

操作及安裝說明 焗爐



為避免發生事故或損壞電器的風險，必須在首次安裝和使用之前閱讀這些說明。

內容

警告和安全說明.....	6
愛護環境.....	11
機身一覽.....	12
控制.....	13
開/關輕觸式按鈕.....	14
移動（距離）感應器.....	14
輕觸式按鈕.....	15
觸控顯示屏.....	16
標誌.....	17
使用本電器.....	18
選取選單選項.....	18
滾動.....	18
退出選單.....	18
變更數值或設定.....	18
變更清單中的選項.....	18
使用滾動列輸入數字.....	18
使用數字鍵輸入數字.....	18
使用分項欄變更設定.....	18
輸入字母.....	19
顯示內容選單.....	19
移動項目.....	19
顯示下拉式選單.....	19
顯示更多資訊.....	19
啟動 MobileStart.....	19
特點.....	20
資料牌.....	20
供貨內容.....	20
附帶和可訂購配件.....	20
安全裝置.....	24
經過 PerfectClean 處理的表面.....	24
熱解配件.....	24
在首次使用之前.....	25
Miele@home.....	25
基本設定.....	26
首次加熱焗爐，並清潔蒸汽注入系統.....	27
設定.....	29
設定概要.....	29
開啟「設定」選單.....	32
語言 ▾.....	32
時間.....	32
日期.....	32
照明燈.....	32
開始畫面.....	33
顯示屏.....	33
音量.....	33

單位.....	33
Booster	33
建議溫度.....	34
熱解清潔.....	34
冷卻風扇 持續運行.....	34
焗爐內相機.....	34
感應操控 (移動感應器)	34
安全.....	35
櫥櫃面板識別.....	35
Miele@home	35
進行掃描和連接	36
遙遠控制.....	36
啟動 MobileStart.....	36
SuperVision	36
遙遠更新.....	37
軟件版本.....	38
法律信息.....	38
陳列室程序.....	38
原廠設定.....	38
總操作時數.....	38
提示 + 分鐘提示器.....	39
使用提示功能.....	39
使用分鐘提示器功能.....	40
主選單及子選單.....	41
節約能源貼士.....	43
操作.....	44
更改烹調程序數值及設定.....	44
變更溫度和核心溫度	44
設定烹調時間	44
更改預設烹調時間	45
刪除預設烹調時間	45
取消烹調程序.....	45
預熱爐腔.....	45
Booster.....	45
預熱.....	46
Crisp function.....	46
變更功能.....	46
加濕.....	47
使用 加濕 啟動烹調程序.....	47
蒸發剩餘水份.....	49
自動程序.....	50
類別.....	50
使用自動程序.....	50
便利提示.....	50
搜尋.....	50

內容

特別程序.....	51
解凍.....	51
烘乾.....	51
預熱餐具.....	52
發酵酵母麵糰.....	52
保溫.....	52
低溫烹調.....	53
安息日程序.....	54
冷凍食物/預製食物.....	55
MyMiele.....	56
用戶程序.....	57
烘焗.....	59
烘焗貼士.....	59
烹調對照表注意事項.....	59
功能注意事項.....	60
烘烤.....	61
烘烤貼士.....	61
烹調對照表注意事項.....	61
功能注意事項.....	62
食物探針.....	62
燒烤.....	65
燒烤貼士.....	65
烹調對照表注意事項.....	65
功能注意事項.....	66
清潔及保養.....	68
不合適的清潔劑.....	68
去除一般污漬.....	68
去除頑固污漬 (除 FlexiClip 伸縮掛軌)	68
爐腔熱解清潔清潔.....	69
除垢.....	71
拆下機門.....	73
拆解機門.....	74
安裝機門.....	76
拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽.....	76
調低頂部加熱/燒烤元件	77
問題解決指南.....	78
服務.....	82
故障聯絡資訊.....	82
保養.....	82
安裝.....	83
安裝尺寸.....	83
在高櫥櫃或底櫃中安裝	83
高櫥櫃側視圖	84
底櫃側視圖	85
連接和通風.....	86

安裝焗爐.....	87
電力連接.....	87
烹調對照表.....	89
麵糊.....	89
油酥脆餅.....	90
發酵麵團.....	91
夸克麵團.....	92
海綿蛋糕混合物.....	92
泡芙糕點、鬆餅、蛋白甜餅.....	93
鹹味菜.....	94
牛肉.....	95
牛仔肉.....	96
豬肉.....	97
羊肉，野味.....	98
家禽，魚.....	99
測試機構注意事項.....	100
根據 EN 60350-1 測試食物.....	100
按照 EN 60350-1 的能源效益等級.....	101
家用焗爐資料表.....	101
技術資料.....	102
通信模組的版權與授權.....	102
版權與授權.....	102

警告和安全說明

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

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

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

因未遵守這些說明而導致的損壞，Miele 概不負責。

請妥善保存這些說明，並將它們交給日後的機主。

合理使用

► 本焗爐適合在家中及其他類似環境中使用。

► 本焗爐不適合戶外使用。

► 焗爐僅適合家用，用於烘焗、烤烘、燒烤、烹調、解凍及烘乾食物。

不得用於任何其他用途。

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

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

► 爐腔配有數盞特殊照明燈，以應對特定環境（如溫度、濕度、耐化學性、磨蝕和震動）。特殊照明燈只可用於其預設用途。照明燈不適用於室內照明。更換照明燈只能由 Miele 授權技術人員或 Miele 客戶服務部進行。

► 根據能源效益等級 2，爐腔將包含 F 個光源。

兒童的安全方面

► 啟動系統鎖，確保兒童無法錯誤啟動焗爐。

► 8 歲以下兒童必須遠離焗爐，除非一直有人看管他們。

► 8 歲和以上的兒童若在無人看管的情況下使用焗爐，必須向他們演示如何安全使用焗爐。兒童必須能夠理解並認識到不正確操作可能帶來的危險。

► 兒童不得在無人看管的情況下清潔或保養本焗爐。

► 兒童如接近焗爐，必須受到看管。請勿讓兒童玩弄焗爐。

► 包裝材料可導致窒息。在玩耍時，孩子們可能會意外被包裝材料（例如塑膠袋子）纏住，或誤將其拉到頭上以導致窒息的風險。

請將包裝材料放置在遠離兒童的位置。

- ▶ 高溫表面會構成灼傷風險。與成人相比，兒童的肌膚對高溫更敏感。焗爐的外殼部份（如機門玻璃、控制面板及通風孔）均會變得相當灼熱。
請勿讓兒童在焗爐運作時輕觸焗爐。
- ▶ 因高溫表面導致的受傷危險。與成人相比，兒童的肌膚對高溫更敏感。焗爐在熱解清潔期間比正常使用時熱得多。
請勿讓兒童在熱解清潔時觸碰焗爐。
- ▶ 開啟的蒸爐機門導致的受傷風險。
蒸爐機門最大可承受15公斤重量。開啟的蒸爐機門可能導致兒童受傷。
請勿讓兒童坐上、依傍或搖晃開啟的蒸爐機門。

技術安全方面

- ▶ 未經授權的安裝、保養和維修可能會給使用者帶來相當大的危險。只能由 Miele 授權的技術人員進行安裝、保養和維修。
- ▶ 焗爐損壞會影響您的安全。請檢查焗爐是否有明顯的損壞痕跡。請勿使用損壞的焗爐。
- ▶ 可以在自主供電系統或與主電源不同步的供電系統（如島嶼網絡、後備系統）上臨時或永久運行。操作的先決條件是電源系統符合 EN 50160 或同等標準的規格。
在隔離運行或與主電源不同步的運行中，亦必須保持家用電氣裝置和該 Miele 產品中所提供的保護措施的功能和運行，或這些措施必須由裝置中的同等措施取代。例如，在當前版本的 BS OHSAS 18001-2 ISO 45001 中所述。
- ▶ 只在正確接地時，才可保證本焗爐的電子安全。最重要的是，必須滿足此基本安全要求。如有任何疑問，請讓符合資格的電工進行電子安裝檢查。
- ▶ 焗爐資料牌上的連接資料（電壓和頻率）必須與電源相符，以免損壞焗爐。請在連接電源之前對比此資料。如有任何疑問，請諮詢符合資格的電工。
- ▶ 多插座轉接器和延長線不能確保電器足夠安全。不要使用這些工具連接焗爐與電源。
- ▶ 出於安全原因，只能在完全嵌入且安裝好的情況下使用本焗爐。
- ▶ 不得在不穩定的位置（例如船上）使用本焗爐。
- ▶ 因觸電導致的受傷風險。接觸任何帶電電線或胡亂接駁焗爐的電線或機械組件都將危及您的安全，並可導致焗爐出現故障。
在任何情況下都不要開啟焗爐外殼。

警告和安全說明

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

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

► 如果焗爐不附帶電線，則須由 Miele 授權的維修技術人員安裝專用電線（參閱「安裝」，「電力連接」）。

► 如果電線損壞，則須由 Miele 授權的維修技術人員使用專用電線進行更換（參閱「安裝」，「電力連接」）。

► 在安裝、保養和維修工作期間，必須完全斷開焗爐與電源的連接。為此：

- 拔除電源保險絲，或
- 完全扭出旋入式保險絲（在適用的國家），或
- 拔掉電源插座上的插頭（若有）。為此，請拔掉插頭，不要拔電源線。

► 焗爐需要足夠的冷空氣才能有效運作。確保冷空氣供應不受任何阻礙（例如，在櫥櫃格中安裝隔熱條）。此外，所需的冷空氣供應不得被其他熱源（例如固體燃料爐）過度加熱。

► 如果焗爐安裝在傢俱面板（例如櫥櫃門）後面，請勿在使用焗爐時把傢俱門關上。關閉的傢俱門後會積聚熱量和濕氣。這樣會損壞焗爐、外殼和地板。在焗爐完全冷卻前，應保持傢俱面板/門開啟。

正確使用

► 高溫表面會構成灼傷風險。使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔、配件或食物會使您灼傷。

將高溫食物放入焗爐或將其取出時，以及在高溫爐腔中調節烤架等時候，請戴上焗爐手套。

► 如爐腔內冒煙，切勿打開機門，以免火舌外吐。關閉電器並拔除電源，即可中斷操作。在煙霧消散前，請勿打開機門。

► 高溫可能會燒著焗爐附近的物品。請勿使用焗爐為房間取暖。

► 如果任其變得過熱，油和油脂會着火。用油或油脂烹調食物時，切勿讓焗爐處於無人看管狀態。切勿嘗試用水撲滅燃燒的油或油脂。關閉焗爐，然後關上機門，將火焰撲滅。

► 燒烤食物時烹調時間過長會使食物變乾，出現著火危險。請勿超過建議的烹調時間。

► 某些食物會很快變乾，也可能由於燒烤溫度過高而着火。

切勿利用燒烤模式完成半烤熟麵包卷或麵包，或烘乾花朵或香草。相反，應使用風扇加強  或一般加熱  功能。

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

以下內容適用於不銹鋼表面：

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

警告和安全說明

清潔及保養

- ▶ 因觸電導致的受傷風險。蒸汽清潔用具散發的蒸汽可能會接觸帶電的電子組件並導致短路。請勿使用請勿使用蒸汽清洗機清潔本電器。
 - ▶ 爐腔內的大顆污漬可導致濃煙產生。在運行熱解清潔程序前，應先移除爐腔內的大顆污漬。
 - ▶ 危險蒸汽存在導致受傷的風險。在熱解清潔過程中，會釋放出刺激黏膜的蒸汽。在熱解清潔過程中，請勿長時間在廚房逗留，也不要讓兒童和寵物進入廚房。熱解清潔過程中，務必確保廚房內通風良好。防止氣味傳到其他房間。
 - ▶ 可將側面滑槽拆下進行清潔（請參閱「清潔與護理」－「拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽」）。重新正確安裝側面滑槽。
 - ▶ 機門玻璃上的刮痕可能會導致玻璃碎裂。不要使用磨蝕性清潔劑、硬海綿、刷子或尖銳的金屬工具來清潔焗爐機門玻璃。
 - ▶ 在溫暖潮濕的環境中，有較高可能出現蟲害（如蟑螂）。保持焗爐及其附近地方清潔。
- 因害蟲造成的任何損壞均不在保養範圍內。

配件

- ▶ 只能使用原裝 Miele 配件。如果使用其他部件，保養、性能和產品責任索賠將會失效。
- ▶ Miele 將保證在您的爐腔停產後至少繼續供應 10 年到 15 年的功能性備件。
- ▶ 本電器只能使用其附送的 Miele 食物探針。食物探針如有故障，必須使用新的原裝 Miele 食物探針更換。
- ▶ 食物探針上的塑膠會在極高溫度下熔化。使用燒烤功能時，請勿使用食物探針。如未使用食物探針，請勿將其存放在爐腔內。
- ▶ 不適合熱解清潔的配件會在高溫中損壞。在開始熱解清潔程序之前，從爐腔中取出所有不適合熱解清潔的配件。此指引亦適用於不支援熱解清潔的額外配件（請參閱「清潔與護理」）。

包裝材料的棄置

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

回收包裝減少了製造過程中對原材料的使用量，也減少了垃圾堆填區的廢物量。

棄置您的舊電器

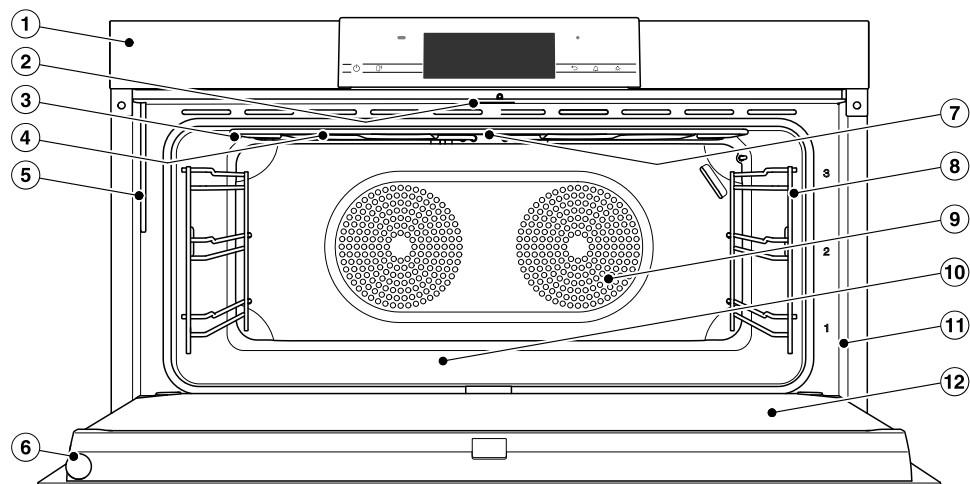
電器和電子裝置通常包含有價值的物料。它們還含有對其正常運作和安全性至關重要的特定材料、化合物和組件。如果與生活垃圾一起處理或處理不當，可能對人類健康和環境有害。因此，請勿將舊電器與生活垃圾一同棄置。



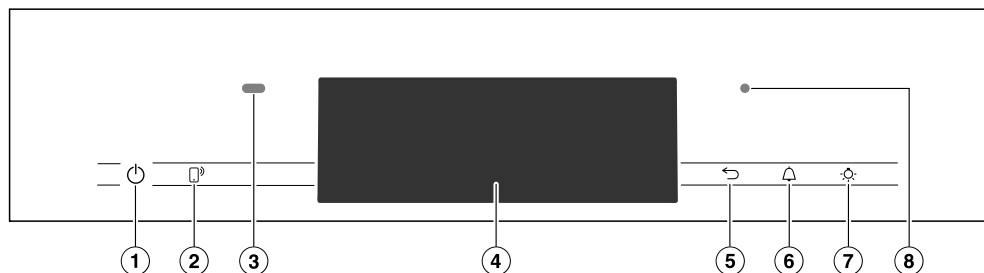
請在您當地的社區垃圾收集/回收中心處理電器和電子裝置，或聯絡您的經銷商或 Miele 尋求建議。您還需負責（依照法律，但取決於地區的規定）刪除可能儲存在被棄置電器上的任何個人資料。請確保您的舊電器在棄置前的存放期間不會對兒童造成危險。

機身一覽

焗爐



- ① 按鈕
- ② 門鎖
- ③ 配有無線食物探針天線的頂部加熱 / 燒烤元件
- ④ 蒸汽入口開孔
- ⑤ 用於蒸汽注入系統的進水管
- ⑥ 無線食物探針
- ⑦ 鏡頭
- ⑧ 有 3 層架的側面滑槽
- ⑨ 風扇進氣口，後面有環形加熱元件
- ⑩ 爐腔底板，下面為底部加熱元件
- ⑪ 前框連資料牌
- ⑫ 機門



- ① 輕觸式  開/關按鈕
用於開啟和關閉焗爐
- ②  輕觸式按鈕
用於透過您的流動裝置控制焗爐
- ③ 移動感應器
用於開啟蒸爐內部照明及顯示屏，並在檢測到移動時啟動提示音
- ④ 觸控顯示屏
用於顯示資訊及操作
- ⑤  輕觸式按鈕
用於退後一個步驟
- ⑥  輕觸式按鈕
設定定時器和鬧鐘
- ⑦  輕觸式按鈕
用於開啟和關閉焗爐內部照明
- ⑧ 光學介面
(僅限 Miele 服務人員使用)

控制

開/關輕觸式按鈕

⌚ 開/關按鈕為輕觸式設計，可感應輕觸操作。

使用此輕觸式按鈕開啟及關閉焗爐。

移動（距離）感應器

移動感應器位於顯示屏左上角。移動感應器可感應，例如當您用手或身體接近輕觸式顯示屏的時候。

如果您已啟動相應的設定，您可以開啟爐腔照明、啟動焗爐或確認蜂鳴器（參閱「設定－感應操控」）。

輕觸式按鈕

輕觸式按鈕透過感應啟動。每次輕觸輕觸式按鈕將響起確認音。確認音可透過選擇音量 | 按鍵音 | 關閉設定關閉。

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

輕觸式按鈕	功能
	如欲使用流動裝置控制焗爐，您將需要 Miele@home 系統，啟動遙遠控制 設定並觸碰此輕觸式按鈕。然後，輕觸式按鈕將會亮起，MobileStart 功能將可使用。 在此輕觸式按鈕亮起期間，您可使用您的流動裝置控制焗爐（參閱「設定 - Miele@home」）。
	觸控式按鈕會因應您正身處的選單，帶您返回上一步或返回主選單。
	如果顯示屏顯示選單或烹調進行中，您可以隨時設定計時器（例如，用煮食爐煮蛋時）或鬧鐘（參閱「鬧鐘 + 分鐘提示器」）。
	點選此輕觸式按鈕以開啟及關閉蒸爐內部燈。 根據所選的設定，蒸爐內部照明在 15 秒後關閉或持續開啟或關閉。

控制

觸控顯示屏

觸控顯示屏的敏感表面可能會被尖銳物件如鉛子筆造成損壞。
應只以手指輕觸顯示屏。
確保水份不會滲入觸控顯示屏背面。

觸控顯示屏分為幾部分。



選單路徑顯示於標題的左邊。各個選單選項由垂直線分隔。...I 表示有更多可用選項，由於顯示屏中沒有足夠的空間，因此這些選項無法顯示。

如果輕觸標題中的選單名稱，顯示屏將切換到該選單。輕觸  進入狀態顯示。

時間顯示於標題右側。您可輕觸顯示屏以設定時間。

更多標誌或會顯示，例如：SuperVision .

