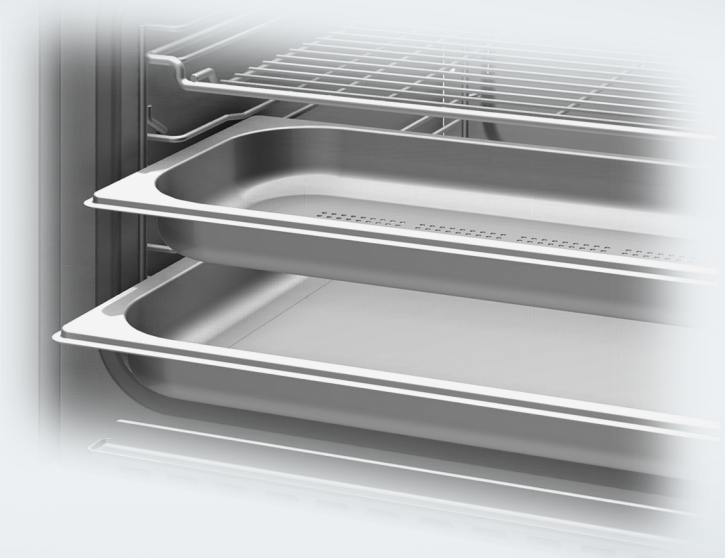
使用与安装说明书
蒸炉



为避免意外或损坏电器，安装和首次使用之前请**务必**仔细阅读本使用与安装说明书。

zh-CN

M.-Nr. 10 649 530

目录

注意事项与安全说明 5
环境保护 14
电器结构示意图 15
蒸炉正视图 15
标准配件 16
控制键 17
感应控制键 18
显示屏 18
功能说明 19
水容器 19
滴漏盘 19
温度 19
烹调时间 20
噪音 20
加热阶段 20
烹调阶段 20
首次使用 21
首次清洁 21
设定水质硬度 22
设定正确的沸点温度 22
运行 23
使用电器 23
运行中断 25
预热功能 26
通用提示 27
蒸汽烹调的优点 27
适用容器 27
烹调容器 27
自有容器 27
滴漏盘 27
层架 28
冷冻食物 28
温度 28
烹调时间 28
烹调带汤汁的食物 28
自定义菜谱 28

蒸汽烹调 29
蔬菜 29
肉类 32
香肠类 34
鱼类 34
硬壳海鲜类 37
蚌类 38
稻米类 39
意大利面食 40
饺子/丸子/馄饨 41
谷物类 42
豆类 43
鸡蛋 45
水果类 46
菜单式烹调（烹煮所有食物） 47
特殊程序 49
翻热 49
解冻 50
装瓶烹调 53
蒸汽榨汁 56
制作酸奶 57
发酵面团 58
溶解明胶 59
热融巧克力 59
蔬果烫皮 60
苹果贮藏 60
焯水 61
蒸洋葱 61
油脂析出 62
餐具消毒 62
加热湿毛巾 63
蜂蜜除晶 63
制作蛋羹 63
设置 64
检测机构注意事项 66
清洁与保养 67
清洁与保养重要信息 67
蒸炉正面和外壳 68
蒸炉内部 69
配件 69

目录

侧架 70
水容器 70
除垢 72

故障排除指南 74

可选配件 77
烹调容器 77
清洁与保养产品 79
其他配件 79

技术参数 80

售后服务、铭牌 81

有害物质 82

本蒸炉符合法定安全要求。但是，使用不当可导致人身伤害和财产损失。

首次安装及使用蒸炉之前，请认真阅读本说明书，以免发生意外或损坏电器。本说明书包含本电器安装、安全、操作和维护等方面的重要信息。因不遵循说明书要求进行操作的损失，Miele概不负责。

请将本说明书妥善存放，确保新用户熟悉其中内容，并转交给日后使用本电器者。

正确使用

▶本蒸炉只适用于家庭及相似的工作和居住环境。

▶本蒸炉不适于室外使用。

▶操作说明书中已说明，本蒸炉只适合家用。
其他任何用途生产商均不支持，并且可能造成危险。

▶本蒸炉不适合身体、感官或智力不健全的人士或缺乏经验、对电器性能不了解的人员使用，除非使用时有人看管，或已经向其展示如何安全使用，并认识和了解不当使用的后果。

儿童安全注意事项

▶八岁以下的儿童必须远离本电器，除非一直有人看管。

▶ 对于八岁或以上的儿童，在向其讲解如何安全使用，使其认识并了解到使用不当的后果后，方可在无人看管的情况下使用本电器。

▶儿童未经监管不可清洁本蒸炉。

▶儿童在电器附近时请注意看管，切勿让儿童操作蒸炉。

▶谨防窒息。包装材料（例如塑料包装材料）必须放置在婴儿和幼小儿童触及不到的地方。儿童玩耍时可能把包装材料缠绕在身上或套在头上发生窒息。

▶谨防烫伤。儿童的皮肤对高温比成人更加敏感。使用本电器时，确保儿童不会打开炉门。让儿童远离电器，直到电器冷却，无烫伤危险。

▶谨防受伤。炉门最多只能承受 8 公斤的重量。打开的炉门可能导致儿童受伤。请勿让儿童摇晃打开的炉门。

技术安全

▶未经授权的安装、维护及维修可能对用户造成重大危险。安装、维护及维修只能由 Miele 授权的技术人员进行。

▶切勿使用损坏的电器，可能导致危险。使用前请检查电器是否有明显损坏。

▶本蒸炉必须连接电源后才能确保其安全可靠运行。

▶本电器必须正确连接接地系统，方能保证用电安全。必须符合此安全标准并定期进行检测。如有任何问题，请让具备资质的电工检查电路连接。

▶连接电源之前，请确保铭牌上的连接参数（电压和功率）与主电源相匹配。这些数据需一致，以免损坏电器。如有任何疑问，请您咨询具备资质的电工。

▶切勿通过多功能插座或接线板连接电源。这样无法保证电器安全（有火灾危险）。

▶本蒸炉不可用于非静止场所（例如船上）。

▶切勿打开电器外壳。改动电源线、部件或机械零件均对用户构成高度危险，可能导致操作故障。

▶在保修期内，本电器只能由 Miele 授权的技术服务人员进行维修。否则保修无效。

▶只有使用 Miele 原装配件，Miele 方能确保本电器的安全。对于发生故障的部件，请务必使用 Miele 原装配件进行更换。

▶如果插头从电线取下或电线未配备插头，必须由具有资质的电工将其连接到电源上。

▶如果接线电线受损，就必须使用 H 05VV-F（pvc 绝缘）型专用接线电线进行更换，Miele 供应这种电线。

▶在安装、维护和修理作业期间，必须切断电源。

▶如果蒸炉安装在家具面板后面（如门后），请确保使用期间该门始终打开。热量和水分会在关闭的家具面板后面集聚，从而对蒸炉、橱柜和地板造成严重损坏。待蒸炉完全冷却之后再关门。

正确使用

▶谨防烫伤。蒸炉使用时会变烫。加热元件、蒸炉内部、烹调好的食物、蒸炉配件或热蒸汽都可能造成烫伤。把食物放入或取出蒸炉时及在高温蒸炉仓内调整层架等物件时需戴上蒸炉隔热手套。
将烹调容器放入或取出蒸炉时，谨防溅出汁液。

▶切勿使用本电器加热密封瓶罐。
密封瓶罐内积聚的压力可引发爆炸，造成电器损坏，也可能造成人员受伤及烫伤。

▶不耐热及蒸汽的塑料餐具在高温下熔化会损坏电器。
应遵循生产商说明使用可耐热（高达100°C）及蒸汽的塑料餐具。

▶把食物放在蒸炉内保温，食物会变干，释放出的水分会腐蚀电器内部。请勿使用蒸炉保温食物，也不要在电器内使用会造成腐蚀的炊具。

▶敞开的炉门可能使人受伤或绊倒。
不用时应避免炉门打开。

▶当在蒸炉附近使用小电器时（如手持式搅拌器），应当注意不能让小电器的电线卡入蒸炉门内。否则电线绝缘可能会遭到破坏，增加触电危险。

▶蒸炉设计时即保证其使用后水容器中总会有少量残留水，如果没有残留水则表明存在故障，请联系 Miele 服务部门。

▶请勿将水容器浸在水中或放入洗碗机清洗。水容器未擦干就放入机腔可能会导致触电。

▶出于卫生考虑，也为了防止电器中水分积聚，每次使用后应将水容器后清空。

▶谨防烫伤。烹调结束时，水容器会残留部分热水。从电器中取出水容器时需小心，防止水容器倾翻。

▶为避免电器刮伤，请勿在电器上放置物品。

清洁与保养

▶切勿使用蒸汽清洁器清洁本电器。蒸汽接触电子元件会造成短路。

▶炉门玻璃划伤可能导致玻璃破裂。切勿使用摩擦型清洁剂、硬海绵、毛刷或锋利的金属工具清洗炉门玻璃。

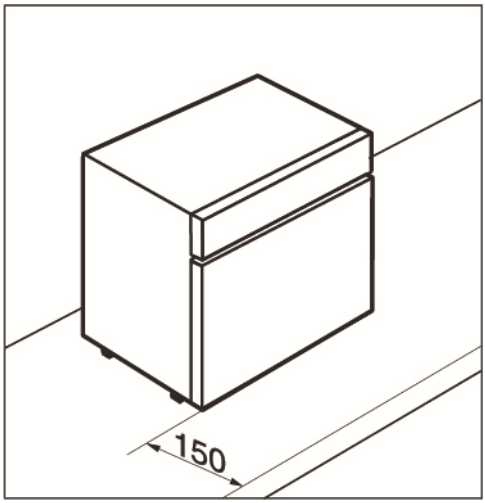
▶在清洁时可取下侧架（参见“清洁与保养”）。
确保侧架正确装回。侧架未装好时请勿使用蒸炉。

