Miele

操作及安裝說明
蒸爐連微波爐



為避免發生事故或損壞電器的風險，**必須**在首次安裝和使用之前閱讀這些說明。

zh-HK

M.-Nr. 11 278 291

內容

警告和安全說明 7

環保 17

電器指南 18
蒸爐 18
附帶的配件 19

控制 20
開/關輕觸式按鈕 21
顯示屏 21
輕觸式按鈕 21
標誌 23

使用本電器 24
選取選單選項 24
變更清單中的選項 24
使用分項欄變更設定 24
選擇功能或運作模式 25
輸入數字 25
輸入字母 25
啟動 MobileStart 26

功能說明 27
蒸汽烹調模式 27
- 水箱 27
- 溫度 27
- 烹調時間 27
- 噪音 27
- 加熱階段 28
- 烹調階段 28
- 蒸汽減少功能 28

微波功能 29
- 運作原理 29
- 適合的容器 29

玻璃托盤 33
爐腔照明燈 33

在首次使用之前 34
Miele@home 34
基本設定 35
首次清潔 36
設定正確的水沸點 37

設定 38
設定概要 38
開啟「設定」選單 40
語言 40
時間 40
日期 41
照明 41
顯示屏 42
音量 42
單位 43
快速微波 43
爆谷 43
保溫功能 44
蒸汽減少功能 44
建議溫度 45
建議設定 45
水質硬度 46
安全 47
Miele@home 47
遙遠控制 48
啟動 MobileStart 48
遠程更新 48
軟件版本 49
陳列室程序 49
原廠設定 49

分鐘提示 50

主選單及子選單 51

操作 53
更改烹調程序數值及設定 54
更改溫度 55
更改微波功率等級 55
設定烹調時間 56
更改預設烹調時間 57
刪除預設烹調時間 57
中斷使用微波功能的烹調程序 58
中斷使用微波功能的烹調程序 58
取消烹調程序 59

快速微波及爆谷 60

內容

有關蒸汽烹調的一般說明 61
蒸汽烹調的優點 61
適當的容器 61
玻璃托盤 61
層架 62
急凍食物 62
溫度 62
烹調時間 62
烹調帶湯汁的食物 62
您自己的食譜 62

蒸汽烹調 63
節能 - 蒸汽烹調 63
烹調表上的注意事項 63
蔬菜 64
魚類 67
肉類 70
稻米類 72
穀物類 73
意粉 74
餃子/湯糰/包子 75
乾豆類 76
雞蛋 78
水果 79
香腸類 79
貝類 80
青口 81
菜譜烹調（烹調整頓飯菜） 82

真空低溫慢煮 83

更多應用 90
以蒸汽翻熱 90
以蒸汽解凍 92
出水 95
裝瓶烹調 95
消毒物品 98
發酵麵糰 98
加熱濕潤的絨毛巾 99
溶解魚膠粉 99
液化蜂蜜 100
融化朱古力 100
製作乳酪 101

烹調煙肉 102
蒸洋蔥 102
蒸汽榨汁 103
將蔬果去皮 104
儲存蘋果 104
製作蛋羹 104

加快烹調 105
烹調新薯（軟燸） 106
烹調米飯 107

微波解凍及翻熱 108
解凍 109
翻熱 112

自動程序 116
類別 116
使用自動程序 116

用戶程序 117

清潔及保養 120
清潔蒸爐正面 121
爐腔清潔 122
清潔水箱 122
配件 122
清潔側面滑槽 123
保養 123
為蒸爐除垢 123
浸洗 124

問題解決指南 125

自選配件 128

服務 129
故障聯絡資訊 129
保養 129

安裝 130
安裝安全說明 130

內容

嵌入尺寸 131
裝入高身櫃..... 131
裝入底櫃 132
側視圖..... 133
連接和通風..... 134
安裝蒸爐 135
電力連接 136

蒸爐連微波爐在以下說明中稱為蒸爐。

此蒸爐符合所有適用的安全要求。但使用不當可導致人身傷害和財物損失。

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

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

因未遵守這些說明而導致的傷害或損壞，Miele 概不負責。

請妥善保存這些說明，並將它們交給日後的機主。

正確應用

▶ 本蒸爐適用於家庭及類似的工作和居住環境。

▶ 本蒸爐不適用於室外。

▶ 蒸爐僅適合家用，用於蒸煮、解凍、翻熱及烹調食物。
不得用於任何其他用途。

▶ 易燃物料引起的火災危險。
如使用微波功能烘乾易燃物品，物品中的水分會蒸發。這會導致它們變乾並可能自燃。
切勿使用蒸爐存放或烘乾易燃物品。

▶ 本蒸爐不適合身體、感官或思考能力不健全或缺乏經驗與知識的人使用，除非他們在使用時有人看管，或已知曉如何以安全方式使用，且認知並理解不正確操作所導致的後果。

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

兒童安全

▶ 啟動系統鎖，確保兒童無法在不經意間開啟蒸爐。

▶ 8 歲以下兒童必須遠離蒸爐，除非一直有人看管。

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

▶ 兒童不得在無人看管的情況下清潔蒸爐。

▶ 請看管好在蒸爐附近的兒童，不要讓他們玩弄蒸爐。

▶ 包裝材料可導致窒息。在玩耍時，孩子們可能會意外被包裝材料（例如塑膠袋子）纏住，或誤將其拉到頭上以導致窒息的風險。
請將包裝材料放置在遠離兒童的位置。

▶ 因灼熱表面及蒸汽導致的受傷風險。與成人相比，兒童的肌膚對高溫更敏感。在運行期間，蒸汽將從通風口排出。爐門玻璃、控制面板及通風孔將會變得相當灼熱。
請勿讓兒童在蒸爐運作時輕觸蒸爐。讓兒童遠離蒸爐，直至其冷卻且沒有受傷危險。

▶ 開啟的蒸爐機門導致的受傷風險。
蒸爐機門最大可承受8公斤重量。開啟的蒸爐機門可能導致兒童受傷。
請勿讓兒童坐上、依傍或搖晃開啟的蒸爐機門。

技術安全

▶ 未經授權的安裝、保養和維修可能會給使用者帶來相當大的危險。只能由 Miele 授權的技術人員進行安裝、保養和維修。

▶ 微波輻射：
必須由經過適當培訓的維修技術人員進行必須拆除任何外殼的維修或修理。.

▶ 切勿使用損壞的蒸爐。這可能會有危險。使用前，檢查是否有明顯的損壞痕跡。

▶ 檢查機門及機門封邊是否有任何損壞。如果發現任何損壞，在維修技術人員糾正故障之前，不應在微波爐模式下再次使用蒸爐。

▶ 操作損壞的蒸爐可能導致微波洩漏並對使用者造成危害。請勿於以下情況使用蒸爐：

- 機門扭曲
- 爐腔前部凹陷或彎曲
- 門鉸鬆脫
- 在外殼、機門或蒸爐內壁中看到穿孔或裂縫。
- 門窗之間有水分

▶ 本電器必須連接電源後才能確保其安全可靠運行。

▶ 本電器必須正確接地，方能保證用電安全。務必滿足此標準安全要求。如有任何疑問，請讓符合資格的電工進行電子安裝測試。

▶ 在將電器連接到電源前，請確保資料牌上的連接資料（電壓與頻率）與電源相吻合。
此資料必須相對應，以避免對電器造成損壞風險。如有任何疑問，請諮詢符合資格的電工。

▶ 不要使用多插座轉接器或延長線來連接蒸爐和電源。這樣無法保證電器安全（有火災危險）。

▶ 出於安全原因，只能在嵌入安裝的情況下使用本蒸爐。請確保所有電子組件都被遮蓋。

▶ 不可在不穩定的位置使用蒸爐（例如船上）。

▶ 切勿打開電器外殼。篡改電子連接或組件與機械部件均對使用者構成高度危險， 可能導致操作故障。

▶ 在保養期限內，僅可由 Miele 授權的服務技術人員進行維修。否則保養無效。

▶ Miele 只能在使用原裝 Miele 替換件時保證電器的安全性。只能用 Miele 零件更換故障組件。

▶ 如果電線插頭被移除或如果提供無插頭的電線，則必須由適當的符合資格的電工將電器連接至電源。

▶ 如果電線損壞，必須使用專用電線進行更換（請參閱「電子連接」）。

▶ 在安裝、維護和維修工作期間，必須斷開電器與電源的連接。

▶ 如果蒸爐安裝在傢俱面板（例如櫥櫃門）後面，請勿在使用蒸爐時把門關上。關閉的傢俱面板會積聚熱量和濕氣。這樣會損壞蒸爐、外殼和地板。在蒸爐完全冷卻前，應保持家俱門開啟。

正確使用

▶ 因灼熱表面及蒸汽導致的受傷風險。使用過程中，蒸爐會變熱。您可能會被爐腔、側面滑槽或配件灼傷。
將高溫食物放入蒸爐或將其取出時，以及在高溫蒸爐中調節烤架等時候，請戴上焗爐手套。

▶ 因灼熱食物而導致的受傷風險。
將食物放入蒸爐或取出時，食物可能會濺出或濺起。食物或會導致灼傷。
將烹調容器放入蒸爐或將其從蒸爐中取出時，確保灼熱的食物不會溢出。

▶ 因熱水而導致的受傷風險。
在烹調結束後，蒸汽製造機內殘留的熱水將會被泵回水箱。從電器中取出水箱時，注意不要讓水箱傾斜。

▶ 切勿使用蒸爐加熱密封的罐頭或樽裝食物。
罐內會積聚壓力，從而導致爆炸，造成電器損壞，以及受傷和燙傷的風險。

▶ 不耐熱和蒸汽的塑膠盤會在高溫下熔化，並對電器造成損壞。
請使用耐高溫（100 °C）且耐蒸汽的塑膠盤。請依照廚具製造商的說明進行操作。

▶ 存放在爐腔內的食物會變乾，且釋放出的水分可對蒸爐帶來腐蝕損壞。不要將食物留放在爐腔內，且不要使用任何易造成腐蝕的烹調容器。

▶ 開啟的蒸爐機門而導致受傷風險。開啟的機門或會讓您撞到或絆倒。如沒有必要，避免將蒸爐機門敞開。

▶ 機門可承受最多8公斤重量。請勿坐上或依傍開啟的機門，或在上面擺放重物。確保機門和爐腔之間沒有夾住任何東西。蒸爐或會因此損壞。

▶ 在蒸爐附近使用如手提攪拌機等小型電器時，應當注意不要讓小型電器的電線卡入蒸爐機門內。否則電線上的絕緣部分會被損壞，從而引起觸電危險。

微波功能 ≋

▶ 請注意，使用微波功能烹調、翻熱和解凍的時間，比不使用微波功能時要短得多。烹調時間過長會導致食物變乾和着火，甚至可能導致火災。

▶ 微波功能 ≋ 可用於加熱食物或飲品。請勿使用微波功能 ≋ 來烘乾花、香草、麵包或其他易燃物料，這些材料可能著火並因燃燒而造成傷害。

▶ 烹調的食物時讓溫度均勻分佈並且維持足夠高溫非常重要。
您可透過攪拌或翻轉食物以及確保足夠長的靜置時間（見圖表）以達到此效果，並應將靜置時間計入翻熱、解凍或烹調所需的時間。
於靜置時間中，食物的溫度將平均分佈。

▶ 因灼熱食物而導致的受傷風險。當加熱食物時，熱力會直接在食物本身產生。 因此碗碟溫度會比食物低（使用焗爐專用產品時除外）。
廚具只會透過食物的熱量而升溫。
在上菜之前，從蒸爐中取出食物後，必須檢查食物的實際溫度。容器的溫度並不代表所盛裝食物或液體的溫度。**在為嬰兒、兒童、老人或體弱人士準備食物時，這一點尤其重要。**在翻熱食物，特別是嬰兒和小孩的食物後，應攪拌食物或搖動容器，檢查溫度是否有任何危險。
靜置後應再仔細檢查。

▶ 微波功能 ≋ 不適用於清潔或消毒物品。從電器中取出物品時存在燙傷的危險。

▶ 密閉容器或瓶子中壓力增加而導致的受傷風險。翻熱密閉容器或瓶子時，內部的壓力會積聚，導致發生爆炸。
切勿烹調或翻熱用密閉容器或瓶子盛裝的食物或液體。請預先開啟容器。必須取下嬰兒奶瓶的旋蓋和奶嘴。

▶ 當使用微波 ≋ 功能加熱食物，特別是液體時，可能達到沸點而不產生一般的氣泡。液體未均勻沸騰。這種沸騰延遲或會導致液體爆炸性地沸騰。從蒸爐中取出容器時應小心注意，因灼熱的液體能引起嚴重的燙傷。在某些情況下，壓力會變得太高令機門自動開啟。
請在加熱前充分攪拌液體。加熱後，等待最少 20 秒後再將容器從蒸爐中取出。另外，在加熱期間，可在容器中放置玻璃棒或類似物品（如有）。

▶ 烹調除殼後雞蛋，必須先刺穿蛋黃數次後，才可以使用微波功能。否則壓力或會令蛋黃爆開。

▶ 即使已從微波爐中取出，用微波爐加熱的帶殼雞蛋也可能會爆開。帶殼雞蛋只能用蒸氣功能 或合適的自動程序中烹調。切勿使用微波功能加熱水煮蛋，否則會令雞蛋爆開。

▶ 表皮或果皮較厚的食物，如番茄、香腸、薯仔和茄子，加熱時會爆開。
對這些類型的食物表皮應刺穿或刻痕幾次，以讓蒸汽排出。

▶ 請勿使用微波功能 加熱含有櫻桃核、小麥籽粒、薰衣草或凝膠的抱枕或墊子，例如芳香療法中使用的墊子。此類墊子即使在加熱後從蒸爐中取出，之後也有可能著火。

▶ 如爐腔內冒煙，切勿開啟蒸爐爐門，以免火舌外吐。關閉蒸爐並切斷電源，即可中斷程序。在煙霧消散前，切勿開啟機門。

▶ 帶有凹槽或手柄的容器和蓋子可能會讓空腔中的水分積聚。當水分蒸發時，會導致壓力增大令物品爆炸。如果凹槽能充分通風，則可以使用該物品。
請勿於微波 功能使用帶有凹槽或手柄的容器。

▶ 使用微波 功能或需要微波功能的程序時，非微波爐安全的塑膠餐具可能會損壞或損壞蒸爐。
請勿使用任何由金屬、錫紙、鉛水晶玻璃器皿、溫度敏感塑膠、木制器具或餐具、金屬夾或者塑膠或紙包線材製成或含有上述物質的陶品或餐具。請勿使用帶有銑削邊緣的碗，或只取下部分箔蓋的塑膠罐（請參閱詳列於微波操作說明標明的廚具規定）。

▶ 易燃物料引起的火災危險。塑膠即棄容器必須附合微波操作說明章節列出的廚具規定。
在用塑膠、紙或其他易燃物料製成的即棄容器中加熱或烹調食物時，請勿讓蒸爐無人看管。

▶ 保溫袋通常有一層薄薄的鋁箔。這種反射的能量反過來會使外部覆蓋的紙變得很熱，以至於被點燃。
加熱食物時，不要使用微波功能加熱保溫包裝，例如烤雞包裝袋。

▶ 如果在沒有食物或食物放置不正確的情況下，在使用微波功能 ≋ 或包含微波功能的烹調程序，會令蒸爐損壞。請勿使用微波功能 ≋ 或包含微波功能的烹調程序來預熱餐具或烘乾香草。切勿於爐腔空置時啟動微波 ≋ 功能。

清潔及保養

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

▶ 蒸爐機門玻璃上的劃痕可能會導致玻璃碎裂。不要使用磨蝕性清潔劑、硬海綿、刷子或尖銳的金屬工具來清潔蒸爐機門玻璃。

▶ 可將側面滑槽拆下進行清潔（請參閱「清潔及保養」–「清潔側面滑槽」）。
重新正確安裝側面滑槽。

▶ 側面滑槽由塑膠襯套保護。檢查塑膠襯套是否有任何損壞。如發現塑膠襯套有損壞，在更換新的襯套前切勿使用任何微波功能。

▶ 盡量避免含鹽的食物或湯汁濺到內壁。如果內壁濺有含鹽物質，請徹底擦除，以避免對爐腔內的不鏽鋼表面造成腐蝕。

配件

▶ 僅可使用此電器的Miele原廠 配件和零件。使用其他製造商的配件或零件將導致保養失效，且 Miele 不承擔任何責任。

包裝材料的棄置

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

回收包裝減少了製造過程中對原材料的使用量，也減少了垃圾堆填區的廢物量。

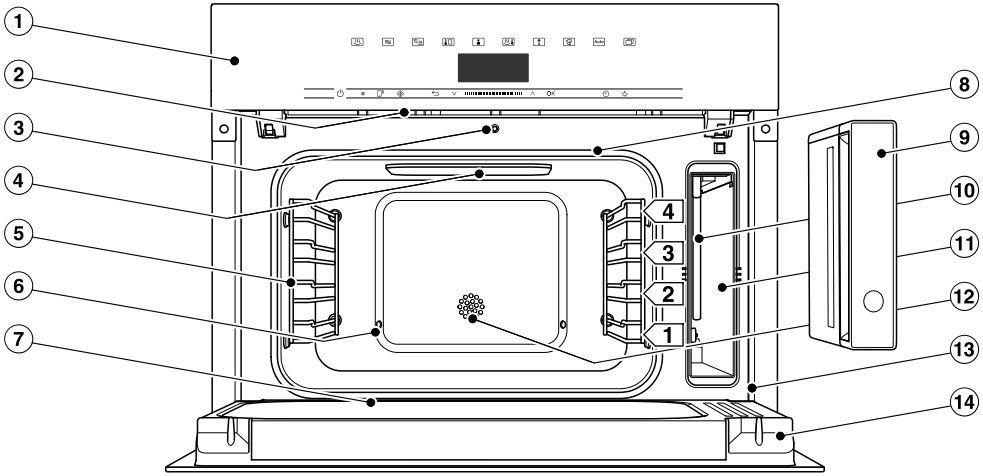
您的舊電器的棄置

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



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

蒸爐



① 按鈕
② 通風口
③ 自動釋放機門以減少蒸汽
④ LED 爐腔照明
⑤ 有 4 層架的側面滑槽
⑥ 蒸汽入口
⑦ 滴水通道
⑧ 門封
⑨ 配有防溢裝置的水箱
⑩ 吸管
⑪ 水箱腔
⑫ 溫度感應器
⑬ 前框連資料牌
⑭ 機門

