

## 操作和安装说明 微波烤箱



为避免发生事故或损坏电器，请**务必**在安装和首次使用前仔细阅读这些说明。Miele奉行“不断超越”的理念，故将保留对说明书作出修改的权利。

# 内容

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 警告和安全说明.....                   | 5  |
| 保护环境.....                      | 12 |
| 电器使用说明书.....                   | 13 |
| 控制键.....                       | 14 |
| On/Off（开启/关闭）感应控制键 .....       | 15 |
| 显示屏.....                       | 15 |
| 感应控制键.....                     | 15 |
| 符号.....                        | 17 |
| 使用电器.....                      | 18 |
| 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 |
| 输入字母.....                      | 19 |
| 激活 MobileStart .....           | 19 |
| 特点.....                        | 20 |
| 铭牌.....                        | 20 |
| 随机内容.....                      | 20 |
| 可选配件，可订购.....                  | 20 |
| 安全性特点.....                     | 22 |
| 经 PerfectClean 清洁表面处理过的表面..... | 22 |
| 首次使用前.....                     | 23 |
| Miele@home .....               | 23 |
| 基本设置.....                      | 24 |
| 首次加热烤箱.....                    | 25 |
| 设置.....                        | 26 |
| 设置概述.....                      | 26 |
| 打开“设置”菜单 .....                 | 28 |
| 语言 ▾.....                      | 28 |
| 时间.....                        | 28 |
| 日期.....                        | 28 |
| 照明.....                        | 28 |
| 显示屏.....                       | 28 |
| 音量.....                        | 29 |
| 单位.....                        | 29 |
| 快速微波.....                      | 29 |
| 爆米花.....                       | 29 |
| Booster .....                  | 30 |
| 建议温度.....                      | 30 |
| 建议设置.....                      | 30 |
| 通风冷却运行.....                    | 30 |
| 安全性.....                       | 30 |

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Miele@home .....        | 31        |
| 扫码联网 .....              | 31        |
| 远程更新 .....              | 31        |
| 远程控制 .....              | 32        |
| 激活 MobileStart .....    | 32        |
| 软件版本 .....              | 32        |
| 演示程序 .....              | 32        |
| 出厂设置 .....              | 32        |
| 运行时间 .....              | 32        |
| <b>分钟提示器 .....</b>      | <b>33</b> |
| <b>主菜单和子菜单 .....</b>    | <b>34</b> |
| <b>微波操作 .....</b>       | <b>36</b> |
| 运行方式 .....              | 36        |
| 选择餐具 .....              | 36        |
| 合适的餐具 .....             | 36        |
| 不合适的餐具 .....            | 37        |
| 测试餐具 .....              | 38        |
| 盖板 .....                | 38        |
| <b>操作 .....</b>         | <b>39</b> |
| 更改烹饪程序的数值和设置 .....      | 39        |
| 更改温度 .....              | 39        |
| 更改微波功率级别 .....          | 39        |
| 设置烹饪持续时间 .....          | 40        |
| 更改设定的烹饪持续时间 .....       | 40        |
| 删除设定的烹饪持续时间 .....       | 40        |
| 中断 微波 功能中的某个烹饪程序 .....  | 41        |
| 取消烹饪程序 .....            | 41        |
| 预热烤箱内腔 .....            | 41        |
| Booster .....           | 41        |
| 预热 .....                | 42        |
| <b>快速微波 和 爆米花 .....</b> | <b>43</b> |
| <b>自动程序 .....</b>       | <b>44</b> |
| 类别 .....                | 44        |
| 使用自动程序 .....            | 44        |
| 便利提示 .....              | 44        |
| <b>其他应用 .....</b>       | <b>45</b> |
| 解冻 .....                | 45        |
| 翻热 .....                | 47        |
| 烘干 .....                | 49        |
| 预热餐具 .....              | 49        |
| 保温 .....                | 50        |
| 烹饪 .....                | 50        |
| 冷冻食物/即食食品 .....         | 52        |
| <b>用户偏好程序 .....</b>     | <b>53</b> |

# 内容

|                    |    |
|--------------------|----|
| 烘焙.....            | 55 |
| 烘焙提示.....          | 55 |
| 烹饪图表上的注释.....      | 55 |
| 功能注释.....          | 55 |
| 烘烤.....            | 57 |
| 烘烤提示.....          | 57 |
| 烹饪图表上的注释.....      | 57 |
| 功能注释.....          | 57 |
| 烧烤.....            | 59 |
| 烧烤提示.....          | 59 |
| 烹饪图表上的注释.....      | 59 |
| 功能注释.....          | 60 |
| 清洁与保养.....         | 61 |
| 不适用的清洁剂.....       | 61 |
| 去除正常污渍.....        | 62 |
| 去除顽固污渍.....        | 62 |
| 调低烧烤元件.....        | 63 |
| 故障排除指南.....        | 64 |
| 服务.....            | 67 |
| 若发生故障，请联系我们.....   | 67 |
| 保修.....            | 67 |
| 安装.....            | 68 |
| 安装尺寸.....          | 68 |
| 安装在高柜或基座中.....     | 68 |
| 侧视图.....           | 69 |
| 接线和通风.....         | 70 |
| 安装烤箱.....          | 71 |
| 电气连接.....          | 71 |
| 烹饪图表.....          | 72 |
| 面糊.....            | 72 |
| 油酥松饼.....          | 72 |
| 发酵面团.....          | 73 |
| 夸克面团.....          | 73 |
| 海绵蛋糕混合物.....       | 73 |
| 泡芙面团、千层酥皮、蛋白饼..... | 74 |
| 开胃菜.....           | 74 |
| 牛肉.....            | 75 |
| 小牛肉.....           | 75 |
| 猪肉.....            | 76 |
| 羊肉，野味.....         | 76 |
| 家禽，鱼类.....         | 77 |
| 技术参数.....          | 78 |
| 通信模块的版权与许可.....    | 78 |
| 产品标准.....          | 79 |
| 有害物质.....          | 80 |

► 为方便起见，下文中微波烤箱将简称为“烤箱”。

此烤箱符合所有现行的地方和国家安全要求。然而，使用不当会导致人身伤害和财产损失。

使用此烤箱前，请仔细阅读操作和安装说明。这些说明书中包含有关产品安全、安装、使用及维护的重要信息。这可防止人身伤害以及对烤箱的损坏。

美诺 Miele 明确且强烈建议您阅读并遵循有关烤箱安装章节中的说明以及安全说明和警告。

对于因不遵守这些说明而导致的损坏，美诺 Miele 不承担任何责任。

请妥善保存说明书，并将它们交给任何会使用该电器的使用者。

### 正确使用

► 此烤箱适用于家庭和其他类似环境。

► 烤箱不适于室外使用。

► 其仅旨在用于在家庭环境中烹饪食物，特别是烘焙、烘烤、烧烤、翻热、解冻和烘干食物。

不允许用于所有其他类型用途。

► 易燃材料造成火灾隐患。

如果用微波功率烘干易燃物品，物品中的水分可能会蒸发。这可能会导致材料变干，进而发生自燃。

请勿将易燃物品放在烤箱中储存或烘干。

► 如果体能、感官功能或脑力较差、或缺乏经验和知识的人士使用烤箱，必须在使用过程中受到监督。

若他们在无人监督的情况下使用烤箱，则必须向他们演示如何安全使用烤箱。他们必须能够辨识并理解不正确操作的危险。

► 此烤箱内腔配有特殊灯泡，可应对特殊条件（例如温度、湿度、耐化学性、耐磨性和振动）。这些特殊灯泡只能用于其本来目的。不适用于室内照明。灯泡的更换只能由德国美诺 Miele 授权的技术人员或德国美诺 Miele 客户服务部门执行。

### 儿童安全注意事项

► 启用系统锁，以确保儿童不会无意中打开烤箱。

► 8 岁以下儿童必须远离烤箱，除非时刻监督其使用。

► 如果已向 8 岁及以上的儿童展示如何以安全的方式使用，则可以在没有监督的情况下使用烤箱。儿童必须能够理解并认识到不正确操作可能带来的危险。

# 警告和安全说明

---

- ▶ 儿童不得在无人看管的情况下清洁或维护烤箱。
- ▶ 应看管好在烤箱附近的儿童。切勿让儿童摆弄烤箱。
- ▶ 包装材料可能导致窒息。在玩耍时，儿童可能会被包装材料（如塑料包装）缠住，或者将包装套在头上，导致窒息风险。将包装材料放在儿童接触不到的地方。
- ▶ 发热表面具有伤人风险。儿童的皮肤对高温的敏感性远远高于成人。烤箱的外部部件，如门玻璃、控制面板和通风口会变得相当热。烤箱运行时，切勿让儿童触碰。
- ▶ 打开机门的情况下存在受伤风险。烤箱机门最大可承受 8 千克的重量。儿童可能会因打开的机门而弄伤自己。切勿让儿童坐在、靠在打开的机门上，或在机门上摇摆。

## 技术安全

- ▶ 未经授权的安装、维护和维修可能会对使用者造成相当大的危险。安装、维护和维修只能由德国美诺 Miele 授权的技术人员实施。
- ▶ 烤箱损坏会危害您的安全。检查烤箱是否有可见的损坏迹象。请勿使用损坏的烤箱。
- ▶ 可以在自主供电系统或与主电源不同步的供电系统（例如岛上网络、备用系统）上临时或永久运行。操作的先决条件是电源系统符合相关国家电源质量标准。家用电气装置和本 Miele 产品中提供的保护措施的功能和操作也必须保持在隔离运行或与主电源不同步的运行中，或者这些措施必须由装置中的同等措施代替。例如，如当前版本的 BS OHSAS 18001—2 ISO 45001 所述。
- ▶ 操作损坏的烤箱可能会导致微波泄漏并对使用者造成危害。如果出现以下情况，请勿使用烤箱：
  - 机门发生扭曲。
  - 机门铰链松动。
  - 外壳、机门或烤箱内腔壁上存在可见的孔洞或裂缝。
- ▶ 只有在正确接地的情况下，才能保证此烤箱的电气安全。最重要的是要满足此项基本安全要求。如有疑问，请让具有资质的电工进行电气安装检查。
- ▶ 为避免损坏烤箱，请确保烤箱铭牌上的连接数据（电压和功率）与主电源匹配。在将电器连接到主电源之前，对此数据进行对比。如有疑问，请咨询具有资质的电工。
- ▶ 多插座适配器和延长电线无法保证所规定的电器安全性。请勿使用这些设备将烤箱连接至电源。

- ▶ 出于安全考虑，此烤箱只能在嵌入及完全安装之后使用。
- ▶ 不得在非平稳位置（例如在船上）使用烤箱。
- ▶ 因电击导致的受伤风险。任何与带电连接的接触或篡改烤箱的电气或机械组件都会危及您的安全，并可能导致烤箱故障。请勿在任何情况下打开烤箱外壳。
- ▶ 在烤箱保修期内，应由德国美诺 Miele 授权维修服务技术人员进行维修。否则保修将失效。
- ▶ 只有使用原装德国美诺 Miele 备件时，德国美诺 Miele 才能保证烤箱的安全性。只能使用原装备件替换出现故障的组件。
- ▶ 如果交付的烤箱没有电源连接线，则必须由德国美诺 Miele 的授权维修服务技术人员安装专用电线（参见“安装”、“电气连接”）。
- ▶ 如果连接线损坏，必须由德国美诺 Miele 的授权维修服务技术人员更换专用连接线（参见“安装”、“电气连接”）。
- ▶ 在安装、维护和维修工作期间，烤箱必须完全断开电源。为确保这一点：
  - 断开电源保险丝，或者
  - 完全拧开螺旋式保险丝（在适用的国家/地区），或者
  - 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。
- ▶ 烤箱需要充足的冷空气供应以保证高效运行。确保冷空气的供应不会受到任何阻碍（例如，在承载橱柜中安装隔热条）。此外，所需的冷空气供应不得被其他热源（如固体燃料炉）过度加热。
- ▶ 如果烤箱嵌入安装在橱柜前面板（如门）后面，那么请勿在使用烤箱时关闭橱柜门。关闭的橱柜门后面会积聚热量和水分。这可能导致烤箱、外壳和底板损坏。将橱柜前面板/门打开，直到烤箱完全冷却。

## 正确使用

- ▶ 发热表面具有伤人风险。在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔、配件或食物而烧伤自己。将热的食物放入烤箱或从烤箱中取出时，以及调整烤箱架（例如，在热烤箱内腔中）时，请戴上隔热手套。
- ▶ 为避免燃烧起来，如果电器中出现烟雾，请勿打开烤箱机门。关闭电器，切断与主电源的连接，从而中断程序。烟雾散去前不要打开机门。
- ▶ 由于辐射的高温，烤箱附近的物体可能会着火。请勿使用烤箱来使房间变暖。

## 警告和安全说明

► 油脂如果过热会着火。用油脂烹饪时，切勿让烤箱处于无人看管的状态下。切勿尝试用水浇灭燃烧的油脂。关上机门，以关闭烤箱，熄灭火焰。

► 烤制食物的时间过长会导致食物变干，并有起火的风险。请勿超过建议的烹饪时长。

► 请注意，使用微波进行烹饪、翻热和解冻的所需时间通常比不使用微波的功能要短得多。过长的烹饪时间可能会导致食物变干并燃烧，甚至可能会导致食物着火。

在使用烧烤功能时，请勿超过建议的烧烤时间。请勿使用微波  功能来烘干鲜花或香草，或者烤脆面包或面包卷。切勿使用烧烤功能来烘干鲜花或香草等。使用 风扇加强  功能，并始终确保此类程序受到监控。

► 如果在食谱中使用酒精，请注意高温会导致酒精蒸发。蒸汽能使热的加热元件着火。

► 当使用余热来为食物保温时，烤箱中可能会发生高空气湿度和冷凝引起的腐蚀。这也会对控制面板、工作台和周围的厨房家具造成损坏。保持烤箱开启并选择可用于所选功能的最低温度。然后冷却风扇将继续自动运行。

► 储存在烤箱内腔中或放在烤箱内腔中以便保温的食物会变干，所释放出来的水分会导致烤箱腐蚀损坏。始终将留在烤箱里的食物盖上以保温。

► 热量的积聚可能会损坏烤箱。

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。

► 烤箱不适用于清洁或消毒物品。从烤箱中取出物品时，物品可能会变得非常热并存在烫伤风险。

► 重要的是，烹饪食物的温度要均匀分布并且足够高。

这可通过搅拌或转动食物并遵守足够长的静置时间（参见图表）来实现，此时间应加入翻热、解冻或烹饪所需的时间之中。

在静置时间内，温度会在食物中均匀分布。

► 在使用微波  功能加热食物（特别是液体）时，可能会出现达到沸点而不产生气泡的情况。液体不能均匀地煮沸。这种沸腾延迟可能会导致液体爆炸性沸溢。从烤箱中取出容器时应小心，因为高温液体可能会造成严重烫伤。在某些情况下，压力可能会变得很高，导致机门自动打开。

在加热之前，应充分搅拌液体。加热后，应至少等待 20 秒后才可将容器从烤箱内腔中取出。此外，在加热过程中，容器内可放置玻璃棒或类似物品（如有）。

► 热的食物具有伤人风险。在加热食物时，热量直接在食物中产生。因此，餐具的温度会比食物低（使用耐热粗陶器的情况除外）。餐具仅限由食物的热量加热。

在上菜前，始终需要在将食物从烤箱中取出之后检查它的实际温度。容器的温度不代表其中的食物或液体的温度。**在为婴儿、儿童、年长者或病弱者准备食物时，这一点特别重要。**在翻热食物（特别是婴儿和小孩子的食物）后，应搅拌食物或摇晃容器，检查并确认食物的温度不会造成任何烫伤危险。在静置之后需要再次检查。

► 密闭容器或瓶子内升高的压力具有伤人风险。在翻热期间，压力可能会在密闭容器或瓶子中积聚，从而导致爆炸。

切勿在密闭容器或瓶子中烹饪或翻热食物或液体。请预先打开容器。如果使用婴儿奶瓶，则必须取下螺旋盖和奶嘴。

► 如果烹制无壳鸡蛋，蛋黄可能会由于产生的压力而爆炸。

在烹制鸡蛋之前，应多次刺穿蛋黄，以防发生这种情况。

► 带壳鸡蛋在加热时可能会发生爆裂，甚至在从烤箱内腔中取出之后也会发生这种情况。

仅限在特殊设计的煮蛋装置中烹制鸡蛋。请勿使用微波  功能翻热完全煮熟的鸡蛋。

► 在加热或烹制带有厚壁或厚皮的食物（如番茄、香肠、土豆和茄子）时，它们可能会发生爆裂。

多次刺穿或划刻此类食物的外皮，以便蒸汽逸出。

► 请勿使用含有水银或液体的温度计，因为它们不适合在较高的温度下使用，而且很容易破裂。

如要检查食物温度，请先中断烹饪过程。仅限使用专门批准食物使用的温度计来测量食物的温度。

► 以樱桃核、凝胶等填充的靠垫或垫子（如在芳香疗法中使用的垫子）在加热时可能会燃烧，甚至在从烤箱内腔中取出之后也会发生这种情况。

请勿在烤箱中加热此类物品。

## 警告和安全说明

▶ 带有空心手柄或把手的容器和盖子可能会在空腔内积聚水分。当水分蒸发时，压力可能会积聚，物品可能会爆炸。如果中空凹槽可以充分通风，则可以使用该物品。

使用微波  功能时，请勿使用带有空心把手或手柄的餐具。

▶ 如果与微波  功能和微波功能一起使用，微波炉不适用的塑料餐具可能会发生损坏或损坏烤箱。

请勿使用任何由金属制成或含有金属的餐具或刀具、铝箔、铅水晶玻璃器皿、热敏塑料制品、木质厨具或餐具、金属夹或者塑料或纸包扎线带。请勿使用带有磨边的碗，或取下部分箔盖的塑料锅具（参见微波炉操作章节中有关餐具的要求）。