▶尽量避免含盐的食物或汤汁溅到内壁。如已经溅到，应彻底擦拭，避免机体内不锈钢表面腐蚀。

配件

▶本电器仅可使用 Miele 原装配件和备件。如使用其他生产商生产的配件或备件，则保修失效，Miele 不承担任何责任。

安装位置建议



▶电器机门（关闭时）与工作台/桌面前端边沿的安全距离必须至少为150毫米。

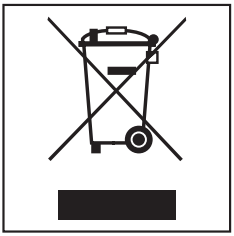
包装材料的处理

包装材料用于在运输过程保护电器。本电器选用了环保型运输包装材料，这些材料可回收利用。

回收包装材料可减少生产过程中原材料的使用，也可减少垃圾处理场的废物堆放量。

废旧电器的处理

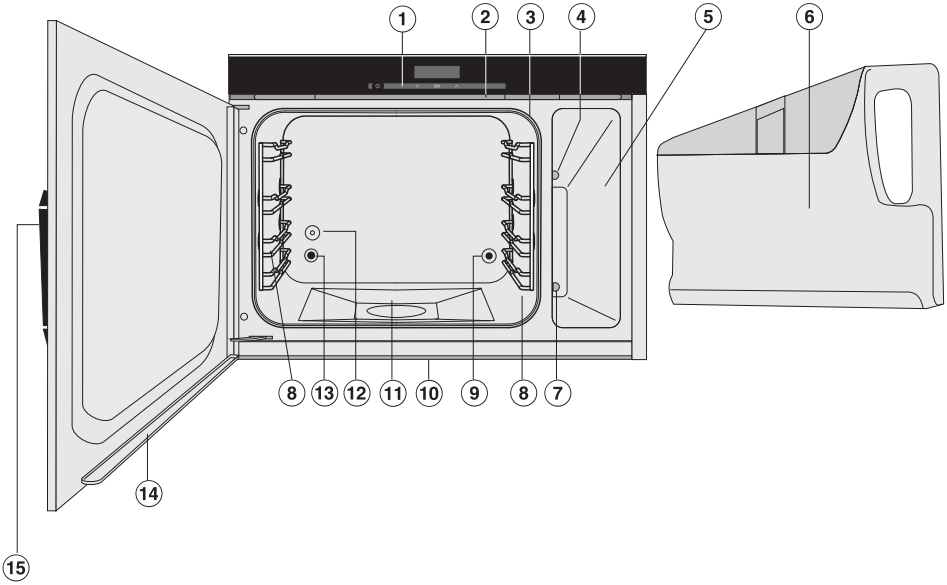
电器及电子电器中通常含有某些有用的材料，但也会含有某些材料，如处置不当或随意丢弃，便会对人体健康和环境造成潜在危害。但这些材料是电器正常运行所必需的。因此，请勿将旧电器与家居垃圾一同弃置。



请在当地社区的垃圾收集/回收中心处理电器，或咨询Miele服务部。

确保其待处理时不会对儿童造成危险。

蒸炉正视图



① 控制键

② 通风口

③ 门封

④ 蒸汽通道

⑤ 水容器仓

⑥ 带插件的水容器

⑦ 水容器接触点

⑧ 带4个层架的侧架

⑨ 蒸汽入口

⑩ 滴水槽

⑪ 底部加热器

⑫ 温度感应器

⑬ 蒸汽出口

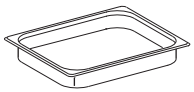
⑭ 炉门滴水槽

⑮ 炉门开关

标准配件

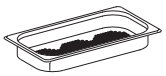
您可以从 Miele 订购标准配件以及一系列可选配件（参见“可选配件”）。

DGG15



1 个滴漏盘，用于收集多余水分，也可作为烹调容器使用。
325×265×40 毫米（宽×深×高）

DGGL 1



2个多孔烹调容器
容积 1.5 升/有效容积 0.9 升
325×175×40 毫米（宽×深×高）

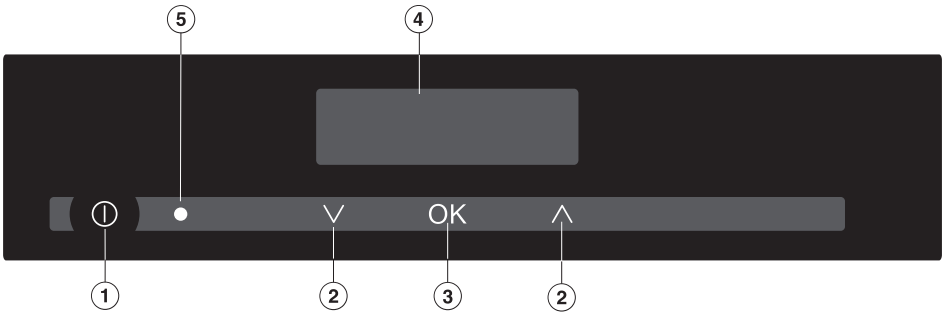
硅脂润滑剂



1 支，用于润滑水容器上的密封圈

除垢片

用于电器除垢



① 嵌入式开/关键 ⏻
用于开启和关闭电器以及访问除垢程序

② ∨∧感应键
用于设定温度和烹调时间以及在各选项间滚动
访问设置：⏻ + ∨（参见“设置”）

③ OK 感应键
用于确认输入

④ 显示屏

⑤ 光学接口
（仅供 Miele 服务技术人员使用）

感应控制键

感应键为触控设计。每次触摸均发出按键音确认，该按键音可以关闭（参见“设置”）。

显示屏

显示内容	说明
（闪烁）	水量不足或未放入水容器
数字 + °C	温度
数字 + h	烹调时间
+ 数字	电器需除垢

水容器

水容器的最大注水量为 1.2 升，最小为 0.75 升。水位刻度位于容器内外侧。切勿超过最大刻度。

烹调食物的需水量取决于食物类型和烹调时间。有时在烹饪过程中需要补水。烹调过程中打开炉门会增加用水量。

如果 符号闪烁，则水容器未正确就位或其中水量不足。

滴漏盘

使用多孔容器时，请将滴漏盘搁置于本电器最底层层架上。这样可以收集多余水滴，使其轻易清除。

必要时也可以将滴漏盘用作烹调容器。

温度

蒸炉的温度范围为 40°C - 100°C。蒸炉开启时，温度默认设置为 100°C。您可以按照每次调整 5°C 的方式更改温度设置。

建议温度

温度	何时使用
100°C	– 烹调各类食物 – 翻热 – 菜单式烹调（烹煮所有食物） – 装瓶烹调 – 蒸汽榨汁
85°C	– 文火蒸鱼
60°C	– 解冻
40°C	– 发酵面团 – 制作酸奶

烹调时间

您可以在 1 分钟（*0:01*）至 9 小时 59 分（*9:59*）之间设定烹调时间。如果烹调时间超过 59 分钟，则必须同时输入小时和分钟。示例：烹调时间 80 分钟 = 1:20 。

噪音

电器运行时，可以听见风扇转动的声音。蒸汽生成时，可以听见类似烧水壶发出的声音。

加热阶段

在加热阶段，蒸炉内的温度会加热至设定的温度。显示屏将显示上升的炉内即时温度。

加热所需时间取决于食物的量和温度。一般情况下，加热阶段大约为7分钟。若烹调冷藏或冷冻食品，加热时间会更长。

向水容器注入热水可以缩短加热时间。

烹调阶段

达到设定的温度后将开始烹调阶段。烹调时，显示屏会显示剩余的烹调时间。

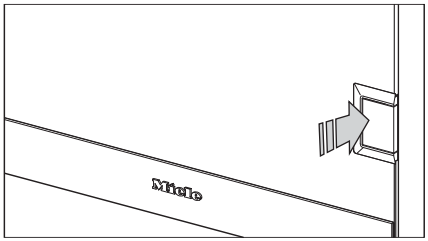
■ 请把与本说明书一同提供的关于本电器的额外数据铭牌，粘贴到说明书“售后服务、铭牌”部分的空白处。