可於後頁找到相關操作和安裝說明中描述的型號清單。

資料牌

資料牌位於前框上，當機門開啟時可看到。

資料牌顯示型號、序號以及連接數據（電壓、頻率和最大連接負載）。

如果您有任何疑問或問題需要聯絡 Miele，請提供此資訊。

附帶的配件

您可以從 Miele 訂購隨電器提供的配件以及一系列可選配件（請參閱「可選配件」）。

DMGS 1/1-30L



1 個玻璃托盤
此玻璃托盤適用於所有烹調功能。

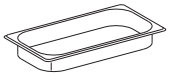
使用玻璃托盤以盛接蒸氣煮食時滴落的液體。
使用**微波** ≋ 功能時，**必須**使用玻璃托盤作為放置的容器。
375 x 394 x 30 毫米（闊 x 深 x 高）

玻璃托盤的最大負載為 8 kg。

溫度大幅波動或會損壞玻璃托盤。
切勿將熱玻璃托盤放置在冰冷的表面上，例如瓷磚或花崗岩檯面。使用合適的的耐熱墊或鍋架。

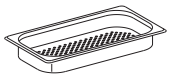
提供的煮食容器和烤架**不適合**與**微波** ≋ 功能一起使用。

DGG 1/2-40L



1 個密底烹調容器
總容量 2.2 升/
可用容量 1.6 升
375 x 197 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

DGGL 1/2-40L



2 個多孔烹調容器
總容量 2,2 公升/
可用容量 1.6 公升
375 x 197 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

DMSR 1/1L



1 個放置廚具用的層架

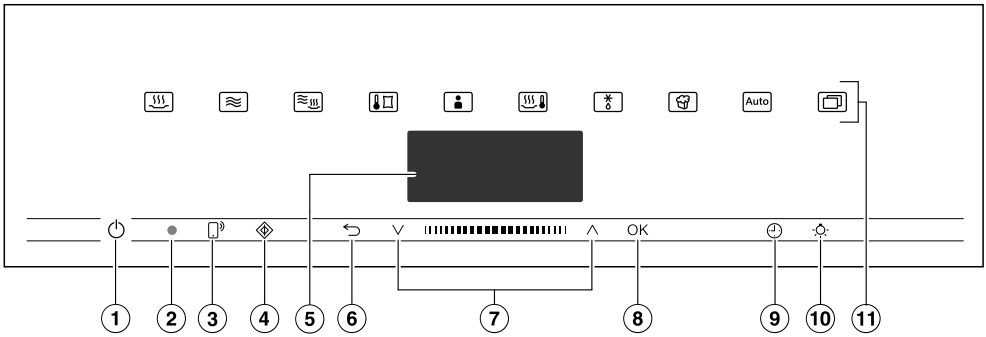
除垢片

用於去除電器水垢

優惠卷/Miele **蒸爐食譜**

從 Miele 測試廚房挑選出的最佳食譜。

控制



① 輕觸式 ⏻ 開/關按鈕
用於開啟和關閉蒸爐

② 光學介面
（僅限 Miele 服務人員使用）

③ 輕觸式按鈕
用於透過手提裝置控制蒸爐

④ 輕觸式按鈕
用以啟動快速 MW 功能

⑤ 顯示屏
顯示時間及操作相關資訊

⑥ 輕觸式按鈕
於烹調功能中重返上一步以改變選單選項

⑦ 包含箭頭 ∧ 及 ∨ 的導航範圍
滾動選擇表單及更改數值

⑧ *OK* 輕觸式按鈕
選擇功能及儲存設定

⑨ 輕觸式按鈕
設定計時器，烹調時間或烹調起始及結束時間

⑩ 輕觸式按鈕
用於開啟和關閉焗爐內部照明

⑪ 輕觸式按鈕
選擇功能、自動程序及設定

開/關輕觸式按鈕

⏻ 開/關按鈕為輕觸式設計，可感應輕觸操作。

使用此輕觸式按鈕開啟及關閉蒸爐。

顯示屏

顯示屏用於顯示時間或功能、溫度、烹調時間、自動程序及設定的相關資訊。

用⏻開/關輕觸式按鈕啟動蒸爐後，主選單出現及引導您至**選取功能**。

輕觸式按鈕

輕觸式按鈕可對輕觸作出反應。每次觸碰輕觸式按鈕將響起按鍵確認音。您可以使用 **更多選項** ▣ | **設定** | **音量** | **按鍵音** 關閉此按鍵音。

> 您亦可以透過選擇**顯示屏** | QuickTouch | **啟動**設定，使輕觸式按鈕在蒸爐關閉時亦能反應。

位於顯示屏上方的輕觸式按鈕

如若了解更多有關功能及操作模式的資訊，可參閱「主要及其他選單」、「設定」、「自動程序」及「更多應用」。

位於顯示屏下方的輕觸式按鈕

輕觸式按鈕	功能
	如欲使用手提電子裝置控制蒸爐，您將需要 Miele@home 系統，啟動**遙遠控制**設定及觸碰輕觸式按鈕。輕觸式按鈕將會亮起燈色燈，MobileStart 功能將可使用。 於輕觸式按鈕亮起期間，您可使用您的手提電子裝置控制蒸爐。（參閱「設定 - Miele@home」）
	使用此輕觸式按鈕啟動**快速微波**功能。烹調程序以最大功率等級（1,000 W）運行，烹調時間為 1 分鐘（請參閱「快速微波」）。連續輕觸此輕觸式按鈕可於設定階段延長烹調時間。 此功能只能在沒有使用其他烹調程序時使用。
	根據您所在的選單，輕觸式按鈕會帶您回到前一頁選單或主選單。 您可於烹調程序進行時，使用輕觸式按鈕調節數值及設定如：溫度、烹調時間或取消程序。
∧ ∨	於導航區域中使用箭頭鍵或中間區域，上下滾動選單清單。滾動選單時，您所選擇的選項將會順序亮起。選項必需在亮起的狀態下才能選取。 您可使用箭頭鍵或中間區域調節亮起狀態下的數值或設定。
OK	您可觸碰 *OK* 輕觸式按鈕選取顯示屏上亮起狀態中的功能。您所選取的功能將可被調整。 輕觸 *OK* 以儲存您的變更。 如資訊顯示於顯示屏上，您可輕觸 *OK* 以確認訊息。
	如任何烹調程序未運行時，您可透過使用輕觸式按鈕隨時設定計時器（例如於水煮蛋時）。 您亦可於烹調程序進行中，設定計時器、烹調時間及烹調程序起始或結束時間。
	點選此輕觸式按鈕以開啟及關閉蒸爐內部燈。 根據所選的設定，蒸爐內部照明在 15 秒後關閉或持續開啟或關閉。

標誌

以下標誌會在顯示屏顯示：

標誌	含義
i	此標誌表示有關於使用電器的其他資訊和建議。按 *OK* 輕觸式按鈕可確認該資訊。
🔔	定時器
✓	剔號表示選項正被選取。
■■■■□□□	部分設定例如顯示亮度和蜂鳴器音量是以棒形圖方式選擇。
🔒	系統會上鎖以防蒸爐被錯誤啟動。（參閱「設定 - 安全」）

使用導航區域中的箭頭鍵 ∧ 及 ∨ 或中間的 ⁞▮▮■▮▮⁞ 區域以使用蒸爐。

當您點選需要確認的數值、訊息或設定時，*OK* 輕觸式按鈕將亮起燈色燈。

選取選單選項

■ 輕觸箭頭鍵 ∧ 或 ∨，或向左或右滑動區域 ⁞▮▮■▮▮⁞ 直至選取的選單選項亮起。

提示: 點擊箭頭鍵並維持輕觸狀態，將使清單自動滾動直至放開為止。

■ 使用 *OK* 確認您的選擇。

變更清單中的選項

■ 輕觸箭頭鍵 ∧ 或 ∨、或向左或加右滑動區域 ⁞▮▮■▮▮⁞ 直至選取的選單選項亮起。

提示: 剔號 ✓ 將顯示於當前設定旁邊。

■ 使用 *OK* 確認。

設定已儲存。您將回到上一頁選單。

使用分項欄變更設定

某些設定將以細分為七個分項的欄位 **■■■■ニニコ** 標示。如所有分項均亮起，表示已達到最大值。

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

■ 輕觸箭頭鍵 ∧ 或 ∨、或向左或加右滑動區域 ⁞▮▮■▮▮⁞ 直至選取的選單選項亮起。

■ 使用 *OK* 確認您的選擇。

設定已儲存。您將回到上一頁選單。

選擇功能或運作模式

功能及操作模式（如**更多選項** 🗇 的輕觸式按鈕位於顯示屏上方。（參閱「控制」及「設定」）

- 觸碰輕觸式按鈕點選您需要的功能。

面板上的輕觸式按鈕將亮起橙色。

- 在**更多選項** 🗇 下方滾動清單直到所需的選單選項亮起。
- 設定烹調程序的數值。
- 使用 *OK* 確認。

變更功能

您可以在烹調程序中更改為其他功能。

先前所選功能的輕觸式按鈕將亮起橙色。

- 觸碰新功能或操作模式輕觸式按鈕。

顯示屏會顯示新功能和其相應的建議數值。

新功能的輕觸式按鈕亮起為橙色。

在**更多選項** 🗇下，滑動瀏覽清單，直至出現所需選單選項。

輸入數字

可供變更的數值會亮起。

- 輕觸箭頭鍵 ∧ 或 ∨，或向左或右滑動區域 ||▮▮|| 直至選取的選單選項亮起。

提示: 按住箭頭鍵後，清單將自動滑動，直至您放開箭咀按鈕。

- 使用 *OK* 確認。

變更後的數字現已儲存。您將回到上一頁選單。

輸入字母

使用導航區域以輸入字母。最好選用簡短的名稱。

- 輕觸箭頭鍵 ∧ 或 ∨，或向左或右滑動區域 ||▮▮|| 直至選取的選單選項亮起。

您所選取的字母將會顯示於顯示屏的上列。

提示: 最多可使用 10 個字母。
您可以用 ⮌ 每次刪除一個字母。

- 選取餘下字母。
- 完成輸入名稱後，點選 ✓。
- 使用 *OK* 確認。

名稱現已保存。

啟動 MobileStart

■ 選擇 輕觸式按鈕啟動 MobileStart。

輕觸式按鈕亮起。您可以使用 Miele@mobile 應用程式遙控您的蒸爐。

直接操作蒸爐，將優先於以應用程式的遙控功能操作蒸爐。

您可在 輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

蒸汽烹調模式

水箱

最大注水量為 1.5 升，最小注水量為 0.5 升。水箱上有刻度標記。切勿超過最上方標誌。

耗水量視乎食物的類型和烹調時間而定。有時在烹調過程中需要加水。若在烹調時開啟機門，會增加耗水量。

使用推/拉系統移除水箱：輕輕推動水箱以將其移除。

在烹調結束後，蒸汽製造機內殘留的熱水將會被泵回水箱。每次使用蒸汽後均需清空水箱。

溫度

部分功能配有預設建議溫度。可就個別程序、特種程序階段、或在程序的指定範圍內更改該溫度。建議溫度可最多增加 5 °C，或於真空低溫慢煮烹調中增加 1 °C（請參閱「設定 – 建議溫度」）。

烹調時間

您可將烹調時間設定在 1 分鐘（00:01）至 10 小時（10:00）之間。如果時間超過 59 分鐘，您需要輸入小時和分鐘。例：烹調時間：80 分鐘 = 1:20。

蒸汽烹調進行時，直到達到設定溫度，才開始計算烹調時間。

噪音

當設備開啟、使用期間和關閉設備後，您將聽到泵水聲。這是系統泵送水的聲音，為正常現象。

使用蒸爐時，會聽到風扇噪音。

加熱階段

當蒸爐加熱至所設定的溫度，顯示屏將顯示**加熱階段**以及爐腔內隨之升高的溫度。

當使用蒸汽煮食時，加熱階段的運作時間將取決於食物的溫度和數量。一般情況下，加熱階段會持續約 7 分鐘。如想烹調冷藏或冷凍食物，時間會更長一些。如烹調溫度低或使用Sous-vide 烹調功能時，也可能需要較長時間加熱。

烹調階段

在達到設定的溫度後，會開始烹調階段。烹調階段過程中，顯示屏上會顯示剩餘時間。

蒸汽減少功能

如果您需要在約 80 ℃ 的條件下烹調，蒸爐門將在烹調時間結束前不久自動開啟，以允許一些蒸汽排出。**蒸汽減少**將會顯示在顯示屏上。機門其後將自動關上。

您可以關閉蒸汽減少功能（參閱「設定 - 蒸汽減少」）。關閉蒸汽減少功能後，爐門開啟時，會有大量蒸汽排出。

微波功能

運作原理

蒸爐包含能將電能轉換為電磁波（微波）的磁控管。這些微波均勻分佈在整個爐腔內，並在金屬電器側壁上反射回來。

微波爐能從四面八方滲入食物內部。食物由許多分子組成。當接受到微波能量時，這些分子（特別是水分子）開始振盪。將食物從外到內加熱。食物含水越多，翻熱或烹調的速度越快。

微波爐的好處

- 可以烹調一般食物而不必添加任何/非常多的液體或脂肪。
- 解凍，翻熱或烹調的時間比用煮食爐或蒸爐短。

適合的容器

微波若要到達食物，必須能夠穿透所使用的烹調容器。微波可以穿透陶瓷、玻璃、紙板和塑膠，但無法穿透金屬。因此，請勿使用含有金屬的金屬容器或陶器。金屬反射微波可以產生火花，微波亦無法被金屬吸收。

⚠ 密閉容器或瓶子中壓力增加而導致的受傷風險。

翻熱密閉容器或瓶子時，內部的壓力會積聚，導致發生爆炸。

切勿烹調或翻熱用密閉容器或瓶子盛裝的食物或液體。

請預先開啟容器。必須取下嬰兒奶瓶的旋蓋和奶嘴。

⚠ 於**微波** ≋ 功能使用不適用的容器可引起火災。

非微波爐安全的塑膠餐具可能會損壞或損壞蒸爐。

只於**微波** ≋ 功能使用微波爐安全的容器。

所用容器的材料和形狀會影響翻熱和烹調時間。

圓形和橢圓形淺容器更能讓熱量平均分佈。與方形容器相比，此類容器中的食物受熱更均勻。

適合的容器

⚠ 易燃物料引起的火災危險。
以塑膠、紙或其他易燃物料製成的即棄容器或會燃燒，而導致蒸爐損壞。
在用塑膠、紙或其他易燃物料製成的即棄容器中加熱或烹調食物時，請勿讓蒸爐無人看管。

您可以使用以下容器和物料：

- 耐熱玻璃和陶瓷玻璃
  例外：水晶玻璃，因為它含有鉛，可能會裂開。
- 瓷
  - 沒有金屬裝飾
    金屬裝飾（例如金邊或鈷藍）會引起火花。
  - 沒有凹槽或手柄
    凹槽或手柄會讓水分積聚。當水分蒸發時，會導致壓力增大令物品爆炸。
- 未上漆的粗陶器和釉下塗料的石器

⚠ 因灼熱容器而導致的受傷風險。
石製容器會變熱。
使用石製容器時請戴上焗爐手套。

- 於**微波** ≋ 功能中使用塑膠容器和一次性的塑膠容器

提示: 為保護環境，我們不建議使用即棄容器。

不耐熱的塑膠餐具和膠袋可能會變形並與食物融合。
只能使用耐熱的塑膠容器。塑膠餐具和膠袋必須耐熱至 110 ℃。

- 可從專業零售店購買專門用於微波爐的
  特殊塑膠容器。
- 聚苯乙烯泡沫塑膠容器
  用於短暫加熱食物
- 可使用塑膠煮食袋
  用於烹調和翻熱。使用前需先將其刺穿。刺穿的孔可讓蒸汽排出。這樣可防止壓力增加和袋子爆裂。
  還有專門用於蒸汽烹調的袋子，不需要刺穿。請按照包裝上的說明進行操作。
- 烤袋和管
  請按照製造商的說明進行操作。

⚠ 因金屬配件引起的火災危險。
金屬夾子，金屬夾子或塑膠和紙帶等中間穿過金屬線的配件會加熱易燃材料直到它們燃燒。
金屬夾和包裹電線的塑膠或紙帶可能會著火。

- 提供的**烤架**及**煮食容器只**適合與**加快烹調** ≋ 功能及不使用微波的功能一起使用。
- 沒有蓋子的鋁箔托盤用於解凍和再加熱即食食品
  食物只能從頂部加熱。從鋁箔容器中取出食物並將其轉移到適合在微波爐中使用的餐具中，通常能讓熱量分佈更均勻。

使用鋁箔托盤和鋁箔會導致劈啪聲和火花。
將玻璃托盤放在玻璃托盤上。
確保錫紙距離微波爐側壁至少2厘米。

- 金屬肉串或夾子
  肉類的切割大小必須比金屬串和夾子大得多。

不適合的容器

帶有凹槽或手柄的容器和蓋子可能會讓水分在凹槽中積聚。當水分蒸發時，會導致壓力增大令物品爆炸。如果凹槽能充分通風，則可以使用該物品。
請勿使用帶有凹槽或手柄的廚具煮食。

切勿使用以下容器和物料：

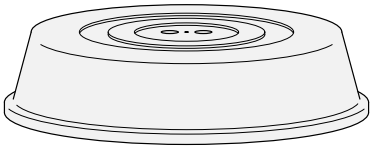
- 金屬烤架（包括提供的烤架）**不適合**與**微波** ≋ 功能一起使用。
- 由金屬和不銹鋼製成的容器（包括提供的煮食容器）**不適合**與**微波** ≋ 功能一起使用。
- 錫紙
  除了為實現均勻解凍效果，並避免過度烹調形狀不均勻的肉類，例如家禽或魚類切片，可以使用小塊錫紙在程序結束前最後幾分鐘遮蓋纖薄的部分。
- 金屬夾和包裹電線的塑膠或紙帶
- 未完全取下錫紙蓋的容器。
- 水晶玻璃
- 帶有金屬飾面的廚具（例如鍍金邊或鈷藍）
- 帶有凹槽手柄的容器。
- 由三聚氰胺製成的塑膠製品
  三聚氰胺會吸收微波能量而變熱。
  購買塑膠容器時，請確保其適用於微波爐。
- 不耐熱的塑膠容器或膠袋
- 木製餐具
  木材內的水分會在烹調程序中蒸發。
  這會導致木材變乾並裂開。