▶ 不适合在烤箱中使用的塑料盘会融化，也可能在高温下着火，进而损坏烤箱。

在运行不使用微波的功能时，仅可使用适合在烤箱中使用的塑料盘。请遵循制造商的说明。

▶ 由易燃材料制成的容器造成火灾隐患。一次性塑料容器必须符合微波炉操作章节中有关餐具的要求。

在使用由塑料、纸或其他易燃材料制成的一次性容器加热或烹饪食物时，请勿让烤箱处于无人看管的状态。

▶ 保温袋通常含有一层薄薄的铝箔，它可以反射微波。这些反射能量转而又会导致外层纸覆盖物变热从而燃烧。

通过使用微波功率的功能为食物保温时，请勿使用保温包装（如烤鸡的袋子）。

▶ 如果使用时烤箱中没有食物，或者使用微波  操作模式或利用微波功率的操作模式时未正确放入食物，则可能损坏烤箱。

始终在使用微波  操作模式时使用玻璃托盘，即便您将其用作较小餐具的容器。

请勿通过任何使用微波功率的操作模式来预热餐具或烘干香草。

而是要使用 风扇加强  操作模式。

▶ 在密闭容器（如罐头或密封罐）中加热食物会导致压力增加，从而导致爆炸。请勿在烤箱中加热未开封的食品罐头或罐子。

▶ 打开机门的情况下存在受伤风险。您可能会撞到打开的机门，或被它绊倒。避免不必要地打开机门。

▶ 机门最大可承受 8 千克的负载。切勿靠在或坐在打开的机门上，或在机门上放置重物。确保机门和烤箱内腔之间没有卡住任何物品。这可能会损坏烤箱。

### 以下各项适用于不锈钢表面：

- ▶ 粘合剂会损坏不锈钢表面，使其失去防垢保护涂层。请勿在不锈钢表面使用便利贴、胶带或其他类型的粘合剂。
- ▶ 磁铁会造成划痕。请勿将不锈钢表面用作磁性布告板。

### 清洁与保养

- ▶ 因电击导致的受伤风险。来自蒸汽清洁装置的蒸汽可能会进入通电的电气组件中，从而导致短路。请勿使用蒸汽清洁装置来清洁本电器。
- ▶ 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。
- ▶ 尽量防止内壁溅上含盐食物。如果不慎溅上，请彻底擦拭干净，以免腐蚀烤箱内腔的不锈钢表面。
- ▶ 在温暖潮湿的环境中，虫害（如蟑螂）发生的概率较高。确保烤箱及其周围区域始终保持清洁。由虫害造成的损坏不在保修范围内。

### 配件

- ▶ 仅可使用原装德国美诺 Miele 配件。若使用其他部件，产品的保修、性能及责任索赔都将失效。
- ▶ Miele 将保证在您的烤箱停产后至少继续供应 10 年到 15 年的功能性备件。

# 保护环境

---

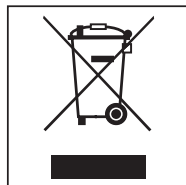
## 包装材料的处理

此包装材料用于搬运和保护电器免受运输损坏。所用的包装材料选用在处理时对环境无害的材料，因而通常可被回收利用。

回收利用包装材料可减少原材料的使用。使用特定材料收集点收集有价值的材料，并利用退货选项。您的 Miele 经销商将带走包装材料。

## 废旧电器的处理

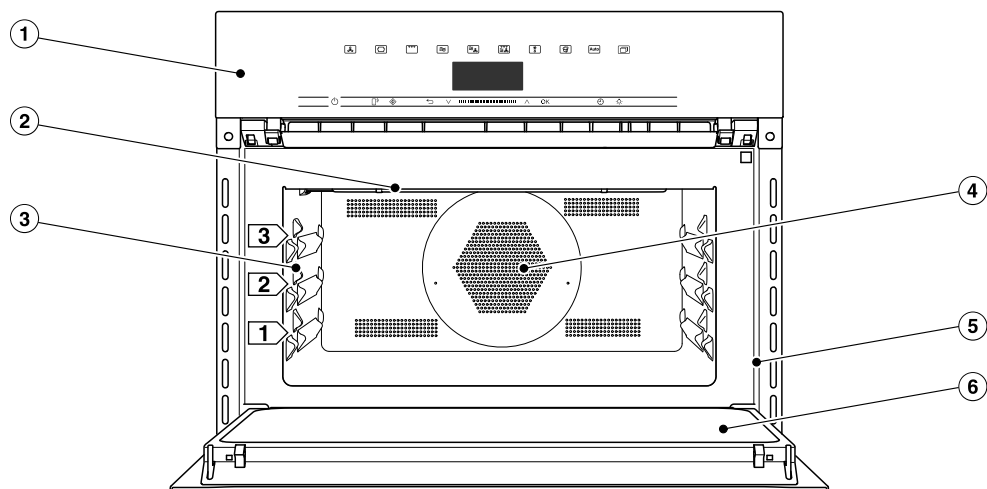
电器和电子设备通常含有某些有用材料。同时也含有某些如处置不当或随意丢弃便会对人体健康和环境造成潜在危害的材料。但是，这些材料对于确保电器正常运作又至关重要。因此，请勿将这些材料与您的家庭垃圾一起丢弃。



请将其丢弃到当地社区垃圾收集/回收中心，或联系Miele服务部获取建议。

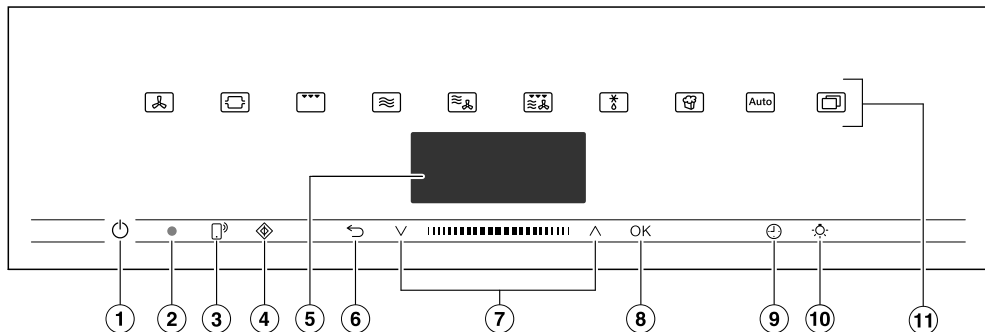
在存储待处理废旧电器时请确保它们不会对儿童造成伤害。

## 烤箱



- ① 控制元件
- ② 烧烤元件
- ③ 用于放置玻璃托盘和烤架的 3 个搁架层
- ④ 后部带有环形加热元件的风扇进气口
- ⑤ 带铭牌的前框
- ⑥ 机门

## 控制鍵



- ① 下陷的  On/Off (开启/关闭) 感应控制键  
用于开启和关闭烤箱
- ② 光学接口  
(仅德国美诺 Miele 服务人员可用)
- ③  感应控制键  
用于通过移动设备控制烤箱
- ④  感应控制键  
用于启动 快速微波 功能
- 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  箭头按钮的导航区  
用于浏览列表和选择数值
- ⑧ 确定 感应控制键  
用于选择功能和保存设置
- ⑨  感应控制键  
用于设置分钟提示器、烹饪持续时间或者烹饪程序的开始或结束时间
- ⑩  感应控制键  
用于开关烤箱内部照明
- ⑪ 感应控制键  
用于选择功能、自动程序和设置

## On/Off (开启/关闭) 感应控制键

⏻ On/Off (开启/关闭) 感应控制键为下陷式，对触摸有反应。

使用该感应控制键开启和关闭烤箱。

## 显示屏

显示屏用于显示时间或功能、温度、烹饪时长、自动程序和设置信息。

在使用 ⏻ On/Off (开启/关闭) 感应控制键开启烤箱后，将在主菜单中显示 **选择功能**。

## 感应控制键

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

如果您希望感应控制键在烤箱关闭时也能够响应，请选择 **显示屏** | **QuickTouch** | **开启** 设置。

## 显示屏上方的感应控制键

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

# 控制鍵

## 显示屏下方的感应控制键

| 感应控制键                                                                             | 功能                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>如果您想从移动设备上控制烤箱，您必须具备 Miele@home 系统，打开 <b>远程控制</b> 设置并触摸此感应控制键。然后感应控制键亮起，MobileStart 功能可用。</p> <p>只要此感应控制键亮起，您即可通过移动设备控制烤箱（参见“设置 – Miele@home”）。</p> |
|  | <p>使用此感应控制键启动 <b>快速微波</b> 功能。烹饪过程将以 600 瓦的预设微波功率级别和 1 分钟的烹饪持续时间运行（参见“快速微波”）。反复触摸此感应控制键递增烹饪持续时间。</p> <p>仅在没有使用其他烹饪过程时可使用此功能。</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，请用此感应控制键更改数值和设置（如该程序的温度或 Booster 超强火力功能）或取消该程序。</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。随着您的浏览，将依次突出显示菜单选项。必须突出显示所需菜单选项，您才能进行选择。</p> <p>您可以利用箭头按钮或箭头按钮之间的区域更改突出显示的数值或设置。</p>                                 |

| 感应控制键                                                                             | 功能                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OK                                                                                | <p>可触摸 OK 感应控制键选择显示屏上突出显示的功能。然后，可修改所选功能。</p> <p>按 OK 进行确认，以保存修改。</p> <p>如果显示屏上显示信息，请选择 OK 确认消息。</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 OK 感应控制键，确认信息。 |
|  | 分钟提示器                                   |
|  | 记号指示当前所选的选项。                            |
|  | 利用条形图可以选择某些设置，如显示屏亮度和蜂鸣器音量。             |
|  | 系统锁可防止烤箱被错误地开启（参见“设置 – 安全性”）。           |

# 使用电器

通过导航区的  $\wedge$  和  $\vee$  箭头按钮或箭头按钮之间的  $\text{|||||}$  区域使用烤箱。

达到某一可确认数值、消息或设置后，OK 感应控制键会亮起呈橙色。

## 选择菜单选项

- 触摸  $\wedge$  或  $\vee$  箭头按钮或者在  $\text{|||||}$  区域左右滑动，直至所需的菜单选项被突出显示。

**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

- 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值或设置。

**提示:**  $\checkmark$  对号将显示在当前设置旁边。

- 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。

- 在 **更多选择**  $\text{☐}$  下：浏览列表，直至突出显示所需的菜单选项。

- 设置烹饪程序的数值。

- 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。

## 输入字母

通过导航区输入字母。最好选择简短的名称。

- 触摸  $\wedge$  或  $\vee$  箭头按钮或者在  区域左右滑动，直至突出显示所需的字符。

您所选择的字符将显示在显示屏的顶行。

**提示:** 最多可用 10 个字符。  
您可以用  每次删除一个字符。

- 选择其余的字符。
- 输入名称后，选择  $\checkmark$ 。
- 按 *OK* 进行确认。

现已保存此名称。

## 激活 MobileStart

- 选择  感应控制键激活 MobileStart。

 感应控制键亮起。您可以通过 Miele 应用程序远程操作您的烤箱。

直接操作烤箱要优先于通过app应用程序上的远程控制功能来操作烤箱。

只要  感应控制键亮起，您便可以使用 MobileStart。

# 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

- 关于使用烤箱和微波炉各项功能的操作和安装说明
- 烹饪书，带有适用于自动程序和其他功能的各种食谱
- 用于将烤箱固定在承载橱柜中的螺钉
- 多种配件

## 可选配件，可订购

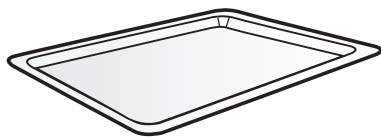
此款烤箱自带玻璃托盘和烤架。

所有列出的配件以及清洁和护理产品都是为 Miele 烤箱而设计的。

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

订购时，请注明您的烤箱型号标识符和所需配件的参考号。

## 玻璃托盘



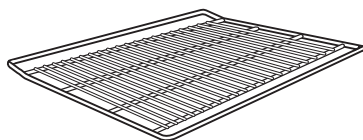
玻璃托盘适用于所有烹饪功能。

较大的温度波动可能会损坏玻璃托盘。

请勿将热的玻璃托盘放在冷表面上，例如瓷砖或花岗岩操作台面。使用适当的衬垫或锅架。

- 始终使用带有微波  功能的玻璃托盘，即便您将其用作较小餐具的容器。
- 玻璃托盘的最大装载量为 8 千克。

## 带有非尖端安全槽口的烤架



烤架不适用于微波  功能。您可以将烤架用于使用或不使用微波功率的所有其他功能。

 高温表面具有伤人风险。

烹饪程序运行期间烤架会变热。

将食物放入烤箱或从烤箱中取出时，以及在热烤箱内腔中进行操作时，请戴上隔热手套。

火花的产生可能会损毁烤箱和烤架。请勿将烤架用于带有微波  功能的烹饪程序。

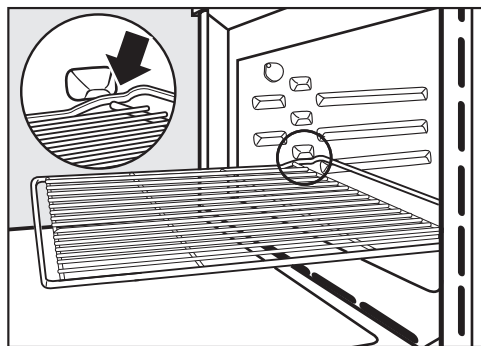
请勿将烤架放在烤箱底板上，应将其放在其中一个搁架层上使用。

## 使用烤架

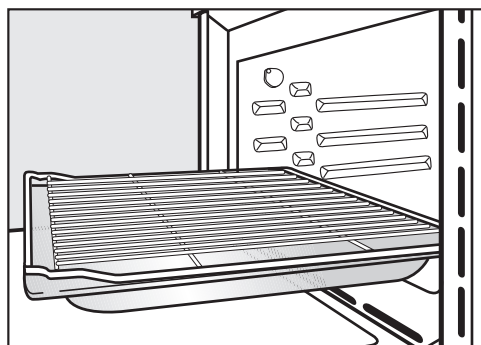
烤架带有非尖端安全槽口，当您只需部分拉出烤架时，可防止将烤架完全拉出。

如果烤架插入不正确，则无法保证非尖端安全机制。

将烤架推回时，请务必确保安全口槽位于烤箱背面。



- 若要拆下烤架，请在安全槽口与烤箱侧面连接的情况下将其正面稍稍向上提起。



- 如果烤架上的烹饪物品可能会滴落时，我们建议您将烤架与玻璃托盘一起使用。  
仅在这种情况下，安全槽口才会位于正面。
- 烤架的最大装载量为 8 千克。

## 圆形烤盘

承受微波时，圆形烤盘可能会发生损坏。

请勿将圆形烤盘用于 微波 、微波 + 自动烘烤 、微波 + 风扇加强 、微波 + 烧烤 或 微波 + 风扇烧烤 功能。



**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。

# 特点

## HUB 美味烤盘 HBD 美味烤盘盖

承受微波时，美味烤盘及烤盘盖可能会发生损坏。金属会反射微波，从而会产生火花，而金属不会吸收这些微波。

仅将美味烤盘和烤盘盖用于带有**不使用微波功能**的烹饪程序。

将烤架滑入第 1 层搁架，然后将美味烤盘放在烤架上。

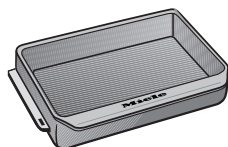
美味烤盘表面带有不涂层，适用于电磁炉。

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。

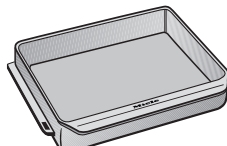
**深度：22 厘米**

HUB 62-22

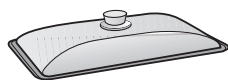


**深度：35 厘米\***

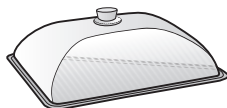
HUB 62-35



HBD 60-22



HBD 60-35



\* 在带有 3 个搁架层的烤箱中，美味烤盘无法与盖子一起使用，因为二者的高度总和超过了烤箱内腔的高度。

## 清洁与保养配件

- 德国美诺 Miele 多功能微纤维布
- 德国美诺 Miele 烤箱清洁剂

## 安全性特点

- **系统锁**   
(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**  
在没有选择烹饪持续时间的情况下，可以启动不使用微波功率的功能。为防止连续使用并避免火灾危险，根据选定的功能和温度，烤箱会在一段时间后自动关闭。