使用標題下方的橙色線可向下拖動下拉式選單。讓您能在烹調程序期間開啟或關閉設定。

目前選單和選單選項顯示在中間。您可以在顯示屏上向右或向左滑動手指，以向右或向左滾動。輕觸選單以選擇項目（參閱「操作」）。

於註腳顯示的操作項目視乎已選的選單而定；例如：計時器、儲存或OK。

標誌

以下標誌會在顯示屏顯示：

標誌	含義
	此標誌表示有關於使用電器的其他資訊和建議。按 <i>OK</i> 輕觸式按鈕可確認該資訊。
	這表示有更多可用選項，由於顯示屏中沒有足夠的空間，因此這些選項無法顯示。
	警報
	定時器
	部分設定例如顯示亮度和蜂鳴器音量是以棒形圖方式選擇。
	已啟用系統鎖或觸控鎖（參閱「設定 - 安全」）。按鈕已鎖定。
	使用食物探針時的核心溫度
	遙控（只於您使用 Miele@home 系統並選擇遙遠控制 啟動時顯示）。
	SuperVision（只當您使用 Miele@home 系統並選擇SuperVision SuperVision -顯示屏 啟動時顯示）。

使用本電器

透過輕觸所需的選單選項，您可以透過輕觸式顯示屏操作焗爐。

每次輕觸可選選項時，相關字符（單詞和/或符號）都會亮起橙色。

用於確認操作步驟的字段將會亮起為綠色（例如 OK）。

選取選單選項

- 輕觸顯示屏中所需的字段或數值。

滾動

您可向左或右滾動。

- 掃過顯示屏。您將手指放在輕觸式屏幕上，然後按照您所想的方向滑動。

底部的欄顯示您在當前選單中的位置。

退出選單

- 於選單路徑輕觸↩輕觸式按鈕或...I標誌。
- 輕觸□進入狀態顯示。

未經 OK 確認的輸入不會被儲存。

變更數值或設定

變更清單中的選項

當前設定會亮起為橙色。

- 輕觸所需設定。

設定已儲存。您將回到上一頁選單。

使用滾動列輸入數字

- 向上或向下滑動滾動列，選擇想要的數字。

- 使用 OK 確認。

變更後的數字現已儲存。

使用數字鍵輸入數字

- 點擊數字鍵盤中間的值。

數字鍵盤將會顯示。

- 輕觸所需數字。

當您輸入一個可用數值後，OK將轉為綠色。

使用箭頭刪除最後一個輸入的數字。

- 使用 OK 確認。

變更後的數字現已儲存。

使用分項欄變更設定

某些設定將以七段式欄位■■■■■■□顯示。如所有分項均亮起，表示已達到最大值。

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

- 輕觸欄位上的相應欄目以更改設定。

- 選擇啟動或關設定。

- 使用 OK 確認您的選擇。

設定已儲存。您將回到上一頁選單。

輸入字母

使用顯示鍵盤輸入字母。最好選用簡短的名稱。

- 輕觸想要的字母或字元。

提示: 使用「」符號可為較長的程序名稱換行。

- 輕觸儲存。

名稱現已保存。

顯示內容選單

於部份選單內您可顯示內容選單，例：重新命名使用者程序，或移動MyMiele下方項目。

- 例如，輕觸使用者程序並維持直到內容選單開啟。
- 若要關閉下拉式選單，請將其向上拖回到頂部或輕觸位於選單視窗之外的顯示區域。

移動項目

您可更改使用者程序或MyMiele下方項目順序。

- 例如，輕觸使用者程序並維持直到內容選單開啟。
- 選擇移動。
- 點擊亮起項目並拉動至所需位置。

顯示下拉式選單

烹調過程中，你可以開啟或關閉Booster或預熱等設定以及  WiFi 功能。

- 使用標題下方的橙色線可向下拖動下拉式選單。
- 選擇要變更的設定。
使用中設定突出顯示為橙色。視乎所選配色而定，非使用中設定會突出顯示為黑色或白色（請參見「設定－顯示屏」）。
- 若要關閉下拉式選單，請將其向上拖回到頂部或輕觸位於選單視窗之外的顯示區域。

顯示更多資訊

某些功能可使用內容相關小助手。在這種情況下，更多資訊將出現在底部。

- 點擊更多資訊，資訊將以文字和圖片顯示。
- 點擊關返回主選單。

啟動 MobileStart

- 選擇  輕觸式按鈕啟動 MobileStart。

 輕觸式按鈕亮起。您可以使用 Miele 應用程式遙控您的焗爐。

直接操作焗爐將優先於以應用程式的遙控功能操作焗爐。

您可在  輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

特點

可於本手冊後頁找到相關操作和安裝說明中描述的型號清單。

資料牌

資料牌位於前框上，當機門開啟時可看到。

資料牌顯示型號、序號以及連接數據（電壓、頻率和最大額定負載）。

如果您有任何疑問或問題需要聯絡 Miele，請提供此資訊。

供貨內容

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

附帶和可訂購配件

根據型號，特點將有所不同。

側面滑槽、通用烘焗盤及烘焗及烤烘網架（或簡稱為「烤架」）為焗爐的標準提供。

視乎型號，您的焗爐可能還提供有此處列出的一些配件。

所有列出的配件以及清潔和保養產品，均為 Miele 焗爐設計。

可從 Miele 網上商店、Miele 客戶服務部或 Miele 經銷商處訂購它們。

訂購時，請提供焗爐的型號標示牌和所需配件的參考編號。

側面滑槽

爐腔左側和右側配有滑槽，滑槽上放置用於插入配件的層架 。

層架的層數標記在前框上。

每層共有 2 條導軌，垂直排列。

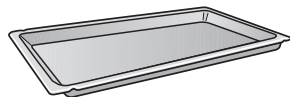
配件（例如烤架）可在兩條滑槽之間推入焗爐內。

FlexiClip 伸縮掛軌（如有）安裝在下層滑槽上。

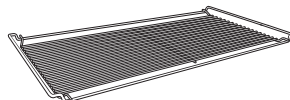
可將側面滑槽拆下（請參閱「清潔及保養」－「拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽」）。

配有防傾側安全槽的通用烘焗盤及烤焗網架

通用烘焗盤 HUBB 91：



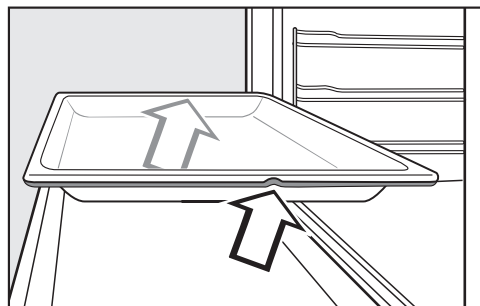
烘焗及烤烘網架 HBBR 92：

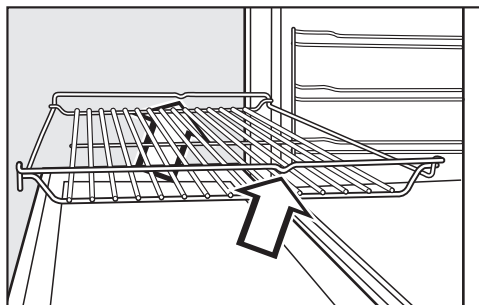


這些配件可在兩條側面滑槽之間推入焗爐內。

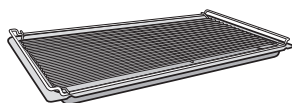
務必將帶有裝載面的烤架放在下層位置。

這些配件在其短邊設有防傾側安全槽。當您只想將配件部分拉出時，防傾側安全槽可防止配件完全從側面滑槽中拉出。



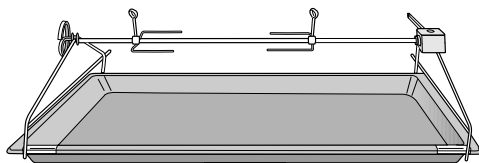


將配件的防傾側安全槽朝後放入焗爐。



如果您使用通用烘焗盤且上置烤架，請將烘焗盤插入側面滑槽的導軌之間，烤架將自動滑入其上方。

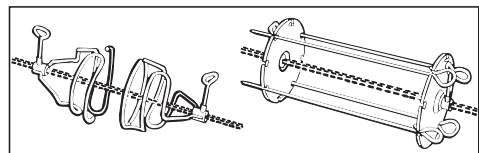
旋轉烤肉架



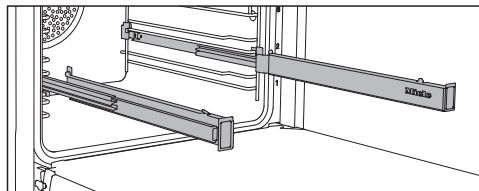
旋轉烤肉架可用來較厚的東西，例如填料的肉類和禽肉。食物旋轉同時，每一面都將均勻燒烤。

旋轉烤肉架最多可裝載 5 公斤。

Miele 提供在旋轉烤肉架上燒烤家禽及肉串專用的特殊夾具，作為選擇性額外配件：



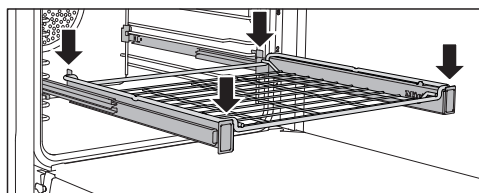
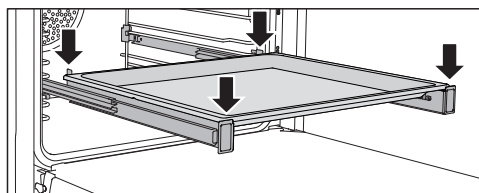
FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 92



FlexiClip 伸縮掛軌可在第 1–3 個層架上使用。

先將 FlexiClip 伸縮掛軌推入爐腔，然後將配件放到上面。

配件會在每個掛軌的一端自動卡緊在制動塞之間，並防止滑落。



FlexiClip 伸縮掛軌最大可支撐 15 公斤的重量。

特點

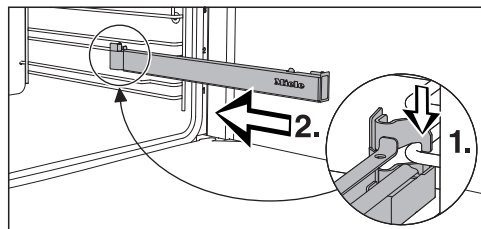
安裝和拆下 FlexiClip 伸縮掛軌

⚠ 因高溫表面導致的受傷危險。
使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。
待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才安裝或拆下 FlexiClip 伸縮掛軌。

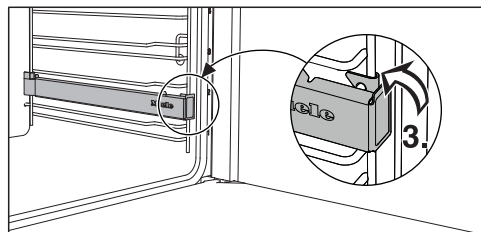
FlexiClip 伸縮掛軌安裝於組成層架的兩根導軌之間。

印有 Miele 標誌的 FlexiClip 伸縮掛軌應裝於右側。

安裝或拆下 FlexiClip 伸縮掛軌時，不要超出掛軌。



- 將 FlexiClip 伸縮掛軌扣在層架較低導軌的前端 (1.)，然後沿著導軌將掛軌推入爐腔 (2.)。

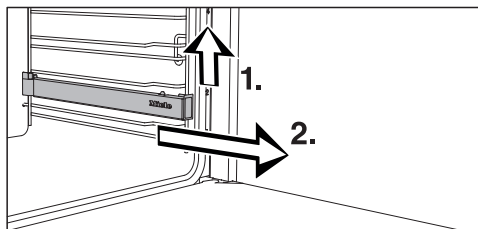


- 然後，將 FlexiClip 伸縮掛軌固定在層架的較低導軌處 (3.)。

若 FlexiClip 伸縮掛軌在安裝後難以拉出，則可能要用力在上面拉一次才能鬆開它們。

要拆下 FlexiClip 伸縮掛軌，請按照如下步驟進行：

- 將 FlexiClip 伸縮掛軌完全推入。



- 若要拆下 FlexiClip 伸縮掛軌，則可於前端將其抬起 (1.)，然後沿著層架導軌將其向前推出 (2.)。

圓形烘焗盤



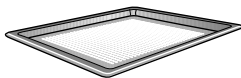
圓形密底烘焗盤 HBF 27-1 適合烹調薄餅，用酵母或奶油混合物製成的扁平蛋糕、甜或鹹批、烘焗甜點、扁平麵包，也可用於急凍蛋糕和薄餅。

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

兩個烘焗用品的琺瑯表面均已經過 PerfectClean 技術處理。

- 插入烤架並將圓形烘焗盤放在烤架上。

多孔烘焗和 AirFry 盤 HBBL 71



烘焗和 AirFry 盤的細孔可最佳化烹調過程：

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

琺瑯表面已經過 PerfectClean 技術處理。

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

- 將烤架滑入，並將多孔烘焗和 AirFry 盤放在烤架上。

烘焙石 HBS 70

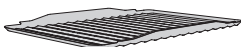


烘焙石適用於製作需要烘焗基底的食物，如薄餅、乳蛋餅、麵包、麵包卷和鹹味小食。

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

- 滑入烤架，將烘焙石放在上面。

燒烤和烘烤插架 HGBB 92



燒烤和烘烤插架可安裝在通用烘焗盤中。

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

琺瑯表面已經過 PerfectClean 技術處理。

HUB 砂鍋
HBD 砂鍋蓋

Miele 砂鍋可以直接置於烤架上。砂鍋表面設有不粘塗層，適用於電磁爐。

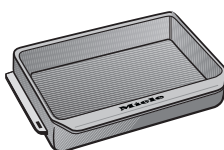
砂鍋有不同的深度。寬和高均相同。

單獨提供適用的蓋子。訂購時，請提供型號。

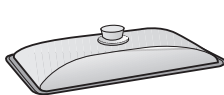
將烤架滑入第 1 個層架並將砂鍋放在烤架上。

深度：22 cm

HUB 62-22

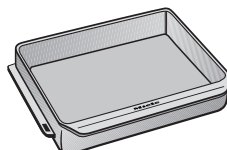


HBD 60-22



深度：35 cm*

HUB 62-35

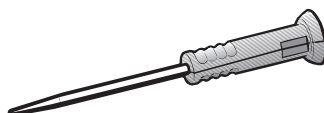


HBD 60-35



- * 焗盤帶蓋使用時，不可將其放在 3 層層架的焗爐中，因為其總高度會超過爐腔高度。

食物探針



焗爐附帶無線食物探針，可以簡單且精確地監測烹調過程中的溫度（請參閱「烘烤」-「食物探針」）。不使用時，請將食物探針存放在機門內的探針座中。

如果食物探針未被正確推入至支架中，它會在關上焗爐機門時被損壞。每次使用後，將食物探針放回至其探針座中。

清潔和保養的配件

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

特點

安全裝置

- 系統鎖 
(參閱「設定－安全」)
- 感應鎖
(參閱「設定－安全」)
- 冷卻風扇
(參閱「設定－冷卻風扇持續運轉」)
- 安全關機功能
如果焗爐的運作時間特別長，會自動激活安全關閉功能。時間取決於所使用的特定焗爐功能。
- 通風機門
焗爐機門由玻璃板製成，其部分表面具有熱反射塗層。當焗爐運作時，空氣會通過機門，保持外層面板冷卻。
可將機門拆下及拆解，以進行清潔 (請參閱「清潔及護理」) 。
- 鎖門以進行熱解清潔
在熱解清潔程序開始時，為確保安全，機門將會鎖上。只有當爐腔內的溫度降至 280 °C 以下時，機門才會打開。

經過 PerfectClean 處理的表面

PerfectClean 表面具有極佳的防黏底效能，而且非常易於清潔。

可簡單地從這些表面去除食物。可簡單地從這些表面去除烘焗及烘烤造成的污漬。

可以在 PerfectClean 表面切片或切割食物。

但是不要使用陶瓷刀，因為它可刮傷 PerfectClean 表面。

使用 PerfectClean 琺瑯處理的表面可以像清潔玻璃一樣進行清潔。

請參閱「清潔及保養」中的說明，以便保留防黏底和易潔的優點。

經過 PerfectClean 處理的表面：

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

熱解配件

請參閱「清潔及護理」了解更多資訊。

在進行熱解清潔程序期間，以下配件可留在爐腔內：

- 側面滑槽
- FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 92
- 烤架

Miele@home

您的焗爐配備內置 WiFi 模組。

如要使用它，您需要：

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

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

例如，將焗爐連接到 WiFi 網絡後，您可以使用該應用程式進行以下活動：

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

即使焗爐處於關閉狀態，將焗爐連接到 WiFi 網絡也會增加耗電量。

確保您的 WiFi 網絡信號在您的焗爐的安裝位置夠強。

WiFi 連線狀況

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

Miele@home 可用性

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

Miele@home 服務並非在每個國家或地區都有提供。

要了解可用性詳情，請瀏覽 www.miele.com。

Miele 應用程式

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



在首次使用之前

基本設定

首次啟動前必須進行以下設定。您可以稍後再次更改這些設定（請參閱「設定」）。

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

焗爐在連接電源時會自動開啟。

設定語言

- 選擇所需語言。

如錯誤選取語言，您可按照「設定 - 語言」說明繼續。

設定位置

- 選擇所需位置。

設定 Miele@home

設定 Miele@home 會顯示於顯示屏。

- 如欲設定 Miele@home，選擇繼續。
- 如欲在稍後日期進行設定，選擇跳過。
請參閱「設定 - Miele@home」，了解在稍後日期進行設定的資訊。
- 如欲立即設定 Miele@home，請選擇所需的連接方式。

您將透過顯示屏和 Miele 應用程式取得說明。

設定日期

- 設定日子、月份及年份。
- 使用 OK 確認。

設定時間

- 設定小時及分鐘。
- 使用 OK 確認。

完成調試過程

- 請按照顯示屏上的說明進行後續操作。

蒸爐已準備就緒。

首次加熱焗爐，並清潔蒸汽注入系統

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

加熱過程中，請確保廚房內通風良好。以防止氣味傳到其他房間。

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

顯示屏將會顯示主選單。

- 選擇 焗爐功能 .
- 選擇 加濕 .
- 選擇 加濕 + 風扇加強 .

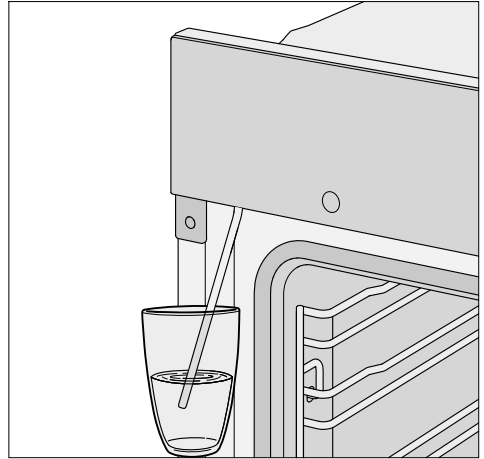
顯示屏會顯示建議溫度 (160 °C)。

焗爐加熱、照明和冷卻風扇將會開啟。

- 設定最高溫度 (250 °C)。
- 選取 繼續。
- 選取 自動。

顯示屏將顯示注水提示。

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



- 將進水管的末端浸入注滿供水的水箱中。

- 按 OK 確認。

注水流程現在開始。

實際注入焗爐中的水量可能小於所述水量，水箱中會留下少量水。

- 注水完成後移除水箱，關閉機門。

可以再次短暫地聽到水泵運作的聲音。

注水管殘留的水將會被抽進焗爐內。

焗爐加熱、照明和冷卻風扇將會開啟。

短時間之後，蒸汽將自動釋放。



蒸汽有導致受傷風險。

逸出的蒸汽非常熱。

請勿在釋放蒸汽期間打開機門。

加熱焗爐至少一個小時。

- 至少一個小時後，使用  開/關輕觸式按鈕關閉焗爐。

在首次使用之前

首次加熱後，清潔爐腔



因高溫表面導致的受傷危險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才能進行手動清潔。

- 從爐腔中取出所有配件並用手清潔（請參閱「清潔與護理」）。
- 用乾淨的海綿、熱水與清潔液的混合溶液或乾淨的微纖維濕抹布清潔爐腔。
- 去除爐腔頂部鏡頭蓋上的任何殘留物。
- 用軟布擦乾所有表面。

將焗爐機門保持敞開，直至爐腔完全乾透。

設定概要

選單選項	可選設定
語言 	... deutsch english ... 地區
時間	顯示 啟動 關閉* 夜間模式 時鐘類型 指針顯示* 數字顯示 時鐘制式 24小時* 12小時(am/pm) 設定
日期	
照明燈	啟動 “持續” 15秒* 關閉
開始畫面	主目錄* 功能 自動程序 特別程序 用戶程序 MyMiele
顯示屏	顯示屏亮度 ■■■■■■■■ 顏色格調 亮白 漆黑* QuickTouch 啟動 關閉*
音量	蜂鳴音 ■■■■■■■■ 按鍵音 ■■■■■■■■ 開機音樂 啟動* 關閉
單位	溫度 °C* °F

* 原廠設定

設定

選單選項	可選設定
Booster	啟動* 關閉
建議溫度 熱解清潔	適時提示 無須提示*
冷卻風扇 持續運行	限時 溫度控制*
焗爐內相機	啟動 關閉*
感應操控	靠近時 開啟照明燈 烹調過程中* 顯示時間 / 本機 關閉 靠近時 開啟顯示屏 啟動 關閉* 靠近時 關閉提示音 啟動* 關閉
安全	系統鎖定  啟動 關閉* 輕觸式按鍵鎖定 啟動 關閉*
櫥櫃面板識別	啟動 關閉*
Miele@home	啟動 關閉 連接狀態 再次設定 重設 設定
遙遠控制	啟動* 關閉
SuperVision	SuperVision - 顯示屏 啟動 關閉* 待機顯示 啟動 只有在有故障時* 裝置列表 顯示本機 蜂鳴音

* 原廠設定

選單選項	可選設定
遙遠更新	啟動* 關閉
軟件版本	
法律信息	開放原始碼許可
陳列室程序	示範程序 啟動 關閉*
原廠設定	本機設定 用戶程序 MyMiele 建議溫度
總操作時數	

* 原廠設定

設定

開啟「設定」選單

您可於  設定 選單中，以調節原廠設定來配合您的需要，個人化您的焗爐。

您位於主選單中。

■ 選擇  設定。

■ 選擇所需設定。

您可查看或更改設定。

烹調程序進行時將無法更改設定。

語言

您亦可設定您的語言及位置。

設定及確認選項後，您所選取的語言將會顯示於顯示屏。

提示: 如錯誤選取語言，您可點選主選單中的 。按照  符號返回 語言  子選單。

時間

顯示

選擇您希望在關閉焗爐時在屏幕中如何顯示時間：

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

時鐘類型

時間可以以指針顯示（配合鐘面）或數字顯示（時:分）顯示。

日期亦可以於電子顯示屏顯示。

時鐘制式

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

設定

設定小時及分鐘。

提示: 在沒有任何烹調程序進行時，可輕觸位於頂項的時間以進行變更。

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

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

日期

設定日期。

焗爐關閉時，日期只會於選擇 時間 | 時鐘類型 | 數字顯示 設定時顯示於顯示屏。

照明燈

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

開始畫面

焗爐出廠時已設定開啟時顯示主選單。您可以更改此原廠設定，以便於狀態顯示屏顯示例如焗爐功能或 MyMiele 設定（參閱「MyMiele」）。

稍後再開啟焗爐時，將出現這個新的狀態顯示屏。

選擇  輕觸式按鈕或按照標題的路徑前往主選單。

顯示屏

顯示屏亮度

顯示屏亮度以七段式欄位顯示。

-  最高亮度
-  最低亮度

顏色格調

為顯示器選擇淺色或深色配色方案。

- 亮白
顯示屏的背景為淺色，帶有深色字符。
- 漆黑
顯示屏的背景為深色，帶有淺色字符。

QuickTouch

按需要選擇輕觸式按鈕及移動感應器於焗爐關閉時的反應方式：

- 啟動
如您已選擇 時間 | 顯示 | 啟動 或 夜間模式 設定，輕觸式按鈕及移動感應器於焗爐關閉時依然會反應。更改該設定會增加耗電量。
- 關閉
獨立於 時間 | 顯示 設定，輕觸式按鈕及移動感應器只會於焗爐開啟時，及關閉後的一定時間內反應。