將容器放在蒸爐內。

- 將玻璃托盤放在層架第 1 層上。
- 將盛載食物的容器放在玻璃托盤中央。

因為微波無法從下面傳送到食物，將食物直接放在蒸爐的底部上會產生不佳及不均勻的效果。

保溫蓋



提示: 可從零售店購買適合的保溫蓋。

- 保溫蓋可防止過多的蒸汽逸出，特別是烹調翻熱時間較長的食物時。
- 這可加快翻熱過程。
- 可防止食物變乾。
- 這亦可保持爐腔清潔。

■ 使用適合微波爐使用的玻璃或塑膠保溫蓋進行使用**微波** 功能的烹調程序。

或者使用適用於微波爐的保鮮膜。熱量或會使普通保鮮膜變形並黏在食物上。

請確保保溫蓋不會形成密封。如果容器直徑較窄，則蒸汽可能無法排出。
保溫蓋可能會過熱並開始融化。
請使用直徑夠大的容器。

■ **請勿**使用保溫蓋來翻熱以下類型的食物：

- 塗有麵包屑的食物
- 需要使用**加快烹調** 功能加熱或烹調的竹物。

玻璃托盤

功能/使用蒸氣時：
在使用多孔容器時，將玻璃托盤放在第 1 層
層架上，以收集任何滴落的液體，更方便輕鬆清除。

如將玻璃托盤放於蒸爐底部，冷凝水將無法正常蒸發。
將玻璃托盤放在層架第 1 層上。

微波 ≋ 功能：
必須將玻璃托盤放置於層架第 1 層作為放置的容器。

爐腔照明燈

為節省能源，出廠時已預設了爐腔照明燈於程序開始後熄滅。

如希望照明燈於蒸爐操作期間維持亮起，您需要更改原廠設定（參閱「設定 - 照明」）。

如果機門於烹調程序結束後保持開啟，照明燈會在 5 分鐘後自動熄滅。

點擊控制面板上的☼鍵可以開啟照明燈 15 秒。

Miele@home

您的蒸爐已配備內置 WiFi 模組。

如要使用它，您需要：

- WiFi 網路、
- Miele@mobile 應用程式、及
- Miele 使用者帳戶，可透過 Miele@mobile 應用程式建立。

當您將蒸爐與您家中的 WiFi 網路連接時，Miele@mobile 應用程式將引導您完成此操作。

當您將蒸爐連接到 WiFi 網路後，您可以使用該應用程式進行以下動作：

- 存取蒸爐操作狀態的相關資訊
- 檢索有關蒸爐當前烹調程序的資訊
- 結束正在進行的烹調程序

即使蒸爐處於關閉狀態，將蒸爐連接到 WiFi 網路也會增加耗電量。

確保您的 WiFi 網路信號在您蒸爐的安裝位置夠強。

WiFi **連線狀況**

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

Miele@home **可用性**

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

Miele@home 服務並非在每個國家或地區都有提供。

要了解可用性詳情，請瀏覽 www.miele.com。

Miele@mobile **應用程式**

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

App Store 下載

立即下載 Google Play

基本設定

首次啟動前必須進行以下設定。您可以稍後再次更改這些設定（請參閱「設定」）。

⚠ 因灼熱表面導致的受傷風險。
使用過程中，蒸爐會變熱。
出於安全原因，只能在完全安裝好的情況下使用本蒸爐。

蒸爐在連接電源時會自動開啟。

設定語言

- 選擇所需語言。
- 使用 *OK* 確認。

如錯誤選取語言，您可按照「設定 - ⚑ 語言」的說明繼續。

設定位置

- 選擇所需位置
- 使用 *OK* 確認。

設定 Miele@home

設置 "Miele@home"會顯示於顯示屏。

- 如欲立即設定 Miele@home，輕觸**繼續**並以 *OK* 確認。
- 如欲在稍後日期進行設定，選擇**跳過**並輕觸 *OK* 確認。請參閱「設定 – Miele@home」，了解在稍後日期進行設定的資訊。
- 如欲立即設定 Miele@home，請選擇所需的連接方式。

您將透過顯示屏和 Miele@mobile 應用程式取得說明。

設定日期

- 設定年份、月份及日期。
- 使用 *OK* 確認。

設定時間

- 設定小時及分鐘。
- 使用 *OK* 確認。

設定水質硬度等級

聯繫您當地的供水商，了解您所在地區的水質硬度。

更多的資訊可在「設定 - 水質硬度」下找到。

- 選擇您所在地區的水質硬度。
- 使用 *OK* 確認。

完成調試過程

- 請按照顯示屏上的說明進行後續操作。

蒸爐已準備就緒。

首次清潔

- 移除蒸爐和配件上的所有保護包裝和貼紙。

本電器已在工廠經過功能測試。運輸過程中，測試時殘留的水可能回流到爐腔內。

清潔水箱

- 取出水箱。
- 移除防溢裝置。
- 人手清洗水箱。

配件/爐腔清潔

- 從蒸爐中取出所有配件。
- 使用溫和清潔液和熱水溶劑或洗碗碟機清洗配件。

蒸爐內部在出廠前經過了保養劑處理。

- 清除這些保養劑時，可以用乾淨海綿及溫和清潔液和熱水溶劑清潔爐腔。

設定正確的水沸點

在首次烹調食物前，您必須調整水的沸點，沸點會隨蒸爐所在地海拔的不同而改變。此過程還會沖洗帶水的設備組件。

此程序**必須**進行，以確保您電器的有效運行。

蒸餾水、蘇打水和其他液體可能會損壞蒸爐。
只能使用凍自來水（20 °C以下）。

- 取出水箱然後注滿至最高水位。
- 將水箱推進電器內。
- 使用**蒸汽烹調** 巡 功能（100 ℃）讓蒸爐運行 15 分鐘。依照「操作」中的描述進行。

搬家後設定正確的水沸點

搬家後，如果電器所在的新海拔與之前的高度相差 300 米或以上，您需要針對新海拔為電器進行重新設定。為此，您需要對電器進行除垢（請參閱「清潔及保養」–「為蒸爐除垢」）。

設定

設定概要

選單選項	可選設定
語言	... | deutsch | english | ... 地區
時間	顯示屏 啟動* | 關閉 | 夜間模式 時鐘制式 12 小時 | 24 小時* 設定
日期	
照明	啟動 "持續" 15秒* 關閉
顯示屏	亮度 ■■■■□□□ QuickTouch 啟動 | 關閉*
音量	蜂鳴音 旋律* ■■■■□□□ 單音 ■■■■■■■□□□□□□ 按鍵音 ■■■■□□□ 旋律 啟動* | 關閉
單位	重量 g* | lb/oz | lb 溫度 °C* | °F
快速微波	功率級別 烹調時間
爆谷	烹調時間
保溫	蒸汽烹調 啟動 | 關閉 * 微波 啟動 | 關閉 *
蒸汽減少	啟動* 關閉

* ** 原廠設定

選單選項	可選設定
建議溫度	
建議設定	
水質硬度	1 °dH | ... | 15 °dH* | ... | 70 °dH
安全	感應鎖 啟動 | 關閉* 系統鎖定 啟動 | 關閉*
Miele@home	啟動 | 關閉 連接狀態 再次設定 重設 設定
遙遠控制	啟動* 關閉
遠程更新	啟動* 關閉
軟件版本	
陳列室程序	示範模式 啟動 | 關閉*
原廠設定	本機設定 用戶程序 建議設定 建議溫度

* ** 原廠設定

開啟「設定」選單

您可於**更多選項** ▣ |**設定**⚑ 選單中，以調節原廠設定來配合您的需要，個人化您的蒸爐。

- 選擇**更多選項** ▣。
- 選擇**設定**⚑。
- 選擇所需設定。

您可查看及更改設定。

烹調程序進行時將無法更改設定。

語言 ⚑

您亦可設定所需的語言及位置。

設定及確認選項後，您所選取的語言將會顯示於顯示屏。

提示: 如錯誤選取語言，您可點選▣輕觸式按鈕。按照⚑符號返回 **語言**⚑ 子選單。

時間

顯示屏

選擇於蒸爐關閉時顯示屏上的時間顯示方式

- **啟動**
  時間常時顯示於顯示屏。
  您亦可以選擇**顯示屏** | QuickTouch | **啟動**設定，所有輕觸式按鈕將會及時隨輕觸反應。
  您亦可以選擇**顯示屏** | QuickTouch | **關閉**定使輕觸式按鈕必須在蒸爐啟動時才能使用。
- **關閉**
  為節省能源，顯示屏不會亮起。蒸爐必須在啟動後才能使用。
- **夜間模式**
  為節省能源，顯示屏只會於 05:00 至 23:00 之間顯示時間。顯示屏於其餘時間會維持關閉。

時鐘制式

時間可以以 24 小時或 12 小時制顯示（24 **小時** 或12 **小時**）。

設定

設定小時及分鐘。

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

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

日期

設定日期。

照明

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

顯示屏

亮度

顯示屏亮度以七段式欄位顯示。

- ■■■■■■■
  最高亮度
- ■⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  最底亮度

QuickTouch

按需要選擇輕觸式按鈕於蒸爐關閉時的反應方式：

- **啟動**
  如您已選擇**時間** | **顯示屏** | **啟動**或**夜間模式**設定，輕觸式按鈕於蒸爐關閉時依然會反應。
- **關閉**
  獨立於**時間** | **顯示屏**設定，輕觸式按鈕只會於蒸爐開啟時，及關閉後的一定時間內反應。

音量

蜂鳴音

如果已開啟提示音，在達到設定溫度時和設定時間結束時會發出聲音。

旋律

於程序結束時，一段音樂會間斷式響起。

音樂音量以七段式欄位顯示。

- ■■■■■■■
  最高音量
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  音樂已關閉

單音

於程序結束時，響音會持續響起一般時間。

持續的響音音調由分段欄位表示。

- ■■■■■■■■■■■■■■
  最高音調
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  最底音調

按鍵音

每次觸碰輕觸式按鈕時發出的響音音量將以七段式欄位顯示。

- ■■■■■■■
  最高音量
- ⊏⊐⊐⊐

保溫功能

使用**保溫**功能讓食物於烹調後保持溫度。食物在預設溫度下保溫最多 15 分鐘。開啟爐門或觸碰輕觸式按鈕即可取消保溫程序。

請注意，精細的食物特別是魚類，即使在保溫時可能還在繼續烹調。

蒸汽烹調

- **啟動**
  保溫功能已開啟。在約 80 °C 或以上的溫度烹調時，此功能會在約 5 分鐘後啟用。食物會保持在 70 °C 的溫度。
- **關閉**
  保溫功能已關閉。

微波

- **啟動**
  保溫功能已開啟。在最少 450 W 或以上的功率烹調時間為最少 10 分鐘時，此功能會在約 5 分鐘後啟用。食物會於微波功率 150 W 下保溫。
- **關閉**
  保溫功能已關閉。

蒸汽減少功能

- **啟動**
  如果您需要在約 80 ℃ 或以上的條件下烹調，蒸爐機門將在烹調時間結束前不久自動開啟少許。此功能能阻止過多蒸汽在開啟機門時排出。機門其後將自動關上。
- **關閉**
  如果您關閉蒸汽減少功能，**保溫**也會自動關閉。當您關閉了蒸汽減少功能，開啟機門時將會有大量蒸汽冒出。

建議溫度

如果您經常使用不同的溫度烹調，更改建議的溫度將有助煮食。

選擇此選單選項後，顯示屏上會顯示功能清單。

■ 選擇所需功能。

建議的溫度以及可用的溫度範圍將會顯示。

■ 變更建議溫度。

■ 按 *OK* 確認。

建議設定

如果您經常使用不同的功率烹調，更改建議的功率將有便煮食。

您可為**微波** 功能更改建議功率，及為**加快烹調** 功能組合使用蒸汽烹調和微波烹調。

選擇此選單選項後，顯示屏上會一同顯示功能清單及其建議功率。

- **微波**:
  80 W、150 W、300 W、450 W、600 W、850 W、1,000 W
- **加快烹調**:
  80 W、150 W、300 W

■ 選擇所需功能。

■ 更改建議功率。

■ 使用 *OK* 確認。

水質硬度

務必將蒸爐設定調整為當地水質硬度等級以確保蒸爐正確運作，並確保在正確間隔內進行除垢。水質越硬，需要更頻繁地對蒸爐進行除垢。
聯繫您當地的供水商，了解您所在地區的水質硬度。

如果使用樽裝水，例如礦泉水，確保不是碳酸水。根據鈣含量調整此設定。樽上的標籤載有鈣含量，單位為mg/l Ca^{2+}或ppm（mg Ca^{2+}/l）。

硬度可設定介乎 1 °dH 與 70 °dH 之間。硬度等級預設為 15 °dH。

- 選擇您所在地區的水質硬度。
- 使用 *OK* 確認。

水質硬度		鈣含量	設定
°dH	mmol/l	mg/l Ca^{2+}或ppm（mg Ca^{2+}/l）	
1	0.2	7	1
2	0.4	14	2
3	0.5	21	3
4	0.7	29	4
5	0.9	36	5
6	1.1	43	6
7	1.3	50	7
8	1.4	57	8
9	1.6	64	9
10	1.9	71	10
11	2.0	79	11
12	2.2	86	12
13	2.3	93	13
14	2.5	100	14
15	2.7	107	15
16	2.9	114	16
17	3.1	121	17
18	3.2	129	18
19	3.4	136	19
20	3.6	143	20
21	3.8	150	21
22	4.0	157	22
23	4.1	164	23
24	4.3	171	24
25	4.5	179	25
26	4.7	186	26
27	4.9	193	27
28	5.0	200	28
29	5.2	207	29
30	5.4	214	30
31	5.6	221	31
32	5.8	229	32
33	5.9	236	33
34	6.1	243	34
35	6.3	250	35
36	6.5	257	36
37–45	6.6–8.0	258–321	37–45
46–60	8.2–10.7	322–429	46–60
61–70	10.9–12.5	430–500	61–70

安全

感應鎖

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

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

系統鎖定🔓

系統會上鎖以防止蒸爐被錯誤啟動。

系統鎖啟用時，仍可使用分鐘提示器及MobileStart功能。

在電源中斷並回復後，系統鎖會回復啟用狀態。

- **啟動**
  已啟用系統鎖。使用蒸爐前先觸碰 *OK* 輕觸式按鈕至少6秒。
- **關閉**
  系統鎖已停用。您可正常使用蒸爐。

Miele@home

您的蒸爐支援 Miele@home。您的蒸爐出廠時內置 WiFi 通訊模組，適合進行無線通訊。

有多種方式可將您的煮食爐連接至您的 WiFi 網路。我們建議您在 Miele@mobile 應用程式或 WPS 的協助下，將蒸爐連接到 WiFi 網絡。

- **啟動**
  此設定只會於 Miele@home 關閉時顯示。WiFi 功能已重新啟動。
- **關閉**
  此設定只會於 Miele@home 啟動時顯示。Miele@home 維持啟動，WiFi 功能已關閉。
- **連接狀態**
  此設定只會於 Miele@home 啟動時顯示。顯示屏只會顯示資訊如 WiFi 收訊狀況，網路名稱及 IP 地址。
- **再次設定**
  此設定只會於 WiFi 網路建立時顯示。重新設定網絡設定並立即設定新的網絡連接。
- **重設**
  此設定只會於 WiFi 網路建立時顯示。WiFi 功能已關閉，WiFi 連結會重設至原廠設定。您需要重新設定一個新的 WiFi 連接才能使用 Miele@home。
  在蒸爐被棄置或出售時，或二手蒸爐被投入使用時，應重設網路設定。這是確保所有個人資料被刪除，且之前的所有者不能再存取蒸爐的唯一方式。
- **設定**
  此設定只會於尚未設定 WiFi 連接時顯示。您需要重新設定一個新的 WiFi 連接才能使用 Miele@home。

遙遠控制

如果您已在手提裝置上安裝了 Miele@mobile 應用程式，連接 Miele@home 系統並啟用了遙控功能（**啟動**），就可以使用 MobileStart 功能以搜尋正在進行中的蒸爐烹調程序的資訊，或者結束正在進行的程序。

啟動 MobileStart

■ 選擇 輕觸式按鈕啟動 MobileStart。

輕觸式按鈕亮起。您可以使用 Miele@mobile 應用程式遙控您的蒸爐。

直接操作蒸爐，將優先於以應用程式的遙控功能操作蒸爐。

您可在 輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

遠程更新

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

RemoteUpdate 功能用於更新蒸爐中的軟件。如果您的蒸爐有任何更新，它會自動下載。更新不會自動安裝。您必須手動啟動它們。

如果您沒有安裝更新，您可以像往常一樣繼續使用蒸爐。但是，Miele 建議您安裝更新。

啟用/停用

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

如果您不希望自動下載任何更新，請停用 RemoteUpdate。

運行 RemoteUpdate

有關更新內容和範圍的資訊將在 Miele@mobile 應用程式中提供。

如果有可用的軟件更新，蒸爐顯示屏中將顯示訊息。

您可以立即安裝更新，也可以將稍後更新。再次開啟蒸爐時，系統會提醒您更新。

如果您不希望自動下載任何更新，請停用 RemoteUpdate。

更新或需時數分鐘。

請注意以下有關 RemoteUpdate 功能的資訊：

- 您只會在有可用更新時才會收到訊息。
- 更新一定安裝後，將無法還原。
- 更新期間請勿關閉蒸爐。否則，更新將中止，不會被安裝。
- 某些軟件更新只能由 Miele 客戶服務部執行。