■ 去除任何保护包装和粘贴物。

本电器已在工厂经过功能测试。运输过程中，测试时残留的水可能回流到腔内。

首次清洁

打开炉门



■ 通过按压炉门释放开关的左侧打开炉门。

炉门会略微打开。

水容器

■ 从蒸炉内取出水容器，并取下插件（参见“清洁与保养 - 水容器”）。

■ 用热水彻底冲洗水容器和插件。请勿使用任何洗涤液或清洁剂。

小心损坏水容器！
请勿将水容器或插件洗碗机清洗。也不可将水容器浸在水中。

配件/蒸炉内部

■ 取出蒸炉中的所有配件。

■ 用含适量中性洗涤剂的热水或用洗碗机清洗配件。

蒸炉内部在出厂前经过了保养剂处理。

■ 清除这些保养剂时，可以用含适量洗涤剂的热水清洗内部。

设定水质硬度

蒸炉的出厂设置为硬水。必须根据当地水质硬度调整设置，从而确保电器的正常运行，确保在正确时间进行除垢。水质越硬，电器除垢频率越高。

■ 查看您当地的水质硬度，并根据需要调节设置（参见“设置”）。

设定正确的沸点温度

首次烹调食物之前，请务必设置水的沸点。因为水沸点会因海拔高度的差异而有所不同。此操作可同时清洗水道。

请**务必**执行此操作，以确保电器有效运行。

■ 在 100°C 下运行蒸炉 15 分钟。请按照“运行”所述步骤操作。

搬家后需设定正确的沸点温度

搬家后，若新的居住区域与原居住地海拔高度相差 300 米以上，则需要为本电器重新设定沸点。重新设定时需对电器除垢（参见“清洁与保养/维护 – 除垢”）。

使用电器

只能使用自来水。切勿使用蒸馏水、矿泉水或其他液体。

■ 将水容器装满并装回电器直至接入接触点。

如果水容器未正确插入，蒸炉不会加热，且显示屏不久就会显示“*F20*”（参见“故障排除指南”）。

■ 将滴漏盘放在最低的层架上。

■ 将食物放入蒸炉。

■ 触摸开/关 ① 按钮打开蒸炉。



显示屏将会显示*100*，且*°C* 开始闪烁。

■ 如果想以 100°C 进行烹饪，触摸 OK 感应键确认设置。

■ 用户可以根据需要触摸 ∨ 感应键设置更低温度，然后按OK确认。



显示屏将会显示*0:00*，且 *h* 开始闪烁。

■ 触摸∧（自 *0:00* 向上递增）或 ∨（自 *9:59* 向下递减）设置所需烹调时间。

■ 按 OK 确认。

烹调程序开始。蒸汽发生器和风扇开启。

如果 15 分钟内未完成以上步骤，电器会自行关闭。

烹调时间结束时

- 显示屏显示 0:00 h，
- 风扇仍为开启状态，
- 提示音响起。

⚠谨防烫伤。
打开炉门时，蒸汽将逸出。
请与蒸炉保持距离，直到蒸汽消散再靠近。

⚠谨防烫伤。
用户可能会被蒸汽内壁、泼溅食物或附件烫伤。
将热食物从炉内取出时应佩戴隔热手套。

■ 打开炉门，取出食物。

■ 用开/关①按钮关闭蒸炉。

如果想要缩短运转时间，只需在关闭电器后立即取出水容器即可。

使用后

■ 取出滴漏盘并倒空。

■ 将水容器略微向上托起，从蒸炉中取出并清空。

本电器的设计思路是使用后水容器中总会少量残留水，如果没有水残留，则出现故障。在这种情况下，请致电 Miele 服务部。

■ 每次使用后，按照“清洁与护理”中所述清洁并烘干整个电器。

■ 让炉门处于打开状态，直到炉内完全变干。

水量不足

水量不足时，符号会闪烁，同时提示音响起。

■ 取下水容器并补充自来水。

■ 将水容器推入电器直至与接触点接上为止。

蒸炉将继续运行。

在烹调程序运行中更改设置

用户可以随时在烹调程序运行期间更改温度和烹调时间。

更改温度

■ 简短触摸OK一次。

显示屏即转入温度设置界面且 °C 闪烁。

■ 如前所述对温度进行设置。

更改烹调时间

■ 简短触摸OK两次。

显示屏即转入烹调时间设置界面且 h 闪烁。

■ 如前所述对烹调时间进行设置。

运行中断

打开炉门后，蒸炉将立即中断运行。加热功能将被关闭，剩余时间保存在内存中。

⚠谨防烫伤。
打开炉门时，蒸汽将涌出。
请与蒸炉保持距离，直到蒸汽消散再靠近。

⚠谨防烫伤。
蒸炉内部、溢出的食物、蒸炉配件或热蒸汽都可能造成烫伤。
将食物放入或取出蒸炉时以及在热蒸炉内操作时需戴上蒸炉隔热手套。

关闭炉门后，电器继续运行。

炉门关闭后，压力逐渐平衡，可能发出哨声。

蒸炉会重新加热，显示屏将显示炉内温度逐渐上升。一旦达到设定的温度，显示屏就以倒计时显示剩余烹调时间。

如果在烹调时间最后一分钟打开炉门，则烹调过程将提前结束。

预热功能

本电器具有预热功能，可使蒸炉腔体内加热至大约 40°C。由于炉腔已经预热，之后的加热时间会缩短，可以缩短整个烹调过程。

电器交付时，预热功能默认为关闭。如果想要使用该功能，需更改设置（参见“设置”）。

预热功能已激活时，仍可针对各程序选择是否使用该功能。

> 预热时，水容器须装满水并放于电器中。
>
> 如果打开炉门，预热进程则被取消。您可以通过关闭后重启电器再次启动进程。

使用预热功能

■ 开启蒸炉。

显示屏将会显示*100*，且*°C* 开始闪烁。**请勿**确认。

几秒钟后，预热程序启动，且显示屏显示温度上升过程。
预热结束后，显示屏将会显示*100*，且*°C* 开始闪烁。

■ 把食物放入蒸炉。

■ 设定温度和所需烹饪时间。

不使用预热功能

■ 把食物放入蒸炉。

■ 开启蒸炉。

显示屏将会显示*100*，且*°C* 开始闪烁。

■ 按 OK 确认或正常设定所需温度。

■ 设定所需持续时间。

本章节包含一些基本信息。您将在其他章节查阅有关具体食物及其烹调方法的详细信息。

蒸汽烹调的优点

由于食物不接触水，所以几乎可以保留所有维生素和矿物质。

与传统烹调方法相比，蒸汽烹调能更好地保留食物的真正口感。因此，我们建议在烹调后再进行调味。同时，食物还能保留原来的新鲜色泽。

适用容器

烹调容器

蒸炉随附了不锈钢烹调容器。其他各种尺寸的多孔和实底容器可作为可选配件获得（参见“可选配件”）。用户可以选择到最合适的容器烹饪食物。

蒸汽烹调时最好使用多孔容器。蒸汽可从各个方向作用在食物上，从而确保食物均匀烹调。

自有容器

您也可以使用自己的容器，但请注意：

- 请确保容器可耐100°C高温与热蒸汽。使用塑料容器时，请首先与生产商确认它们是否适用于蒸炉。
- 陶瓷等制成的厚壁容器不适合用作烹调容器，它们导热不良，会导致实际烹调时间远长于参照表所示时间。
- 将烹调容器置于大号多孔容器中，而不要放在蒸炉托盘上。
- 确保容器的上层边缘和炉腔顶部之间留有至少3厘米的距离，以使足够的蒸汽进入容器。

滴漏盘

使用多孔容器时，请将滴漏盘搁置于最底层层架上，收集多余冷凝水以便轻松去除。

如有必要，也可将滴漏盘用作烹调容器。

层架

您可以选择任意一个层架，也可以同时使用多个层架来烹调食物，烹调时间不会因此改变。

必须将烹调容器和搁架插在侧架的滑轨之间使其不会倾倒。

冷冻食物

冷冻食物的加热阶段比新鲜食物要长。冷冻食物的量越大，加热阶段所需时间越长。

温度

适用蒸汽烹调时，蒸炉内能达到的最高温度是100°C，该温度下几乎可以烹调所有食物。对于浆果等较为软嫩的食物，烹调温度必须降低，否则食物可能破裂。更多信息请参看相关章节。

与食物保温机组合使用

当使用食物保温机时，炉腔会达到40°C。在此情况下，如果您将温度设置在40°C，炉腔内就会因为过暖而不会产生蒸汽。

烹调时间

一般情况下，蒸汽烹调所用时间和使用炖锅的烹调时间相同。有关影响烹调时间的因素请参看相关章节。

烹调时间不受食物量的影响。烹调1公斤土豆和烹调500克土豆的时间是一样的。

表格所示烹调时间仅供参考。我们建议您开始时选择较短的烹调时间。如果短时间后食物未充分煮透，可将食物放回继续烹调。

烹调带汤汁的食物

烹调带汤汁的食物时，容器只能装三分之二满，以防取下蒸炉上的容器时有汤汁溅出。

自定义菜谱

在深锅或平底锅中烹调准备的食物也可以用蒸炉烹调，烹调所需时间相同。注意蒸汽烹调的食物不会变棕黄或松脆。

蔬菜

新鲜蔬菜

请您按通常的方式来准备新鲜蔬菜，即洗净、拣净然后切开。

冷冻蔬菜

冷冻蔬菜无需提前解冻，除非蔬菜冻结成块。

烹调时间相同的冷冻蔬菜和新鲜蔬菜可以同时烹调。

把冻结成块的蔬菜分开，同时参考蔬菜包装上对烹调时间的说明。

烹调容器

空隙小或没有空隙的豌豆或笋尖等食物，烹调的时间较长，因为蒸汽难以渗入。为确保烹调均匀，最好为此类食物准备较浅的容器，并且只装约 3 - 5 厘米厚。烹调大量此类食物时，将食物分放在 2 至 3 个浅底容器中，而不要全部放在一个深底容器中。

烹调时间相同的多种不同蔬菜，可以一起烹调。

烹调带汤汁的蔬菜时，请使用实底烹调容器。

层架

为防止染色，用多孔容器烹调特殊颜色的蔬菜（如甜菜根）时，请勿将其他食物放在多孔容器下面。

烹调时间

若使用常规方法烹调，烹调蔬菜的时间主要取决于烹调食物的大小以及所需生熟程度。例如：
切成四块的土豆 = 约 17 分钟
切成两半的土豆 = 约 21 分钟

设置

温度：100°C
烹调时间：见图表

蒸汽烹调

表格中提供的新鲜蔬菜烹调时间仅供参考。我们建议您选取一个较短的烹调时间。如果在短时烹调后，食物未烹调透，您还可以将其放回蒸炉继续烹调。

蔬菜	🕘（分钟）
洋蓟	32-38
花椰菜，整个	27-28
花椰菜，切瓣	8
菜豆，青色	10-12
西兰花，切瓣	3-4
胡萝卜，整个	7-8
胡萝卜，切半	6-7
胡萝卜，切块	4
菊苣，切半	4-5
小白菜，切块	3
豌豆	3
茴香，切半	10-12
茴香，切条	4-5
羽衣甘蓝，切块	23-26
紧实的土豆，削皮 整个 切半 切成四块	 27-29 21-22 16-18
较紧实的土豆，削皮 整个 切半 切成四块	 25-27 19-21 17-18
粉质土豆，削皮 整个 切半 切成四块	 26-28 19-20 15-16
球茎甘蓝，切段	6-7

