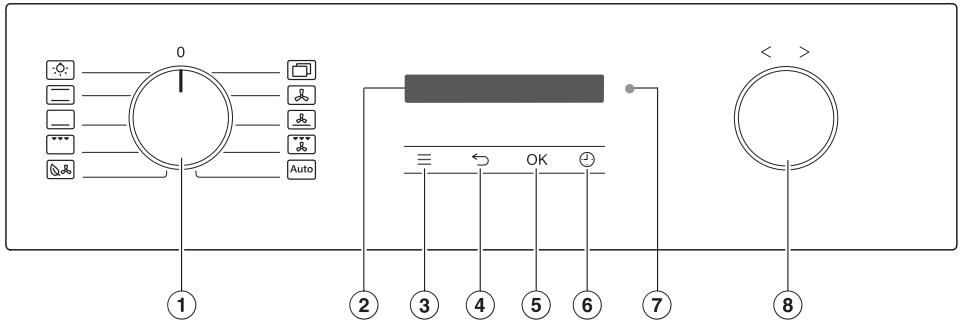
# 了解产品

## 您的烤箱



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

## 控制面板



- ① 功能选择旋钮  
用于选择烤箱功能
- ② 显示屏  
用于显示有关操作的时间和信息
- ③ ≡ 感应控制键  
用于访问设置
- ④ ← 感应控制键  
返回上一步
- ⑤ 确定 感应控制键  
用于选择功能和保存设置
- ⑥ ⌚ 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
- ⑦ 光学接口  
(仅德国美诺 Miele 服务人员可用)
- ⑧ 调节旋钮 < >  
用于设置时间、温度以及选择菜单选项

# 了解产品

## 打开烤箱

为节省能源，时间显示在出厂时默认设置为停用。显示屏黑屏，并且感应控制键不响应。

要更改设置或设置定时器，必须先打开烤箱：

- 顺时针旋转操作模式选择器一次，然后再旋转回来。

感应控制键会对手指轻触作出反应。如果长时间不使用烤箱，烤箱会自动关闭，感应控制器也不再响应。

## 功能选择旋钮

使用功能选择旋钮选择所需操作模式并独立打开烤箱内部照明。

可以顺时针或逆时针旋转。

## 操作模式

-  照明
-  常规加热
-  底部加热
-  全面烧烤
-  节能热风
-  更多选择 | Booster 
-  更多选择 | 空气炸 
-  风扇加强
-  增强烘焙
-  风扇烧烤
-  自动程序

## 显示屏

显示屏用于显示时间或操作模式、温度、烹饪持续时间、自动程序和设置的相关信息。

## 调节旋钮 < >



可以顺时针或逆时针旋转调节旋钮。

您可以顺时针 > 旋转调节旋钮来增加显示屏上的温度和时间等数值，也可以逆时针 < 旋转来减小数值。



此外，您也可以使用调节旋钮在显示屏中滚动设置和自动程序列表。





顺时针 > 旋转调节旋钮可在列表中向下滚动，逆时针 < 旋转可向上滚动。

## 感应控制键

感应控制键可对触摸做出反应。每次触摸感应控制键都会发出确认按键音。您可以使用  | 音量 |  按键音 感应控制键 关闭按键音。







## 显示屏下方的感应控制键

**提示:** 如果显示屏黑屏, 并且  和  感应控制键不响应, 请顺时针旋转操作模式选择器一次, 然后再旋转回来。

感应控制键	功能
	当功能选择旋钮处于 <b>0</b> 或 <b>照明</b>  位置时, 使用此感应控制键访问设置。
	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。
<b>确定</b>	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。

## 符号

显示屏可能会显示下列符号:

符号	含义
	该符号说明有关于使用该设备的其他信息和建议。请按 <b>OK</b> 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。
	远程控制 (仅限在您已使用 Miele@home 系统且已选择 <b>远程控制   开启</b> 设置时出现)

# 了解产品

## 功能

本文件中描述的型号可在背面找到。

功能因型号而异。

烤箱随附“交货范围”中列出的配件。

根据型号的不同，您的烤箱可能还提供了此处列出的部分配件。

## 铭牌

铭牌位于前框上，打开机门便可看到。铭牌上会注明型号标识符、序列号以及连接数据（电源电压、频率和最大额定负载）。

如果您有任何疑问或问题，需要与 Miele 联系，请务必准备好这些信息。

## 交付范围

- 侧滑轨
- 通用托盘
- 烘焙和烧烤架（简称烤架）
- 操作和安装说明
- 紧固螺钉
- 其他配件（视型号而定）


## 可选配件

您可以从 Miele 网上商店、Miele 客户服务部或您的 Miele 经销商处购买专为您的烤箱定制的产品，如电器护理产品和配件。

您可以通过以下二维码访问 Miele 网上商店：



## 侧滑轨

内腔的左右两侧都有侧滑轨，带有搁架  用于插入配件。

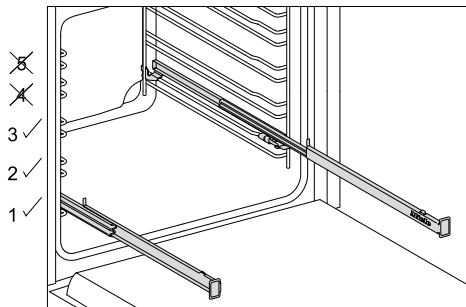
搁架层的编号标注在前框上。

每层由 2 个导轨组成，一个导轨在另一

个导轨之上。配件（如烤架）推入到烤箱中两个导轨之间。

您可以拆下侧滑轨。

## HFC 70-C FlexiClip 灵动滑轨



您只能在第 1、2 和第 3 搁架层上使用 FlexiClip 灵动滑轨。

一层侧滑轨由两条导轨组成。

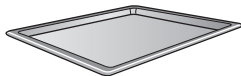
FlexiClip 灵动滑轨安装在构成搁架层的两条导轨中的上导轨上。

FlexiClip 灵动滑轨最大可承受 15 千克的重量。

## 带有防倾覆安全槽口的烤盘、通用托盘和烤架

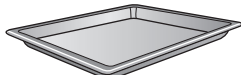
烤盘 HBB 71

（中间有防倾覆安全槽口）：



通用托盘 HUBB 71

（中间有防倾覆安全槽口）：



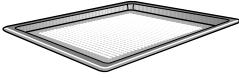
烘焙和烧烤架 HBBR 71

（中间有防倾覆安全槽口）：



这些配件短边上的防倾覆安全槽口可防止侧滑轨在只需拉出一部分时被直接拉出。

## 多孔美味 AirFry 空气炸烤盘 HBBL 71



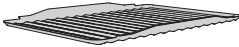
美味 AirFry 空气炸烤盘的细密小孔可将烹饪过程最优化：

- 在下方烧烤由新鲜酵母和夸克面团制成的烘焙食品以及面包和面包卷得到改进。首先在平面上展开面团，然后将其放在美味 AirFry 空气炸烤盘上。
- 法式炸薯条、炸丸子或类似食品可通过热气流炸制而无油脂 (AirFrying 空气炸)。
- 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 空气炸烤盘 HBFP 27-1** 可用于相同目的。

## 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 AirFrying 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。

## 圆形烤盘 HBF 27-1 和 HBFP 27-1



带有清洁表面的搪瓷圆形烤盘，用于烘焙披萨、乳蛋饼或果馅饼。

多孔圆形烤盘也适用于 AirFrying，因为热空气可以在食物周围进行高效循环。

## HBS 70 美味烘焙石



美味烘焙石由保温的耐火黏土制成，用于烘焙披萨、乳蛋饼、面包、面包卷或咸味糕点，能使底部烘焙得恰到好处。

美味烘焙石配有由原木制成的转移板，用于转移放取食物。

## HUB 美味烤盘 HBD 美味烤盘盖

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

美味烤盘有不同的深度。宽度和高度相同。

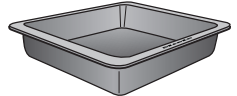
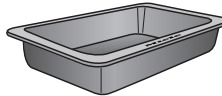
可单独提供合适的盖子。订购时，请注明型号。

**深度：22 厘米**

**深度：35 厘米**

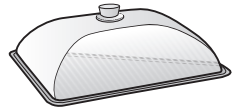
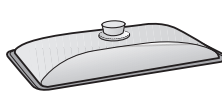
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

HUB 5001-XL\*



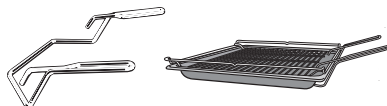
HBD 60-22

HBD 60-35



\*适用于在电磁炉上使用

## 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。

# 了解产品

## 催化搪瓷配件

催化搪瓷处理的表面可以自清洁，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。

### - 侧面板

侧面板安装在侧滑轨后面，保护内壁不会弄脏。

### - 后面板

如果催化搪瓷由于使用不当或严重脏污而失效，则应进行更换。

订购时，请注明烤箱的型号标识符。

## 清洁与保养配件

- 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

系统锁可防止烤箱被错误地开启。

### 冷却风扇

每次烹饪过程开始时，冷却风扇都会自动开启。它会确保烤箱内的热空气与周围的冷空气混合，从而在通过机门和控制面板之间的间隙排出前冷却。

关闭烤箱后，冷却风扇将继续运行一段时间，以防止湿气积聚在内腔内、控制面板或烤箱承载橱柜上。冷却风扇将在一段时间后自动关闭。

### 自动关闭

如果烤箱运行的时间异常长，安全开关将自动启动。此时间段的长短取决于所选择的程序。

### 烤箱门散热

烤箱门由玻璃板制成，其部分表面有一层热反射涂层。当烤箱运行时，空气会穿过机门，以保持机门外板的凉爽。

## 清洁表面

清洁表面具有非常好的不粘特性，并且非常容易清洁。这些表面在护理方面可与玻璃媲美。

食物可以很容易地从这些表面上清除掉。烘焙和烘烤过程产生的污渍可以很容易地从这些表面上清除掉。

可以在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清洁表面。

清洁表面：

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

## 操作

### 选择操作模式

- 将功能选择旋转到到所需的操作模式。

建议温度将出现在显示屏上。

- 如有必要，请通过调节旋钮 < > 更改建议温度。
- 按 OK 进行确认。

### 更改操作模式

您可以在烹饪过程中切换到其他操作模式。

- 将功能选择旋转到到其他的操作模式。

任何设置的烹饪持续时间将被删除。




### 输入数字

可更改的数字已被突出显示。

- 顺时针或逆时针旋转调节旋钮 < > 以更改数字。
- 按 OK 进行确认。

现已保存更改的数字。

## 从列表中选择菜单选项


- 选择 、 和  时，将显示相关菜单。  
使用调节旋钮 < > 滚动列表，直到出现所需的菜单选项。
- 按 OK 进行确认。

## 更改列表中的设置

- ✓ 对号将显示在当前设置旁边。
- 顺时针或逆时针旋转调节旋钮 < >，直到显示所需的数值或设置。
- 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）。

- 顺时针或逆时针旋转调节旋钮 < >，直到显示所需的设置。
- 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。

# 调试

## 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<sup>®</sup>，Google Play Store<sup>™</sup> 或安卓应用商城免费下载。



\*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。

## 调试程序

 高温表面有烫伤风险。  
在使用过程中，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。显示屏将显示“Miele”，几秒后显示设置语言的提示。

- 按照显示屏上的步骤操作。  
使用旋钮 < > 滚动列表，直到出现您想要的菜单选项，然后按 OK 确认。

将显示 **设置已完成**。

- 按 OK 确认。

将显示 **语言**。


- 选择 ≡ 感应控制键。

显示时间。初始调试现在已完成。

## 首次加热烤箱

当首次加热烤箱时，可能会发出轻微的气味。可以通过加热烤箱至少一小时来消除气味。

确保该操作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任何保护包装和贴纸。
- 在加热烤箱之前，用湿布擦拭烤箱内腔，以清除在储存和拆箱过程中可能积聚在内部的灰尘或包装碎片。
- 将 FlexiClip 灵动滑轨（如果有）安装到侧滑轨上，并插入所有托盘和烤架。
- 利用操作模式选择器来选择  更多选择。

将显示 Booster✓。


- 按 OK 进行确认。

会显示建议温度 160°C。

烤箱加热、烤箱内部照明和冷却风扇将打开。

- 设置最高温度 (250°C)。
- 加热烤箱至少一小时。
- 加热阶段结束后，将操作模式选择器转到 0。

## 首次加热后清洁内腔

 高温表面有烫伤风险。

在使用过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、内腔或配件而烫伤自己。



待加热元件、内腔和配件冷却之后进行手动清洁。

- 将所有配件从内腔中取出并手动清洁。
- 清洁内腔时，请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。
- 使用软布擦干所有表面。

将烤箱门打开，直到内腔完全晾干。

# 调整设置


## 设置概述

菜单选项	可用设置
语言 	...   deutsch   english   ... 地点
时间	显示屏 开启   关闭*   夜间模式 时间制式 12小时   24小时* 设置
显示屏	显示屏亮度 ■■■■■■□□
音量	提示音 旋律* ■■■■■□□□ 单音 ■■■■■■■■■□□□□□□□ 按键音 ■■■■■■□□
单位	温度 °C*   °F
建议温度	
通风冷却运行	温度控制* 时间控制
运行时间	
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

使用  $\equiv$  感应控制键访问“设置”菜单，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。

- 将功能选择旋钮转到 **0** 或 **照明**  位置。
  - 选择  $\equiv$  感应控制键。
- 设置列表会显示在显示屏中。
- 使用调节旋钮  $\langle \rangle$  选择所需的设置。您可以查看或更改设置。
  - 再次选择  $\equiv$  感应控制键，退出菜单。

## 语言 $\blacktriangledown$

您可以设置您自己的语言和地点。

在选好并确认您的选择后，显示屏中将会显示您已选定的语言。

**提示:** 如果您误选了不正确的语言，请选择  $\equiv$  感应控制键。按照  $\blacktriangledown$  符号返回至语言  $\blacktriangledown$  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上显示时间：

- **开启**  
显示屏上始终会显示时间。更改此设置会增加能耗。
- **关闭**  
为了节能，显示屏不会亮起。
- **夜间模式**  
仅在早上 5:00 至晚上 11:00 期间在显示屏上显示时间。其余时间显示屏一直黑屏。更改此设置会增加能耗。

### 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 5 分钟。

## 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

## 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。

# 调整设置

- ■■■■■■■■  
最大音量
- □□□□□□□□  
声音关闭

## 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。

### 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。

## 运行时间

选择 **运行时间** 查询您的烤箱的总运行小时数。

## 系统锁

系统锁可防止烤箱被错误地开启。

当启用系统锁时，仍可以使用分钟提示器。

即便发生电源中断，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。

## 扫码联网

在尚未设定 Miele@home 时已进行初始调试。

### ■ 扫描二维码。

如果您已安装 Miele APP 并且拥有用户账户，则将直接进入联网步骤。

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

### ■ 安装 Miele APP 并建立用户账户。

### ■ 再次扫描二维码。

Miele APP 将指导您完成设置流程。



## 远程控制

如果您已在移动设备上安装 Miele 应用程序、具有访问 Miele@home 系统的权限并已启动远程控制功能 (开启)，在选择烹饪模式后，您可以通过应用程序进行例如设置温度或烹饪时间，实时监测烤箱烹饪程序信息或者结束正在进行的程序等操作。

## 远程更新

仅在符合 Miele@home 使用要求的情况下显示并选择 **远程更新** 菜单选项。

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。

# 调整设置

---

## 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。

功能	建议值	范围
 风扇加强	160 °C	30–250 °C
 增强烘焙	170 °C	50–250 °C
 节能热风	190 °C	100–250 °C
 更多选择   Booster 	160 °C	100–250 °C
 更多选择   空气炸 	190 °C	30–250 °C
 常规加热	180 °C	30–280 °C
 底部加热	190 °C	100–280 °C
 全面烧烤	240 °C	200–300 °C
 风扇烧烤	200 °C	100–260 °C
 自动程序		

# 操作

## 便于使用

- 将食物放入烤箱。
- 通过功能选择旋钮选择所需的烤箱操作模式。

将短暂显示操作模式，然后显示建议温度。

- 如有必要，请通过调节旋钮 < > 更改建议温度。

将在几秒内采用建议温度。随后您可通过 < > 调节旋钮更改温度。

- 按 OK 进行确认。

将显示实际温度，加热阶段将开始。您将看到温度不断升高。当首次达到设定温度时，蜂鸣器将鸣响。




- 烹饪程序结束时，将功能选择旋钮转到 0。
- 将食物从烤箱内腔中取出。

## 预热烤箱


Booster 操作模式用于快速预热烤箱内腔。


只有在少数情况下才需要预热烤箱内腔。



- 大多数菜肴可以放在冷的烤箱里，以利用加热阶段产生的热量。
- 在以下操作模式下烹饪下列食物时，请预热烤箱：

- 使用 风扇加强  和 常规加热  操作模式烹饪黑面包面团、烤牛肉和牛里脊
- 使用 常规加热  操作模式烹饪时间短（约 30 分钟或更短）的蛋糕和糕点，以及精致的食物（如海绵蛋糕）