軟件版本

軟件版本適用於 Miele 客戶服務部。您不需要此資訊以供家用用途使用。

陳列室程序

此功能可在不加熱的情況下在陳列室中示範蒸爐。家用時無需使用此設定。

示範模式

如果示範模式啟動，開啟蒸爐時會顯示**示範模式已啟動 焗爐不會加熱**。

- **啟動**
  輕觸 *OK* 最少 4 秒，以啟用示範模式。
- **關閉**
  輕觸 *OK* 最少 4 秒，以停用示範模式。您現可正常使用蒸爐。

原廠設定

- **本機設定**
  任何已更改的設定都將重設為原廠設定。
- **用戶程序**
  所有使用者程序都會被刪除。
- **建議設定**
  任何已更改的微波功率將重設為原廠設定。
- **建議溫度**
  任何已更改的建議溫度都將重設為原廠設定。

分鐘提示

使用分鐘提示功能

🔔 分鐘提示器可為廚房中的其他活動計時，例如煮雞蛋。

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

- 分鐘提示器可設定的時間最長為 59 分 59 秒。

設定分鐘提示器

如果選定**顯示屏** | QuickTouch | **關閉**設定，須在設定分鐘提示器前開啟蒸爐。蒸爐關閉後，在顯示屏中可以看到分鐘提示器在倒數。

例如：您想要煮幾隻雞蛋，並設定 6 分鐘 20 秒的分鐘提示器時間。

- 選擇 🕘 輕觸式按鈕。
- 如果烹調程序正同時進行，選擇**分鐘提示**。

提示**設定**00:00**分鐘**會顯示。

- 使用導航區域，設定為 06:20。
- 使用 *OK* 確認。

分鐘提示器時間現已儲存。

蒸爐關閉後，分鐘提示器時間將在顯示屏倒數，並顯示 🔔 而非當天的時間。

如果您正在同時烹調或者正在檢視其他選單，🔔 和分鐘提示器時間將顯示在顯示屏的底部。

如果您正在選單頁，分鐘提示器將在背景倒數計時。

於分鐘提示器時間結束時，🔔 將閃爍，計時會開始並發出響音。

- 選擇 🕘 輕觸式按鈕。
- 根據需要按 *OK* 確認。

提示音將停止，顯示屏上的標誌亦會熄滅。

更改分鐘提示器時間長度

- 選擇 🕘 輕觸式按鈕。
- 如果烹調程序正同時進行，選擇**分鐘提示**。
- 選擇**更改**。
- 使用 *OK* 確認。

選擇的分鐘提示器會出現。

- 更改分鐘提示器時間長度
- 使用 *OK* 確認。

變更的分鐘提示器時間已儲存。

刪除分鐘提示器的時間

- 選擇 🕘 輕觸式按鈕。
- 如果烹調程序正同時進行，選擇**分鐘提示**。
- 選擇**刪除**。
- 使用 *OK* 確認。

分鐘提示器時間已刪除。

選單	建議數值	範圍
蒸爐功能		
蒸汽烹調	100 °C	40–100 °C
微波	1000 W	80–1000 W
加快烹調	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide	65 °C	45–90 °C
用戶程序		
翻熱		
蒸汽烹調	100 °C	80–100 °C
微波	450 W	450–1000 W
解凍		
蒸汽烹調	60 °C	50–60 °C
微波	150 W	80–150 W
爆谷		
自動程序		
更多選項		
汆水	–	–
入瓶烹調	90 °C	80–100 °C
消毒容器	–	–
發酵酵母麵糰	–	–
節能 - 蒸汽烹調	100 °C	40–100 °C

主選單及子選單

選單	建議數值	範圍
更多選項		
保養		
除垢		
浸泡		
設定		

■ 開啟蒸爐。

顯示屏將會顯示主選單。

■ 如果想利用蒸汽功能煮食，請注滿水箱，並將其放回原處。

蒸餾水、蘇打水和其他液體可能會損壞蒸爐。
只能使用凍自來水（20 °C以下）。

■ 將食物放在蒸爐內。

■ 選擇所需功能。

該功能將顯示在顯示屏上。系統會按照已選擇的烹調功能，逐一在顯示屏上顯示溫度和濕度建議值（如適用）。

■ 按需要更改烹調程序的建議數值，並設定烹調時間。

您可使用 ⮌ 輕觸式按鈕按需要更改建議數值。

■ 按 *OK* 確認每個選項。確認溫度會啟動**不需要使用**微波功能的烹調程序。

需要使用微波的功能，將出現設定摘要，顯示屏中**開始**會亮起。

■ 使用 *OK* 輕觸式按鈕開始**需要使用**微波功能的烹調程序。

設定數值顯示，所有功能的烹調時間會於顯示屏中倒數計時。

如您已設定一個溫度，您將會看到溫度正在上升。當達到設定溫度時會發出響音。

當您中斷烹調程序或開啟機門的話，蒸爐會停止產生微波能量。您可以使用 *OK* 輕觸式按鈕繼續程序。

■ 完成烹調後，選擇指定功能的輕觸式按鈕，以結束烹調模式。

⚠ 高溫蒸汽會構成灼傷風險。
假若您在使用蒸煮烹調模式時開啟機門，蒸爐會釋出大量熱蒸汽。
與蒸爐保持距離，直至蒸汽散去。

■ 從爐腔取出食物。

■ 關閉蒸爐。

清潔蒸爐

⚠ 因熱水而導致的受傷風險。
在蒸汽烹調結束後，蒸汽製造機內殘留的熱水將會被泵回水箱。
從電器中取出水箱時，注意不要讓水箱傾斜。

- 按指引取出水箱。
- 移取防溢裝置及清空水箱。
- 每次使用後，按照「清潔及保養」中的描述清潔並擦乾整個蒸爐。

確保防溢裝置正確接合。

- 將電器機門保持敞開，直至爐腔內完全乾透。

加水

如果在程序中需要補水，會發出聲音提示，顯示屏會提示您用淡水補充容器。

- 取出水箱並補水。
- 將水箱推進電器內。

烹調程序恢復運作。

更改烹調程序數值及設定

根據功能，只要烹調程序開始進行，您便可以使用 ⮌ 輕觸式按鈕更改程序數值及設定。

- 選擇 ⮌ 輕觸式按鈕。

按不同功能，下列設定會顯示：

- **溫度**
- **功率級別**
- **烹調時間**

更改數值及設定

- 選擇需要的數值及設定，並以 *OK* 確認。
- 更改數值及設定，並以 *OK* 確認。

烹調程序會按新的數值和設定重新啟動。

更改溫度

透過選擇**更多選項** | **設定** | **建議溫度**，您可以永久重設建議溫度，以迎合烹調喜好。

- 選擇 ⮌ 輕觸式按鈕。
- 選擇**溫度**，並按 *OK* 確認。
- 透過導航區域更改所需的溫度。
- 使用 *OK* 確認。

烹調程序將按新所需溫度重新啟動。

更改微波功率等級

您可以於**微波**和**加快烹調**功能中更改微波功率等級。

選擇**更多選項** | **設定** | **建議設定**即可根據您的烹調喜好永久調整建議微波功率。

- 選擇 ⮌ 輕觸式按鈕。
- 選擇**功率級別**，並按 *OK* 確認。
- 透過導航區域更改所需的微波功率。

您可根據選擇的功能，設定微波功率至 80 W、150 W、300 W、450 W、600 W、850 W、1,000 W。

- 使用 *OK* 確認。

開始將會亮起。

- 選擇 *OK* 輕觸式按鈕。

烹調程序將按新所需微波功率重新啟動。

設定烹調時間

如果將食物放入蒸爐後很久才開始烹調，可能會影響烹調效果。新鮮食物可能會變色甚至變質。
烹調程序開始之前，選擇盡量短的時間。

您已將食物放入蒸爐內，並選擇了某個烹調模式和溫度等所需設定。

透過 ◴ 輕觸式按鈕輸入**烹調時間**、**結束於**或**開始於**，您可以自動開關烹調程序。

- **烹調時間**
  輸入所需的烹調時間。蒸爐會在經過此時間後自動停止加熱。可選擇的最長微波時間取決於您所選擇的功能。
- **結束於**
  訂明烹調程序何時結束。蒸爐將會在您所設定的時間自動停止加熱。
- **開始於**
  此功能只會於**烹調時間**或**結束於**時間設定狀態下顯示。透過**開始於**訂明烹調程序何時開始。蒸爐將會在您所設定的時間自動開始加熱。

■ 選擇 ◴ 輕觸式按鈕。

■ 設定所需的時間。

■ 使用 *OK* 確認。

■ 要返回所選功能的選單，請輕觸 ⮌ 輕觸式按鈕。

貼士：在使用蒸汽功能時，您也可以直接透過導航範圍調節烹調時間。

就如蒸汽烹調時，烹調時間會於達到設定溫度後才開始計算。

如果您需要在約 80 ℃ 或以上的溫度下烹調，**蒸汽減少**將在烹調時間結束前不久在顯示屏中顯示，蒸爐機門將自動開啟少許。

■ 待**蒸汽減少**在顯示屏中熄滅後開啟機門，並從爐腔中取出食物。

只有當自動開啟的機門回到其原始位置時，新的烹調程序才會開始。請勿手動關閉機門，避免造成損壞。

更改預設烹調時間

- 選擇 ◴ 輕觸式按鈕。
- 選擇所需時間。
- 使用 *OK* 確認。
- 選擇**更改**。

在**需要使用**微波的功能時將不會顯示可供更改烹調時間的選單，因此類功能一般需要預設的烹調時間。

時間將會亮起。

- 更改預設時間。
- 使用 *OK* 確認。
- 要返回所選功能的選單，請輕觸 ⮌ 輕觸式按鈕。
- 使用 *OK* 輕觸式按鈕，繼續**需要使用**微波功能的烹調程序。

如果發生電源故障，該等設定將被刪除。

提示: 您也可以直接透過導航範圍更改烹調時間。

刪除預設烹調時間

您可刪除**需要使用**微波功能的烹調程序中，**結束於**和**開始於**的預設時間。必須設定烹調時間。

- 選擇 ◴ 輕觸式按鈕。
- 選擇所需時間。
- 使用 *OK* 確認。
- 選擇**刪除**。
- 使用 *OK* 確認。
- 要返回所選功能的選單，請輕觸 ⮌ 輕觸式按鈕。

如刪除**無需使用**微波功能的**烹調時間**，**結束於**及**開始於**的預設時間亦會同時刪除。

如果您刪除**結束於**或**開始於**，烹調模式將會利用烹調時間設定開始運作。

提示: 在使用蒸汽功能時，您也可以直接透過導航範圍清除烹調時間。

中斷使用微波功能的烹調程序

您可用**微波** ≋ 及**加快烹調** ≋ 功能，中斷烹調程序及暫停烹調時間。

於烹調進行時**停止**會亮起。

■ 選擇 *OK* 輕觸式按鈕。

烹調程序中斷，烹調時間會暫停。

開始將會亮起。

■ 選擇 *OK* 輕觸式按鈕。

烹調程序恢復運作，烹調時間繼續倒數計時。

中斷使用微波功能的烹調程序

使用蒸氣功能時，開啟機門會中斷烹調過程。蒸爐停止加熱。設定的烹調時間會儲存。

⚠ 高溫蒸汽會構成灼傷風險。
蒸爐機門開啟時，會有大量熱蒸汽排出。蒸汽會導致灼傷。
與蒸爐保持距離，直至蒸汽散去。

⚠ 因灼熱表面與食物導致的受傷風險。
使用過程中，蒸爐會變熱。您可能會被爐腔、側面滑槽、配件或食物灼傷。
將食物放入蒸爐或將其從蒸爐內取出時以及對熱蒸爐進行操作時，請使用蒸爐專用手套。
將烹調容器放入蒸爐或將其從蒸爐中取出時，確保灼熱的食物不會溢出。

關閉爐門後，烹調程序將重新啟動。

當關閉蒸爐機門時，需補充壓力，這會產生口哨聲。

蒸爐會再次加熱，而顯示屏將顯示爐腔內隨之升高的溫度。達到設定溫度後，顯示屏將切換為顯示不斷減少的剩餘烹調時間。

如果蒸爐機門在烹調的最後一分鐘開啟，烹調程序會提前結束。

取消烹調程序

您可用亮起橙色的輕觸式按鈕或 ⮌ 輕觸式按鈕取消烹調程序。

蒸爐加熱功能及亮燈其後將關閉，任何烹調時間設定將會被刪除。

要返回主選單，請輕觸功能輕觸式按鈕。

在沒有預設烹調時間下取消烹調程序

- 觸碰輕觸式按鈕點選您需要的功能。

顯示屏將會顯示主選單。

- **或**：選擇 ⮌ 輕觸式按鈕。
- 選擇**取消程序**。
- 使用 *OK* 確認。

在有預設烹調時間下取消烹調程序

- 觸碰輕觸式按鈕點選您需要的功能。

取消烹調?顯示屏上出現。

- 選擇**是**。
- 使用 *OK* 確認。
- **或**：選擇 ⮌ 輕觸式按鈕。
- 選擇**取消程序**。
- 使用 *OK* 確認。
- 選擇**是**。
- 使用 *OK* 確認。

快速微波及爆谷

此功能只能在沒有使用其他烹調程序時使用。

應使用玻璃托盤。

快速微波

如您選擇 ◈ 輕觸式按鈕，微波爐將會以設定的微波功率及烹調時間啟動，例如：翻熱飲品時。

微波爐的預設最高的微波功率為1,000 W，及最長的烹調時間為 1 分鐘。

您可以更改微波功率水平和烹調時間。可選擇的最長烹調時間取決於已選擇的微波功率（參閱「設定 - 快速微波」）。

■ 選擇 ◈ 輕觸式按鈕。
連續輕觸可於設定階段延長烹調時間。

顯示屏將顯示剩餘時間。

您可隨時透過觸碰 *OK* 輕觸式按鈕中斷及重啟烹調程序，或以 ⮌ 輕觸式按鈕取消。

烹調時間結束後，**準備好**會出現在顯示屏上，提示音會響起。

■ 選擇 ⮌ 輕觸式按鈕。

顯示屏將會顯示主選單。

爆谷

如您選擇 [爆谷] 輕觸式按鈕，微波爐將會以設定的微波功率及烹調時間啟動。

微波爐的預設最高的微波功率為850 W，及最長的烹調時間為2:50分鐘。此設定符合大部份微波爆谷包裝上的製造商說明。

可設定的最長烹調時間為4分鐘。微波功率等級為預設設定且無法修改（參閱「設定 -- 爆谷」）。

請依照包裝上製造商提供的有關烹調時間的說明。如有必要，請更改原定建議時間。

■ 選擇 [爆谷] 輕觸式按鈕。

顯示屏將顯示剩餘時間。

您可隨時透過觸碰 *OK* 輕觸式按鈕中斷及重啟烹調程序，或以 ⮌ 輕觸式按鈕取消。

以塑膠、紙或其他易燃物料製成的即棄容器或會燃燒，而導致蒸爐損壞。切勿於烹調程序進行時讓蒸爐無人看管，並請確保遵守包裝上說明。

烹調時間結束後，**準備好**會出現在顯示屏上，提示音會響起。

■ 選擇 ⮌ 輕觸式按鈕。

顯示屏將會顯示主選單。

本節包含蒸汽烹調的一般資訊。您可在其他節內找到有關具體食物及如何烹調的詳細資訊。

蒸汽烹調的優點

因食物未浸在水中，幾乎所有維他命和礦物質都會被保留。

與傳統烹調相比，蒸汽烹調可更好保留食物的原味。因此我們建議在烹製後對食物調味。同時，食物還能保留原來的新鮮色澤。

適當的容器

烹調容器

蒸爐配有不銹鋼烹調容器。其他各種大小、有孔或密底容器可用作其他可選配件（請參閱「可選配件」）。這樣，您可以選擇最適用於烹調食物的容器。

多孔容器最適合蒸汽烹調。蒸汽可從每個方向接觸到食物，以讓食物獲得均勻烹調。

您自己的容器

您也可以使用您自己的容器。但是，請注意以下要求：

- 容器必須耐熱至 100 ℃ 並且能夠承受熱蒸汽。使用塑膠容器時，請諮詢製造商，確認它們是否適用於蒸爐。
- 瓷製、陶製或石製的厚壁容器不太適合蒸氣烹調。它們因其厚壁而不具備良好的導熱性，烹調時間將較表中列出的時間要長。
- 將烹調容器放於烤架或放入合適的容器中，而不是蒸爐底板上。
- 確保容器上邊緣與爐腔頂部留有一定空隙，以讓充足的蒸汽進入容器。

玻璃托盤

在使用多孔容器時，將玻璃托盤放在第 1 層層架上，以收集任何滴落的液體，更方便輕鬆清除。

如將玻璃托盤放於蒸爐底部，冷凝水將無法正常蒸發。
將玻璃托盤放在層架第 1 層上。

有關蒸汽烹調的一般說明

層架

你可選擇任何層架層數。您也可以同時使用多個層架進行烹調。這不會改變烹調時間。

同時使用多個深底容器進行蒸氣烹調時，最好將其置於掛軌上，並在其間留出至少一層的空間。如可以，於每個烹調容器之間保留一個層架空置。

務必將烹調容器、層架和盤子插入側掛軌的導軌之間，這樣它們便不會傾斜。

急凍食物

冷凍食物的加熱階段比新鮮食物更長。冷凍食物的量越多，加熱階段的時間就越長。

溫度

在蒸煮過程中，溫度不超過 100 ℃。幾乎所有食物都可以在這個溫度下煮熟。某些種類的食物，例如莓果，必須在較低的溫度下烹調以避免爆裂。請參閱這些操作說明中的相關章節了解更多相關資訊。

