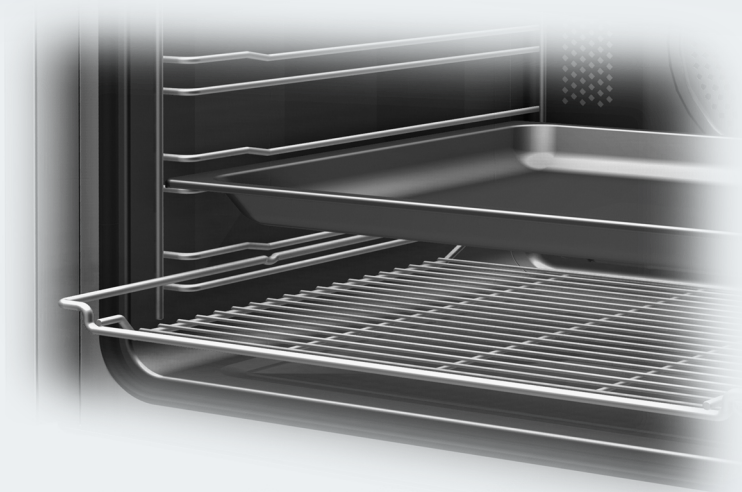


## 操作和安装说明 嵌入式蒸烤一体机



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

|                                                                                        |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>警告和安全说明</b>                                                                         | <b>6</b>  |
| <b>可持续性和环境保护</b>                                                                       | <b>11</b> |
| 节能提示                                                                                   | 12        |
| <b>电器使用说明书</b>                                                                         | <b>13</b> |
| <b>控制键</b>                                                                             | <b>14</b> |
| 开/关感应控制键                                                                               | 15        |
| 显示屏                                                                                    | 15        |
| 感应控制键                                                                                  | 15        |
| 符号                                                                                     | 17        |
| <b>使用电器</b>                                                                            | <b>18</b> |
| 选择菜单选项                                                                                 | 18        |
| 更改列表中的设置                                                                               | 18        |
| 使用分段条更改设置                                                                              | 18        |
| 选择功能或操作模式                                                                              | 18        |
| 输入数字                                                                                   | 18        |
| 激活 MobileStart                                                                         | 18        |
| 注入水                                                                                    | 19        |
| <b>特点</b>                                                                              | <b>20</b> |
| 铭牌                                                                                     | 20        |
| 随机内容                                                                                   | 20        |
| 可选配件，可订购                                                                               | 20        |
| 安全性特点                                                                                  | 25        |
| 经 PerfectClean 清洁表面处理过的表面                                                              | 25        |
| <b>首次使用前</b>                                                                           | <b>26</b> |
| Miele@home                                                                             | 26        |
| 基本设置                                                                                   | 27        |
| 首次加热蒸烤一体机并冲洗蒸汽释放系统                                                                     | 27        |
| <b>设置</b>                                                                              | <b>29</b> |
| 设置概述                                                                                   | 29        |
| 打开“设置”菜单                                                                               | 31        |
| 语言  | 31        |
| 时间                                                                                     | 31        |
| 照明                                                                                     | 31        |
| 显示屏                                                                                    | 31        |
| 音量                                                                                     | 32        |
| 单位                                                                                     | 32        |
| Booster                                                                                | 32        |
| 快速冷却阶段                                                                                 | 32        |
| 保温                                                                                     | 33        |
| 建议温度                                                                                   | 33        |
| 通风冷却运行                                                                                 | 33        |
| 水质硬度                                                                                   | 34        |
| 海拔高度                                                                                   | 36        |
| 安全性                                                                                    | 36        |

|                                                                                                            |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Miele@home .....                                                                                           | 36        |
| 远程控制 .....                                                                                                 | 36        |
| 激活 MobileStart .....                                                                                       | 37        |
| 远程更新 .....                                                                                                 | 37        |
| 软件版本 .....                                                                                                 | 37        |
| 演示程序 .....                                                                                                 | 37        |
| 出厂设置 .....                                                                                                 | 37        |
| 运行时间 .....                                                                                                 | 38        |
| <b>主菜单和子菜单 .....</b>                                                                                       | <b>39</b> |
| <b>操作 .....</b>                                                                                            | <b>40</b> |
| 更改烹饪程序的数值和设置 .....                                                                                         | 40        |
| 更改温度 .....                                                                                                 | 41        |
| 设置烹饪持续时间 .....                                                                                             | 41        |
| 更改设置的烹饪持续时间 .....                                                                                          | 41        |
| 删除设置的烹饪持续时间 .....                                                                                          | 41        |
| 取消烹饪程序 .....                                                                                               | 42        |
| 在 蒸汽烹调  操作模式下中断烹饪过程 ..... | 42        |
| 预热烤箱 .....                                                                                                 | 42        |
| Booster .....                                                                                              | 42        |
| 快速冷却阶段 .....                                                                                               | 43        |
| 保温 .....                                                                                                   | 43        |
| 分钟提示器 .....                                                                                                | 43        |
| <b>提示 .....</b>                                                                                            | <b>45</b> |
| 蒸汽烹饪 .....                                                                                                 | 45        |
| 使用蒸汽烹调  .....             | 45        |
| 烹饪图表上的注释 .....                                                                                             | 45        |
| 蔬菜 .....                                                                                                   | 46        |
| 鱼 .....                                                                                                    | 46        |
| 肉 .....                                                                                                    | 47        |
| 大米 .....                                                                                                   | 47        |
| 谷物 .....                                                                                                   | 47        |
| 意大利面 .....                                                                                                 | 48        |
| 水果 .....                                                                                                   | 48        |
| 加湿烹调 .....                                                                                                 | 48        |
| 使用加湿烹调  .....           | 48        |
| 烘焙 .....                                                                                                   | 49        |
| 烘焙提示 .....                                                                                                 | 49        |
| 烹饪图表上的注释 .....                                                                                             | 49        |
| 功能注释 .....                                                                                                 | 50        |
| 烘烤 .....                                                                                                   | 50        |
| 烘烤提示 .....                                                                                                 | 50        |
| 烹饪图表上的注释 .....                                                                                             | 51        |
| 功能注释 .....                                                                                                 | 51        |

# 内容

|                                                                                             |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 烧烤.....                                                                                     | 52        |
| 烧烤提示.....                                                                                   | 52        |
| 烹饪图表上的注释.....                                                                               | 52        |
| 功能注释.....                                                                                   | 53        |
| 解冻.....                                                                                     | 53        |
| 低温烹饪.....                                                                                   | 53        |
| 烘干.....                                                                                     | 54        |
| 加热餐具.....                                                                                   | 55        |
| 冷冻食物/即食食品.....                                                                              | 55        |
| 自动程序.....                                                                                   | 56        |
| 类别.....                                                                                     | 56        |
| 使用自动程序.....                                                                                 | 56        |
| 使用说明.....                                                                                   | 56        |
| 烹饪图表.....                                                                                   | 57        |
| 蔬菜  .....  | 57        |
| 鱼  .....   | 58        |
| 肉类  .....  | 58        |
| 面团类  ..... | 58        |
| 米饭  .....  | 58        |
| 面糊.....                                                                                     | 59        |
| 油酥松饼.....                                                                                   | 60        |
| 发酵面团.....                                                                                   | 61        |
| 夸克面团.....                                                                                   | 62        |
| 海绵蛋糕混合物.....                                                                                | 62        |
| 泡芙面团、千层酥皮、蛋白酥饼.....                                                                         | 63        |
| 开胃菜.....                                                                                    | 64        |
| 牛肉.....                                                                                     | 65        |
| 小牛肉.....                                                                                    | 66        |
| 猪肉.....                                                                                     | 67        |
| 羊肉，野味.....                                                                                  | 68        |
| 家禽，鱼类.....                                                                                  | 69        |
| 清洁与保养.....                                                                                  | <b>70</b> |
| 不适用的清洗剂.....                                                                                | 70        |
| 去除正常污渍.....                                                                                 | 70        |
| 去除顽固污渍（不包括 FlexiClip 灵动滑轨）.....                                                             | 71        |
| FlexiClip 灵动滑轨上的顽固污渍.....                                                                   | 71        |
| 清洁催化搪瓷背面板.....                                                                              | 71        |
| 清除由香料、糖和类似沉积物造成的污渍.....                                                                     | 72        |
| 去除油脂.....                                                                                   | 72        |
| 清洁蒸烤一体机顶板.....                                                                              | 72        |
| 蒸发剩余水分.....                                                                                 | 72        |
| 清洁维护.....                                                                                   | 73        |
| 浸湿.....                                                                                     | 73        |
| 烘干.....                                                                                     | 74        |
| 除垢.....                                                                                     | 74        |

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| 拆下带 FlexiClip 灵动滑轨的侧滑轨..... | 76        |
| 拆下背面板.....                  | 76        |
| 机门.....                     | 77        |
| 拆下机门.....                   | 77        |
| 拆卸机门.....                   | 78        |
| 安装机门.....                   | 80        |
| <b>故障排除指南.....</b>          | <b>81</b> |
| 显示屏中的消息.....                | 81        |
| 意外行为.....                   | 82        |
| 效果不佳.....                   | 84        |
| 噪音.....                     | 85        |
| <b>服务.....</b>              | <b>86</b> |
| 若发生故障，请联系我们.....            | 86        |
| 保修.....                     | 86        |
| <b>安装.....</b>              | <b>87</b> |
| 安装尺寸.....                   | 87        |
| 安装在高柜或承载橱柜中 .....           | 87        |
| 侧视图 .....                   | 88        |
| 接线和通风.....                  | 89        |
| 安装蒸烤一体机.....                | 90        |
| 电气连接.....                   | 91        |
| 蒸烤一体机.....                  | 91        |
| 电气连接.....                   | 91        |
| <b>技术参数.....</b>            | <b>92</b> |
| 通信模块的版权与许可.....             | 92        |
| <b>产品标准.....</b>            | <b>93</b> |
| <b>有害物质.....</b>            | <b>94</b> |

## 警告和安全说明

本蒸烤一体机符合所有现行的地方和国家安全要求。但是，使用不当会导致人身伤害和材料损坏。

使用本蒸烤一体机前，请仔细阅读操作和安装说明。其中包含有关安全、安装、使用及维护的重要信息。这样可防止人身伤害以及蒸烤一体机出现损坏。

按照标准 GB 4706.1 的要求，Miele 明确且强烈建议您阅读并遵循有关蒸烤一体机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伤害或损坏，Miele 不承担任何责任。

请妥善保存这些说明，若之后转给他人使用，一并交给对方以供参考。

## 正确使用

- ▶ 本蒸烤一体机适用于家庭和其他类似环境。
- ▶ 本蒸烤一体机不防水不适合于室外使用。
- ▶ 本蒸烤一体机仅供家庭使用，用于蒸汽烹饪、烘焙、烘烤、烧烤、解冻和烘干食物，以及给食物装瓶。不允许用于所有其他类型用途。
- ▶ 如果体能、感官功能或脑力较差、或缺乏经验和知识的人士使用本蒸烤一体机，必须在使用过程中受到监督。若他们在无人监督的情况下使用本蒸烤一体机，则必须向他们演示如何安全使用。他们必须能够识别并理解不正确操作的危险。
- ▶ 此烤箱内腔配有特殊灯泡，可应对特殊条件（例如温度、湿度、耐化学性、耐磨性和振动）。这些特殊灯泡只能用于其本来目的。不适用于室内照明。

## 儿童安全注意事项

- ▶ 启用系统锁，以确保儿童不会无意中打开蒸烤一体机。
- ▶ 8 岁以下儿童必须远离蒸烤一体机，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蒸烤一体机。儿童必须能够理解和识别错误操作可能造成的危险。
- ▶ 儿童不得在无人看管的情况下清洁或维护蒸烤一体机。
- ▶ 应看管好在蒸烤一体机附近的儿童。切勿让儿童摆弄蒸烤一体机。
- ▶ 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。

▶ 高温表面和蒸汽具有烫伤风险。儿童的皮肤对高温的敏感性远远高于成人。蒸烤一体机的外部部件，如机门玻璃、控制面板和通风口会变得相当热。蒸烤一体机运行时，切勿让儿童触碰。

让儿童远离蒸烤一体机，直到它冷却下来，并且没有烫伤的风险。

▶ 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。

▶ 蒸烤一体机损坏会危及您的安全。请检查蒸烤一体机是否有可见的损坏迹象。请勿使用损坏的蒸烤一体机。

▶ 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，才能保证本蒸烤一体机的电气安全。满足此项基本安全要求至关重要。如有疑问，应让具有资质的电工检查电气安装。

▶ 为避免损坏蒸烤一体机，蒸烤一体机铭牌上的连接数据（电压和频率）必须与主电源相匹配。在将电器连接到电源之前，请对此数据进行对比。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蒸烤一体机与家用电源连接。

▶ 出于安全考虑，蒸烤一体机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）使用本蒸烤一体机。

▶ 存在触电受伤的风险。任何与带电连接的接触或篡改蒸烤一体机的电气或机械组件都会危及您的安全，并可能导致电器故障。在任何情况下都不要打开蒸烤一体机外壳。

▶ 在蒸烤一体机保修期内，只能由 Miele 客户服务部授权的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。

## 警告和安全说明

---

► 如果交付的蒸烤一体机没有电源连接线，则必须由 Miele 的授权维修服务技术人员安装专用电线（参见“安装 – 电气连接”）。

► 如果电源连接线损坏，则必须由 Miele 授权的技术人员更换专用连接线。

► 在安装、维护和维修工作期间，例如，如果蒸烤一体机内部照明出现故障（参见“问题解决指南”），必须完全断开蒸烤一体机的家用电源。要确保这一点，请执行以下操作之一：

- 断开电源保险丝
- 完全拧开螺旋式保险丝（在适用的国家/地区）
- 拔出墙壁插座上的插头（如果有）。为此，请拔下插头而不是切断电源连接线。

► 蒸烤一体机需要充足的冷空气供应以保证高效运行。请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。

► 如果蒸烤一体机嵌入安装在橱柜前面板（如门）后面，请勿在使用蒸烤一体机时关闭橱柜门。橱柜前面板关闭时，在它的后面会积聚热量和水分。这样可能导致蒸烤一体机、承载橱柜和底板损坏。将橱柜门打开，直到蒸烤一体机完全冷却。

## 正确使用

► 高温表面和蒸汽具有烫伤风险。在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因蒸汽、加热元件、蒸烤一体机内腔、配件或食物而烫伤自己。

将热的食物放入电器中或从电器中取出时，以及在热的蒸烤一体机内腔中进行操作时，请戴上隔热手套。

► 高温食物具有伤人风险。

将食物放进蒸炉或取出蒸炉时，可能会洒出或飞溅。食物可能导致烧伤。

将蒸盘放入蒸炉或取出蒸炉时，确保热食物不会洒出。

► 为避免起火，如果蒸烤一体机内腔有烟雾，请勿打开机门。关闭蒸烤一体机并断开其与主电源的连接，从而中断操作。烟雾散去前不要打开机门。

► 由于辐射的高温，蒸烤一体机附近的物体可能会着火。请勿使用蒸烤一体机来为房间供暖。

► 油脂如果过热会着火。用油脂烹饪时，切勿让蒸烤一体机处于无人看管的状态。切勿尝试用水浇灭燃烧的油脂。关闭蒸烤一体机，然后关上机门以熄灭火焰。



► 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。

► 如果在食谱中使用料酒，请注意高温会导致料酒蒸发。蒸汽能使热的加热元件着火。

► 当使用余热来为食物保温时，蒸烤一体机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橱柜造成损坏。保持蒸烤一体机开启并选择适用于所选操作模式的最低温度。然后冷却风扇将继续自动运行。

► 储存在蒸烤一体机内腔中或放在蒸烤一体机内腔中进行保温的食物会变干，所释放出来的水分会使蒸烤一体机腐蚀损坏。请始终将留在蒸烤一体机中的食物盖上以进行保温。

► 热量的积聚会导致烤箱内腔底板上的搪瓷开裂或剥落。

切勿在烤箱内腔的底板上铺上铝箔或烤箱衬垫。

如果您想在烹饪过程中将餐具放在烤箱内腔的底板上，或将餐具放在烤箱内腔的底板上加热，您可以这样做，但仅限于使用 风扇加强  或 节能热风  功能，而非 Booster 功能。

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

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

► 蒸汽具有烫伤风险。在蒸汽烹饪的过程中、利用水进行烹饪的过程中以及在残余水分蒸发过程中，产生的蒸汽可能会导致烫伤，从而造成严重伤害。在蒸汽烹饪过程中或残余水分蒸发期间，切勿打开机门。

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

► 不适合在蒸烤一体机中使用的塑料盘会融化，也可能在高温下着火，进而损坏蒸烤一体机。

仅可使用适合在蒸烤一体机中使用的塑料容器。请遵循餐具制造商的说明。

如果您想使用塑料容器来进行蒸汽烹饪，请确保它们可耐受 100 °C 的高温，并且可以耐受高温蒸汽。其他塑料容器可能会熔化、变脆且易碎。

► 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。

## 警告和安全说明

---

- ▶ 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。确保机门和蒸烤一体机内腔之间没有卡住任何物品。这样可能会损坏蒸烤一体机。
- ▶ 蒸汽可能会接触到带电的电气组件，从而导致短路。它可能还会损坏电气组件。如果蒸烤一体机没有灯罩，请勿使用。

### 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。
- ▶ 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。
- ▶ 侧滑轨可以拆除。正确重新安装侧滑轨。
- ▶ 出于清洁目的，可以拆下催化搪瓷背面板（参见“清洁与保养 – 拆下背面板”）。确保正确更换背面板，未安装背面板前，请勿使用蒸烤一体机。
- ▶ 在温暖潮湿的环境中，虫害（如蟑螂）发生的概率较高。确保蒸烤一体机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 将保证在您的蒸烤一体机停产后至少继续供应 10 年到 15 年的功能性配件。
- ▶ 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。

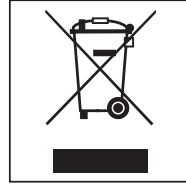
### 包装材料的处理

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。

# 可持续性和环境保护

## 节能提示

### 烹饪程序

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

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

### 余热应用

- 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 分钟将温度调低到可能的最低水平。蒸烤一体机里的余热足以把食物烹饪熟。但是，切勿关闭蒸烤一体机（参见“警告和安全说明”）。
- 如果您希望运行清洁烤箱催化搪瓷部件上的油和油脂的程序，最好在烹饪程序之后立即执行。烤箱里的余热将有助于减少耗电量。