## 快速加热

使用 Booster  操作模式可缩短加热阶段时间。



烘焙披萨或精致的混合物（如海绵蛋糕、饼干）时，请勿使用 Booster  操作模式预热烤箱。上面的食物会很快褐变。

- 利用操作模式选择器来选择  更多选择。
- 按 Booster  OK 进行确认。
- 选择温度。
- 达到设定温度后切换到所需操作模式。
- 将食物放入烤箱。

## 更改温度

您可以通过选择  | 建议温度 感应控制键，永久重置建议温度，以适应您的烹饪喜好。

- 可使用调节旋钮 < > 更改温度。温度以 5 °C 为单位变化。
- 按 OK 进行确认。

**提示:** 如果您已经编程了某个烹饪持续时间，则必须先触摸  感应控制键退出“烹饪持续时间”菜单。然后您可使用调节旋钮 < > 更改温度。然后触摸  感应控制键，再次显示烹饪持续时间。


## 烹饪持续时间

如果在将食物放入烤箱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，蛋糕混合物或面团可能会变干，膨松剂可能会失效。应在烹饪过程开始之前尽可能短的时间内放入食物。

## 设置烹饪持续时间

您已将食物放入烤箱，并选择了操作模式以及温度等必要设置。


输入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。

- 选择  感应控制键。
- 设置烹饪持续时间。
- 按 **OK** 确认。

## 设置结束时间 (结束于)

您已将食物放入烤箱，并选择了操作模式以及温度等必要设置。


指定您希望烹饪过程结束的时间。烤箱加热将在您设定的时间自动关闭。

- 选择  感应控制键。
- 选择 **结束于**。
- 输入您希望烹饪过程停止的时间。
- 按 **OK** 确认。


## 设置启动时间 (开始于)


您已将食物放入烤箱，并选择了操作模式以及温度等必要设置。

仅在您已经设置 **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**，您必须指定烹饪过程开始的时间。内腔加热将在您设定的时间自动启动。

- 选择  感应控制键。
- 选择 **开始于**。
- 输入您希望烹饪过程开始的时间。
- 按 **OK** 确认。



## 更改设置的烹饪持续时间

- 选择  感应控制键。
- 选择所需的时间。
- 按 **OK** 进行确认。
- 选择 **更改**。
- 更改设定的时间。

- 按 **OK** 进行确认。
- 触摸  感应控制键返回所选功能的菜单。

如果发生电源故障，此类设置将被删除。

## 删除设置的烹饪持续时间

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


如果您删除 **烹调时间**，那么，**结束于** 和 **开始于** 的设定时间也将被删除。  
如果您删除 **结束于** 或 **开始于**，那么，烹饪程序将以设定的烹饪持续时间开始。

## 取消烹饪程序

- 将功能选择旋扭转到另一个操作模式或 **0** 位置。

任何设置的烹饪持续时间将被删除。如果已将功能选择旋扭转到 **0** 位置，烤箱加热和照明也将关闭。

## 使用 **空气炸** 操作模式

- 如有可能，将食物均匀地单层铺开在多孔美味 AirFry 空气炸烤盘或烧烤防溅盘（如有）上。
- 将食物放在第 2 层搁架上。
- 利用操作模式选择器来选择  **更多选择**。
- 利用旋扭来选择 **空气炸**。
- 按 **OK** 进行确认。

将显示建议温度。

# 操作

- 根据食谱或烹饪图表中的信息更改建议温度。
- 烹饪持续时间结束后，检查食物对您来说是否足够酥脆和焦黄。

## 使用自动程序

自动程序让您能够轻松实现卓越的效果。

- 选择自动程序 **Auto**。
- 显示屏上将显示列表。
- 选择所需的自动程序。
  - 按 **OK** 确认。
  - 按照显示屏上的说明操作。

## 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）。

最长时间可设置为 59:59 分钟。

### 设置分钟提示器

示例：您想煮几颗鸡蛋，将分钟提示器设定为 6 分 20 秒。

- 选择 ⊕ 感应控制键。
  - 如果此时正在进行某一烹饪过程，请选择 **分钟提示器**。
- 将显示提示消息 **设置 00:00 分钟**。
- 使用旋钮 < > 输入 06:20。
  - 按 **OK** 确认。

现已保存分钟提示器持续时间。

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。

如果此时您在烹饪，但**没有**设置烹饪持续时间，那么一旦达到所需温度，将立刻显示 △ 和分钟提示器时间。

如果此时您在烹饪，**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。

如果您在使用某一菜单，分钟提示器将在后台倒计时。

当分钟提示器结束时，△ 将闪烁，信号将响起，时间将开始计时。

- 选择 ⊕ 感应控制键。

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。

## 使用配件

功能因型号而异。

## 使用烤架

- 请务必将烤架滑入侧滑轨的导轨中，锁扣朝下。

## 使用烤盘

- 请务必将烤架滑入侧滑轨的导轨中，锁扣朝下。
- 如果您使用烤盘、耐热烤盘和类似物品，请将其放在烤架的中央。

## 使用烤盘

- 将烤盘、通用托盘和美味烘焙 AirFry 烤盘插入烤箱侧滑轨的两根导轨之间。

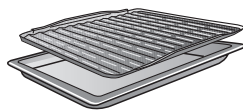
**提示:** 使用 HBBL 71 美味烘焙 AirFry 烤盘烘焙时，首先在平整的表面上展开面团，然后将其放在多孔托盘上。

## 使用带通用托盘的烤架




- 将烤架放在通用托盘上。
- 将通用托盘插入烤箱侧滑轨的两根导轨之间。烤架自动置于导轨之上。

## 使用带有通用托盘的烧烤防溅盘。



- 将烧烤防溅盘放在通用托盘上方。
- 将带有烧烤防溅盘的通用托盘插入烤箱侧滑轨的两根导轨之间。

## 使用美味烘焙石

- 请务必将烤架滑入侧滑轨的导轨中，锁扣朝下。
- 将美味烘焙石放在背面有凸起边缘的烤架上。
- 在 **常规加热**  操作模式下，以 200°C 和 250°C 的温度预热美味烘焙石 30 分钟。

**提示:** 详细信息请参阅美味烘焙石的操作说明。

## 使用美味烤盘

热量积聚会造成内腔底板的搪瓷损坏。

如果将 Miele HUB 5000/5001 美味烤盘滑入第 1 层，由于缺乏间隙，热量会积聚在内腔底部，搪瓷可能会开裂或剥落。

**请勿**将 Miele HUB 5000/5001 美味烤盘插入第 1 层。

请勿将烤盘放在第 1 层搁架的上部烤架上，因为它没有被防倾覆安全槽口固定。

**一般情况下**，请使用**第 2 层**，如果要得到上色效果，则使用第 3 层或第 4 层。

- 将美味烤盘插入烤箱侧滑轨的两根导轨之间。

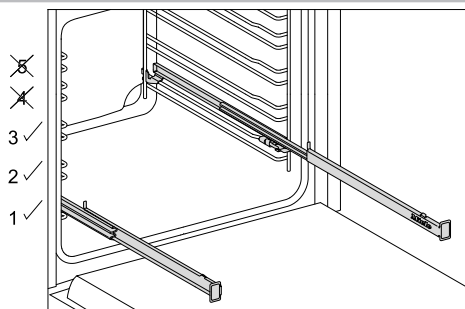
烤盘不能与盖子（如有盖子）一起放在某层上，因为总高度会超过内腔的可用高度。

**提示:** 详细信息请参阅美味烤盘的操作说明。

# 操作

## 安装及拆卸 HFC 70-C FlexiClip 灵动滑轨

**⚠ 高温表面有烫伤风险。**  
在使用过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、内腔或配件而烫伤自己。  
让加热元件、内腔和配件冷却下来。



您只能在第 1、2 和第 3 搁架层上使用 FlexiClip 灵动滑轨。

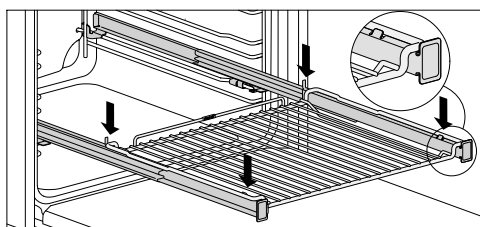
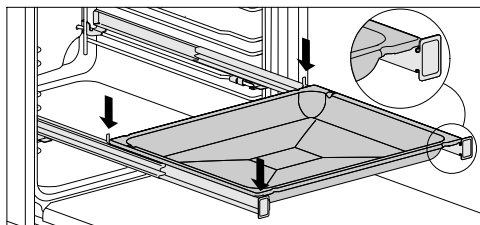
一层侧滑轨由两条导轨组成。  
FlexiClip 灵动滑轨安装在构成搁架层的两条导轨中的上导轨上。

如果在烹饪本该放置在第 2 层烹饪的食物时使用 FlexiClip 灵动滑轨，请将 FlexiClip 灵动滑轨安装到第 1 层上。

由于 FlexiClip 灵动滑轨位于侧滑轨的上导轨上，因此 FlexiClip 灵动滑轨所在的层面与上一层之间的间距，比如每层都安装烤架时的间距要小。如果间距过小，烹饪效果会受到影响。

只有当 FlexiClip 灵动滑轨完全插入时，配件才能固定在每个滑轨任意一端的固定器之间，并防止滑落。

FlexiClip 灵动滑轨最大可承受 15 千克的重量。



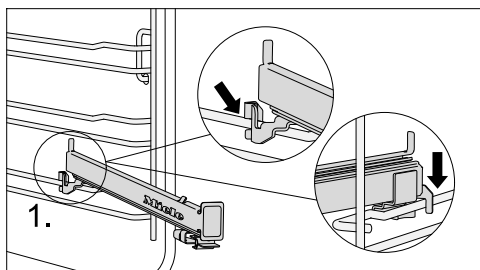
为了防止配件从滑轨上滑落：

- 请确保它们固定在滑轨上，位于每个滑轨的任意一端固定器之间。
- 请务必将烤架放在 FlexiClip 灵动滑轨上，锁扣朝下。

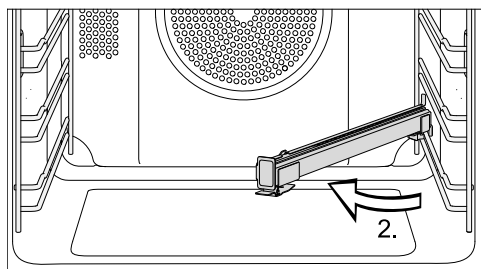
安装或拆卸 FlexiClip 灵动滑轨时，**请勿**将其完全拉出。

带有 Miele 标志的 FlexiClip 灵动滑轨安装在内腔的**右侧**。

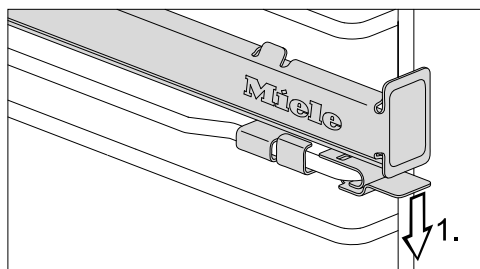
### 安装 FlexiClip 灵动滑轨



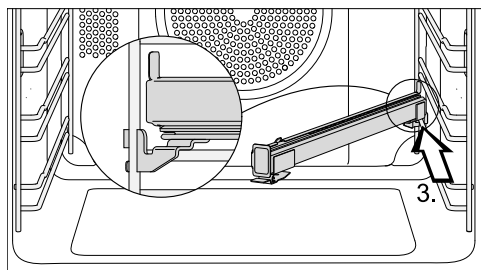
- 将 FlexiClip 灵动滑轨钩在一个侧滑轨的上导轨的前部 (1.)。



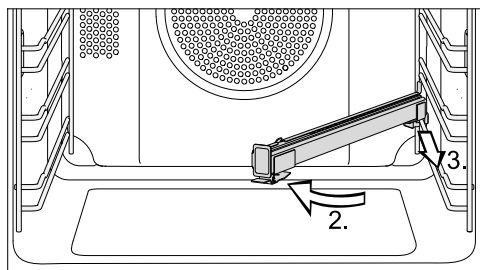
- 然后将 FlexiClip 灵动滑轨固定在朝向内腔中间的角度 (2.)。



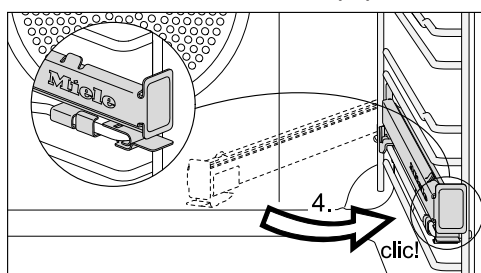
- 向下推 FlexiClip 灵动滑轨前部的拉环 (1.)。



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



- 旋转 FlexiClip 灵动滑轨朝向内腔中间 (2.)，然后沿上导轨向前拉 (3.)。
- 将 FlexiClip 灵动滑轨脱离导轨并将其从烤箱中取出。



- 然后将 FlexiClip 灵动滑轨旋转回内腔的侧面，并将其固定到上导轨上，可听见咔嗒声 (4.)。

**提示:** 如果安装后难以拉出 FlexiClip 灵动滑轨，请用力拉动一次将其松开。

## 拆下 FlexiClip 灵动滑轨

- 一直推入 FlexiClip 灵动滑轨。

# 提示

## 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

Miele 配件（例如通用托盘）都经过清洁表面处理。采用清洁表面处理的表面通常不需要刷油或覆盖烘焙用羊皮纸。

- 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清洁表面处理过的表面。
- 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，请使用烘焙用羊皮纸。

## 烹饪图表上的注意事项

### 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“功能概述”中找到所有功能及其建议值的概述。

### 使用自动程序

- 按照显示屏上的说明操作。

### 使用 风扇加强

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

如果同时在多个搁架上烘焙，请使用此功能。

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

### 提示

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

### 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刷涂。对于大块瘦肉（2–3 千克）和高脂肪家禽，请在盘子中加入约 1/8 升的水。
- 烹饪过程中不要添加过多液体，因为这会阻碍**褐变**过程。褐变只发生在烹饪持续时间结束时。如果需要更强烈的褐变效果，在烹饪持续时间的一半左右取下盖子。
- 程序结束后，将食物从烤箱内腔中取出，盖上盖子，**静置**约 10 分钟。这有助于在将肉切成块时保留汁液。
- 要想让表皮口感酥脆，可以在烹饪持续时间结束前 10 分钟，用微盐水**浸泡**家禽。

### 烹饪图表上的注意事项

- 注意温度范围、搁架层和计时。注意事项中还会考虑到蒸盘的类型、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**  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，请选择比烹饪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。
- 在烘焙和烧烤架上烘烤时，将温度设置为比在带盖烤箱中烘烤低 10°C 左右。

# 提示

## 选择① 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“功能概述”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

■ 按照显示屏上的说明操作。

## 使用 风扇加强

此功能适用于需要良好着色的烘烤肉类、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。

■ 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。

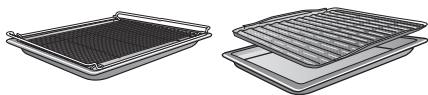
在烤箱门关闭状态下烧烤。

## 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。



### 烹饪图表上的注意事项

- 注意温度范围、搁架层和计时。注意事项中还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为后查看食物。

### 选择温度

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

### 选择一个搁架层

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

### 选择烹饪持续时间

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

### - 生的/粉红色的

如果肉很容易承受勺子的压力，则肉的内部还会是红色的。

### - 五分熟

如果有一定阻力，则肉的内部会是粉红色的。

### - 全熟

如果阻力很小，肉就会烤透。

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

### 功能注释

您可以在“功能概述”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。

# 提示

## 解冻

温和解冻冷冻物品意味着通常可以保留维生素和矿物质。

- 选择**风扇加强**  和 30–50°C 的温度。

空气在整个烤箱内腔中循环，以慢慢解冻冷冻物品。



有被细菌感染的风险。

沙门氏菌等细菌可导致危及生命的食物中毒。

解冻鱼和肉类时，特别是解冻家禽时，尤其要遵守食品卫生规则。

请勿使用解冻过程中产生的液体。

食物解冻后立即根据需要进行处理。

## 提示

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

## 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。
- 对于焗烤，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，直到端上餐桌。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。