烹調時間

蒸汽烹調進行時，直到達到設定溫度，才開始計算烹調時間。

通常，用蒸汽烹調的烹調時間與使用燉鍋烹調食物的烹調時間相同。有關可能影響烹調時間的任何因素的更多資訊，請參閱相關章節。

食物量不影響烹調時間。1 公斤與 500 克薯仔的烹調時間相同。

烹調帶湯汁的食物

當烹調帶有湯汁的食物時，僅將烹調容器填滿 $^{2}/_{3}$，以防止在將烹調容器從蒸爐中取出時，會有液體溢出。

您自己的食譜

使用煮鍋或平底鍍烹調的食物，同樣可用蒸爐進行烹調。使用蒸爐的烹調時間將相同。請注意，在使用蒸汽烹調時，食物不會變焦或變脆。

節能 - 蒸汽烹調

您可以利用**節能 - 蒸汽烹調**功能來節省蒸汽烹調的耗電量。此功能特別適合烹調魚類或蔬菜食物。

我們建議使用「蒸汽烹調」中圖表提供的烹調時間和溫度。
如有需要，可再多煮一段時間。

烹調澱粉類食物，如薯仔，米飯和意粉時，最好的功能是使用**蒸汽烹調** 。

設定

更多選項 | 節能 - 蒸汽烹調

烹調表上的注意事項

按照有關烹調時間、溫度和烹調說明的指示進行操作。

選擇 烹調時間

所提供的烹調時間僅供參考之用。

- 我們建議開始時先選擇較短的烹調時間。您可按需要增加烹調時間。

蔬菜

新鮮肉類

以一般方式準備新鮮蔬菜，即沖、 洗和切。

急凍食物

冷凍蔬菜無需事先解凍，除非蔬菜凍結為塊狀。

需要相同烹調時間的冷凍和新鮮蔬菜，可一同烹調。

如果蔬菜被凍成一塊，在使用蒸汽烹調前，將它們分開。請依照包裝上製造商提供的有關烹調時間的說明。

烹調容器

豌豆或蘆筍條等食物，因其之間的間隙很小或沒有間隙，所以需要更長的時間來烹調，因為可讓蒸汽進入的空間較少。為獲得均衡烹調效果，最好為這類食物使用淺容器，且僅將容器填滿 3–5 厘米深。當烹調大量食物時，將食物分裝在 2–3 個淺容器中，而不是只放在一個深容器中。

需要相同烹調時間的不同類型蔬菜，可一同烹調。

烹調帶湯汁的蔬菜時，使用密底容器。

層架

在使用多孔容器烹調顏色鮮豔的蔬菜（例如紅菜頭 ）時，不要將其他食物放在多孔容器下面，以免染色。

烹調時間

與傳統方法一樣，用蒸汽烹調蔬菜時的烹調時間視乎蔬菜大小以及您想達到的效果。例子：
軟燸的薯仔，切成四塊：
約 17 分鐘
軟燸的薯仔，對半切開：
約 20 分鐘

設定

自動程序 Auto **| 蔬菜 |** ... **|**

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：見表

蔬菜	🕘 [分鐘]
洋薊	32–38
椰菜花，整個	27–28
椰菜花，切瓣	8
青豆	10–12
西蘭花，切瓣	3–4
Chantenay 蘿蔔，整個	7–8
Chantenay 蘿蔔，半個	6–7
Chantenay 蘿蔔，切塊	4
菊苣，半個	4–5
大白菜，切碎	3
豌豆	3
茴香，半個	10–12
茴香，切片	4–5
羽衣甘藍，切碎	23–26
軟燸的薯仔，去皮 整個 半個 切四塊	 27–29 21–22 16–18
主要為軟燸的薯仔，去皮 整個 半個 切四塊	 25–27 19–21 17–18
粉質的薯仔，去皮 整個 半個 切四塊	 26–28 19–20 15–16
大頭菜，切段	6–7
南瓜，切丁	2–4
粟米棒	30–35
甜菜，切塊	2–3
辣椒，切塊或切片	2

蒸汽烹調

蔬菜	🕘 [分鐘]
新薯，堅硬	30–32
蘑菇	2
韭蔥，切片	4–5
韭蔥，縱向對半切開	6
寶塔花菜，整個	22–25
寶塔花菜，切瓣	5–7
大頭菜	10–12
紅菜頭，整個	53–57
紫葉椰菜，切碎	23–26
牛蒡，整個	9–10
塊根芹，切段	6–7
蘆筍，綠色	7
蘆筍，白色，整個	9–10
蘿蔔，切碎	6
菠菜	1–2
芥藍，切碎	10–11
芹菜，切段	4–5
瑞典椰菜，切碎	6–7
白椰菜，切碎	12
皺葉椰菜，切碎	10–11
綠皮南瓜，切片	2–3
蜜豆	5–7

🕘 烹調時間

魚類

新鮮肉類

用一般方法準備新鮮魚肉，即洗淨、剔除內臟、切片。

急凍食物

魚在烹調之前不需要完全解凍。只需要將其表面充分解凍以吸收香料和調味料即可。視乎魚肉的厚度，2–5 分鐘應該足夠。

準備

在烹調前，給魚肉加一些檸檬或檸檬汁。檸檬酸有助於保持魚肉的緊實。

當用蒸汽烹調時，無需用鹽對魚肉調味，因為這種方法保留了賦予魚肉獨特風味的礦物質。

烹調容器

如使用多孔容器，先將其塗抹油脂。

層架

當使用多孔容器烹調魚肉的同時，使用其他容器烹調其他種類食物時，將裝有魚肉的容器直接放在冷凝托盤/通用托盤上（視乎型號）以接住任何肉汁，避免影響其他食物的味道。

溫度

85 °C – 90 °C
文火烹調肉質稍軟嫩的魚類，例如鰨目魚。

100 °C
用於烹調肉質稍緊實的魚肉，例如鱈魚和三文魚。
也用於烹調醬汁或原湯。

烹調時間

烹調時間視乎魚肉的厚度和肉質，而非重量。越厚的魚肉，需要越長的烹調時間。重 500 克，厚 3 厘米的魚肉，要比重 500 克，厚 2 厘米的魚肉烹調更長的時間。

魚肉烹調的時間越長，其肉質會越緊實。使用圖表中提供的烹調時間。如果您發現魚肉沒有得到充分烹調，僅再烹調數分鐘。

當用醬汁或原湯烹調魚肉時，我們建議您將所列烹調時間的基礎上增加幾分鐘。

蒸汽烹調

提示

- 添加香草和香料，如蒔蘿，這將有助於帶出魚肉的味道。
- 烹調較大的魚時，應以遊動時的姿勢擺放。為了保持魚的形狀，將一個小杯子或類似的物品倒置在烹調容器中，並將魚腹置在杯子上。
- 您可使用任何魚渣，例如魚頭、魚骨、魚尾等來製作**魚湯**。將魚雜碎與一些混合蔬菜一起放入密底烹調容器，加入冷水烹煮。以 100 °C 烹調 60 至 90 分鐘。烹調時間越長，原湯就越濃。
- 利用au bleu烹調魚類，是一種根據食譜以不同比例加入食醋用水烹調的方法。重點是避免損壞魚皮。這種方法適用於烹調鯉魚、鱒魚、丁鯛、鰻魚和三文魚。

設定

自動程序 Auto **| 魚類 |** ... **|**

或者

蒸汽烹調
溫度：見表
烹調時間：見表

魚類	[°C]	[分鐘]
鰻魚	100	5–7
鱸魚柳	100	8–10
鯛魚柳	85	3
鱒魚，250 克	90	10–13
大比目魚柳	85	4–6
鱈魚柳	100	6
鯉魚，1.5 公斤	100	18–25
三文魚柳	100	6–8
三文魚扒	100	8–10
歐鱒	90	14–17
波沙魚柳	85	3
玫瑰魚柳	100	6–8
黑線鱈魚柳	100	4–6
鰈魚柳	85	4–5
安康魚柳	85	8–10
鰨目魚柳	85	3
比目魚柳	85	5–8
吞拿魚柳	85	5–10
梭鱸魚柳	85	4

溫度 時間

肉類

新鮮肉類

用 一般方式準備肉類。

急凍食物

在使用蒸爐進行烹調前，需要徹底解凍肉類（參閱「蒸汽解凍」）。

準備

對於需要在烹調前燒製的肉類，例如為了煨燉，首先應在煮食爐上用平底鍍進行燒製。

烹調時間

烹調時間視乎肉類的厚度和肉質，而非重量。越厚的肉片，需要越長的烹調時間。一片重 500 克，厚 10 厘米的肉，要比重 500 克，厚 5 厘米的肉烹調更長的時間。

提示

- 若要保留**香味**，請使用多孔烹調容器。將一個密底烹調容器放在下方，以接盛濃汁。您可使用這些濃汁提升醬汁味道，或冷凍起來以備後用。
- 煮沸的禽肉，背部或頂部肋骨和肉骨可用於製作**原湯**。將肉和骨頭與一些綜合蔬菜放入烹調容器，並加入冷水。烹調時間越長，原湯就越濃。

設定

自動程序 Auto **| 肉類 |** ... **|**

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：見表

肉類	🕘 [分鐘]
牛腱肉，浸在水中	110–120
豬手	135–140
雞胸肉	8–10
豬腿肉	105–115
頂肋骨，浸在水中	110–120
小牛肉條	3–4
醃火腿切片	6–8
燉羊肉	12–16
肉雞	60–70
火雞肉卷	12–15
火雞扒	4–6
牛小扒，被水覆蓋	130–140
古拉世牛肉	105–115
整隻雞，被水覆蓋	80–90
頂面	110–120

🕘 烹調時間

稻米類

烹調過程中稻米會膨脹，因此必須在稻米中加入適量的水。稻米的種類不同，稻米與水的比例也不同。

稻米在烹調過程中會吸收所有水分，因此不會流失任何營養成分。

設定

自動程序 Auto | 米 | ... |

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：見表

	比例 稻米：水	🕘 [分鐘]
印度香米	1 : 1.5	15
速煮米	1 : 1.5	23–25
圓粒型稻米 短米 意大利燴飯米	 1 : 2.5 1 : 2.5	 30 18–19
糙米	1 : 1.5	26–29
野生稻米	1 : 1.5	26–29

🕘 烹調時間

穀物類

烹調時穀物會膨脹，所以它必須在液體中烹調。穀物品種不同，穀物與液體的比例也不同。

穀物既可以顆粒烹調也可以碾碎後烹調。

設定

自動程序 Auto | 穀物 | ... |

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：見表

	比例 穀物：液體	🕘 [分鐘]
莧菜	1 : 1.5	15–17
碾碎的乾小麥	1 : 1.5	9
整粒斯佩耳特小麥	1 : 1	18–20
碾碎的斯佩耳特小麥	1 : 1	7
整粒的燕麥	1 : 1	18
碾碎的燕麥	1 : 1	7
小米	1 : 1.5	10
栗粉粥	1 : 3	10
藜麥	1 : 1.5	15
整粒的黑麥	1 : 1	35
碾碎的黑麥	1 : 1	10
整粒的小麥	1 : 1	30
碾碎的小麥	1 : 1	8

🕘 烹調時間

意粉

乾意粉

乾意粉在烹調過程中會膨脹。因此，必須在水中烹調。水必須完全浸沒意粉。如果加入熱水，烹調效果更佳。

將製造商提供的烹調時間延長約 $^1/_3$。

新鮮食物

新鮮的意粉，例如您可以從超市冷藏櫃購買的那種，不需要吸水。使用涂有油脂的多孔容器烹調新鮮的意粉。

將任何粘在一起的意粉分開並將它們在烹調容器中均勻放置。

設定

自動程序 Auto | 意大利麵 | ... |

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：見表

新鮮	🕘 [分鐘]
意式湯糰	2
意式麵食	1
意式雲吞	2
德式雞蛋面	1
意式 餃子	2
乾麵食，浸在水中	
意大利寬麵	14
意大利細麵	8

🕘 烹調時間

餃子/湯糰/包子

袋裝急凍餃子/湯糰/包子必須完全浸在水中，否則可能散裂。因為，儘管它們之前用水浸泡過，但是仍然無法吸收足夠的水分。

使用涂有油脂的多孔容器烹調新鮮的餃子/湯糰/包子。

設定

自動程序 Auto **| 意大利麵 |** ... **|**

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：見表

	🕘 [分鐘]
湯圓	30
發麵餃子/湯糰/包子	20
袋裝急凍薯仔湯糰	20
袋裝急凍麵包丸子	18–20

🕘 烹調時間

乾豆類

烹調前，應首先將乾豆在冷水中浸泡至少 10 個小時。透過浸泡，豆子會變得更易於消化，同時還能縮短所需烹調時間。浸泡過的豆子於烹調時必須完全浸泡在液體。

扁豆在烹調前無需浸泡。

烹調未經浸泡的豆類時，視乎豆子種類需要特定比例的豆和水。

設定

自動程序 Auto **| 豆類植物 |** ... **|**

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：見表

已浸泡	
	🕘 [分鐘]
豆類	
腰豆	55–65
紅豆	20–25
黑豆	55–60
斑豆	55–65
扁豆	34–36
豌豆	
黃豌豆，去皮	40–50
綠豌豆，去皮	27

🕘 烹調時間

未浸泡		
	比例 豆子：水	🕘 [分鐘]
豆類		
腰豆	1 : 3	130–140
紅豆	1 : 3	95–105
黑豆	1 : 3	100–120
斑豆	1 : 3	115–135
扁豆	1 : 3	80–90
小扁豆		
褐色扁豆	1 : 2	13–14
紅扁豆	1 : 2	7
豌豆		
黃豌豆，去皮	1 : 3	110–130
綠豌豆，去皮	1 : 3	60–70

🕘 烹調時間

雞蛋

請使用多孔容器在蒸爐中蒸煮雞蛋。

蒸煮雞蛋前無需刺破雞蛋。雞蛋在加熱階段會被逐漸加熱，所以在蒸汽烹調過程中雞蛋不會爆開。

如果要在密底容器中烹調雞蛋做的菜式（例如炒雞蛋），則應先用油脂塗抹容器。

設定

自動程序 Auto **| 雞蛋 |** ... **|**

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：見表

	🕘 [分鐘]
小	
流心	3
半熟	5
全熟	9
中	
流心	4
半熟	6
全熟	10
大	
流心	5
半熟	6–7
全熟	12
特大	
流心	6
半熟	8
全熟	13

🕘 烹調時間

水果

為避免果汁流失，應使用密底容器烹調水果。如果使用多孔容器烹調水果，請在其正下方放置一個密底容器，以盛接滴落的果汁。

提示: 您可使用密底容器中收集的果汁製作水果餡餅的釉面。

設定

自動程序 Auto **| 水果 |** ... **|**

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：見表

	🕘 [分鐘]
蘋果塊	1–3
梨塊	1–3
櫻桃	2–4
黃香李	1–2
油桃/桃塊	1–2
李子	1–3
木梨，切粒	6–8
大黃塊	1–2
鵝莓	2–3

🕘 烹調時間

香腸類

設定

自動程序 Auto **| 香腸 |** ... **|**

或者

蒸汽烹調
溫度：90 °C
烹調時間表：見表

香腸	🕘 [分鐘]
法蘭克福香腸	6–8
博洛尼亞香腸	6–8
小牛肉香腸	6–8

🕘 烹調時間

貝類

準備

蒸汽烹調前，解凍冷凍的貝類。

去殼，剔除內臟並清洗。

烹調容器

如使用多孔容器，先將其塗抹油脂。

烹調時間

烹調貝類的時間越長，貝類肉質會越硬。使用圖表中提供的烹調時間。

當用醬汁或原湯烹調貝類時，我們建議您將所列烹調時間的基礎上增加幾分鐘。

設定

自動程序 Auto **| 甲殼類海產 |** ... **|**

或者

蒸汽烹調
溫度：見表
烹調時間：見表

	[°C]	[分鐘]
蝦	90	3
中蝦	90	3
明蝦	90	4
小蝦	90	3
龍蝦	95	10–15
大蝦	90	3

溫度 時間

青口

新鮮食物

⚠ 變質蚌類有導致食物中毒的危險。
變質蚌類可導致食物中毒。
僅烹調閉口的蚌類。
不要食用在烹調後未開口的蚌類。

在烹調前將新鮮的蚌類浸泡在水中幾個小時以沖洗掉任何沙子。然後用力刷洗蚌類以清潔它們。

急凍食物

烹調前解凍急凍蚌類。

烹調時間

烹調蚌類的時間越長，肉質會越硬。使用圖表中提供的烹調時間。

設定

自動程序 Auto **| 貝類 |** ... **|**

或者

蒸汽烹調
溫度：見表
烹調時間：見表

	[°C]	[分鐘]
藤壺	100	2
蜊蚶	100	2
青口	90	12
扇貝	90	5
竹蟶	100	2–4
貴妃蚌	90	4

溫度 時間

菜譜烹調（烹調整頓飯菜）

使用手動菜譜烹調功能前，關閉減少蒸汽（參閱「設定 - 減少蒸汽」）。

您可以使用蒸爐烹調各種烹調時間不同的食物，例如將魚柳、米飯和西蘭花一起烹調。
每種食物應在不同時間放入蒸爐，這樣就可以同時烹調好所有食物。

層架

將多汁食物（如魚類）或色澤鮮豔的食物（如甜菜根）直接放在玻璃托盤或冷凝托盤上方。這樣可避免影響其他食物的味道和顏色，並防止汁液滴在下方食物上。

溫度

整頓飯菜必須以 100 °C 的溫度烹調，因為這是烹調大部分食物需要的溫度。
不同類型的食物要求不同的烹調溫度時，切勿使用最低溫度。例如海鯛魚建議烹調溫度為 85 °C，而薯仔為 100 °C。

如果某種食物的建議烹調溫度為 85 °C，則請使用 100 °C 烹調，並查看烹調效果。如果使用 100 °C 烹調，肉質軟嫩的魚（例如鰨目魚和鰈魚）的肉將會變得很硬實。

烹調時間

如果提高了建議的烹調溫度，需要將烹調時間縮短大約 1/3。

示例

食物烹調時間
（參閱「蒸汽烹調」中烹調清單）

速煮米	24 分鐘
玫瑰魚柳	6 分鐘
西蘭花	4分鐘

計算組合烹調時間：

24 分鐘 – 6 分鐘 = 18 分鐘（第 1 個烹調時間：米飯）

6 分鐘 – 4 分鐘 = 2 分鐘（第 2 個烹調時間：玫瑰魚柳）

剩餘時間 = 4 分鐘（第 3 個烹調時間：西蘭花）

烹調時間	24 分鐘-米飯		
		6 分鐘–魚柳	
			4 分鐘–西蘭花
設定	18 分鐘	2 分鐘	4 分鐘

烹煮整頓飯菜

- 首先將米飯放入蒸爐內。
- 設定好第 1 個烹調時間: 18 分鐘。
- 18 分鐘過後，將魚柳放入蒸爐內。
- 設定好第 2 個烹調時間: 2 分鐘。
- 2 分鐘過後，將西蘭花放入蒸爐內。
- 設定好第 3 個烹調時間: 4 分鐘。