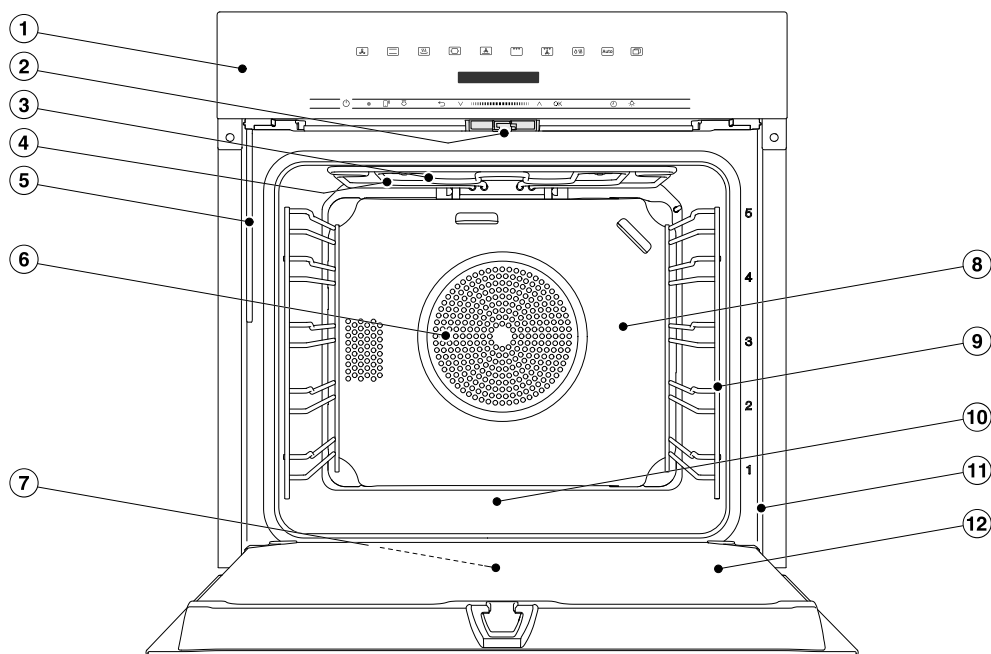
### 个性化设置

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

### 节能模式

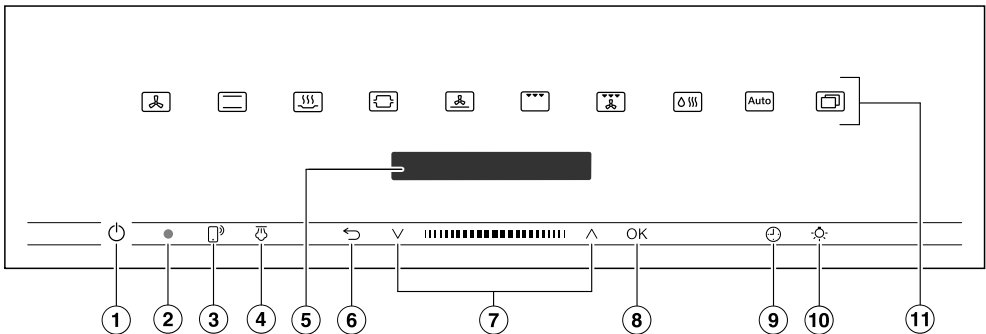
如果烹饪过程未运行且未操作控制键，蒸烤一体机将自动关闭以节能。时间将显示在显示屏上，或者显示屏将熄灭（参见“设置”）。

## 蒸烤一体机



- ① 控制元件
- ② 门锁
- ③ 顶部加热/烧烤元件
- ④ 蒸汽入口
- ⑤ 蒸汽释放系统的进水管
- ⑥ 后部带有环形加热元件的风扇进气口
- ⑦ 滴水槽
- ⑧ 催化搪瓷背面板
- ⑨ 带 5 搁架层的侧滑轨
- ⑩ 底部带有底部加热元件的烤箱底板
- ⑪ 带铭牌的前框
- ⑫ 机门

# 控制键



- ① 嵌入式 ⏻ 开/关感应控制键  
用于开启和关闭蒸烤一体机
- ② 光学接口  
(仅德国美诺 Miele 服务人员可用)
- ③ 感应控制键  
用于通过移动设备控制蒸烤一体机
- ④ 感应控制键  
用于在加湿烹调 操作模式下喷射蒸汽
- ⑤ 显示屏  
用于显示有关操作的时间和信息
- ⑥ 感应控制键  
用于在烹饪程序期间后退一步或更改菜单选项
- ⑦ 带 ^ 和 v 箭头按钮的导航区  
用于浏览列表和选择数值
- ⑧ 确定 感应控制键  
用于选择功能和保存设置
- ⑨ 感应控制键  
用于设置分钟提示器、烹饪持续时间或者烹饪程序的开始或结束时间
- ⑩ 感应控制键  
用于开关烤箱内部照明
- ⑪ 感应控制键  
用于选择功能、自动程序和设置

## 开/关感应控制键

⏻ 开/关感应控制键为嵌入式设计，可对触摸做出反应。

使用该感应控制键可开启和关闭蒸烤一体机。

## 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。

在使用 ⏻ 开/关感应控制键开启蒸烤一体机后，将在主菜单中显示**选择功能**。

## 感应控制键

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

如果您希望感应控制键在蒸烤一体机关闭时也能够响应，请选择**显示屏** | **QuickTouch** | **开启设置**。

## 显示屏上方的感应控制键

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

# 控制鍵

## 显示屏下方的感应控制键

| 感应控制键                                                                             | 功能                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>如果您想从移动设备上控制蒸烤一体机，则必须具备 Miele@home 系统，打开<a href="#">远程控制</a>设置并触摸此感应控制键。然后该感应控制键亮起，MobileStart 功能可用。</p> <p>只要此感应控制键亮起，即可通过移动设备控制蒸烤一体机（参见“设置 – Miele@home”）。</p>                                                                                                                     |
|  | <p>在为 <a href="#">加湿烹调</a>  功能选择手动蒸汽注入后，您可使用此感应控制键来注入蒸汽。</p> <p>在可进行蒸汽注入时，此感应控制键灯以橙色亮起。</p> <p>在蒸汽注入过程中， 显示在显示屏中。</p> |
|  | <p>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。</p> <p>如果此时正在进行某一烹饪程序，请用此感应控制键取消该程序。</p>                                                                                                                                                                                                           |
|   | <p>在导航区，用箭头按钮或箭头按钮之间的区域在选择列表中上下滚动。显示屏将显示您想选择的菜单选项。</p> <p>您可以利用箭头按钮或箭头按钮之间的区域更改数值和设置。</p>                                                                                                                                                                                               |

| 感应控制键                                                                               | 功能                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OK                                                                                  | <p>一旦到达某一可确认数值、消息或设置，OK 感应控制键会亮起橙色。</p> <p>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。</p>              |
|   | <p>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）。</p> <p>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。</p> |
|  | <p>选择此感应控制键开关烤箱内部照明。</p> <p>根据所选的设置，烤箱内部照明会在 15 秒后关闭或保持持续打开或关闭状态。</p>                                  |



## 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 <i>OK</i> 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。                    |
|  | 系统锁可防止蒸烤一体机被错误地开启（参见“设置 – 安全性”）。               |

# 使用电器

通过导航区的  $\wedge$  和  $\vee$  箭头按钮或箭头按钮之间的  $\text{|||||}$  区域使用蒸烤一体机。

达到某一可确认数值、消息或设置后，OK 感应控制键将亮起橙色。

## 选择菜单选项

- 触摸  $\wedge$  或  $\vee$  箭头按钮或者在  $\text{|||||}$  区域左右滑动，直至到达所需的菜单选项。

**提示:** 如果按住箭头按钮，列表将继续自动滚动，直至您松开箭头按钮。

- 按 OK 确认您的选择。

## 更改列表中的设置

✓ 对号将显示在当前设置旁边。

- 触摸  $\wedge$  或  $\vee$  箭头按钮或者在  $\text{|||||}$  区域左右滑动，直至到达所需的数值或设置。
- 按 OK 进行确认。

现已保存此设置。这将带您返回上一级菜单。

## 使用分段条更改设置

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

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

- 触摸  $\wedge$  或  $\vee$  箭头按钮或者在  $\text{|||||}$  区域左右滑动，直至到达所需的设置。
- 按 OK 确认您的选择。

现已保存此设置。这将带您返回上一级菜单。

## 选择功能或操作模式

功能和操作模式感应控制键（如 **更多选择**  $\text{☐}$ ）位于显示屏上方（参见“控制键”和“设置”）。

- 触摸所需功能的感应控制键。

操控面板上的感应控制键将亮起橙色。

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

## 更改功能

在烹饪程序运行期间，您可以更改为其他功能。

先前所选功能的感应控制键将亮起橙色。

- 触摸新功能或操作模式的感应控制键。

新功能及其相应的建议数值将显示在显示屏中。

新功能的感应控制键将亮起橙色。

在 **更多选择**  $\text{☐}$  下：浏览列表，直至到达所需的菜单选项。

## 输入数字

可更改的数字已被突出显示。

- 触摸  $\wedge$  或  $\vee$  箭头按钮或者在  $\text{|||||}$  区域左右滑动，直至突出显示所需的数字。

**提示:** 如果按住箭头按钮，数字将继续自动滚动，直至您松开箭头按钮。

- 按 OK 进行确认。

现已保存更改的数字。这将带您返回上一级菜单。

## 激活 MobileStart

- 选择  $\text{☐}$  感应控制键激活 MobileStart。

$\text{☐}$  感应控制键亮起。您可以通过 Miele 应用程序远程操作您的烤箱。

直接操作烤箱要优先于通过app应用程序上的远程控制功能来操作烤箱。

只要  感应控制键亮起，您便可以使用 MobileStart。

## 注入水

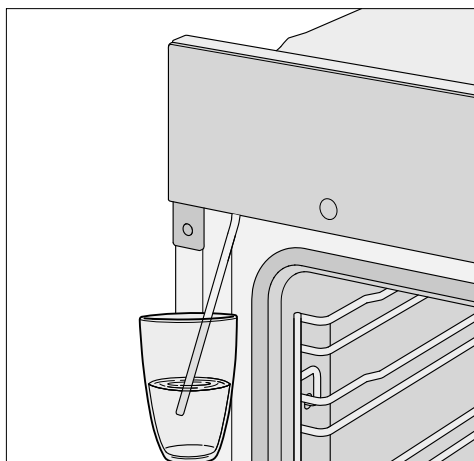
在蒸汽烹调  和加湿烹调  操作模式下，系统会提示您为烹饪过程加水。

- 向适当的容器中注入所需用量的清洁自来水。

蒸馏水、碳酸水或其他液体可能会损坏蒸烤一体机。

**仅可使用冷的新鲜饮用水**（20°C 以下）。

- 打开机门。
- 向前拉动进水管（位于左侧控制面板下方）。



- 将进水管的末端浸入清洁自来水容器中。
- 按 OK 进行确认。

进水过程将开始。

实际吸入蒸烤一体机中的水量可能少于按照要求规定的水量，在容器中留有少量的水。

通过选择 OK，您可以随时中断和重新启动进水过程。

- 在进水过程之后，取出水箱并关闭机门。

您可以再次听到短暂的水泵运行的声音。进水管中的残余水将被吸入蒸烤一体机中。

烹饪过程开始。在烹饪过程中，水以蒸汽注入的方式进入蒸烤一体机内腔。蒸汽入口位于蒸烤一体机顶板的左后角处。

 高温蒸汽具有烫伤风险。

当使用涉及蒸汽的烹饪过程时，如果机门打开，大量热蒸汽会逸散。蒸汽可能导致烫伤。

向后退，等待热蒸汽消散。

# 特点

可以在本手册的背页找到这些操作和安装说明中描述的型号列表。

## 铭牌

铭牌位于前框上，打开机门便可看到。铭牌上会注明型号、序列号以及连接数据（电压、频率和最大额定负载）。如果您有任何疑问或问题，需要与德国美诺 Miele 联系，请随身携带此信息。

## 随机内容

- 关于使用蒸烤一体机的操作和安装说明
- 烹饪书，带有适用于自动程序和其他功能的各种食谱
- 用于将蒸烤一体机固定在承载橱柜中的螺钉
- 除垢片和带有吸盘的塑料管，用于给蒸汽释放系统除垢
- 多种配件

## 可选配件，可订购

功能因型号而异。

蒸烤一体机的标准配件包括侧滑轨、蒸盘、通用托盘，以及烘焙和烘烤架（简称“烤架”）。

根据型号的不同，您的蒸烤一体机可能还提供此处列出的部分配件。

所有列出的配件以及清洁和保养产品都是为 Miele 蒸烤一体机而设计的。

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

订购时，请注明您的蒸烤一体机型号标识符和所需配件的参考号。

## 侧滑轨

烤箱内腔的左右两侧都有滑轨，带有搁架  用于插入配件。

搁架层的编号标注在前框上。

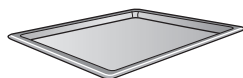
每层由 2 个轨道组成，一个在另一个之上。

配件（如烤架）会推入到烤箱中两个轨道之间。

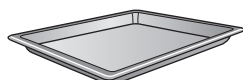
您可以拆下侧滑轨（参见“清洁与保养” – “用 FlexiClip 灵动滑轨拆下侧滑轨”）。

## 烤盘、通用盘和带有防倾覆槽口的托盘

烤盘 HBB 71:



通用托盘 HUBB 71:



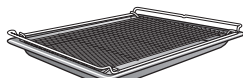
烤架 HBBR 71:



这些配件会插入到烤箱中侧滑轨搁架的两个轨道之间。

始终将带有装载面的烤架放在较低位置。

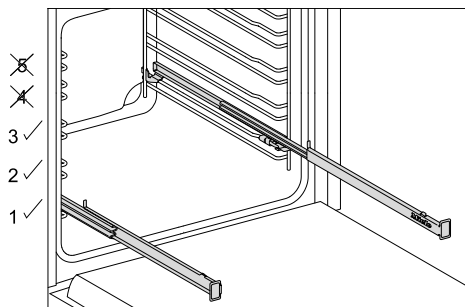
这些配件的短边中间装有防倾覆安全槽口。当您只想部分拉出配件时，防倾覆安全槽口可防止将托盘从侧滑轨中完全拉出。



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

在蒸汽烹调  操作模式下，**务必**将通用托盘放在第 1 层搁架上，用于收集液体。

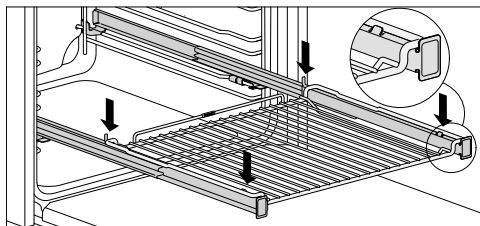
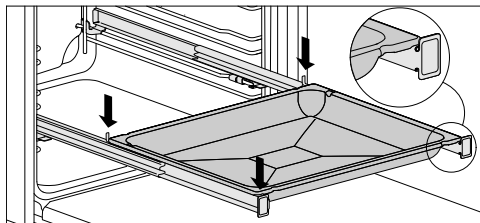
## FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C



仅可在 1、2、3 层安装 FlexiClip 灵动滑轨。

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

在放置配件之前，将 FlexiClip 灵动滑轨直接推入烤箱内腔中。



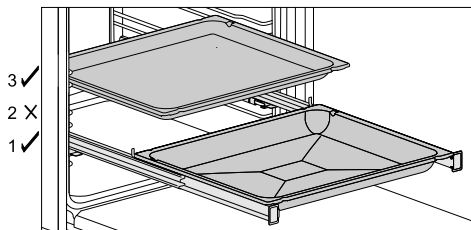
为了防止配件从滑轨上滑落：

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

FlexiClip 灵动滑轨最大可承受 15 千克的负载。

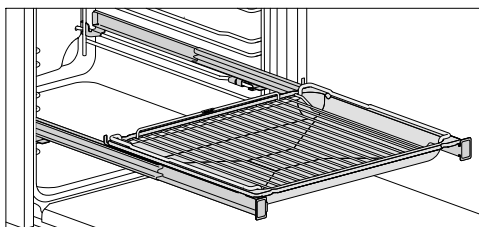
由于 FlexiClip 灵动滑轨位于侧滑轨的顶部轨道上，因此 FlexiClip 灵动滑轨所在的层面与上面的一层之间的间隙小于（例如）在每个层面上安装烤架的间隙。如果间隙过小，烹饪效果会受到影响。

您一次可使用一个以上烤盘、通用托盘或烤架。



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

您可以将通用托盘与 FlexiClip 灵动滑轨上的烤架一起使用。



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

# 特点

## 安装 FlexiClip 灵动滑轨

⚠ 高温表面具有伤人风险。

在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烫伤自己。

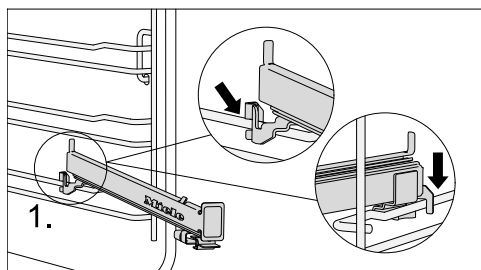
在安装或拆卸 FlexiClip 灵动滑轨之前，让加热元件、烤箱内腔和配件冷却。

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

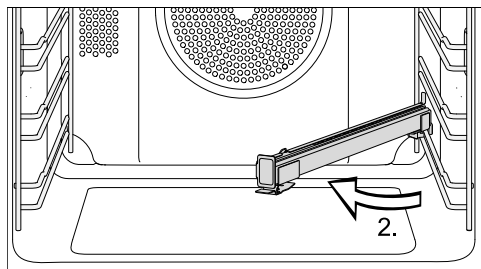
一层侧滑轨由两条轨道组成。FlexiClip 灵动滑轨安装在组成搁架层的两条轨道的上部轨道上。

右侧装有印有 Miele 标志的 FlexiClip 灵动滑轨。

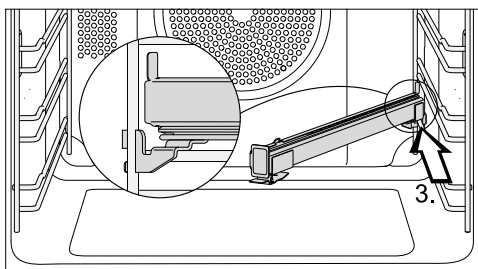
安装或拆卸 FlexiClip 灵动滑轨时，**请勿**延长滑轨。



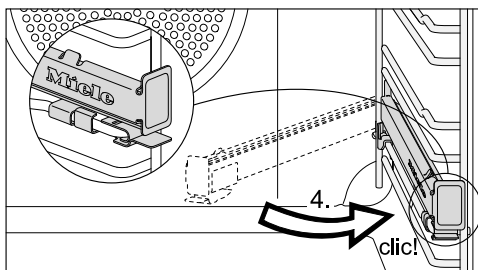
■ 将 FlexiClip 灵动滑轨钩在侧滑轨的顶轨前部 (1.)。



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



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



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

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

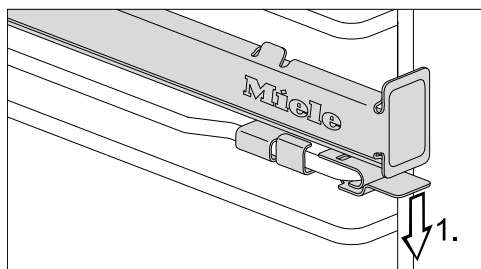
## 拆下 FlexiClip 灵动滑轨

⚠ 发热表面具有伤人风险。

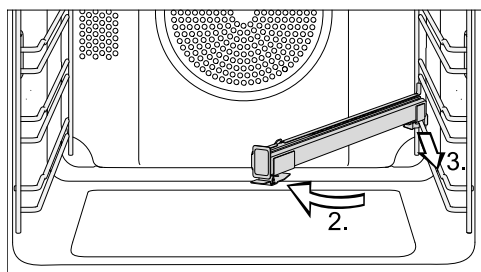
在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烫伤自己。