音量

蜂鳴音

如果已開啟提示音，在達到設定溫度時和設定時間結束時會發出聲音。

蜂鳴器的音量將會以七段式欄位顯示。

-  最大音量
-  蜂鳴器已關閉

按鍵音

每次觸碰輕觸式按鈕時發出的音效音量將以七段式欄位顯示。

-  最高音量
-  音效已關閉。

開機音樂

輕觸開/關按鈕  所響起的聲音，可被開啟或關閉。

單位

溫度

您可以設定溫度單位為攝氏 (°C) 或華氏 (°F)。

Booster

Booster功能適用於快速預熱爐腔。

- 啟動
Booster功能會在烹調程序的加熱階段中自動開啟。頂部加熱/燒烤元件、環形加熱元件和熱風扇同時將爐腔預熱至所需溫度。
- 關閉
Booster功能會在烹調程序的加熱階段中關閉。只有該功能所使用的加熱元件才會為爐腔預熱。

你亦可使用下拉式選單開啟或關閉烹調程序的Booster功能。

設定

建議溫度

如果您經常使用不同的溫度烹調，更改建議溫度將有助煮食。

選擇此選單選項後，顯示屏上會顯示操作模式。

- 選擇相應操作模式。

建議的溫度以及可用的溫度範圍將會顯示出來。

- 更改建議溫度。

- 按 OK 確認。

熱解清潔

您可設定顯示熱解清潔建議（適時提示）或不顯示建議（無須提示）。

冷卻風扇 持續運行

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

- 溫度控制
當焗爐內的溫度降至 70 °C 以下時，冷卻風扇將關閉。
- 限時
冷卻風扇在約 25 分鐘後關閉。

冷凝水可能會損壞焗爐櫥櫃格和台面並導致焗爐出現腐蝕。

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

如果您已選擇 限時，請勿將食物留在爐腔中保溫。

焗爐內相機

如果您已選擇 焗爐內相機 | 啟動 設定，在烹調程序期間，您的流動裝置可收到來自爐腔的圖片。

為此，您將需要在您的流動裝置上安裝 Miele 應用程式以及 Miele@home 系統（「設定」－「Miele@home」）。

當機門關閉時，鏡頭會定期對放在最上層層架的食物拍攝照片。

焗爐內部燈會在整個烹調程序期間開啟，以確保理想的圖片質量。

如有必要，您可使用 Miele 應用程式更改烹調程序設定。

感應操控（移動感應器）

移動感應器可感應，例如當您用手或身體接近輕觸式顯示屏的時候。

如果您想要移動感應器在焗爐關閉時有反應，應選擇 顯示屏 | QuickTouch | 啟動 設定。

靠近時 開啟照明燈

- 烹調過程中
在烹調程序進行期間，當您接近觸控式顯示屏，蒸爐內部照明將會亮起。蒸爐內部照明將於約 15 秒後再次自動關閉。
- 顯示時間 / 本機
蒸爐內部燈將會於您靠近觸控顯示屏時開啟。蒸爐內部照明將於約 15 秒後再次自動關閉。
- 關閉
移動感應器在您接近觸控顯示屏無法正常反應。如要再次開啟蒸爐內部燈，請觸碰 ◯ 輕觸式按鈕並維持 15 秒。

靠近時 開啟顯示屏

- 啟動
如果時間顯示，當您接近輕觸式顯示屏時，焗爐將啟動，主選單會出現。
- 關閉
移動感應器在您接近輕觸式顯示屏時無法正常反應。使用 ◯ 開/關輕觸式按鈕開啟焗爐。

靠近時 關閉提示音

- 啟動
提示音將會於您靠近觸控顯示屏時關閉。
- 關閉
移動感應器在您接近觸控顯示屏無法正常反應。手動關閉提示音。

安全

系統鎖定

系統鎖可以防止焗爐被錯誤啟動。
系統鎖啟用時，您仍可設定鬧鐘和分鐘提示器及使用 MobileStart 功能。

在電源中斷並回復後，系統鎖會保持啟用狀態。

- 啟動
已啟用系統鎖。如果您想使用焗爐，將之開啟並輕觸  標誌至少 6 秒。
- 關閉
系統鎖已停用。您可以正常使用焗爐。

輕觸式按鍵 鎖定

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

- 啟動
感應鎖已啟動。觸碰 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒，以暫時關閉感應鎖。
- 關閉
感應鎖已停用。所有輕觸式按鈕正常運作。

若要在感應鎖定啟用時關閉焗爐，請輕觸並長按  開/關輕觸式按鈕直至焗爐關閉。

櫥櫃面板識別

- 啟動
傢俱面板感應已啟動。利用移動感應器，焗爐將自動感應傢俱門是否關閉。

如傢俱門被關上，焗爐將於一定時間後自動關閉。

- 關閉
傢俱面板感應已關閉。焗爐將不再感應傢俱門關閉與否。

如果焗爐安裝在裝飾性傢俱面板（例如櫥櫃門）後面，焗爐、外殼和底板可能因封閉的家具面板後面的熱量和濕氣的積聚而受損。

在使用焗爐時，應保持傢俱門開啟。
在焗爐完全冷卻前，應保持傢俱門開啟。

提示: 如要使用安息日模式，請關閉面板識別功能。

Miele@home

焗爐支援 Miele@home，並提供 SuperVision 功能。

您的焗爐出廠時內置 WiFi 通訊模組，適合進行無線通訊。

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

- 啟動
此設定只會於 Miele@home 關閉時顯示。WiFi 功能已重新啟動。
- 關閉
此設定只會於 Miele@home 啟動時顯示。Miele@home 維持啟動，WiFi 功能已關閉。
- 連接狀態
此設定只會於 Miele@home 啟動時顯示。顯示屏只會顯示資訊如 WiFi 收訊狀況，網路名稱及 IP 地址。
- 再次設定
此設定只會於 WiFi 網路建立時顯示。重新設定網路設定並立即設定新的網路連接。

設定

- 重設

此設定只會於 WiFi 網路建立時顯示。WiFi 功能已關閉，WiFi 連結會重設至原廠設定。您需要重新設定一個新的 WiFi 連接才能使用 Miele@home。在焗爐被棄置或出售時，或二手焗爐被投入使用时，應重設網路設定。這是確保所有個人資料被刪除，且之前的所有者不能再存取焗爐的唯一方式。

- 設定

此設定只會於尚未設定 WiFi 連接時顯示。您需要重新設定一個新的 WiFi 連接才能使用 Miele@home。

進行掃描和連接

在尚未設定 Miele@home 時已進行初始運行。

■ 掃描二維碼。

如果您已安裝 Miele APP 並擁有使用者帳戶，將直接進入聯網步驟。

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

■ 安裝 Miele APP 並建立使用者帳戶。

■ 再次掃描二維碼。

Miele APP 會指導您完成設定流程。



遙遠控制

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

啟動 MobileStart

■ 選擇 輕觸式按鈕啟動 MobileStart。

 輕觸式按鈕亮起。您可以使用 Miele 應用程式遙控您的焗爐。

直接操作焗爐將優先於以應用程式的遙控功能操作焗爐。

您可在  輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

SuperVision

焗爐為一種具有 SuperVision 功能的 Miele@home 兼容電器，用於監控 Miele@home 系統中的其他家庭電器。

在設定 Miele@home 系統之前，無法啟用 SuperVision 功能。

SuperVision -顯示屏

- 啟動

已啟動 SuperVision 功能。

 標誌會在顯示屏的右上角顯示。

- 關閉

SuperVision 功能已關閉。

待機顯示

於蒸爐於待機狀態時，SuperVision 功能仍然可用。不過，蒸爐的時間顯示必須開啟（設定 | 時間 | 顯示 | 啟動）。

- 啟動

即使蒸爐處於待機狀態，也會顯示已登入 Miele@home 系統的已啟動家庭電器。

- 只有在有故障時
只會顯示已啟動家庭電器的故障。

裝置列表

將顯示所有已登入 Miele@home 的家庭電器。當您選擇一個電器，您可以選擇更多設定：

- 顯示本機
 - 啟動
此電器的 SuperVision 功能已開啟。
 - 關閉
此電器的 SuperVision 功能已關閉，電器仍然登入 Miele@home 系統中。即使電器的 SuperVision 功能已停用，也會顯示故障。
- 蜂鳴音
您可選擇開啟（啟動）或關閉（關閉）此電器的提示音與否。

遙遠更新

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

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

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

啟用/停用

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

如果您不希望自動下載任何更新，請停用 RemoteUpdate。

運行遙遠更新

有關更新內容和範圍的資訊將在 Miele 應用程式中提供。

如果有可用的軟體更新，焗爐顯示屏中將顯示訊息。

您可以立即安裝更新，也可以將稍後更新。再次開啟焗爐時，系統會提醒您更新。

如果您不希望安裝更新，請停用遙遠更新。

更新或需時數分鐘。

請注意以下有關遙遠更新功能的資訊：

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

設定

軟件版本

軟件版本適用於 Miele 客戶服務部。您不需要此資訊以供家用用途使用。

- 使用 OK 確認。

法律信息

您可以在開放原始碼許可下面找到有關內置開源組件的概述。

- 使用 OK 確認。

陳列室程序

此功能可在不加熱的情況下在陳列室中示範焗爐。家用時無需使用此設定。

示範程序

如果示範模式啟動，開啟焗爐時會顯示示範程序已啟動 本機不會加熱。

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

原廠設定

- 本機設定
任何已更改的設定都將重設為原廠設定。
- 用戶程序
所有使用者程序都會被刪除。
- MyMiele
所有 MyMiele 條目都會被刪除。
- 建議溫度
任何已更改的建議溫度都將重設為原廠設定。

總操作時數

選擇 總操作時數 可查詢焗爐的總運行小時數。

使用  觸控按鈕，您可以設定一分鐘的分鐘提示器，來為廚房中的任何活動計時，例如煮雞蛋，或設定特定時間的鬧鐘。

可以同時設定兩個鬧鐘，兩個分鐘提示器時間，或者一個分鐘提示器和一個鬧鐘。

使用提示功能

鬧鐘  可於指定時間響起提示音。

設定鬧鐘

如果選定 **顯示屏 | QuickTouch | 關閉** 設定，須在設定鬧鐘前開啟焗爐。當焗爐關閉時，鬧鐘時間將出現在顯示屏上。

- 選擇  輕觸式按鈕。
- 選擇  提示。
- 設定鬧鐘時間。
- 輕觸 **關** 進行確認。

當焗爐關閉時，鬧鐘時間和  會在顯示屏上顯示，取代目前時間。

如果您正在同時烹調或者正在檢視其他選單，則鬧鐘時間和  將顯示在顯示屏的右上角。

在指定的鬧鐘時間，顯示屏上的時間旁邊會有  閃爍並且蜂鳴器發出提示音。

- 選擇  輕觸式按鈕或顯示屏上設定的鬧鐘時間。

蜂鳴器提示音將停止，顯示屏中的符號亦會熄滅。

更改鬧鐘

- 選擇顯示屏上的鬧鐘或選擇  輕觸式按鈕及需要的鬧鐘。

設定的鬧鐘時間會出現在顯示屏上。

- 設定新的鬧鐘時間。
- 輕觸 **關** 以確認。

已儲存經更改的鬧鐘，將顯示在顯示屏上。

刪除鬧鐘

- 選擇顯示屏上的鬧鐘或選擇  輕觸式按鈕及需要的鬧鐘。

設定的鬧鐘時間會出現在顯示屏上。

- 選擇 **刪除**。
- 輕觸 **關** 以確認。

鬧鐘將被刪除。

提示 + 分鐘提示器

使用分鐘提示器功能

△ 分鐘提示器可為廚房中的其他活動計時，例如煮雞蛋。

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

- 分鐘提示器可設定的時間最長為 59 分鐘 59 秒。

提示：在使用配合蒸汽的功能時，使用定時器提醒您於所需時間手動注入蒸汽。

設定分鐘提示器

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

例如：您想要煮幾隻雞蛋，並設定 6 分鐘 20 秒的分鐘提示器時間。

- 選擇 △ 輕觸式按鈕。
- 選擇 △ 分鐘提示器。
- 設定您所需的分鐘提示器時間。
- 輕觸 **關** 進行確認。

焗爐關閉後，分鐘提示器時間將在顯示屏倒數，並顯示 △ 而非當天的時間。

如果您正在同時烹調或者正在檢視其他選單，則分鐘提示器時間和 △ 將顯示在顯示屏的右上角。

於分鐘提示器時間結束時，△ 將閃爍並開始計時，隨後蜂鳴器將發出提示音。

- 選擇 △ 輕觸式按鈕或顯示屏上所需的分鐘提示器。

蜂鳴器提示音將停止，顯示屏中的符號亦會熄滅。

更改分鐘提示器時間長度

- 選擇顯示屏上的分鐘提示器時間，或選擇 △ 輕觸式按鈕及所需的分鐘提示器時間。

顯示屏將顯示已選的分鐘提示器時間長度。

- 設定新的分鐘提示器時間。

- 輕觸 **關** 以確認。

修改的分鐘提示器時間長度現已保存，並將開始逐秒倒數。短於 10 分鐘的分鐘提示器時間將開始逐秒倒數。

刪除分鐘提示器的時間

- 選擇顯示屏上的分鐘提示器時間，或選擇 △ 輕觸式按鈕及所需的分鐘提示器時間。

顯示屏將顯示已選的分鐘提示器時間長度。

- 選擇 **刪除**。
- 輕觸 **關** 以確認。

分鐘提示器時間已刪除。

主選單及子選單

選單	建議數值	範圍
焗爐功能 		
風扇加強 	160 °C	30–250 °C
一般加熱 	180 °C	30–280 °C
加濕 		
加濕 + 自動烘焗 	160 °C	130–230 °C
加濕 + 風扇加強 	160 °C	130–250 °C
加濕 + 加強烘焗 	170 °C	130–250 °C
加濕 + 一般加熱 	180 °C	130–280 °C
旋轉烤肉架 		
旋轉烤架 (完全燒烤) 	240 °C	200–300 °C
旋轉烤肉架 (節能燒烤) 	240 °C	200–300 °C
加強烘焗 	170 °C	50–250 °C
自動烘焗 	160 °C	100–230 °C
底部加熱 	190 °C	100–280 °C
頂部加熱 	190 °C	100–250 °C
完全燒烤 	240 °C	200–300 °C
節能燒烤 	240 °C	200–300 °C
風扇燒烤 	200 °C	100–260 °C
節能-風扇加熱 	190 °C	100–250 °C
自動程序 		

主選單及子選單

選單	建議數值	範圍
特別程序 		
解凍	25 °C	25–50 °C
烘乾	60 °C	30–70 °C
預熱餐具	80 °C	50–100 °C
發酵酵母麵團		
發酵15分鐘	—	—
發酵30分鐘	—	—
發酵45分鐘	—	—
低溫烹調	100 °C	80–120 °C
安息日程序	180 °C	50–250 °C
保溫	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
用戶程序 		
設定 		
保養 		
除垢		
熱解清潔		

烹調程序

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

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

餘熱利用

- 如果烹調程序中使用溫度高於 140 °C，而烹調時間超過 30 分鐘，可以在烹調程序結束前約 5 分鐘降至最低溫度。焗爐內的餘熱足夠烹調食物直至程序結束。但是，請勿關閉焗爐（請參閱「警告和安全說明」）。
- 如果您已設定烹調時間，則焗爐加熱元件將在烹調結束前不久自動關閉。焗爐內的餘熱足夠完成烹調流程。
- 最好在烹調程序結束後立即進行熱解清潔程序。焗爐內的餘熱有助減少所需的耗電。

設定

- 請依照控制元件選擇設定顯示屏 | QuickTouch | 關閉，以減低耗電量。
- 要使用爐腔照明，請選擇照明燈 | 關閉或“持續” 15秒設定。可以在任何時候，輕觸  輕觸式按鈕，以再次開啟爐腔照明。

節約能源模式

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

操作

■ 開啟焗爐。

顯示屏將會顯示主選單。

■ 將食物放在焗爐內。

■ 選擇 焗爐功能 。

■ 選擇所需功能。

顯示屏將顯示功能和建議溫度。

■ 需要時改變建議溫度。

系統將會在數秒內採用建議溫度。您可以稍後透過選擇溫度指示器來變更溫度。

■ 按 OK 確定。

顯示屏將顯示所需溫度和實際溫度，加熱階段將會開始。

您將會看到溫度正在上升。在首次達到設定的溫度後，蜂鳴器提示音會響起。

■ 烹調程序結束後，選擇 完成。

■ 從爐腔取出食物。

■ 關閉焗爐。

更改烹調程序數值及設定

只要烹調程序正在進行，您就可以根據功能更改該程序的數值或設定。

按不同功能，您可更改下列設定：

- 溫度
- 程序時間
- 結束於
- 開始於
- Booster
- 預熱
- Crisp function

變更溫度和核心溫度

前往設定 | 建議溫度，即可根據你的烹調喜好永久調整建議溫度。

只當使用食物探針時，才會顯示  核心溫度（請參閱「烘烤－食物探針」）。

■ 輕觸溫度顯示屏。

■ 如有需要，變更溫度和 核心溫度。

■ 按 OK 確認。

烹調程序將按新所需溫度重新啟動。

設定烹調時間

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

您已將食物放入爐腔內，並選擇了某個操作模式和溫度等所需設定。

輸入 程序時間、結束於 或 開始於，您可以自動關閉烹調程序。

- 程序時間

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

- 結束於

訂明烹調程序何時結束。蒸爐將會在您所設定的時間自動停止加熱。

- 開始於

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

■ 選擇 或 計時器。

■ 設定所需的時間。

■ 按 OK 確認。

更改預設烹調時間

- 選擇 ，時間或計時器。
- 選擇所需時間並進行變更。
- 使用 OK 確認。

如果發生電源故障，該等設定將被刪除。

刪除預設烹調時間

- 選擇 ，時間或計時器。
- 選擇所需時間。
- 選擇刪除。
- 使用 OK 確認。

如果你刪除程序時間，結束於和開始於的預設時間也會被刪除。

如果您刪除結束於或開始於，烹調模式將會利用烹調時間設定開始運作。

取消烹調程序

當您取消烹調程序時，蒸爐加熱和照明將會關閉，任何烹調持續時間設定將被刪除。

在沒有預設烹調時間下取消烹調程序

- 選擇完成。

顯示屏將會顯示主選單。

取消帶有預設烹調時間的烹調程序

- 選擇取消。

顯示屏上顯示 取消烹調?。

- 選擇是。

顯示屏上將會顯示主選單。

預熱爐腔

Booster 功能可以跟某些功能一起使用，以快速預熱爐腔。

預熱功能可以與任何功能一起使用，但必須獨立地為各個烹調程序開啟此功能。

如果已設定烹調時間，則只有達到所需

溫度且已將食物放入焗爐時，才會開始倒數。

只需要在某幾種情況下預熱爐腔。

- 大多數食物均可放在冷卻的爐腔中，以利用加熱階段產生的熱量。
- 請在使用以下功能烹調以下食物時預熱爐腔：
 - 使用風扇加強 、加濕  和一般加熱  功能烹調黑麵包麵團以及西冷扒和牛柳
 - 使用一般加熱  功能（未使用 Booster 功能）烹調需較短烹調時間（約 30 分鐘內）的蛋糕和酥餅以及易碎散食物（例如海綿蛋糕）