## 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
- 圆形多孔 AirFry 空气炸烤罐
- 圆形烤盘

## Miele@home

您的烤箱配有一个内置的 WiFi 模块。

为使用该模块，您需要：

- WiFi 网络
- Miele 应用程序
- 德国美诺 Miele 用户账户 您可通过 Miele 应用程序创建用户账户。

Miele 应用程序将在您的烤箱连接到家庭 WiFi 网络时为您提供指导。

当您的烤箱连接到 WiFi 网络后，您便可以使用应用程序进行以下活动：

- 调用有关烤箱操作状态的信息
- 检索进行中的烤箱烹饪程序信息
- 结束进行中的烹饪程序

将您的烤箱连接到 WiFi 网络会增加能耗，即使是在烤箱关机的情况下亦会如此。

确保您的 WiFi 网络信号在安装烤箱的地方足够强。

## WiFi 连接的可用性

WiFi 连接与其他电器（包括微波炉和遥控玩具）共享频率范围。这可能会导致连接断断续续，甚至彻底连接失败。因此，无法保证功能的可用性。

## Miele@home 可用性

能否使用 Miele 应用程序取决于 Miele@home 服务在您所在国家的可用性。

我们并非在每个国家都提供 Miele@home 服务。

如需了解有关可用性的信息，请咨询 Miele 客户关爱热线。

## Miele 应用程序

Miele 应用程序可以从 Apple App Store<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。

# 首次使用前

## 基本设置

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

 高温表面具有伤人风险。  
在操作过程中，烤箱会变热。  
出于安全考虑，此烤箱只能在完全安装之后使用。

在接通电源之后，烤箱将自动启动。

## 设置语言

- 选择所需的语言。

如果您错误地选择了不正确的语言，请按照“设置 – 语言”中所描述的内容继续操作。

## 设置地点

- 选择所需地点。

## 设置 Miele@home

Miele@home 设置将显示在显示屏中。

- 如需现在设置 Miele@home，请选择 **继续** 并按 **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。

## 设置日期

- 设置年份，再设置月份，最后设置日期。
- 按 **OK** 进行确认。

## 设置时间

- 以小时和分钟为单位设置时间。
- 按 **确定** 进行确认。

## 完成调试过程

- 请按照显示屏上的任何进一步说明进行操作。

烤箱现已准备就绪。

## 首次加热烤箱

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

确保该操作过程中厨房通风良好是十分重要的。  
防止气味进入其他房间。

- 取下烤箱和配件上的任何保护包装和贴纸。
- 将所有配件从烤箱内腔中取出并进行清洁（参见“清洁与保养”）。
- 在加热烤箱之前，用湿布擦拭内部，以清除在储存和拆箱过程中可能积聚在烤箱内腔中的灰尘或包装碎片。
- 使用 On/Off（开启/关闭） 感应控制键打开烤箱。

会显示 **选择功能**。

- 选择**风扇加强** 。

将显示建议温度 (160°C)。

烤箱加热、照明和冷却风扇将打开。

- 设置最高允许温度 (250°C)。
- 按**确定**进行确认。

加热烤箱至少一小时。

- 在至少一小时后，使用  On/Off（开启/关闭）感应控制键关闭烤箱。

## 首次加热后清洁烤箱内腔

 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和烤箱内腔而烧伤自己。

在手动清洁之前，让加热元件和烤箱内腔冷却。

- 使用干净的海绵蘸取热水和洗涤液的混合溶液或使用湿微纤维布对烤箱内腔进行清洁。
- 使用软布擦干所有表面。

打开烤箱门，直到烤箱内腔完全干燥。

# 设置

## 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                           |
| 日期                                                                                   |                                                                                |
| 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                                                                                   | 重量<br>克*   磅/盎司   磅<br>温度<br>°C*   °F                                          |
| 快速微波                                                                                 | 功率等级<br>烹调时间                                                                   |
| 爆米花                                                                                  | 烹调时间                                                                           |
| Booster                                                                              | 开启*<br>关闭                                                                      |
| 建议温度                                                                                 |                                                                                |
| 建议设置                                                                                 |                                                                                |

\* 出厂默认设置

| 菜单选项       | 可用设置                                                                                                                  |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 通风冷却运行     | 温度控制*<br>时间控制                                                                                                         |
| 安全性        | 按键锁<br>开启   关闭*<br>系统锁定 <br>开启   关闭* |
| Miele@home | 激活   关闭<br>连接状态<br>再次设置<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>用户偏好程序<br>建议设置<br>建议温度                                                                                        |

\* 出厂默认设置

# 设置

## 打开“设置”菜单

在 **更多选择**  | **设置** 菜单中，您可以通过调整出厂默认设置来个性化设置您的烤箱，以满足需求。

■ 选择 **更多选择** .

■ 选择 **设置** .

■ 选择所需设置。

您可以查看或更改设置。

在烹饪程序执行过程中，您无法更改设置。

## 语言

您可以设置您自己的语言和地点。

在选好并确认您的选择后，显示屏中将会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

选择您希望在关闭烤箱时如何在显示屏上显示时间：

#### - 开启

显示屏上始终会显示时间。更改此设置会增加能耗。

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，那么烤箱必须打开才能使用。

#### - 关闭

为了节能，显示屏不会亮起。烤箱必须打开才能使用。

#### - 夜间模式

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。

如果烤箱已连接至 WiFi 网络并已登录到 Miele 应用程序中，那么时间将根据 Miele 应用程序中的地点设置进行同步。

## 日期

设置日期。

## 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

选择当烤箱关闭时，感应控制键应如何响应：

### - 开启

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

### - 关闭

无论 **时间 | 显示屏** 设置如何，感应控制键仅在烤箱打开时以及烤箱关闭后的一定时间内做出响应。

## 音量

### 提示音

如果蜂鸣器已开启，则蜂鸣器将在达到设定温度以及设定时间结束时鸣响。

### 旋律

程序结束时，音乐将间隔鸣响几次。音乐的音量以带有七个分段的条形表示。

- ■■■■■■■■

最大音量

- □□□□□□□

音乐关闭

### 单音

程序结束时，声音将持续鸣响一段时间。此连续声音的音高以分段条表示。

- ■■■■■■■■■■■■■■■■

最大音高

- □□□□□□□□□□□□

最小音高

### 按键音

每次触摸感应控制键所发出的音量以带有七个分段的条形表示。

- ■■■■■■■■

最大音量

- □□□□□□□

声音关闭

## 开机欢迎曲

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

## 单位

### 重量

对于自动程序，您可以设置以克 (克)、磅/盎司 (磅/盎司) 或磅 (磅) 为单位的食物重量。

### 温度

您可以设置以摄氏度 (°C) 或华氏度 (°F) 为单位的温度。

## 快速微波

已预设最大微波功率级别 600 瓦，最长烹饪持续时间 1 分钟，立即启动微波程序。

### - 功率等级

您可以选择以下微波功率级别：  
80 瓦、150 瓦、300 瓦、450 瓦、600 瓦、850 瓦或 1000 瓦。

### - 烹调时间

可设置的最大烹饪持续时间取决于所选的微波功率级别：  
80–300 瓦：最多 10 分钟  
450–1000 瓦：最多 5 分钟

## 爆米花

已预设微波功率级别 850 瓦，烹饪持续时间 2:50 分钟，以便您可以立即开始烹饪微波炉爆米花。这些设置符合大多数微波炉爆米花包装袋上的制造商说明。

可以设置的最长烹饪持续时间为 4 分钟。

已设置微波功率级别，并且无法修改。

# 设置

## Booster

Booster 功能用于快速预热烤箱内腔。

### - 开启

烹饪程序的加热阶段期间，Booster 功能自动开启。烧烤元件、环形加热元件和热风扇同时将烤箱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 功能自动关闭。只有与此功能相关的加热元件才会预热烤箱内腔。

## 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。

当选择此菜单选项后，操作模式列表将在显示屏上显示。

### ■ 选择相应操作模式。

建议温度会与可用的温度范围一同显示。

### ■ 更改建议温度。

### ■ 按 OK 确认。

## 建议设置

如果您经常以不同的功率级别进行烹饪，则有必要更改建议微波功率级别。

您可以更改 **微波**  功能以及使用微波功能的建议微波功率级别。

选择此菜单选项后，功能列表将与其建议功率级别一同显示在显示屏中。

### - 微波 :

80 瓦、150 瓦、300 瓦、450 瓦、600 瓦、850 瓦、1000 瓦

### - 微波 + 自动烘烤 、微波 + 风扇加强 、微波 + 烧烤 和 微波 + 风扇烧烤 :

80 瓦、150 瓦、300 瓦

### ■ 选择所需的功能。

### ■ 更改建议功率级别。

### ■ 按 OK 进行确认。

## 通风冷却运行

关闭烤箱后，冷却风扇将继续运行一段时间，以防止烤箱内腔、操控面板或烤箱承载橱柜上积聚任何湿气。

### - 温度控制

当烤箱中的温度降至 70°C 以下时，冷却风扇将关闭。

### - 时间控制

在大约 25 分钟后，冷却风扇将关闭。

冷凝水可能会损坏烤箱承载橱柜和工作台并导致腐蚀烤箱。

如果您已将冷却风扇设为 **时间控制** 并将食物放在烤箱内腔中保温，那么，烤箱中的水分含量将会增加，从而导致在操控面板和周围厨房家具上形成冷凝水并在工作台下积聚水滴。

如果您已选择 **时间控制**，请勿将食物放在烤箱内腔中保温。

## 安全性

### 按键锁

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。

### 系统锁定

系统锁可防止烤箱被错误地开启。

当系统锁被激活时，仍可以使用分钟提示器和 MobileStart 功能。

即便发生电源故障，系统锁仍保持启用。

- **开启**  
系统锁已启用。触摸 OK 感应控制键至少 6 秒，即可使用烤箱。
- **关闭**  
系统锁已停用。您可以正常使用烤箱。

## Miele@home

此款烤箱是一款与 Miele@home 兼容的电器。您的烤箱在出厂前已安装 WiFi 通信模块，适合进行无线通信。

您可以通过多种方式将您的烤箱连接至 WiFi 网络。我们建议您利用 Miele APP 或通过 WPS 将烤箱连接至 WiFi 网络。

- **激活**  
此设置仅在停用 Miele@home 时可见。WiFi 功能已重新启用。
- **关闭**  
此设置仅在启用 Miele@home 时可见。Miele@home 保持设置状态时会关闭 WiFi 功能。
- **连接状态**  
此设置仅在启用 Miele@home 时可见。显示屏中会显示 WiFi 接收质量、网络名称和 IP 地址等信息。
- **再次设置**  
此设置仅在 WiFi 网络已设定好时可见。重置网络设置，立即重新建立新的连接。
- **重置**  
此设置仅在 WiFi 网络已设定好时可见。WiFi 功能已停用，WiFi 网络连接将重置为出厂默认设置。您必须设置新的 WiFi 网络连接才能使用 Miele@home。  
处理或出售烤箱时，或者将使用过的烤箱投入运行时，均应重置网络设置。这是确保所有个人数据均已清除并且既往所有者无法再访问烤箱的唯一方法。

- **设置**  
此设置仅在 WiFi 网络连接尚未设定好时可见。您必须设置新的 WiFi 网络连接才能使用 Miele@home。

## 扫码联网

在尚未设定 Miele@home 时已进行初始调试。

### ■ 扫描二维码。

如果您已安装 Miele APP 并且拥有用户账户，则将直接进入联网步骤。

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

### ■ 安装 Miele APP 并建立用户账户。

### ■ 再次扫描二维码。

Miele APP 将指导您完成设置流程。



## 远程更新

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

远程更新功能用于更新烤箱内的软件。如果您的烤箱可进行更新，系统将自动下载更新。系统不会自动安装更新。必须手动发起更新。

如果您未安装更新，则可继续以常规方式使用您的烤箱。但是，Miele 建议您安装更新。

## 启用/停用

远程更新功能默认设置为启用。系统将自动下载可用的更新，但只能由您手动执行安装。

# 设置

如果您不想自动下载任何更新，请停用远程更新。

## 运行远程更新

有关更新内容和范围的信息将参见 Miele 应用程序。

如果软件更新可用，您的烤箱显示屏上将显示消息。

您可以立即或稍后安装更新。当烤箱再次打开时，您将会收到更新提醒。

如果您不想安装更新，请停用远程更新。

更新可能需要几分钟的时间。

请注意有关远程更新功能的以下信息：

- 只有在更新可用时您才会收到消息。
- 安装更新后不能取消。
- 在更新期间，切勿关闭烤箱。否则，更新将会中止且不会安装成功。
- 一些软件更新工作只能由德国美诺 Miele 客户服务部执行。

## 远程控制

如果您已在移动设备上安装 Miele 应用程序、具有访问 Miele@home 系统的权限并已启用远程控制功能（开启），那么您可以使用 MobileStart 功能检索正在进行的烤箱烹饪程序的信息或者结束正在进行的程序。

### 激活 MobileStart

- 选择  感应控制键激活 MobileStart。

 感应控制键亮起。您可以通过 Miele 应用程序远程操作您的烤箱。

直接操作烤箱要优先于通过 app 应用程序上的远程控制功能来操作烤箱。

只要  感应控制键亮起，您便可以使用 MobileStart。

## 软件版本

软件版本旨在供德国美诺 Miele 客户服务部使用。家用无需此类信息。

## 演示程序

此功能可使烤箱在展厅门店进行展示，无需进行加热。供家庭使用时，不需要此设置。

### 演示模式

如果您已启用演示模式，那么，当您打开烤箱时，演示模式已激活该模式下机器不加热就会出现。

- 开启  
触摸 OK 感应控制键至少 4 秒钟，以启用演示模式。
- 关闭  
触摸 OK 感应控制键至少 4 秒钟，以停用演示模式。您可以正常使用烤箱。

## 出厂设置

- 机器设置  
任何已被更改的设置将被重置为出厂默认设置。
- 用户偏好程序  
所有用户程序将被删除。
- 建议设置  
已被更改的微波功率级别将被重置为出厂默认设置。
- 建议温度  
任何已被更改的建议温度将被重置为出厂默认设置。

## 运行时间

选择 **更多选择**  | **运行时间** 查询烤箱的总运行小时数。

## 使用 分钟提示器 功能

△ 分钟提示器可用于为厨房其他活动计时，例如煮鸡蛋。

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

- 可设置的分钟提示器最长计时时间为 59 分钟 59 秒。

## 设置分钟提示器

如果已选择 **显示屏 | QuickTouch | 关闭** 设置，那么您需要先打开烤箱，然后再设置分钟提示器。关闭烤箱后，显示屏上将显示分钟提示器的倒计时。

例如：您想煮一些鸡蛋，并设定分钟提示器计时时间为 6 分 20 秒。

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

将显示 **设置 00:00 分钟 提示**。

- 用导航区，设置 06:20。
- 按 **OK** 进行确认。

现已保存分钟提示器计时时间。

关闭烤箱后，分钟提示器开始在显示屏上倒计时并且显示 △ 而非时间。

如果您同时在烹饪，那么，△ 和分钟提示器时间将在页脚中。

如果您位于某一菜单中，分钟提示器将在后台倒计时。

分钟提示器时间结束时，△ 将闪烁，时间将开始计时，并且提示音将响起。

- 选择 ⌚ 感应控制键。
- 如有需要，按 **OK** 进行确认。

蜂鸣器将停止，显示屏上的符号将熄灭。

## 更改分钟提示器计时时间

- 选择 ⌚ 感应控制键。
  - 如果此时正在进行某一烹饪程序，请选择 **分钟提示器**。
  - 选择 **更改**。
  - 按 **OK** 进行确认。
- 选定的分钟提示器计时时间将会出现。
- 更改分钟提示器的计时时间设置。
  - 按 **OK** 进行确认。

现已保存修改后的分钟提示器计时时间。

## 删除分钟提示器计时时间

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

现在已删除分钟提示器持续时间。

## 主菜单和子菜单

| 菜单                                                                                          | 建议值             | 范围                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| 功能                                                                                          |                 |                        |
| 风扇加强       | 160 °C          | 30–250 °C              |
| 自动烘烤       | 160 °C          | 100–230 °C             |
| 烧烤         | 3               | 1–3                    |
| 微波         | 1000 W          | 80–1000 W              |
| 微波 + 风扇加强  | 300 W<br>160 °C | 80–300 W<br>30–220 °C  |
| 微波 + 风扇烧烤  | 300 W<br>200 °C | 80–300 W<br>100–200 °C |
| 解冻         | 25 °C           | 25–50 °C               |
| 爆米花        | 850 W           | –                      |
| 自动程序       |                 |                        |

## 主菜单和子菜单

| 菜单                                                                                     | 建议值             | 范围                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| 更多选择  |                 |                        |
| 微波 + 烧烤                                                                                | 300 W<br>3      | 80–300 W<br>1–3        |
| 微波 + 自动烘烤                                                                              | 300 W<br>160 °C | 80–300 W<br>100–200 °C |
| 节能热风                                                                                   | 190 °C          | 100–230 °C             |
| 风扇烧烤                                                                                   | 200 °C          | 100–220 °C             |
| 解冻                                                                                     | —               | —                      |
| 翻热                                                                                     | —               | —                      |
| 烘干                                                                                     | 60 °C           | 30–70 °C               |
| 预热餐具                                                                                   | 80 °C           | 50–100 °C              |
| 发酵面团                                                                                   | 35 °C           | 30–50 °C               |
| 保温                                                                                     | 75 °C           | 60–90 °C               |
| 用户偏好程序                                                                                 |                 |                        |
| 设置    |                 |                        |
| 运行时间                                                                                   |                 |                        |