蔬菜	🕘（分钟）
南瓜，切丁	2-4
玉米棒	30-35
甜菜，切段	2-3
辣椒，切丁/切丝	2
新土豆，紧实	30-32
蘑菇	2
韭葱，切片	4-5
韭葱，纵向切成两半	6
罗马菜，整个	22-25
罗马菜，切瓣	5-7
芽甘蓝	10-12
甜菜根，整个	53-57
紫叶甘蓝，切开	23-26
牛蒡，整个	9-10
芹菜块茎，切段	6-7
绿芦笋	7
白笋	9-10
(长)胡萝卜，切块	6
菠菜	1-2
芥蓝，切开	10-11
芹菜，切段	4-5
芜菁甘蓝(欧洲油菜)，切开	6-7
白球甘蓝，切开	12
皱叶甘蓝，切开	10-11
西葫芦，切片	2-3
甜豆荚	5-7

🕘 持续时间

肉类

新鲜肉

按通常的方式准备新鲜肉类。

冷冻肉

用蒸炉进行烹调前，应彻底解冻肉类（参见“解冻”）。

准备工作

烹调前需要煎炒的肉类（例如炖肉），请先用平底锅在灶上煎炒。

烹调时间

烹调时间取决于待烹调肉类的厚度和肉质，与重量无关。食物越厚，所需的烹调时间越长。烹调 500 克 10 厘米厚的肉所需的时间要比烹调 500 克 5 厘米厚的肉所需的时间长。

提示

- 烹调肉类时请使用多孔容器，以保留**肉汁**。在下面放置实底容器收集汁液，可制作肉汤或将其冷藏，以备日后使用。
- 煮汤的禽类、牛背或顶部肋骨以及牛骨可以烹调**汤汁**。将肉和蔬菜一起放入实底容器，加入冷水烹调。烹调时间越长，汤汁越浓稠。

设置

温度：100°C
烹调时间：见图表

表格中提供的新鲜蔬菜烹调时间仅供参考。我们建议您选取一个较短的烹调时间。如果在短时烹调后，食物未烹调透，您还可以将其放回蒸炉继续烹调。

肉类	🕘（分钟）
牛腿排，浸在水中	110-120
白煮腌猪蹄	135-140
鸡脯肉	8-10
胫肉	105-115
顶部肋骨，浸在水中	110-120
小牛肉排	3-4
腊肉片	6-8
法式红酒烩羊肉	12-16
肉鸡	60-70
火鸡肉卷	12-15
火鸡肉排	4-6
牛腩，浸在水中	130-140
清炖牛肉	105-115
煮汤的鸡，浸在水中	80-90
煮熟的牛脊肉	110-120

🕘 持续时间

香肠类

设置

温度：90°C
烹调时间：见图表

香肠	🕘（分钟）
法兰克福香肠	6 – 8
波洛尼亚香肠	6 – 8
小牛肉香肠	6 – 8

🕘 持续时间

鱼类

新鲜鱼

按通常的方式准备鲜鱼，例如洗净、剔除内脏、切片。

冷冻鱼

鱼在烹饪之前不需要完全解冻，只需要将其表面充分解冻以吸收香料和调味料即可。根据鱼的厚度情况，一般解冻 2 至 5 分钟就已经足够。

准备工作

烹调前请在鱼中加入一些柠檬汁。柠檬酸可以让鱼肉更紧实。

蒸鱼时无需调味，这样可以保留鱼中的矿物质，从而保留鱼的独特口感。

烹调容器

如果使用多孔烹调容器烹调鱼类，请先抹油。

层架

如果用多孔容器蒸鱼的同时也在用其他容器烹调其他类型食物，请在盛鱼容器下面放置滴漏盘，以收集水滴并防止食物间串味。

温度

85°C – 90°C

适于轻微烹调肉质软嫩的鱼，例如鳎目鱼。

100°C

适于烹调肉质紧实的鱼类，例如鳕鱼、三文鱼。

适于在调味汁或汤汁中蒸鱼。

烹调时间

烹调时间取决于鱼类的厚度和肉质，与重量无关。鱼类越厚，所需的烹调时间越长。烹调一条 500 克重 3 厘米厚的鱼，比烹调一条 500 克 2 厘米厚的鱼需要的时间长。

蒸鱼的时间越长，鱼肉会变得越紧实。因此，请按照图表内的烹调时间进行烹调。如果发现鱼烹调的时间不够长，只需继续烹调几分钟。

如果在调味汁或汤汁中煮鱼，应将烹调时间适当延长几分钟。

提示

- 加入香料和香草（例如莳萝），可以更好地保留鱼本身的口感。
- 烹调较大的鱼时，应以游动时的姿势摆放。为了保持鱼的形状，应将一个小杯子或类似物品倒放在烹调容器中，然后将破开的鱼腹卡在杯子上。
- 您可以利用鱼身上的任何部位（例如鱼头、鱼骨和鱼尾）来制作**鱼汤**。将鱼块连同蔬菜和冷水，一同倒入实底烹调容器。在 100°C 下烹调 60 到 90 分钟。烹调的时间越长，汤汁越浓郁。
- **醉鱼**应在加入醋的水中烹调。要特别注意不要损伤鱼皮。该方法适合于烹调鲤鱼、鳟鱼、丁鲷、鳗鱼和三文鱼（水与醋的比率请遵循食谱说明）。

设置

温度：见图表

烹调时间：见图表

蒸汽烹调

表格中提供的新鲜蔬菜烹调时间仅供参考。我们建议您选取一个较短的烹调时间。如果在短时烹调后，食物未烹调透，您还可以将其放回蒸炉继续烹调。

鱼类	（°C）	（分钟）
鳗鱼	100	5-7
河鲈鱼片	100	8-10
庸鲽鱼片	85	3
鳟鱼，250 克	90	10-13
大比目鱼片	85	4-6
鳕鱼片	100	6
鲤鱼，1.5 千克	100	18-25
三文鱼片	100	6-8
三文鱼排	100	8-10
鲑鳟鱼	90	14-17
绿青鳕鱼片	85	3
鲈鲀鱼片	100	6-8
鳕科鱼片	100	4-6
鲽鱼片	85	4-5
安康鱼片	85	8-10
鳎目鱼片	85	3
大菱鲆鱼片	85	5-8
金枪鱼片	85	5-10
梭鲈鱼片	85	4

温度 / 持续时间

硬壳海鲜类

准备工作

煮前应首先将冷冻的硬壳海鲜解冻。

剥去硬壳海鲜的硬壳，剔除内脏并清洗。

烹调容器

如果使用多孔烹调容器，请先抹油。

烹调时间

硬壳海鲜的烹调时间越长，肉质越坚硬。请按照图表内的烹调时间进行烹调。

如果在调味汁或汤汁中煮硬壳海鲜，应将烹调时间适当延长几分钟。

设置

温度：见图表
烹调时间：见图表

	（°C）	（分钟）
对虾	90	3
明虾	90	3
宽沟对虾	90	4
小虾	90	3
龙虾	95	10-15
大虾	90	3

温度 / 持续时间

蚌类

新鲜蚌类

⚠警告 – 小心食物中毒
只能烹调闭合的蚌类。切勿食用烹调后未打开的蚌类。

烹调前用水浸泡新鲜蚌类数小时，以冲洗掉蚌类所带的沙石。然后彻底刷净。

冷冻蚌类

烹调前请将冷冻的蚌类解冻。

烹调时间

蚌类动物的烹调时间越长，肉质就越坚硬。请按照规定的烹调时间来烹调。

设置

温度：见图表
烹调时间：见图表

	🌡（°C）	🕘（分钟）
藤壶	100	2
鸟蛤	100	2
贻贝	90	12
扇贝	90	5
蛏子	100	2-4
文蛤	90	4

🌡 温度 / 🕘 持续时间

稻米类

烹调过程中稻米会膨胀，因此必须在稻米中加入适量的水。稻米的种类不同，稻米与水的配比也不同。

稻米会完全吸收水分，所以不会有任何营养物质流失。

设置

温度：100°C
烹调时间：见图表

	配比 稻米：水	🕘（分钟）
印度香米	1:1.5	15
半熟米	1:1.5	23-25
圆谷米 布丁米 意大利米	 1:2.5 1:2.5	 30 18-19
糙米	1:1.5	26-29
野生大米	1:1.5	26-29

🕘 持续时间

意大利面食

干面食

干面食在烹调过程中会膨胀。因此，必须在水中烹调。水必须完全浸没面食。如果加入热水，烹调效果更佳。

请在生产商提供的烹调时间的基础上将实际烹调时间增加约 1/3。

新鲜面食

新鲜的面食（例如从超市冷柜中买来的）在烹调过程中不一定会胀大。请使用多孔容器来烹调新鲜面食。

将粘连在一起的面食分开，然后均匀地放置到烹调容器中。

设置

温度：100°C
烹调时间：见图表

新鲜面食	**🕘（分钟）**
意式汤团（Gnocchi）	2
意式奶酪饺子（Knöpfli）	1
意式馄饨（Ravioli）	2
意式鸡蛋面（Spätzle）	1
意式饺子（Tortellini）	2
干面食， 浸在水中	
意式干面条（Tagliatelli）	14
意大利粉（Vermicelli）	8

🕘 持续时间

饺子/丸子/馄饨

袋装速冻饺子/丸子/馄饨必须完全浸在水中，否则可能散裂。因为，尽管它们之前用水浸泡过，但是仍然无法吸收足够的水分。

请您在抹了油的多孔容器中烹调新鲜饺子/丸子/馄饨。

设置

温度：100°C
烹调时间：见图表

	🕘（分钟）
汤圆	30
发面饺子/丸子/馄饨	20
袋装速冻土豆丸子	20
袋装速冻面包丸子	18-20

🕘 持续时间

谷物类

烹调时谷物会膨胀，所以它必须在水中烹调。谷物品种不同，谷物与水的配比也不同。

谷物既可以颗粒烹调也可以碾碎后烹调。

设置

温度：100°C
烹调时间：见图表

	配比 谷物：水	🕘（分钟）
苋属植物	1:1.5	15-17
碾碎的干小麦	1:1.5	9
整粒斯佩耳特小麦	1:1	18-20
碾碎的斯佩耳特小麦	1:1	7
整粒的燕麦	1:1	18
碾磨加工后的燕麦	1:1	7
小米	1:1.5	10
栗粉粥	1:3	10
奎奴亚藜	1:1.5	15
整粒的黑麦	1:1	35
碾磨加工后的黑麦	1:1	10
整粒的小麦	1:1	30
碾磨加工后的小麦	1:1	8