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

■ 一直推入 FlexiClip 灵动滑轨。

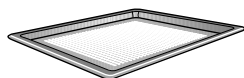


- 向下推 FlexiClip 灵动滑轨前部的拉环 (1.)。



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

## 多孔美味 AirFry 空气炸烤盘 HBBL 71



美味 AirFry 空气炸烤盘的细密小孔可将烹饪过程最优化：

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

搪瓷表面已用 PerfectClean 清洁表面处理过。

**圆形多孔 AirFry 空气炸烤罐 HBFP 27-1** 可用于相同目的。

多孔美味 AirFry 空气炸烤盘和圆形 AirFry 空气炸烤罐不适合在 **蒸汽烹调**  操作模式下使用。  
仅使用多孔烤盘和罐子用于烘焙。

## 圆形烤盘



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

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

这两个烤盘的搪瓷表面已用 PerfectClean 清洁表面处理过。

- 插入烤架并将圆形烤盘放在烤架上。

## 烘焙石 HBS 70

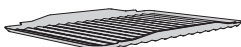


烘焙石是需要良好烘焙基础的产品（如披萨、乳蛋饼、面包、面包卷和美味小吃）的理想之选。

烘焙石由保温耐火土制成，并上釉。烘焙石配有由未经处理的木头制成的杆子，用于放置食物并将其取下。

- 把烤架滑进去，然后将烘焙石放在上面。

## 烧烤防溅盘 HGBB 71



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



## 特点

搪瓷表面已用 PerfectClean 清洁表面处理过。

### HUB 美味烤盘

### HBD 美味烤盘盖

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

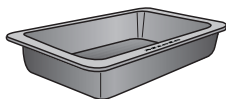
烤盘表面有不沾涂层。

美味烤盘有不同的深度。宽度和高度相同。

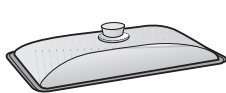
可单独提供合适的盖子。订购时，请注明型号。

**深度：22 厘米**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

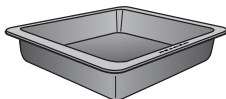


HBD 60-22



**深度：35 厘米**

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\*适用于在电磁炉上使用

### 蒸盘

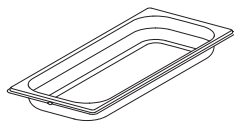
蒸烤一体机配备不锈钢炊具。其他各种尺寸的容器，包括多孔蒸盘和实底蒸盘，可作为可选的附加配件。

如可能，请使用多孔蒸盘进行蒸汽烹饪。蒸汽可以从各个方向接触到食物，让食物被均匀烹饪。

将装有食物的蒸盘放在第 3 层搁架上。

**务必**将通用托盘放在第 1 层搁架上，用于收集液体。

### DGG 20 蒸盘



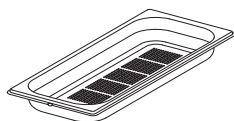
1 只实底不锈钢蒸盘

总容量 2.4 升

可用容量 1.8 升

450 x 190 x 40 毫米（宽 x 深 x 高）

### DGGL 20 蒸盘



1 个多孔不锈钢蒸盘

总容量 2.4 升

可用容量 1.8 升

450 x 190 x 40 毫米（宽 x 深 x 高）

### DGGL 12 蒸盘



1 个多孔不锈钢蒸盘

总容量 5.4 升

可用容量 3.3 升

450 x 390 x 40 毫米（宽 x 深 x 高）

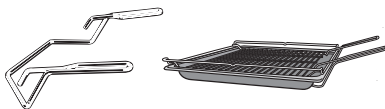
### 催化搪瓷配件

#### 背面板

如果催化搪瓷由于使用不当或严重脏污而失效，则应进行更换。

订购时，请注明您的蒸烤一体机型号标识符。

### 手柄 HEG





手柄使得从烤箱中取出通用托盘、烤盘和烤架更加容易。

## 清洁与保养配件

- 除垢片、带有吸盘的塑料管，用于给蒸烤一体机除垢
- 德国美诺 Miele 多功能微纤维布
- 德国美诺 Miele 烤箱清洁剂

## 安全性特点

- **系统锁**   
(请参见“设置 – 安全”)
- **感应键锁**  
(请参见“设置 – 安全”)
- **冷却风扇**  
(请参见“设置 – 冷却风扇启动”)
- **安全切断**  
如果蒸烤一体机运行了很长一段时间，此安全切断功能将自动启动。时段将取决于所使用的特定操作模式。
- **通风门**  
烤箱门由玻璃板制成，玻璃板的部分表面有一层热反射涂层。当烤箱运行时，空气会穿过门，以保持外板的凉爽。出于清洁目的，可以拆下并拆解机门（参见“清洁与保养”）。

## 经 PerfectClean 清洁表面处理过的表面

PerfectClean 清洁表面具有非常好的不粘特性，并且非常容易清洁。

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

可以在 PerfectClean 清洁表面将食物切片或切碎。

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

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

经 PerfectClean 清洁表面处理过的表面：

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

# 首次使用前

## Miele@home

您的蒸烤一体机配有一个内置的 WiFi 模块。

要使用此功能，您需要：

- WiFi 网络
- Miele APP
- Miele 用户账户。您可通过 Miele APP 创建用户账户

Miele APP 将在您的蒸烤一体机连接到家庭 WiFi 网络时为您提供指导。

当您的蒸烤一体机连接到 WiFi 网络后，即可使用该 APP 进行以下多种活动：

- 调用有关蒸烤一体机运行状态的信息
- 检索进行中的蒸烤一体机烹饪过程信息
- 结束进行中的烹饪程序

将您的蒸烤一体机连接到 WiFi 网络会增加能耗，即使蒸烤一体机处于关闭状态。

确保蒸烤一体机安装位置的 WiFi 网络信号足够强。

## 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。

## 基本设置

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

 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。出于安全考虑，蒸烤一体机只能在完全安装之后使用。

在接通电源之后，蒸烤一体机将自动启动。

## 设置语言

- 选择所需的语言。
- 按 **确定** 进行确认。

如果您错误地选择了不正确的语言，请按照“设置 – 语言”中的说明进行操作。

## 设置地点

- 选择所需地点。
- 按 **OK** 进行确认。

## 设置 Miele@home

设置 Miele@home 将显示在显示屏中。

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

然后您将通过显示屏和 Miele 应用程序获得指导。

## 设置时间

- 以小时和分钟为单位设置时间。
- 按 **确定** 进行确认。

## 设置水质硬度等级

联系您当地的供水方，了解所在区域水质硬度。

您可在“设置 – 水质硬度”中找到更多信息。

- 在电器上选择您的当地水质硬度。
- 按 **确定** 进行确认。

## 完成调试过程

- 请按照显示屏上的任何进一步说明进行操作。

烤箱现已准备就绪。

## 首次加热蒸烤一体机并冲洗蒸汽释放系统

当首次加热蒸烤一体机时，可能会发出难闻气味。可以通过加热空蒸烤一体机至少一小时来消除气味。最好同时冲洗蒸汽释放系统。

确保加热过程中厨房通风良好是十分重要的。  
防止气味进入其他房间。

- 取下蒸烤一体机和配件上的任何保护包装和贴纸。
- 在加热蒸烤一体机内腔之前，用湿布擦拭内部，以清除任何灰尘或包装碎片。
- 将 FlexiClip 灵动滑轨安装到侧滑轨上，并插入所有托盘和烤架。
- 使用  开/关感应控制键开启蒸烤一体机。

将显示 **选择功能**。

- 选择 **加湿烹调** .

系统将会显示建议温度 (160°C)。

蒸烤一体机加热、内部照明和冷却风扇将打开。

- 设置最高温度 (250°C)。
- 按 **OK** 进行确认。

## 首次使用前

- 选择自动释放蒸汽。

随后，将显示引水提示。

- 向适当的容器中注入所需用量的清洁自来水，然后按照显示屏上的说明进行操作（参见“操作 – 注入水”）。

加热蒸烤一体机至少一小时。

- 在至少一小时后，使用  开/关感应控制键关闭蒸烤一体机。

### 首次加热后清洁蒸烤一体机内腔

 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或配件而烫伤自己。

在手动清洁之前，让加热元件、蒸烤一体机内腔和配件冷却。

- 将所有配件从蒸烤一体机内腔中取出并用手清洁（参见“清洁与保养”）。
- 使用干净的海绵蘸取热水和洗涤液的混合溶液或使用干净的湿超细纤维布对蒸烤一体机内腔进行清洁。
- 使用软布擦干所有表面。

打开蒸烤一体机门，直到蒸烤一体机内腔完全干燥。

## 设置概述

| 菜单选项                                                                                 | 可用设置                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 语言  | ...   deutsch   english   ...<br>地点                                                |
| 时间                                                                                   | 显示屏<br>开启*   关闭   夜间模式<br>时间制式<br>12小时   24小时*<br>设置                               |
| 照明                                                                                   | 开启<br>“持续”15秒*<br>关闭                                                               |
| 显示屏                                                                                  | 显示屏亮度<br>■■■■■□□□<br>QuickTouch<br>开启   关闭*                                        |
| 音量                                                                                   | 提示音<br>旋律* ■■■■■□□□<br>单音 ■■■■■■■■■■□□□□□□<br>按键音<br>■■■■■□□□<br>开机欢迎曲<br>开启*   关闭 |
| 单位                                                                                   | 温度<br>°C*   °F                                                                     |
| Booster                                                                              | 开启*<br>关闭                                                                          |
| 快速冷却阶段                                                                               | 开启*<br>关闭                                                                          |
| 保温                                                                                   | 开启<br>关闭*                                                                          |

\* 出厂默认设置

# 设置

| 菜单选项       | 可用设置                                                                                                                 |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 建议温度       |                                                                                                                      |
| 通风冷却运行     | 温度控制*<br>时间控制                                                                                                        |
| 水质硬度       | 1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH                                                                                 |
| 海拔高度       | 0 - 250 m*   ...   751 - 1000 m   ...   1751 - 2000 m                                                                |
| 安全性        | 感应锁<br>开启   关闭*<br>系统锁 <br>开启   关闭* |
| Miele@home | 激活   关闭<br>连接状态<br>重新设置<br>重置<br>设置                                                                                  |
| 远程控制       | 开启*<br>关闭                                                                                                            |
| 远程更新       | 开启*<br>关闭                                                                                                            |
| 软件版本       |                                                                                                                      |
| 演示程序       | 演示模式<br>开启   关闭*                                                                                                     |
| 出厂设置       | 机器设置<br>建议温度                                                                                                         |

\* 出厂默认设置

## 打开“设置”菜单

在更多选择  | 设置菜单中，您可以通过调整出厂默认设置来个性化设置您的蒸烤一体机，以满足您的需求。

- 选择 更多选择 .
- 选择 设置 .
- 选择所需设置。

您可以查看或更改设置。

在烹饪程序执行过程中，您无法更改设置。

## 语言

您可以设置您自己的语言和地点。

在选好并确认您的选择后，显示屏中将显示您已选定的语言。

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

## 时间

### 显示屏

选择您希望在蒸烤一体机关闭时如何显示时间：

- 开启  
显示屏上始终会显示时间。更改此设置会增加能耗。  
如果您同时选择 **显示屏 | QuickTouch | 开启** 设置，那么所有感应控制键均可对触摸立即做出反应。  
如果您同时选择 **显示屏 | QuickTouch | 关闭** 设置，那么在蒸烤一体机打开后才能使用。
- 关闭  
为了节能，显示屏不会亮起。在蒸烤一体机打开时才能使用。
- 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 150 小时。

如果蒸烤一体机已连接至 WiFi 网络并已登录到 Miele APP 中，将根据 Miele APP 中的地点设置同步时间。

## 照明

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

## 显示屏

### 显示屏亮度

显示屏亮度以带有七个分段的条形表示。

-   
最大亮度
-   
最小亮度

### QuickTouch

选择当蒸烤一体机关闭时，感应控制键应如何响应：

# 设置

## - 开启

如果您还选择了 **时间 | 显示屏 | 开启** 或 **夜间模式** 设置，那么感应控制键在蒸烤一体机关闭时也能够响应。更改此设置会增加能耗。

## - 关闭

无论**时间 | 显示屏** 设置如何，感应控制键仅在蒸烤一体机打开时以及蒸烤一体机关闭后的一定时间内可以做出响应。

## 音量

### 提示音

如果蜂鸣器已开启，则蜂鸣器将在达到设定温度以及设定时间结束时鸣响。

### 旋律

程序结束时，音乐将间隔鸣响几次。音乐的音量以带有七个分段的条形表示。

- ■■■■■■■■

最大音量

- □□□□□□□

音乐关闭

### 单音

程序结束时，声音将持续鸣响一段时间。

此连续声音的音高以分段条表示。

- ■■■■■■■■■■■■■■■■

最大音高

- □□□□□□□□□□□□

最小音高

### 按键音

每次触摸感应控制键所发出的音量以带有七个分段的条形表示。

- ■■■■■■■■

最大音量

- □□□□□□□

声音关闭

## 开机欢迎曲

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

## 单位

### 温度

您可以设置以摄氏度 (°C) 或华氏度 (°F) 为单位的温度。

## Booster

Booster 功能用于快速预热蒸炉内腔。

### - 开启

在烹饪程序的加热阶段期间，Booster 功能自动开启。顶部加热/烧烤元件、环形加热元件和热风扇同时将蒸炉内腔预热到设定的温度。

### - 关闭

在烹饪程序的加热阶段期间，Booster 功能关闭。仅对应选定的蒸炉功能的加热元件用于预热蒸炉内腔。

## 快速冷却阶段

在烹饪过程结束后，使用**快速冷却阶段**功能可快速冷却食物和蒸烤一体机内腔。

如果您想立即启动一项需要蒸烤一体机内腔冷却的自动程序，那么这个功能就十分有用。

使用保温功能可在烹饪后为食物保温，而不会在不经意之间过度烹饪。

### - 开启

**快速冷却阶段**功能已开启。烹饪过程结束后，机门会自动打开一点点。冷却风扇可快速冷却食物和蒸烤一体机内腔。

### - 关闭

**快速冷却阶段**功能已关闭。烹饪过程结束后，机门会保持关闭。冷却风扇会冷却食物和蒸烤一体机内腔。



## 保温

使用保温功能可在烹饪后为食物保温，而不会在不经意之间过度烹饪。食物会以预设温度保温（**设置 | 建议温度 | 保温**）。

仅可将保温功能和快速冷却阶段功能组合使用。

### - 开启

保温功能已开启。烹饪过程结束后，机门会自动打开一点点。冷却风扇可快速将食物和蒸烤一体机内腔冷却至预设温度。

达到此温度后，机门会再次自动关闭，为食物保温。

### - 关闭

保温功能已关闭。烹饪过程结束后，机门会保持关闭。冷却风扇会冷却食物和蒸烤一体机内腔。

## 建议温度

如果您经常以不同的温度进行烹饪，则有必要更改建议温度。

选择此菜单选项后，操作模式列表将与其建议温度一同显示在显示屏中。

- 选择相应操作模式。
- 更改建议温度。
- 按 **OK** 确认。

您也可以为保温功能更改建议温度。

## 通风冷却运行

烹饪过程结束后，冷却风扇将继续运行一段时间，以防止蒸烤一体机内腔、控制面板或蒸烤一体机承载橱柜上积聚任何湿气。

### - 温度控制

当蒸烤一体机中的温度降至 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。

冷凝水可能会损坏蒸烤一体机承载橱柜和工作台并导致蒸烤一体机内部发生腐蚀。

如果您已将冷却风扇设为**时间控制**并将食物放在蒸烤一体机内腔中保温，那么，蒸烤一体机中的水分含量将会增加，从而导致在控制面板和橱柜前面板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**，请勿将食物放在蒸烤一体机内腔中保温。

# 设置

## 水质硬度

务必将蒸烤一体机调整到当地的水质硬度等级，以确保其正常工作，并确保在正确的间隔内进行除垢。水质越硬，蒸烤一体机需要除垢的频率就越高。联系您当地的供水方，了解所在区域水质硬度。

如果您已经安装软水器，请确保蒸烤一体机上的设置值和软水器上的设置值相匹配。

如果您正在使用水质系统对水进行完全去矿化处理（例如，反渗透系统），则必须对系统进行设置，以便经过处理的水的电导率至少为 100 微秒/厘米。就大多数水质而言，您可以将水质硬度设为至少 3 °dH，而无需对水进行完全去矿化处理。蒸汽发生器中的填充液位探测需要电导率。请确保蒸烤一体机上的设置值和完全去矿化系统上的设置值相匹配。

如果您正在使用瓶装水，它必须符合国家关于饮用水水质的相关规定。请勿使用矿泉水或碳酸水。根据钙含量调整蒸烤一体机上的设置。瓶身标签上会以毫克/升  $\text{Ca}^{2+}$  或 ppm（毫克/升  $\text{CaCO}_3$ ）标明钙含量。

| 水质硬度 |      |       | 钙含量<br>毫克/升 $\text{Ca}^{2+}$ | 碳酸钙含量<br>ppm（毫克/<br>升 $\text{CaCO}_3$ ） | 蒸烤一体机上的设置 |
|------|------|-------|------------------------------|-----------------------------------------|-----------|
| °dH  | °fH  | 毫摩尔/升 |                              |                                         |           |
| 1    | 1.8  | 0.18  | 7                            | 18                                      | 1         |
| 2    | 3.6  | 0.36  | 14                           | 36                                      | 2         |
| 3    | 5.4  | 0.54  | 21                           | 54                                      | 3         |
| 4    | 7.1  | 0.72  | 29                           | 71                                      | 4         |
| 5    | 8.9  | 0.90  | 36                           | 89                                      | 5         |
| 6    | 10.7 | 1.07  | 43                           | 107                                     | 6         |
| 7    | 12.5 | 1.25  | 50                           | 125                                     | 7         |
| 8    | 14.3 | 1.43  | 57                           | 143                                     | 8         |
| 9    | 16.0 | 1.61  | 64                           | 161                                     | 9         |
| 10   | 17.9 | 1.79  | 71                           | 179                                     | 10        |
| 11   | 19.6 | 1.97  | 79                           | 196                                     | 11        |
| 12   | 21.4 | 2.15  | 86                           | 214                                     | 12        |
| 13   | 23.2 | 2.33  | 93                           | 232                                     | 13        |
| 14   | 25.0 | 2.51  | 100                          | 250                                     | 14        |
| 15   | 26.8 | 2.69  | 107                          | 268                                     | 15        |
| 16   | 28.6 | 2.86  | 114                          | 286                                     | 16        |
| 17   | 30.4 | 3.04  | 121                          | 304                                     | 17        |
| 18   | 32.1 | 3.22  | 129                          | 321                                     | 18        |
| 19   | 33.9 | 3.40  | 136                          | 339                                     | 19        |
| 20   | 35.7 | 3.58  | 143                          | 357                                     | 20        |

| 水质硬度                |                     |             | 钙含量<br>毫克/升 $\text{Ca}^{2+}$ | 碳酸钙含量<br>ppm (毫克/<br>升 $\text{CaCO}_3$ ) | 蒸烤一体机上的设置 |
|---------------------|---------------------|-------------|------------------------------|------------------------------------------|-----------|
| $^{\circ}\text{dH}$ | $^{\circ}\text{fH}$ | 毫摩尔/升       |                              |                                          |           |
| 21                  | 37.5                | 3.76        | 150                          | 375                                      | 21        |
| 22                  | 39.3                | 3.94        | 157                          | 393                                      | 22        |
| 23                  | 41.1                | 4.12        | 164                          | 411                                      | 23        |
| 24                  | 42.9                | 4.30        | 171                          | 429                                      | 24        |
| 25                  | 44.6                | 4.47        | 179                          | 446                                      | 25        |
| 26                  | 46.4                | 4.65        | 186                          | 464                                      | 26        |
| 27                  | 48.2                | 4.83        | 193                          | 482                                      | 27        |
| 28                  | 50.0                | 5.01        | 200                          | 500                                      | 28        |
| 29                  | 51.8                | 5.19        | 207                          | 518                                      | 29        |
| 30                  | 53.6                | 5.37        | 214                          | 536                                      | 30        |
| 31                  | 55.4                | 5.55        | 221                          | 554                                      | 31        |
| 32                  | 57.1                | 5.73        | 228                          | 571                                      | 32        |
| 33                  | 58.9                | 5.91        | 236                          | 589                                      | 33        |
| 34                  | 60.7                | 6.09        | 243                          | 607                                      | 34        |
| 35                  | 62.5                | 6.27        | 250                          | 625                                      | 35        |
| 36                  | 64.3                | 6.44        | 257                          | 643                                      | 36        |
| 37-45               | 66-80               | 6.62-8.06   | 264-321                      | 661-804                                  | 37-45     |
| 46-60               | 82-107              | 8.23-10.74  | 328-428                      | 821-1071                                 | 46-60     |
| 61-70               | 109-125             | 10.92-12.53 | 436-500                      | 1089-1250                                | 61-70     |