這種溫和的烹調方法是在真空條件下以慢速、恆定低溫的方式烹調食物。

透過真空低溫慢煮，烹調過程中不會令水分蒸發，並可保留所有營養和味道。

真空低溫慢煮能帶來濃厚的味道和均勻煮熟的食物。

只可使用新鮮且狀況良好的食物。
確保衛生狀況，並確保食物離開雪櫃的時間不會過長，例如在運輸過程中。

只可使用耐熱及耐煮的真空密封袋。
切勿在銷售的包裝狀態下烹調食物，例如真空包裝急凍食物，因該包裝有可能不適用於真空烹調。
切勿重覆使用同一真空密封袋。

用爐腔系統真空封口機對食物進行真空密封。

真空低溫慢煮

重要注意事項

為獲最佳烹調效果，請按照以下說明進行操作：

- 使用比傳統烹調方法少的香草和香料，因為對食物味道的影響會更大。你亦可烹調未調味的食物，然後在烹調後進行調味。
- 加入鹽、糖和汁液可以縮短烹調時間。
- 若加入檸檬或醋等酸性成分，食物會變得更硬實。
- 請勿使用酒精或大蒜，因為這會產生難聞氣味。
- 只能使用適合食物大小的真空密封袋。如果真空密封袋太大，內部會殘留太多空氣。
- 如果你想用一個真空密封袋烹調幾種類型的食物，請將其並排放入密封袋中。
- 如果你想一次用多個真空密封袋烹調食物，請將密封袋並排放入層架中。
- 烹調時間視乎食物厚度而定。
- 由於高溫和/或長時間烹調，電器可能會缺水。經常檢查顯示屏。
- 在烹調程序運作期間，讓爐門處於關閉狀態。開啟爐門將延長烹調程序並或改變烹調效果。
- 在較低溫度下烹調較長時間，可導致烹調室中殘留的水份增加。這不會影響烹調效果。
- 真空低溫慢煮食譜中的溫度和烹調時間無法準確進行模擬。改變設定以達到所需烹調程度。

提示

- 為了減少烹調時間，您可以在烹調程序前 1–2 天對食品進行真空密封 將真空密封的食物儲存在低於 5 ℃ 的雪櫃中。為了保持品質和風味，食物應在 2 天內烹調。
- 在真空密封液體之前，請先將其冷凍。
- 將真空密封袋的邊緣向外折疊進行填裝。這樣可為您提供乾淨、完美的接縫。
- 如果您不想在煮食後馬上食用食物，請立即將其放入冰水中，讓其完全冷卻。隨後將食物放置在低於 5 ℃ 下保存。
  這樣，您可以保持食物的品質和風味，同時讓食物保持新鮮更長時間。
  例外：禽類必須於烹調程序後馬上食用。
- 煮食後，在所有側面切割真空密封袋，以便於食用。
- 上碟前將肉和堅實的魚類（例如鮭魚）稍為煎一下以帶出煎烤的香氣。
- 使用蔬菜，魚或肉的原料或醃料製作醬汁。
- 請用預熱後的餐碟盛放食物。

使用Sous-vide功能

- 用凍水沖洗食物，然後瀝乾。
- 將食物放到真空保鮮袋裏，並按需要加入香料或汁液。
- 將食物放到密封真空機裡抽真空。
- 將玻璃托盤放在層架第 1 層上。
- 請將烤架放在第 2 層層架上，以達致最佳烹調效果。
- 將已真空密封的食物放在爐架上（如有多個真空袋，請將食物並列在一起）。
- 選擇Sous-vide 。
- 需要時更改建議溫度。
- 使用 *OK* 確認。
- 需要時進行詳細設定（參閱「操作」）。

可能導致效果不佳的原因

包裝袋已開口：

- 密封不夠堅固並且已經開口。密封不夠堅固並且已經開口。
- 包裝袋被鋒利的骨頭損壞。

食物有一種難聞或奇怪的味道：

- 食物儲存不當；食物從冰箱取出後放置太久。
- 在真空密封之前，食物被細菌污染。
- 添加了太多的材料，如香料。
- 袋子或密封沒有對齊。
- 真空不足。
- 烹調後沒有立即食用或冷藏食物。

真空低溫慢煮

所提供的烹調時間僅供參考之用。我們建議開始時先選擇較短的烹調時間。您可按需要增加烹調時間。烹調時間僅在達到設定溫度後才開始起算。

食物	預先添加		[°C]	[分鐘]
	糖	鹽		
魚類				
大西洋鱈魚片，2.5 厘米厚		x	54	35
三文魚柳，2–3 厘米厚		x	52	30
安康魚柳		x	62	18
梭鱸魚柳，2 厘米厚		x	55	30
蔬菜				
椰菜花菜莖，中至大		x	85	40
北海道南瓜，切片		x	85	15
大頭菜，切片		x	85	30
蘆筍，白色，整個	x	x	85	22–27
番薯，切片		x	85	18
水果				
菠蘿，切片	x		85	75
蘋果，切片	x		80	20
小香蕉，原隻			62	10
桃子，半個	x		62	25–30
大黃塊			75	13
李子，半個	x		70	10–12
其他				
豆類，白色，以 1：2 比例（豆與水）用水浸泡		x	90	240
蝦，去皮，去殼		x	56	19–21
母雞蛋，整個			65–66	60
帶子，去殼			52	25
青蔥，整個	x	x	85	45–60

溫度 時間

食物	預先添加		[°C]		[分鐘]
	糖	鹽	半熟*	全熟*	
肉類					
鴨胸，整塊		x	66	72	35
羊脊肉			58	62	50
牛肉里脊牛扒，4 厘米厚			56	61	120
牛臀面牛扒，2.5 厘米厚			56	–	120
豬里脊肉，整塊		x	63	67	60

溫度 時間

* 烹調程度
「全熟」烹調程度使用比「半熟」更高的核心溫度，但結果與傳統意義上的全熟不同。

真空低溫慢煮

翻熱

只有再加熱燉菜，如大頭菜和椰菜花時加上醬汁。沒有醬汁，可能會產生難吃的椰菜味和灰褐色。

所需的烹調時間較短、或在再加熱期間將被繼續煮熟的食物（例如魚）不適合翻熱。

準備

烹調後馬上將煮好的食物放入冰水中約 1 小時。快速冷卻可防止食物繼續烹調，這有助於保持最佳料理狀態。
然後將食物儲存在低於 5 ℃ 的雪櫃中。

請注意，存放時間愈長，食物質素會相對下降。
我們建議您在重新加熱前不要將食物存放在雪櫃中超過 5 天。

設定

Sous-vide
溫度：見表
烹調時間：見表

使用Sous-vide功能翻熱

表中指定的烹調時間僅供參考。您可以在需要時延長烹調時間。烹調時間僅在達到設定溫度後才開始起算。

食物	[°C]		[分鐘][2]
	半熟[1]	全熟[1]	
肉類			
羊脊肉	58	62	30
牛肉里脊牛扒，4 厘米厚	56	61	30
牛臀面牛扒，2.5 厘米厚	56	–	30
豬里脊肉，整塊	63	67	30
蔬菜			
椰菜花菜莖，中至大[3]	85		15
大頭菜，切片[3]	85		10
水果			
菠蘿，切片	85		10
其他			
豆類，白色，以 1：2 比例（豆與水）用水浸泡	90		10
青蔥，整個	85		10

溫度，時間

1 烹調程度
「全熟」烹調程度使用比「半熟」更高的核心溫度，但結果與傳統意義上的全熟不同。

2 最初溫度為約 5 °C（雪櫃溫度）的真空密封食物所適用的時間。

3 僅在有醬汁的狀態下翻熱。

以蒸汽翻熱

以真空低溫慢煮方式翻熱已煮熟的食物時，使用Sous-vide 功能（參閱「真空低溫慢煮 - 翻熱」）。

蒸爐可有效溫和地翻熱食物，並不會烘乾食物或繼續蒸煮食物。食物會被均勻加熱，且翻熱期間無需翻動。

您可以重新加熱事先已備好的個別菜式或已裝盤食物（例如肉類、蔬菜、薯仔）。

適當的容器

少量食物可以用盤子翻熱，大量食物要用烹調容器翻熱。

時間

盤子或容器的數量不影響翻熱時間。

圖表中所列的翻熱時間與每碟的平均份量有關。份量較大時請延長加熱時間。

提示

- 請勿整塊翻熱大塊食物（例如整塊烤肉）。將其分割成幾小份，並用碟盛食物進行翻熱。
- 緊實的食物，如帶餡的辣椒、肉卷或餃子，應切為兩半。
- 醬汁單獨翻熱。用醬汁烹調的菜燉牛肉等食物無需單獨翻熱。
- 翻熱食物時，用蓋子蓋住食物，以防止蒸汽在器皿上冷凝。
- 請注意，裹了麵包糠的食品，例如炸肉扒，重新加熱後將不再鬆脆。

加熱食物

- 用碟子、蓋子或可抵受 100 °C 高溫和蒸汽的錫紙蓋住需加熱的食物。
- 將食物放置於架上或烹調容器中。

設定

翻熱 | 蒸汽烹調
或
蒸汽烹調

溫度：100 °C
時間：見表

表中指定的烹調時間僅供參考。我們建議開始時先選擇較短的烹調時間。您可以在需要時延長烹調時間。

食物	🕘* [分鐘]
蔬菜	
蘿蔔 椰菜花 椰菜 豆類	6–7
配菜	
意粉 米飯	3–4
薯仔，縱向對半切開	12–14
餃子/湯糰/包子	15–17
肉類和禽類	
肉片，1.5 厘米厚 肉卷，切塊 燉牛肉 燉羊肉	5–6
肉丸	13–15
雞扒 火雞扒	7–8
魚類	
魚柳，2 厘米厚	6–7
魚柳，3 厘米厚	7–8
碟盛食物	
番茄醬意粉	13–15
烤豬肉、薯仔、蔬菜	12–14
帶餡的辣椒（半個），米飯	13–15
白汁雞塊，米飯	7–8
蔬菜湯	2–3
濃湯	3–4
清湯	2–3
燉菜	4–5

🕘 烹調時間

* 這些時間適用於使用盤子或帶蓋盤子的食物加熱。

以蒸汽解凍

在蒸爐內解凍食物比在常溫下解凍要快得多。

⚠ 細菌感染的風險。
如沙門氏菌等細菌可造成威脅生命的食物中毒。
在解凍魚類和肉類時，尤其要務必遵守食品衛生規則，特別是在解凍家禽時。
切勿使用解凍過程中產生的液體。
解凍後，按需立即處理食物。

溫度

最佳解凍溫度為 60 °C。
例外： 免治肉和野味的解凍溫度為 50 °C

解凍前後

解凍前請首先除去食物的包裝。
例外：麵包、餅乾和糕點應置於包裝內，否則這些食物將吸收水分而變軟。

解凍前先讓食物於室溫靜置幾分鐘。靜置時間能讓熱量均勻分佈食物內外。

烹調容器

解凍會滴汁液的食物（如禽類）時，請使用多孔容器，並在下方放置玻璃或冷凝托盤。這樣可避免食物泡在解凍流出的液體中。

不滴水的食物解凍時可以放在密底容器中。

提示

- 魚類在烹調前不需要完全解凍。只需要將其表面充分解凍以吸收香料和調味料即可。視乎魚肉的厚度，2–5 分鐘應已足夠。
- 對於凍結為塊狀的食物，例如莓果、排骨、魚柳等，解凍途中應將其分離開。
- 切勿再次急凍已經解凍的食物。
- 解凍急凍了的熟食時，請遵循包裝上的生產商說明。

設定

解凍 | **蒸汽烹調**
或
蒸汽烹調

溫度：見表
解凍時間：見表
靜置時間：見表

表中指定的烹調時間僅供參考。我們建議您選擇較短的烹調時間。我們建議在起首選擇較短的烹調時間。您可以在需要時延長烹調時間。

急凍食物	重量	[°C]	[分鐘]	[分鐘]
奶製品				
片裝芝士	125克	60	15	10
夸克乳酪	250 克	60	20–25	10–15
忌廉	250 克	60	20–25	10–15
軟芝士	100 克	60	15	10–15
水果				
蘋果醬	250 克	60	20–25	10–15
蘋果塊	250 克	60	20–25	10–15
杏	500 克	60	25–28	15–20
士多啤梨	300 克	60	8–10	10–12
覆盆子/葡萄乾	300 克	60	8	10–12
櫻桃	150 克	60	15	10–15
桃子	500 克	60	25–28	15–20
李子	250 克	60	20–25	10–15
鵝莓	250 克	60	20–22	10–15
蔬菜				
凍結為塊狀的蔬菜	300 克	60	20–25	10–15
魚類				
魚柳	400 克	60	15	10–15
鱒魚	500 克	60	15–18	10–15
龍蝦	300 克	60	25–30	10–15
小蝦	300 克	60	4–6	5
即食食品				
肉類、蔬菜、配菜/燉菜/湯類	480 克	60	20–25	10–15
肉類				
烤肉，切片	125–150 克/片	60	8–10	15–20
免治肉	250 克	50	15–20	10–15
	500 克	50	20–30	10–15

更多應用

急凍食物	重量	[°C]	[分鐘]	[分鐘]
菜燉牛肉	500 克	60	30–40	10–15
	1,000 克	60	50–60	10–15
肝臟	250 克	60	20–25	10–15
野兔脊肉	500 克	50	30–40	10–15
鹿脊肉	1,000 克	50	40–50	10–15
炸肉扒/排骨/香腸	800 克	60	25–35	15–20
禽類				
雞肉	1,000 克	60	40	15–20
雞腿	150 克	60	20–25	10–15
雞扒	500 克	60	25–30	10–15
火雞腿	500 克	60	40–45	10–15
焗製食物				
泡芙糕點/酵母麵團糕點	–	60	10–12	10–15
忌廉蛋糕/餅乾	400 克	60	15	10–15
麵包/麵包卷				
麵包卷	–	60	30	2
黑麥麵包，切片	250 克	60	40	15
全麥麵包，切片	250 克	60	65	15
白麵包，切片	150 克	60	30	20

溫度 解凍時間 靜置時間

出水

冷凍蔬菜前，應先將其出水。出水可以在急凍過程中更好地保留食物的質素。

出水有助於幫助蔬菜保留原有的色澤。

- 將準備好的蔬菜放入至多孔烹調容器中。
- 出水後，將蔬菜放入冰水中快速冷卻。然後，讓其自然晾乾。充分瀝乾水分。

設定

更多選項 | 汆水

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
汆水時間：1 分鐘

裝瓶烹調

使用優質、新鮮、品質良好的食物作為裝瓶材料。

玻璃罐

使用乾淨玻璃罐和配件 ，並檢查罐身有無缺損。適合使用帶扭旋式瓶蓋或帶橡膠密封圈瓶蓋的玻璃罐。

確保每個玻璃罐的大小一致。這樣可以保證裝瓶烹調均勻。

將待裝瓶食物填塞入玻璃罐中後，應用一塊乾淨抹布和熱水清潔玻璃罐口，然後密封玻璃罐。

水果

仔細地挑選水果然後清洗，清洗時間不宜過長但必須徹底，然後晾乾。清洗軟身水果時必須格外小心，因為它們很容易破裂也很容易被壓扁。

去皮、去莖並去核。將大塊水果切碎。例如將蘋果切成薄片 。

如果要連同果核一起罐裝水果（例如李子、杏），應使用叉子或木棍反復戳水果數次。否則裝瓶時這類水果會爆裂。

蔬菜

將蔬菜沖洗、清洗然後切碎。

在裝瓶前將蔬菜出水，以保持其顏色（請參閱「特別應用」–「出水」）。

填裝量

填裝量最多達到瓶口下 3 厘米。不要在填塞時積壓食物，否則細胞壁將會破裂。在布塊上輕拍玻璃罐，使罐內的食物均勻分佈。在所有玻璃罐中注入液體。注入的液體必須完全浸沒食物。

對於水果，請使用糖水醃製。對於蔬菜，則可以用鹽水或醋醃製。

更多應用

小貼士

- 關閉蒸爐後，請等待 30 分鐘後再將玻璃罐從蒸爐內部中取出， 以充分利用餘熱。
- 然後用布蓋住玻璃罐，讓其慢慢冷卻大約 24 小時。

裝瓶食物

- 將烤架置於第 1 個層架上。
- 將瓶子（所有相同尺寸）放在烤架上。確保玻璃瓶之間互不輕觸。

設定

更多選項 | **入瓶烹調**
或
蒸汽烹調

溫度：見表
裝瓶時間：見表

待裝瓶食物	[°C]	* [分鐘]
莓果		
黑加侖子	80	50
鵝莓	80	55
蔓越莓	80	55
帶硬核水果		
櫻桃	85	55
黃香李	85	55
李子	85	55
桃子	85	55
青梅	85	55
帶核的水果		
蘋果	90	50
蘋果醬	90	65
榲桲	90	65
蔬菜		
豆類	100	120
蠶豆	100	120
小黃瓜	90	55
紅菜頭	100	60

溫度 時間

* 給定的裝瓶時間適用於 1.0 公升容量的玻璃瓶。如果使用 0.5 公升的玻璃瓶，裝瓶時間應縮短 15 分鐘。如果使用 0.25 公升的玻璃瓶，裝瓶時間則應縮短 20 分鐘。

消毒物品

蒸爐可為嬰兒奶樽及其他容器消毒，蒸煮後，這些器皿會處於無菌狀態。但在操作前，請根據生產商提供的資料，檢查物品的所有零部件、橡膠頭是否都能抵受 100 °C 高溫和熱蒸汽。