# 微波操作

## 运行方式

烤箱带有一根磁控管，可将电能转换为电磁波（微波）。这些微波均匀分布在烤箱内腔中，并从金属电器壁上反射。

微波可以从各个角度穿透食物。食物由大量分子组成。在承受微波能量时，这些分子（特别是水分子）开始振荡。从而由外至内加热食物。食物所含的水分越多，其重新加热或烹饪的速度就越快。

## 微波炉的优势

- 通常无需添加任何/很多额外的液体或油脂即可烹饪食物。
- 解冻、翻热或烹饪的持续时间较炉灶或烤箱更短。
- 通常可以保留维生素、矿物质、本色和口感。

如果使用时烤箱中没有食物，或者使用 **微波**  操作模式或利用微波功率的操作模式时未正确放入食物，则可能损坏烤箱。

**始终**在使用 **微波**  操作模式时使用玻璃托盘，即便您将其用作较小餐具的容器。

## 选择餐具

为了接触到食物，微波必须能够穿透正在使用的餐具。微波可以穿透瓷器、玻璃器皿、纸板和塑料制品，但无法穿透金属。因此，请勿使用金属容器或含有金属的餐具。金属会反射微波，从而会产生火花，而金属不会吸收这些微波。

 **密闭容器或瓶子内升高的压力具有伤人风险。**

在翻热期间，压力可能会在密闭容器或瓶子中积聚，从而导致爆炸。

切勿在密闭容器或瓶子中烹饪或翻热固体或液体食物。

请预先打开容器。如果使用婴儿奶瓶，则必须取下螺旋盖和奶嘴。

 在使用微波功率的功能中使用不合适的餐具会造成火灾隐患。

不适合在微波炉中使用的餐具可能会严重损坏，并损坏微波炉。

对于使用微波功率的功能，请仅使用微波炉适用的餐具。

所用餐具的材质和形状会影响翻热和烹饪持续时间。

圆形和椭圆形浅容器的热量分布更为均匀。相较于方形容器，食物在此类容器中的翻热更为均匀。

## 合适的餐具

 **易燃材料造成火灾隐患。**

由塑料、纸或其他易燃材料制成的一次性容器可能会点燃，造成烤箱损坏。

在使用由塑料、纸或其他易燃材料制成的一次性容器翻热或烹饪食物时，请勿让烤箱处于无人看管的状态。

您可以使用以下餐具和材料：

- 耐热玻璃和微晶玻璃制品  
例外：含铅的水晶玻璃可能会破裂。
- 瓷器
  - 不带金属装饰  
金属装饰（如金色或钴蓝色边）可能会引起火花。
  - 不带空心旋钮和手柄  
水分可能会积聚在空心旋钮和手柄处。当水分蒸发时，压力可能会积聚，物品可能会爆炸。
- 不带涂层的粗陶器和带釉下彩涂层的粗陶器

 **加热后的餐具具有烫伤风险。**

粗陶器可能会变热。

使用粗陶器时，请戴上隔热手套。

- 带有 **微波**  操作模式的塑料容器和一次性塑料容器

**提示:** 为了保护环境, 请避免使用一次性容器。

塑料必须至少耐热 110°C。否则, 塑料可能会融化并与食物粘在一起。

仅在 **微波** [图标] 功能中使用塑料容器。

请勿在 **微波 + 自动烘烤** [图标]、**微波 + 风扇加强** [图标]、**微波 + 烧烤** [图标] 或 **微波 + 风扇烧烤** [图标] 功能中使用塑料容器。

- 微波炉适用的塑料容器  
您可以从零售店购买可用于微波炉的特殊塑料容器。
- 泡沫聚苯乙烯容器  
用于简单加热食物
- 塑料可煮袋  
用于烹饪和重新加热。使用前应将其刺破。孔洞可便于蒸汽逸出。这样可以防止积聚压力, 避免袋子爆裂。  
也有一些蒸汽烹饪专用袋, 不需要刺破。请按照包装上的说明进行操作。
- 烤袋和烤管  
请遵循制造商的说明。

## ⚠ 金属部件造成火灾隐患。

金属部件 (如金属夹或者中央穿有金属丝的塑料带和纸带) 可能会加热易燃材料, 直至它们燃烧。

请勿使用金属夹或者含有金属丝的塑料带和纸带。

**提示:** 金属罐不太适合使用微波功率的功能, 因为金属会反射微波。微波只能从上方触及蛋糕, 从而延长了烘焙时间。如果使用金属罐, 将罐子放在玻璃托盘上, 使其不会触碰烤箱壁。如果产生火花, 请勿将罐子重复用于使用微波功率的功能。

- **自带的烤架**仅适用于带 **微波 + 自动烘烤** [图标]、**微波 + 风扇加强** [图标]、**微波 + 烧烤** [图标] 和 **微波 + 风扇烧烤** [图标] 功能以及不使用微波功率之功能的烹饪程序 (放在一个搁架层上)。

- 金属烘焙罐适用于在 **微波 + 自动烘烤** [图标]、**微波 + 风扇加强** [图标]、**微波 + 烧烤** [图标] 和 **微波 + 风扇烧烤** [图标] 功能以及不使用微波功率的功能中进行烘焙
- 不带盖的铝箔托盘用于解冻和翻热即食餐点  
仅从顶部加热食物。如果从铝箔容器中取出食物, 然后将其转移到适用于微波炉的餐具中, 热量的分布将更加均匀。

使用铝箔托盘和铝箔可能会导致爆裂和产生火花。

因此, 请将铝箔托盘放在玻璃托盘上, 而非烤架上。

铝箔和铝箔托盘不得接触烤箱壁, 并且必须始终与烤箱壁保持至少 2 厘米的距离。

- 金属钎子或夹钳  
肉块的大小必须大于金属钎子或夹钳。

## 不合适的餐具

带有空心手柄或把手的餐具和盖子可能会在空腔内积聚水分。当水分蒸发时, 压力可能会积聚, 物品可能会爆炸。如果中空凹槽可以充分通风, 则可以使用该物品。

请勿使用带有空心把手或手柄的餐具。

请勿使用以下餐具和材料:

- 金属烤架 (包括自带的烤架) 不适用于 **微波** [图标] 功能。
- 金属容器
- 铝箔  
例外: 用于均匀解冻、翻热或烹饪形状不均匀的肉块, 如家禽, 在程序的最后几分钟内, 可用小块铝箔覆盖较薄部分。
- 金属夹、塑料或者含有金属丝的纸带
- 未完全取下铝箔盖的塑料容器
- 水晶玻璃

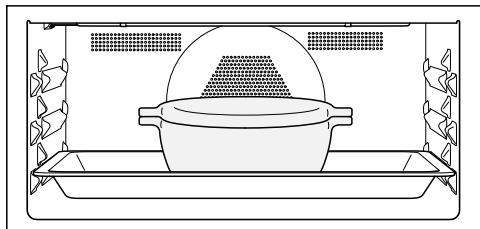
# 微波操作

- 带有金属装饰（如金色边、钴蓝色边）的餐具
- 带有空心手柄的餐具
- 三聚氰胺塑料制品  
三聚氰胺会吸收微波能量并变热。  
购买塑料制品时，请确保其适用于微波炉。
- 木盘子  
木头中的水分会在烹饪程序期间蒸发。  
这会导致木质变干并开裂。

## 测试餐具

不合适的餐具可能会导致产生火花或发出爆裂声。如果您不确定玻璃、瓷器或粗陶器制成的餐具是否适用，请对餐具进行测试。

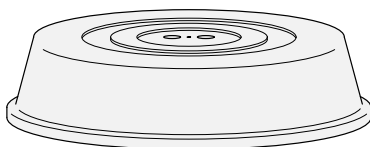
此测试不能用于检查带有空心把手或手柄的物品是否适合使用。



- 请将空餐具放在玻璃托盘的中央，然后将托盘滑入第 1 层搁架。
- 关闭机门。
- 选择 **微波** [≡] 功能。
- 设置最大微波功率级别（1000 瓦）和烹饪持续时间 30 秒。
- 启动程序。
- 在整个持续期间观察餐具情况。
- 如果产生火花或出现爆裂声，立即打开机门。

如果产生火花或听到爆裂声，则表明测试的餐具不适用于微波炉。

## 盖板



**提示:** 盖板可从零售店购买。

- 盖板可以防止过多的蒸汽逸出，特别是在较长时间翻热食物时。
- 其可加速食物的烹饪过程。
- 防止食物变干。
- 保持烤箱内腔清洁。

- 在带有 **微波** [≡] 功能的烹饪程序中，使用适用于微波炉的玻璃或塑料盖板。

或者，使用建议在微波炉中使用的保鲜膜。热量会导致正常的保鲜膜变形并与食物粘在一起。

盖板可承受最高 110 °C 的温度。在较高的温度下（例如在 **烧烤** [☀] 或 **风扇加强** [🌀] 功能中），塑料可能会变形并与食物粘在一起。

仅在 **微波** [≡] 功能中使用盖板。

盖子不得与容器形成密封。如果盖板与具有狭窄直径的容器一起使用，可能会没有足够的空间使冷凝水逸出。盖板可能会变得很热并开始融化。请使用直径足够大的容器。

- 请勿使用盖板翻热以下类型的食物：

- 涂有面包屑的食物
- 需要酥脆表面的食物，如吐司
- 必须用 **微波 + 自动烘烤** [☑]、**微波 + 风扇加强** [≡&🌀]、**微波 + 烧烤** [≡&☀] 或 **微波 + 风扇烧烤** [≡&🌀&☀] 功能加热的食物

如果使用 **微波**  功能时，直接将食物放在烤箱的底板上，则可能会损坏烤箱。

使用 **微波**  功能时，请将玻璃托盘放在第 1 层搁架上并**始终**将杯子和烘焙烤盘等容器放在玻璃托盘上。

## ■ 开启烤箱。

系统将显示主菜单。

## ■ 将食物放入烤箱内腔中。

## ■ 选择所需的功能。

显示屏上将显示功能。根据功能的不同，显示屏上将依次显示建议功率、建议温度和烹饪持续时间。

## ■ 如有需要，更改烹饪程序的建议数值并设置烹饪持续时间。

随后您可以使用  感应控制键更改建议数值。

## ■ 按 OK 确认每个条目。确认温度将启动**不使用**微波功能的烹饪过程。

对于**使用**微波功率的功能，显示屏上将显示设置概览并且突出显示 **开始**。

## ■ 用 OK 感应控制键启动**使用**微波功能的烹饪过程。

在显示屏上显示所有功能的设定值和烹饪持续时间倒计时。

如果您已设置温度，您将看到温度升高。当首次达到设定温度时，蜂鸣器将鸣响。

当您中断烹饪程序或打开机门时，烤箱将停止产生微波。您可以用 OK 感应控制键继续程序。

## ■ 烹饪后，选择所选功能的感应控制键结束烹饪程序。

## ■ 将食物从烤箱中取出。

## ■ 关闭烤箱。

## 更改烹饪程序的数值和设置

根据功能的不同，您可以在烹饪程序期间用  感应控制键为此程序更改数值或设置。

## ■ 选择 感应控制键。

根据功能的不同，将显示以下设置：

- 温度
- 功率等级
- 烹调时间
- 结束于
- 开始于
- Booster
- 预热

## 更改数值和设置

## ■ 选择所需的数值或设置，然后按 OK 进行确认。

## ■ 更改数值或设置，然后按 OK 进行确认。

烹饪程序将以新的数值和设置重新启动。

## 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。

## 更改微波功率级别

您可以更改 **微波**  功能以及使用微波功能的功率级别。

# 操作

选择 **更多选择**  | **设置**  | **建议设置**  
置，永久设置建议功率级别以适应您的个人烹饪喜好。

- 选择  感应控制键。

显示屏上将显示设定的微波功率级别。

- 通过导航区更改微波功率级别。

您可以设置以下微波功率级别：  
80 瓦、150 瓦、300 瓦、450 瓦、  
600 瓦、850 瓦、1000 瓦。

- 按 **OK** 进行确认。

**开始** 将被突出显示。

- 选择 **OK** 感应控制键。

程序将以新的微波功率级别重新启动。

## 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。

## 更改设定的烹饪持续时间

- 选择  感应控制键。

- 选择所需的时间。

- 按 **OK** 进行确认。

- 选择 **更改**。

如果您想更改使用微波功率之功能的烹饪持续时间，则不会显示此菜单选项，因为此类功能始终需要设置烹饪持续时间。

时间将被突出显示。

- 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。

- 用 **OK** 感应控制键继续使用微波功率之功能的烹饪程序。

如果发生电源故障，此类设置将被删除。

**提示:** 您也可以通过导航区更改 **微波**  功能的烹饪持续时间。

## 删除设定的烹饪持续时间

对于使用微波功率的功能，您仅可删除 **结束于** 和 **开始于** 的设定时间。必须始终设置烹饪持续时间。

- 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**不使用**微波功率之功能的 **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**，烹饪程序将以设定的烹饪持续时间开始。

## 中断 微波 功能中的某个烹饪程序

使用 **微波**  功能时，您可以中断烹饪以及暂停烹饪持续时间。

如果烹饪持续时间结束，将突出显示 **停止**。

- 选择 **OK** 感应控制键。

烹饪中断，烹饪持续时间暂停。

**开始** 将被突出显示。

- 选择 **OK** 感应控制键。

烹饪程序重新启动，烹饪持续时间继续倒计时。

## 取消烹饪程序

您可以使用亮起橙色的功能感应控制键或  感应控制键取消烹饪程序。

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。

触摸功能感应控制键返回主菜单。

## 取消没有设定烹饪持续时间的烹饪程序

- 触摸所选功能的功能感应控制键。

系统将显示主菜单。

- **或者：**选择  感应控制键。

- 选择 **程序取消**。

- 按 **OK** 进行确认。

## 取消带有设定烹饪持续时间的烹饪程序

- 触摸所选功能的功能感应控制键。

取消程序? 显示在显示屏中。

- 选择 **是**。

- 按 **OK** 进行确认。

- **或者：**选择  感应控制键。

- 选择 **程序取消**。

- 按 **OK** 进行确认。

- 选择 **是**。

- 按 **OK** 进行确认。

## 预热烤箱内腔

**Booster** 功能用于在某些功能中快速预热烤箱内腔。

**预热** 功能可与任何功能搭配使用（**微波**  除外），但必须在每个烹饪程序期间单独开启。

如果您已设置烹饪持续时间，其将仅在加热阶段过后开始倒计时。

只有在少数情况下才需要预热烤箱内腔。

- 大多数菜肴可以放在冷烤箱内腔里，以利用加热阶段产生的热量。

- 对于黑面包面团、牛腰肉和牛里脊，使用 **风扇加强**  功能时，应预热烤箱内腔。

## 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**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  | **设置**  |

# 操作

开启 Booster 功能后，精致食物（如海绵蛋糕或饼干）的顶部会快速褐变。  
请为此类物品关闭 Booster 功能。

## 开关某一烹饪程序的 Booster

如果您已选择 Booster | 开启 设置，那么您可以为某一烹饪程序单独关闭此功能。

另一方面，如果您已选择 Booster | 关闭 设置，那么您也可以为某一烹饪程序单独关闭此功能。

例如：您已选择某一功能和所需的设置，例如温度。

您想为此烹饪程序关闭 Booster 功能。

■ 选择  感应控制键。

■ 选择 Booster | 关闭。

■ 按 OK 进行确认。

加热阶段期间，Booster 功能关闭。只有与此功能相关的加热元件才会预热烤箱内腔。

## 预热

只有在少数情况下才需要预热烤箱。

您可以将大多数菜肴放在冷烤箱内腔里，以利用加热阶段产生的热量。

如果您已设置烹饪持续时间，它仅会在达到所需温度且您已将食物放入烤箱中时开始倒计时。

立即启动烹饪程序，而不延迟启动时间。

在 微波  操作模式中无法使用 预热 功能。

## 开启 预热

预热 功能可与任何操作模式一同使用，但必须在每个烹饪程序期间单独开启。

例如：您已选择某一功能和所需的设置，例如温度。

您想为此烹饪程序开启 预热 功能。

■ 选择  感应控制键。

■ 选择 预热|开启。

■ 按 OK 确认。

将显示以下消息和时间：于 将食物放入烤箱。烤箱内腔已加热至设定的温度。

■ 系统提示后，请将食物放入烤箱内腔中。

■ 按 OK 确认。

仅在没有使用其他烹饪程序时可使用这些功能。

请始终使用玻璃托盘。

### 快速微波

如果选择  感应控制键，微波炉将以设定的微波功率级别和烹饪持续时间启动，例如，翻热饮品。

已预设微波功率级别 600 瓦，最长烹饪持续时间 1 分钟。

您可以更改微波功率级别和烹饪持续时间。可设置的最大烹饪持续时间取决于所选的微波功率级别：（参见“设置 – 快速微波”）。

■ 选择  感应控制键。

反复触摸增加设定阶段的烹饪持续时间。

显示屏上将显示剩余时间。

您可以随时触摸 *OK* 感应控制键中断或重新启动烹饪程序，或者用  感应控制键取消该烹饪程序。

烹饪程序结束时，显示屏上将显示 完成，并且蜂鸣器将鸣响。

■ 选择  感应控制键。

系统将显示主菜单。

### 爆米花

如果选择  感应控制键，微波炉将以设定的微波功率级别和烹饪持续时间启动。

已预设微波功率级别 850 瓦，最长烹饪持续时间 2:50 分钟。这些设置符合大多数微波炉爆米花包装袋上的制造商说明。

可以设置的最长烹饪持续时间为 4 分钟。已设置微波功率级别，并且无法修改（参见“设置 – 爆米花”）。

■ 选择  感应控制键。

显示屏上将显示剩余时间。

您可以随时触摸 *OK* 感应控制键中断或重新启动烹饪程序，或者用  感应控制键取消该烹饪程序。

由纸或其他易燃材料制成的一次性容器可能会点燃，造成烤箱损坏。

使用此程序期间，请勿让烤箱处于无人看管的状态，并且确保遵循包装上的说明。

烹饪程序结束时，显示屏上将显示 完成，并且蜂鸣器将鸣响。

■ 选择  感应控制键。

系统将显示主菜单。

# 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

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

## 使用自动程序

- 选择 **自动程序** .