# 设置

## 海拔高度

水的沸点温度因电器所处的海拔高度而异。如果您搬家，可通过此设置调整水的沸点温度。如果新的海拔高度与之前的海拔高度相差 300 米或更多，则需要执行此操作。

## 安全性

### 感应锁

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

#### - 开启

感应键锁已启用 触摸 OK 感应控制键至少 6 秒钟，以短暂停用感应键锁。

#### - 关闭

停用感应键锁。所有感应控制键均正常反应。

### 系统锁

系统锁可防止蒸烤一体机被错误地开启。

当系统锁被激活时，仍可以使用分钟提示器和 MobileStart 功能。

即便电源中断，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，即可使用蒸烤一体机。

#### - 关闭

系统锁已停用。您可以正常使用蒸烤一体机。

## Miele@home

本蒸烤一体机是一款与 Miele@home 兼容的电器。您的蒸烤一体机在出厂前已安装 WiFi 通信模块，适合进行无线通信。

您可以通过多种方式将蒸烤一体机连接至 WiFi 网络。我们建议您利用 Miele APP 或通过 WPS 将蒸烤一体机连接至 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，立即建立新的网络连接。

#### - 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。

处理或出售蒸烤一体机时，或者运行二手蒸烤一体机时，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蒸烤一体机的唯一方法。

#### - 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。

## 远程控制

如果您已在移动设备上安装 Miele APP、具有访问 Miele@home 系统的权限并已启用远程控制功能（开启），那么您可以使用 MobileStart 功能检索正在进行的蒸烤一体机烹饪过程的信息或者结束正在进行的烹饪过程。

## 激活 MobileStart

- 选择  感应控制键激活 MobileStart。

 感应控制键亮起。您可以通过 Miele APP 远程操作蒸烤一体机。

直接操作蒸烤一体机要优先于通过 APP 上的远程控制功能来进行操作。

只要  感应控制键亮起，便可以使用 MobileStart。

## 远程更新

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

远程更新功能用于更新蒸烤一体机内的软件。如果您的蒸烤一体机可进行更新，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，可以继续正常使用您的蒸烤一体机。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，请参见 Miele APP。

如果软件更新可用，您的蒸烤一体机显示屏上将显示消息。

您可以立即或稍后安装更新。当蒸烤一体机再次打开时，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。

请注意以下有关远程更新功能的信息：

- 您将仅在有可用更新的情况下收到消息。
- 一旦安装更新，则不可取消。
- 更新期间不要关闭蒸烤一体机。否则，更新将终止，不会进行安装。
- 一些软件更新操作只能由 Miele 客户服务部执行。

## 软件版本

软件版本旨在供德国美诺 Miele 客户服务部使用。家用无需此类信息。

## 演示程序

此功能可使蒸烤一体机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，当您打开蒸烤一体机时，就会显示演示模式已激活 机器将不加热。

- **开启**  
触摸 OK 感应控制键至少 4 秒钟，可启用演示模式。
- **关闭**  
触摸 OK 感应控制键至少 4 秒钟，可停用演示模式。您可以正常使用蒸烤一体机。

## 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。

# 设置

---

## 运行时间

选择 更多选择  | 运行时间 查询蒸烤一体机的总运行小时数。

## 主菜单和子菜单

| 菜单                                                                                     | 建议值    | 范围         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|
| 功能                                                                                     |        |            |
| 风扇加强  | 160 °C | 30–250 °C  |
| 常规加热  | 180 °C | 30–250 °C  |
| 蒸汽烹调  | 100 °C | 70–100 °C  |
| 自动烘烤  | 160 °C | 100–230 °C |
| 增强烘焙  | 170 °C | 50–250 °C  |
| 全面烧烤  | 240 °C | 200–250 °C |
| 风扇烧烤  | 200 °C | 100–250 °C |
| 加湿烹调  | 160 °C | 130–250 °C |
| 自动程序  |        |            |
| 更多选择  |        |            |
| 底部加热                                                                                   | 190 °C | 100–250 °C |
| 节能热风                                                                                   | 190 °C | 100–250 °C |
| 解冻                                                                                     | 25 °C  | 25–50 °C   |
| 清洁维护                                                                                   |        |            |
| 除垢                                                                                     |        |            |
| 浸湿                                                                                     |        |            |
| 烘干                                                                                     |        |            |
| 设置  |        |            |
| 运行时间                                                                                   |        |            |

# 操作

- 开启蒸烤一体机。

将显示主菜单。

- 选择相应操作模式。

首先将显示操作模式，然后是建议温度。

- 如有必要，请更改建议温度，然后调整烹饪持续时间。

将在几秒内采用建议温度。随后您可使用箭头按钮更改温度。

- 按 **OK** 进行确认。

- 选择您想要在**加湿烹调**  操作模式下喷射多少次蒸汽（参见“加湿烹调”）。

在**蒸汽烹调**  和**加湿烹调**  操作模式下，系统会提示您为烹饪过程加水。

- 向适当的容器中注入所需用量的清洁自来水，然后按照显示屏上的说明进行操作（参见“操作 – 注入水”）。

- 将食物放入蒸烤一体机内腔中。

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。

- 烹饪后，选择所选操作模式的感应控制键，结束烹饪过程。

 高温蒸汽具有烫伤风险。

当使用涉及蒸汽的烹饪过程时，如果机门打开，大量热蒸汽会逸散。蒸汽可能导致烫伤。

向后退，等待热蒸汽消散。

- 将食物从蒸烤一体机内腔中取出。

在**蒸汽烹饪过程结束后烘干蒸烤一体机内腔**

在您使用**蒸汽烹调**  操作模式完成烹饪后，建议您使用**烘干维护程序**烘干蒸烤一体机内腔。

**烘干维护程序**最多包括 3 个阶段：空蒸烤一体机内腔中的残余水分蒸发、通过加热内腔进行烘干以及机门微开情况下的快速冷却。

运行**烘干维护程序**可防止蒸烤一体机内腔腐蚀，并确保所有残余水分完全蒸发。

- 按照显示屏上的说明操作。
- 用海绵或吸水布擦除蒸烤一体机内腔和滴水通道中的水和冷凝水。
- 关闭机门。
- 在**烘干维护程序**结束后，关闭蒸烤一体机。

## 重新注水

如果在需要使用水的烹饪过程中，容器中没有足够的水，蜂鸣器将鸣响，显示屏将提示您向容器补充清洁自来水。

 高温蒸汽具有烫伤风险。

当使用涉及蒸汽的烹饪过程时，如果机门打开，大量高温蒸汽会逸散。蒸汽可能导致烫伤。

向后退，等待高温蒸汽消散。

- 向适当的容器中注入所需用量的清洁自来水，然后按照显示屏上的说明进行操作（参见“操作 – 注入水”）。

加热阶段重启，烹饪过程恢复。

## 更改烹饪程序的数值和设置

根据功能的不同，您可以在烹饪程序期间为此程序更改数值或设置。

根据功能的不同，您可以更改以下设置：

- 温度
- 烹调时间
- 结束于
- 开始于



## 更改温度

选择 **更多选择**  | **设置**  | **建议温度**，永久重置建议温度以适应您的个人烹饪喜好。

- 选择  或  箭头按钮或者在  区域左右滑动。

显示屏上将显示所需的温度。

- 通过导航区更改所需的温度。

温度以 5 °C 为单位变化。

- 按 **OK** 进行确认。

烹饪程序将以新的所需温度重新启动。

## 设置烹饪持续时间

如果在将食物放入烤箱中之后推迟较长时间才开始烹饪，那么，烹饪效果可能会受到影响。新鲜的食物可能会变色，甚至变质。

在烘焙时，糕点混合物或面团可能会变干，膨松剂可能会失效。

在烹饪程序开始之前，应选择尽可能短的时间。

您已将食物放入蒸炉内腔，并选择了操作模式以及温度等必要设置。

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

### - 烹调时间

输入食物所需的烹饪持续时间。该持续时间结束时，加热将自动关闭。可设置的最长烹饪持续时间取决于您所选的操作模式。

### - 结束于

指定您希望烹饪程序结束的时间。蒸炉加热将在您设定的时间自动关闭。

### - 开始于

仅在您已设置 **烹调时间** 或 **结束于** 时间时，菜单中才会显示此功能。使用 **开**

始于，您必须指定烹饪程序开始的时间。蒸炉加热将在您设定的时间自动开启。

- 选择  感应控制键。

- 设置所需时间。

- 按 **OK** 确认。

- 触摸  感应控制键返回所选操作模式的菜单。

## 更改设置的烹饪持续时间

- 选择  感应控制键。

- 选择所需的时间。

- 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。

# 操作

## 取消烹饪程序

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

然后，烤箱内腔加热和照明将关闭。所有烹饪持续时间设置将被删除。

系统将显示主菜单。

如果已开启 **快速冷却阶段** 功能，机门会在烹饪过程结束时自动打开一点，且冷却风扇会迅速冷却食物和烤箱内腔。触摸选定功能的感应控制键以返回主菜单。

## 在 蒸汽烹调 操作模式下中断烹饪过程

建议您在纯蒸汽操作的烹饪过程中保持机门关闭，防止蒸汽逸出和设定的蒸烤一体机温度下降。

在使用 **蒸汽烹调**  操作模式以及纯蒸汽操作的程序和应用时，您可以中断烹饪过程并暂停烹饪计时。

 **高温蒸汽具有烫伤风险。**

当使用涉及蒸汽的烹饪过程时，如果机门打开，大量高温蒸汽会逸散。蒸汽可能导致烫伤。

向后退，等待高温蒸汽消散。

- 如果您想中断烹饪过程，请在烹饪过程中打开机门。

烹饪过程中断，烹饪计时暂停。

 **热表面和食物具有烫伤风险。**

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔、侧滑轨、配件或食物而烫伤自己。

将热的食物放入电器或从中取出，以及调整烤箱层架时等，请戴上隔热手套。

将蒸盘放入蒸烤一体机或从蒸烤一体机中取出蒸盘时，请确保热食物不会洒出。

- 如果您想继续烹饪过程，请关闭机门。

烹饪过程将在当前蒸烤一体机内腔温度下继续进行。剩余的时间将继续进行倒计时。

## 预热烤箱

Booster 功能与某些功能一同使用，以快速预热烤箱。

只有在少数情况下才需要预热烤箱。

- 大多数菜肴可以放在冷烤箱里，以利用加热阶段产生的热量。

- 在使用以下功能烹饪下列食物时，请预热烤箱：

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

## Booster

Booster 功能用于快速预热烤箱内腔。

在以下功能中，此项功能出厂默认设置为开启（更多选择  | 设置  |

Booster | 开启）：

- **风扇加强** 
- **常规加热** 

- 自动烘烤 
- 加湿烹调 

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

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

## 关闭某一烹饪过程的 Booster

- 选择 **Booster | 关闭** 设置，然后选择所需操作模式。

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

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

## 快速冷却阶段

在烹饪过程结束后，使用**快速冷却阶段**功能可快速冷却食物和蒸烤一体机内腔。

在**蒸汽烹调**  操作模式下无法使用此功能。

## 关闭某一烹饪过程的快速冷却阶段

- 选择**快速冷却阶段 | 关闭**设置，然后选择所需操作模式。

如果还开启了保温功能，会显示**关闭“快速冷却”功能**将同时**关闭保温功能**。

**快速冷却阶段**和**保温功能**关闭。烹饪过程结束后，机门会保持关闭。冷却风扇会冷却食物和蒸烤一体机内腔。

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

## 保温

使用保温功能可在烹饪后为食物保温，而不会在不经意之间过度烹饪。

食物会以预设温度保温（参见“设置—建议温度”）。

仅可将保温功能和**快速冷却阶段**功能组合使用。

在**蒸汽烹调**  操作模式下无法使用此功能。

## 开启某一烹饪过程的保温

- 选择**保温 | 开启**设置，然后选择所需操作模式。

当**快速冷却阶段**功能也关闭时，会显示**开启“保温功能”**将同时**开启“快速降温”**功能。“**快速降温**”将启动。

- 如有必要，按 **OK** 进行确认。

**保温**和**快速冷却阶段**功能已开启。烹饪过程结束后，机门会自动打开一点点。冷却风扇可快速将食物和蒸烤一体机内腔冷却至预设温度。达到此温度后，机门会再次自动关闭，为食物保温。

如果之后您想重新启动不带**保温功能**的烹饪过程，请选择**保温 | 关闭**设置，再次关闭此项功能。

**快速冷却阶段**功能的设置没有改变。

## 分钟提示器

### 使用 分钟提示器 功能

△ 分钟提示器可用于为厨房其他活动计时，例如煮鸡蛋。

# 操作

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

- 可设置的分钟提示器最长计时时间为 59 分钟 59 秒。

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

## 设置分钟提示器

如果已选择**显示屏 | QuickTouch | 关闭**设置，那么您需要先打开蒸烤一体机，然后再设置分钟提示器。关闭蒸烤一体机后，显示屏上将显示分钟提示器的倒计时。

例如：您想煮一些鸡蛋，并设定分钟提示器计时时间为 6 分 20 秒。

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

将显示提示消息**设置 00:00 分钟**。

- 使用导航区设置 06:20。
- 按 **OK** 进行确认。

现已保存分钟提示器计时时间。

关闭蒸烤一体机后，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，那么一旦达到所选的温度，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。

分钟提示器计时时间结束时， 将闪烁，时间将开始计时，并且蜂鸣器将鸣响。

- 选择  感应控制键。
- 如有需要，按 **OK** 进行确认。

蜂鸣器将停止，显示屏上的符号将熄灭。

## 更改分钟提示器计时时间

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

选定的分钟提示器计时时间将会出现。

- 更改分钟提示器的计时时间设置。
- 按 **OK** 进行确认。

现已保存修改后的分钟提示器计时时间。

## 删除分钟提示器计时时间

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

现在已删除分钟提示器持续时间。

## 蒸汽烹饪

### 使用蒸汽烹调

在蒸汽烹调  操作模式下，您可以仅使用蒸汽烹饪食物（参见“操作 – 注入水”）。

与加湿烹调  操作模式相比，该操作模式的吸水量更大，在该模式下，当温度达到最高 100°C 时，将以蒸汽形式持续向蒸烤一体机内腔供水。

这意味着食物**不会**褐变。

**提示：**烹饪过程中，保持机门关闭，以免蒸汽散逸。

请参阅“清洁与保养 – 蒸发剩余水分”中的相关说明。

### 合适的食物

与传统的烹饪相比，蒸汽烹饪能更好地保留食物的实际味道。因此，我们建议不要用盐对食物进行调味，或者至少等到食物烹饪完成后再对其进行调味。食物也会保留新鲜、自然的色泽。

- **蔬菜**是蒸汽烹饪，特别是热烫的理想之选。几乎全部维生素和矿物质都不会流失，因为食物没有浸没于水中。
- **米**在液体中进行烹饪，在烹饪过程中吸收全部液体，因此，营养物质均无流失。烹饪**米布丁**很方便，因为它既不需要搅拌，也不会烧焦。
- 在烹饪**蛋类菜肴**时，例如皇家奶油冻、焦糖布丁和蛋奶酥，蒸汽烹饪可达到非常均匀、蓬松的效果。

### 蒸盘

请您为要烹饪的食物使用合适的蒸盘（参见“功能 – 随附配件，可订购”）。

如可能，请使用多孔蒸盘进行蒸汽烹饪。蒸汽可以从各个方向接触到食物，让食物被均匀烹饪。

### 您自己的容器

您也可以使用自己的容器。不过，请注意以下建议：

- **务必**将通用托盘放在第 1 层搁架上，用于收集液体。将容器放在烤架上或者第 3 层搁架上的蒸盘中。
- 容器必须适合在蒸烤一体机中使用且能够承受蒸汽。如使用塑料容器，请与制造商确认容器适用于蒸炉。
- 厚壁容器，如瓷器、陶瓷或石器，不太适合用于蒸汽烹饪。由于其侧壁较厚，它们的导热性能不佳，这意味着，烹饪持续时间将会比表格中给出的持续时间长出许多。
- 确保容器上边缘和蒸烤一体机顶板之间有间隙，以便有足够的蒸汽进入容器。

### 冷冻食物

冷冻食物的加热阶段比新鲜食物的加热阶段更长。冷冻食物数量越多，加热阶段越长。

### 烹饪含汤汁饭菜

烹饪含汤汁饭菜时，只需将蒸盘装满  $\frac{2}{3}$ ，以防止从蒸炉中取出蒸盘时汤汁溢出。

### 烹饪图表上的注释

您可以在本手册结尾部分找到烹饪图表。

### 搁架层

**务必**将通用托盘放在第 1 层搁架上，用于收集液体。

将烤架或蒸盘放在第 3 层搁架上。

始终将蒸盘和烤架插入侧滑轨的导轨之间，防止其倾斜。

### 温度

在蒸汽烹饪期间，温度不会超过 100°C。几乎所有食物都可以在此温度下烹饪。部分种类的食物，如浆果，需要在较低温度下烹饪，以防爆裂。

# 提示

---

## 烹饪程序时间

蒸汽烹饪期间，只有在达到设定的温度后，才会开始烹饪计时。

一般来说，用蒸汽烹饪的烹饪时间与在平底锅中烹饪食物的烹饪时间相同。相关章节提供了有关可能影响烹饪程序时间的任何因素的更多信息。

食物数量不影响烹饪程序时间。1 公斤马铃薯的烹饪时间与 500 克马铃薯的烹饪时间相同。

## 蔬菜

### 新鲜

按通常的方式准备新鲜蔬菜，即洗净并切碎。

### 冷冻食物

冷冻蔬菜不需要事先解冻，除非它们被冻成一整块。

需要相同持续时间烹饪的冷冻蔬菜 and 新鲜蔬菜可以一起进行烹饪。

如果蔬菜冷冻在一起成为一整块，在用蒸汽烹饪之前，先把蔬菜分开。请遵守包装上生产商给出的烹饪程序时间说明。

## 蒸盘

当每块烹饪的食物直径都很小（例如豌豆、芦笋）时，食物之间没有间隙或间隙很小，蒸汽几乎无法穿透食物。为确保均匀烹饪，请使用平底蒸盘来盛放此类食物，并确保食物堆放的高度不超过 3–5 厘米。将数量较大的食物分装在若干平底蒸盘中。