## 使用 常规加热

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置在第 2 层搁架上。
- 选择**常规加热**  操作模式和 120°C 的温度。
- 将烤箱与通用托盘和烤架一起预热约 15 分钟。
- 预热烤箱的同时，把肉的各个面放在灶具上彻底烤透。



高温表面具有烫伤风险。

在使用过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、内腔或配件而烫伤自己。

将热的食物放入电器或从中取出，以及在热的烤箱内腔中调整烤箱搁架等部件时，请戴上隔热手套。

- 将烤好的肉放在烤架上。
- 将温度降至 100°C。
- 继续烹饪，直至完成。


## 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		温度 [°C]	烘干时间 [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。

## 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。

# 提示

## 冷冻食物/即食食品

### 法式炸薯条、炸丸子和类似食品提示

使用空气炸  操作模式来烹饪这些冷冻食物。

### 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。


### 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上。
- 在包装上建议的最短烹饪持续时间结束时查看食物。

## 空气炸

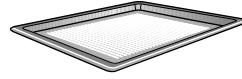
小心处理食物将有助于保护您的健康。法式炸薯条等食物应烹饪至金黄色，而非深棕色。

空气炸  操作模式用于通过高温空气煎炸食物。AirFrying 是一种温和的烹饪方式，可实现均匀酥脆的效果。

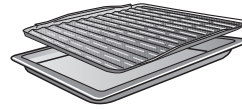
因此，AirFrying 非常适合烹饪法式炸薯条或马铃薯肉饼等冷冻食物。

## 配件

- 针对法式炸薯条等**不滴油的食物**使用美味多孔 AirFry 空气炸烤盘。美味 AirFry 空气炸烤盘的细密小孔可确保食物每一面都焦黄酥脆。



- 对于**滴油的食物**，例如鸡大腿，使用带有顶部烧烤防溅盘（如有）的通用托盘。  
防溅盘下方的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。在烧烤防溅盘上涂油，然后将食物放在上面。



- 将食物居中放在烤架上的烤盘中。

## AirFrying空气炸 建议

- 请勿解冻冷冻食物。
- 如有可能，将食物均匀地单层铺开在多孔美味 AirFry 空气炸烤盘或烧烤防溅盘（如有）上。
- 将食物放入烤箱（未预热）。如果食物对您来说不够酥脆，您可以尝试下次预热烤箱。
- 仅在一层中进行烹饪。在多层中烹饪将造成内腔中产生过多水汽，食物将不再酥脆。
- 一般来说，食物应放在第 2 层搁架上。  
如果您希望顶部更焦黄，可以尝试下次使用更高层搁架。
- 如有可能，法式炸薯条等食物应在烹饪持续时间过半时翻动。  
设置分钟提示器来提醒您。

## AirFry空气炸 食谱

以下是使用空气炸操作模式的食谱。

为了获得最佳烹饪效果，我们建议使用食谱中指定的数量和配件。

# 提示

## 沙拉三明治配酸奶酱

总用时：60 分钟 + 12 小时浸泡时间

4 人份

### 制作沙拉三明治

250 克鹰嘴豆干

2 升水

2 个洋葱 | 切成小丁

2 瓣蒜 | 切末

30 克欧芹 | 切碎

2 汤匙柠檬汁

1 汤匙橄榄油

50 克中东芝麻酱（芝麻酱）

1 茶匙香菜，切末

1 茶匙牛至

½ 茶匙 Ras-el-hanout 混合香料

1 茶匙孜然

1½ 茶匙盐

1 撮胡椒粉

1 撮辣椒粉

60 克普通白面粉

1 茶匙发酵粉

### 制作酸奶酱

500 克酸奶，脂肪含量 3.5 %

100 克奶油干酪

1 汤匙中东芝麻酱（芝麻酱）

3 汤匙柠檬汁

20 克欧芹 | 切碎

1 茶匙盐

1 撮胡椒粉

### 配件

漏勺

带刀片的搅拌机

带面团钩的搅拌机

多孔美味 AirFry 空气炸烤盘

### 方法

将鹰嘴豆在水中浸泡至少 12 小时。

若要制作酸奶酱，将所有原料混合在一起冷藏。

用漏勺将鹰嘴豆沥干。

将欧芹、洋葱、大蒜、柠檬汁、油、中东芝麻酱和香料放入搅拌机。逐渐加入鹰嘴豆。在加入鹰嘴豆的空隙用茶匙搅拌混合物。

将混合物放在碗中。将面粉与发酵粉混合，并揉入混合物。将混合物揉成 24 个球。用手轻轻将面球拍平，然后将其放在美味 AirFry 空气炸烤盘上。放入烤箱中，烘烤至色泽金黄。

### 设置

操作模式： | 空气炸

温度：210°C

烹饪持续时间：18 分钟

搁架层：第 2 层

## 法式炸薯条和甘薯条

总用时：50 分钟

4 人份

### 制作炸薯条

蜡质土豆 500 克 | 切段 (约 0.5 厘米 x 0.5 厘米 x 6 厘米)

甘薯 500 克 | 切段 (约 0.5 厘米 x 0.5 厘米 x 6 厘米)

30 毫升葵花籽油

### 制作调味酱

150 克希腊酸奶

150 克酪乳

¼ 颗柠檬 | 柠檬汁和外皮

½ 扎莳萝

¼ 茶匙干迷迭香

¼ 茶匙干牛至

½ 茶匙干洋葱

¼ 茶匙干大蒜

1 撮盐

1 撮胡椒粉

### 制作调味盐

2 汤匙盐

1 茶匙烟熏红辣椒粉

½ 茶匙干洋葱

½ 茶匙干大蒜

### 配件

平底锅

厨房毛巾

多孔美味 AirFry 空气炸烤盘

## 方法

在灶具上将水煮沸。将土豆段在沸水中热烫 3 分钟。然后将其放入冷水中，用厨房毛巾吸干水分。

用葵花籽油腌制土豆段。然后将其放在美味 AirFry 空气炸烤盘上并根据设置烹饪。15 分钟后翻面，然后再烹饪 10 分钟。

若要制备调味酱，将所有原料混合在一起，然后用盐和胡椒粉调味。将调味酱冷藏，直至准备上餐。

若要制作调味盐，将所有香料混合，放于一旁。

在烹饪持续时间结束时，将其大量撒在炸薯条上，蘸调味酱食用。

### 设置

操作模式： | 空气炸

温度：220°C

烹饪持续时间：25 分钟

搁架层：第 2 层

# 提示

---

## 芝麻豆腐条

总用时：35 分钟

3 人份

### 配料

400 克豆腐

3 汤匙照烧酱汁

4 汤匙中东芝麻酱（芝麻酱）

2 汤匙植物油

2 汤匙龙舌兰糖浆

1 汤匙白芝麻

1 汤匙黑芝麻

1 汤匙玉米淀粉

3 汤匙面包屑

**设置：烘焙芝麻豆腐条**

操作模式： | 空气炸

温度：190°C

烹饪持续时间：7 分钟

搁架层：第 2 层

### 配件

厨房纸巾

烧烤防溅盘

通用托盘

### 方法

将豆腐切成 1 厘米厚的薄片，铺在厨房纸巾之间用力按压。然后将豆腐薄片切成 1 厘米宽、3 厘米长的细条。在厨房纸巾之间再次按压豆腐条，从而尽可能地去掉豆腐中的水分。将豆腐条放在厨房纸巾之中停留 15 分钟。

将照烧酱汁、中东芝麻酱、油和龙舌兰糖浆混合。将酱汁与芝麻混合。

将豆腐条放入碗中，加入玉米淀粉。在碗中轻颠豆腐条，直至其均匀地包裹玉米淀粉。使用指定的设置预热烤箱。

将酱汁加入含有豆腐条的碗中并混合。然后撒上面包屑并再次混合。将烧烤防溅盘放在通用托盘上方，然后将豆腐条放在防溅盘上，以免其相互触碰。将豆腐条放入预热好的烤箱中进行烘焙。

### 设置：预热

操作模式： | Booster

温度：190°C

## 烤土豆配奶酪、大葱和烟熏肉

总用时：70 分钟

4 人份

### 制作土豆

4 个烤土豆（每个 200 克）

2 汤匙油

2 茶匙盐

### 制作调味酱

150 毫升酸奶油

30 克细香葱 | 切末

1 撮盐

1 撮胡椒粉

1 撮肉豆蔻粉

### 制作顶浇配料

100 克烟熏肉 | 切丁

½ 扎大葱 | 切成细葱圈

200 克成熟奶酪（如格鲁耶尔干酪、斯勃里恩兹奶酪和艾门塔尔奶酪） | 磨碎

### 配件

烧烤防溅盘

通用托盘

### 方法

彻底清洗土豆并晾干。用叉子刺扎整个土豆。用大量油和盐揉搓。将烧烤防溅盘放在通用托盘上方，然后将土豆放在顶部，按照第一和第二烹饪阶段烘焙。

与此同时，将酸奶油与细香葱混合，以制作调味酱。用盐、胡椒粉和肉豆蔻粉调味。

若要制作浇头，用中火煎烟熏肉，直至酥脆。准备好大葱。

第二烹饪阶段过后，将土豆从烤箱取出。小心地对半切开，然后将其放回烧烤防溅盘，切面朝上。撒上奶酪并使用适用于第三烹饪阶段的设置烘焙至色泽金黄。

将烤土豆搭配奶酪、大葱和烟熏肉食用。

### 设置

第一烹饪阶段

操作模式： | 空气炸

温度：200°C

烹饪持续时间：20 分钟

搁架层：第 2 层


第二烹饪阶段

操作模式： | 空气炸

温度：180°C

烹饪持续时间：30 分钟

第三烹饪阶段

操作模式：

温度：180°C

烹饪持续时间：10 分钟

搁架层：第 3 层

# 提示

## 烤土豆配羊奶干酪、乳酪黄瓜和希腊沙拉

总用时：70 分钟

4 人份

### 制作土豆

4 个烤土豆（每个 200 克）

2 汤匙油

2 茶匙盐

### 制作乳酪黄瓜

½ 根黄瓜

¼ 茶匙盐

200 克希腊酸奶

1 瓣蒜 | 切末

¼ 茶匙盐

1 撮胡椒粉

½ 颗柠檬 | 柠檬汁和外皮

### 制作沙拉

½ 根黄瓜 | 切丁

3 个番茄 | 切丁

1 个黄甜椒 | 切成小丁

1 个红甜椒 | 切成小丁

1 个红洋葱 | 切末

### 制作调料

½ 茶匙盐

1 撮胡椒粉

½ 个柠檬 | 仅用柠檬汁

1 汤匙莳萝 | 切碎

### 制作顶浇配料

200 g 羊奶干酪 | 碾碎

### 配件

烧烤防溅盘

通用托盘

### 方法

彻底清洗土豆并晾干。用叉子刺扎整个土豆。用大量油和盐揉搓。将烧烤防溅盘放在通用托盘上方，然后将土豆放在顶部，按照第一和第二烹饪阶段烘焙。

与此同时，磨碎并用盐腌制黄瓜以制作乳酪黄瓜，静置 10 分钟。

挤出黄瓜中的水分。将挤压后的黄瓜与酸奶和大蒜混合。然后加入盐、胡椒粉、柠檬汁和柠檬外皮调味。

若要制作沙拉，将蔬菜放入碗中。

若要制作调料，将盐、胡椒粉、莳萝、柠檬汁和橄榄油混合拌匀。将调料倒在沙拉上。放在一旁，直至准备上餐。

第二烹饪阶段过后，将土豆从烤箱取出。小心地对半切开，然后将其放回烧烤防溅盘，切面朝上。撒上奶酪并使用适用于第三烹饪阶段的设置烘焙至色泽金黄。

将烤土豆搭配乳酪黄瓜和沙拉食用。

### 设置

第一烹饪阶段

操作模式： | 空气炸

温度：200°C

烹饪持续时间：20 分钟

搁架层：第 2 层

第二烹饪阶段

操作模式： | 空气炸

温度：180°C

烹饪持续时间：30 分钟

第三烹饪阶段

操作模式：

温度：180°C

烹饪持续时间：10 分钟

搁架层：第 3 层

## 炸西葫芦条配蓝纹奶酪调味酱和辣椒酱

总用时：55 分钟

2 人份

### 准备蔬菜

2 个西葫芦

3 个中等大小的鸡蛋

50 毫升牛奶，全脂

2 汤匙葵花籽油

200 克日式面包屑

2 茶匙盐

½ 茶匙大蒜粉

½ 茶匙洋葱粉末颗粒

¼ 茶匙黑胡椒 | 粗碎粒

100 克阿尔卑斯成熟干酪 | 磨碎

100 克普通白面粉

### 制作蓝纹奶酪调味酱

150 克重口味蓝纹奶酪

2 汤匙蛋黄酱

80 克酸奶，脂肪含量 3.5 %

1 撮盐

1 撮胡椒粉

¼ 茶匙烟熏红辣椒粉

### 食用前

1 茶匙是拉差辣椒酱

### 配件

烧烤防溅盘

手动搅拌器

通用托盘

### 方法

将西葫芦横向对半切开，然后再将每一半切成 8 等块。

将鸡蛋、牛奶和油在浅碗中搅拌。

在另一只碗中混合日式面包屑、香料和阿尔卑斯干酪。将面粉放入第三只碗中。现在将西葫芦条包裹上面包屑。为此，首先将西葫芦条在面粉中翻滚，然后在鸡蛋混合物中翻滚。然后再均匀

地裹上日式面包屑。为达到特别均匀酥脆的包裹效果，将西葫芦条第二次在鸡蛋和日式面包屑混合物中翻滚。

将烧烤防溅盘放在通用托盘上方，然后将西葫芦条放在顶部，按照设置烘焙。15 分钟后翻面，然后再烘焙 10 分钟。

若要制备调味酱，将所有配料混合在一起大约 1 分钟。混合时间过长可能会造成调味酱分离。将调味酱冷藏，直至准备上餐。

将炸西葫芦条搭配调味酱食用并浇上是拉差辣椒酱。

### 设置

操作模式： | 空气炸

温度：205°C

烹饪持续时间：25 分钟

搁架层：第 2 层

# 提示

## 烤玉米配海鲜酱淋面和凉拌卷心菜

总用时：40 分钟

4 人份

### 制作调料

100 克蛋黄酱

1 汤匙苹果醋

1 汤匙芥末酱

½ 茶匙细白砂糖

1 撮盐

1 撮胡椒粉

### 制作沙拉

¼ 颗白球甘蓝 | 切成细丝

¼ 颗红球甘蓝 | 切成薄片

2 根胡萝卜 | 切成薄片

### 制作玉米配海鲜酱淋面

4 根玉米棒，熟制半成品 | 四等分

50 克海鲜酱

50 克蛋黄酱

### 食用前

2 汤匙白芝麻

### 配件

烧烤防溅盘

通用托盘

### 方法

若要制作调料，将蛋黄酱、苹果醋、芥末酱和糖混合拌匀。用盐和胡椒粉调味。若要制作沙拉，将白球甘蓝、红球甘蓝和胡萝卜在碗中混合。将调料倒在沙拉上并混合搅拌。将沙拉放在一旁，直至准备上餐。

将烧烤防溅盘放在通用托盘上方，然后将玉米棒放在顶部，按照设置烹饪。

若要制作淋面，将海鲜酱和蛋黄酱混合拌匀。15 分钟后将海鲜酱混合物刷到玉米棒上，然后再烹饪 10 分钟。

在玉米棒上撒上芝麻调味。搭配凉拌卷心菜食用味道更佳。

### 设置

操作模式： | 空气炸

温度：210°C

烹饪持续时间：25 分钟

搁架层：第 2 层

## 鸡块配椰蓉芝麻外皮

总用时：25 分钟

2 人份

### 制作外皮

100 克面包屑

50 克白芝麻

50 克椰蓉

2 茶匙盐

1 茶匙烟熏红辣椒粉

1 茶匙大蒜粉

1 茶匙洋葱粉

100 克普通白面粉

3 个中等大小的鸡蛋

1 汤匙植物油

3 汤匙全脂牛奶

### 制作鸡块

2 块鸡胸肉排，洗净备用 | 切成一指厚细鸡柳

### 食用前

2 茶匙甜味辣椒酱

### 配件

多孔美味 AirFry 空气炸烤盘

### 方法

若要制作外皮，将面包屑、芝麻、椰蓉、盐、红辣椒粉、洋葱粉和大蒜粉在碗中混合。将面粉放入另一只碗中。将鸡蛋、油和牛奶在第三只碗中搅拌。

现在将鸡肉条包裹上面包屑。为此，首先将鸡肉条在面粉中翻滚，然后在鸡蛋/油混合物中翻滚。然后再裹上面包屑/香料混合物。将裹粉后的鸡块直接放在美味 AirFry 空气炸烤盘上并根据设置烹饪。10 分钟后翻面。