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。

**提示:** 用  信息 显示信息，例如，如何根据不同的烹饪程序放入或翻转食物。

## 便利提示

- 在使用自动程序时，提供的食谱仅应作为指导使用。其他类似食谱（包括采用不同用量的食谱）均可用于相关的自动程序。
- 烹饪之后，应让烤箱内腔再次冷却至室温，然后才能启动自动程序。
- 某些自动程序需要预热阶段，然后才能将食物放在烤箱内腔中。在显示屏上将会出现提示消息，以指明何时需要执行此类操作。
- 某些自动程序需要在特定的烹饪持续时间之后添加液体。在需要执行此类操作时（如添加液体），您将在显示屏上收到提示消息。
- 为自动程序提供的持续时间是一个估计值。根据程序的不同，它可能会增加或减少。根据食物初始温度的不同，持续时间（特别是烹饪肉类的持续时间）会有所差异。
- 如果自动程序结束时食物尚未完全煮熟，请选择 **继续烹饪** 或 **继续烘焙**。然后将运行 3 分钟的传统加热以继续烹饪或烘焙食物。

本节会提供有关以下应用的信息：

- 解冻
- 翻热
- 烘干
- 预热餐具
- 发酵面团
- 保温
- 烹饪
- 冷冻食物/即食食品

### 解冻

温和解冻冷冻物品意味着通常可以保留维生素和矿物质。

■ 使用以下功能和特殊应用之一：

- **解冻**  功能  
设置解冻温度。
- 特殊应用 **更多选择**  | **解冻**  
选择食物类别和重量。
- **微波**  功能  
设置微波功率级别和解冻持续时间。



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

- 将待解冻的冷冻物品去掉包装放在玻璃托盘上。
- 如需解冻家禽，请使用玻璃托盘，将烤架放在托盘顶部。这样冷冻物品便不会置于解冻的液体内。
- 肉类、家禽或鱼类在烹饪前不需要完全解冻。解冻，直到食物开始融化。然后，表面将充分融化，可以吸收香草和调味品。

### 使用解冻功能

此功能专为温和解冻冷冻物品而开发。

■ 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，以温和解冻冷冻物品。

### 使用解冻特殊应用

此程序专为温和解冻冷冻物品而开发。

请使用微波炉适用的餐具。

■ 选择 **更多选择** .

■ 选择 **解冻**。

显示屏上将显示列表。

■ 选择所需的食物类别。

■ 输入冷冻物品的重量。

您可以立即启动解冻过程或延迟启动并显示各个操作和烹饪阶段。

■ 请按照显示屏上的说明进行操作。

### 提示

- 用 **i** 信息显示信息，例如，根据不同的烹饪程序何时翻转冷冻物品。
- 如果解冻过程结束时，冷冻物品尚未完全解冻，请选择 **继续保温**。冷冻物品将继续加热 3 分钟。
- 解冻过程结束后，选择  然后选择 **i** / **保存** 将所选类别和重量的设置保存为用户程序（参见“用户偏好程序”）。

### 使用微波功能

或者，您也可以使用 **微波**  功能解冻。设置微波功率级别和解冻持续时间。

所需时间取决于食物的性质、初始温度和烹饪量。请注意静置时间。

请使用微波炉适用的餐具。

■ 选择 **微波** .

■ 根据食物的类型，设置微波功率级别和表格中指定的解冻持续时间。

■ 一般建议您选择适中的持续时间。

■ 将食物放在烤箱内腔第 1 层搁架的玻璃托盘上。

# 其他应用

## 用 微波 功能解冻

| 待解冻的食物       | 数量      | <br>(瓦) | <br>(分钟) |  <sup>1</sup><br>(分钟) |
|--------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 黄油           | 250 克   | 80                                                                                       | 8–10                                                                                      | 5–10                                                                                                    |
| 牛奶           | 1000 毫升 | 450                                                                                      | 12–16                                                                                     | 10–15                                                                                                   |
| 海绵蛋糕（3 片）    | 约 300 克 | 150                                                                                      | 4–6                                                                                       | 5–10                                                                                                    |
| 水果蛋糕（3 片）    | 约 300 克 | 150                                                                                      | 6–8                                                                                       | 10–15                                                                                                   |
| 黄油蛋糕（3 片）    | 约 300 克 | 150                                                                                      | 6–8                                                                                       | 5–10                                                                                                    |
| 奶油蛋糕（3 片）    | 约 300 克 | 80                                                                                       | 4–4:30                                                                                    | 5–10                                                                                                    |
| 酵母面包、松饼（3 片） | 约 300 克 | 150                                                                                      | 6–8                                                                                       | 5–10                                                                                                    |

 微波功率级别、 解冻持续时间、 静置时间

<sup>1</sup> 将食物静置在室温下。这样可让热量均匀分布在整個食物中。

## 翻热

请务必遵守“注意事项与安全说明”中的“正确使用”一节。

 热的食物具有伤人风险。

如果将婴幼儿食品以太高的温度翻热，食物可能会燃烧。

仅在 450 瓦下将婴幼儿食品加热 30–60 秒。

在翻热食物（特别是婴幼儿食品）后，应搅拌食物或摇晃容器，并品尝食物的温度以便不会烫伤儿童。

 密闭容器或瓶子内升高的压力具有伤人风险。

在翻热期间，压力可能会在密闭容器或瓶子中积聚，从而导致爆炸。

切勿在密闭容器或瓶子中烹饪或翻热食物或液体。请预先打开容器。如果使用婴儿奶瓶，则必须取下螺旋盖和奶嘴。

热的液体具有伤人风险。

在使用 **微波**  功能加热食物（特别是液体）时，可能会出现达到沸点而不产生气泡的情况。液体不能均匀地煮沸。

这种沸腾延迟可能会导致液体爆炸性沸溢。从烤箱中取出容器时应小心，因为高温液体可能会造成严重烫伤。在某些情况下，压力可能会变得很高，导致机门自动打开。

在翻热或烹饪之前，应充分搅拌液体。

翻热后，应至少等待 20 秒后才可将容器从烤箱内腔中取出。

此外，在翻热过程中，容器内可放置玻璃棒或类似用具（如有）。

## 使用 翻热 特殊应用

此程序旨在用于翻热食物。

所需时间取决于食物的性质、初始温度和烹饪量。例如，直接从冰箱中取出的食物比在室温下保存的食物需要更长的翻热时间。请注意静置时间。

请使用微波炉适用的餐具。

除非翻热裹有面包屑的肉类/鱼类，否则在翻热食物时，均应盖上盖子。

■ 将待翻热的食物放在带盖的玻璃托盘

中。

■ 选择 **更多选择** .

■ 选择 **翻热**。

显示屏上将显示列表。

■ 选择所需的食物类别。

■ 输入食物的重量。

■ 请按照显示屏上的说明进行操作。

 因加热表面而导致的烧伤危险。

在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烫伤自己。水珠可能已经在餐具底部积聚起来。

在热烤箱内腔中进行操作时以及取出餐具时，请戴上隔热手套。

在静置时间内，温度会在食物中均匀分布。

■ 翻热后，让食物在室温下静置几分钟，使热量均匀地散布在食物中。

## 提示

- 除非翻热裹有面包屑的肉类/鱼类，否则在翻热食物时，均应盖上盖子。

- 用 **i** 信息显示信息，例如，何时翻转或搅拌食物。  
将食物从外侧向中间搅拌，因为食物的外侧加热得更快。

- 如果程序结束时，食物尚未完全加热，请选择 **继续保温**。食物将继续加热 3 分钟。

- 程序结束后，选择  然后选择 **i** / 保存 将所选类别和重量的设置保存为用户程序（参见“用户偏好程序”）。

# 其他应用

## 使用 微波 功能翻热

| 饮品/<br>食物             | 数量                    | <br>(瓦) | <br>(分钟) |  <sup>1</sup><br>(分钟) |
|-----------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 饮品（饮用温度 60–65℃）       | 1 杯/1 玻璃杯<br>(200 毫升) | 1000                                                                                     | 0:50–1:10                                                                                 | —                                                                                                       |
| 婴儿奶瓶（牛奶） <sup>2</sup> | 约 200 毫升              | 450                                                                                      | 0:50–1:00 <sup>3</sup>                                                                    | 1                                                                                                       |
| 婴幼儿食品 <sup>3</sup>    | 1 罐（200 克）            | 450                                                                                      | 0:30–1:00                                                                                 | 1                                                                                                       |
| 带汤汁的肉片 <sup>3</sup>   | 200 克                 | 600                                                                                      | 3:00–5:00                                                                                 | 1                                                                                                       |
| 配菜 <sup>3</sup>       | 250 克                 | 600                                                                                      | 3:00–5:00                                                                                 | 1                                                                                                       |

 微波功率级别、 烹饪持续时间、 静置时间

- <sup>1</sup> 将食物静置在室温下。这样可让热量均匀分布在整個食物中。
- <sup>2</sup> 翻热前，搅拌汤汁，即可避免沸腾延迟。翻热后，应至少等待 20 秒后才可将容器从烤箱内腔中取出。此外，在翻热过程中，容器内可放置玻璃棒或类似用具（如有）。
- <sup>3</sup> 持续时间适用于初始温度约为 5 °C 的食物。  
对于通常不冷藏的食物，上述持续时间适用于处于室温或约 20 °C 下的食物。  
除婴儿食品和精细的搅打酱汁外，翻热其余食物的温度均应达到 70–75°C。

## 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。

- 将食物切碎，必要时去皮去核，然后准备烘干。
- 根据烤架或玻璃托盘上方的空间大小将待烘干的食物均匀地分布在单层上。
- 最多同时烘干 2 层。  
将待烘干的食物放在搁架层上 1+2。  
如果同时使用烤架以及玻璃托盘，应将玻璃托盘插入烤架的下方。
- 选择 **更多选择** 。
- 选择 **烘干**。

**提示：**如果您想以更高的温度烘干，请选择 **风扇加强** 。

- 如有必要，请更改建议温度，然后设置烘干时间。
- 按照显示屏上的说明操作。
- 每隔一段时间翻转玻璃托盘上的食物进行烘干。

全干或半干食物的烘干时间更长。

| 待烘干的食物 |  | 🌡️ [°C] | 🕒 [小时] |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 水果     |  | 60–70   | 2–8    |
| 蔬菜     |  | 55–65   | 4–12   |
| 蘑菇     |  | 45–50   | 5–10   |
| 香草     |  | 30–35   | 4–8    |

 特殊应用，🌡️ 温度，🕒 烘干时间，  
 特殊应用 烘干

- 如果烤箱内腔中开始形成冷凝水，请降低温度。

## 取出烘干的食物

 发热表面具有伤人风险。

在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烫伤自己。

在从烤箱中取出烘干的食物时，请使用隔热手套。

- 在完成烘干后，让烘干的水果或蔬菜晾凉。

烘干的水果需要保持完全干燥，但也要保持柔软而富有弹性的质地。在切削时，不应流出汁液。

- 将干燥的食物储存在密封的玻璃瓶或玻璃罐中。

## 预热餐具

预热餐具后，食物不会快速冷却。

请使用耐热餐具。

- 将烤架放在第 1 层搁架上，并将要预热的餐具放在烤架上。根据餐具的大小，您也可以把烤架放在烤箱底板上。
- 选择 **更多选择** 。
- 选择 **预热餐具**。
- 如有必要，请更改建议温度，然后设置时间。
- 请按照显示屏上的说明进行操作。

 高温表面具有伤人风险。

在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烧伤自己。水珠可能已经在餐具底部积聚起来。

从烤箱中取出餐具时，请戴上隔热手套。

## 其他应用

### 发酵面团

此程序专门为发酵面团而设计。

- 选择 **更多选择** .
- 选择 **发酵面团**。
- 如有必要，请更改建议温度，然后设置持续时间。
- 请按照显示屏上的说明进行操作。

### 保温

您可以将食物放在烤箱内腔中保温几小时。

为了保持食物的质量，请选择最短的时间。

- 选择 **更多选择** .
- 选择 **保温**。
- 将待保温的食物放入烤箱内腔中，然后按 **OK** 进行确认。
- 如有必要，请更改建议温度，然后设置时间。
- 请按照显示屏上的说明进行操作。

### 烹饪

请务必遵守“注意事项与安全说明”中的“正确使用”一节。

在翻热或烹制带有厚壁或厚皮的食物（如番茄、香肠、土豆和茄子）时，它们可能会发生爆裂。多次刺穿或划刻此类食物的外皮，以便蒸汽逸出。

带壳鸡蛋在加热时可能会发生爆裂，甚至在从烤箱内腔中取出之后也会发生这种情况。

仅限在特殊设计的煮蛋装置中烹制鸡蛋。请勿使用 **微波**  功能翻热完全煮熟的鸡蛋。

### 提示

- 将食物翻转、分开或搅拌几次。将食物从外侧向中间搅拌，因为食物的外侧加热得更快。
- 对于使用微波功率的功能，请仅使用适用于微波炉和烤箱的餐具。
- 如果可能，请使用自动程序来烹饪食物。
- 在 **微波 + 风扇烧烤**  和 **微波 + 烧烤**  功能中，切勿使用盖子，否则食物可能无法褐变。
- 在 **微波**  功能中，选择 850 瓦的微波功率级别开始烹饪，然后以 450 瓦继续烹饪。  
请遵循本手册结尾部分烹饪图表中的信息。

## 使用 微波 功能烹饪

| 汤类/炖菜<br>蔬菜 | 🥣<br>(克) | ⌚ 850 瓦<br>(分钟) | + | ⌚ 450 瓦<br>(分钟) | ⌚ <sup>1</sup><br>(分钟) |
|-------------|----------|-----------------|---|-----------------|------------------------|
| 炖菜          | 1500     | 10              | + | 20              | 1                      |
| 汤类          | 1500     | 11              | + | 24              | 1                      |
| 豌豆          | 500      | 5               | + | 10              | 2                      |
| 豌豆 (冷冻)     | 450      | 5               | + | 12              | 2                      |
| 胡萝卜         | 500      | 5               | + | 10              | 2                      |
| 西兰花花部       | 500      | 6               | + | 8               | 2                      |
| 西蓝花 (冷冻)    | 450      | 5               | + | 11              | 2                      |
| 花椰菜花部       | 500      | 6               | + | 10              | 2                      |
| 球茎甘蓝细丝      | 500      | 3               | + | 8               | 2                      |
| 芦笋          | 500      | 5               | + | 8               | 2                      |
| 韭葱          | 500      | 5               | + | 8               | 2                      |
| 韭葱 (冷冻)     | 450      | 5               | + | 8               | 2                      |
| 甜椒片         | 500      | 5               | + | 10              | 2                      |
| 四季豆         | 500      | 4               | + | 12              | 2                      |
| 抱子甘蓝        | 500      | 5               | + | 12              | 2                      |
| 抱子甘蓝 (冷冻)   | 450      | 5               | + | 10              | 2                      |
| 什锦蔬菜 (冷冻)   | 450      | 5               | + | 12              | 2                      |

🥣 重量、⌚ 烹饪持续时间、⌚ 静置时间

<sup>1</sup> 将食物静置在室温下。这样可让热量均匀分布在整个食物中。

## 其他应用

---

### 冷冻食物/即食食品

#### 蛋糕、披萨和长棍面包提示

- 在烤架上的烘焙用纸上烘焙蛋糕、披萨和长棍面包。
- 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

- 在玻璃托盘的烘焙用纸上烘焙此类冷冻产品。
- 使用包装上建议的最低温度。
- 在烘焙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。

您最多可以创建并保存 20 个用户程序。

- 您最多可以组合 9 个烹饪阶段，以对您最喜爱或最常用的食谱进行准确编程。在每个烹饪阶段，您可以选择功能、温度和烹饪持续时间或核心温度等设置。
- 您可以指定食物的搁架层。
- 您可以输入食谱的程序名称。