可将需要相同烹饪持续时间的不同类型的蔬菜放在一个蒸盘中，一起进行烹饪。

需要在液体中烹饪的蔬菜，例如红卷心菜，必须放在实底蒸盘中进行烹饪。

## 搁架层

如果您烹饪的蔬菜可能会将其他食物染色，例如甜菜根，使用多孔蒸盘时，请勿在下面放任何其他食物。这样可以避免串色到其他食物上，也可以防止汁液滴落到其下方的食物上。

## 烹饪持续时间

烹饪持续时间取决于食物的大小和您想要的烹饪效果，就像传统烹饪方法一样。例如：

蜡质土豆，切成四等份：

大约 25 分钟

蜡质土豆，切成两半：

大约 30 分钟

## 鱼

### 新鲜

按通常的方式准备鱼，即洗净、去除内脏并切成片。

### 冷冻食物

鱼在烹饪前不需要完全解冻。解冻，以便表面充分融化，可以吸收香草和调味品。根据鱼肉厚度，2–5 分钟应该足够了。

## 准备

烹饪前向鱼肉添加一些柠檬或酸橙汁。柠檬酸帮助鱼肉保持紧实。

使用蒸汽烹饪时，无需用盐调味鱼，因为这种方法保留了赋予鱼独特风味的矿物质。

## 蒸盘

如果使用带孔容器烹饪，首先要在容器中涂上油脂。

## 搁架层

在多孔蒸盘中烹饪鱼时，如同时在其他容器中烹饪其他类型的食物，将装有鱼的容器直接放在通用托盘上方以收集液体，从而防止与其他食物串味。



## 温度

**85 °C – 90 °C**

温和烹饪肉质细腻鱼类，如鳎目鱼。

**100 °C**

烹饪肉质坚实的鱼类，如鳕鱼和三文鱼。

也适用于用酱汁或汤料烹饪鱼类。

## 持续时间

烹饪程序持续时间取决于鱼类的厚度和肉质，不取决于重量。鱼肉越厚，所需的烹饪程序持续时间就越长。重

500 克、3 厘米厚的鱼肉的烹饪时间要比重 500 克、2 厘米厚的鱼肉的烹饪时间更长。

鱼肉烹饪时间越长，肉质会越紧实。使用表中给出的烹饪程序时间。如果您发现鱼肉没有充分烹饪，只需要再多烹饪几分钟。

在酱料或汤料中烹饪鱼时，我们建议您增加几分钟的烹饪持续时间。

## 提示

- 添加香草和调味料，例如莳萝，将帮助充分散发鱼肉香味。
- 以游泳的姿势烹饪大型鱼类。为了帮助保持鱼的形状，将一个小杯子或类似物倒置在蒸盘中，并将鱼肚朝下放在杯子上。
- 您可以使用任何鱼类边角料，如鱼头、鱼骨、鱼尾等，烹饪**鱼汤**。将鱼类边角料与一些混合蔬菜放在一起，放入实底蒸盘中，加入冷水。以 100°C 烹饪 60 分钟。烹饪持续时间越长，汤味越浓。
- 使用 **au bleu** 准备鱼类是一种加醋在水中烹饪鱼类的方式，根据食谱，醋的分量也不同。注意切勿破坏鱼的表皮。这种方式适用于烹饪鲤鱼、鳕鱼、丁鲷、鳗鲡和三文鱼。

## 肉

### 新鲜

用通常的方法准备肉。

### 冷冻食物

在烹饪之前，应将肉类完全解冻（参见“特殊应用” – “解冻”）。

### 准备

对于在煮熟前需要烧焦的肉，例如炖肉，先在炉子上的平底锅里烤肉。

### 持续时间

烹饪程序时间取决于肉类的厚度和肉质，不取决于重量。肉越厚，所需的烹饪程序时间就越长。重 500 克、10 厘米厚的肉的烹饪时间要比重 500 克、5 厘米厚的鱼肉的烹饪时间更长。

## 提示

- 为保留**风味**，请使用多孔蒸盘。您可以使用通用托盘收集的浓缩汁液强化酱汁的味道，或冷冻以备后续使用。
- 滚煮的鸡肉和牛肉以及肉骨可用于制作**浓肉汤**。将肉类与骨头和一些混合蔬菜放在一起，放入蒸盘中，加入冷水。烹饪持续时间越长，汤味越浓。

## 大米

烹饪时，米会膨胀，需要在液体中烹饪。米与液体的比例根据米的种类而不同。

米在烹饪过程中吸收全部液体，因此，营养物质均无流失。

## 谷物

烹饪时，谷物会膨胀，需要在液体中烹饪。谷物与液体的比例因谷物的种类而不同。

谷物可以整粒进行烹饪，也可以碾碎烹饪。

# 提示

## 意大利面

### 干意大利面

烹饪时，干意大利面会膨胀，需要在液体中烹饪。液体必须浸没意大利面。使用热液体会呈现更好的烹饪效果。

将制造商规定的烹饪时间增加约  $\frac{1}{3}$ 。

### 新鲜食物

新鲜的意大利面，例如您可以从超市冷藏柜台购买的那种，不需要吸收水分。将新鲜的意大利面装在涂有油脂的带孔容器中。

分离任何粘在一起的意大利面，并把它们分散在蒸盘中。

## 水果

为确保汁液不流失，请在实底蒸盘中烹饪水果。

如果在多孔蒸盘中烹饪水果，请用通用托盘收集汁液。

**提示：**您可以使用不带孔蒸盘中收集到的果汁，制作水果馅饼的浇汁。

## 加湿烹调

### 使用加湿烹调

在加湿烹调  操作模式下，您可以通过将蒸烤一体机加热与水蒸气结合使用，烘焙、烘烤或烹饪食物（参见“主菜单和子菜单 – 注入水”）。

在烹饪过程中，水以蒸汽注入的方式分 1 至 3 次进入蒸烤一体机内腔。食物烹饪均匀，与蒸汽烹调  操作模式相比，由于温度较高，食物也会均匀着色。

在注入蒸汽时，机门内侧形成冷凝水是十分正常的现象。它们会在烹饪过程中蒸发。

请参阅“清洁与保养 – 蒸发剩余水分”中的相关说明。

## 合适的食物

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

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

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

**提示：**使用提供的食谱或 Miele 应用作为参考。

 蒸汽具有烫伤风险。

蒸汽可能会导致严重烫伤。

此外，在控制面板上凝结的蒸汽会导致感应控制键反应更慢。

在释放蒸汽时，请勿打开机门。

如果您要在预热好的蒸烤一体机中烹饪食物，如面包或餐包，最好手动释放蒸汽喷射。在您将食物放入蒸烤一体机后，应立即释放第 1 次蒸汽喷射。

如果您选择多次蒸汽喷射，那么，在蒸烤一体机内腔温度达到至少 130°C 之后才能释放第 2 次蒸汽喷射。

## 自动释放蒸汽

在加热阶段完成时，会自动释放蒸汽喷射。

蒸烤一体机内腔中的水会蒸发。☹ 显示在显示屏中。

蒸汽全部释放后，☹ 将消失。

- 继续烹饪食物，直至烹饪持续时间结束。



## 1道蒸汽、2道蒸汽或 3道蒸汽

当  感应控制键在显示屏中亮起时，会注入蒸汽喷射。

等待加热阶段完成，以便蒸烤一体机中的暖空气可以让蒸汽均匀地分布。

**提示:** 关于何时注入蒸汽的提示，请参见随蒸烤一体机提供的烹饪书中的食谱或 Miele APP。使用分钟提示器  功能提醒您何时注入蒸汽。

- 选择  感应控制键。

蒸汽将被释放。 显示在显示屏中， 感应控制键的灯熄灭。

- 在  感应控制键亮起时，按照说明继续操作，注入更多蒸汽喷射。

在注入最后一次蒸汽喷射后， 感应控制键和  会从显示屏中消失。

- 继续烹饪食物，直至烹饪持续时间结束。

## 烘焙

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

### 烘焙提示

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

- 始终将烤盘放置在烤架上。
- 在通用托盘上烘焙带有水果馅料的蛋糕或深蛋糕。

### 使用烘焙用羊皮纸

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

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

### 烹饪图表上的注释

您可以在本手册结尾部分找到烹饪图表。

### 选择 温度

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

### 选择 烹饪持续时间

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

- 一般来说，请在最短持续时间后查看食物。将木叉插进食物里。

如果没有面糊/面团的话，食物就做好了。

# 提示

## 功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

## 使用 自动程序

■ 请按照显示屏上的说明进行操作。

## 使用 风扇加强

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

如果同时也在多个搁架上烘焙，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

- 如果您同时也在多个搁架上烹饪，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 个搁架上层上烘焙。

## 使用 加湿烹调

使用此功能，进行水分辅助烹饪。

- 将食物放在第 2 层搁架上。

## 使用 增强烘焙

使用此功能烘焙带有湿配料的蛋糕。

请勿使用此功能烘焙薄饼干。

- 将蛋糕放在第 1 或 2 层搁架上。

## 使用 常规加热

可使用带有亚光饰面的深色金属、搪瓷或铝烤盘，以及耐热玻璃、陶瓷和涂层烤盘。

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

- 将食物放在第 1 或 2 层搁架上。

## 使用 节能热风

使用此功能烹饪少量食物，如冷冻披萨、半烤面包卷或饼干，同时可以节能。

- 将食物放在第 2 层搁架上。

## 烘烤

### 烘烤提示

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

- 程序结束后，将食物从烤箱内腔中取出，盖上盖子，静置约 10 分钟。这有助于在将肉切成块时保留汁液。
- 要想让表皮口感酥脆，可以在烹饪持续时间结束前 10 分钟，用微盐水浸泡家禽。

## 烹饪图表上的注释

您可以在本手册结尾部分找到烹饪图表。

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

## 选择 温度

- 一般来说，请选择图表中给出的较低温度。如果使用比指定温度高的温度，肉的外侧会发生褐变，但不能完全烤熟。
- 当使用 **风扇加强** 、**加湿烹调**  和 **自动烘烤**  烹饪时，请选择比使用 **常规加热**  时低 20 °C 的温度。
- 对于重量超过 3 千克的肉块，请选择比烘烤图表中给出的温度低 10°C 左右的温度。烘烤过程需要更长的时间，但是肉会均匀熟透，而且皮或脆皮不会太厚。
- 在烤架上烘烤时，将温度设置为比在带盖烤箱盘中烘烤低 10°C 左右。

## 选择 烹饪持续时间

除非另有说明，烹饪图表中给出的烹饪持续时间适用于未预热的烤箱内腔。

- 计算烘烤时间的传统英式方法是，根据肉的类型，每磅/每 450 克为 15 到 20 分钟，再加上大约 20 分钟，随着烘烤的进行，调节时长，以获得所需的效果。烘烤时间也可以通过将烘烤

厚度（厘米）乘以下述每厘米的时间（分钟/厘米）来确定，具体取决于肉的类型：

- 牛肉/鹿肉：15–18 分钟/厘米
  - 猪肉/小牛肉/羊肉：12–15 分钟/厘米
  - 牛腰肉/牛里脊肉：8–10 分钟/厘米
- 一般来说，请在最短持续时间后查看食物。

## 提示

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

## 功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

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

请勿使用**增强烘焙**  功能烘烤，因为汁液会颜色会变得过深。

## 使用 自动程序

- 请按照显示屏上的说明进行操作。

## 使用**风扇加强** 或**自动烘烤**

这些操作模式适用于烘烤需要良好着色的肉类、鱼类和家禽，以及牛腰肉和牛里脊。

**风扇加强**  操作模式让您可以使用比**常规加热**  操作模式更低的温度，因为热量会立即分布在蒸烤一体机内腔的周围。

在**自动烘烤**  操作模式下，蒸烤一体机内腔在最初时会加热至较高的煎烤温度（约 230 °C）。达到此温度后，蒸烤一体机温度会自动下降到预先选定的烹饪温度（继续烘烤温度）。

- 将食物放在第 2 层搁架上。

# 提示

## 使用 加湿烹调

使用此功能，进行水分辅助烹饪。

- 将食物放在第 2 层搁架上。

## 使用 常规加热

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

- 将食物放在第 2 层搁架上。

## 使用 节能热风

使用此功能烹饪较小的烤肉或肉类菜肴，同时可以节能。

- 将食物放在第 2 层搁架上。

## 烧烤

 发热表面具有伤人风险。

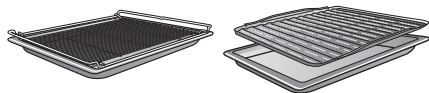
如果您在机门打开状态下烧烤，热空气将从烤箱中逸出，而不是通过冷却风扇冷却。控制元件会变热。

在烤箱门关闭状态下烧烤。

## 烧烤提示

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

请勿使用烤盘。



## 烹饪图表上的注释

您可以在本手册结尾部分找到烹饪图表。

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

## 选择 温度

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

## 选择一个搁架层

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

## 选择④ 烹饪持续时间

- 烤制较薄的肉块/鱼片时，每面烤制约 6—8 分钟。

最好同时烤制厚度相近的食物，这样烹饪持续时间不会有太大的变化。

- 一般来说，请在最短持续时间后查看食物是否烤熟。

- 如需**检查食物**，请用勺子把肉压下去。这可以让您确定肉烤熟的程度。

### - 生的/粉红色的

如果肉很容易承受勺子的压力，则肉的内部还会是红色的。

### - 五分熟

如果有一定阻力，则肉的内部会是粉红色的。

### - 全熟

如果阻力很小，肉就会烤透。

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

## 功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

## 使用 全面烧烤

使用此功能可以大量烧烤扁平的薄肉块，并使大型烘焙菜肴发生褐变。

整个顶部加热/烧烤元件会烧得通红，以提供所需的热量。

## 使用 风扇烧烤

此功能适用于烤制较厚的食物，如鸡肉。

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

## 解冻

温和解冻冷冻食品意味着通常可以保留维生素和矿物质。

- 选择 **更多选择** .

- 选择 **解冻**。

- 如有必要，请更改建议温度。

空气在整个烤箱内腔中循环，以温和解冻冷冻食品。



有被细菌感染的风险。

沙门氏菌等细菌可导致危及生命的食物中毒。

解冻鱼和肉类时，特别是解冻家禽时，尤其要遵守食品卫生规则。

请勿使用解冻过程中产生的液体。

食物解冻后立即根据需要进行处理。

## 提示

- 拆下包装，将冷冻物品放在通用托盘或适当的碗或盘中。
- 使用通用托盘，将烤架放在托盘顶部，用于解冻家禽。这样冷冻物品便不会置于解冻的液体内。
- 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。

## 提示

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

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

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

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

### 使用常规加热

遵循本手册结尾部分烹饪图表中的信息。

使用通用托盘，将烤架放在托盘上方。

- 将烤架和通用托盘一起放置在第 2 层搁架上。
- 选择**常规加热**  操作模式和 120°C 的温度。
- 将蒸烤一体机与通用托盘和烤架一起预热约 15 分钟。
- 在蒸烤一体机预热的时候，把肉的两个面放在灶具上彻底烤透。

 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或配件而烫伤自己。

将热的食物放入电器中或从电器中取出时，以及在热的蒸烤一体机内腔中进行操作时，请戴上隔热手套。

- 将烤好的肉放在烤架上。
- 将温度降为 100°C（参见“烹饪图表”）。
- 继续烤肉，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] | 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

 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或配件而烫伤自己。

在从蒸烤一体机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。

- 将烘干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蒸烤一体机底板上，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。

 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或配件而烫伤自己。水珠可能会在餐具底部积聚起来。

从蒸烤一体机中取出餐具时，请戴上隔热手套。

- 取出蒸烤一体机中加热后的餐具。

## 冷冻食物/即食食品

### 蛋糕、披萨和长棍面包提示

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

### 法式炸薯条、炸丸子和类似食品提示

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

### 制备冷冻食物/即食食品

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

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

# 提示

## 自动程序

范围广泛的自动程序让您能够轻松实现卓越的效果。

### 类别

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

请参阅“清洁与保养 – 蒸发剩余水分”中的相关说明。

### 使用自动程序

- 选择 自动程序 **Auto**。

显示屏上将显示列表。

- 选择所需的食物类别。

然后将显示适用于所选食物类别的自动程序。

- 选择所需的自动程序。

- 请按照显示屏上的说明进行操作。

### 使用说明

- 烹饪程度以带有七个分段的条形表示。您可以使用导航区设置所需的烹饪程度。
- 在使用自动程序时，提供的食谱仅应作为指导使用。其他类似食谱（包括采用不同用量的食谱）均可用于相关的自动程序。
- 烹饪之后，应让蒸烤一体机内腔再次冷却至室温，然后才能启动自动程序。
- 如果您将食物放入热的蒸烤一体机内腔，打开机门时请小心。热蒸汽可能逸散。向后退，等待蒸汽消散。请避免接触热蒸汽，不要触碰热的蒸烤一体机内腔壁。有灼伤和烫伤危险。

- 一些自动程序需要预热阶段，然后才能将食物放在蒸烤一体机中。在显示屏上将会出现提示消息，指明何时需要执行此操作。
- 某些自动程序需要在特定的烹饪持续时间之后添加液体。在需要执行此类操作时（如添加液体），您将在显示屏上收到提示消息。
- 为自动程序提供的持续时间是一个估计值。根据程序的不同，它可能会增加或减少。根据食物初始温度的不同，持续时间（特别是烹饪肉类的持续时间）会有所差异。



烹饪图表

蔬菜 

| 蔬菜             |    |  [°C] |  <sup>5</sup> 1 |  [分钟] |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 花椰菜   整个       |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 20–40                                                                                   |
| 花椰菜   花部       |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 10                                                                                      |
| 四季豆            |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 15                                                                                      |
| 西兰花   花部       |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 6                                                                                       |
| 豌豆             |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 4–6                                                                                     |
| 茴香   对半切开      |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 20–28                                                                                   |
| 茴香   切成条       |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 6–8                                                                                     |
| 球茎甘蓝   切丝      |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 8–10                                                                                    |
| 南瓜   切丁        |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 4–6                                                                                     |
| 胡萝卜   整个       |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 7–18                                                                                    |
| 胡萝卜   对半切开     |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 7–9                                                                                     |
| 胡萝卜   切碎       |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 6–10                                                                                    |
| 蜡质新土豆          |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 28–44                                                                                   |
| 韭葱   切成葱圈      |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 6–10                                                                                    |
| 罗马花椰菜   整个     |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 10–22                                                                                   |
| 罗马花椰菜   花部     |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 7–10                                                                                    |
| 抱子甘蓝           |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 12–18                                                                                   |
| 煮土豆   去皮，整个    |   | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 23–40                                                                                   |
| 煮土豆   去皮，对半切开  |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 20–30                                                                                   |
| 煮土豆   去皮，切成四等份 |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 16–25                                                                                   |
| 块根芹   切丝       |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 6–10                                                                                    |
| 绿芦笋            |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 5–14                                                                                    |
| 粗白芦笋           |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 13–19                                                                                   |
| 菠菜             |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 3–4                                                                                     |
| 皱叶甘蓝   切碎      |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 12–18                                                                                   |
| 西葫芦   切片       |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 3–4                                                                                     |
| 甜豌豆            |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 8–10                                                                                    |