将烹饪好的鸡块搭配甜味辣椒酱食用。

### 设置

操作模式： | 空气炸

温度：210°C

烹饪持续时间：15 分钟

搁架层：第 2 层

# 提示

## 鳕鱼配脆皮

总用时：70 分钟

4 人份

### 制作鳕鱼配脆皮

60 克黄油 | 软化

1 汤匙芥末酱

50 克油浸番茄干

½ 扎平叶欧芹

½ 扎细香葱

1 汤匙柠檬百里香

60 克日式面包屑

4 块鳕鱼排（每块 150 克），即用即煮

4 撮盐

### 制作甜椒和土豆沙拉

2 个红甜椒 | 粗略切丁

2 个黄甜椒 | 粗略切丁

200 克蜡质土豆 | 切成薄土豆角

1 颗红皮洋葱 | 切成薄角

1 瓣蒜 | 捣碎

1 汤匙橄榄油

½ 茶匙盐

¼ 茶匙烟熏红辣椒粉

### 制作调料

30 毫升香醋

1 汤匙芥末酱

2 汤匙蜂蜜

1 撮盐

1 撮胡椒粉

60 毫升橄榄油

### 食用前

125 克大蒜芥 | 洗净

### 配件

手动搅拌器

烧烤防溅盘

通用托盘

有螺旋盖的罐子

### 方法

如要制作脆皮，将黄油、芥末酱、番茄干、欧芹末、柠檬百里香和细香葱混合拌匀。拌入日式面包屑，加入盐调味。轻轻拍干鱼排，并用盐调味。根据鱼排大小将脆皮形成 4 片，然后放在鱼排上。将烧烤防溅盘放在通用托盘上方。将鱼排放在烧烤防溅盘的左侧。

如要准备蔬菜，将两种类型的甜椒、土豆角、洋葱和大葱放入碗中，淋上油调味。将蔬菜铺在烧烤防溅盘的右侧。将托盘放入烤箱，然后使用指定的设置烘烤鳕鱼和蔬菜。

若要制作调料，将香醋、芥末酱、蜂蜜、盐和胡椒粉在有螺旋盖的罐子中混合。加入橄榄油、密封罐子，然后用力摇晃大约 1 分钟。

将大蒜芥与温热的蔬菜混合，用调料腌制沙拉，然后即可享用。将鳕鱼放在沙拉上出餐。

### 设置

操作模式： | 空气炸

温度：210°C

烹饪持续时间：20 分钟

搁架层：第 2 层

## 香蕉配开心果和蜂蜜浇头

总用时：25 分钟

4 人份

### 配料

50 克开心果 | 去壳

1 撮盐

4 根香蕉

2 汤匙野蜂蜜

### 配件

煎锅

烧烤防溅盘

通用托盘

### 方法

将开心果粗略切碎，然后在平底锅中稍微煎烤一下。加入盐。将平底锅从灶具上移开，稍微冷却。

将烧烤防溅盘放在通用托盘上方。将香蕉纵向对半切开（带皮），然后将其放在烧烤防溅盘上，切面朝上。将蜂蜜与开心果混合。将开心果/蜂蜜混合物撒在对半切开的香蕉上。将香蕉放入烤箱进行烹饪。

### 设置

操作模式： | 空气炸

温度：200°C

蒸煮持续时间：8 分钟

搁架层：第 2 层

# 提示

---

## 葡式蛋挞

总用时：60 分钟

12 人份

### 制作蛋挞

2 个中等大小的鸡蛋  
37 克烹调用香草吉士粉  
200 毫升牛奶，全脂  
250 毫升高脂浓奶油  
70 克绵白糖  
1 撮盐  
约 275 克千层酥皮

### 制备撒粉

1 茶匙糖霜  
1 撮肉桂

### 准备模具

1 茶匙黄油

### 配件

漏勺  
12 格松饼模具  
搅拌机  
擀面杖  
烘焙和烧烤架

### 方法


搅打鸡蛋并挤压过筛。将 5 汤匙牛奶与吉士粉和鸡蛋混合，直至顺滑。将剩余牛奶、奶油、糖和盐煮沸，同时不断搅拌。将平底锅从灶具移开，加入蛋奶沙司同时不断搅拌。将所有配料煮沸，同时不断搅拌。将混合物倒入碗中，盖上盖子冷藏。

在松饼模具上刷油。将酥皮擀开并切成 12 个直径为 10 厘米的小圆形。将面团放入松饼模具的凹槽并用力按下，以消除底部气泡并避免面团突出到凹槽外。

将蛋奶沙司混合物分到 12 个凹槽中。将松饼模具放在烤箱中的烘焙和烧烤架上。烘烤蛋挞直至蛋奶沙司混合物顶部出现棕色斑点。

将糖霜与肉桂混合，撒在温热的蛋挞上。在温热时将蛋挞从模具中取出，让其在烘焙和烧烤架上冷却。

### 设置

操作模式： | 空气炸  
温度：200°C  
烹饪持续时间：18 分钟  
搁架层：第 2 层

## 纯素葡式蛋挞

总用时：60 分钟

12 人份

### 制作蛋挞

500 毫升燕麦奶

40 克土豆淀粉

40 克绵白糖

1 个香草豆荚

约 275 克千层酥皮

¼ 茶匙肉桂粉

### 食用前

¼ 茶匙肉桂粉

### 配件

12 格松饼模具

搅拌器

平底锅

擀面杖

烘焙和烧烤架

### 方法

将 4 汤匙燕麦奶与土豆淀粉混合，放在一旁。将剩余燕麦奶加糖、香草籽和香草豆荚一起煮沸。将混合土豆淀粉的燕麦奶拌入煮沸的燕麦奶。将变稠的混合物煮沸大约 1 分钟并不断搅拌，然后将其倒入碗中，盖上盖子让其冷却。

将酥皮擀成紧实的小卷，然后切成 12 块冷藏。每次拿出一块油酥面团，将其擀成直径约为 10 厘米的小圆形。将圆形面团放入松饼模具的凹槽并用力按下，以消除底部气泡并避免面团突出到凹槽外。对剩余 11 块油酥面团重复同样的流程。

将蛋奶沙司混合物填入凹槽最多  $\frac{3}{4}$  处。将松饼模具放在烤箱中的烘焙和烧烤架上，然后立即使用指定的设置烘焙蛋挞。为实现典型风味，葡式蛋挞顶部应出现几个深棕色斑点。撒上少许肉桂粉，然后即可享用。

### 设置

第一烹饪阶段

操作模式： | 空气炸

温度：210°C

烹饪持续时间：25 分钟

搁架层：第 2 层

第二烹饪阶段

操作模式： | 空气炸

温度：245°C

烹饪持续时间：10 分钟

搁架层：第 2 层

# 提示

---

## 自动程序

### 使用说明

- 在使用自动程序时，提供的食谱仅应作为指导使用。为了获得最佳烹饪效果，我们建议使用食谱中指定的数量和配件。
- 烹饪过程结束后，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中。显示屏中将显示此信息。

### 自动程序食谱

以下是使用自动程序的食谱。

为了获得最佳烹饪效果，我们建议使用食谱中指定的数量和配件。

若要找到正确的搁架层，请在开始自动程序之前卸下 FlexiClip 灵动滑轨

HFC 70-C。

## 苹果海绵蛋糕

总用时：95 分钟

12 人份

### 制作顶浇配料

500 克酸苹果

2 汤匙柠檬汁

### 准备生面团

150 克黄油 | 软化

150 克细白砂糖

8 克香草酱

3 个中等大小的鸡蛋

150 克普通白面粉

½ 茶匙发酵粉

### 准备模具

1 茶匙黄油

### 制备撒粉

1 汤匙糖霜

### 配件

烘焙和烧烤架

脱底模具，Ø 26 厘米

细漏勺

### 准备

将苹果去皮，并四等分。切开每四分之一苹果的外侧（与果核相对的一侧），使切口间隔约 1 厘米。与柠檬汁混匀并放在一侧。

在脱底模具上刷油。

将黄油、糖和香草酱搅成糊状约 2 分钟。每次搅入一枚鸡蛋（每个 ½ 分钟）。

将面粉与发酵粉过筛，并与其他配料混合。


将混合物倒入脱底模具中，均匀地铺开。将苹果果核朝下轻轻按入混合物中。

将脱底模具放在烤箱中的烘焙和烧烤架上进行烘烤。

将蛋糕放在模具中冷却 10 分钟。然后释放模具的侧面，让蛋糕在烘焙和烧烤架上冷却。撒上糖霜。

### 设置

#### 自动程序

 | 苹果海绵蛋糕

程序运行时间：55 分钟

#### 手动

操作模式：

温度：165–175°C

预热：无

烹调时间：45–55 分钟

搁架层：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：2

#### 提示

也可以尝试使用杏酱代替糖霜撒在蛋糕上。若要制作浇汁，温和加热一些杏酱并搅拌至光滑的糊状。

# 提示

---

## 海绵蛋糕底胚

总用时：75 分钟

12 人份

### 准备生面团

4 个中等大小的鸡蛋

4 汤匙水 | 热水

175 克细白砂糖

200 克普通白面粉

1 茶匙发酵粉

### 准备模具

1 茶匙黄油

### 配件

烘焙和烧烤架

细漏勺

脱底模具，Ø 26 厘米

烘焙纸

### 准备

将蛋清和蛋黄分离。将蛋清用水搅打至粘稠状。缓慢添加糖，每次添加后不断搅拌。然后拌入搅打后的蛋黄。

将烘焙和烧烤架放入烤箱中。启动自动程序或将烤箱预热。

将面粉与发酵粉混合，筛入鸡蛋混合物，然后用大号搅拌器搅拌均匀。

在脱底模具底部刷油，并铺上烘焙用羊皮纸。将混合物倒入模具中，然后均匀铺开。

将海绵蛋糕底胚放入烤箱中，烘烤至色泽金黄。

烘烤后，让模具冷却 10 分钟。然后取出模具，让其在烘焙和烧烤架上冷却。将海绵蛋糕底胚水平切开两次，使其分为三层。

铺上准备好的馅料。

### 设置

#### 自动程序

 | 饼底

程序运行时间：36 分钟

#### 手动

操作模式：

温度：160–170°C

预热：是

烹调时间：30–40 分钟

搁架层：+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### 提示

若要制作巧克力海绵蛋糕，请在面粉混合物中加入 2–3 茶匙可可粉。

## 分层的海绵蛋糕馅料

总用时：30 分钟

### 制作夸克干酪和高脂浓奶油馅料

500 克夸克干酪，固形物中脂肪含量 20 %  
100 克细白砂糖  
100 毫升全脂牛奶  
8 克香草酱  
1 个柠檬 | 仅用柠檬汁  
6 片白明胶  
500 毫升高脂浓奶油

### 制备撒粉

1 汤匙糖霜

### 制作卡布奇诺馅料

100 克黑巧克力  
500 毫升高脂浓奶油  
6 片白明胶  
80 ml 浓缩咖啡  
80 毫升咖啡利口酒  
16 克香草酱  
1 汤匙可可粉

### 制备撒粉

1 汤匙可可粉

### 配件

蛋糕拼盘  
细漏勺

### 制作夸克干酪和高脂浓奶油馅料的方法

若要制作夸克干酪和高脂浓奶油馅料，将夸克干酪、糖、牛奶、香草酱和柠檬汁搅拌在一起。将食用明胶在冷水中浸泡后，挤出水分，在微波炉或烹饪区域上以小火将其熔化。

将少量夸克干酪混合物拌入明胶中。

将该混合物拌入剩余夸克干酪混合物中，然后冷藏。将高脂浓奶油搅打至粘稠状，拌入夸克干酪混合物中。

将第一层海绵蛋糕放在蛋糕拼盘上，并用夸克干酪混合物覆盖。将第二层海绵蛋糕放在上面，同样用夸克干酪混合物覆盖。然后在上面放置第三层海绵蛋糕。

将蛋糕彻底冷却。食用前撒上糖霜。

### 制作卡布奇诺馅料的方法

若要制作卡布奇诺馅料，请先熔化巧克力。将奶油搅打至粘稠状，流出一小部分铺在顶层上。将食用明胶在冷水中浸泡后，挤出水分，在微波炉或烹饪区域上以小火将其熔化。然后静置，稍微冷却。

将一半的浓缩咖啡和咖啡利口酒搅入明胶中。然后将该混合物拌入搅打奶油中。

将咖啡和奶油混合物平分成两份。将香草酱拌入其中一半，将巧克力和可可粉拌入另一半。

将第一层海绵蛋糕放在蛋糕拼盘上，在上面淋上一些咖啡利口酒和浓缩咖啡，然后涂上深色奶油混合物。将第二层海绵蛋糕放在第一层的上面，在上方淋上剩余的液体，然后涂上浅色奶油混合物。将第三层放在上面，涂上您留出的奶油，然后撒上可可粉。

### 提示

若想获得不同的果味，请在夸克干酪和奶油馅料中加入一些磨碎柠檬皮屑和 300 克罐装杏子或柑橘瓣（蜜饯）。

# 提示

---

## 大理石蛋糕

总用时：80 分钟

18 人份

### 准备生面团

250 克黄油 | 软化

200 克细白砂糖

8 克香草酱

4 个中等大小的鸡蛋

200 毫升酸奶油

400 克普通白面粉

16 克发酵粉

1 撮盐

3 汤匙可可粉

### 准备模具

1 茶匙黄油

### 配件

环形模具，Ø 26 厘米

烘焙和烧烤架

### 准备

将黄油、糖和香草酱搅成糊状。逐一加入鸡蛋，每次搅拌 ½ 分钟。加入酸奶油。将面粉、发酵粉和盐混合。然后搅入其他配料。

在环形模具上刷油，倒入一半的混合物。

将可可粉拌入另一半混合物中。在浅色混合物上方倒入深色混合物。用叉子轻轻搅几下，以产生大理石花纹效果。

将环形模具放在烤箱中的烘焙和烧烤架上，然后进行烘烤。

将蛋糕放在模具中冷却 10 分钟。然后取出模具，让其在烘焙和烧烤架上冷却。

### 设置

#### 自动程序

 | 大理石蛋糕

程序运行时间：55 分钟

### 手动

操作模式：

温度：150–160°C

预热：无

烹调时间：50–60 分钟

搁架层：+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## 水果脆皮蛋糕

总用时：150 分钟

20 人份

### 准备生面团

42 克新鲜酵母

150 毫升全脂牛奶 | 温热

450 克普通白面粉

50 克细白砂糖

90 克黄油 | 软化

1 个中等大小的鸡蛋

### 制作顶浇配料

1.25 千克苹果

### 制作脆皮

240 克普通白面粉

150 克细白砂糖

16 克香草酱

1 茶匙肉桂

150 克黄油 | 软化

### 配件

烤盘或通用盘

### 准备

将酵母拌入牛奶中使其溶解。加入面粉、糖、黄油和鸡蛋，揉成光滑的面团。

将面团揉成球，放入碗中，用湿布覆盖，置于烤箱内腔中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

将苹果去皮、去核并切成楔形片。

轻揉面团，然后将其在烤盘或通用托盘上展开。将苹果均匀地铺在面团上。将面粉、糖、香草酱和肉桂混合。然后将黄油揉成酥皮混合物。撒在苹果上。

将蛋糕放在烤箱中，按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。

将蛋糕烘烤至色泽金黄。

### 设置

#### 发酵面团

第一发酵阶段

操作模式：

温度：30°C

发酵时间：30–45 分钟

第二发酵阶段

操作模式：

温度：30°C

发酵时间：30 分钟

### 烘焙

#### 自动程序

Auto | 水果酥粒蛋糕

程序运行时间：44 分钟

### 手动

操作模式：

温度：180–190°C

预热：无

烹调时间：40–50 分钟

搁架层：+HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

### 提示

尝试使用 1 千克去核李子或樱桃代替苹果。

# 提示

---

## 饼干

总用时：135 分钟

准备 70 人份（2 个托盘）

### 配料

250 克普通白面粉

½ 茶匙发酵粉

80 克细白砂糖

8 克香草酱

1 茶匙朗姆香精

3 汤匙水

120 克黄油 | 软化

### 配件

擀面杖

饼干切坯机

2 个烤盘或通用盘

### 准备


将面粉、发酵粉、糖和香草酱混合。加入其余配料，快速揉成光滑的面团。冷藏至少 60 分钟。

将面团擀成约 3 毫米的厚度，切割饼干并将其放在烤盘或通用托盘上。

将饼干放入烤箱内腔中进行烘烤。

### 设置

#### 自动程序

 | 饼干 |

1 个烤盘 / 2 个烤盘

1 个托盘的程序运行时间：25 分钟

2 个托盘的程序运行时间：26 分钟

#### 手动

操作模式：

温度：140–150°C

预热：无

烹调时间：25–35 分钟

搁架层，1 个托盘：

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

搁架层，2 个托盘：

+HFC 70-C: 1 + 3 | -HFC 70-C: 1 + 3

### 提示

配料的数量适用于 2 个托盘。如果只有 1 个托盘，则将数量减半或分两批烘烤饼干。

## 滴面曲奇

总用时：50 分钟

准备 50 人份（2 个托盘）

### 配料

160 克黄油 | 软化

50 克红糖

50 克糖霜

8 克香草酱

1 撮盐

200 克普通白面粉

1 个中等大小的鸡蛋 | 仅用蛋清

### 配件

裱花袋

星形喷嘴，9 毫米

2 个烤盘或通用盘

### 准备


将黄油搅打至粘稠状。加入糖、糖霜、香草酱和盐，搅打至柔软。然后先后拌入蛋清和面粉。

将面团放入裱花袋中，然后在烤盘或通用托盘上裱成大约 5–6 厘米的长条。

将甜酥饼干放入烤箱内腔中，烘烤至色泽金黄。

### 设置

#### 自动程序


 | 小甜饼 | 1 个烤盘 / 2 个烤盘

1 个托盘的程序运行时间：24 分钟

2 个托盘的程序运行时间：31 分钟

#### 手动

##### 适用于 1 个烤盘

操作模式：

温度：150–160°C

预热：无

烹调时间：20–30 分钟

搁架层：+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C:

2

##### 适用于 2 个托盘

操作模式：

温度：140–150°C

预热：无

烹调时间：25–35 分钟

搁架层：+HFC 70-C: 1 + 3 | -HFC 70-C: 1 + 3

#### 提示

配料的数量适用于 2 个托盘。如果只有 1 个托盘，则将数量减半或分两批烘烤饼干。

# 提示

---

## 核桃松饼

总用时：95 分钟

准备 12 人份

### 配料

80 克葡萄干  
40 毫升朗姆酒  
120 克黄油 | 软化  
120 克细白砂糖  
8 克香草酱  
2 个中等大小的鸡蛋  
140 克普通白面粉  
1 茶匙发酵粉  
120 克核桃 | 粗略切碎

### 配件

12 格松饼模具， $\varnothing$  每格 5 厘米  
纸杯， $\varnothing$  5 厘米  
烘焙和烧烤架

### 准备

在葡萄干上方淋上朗姆酒，放置约 30 分钟待其浸透。

将黄油搅打至粘稠状。逐一混入糖、香草酱和鸡蛋。将面粉和发酵粉一起过筛，并混合在一起。搅入核桃。最后，加入朗姆酒和葡萄干。

将纸杯铺在松饼模具上。用 2 个汤匙将混合物均匀地分散在松饼杯子之间。

将松饼模具放在烤箱中的烘焙和烧烤架上，然后进行烘烤。

### 设置

#### 自动程序

 | 核桃麦芬

程序运行时间：37 分钟

### 手动

操作模式：

温度：150–160°C

预热：无

烹调时间：30–40 分钟

搁架层：+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## 披萨（发酵面团）

总用时：90 分钟

4 人份

### 准备生面团

30 克新鲜酵母

170 毫升水 | 温热

300 克普通白面粉

1 茶匙细白砂糖

1 茶匙盐

½ 茶匙百里香干碎末

1 茶匙牛至干碎末

1 汤匙油

### 制作顶浇配料

2 个洋葱

1 瓣大蒜

400 克罐装番茄，去皮、切碎

2 汤匙番茄酱

1 茶匙细白砂糖

1 茶匙牛至干碎末

1 片月桂叶

1 茶匙盐

甜椒

125 克马苏里拉奶酪

125 克高达干酪，磨碎

### 煎炸

1 汤匙橄榄油

### 配件

烤盘或通用盘

### 准备

将酵母拌入水中使其溶解。加入面粉、糖、盐、百里香、牛至和油，揉 6–7 分钟，直至形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入碗中，用湿布覆盖。静置于室温下发酵 20 分钟。

若要制作浇头，将洋葱和大蒜切末。将油倒入锅中烧热。将洋葱和大蒜炒至半透明。加入番茄、番茄酱、糖、牛至、月桂叶和盐。

将酱汁慢炖 5 分钟。

取出月桂叶，然后用盐和胡椒粉调味。切开马苏里拉奶酪。

将面团放在烤盘或通用盘上展开。静置于室温下发酵 10 分钟。

启动自动程序或将烤箱预热。

将酱汁浇到面团上。沿边缘留出大约 1 厘米的间隙。在顶部放上马苏里拉奶酪，撒上高达干酪。

将披萨放入烤箱内进行烘烤。

### 设置

#### 自动程序

 | 比萨 | 酵母面团

程序运行时间：32 分钟

#### 手动

操作模式：

温度：200–210°C

预热：是

烹调时间：20–30 分钟

搁架层：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：2

#### 提示

或者，尝试在披萨上撒上火腿、香肠、蘑菇、洋葱或金枪鱼。

# 提示

## 披萨（夸克面团）

总用时：60 分钟

4 人份

### 准备生面团

120 克夸克干酪，固形物中脂肪含量 20 %

4 汤匙全脂牛奶

4 汤匙油

2 个中等大小的鸡蛋 | 仅用蛋黄

1 茶匙盐

1½ 茶匙发酵粉

250 克普通白面粉

### 制作顶浇配料

2 个洋葱

1 瓣蒜

400 克罐装番茄，去皮、切碎

2 汤匙番茄酱

1 茶匙细白砂糖

1 茶匙牛至

1 片月桂叶

1 茶匙盐

甜椒

125 克马苏里拉奶酪

125 克高达干酪，磨碎

### 煎炸

1 汤匙橄榄油

### 配件

烤盘或通用盘

### 准备

若要制作浇头，将洋葱和大蒜切末。将油倒入锅中烧热。将洋葱和大蒜炒至半透明。加入番茄、番茄酱、糖、牛至、月桂叶和盐。

将酱汁慢炖 5 分钟。

取出月桂叶。用盐和胡椒粉调味。切开马苏里拉奶酪。

若要制作面团，首先将夸克干酪、牛奶、油、蛋黄和盐混合在一起。将面粉和发酵粉一起过筛。将其中一半混入面团中。然后揉入剩余的部分。

将面团放在烤盘或通用盘上展开。

启动自动程序或将烤箱预热。

将酱汁浇到面团上。沿边缘留出大约 1 厘米的间隙。在顶部放上马苏里拉奶酪，撒上高达干酪。

将披萨放入烤箱内腔进行烘烤。

### 设置

#### 自动程序

 | 比萨 | 夸克乳酪面团

程序运行时间：33 分钟

#### 手动

操作模式：

温度：180–190°C

预热：是

烹调时间：25–35 分钟

搁架层：+HFC 70-C：2 | -HFC 70-C：

3

#### 提示

或者，尝试在披萨上撒上火腿、香肠、蘑菇、洋葱或金枪鱼。

## 烤鸡

总用时：95 分钟

2 人份

### 配料

1 只鸡，洗净备用（1.2 千克）

2 汤匙油

1½ 茶匙盐

2 匙甜味红辣椒粉

1 茶匙咖喱粉

### 配件

烘焙和烧烤架

耐热烤盘，22 厘米 x 29 厘米

厨房用绑绳

### 准备

将油与盐、红辣椒粉和咖喱粉混合；然后将混合物涂在鸡肉上。

将鸡腿用厨房绳捆在一起，将鸡肉胸部朝上放在耐热烤盘中。

将耐热烤盘放在烘焙和烧烤架上，然后将鸡腿朝向机门，将其滑入烤箱内腔中。烤鸡。

### 设置

#### 自动程序

 | 鸡

程序运行时间：80 分钟

#### 手动

操作模式：

温度：180–190°C

预热：无

烹调时间：75–85 分钟

搁架层：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：

2

# 提示

---

## 牛排（烤）

总用时：65 分钟

4 人份

### 制备牛排

1 千克牛排，洗净备用

2 汤匙油

1 茶匙盐

甜椒

### 煎炸

2 汤匙油

### 配件

通用托盘

### 准备

启动自动程序或将烤箱预热。

将油倒入锅中烧热，放入牛排两面煎熟（每面约 1 分钟）。

取出牛排。将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在牛排上。

将牛排放在通用烤盘上，然后滑入烤箱内腔。烹饪牛排。

### 设置

#### 自动程序

 | 牛里脊

程序运行时间：

一分熟：36 分钟

五分熟：43 分钟

全熟：59 分钟

#### 手动

操作模式：

温度：180–190°C

预热：是

烹调时间：20–30 分钟（一分熟），

35–45 分钟（五分熟），50–60 分钟

（全熟）

搁架层：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：

2

## 鳟鱼

总用时：65 分钟

4 人份

### 准备鳟鱼

4 条鳟鱼（每条 250 克），洗净备用

2 汤匙柠檬汁

盐

甜椒

### 制备馅料

200 克新鲜蘑菇

½ 个洋葱

1 瓣蒜

25 克欧芹

盐

甜椒

### 制作涂抹物

3 汤匙黄油

### 配件

通用托盘

### 准备

将柠檬汁淋在鳟鱼上。用盐和胡椒粉里外调味。

若要制备馅料，将蘑菇洗净。将洋葱、大蒜、蘑菇和欧芹切末后混合均匀。用盐和胡椒粉给混合物调味。

启动自动程序或将烤箱预热。

将馅料装入鳟鱼，并将其并排摆放在通用盘上。用小块黄油点缀。

将通用托盘放在烤箱内腔中。烹饪鳟鱼。

### 设置

#### 自动程序

 | 鳟鱼

程序运行时间：36 分钟

### 手动

操作模式：

温度：210–220°C

预热：是

烹调时间：20–30 分钟

搁架层：+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### 提示

搭配柠檬片和褐色的黄油食用味道更佳。

# 提示

---

## 三文鱼排

总用时：40 分钟

4 人份

### 准备三文鱼排

4 块三文鱼排（每块 200 克），洗净备用

2 汤匙柠檬汁

盐

甜椒

### 制作涂抹物

3 汤匙黄油

### 制作撒粉

1 茶匙莼萝，切碎

### 配件

通用托盘

## 准备

启动自动程序或将烤箱预热。

将三文鱼排放在通用托盘上。淋上柠檬汁。用盐和胡椒粉调味。用小块黄油点缀三文鱼排，并撒上莼萝。

将通用托盘放在烤箱内腔中，然后烹饪三文鱼排。

## 设置

### 自动程序

 | 三文鱼片

程序运行时间：27 分钟

### 手动

操作模式：

温度：200–210°C

预热：是

烹调时间：10–20 分钟

搁架层：+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C:

2

## 鲑鳟鱼

总用时：65 分钟

4 人份

### 制作鲑鳟鱼

1 条鲑鳟鱼（1 千克），整条，洗净备用

1 个柠檬 | 仅用柠檬汁

盐

### 制备馅料

2 根青葱

2 瓣蒜

2 片白面包

50 克小刺山柑花蕾

1 个中等大小的鸡蛋 | 仅用蛋黄

2 汤匙橄榄油

盐

甜椒

辣椒粉

### 配件

木签

通用托盘

### 准备

将柠檬汁淋在鲑鳟鱼上。用盐里外调味。

若要制备填料，将青葱、大蒜和面包切末。将刺山柑花蕾、蛋黄、橄榄油、青葱、大蒜和面包混合在一起。用盐、胡椒粉和辣椒粉调味。


启动自动程序或将烤箱预热。

将混合物装入鲑鳟鱼。用小木扦子密封开口。

将鲑鳟鱼放在通用烤盘上，然后滑入烤箱内腔。烹饪鲑鳟鱼。

### 设置

#### 自动程序

 | 鲑鳟鱼

程序运行时间：46 分钟

### 手动

操作模式：

温度：210–220°C

预热：是

烹调时间：30–40 分钟

搁架层：+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C:

2

# 提示

---

## 焗烤土豆和奶酪

总用时：90 分钟

4 人份

### 制作焗烤物

600 克粉质土豆

75 克高达干酪，磨碎

### 准备模具

1 瓣蒜

### 制作顶浇配料

250 毫升高脂浓奶油

1 茶匙盐

甜椒

肉豆蔻粉

### 制作撒粉

75 克高达干酪，磨碎

### 配件

耐热烤盘，Ø 26 厘米

烘焙和烧烤架

### 准备

用蒜瓣擦拭耐热烤盘。

若要制作浇头，将奶油、盐、胡椒粉和肉豆蔻粉混合。


土豆去皮，切成 3–4 毫米厚的片。将高达干酪和奶油浇头与土豆混合，并倒入耐热烤盘中。

撒上高达干酪。

将焗烤土豆和奶酪放入烤箱中的烘焙和烧烤架上，烹饪至色泽金黄。


### 设置

#### 自动程序

 | 奶酪焗土豆

程序运行时间：50 分钟

### 手动

操作模式：

温度：180–190°C

预热：无

烹调时间：55–65 分钟

搁架层：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：2

## 意式宽面

总用时：125 分钟

4 人份

### 制作意式宽面

8 张意式宽面薄片（非预煮）

### 制作波隆那肉酱

50 克烟熏五花肉 | 切末

375 克肉糜，一半牛肉一半猪肉

2 个洋葱 | 切丁

800 克番茄罐头（去皮）

30 克番茄酱

125 毫升高汤

1 茶匙新鲜百里香 | 切碎

1 茶匙新鲜牛至 | 切碎

1 茶匙新鲜罗勒 | 切碎

盐

甜椒

### 制作蘑菇酱

20 克黄油

1 个洋葱 | 切丁

100 g 新鲜蘑菇 | 切片

2 汤匙普通白面粉

250 毫升高脂浓奶油

250 毫升全脂牛奶

盐

甜椒

肉豆蔻粉

2 汤匙新鲜欧芹 | 切碎

### 制作撒粉

200 克高达干酪，磨碎

### 配件

耐热烤盘，32 厘米 x 22 厘米

烘焙和烧烤架

### 准备

若要制作波隆那肉酱，首先将不粘锅加热。煎炸烟熏肉丁，加入肉馅继续煎炸，不断搅拌。加入洋葱翻炒。将番茄

切碎。加入番茄、番茄汁、番茄酱和高汤。用香草、盐和胡椒粉调味。慢炖约 5 分钟。

若要制作蘑菇酱，用黄油翻炒洋葱。加入蘑菇，稍微翻炒。撒上面粉，然后搅拌。将奶油和牛奶熬浓收汁。用盐、胡椒粉和肉豆蔻粉调味。将酱汁慢炖约 5 分钟。最后加入欧芹。


若要制备意式宽面，按照以下顺序在耐热烤盘中加入配料：

- 三分之一的波隆那肉酱
- 4 张意式宽面薄片
- 三分之一的波隆那肉酱
- 一半的蘑菇酱
- 4 张意式宽面薄片
- 三分之一的波隆那肉酱
- 一半的蘑菇酱

在意式宽面上撒上高达干酪，放入烤箱中的烘焙和烧烤架上，烹饪至金黄色。

### 设置

#### 自动程序

 | 意大利千层面

程序运行时间：55 分钟

#### 手动

操作模式：

温度：185–195°C

预热：无

烹调时间：55–65 分钟

搁架层：+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

# 提示

## 烹饪图表

### 混合奶油

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

操作模式, 温度, 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

- 使用深色哑光烘焙用具, 将其放在烘焙和烘烤架的中央。
- 将食物放入烤箱前先进行预热。请勿以此为目的使用 Booster 操作模式。
- 将 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用) 安装到底层搁架上。
- 如果食物在规定的烹饪持续时间结束之前已经充分着色, 请尽早将托盘从烤箱中取出。

## 揉搓混合物

蛋糕/饼干 (配件)		🌡️ [°C]	<sup>5</sup>		🕒 [分钟]
			+HFC	-HFC	
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 <sup>3</sup>	1+3	25-35 <sup>4</sup>
滴面曲奇 (1 个托盘)		140	1	2	35-45
		160 <sup>2</sup>	2	3	25-35
滴面曲奇 (2 个托盘)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40-50 <sup>4</sup>
果馅饼底 (烘焙和烘烤架, 果馅饼底模具, Ø 28 厘米) <sup>1</sup>		150-160	1	2	35-45
		170-180 <sup>2</sup>	1	2	20-30
芝士蛋糕 (烘焙和烘烤架, 脱底蛋糕模具, Ø 26 厘米) <sup>1</sup>		170-180	1	2	80-90
		150-160	1	2	80-90
苹果派 (烘焙和烘烤架, 脱底蛋糕模具, Ø 20 厘米) <sup>1</sup>		160	1	2	80-100
		180	-	1	75-85
苹果派, 双饼皮 (烘焙和烘烤架, 脱底蛋糕 模具, Ø 26 厘米) <sup>1</sup>		180-190 <sup>2</sup>	1	2	60-70
		160-170	1	2	60-70
淋浆新鲜水果蛋糕 (烘焙和烘烤架, 脱底蛋 糕模具, Ø 26 厘米) <sup>1</sup>		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 <sup>2</sup>	-	1	55-65
		180-190	-	1	35-45