🕘 持续时间

豆类

烹调前，应首先将豆子在冷水中浸泡至少10个小时。通过浸泡，豆子会变得更易消化，同时还能缩短烹调时间。浸泡过的豆子烹调时必须完全浸泡在水中。

扁豆烹调前无需浸泡。

烹调未浸泡的豆子时，根据豆子种类需要特定的豆、水比例。

设置

温度：100°C
烹调时间：见图表

已浸泡	
	🕘（分钟）
菜豆	
四季豆	55-56
红豆	20-25
黑豆	55-60
花豆	55-65
扁豆	34-36
豌豆	
黄豌豆，去皮	40-50
绿豌豆，去皮	27

🕘 持续时间

未浸泡		
	配比 豆子：水	🕘（分钟）
菜豆		
四季豆	1:3	130-140
红豆	1:3	95-105
黑豆	1:3	100-120
花豆	1:3	115-135
扁豆	1:3	80-90
扁豆		
褐色扁豆	1:2	13-14
红扁豆	1:2	7
豌豆		
黄豌豆，去皮	1:3	110-130
绿豌豆，去皮	1:3	60-70

🕘 持续时间

鸡蛋

在蒸炉中蒸鸡蛋，请使用多孔容器。

蒸鸡蛋前无需刺破鸡蛋。由于加热阶段鸡蛋会被缓慢加热，所以在蒸汽烹调过程中鸡蛋不会发生爆炸。

如果要在实底容器中烹饪鸡蛋做的菜肴（例如炒鸡蛋），则应先用油脂涂抹容器。

设置

温度：100°C
烹调时间：见图表

	🕘（分钟）
小	
软	3
适中	5
硬	9
中	
软	4
适中	6
硬	10
大	
软	5
适中	6-7
硬	12
特大	
软	6
适中	8
硬	13

🕘 持续时间

水果类

为避免果汁流失，应使用实底容器烹调水果。如果使用多孔容器烹调水果，请在其正下方放置一个滴漏盘，以收集滴落的果汁。

提示：可以把收集的果汁用于制作蛋糕糖衣。

设置

温度：100°C
烹调时间：见图表

	🕘（分钟）
苹果块	1-3
梨块	1-3
樱桃	2-4
黄香李	1-2
油桃块/蜜桃块	1-2
李子	1-3
榲桲，切丁	6-8
大黄片	1-2
醋栗	2-3

🕘 持续时间

菜单式烹调（烹煮所有食物）

您可以使用蒸炉烹调各种烹调时间不同的食物，如将鱼柳、米饭和西兰花一起烹调。每种菜肴应在不同时间放入蒸炉，这样就可以同时烹调好所有食物。

层架

用多孔容器烹调鱼类或有特殊颜色的食物（如甜菜根）时，请将多孔容器直接放在滴漏盘/通用盘（根据型号）上方，以防汤汁滴落在其他食物上，造成串味或染色。

温度

菜肴必须以 100°C 的温度烹调，因为这是烹调大部分食物需要的温度。不同类型的食物要求不同的烹调温度时，切勿使用最低温度。例如海鲷鱼建议烹调温度为 85°C，而土豆为 100°C。

如果某种食物的建议烹调温度为 85°C，则请使用 100°C 烹调，并查看烹调效果。如果使用 100°C 烹调，肉质脆嫩的鱼（例如鳎目鱼和鲽鱼）的肉将会变得很硬实。

烹调时间

如果提高了建议的烹调温度，需要将烹调时间缩短大约 1/3。

示例

米饭	20 分钟
鲈鉌鱼柳	6 分钟
西兰花	4 分钟

20 分钟 – 6 分钟 = 14 分钟（第 1 个烹调时间：米饭）

6 分钟 – 4 分钟 = 2 分钟（第 2 个烹调时间：鱼柳）

剩余时间 = 4 分钟（第 3 个烹调时间：西兰花）

烹调时间	20 分钟 - 米饭		
		6 分钟 - 鲈鱼柳	
			4 分钟 - 西兰花
设置	14 分钟	2 分钟	4 分钟

步骤

- 首先将米饭放入蒸炉内。
- 设定好第1个烹调时间，即14分钟。
- 14分钟过后，将鱼柳放入蒸炉内。
- 设定好第2个烹调时间，即2分钟。
- 2分钟过后，将西兰花放入蒸炉内。
- 设定好第3个烹调时间，即4分钟。

翻热

用蒸炉稍微翻热食物效果很好。蒸炉不会烘干食物或继续烹调食物。食物会均匀变热，且翻热期间无需翻动。

您可以重新加热事先已备好的单份菜肴或已装盘食物（例如肉类、蔬菜、土豆）。

合适的容器

少量食物可以用盘子翻热，大量食物要用烹调容器翻热。

翻热时间

盘子或容器的数量不影响翻热时间。

图标中所列的翻热时间系按照每盘/容器的平均菜量计算的。菜量较大时请延长加热时间。

提示

- 请勿整块翻热大块食物（例如大块烤肉），而应该分成几份，用盘子加热。
- 紧实的食物，如带馅的辣椒或肉卷，应切为两半。
- 注意：裹了面包屑的食品，例如酥炸小牛排，重新加热后将不再松脆。
- 酱汁应单独翻热，含有酱汁的炖肉或砂锅菜盘例外。

操作步骤

- 用可以耐 100°C 高温和蒸汽的深底盘子、盖子盖住食物或用箔纸包裹食物。
- 然后将盘子放在足够大的多孔容器中。

设置

温度：100°C
烹调时间：见图表

	🕘（分钟）
配菜（面食、米饭等）	8-10
砂锅	8-10
鱼柳	6-8
肉类	8-10
禽类	8-10
蔬菜	8-10
汤类	8-10
盘菜	8-10

🕘 持续时间

解冻

在蒸炉内解冻食物比在常温下解冻要快得多。

温度

最佳解冻温度为 60°C。
例外：肉末和野味的解冻温度为 50°C。

解冻前后

解冻前请首先除去食物的包装。
例外：面包、饼干和糕点应置于包装盒内，否则这些食物将吸收水分而软化。

解冻完毕从蒸炉中取出食物后，应放在室温下。在这段时间内，热量将能够均匀分布。

烹调容器

⚠当心沙门氏菌中毒。
不要使用解冻家禽产生的液体，将其倒掉，并洗净托盘、水槽和手。

解冻会滴水的食物（如禽类）时，请使用多孔容器，并在下方放置实底容器。这样可避免食物泡在解冻水中。

不滴水的食物解冻时可以放在实底容器中。

提示

- 鱼烹调前无须彻底解冻。只要鱼的表面变软能吸收佐料即可。根据鱼身体的厚度，解冻 2-5 分钟应该足够。
- 对于冻成块的食物，例如浆果和鱼块，解冻一半的时候应首先将其分离开。
- 切勿再次冷冻已经解冻的食物。
- 解冻冷冻的熟食时，请遵循包装上的生产商说明。

设置

温度：见图表
烹调时间：见图表

解冻品	重量	（°C）	（分钟）	（分钟）
奶制品				
片式乳酪	125 克	60	15	10
凝乳	250 克	60	20 – 25	10 – 15
奶油	250 克	60	20 – 25	10 – 15
软乳酪	100 克	60	15	10 – 15
水果				
苹果酱	250 克	60	20 – 25	10 – 15
苹果块	250 克	60	20 – 25	10 – 15
杏子	500 克	60	25 – 28	15 – 20
草莓	300 克	60	8 – 10	10 – 12
红莓/黑醋栗	300 克	60	8	10 – 12
樱桃	150 克	60	15	10 – 15
桃子	500 克	60	25 – 28	15 – 20
李子	250 克	60	20 – 25	10 – 15
醋栗	250 克	60	20 – 22	10 – 15
蔬菜				
冻成块的蔬菜	300 克	60	20 – 25	10 – 15
鱼				
鱼柳	400 克	60	15	10 – 15
鳟鱼	500 克	60	15 – 18	10 – 15
龙虾	300 克	60	25 – 30	10 – 15
小虾	300 克	60	4 – 6	5
即食餐				
肉类、蔬菜、配菜/炖菜/汤类	480 克	60	20 – 25	10 – 15
肉类				
烤肉，切片	125-150 克/片	60	8 – 10	15 – 20
肉末	250 克	50	15 – 20	10 – 15
肉末	500 克	50	20 – 30	10 – 15
匈牙利红烩牛肉	500 克	60	30 – 40	10 – 15

待解冻食物	重量	（°C）	（分钟）	（分钟）
匈牙利红烩牛肉	1000 克	60	50 – 60	10 – 15
肝脏	250 克	60	20 – 25	10 – 15
兔脊肉	500 克	50	30 – 40	10 – 15
獐脊肉	1000 克	50	40 – 50	10 – 15
煎肉排/煎排骨/油煎香肠	800 克	60	25 – 35	15 – 20
禽类				
童子鸡	1000 克	60	40	15 – 20
童子鸡腿	150 克	60	20 – 25	10 – 15
童子鸡肉排	500 克	60	25 – 30	10 – 15
火鸡腿	500 克	60	40 – 45	10 – 15
烘制的糕饼				
千层饼/酵母面饼	–	60	10 – 12	10 – 15
面饼/糕点	400 克	60	15	10 – 15
面包/小面包				
小面包	–	60	30	2
黑面包，切片	250 克	60	40	15
全麦面包，切片	250 克	60	65	15
白面包，切片	150 克	60	30	20