 操作模式， 温度， 搁架层， 烹饪持续时间， 蒸汽烹调

<sup>1</sup> 使用多孔蒸盘，并将通用盘放在第 1 层搁架上，用于收集液体。

# 提示

## 鱼

| 鱼（新鲜或冷冻）   |  |  [°C] |  <sup>5 1</sup> |  [分钟] |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 鲈鱼排        |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 8–10                                                                                    |
| 鳟鱼         |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 10–13                                                                                   |
| 三文鱼排，3 厘米厚 |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 6–10                                                                                    |
| 鲑鳟鱼        |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 17–20                                                                                   |
| 鲾鱼         |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 8–14                                                                                    |
| 鲾鱼排        |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 3–5                                                                                     |

## 肉类

| 肉类      |  |  [°C] |  <sup>5 1</sup> |  [分钟] |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 鸡胸肉排    |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 8–10                                                                                    |
| 火鸡肉卷    |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 12–15                                                                                   |
| 土耳其风味肉片 |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 4–6                                                                                     |
| 熏火腿片    |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 6–10                                                                                    |

 操作模式， 温度，<sup>5</sup> 搁架层， 烹饪持续时间， 蒸汽烹调

<sup>1</sup> 使用多孔蒸盘，并将通用盘放在第 1 层搁架上，用于收集液体。

## 面团类

| 面团类          |    |  [°C] |  <sup>5 2</sup> |  [分钟] |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 新鲜土豆球/面包球    |   | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 15                                                                                      |
| 袋装加热型土豆球/面包球 |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                | 20                                                                                      |

## 米饭

| 米饭      |  :  |  |  [°C] |  <sup>5 2</sup> |  [分钟] |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 巴斯马蒂白香米 | 1 : 1.5                                                                                                                                                                   |  | 100                                                                                      | 3                                                                                                  | 15                                                                                        |
| 蒸谷米     | 1 : 1.5                                                                                                                                                                   |  | 100                                                                                      | 3                                                                                                  | 23–25                                                                                     |
| 短米      | 1 : 2.5                                                                                                                                                                   |  | 100                                                                                      | 3                                                                                                  | 30–35                                                                                     |
| 糙米      | 1 : 1.5                                                                                                                                                                   |  | 100                                                                                      | 3                                                                                                  | 25–30                                                                                     |

 :  米与水的比例， 操作模式， 温度，<sup>5</sup> 搁架层， 烹饪持续时间， 蒸汽烹调

<sup>2</sup> 使用实底蒸盘。

## 面糊

| 蛋糕/饼干<br>(配件)                                       |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup><br>+HFC    -HFC<br>:        : |     |  [分钟] |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                                                              |     |                                                                                         |
| 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   | 28–38                                                                                   |
|                                                     |  | 160 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                                            | 3   | 22–32                                                                                   |
| 小蛋糕 (2 个托盘)                                         |  | 150 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                                             | 1+3 | 25–35                                                                                   |
| 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                                                                                   |
|                                                     |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 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   | 50–60                                                                                   |
|                                                     |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                                            | 2   | 60–70                                                                                   |
| 新鲜水果蛋糕 (1 个托盘)                                      |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                                            | 2   | 35–45                                                                                   |
|                                                     |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                                            | 2   | 45–55                                                                                   |
| 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   | 45–55                                                                                   |
| 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,  Booster 超强火力功能, <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,  常规加热

- <sup>1</sup> 使用深色哑光烘焙烤盘, 将其放在烘焙和烘烤架的中央。
- <sup>2</sup> 将食物放入蒸烤一体机前先进行预热。
- <sup>3</sup> 将 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用) 安装到底层搁架上。
- <sup>4</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, 请尽早将托盘从蒸烤一体机中取出。

# 提示

## 油酥松饼

| 蛋糕/饼干<br>(配件)                                   |  | <br>[°C]             |   |  <sup>5</sup><br>+HFC : -HFC : |     | <br>[分钟]           |
|-------------------------------------------------|--|----------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|
|                                                 |  |                      |   |                                                                                                                 |     |                    |
| 饼干 (1 个托盘)                                      |  | 140–150              | – | 1                                                                                                               | 2   | 25–35              |
|                                                 |  | 150–160              | – | 1                                                                                                               | 2   | 25–35              |
| 饼干 (2 个托盘)                                      |  | 140–150              | – | 1+3 <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   | 25–30              |
| 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   | 75–85              |
|                                                 |  | 160–170              | – | 1                                                                                                               | 2   | 60–70              |
| 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   | 90–100             |
|                                                 |  | 180                  | – | 1                                                                                                               | 1   | 85–95              |
| 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   | 40–50              |
|                                                 |  | 190–200              | – | –                                                                                                               | 1   | 30–40              |

操作模式, 温度, Booster 超强火力功能, <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

- <sup>1</sup> 使用深色哑光烘焙烤盘, 将其放在烘焙和烘烤架的中央。
- <sup>2</sup> 将食物放入蒸烤一体机前先进行预热。
- <sup>3</sup> 将 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C (若适用) 安装到底层搁架上。
- <sup>4</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, 请尽早将托盘从蒸烤一体机中取出。

## 发酵面团

| 蛋糕/饼干<br>(配件)                            |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup><br>+HFC : -HFC : |                |  [分钟] |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                                                 |                |                                                                                         |
| 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                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                               | 3              | 40–50                                                                                   |
|                                          |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                               | 3              | 50–60                                                                                   |
| 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）                          |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                               | 2              | 30–40 <sup>6</sup>                                                                      |
|                                          |  | 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              | 30–40 <sup>7</sup>                                                                      |
|                                          |  | 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>     |  | 190–200 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                               | 2              | 55–65 <sup>7</sup>                                                                      |
|                                          |  | 200–210 <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， Booster 超强火力功能，<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， 常规加热， 加湿烹调，✓ 开，– 关

<sup>1</sup> 使用深色哑光烘焙烤盘，将其放在烘焙和烘烤架的中央。

<sup>2</sup> 将食物放入蒸烤一体机前进行预热。

<sup>3</sup> 将 FlexiClip 灵动滑轨 HFC 70-C（若适用）安装到底层搁架上。

<sup>4</sup> 将烘焙和烘烤架放在蒸烤一体机底板上，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。

<sup>5</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，请尽早将托盘从蒸烤一体机中取出。

<sup>6</sup> 在烹饪过程开始时，释放 1 次蒸汽喷射。

<sup>7</sup> 在烹饪过程开始时，释放 2 次蒸汽喷射。

# 提示

## 夸克面团

| 蛋糕/饼干<br>(配件)        |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |           |  [分钟] |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                   | +HFC<br>:                                                                                                   | -HFC<br>: |                                                                                         |
| 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， Booster 快速加热功能，<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，✓ 开，– 关

- <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。

## 海绵蛋糕混合物

| 蛋糕/饼干<br>(配件)                                           |    |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |           |  [分钟] |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         |                                                                                     |                                                                                        |                                                                                   | +HFC<br>:                                                                                                   | -HFC<br>: |                                                                                         |
| 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                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 2         | 25–35                                                                                   |
|                                                         |  | 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         | 15–20                                                                                   |

 操作模式， 温度， Booster 超强火力功能，<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

- <sup>1</sup> 使用深色哑光烘焙烤盘，将其放在烘焙和烘烤架的中央。
- <sup>2</sup> 将食物放入蒸烤一体机前先进行预热。

泡芙面团、千层酥皮、蛋白酥饼

| 蛋糕/饼干<br>(配件)                        |  | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup><br>+HFC<br>:-<br>-HFC<br>:- |     | <br>[分钟] |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                                            |     |                                                                                            |
| 小泡芙 (1 个托盘)                          |  | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                                          | 2   | 35–45 <sup>2</sup>                                                                         |
| 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>3</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>3</sup>                                                                         |
| 蛋白饼/奶油蛋白甜饼 (1 个托盘<br>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<br>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,  Booster 超强火力功能, <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,  加湿烹调,  风扇加强, ✓ 开, – 关

- <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> 在烹饪过程进行 8 分钟时, 释放 1 次蒸汽喷射。
- <sup>3</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, 请尽早将托盘从蒸烤一体机中取出。

# 提示

## 开胃菜

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

操作模式， 温度， Booster 超强火力功能，<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，✓ 开，– 关

- <sup>1</sup> 将食物放入蒸烤一体机前先进行预热。
- <sup>2</sup> 将食物放入蒸烤一体机前先预热蒸烤一体机 5 分钟。
- <sup>3</sup> 如果可能，在烹饪持续时间过半时翻动食物。



## 牛肉

| 食物<br>(配件)                             |               | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup><br>[分钟] | <br>[分钟] |  <sup>10</sup><br>[°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> | 250 <sup>5</sup>                                                                          | –                                                                                 | 4                                                                                                      | 1: 11–17<br>2: 7–10 <sup>9</sup>                                                          | –                                                                                                        |

 操作模式， 温度， Booster 超强火力功能，<sup>5</sup> 搁架层， 烹饪持续时间，<sup>10</sup> 核心温度， 自动烘烤， 常规加热， 节能热风， 全面烧烤，✓ 开，– 关

- <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> 将食物放入蒸烤一体机前先进行预热。
- <sup>4</sup> 以 120°C 预热蒸烤一体机 15 分钟。在将食物放入蒸烤一体机中时将温度降低。
- <sup>5</sup> 将食物放入蒸烤一体机前先预热蒸烤一体机 5 分钟。
- <sup>6</sup> 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC（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> 充分着色后，翻动食物（1: 1 侧烧烤持续时间，2: 2 侧烧烤持续时间）。
- <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。

# 提示

## 小牛肉

| 食物<br>(配件)                    |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [分钟] |  <sup>7</sup> [°C] |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 炖小牛肉，约 1.5 千克（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 千克（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 千克 <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 千克 <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 千克 <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 千克 <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 千克 <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 千克 <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， Booster 快速加热功能， <sup>5</sup><sub>1</sub> 搁架层， 烹饪持续时间， <sup>7</sup> 核心温度， 自动烘烤， 常规加热，✓ 开，– 关

- <sup>1</sup> 使用烘焙和烧烤支架及通用托盘。
- <sup>2</sup> 先在灶具上把肉微煎。
- <sup>3</sup> 将食物放入烤箱前先预热烤箱。
- <sup>4</sup> 以 120°C 预热烤箱 15 分钟。在将食物放入烤箱中时降低温度。
- <sup>5</sup> 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC（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。

## 猪肉

| 食物<br>(配件)                 |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [分钟] |  <sup>11</sup> [°C] |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 烤猪肘/猪颈肉, 约 1 千克 (带盖烤盘)     |               | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 140–150 <sup>6</sup>                                                                   | 80–90                                                                                                |
|                            |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 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>                                                                                 | 140–160 <sup>7,8</sup>                                                                 | 80–90                                                                                                |
|                            |               | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–150 <sup>8</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<br>(带盖烤盘)    |               | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–160 <sup>9</sup>                                                                   | 80–90                                                                                                |
| 腌猪后腿, 约 1 千克<br>(通用托盘)     |               | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 55–65 <sup>7</sup>                                                                     | 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<br>(通用托盘)      |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 60–70 <sup>8</sup>                                                                     | 80–85                                                                                                |
|                            |               | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 70–80 <sup>8</sup>                                                                     | 80–85                                                                                                |
| 烟熏肉 <sup>1</sup>           |               | 250 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 3–5                                                                                    | –                                                                                                    |
| 德国碎肉香肠 <sup>1</sup>        |               | 220 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3 <sup>5</sup>                                                                                 | 8–15 <sup>10</sup>                                                                     | –                                                                                                    |

 操作模式,  温度,  Booster 超强火力功能, <sup>5</sup> 搁架层,  烹饪持续时间, <sup>11</sup> 核心温度,  自动烘烤,  常规加热,  加湿烹调,  节能热风,  全面烧烤,   
 ✓ 开, – 关

<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 预热蒸烤一体机 15 分钟。在将食物放入蒸烤一体机中时将温度降低。

<sup>4</sup> 将食物放入蒸烤一体机前先预热蒸烤一体机 5 分钟。

<sup>5</sup> 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC (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> 在烹饪持续时间内, 在加热阶段后手动释放 3 次蒸汽喷射。

<sup>8</sup> 在烹饪持续时间过半时加入约 1 升液体。

<sup>9</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>10</sup> 在烹饪过程过半时翻动食物。

<sup>11</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

## 羊肉，野味

| 食物<br>(配件)          |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [分钟] |  <sup>6</sup> [°C] |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 带骨羊腿，约 1.5 千克（带盖烤盘） |               | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 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                                                                                                |
| 去骨雄獐脊肉（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， Booster 超强火力功能，<sup>5</sup> 搁架层， 烹饪持续时间，<sup>6</sup> 核心温度， 常规加热，✓ 开，– 关

- <sup>1</sup> 先在灶具上把肉微煎。
- <sup>2</sup> 将食物放入蒸烤一体机前先进行预热。
- <sup>3</sup> 以 120°C 预热蒸烤一体机 15 分钟。在将食物放入蒸烤一体机中时将温度降低。
- <sup>4</sup> 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC（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。

家禽，鱼类

| 食物<br>(配件)               |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [分钟] |  <sup>7</sup> [°C] |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 家禽，0.8–1.5 千克（通用托盘）      |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 55–65                                                                                  | 85–90                                                                                                |
| 鸡肉，约 1.2 千克（通用盘上方烘焙和烘烤架） |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 70–80 <sup>3</sup>                                                                     | 85–90                                                                                                |
| 家禽，约 2 千克（烤盘）            |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 100–115 <sup>3,4</sup>                                                                 | 85–90                                                                                                |
| 家禽，约 4 千克（烤盘）            |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 180–200 <sup>5</sup>                                                                   | 90–95                                                                                                |
|                          |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 180–200 <sup>5</sup>                                                                   | 90–95                                                                                                |
| 鱼，200–300 克（如鲑鱼）（通用托盘）   |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 25–35 <sup>6</sup>                                                                     | 75–80                                                                                                |
| 鱼，1–1.5 千克（如大鳕鱼）（通用托盘）   |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 35–45 <sup>6</sup>                                                                     | 75–80                                                                                                |
| 锡纸鱼排，200–300 克（通用托盘）     |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 25–30                                                                                  | 75–80                                                                                                |

 操作模式， 温度， Booster 超强火力功能，<sup>5</sup> 搁架层， 烹饪持续时间，<sup>7</sup> 核心温度， 自动烘烤， 风扇烧烤， 常规加热， 加湿烹调， 节能热风，  
✓ 开，– 关

- <sup>1</sup> 将食物放入蒸烤一体机前先预热蒸烤一体机 5 分钟。
- <sup>2</sup> 安装 FlexiClip 灵动滑轨 HFC（若适用）。
- <sup>3</sup> 在烤制过程过半时翻动食物。
- <sup>4</sup> 在烹饪过程开始时加入约 0.25 升液体。
- <sup>5</sup> 30 分钟后加入约 0.5 升液体。
- <sup>6</sup> 在烹饪过程进行 5 分钟时手动注入 1 次蒸汽喷射。
- <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。

# 清洁与保养

 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机可能会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或配件而烫伤自己。

在手动清洁之前，让加热元件、蒸烤一体机内腔和配件冷却。

 存在触电受伤的风险。

蒸汽清洁装置中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所有表面发生变色或改变。蒸烤一体机前部特别容易因蒸烤一体机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。

请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（蒸盘除外）。

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

为更易于清洁蒸烤一体机：

- 拆下机门。
- 取出带 FlexiClip 灵动滑轨（若已安装）的侧滑轨。
- 拆下催化搪瓷背面板。

## 去除正常污渍

**提示：**如果您使用更多选择  | 清洁维护 | 浸湿程序，会更便于清洁电器（参见“保养”）。

- 用海绵或吸水布擦除蒸烤一体机内腔和滴水通道中的冷凝水。
- 立即用温水、洗涤液和干净的海绵或干净的湿超细纤维布去除正常污渍。
- 用清水彻底清除所有清洁剂残余。这对于具有清洁表面的任何部件都特别重要，因为清洁剂残余会破坏防粘功能。
- 清洁后，使用软抹布擦干表面。

## 清洁密封件

烤箱内腔周围有一个密封件，可以从机门内侧将烤箱密封起来。

密封件上的油脂沉积会导致其变脆及破裂。

- 建议每次使用后将密封件擦净。

烹饪过程中，如果未正确插入密封件，蒸汽可能会从蒸烤一体机内腔中逸出。

**切勿拆下密封件。**

## 清洁烹饪容器

烹饪容器可在洗碗机中清洁。

- 每次使用后都要清洁烹饪容器，并将其擦干。
- 可用醋去除烹饪容器上的泛蓝色变色部分。用清水洗净。

## 去除顽固污渍（不包括 FlexiClip 灵动滑轨）

溢出的果汁和烤汁可能会导致表面持久变色或出现无光泽斑块。这种变色不会影响表面饰面的性能。

请勿尝试清除这些污渍。仅可使用指定设备。

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

**提示：**如果您使用更多选择  | 清洁维护 | 浸湿程序，会更便于清洁电器（参见“保养”）。

暴露在擦洗涤剂、磨砂刷或海绵和烤箱清洁剂中会导致催化搪瓷失去自清洁性能。

使用烤箱清洁剂前，拆下催化搪瓷面板。

## 使用烤箱清洁剂

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

如果烤箱喷雾进入缝隙和开口中，在随后的烹饪程序中会产生强烈的气味。

请勿将烤箱清洁剂喷在烤箱内腔顶部。

请勿将烤箱清洁剂喷入烤箱内腔壁和后壁的缝隙和开口中。

- 请遵循包装上的说明。

其他制造商的烤箱清洁剂只能在冷却烤箱中使用，使用时间不得超过 10 分钟。

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

## FlexiClip 灵动滑轨上的顽固污渍

在洗碗机中清洁 FlexiClip 伸缩式灵动滑轨可以去除特殊油脂，这对于其平稳运行至关重要。

切勿尝试在洗碗机中清洁 FlexiClip 伸缩式灵动滑轨。

对于顽固的表面污渍，或者如果轴承因溢出的果汁而变粘，请进行以下操作：

- 在热水和洗涤液的混合液中浸泡 FlexiClip 灵动滑轨约 10 分钟。如有必要，请用清洗海绵背面的擦洗垫来清除污渍。可用软刷仔细清洁轴承。

清洁可能会导致某些地方变色或褪色，但这不会以任何方式影响滑轨的功能。

## 清洁催化搪瓷背面板

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

## 清洁与保养

暴露在擦洗涤剂、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。

在烤箱内腔中使用烤箱清洗剂前，拆下催化搪瓷零部件。

### 清除由香料、糖和类似沉积物造成的污渍

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

### 去除油脂

- 取出蒸烤一体机内腔中的任何配件，包括侧滑轨。
- 在开始清洁过程之前，清除机门内部和清洁表面上的任何大面积的污渍沉积物，以防止它们燃烧。
- 选择**风扇加强**  操作模式和 250°C。
- 然后加热空蒸烤一体机至少 1 小时。