当您再次调出并启动时，程序将自动运行。

您可以通过多种方式创建用户程序：

- 自动程序结束后，将其保存为用户程序。
- 以设定的烹饪持续时间运行后，保存烹饪程序。

然后输入程序名称。

## 创建用户程序

- 选择 **更多选择** .
- 选择 **用户偏好程序**。
- 选择 **创建程序**。

现在您可以指定第一烹饪阶段的设置。请按照显示屏上的说明进行操作：

- 选择并确认所需的设置。

如果选择 **预热** 功能，将首先完成第一烹饪阶段。然后用 **添加烹调步骤** 添加您设置烹饪持续时间的其他烹饪阶段。只有这样您才可以保持或启动程序。

- 选择 **结束烹调进程**。

现已设定第一烹饪阶段的设置。

例如，如果您想在第一烹饪阶段之后添加其他烹饪功能，那么您可以添加更多的烹饪阶段。

- 如果需要其他烹饪阶段，请选择 **添加烹调步骤** 并进行第一烹饪阶段。
- 设置完所有烹饪阶段后，请选择 **设置搁架层**。

- 选择所需的搁架层。
- 按 **OK** 进行确认。

如果您想稍后查看或更改设置，请选择相关烹饪阶段。

- 选择 **保存**。
- 输入程序名称。
- 选择 **✓**。

显示屏上将显示一条消息，确认此程序名称已保存。

- 按 **OK** 进行确认。

您可以立即启动保存的程序、延迟启动或更改烹饪阶段。

## 启动用户程序

- 将食物放入烤箱内腔中。
- 选择 **更多选择** .
- 选择 **用户偏好程序**。
- 选择所需的程序。
- 选择 **执行**。

根据程序设置的不同，显示屏上将显示以下菜单选项：

- **立即开始**  
程序将立即启动。烤箱加热将立即开启。
- **结束于**  
指定您希望程序停止的时间。烤箱加热将在您设定的时间自动关闭。
- **开始于**  
指定您希望程序开始的时间。烤箱加热将在您设定的时间自动开启。
- **显示烹调步骤**  
显示屏上将显示您的设置概览。
- **显示动作**  
显示屏上将显示所需的操作，例如，将食物放入烤箱。
- 选择所需的菜单选项。

## 用户偏好程序

- 确认将食物放入哪个搁架层的消息，然后按 **OK** 进行确认。

所选程序将立即开始或在设定的时间开始。

用 **i** 信息 显示信息，例如，如何根据不同的烹饪程序放入或翻转食物。

- 程序结束后，选择 **感应控制键**。

### 更改烹饪阶段

自动程序中以其他名称保存的烹饪阶段无法更改。

- 选择 **更多选择** **感应控制键**。
- 选择 **用户偏好程序**。
- 选择您想更改的程序。
- 选择 **更改烹调步骤**。
- 选择您想更改的烹饪阶段或 **添加烹调步骤** 添加其他烹饪阶段。
- 选择并确认所需的设置。
- 如果您想启动修改后的程序而不对其进行更改，请选择 **开始程序**。
- 更改所有设置后，选择 **保存**。

显示屏上将显示一条消息，确认此程序名称已保存。

- 按 **OK** 进行确认。

保存的程序已被更改，您可以立即启动或延迟启动该程序。

### 更改名称

- 选择 **更多选择** **感应控制键**。
- 选择 **用户偏好程序**。
- 选择您想更改的程序。
- 选择 **更改名称**。
- 更改程序名称。
- 选择 **✓**。
- 更改程序名称后，选择 **保存**。

显示屏上将显示一条消息，确认此程序名称已保存。

- 按 **OK** 进行确认。

该程序现已重命名。

### 删除用户程序

- 选择 **更多选择** **感应控制键**。
- 选择 **用户偏好程序**。
- 选择您想删除的程序。
- 选择 **删除程序**。

该程序已删除。

前往 **更多选择** **感应控制键** | **设置** **上箭头** | **出厂设置** | **用户偏好程序** 同时删除所有用户程序。

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。
- 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。在某些情况下，食物无法充分烹饪。
- 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。
- 在玻璃托盘上铺上烘焙用纸，然后将法式炸薯条、黄金薯棒和类似的食物放在上面。

## 烹饪图表上的注释

您可以在本手册结尾部分找到烹饪图表。

### 选择🌡️ 温度

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

### 选择🕒 烹饪持续时间

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

- 一般来说，请在最短持续时间后查看食物。将木叉插进食物里。

如果没有面糊/面团的话，食物就做好了。

## 功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

### 使用 自动程序

- 请按照显示屏上的说明进行操作。

### 使用 风扇加强

您可以使用由耐热材料制成的任何类型的烤盘。

如果同时在多个搁架上烘焙，请使用此功能。

- 1 个搁架层：将蛋糕放在第 1 层搁架的烘焙烤盘上。
- 1 个搁架层：将平整物品（如饼干、托盘蛋糕）放在第 2 层搁架上。
- 2 个搁架：根据高度将食物放在 1+3 或 2+3 层搁架上。

### 使用 节能热风

您可以使用由耐热材料制成的任何类型的烤盘。

使用此功能烹饪顶部需要松脆的烘焙食品和烘烤食品。

- 将蛋糕或烘焙食品放在第 1 层搁架的烘焙烤盘上。
- 将平整物品（如饼干、托盘蛋糕）放在第 2 层搁架上。

# 烘焙

## 使用 微波 + 风扇加强

使用适用于微波炉的耐热烘烤盘（参见微波操作部分有关餐具的要求），例如耐热玻璃或陶瓷餐具，因为它们可以使微波通过。

**微波 + 风扇加强 ** 功能特别适用于需要较长烹饪时间的面团，例如揉搓、搅打好的混合物和酵母食谱。

如果使用此功能，烹饪持续时间会缩短。

选择微波功率级别时，请遵循烹饪图表和食谱中的信息。

- 将玻璃托盘放在第 1 层搁架上。
- 将烘焙烤盘放在玻璃托盘上。

**提示:** 金属罐不太适合使用微波功率的功能，因为金属会反射微波。微波只能从上方触及蛋糕，从而延长了烹饪持续时间。如果使用金属罐，将罐子放在玻璃托盘上，使其不会触碰烤箱壁。如果产生火花，请勿将罐子重复用于使用微波功率的功能。

## 烘烤提示

- 只有在烘烤牛腰肉和牛里脊时才需要**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**烤袋**，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。

- 请注意温度范围、微波功率级别、搁架层和持续时间。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。如果使用较高的温度，肉的外侧会发生褐变，但不能完全烤熟。
- 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 20°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。

## 使用 自动程序

- 请按照显示屏上的说明进行操作。

# 烘烤

## 使用 风扇加强 或 自动烘烤

这些功能适用于需要良好褐变效果的烘烤肉类、鱼类和家禽，以及牛腰肉和牛里脊。

在 **自动烘烤**  功能中，烤箱内腔在最初时会加热至较高的煎烤温度（约 230 °C）。达到此温度后，烤箱温度会自动下降到预先选定的烘烤温度（继续烘烤）。

- 烘烤时请使用带有耐热手柄的餐具，例如烤箱盘、烤盘、Römertopf 或耐热玻璃盘。
- 将装有食物的烤架放在第 1 层搁架上。

## 使用 微波 + 风扇加强 或 微波 + 自动烘烤

这些功能 **不适用于** 烘烤精致的肉块，如牛腰肉或牛里脊。中心部位将在外部变褐之前煮得过熟。

使用 **微波 + 风扇加强**  功能快速翻热和烹饪食物，同时将其褐变。此功能可节省大量时间和能源。

使用 **微波 + 自动烘烤**  功能首先以高温煎烤，然后以较低的温度继续烹饪。

如果采用不使用微波功率的功能，烹饪持续时间会缩短。

选择微波功率级别时，请遵循烹饪图表和食谱中的信息。

- 餐具必须适用于微波炉，必须耐热并且不能带有金属盖（参见“适用于微波炉的餐具”）。
- 将玻璃托盘或烤架连同玻璃托盘一起放在第 1 层搁架上。



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。预热时请选择**不使用微波功能**。  
在机门关闭状态下，预热烧烤元件约 5 分钟。
- 将肉切开。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。
- 放在烤架上进行烧烤。
- 烧烤时，在烤架上刷上油，然后把食物放在烤架上。

## 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

选择 **风扇烧烤**  和 **微波 + 风扇烧烤**  功能的温度。

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

## 选择烧烤级别

为 **烧烤**  和 **微波 + 烧烤**  功能选择 1-3 级。

- 如果您想在远离烧烤元件的地方烤制较厚的食物，请选择 **1 级**。
- 如果您需要薄而金黄的表面，例如焗烤食品，请选择 **2 级**。
- 如果您想在烧烤元件附近快速烤制较薄的食物，请选择 **3 级**。

## 选择烹饪持续时间

- 烤制较薄的肉块/鱼片时，每面烤制约 6-8 分钟。  
最好同时烤制厚度相近的食物，这样烹饪持续时间不会有太大的变化。
- 将较厚的肉片，每面烤制约 7-9 分钟。
- 烤制肉卷时，每厘米直径烤制约 10 分钟。
- 一般来说，请在最短持续时间后查看食物。
- 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/玫瑰色的**  
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。这样会防止表面过黑。

# 烧烤

## 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。

如果采用不使用微波功率的功能，烹饪持续时间会缩短。

选择微波功率级别时，请遵循烧烤图表和食谱中的信息。

### 使用 风扇烧烤 或 微波 + 风扇烧烤

这些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。

- 请根据食物的高度将烤架放在第 1 或第 2 层搁架上。

### 使用 烧烤 或 微波 + 烧烤

这些功能适用于烤制薄肉块，并使食物发生褐变。

- 请根据食物的高度将烤架放在第 2 或第 3 层搁架上。

## ⚠ 高温表面具有伤人风险。

在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烧伤自己。

在手动清洁之前，让加热元件、烤箱内腔和配件冷却。

## ⚠ 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烤箱。

如果使用不合适的清洁剂，所有表面都可能变色或损坏。烤箱前部特别容易因烤箱清洁装置而损坏。

所有表面都容易产生刮痕。某些情况下，玻璃面板上的刮痕可能会导致破损。

立即清除所有清洁剂残余。

在某些情况下，顽固污渍可能会造成烤箱损坏。

烤箱冷却后，可清洁烤箱内腔、机门内侧和机门密封条。等待时间过长会增加清洁难度，并且在某些情况下可能会导致无法清洁。

操作损坏的烤箱可能会导致微波泄漏并对使用者造成危害。

检查机门和机门密封条是否存在损坏迹象。如果发现任何损坏，在维修服务技术人员纠正故障之前，不得再次使用烤箱的微波功能。

## 不适用的清洁剂

为了避免损坏表面，请勿使用：

- 含有苏打、氨、酸或氯化物的清洁剂
- 用含有除垢剂的清洁剂清洁烤箱前部
- 研磨型清洁剂，如粉末清洁剂和霜体清洁剂

- 溶剂型清洁剂
- 不锈钢清洁剂
- 洗碗机清洁剂
- 玻璃清洁剂
- 用于陶瓷玻璃炉灶的清洁剂
- 硬质、粗糙的刷子或海绵（如之前使用过研磨型清洁剂的刷锅器、刷子或海绵）
- 去污清洁海绵擦
- 锋利的金属刮刀
- 钢丝绒
- 用机械清洗剂干洗
- 烤箱清洁剂 \*
- 钢丝球

\* 但是，此类产品可用于清除经 PerfectClean 清洁表面处理过的表面上的重度污渍

如果污垢在一段时间内未清除，可能会无法清除。如果经常使用的物品没有经过清洗，可能会变得很难清洗。因此最好立即去除任何污渍。

只有玻璃托盘可用于洗碗机。

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

为更易于清洁烤箱：

- 调低烧烤元件。
- 若要中和烤箱内腔中的异味，请将盛有水和少许柠檬汁的容器放入烤箱中，加热几分钟。

# 清洁与保养

## 去除正常污渍

烤箱中水分的可能会造成损坏。  
请勿在抹布或海绵上蘸取过多的水，也不要让水或任何其他液体进入任何烤箱内腔的开口。

## 去除正常污渍

- 立即用温水、洗涤液和干净的海绵或干净的、湿的超细纤维布去除正常污渍。
- 用清水彻底清除所有清洁剂残余。这对于具有 PerfectClean 清洁表面的任何部件都特别重要，因为清洁剂残余会破坏防粘功能。
- 清洁后，使用软抹布擦干表面。

## 去除顽固污渍

溢出的果汁和烤汁可能会导致搪瓷表面持久变色或出现无光泽斑块。这种变色是永久性的，但不会影响表面的性能。  
请勿尝试清除这些痕迹。按照以下说明进行清洁。

- 用热水和洗涤液的混合液润湿顽固污渍，然后静置让其渗透几分钟。
- 然后您也可以用清洗海绵背面的擦洗垫来清除污渍。

## 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。

## 调低烧烤元件

如果烤箱内腔顶部严重脏污，可以调低烧烤元件，以便于清洁。定期用湿布或洗碗海绵清洁烤箱内腔顶部。

⚠ 高温表面具有伤人风险。

在操作过程中，烤箱会变热。您可能会因加热元件、烤箱内腔或配件而烧伤自己。

在手动清洁之前，让加热元件、烤箱内腔和配件冷却。

掉落的螺母可能会划伤烤箱内腔的底板。

在烤箱内腔底板上放一块布来保护它。

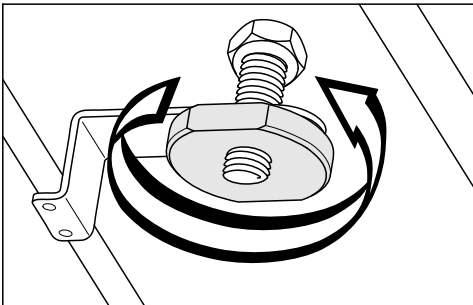
可能会损坏烤箱内腔顶部的衬垫。

请勿使用洗碗海绵粗糙的一面清洁顶部衬垫。

可能会损坏烤箱内腔顶部的 LED 灯。

如果可能，请勿清洁 LED 灯。

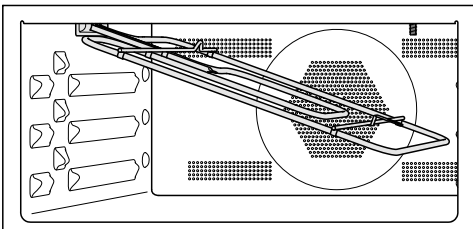
- 用湿布或洗碗海绵清洁烤箱内腔顶部。
- 清洁后，再次轻轻地将烧烤元件提起。
- 更换螺母并将其牢固拧紧。



- 拧下螺母。

可能会损坏烧烤元件。

请勿用力调低烧烤元件。



- 小心地调低烧烤元件。

# 故障排除指南

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。

| 问题                                                                                                | 原因和纠正                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 显示屏黑屏。                                                                                            | 您已选择 <b>时间   显示屏   关闭</b> 设置。关闭烤箱后，显示屏黑屏。<br>■ 一旦打开烤箱，立即显示主菜单。如果您想持续显示时间，请选择 <b>时间   显示屏   开启</b> 设置。                                   |
|                                                                                                   | 烤箱未通电。<br>■ 检查蒸烤一体机插头是否正确插入插座并开启。<br>■ 检查微型断路器是否跳闸。请联系具有资质的电工或 Miele 客户服务部。                                                             |
| 蜂鸣器未鸣响。                                                                                           | 蜂鸣器已停用或音量设置过低。<br>■ 打开蜂鸣器或用 <b>音量   提示音</b> 设置调高音量。                                                                                     |
| 烤箱内腔未加热。                                                                                          | 演示模式已启用。<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 <b>演示程序   演示模式   关闭</b> 设置停用演示模式。                                                    |
| 开启烤箱时，  感应控制键闪烁。 | 您尚未将烤箱连接到 WiFi 网络。感应控制键闪烁，提示您可以使用此感应控制键将烤箱轻松联网。多次开关烤箱后，感应控制键将停止闪烁，但联网功能将保持启用状态。                                                         |
| 感应控制键不响应。                                                                                         | 您已选择 <b>显示屏   QuickTouch   关闭</b> 设置。当烤箱关闭时，感应控制键不响应。<br>■ 一旦烤箱开启，感应控制键就会响应。如果您希望感应控制键在烤箱关闭时也能够响应，请选择 <b>显示屏   QuickTouch   开启</b> 设置。  |
|                                                                                                   | 烤箱未连接电源。<br>■ 检查烤箱插头是否正确插入插座并开启。<br>■ 检查保险丝是否跳闸。请联系具有资质的电工或 Miele 客户服务部。                                                                |
|                                                                                                   | 控制键有故障。<br>■ 触摸并按住  On/Off（开启/关闭）感应控制键，直到显示屏关闭，烤箱重启。 |

| 问题                              | 原因和纠正                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 无法启动烹饪程序。                       | <p>机门仍为使用微波功率的程序而打开。</p> <p>■ 检查机门是否关好。</p> <p>没有为使用微波功率的程序设置功率级别和烹饪持续时间。</p> <p>■ 确保您已输入微波功率级别和烹饪持续时间。</p> <p>如果您正在以使用微波功率的功能进行烹饪，那么请检查是否未输入全部所需设置。</p> <p>■ 确保您已输入微波功率级别、烹饪持续时间和温度。</p> |
| 烤箱打开后，显示屏上显示 长按确认键6秒以解锁。        | <p>🔒 系统锁已启用。</p> <p>■ 您可以触摸 OK 感应控制键至少 6 秒钟，来暂停用某一程序的系统锁。</p> <p>■ 如果想永久停用系统锁，请选择 安全性   系统锁定 🔒   关闭 设置。</p>                                                                               |
| 意外断电-程序中断 显示在显示屏中。              | <p>遇到短暂停电。这导致当前的烹饪程序停止。</p> <p>■ 关闭烤箱，再重新启动。</p> <p>■ 重新启动烹饪程序。</p>                                                                                                                       |
| 12:00 显示在显示屏中。                  | <p>供电中断已超过 150 小时。</p> <p>■ 重置时间和日期。</p>                                                                                                                                                  |
| 达到最长运行时间 显示在显示屏中。               | <p>烤箱运行时间超长。这触发了安全切断功能。</p> <p>■ 按 OK 进行确认。</p> <p>烤箱现已准备就绪。</p>                                                                                                                          |
| 显示屏上显示 错误信息 和未在此列出的故障代码。        | <p>发生故障，您无法解决。</p> <p>■ 请致电德国美诺 Miele 客户服务部。</p>                                                                                                                                          |
| 如果以 微波 [≡] 功能烹饪时机门打开，烤箱将停止发出噪音。 | <p>这不是故障。如果以 微波 [≡] 功能烹饪时机门打开，门接触开关将关闭微波炉并将冷却风扇切换至较低转速。</p>                                                                                                                               |
| 烹饪程序结束后会听到噪音。                   | <p>在烹饪程序之后，冷却风扇仍保持开启状态（请参见“设置—冷却风扇启动”）。</p>                                                                                                                                               |
| 微波炉运行时发出异响。                     | <p>运行使用微波功率的烹饪程序期间使用了金属盘。</p> <p>■ 检查金属盘是否产生了火花（参见微波炉操作章节中有关餐具的要求）。</p>                                                                                                                   |
|                                 | <p>以微波功率运行程序期间食物表面覆盖了铝箔。</p> <p>■ 如有必要，取下铝箔。</p>                                                                                                                                          |
|                                 | <p>以微波功率运行程序期间使用了烤架。</p> <p>■ 以微波功率运行程序期间请始终使用玻璃托盘。</p>                                                                                                                                   |