温度 / 持续时间 / 静置时间

装瓶烹调

使用优质、新鲜、状态良好的食物作为装瓶材料。

玻璃罐

使用没有瑕疵且冲洗干净的玻璃罐和配套餐具。可使用带扭旋式瓶盖以及带玻璃盖和橡胶密封圈的玻璃罐。

确保每个玻璃罐的大小一致。这样可以保证装瓶烹调均匀。

将待装瓶食物填塞入玻璃罐中后，应用一块干净的布和热水清洁玻璃罐口，然后密封玻璃罐。

水果

仔细地挑选水果然后清洗，清洗时间不宜过长但必须彻底，然后晾干。清洗浆果时必须格外小心，因为它们很容易破裂也很容易被压扁。

去皮、去茎并去核。将大块水果切碎，例如将苹果切成薄片。

如果要连同果核一起罐装大块水果（例如李子、杏仁），应使用叉子或木棍反复戳水果数次。否则装瓶时这类水果会破裂。

蔬菜

将蔬菜清洗、拣净然后切碎。

在装瓶前将蔬菜焯水，以保持其颜色（参见“焯水”）。

填装量

填装入玻璃罐中的食物不要过多，填装量最多达到瓶口下 3 厘米。如果在填塞时积压食物，则其细胞壁将会破裂。在一块布上轻轻撞击玻璃罐，以便其中的食物均匀分布。在所有玻璃罐中加注液体。并且注入的液体必须浸没待装瓶的食物。

对于水果，请使用糖溶液。对于蔬菜，则可以在盐溶液或醋溶液间任选一种。

提示

- 关闭蒸炉后，请等待 30 分钟再将玻璃罐从蒸炉内部中取出，这样就可以利用后续残留的热量。
- 然后用布料盖住玻璃罐，让其慢慢冷却大约 24 小时。

操作步骤

■ 将搁架放在最底层层架上。

■ 请将同样大小的玻璃罐置于搁架上。确保玻璃罐之间互不接触。

设置

温度：见图表
烹调时间：见图表

产品	（°C）	*（分钟）
浆果类		
红/黑醋栗	80	50
醋栗	80	55
蔓越莓	80	55
带核水果		
樱桃	85	55
黄香李	85	55
青梅	85	55
桃子	85	55
李子	85	55
带核水果		
苹果	90	50
苹果酱	90	65
榲桲	90	65
蔬菜		
豆子	100	120
蚕豆	100	120
黄瓜	90	55

产品	（°C）	*（分钟）
甜菜根	100	60

温度 / 持续时间

* 给定的装瓶时间适用于 1.0 升容量的玻璃罐。如果使用 0.5 升的玻璃罐，装瓶时间应缩短 15 分钟。如果使用 0.25 升的玻璃罐，装瓶时间则应缩短 20 分钟。

蒸汽榨汁

本电器非常适合对软硬水果进行榨汁。

最好使用熟透的水果，因为水果越熟，产生的汁液越多。熟透水果的香味也更加浓郁。

准备工作

将水果分类并清洗。切去任何污损部分。

除去葡萄和酸樱桃的梗，因为它们口味较苦。草莓和覆盆子等上的梗不用除去。

将较大的水果切成约为 2 厘米的小块。水果越硬，切块应越小。

提示

- 先用野生酸果进行试验。
- 加入白糖会使产生的果汁增多，并能改善口味。在水果上撒上白糖，放置数小时使其吸收后再榨汁。1 千克甜果需要加入 50-100 克白糖，1 千克酸果需要加入 100-150 克白糖。
- 如果你想将果汁封装起来，而不是马上喝掉，则趁热将其倒入消毒后的热瓶子，然后立即用消毒后的瓶盖密封。

操作步骤

- 将准备好的水果（已清洁、清洗、切块等）放入有孔的烹调容器。
- 将一个实底容器或滴漏盘放在下面，以接取果汁。

设置

温度：100°C
烹调时间：40 – 70 分钟

制作酸奶

您可以使用新鲜酸奶，配合活菌或酸奶酵素（可从健康食品商店购买），自己制作酸奶。

使用带活菌、不含添加剂的天然酸奶。不适合用热处理过的酸奶。

酸奶必须新鲜（储存时间短）。

可使用未经冷藏的保久奶或新鲜奶。保久奶可以不经处理直接使用。新鲜奶则必须先加热至 90°C（不要煮沸），然后让其冷却至 35°C。新鲜奶比保久奶更易成型。

酸奶和牛奶应具有相同的脂肪含量。

酸奶变稠时不要移动或摇晃罐子。

准备好后立即将酸奶放入冰箱冷却。

家庭配制乳酪的成形好坏取决于酸奶发酵剂的浓度、脂肪含量以及使用的酵母。不是所有的酸奶都适于用作酸奶发酵剂。

可能导致效果不佳的原因

酸奶不凝固：
酸奶发酵剂储存不当，在冰箱外时间过长，如：运输过程中、包装破损、牛奶加热不足。

液体分层：
罐子被移动，酸奶未能尽快冷却。

酸奶不成形：
牛奶过热或质量不好，牛奶和酸奶发酵剂未搅拌均匀。

提示：若使用酸奶酶，酸奶可以用牛奶/奶油混合制得。混合比例为 3/4 升牛奶与 1/4 升奶油。

操作步骤

- 将 100 克酸奶和 1 升牛奶混合在一起，或者按照酸奶酶包装上的说明配制。
- 将混合物倒入玻璃罐中，然后密封。
- 将密封的罐放入烹饪容器或搁架上，确保它们互不接触。
- 操作结束后立即将玻璃罐放入冰箱。避免不必要的移动。

设置

温度：40°C
烹调时间：5小时

发酵面团

操作步骤

- 根据食谱说明准备好面团。
- 在盛面团的碗上加盖，然后将碗放到搁架上。

设置

温度：40°C
持续时间：遵循食谱说明

溶解明胶

操作步骤

- **明胶片**：将明胶片用冷水在碗中浸泡 5 分钟。将明胶片取出并挤出水分，然后倒出碗中的水。最后将挤过的明胶片放回碗中。
- **明胶粉**：将磨碎的明胶粉放入碗中，然后按照包装上的说明加水。
- 在盛明胶的碗上加盖，然后将碗放在搁架上。

设置

温度：90°C
烹调时间：1 分钟

热融巧克力

蒸炉可用于融化不同种类的巧克力。

操作步骤

- 将巧克力掰成小块。将巧克力留在包装袋里，一起放入多孔容器。
- 较多巧克力应使用实底的烹调容器，少量巧克力应使用杯子或碗。
- 请在烹调容器或盘子上盖上耐 100°C 高温与热蒸汽的盖子或箔纸。
- 如果量大，在溶化过程中应搅拌一次。

设置

温度：65°C
烹调时间：20 分钟

蔬果烫皮

操作步骤

- 将西红柿、油桃等食物从顶端切成十字口。这样易于去皮。
- 将水果/蔬菜放入多孔容器。
- 若要给杏仁烫皮，从蒸炉中取出后，应立即用冷水冷却杏仁，否则不易去皮。

设置

温度：100°C
烹调时间：见图表

食物	🕘（分钟）
杏	1
杏仁	1
油桃	1
彩椒	4
桃子	1
番茄	1

🕘 持续时间

苹果贮藏

可以用蒸炉处理自己种植的苹果，以便延长保存时间。处理完毕后，如果保存在干燥、阴凉且通风良好的地方，苹果可以保存 5 – 6 个月。这种方法只适合处理苹果，不适合其他水果。

设置

温度：50°C
烹调时间：5 分钟

焯水

冷藏蔬菜和水果前应先将其焯水。这样可以在冷藏过程中更好地保留食物原有的品质。

焯水有助于帮助蔬菜保留原有的色泽。

操作步骤

- 将准备好的蔬菜放入多孔烹调容器内。
- 焯水后，将蔬菜放入冰水内快速冷却。然后，让其自然晾干。

设置

温度：100°C
烹调时间：1分钟

蒸洋葱

蒸洋葱就是利用洋葱本身的汁液烹煮洋葱，需要时还可添加一些油脂。

操作步骤

- 将洋葱切碎并放入实底容器中，同时添加少许黄油。
- 在烹调容器或其他餐具上盖上耐100°C高温与热蒸汽的盖子或箔纸。

设置

温度：100°C
烹调时间：4分钟

油脂析出

培根不会变为棕黄。

操作步骤

- 将培根（切丁或切片）放入实底容器内。
- 在烹调容器上盖上耐100°C高温与热蒸汽的盖子或箔纸。

设置

温度：100°C
烹调时间：4分钟

餐具消毒

蒸炉可以用来消毒婴儿奶瓶和其他容器，烹调后可以杀灭细菌。但在操作前，请根据生产商提供的资料，检查餐具的所有零部件是否都耐 100°C 高温和热蒸汽。

拆卸、清洗并彻底冲洗奶瓶。等奶瓶的各部分完全干燥后，才能将它们组装起来，以避免沾染细菌。

操作步骤

- 将拆开的各部分置于搁架上（平躺着放置或开口朝下），并确保它们之间相互分开，以便热蒸汽可以接触各个层面。
- 将容器放在最低的层架上。

设置

温度：100°C
持续时间：15 分钟

加热湿毛巾

操作步骤

- 将餐巾弄湿并卷起来。
- 将餐巾紧挨着放入多孔烹调容器内。

设置

温度：70°C
烹调时间：2分钟

蜂蜜除晶

操作步骤

- 稍微拧开盛蜂蜜的玻璃罐盖子，放在多孔容器中或搁架上。
- 脱晶过程中搅拌蜂蜜一次。

设置

温度：60°C
烹调时间：90分钟（取决于玻璃罐的大小或罐中蜂蜜的量）

制作蛋羹

操作步骤

- 将 6 个鸡蛋和 375 毫升牛奶混合（不要打至起泡）。
- 在鸡蛋和牛奶混合液中加入调料，倒入刷过油的烹调容器，加少许黄油。

设置

温度：100°C
持续时间：4 分钟

蒸炉配有多种默认设置。您可以图表中所列的各标准设置进行更改。

更改和保存设置

操作之前请先**关闭**电器。

- 触摸并按住开/关① 按钮。
- 显示屏亮起时，按住开/关① 按钮的同时，短暂触摸 ∨ 感应键。

显示屏将显示P1。

- 重复触摸 ∧ 或 ∨ 感应键，直至所需程序在显示屏中显示。
- 按OK确认。
- 重复触摸 ∧ 或 ∨ 感应键，直至目标状态在显示屏中显示。
- 按OK确认。