所需时长取决于污渍程度。

如果催化搪瓷被油脂严重污染，则在清洁过程中会在蒸烤一体机内腔表面形成一层薄膜。

 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件和蒸烤一体机内腔而烫伤自己。

在手动清洁之前，请先让加热元件和蒸烤一体机内腔冷却。

- 使用干净的海绵或干净的湿微纤维布蘸取热水和洗涤液的混合溶液对机门内部和蒸烤一体机内腔进行清洁。

后续在高温下每次使用蒸烤一体机时，任何残留的污渍都会逐渐消失。

### 清洁蒸烤一体机顶板

定期清洁蒸烤一体机顶板，以清除食物残渣。

 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或配件而烫伤自己。

在手动清洁之前，让加热元件、蒸烤一体机内腔和配件冷却。

如果蒸汽渗入灯罩，可能会损坏蒸烤一体机。

如果灯罩未妥善固定，切勿使用蒸烤一体机。

小心不要损坏顶部加热/烧烤元件。  
切勿调低顶部加热/烧烤元件。

- 使用干净的海绵布或干净的湿超细纤维布蘸取热水和洗涤液的混合溶液对蒸烤一体机顶板进行清洁。

### 蒸发剩余水分

在使用蒸汽或水烹饪时，残余的水可能会留在蒸汽释放系统中，例如，若加湿烹饪过程被手动中断，或者发生断电，则会出现这种情况。

在下次使用**蒸汽烹调** 、**加湿烹调**  或自动程序时，**蒸发剩余水分**将显示在显示屏中。

- 最好立即启动残余水分蒸发，以便在下一烹饪过程仅使用新鲜水，防止蒸汽释放系统吸入过多的水而溢出。

 蒸汽具有烫伤风险。

蒸汽可能会导致严重烫伤。

在残余水分蒸发期间，请勿打开机门。



残余水分蒸发所需的时间因水量而异。加热蒸烤一体机内腔和蒸发残余水分会导致在蒸烤一体机内腔和底板上形成冷凝水。

- 当蒸烤一体机内腔冷却下来时，请务必擦除机门和内腔上的冷凝水。

### 立即启动残余水分蒸发

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

- 选择利用水分的功能或自动程序。

显示要求 **蒸发剩余水分**。

- 按 **OK** 进行确认。

显示时间。

残余水分蒸发过程将会启动。您可以查看显示屏中的时间倒计时。

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

在残余水分蒸发过程结束时，蜂鸣器会响起且将会出现 **完成**。

现在，您可以运行使用利用水分的操作模式或自动程序的烹饪过程。

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

### 跳过残余水分蒸发

 水箱中的水被污染，存在感染的风险。

跳过残余水分蒸发会导致水箱中滋生细菌。在下一烹饪过程中，这种被污染的水可能会蒸发到食物上。

最好立即启动残余水分蒸发，以便在下一食物烹饪过程中仅使用新鲜水。

在极为不利的情况下，允许进一步进水会导致水从蒸汽释放系统中溢出并进入蒸烤一体机内腔。

因此，最好不要取消残余水分蒸发过程。

- 选择使用水分的操作模式或自动程序。

将显示蒸发剩余水分。

- 选择**跳过**。

现在，您可以运行使用水的操作模式或自动程序的烹饪过程。

当您下一次选择使用水的操作模式或自动程序时以及当您关闭蒸烤一体机时，都会收到再次执行残余水分蒸发的提示信息。

## 清洁维护

### 浸湿

您可以使用此维护程序浸泡顽固污渍。

- 从蒸烤一体机内腔中取出配件。
- 使用抹布去除粗质污物。
- 选择更多选择  | **清洁维护** | **浸湿**。
- 按照显示屏上的说明操作。

 高温蒸汽具有烫伤风险。

维护程序结束时，如果机门打开，大量热蒸汽会逸散。蒸汽可能导致烫伤。

向后退，等待热蒸汽消散。

- 浸泡完成后，**立即**用海绵或吸水布擦除蒸烤一体机内腔和滴水通道中的水和冷凝水。
- 然后，用抹布擦干蒸烤一体机内腔和机门内侧。

**提示：**运行浸湿维护程序后，我们建议您运行烘干维护程序，同样是为了清除蒸烤一体机内腔无法触及区域中的水分。

# 清洁与保养

## 烘干

您可以使用此维护程序烘干蒸烤一体机内腔中的残余水分，包括无法触及的区域，并防止蒸烤一体机被腐蚀。

烘干维护程序最多包括 3 个阶段：空的蒸烤一体机内腔中的残余水分蒸发、通过加热内腔进行烘干以及机门微开情况下的快速冷却。

 由于水箱中的水被污染，存在污染的风险。

如果您不运行烘干维护程序，水箱中会滋生细菌。在下一烹饪过程中，这种被污染的水可能会蒸发到食物上。运行烘干维护程序可确保所有残余水分完全蒸发。

- 选择更多选择  | 清洁维护 | 烘干。
- 选择您想要立即启动烘干程序还是想要稍后启动，然后按 OK 确认。
- 按照显示屏上的说明操作。
- 用海绵或吸水海绵布擦除蒸烤一体机内腔和加水通道中的水和冷凝水。
- 在烘干维护程序结束后，关闭蒸烤一体机。

## 除垢

除垢的频率取决于您所在地区的水质硬度水平。

您随时可以运行除垢过程。

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

在需要除垢之前，烤箱将在显示屏上倒数可运行的最后 10 次烹饪过程。然后，您将无法运行使用辅助加湿功能的任何操作模式、自动程序和维护程序。

您只有在执行除垢过程之后才能再次使用这些操作模式。您仍然可以使用所有其他不带辅助加湿功能的操作模式、自动程序和维护程序。

## 除垢过程顺序

当除垢过程开始后，您必须完成整个流程，直至结束。不得取消该过程。

除垢需要大约 140 分钟，含有多个步骤：

1. 准备除垢过程
2. 加入除垢剂
3. 激活阶段
4. 第 1 次冲洗
5. 第 2 次冲洗
6. 第 3 次冲洗
7. 蒸发残余水分并烘干蒸烤一体机内腔

## 准备除垢过程

您将需要一个容量约为 1 升的容器。

您的蒸烤一体机配有一条塑料管（带有吸盘），因此，无需将装有除垢剂的容器放在进水管的下方。

我们推荐使用提供的除垢片。它们专为 Miele 产品开发，可实现最佳效果。

**提示：**您可以通过 Miele 网上商店、Miele 客户服务部或您的 Miele 销售订购 Miele 除垢片。

其他除垢剂除柠檬酸外还含有其他酸和/或其他不良物质（例如氯化物），可能会造成损坏。

此外，如果除垢剂的浓度不适当，则无法保证达到所需的除垢效果。

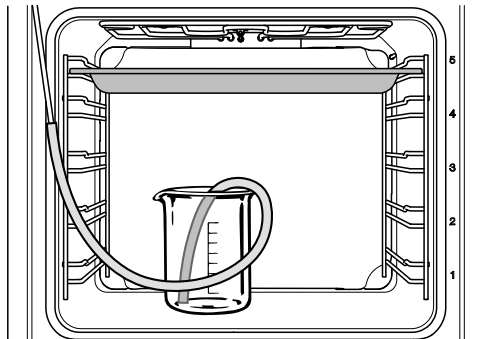
- 在容器中注入约 900 毫升的冷清洁自来水，并将两个除垢片放入其中充分溶解。

## 执行除垢程序

- 选择更多选择 .
- 选择清洁维护。
- 选择除垢。

如果搭配加湿的烹饪模式和自动程序已被禁用，则触摸 **OK** 可以立即启动除垢过程。

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



- 将塑料管的一端连接至进水管。
- 将装有除垢剂的容器放在蒸烤一体机底板上。
- 将塑料管的另一端放入除垢剂容器的底部，并使用吸盘将塑料管固定在容器上。
- 按 **OK** 进行确认。

进水过程将开始。您将会听到水泵的噪音。

通过选择 **OK**，您可以随时中断和重新启动进水过程。

进水过程完成后，将显示提示消息。

- 按 **OK** 进行确认。
- 提供 1 升清洁自来水，并按照显示屏上的说明进行操作。

**激活阶段**将会开始。您可以查看显示屏中的时间倒计时。

- 让容器的管子与蒸烤一体机内腔的进水管连在一起。

在激活阶段，系统将多次吸入液体。您将会听到水泵的噪音。

在整个过程中，蒸烤一体机内部照明和冷却风扇会保持开启状态。

在激活阶段结束时，蜂鸣器将会鸣响。

## 在激活阶段之后，冲洗蒸汽释放系统

在激活阶段之后，必须用冷清洁自来水冲洗蒸汽释放系统，以取出残留的除垢剂。

为此，通过蒸汽释放系统吸入大约 1 升的清洁自来水三次，并使用通用托盘收集水。

在第一次冲洗后要彻底冲洗容器，以清除任何残留的除垢剂。

- 请按照显示屏上的说明进行操作。

在第三次冲洗后，泵将运行约 1 分钟，以泵出蒸汽释放系统中剩余的水。

- 请按照显示屏上的说明进行操作。

- 取下通用托盘、容器和塑料管。

- 按 **OK** 进行确认。

冲洗过程完成。

## 残余水分蒸发

在第三次冲洗之后，将开始进行残余水分蒸发和烘干过程。

- 关闭机门。

⚠ 蒸汽具有烫伤风险。

蒸汽可能会导致严重烫伤。

在残余水分蒸发期间，请勿打开机门。

蒸烤一体机将开始加热，将显示残余水分蒸发的持续时间。根据实际残余水量的不同，系统会自动修改持续时间。

残余水分蒸发后，烘干过程会自动启动，以清除蒸烤一体机内腔无法触及区域的水分。

# 清洁与保养

## 结束除垢过程

在残余水分蒸发结束时，系统将会显示信息窗口，提示您在除垢过程之后进行清洁。

- 按 **OK** 进行确认。

蜂鸣器将鸣响，并显示完成。

- 使用 **⏻** 开/关感应控制键关闭蒸烤一体机。

⚠ 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或配件而烫伤自己。

在手动清洁之前，让加热元件、蒸烤一体机内腔和配件冷却。

- 当蒸烤一体机内腔冷却后，应清除残留的除垢剂。

- 打开蒸烤一体机门，直到蒸烤一体机内腔完全干燥。

## 拆下带 FlexiClip 灵动滑轨的侧滑轨

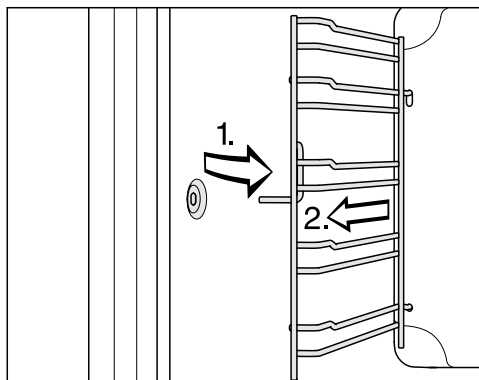
可拆下侧滑轨和 FlexiClip 灵动滑轨（若已插入）。

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

⚠ 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或配件而烫伤自己。

在拆下侧滑轨之前，让加热元件、蒸烤一体机内腔和配件冷却。



- 将侧滑轨从固定器 (1.) 正面拉出然后将其 (2.) 拆下。

按照上述说明以相反的顺序重新安装。

- 小心地插入组件。

## 拆下背面板

出于清洁目的，可拆下背面板。

⚠ 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或配件而烫伤自己。

在拆下背面板之前，让加热元件、蒸烤一体机内腔和配件冷却。

⚠ 旋转风扇叶轮具有伤人的风险。

您可能会被热风扇的叶轮弄伤。

切勿在未安装背面板的情况下运行蒸烤一体机。

- 断开蒸烤一体机的电源。拔掉墙上插座的插头，或关闭电气装置的保险丝。

- 拆下侧滑轨。

- 松开背面板拐角处的四个螺钉并将其取出。

- 清洁背面板（参见“清洁与保养 – 清洁催化搪瓷背面板”）。

按照上述说明以相反的顺序**重新安装**。

- 小心地重新安装背面板。

确保开口的位置如“概述”部分所示。

- 安装侧滑轨。
- 重新连接蒸烤一体机电源。

### 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。

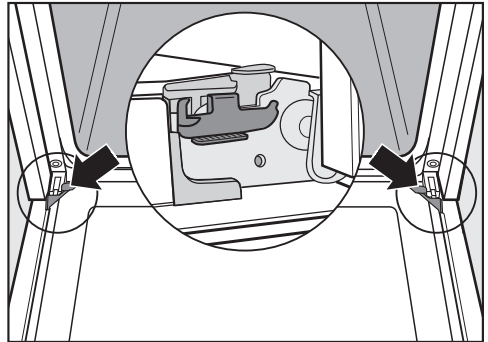
当烤箱运行时，空气会穿过门，以保持机门外板的凉爽。

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

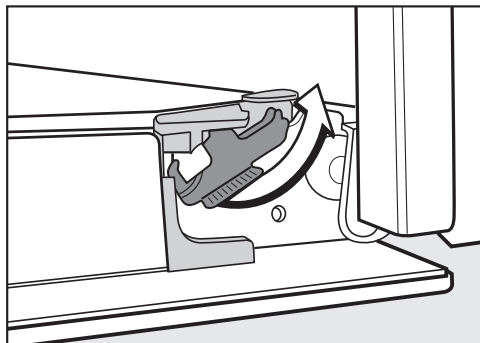
机门重量约为 9 千克。



蒸烤一体机机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，蒸烤一体机可能会损坏。

切勿将机门从固定器中水平拉出，因为固定器会弹回到蒸烤一体机上。

切勿使用把手将机门从固定器中拉出，因为把手可能会断裂。

- 将机门抬起，直到半开为止。



- 握住机门的任意一侧，并沿对角方向向上拉，将其从固定器中拉出。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，还必须遵循关于蒸烤一体机前部的适用说明。

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。

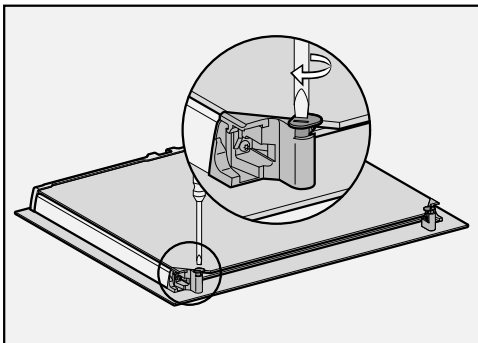
将拆卸下来的机门玻璃放在安全的地方。

**!** 机门砰的一下关闭具有伤人风险。

如果您试图拆下已安装到蒸烤一体机上的机门，机门可能会砰的一声关上。

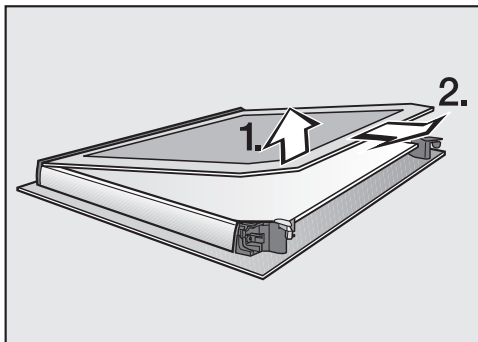
拆卸前，务必先将机门拆下。

- 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。

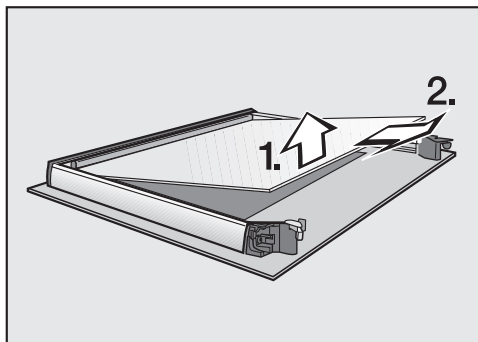


- 使用平头螺丝刀向外翻转两个玻璃板固定器。

拆下内板：

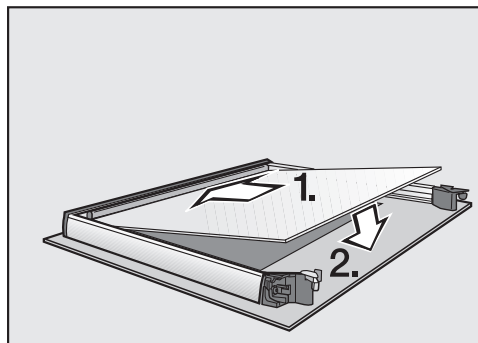


- 轻轻向上提起内板并将其从塑料条中取出。



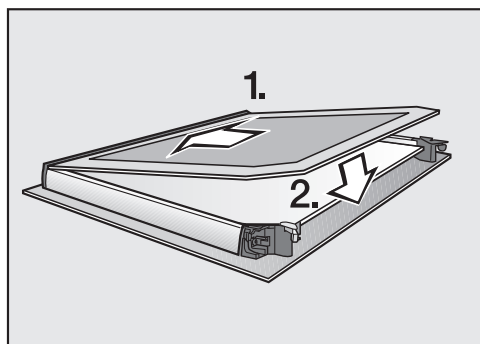
- 轻轻向上提起中间板并将其拉出。
- 使用干净的海绵蘸取热水和洗涤液的混合溶液或使用干净的湿微纤维布对机门板和其他部件进行清洁。
- 用软布擦干所有部件。

然后小心地重新组装机门：

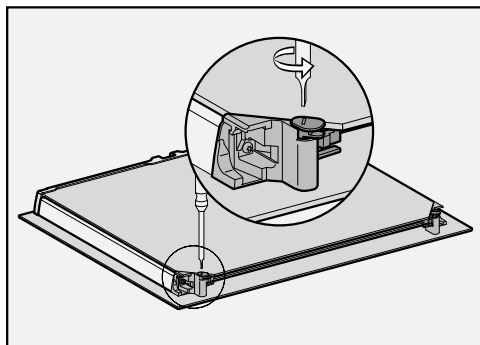


- 重新安装中间板，使材料编号清晰可见（不颠倒）。





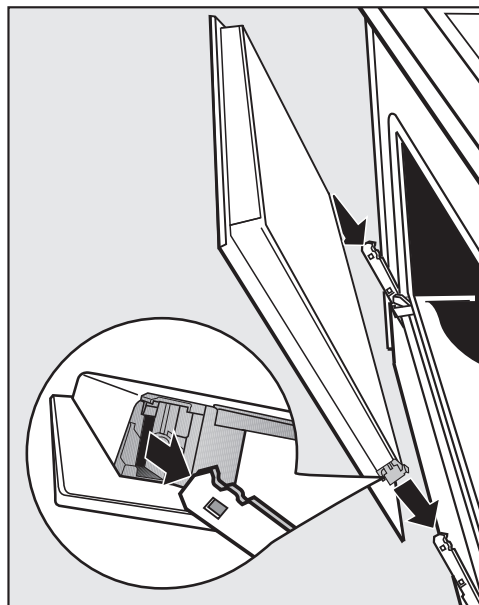
- 将内板有哑光印字的一侧朝下，推入塑料条中，并将其放置在固定器之间。



- 使用平头螺丝刀向内翻转两个玻璃板固定器。

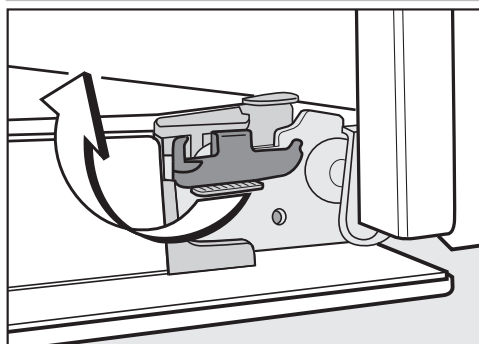
现在机门已重新组装好。

### 安装机门



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

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



- 要重新锁定锁紧夹头，请将它们尽可能地向上转动到水平位置。



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

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

以下表格可以帮助您发现故障原因并解决问题。

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>您已选择时间   显示屏   关闭 设置。关闭蒸烤一体机后，显示屏黑屏。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 打开蒸烤一体机后，主菜单将立即显示。如果您想持续显示时间，请选择时间   显示屏   开启 设置。</li> </ul> <p>蒸烤一体机未通电。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 检查蒸烤一体机是否已插上电源插头并打开插座开关。</li> <li>■ 检查微型断路器是否跳闸。请联系具有资质的电工或 Miele 客户服务部。</li> </ul>                                                                                                                 |
| 蒸烤一体机打开后，显示屏上显示 系统锁  。 | <p> 系统锁已启用。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 按 OK 进行确认。</li> </ul> <p>将显示请长按“确认”键6秒确认。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 您可以触摸 OK 感应控制键至少 6 秒钟，停用某一烹饪过程的系统锁。</li> <li>■ 如果想永久停用系统锁，请选择安全性   系统锁    关闭设置。</li> </ul> |
| 12:00 显示在显示屏中。                                                                                           | <p>供电中断已超过 150 小时。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 重置时间和日期。</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>■ 关闭蒸烤一体机，再重新启动。</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>蒸烤一体机运行时间超长。这触发了安全切断功能。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 按 OK 进行确认。</li> </ul> <p>蒸烤一体机现已可以再次使用。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