拆卸、清洗並徹底沖洗嬰兒奶樽。等奶樽的各部分完全乾透後，才能將它們組裝起來，以保持無菌狀態。

- 將拆開的各部分置於烤架或多孔容器中（側放或開口朝下），並確保它們互不接觸，讓蒸汽能均勻分佈各面。

設定

更多選項 | 消毒容器
時間：1 分鐘至 10 小時

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
時間：15 分鐘

發酵麵糰

- 根據食譜說明準備好麵團。
- 將未覆蓋的麵團放在架子上的碗中。

設定

更多選項 | 發酵酵母麵糰
時間：遵循食譜說明

或者

蒸汽烹調
溫度： 40 °C
時間：遵循食譜說明

加熱濕潤的絨毛巾

- 將絨毛巾弄濕並捲起來。
- 將它們並排放入多孔烹調容器內。

設定

自動程序 Auto | 特別程序 | 加熱濕毛巾

或者

蒸汽烹調
溫度：70 °C
烹調時間：2分鐘

溶解魚膠粉

- 軟化**魚膠片**，用冷水在碗中浸泡 5 分鐘。魚膠片需完全浸泡在水中。將魚膠片取出並擠出水分。倒出碗中的水。最後將擠過的魚膠片放回碗中。
- 將**魚膠粉**放入碗中，然後按照包裝上的說明加水。
- 蓋上蓋子及放在層架上。

設定

自動程序 Auto | 特別程序 | 溶解魚膠粉

或者

蒸汽烹調
溫度：90 °C
烹調時間：1 分鐘

液化蜂蜜

- 稍微擰開盛蜂蜜的玻璃罐蓋子，並將玻璃罐放在多孔容器中。
- 烹調過程中攪拌蜂蜜一次。

設定

自動程序 Auto | 特別程序 | 液化蜜糖

或者

蒸汽烹調
溫度：60 °C
烹調時間：90 分鐘（與瓶子的大小或瓶子裡的蜂蜜份量無關）

融化朱古力

蒸爐可用於融化不同種類的朱古力。
使用蛋糕蓋子時，將朱古力蛋糕留在包裝袋裏，一併放入多孔容器。

- 將朱古力掰成小塊。
- 大量的朱古力應使用密底容器，而少量的可使用杯子或碗。
- 請在容器或盤子上蓋上蓋子或可抵受 100 °C 高溫與熱蒸汽的錫紙。
- 如果大量製作，請在融化過程中攪拌。

設定

自動程序 Auto | 特別程序 | 融化朱古力

或者

蒸汽烹調
溫度：65 °C
烹調時間：20 分鐘

製作乳酪

您可以使用新鮮乳酪，或乳酪活菌（可從健康食品商店購買），自己製作乳酪。

使用帶活菌、不含添加劑的天然乳酪。不適合使用經高溫處理過的乳酪。

乳酪必須新鮮（儲存時間短）。

可使用未經冷藏的保鮮奶或新鮮奶。保鮮奶可以不經處理直接使用。新鮮奶則必須先加熱至 90 °C（不要煮沸），然後讓其冷卻至 35 °C。新鮮奶比保鮮奶更易成型。

乳酪和牛奶應具有相同的脂肪含量。

乳酪變稠時不要移動或搖晃罐子。

準備好後立即將乳酪放入冰箱冷卻。

家庭配製乳酪的成形好壞視乎乳酪的濃度、脂肪含量以及使用的乳酪中使用的酵母。並不是所有乳酪都適合用作乳酪菌劑。

提示: 若使用乳酪酶，乳酪可以用牛奶/忌廉混合制得。混合比例為 $^{3}/_{4}$ 公升牛奶與 $^{1}/_{4}$ 公升忌廉。

- 將 100 克乳酪和 1 公升牛奶混合在一起，或者按照乳酪酶包裝上的說明配製。
- 將混合物倒入玻璃瓶中，然後密封。
- 將密封好的玻璃瓶放在多孔容器中或層架上。確保玻璃瓶之間互不輕觸。
- 烹調時間結束後，立即將玻璃瓶放入雪櫃。小心注意避免不必要地搖晃玻璃瓶。

設定

自動程序 Auto | 特別程序 | 調製乳酪

或者

蒸汽烹調
溫度：40 °C
時間：5:00小時

可能導致效果不佳的原因

乳酪不凝固：
乳酪發酵劑儲存不當，在冰箱外時間過長，如：運輸過程中、包裝破損、牛奶加熱不足。

液體分層：
罐子被移動，乳酪未能儘快冷卻。

乳酪呈顆粒狀：
牛奶過熱或品質不好，牛奶和乳酪發酵劑未攪拌均勻。

烹調煙肉

煙肉不會燒焦。

- 將煙肉（切丁或切片）放入密底容器內。
- 請在容器上蓋上蓋子或可抵受 100 °C 高溫與蒸汽的錫紙。

設定

自動程序 Auto | 特別程序 | 去除脂肪

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：4 分鐘

蒸洋蔥

蒸洋蔥就是利用洋蔥本身的汁液烹煮洋蔥，需要時還可添加一些油脂。

- 將洋蔥切碎並放入密底容器中，同時添加少許牛油。
- 請在容器上蓋上蓋子或可抵受 100 °C 高溫與蒸汽的錫紙。

設定

自動程序 Auto | 特別程序 | 蒸煮洋蔥

或者

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：4 分鐘

蒸汽榨汁

本電器非常適合對軟硬水果進行榨汁。

最好使用熟透的水果，因為水果越熟，產生的汁液越多。熟透水果的香味也更加濃郁。

準備

將水果揀選並清洗。切去任何斑點。

除去葡萄和歐洲酸櫻桃的梗，因為它們味道苦澀。莓果的梗不用除去。

將較大的水果（如蘋果）切成約為 2 厘米的小塊。水果越硬，切塊應越小。

小貼士

- 先加入稍酸的水果進行試驗。
- 加入糖會使產生的果汁增多，並能改善口味。在水果上撒上白糖，放置數小時使其吸收後再榨汁。1 公斤甜果需要加入 50–100 克糖，1 公斤酸果需要加入 100–150 克糖。
- 如果你想將果汁裝瓶，而不是馬上喝掉，則趁熱將其倒入消毒後的熱瓶子，然後立即用消毒後的瓶蓋密封。

榨水果汁

- 將準備好的水果放入至多孔烹調容器中。
- 將一個密底容器或冷凝托盤放在下面，以盛接果汁。

設定

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：40–70分鐘

將蔬果去皮

- 將番茄、桃駁李等食物從頂端切成十字口。這樣更易於去皮。
- 將水果/蔬菜放入多孔烹調容器。
- 若要給杏仁剝皮，從蒸爐中取出後，應立即用冷水冷卻杏仁，否則無法去皮。

設定

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：見表

食物	🕘 [分鐘]
杏	1
杏仁	1
桃駁李	1
彩椒	4
桃子	1
番茄	1

🕘 烹調時間

儲存蘋果

您可以用蒸爐處理自己種植的蘋果，以便延長保存時間。處理完畢後，如果保存在乾燥、陰涼且通風良好的地方，蘋果可以保存 5 – 6 個月。這種方法只適合處理蘋果，不適合其他水果。

設定

自動程序 Auto | 水果 | 蘋果 | 原隻

或者

蒸汽烹調
溫度：50 °C
保存時間： 5 分鐘

製作蛋羹

- 將 6 個雞蛋和 375 毫升牛奶混合（不要打至起泡）。
- 在雞蛋和牛奶混合液中加入調料，倒入塗抹過一點牛油的密底烹調容器。

設定

蒸汽烹調
溫度：100 °C
烹調時間：4 分鐘

您可透過**加快烹調** 功能，利用蒸汽及微波能量組合解凍，加熱或烹調食物。

在加熱階段，爐腔首先會透過蒸汽加熱至設定的溫度。當達到指定溫度時，微波爐將會啟動，令蒸汽製造機及磁控一同於整個烹調過程中啟動。

就如蒸汽烹調時，直到達到設定溫度，才開始計算烹調時間。

加快烹調 綜合功能具有眾多優點，包括：

- 短的烹調時間，因單以蒸汽烹調食物將更為快速。
- 食物不會如單用微波烹調時變得過熟或變乾。
- 食物可以在同一過程中解凍和再加熱
- 在烹調程序期間不需要攪拌食物

使用快速蒸汽烹調功能進行解凍和翻熱

	[W]	[分鐘]	[°C]	容器
翻熱已擺盤的食物[1,2]				
茄汁伴意粉，400 克（比例為 5:3）	300	7–8	90	深盤
肉丸配薯仔泥和紅甘藍，450 克	300	11	85	深盤
解凍及翻熱[1,2]				
冷凍砂鍋/湯， 250 克	300	10–11	95	碗
冷凍砂鍋/湯， 500 克	300	15–16	90	碗

微波，時間，溫度

[1]切**勿**使用蓋子

[2] 將食物放在第 1 層層架上。

烹調新薯（軟燸）

■ 將玻璃托盤放在層架第 1 層上。

■ 將洗淨的薯仔並排放入多孔烹調容器中。

設定

自動程序 Auto | 蔬菜 | 馬鈴薯 | 連皮馬鈴薯 | 硬 | ... | 加快烹調

或者

加快烹調
微波功率/溫度：80 W + 100
烹調時間：見表

薯仔大小	重量	4 1	[分鐘]
小（40–60 克）	200 克（4）	2	15
	600 克（12）	2	18
	1,000 克（20）	2	21
中（90–110 克）	200 克（2）	2	18
	600 克（6）	2	21
	1,000 克（10）	2	24
大（140–160 克）	300 克（2）	2	22
	600 克（4）	2	25
	900 克（6）	2	29

4 1 層架層數，烹調時間

烹調米飯

烹調過程中稻米會膨脹，因此必須在稻米中加入適量的水。稻米的種類不同，稻米與水的比例也不同。

稻米在烹調過程中會吸收所有水分，因此不會流失任何營養成分。

■ 將米及液體一同倒進密底烹調容器中。

設定

自動程序 Auto | 米 | ... | 加快烹調

或者

加快烹調
微波功率/溫度：見表
烹調時間：見表

	比例 米：水	增加	4 1	[W]	[分鐘]	[°C]
印度香米	1:2	鹽	2	300	9	100
速煮米	1:2	鹽	2	150	17	100
短米	1:3	糖[1]	2	150	21	100

4 1 層架層數，微波功率，烹調時間，溫度

[1] 烹調程序後增加。

微波解凍及翻熱

我們建議使用以下微波功率水平來解凍或翻熱食物：

[W]	解凍
80	非常脆弱的食物： 奶油，牛油，蛋糕和有餡海綿蛋糕，芝士
150	所有其他種類的食物
	翻熱
450	嬰兒及兒童食物
600	各類食品； 不需要表面烤焦的冷凍即食食品
850	
1.000	飲品

微波功能

所需時間取決於食物的性質、其初始溫度及需烹調的食物份量。烹調時間可在以下頁面的表格中找到。

解凍

溫和解凍急凍食品一般可令維他命和礦物質得以保留。

> ⚠ 細菌感染的風險。
> 如沙門氏菌等細菌可造成食物中毒。
> 在解凍魚類和肉類時，尤其要務必遵守食品衛生規則，特別是在解凍家禽時。
> 切勿使用解凍過程中產生的液體。
> 解凍後，按需要立即處理食物。

提示

- 將去除包裝的急凍食物放在玻璃托盤。如果份量較大，請將食物放入微波爐安全的容器中，然後將其放在玻璃托盤上。
- 冷凍即食食品可以解凍，然後同時加熱。請遵照包裝上的說明。

解凍急凍食物

使用微波爐安全的容器。

■ 將急凍食物放在玻璃托盤中央並放置第 1 層層架上。

■ 如需要，蓋上急凍食品。

■ 選擇**解凍** [*]。

■ 選擇**微波**，並按 *OK* 確認。

■ 按需要更改建議功率等級，並按 *OK* 確認。

■ 按需要更改解凍時間，並按 *OK* 確認。

開始將會亮起。

■ 您可以使用 *OK* 輕觸式按鈕開始程序。

■ 解凍期間：
再次攪拌，翻轉或重新排列食物。從外向內攪拌食物，因食物從外至內加熱更快。

於靜置時間中，食物的溫度將平均分佈。

■ 解凍後，先讓食物於室溫靜置幾分鐘，以便熱量在食物中均勻分佈。

其他設定

微波 [≋]
解凍時間：見表
解凍時間：見表
靜置時間：見表

表格註釋

注意建議的微波功率水平，加熱時間和靜置時間。此已將食物的稠度，數量和初始溫度列入計算中。

選擇烹調時間

■ 我們一般建議您選擇中間的烹調時間。

微波解凍及翻熱

以微波模式解凍

急凍食物	重量	[W]	[分鐘]	[分鐘]	攪拌/翻轉/重排	覆蓋
奶製品						
忌廉	250 毫升	80	14	10–15	每 5 分鐘	是
牛油	250 克	80	12–14	5–10	於中途階段	是
芝士片	250 克	80	6–7	10–15；風乾芝士	3 分鐘後	否
牛奶	500 毫升	150	22–23	5–10	每 7 分鐘兩次	是
蛋糕/餅乾						
海棉蛋糕（1 片）	100 克	150	1–2	5–10	–	是
海棉蛋糕（1 片）	300 克	150	3–4	10–15	於中途階段	是
鮮果蛋糕（3 片）	3 x 100 克	150	9–10	10–15	5 分鐘後	是
牛油蛋糕（3 片）	3 x 100 克	150	5–6	10–15	於中途階段	是
忌廉蛋糕（1 片）	100 克	80	3–4	10–15	–	是
忌廉蛋糕（3 片）	3 x 100 克	80	5.5–6.5	10–15	於中途階段	是
麵包卷（4）	4 x 大約50 克	150	4–5	5–10	於中途階段	否
水果						
士多啤梨，覆盆子	150 克	80	11–12	5–10	於中途階段	是
黑加侖子	250 克	80	13–14	5–10	於中途階段	是
李子	500 克	150	13–15	5–10	於中途階段	是
肉類						
免治肉	500 克	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	每 10 分鐘兩次	否
雞肉	1,000 克	150	25–28	10–15	每 10 分鐘	否
蔬菜						
豌豆	250 克	150	9–10	5–10	於中途階段	是

急凍食物	重量	≋ [W]	🕘 [分鐘]	⌛ [分鐘]	攪拌/翻轉/重排	覆蓋
蘆筍	250 克	150	11–12	5–10	5 分鐘後	是
豆類	500 克	150	16–17	5–10	每 5 分鐘兩次	是
紅椰菜（迷你份量）	500 克	150	18–19	5–10	每 5 分鐘兩次	是
菠菜（迷你份量）	300 克	150	14–15	10–15	每 5 分鐘兩次	是

≋ 微波功能水平，🕘 解凍時間，⌛ 靜置時間

翻熱

必須遵守「警告和安全說明」中標題為「正確使用」的章節。

⚠ 因灼熱食物而導致的受傷風險。
如果嬰兒和兒童的食物在過高的溫度下被加熱，可能會引起燙傷。
只能於 450 W 下加熱嬰兒及兒童食物 60–70 秒。
在翻熱食物，特別是嬰兒和小孩的食物後，應攪拌食物或搖動容器，並試吃食物以避免燙傷。

⚠ 密閉容器或瓶子中壓力增加而導致的受傷風險。
翻熱密閉容器或瓶子時，內部的壓力會積聚，導致發生爆炸。
切勿烹調或翻熱用密閉容器或瓶子盛裝的食物或液體。請預先開啟容器。
必須取下嬰兒奶瓶的旋蓋和奶嘴。

因灼熱液體而導致的受傷風險。
當使用**微波** ≋ 功能加熱食物，特別是液體時，可能達到沸點而不產生一般的氣泡。液體未均勻沸騰。
這種沸騰延遲或會導致液體爆炸性地沸騰。從蒸爐中取出容器時應小心注意，因灼熱的液體能引起嚴重的燙傷。在某些情況下，壓力會變得太高令機門自動開啟。
請在加熱前充分攪拌液體。
加熱後，等待最少 20 秒後再將容器從蒸爐中取出。
另外，在加熱期間，可在容器中放置玻璃棒或類似物品（如有）。

提示

- 除非加熱飲料或塗有麵包屑的肉/魚，否則一般加熱時要蓋好食物。
- 請注意，初始溫度為約 5 ℃（冷藏溫度）的食物比室溫食物加熱需要更長時間。
- 如果不確定是否已達到足夠高的溫度，請繼續翻熱片刻。
- 冷凍即食食品可以解凍，然後同時加熱。請遵照包裝上的說明。

加熱食物

使用微波爐安全的容器。

- 將放於玻璃托盤的食物放在層架第 1 層上。
- 如需要，蓋上食物。
- 選擇**翻熱** 。
- 選擇**微波**，並按 *OK* 確認。
- 按需要更改建議功率等級，並按 *OK* 確認。
- 按需要更改時間，並按 *OK* 確認。

開始將會亮起。

- 您可以使用 *OK* 輕觸式按鈕開始程序。
- 加熱期間：
  再次攪拌，翻轉或重新排列食物。從外向內攪拌食物，因食物從外至內加熱更快。

⚠ 有被高溫表面灼傷的危險。
使用過程中，蒸爐會變得高溫。您可能會被爐腔、側面滑槽或配件灼傷。餐具底部可能會積聚水滴。
對熱爐腔進行操作或移除廚具時，請使用蒸爐專用手套。

於靜置時間中，食物的溫度將平均分佈。

- 加熱後，先讓食物於室溫靜置幾分鐘，以便熱量在食物中均勻分佈。

其他設定

微波
解凍時間：見表
解凍時間：見表
靜置時間：見表

表格註釋

注意建議的微波功率水平，加熱時間和靜置時間。此已將食物的稠度，數量和初始溫度列入計算中。

選擇烹調時間

- 我們一般建議您選擇中間的烹調時間。

微波解凍及翻熱

微波模式中加熱

食物	重量	[W]	[分鐘：秒]	[分鐘]	攪拌/翻轉/重排	覆蓋
飲品[1]						
咖啡，飲用，溫度：60–65 °C	1杯（200 毫升）	1.000	1:10–1:20	–	加熱前	否
牛奶，飲用，溫度：60–65 °C	1 杯（200 毫升）	1.000	1:20–1:30	–	加熱前	否
水，煮沸	1 杯（125 毫升）	1.000	1:40–1:50	–	加熱前	否
嬰兒奶瓶（牛奶）	約200 毫升	450	1:30–1:40	1	上菜前	否
甜酒，熟料，溫度：60–65 °C	1 杯（200 毫升）	1.000	1:00–1:10	–	加熱前	否
食物[2]						
嬰兒食品（室溫）	1 瓶（190 克）	450	1:00–1:10	1	上菜前	否
肉餅，煮熟	200 克	600	4:20–4:50	1	於中途階段	否
魚柳，煮熟	200 克	600	3:50–4:20	1	於中途階段	否
肉汁烤肉	200 克	600	4:50–5:20	1	於中途階段	是
配菜	250 克	600	3:40–4:10	1	於中途階段	是
蔬菜	250 克	600	3:50–4:20	1	於中途階段及上菜前	是