操作模式, 🌡️ 温度, <sup>5</sup> 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

- 使用深色哑光烘焙用具, 将其放在烘焙和烘烤架的中央。
- 将食物放入烤箱前先进行预热。请勿以此为目的使用 Booster 操作模式。
- 将 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用) 安装到底层搁架上。
- 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。

# 提示

## 发酵面团

蛋糕/饼干 (配件)		🌡️ [°C]	<sup>5</sup> 1		🕒 [分钟]
			+HFC	-HFC	
圆环蛋糕 (烘焙和烘烤架, 圆环蛋糕模具, Ø 24 厘米) <sup>1</sup>		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 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
白面包, 自由形状 (1 个托盘)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
白面包 (烘焙和烘烤架, 面包模具, 30 厘米) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
全麦面包 (烘焙和烘烤架, 面包模具, 30 厘米) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
发酵面团 (烘焙和烘烤架)		30–35	- <sup>4</sup>	- <sup>4</sup>	-

操作模式, 🌡️ 温度, 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

- 使用深色哑光烘焙用具, 将其放在烘焙和烘烤架的中央。
- 将食物放入烤箱前先进行预热。请勿以此为目的使用 Booster 操作模式。
- 将 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用) 安装到底层搁架上。
- 将烘焙和烘烤架放在烤箱底板上, 将盛有面团的碗放在烤架上。根据碗的大小, 您可能需要拆下侧滑轨。
- 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。

## 夸克面团

蛋糕/饼干 (配件)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [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 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

操作模式，🌡️ 温度，📏<sup>5</sup><sub>1</sub> 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

- 将 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用) 安装到底层搁架上。
- 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)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [分钟]
			+HFC	-HFC	
海绵蛋糕底胚 (2 个鸡蛋) (烘焙和烘烤架, 脱底蛋糕模具, Ø 26 厘米) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
海绵蛋糕底胚 (4–6 个鸡蛋) (烘焙和烘烤架, 脱底蛋糕模具, Ø 26 厘米) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
打发海绵蛋糕 (烘焙和烘烤架, 脱底蛋糕模具, Ø 26 厘米) <sup>1</sup>		180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
瑞士卷海绵蛋糕 (1 个托盘)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	10–20




操作模式，🌡️ 温度，📏<sup>5</sup><sub>1</sub> 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

- 使用深色哑光烘焙用具，将其放在烘焙和烘烤架的中央。
- 将食物放入烤箱前先进行预热。请勿以此为目的使用 Booster 操作模式。

# 提示

## 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
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 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
马卡龙 (1 个托盘)		120–130	1	2	25–50
马卡龙 (2 个托盘)		120–130	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
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 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 操作模式, 🌡️ 温度,  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

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

<sup>2</sup> 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。

## 开胃菜


















食物 (配件)		🌡️ [°C]	<sup>5</sup> 1		🕒 [分钟]
			+HFC	-HFC	
咸味果馅饼 (1个托盘)		220–230 <sup>2</sup>	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
洋葱挞 (1个托盘)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
披萨、发酵面团 (1个托盘)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	20–30
披萨、夸克面团 (1个托盘)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	25–35
预制冷冻披萨 (烘焙和烧烤架)		200–210	1	2	20–25
吐司 (烘焙和烧烤架)		300	–	3	6–9
烘焙菜肴/焗烤食品 (如吐司) (通用托盘上方烘焙和烧烤架)		275 <sup>3</sup>	2	3	3–6
烤蔬菜 (通用托盘上方烘焙和烧烤架)		275 <sup>3</sup>	3	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	3	3	5–10 <sup>4</sup>
蔬菜杂烩 (1个通用托盘)		180–190	1	2	40–60
冷冻法式炸薯条 <sup>1</sup> (多孔美味 AirFry 空气炸烤盘)		180–190	2	3	30–35 <sup>4</sup>
冷冻马铃薯肉饼 <sup>1</sup> (多孔美味 AirFry 空气炸烤盘)		180–190	2	3	23–25 <sup>4</sup>










操作模式、🌡️ 温度、<sup>5</sup> 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、 | 更多选择 | 空气炸



- 1 请按照包装上的制造商说明操作。
- 2 将食物放入烤箱前先进行预热。请勿以此为目的使用 Booster 操作模式。
- 3 将食物放入烤箱前先预热烤箱 5 分钟。请勿以此为目的使用 Booster 操作模式。
- 4 如果可能，在烹饪持续时间过半时翻动食物。

# 提示















## 牛肉








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


 操作模式,  温度,  搁架层,  烹饪持续时间,  核心温度,  风扇加强,  常规加热,  节能热风,  全面烧烤

- <sup>1</sup> 使用烘焙和烘烤架及通用盘。
- <sup>2</sup> 先在灶具上把肉微煎。
- <sup>3</sup> 将食物放入烤箱前先进行预热。请勿以此为目的使用 Booster  操作模式。
- <sup>4</sup> 以 120°C 预热烤箱 15 分钟。在将食物放入烤箱中时将温度降低。
- <sup>5</sup> 将食物放入烤箱前先预热烤箱 5 分钟。请勿以此为目的使用 Booster  操作模式。
- <sup>6</sup> 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用)。
- <sup>7</sup> 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。
- <sup>8</sup> 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。
- <sup>9</sup> 在烹饪过程过半时翻动食物。
- <sup>10</sup> 如果您使用食物烘烤探针, 可以使用所显示的核心温度。

## 小牛肉


















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










 操作模式,  温度, <sup>5</sup> 搁架层,  烹饪持续时间, <sup>7</sup> 核心温度,  风扇加强,  
 常规加热


- <sup>1</sup> 使用烘焙和烘烤架及通用盘。
- <sup>2</sup> 先在灶具上把肉微煎。
- <sup>3</sup> 将食物放入烤箱前先进行预热。请勿以此为目的使用 Booster  操作模式。
- <sup>4</sup> 以 120°C 预热烤箱 15 分钟。在将食物放入烤箱中时将温度降低。
- <sup>5</sup> 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用)。
- <sup>6</sup> 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。
- <sup>7</sup> 如果您使用食物烘烤探针, 可以使用所显示的核心温度。

# 提示












## 猪肉

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

 操作模式,  温度, <sup>5</sup> 搁架层,  烹饪持续时间,  核心温度,  风扇加强,  
 常规加热,  节能热风,  全面烧烤

- <sup>1</sup> 使用烘焙和烘烤架及通用盘。
- <sup>2</sup> 先在灶具上把肉微煎。
- <sup>3</sup> 以 120°C 预热烤箱 15 分钟。在将食物放入烤箱中时将温度降低。
- <sup>4</sup> 将食物放入烤箱前先预热烤箱 5 分钟。请勿以此为目的使用 Booster  操作模式。
- <sup>5</sup> 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用)。
- <sup>6</sup> 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。
- <sup>7</sup> 在烹饪过程过半时加入约 0.5 升液体。
- <sup>8</sup> 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。
- <sup>9</sup> 在烹饪过程过半时翻动食物。
- <sup>10</sup> 如果您使用食物烘烤探针, 可以使用所显示的核心温度。

## 羊肉，野味




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












 操作模式， 温度，<sup>5</sup> 搁架层， 烹饪持续时间， 核心温度， 常规加热



- <sup>1</sup> 先在灶具上把肉微煎。
- <sup>2</sup> 将食物放入烤箱前 ([img alt="oven icon" data-bbox="65 365 85 385"/>) 先进行预热。请勿以此为目的使用 Booster ([img alt="booster icon" data-bbox="635 365 655 385"/>) 操作模式。
- <sup>3</sup> 以 120°C 预热烤箱 15 分钟。在将食物放入烤箱中时将温度降低。
- <sup>4</sup> 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C（若适用）。
- <sup>5</sup> 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。
- <sup>6</sup> 如果您使用食物烘烤探针，可以使用所显示的核心温度。

# 提示

## 家禽，鱼类

食物 (配件)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [分钟]	 <sup>8</sup> [°C]
家禽，0.8–1.5 千克（通用托盘）		170–180	2 <sup>4</sup>	55–65	85–90
鸡肉，约 1.2 千克（通用托盘上方烘焙和烧烤架）		180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	55–65 <sup>5</sup>	85–90
家禽，约 2 千克（烤盘）		180–190	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>6</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>4</sup>	110–130 <sup>6</sup>	85–90
家禽，约 4 千克（烤盘）		160–170	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
鸡大腿（通用托盘上方烧烤防溅盘）	   	190–200	2 <sup>4</sup>	30–35	–
鱼，200–300 克（如鳟鱼）（通用托盘）		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	15–25	75–80
鱼，1–1.5 千克（如鲑鳟鱼）（通用托盘）		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	30–40	75–80
锡纸鱼排，200–300 克（通用托盘）		200–210	2 <sup>4</sup>	25–30	75–80
冷冻鱼条 <sup>1</sup> （多孔美味 AirFry 空气炸烤盘）	   	220–230	2 <sup>4</sup>	13–15 <sup>5</sup>	–

 操作模式、 温度、<sup>5</sup> 隔架层、 烹饪持续时间、 核心温度、 风扇加强、 风扇烧烤、 常规加热、 节能热风、 |  更多选择 | 空气炸

- 1 请按照包装上的制造商说明操作。
- 2 将食物放入烤箱前先预热烤箱 5 分钟。请勿以此为目的使用 Booster  操作模式。
- 3 将食物放入烤箱前先进行预热。请勿以此为目的使用 Booster  操作模式。
- 4 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C（若适用）。
- 5 如果可能，在烹饪持续时间过半时翻动食物。
- 6 在烹饪过程开始时加入约 0.25 升液体。
- 7 30 分钟后加入约 0.5 升液体。
- 8 如果您使用食物烘烤探针，可以使用所显示的核心温度。

## ⚠ 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。

## 不适用的清洗剂

为了避免损坏表面，请勿使用下列清洗剂：

- 含有苏打、氨、酸或氯化物的清洗剂
- 用来清洁电器前面板的含有除垢剂的清洗剂
- 研磨型清洗剂（如粉状清洗剂、乳状清洗剂和清洁擦）
- 溶剂型清洗剂
- 不锈钢清洗剂
- 洗碗机清洗剂
- 用于哑光表面的玻璃清洗剂
- 用于微晶玻璃灶具的清洗剂
- 硬质、粗糙的刷子或海绵（如之前与研磨型清洗剂一起使用过的刷锅器、刷子或海绵）
- 橡皮去污块
- 锋利的金属刮刀（如金属刮铲）
- 百洁丝

- 在哑光表面和 FlexiClip 灵动滑轨上使用不锈钢清洁球
- 烤箱清洗剂  
例外：仅允许在清洁表面使用
- 用机械清洗剂清洁污渍

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。

## 拆卸或取出配件

我们建议将配件从内腔中取出，以方便手动清洁。

- 卸下侧滑轨和 FlexiClip 灵动滑轨（如已安装）。
- 拆下内腔的所有配件。

## 用烤箱清洗剂清除污渍

如果烤箱清洗剂进入缝隙和开口中，在随后的烹饪过程中就会产生强烈的气味。

不要将烤箱清洗剂喷到烤箱顶板上。请勿将烤箱清洗剂喷入烤箱内腔壁和后面板的缝隙和开口中。

暴露在擦洗剂、磨砂刷或海绵和烤箱清洗剂中会导致催化搪瓷失去自清洁性能。

在内腔中使用烤箱清洗剂前，拆下催化搪瓷部件。

- 可使用 Miele 烤箱清洗剂清洁 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。
- 请按照包装上的说明操作。

其他制造商的烤箱清洗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。

# 清洁和护理

- 用清水彻底清除所有清洗剂残留物。
- 使用软布擦干所有表面。

## 清洁电器前面板

- 使用干净的软海绵蘸取温水和洗涤液的混合溶液来清洁电器前面板。
- 清洁后，用软布擦干电器前面板。

**提示:** 也可以使用干净的湿微纤维布清洁，无需洗涤剂。

## 内腔

### 清洁内腔壁、底板和顶板

内腔壁、底板和顶板均采用清洁表面。内腔的后面板经过催化搪瓷处理。

为方便手动清洁内腔的清洁表面，请按以下步骤操作：

1. 拆下机门
2. 取下配件
3. 拆下带 FlexiClip 灵动滑轨的侧滑轨
4. 调低顶部加热/烧烤元件

 高温表面有烫伤风险。

在使用过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、内腔或配件而烫伤自己。

让加热元件、内腔和配件冷却下来。

对不粘特性的不利影响。

清洁表面的不粘特性会受到清洗剂和食物残留物的不利影响。

请务必清除清洁表面的所有残留物。

- 理想的做法是，立即用温水、洗涤液和干净的海绵布或干净的湿的超细纤维布去除污渍。
- 必要时，用洗碗海绵粗糙的一面清除烤焦附着的污渍。您也可以使用玻璃刮刀或不锈钢清洁球（如 Spontex Spirinett）。
- 用清水彻底清除所有清洗剂残留物。
- 清洁后，使用软抹布擦干表面。

### 清洁内腔密封圈

烤箱内腔周围有一个硅胶密封圈，可以从机门内侧将烤箱密封起来。

密封圈上的油脂沉积会导致其变脆并破裂。

- 建议在每次烹饪过程后将密封圈擦拭干净。

### 催化搪瓷处理的内腔后面板

根据脏污程度，您可以手动清洁或催化清洁内腔的后面板。

催化搪瓷可以自清洁，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。您无需使用任何其他清洗剂。温度越高，清洁过程越有效。

暴露在擦洗剂、磨砂刷或海绵和烤箱清洗剂中会导致催化搪瓷失去自清洁性能。

在内腔中使用烤箱清洗剂前，拆下催化搪瓷部件。

### 拆装和安装内腔后面板

您可以取下催化搪瓷处理的内腔后面板进行手动清洁。我们建议卸下机门，以便拆卸内腔后面板。

## ⚠️ 高温表面有烫伤风险。

在使用过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、内腔或配件而烫伤自己。

让加热元件、内腔和配件冷却下来。

## ⚠️ 旋转风扇叶轮可能会造成人员受伤风险。

您可能会被热风扇的叶轮弄伤。

在拆卸内腔后面板之前，请先断开烤箱与电源的连接。

拔掉墙上插座的插头，或关闭电气装置的保险丝。

切勿在没有后面板的情况下使用烤箱。

要求：烤箱与电源断开。

拆除侧滑轨。

### 所需工具：

Torx T20 螺丝刀

- 拧下内腔后面板四角的 4 个螺钉，取下后面板。

您可以清洁内腔后面板。

- 小心安装内腔后面板。

请确保开口的位置如“您的烤箱”部分所示。

- 安装侧滑轨。
- 重新连接烤箱电源。

现在可以重新使用烤箱了。

## 手动清洁内腔后面板

### ⚠️ 高温表面有烫伤风险。

在使用过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、内腔或配件而烫伤自己。

让加热元件、内腔和配件冷却下来。

香料、绵白糖和类似沉淀物的污渍可以手动清除。

手动清洁内腔后面板的步骤如下：

1. 拆下机门
2. 取下配件
3. 拆下带 FlexiClip 灵动滑轨的侧滑轨
4. 拆下内腔后面板

- 用温水、洗涤液和软毛刷清洁内腔后面板。

- 彻底冲洗内腔后面板。

- 在重新安装内腔后面板之前，先将其晾干。


## 内腔后面板的催化清洁

催化搪瓷可以自清洁，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。

先决条件：机门已安装。

催化清洁内腔后面板的步骤如下：

1. 取下配件
2. 拆下带 FlexiClip 灵动滑轨的侧滑轨
3. 清除机门内以及内腔壁、底板和顶板上的粗质污物，以免这些污渍烤焦附着

- 选择 **风扇加强**  操作模式和 250°C 的温度。

- 然后加热空烤箱至少 1 小时。

所需时长取决于污渍程度。

如果催化搪瓷有严重的油脂污渍，则在清洁过程中会在内腔表面形成一层薄膜。

### ⚠️ 高温表面有烫伤风险。

在使用过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、内腔或配件而烫伤自己。

让加热元件、内腔和配件冷却下来。

- 使用干净的海绵布或干净的湿微纤维布蘸取热水和洗涤液来清洁机门内部以及内腔壁、底板和顶板。

# 清洁和护理

后续在高温下每次使用烤箱时，残留的污渍都会逐渐消失。

## 侧滑轨

我们建议拆除侧滑轨，以方便手动清洁。

### 拆卸和安装侧滑轨

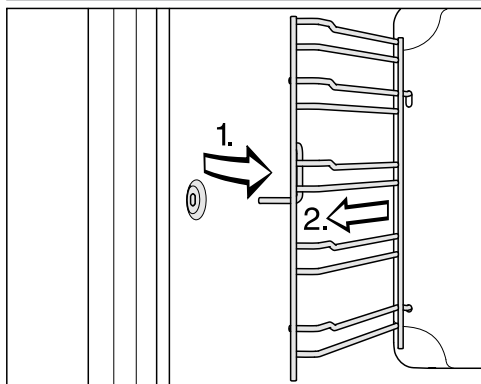
可拆下侧滑轨和 FlexiClip 灵动滑轨（若已插入）。

您可以事先单独取下 FlexiClip 灵动滑轨。

**⚠ 高温表面有烫伤风险。**

在使用过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、内腔或配件而烫伤自己。

让加热元件、内腔和配件冷却下来。



- 将侧滑轨从支架 (1.) 正面拉出然后将其 (2.) 拆下。
- 按相反顺序重新安装侧滑轨。
- 重新安装 FlexiClip 灵动滑轨（若使用）。

## 清洁侧滑轨

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处理的性能。

请勿尝试清除这些污渍。仅可使用指定设备。

先决条件：侧滑轨已拆除。

- 理想的做法是，立即用温水、洗涤剂 and 干净的海绵布或干净的湿的超细纤维布去除污渍。
- 必要时，用洗碗海绵粗糙的一面清除烤焦附着的污渍。除 FlexiClip 灵动滑轨外，您还可以使用玻璃刮刀或不锈钢清洁球（如 Spontex Spirinett）。
- 用清水彻底清除所有清洗剂残留物。
- 清洁后，使用软抹布擦干表面。