Booster

Booster 功能用於快速預熱爐腔。

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

- 風扇加強 
- 一般加熱 
- 自動烘焗 
- 加濕 

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

如果您使用 Booster 功能，海綿蛋糕、餅乾等易碎散食物的頂部會很快烘熟。

如要製作這些食物，請關閉 Booster 功能。

為烹調程序開啟和關閉Booster

如果已選擇Booster | 啟動設定，則可以單獨為某個烹調程序關閉這項烹調功能。

另外，如果選擇了Booster | 關閉設定，則亦可單獨為某個烹調程序開啟這項烹調功能。

操作

舉例說，你選擇了某個烹調功能和溫度等所需設定。

你想為這個烹調程序關閉 Booster 功能。

■ 向下拉動下拉式選單。

Booster 突出顯示為橙色。

■ 選擇 Booster。

視乎配色而定，Booster 突出顯示為黑色或白色。

■ 關閉下拉式選單。

加熱階段期間，Booster 功能會關閉。只有該功能所使用的加熱元件才會為爐腔預熱。

預熱

您只需要在某幾種情況下預熱爐腔。

您可以將大多數食物放在未加熱的爐腔中，以利用加熱階段產生的熱量。

如果已設定烹調時間，則只有達到所需溫度且已將食物放入焗爐時，才會開始倒數。

立即啟動烹調程序，不會延遲開始時間。

啟動 預熱

預熱 功能可以與任何操作模式一起使用，但必須為各個烹調程序單獨開啟此功能。

例如：您選擇了某個功能及所需的設定，如溫度。

您想為這個烹調程序開啟 預熱 功能。

■ 向下拉動下拉式選單。

視乎配色而定，預熱 突出顯示為黑色或白色。

■ 選擇 預熱。

預熱 突出顯示為橙色。

■ 關閉下拉式選單。

以下訊息會連同時間一起顯示：於把食物放入焗爐。爐腔會加熱至所設定的溫度。

■ 當系統要求您這樣做，請將食物放在爐腔內。

■ 按 OK 確認。

Crisp function

Crisp function 功能（濕度減低功能）適合製作表面有濕鋪料的食物，例如雞蛋餡餅、薄餅、鮮果鋪面的烘培糕點或鬆餅。

此功能可以將雞皮烤得香脆。

啟動 Crisp function

Crisp function 功能可以與任何操作模式一起使用，但必須為各個烹調程序單獨開啟此功能。

您選擇了某個功能及所需的設定，如溫度。

您想為這個烹調程序開啟 Crisp function 功能。

■ 向下拉動下拉式選單。

視乎配色，Crisp function 突出顯示為黑色或白色。

■ 選擇 Crisp function。

Crisp function 突出顯示為橙色。

■ 關閉下拉式選單。

已啟動 Crisp function 功能。

變更功能

您可以在烹調程序中更改為其他功能。

■ 輕觸標誌選取您需要的功能。

■ 如果您已設定烹調時間，請使用是確認取消程序? 訊息。

■ 選擇新功能。

顯示屏會顯示新功能和其相應的建議數值。

■ 設定烹調程序的數值，並使用 OK 確認。

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

您也可以使用加濕輔助特點進行各種功能：

- 加濕 + 自動烘焗 
- 加濕 + 風扇加強 
- 加濕 + 加強烘焗 
- 加濕 + 一般加熱 

選擇所需功能後，請設定溫度以及蒸汽噴射的類型和次數（自動、人手操控或計時器）。

新鮮的自來水透過左側操控面板下方的管道進入蒸汽系統。

清水之外的液體可能會損壞焗爐。
加濕烹調時只可使用自來水。

在烹調程序期間，水會化為蒸汽噴射，注入到爐腔中。蒸汽噴口位於爐腔頂部後方的左上角。

適合的食物

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

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

額外的蒸汽不適合已含有大量水分的混合物，如蛋白甜餅。這些需要在烘培時烘乾。

提示：使用附帶的食譜或參考 Miele 應用程式。

使用 加濕 啟動烹調程序

蒸汽注入時，在機門內側形成冷凝是正常現象。冷凝會在烹調程序進行過程中蒸發。

- 準備食物並放入爐腔。
- 選擇 焗爐功能 .
- 選擇 加濕 .
- 選擇所需的帶有加濕輔助的功能。所有加熱類型的烹調程序進行方式均相同。

顯示屏會顯示建議溫度。

設定溫度

- 需要時改變建議溫度。
- 選擇 繼續。
- 如必要，透過下拉式選單開啟 預熱 功能。之後，選擇顯示屏將顯示釋放蒸汽噴射。

選擇蒸汽噴射

- 選擇 自動、人手操控 或 計時器。
 - 自動
加熱階段後，將自動向焗爐內注入 1 次蒸汽噴射。
 - 人手操控
您可使用輕觸式顯示屏，手動釋放 1 次、2 次或 3 次蒸汽噴射。
 - 計時器
您可設定釋放的蒸汽噴射次數。之後，焗爐會在設定的時間釋放 1 次、2 次或 3 次蒸汽噴射。

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

如果您選擇了多次蒸汽噴射，直到爐腔內溫度達到至少 130 °C 時才會釋放第二次噴射。

如果您想使用 預熱 功能，請注意手動加熱階段，以及時間控制的蒸汽噴射（請參閱「操作」－「預熱」）。

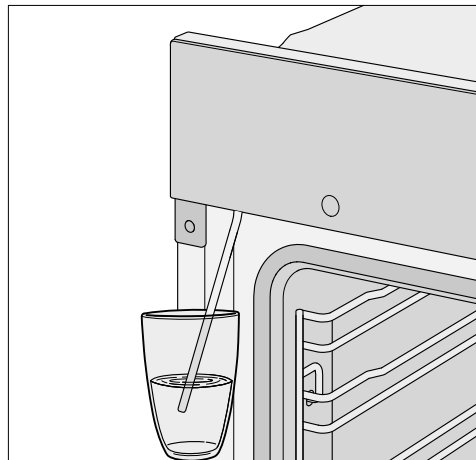
加濕

- 選擇蒸汽噴射次數（只對應 人手操控和 計時器）。
- 按需設定蒸汽噴射次數。
- 選擇 繼續。

顯示屏將顯示注水提示。

準備和開始注水程序

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



- 將進水管的末端浸入注滿自來水的水箱中。
- 按 OK 確定。

注水流程現在開始。

實際注入焗爐中的水量可能小於所述水量，水箱中會留下少量水。

您可選擇 停止 或 開始 隨時暫停和繼續注水程序。

- 注水完成後移除水箱，關閉機門。

可以再次短暫地聽到水泵運作的聲音。注水管殘留的水將會被抽進焗爐內。焗爐將會加熱並開啟冷卻風扇。顯示屏將顯示會所需溫度和實際溫度。

您將會看到溫度正在上升。在首次達到設定的溫度後，蜂鳴器提示音會響起。

如果您已選擇 計時器，您可透過選擇 **i** 資料 查看釋放蒸汽前的時間。

釋放蒸汽噴射

⚠ 蒸汽可導致受傷。

蒸汽會導致嚴重灼傷。

此外，蒸汽在控制面板上冷凝，會導致輕觸式按鈕和輕觸式顯示屏反應過慢。

請勿在釋放蒸汽期間打開機門。

自動

加熱階段完成後，將自動釋放蒸汽。

水分會在爐腔內蒸發，顯示屏上將顯示 蒸汽注入。

蒸汽釋放後，蒸汽注入 將消失。

- 繼續烹調食物直至烹調時間結束。

人手操控

當顯示 蒸汽注入 時且 開始 顯示為綠色時，您可以釋放蒸汽。

請等待加熱階段結束，讓蒸汽透過暖風均勻散佈於整個焗爐。

提示：參考附帶的食譜或 Miele 應用程式，瞭解何時釋放蒸汽噴射的小貼士。使用 分鐘提示器 **△** 功能提醒您自己。

- 選擇 開始。

焗爐將會釋出蒸汽。開始 停用。

- 開始 再次顯示為綠色後，請按指示釋放更多蒸汽。

在最後一次蒸汽噴射後，開始 停用。

- 繼續烹調食物直至烹調時間結束。

計時器

焗爐將在指定時間釋放蒸汽噴射。

釋放蒸汽時，顯示屏會顯示 蒸汽注入。

在最後一次蒸汽噴射後，蒸汽注入 將消失。

- 繼續烹調食物直至烹調時間結束。

蒸發剩餘水份

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

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

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

- 最好立即開始蒸發剩餘水分，以便確保食物烹調程序中使用新鮮水。

 蒸汽可導致受傷。
蒸汽會導致嚴重灼傷。
請勿在釋放蒸汽期間打開機門。

視乎水量，剩餘水分的蒸發最多花 30 分鐘完成。

爐腔會被加熱，蒸發剩餘的水分，導致爐腔和機門有冷凝水形成。

- 確保在爐腔冷卻後，擦乾機門和爐腔的冷凝。

立即開始剩餘水分蒸發

 蒸汽可導致受傷。
蒸汽會導致嚴重灼傷。
請勿在釋放蒸汽期間打開機門。

- 選擇使用蒸汽的功能或自動程序。

提示 確定蒸發剩餘水份? 將出現。

- 選擇 是。

顯示屏將顯示 蒸發剩餘水份 和時間。
然後將開始剩餘水分蒸發。您可於顯示屏查看倒數計時。

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

剩餘水分蒸發完成後，顯示屏會顯示 完成。

- 選擇 關。

現可運行使用功能的烹調程序或帶加濕輔助的自動程序。

當剩餘水分蒸發，蒸汽會在機門和爐腔內凝結。焗爐冷卻後，需要抹走這些水分。

跳過剩餘水分蒸發

在最壞情況下，允許再次注水可導致水從蒸汽注入系統溢出，流入爐腔。因此最好不要取消蒸發過程。

- 選擇使用蒸汽的功能或自動程序。

顯示屏將顯示 確定蒸發剩餘水份?。

- 選擇 跳過。

現可運行使用功能的烹調程序或帶加濕輔助的自動程序。

下次選擇使用加濕輔助的功能或自動程序以及關閉焗爐時，您會看到執行剩餘水分蒸發的提示。

自動程序

擁有大量的自動程序，方便您輕鬆達到理想烹調效果。

類別

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

使用自動程序

■ 選擇自動程序 **Auto**。

列表將顯示在顯示屏上。

■ 選擇想要的食物類別。

隨即顯示適用於所選擇食物類別的自動程序。

■ 選擇想要的自動程序。

■ 遵照顯示屏上的說明。

一些自動程序和特別應用將提示你使用食物探針。閱讀「烘烤－食物探針」下的資訊。

自動程序中不能變更核心溫度。

提示: 使用 **i** 資料顯示相關資訊，例如如何按照烹調程序放置或翻轉食物。

便利提示

- 在使用自動程序時，系統提供的食譜僅供指導使用。在相關自動程序中使用其他類似食譜，包括採用不同用量的食譜。
- 烹調後，啟動自動程序前，爐腔的溫度必須降至室溫。
- 部分自動程序需要在將食物放入爐腔前進行預熱階段。顯示屏將會顯示提示訊息，指明何時需要完成此階段。
- 部分自動程序需要在某些烹調期間加入液體。在需要完成此類操作時，您將會在顯示屏中看到提示訊息（如添加液體）。

- 自動程序所示烹調時間只是估算。視乎程序，將可能有增減。烹調時間，特別是烹調肉類的情況，視食物原先溫度而定。
- 當使用食物探針時，烹調時間由達到核心溫度的時間來判斷。
- 如果自動程序完結後，食物仍未完全煮熟，請選擇 **繼續烹調** 或 **繼續烘焗**。一般加熱會開啟 3 分鐘，以繼續烹調或烘焗。

搜尋

（視乎語言而定）
在自動程序下，您可依類別和自動程序名稱進行搜尋。

提供的全文字搜尋功能亦可用於搜尋部分文字。

您處於主選單中。

■ 選擇 自動程序 **Auto**。

類別清單將顯示於屏幕上。

■ 選擇 搜尋。

■ 使用鍵盤輸入搜尋文字，例如“麵包”。

搜尋結果數量會顯示在註腳中。

如果未找到相符項目，或找到超過 40 個相符項目，搜尋結果 欄位將停用，您需要變更搜尋文字。

■ 選擇 **XX** 搜尋結果。

然後會出現找到的類別和自動程序。

■ 選擇想要的自動程序或類別，然後選擇自動程序。

自動程序會啟動。

■ 遵照屏幕上的指示。

此部分提供有關以下應用的資訊：

- 解凍
- 烘乾
- 預熱餐具
- 發酵酵母麵糰
- 低溫烹調
- 安息日程序
- 保溫
- 冷凍食物/預製食物

解凍

溫和解凍急凍食品可令大部分維他命和礦物質得以保留。

- 選擇 特別程序 。
 - 選擇 解凍。
 - 需要時調節建議溫度，然後設定時間
- 空氣在爐腔內循環，以溫和解凍冷凍食品。



細菌感染的風險。

如沙門氏菌等細菌可造成威脅生命的食物中毒。

在解凍魚類和肉類時，尤其要務必遵守食品衛生規則，特別是在解凍家禽時。

切勿使用解凍過程中產生的液體。

解凍後，按需立即處理食物。

貼士

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

烘乾

脫水或烘乾是保存水果、某些蔬菜和香草的傳統方法。

確保水果和蔬菜成熟並且在乾燥之前沒有擦傷，這一點至關重要。

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

提示: 您也可以使用多孔烘焗和 AirFry 盤（如有）。

- 最多同時烘乾 2 層。
將烘乾食物放在第 1+3 個層架上。
如果使用烘焗及烤烘網架和通用烘焗盤，請將通用烘焗盤放在烤架下方。
- 選擇 特別程序 。
- 選擇 烘乾。
- 如有必要，請更改建議溫度，然後設定烘乾時間。
- 遵照屏幕上的指示進行操作。
- 定期翻轉通用烘焗盤上的烘乾食物。

整個或半個食物的烘乾時間較長。

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

-  特別應用/操作模式，
🌡️ 溫度，⌚ 烘乾時間，
 特別應用 烘乾，
 操作模式 一般加熱

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

- 如果在爐腔中開始有冷凝水，應降低溫度。

特別程序

取出烘乾食物

⚠ 高溫表面會構成灼傷風險。
使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。
從焗爐取出烘乾食物時，應使用焗爐手套。

- 烘乾水果或蔬菜後，應讓它們冷卻。

烘乾水果應完全脫水，但保持柔軟有彈性。切割時，不應讓果汁流走。

- 在密封玻璃瓶或罐中儲存烘乾食物。

預熱餐具

如果對餐具進行預熱，食物不會快速冷卻。

使用耐熱餐具。

- 將烤架放在第 1 個層架上，並將餐具放在架上預熱。您亦可因應餐具大小，將烤架放在爐腔底板，取出側面滑槽，以騰出更多空間。
- 選擇 特別程序 .
- 選擇 預熱餐具。
- 需要時調節建議溫度，然後設定時間。
- 請遵照顯示屏上的指示。

⚠ 因高溫表面導致的受傷危險。
使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。餐具底部可能會積聚水滴。
請使用焗爐手套從蒸爐取出餐具。

發酵酵母麵糰

此程序為發酵酵母麵團而設。

- 選擇 特別程序 .
- 選擇 發酵酵母麵糰。
- 選擇發酵時間。
- 請遵照顯示屏上的指示。

保溫

您可以將食物保留在爐腔內保溫數小時。

請選擇最短烹調時間，以保持食物質素。

- 選擇 特別程序 .
- 選擇 保溫。
- 將食物放在爐腔內保溫，然後按 OK 確認。
- 必要時調節建議溫度，然後設定時間。
- 遵照顯示屏上的指示。

低溫烹調

當需要柔嫩的效果，這種低溫烹調烹調方法非常適合烹調牛肉、豬肉、小牛肉或羊肉。

首先在煮食爐上高溫煎封肉類。

然後將肉放入預熱的爐腔中，長時間低溫烹煮，將其煮至全熟，肉質將會相當柔嫩。

肉類會變得軟身。裏面的肉汁會開始在內部均勻循環，直到外層。
此方式可達致柔嫩多汁的效果。

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

烹調時間約為 2–4 小時，視乎肉類的重量和大小以及您想要的烹調效果。

- 烹調程序完結後，您可以直接從焗爐中取肉進行切割。無需靜置。
- 肉類可以留在爐腔內保溫，直到上菜。這不會影響效果。
- 將食物盛放在預熱後的碟子中，伴以熱醬汁或肉汁，以免其過快冷卻。肉類處於理想的進食溫度。

使用 低溫烹調 特別應用

注意「烘烤－食物探針」下的資訊。

- 選擇 特別程序 .
- 選擇 低溫烹調。
- 遵照顯示屏上的指示。在預熱階段，將必要的配件放入爐腔內。
- 設定溫度和核心溫度。
- 爐腔進行預熱時，用煮食爐完全煎封肉類所有側面。

 有被高溫表面灼傷的危險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

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

- 當顯示屏顯示 請插入食物探針 並將食物放入焗爐 時，儘快將已煎封的肉類放上烤架並將食物探針的金屬針尖完全插入肉類中央。
- 關閉機門。

程序結束後，完成 會出現在顯示屏上，蜂鳴器提示音會響起。

特別程序

使用 一般加熱 功能

按照本手冊末尾的烹調對照表中的資訊操作。

請在烤架下方放置通用烘焗盤。

- 將烤架與通用烘焗盤放在第 1 個層架上。
- 選擇 焗爐功能 .
- 選擇 一般加熱  功能和溫度 120 °C。
- 預熱爐腔連同通用烘焗盤和烤架，約 15 分鐘。
- 爐腔進行預熱時，用煮食爐完全煎封肉類所有側面。

 因高溫表面導致的受傷危險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

將高溫食物放入焗爐或將其取出時，以及在高溫爐腔中調節烤架等時候，請戴上焗爐手套。

- 將已煎封肉類放在烤架上。
- 將溫度降低至 100 °C (請參照「烹調對照表」)。
- 繼續烹調肉類直至完成。

安息日程序

特別應用 安息日程序 和 Yom-Tov 有助支持宗教儀式。

按照屏幕上的指示，遵守安息日法的要求。

爐腔加熱到您設定的溫度，並將保溫達最長 24 小時 (安息日程序) 或 76 小時 (Yom-Tov)。在這兩個特別應用中，焗爐會在 76 小時後自動關閉。

- 關閉面板感應。
- 將食物放在爐腔內。
- 選擇 特別程序 .
- 選擇 安息日程序。
- 選取您所需的特別應用 (安息日程序 或 Yom-Tov)。

如果您已設定分鐘提示器或警報，則您無法啟動特別應用。

一旦特別應用開始運作，您將不能在用戶程序下作任何更改或儲存。

如果停電，特別應用將被取消。只要電源尚未恢復，爐腔將僅保持在遵守安息日的狀態。電源恢復後，屏幕會出現 供電中斷 - 程序已取消。

使用 安息日程序

這種特別應用適合在每週的安息日 (Shabbat) 使用，將讓您可在爐腔加熱食物長達 24 小時，直到首次打開機門。

- 設定溫度。
- 選擇 開始。

屏幕會顯示 安息日程序 和設定的溫度。

焗爐將在您關閉機門約 30 秒之後開始加熱。整個烹調過程中，爐腔照明保持開啟。

當天時間不會顯示在顯示屏上。動態傳感器沒有反應，任何傳感器旋鈕均沒有反應 (開/關  傳感器除外)。

顯示屏將顯示 安息日 - 請勿打開機門。大約 45 分鐘後，這個警告會關閉，並不時地重新出現。

當此警告只顯示沒有時，爐腔並無加熱，您可以開關機門。

一旦打開機門，爐腔加熱將保持關閉，直到特別應用結束。

如果關閉機門直到特別應用結束，爐腔加熱將在 24 小時後關閉。爐腔將一直開啟運作。

- 如果您想要提早結束特別應用，請使用開/關  輕觸式按鈕關閉焗爐。

特別應用結束時，安息日 - 請勿打開機門消失，爐腔加熱會關閉。屏幕不會有所變化，直到爐腔在 76 小時後自動關閉。

使用 Yom-Tov

這種特別應用適合在平日節慶活動中使用，將讓您在爐腔加熱食物長達 76 小時。在這段時間，您可以多次開關機門。

- 設定溫度。
- 選擇開始。

屏幕會顯示 Yom-Tov 和設定的溫度。

焗爐將在您關閉機門約 30 秒之後開始加熱。整個烹調過程中，爐腔照明保持開啟。

當天時間不會顯示在顯示屏上。動態傳感器沒有反應，任何傳感器旋鈕均沒有反應（開/關  傳感器除外）。

顯示屏將顯示 安息日 - 請勿打開機門。大約 45 分鐘後，這個警告會關閉，並不時地重新出現。

當此警告只顯示沒有時，您可以多次開關機門。爐腔加熱將一直開啟運作。

- 如果您想要提早結束特別應用，請使用開/關  輕觸式按鈕關閉焗爐。

爐腔加熱將保持開啟，直到特別應用結束。爐腔將於 76 小時後自動關閉。

冷凍食物/預製食物

蛋糕、薄餅和法包貼士

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

薯條、炸丸子和類似菜式貼士

- 將這些冷凍產品放在烘焗紙上，再放在通用烘焗盤上烘焗。
- 使用包裝上建議的最低溫度。
- 在烹調過程中將食物翻轉數次。

準備冷凍食物/預製食物

小心處理食物有助於保護健康。

蛋糕、薄餅及薯條等食品應焗至金黃，而不是深啡色。

- 選擇包裝上建議的功能和溫度。
- 預熱爐腔。
- 使用包裝上建議的層架層，將食物放入已預熱爐腔。
- 於包裝上建議的最短烹調時間結束後檢查食物。

在 MyMiele  下，您可儲存常用應用。這對於自動程序特別實用，因為您無需對每個選單級別重複步驟來啟動程序。

提示：您還可以在 MyMiele 中設定作為開始畫面的選單選項（見“設定 – 開始畫面”）。

增加項目

您可加入最多 20 個項目。

■ 選擇 MyMiele .

■ 選擇添加項目。

您可按下列步驟選擇子選單：

- 功能 
- 自動程序 
- 特別程序 
- 用戶程序 
- 保養 

■ 按 OK 確認。

帶有此標誌的所選子選項將顯示在清單中。

■ 按照描述繼續輸入更多項目。只有尚未加入的子選項可供選擇。

刪除項目

■ 選擇 MyMiele .

■ 輕觸您想刪除的項目並維持直到內容選單開啟。

■ 選擇刪除。

項目將會從清單中移除。

移動項目

■ 選擇 MyMiele .