设置即保存。

- 设置更改完毕后，关闭电器。

所有选项的出厂设置均以**粗体字**显示。

程序		状态	可选设置
P1		**S 0** S 1	 恢复出厂设置
P2	演示模式	**S 0** S 1	**关闭，电器加热** 开启，电器不加热
P3	提示音量	S 1 S 2 S 3 **S 4**	极静 安静 适中 **响亮**
P4	水质硬度	S 1 S 2 S 3 **S 4**	软（< 1.5 mmol/l，< 8.4°dH） 适中（1.5-2.5 mmol/l，8.4-14°dH） – **硬（> 2.5 mmol/l，> 14°dH）**
P5	温度单位	**S1** S2	**°C** °F
P6	预热功能	**S 0** S 1	**预热功能未激活** 预热功能激活
P7	按键音	S 0 **S 1**	关闭 **开启**

按照 EN 60350-1 检测食物（蒸汽烹调功能）

检测食物	烹调容器	重量（克）	层架[1]	温度[2]（°C）	时间（分钟）
蒸汽补充					
西兰花（8.1）	1 个 DGGL1	最大	任意	100	3
蒸汽分布					
西兰花（8.2）	1 个 DGGL1	300	任意	100	3
容量最大时的性能					
豌豆（8.3）	3 个 DGGL1	2.5 千克豌豆均匀摊铺在容器中	2、3、4[3]	100	[4]

层架 / 温度 / 烹调时间

1) 始终将滴漏盘插入最低的层架。

2) 将检测食物放入冷的蒸炉内（在加热阶段开始之前）。

3) 将烹饪容器放在架层 2 和架层 4 的后部以及架层 3 的前部。

4) 温度最低处的温度达到 85°C 时检测完成。

清洁与保养重要信息

⚠谨防受伤。
蒸汽清洁器中的蒸汽可能接触到电子元件，导致短路。
切勿使用蒸汽清洁器清洁本蒸炉。

如果使用不合适的清洁剂，所有表面均可能褪色或损坏。只能用软海绵或软布沾取由家用洗涤液和温水配成的溶液进行清洁。
所有表面均容易划伤，玻璃表面划伤在某些情况下可能导致玻璃破碎。
清洁后立即擦除残留清洁剂。

请勿使用含脂肪族碳氢化合物（如甲烷、丙烷、己烷等）成分的清洁剂或洗涤剂，否则可能造成密封垫膨胀。

使蒸炉冷却到安全温度，然后再清洁。

- 每次使用后，应彻底清洁并烘干电器机器配件。
- 确保炉内干透后再关闭炉门。

如果电器将闲置很长时间不用，例如在度假期间，应事先彻底清洁，以防止产生异味等。然后让炉门保持打开状态。

不合适的清洁剂

为避免损伤表面，清洁时请勿使用：

- 含有苏达、氨水、酸性物质或氯化物的清洁剂；
- 含有除垢剂的清洁剂；
- 摩擦型清洁剂，如粉末清洁剂和乳状清洁剂；
- 溶解性清洁剂；
- 不锈钢清洁剂；
- 洗碗机清洁剂；
- 玻璃清洁剂；
- 电陶炉清洁剂；
- 会造成摩擦的硬毛刷或海绵，如之前使用摩擦型清洁剂的锅具清洁球、刷子或海绵；
- 密胺擦洗块；
- 锋利的金属刮刀或工具；
- 金属清洁球；
- 不锈钢螺旋垫；
- 去斑剂；
- 烤箱清洁剂。

蒸炉正面与外壳

污渍残留时间过长可能会难以清除，并可能导致外表面变形或掉色。
立即去除任何污渍。

- 使用干净的海绵或布沾洗涤剂和热水兑成的溶液清洁电器正面。也可以使用不沾洗涤剂的湿润洁净的微纤维布。
- 清洁后，请用软布擦干电器正面和外壳。

蒸炉内部

清洁炉腔后部时，确保蒸汽出入口周围的密封件背后无卡住物，否则密封件可能被误挤入后板。

底部加热器在长久使用后可能因滴下的液体而变色。

■ 清除

– 冷凝水，使用海绵或吸水布，

– 轻度油脂性污物，使用海绵沾取洗涤剂和热水兑成的溶液。

■ 清洁后，请使用湿布擦除清洗剂残留物。

■ 然后用布擦干蒸炉内部和炉门内。

如果**门封**出现气孔或老化，请用新门封更换。门封可以从 Miele 服务部门订购。

配件

所有配件都适于用洗碗机清洗。

滴漏盘和烹调容器

■ 每次使用后请清洗并擦干滴漏盘和烹调容器。

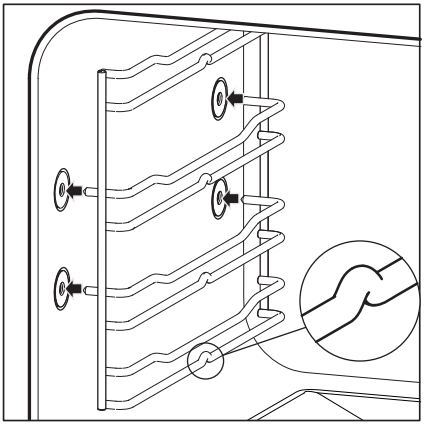
■ 可以用醋清除烹调容器上的任何蓝色污渍。然后用清水冲洗。

侧架

侧架适合在洗碗机中清洁。

■ 如图所示拽出侧架。

■ 侧架可以用洗碗机清洗，或用清洗海绵沾取温水和少量洗涤剂兑成的溶液手洗。



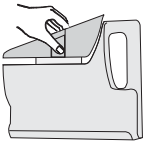
■ 清洗后，将侧架牢固推入原位。装回时，确保其正确插入（参见插图）。

若侧架未正确插入，没有任何防倾保护。烹调容器放入蒸炉时，温度感应器也会受到损坏。

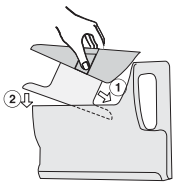
水容器

请勿将水容器浸在水中或放入洗碗机清洗。
出于卫生考虑，也为了防止电器中水分积聚，每次使用水容器后应予以清空。
请勿使用百洁布或硬质刷子。

■ 每次使用后，请取出水容器，清洗并擦干。

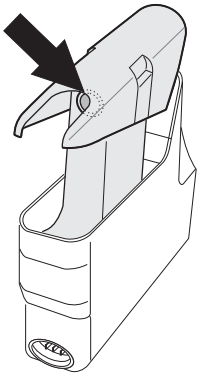


■ 将两侧锁扣向内按，以此松动插件。然后将插件从水容器中拉出。



■ 清洁后，先将两个部件彻底晾干，再把插件装回水容器。装回插件时（见图示），以角度①将其导入，并开口朝下②推入。

连接密封件



■ 如果因使用时间过长水容器变得难以取出或放入，或“F20”故障信息显示，请在连接密封件内部抹上少量标配的硅树脂润滑剂（参见“概览/标准配件”）。

涂抹硅树脂润滑剂时，请勿取下密封件，应将其留在原处。

误用硅树脂润滑剂！
如果皮肤沾上硅树脂润滑剂，将其擦净或洗净。
如果硅树脂润滑剂溅入眼睛，必须用大量的洁净水冲洗。
如果误吞食硅树脂润滑剂，请就医。

■ 如果连接密封件出现气孔或变脆，或者水容器仓积聚了异常多的水分，请更换新的密封件。

连接密封件可从 Miele 服务部订购（详细联系方式见本说明书封底）。

只能使用所提供的硅树脂润滑剂。切勿使用人造黄油、石油或任何其他国内润滑油或油脂，否则可能导致密封件膨胀。

除垢

建议使用Miele除垢片清洁电器（参见“可选配件”）。这些产品专为配合Miele电器使用而开发，以优化除垢过程。也可使用专用柠檬酸性除垢剂。

除垢溶液为酸性。
请勿将除垢剂洒在金属表面，否则可能产生斑痕。
但是，如果除垢剂沾到这些表面，应立即擦除。

蒸炉运行若干小时后需要进行除垢。当需要除垢时，打开电器显示屏上会显示 符号和一个数字，该数字表示电器进行除垢之前还可以继续使用的次数。



最后剩余的烹饪程序结束后，电器就会锁定。

建议在电器锁定前进行除垢。

除垢期间，必须倒空水容器，进行冲洗后再装满自来水。同时，必须倒空冷凝水容器。



- 触摸开/关 ① 按钮直至提示音响起，不断闪烁的 符号和“0:22 h”显示在显示屏中。
- 向水容器注入 1 升自来水和适量除垢剂。
- 将水容器推入电器，直至与接触点接上为止。
- 按 OK 确认。



冒号开始闪烁且 符号开始常亮。除垢程序现在启动。

除垢程序只能开始后的一分钟内被取消。除垢过程中请勿关闭电器。如果在除垢结束之前关闭电器，则整个除垢程序须从头再来。



除垢程序结束前约 10 分钟，提示音会响起且 符号开始闪烁。

- 取出并清空水容器。取出插件。
- 清空水容器。
- 彻底冲洗水容器和插件。
- 在水容器内注入 1 升自来水，并装回插件。
- 把水容器推入电器，直至接上接触点。