# 故障排除指南

| 问题                                                                                                                   | 原因和纠正                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 烤箱自动关闭。                                                                                                              | <p>为了省电，如果在一定时间后或烹饪程序结束后没有按下按钮，烤箱会自动关闭。</p> <p>■ 重新启动烤箱。</p>                                                                                                                                                                                              |
| 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> <p>■ 选择食谱要求的温度。</p> <p>原料数量与食谱中给出的不同。</p> <p>■ 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。</p>                                                                                                                                        |
| 褐变不均匀。                                                                                                               | <p>选择了错误的温度或搁架层。</p> <p>■ 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。</p> <p>烘焙烤盘的材料或颜色不适合所选的功能。浅色、有光泽或薄壁的烤盘不太适合。此类烤盘将反射烤箱的热量，这意味着热量无法有效地渗透到食物中，从而导致褐变不均匀或效果不佳。</p> <p>■ 深色亚光烤盘是烘焙的最佳选择。</p>                                                                 |
| 使用微波  功能时，在设定的持续时间结束时，食物没有充分加热或者煮熟。 | <p>检查使用微波功率的程序是否中断或重新启动。</p> <p>■ 重新启动烹饪程序以确保食物充分加热或煮熟。</p> <p>已微波功率烹饪或翻热时，设置的时间过短。</p> <p>■ 检查是否为微波功率级别选择了正确的持续时间。微波功率级别越低，烹饪持续时间越长。</p>                                                                                                                 |
| 用微波功率翻热或烹饪后，食物冷却过快。                                                                                                  | <p>在微波炉中，食物首先从外部开始烹饪，食物内部则依靠较慢的热传导。如果以较高的微波功率烹饪食物，热量可能还未到达食物的中央，从而导致食物的外部较热，而中央则较凉。在静置时间期间，热量会传输至食物的中央。</p> <p>■ 加热具有不同密度的食物（例如菜单烹饪）时，最明智的做法是以较低的微波功率级别开始，然后选择较长的翻热时间。</p>                                                                                |
| 不久后，烤箱内部照明关闭。                                                                                                        | <p>您已选择 <b>照明   “持续”15秒</b> 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 <b>照明   开启</b> 设置。</p>                                                                                                                                                              |
| 烤箱内部照明已关闭或未打开。                                                                                                       | <p>您已选择 <b>照明   关闭</b> 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 <b>照明   开启</b> 或 <b>“持续”15秒</b> 设置。</p> <p>烤箱内部照明出现故障。</p> <p>■ 请致电德国美诺 Miele 客户服务部。</p> |

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。

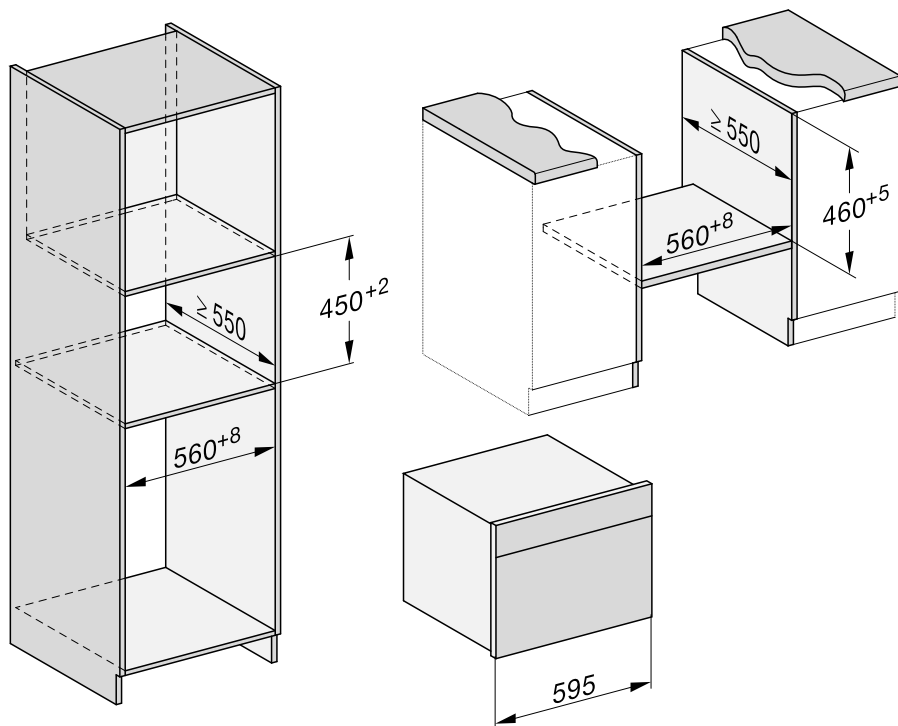
# 安装

## 安装尺寸

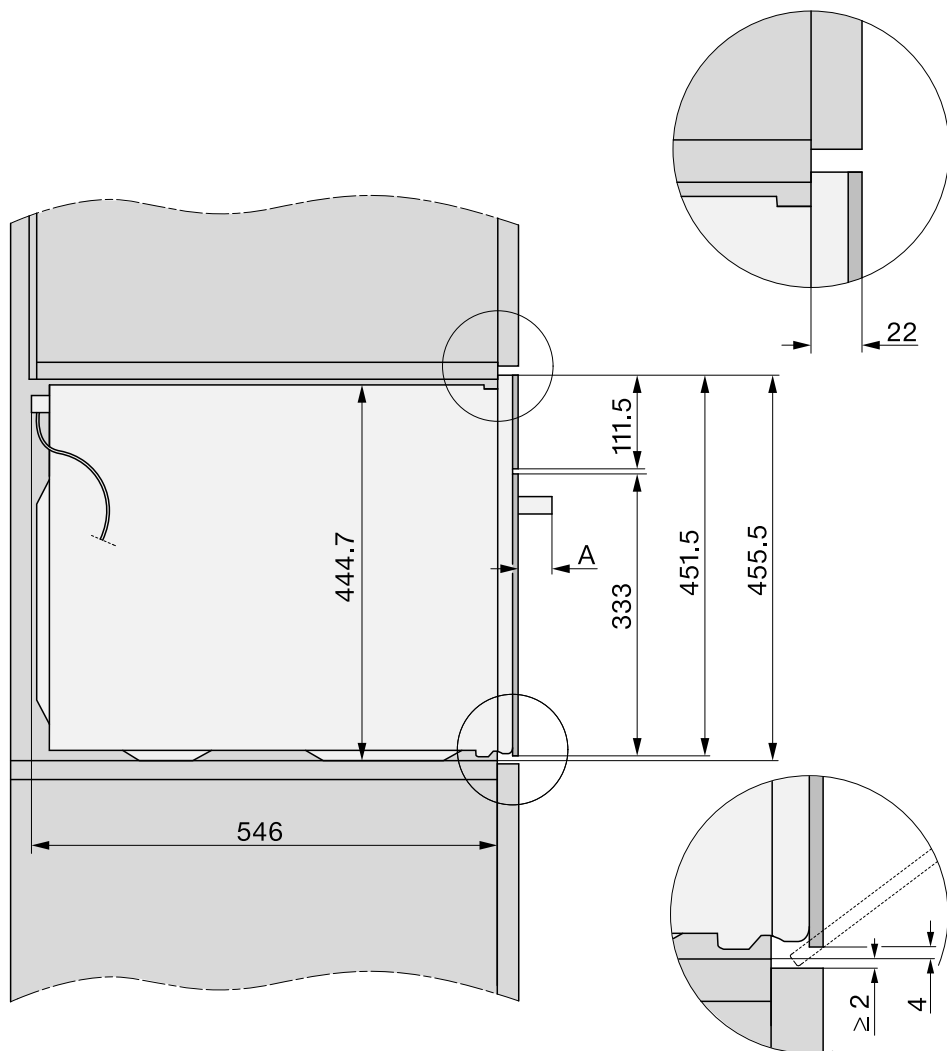
尺寸单位为毫米。

### 安装在高柜或基座中

如果将烤箱安装在炉灶下的基座中，请同样遵守炉灶的安装说明以及炉灶所需的内嵌深度。



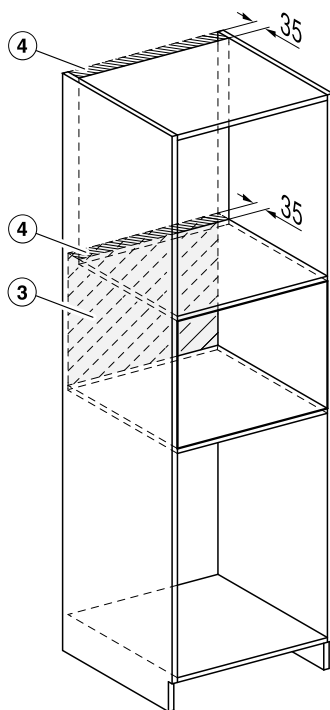
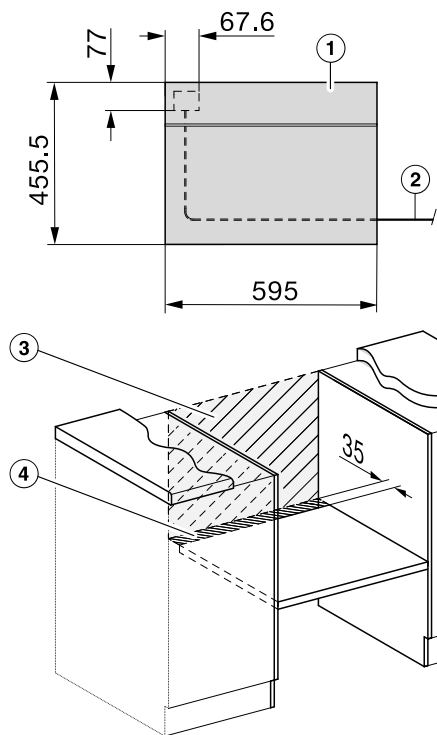
侧视图



- A** H 73xx: 43 毫米  
H 74xx: 47 毫米

# 安装

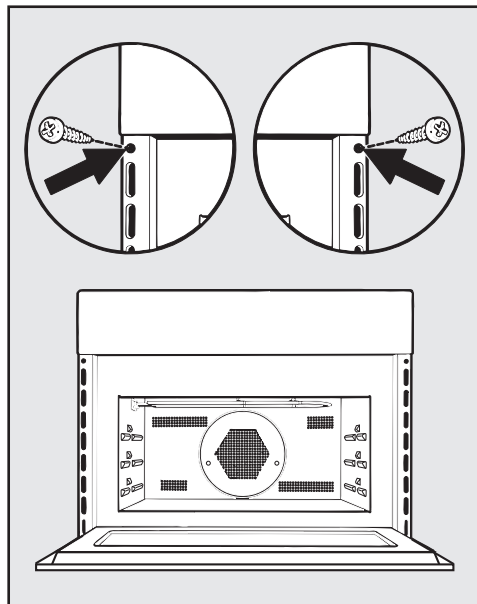
## 接线和通风



- 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>

## 安装烤箱

- 将烤箱的电源线与隔离器相连接。
- 将烤箱推入承载橱柜并对齐。



- 打开机门，使用配套的螺丝通过烤箱装饰嵌条上的孔洞将烤箱固定在承载橱柜的侧壁上。

## 电气连接

机器配备了电源连接线和插头，用于连接 50 Hz、230 V 的交流电源。

保险丝额定值必须至少为 16 安。

该电器只能连接到正确安装的接地插座上。电气安装必须符合 VDE 0100 要求。

确保插头和开关在任何时候都可以使用。

如果设备是硬接线，或者安装后无法接触到开关，则必须提供额外的断开手段。

适用的断开装置包括具有至少 3 毫米全极接触间隙的可用开关。还包括微型断路器、保险丝和接触器 (EN 60335)。

**连接数据**在位于烤箱隔间前面的铭牌上给出。请确保连接数据与家庭供电相匹配。

当您与 Miele 联系时，请提供以下信息：

- 型号标识符
- 序列号
- 连接数据（电压/频率/最大额定负载）

如果电源连接线损坏，必须由 Miele 客户服务部授权的服务人员安装新的连接线。

这款紧凑型微烤一体机符合欧洲标准 EN 55011。它归类为 2 组 B 级电器。

2 组电器使用电磁波形式的高频能量，在食物中产生热量。

B 级为适合家庭使用的电器。

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。

烹饪图表

面糊

| 蛋糕/饼干<br>(配件)                    |               |  + <br>(°C) + (瓦) |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[分钟] |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 松饼                               |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                      |
| 小蛋糕（1 个玻璃托盘）                     |               | 150                                                                                                                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      |
| 小蛋糕（2 个玻璃托盘）                     |               | 140                                                                                                                                                                                 | –                                                                                 | 2+3                                                                                                         | 35–45                                                                                      |
| 马德拉蛋糕（面包模具，30 厘米）                |  <sup>1</sup> | 160–170 + 80                                                                                                                                                                        | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 35–45                                                                                      |
| 环形蛋糕（环状烤盘/圆环蛋糕烤盘，<br>Ø 26 厘米）    |  <sup>1</sup> | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                      |
| 大理石果仁蛋糕（吐司模具，30 厘米）              |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 65–75                                                                                      |
| 大理石果仁蛋糕（环状模具/圆环蛋糕模<br>具，Ø 26 厘米） |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                      |
| 新鲜水果蛋糕（1 个玻璃托盘）                  |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 50–60                                                                                      |
| 新鲜水果蛋糕（活底蛋糕模具，Ø 26 厘<br>米）       |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                      |
| 果馅饼底（果馅饼底模具，Ø 28 厘米）             |               | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 25–35                                                                                      |

- ☐ 操作模式， 温度， 微波功率级别， Booster，<sup>3</sup><sub>1</sub> 搁架层， 烹饪持续时间， 风扇加强， 微波 + 风扇加强，✓ 开，– 关
- <sup>1</sup> 将烘焙烤盘放在玻璃托盘中心。
- <sup>2</sup> 把食物放进烤箱前先预热烤箱。

油酥松饼

| 蛋糕/饼干<br>(配件)                |    | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[分钟] |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 饼干（1 个玻璃托盘）                  |   | 140–150                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                      |
| 滴面曲奇（1 个玻璃托盘）                |  | 140                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                      |
| 滴面曲奇（2 个玻璃托盘）                |  | 140                                                                                       | –                                                                                 | 2+3                                                                                                         | 45–55 <sup>2</sup>                                                                         |
| 果馅饼底（果馅饼底模具，Ø 28 厘米）         |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      |
| 芝士蛋糕（活底蛋糕模具，Ø 26 厘米）         |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 75–85                                                                                      |
| 苹果派，单饼皮（蛋糕烤盘，Ø 20 厘米）        |  | 160                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 110–120                                                                                    |
| 苹果派，双饼皮（脱底蛋糕模具，Ø 26 厘米）      |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 65–75                                                                                      |
| 淋浆新鲜水果蛋糕（活底蛋糕模具，<br>Ø 26 厘米） |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                      |
| 带蛋白饼的新鲜水果蛋糕（1 个玻璃托盘）         |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 55–65                                                                                      |
| 甜味馅饼（1 个玻璃托盘）                |  | 190–200 <sup>1</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      |