■ 輕觸您想移動的項目並維持直到內容選單開啟。

■ 選擇移動。

項目周圍會出現橙色邊框。

■ 移動所選項目。

此項目會出現於所需的位置。

您可以建立和儲存最多 20 個使用者程序。

- 您可組合最多 9 個烹調步驟，以讓您喜愛或常用的烹調程序更為準確。在每個烹調步驟，您可選擇各種設定，如功能、溫度和時間或核心溫度。
- 您可以為食物指定層架層數。
- 您可以為您的食譜程序輸入名稱。

當您再次選擇並開始此程序，它會自動執行。

建立使用者程序有不同的方法：

- 在自動程序結束時，儲存為使用者程序。
- 在預設烹調時間下進行烹調程序並儲存。

輸入程序名稱。

建立使用者程序

- 選擇 用戶程序 .
- 選擇 建立程序。

您現可指定首個烹調步驟的設定。
遵照顯示屏上的說明：

- 選擇和確定所需的設定。

若選擇 預熱 功能，請使用 加入 加入另一個已設定烹調時間的烹調階段。只有這樣，您才能儲存或啟用該程序。

第一個烹調步驟的設定已經完成。

您可以加入更多烹調步驟。舉例說，如果您想由第一個步驟開始加入另一個烹調功能。

- 如果需要加入額外烹調步驟，請選擇 加入，並依照第一個烹調步驟進行操作。
- 當您完成所有烹調程序的設定時，請選擇 選擇層數。
- 選擇所需的等級。
- 按 OK 確認。

如要檢查設定或稍後變更設定，請輕觸相關烹調步驟。

- 選擇 儲存。
- 使用鍵盤輸入程序名稱。

使用「」符號可為較長的程序名稱換行。

- 輸入程序名稱後，選擇 儲存。
- 顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。
- 按 OK 確認。

您可以立刻啟用已儲存的程序，延遲開始或變更烹調步驟。

啟動使用者程序

- 將食物放在爐腔內。
- 選擇 用戶程序 .
- 選擇所需的程序。

根據程序設定的不同，以下選單選項會在顯示屏中顯示：

- 現在開始
程序將會立即啟動。焗爐將會立即加熱。
- 結束於
指定要停止程序的時間。焗爐將會在您所設定的時間自動停止加熱。
- 開始於
指定要啟動程序的時間。焗爐將會在您所設定的時間自動開始加熱。
- 顯示步驟
設定摘要將會在顯示屏中顯示。
- 顯示細節
顯示屏將顯示所需動作，例如將食物放入焗爐。
- 選擇所需的選單選項。
- 使用 OK 確認將食物放在哪個層架上的訊息。

已被選擇的程序將會馬上啟動或在所設定的時間啟動。

用戶程序

使用 ⓘ 資料 顯示相關資訊，例如如何按照烹調程序放置或翻轉食物。

- 程序結束時，選擇 關。

變更烹調步驟

自動程序中以不同名稱儲存的烹調步驟將無法變更。

- 選擇用戶程序 ⓘ。
- 輕觸您想變更的程序並維持直到內容選單開啟。
- 選擇更改。
- 選擇想要變更的烹調步驟，或加入增加另一個步驟。
- 選擇和確定您所需的設定。
- 如您想在不更改的情況下啟動修改後的程序，請選擇啟動。
- 當您完成所有變更時，選擇儲存。

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。

- 使用 OK 確認。

儲存的程序已經完成變更，您可以馬上啟動或延遲啟動。

重新命名使用者程序

- 選擇用戶程序 ⓘ。
- 輕觸您想變更的程序並維持直到內容選單開啟。
- 選擇重新命名。
- 使用鍵盤變更程序名稱。

使用「符號可為較長的程序名稱換行。

- 更改程序名稱後，選擇儲存。

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。

- 使用 OK 確認。

程序名稱已變更。

刪除使用者程序

- 選擇用戶程序 ⓘ。
- 輕觸您想刪除的程序並按住直到顯示內容選單。
- 選擇刪除。
- 按是 確認請求。

程序將被刪除。

前往 設定 | 原廠設定 | 用戶程序 同時刪除所有使用者程序。

移動使用者程序

- 選擇用戶程序 ⓘ。
- 輕觸您想移動的程序並維持直到內容選單開啟。
- 選擇移動。

項目周圍會出現橙色邊框。

- 移動所需的程序。

此程序會出現於所需的位置。

小心處理食物有助於保護健康。
蛋糕、薄餅及薯條等食品應焗至金黃，而不是暗褐色。

烘焗貼士

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

使用烘焗用羊皮紙

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

- 在烘焗鹼液混合食品時使用烘焗用羊皮紙，因為使用的氫氧化鈉會損壞經過 PerfectClean 表面處理的表面。
- 在烘焗海綿蛋糕、蛋白甜餅、蛋白杏仁餅和類似食物時，使用烘焗用羊皮紙。因其具有高蛋清含量，這些食物更易黏底。
- 在烤架上烹調急凍食物是使用烘焗用紙。

烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

選擇 溫度

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

選擇 烹調時間

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

- 一般而言，應在最短烹調時間後檢查食物。將木叉放入食物中。

如叉上沒有麵糊/麵糰，食物即煮熟。

烘焗

功能注意事項

您可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

使用 自動程序 

■ 遵照顯示屏上的指示。

使用 風扇加強 

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

如果您同時在多個層架上烘焗食物，請使用此功能。

■ 1 個層架：將食物放在第 1 個層架上。

■ 2 個層架：將食物放在第 1+3 個層架上。

貼士

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

使用 加濕 

使用此功能與您首選的加熱類型，進行加濕輔助烹調。

■ 將食物放在第 1 個層架上。

使用 加強烘焗 

此功能適合烘焗表面較濕的蛋糕。

不要使用此功能來烘焗薄餅乾。

■ 請將蛋糕放在第 1 或 2 個層架上。

使用 一般加熱 

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

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

■ 將食物放在第 1 或 2 個層架上。

使用 節能-風扇加熱 

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

■ 將食物放在第 2 個層架上。

烘烤貼士

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

烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

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

選擇 溫度

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

選擇 烹調時間

除另有說明外，烹調對照表中的烹調時間均適用於未經預熱的爐腔。

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

貼士

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

烘烤

功能注意事項

您可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

在烹調時間結束前，利用底部加熱

 功能將食物底部焗成金黃色。

請勿使用加強烘焗  功能烘烤食物，因為肉汁會變得過黑。

使用 自動程序 

■ 遵照顯示屏上的指示。

使用 風扇加強  或 自動烘焗 

這些功能適合烘烤肉類食物、魚和需要烤至金黃色的家禽肉以及西冷扒和牛柳。

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

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

■ 將食物放在第 1 或 2 個層架上。

使用 加濕 

使用此功能與您首選的加熱類型，進行加濕輔助烹調。

■ 將食物放在第 1 個層架上。

使用 一般加熱 

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

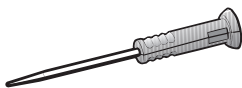
■ 將食物放在第 1 個層架上。

使用 節能-風扇加熱 

使用此功能烹調少量烤肉或肉類菜式，同時還可節約能量。

■ 將食物放在第 1 個層架上。

食物探針



使用食物探針可以在烹調程序中非常精確地監測溫度。

運作原理

食物探針的金屬針尖必須完全插入食物的中心並穿透至手柄處。金屬針尖上安有溫度感應器，用於測量食物烹調時的核心溫度。

溫度感應器大約位於探針尖端後方約 2 厘米。將金屬尖端推入食物中，使溫度感應器置中（參閱“使用食物探針的重要資訊”）。

食物核心溫度提升，反映烹調進度。設定較低或較高的核心溫度，視乎您希望肉類半熟或全熟。

核心溫度最高可設定為 99 °C。有關食物及其核心溫度的資訊可在本手冊末尾的烹調對照表中找到。

無論使用食物探針與否，烹調時間均十分相似。

當您將食物放入帶有食物探針的焗爐中，核心溫度會從食物探針手柄中的發射器透過無線電訊號，經過後面板的接收器天線傳送至焗爐電子裝置。

只有在機門關閉時才能保證高效的無線電傳輸。如在烹調期間將機門開啟（例如對食物進行調味），則會中斷無線電訊號傳輸。只在機門關上後，訊號傳輸才會恢復。需稍等幾秒鐘，顯示屏中方能再次顯示目前核心溫度。

如果溫度高於 100 °C，則會損壞溫度感應器。然而，如果將其插入食物中則沒有發生損壞的危險，因為可以設定的最高核心溫度為 99 °C。

如不使用食物探針，請勿在烹調期間將其存放在焗爐中。應將其放回機門的儲存槽中。

何時使用食物探針

一些自動程序和特別應用將提示你使用食物探針。

你亦可以在使用者程序和以下功能中使用食物探針：

- 自動烘焗 
- 風扇加強 
- 加強烘焗 
- 一般加熱 
- 加濕 + 自動烘焗 
- 加濕 + 風扇加強 
- 加濕 + 加強烘焗 
- 加濕 + 一般加熱 

重要注意事項

為確保食物探針正常運作，請遵守以下說明。

食物探針的金屬針尖可能會斷裂。
切勿使用食物探針挑起或拿起食物。

- 請勿使用高身、窄身金屬烹調容器，它們可減弱訊號。
- 對於無線食物探針，避免在食物探針上放置任何金屬物體，如蓋子、鋁箔紙、上方層架上的網架或通用烘焗盤。可以使用玻璃蓋。
- 請勿同時使用另一根專有金屬食物探針。
- 確保食物探針手柄未放入烹調汁液中，或擱在食物上或烹調容器邊緣。
- 您可以將肉類放進鍋子或烤架上。
- 食物探針的金屬針尖必須完全插入食物的中心，以使溫度感應器差不多到達食物核心。手柄應朝向斜上方而不是水平指向蒸爐角落或機門。
- 烹調家禽類食物時，將金屬針尖插入胸部最厚的部位。用食指和拇指按壓胸部，找出最厚的部分。

- 金屬針尖不得接觸任何骨頭或插入有大量脂肪的區域。脂肪含量高的區域和骨頭會導致烹調過早結束。
- 如肉塊脂肪含量非常高，請選擇烹調對照表中的最高核心溫度。
- 使用錫紙或烘烤袋時，將食物探針穿過錫紙/袋子插入食物的中心。您亦可將肉類食物放入已插入食物探針的袋子或錫紙中。依照烘烤袋製造商的說明進行操作。
- 食物探針只能水平插入非常扁平的食物，例如魚類。因此，應用玻璃或陶瓷烹調容器烹調扁平的食物，因為金屬烹調容器壁會中斷無線電訊號。

如果烹調期間無法再識別食物探針，顯示屏將顯示一條訊息。變更食物探針在食物中的位置。

烘烤

使用食物探針

- 從探針座（機門內）取出食物探針。
 - 將食物探針的金屬針尖完全插入食物的中心並穿透至手柄處。
- 若同時烹調幾片肉，請將食物探針插入最大的肉片。
- 手柄應朝向斜上方。
- 將食物放在爐腔內。
 - 關閉機門。
 - 選擇功能或自動程序。
 - 如有需要，設定溫度和核心溫度。

不能變更自動程序的核心溫度。
遵照顯示屏上的指示。

達到核心溫度後，烹調程序隨即結束。

 高溫表面會構成受傷風險。
食物探針的手柄可能會變得高溫。手柄可能會灼傷你。
取出食物探針時，請戴上焗爐手套。

提示：如達到核心溫度時，食物仍未熟透，請將食物探針插入其他部位或增加核心溫度，然後重複該程序。

用食物探針延遲啟動烹調程序

你可以將烹調程序設定為稍後啟動。

- 選擇開始於。

無論是否使用食物探針，都可以大致計算完成時間，因為烹調程序所需時間大致相同。

無法設定程序時間和結束於，因為總烹調時間由核心溫度達到設定溫度的時間來判斷。

剩餘時間顯示

如果為烹調程序設定的溫度高於 140 °C，顯示屏將顯示預估的剩餘時間。在使用採用較低溫度的「低溫烹煮」特別應用時，顯示屏也會顯示剩餘時間。

剩餘時間根據選定的烹調溫度、設定的核心溫度以及核心溫度升高進程進行計算。

首次顯示的剩餘時間為預估值。隨著烹調過程的進行，剩餘時間會不斷更新，系統會顯示更為準確的數值。

如果烹調或核心溫度改變或者如果選擇其他功能，剩餘時間將被刪除。如果機門開啟時間較長，則會重新計算剩餘時間。

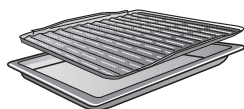
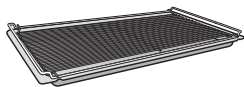
⚠ 高溫表面會構成灼傷風險。

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

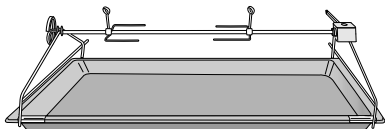
在關閉焗爐機門時燒烤。

燒烤貼士

- 燒烤前必須預熱。關閉機門，預熱頂部加熱/燒烤元件約 5 分鐘。
- 如必要，將肉切塊。燒烤前不要用鹽為肉類調味，因為這樣會把肉汁逼出。
- 如有必要，為偏瘦的肉加上少量液態油。請勿使用其他類型的油脂，因為它們容易燒焦並冒煙。
- 如常清洗魚類。用少量鹽調味，加強味道。也可以在魚類上面滴上檸檬汁。
- 使用通用烘焗盤，在適當位置放上烤架或燒烤和烘烤插架（若有）。食物的汁液會收集在插架下方。這可以防止它們飛濺弄髒焗爐。肉汁可用作製作醬汁。



- 如要燒烤，應在烤架上刷油，然後將食物放在烤架上。



- 您的焗爐還有旋轉烤肉架，用來烹調填料肉類和禽肉相當理想（請參閱「使用旋轉烤肉架燒烤」）。

烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

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

選擇 🔥 溫度

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

選擇層架

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

燒烤

選擇 ④ 烹調時間

- 薄切的肉類/魚肉片需要每邊燒烤 6–8 分鐘。
最好同時燒烤厚度相近的食物，這樣烹調時間不會變化太大。
- 一般而言，無論食物是否烹調好，均應在最短烹調時間後檢查食物。
- 若要測試食物，請用匙羹按下肉塊。這可讓你確定肉塊的烤熟程度。
 - 三分熟/粉紅色
如果用匙羹可以輕鬆按下肉塊，則裏面將仍為紅色。
 - 半熟
如果按壓有一點硬度，裏面會是粉紅色。
 - 全熟
如果按壓時只有少許硬度，肉塊已經全熟。

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

功能注意事項

你可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

食物探針上的塑膠會在極高溫度下熔化。

使用燒烤功能時請勿使用食物探針。如未使用食物探針，請勿將其存放在爐腔內。

使用 完全燒烤

利用此功能燒烤大量薄切片和烘焗大塊烘焙食物。

整個頂部加熱/燒烤元件發出紅光，以提供所需的熱量。

使用 節能燒烤

利用此功能燒烤較少量的薄切片和烘烤小塊烘焙食物。

僅頂部加熱/燒烤元件中央發出紅光，以產生所需的熱量。

使用 風扇燒烤

此功能適合燒烤雞肉等較厚的食物。

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

使用 旋轉烤架 (完全燒烤) 和 旋轉烤肉架 (節能燒烤)

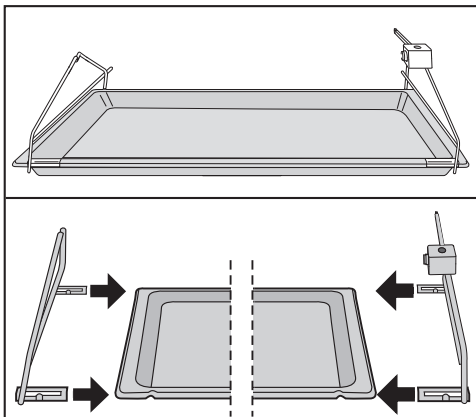
這些功能適合燒烤填料肉類或禽肉等較厚的食物。

食物旋轉同時，每一面都將均勻燒烤。

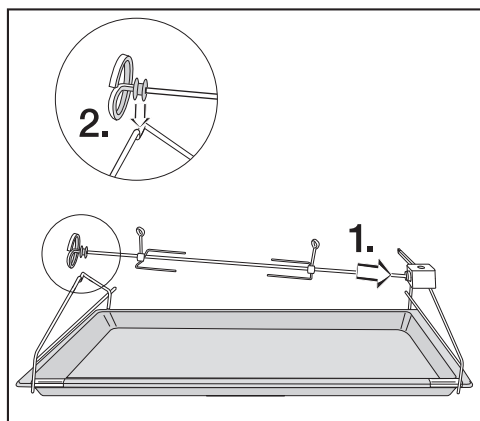
使用旋轉烤肉架燒烤

旋轉烤肉架可搭配 旋轉烤架 (完全燒烤)  和 旋轉烤肉架 (節能燒烤)  功能使用。

旋轉烤肉架最多可裝載 5 公斤。



- 將旋轉烤肉架支架推入通用烘焗盤的側邊，直到其扣入正確位置。



- 用夾具將食物固定在烘烤叉的中間。
- 依圖示將烘烤叉的尖端插入 (1)，並將另一端放入托架 (2)。
- 將旋轉烤肉架推入焗爐第 1 層架。

旋轉烤肉架將自動套入焗爐背牆的燒烤馬達匣之中。

- 關閉機門。
 - 選擇 旋轉烤肉架 ，然後選擇其中一個旋轉烤肉架功能。
 - 按 OK 確認。
 - 需要時更改建議溫度。
 - 按 OK 確認。
- 燒烤馬達將啟動。食物旋轉同時，每一面都將均勻燒烤。
- 烹調程序結束後，選擇 完成。

 高溫表面會構成受傷風險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或旋轉烤肉架會灼傷您。從焗爐取出食物時，應使用焗爐手套。

- 從焗爐取出食物。
- 關閉焗爐。

清潔及保養

⚠ 因高溫表面導致的受傷危險。
使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。
待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才能進行手動清潔。

⚠ 因觸電導致的受傷風險。
蒸汽清潔用具散發的蒸汽可能會接觸帶電的電子組件並導致短路。
切勿使用蒸汽清洗機。

使用不合適的清潔劑可能導致表面褪色或改變。焗爐正面非常容易被焗爐清潔劑和除垢劑損壞。
所有表面都有機會刮花。玻璃表面的刮痕在某些情況下可能導致玻璃碎裂。
請立即擦除所有殘留清潔劑。

不合適的清潔劑

為避免損傷表面，請勿使用：

- 含有蘇打、氨、酸或氯化物的清潔劑
- 於面板使用含有除垢劑的清潔劑
- 磨蝕性清潔劑（如粉末清潔劑、去污牛奶、百潔布）
- 溶劑型清潔劑
- 不銹鋼清潔劑
- 洗碗碟機清潔劑
- 玻璃清潔劑
- 陶瓷玻璃爐頭專用清潔劑
- 硬質、磨蝕性毛刷或海綿，如之前使用磨蝕性清潔劑的鍋具清潔球、刷子或海綿
- 三聚氰胺擦膠
- 鋒利的金屬刮刀
- 鋼絲球
- 使用機械性清潔劑進行污漬清潔
- 焗爐清潔劑
- 不銹鋼螺旋墊

不論時間長短，留下的污漬都可能變得無法清除。如果物品經常使用而不清潔，可能會變得非常難以清潔。
因此，最好立即清除任何污漬。

配件不適合用洗碗碟機進行清潔（無線食物探針除外）。

提示：濺出的果汁和蛋糕混合食物等污漬，最好在爐腔仍熱時清除。

為更方便地清潔焗爐：

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

去除一般污漬

爐腔四周有一層細緻的玻璃纖維密封條，用於密封機門上的玻璃。它可被摩擦或擦洗損傷。
請勿清潔玻璃纖維密封條。

去除一般污漬

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

清潔食物探針

- 用手或洗碗碟機清潔食物探針。

去除頑固污漬（除 FlexiClip 伸縮掛軌）

溢出的水果和烘焗汁液可能會導致表面持久變色或局部變得暗啞。變色不影響表面的特性。
請勿嘗試去除這些污漬。僅使用指定的設備。

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

您也可以小心地使用玻璃刮刀，以平放的角度在鏡頭的鏡頭蓋上移動，刮除任何殘留物。

爐腔熱解清潔清潔

您可以使用 **熱解清潔**  功能，取代手動清潔焗爐。

在熱解清潔期間，爐腔溫度將超過 400 °C。所有殘留污漬會被高溫燃燒，變成灰燼。

有 3 個熱解清潔設定可選，各有不同的時間：

- 1 級適合輕微污漬
- 2 級適合較嚴重污漬
- 3 級適合非常嚴重污漬

當熱解清潔過程開始時，機門自動鎖上。在清潔程序完成之後才能打開機門。

定時器可用於延遲熱解清潔程序的開始時間，例如利用更便宜的電費。

在熱解清潔程序結束後，可以輕鬆去除任何殘留物，例如來自熱解過程的灰燼，這取決於爐腔中可能出現的污漬程度。

準備熱解清潔

不適合熱解清潔的配件會在高溫中損壞。

在開始熱解清潔程序之前，從爐腔中取出所有不適合熱解清潔的配件。此指引亦適用於不支援熱解清潔的額外配件。

下方配件可用於熱解清潔，並可於熱解清潔時留在爐腔內：

- 側面滑槽
- FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 92
- 烤架 HBBR 92

- 從焗爐取出所有不支援熱解清潔的額外配件。
- 將烤架放在最高的層架上。

爐腔內的大顆污漬可導致濃煙產生。燃燒的殘留物可能會導致琺瑯表面持久變色或局部變得暗啞。

在開始熱解清潔程序之前，從爐腔中去除大顆污漬，並使用玻璃刮刀從琺瑯表面刮走任何烘烤殘留物。

開始熱解清潔

 危險蒸汽存在導致受傷的風險。在熱解清潔過程中，會釋放出刺激黏膜的蒸汽。

在熱解清潔過程中，請勿長時間在廚房逗留，也不要讓兒童和寵物進入廚房。

熱解清潔過程中，務必確保廚房內通風良好。防止氣味傳到其他房間。

 高溫表面構成受傷風險。焗爐在熱解清潔期間比正常使用時溫度高得多。在熱解清潔時，請勿讓兒童觸碰焗爐。

- 選擇 **保養** .
- 選擇 **熱解清潔**。
- 根據污漬程度選擇所需的熱解清潔級別。
- 按 **OK** 確認。

按照顯示屏上的說明進行操作。

- 按 **OK** 確認。

您可立即開始熱解清潔或計劃在稍晚的時間開始。

清潔及保養

立即開始熱解清潔

- 要立即開始熱解清潔，選擇 **現在開始**。
- 按 **OK** 確定。

熱解清潔程序將開始。

機門會自動鎖上。焗爐將會加熱並自動開啟冷卻風扇。

在熱解清潔程序期間，爐腔內照明不會亮起。

熱解清潔程序的剩餘時間將開始在顯示屏中倒數。您無法更改時間。

您可以在運行清潔程序的同時使用分鐘提示器。於分鐘提示器時間結束時，蜂鳴器會響起，顯示屏上  將閃爍並可以看到計時。當您輕觸  輕觸式按鈕時，聲音和視覺標示將會關閉。