## FlexiClip 灵动滑轨

我们建议取下 FlexiClip 灵动滑轨，以方便手动清洁。

### 清洁 FlexiClip 灵动滑轨

**⚠ 高温表面有烫伤风险。**

在使用过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、内腔或配件而烫伤自己。

让加热元件、内腔和配件冷却下来。

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处理的性能。

请勿尝试清除这些污渍。仅可使用指定设备。

先决条件：FlexiClip 灵动滑轨已拆除。

- 理想的做法是，立即用温水、洗涤液和干净的海绵布或干净的湿的超细纤维布去除污渍。
- 必要时，用洗碗海绵粗糙的一面清除烤焦附着的污渍。  
不要使用不锈钢清洁球，否则会划伤表面。
- 用清水彻底清除所有清洗剂残留物。
- 清洁后，使用软抹布擦干表面。

不要用洗碗机清洁 FlexiClip 灵动滑轨。伸缩式滑轨中使用的特殊润滑剂会在洗碗机清洗过程中被洗掉。  
切勿用洗碗机清洁 FlexiClip 灵动滑轨。

**提示：**对于顽固的表面污渍，或者如果轴承变粘，请进行以下操作：


- 在热水和洗涤液的混合液中简单浸泡 FlexiClip 灵动滑轨约 10 分钟。  
必要时，您也可以清洗海绵背面的擦洗垫来清除污渍。您可以用软毛刷清洁轴承。

清洁后，滑轨上可能会留下变色或颜色变浅的区域。这不会以任何方式影响性能。

## 烘焙和烧烤架

我们建议将烤架从内腔中取出，以方便手动清洁。

### 清洁烤架

 高温表面有烫伤风险。  
在使用过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、内腔或配件而烫伤自己。  
让加热元件、内腔和配件冷却下来。

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处理的性能。  
请勿尝试清除这些污渍。仅可使用指定设备。

先决条件：烤架已从内腔中取出。


- 理想的做法是，立即用温水、洗涤液和干净的海绵布或干净的湿的超细纤维布去除污渍。
- 必要时，用洗碗海绵粗糙的一面清除烤焦附着的污渍。  
您也可以使用玻璃刮刀或不锈钢清洁球（如 Spontex Spirinett）。
- 用清水彻底清除所有清洗剂残留物。
- 清洁后，使用软抹布擦干表面。

## 烤盘和烘焙模具

我们建议将烤盘和烘焙模具从内腔中取出，以便于清洁。

### 清洁带清洁表面的烤盘和烘焙模具

先决条件：烤盘和烘焙模具已从内腔中取出。

 高温表面有烫伤风险。  
在使用过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、内腔或配件而烫伤自己。  
让加热元件、内腔和配件冷却下来。

对清洁表面的损伤。  
用洗碗机清洁会损坏清洁表面。  
**不要在洗碗机中清洗清洁表面配件。**

## 清洁和护理


对不粘特性的不利影响。  
清洁表面的不粘特性会受到清洗剂和食物残留物的不利影响。  
请务必清除清洁表面的所有残留物。

- 理想的做法是，立即用温水、洗涤液和干净的海绵布或干净的湿的超细纤维布去除污渍。
- 必要时，用洗碗海绵粗糙的一面清除烤焦附着的污渍。  
您也可以使用玻璃刮刀或不锈钢清洁球（如 Spontex Spirinett）。
- 用清水彻底清除所有清洗剂残留物。
- 清洁后，使用软抹布擦干表面。

### 美味烘焙石

我们建议将美味烘焙石从内腔中取出，以便于清洁。

#### 清洁美味烘焙石及原木转移板

 高温表面有烫伤风险。  
美味烘焙石在操作过程中会变热并储存热量。  
您会被美味烘焙石烫伤。  
让美味烘焙石在内腔中冷却后再进行手动清洁。

温差过大会损坏美味烘焙石。  
请勿将热的美味烘焙石放在瓷砖或石头等温度较低的表面上。  
请勿用冷水清洗热的美味烘焙石。

用洗碗机清洁会损坏美味烘焙石。  
请务必手动清洁美味烘焙石。

不要用洗碗机清洗原木转移板，也不要把它长时间放在水里，会导致其损坏。这将导致木材膨胀和翘曲。  
由于原木转移板是由未经处理的木材制成，它可能会受油和西红柿酱等配料影响而出现明显的变色。  
简单冲洗原木转移板，然后晾干。

先决条件：美味烘焙石已从内腔中取出。

- 用温水和洗涤液清洗美味烘焙石和原木转移板。
- 使用清洁布擦干所有表面。


#### 提示

- 最好是用玻璃刮刀或在浸泡后清除烘焙残留物。您可以用热水和白醋浸泡美味烘焙石。由于底部没有上釉，油或西红柿酱等配料会留下明显的色斑。
- 例如，由芝士中的油造成的哑光区域，可以用适当的奶油清洗剂去除。

### 带盖子的美味烤盘

我们建议将美味烤盘和盖子一起从内腔中取出，以方便清洁。

#### 清洁美味烤盘

 高温表面有烫伤风险。  
在使用过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、内腔或配件而烫伤自己。  
让加热元件、内腔和配件冷却下来。

研磨型或腐蚀性清洗剂（如烧烤喷雾剂和烤箱喷雾剂、去污剂和除锈剂）、去污海绵、表面粗糙的海绵或尖锐的物品等，都会损坏不粘涂层。  
只能用热的洗涤液和软毛刷或海绵清洁烤盘。顽固污渍可以通过用洗涤剂溶液浸泡来去除。

先决条件：美味烤盘已从内腔中取出。

- 用热洗涤剂 and 软毛刷或海绵清洁烤盘。
- 用软布、温水和洗涤剂清洁盖子（如果有的话）。

**提示：**您也可以使用洗碗机清洁烤盘和盖子（如果有的话）。在某些情况下，这可能会导致烤盘底部出现污渍。不过，这不会影响正常使用。

## 机门

机门重量约为 9 千克。

烤箱门是开放系统，带有 3 玻璃板，其部分表面有一层热反射涂层。

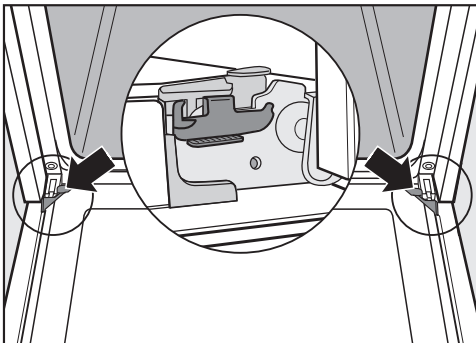
当烤箱运行时，空气会穿过门，以保持机门外板的凉爽。

清洁机门面板的步骤如下：

1. 拆下机门
2. 拆除机门
3. 清洁机门面板
4. 组装机门
5. 安装机门

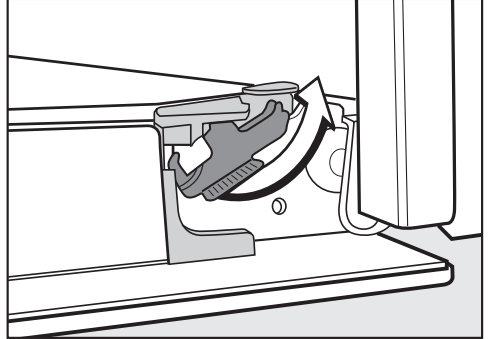
## 拆下机门

**⚠ 高温表面有烫伤风险。**  
在使用过程中，烤箱会变热。您可能会被高温表面烫伤。  
待烤箱冷却后再取下机门。



烤箱门通过固定器与机门铰链相连。从固定器上拆卸机门之前，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。

切勿将机门从固定器中水平拉出，因为固定器会弹回到烤箱上。

切勿通过拉动手柄将机门从固定器中拉出，因为手柄可能会脱落。

- 将机门抬起，直到半开为止。

机门重量约为 9 千克。

## 清洁和护理



- 握住机门的任意一侧，并沿对角方向向上拉，将其从固定器中拉出。确保机门垂直。

### 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。

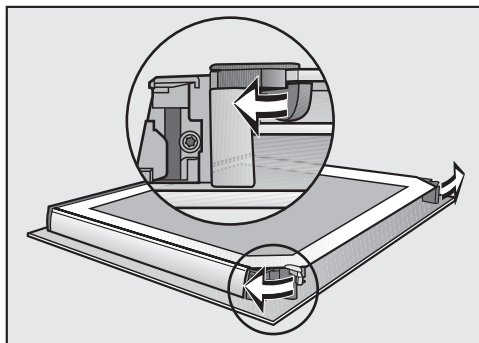
机门玻璃掉落会碎。  
将拆卸下来的机门玻璃放在安全的地方。

⚠ 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。

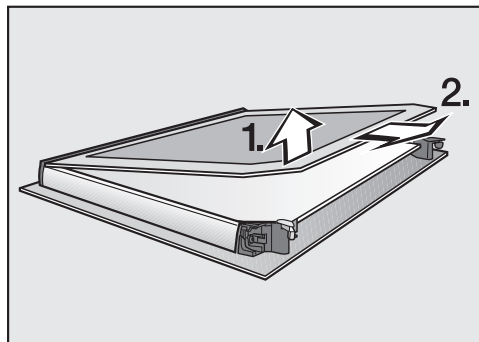
拆卸它前，始终要先将机门拆下。

- 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。

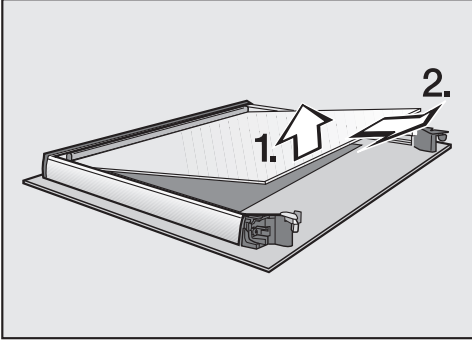


- 向外翻转两个玻璃板固定器以将其打开。

拆下内板：

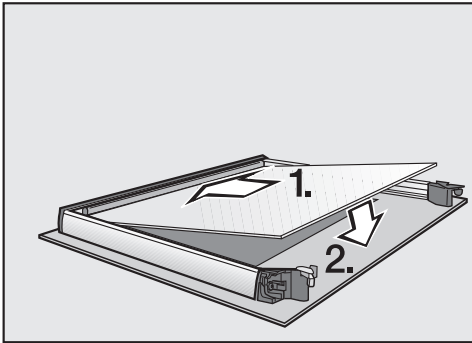


- 轻轻向上提起内板并将其从塑料条中取出。

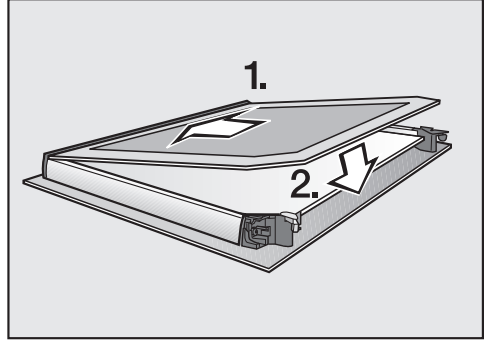


- 轻轻向上提起中间板并将其拉出。
- 使用干净的海绵蘸取热水和洗涤液的混合溶液或使用干净的湿微纤维布对机门板和其他部件进行清洁。
- 用软布擦干所有部件。

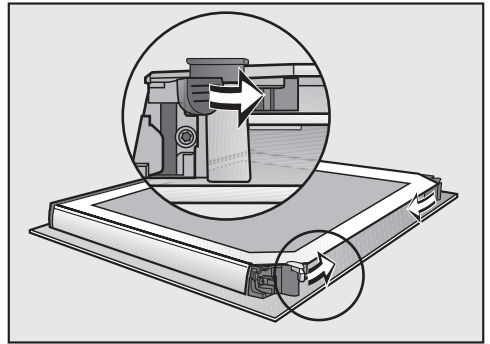
然后小心地重新组装机门：



- 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。

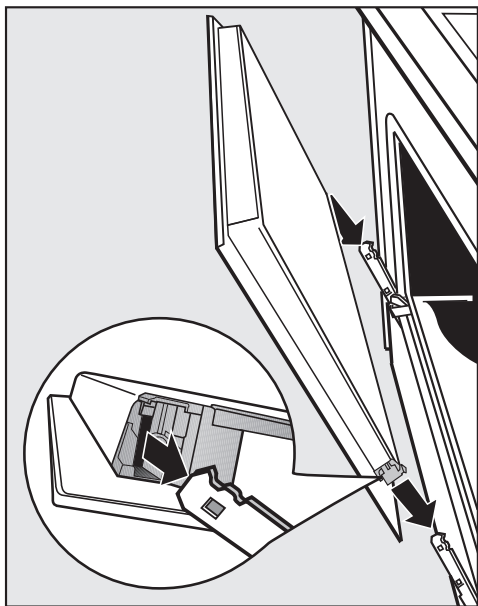


- 向内翻转两个玻璃板固定器以将其关闭。

现在机门已重新组装好。

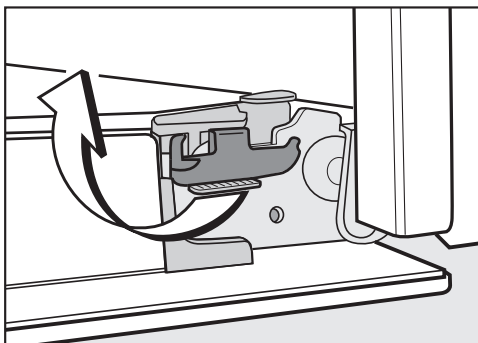
## 清洁和护理

### 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。

许多故障和问题都很容易解决。在很多情况下，您都可以节省时间和资金，因为您不需要联系客户服务部。

您可以在 [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) 上找到更多可帮助您自行解决故障的信息。

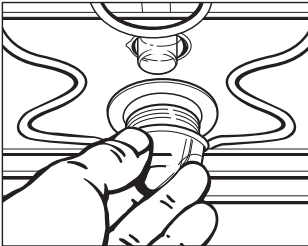




## 显示屏中的消息

问题	原因和纠正
显示屏黑屏。	<p>您已选择 <b>时间   显示屏   关闭</b> 设置。关闭烤箱后，显示屏黑屏。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 如果您想持续显示时间，请选择 <b>时间   显示屏   开启</b> 设置。</li> </ul> <p>烤箱未通电。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 检查烤箱插头是否正确插入插座并开启。</li> <li>■ 检查保险丝是否熔断。请联系具有资质的电工或 Miele 客户服务部。</li> </ul>
系统锁  显示在显示屏中。	<p> 系统锁已启用。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 按 <b>OK</b> 进行确认。</li> </ul> <p>将显示 <b>请长按“确认”键6秒确认</b>。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 您可以触摸 <b>OK</b> 感应控制键至少 6 秒钟，停用某一烹饪过程的系统锁。</li> <li>■ 如果想永久停用系统锁，请选择 <b>系统锁    关闭   设置</b>。</li> </ul>
12:00 显示在显示屏中。	<p>供电中断已超过 5 分钟。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 重置时间。 烹饪过程时间也需要重置。</li> </ul>
意外断电 显示在显示屏中。	<p>遇到短暂停电。这导致当前的烹饪过程停止。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 将功能选择旋扭转到 <b>0</b>。</li> <li>■ 重新启动烹饪过程。</li> </ul>
达到最长运行时间 显示在显示屏中。	<p>烤箱运行时间超长。这触发了安全切断功能。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 按 <b>OK</b> 进行确认。</li> </ul> <p>烤箱现已准备就绪。</p>
显示屏上显示 错误信息 和 未在此列出的故障代码。	<p>发生故障，您无法解决。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 请致电德国美诺 Miele 客户服务部。</li> </ul>