# 故障排除指南

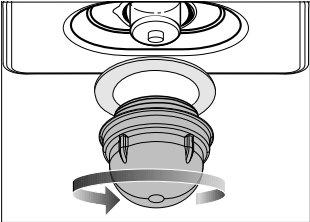
| 问题                        | 原因和纠正                                                                  |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 显示屏上显示 错误信息 和 未在此列出的故障代码。 | 发生故障，您无法解决。<br>■ 请致电德国美诺 Miele 客户服务部。                                  |
| 开始于和结束于功能不可用。             | 例如，在一个烹饪过程结束后，蒸烤一体机内腔中的温度过高。<br>■ 打开机门，让蒸烤一体机内腔冷却。<br>这些功能在维护程序中通常不可用。 |
| 选择除垢功能后，在显示屏上出现 此功能无法使用。  | 蒸汽释放系统发生故障。<br>■ 请致电 Miele 客户服务部。                                      |

## 意外行为

| 问题          | 原因和纠正                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 感应控制键不响应。   | 您已选择显示屏   QuickTouch   关闭设置。当蒸烤一体机关闭时，感应控制键不响应。<br>■ 蒸烤一体机开启后，感应控制键就会响应。如果您希望感应控制键在蒸烤一体机关闭时也能够一直响应，请选择显示屏   QuickTouch   开启设置。<br>蒸烤一体机未连接电源。<br>■ 检查蒸烤一体机插头是否正确插入插座并开启。<br>■ 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。<br>控制键有故障。<br>■ 触摸并按住  开/关感应控制键，直到显示屏关闭，蒸烤一体机重启。 |
| 蜂鸣器未鸣响。     | 蜂鸣器已停用或音量设置过低。<br>■ 打开蜂鸣器或用 音量   提示音 设置调高音量。                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 烤箱内腔未加热。    | 演示模式已启用。<br>您可以选择显示屏上的菜单选项和感应控制键，但是烤箱加热不运行。<br>■ 用 演示程序   演示模式   关闭 设置停用演示模式。                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 加湿烹调程序未吸入水。 | 演示模式已启用。您可以选择显示屏上的菜单选项和感应控制键，但是蒸汽注入系统泵不运行。<br>■ 选择 设置   演示程序   演示模式   关闭，以停用演示模式。<br>蒸汽释放系统的水泵发生故障。<br>■ 请致电 Miele 客户服务部。                                                                                                                                                                                                                           |

| 问题                                    | 原因和纠正                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 蒸烤一体机自动关闭。                            | <p>为了省电，如果在一定时间后没有按下按钮，或者在烹饪过程结束后，蒸烤一体机自动关闭。</p> <p>■ 再次开启蒸烤一体机。</p>                                                                                                                                      |
| 搬家后，蒸烤一体机不再从加热阶段切换到烹饪阶段。              | <p>水的沸点温度发生改变，因为电器所在新位置的海拔高度与旧位置的海拔高度相差至少 300 米。</p> <p>■ 根据新位置的海拔高度调整沸点温度（参见“设置 – 海拔高度”）。</p>                                                                                                            |
| 在运行过程中，异常大量的蒸汽泄漏，或者蒸汽从不同于常规位置的其他位置泄漏。 | <p>机门未关好。</p> <p>■ 关闭机门。</p>                                                                                                                                                                              |
|                                       | <p>机门密封件损坏，例如开裂，或者机门密封件安装不正确。</p> <p>■ 请联系 Miele 客户服务部。</p>                                                                                                                                               |
|                                       | <p>内板太脏，以致于密封件未正确固定到位。</p> <p>■ 清洁内板（参见“清洁与保养 – 拆卸机门”）。</p>                                                                                                                                               |
| FlexiClip 灵动滑轨不能顺畅地推入或拉出。             | <p>FlexiClip 灵动滑轨中的轴承未充分润滑。</p> <p>■ 用特殊的德国美诺 Miele 润滑剂润滑轴承。</p> <p>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。</p> |
| 不久后，烤箱内部照明关闭。                         | <p>您已选择 照明   “持续”15秒 设置。</p> <p>■ 如果您想在整个烹饪程序期间，烤箱内部照明保持开启，请选择 照明   开启 设置。</p>                                                                                                                            |
| 烤箱内部照明关闭。                             | <p>您已选择 照明   关闭 设置。</p> <p>■ 按  感应控制键将烤箱内部照明打开 15 秒。</p> <p>■ 如有需要，请选择 照明   开启 或 “持续”15秒 设置。</p>                       |

故障排除指南

| 问题                                                                                                | 原因和纠正                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 蒸烤一体机内部照明未打开。<br> | <p>卤素灯发生故障。</p> <div><p>⚠ 高温表面具有烫伤风险。</p><p>在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或配件而烫伤自己。在手动清洁之前，让加热元件、蒸烤一体机内腔和配件冷却。</p></div> <div><p>如果蒸汽渗入灯罩，可能会损坏蒸烤一体机。如果灯罩未妥善固定，切勿使用蒸烤一体机。</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 断开蒸烤一体机的电源。拔掉墙上插座的插头，或关闭电气装置的保险丝。</li><li>■ 拧下灯罩，然后将其连同密封圈一起向下拉，以将其取出。</li><li>■ 更换卤素灯（Osram 66725 AM/A、230 伏、25 瓦、G9）。</li><li>■ 重新安装灯罩及其密封圈。密封圈的凹面必须朝下。</li><li>■ 用手拧上灯罩，直至将其拧紧。</li><li>■ 重新连接蒸烤一体机电源。</li></ul> |

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。 | <p>使用了食谱中给出的不同温度。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 选择食谱要求的温度。</li></ul> <p>原料数量与食谱中给出的不同。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 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。</li></ul>                                                                                                                           |
| 烘焙食品褐变不均匀。                | <p>选择了错误的温度或搁架层。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 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。</li></ul> <p>烤盘的材料或颜色不适合所选的烤箱功能。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 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。</li></ul> |
| 催化搪瓷表面会出现斑点（如生锈）。         | <p>催化清洁过程不能去除香料、绵白糖和类似沉积物。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 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。</li></ul>                                                                                                                                                                                                   |

### 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。 |

# 服务

---

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

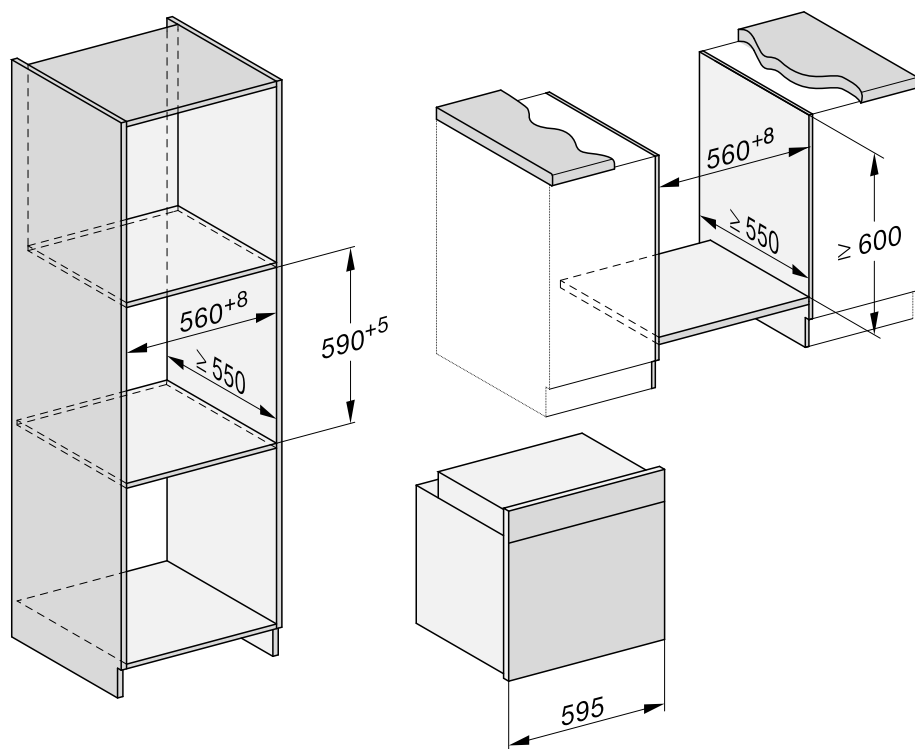
如需了解针对您所在国家的电器保修信息，请与 Miele 联系。请参见本手册末页的详细联系方式。

## 安装尺寸

尺寸单位为毫米。

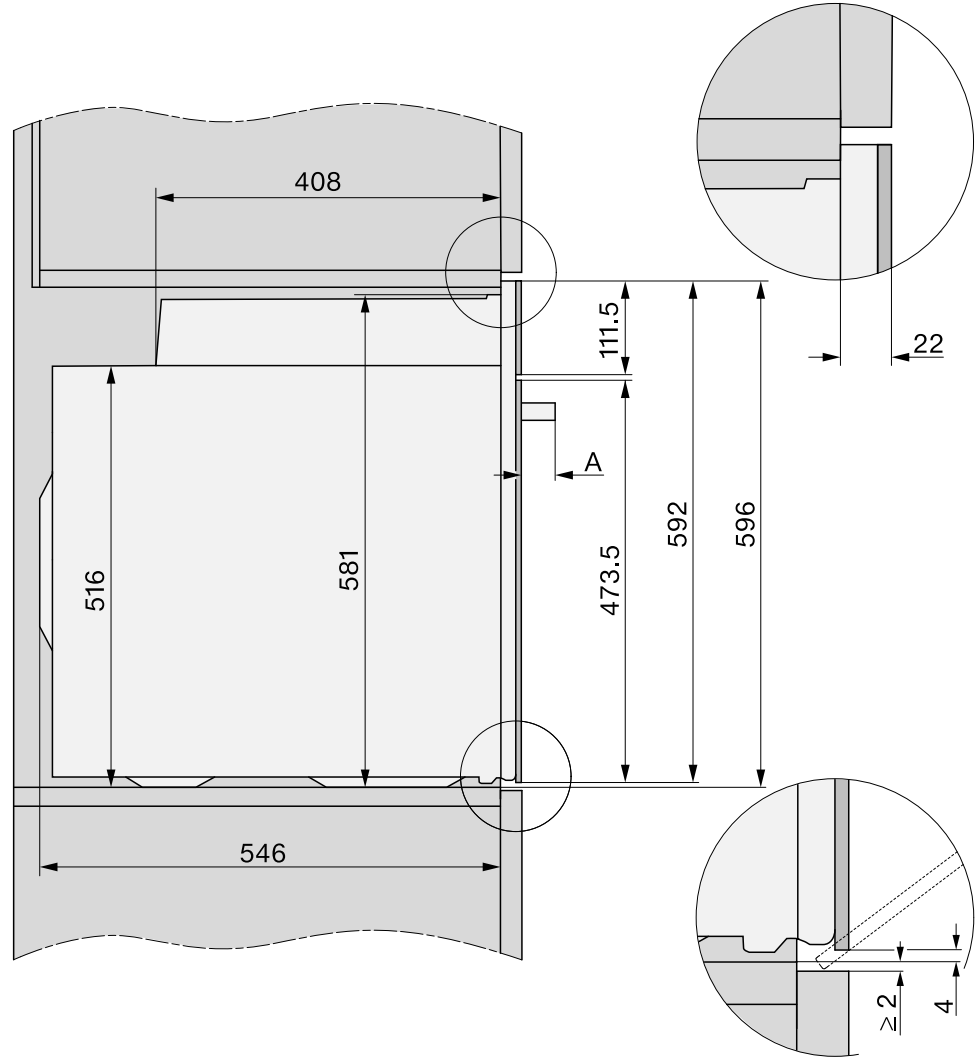
### 安装在高柜或承载橱柜中

如果将蒸烤一体机安装在灶具下的地柜中，请同样遵守灶具的安装说明以及灶具所需的内嵌深度。



# 安装

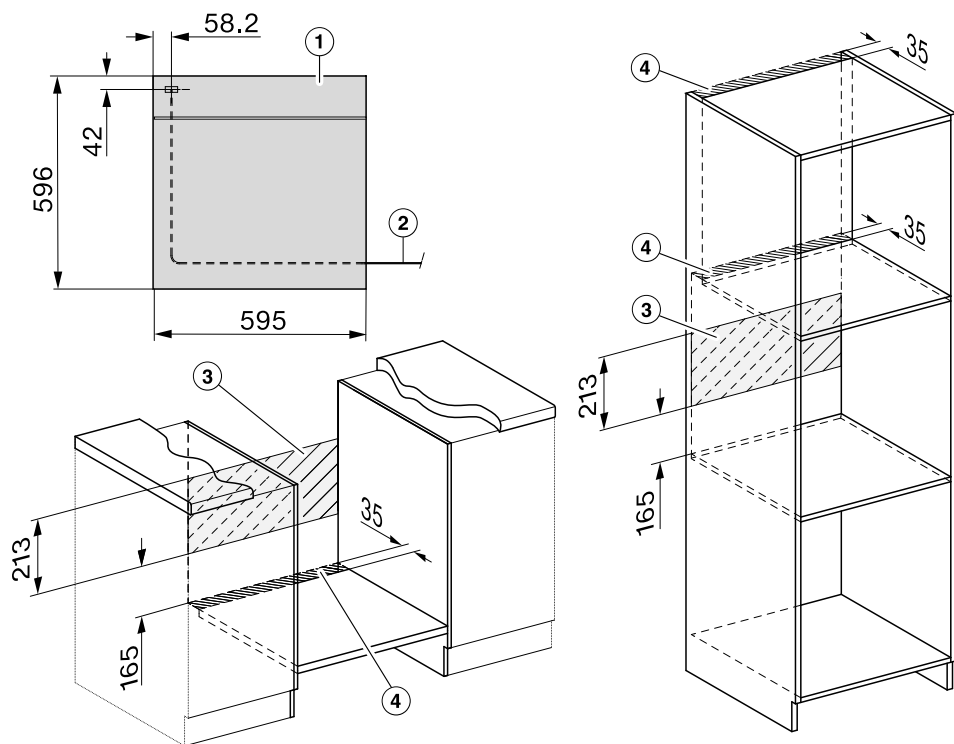
侧视图



A DGC 715x: 43 毫米  
DGC 725x: 47 毫米



## 接线和通风



- ① 前视图
- ② 电源连接线，长度 = 2000 毫米
- ③ 此区域内不应有接线
- ④ 通风开槽切口，最小 150 厘米<sup>2</sup>

# 安装

## 安装蒸烤一体机

出于安全考虑，蒸烤一体机只能在完全安装之后使用。

蒸烤一体机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：确保承载蒸烤一体机的临时搁架不会碰到墙壁。

请勿在承载橱柜的侧壁上安装隔热条。

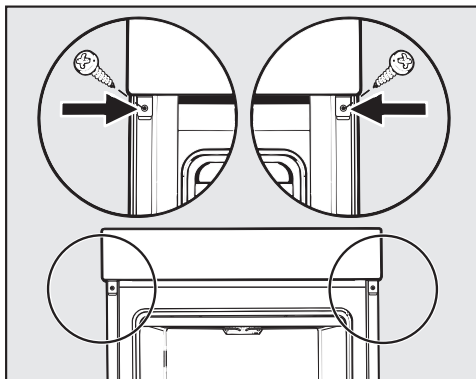
- 连接蒸烤一体机的电源。

用机门把手搬动蒸烤一体机可能会导致机门损坏。

使用外壳侧面的凹槽处搬动电器。

在安装电器之前，最好先拆下机门（参见“清洁与保养 – 拆下机门”）和配件。这样，便更容易将蒸烤一体机推入承载橱柜，而且不会有被机门把手提起的风险。

- 将蒸烤一体机推入承载橱柜并对齐。
- 如果尚未拆下机门，请将其打开。



- 使用配套的螺钉将蒸烤一体机固定在承载橱柜的侧壁上。
- 如有必要，重新安装机门（参见“清洁与保养 – 安装机门”）。

## 电气连接

可以在自主供电系统或与主电源不同步的供电系统（例如岛上网络、备用系统）上临时或永久运行。操作的先决条件是电源系统符合 EN 50160 或同等标准的规范。

家用电气装置和本 Miele 产品中提供的保护措施的功能和操作也必须保持在隔离运行或与主电源不同步的运行中，或者这些措施必须由装置中的同等措施代替。例如，如当前版本的 VDE-AR-E 2510-2 所述。

## 蒸烤一体机

本蒸烤一体机提供有一条长约 2.0 米的 3 芯电缆，用于连接至 220 伏、50 赫兹的电源。

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，建议安装一个合适的漏电保护器 (RCD)。

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 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蒸烤一体机内腔前部的铭牌。请确保它们与家用电源相匹配。

为加强安全，建议安装适当的漏电保护器 (RCD)/接地故障断路器 (GFI)。请联系具有资质的电工寻求建议。

如果电线损坏，必须由 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 4706.1**

家用和类似用途电器的安全 第1部分:通用要求

### **GB 4706.22**

家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

### **WiFi 模块**

EK037 WiFi 模块

CMIIT ID 2018DJ0478

或

EK057 WiFi 模块

CMIIT ID 2021DP2492

# 有害物质

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

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

Pb=铅；Hg=汞；Cd=镉；Cr(VI)=六价铬；PBB=多溴联苯；PBDE=多溴二苯醚；DEHP=邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯；BBP=邻苯二甲酸丁基苄酯；DBP=邻苯二甲酸二丁酯；DIBP=邻苯二甲酸二异丁酯

- o = 表示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**

**www.miele.cn**

**关注 Miele 官方微信公众号**



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

DGC 7250 C, DGC 7151 C

zh-CN

M.-Nr. 12 821 890 / 05 / 002