延遲開始熱解清潔

- 要延遲開始熱解清潔，選擇 **開始於**。
- 按 **OK** 確定。
- 設定熱解清潔的開始時間。
- 按 **OK** 確定。

機門會自動鎖上。顯示屏將顯示 **開始於** 和開始時間。

您可在開始時間之前的任一時間使用 **計時器** 重設開始時間。

一旦達到開始時間，焗爐會開始加熱並自動開啟冷卻風扇，剩餘時間將顯示在顯示屏上。

結束熱解清潔

當剩餘時間完全結束，顯示屏上會顯示訊息，告訴您機門正在解鎖。

當機門已解鎖，顯示屏將顯示 **完成**，蜂鳴器亦會發出聲音。

- 按 **OK** 確認訊息。
- 選擇 **關**。
- 關閉焗爐。

視覺和聲音標記將關閉。

 因高溫表面導致的受傷危險。

熱解清潔程序完成後，焗爐仍會很熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才去除側面滑槽上的任何殘留物或油脂。

- 清潔爐腔和適合熱解清潔的配件，以去除任何可能積聚的熱解殘留物（例如灰燼），視乎爐腔中的污漬程度。
- 去除鏡頭蓋上的任何殘留物。您可以使用清潔海綿背面的百潔布去除污漬。
- 可在一些廚房紙上加幾滴耐熱食油，用它來潤滑側面滑槽。

大部分殘留物可用熱水、少量清潔液和乾淨的海綿或乾淨的微纖維濕抹布去除。

視乎污漬程度，在機門內側的玻璃上可能會積聚可見的沉積物。可以使用洗碗碟機海綿、玻璃刮刀或不銹鋼螺旋墊（例如 Spontex Spirinett）和清潔液去除。

爐腔四周有一層細緻的玻璃纖維密封條，用於密封機門上的玻璃。它可被摩擦或擦洗損傷。

請勿清潔玻璃纖維密封條。

琺瑯表面會因為溢出的果汁而永久變色。變色不影響琺瑯的特性。
請勿嘗試去除這些污漬。

延伸和收起 FlexiClip 伸縮掛軌

清潔後，變色或輕微的斑塊會留在 FlexiClip 伸縮掛軌上。但這不會影響操作。

- 在運行數次熱解清潔程序後，延伸和收起 FlexiClip 伸縮掛軌。

除垢

除垢頻率取決於您所在地區的水質硬度。
除垢程序可以隨時進行。

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

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

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

除垢程序次序

一旦開始除垢過程，必須一直運作到最後。它無法被取消。

除垢需時約 90 分鐘，有以下幾個步驟：

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

準備除垢程序

您需要約 1 公升容量的容器。

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

我們建議使用附送的除垢片。它們是為 Miele 特別開發，帶來最佳效果。

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

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

此外，如果除垢溶液的濃度不合適，則無法保證所需的除垢效果。

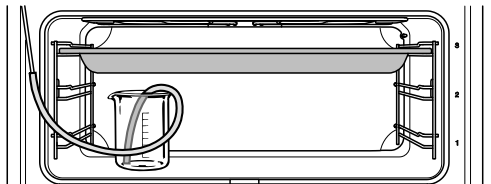
- 在容器中加入約 600 毫升冷自來水，並放一塊除垢片在裏面徹底溶解。

進行除垢程序

- 選擇 保養 ④。
- 選擇 除垢。

如果使用加濕輔助的功能和自動程序已被停用，可按 OK 即時開始除垢程序。

- 將通用烘焗盤推入頂部層架，以在完成後收集除垢溶液。按 OK 確認訊息。



- 將載有除垢溶液的容器放在焗爐底部。
- 將塑膠管的一端連接到進水管。將塑膠管的另一端放入除垢溶液容器的底部，並用吸盤將塑膠管固定在容器上。
- 按 OK 確定。

清潔及保養

注水流程現在開始。您會聽到水泵運作聲。

您可選擇 停止 或 開始 隨時暫停和繼續注水程序。

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

顯示屏將顯示訊息，確認注水過程已完成。

■ 按 **OK** 確定。

啟動階段將開始。您可於顯示屏查看倒數計時。

■ 將容器和塑膠管繼續連接到爐腔的進水管。在容器中加入約 300 毫升水，因為系統在活化階段需要注入更多液體。

系統將以大約 5 分鐘的間隔注入更多液體。您會聽到水泵運作聲。

爐腔照明和冷卻風扇在整個過程中保持開啟狀態。

啟動階段完成後，蜂鳴器提會發出提示音。

啟動階段完成後，蒸汽注入系統必須過水

啟動階段完成後，蒸汽注入系統必須過水，以去除除垢溶液的殘留物。

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

■ 從焗爐取出裝有收集的除垢劑的通用烘焗盤，並清空。將盤放回焗爐的最高層架上。

■ 從容器上移除塑膠管。

■ 取出容器，徹底洗淨並注入約 1 公升新鮮自來水。

■ 將容器放回爐腔內，並放入塑膠管。

■ 按 **OK** 確定。

第一次過水的注水程序會開始。

自來水會進入蒸汽注入系統三次，並收集於通用烘焗盤中。

將顯示準備第二次過水的指示。

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

■ 從容器中移除塑膠管，注入約 1 公升新鮮自來水。

■ 將容器放回爐腔內，並放入塑膠管。

■ 按 **OK** 確定。

■ 重複程序完成第三次過水。

在蒸發剩餘水分期間，將收集從第三次過水的通用烘焗盤留在爐腔內。

蒸發剩餘水分

第三次過水後，將開始蒸發剩餘水分。

■ 從爐腔取出容器和塑膠管。

■ 關閉機門。

■ 按 **OK** 確定。

⚠ 蒸汽可導致受傷。

蒸汽會導致嚴重灼傷。

剩餘水分蒸發時，請勿打開機門。

焗爐將開始加熱，並顯示蒸發剩餘水分的時間。

時間將根據剩餘水分的實際情況自動修正。

結束除垢程序

在蒸發剩餘水分結束時，會顯示訊息，以及除垢程序之後的清潔提示。

■ 按 **OK** 確認。

蜂鳴器提示音會響起，且顯示屏將顯示完成。

■ 選取 關。

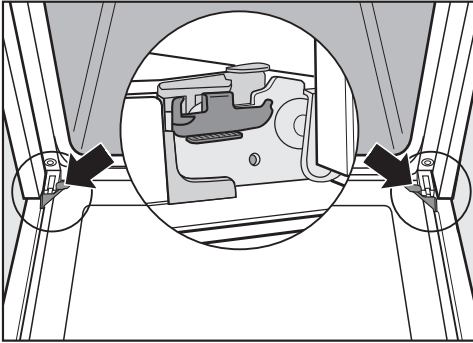
■ 使用  開/關輕觸式按鈕關閉焗爐。

⚠ 高溫表面會構成受傷風險。
使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件可能會灼傷您。
待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才能進行人手清潔。

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

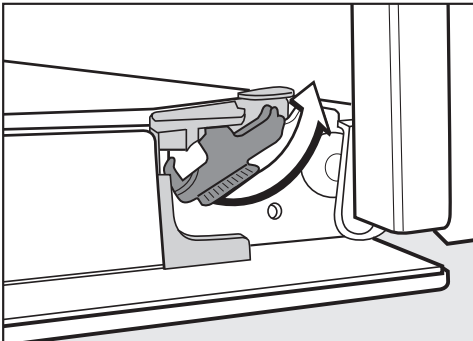
拆下機門

機門約重 14 公斤。



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

- 將機門完全打開。



- 轉動鎖定夾到盡頭，即可鬆開鎖定夾。

倘錯誤地拆下機門，焗爐可能會損壞。

切勿將機門水平拉出其固定架，因為固定架將會彈回焗爐。

請勿使用把手將機門從固定架處拉開，這將導致手柄斷裂。

- 將機門提起，直至處於部分開啟狀態。



- 僅僅握著機門一邊，然後對角提起機門，從固定架中取出。確保機門平直放回。

清潔及保養

拆解機門

焗爐機門是由 4 玻璃板製成的開放系統，其部分表面具有熱反射塗層。

當焗爐運作時，空氣會直接通過機門，保持外層面板冷卻。

如果在玻璃板之間存有污漬，可拆解機門以清潔玻璃板中間。

機門玻璃上的刮痕可能會導致玻璃碎裂。

不要使用磨蝕性清潔劑、硬海綿、刷子或尖銳的金屬工具來清潔焗爐機門玻璃。

在清潔機門玻璃時，您必須遵照適用於焗爐前面板的說明。

機門玻璃的不同面具有不同的塗層。

面對爐腔的面具有熱反射特性。

如果以相反方向錯誤地將機門玻璃安裝，焗爐可能會損壞。

清潔後，請確保您將機門玻璃裝回正確的位置。

焗爐清潔劑會損壞鋁製外殼表面。

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

如掉落，機門玻璃會破損。

將拆解的機門玻璃放在安全的地方。

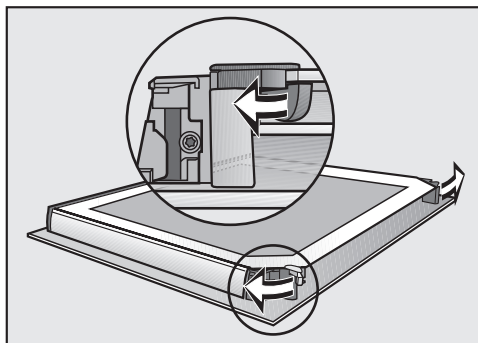
⚠ 猛烈關閉機門可導致受傷風險。

在您嘗試拆解安裝在焗爐上的機門時，機門可能會猛烈關閉。

拆解機門前，先將其拆下。

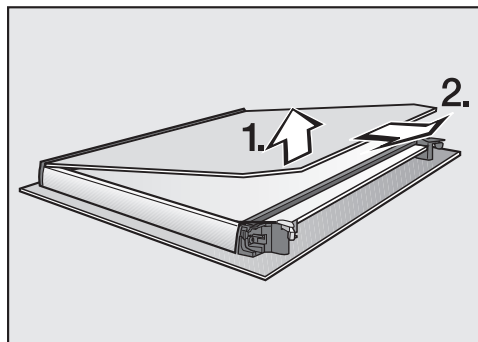
- 將帶有外層玻璃板的機門放在柔軟的平面上（例如茶巾）以防止其被刮擦。

機門手柄應與桌面邊緣對齊，這樣玻璃板可平穩放置，且不會在清潔過程中損壞。

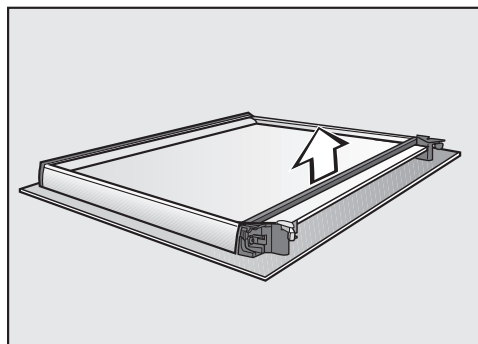


- 向外翻玻璃板固定架以將其打開。

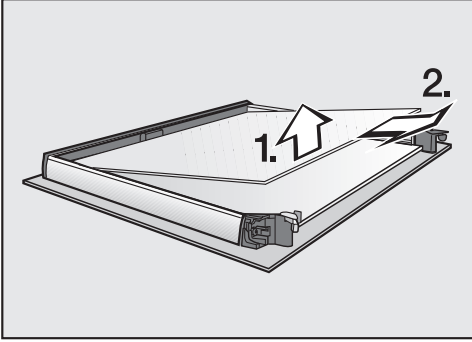
拆下內板並一個個拆下兩個中間板：



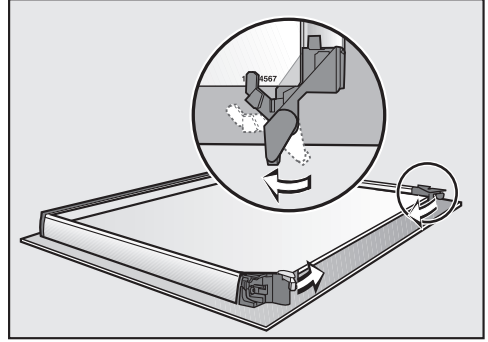
- 輕輕抬起內板，然後取出塑膠條。



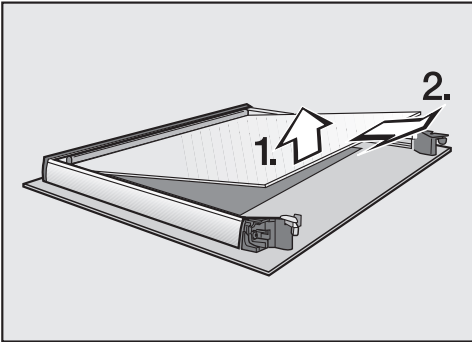
- 拆下密封條。



- 小心抬起兩個中間板中的上方板，然後拿出。



- 將兩個玻璃板的固定架向內翻，以讓其覆蓋在下方的玻璃板上。
- 重新安裝兩個中間板的上方板，以讓材料編號清晰可見（不可倒轉）。板必須放在固定架上。

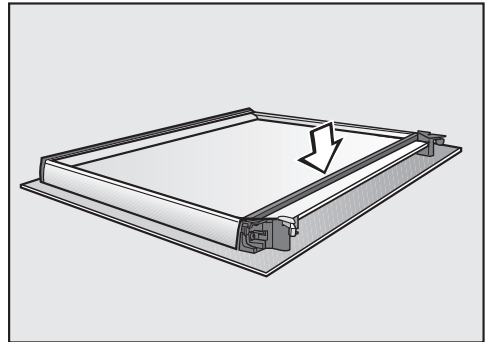


- 然後小心抬起兩個中間板中的下方板，然後拿出。
- 用乾淨的海綿及熱水與清潔液的混合溶液或乾淨的微纖維濕抹布清潔機門板和其他部件。
- 用軟布擦乾所有部件。

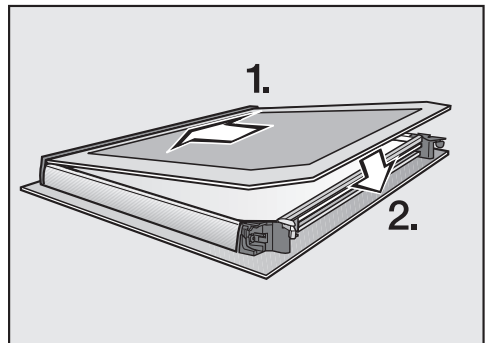
然後小心地重新組裝機門：

中間的兩塊玻璃是相同的。為幫助您將它們正確放回，玻璃板上印有材料編號。

- 重新安裝兩個中間板的下方板，以讓材料編號清晰可見（不可倒轉）。

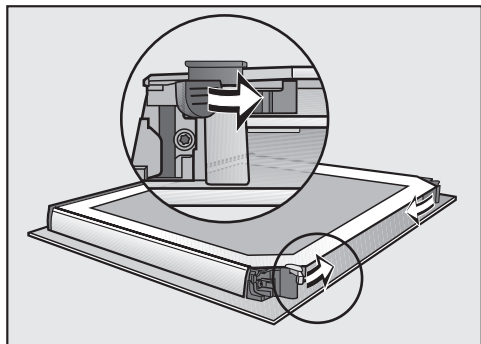


- 重新安裝密封條。



- 將內板的啞光印製面朝下推入塑膠條，然後將其放入固定架之間。

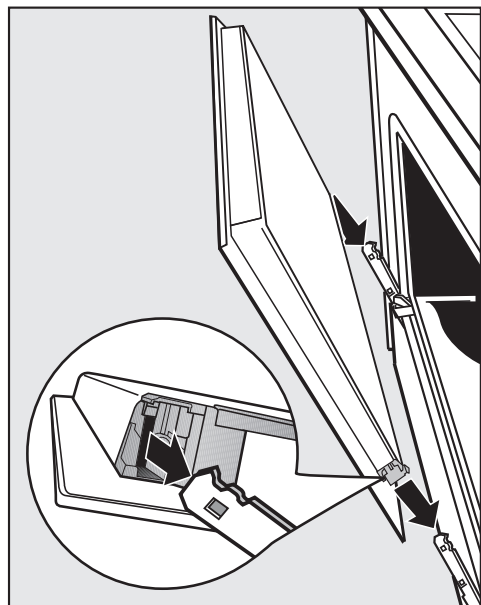
清潔及保養



- 將玻璃板固定架向內翻以將其關閉。

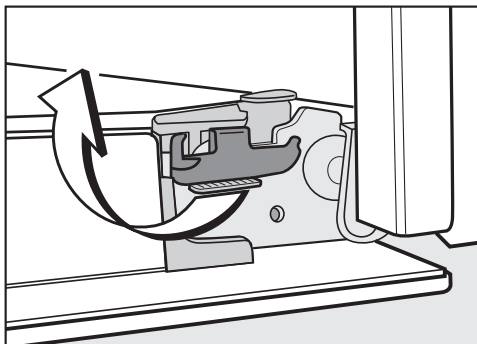
機門現在被重新組裝好。

安裝機門



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

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



- 若要對鎖定夾進行重新鎖定，請將其轉回直至水平位置。

拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽

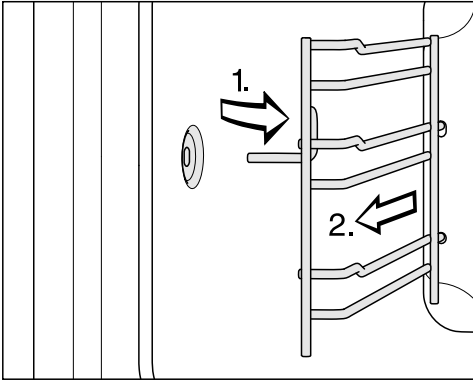
可將側面滑槽連同 FlexiClip 伸縮掛軌（如已插入）一併拆下。

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

⚠ 因高溫表面導致的受傷危險。

使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才拆下側面滑槽。



- 拉出支架上的側面滑槽 (1.)，並將其拆下 (2.)。

按這些指示，以倒序方式重新安裝配件。

- 小心插入組件。

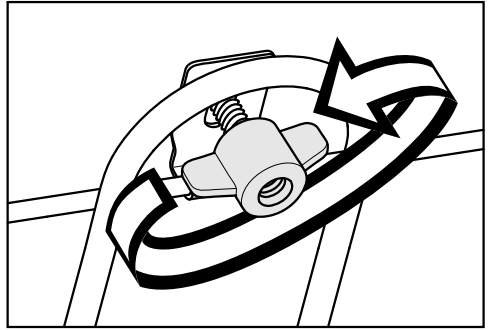
調低頂部加熱/燒烤元件

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

⚠ 高溫表面會構成受傷風險。
使用過程中，焗爐會變熱。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。
待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才能進行人手清潔。

緊固螺母掉落，會導致焗爐底板的琺瑯表面損壞。
將布或類似物品放在爐腔底板上進行保護。

- 拆下側面滑槽。



- 扭下翼形螺母。

小心不要損壞頂部加熱/燒烤元件。
切勿用力調低頂部加熱/燒烤元件。

- 小心地調低頂部加熱/燒烤元件。

您現在可觸及焗爐頂部。

- 使用熱水和清潔液的混合溶液清潔焗爐頂部，可以用乾淨的海綿或乾淨的微纖維濕抹布擦拭。

錯誤地安裝鏡頭蓋會損壞鏡頭。
切勿扭下覆蓋鏡頭的蓋。

- 使用不銹鋼螺旋墊（例如：Spontex Spirinett）清除鏡頭蓋上的殘留物。您也可以小心地使用玻璃刮刀，以平放的角度在鏡頭的鏡頭蓋上移動，刮除殘留物。
- 清潔後，輕輕地將頂部加熱/燒烤元件調高至原處。
- 扭回翼形螺母並將其扭緊。
- 安裝側面滑槽。