# 检修

## 意外行为

问题	原因和纠正
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 <b>音量   提示音</b> 设置调高音量。
烤箱内腔未加热。	演示模式已启用。 您可以选择操作模式和感应控制键，但是烤箱加热不运行。 ■ 用 <b>演示程序   演示模式   关闭</b> 设置停用演示模式。
开启烤箱时，≡ 感应控制键闪烁。	您尚未将烤箱连接到 WiFi 网络。感应控制键闪烁，提示您可以通过按下此感应控制键将烤箱轻松联网。多次开关烤箱后，感应控制键将停止闪烁，但联网功能将保持启用状态。
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。
FlexiClip 灵动滑轨不能顺畅地推入或拉出。	FlexiClip 灵动滑轨中的轴承未充分润滑。 ■ 用特殊的德国美诺 Miele 润滑剂润滑轴承。 只有特殊的德国美诺 Miele 润滑剂是为烤箱内腔的高温而设计的。其他润滑剂在加热时可能会发生树脂化，并会粘住 FlexiClip 灵动滑轨。您可通过您的德国美诺 Miele 经销商或德国美诺 Miele 客户服务部获取该特殊的德国美诺 Miele 润滑剂。
烤箱内部照明未打开。 	卤素灯发生故障。 <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p><b>⚠ 高温表面具有伤人风险。</b> 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。</p></div> ■ 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。

问题	原因和纠正
即使操作模式选择器处于照明  位置，烤箱内部照明仍会关闭。	当选择器位于 照明  位置时，烤箱内部照明将开启约 20 分钟。烤箱内部照明随即自动关闭。

## 效果不佳

问题	原因和纠正
烘焙图表中给出的时间结束后，没有烘焙好蛋糕/饼干。	使用了食谱中给出的不同温度。 ■ 选择食谱要求的温度。
	原料数量与食谱中给出的不同。 ■ 检查您是否修改了食谱。添加更多液体或鸡蛋会形成更湿的混合物，所需烹饪持续时间更长。
烘焙食品褐变不均匀。	选择了错误的温度或搁架层。 ■ 总会有轻微的不均匀褐变。如果褐变十分不均匀，请检查是否选择了正确的温度和搁架层。
	烤盘的材料或颜色不适合所选的烤箱功能。 ■ 当使用常规加热  功能时，浅色、有光泽的罐子不会产生理想的效果。深色亚光罐是烘焙的最佳选择。
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、绵白糖和类似沉积物。 ■ 将催化搪瓷部件从烤箱中取出，用软刷蘸取由热水和洗涤剂混合而成的温和溶液，去除这类污渍。

## 噪音

问题	原因和纠正
烹饪过程后会听到噪音。	烹饪过程结束后，冷却风扇仍处于开启状态。

# 客户服务部

---

您可以在 [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) 上查找可帮助您自行纠正故障以及有关 Miele 备件的信息。

## 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

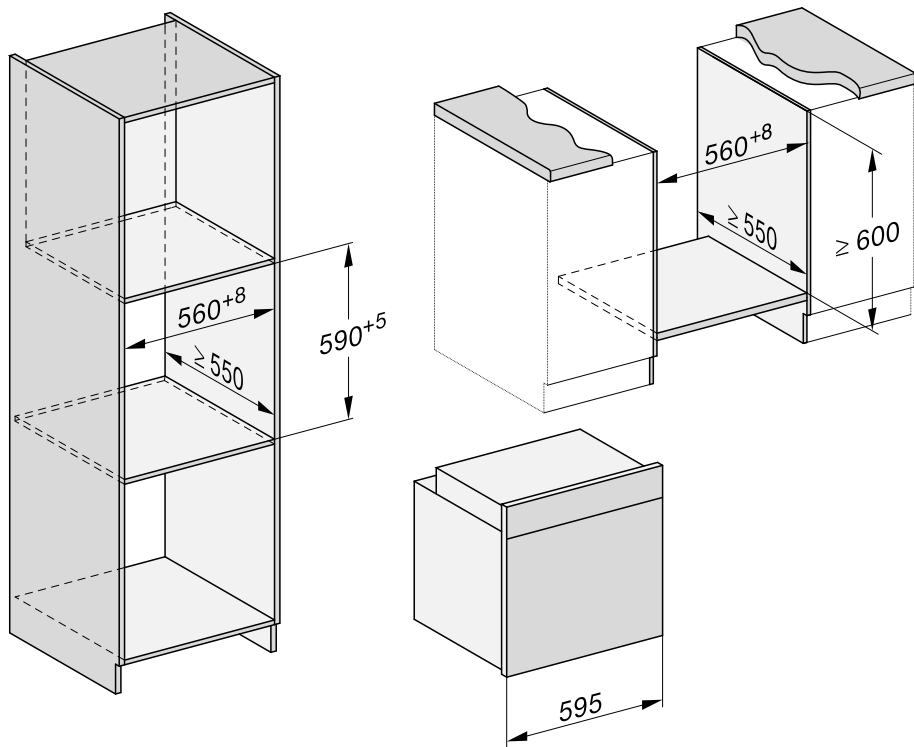
如需了解针对您所在国家的电器保修信息，请与 Miele 联系。请参见本手册末页的详细联系方式。

## 安装尺寸

尺寸单位为毫米。

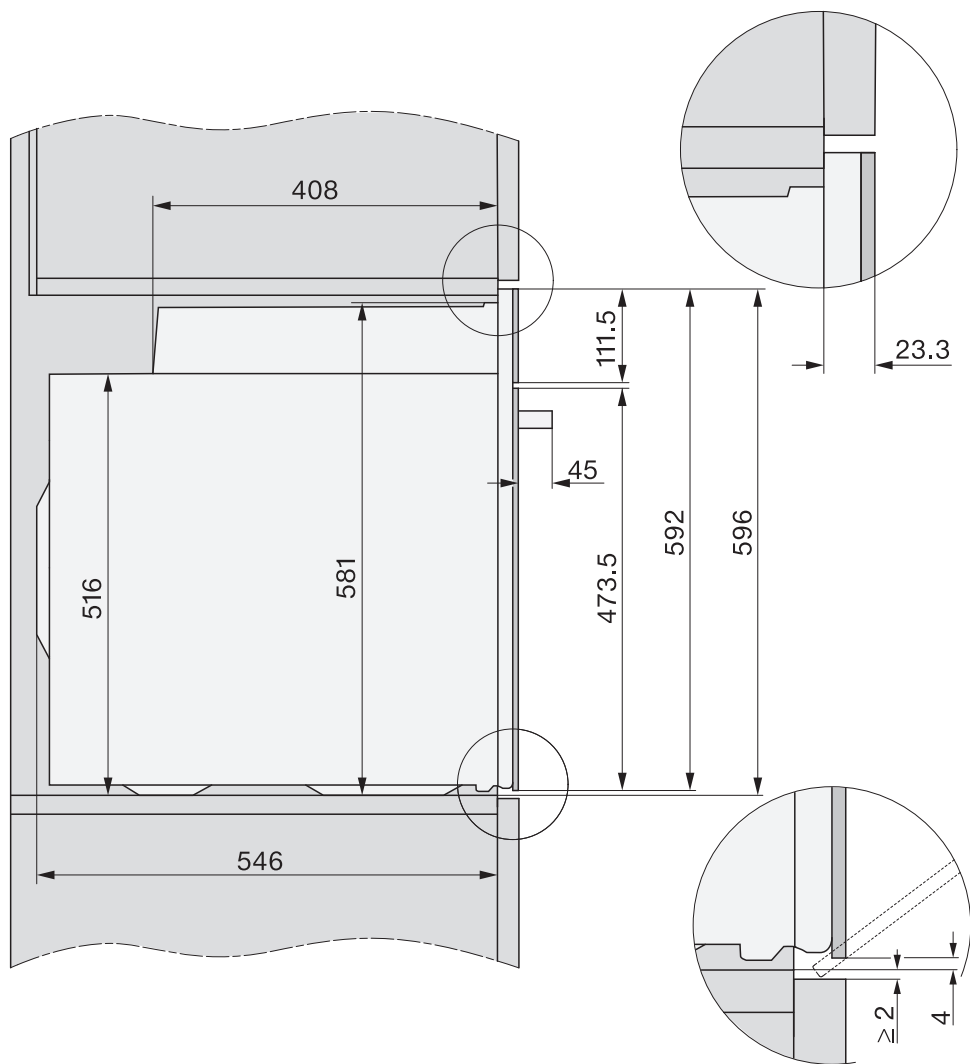
### 安装在高柜或基座中

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。

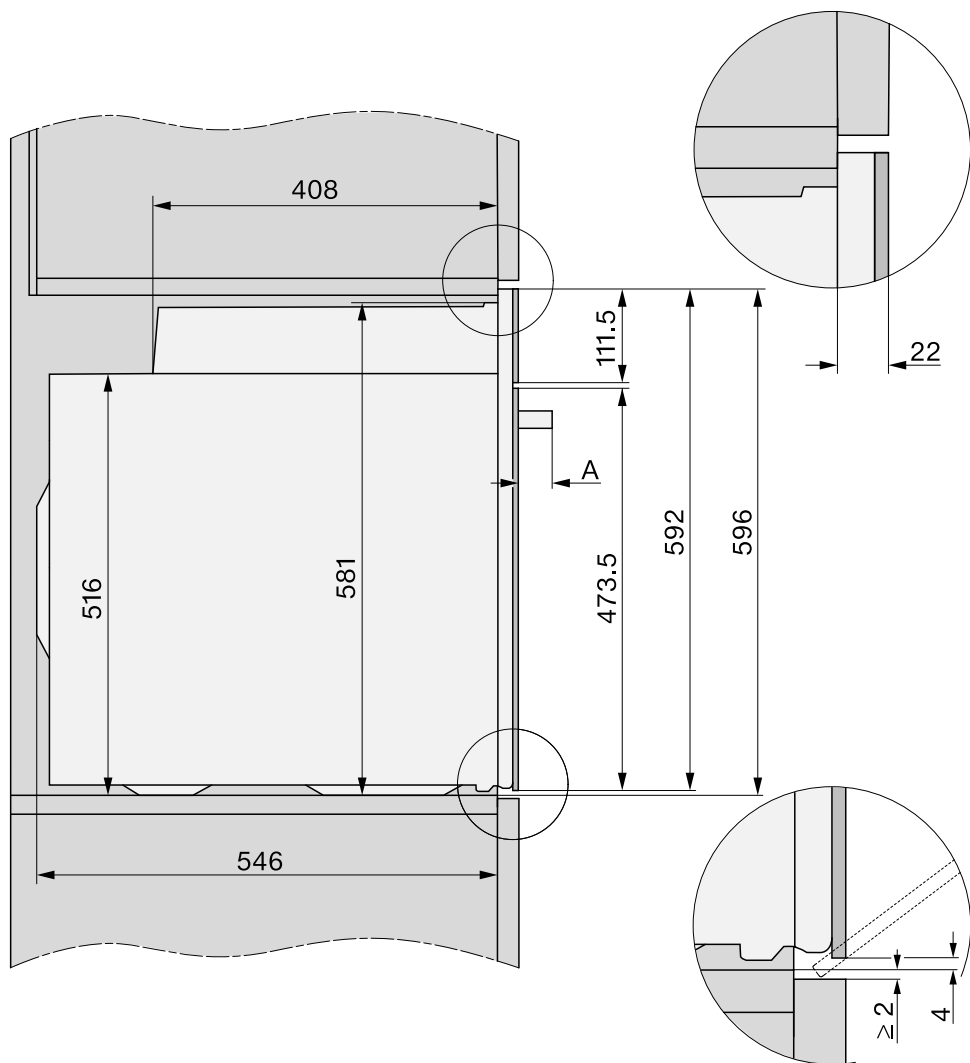


# 安装

## H 24 xx 侧视图



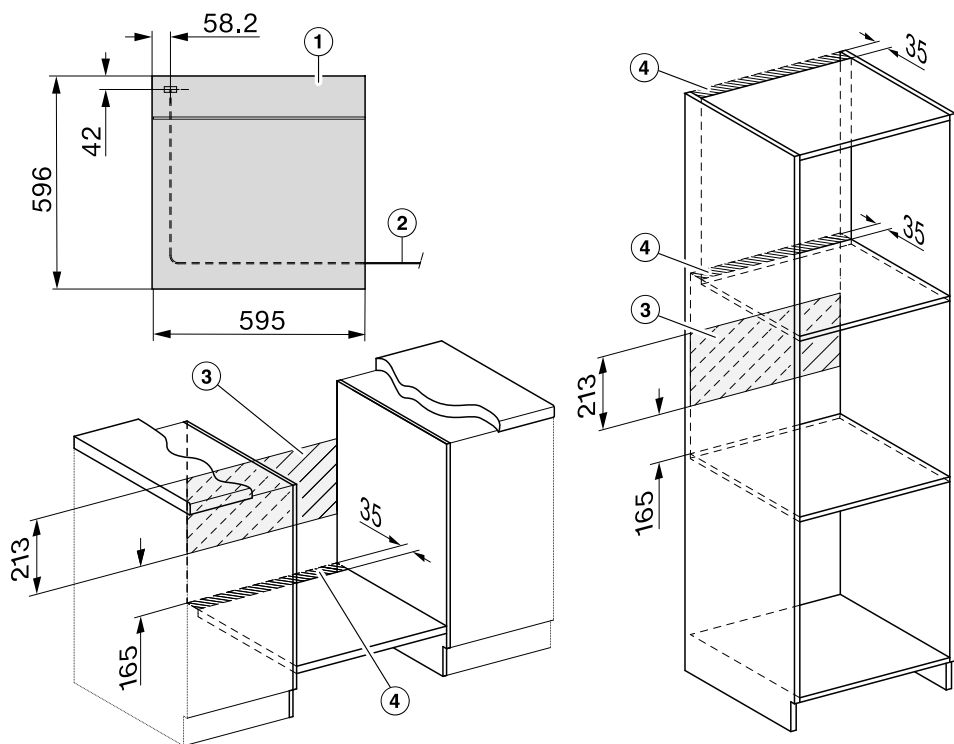
侧视图 H 28xx、H 27xx



- A** H 27xx: 43 毫米  
 H 28xx: 47 毫米

# 安装

## 接线和通风



## 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。

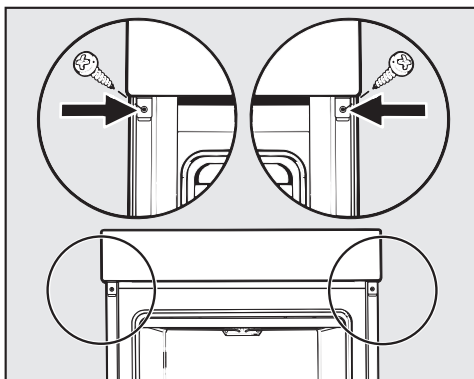
- 将烤箱连接至电源。

用机门手柄搬动烤箱可能导致机门损坏。

使用外壳侧面的凹槽握把搬动电器。

在安装电器之前，最好先拆下机门和配件。这样一来，当您将烤箱推入承载橱柜时，会感觉烤箱更轻便，而且您也不会有不小心通过拉机门手柄来抬起烤箱的风险。

- 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。



- 使用配套的螺钉将烤箱固定在承载橱柜的侧面板上。
- 必要时重新安装机门。

## 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。器具安装后若要断开电源连接请拔下插头。

## 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**

## 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/T 4706.1**

家用和类似用途电器的安全 第1部分:通用要求

### **GB/T 4706.22**

家用和类似用途电器的安全 第22部分:驻立式烤箱灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

### **GB 4806.1**

食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

### **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)	PBBs	PBDEs	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 = 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。
- x = 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。

以上未列出的部件，表明其有害物质含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。

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](mailto:info@miele.cn)**

**[www.miele.cn](http://www.miele.cn)**

关注 **Miele** 官方微信公众号



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

H 2766 B C, H 2851 B C, H 2766-1 B C

zh-CN

M.-Nr. 12 432 701 / 01 / 002