- ☐ 操作模式， 温度， Booster，<sup>3</sup><sub>1</sub> 搁架层， 烹饪持续时间， 风扇加强，✓ 开，– 关
- <sup>1</sup> 把食物放进烤箱前先预热烤箱。
- <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。

发酵面团

| 蛋糕/饼干<br>(配件)          |  | +<br>(°C) + (瓦) |   | <sub>1</sub> | <br>[分钟] |
|------------------------|--|-----------------|---|--------------|----------|
| 圆环蛋糕 (圆环蛋糕模具, Ø 24 厘米) |  | 140–150         | ✓ | 1            | 55–65    |
| 果干甜面包 (1 个玻璃托盘)        |  | 150–160         | ✓ | 1            | 60–70    |
| 带/不带水果的脆皮蛋糕 (1 个玻璃托盘)  |  | 160–170         | ✓ | 2            | 40–50    |
|                        |  | 170–180 + 150   | – | 2            | 30–40    |
| 新鲜水果蛋糕 (1 个玻璃托盘)       |  | 160–170         | ✓ | 2            | 40–50    |
|                        |  | 170–180 + 150   | – | 2            | 25–35    |
| 苹果酥饺/葡萄干螺旋饼干 (1 个玻璃托盘) |  | 150–160         | ✓ | 2            | 25–35    |
| 白面包 (自由形状) (1 个玻璃托盘)   |  | 180–190         | – | 2            | 35–45    |
| 白面包 (吐司模具, 30 厘米)      |  | 190–200         | ✓ | 1            | 50–60    |
| 全麦面包 (吐司模具, 30 厘米)     |  | 180–190         | ✓ | 1            | 55–65    |
| 发酵面团 (碗)               |  | 35              | – | 1            | 30       |

操作模式, 温度, Booster, <sub>1</sub> 搁架层, 烹饪持续时间, 风扇加强, 微波 + 风扇加强, ✓ 开, – 关

夸克面团

| 蛋糕/饼干<br>(配件)          |  | +<br>(°C) + (瓦) |   | <sub>1</sub> | <br>[分钟] |
|------------------------|--|-----------------|---|--------------|----------|
| 新鲜水果蛋糕 (1 个玻璃托盘)       |  | 160–170         | ✓ | 2            | 40–50    |
|                        |  | 170–180 + 150   | – | 2            | 25–35    |
| 苹果酥饺/葡萄干螺旋饼干 (1 个玻璃托盘) |  | 150–160         | ✓ | 2            | 25–35    |

操作模式, 温度, Booster, <sub>1</sub> 搁架层, 烹饪持续时间, 风扇加强, 微波 + 风扇加强, ✓ 开, – 关

海绵蛋糕混合物

| 蛋糕/饼干<br>(配件)                   |  | <br>[°C]             |   | <sub>1</sub> | <br>[分钟] |
|---------------------------------|--|----------------------|---|--------------|----------|
| 海绵蛋糕底胚 (2 个鸡蛋, 活底蛋糕模具, Ø 26 厘米) |  | 170–180 <sup>1</sup> | – | 1            | 15–25    |
| 海绵蛋糕底胚 (4 个鸡蛋, 活底蛋糕模具, Ø 26 厘米) |  | 170–180 <sup>1</sup> | – | 1            | 30–40    |
| 打发海绵蛋糕 (蛋糕烤盘, Ø 26 厘米)          |  | 190                  | – | 2            | 20–30    |
| 瑞士卷海绵蛋糕 (1 个玻璃托盘)               |  | 170–180 <sup>1</sup> | – | 2            | 12–22    |

操作模式, 温度, Booster, <sub>1</sub> 搁架层, 烹饪持续时间, 风扇加强, ✓ 开, – 关

<sup>1</sup> 把食物放进烤箱前先预热烤箱。

# 烹饪图表

## 泡芙面团、千层酥皮、蛋白饼

| 蛋糕/饼干<br>(配件)                              |  | <br>[°C] |   | <sup>3</sup> | <br>[分钟] |
|--------------------------------------------|--|----------|---|--------------|----------|
| 小泡芙 (1 个玻璃托盘)                              |  | 160–170  | ✓ | 2            | 30–40    |
| 千层酥皮 (1 个玻璃托盘)                             |  | 170–180  | ✓ | 2            | 25–35    |
| 马卡龙 (1 个玻璃托盘)                              |  | 120–130  | ✓ | 2            | 35–45    |
| 蛋白饼/奶油蛋白甜饼 (1 个玻璃托盘,<br>1 个托盘 6 个, Ø 6 厘米) |  | 80–100   | – | 2            | 120–150  |

操作模式, 温度, Booster, <sup>3</sup> 搁架层, 烹饪持续时间, 风扇加强, ✓ 开, – 关

## 开胃菜

| 食物<br>(配件)                     |              | +<br>(°C) + (瓦)      |   | <sup>3</sup> | <br>[分钟]           |
|--------------------------------|--------------|----------------------|---|--------------|--------------------|
| 咸味果馅饼 (1 个玻璃托盘)                |              | 190–200 <sup>2</sup> | ✓ | 2            | 30–40              |
| 洋葱挞 (1 个玻璃托盘)                  |              | 180–<br>190 + 150    | – | 2            | 30–40              |
| 披萨、发酵面团 (1 个玻璃托盘)              |              | 160–170 + 80         | – | 2            | 25–35              |
| 披萨、夸克面团 (1 个玻璃托盘)              |              | 150–160              | – | 2            | 25–35              |
| 吐司 (烤架)                        | <sup>1</sup> | 3 <sup>3</sup>       | – | 2            | 2–4                |
| 烘焙菜肴/焗烤食品 (如吐司) (玻璃托盘<br>上方烤架) | <sup>1</sup> | 3                    | – | 2            | 5–9                |
| 烤蔬菜 (玻璃托盘上方烤架)                 | <sup>1</sup> | 3 <sup>3</sup>       | – | 2            | 10–12 <sup>4</sup> |
|                                |              | 210–220 <sup>3</sup> | – | 2            | 8–10 <sup>4</sup>  |

操作模式, 温度, Booster, <sup>3</sup> 搁架层, 烹饪持续时间, 风扇加强, 微波 + 风扇加强, 全面烧烤, 风扇烧烤, ✓ 开, – 关

- <sup>1</sup> 选择特定的烧烤等级。
- <sup>2</sup> 把食物放进烤箱前先预热烤箱。
- <sup>3</sup> 把食物放进烤箱前先预热烤箱 5 分钟。
- <sup>4</sup> 在烹饪过程过半时翻动食物。

牛肉

| 食物<br>(配件)               |               | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> | <br>[分钟] |  <sup>8</sup><br>(°C) |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 炖牛肉, 约 1 千克 (带盖烤盘)       |  <sup>2</sup> | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 120–130 <sup>6</sup>                                                                      | –                                                                                                        |
| 牛里脊, 约 1 千克 <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>4</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                              | 30–70                                                                                     | 45–75                                                                                                    |
| 牛腰肉, 约 1 千克 <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>4</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 25–70                                                                                     | 45–75                                                                                                    |
| 汉堡包 <sup>1</sup>         |  <sup>3</sup> | 3 <sup>5</sup>                                                                            | –                                                                                 | 2                                                                                              | 1: 17–22<br>2: 5–10 <sup>7</sup>                                                          | –                                                                                                        |
| 肉饼 <sup>1</sup>          |  <sup>3</sup> | 3 <sup>5</sup>                                                                            | –                                                                                 | 2                                                                                              | 1: 10–15<br>2: 5–10 <sup>7</sup>                                                          | –                                                                                                        |

 操作模式,  温度,  Booster, <sup>3</sup> 搁架层,  烹饪持续时间,  核心温度,  风扇加强,  全面烧烤, ✓ 开, – 关

- <sup>1</sup> 使用烤架和玻璃托盘。
- <sup>2</sup> 先在炉灶上把肉微煎。
- <sup>3</sup> 选择特定的烧烤等级。
- <sup>4</sup> 把食物放进烤箱前先预热烤箱。
- <sup>5</sup> 把食物放进烤箱前先预热烤箱 5 分钟。
- <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> 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>8</sup> 如果您有单独的食物烘烤探针, 可以用来显示核心温度。

小牛肉

| 食物<br>(配件)            |                 |  + <br>(°C) + (瓦) |  |  <sup>3</sup> | <br>[分钟] |  <sup>3</sup><br>[°C] |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 炖小牛肉, 约 1.5 千克 (带盖烤盘) |  <sup>1</sup>  | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 120–130 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                                        |
|                       |  <sup>1</sup> | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 80–90 <sup>2</sup>                                                                        | –                                                                                                        |
| 小牛里脊, 约 1 千克 (玻璃托盘)   |  <sup>1</sup> | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 20–50                                                                                     | 45–75                                                                                                    |

 操作模式,  温度,  Booster, <sup>3</sup> 搁架层,  烹饪持续时间,  核心温度,  风扇加强,  微波 + 风扇加强, ✓ 开, – 关

- <sup>1</sup> 先在炉灶上把肉微煎。
- <sup>2</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>3</sup> 如果您有单独的食物烘烤探针, 可以用来显示核心温度。

烹饪图表

猪肉

| 食物<br>(配件)           |              | +<br>(°C) + (瓦) |   | <sup>3</sup> | <br>[分钟]           | <sup>7</sup><br>[°C] |
|----------------------|--------------|-----------------|---|--------------|--------------------|----------------------|
| 烤猪肘/猪颈肉，约 1 千克（带盖烤盘） | <sup>1</sup> | 160–170 + 150   | ✓ | 1            | 80–90 <sup>4</sup> | 80–90                |
| 带脆皮的猪肘，约 2 千克（烤盘）    | <sup>1</sup> | 170–180 + 150   | ✓ | 1            | 70–80 <sup>5</sup> | 80–90                |
| 腌猪后腿，约 1 千克（玻璃托盘）    |              | 170–180 + 150   | – | 1            | 40–50              | 63–68                |
| 肉馅糕，约 1 千克（玻璃托盘）     |              | 170–180 + 150   | – | 1            | 35–45 <sup>5</sup> | 80–85                |
| 培根（玻璃托盘上方烤架）         | <sup>2</sup> | 3 <sup>3</sup>  | – | 2            | 5–10               | –                    |
| 香肠（玻璃托盘上方烤架）         | <sup>2</sup> | 3 <sup>3</sup>  | – | 2            | 15–20 <sup>6</sup> | –                    |

操作模式， 温度， Booster，<sup>3</sup> 搁架层， 烹饪持续时间，<sup>7</sup> 核心温度， 微波 + 自动烘烤， 微波 + 风扇加强， 全面烧烤，✓ 开，– 关

- <sup>1</sup> 请使用微波炉适用的餐具。
- <sup>2</sup> 选择特定的烧烤等级。
- <sup>3</sup> 把食物放进烤箱前先预热烤箱 5 分钟。
- <sup>4</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>5</sup> 在烹饪过程过半时加入约 0.5 升液体。
- <sup>6</sup> 在烹饪过程过半时翻动食物。
- <sup>7</sup> 如果您有单独的食物烘烤探针，可以用来显示核心温度。

羊肉，野味

| 食物<br>(配件)          |              | +<br>(°C) + (瓦)      |   | <sup>3</sup> | <br>[分钟]             | <sup>4</sup><br>[°C] |
|---------------------|--------------|----------------------|---|--------------|----------------------|----------------------|
| 带骨羊腿，约 1.5 千克（带盖烤盘） |              | 170–180 + 80         | ✓ | 1            | 100–120 <sup>3</sup> | 64–82                |
| 去骨羊脊（玻璃托盘上方烤架）      | <sup>1</sup> | 170–180 <sup>2</sup> | ✓ | 1            | 15–40                | 53–80                |
| 去骨鹿脊（烤盘）            | <sup>1</sup> | 170–180 <sup>2</sup> | ✓ | 1            | 45–75                | 60–81                |
| 去骨雄獐脊肉（玻璃托盘）        | <sup>1</sup> | 140–150 <sup>2</sup> | – | 1            | 20–40                | 60–81                |
| 去骨野猪腿，约 1 千克（带盖烤盘）  |              | 180–190              | ✓ | 1            | 90–120 <sup>3</sup>  | 80–90                |

操作模式， 温度， Booster，<sup>3</sup> 搁架层， 烹饪持续时间，<sup>4</sup> 核心温度， 微波 + 自动烘烤， 风扇加强， 自动烘烤，✓ 开，– 关

- <sup>1</sup> 先在炉灶上把肉微煎。
- <sup>2</sup> 把食物放进烤箱前先预热烤箱。
- <sup>3</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>4</sup> 如果您有单独的食物烘烤探针，可以用来显示核心温度。

家禽，鱼类

| 食物<br>(配件)                     |  |  + <br>(°C) + (瓦) |   |  <sup>3</sup> | <br>[分钟] |  <sup>4</sup><br>(°C) |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 家禽，0.8–1.5 千克（玻璃托盘上方烤架）        |  | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                                                                                                   | 1                                                                                              | 55–65                                                                                     | 85–90                                                                                                   |
|                                |  | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                                                                                                   | 1                                                                                              | 40–50                                                                                     | 85–90                                                                                                   |
| 鸡肉，约 1.2 千克（玻璃托盘上方烤架）          |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                                                                                                   | 1                                                                                              | 60–70 <sup>2</sup>                                                                        | 85–90                                                                                                   |
|                                |  | 200 + 150                                                                                                                                                                           | –                                                                                                                                                                   | 1                                                                                              | 45–55 <sup>2</sup>                                                                        | 85–90                                                                                                   |
| 家禽，约 2 千克（玻璃托盘上方浅耐热烤盘）         |  | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                                                                                                   | 1                                                                                              | 110–140                                                                                   | 85–90                                                                                                   |
|                                |  | 170–180 + 80                                                                                                                                                                        | –                                                                                                                                                                   | 1                                                                                              | 100–120                                                                                   | 85–90                                                                                                   |
| 家禽，约 4 千克（玻璃托盘上方烤盘）            |  | 160–170 + 80                                                                                                                                                                        | –                                                                                                                                                                   | 1                                                                                              | 150–160 <sup>3</sup>                                                                      | 90–95                                                                                                   |
| 鱼类，200–300 克（如鲑鱼）<br>（玻璃托盘）    |  | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                                                                                                   | 1                                                                                              | 15–25                                                                                     | 75–80                                                                                                   |
| 鱼类，1–1.5 千克（如三文鱼、<br>鲑鱼）（玻璃托盘） |  | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                                                                                                   | 1                                                                                              | 20–30                                                                                     | 75–80                                                                                                   |

 操作模式， 温度， Booster，<sup>3</sup> 搁架层， 烹饪持续时间， 核心温度， 自动烘烤， 微波 + 自动烘烤， 风扇烧烤， 微波 + 风扇烧烤， 微波 + 风扇加强，✓ 开，– 关

- <sup>1</sup> 把食物放进烤箱前先预热烤箱 5 分钟。
- <sup>2</sup> 在烤制过程过半时翻动食物。
- <sup>3</sup> 30 分钟后加入约 0.5 升液体。
- <sup>4</sup> 如果您有单独的食物烘烤探针，可以用来显示核心温度。

## 通信模块的版权与许可

为了操控通信模块，Miele 采用了不受开源许可条款限制的专有或第三方软件。此类软件/软件组件受版权保护。必须尊重 Miele 以及第三方所持有的版权。

此外，这种通信模块包含开源许可证条件下发布的软件组件。电器中包含的开源组件以及相应的版权声明、当时有效的许可条款副本，以及任何详细信息，均可以通过使用网页浏览器 IP 进行本地访问，访问地址为 (<http://<IP address>/Licenses>)。本处所列开源许可证的责任及质保安排，只适用于有关的权利持有人。

该电器符合以下国家标准：

### **GB 4706.1**

家用和类似用途电器的安全 第1部分:通用要求

### **GB 4706.21-2008**

家用和类似用途电器的安全 微波炉，包括组合型微波炉的特殊要求

### **GB 4706.22**

家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

### **WiFi 模块**

EK037 WiFi 模块

CMIIT ID 2018DJ0478

或

EK057 WiFi 模块

CMIIT ID 2021DP2492

# 有害物质

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

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

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

o = 表示零件中所有均质材料中的有害物质含量低于GB/T 26572标准的相关限量。

x = 表示零件中至少一种均质材料中的有害物质含量高于GB/T 26572标准的相关限量。

所附全部产品及其部件的环保使用期限（EFUP）与此处所示符号相符，除非另有标记。某些现场可替换零件具有不同的环保使用期限（如电池模块），所以另有相应标记。当产品在正常情况下运行时，环保使用期限方为有效。



本产品符合国家《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》的要求。





**美诺电器有限公司**

上海市静安区石门一路82号

邮编: 200040

电话: +86 21 6157 3500

传真: +86 21 6157 3511

**Miele Electrical Appliances Co., Ltd.**

No. 82, Shimenyi Road, JingAn District

Shanghai, China, P.R.C

Post Code: 200040

Phone: +86 21 6157 3500

Fax: +86 21 6157 3511

**美诺中国售后服务**

**Miele China Service**

**Hotline 客户关爱热线: 4006 306 306**

(周一至周日 09:00 - 18:00, 国家法定节假日除外)

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

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

**关注 Miele 官方微信公众号**



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

H 7440 BM C

zh-CN

M.-Nr. 11 417 722 / 01