問題解決指南

在日常操作中可能出現的許多失常和故障都可以很容易進行修正。無需致電維修服務，可節省時間和金錢。

以下指南可幫您找出故障的原因並進行修正。

問題	原因和糾正
顯示屏黑屏。	您已選擇 時間 顯示 關閉 設定。當焗爐關閉，顯示屏不亮起。 ■ 當開啟焗爐時，將顯示主選單。如果您希望時間持續顯示，請選擇 時間 顯示 啟動 設定。 焗爐未連接電源。 ■ 檢查焗爐插頭是否正確插於插座上並開啟。 ■ 檢查斷路器是否跳開。請聯絡合資格的電工或 Miele 客戶服務部門。
蜂鳴器不發出提示音。	蜂鳴器已停用或者已被設定為較低的音量。 ■ 使用 設定 音量 蜂鳴音 開啟蜂鳴器或增加音量。
爐腔不加熱。	示範模式已啟用。 您可以選擇顯示屏上的選單選項和輕觸式按鈕，但是，焗爐不加熱。 ■ 選擇 設定 陳列室程序 示範程序 關閉 停用示範模式。
打開焗爐時，  輕觸式按鈕閃爍。	您尚未將焗爐連線至 WiFi 網絡。輕觸式按鈕閃爍，告訴您使用此輕觸式按鈕可以輕鬆將焗爐連線至網絡。多次打開和關閉焗爐後，感測器控制將停止閃爍，但網絡連線功能將保持啟用狀態。
焗爐開啟時，系統鎖定  在顯示屏中顯示。	 系統鎖已啟用。 ■ 您可以停用烹調程序的系統鎖，觸碰  符號至少 6 秒即可。 ■ 如果您想要永久停用系統鎖，應選擇 安全 系統鎖定 關閉 設定。

問題	原因和糾正
輕觸式按鈕及移動感應器沒有反應。	您已選定顯示屏 QuickTouch 關閉設定。當焗爐關閉時，輕觸式按鈕和移動感應器沒有反應。 ■ 當焗爐啟動後，輕觸式按鈕及移動感應器就會有反應。您亦可以透過選擇 顯示屏 QuickTouch 啟動 設定，使輕觸式按鈕及移動感應器在焗爐關閉時亦能反應。 移動感應器的設定已關閉。 ■ 選擇 設定 感應操控，變更移動感應器設定。 移動感應器故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。 焗爐尚未連接電源。 ■ 檢查焗爐插頭是否正確插於插座上並開啟。 ■ 檢查保險絲是否跳閘。請聯繫合格的電工或 Miele 客戶服務部。 如顯示屏沒有反應，即是控制鍵發生故障。 ■ 輕觸並緊按  開/關閉觸控式按鈕直至顯示屏關閉及焗爐重新啟動。
供電中斷 - 程序已取消 在顯示屏上出現。	出現短暫停電。這會令到目前的烹調程序停止。 ■ 關閉焗爐，然後再開啟。 ■ 重新啟動烹調程序。
顯示屏上出現 12:00。	電源中斷超過 150 小時。 ■ 重設日期和時間。
已達最高使用量 在顯示屏上出現。	焗爐已運作不尋常的長時間。這會觸發安全關機功能。 ■ 按 OK 確認。 焗爐已準備就緒。
⚠ 故障 F32 在顯示屏上出現。	熱解清潔用的機門鎖無法鎖上。 ■ 關閉焗爐，然後再打開。重新開始熱解清潔程序。 ■ 如果訊息再次出現，請聯絡 Miele 客戶服務部。
⚠ 故障 F33 在顯示屏上出現。	熱解清潔用的機門鎖無法開啟。 ■ 關閉焗爐，然後再打開。 ■ 如果機門鎖沒有自動解鎖，聯絡 Miele 客戶服務部。
顯示屏上出現 故障 以及未在此處列出的故障代碼。	出現您無法解決的故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。
無訊號傳輸至食物探針 將食物探針放回焗爐在顯示屏上出現。	未識別食物探針。 ■ 變更食物探針在食物中的位置。 如果仍未識別食物探針，則表示其有故障。您可從您的 Miele 經銷商或 Miele 客戶服務部購買新食物探針。

問題解決指南

問題	原因和糾正
選擇除垢功能後，目前無法使用本功能 在顯示屏上出現。	蒸汽注入系統故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。
選擇自動程序後，濕度控制發生錯誤 - 自動程序將會在沒有濕度情況下操作 在顯示屏上出現。	蒸汽注入系統故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。 自動程序可以在無加濕輔助的情況下運作。
使用加濕輔助的程序沒有注水。	啟用示範模式。您可以選擇顯示屏上的選單選項和輕觸式按鈕，但是，蒸汽注入系統泵不工作。 ■ 選擇 設定 陳列室程序 示範程序 關閉 停用示範模式。
	蒸汽注入系統水泵故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。
烹調程序結束後可聽到噪音。	烹調程序後，冷卻風扇仍然開啟（參閱「設定－風扇持續運轉」）。
焗爐自動關閉。	為了省電，如果在一段時間內未按按鈕或者在烹調程序結束後，焗爐會自動關閉。 ■ 開啟焗爐。
雖按照烹調對照表提供的烹調時間，但不能正常製作蛋糕/餅乾。	使用了與食譜提供的溫度相異的設定。 ■ 選擇食譜所需的溫度。
	材料分量與食譜提供的不一樣。 ■ 檢查您有否更改食譜。添加更多液體或更多雞蛋會產生更濕潤的混合物，這需要更長的烹調時間。
烘焗食物的焦化不均勻。	選擇了錯誤的溫度或層架數。 ■ 焦化一定會出現輕微的不均勻。如果焦化非常不均勻，檢查是否已選擇正確的溫度和層架數。
	烘焗用品的材料或顏色不適合所選的焗爐功能。 ■ 使用一般加熱  功能時，淺色、閃亮烤模不會帶來理想的效果。啞黑色烤模最適合用於烘焗食物。
爐腔在熱解清潔後仍有污漬。	熱解清潔程序會燒掉焗爐內的污漬，將其化為灰燼。 ■ 用微纖維濕抹布，或乾淨的海綿、熱水與清潔液的混合溶液擦除灰燼。 如果在熱解清潔程序後焗爐中仍有大顆污漬，您應該再次啟動程序，如必要，選擇更長的時間。

問題	原因和糾正
當放入或從焗爐取出時，配件會發出噪音。	當配件被放入或從焗爐取出時，側面滑槽的抗熱解表面會與之產生摩擦。 ■ 為減少摩擦，可在一些廚房紙上加幾滴耐熱食油，用它來潤滑側面滑槽。在每次熱解清潔程序後重複此動作。
焗爐內部照明將在短時間內關閉。	您已選擇 照明燈 “持續” 15秒 設定。 ■ 如果您想要在整個烹調程序期間開啟焗爐內部照明，應選擇 照明燈 啟動 設定。
焗爐內部照明已關閉或未開啟。	您已選擇 照明燈 關閉 設定。 ■ 按下  輕觸式按鈕，開啟焗爐內部照明 15 秒鐘。 ■ 如果需要，請選擇 照明燈 啟動 或 “持續” 15秒 設定。
	焗爐內部照明故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。
爐腔內部照明未關閉。  輕觸式按鈕沒有反應。	您已選擇 焗爐內相機 啟動 設定。在此設定下，爐腔內部照明會在整個烹調程序期間開啟，以確保理想的圖片品質。

服務

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

故障聯絡資訊

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

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

Miele 客戶服務部的聯絡資訊載於本文件的最後部分。

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

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

此資訊在資料牌上記載，當機門完全開啟時，在蒸爐的前框上可以看到。

保養

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

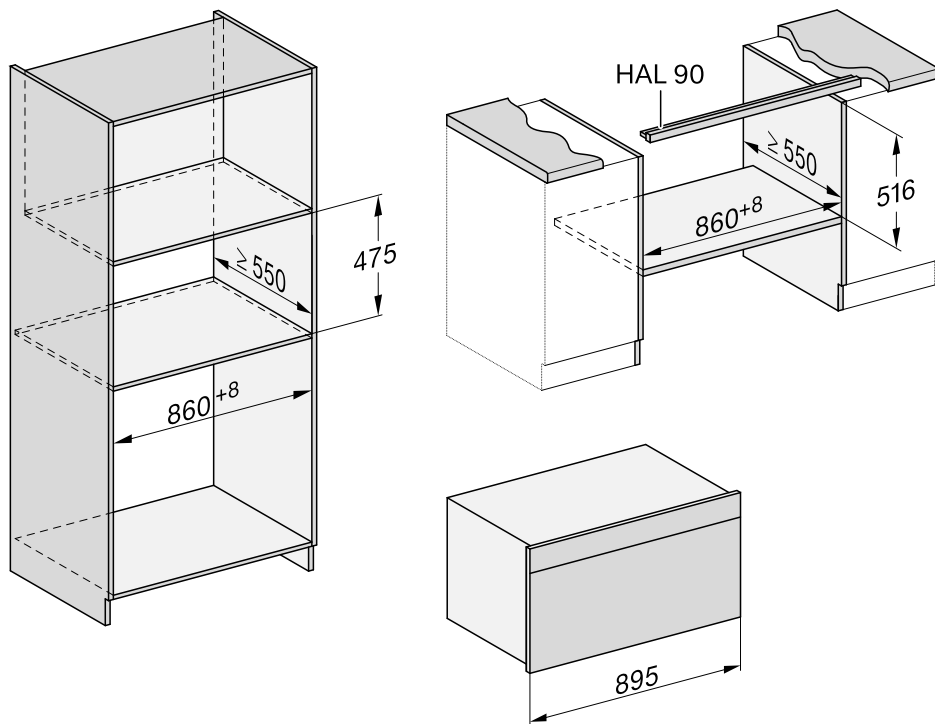
安裝尺寸

尺寸以毫米為單位。

在高櫥櫃或底櫃中安裝

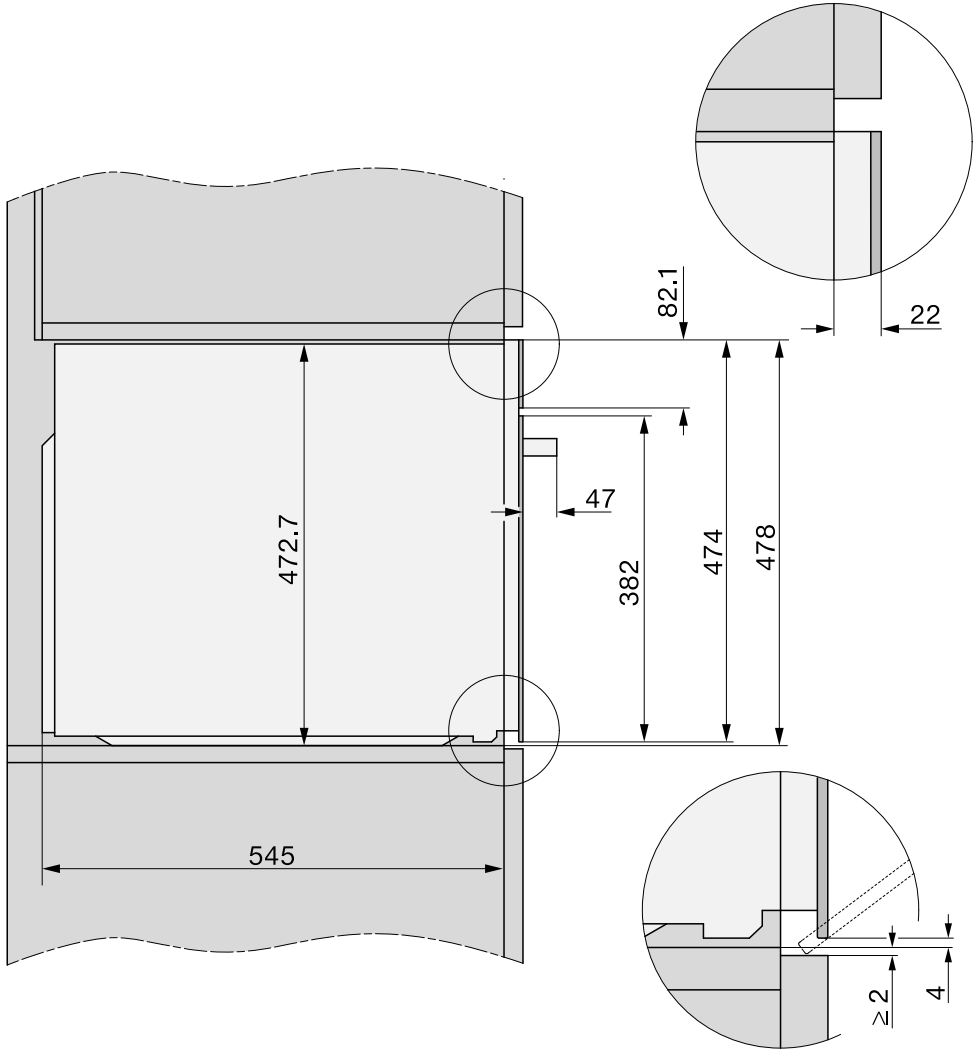
如要將焗爐安裝在爐頭下方的枱面時，還請遵循爐頭的安裝說明以及爐頭所需的嵌入深度。

僅當將焗爐安裝在底櫃中，才需要作為額外配件提供的 HAL 90 邊條。



安裝

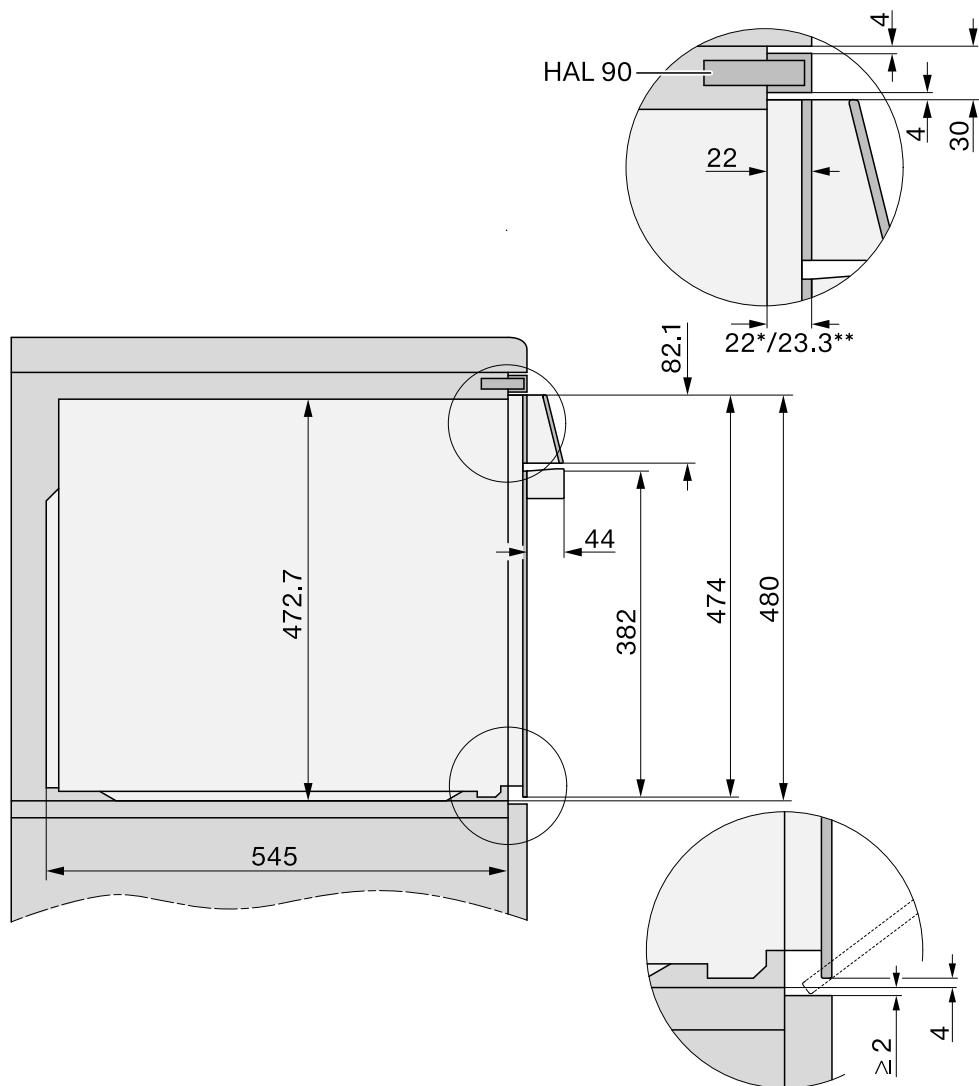
高櫥櫃側視圖



底櫃側視圖

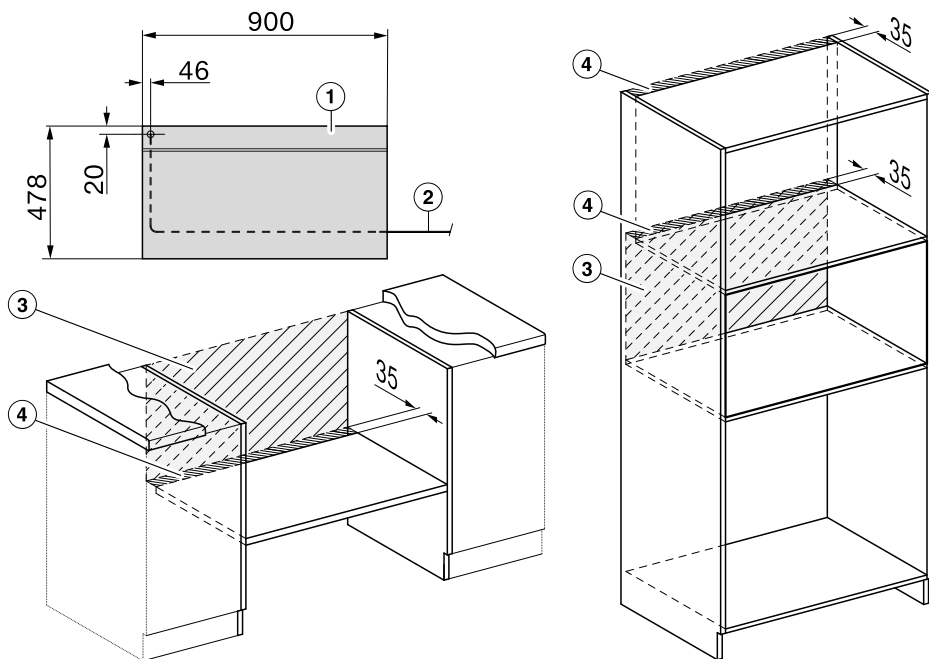
HAL 90 邊條作為額外配件提供

- 將 HAL 邊條固定在工作檯面底下的凹槽中。



安裝

連接和通風



① 正視圖

② 電源線，長度 = 2000 mm

③ 此區域不允許有任何連接

④ 通風開口位置，最小 150 cm^2

安裝焗爐

出於安全原因，只能在完全安裝好的情況下使用本焗爐。

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

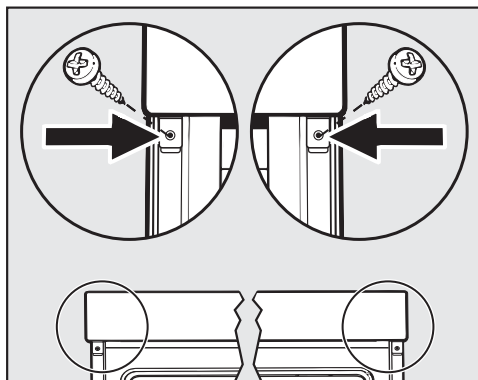
安裝電器時，應注意以下事項：
確保焗爐所在的層架不與牆壁接觸。
不要將隔熱條安裝在外殼的側壁上。

■ 將焗爐與電源連接。

不要使用機門手柄提起焗爐。這樣做機門會損壞。
使用外殼一側的手柄開孔提起電器。

安裝電器前，建議拆下機門（請參閱「清潔與護理」-「拆下機門」）然後去拆下配件。在將焗爐放入至外殼中時，這可讓焗爐變得更輕，而且這可避免您因錯誤地用手柄提起電器而導致的風險。

- 移除提把。
- 將焗爐推入外殼中並將其對齊。
- 打開機門，如果您未將其拆下。



- 使用附帶的螺絲將焗爐固定在外殼的側壁上。
- 如必要，重新裝回機門（請參閱「清潔與護理」-「安裝機門」）。

電力連接

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

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

電器必須連接到根據 VDE 0100 設計的電力系統。

建議連接開關插座（符合 VDE 0701），因為這在需要維修的情況下更容易觸及。

如果電器為硬接線或者如果無法觸及插頭，則必須為所有電極加裝額外斷電裝置。

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

連接資料在爐腔前方的資料牌上記載。請確保連接資料與家用供電系統規格相符。

安裝

聯絡 Miele 時，請提供以下資訊：

- 型號標識符
- 序號
- 連接資料 (電源電壓/頻率/最大額定負載)

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

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

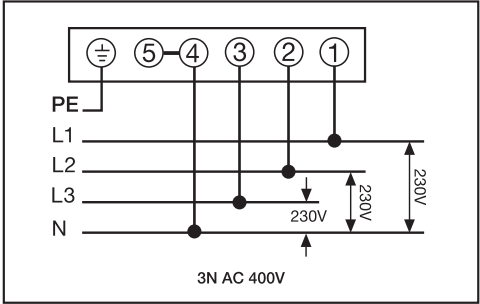
在隔離運行或與主電源不同步的運行中，亦必須保持家用電氣裝置和該 Miele 產品中所提供的保護措施的功能和運行，或這些措施必須由裝置中的同等措施取代。例如，在當前版本的 VDE-AR-E 2510-2 中所述。