闪烁的 符号将消失， 符号开始闪烁。

- 按 OK 确认。

冒号开始闪烁且 符号开始常亮。除垢程序现在继续。

除垢程序结束时会响起提示音。

除垢之后

- 关闭蒸炉。
- 取出水容器，清空并晾干。
- 使蒸炉内部冷却。
- 擦干蒸炉内部。
- 将炉门打开直至蒸炉内部完全晾干。

故障排除指南

在下列指南的协助下，一些小故障无需联系 Miele 就能轻松排除。
如果按照这些说明仍然不能解决问题，请联系 Miele（联系方式见封底）。

⚠谨防受伤。电器的安装、维护和维修工作仅能由具有资质的人员严格按照国家和当地的现行安全法规进行。
请勿擅自打开电器外壳。
由不具备资质的人员进行维修或相关操作可能导致危险。Miele 对未经授权的作业不承担任何责任。

故障	原因和解决办法
无法打开电器。	保险丝损坏或跳闸。 ■ 重新设置保险丝盒中的跳闸开关或更换保险丝（保险丝最小额定值 – 参见铭牌）。
	可能为技术故障。 ■ 将本电器与电源断开约 1 分钟，操作时： – 关闭隔离开关，或 – 断开总保险丝。 ■ 在保险丝盒中重新设置跳闸开关，并重启电器。如果此后仍不加热，请联系具有资质的电工或 Miele 服务部。
蒸炉不加热。	演示模式激活。*dEMO*出现在显示屏中。 蒸炉可以运行但不加热。 ■ 关闭演示模式（参见“设置”）。
	蒸炉内腔由蒸炉下方正在运行的保温抽屉加热。 ■ 打开炉门，使蒸炉冷却。
显示屏显示 ⇆ 符号以及 *1* 至 *10* 之间的数字。“*0:22h*”和 ⇆ 符号闪烁。	电器需要除垢。 ■ 按照“清洁与保养 – 除垢”章节所述进行操作。

故障	可能的原因及解决办法
电器关闭后仍能听到风扇声音。	风扇仍在运行。 电器装有风扇，用于将蒸汽排至蒸炉外。电器关闭后，风扇会继续运行一段时间。稍后将自动关闭。
水容器变得难以放入电器或从中取出。	水容器上的连接密封件变紧。 ■ 按照“清洁与保养 – 水容器”章节所述，用硅树脂润滑剂轻轻地润滑水容器上的连接密封件。
搬家后，电器不能自动由加热阶段进入烹调阶段。	若新的居住区域与旧居住地的高度相差 300 米以上，则需要为本电器重设沸点温度。 ■ 要调整沸点温度，必须先除垢（见“清洁与保养 - 除垢”）。
在操作过程中涌出大量蒸汽，或蒸汽从零件之间冒出。	炉门未关好。 ■ 关闭炉门。
	门封未正确安装。 ■ 按下炉门各处，确保门封安装妥当。
	炉门密封条已破损，例如可见到裂纹。 ■ 更换门封。
一段时间后，炉门开关时发出噪音。	炉门变紧。 ■ 用提供的硅树脂润滑剂轻轻地润滑门铰链。
显示屏显示 ⏃ 符号且提示音可能响起。	水容器未正确推入电器。 ■ 取出水容器并将其推回，使其与接触点接上。
	水容器中水量不足。水位必须在最大和最小水量标记之间。 ■ 给水容器注水。

故障	可能的原因及解决办法
加热时间异常持久。	因为未按照当地水质硬度对其进行正确设置，水容器内积聚了大量水垢。 ■ 针对您的供水源设定正确的水质硬度（参见“设置”）。 ■ 按照“清洁与保养 - 除垢”章节所述对电器进行除垢。 ■ 如果水质硬度实际上已经设置正确或者问题再次出现，请致电服务部。
F5 F6	技术故障。 ■ 关闭电器，联系 Miele 服务部。
F20	水容器未正确推入电器。 ■ 取出水容器并将其推回，使其与接触点接上。 ■ 关闭电器然后再打开。
	水容器变得难以放入电器或从中取出。 ■ 按照“清洁与保养 – 水容器”章节所述，用硅树脂润滑剂轻轻地润滑水容器上的连接密封件。

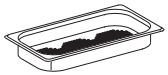
Miele 为您的电器提供一系列配件及清洁和保养产品。

这些配件可在 Miele 订购（详细联系方式参见本说明书封底）或者通过 Miele 官方网上商店 shop.miele.cn 购买。

烹调容器

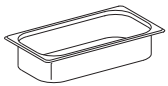
具有多种类多尺寸的多孔和实底烹调容器：

DGGL 1



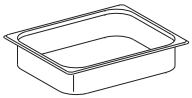
多孔烹调容器
容量 1.5 升/可用容量 0.9 升
325×175×40 毫米（宽×深×高）

DGG 2



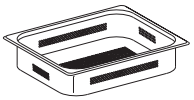
实底烹调容器
容量 2.5 升/可用容量 2.0 升
325×175×65 毫米（宽×深×高）

DGG 3



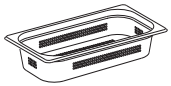
实底烹调容器
容量 4.0 升/可用容量 3.1 升
325×265×65 毫米（宽×深×高）

DGGL 4



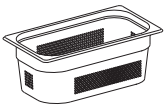
多孔烹调容器
容量 4.0 升/可用容量 3.1 升
325×265×65 毫米（宽×深×高）

DGGL 5



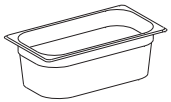
多孔烹调容器
容量 2.5 升/可用容量 2.0 升
325×175×65 毫米（宽×深×高）

DGGL 6



多孔烹调容器
容量 4.0 升/可用容量 2.8 升
325×175×100 毫米（宽×深×高）

DGG 7



实底烹调容器
容量 4.0 升/可用容量 2.8 升
325×175×100 毫米（宽×深×高）

DGGL 8



多孔烹调容器
容量 2.0 升/可用容量 1.7 升
325×265×40 毫米（宽×深×高）

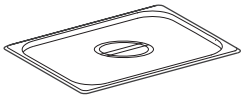
烹调容器盖

DGD 1/3



325×175 毫米烹调容器盖

DGD 1/2



325×265 毫米烹调容器盖

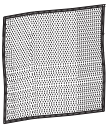
清洁与保养产品

Miele 除垢片（6 片）



用于电器除垢

微纤维布



去除指印和轻微污渍

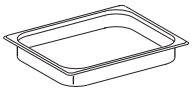
硅树脂润滑剂



用于润滑水容器上的连接密封件。

其他配件

DGG 15



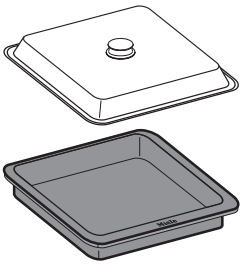
滴漏盘，用于收集多余水分，也可作为烹调容器使用
325×265×40 毫米（宽×深×高）

多功能烹饪锅

带防粘表面和不锈钢盖的压铸铝砂锅盘。也可用于电磁炉和所有 Miele 蒸炉。

不适用于燃气灶。

KMB 5000-S



最大容量：2.5 千克
325×260×65 毫米（宽×深×高）

技术参数

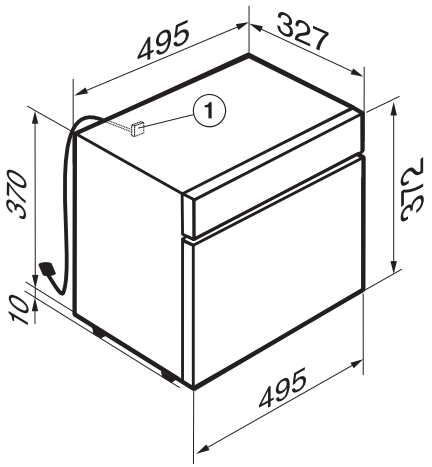
该电器配有一根电源线和一个注塑插头，用于接入单相 220-240V，50Hz 交流电源。

电压和功率：220V，50Hz

连接负荷：2.2kW

重量：19.3 公斤

VDE 检测认证：是



① 用于将电源接线电线连接至电器的接口

尺寸（宽×深×高）

- 电器（见图示）
- 烹调舱 240×335×275 毫米

售后服务

如果有任何自己无法排除的故障，请联系 Miele 服务部
（服务热线：400 630 6306）

详细联系方式参见本说明书封底。

联系 Miele 时，请说明电器的型号和序列号。

铭牌

请把随本产品附送的额外数据铭牌粘贴在如下空白处。请确保其中所印型号与本说明书封面上的相同。

有害物质

下表显示了截至随附产品的销售日期，可能在 Miele 电子和电气产品供应链中发现这些物质的地方。该表根据 SJ/T 11364 的规定编制。

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

Pb=铅；Hg=水银；Cd=镉；Cr(VI)=六价铬；PBB=聚溴联苯；PBDE=多溴二苯醚

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。

所有随附产品及其部件的环保使用期限除另行标记外均与此处所示符号相符。某些可现场拆换的零件有不同的环保使用期限（如电池模块），因此另有相应标记。当产品在正常情况下运行时，环保使用期限方为有效。



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 Shi Men Yi Road
Jing An District
Shanghai 200040, PRC
Tel.: +86 21 6157 3500
Fax: +86 21 6157 3511

美诺中国售后服务
Miele China Service

Hotline 客户关爱热线：4006 306 306
（周一至周日 09:00 - 18:00, 国家法定节假日除外）

Email: info@miele.cn

www.miele.cn

关注 **Miele** 官方微信公众号

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

Miele

DG 6001 C

CE zh-CN M.-Nr. 10 649 530 / 01