焗爐

此焗爐配有一條約 2.0 公尺長的電源線，用於接入主電源。必須依照接線圖連接。

最大額定負荷：請參閱資料牌。

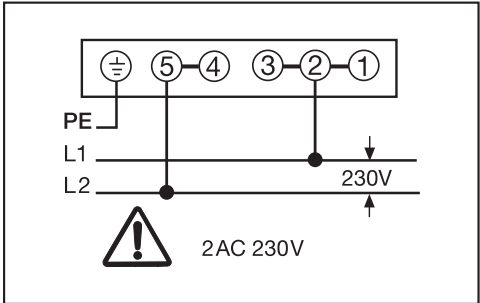
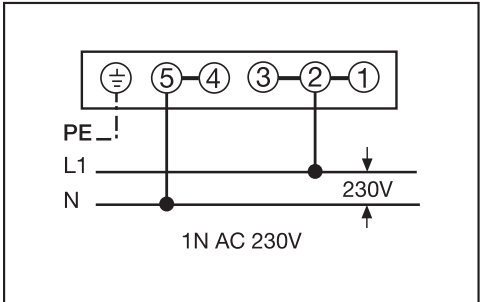
3N AC 230 V 接線圖



AC 230 V 接線圖

此焗爐目的是連接至電源系統，其中分配器供電處不超過外部階段中性迴路阻抗最大值 Z_{max} 0.42 Ohm。

使用者必須確保焗爐僅連接至符合上述要求的供電系統 如有疑慮，請向您的電源分配供應商詢問確切阻抗值。



麵糊

蛋糕/餅乾 (配件)		 [°C]		 ³	 [分鐘]	CF
鬆餅 (1 個托盤)		150–160	–	2	25–35	–
鬆餅 (2 個托盤)		150–160	–	1+3	30–40 ²	–
小蛋糕 (1 個托盤) *		140	–	1	30–40	–
		160 ¹	–	2	20–30	–
小蛋糕 (2 個托盤) *		150	–	1+3	30–40	–
馬德拉蛋糕 (麵包焗模 , 30 cm)		150–160	–	2	65–75	–
		155–165 ¹	–	1	65–75	✓
大理石堅果蛋糕 (麵包焗模 , 30 cm)		150–160	–	1	55–65	–
		160–170	–	1	60–70	–
大理石堅果蛋糕 (圓形焗模/圓環蛋糕焗模 , Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
		150–160	–	1	55–65	–
鮮果蛋糕 (托盤)		150–160	–	1	45–55	–
		160–170	–	1	50–60	–
鮮果蛋糕 (脫底蛋糕焗模 , Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65	–
		170–180 ¹	–	1	50–60	–
果餡餅底 (果餡餅底焗模 , Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 ¹	✓	1	15–25	–

 功能,  溫度,  增強, ³ 層架層數,  烹調時間, CF 香脆功能,  風扇加強,  一般加熱, ✓ 開, – 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 在放入食物之前預熱焗爐。

² 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。

烹調對照表

油酥脆餅

蛋糕/餅乾 (配件)		溫度 [°C]	增強 	層架數  ³ ₁	烹調時間 [分鐘]	CF
餅乾 (1 個托盤)		140–150	–	1	20–30	–
		150–160	–	2	25–35	–
餅乾 (2 個托盤)		140–150	–	1+3	25–35 ²	–
水滴曲奇 (1 個托盤) *		140	–	1	35–45	–
		160 ¹	–	2	20–30	–
水滴曲奇 (2 個托盤) *		140	–	1+3	40–50 ²	–
果餡餅底 (果餡餅底焗模 , Ø 28 cm)		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ¹	✓	2	20–30	–
芝士蛋糕 (脫底蛋糕焗模 , Ø 26 cm)		170–180	–	1	85–95	–
		150–160	–	1	70–80	–
蘋果批, 單層表皮 (脫底蛋糕焗模 , Ø 20 cm) *		160	–	1	90–100	–
		180 ¹	–	1	75–90	–
蘋果批, 雙層表皮 (脫底蛋糕焗模 , Ø 26 cm)		180–190 ¹	–	1	50–60	✓
		160–170	–	1	50–60	–
亮面鮮果蛋糕 (脫底蛋糕焗模 , Ø 26 cm)		170–180	–	1	50–60	–
		150–160	–	1	50–60	–
亮面鮮果蛋糕 (托盤)		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	1	70–80	–
水果餡餅 (托盤)		210–220 ¹	–	1	40–50	✓
		190–200	–	1	35–45	✓

 功能,  溫度,  增強, ³₁ 層架數,  烹調時間, CF 香脆 功能,  風扇加強,  Eco 風扇加熱,  一般加熱,  加強烘焗, ✓ 開, – 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 在放入食物之前預熱焗爐。

² 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。

發酵麵團

蛋糕/餅乾 (配件)		溫度 [°C]	增強 	層架數  ³	烹調時間 [分鐘]	CF
圓環蛋糕 (圓環蛋糕焗模, Ø 24 cm)		160–170	✓	1	45–55	–
		160–170	✓	1	50–60	–
果子甜麵包		150–160	–	1	50–60	–
		160–170	✓	1	45–55	–
脆皮蛋糕, 帶鮮果/無鮮果 (托盤)		160–170	–	1	50–60	✓
		165–175	–	2	50–60	✓
鮮果蛋糕 (托盤)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	2	40–50	✓
蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (1 個托盤)		160–170	✓	1	25–35	–
蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (2 個托盤)		160–170	✓	1+3	30–40 ³	–
白麵包 (自由形態)		200–210	✓	1	30–40 ⁴	–
		190–200	✓	1	30–40	–
白麵包 (麵包焗模, 30 cm)		180–190	✓	1	45–55	–
		190–200 ¹	✓	1	55–65 ⁴	✓ ⁵
全麥麵包 (麵包焗模, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65	–
		200–210 ¹	✓	1	55–65 ⁴	✓ ⁵
發酵麵團		30–35	–	– ²	–	–

 功能,  溫度,  增強, ³ 層架數,  烹調時間, CF 香脆功能,  風扇加強,  Moisture plus + 風扇加強,  Moisture plus + 一般加熱,  一般加熱, ✓ 開, – 關

- ¹ 在放入食物之前預熱焗爐。
- ² 將烤架放在焗爐底板上, 並將裝有麵團的碗放在烤架上。視乎碗的大小, 您可能需要拆下側面滑槽。
- ³ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。
- ⁴ 在烹調程序開始時釋放 2 次蒸汽噴射。
- ⁵ 烹調程序進行 15 分鐘後, 打開香脆功能。

烹調對照表

夸克麵團

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

 功能， 溫度， 增強，³₁ 層架層數， 烹調時間，CF 香脆功能， 風扇加強， 一般加熱，✓ 開，– 關

¹ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠，請將盤提早從焗爐中取出。

海綿蛋糕混合物

蛋糕/ 餅乾		 [°C]		 ³ ₁	 [分鐘]	CF
海綿蛋糕底 (2 隻雞蛋，脫底蛋糕焗模，Ø 26 cm)		160–170 ¹	–	1	15–25	–
海綿蛋糕底 (4–6 隻雞蛋，脫底蛋糕焗模，Ø 26 cm)		160–170 ¹	–	1	35–45	–
打發海綿蛋糕 (脫底蛋糕焗模，Ø 26 cm) *		170 ¹	–	1	25–35	–
		150–180 ¹	–	1	20–45	–
瑞士卷海綿蛋糕 (烘焗盤)		180–190 ¹	✓	1	15–25	–

 功能， 溫度， 增強，³₁ 層架層數， 烹調時間，CF 香脆功能， 風扇加強， 一般加熱，✓ 開，– 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 在放入食物之前預熱焗爐。

泡芙糕點、鬆餅、蛋白甜餅

蛋糕/ 餅乾		 [°C]		 ³	 [分鐘]	CF
泡芙麵包 (1 個托盤)		170–180	—	1	30–40	—
		160–170	—	1	40–50 ¹	✓ ²
鬆餅 (1 個托盤)		170–180	—	2	20–30	—
鬆餅 (2 個托盤)		170–180	—	1+3	20–30 ³	—
馬卡龍 (1 個托盤)		120–130	—	2	25–50	—
馬卡龍 (2 個托盤)		120–130	—	1+3	25–50 ³	—
蛋白甜餅/奶油蛋白甜餅 (1 盤 6 個 , 每個 Ø 6 cm)		90–100	—	2	120–150	✓
蛋白甜餅/奶油蛋白甜餅 (2 盤各 6 個 , 每個 Ø 6 cm)		90–100	—	1+3	150–180	✓

 功能,  溫度,  增強, ³ 層架層數,  烹調時間, CF 香脆功能,  風扇加強,
 一般加熱, ✓ 開, — 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 在烹調程序啟動後 8 分鐘釋放 1 次蒸汽噴射。

² 烹調程序進行 15 分鐘後, 打開香脆功能。

³ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。

烹調對照表

鹹味菜

食物 (配件)		 [°C]		 ³	 [分鐘]	CF
鹹味餡餅 (托盤)		220–230 ³	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	40–50	✓
洋蔥撻 (托盤)		180–190 ³	✓	2	25–35	–
		170–180	–	2	30–40	✓
薄餅，發酵麵團 (托盤)		170–180	✓	2	30–40	✓
		210–220 ³	–	2	25–35	✓
薄餅，夸克麵團 (托盤)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ³	✓	2	30–40	✓
急凍薄餅，預煮熟 (烤架)		200–210	–	2	20–25	–
烤麵包* (烤架)		300 ⁴	–	2	3–5	–
烘焗食物/焗菜 (例如芝士烤麵包) ¹		275 ⁴	–	2	3–6	–
烤蔬菜 ¹		275 ⁴	–	3	5–10 ⁵	✓
		250 ⁴	–	2	5–10 ⁵	✓
普羅旺斯雜燴 (通用烘焗盤)		180–190	–	2	55–65	–

 功能， 溫度， 增強，³ 層架數， 烹調時間，CF 香脆功能， 風扇加強， Eco 風扇加熱， 一般加熱， 加強烘焗， 完全燒烤， 風扇燒烤 ✓ 開，– 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 使用烤架和通用烘焗盤。

² 視乎食物量，您也可以使用經濟燒烤  功能。

³ 在放入食物之前預熱焗爐。

⁴ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。

⁵ 烹調中途翻轉食物。

牛肉

食物 (配件)		 [°C]		 ³	 [分鐘]	 [°C]
燜牛肉，約 1 公斤 (連蓋焗爐盤)	 ²	150–160 ³	✓	1	120–130 ⁵	—
	 ²	170–180 ³	✓	1	120–130 ⁵	—
	 ²	170–180	—	1	160–180 ⁶	—
菲力牛扒，約 1 公斤 (通用烘焗盤)	 ²	180–190 ³	✓	1	25–60	45–75
菲力牛扒，(三分熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	80–85	—	1	70–80	45–48
菲力牛扒，(半熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	90–95	—	1	80–90	54–57
菲力牛扒，(全熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	95–100	—	1	110–130	63–66
西冷扒，約 1 公斤 (通用烘焗盤)	 ²	180–190 ³	✓	1	35–65	45–75
西冷扒，(三分熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	80–85	—	1	80–90	45–48
西冷扒，(半熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	90–95	—	1	110–120	54–57
西冷扒，(全熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	95–100	—	1	130–140	63–66
漢堡包，肉餅* ¹	 ²	300 ⁴	—	2	15–25 ⁷	—

 功能， 溫度， 增強，³ 層架數， 烹調時間， 核心溫度， 自動烘烤， 一般加熱， Eco 風扇加熱， 特別低溫烹煮， 完全燒烤，✓ 開，— 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 使用烤架和通用烘焗盤。

² 首先，在煮食爐上煎封肉類。

³ 在放入食物之前預熱焗爐。

⁴ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。

⁵ 首先，蓋上蓋子烘烤。然後，在烘烤 90 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 升液體。

⁶ 首先，蓋上蓋子烘烤。然後，在烘烤 100 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 升液體。

⁷ 烹調中途翻轉食物。

烹調對照表

牛仔肉

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

 功能， 溫度， 增強，³ 層架數， 烹調時長， 核心溫度， 自動烘烤， 一般加熱， 特別低溫烹煮，✓ 開，— 關

¹ 使用烤架和通用烘焗盤。

² 首先，在煮食爐上煎封肉類。

³ 在放入食物之前預熱焗爐。

⁴ 首先，蓋上蓋子烘烤。然後，在烘烤 90 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 升液體。

豬肉

食物 (配件)		 [°C]		 ³	 [分鐘]	 [°C]
烤豬肘/豬頸肉，約 1 公斤 (連蓋焗爐盤)		160–170	✓	1	130–140 ⁵	80–90
		180–190	✓	1	140–150 ⁵	80–90
脆皮豬肘，約 2 公斤 (焗爐盤)		180–190	✓	1	140–150 ^{6,7,8}	80–90
		190–200	✓	1	130–150 ^{7,8}	80–90
豬柳，約 350 克 ¹		90–100	–	1	70–90	60–69
燒火腿，約 1.5 公斤 (連蓋焗爐盤)		160–170	–	1	130–160 ⁹	80–90
醃豬肘，約 1 公斤 (通用烘焗盤)		150–160	✓	1	50–60 ⁶	63–68
醃豬肘，約 1 公斤 ¹		95–105	–	1	140–160	63–66
肉糜卷，約 1 公斤 (通用烘焗盤)		170–180	✓	1	60–70 ⁷	80–85
		190–200	✓	1	70–80 ⁷	80–85
煙肉 ¹		275 ⁴	–	3	3–5	–
香腸 ¹		275 ⁴	–	2	8–15 ¹⁰	–

 功能， 溫度， 增強，³ 層架， 烹調時間， 核心溫度， 自動烘烤， 一般加熱， Eco 風扇加熱， Moisture plus + 風扇加強， 特別低溫烹煮， 完全燒烤，✓ 開，– 關

- ¹ 使用烤架和通用烘焗盤。
- ² 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- ³ 視乎食物量，您也可以使用經濟燒烤  功能。
- ⁴ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- ⁵ 首先，蓋上蓋子烘烤。然後，在烘烤 60 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 升液體。
- ⁶ 加熱階段之後，在整個烹調時間過程中手動釋放 3 次蒸汽噴射。
- ⁷ 在烹調中途加入約 0.5 公升液體。
- ⁸ 烹調程序進行 60 分鐘後，打開香脆功能。
- ⁹ 首先，蓋上蓋子烘烤。然後，在烘烤 100 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 升液體。
- ¹⁰ 烹調中途翻轉食物。

烹調對照表

羊肉，野味

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

 功能， 溫度， 增強，³₁ 層架數， 烹調時間， 核心溫度， 一般加熱，
 特別低溫烹煮，✓ 開，– 關

- ¹ 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- ² 在放入食物之前預熱焗爐。
- ³ 首先，蓋上蓋子烘烤。然後，在烘烤 50 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 升液體。

家禽，魚

食物 (配件)		 [°C]		 ³	 [分鐘]	 [°C]
家禽，0.8–1.5 公斤 (通用烘焗盤)		170–180	✓	1	50–60	85–90
雞肉，約 1.2 公斤 (通用烘焗盤頂部的烤架)		220–230 ¹	–	1	55–65 ³	85–90
家禽，約 2 公斤 (焗爐盤)		180–190	✓	1	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	1	110–130 ⁴	85–90
家禽，約 4 公斤 (焗爐盤)		160–170	✓	1	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	1	180–200 ⁵	90–95
魚，200–300 克 (例如鱒魚) (通用烘焗盤)		210–220 ²	–	1	15–25 ⁶	75–80
魚，1–1.5 公斤 (例如歐鱒) (通用烘焗盤)		210–220 ²	–	1	30–40 ⁶	75–80
錫紙魚柳，200–300 g (通用烘焗盤)		200–210	–	1	25–30	75–80

 功能， 溫度， 增強，³ 層架數， 烹調時間， 核心溫度， 自動烘烤，
 風扇燒烤， 風扇燒烤， Moisture plus + 風扇燒烤， 風扇加熱，✓ 開，– 關

- ¹ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- ² 在放入食物之前預熱焗爐。
- ³ 燒烤中途翻轉食物。
- ⁴ 在烹調程序開始時，加入約 0.25 公升液體。
- ⁵ 30 分鐘後加入約 0.5 升液體。
- ⁶ 在烹調程序啟動後 5 分鐘人工釋放 1 次蒸汽噴射。

測試機構注意事項

根據 EN 60350-1 測試食物

測試食物 (配件)		 [°C]		 ³	 [分鐘]	CF
小蛋糕 (1 個通用烘焗盤 ¹)		140	—	1	30–40	—
		160 ⁴	—	2	20–30	—
小蛋糕 (2 個通用烘焗盤 ¹)		150	—	1+3	30–40	—
水滴曲奇 (1 個通用烘焗盤 ¹)		140	—	1	35–45	—
		160 ⁴	—	2	20–30	—
水滴曲奇 (2 個通用烘焗盤 ¹)		140	—	1+3	40–50 ⁶	—
蘋果批 (烤架 ¹ , 脫底蛋糕焗模 ² , Ø 20 cm)		160	—	1	90–100	—
		180 ⁴	—	1	75–90	—
打發海綿蛋糕 (烤架 ¹ , 脫底蛋糕焗模 ² , Ø 26 cm)		170 ⁴	—	1	25–35	—
	 ³	150–180 ⁴	—	1	20–45	—
烤麵包 (烤架 ¹)		300 ⁵	—	2	3–5	—
漢堡 (通用烘焗盤 ¹ 頂部的烤架 ¹)		300 ⁵	—	2	15–25 ⁷	—

 功能,  溫度,  增強, ³ 層架層數,  烹調時間, CF 香脆功能,  風扇加強,
 一般加熱,  完全燒烤, ✓ 開, — 關

¹ 只能使用原裝 Miele 配件。

² 使用深色啞光脫底蛋糕焗模。
將脫底蛋糕焗模放在烤架中央。

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

⁴ 在放入食物之前預熱焗爐。

⁵ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。

⁶ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。

⁷ 烹調中途翻轉食物。

按照 EN 60350-1 的能源效益等級

按照 EN 60350-1 確定能源效益等級。

能源效益等級：A

執行測試時請遵守以下說明：

- 使用 **節能-風扇加熱**  功能進行測試。
- 選擇 **照明燈** | “**持續**” 15秒 設定 (請參閱「設定」－「照明燈」)。
- 選擇 **感應操控** | **靠近時開啟照明燈** | **關閉** 設定 (請參閱「設定」－「感應操控」)。
- 測試時，只能將測試需要的配件放在爐腔中。
切勿使用其他可能配件，如 FlexiClip 伸縮掛軌，或鍍有催化劑的板，如側面板或頂部內襯。
- 確定能源效益等級的一個重要前提條件是測試時門緊緊關閉。
根據使用的測量設備，門密封功能可能受到更大或更小影響。這對測試結果造成負面影響。
按壓門將進行補償。在一些不利情況下，可能還需要合適的技術輔助措施。正常使用時不會發生此情況。

家用焗爐資料表

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

MIELE	
型號名稱/標識符	H 7890 BP
能源效益指數/爐腔 (EEI _{爐腔})	95.9
能源效益等級/爐腔	
A+++ (最高效) 至 D (最低效)	A
一般模式下，每個爐腔每個週期的耗電量	1.45 千瓦小時
風扇強制對流模式下，每個爐腔的每個週期的耗電量	0.89 千瓦小時
爐腔數量	1
每個爐腔的熱源	電
爐腔體積	90 公升
電器重量	70.0 公斤

通信模組的版權與授權

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

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

版權與授權

Miele 使用自己的第三方軟件，該軟件用於操作和控制電器，不受任何「開源授權條款」約束。本軟件/這些軟件組件受版權所保護。需尊重 Miele 和第三方的版權權利。

此外，此電器含有基於開源授權條款發佈的軟件組件。請參閱含有開源組件的電器的 [設定](#) | [法律資訊](#) | [開源授權條款](#)，以及相應的版權聲明、當時有效的授權條款副本以及任何其他資訊。當中所述的開源授權條款及細則的責任以及保證條款，僅適用於各自的權利擁有者。

而且，該電器含有版權擁有者根據 GNU 通用公共授權條款第 2 版或 GNU 較寬鬆公共授權條款第 2.1 版許可的軟件組件。自購買或電器交貨之日起至少 3 年的時間內，Miele 可為您或第三方提供電器中含有的開源組件源碼的機器可讀副本，並根據 GNU 通用公共授權條款第 2 版，或 GNU 較寬鬆公共授權條款第 2.1 版，在數據載體（CD-ROM，DVD 或 USB 記憶體）上的條款處理。請透過電郵（info@miele.com）或以下郵寄地址與我們聯絡，並說明產品名稱、序號和購買日期，以取得此源碼。

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

請注意根據 GNU 通用公共授權條款第 2 版和 GNU 較寬鬆公共授權條款第 2.1 版的條款，權利擁有者的有限保證：

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Hong Kong, China
Miele (Hong Kong) Ltd.

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

Miele Experience Centre

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

International Head Office

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

Hong Kong, China
Miele (Hong Kong) Ltd.

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

Miele陳列室

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

H 7890 BP

zh-HK

M.-Nr. 11 194 682 / 01