食物	重量	≋ [W]	🕘 [分鐘：秒]	⌛ [分鐘]	攪拌/翻轉/重排	覆蓋
肉汁	250 克	600	4:10–4:40	1	於中途階段及上菜前	是
湯/燉菜	250 克	600	4:00–4:30	1	於中途階段及上菜前	是
	500 克	600	7:00–7:30	1	於中途階段及上菜前	是

≋ 微波功率，🕘 烹調時間，⌛ 常備時間

1 在加熱之前攪拌液體可以避免沸騰延遲。加熱後，等待最少 20 秒後再將容器從蒸爐中取出。另外，在加熱期間，可在容器中放置玻璃棒或類似物品（如有）。

2 最初溫度為約 5 °C 的食物所適用的時間。對一般無需冷藏的食物，烹調時間適用於室溫約為 20 ℃ 的食物。除了嬰兒食品和細緻發打過的醬汁外，食物應加熱至 70–75 ℃。

自動程序

擁有大量的自動程序，方便您輕鬆達到理想烹調效果。

類別

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

使用自動程序

■ 選擇**自動程序** Auto。

清單將顯示在顯示屏上。

■ 選擇想要的食物類別（例如**魚類**）。

適用於所選擇類別的自動模式將會出現。

■ 選擇想要的自動模式。

■ 請遵照顯示屏上的指示。

注意事項

- 烹調程度以七段式欄位顯示。使用導航區域設定所需烹調程度。
- 自動模式列明的重量是指每塊食物的重量。舉例說，您可以只煮熟 1 塊重 250 克的三文魚，或同時煮熟 10 塊重 250 克的三文魚。
- 啟動自動模式前，爐腔的溫度必須保持在室溫。
- 將食物放入熱蒸爐時，請小心開啟機門。熱蒸汽可能會外洩。與蒸爐保持距離，直至蒸汽散去。避免接觸熱蒸汽，不要觸碰熾熱的爐腔壁。小心被燙傷和灼傷。
- 您可以利用**開始於**或**結束於**延遲某些自動模式的開始時間。
- 選擇 ⮌ 感應鍵取消自動程序。當**取消程序**?出現時選擇**是**，並按 *OK* 確認。
- 如果自動模式完結時，菜式味道仍未能達到您的要求，請選擇**繼續烹調**。
- 自動模式也可被儲存為**用戶程序**。要進行此步驟，請在完成自動模式後，選擇 ⮌ 輕觸式按鈕。

您可以建立並儲存最多 20 個程序：

- 您可組合最多 9 個烹調步驟以讓您喜愛或常用的烹調程序更為準確。在每個烹調步驟，您可選擇設定如功能、溫度及烹調時間。
- 您可以為您設定的食譜程序輸入名稱。

當您再次選擇並開始這程序，它會自動執行。

建立使用者程序有不同的方法：

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

輸入模式名稱。

建立使用者程序

■ 選擇**用戶程序** [👤]。

■ 選擇**建立程序**。

您現可指定首個烹調步驟的設定。

遵照顯示屏上的說明：

■ 選擇和確定您所需的設定。

■ 選擇**完成烹調階段**。

所有第1個烹調步驟的設定已經完成。

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

■ 如果您需要加入額外烹調步驟，請選擇**增加烹調階段**，並由第1個烹調步驟進行煮食程序。

如果您想檢查設定或稍後變更設定，請選擇相關的烹調步驟。

■ 當您完成所有烹調程序的設定時，請選擇**儲存**。

■ 輸入程序名稱。

■ 選擇 ✓。

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。

■ 使用 *OK* 確認。

您可以立刻啟用已儲存的程序，延遲開始或變更烹調步驟。

啟動使用者程序

■ 將食物放在蒸爐內。

■ 選擇**用戶程序** [👤]。

■ 選擇所需的程序。

■ 選擇**執行**。

以下選單選項會因應烹調程序的設定而顯示在顯示屏中：

- **現在開始**
  烹調程序會馬上啟動。蒸爐將會立即加熱。
- **結束於**
  指定要停止烹調程序的時間。蒸爐將會在您所設定的時間自動停止加熱。
- **開始於**
  指定要啟動烹調程序的時間。蒸爐將會在您所設定的時間自動開始加熱。
- **顯示烹調階段**
  設定摘要將會顯示在顯示屏上。

■ 選擇所需的選單選項。

所選的烹調程序將會立即或在所設定的時間啟動。

■ 程序終結時，選擇 [👤] 輕觸式按鈕。

變更烹調步驟

自動程序中以不同名稱儲存的烹調步驟將無法變更。

■ 選擇**用戶程序** [👤]。

■ 選擇需要變更的程序。

■ 選擇**更改烹調階段**。

■ 選擇想要變更的烹調步驟，或**增加烹調階段**增加另一個步驟。

■ 選擇和確定您所需的設定。

■ 如您想在不更改的情況下啟動修改後的程序，請選擇**開始程序**。

■ 當您完成所有變更時，選擇**儲存**。

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。

■ 使用 *OK* 確認。

儲存的程序已經完成變更，您可以馬上啟動或延遲啟動。

變更名稱

■ 選擇**用戶程序** [人]。

■ 選擇需要變更的程序。

■ 選擇**更改名稱**。

■ 變更程序名稱。

■ 選擇 ✓。

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。

■ 使用 *OK* 確認。

程序名稱已變更。

刪除使用者程序

■ 選擇**用戶程序** [人]。

■ 選擇您想刪除的程序。

■ 選擇**刪除程序**。

■ 以**是**確認請求。

程序已刪除。

前往**更多選項** [⧉] | **設定** ⚑ | **原廠設定** | **用戶程序**同時刪除所有使用者程序。

⚠ 因灼熱表面導致的受傷風險。
使用過程中，蒸爐會變熱。您可能會被爐腔、側面滑槽或配件灼傷。
待爐腔、側面滑槽和配件冷卻，然後再清潔。

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

如果使用了不合適的清潔劑，所有爐具表面均可能褪色或損壞。
所有表面都有機會刮花。玻璃表面的刮痕在某些情況下可能導致玻璃破碎。
僅使用家用清潔液清潔電器。
請立即擦除所有殘留清潔劑。

請勿使用含脂肪烴成分的清潔液或洗滌劑，否則可能造成密封零件膨脹。

在某些情況下，頑固污垢可能會損壞蒸爐。
蒸爐冷卻後，應清潔爐腔、爐門內側和爐門密封條。等待太久會使清潔變得十分困難，有時甚至無法清潔。

操作損壞的蒸爐可能導致微波洩漏並對使用者造成危害。
檢查機門及機門封邊是否有任何損壞。如果發現任何損壞，在維修技術人員糾正故障之前，不應在微波爐模式下再次使用蒸爐。

- 每次使用後，應徹底清潔並擦乾電器和配件。
- 將電器機門保持敞開，直至爐腔內完全乾透。

提示: 如果電器將閒置很長時間不用，例如在度假期間，應事先徹底清潔並擦乾，以防止產生異味等。然後讓蒸爐機門保持打開狀態。

不合適的清潔劑

為避免損傷電器表面，清潔時請勿使用：

- 含有蘇打、氨、酸或氯化物的清潔劑
- 含有除垢劑的清潔劑
- 磨砂清潔劑，例如粉末清潔劑和膏狀清潔劑
- 溶劑型清潔劑
- 不銹鋼清潔劑
- 洗碗碟機清潔劑
- 玻璃清潔劑
- 陶瓷玻璃煮食爐清潔劑
- 硬質、磨蝕性毛刷或海綿，如之前使用磨蝕性清潔劑的鍋具清潔球、刷子或海綿
- 三聚氰胺擦膠
- 鋒利的金屬刮刀
- 鋼絲球
- 不銹鋼螺旋墊
- 使用機械性清潔劑進行污漬清潔
- 蒸爐清潔劑或噴劑

清潔蒸爐正面

- 用乾淨的海綿沾取混合暖水與清潔液的溶液清洗正面。
- 清潔後，用軟布擦乾表面。

提示: 也可以使用乾淨、濕潤、不含清潔劑的微纖維抹布。

爐腔清潔

每次使用後，應清潔並擦乾爐腔、門封、門內部和滴水通道。

- 清除：
- 使用海綿或吸水布抹去冷凝水
- 輕度油脂性污物，使用海綿沾取清潔液和熱水的混合溶液
- 清潔後，使用清水擦除任何洗滌劑殘留物。
- 然後用布擦乾表面。

清潔自動開門器

確保開門器不會被食物殘渣沾污。

- **即時**用乾淨的海綿和洗滌液和熱水溶液擦去污垢。
- 清潔後，使用清水擦除任何洗滌劑殘留物。

清潔水箱

- 每次使用蒸汽後取出水箱。
- 移除防溢裝置。
- 清空水箱。
- 人手沖洗水箱並晾乾以防止水垢產生。
- 將防溢裝置裝回水箱中。確保防溢裝置正確接合。

配件

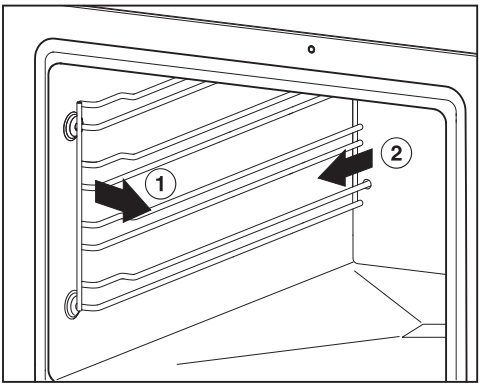
所有配件都適於用洗碗碟機清洗。

清潔玻璃托盤、烤架及烹調容器

- 每次使用後，清洗並抹乾玻璃托盤、烤架及烹調容器。
- 可以用醋清除烹調容器上的任何藍色褪色處。然後用清水沖洗。

清潔側面滑槽

側面滑槽適於用洗碗碟機清洗。



- 從正面拉出支架上的側掛軌（1.），並將其移除（2.）。
- 側面滑槽可以用洗碗碟機清洗，或用乾淨海綿沾取暖水和少量清潔液混合的溶液手洗。

按這些說明，以相反順序**重新組裝**。

- 小心重新安裝側掛軌。

若側面滑槽未正確插入，將無法提供任何防傾保護。

側面滑槽由塑膠襯套保護。檢查塑膠襯套是否有任何損壞。
如發現塑膠襯套有損壞，在更換新的襯套前切勿使用任何微波功能。

保養

結束於及**開始於**功能將無法在保養程序中使用。

為蒸爐除垢

我們建議使用 Miele 除垢片（請參閱「可選配件」），為電器除垢。這些產品專為配合 Miele 電器使用而開發，以改善除垢過程。其他除垢劑除檸檬酸和/或其他不需要的物質（例如氯化物）之外，還含有其他酸性物質，可能會導致損壞。此外，如果除垢溶液的濃度不合適，則無法保證所需的除垢效果。此外，如果除垢溶液的濃度不合適，則無法保證所需的除垢效果。

請勿將除垢劑灑在金屬表面。否則可能留下痕跡。
但是，如果除垢劑沾到這些表面，應立即擦除。

蒸爐運行若干小時後需要進行除垢。當需要對其進行除垢時，剩餘的使用次數會在顯示屏中亮起。它只會計算使用蒸汽的次數。最後剩餘的烹調程序結束後，蒸爐就會鎖定。

我們建議在電器鎖定前進行除垢。

除垢期間，必須清洗水箱洗後再裝滿自來水。

- 啟動蒸爐，然後選擇 **更多選項** ▣ | **保養** | **除垢**。

請稍候...將會顯示在顯示屏上。除垢程序準備中。可能需時數分鐘。當蒸爐準備就緒，系統將會要求您注滿水箱。

- 向水箱加入微溫的新鮮自來水至標記水位 ⇵，並放入2顆Miele除垢片。
- 請耐心等待，直至除垢片溶於水中。
- 將水箱推進電器內。
- 使用 *OK* 確認。

剩餘時間會顯示在顯示屏上。除垢程序現在開始。

進行除垢程序時，請勿關閉蒸爐；否則，除垢程序將必須從頭再次開始。

在除垢過程中，需要利用自來水清空水箱和重新注水兩次。

- 請遵照顯示屏上的指示。
- 按 *OK* 確認每個選項。

一旦剩餘時間變為歸零，顯示屏將會顯示**準備好**。

- 關閉蒸爐。
- 取出水箱並移除防溢裝置。
- 清空並抹乾水箱。
- 讓爐腔冷卻。
- 擦乾爐腔。
- 將電器機門保持敞開，直至爐腔內完全乾透。

浸洗

使用此保養程序可以浸泡頑固污垢。

- 讓爐腔冷卻。
- 移除爐腔內所有配件。
- 用布拭去大顆渣滓。
- 選擇**更多選項** ▣ | **保養** | **浸泡**.

浸洗程序需時大約 10 分鐘。

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

以下指南可幫您找出故障的原因並進行修正。

問題	原因和糾正
無法開啟電器。	保險絲跳閘。 ■ 重新設定保險絲盒中的跳閘開關或更換插頭中的保險絲（請參閱資料牌上的最小保險絲額定值）。
	可能為技術故障。 ■ 將本電器與電源斷開約 1 分鐘： – 斷開相關電源保險絲或完全擰下保險絲，或 – 關閉剩餘電流保護裝置 ■ 如果重新設定電源保險絲盒中的跳閘開關或剩餘電流保護裝置後，蒸爐仍無法開啟，請聯絡符合資格的電工或 Miele 服務部。
爐腔不會加熱。	已啟用示範模式。 蒸爐可以運行但加熱元件無法運作。 ■ 關閉示範模式（請參閱「設定 - 陳列室模式」）。
	爐腔由蒸爐下方正在運行的食物保溫櫃加熱。 ■ 開啟爐門，讓爐腔冷卻。
輕觸式按鈕沒有反應。	您已選定**顯示屏** | QuickTouch | **關閉**設定。當蒸爐關閉時，輕觸式按鈕沒有反應。 ■ 蒸爐開啟後，輕觸式按鈕就會有反應。如您想讓輕觸式按鈕在蒸爐關閉時亦能反應，可以透過選擇**顯示屏** | QuickTouch | **啟動**設定。
	蒸爐尚未連接電源。 ■ 檢查蒸爐插頭是否正確插於插座上。 ■ 檢查保險絲是否跳閘。請聯繫合格的電工或 Miele 客戶服務部。
	控制鍵發生故障。 ■ 輕觸並緊按 ⏻ 開/關觸控式按鈕直至顯示屏關閉及蒸爐重新啟動。
電器關閉後仍能聽到風扇聲音。	風扇仍在運行。 電器裝有風扇，用於將蒸汽排至蒸爐外。電器關閉後，風扇會繼續運行一段時間。稍後將自動關閉。
啟動蒸爐、蒸爐操作過程中及關閉後會聽到嗡嗡聲。	此為正常狀況，並不表示設備有任何故障。在將水泵入或泵出系統時會發出這種噪音。

問題解決指南

問題	原因和糾正
搬家後，蒸爐無法再從加熱階段切換到烹調階段。	若新居與舊居的位置海拔相差 300 米以上，則需要為本電器重設沸點溫度。 ■ 要調整沸點溫度，必須先除垢（請參閱「清潔與保養」–「蒸爐除垢」）。
在操作過程中湧出大量蒸汽，或蒸汽從通常不會湧出蒸汽的蒸爐零件之間冒出。	蒸爐機門未關好。 ■ 關閉蒸爐機門。
	門封未正確安裝。 ■ 按下蒸爐機門各處，確保門封安裝妥當。
	蒸爐機門密封條已破損，例如可參閱到裂紋。 機門密封條需要更換。 ■ 致電 Miele 服務部。 ■ 在更換新的密封條前切勿使用任何微波模式或功能。
再次開啟電器時會聽到哨聲。	當關閉蒸爐機門時，需補充壓力，這會產生口哨聲。這並非故障。
開始於及結束於功能無法使用。	爐腔溫度過高，例如於烹調程序之後。 ■ 開啟爐門，讓爐腔冷卻。
	這些功能一般無法在保養程序中使用。
使用微波功能 [≋] 長時間烹調程序後，蒸爐內部將會非常潮濕。	蒸爐連微波爐是一個完全成熟的蒸汽爐。爐腔完全密封。相反，傳統的微波爐不是氣密的。由於爐腔是蒸汽密封的，因此在使用微波功能 [≋] 的長時間烹調程序期間，側壁和內門板上將產生冷凝現象。冷凝的量取決於烹調持續時間和食物中的水分含量。
當使用 [≋] 微波功能時，食物沒有被充分加熱或者在設定的時間結束時沒有被煮熟。	在中斷烹調程序後，微波爐未重新啟動。 ■ 重啟烹調程序以確保食物被加熱或適當煮熟。
	使用微波功率煮食或加熱時，設定的烹調時間太短。 ■ 檢查是否為微波功率級別選擇了正確的烹調時間。微波功率級別越低，烹調時間越長。
	由於食物份量很少，蒸汽爐會根據實際食物量自動降低功率級別作為安全預防措施。顯示屏仍顯示先前設定的初始功率級別。 ■ 以較低的微波功率設定重啟烹調程序以確保食物被加熱或適當煮熟。

問題	原因和糾正
使用微波功能 加熱或煮食後，食物冷卻得太快。	在微波爐中，食物首先從外面開始煮熟，食物內部依賴較慢的熱傳導。如果食物是在高微波功率級別下烹調的，那麼熱量可能沒有到達食物的中心，所以外面很熱，但中心很冷。於靜置時間中，熱能將傳導至食物中心。 ■ 當加熱具有不同密度的食物時，例如食譜烹調，以較低的微波功率級別開始並選擇較長的翻熱時間會比較好。
使用爆谷功能 時，只有不到一半的爆谷爆開。	爐腔太溫暖及/或太潮濕。 ■ 讓爐腔冷卻及/或以毛巾抹乾。
	烹調時間過短。 ■ 更改預定時間。可設定的最長烹調時間為 4 分鐘（參閱「設定 - 爆谷」）。
蒸爐內部照明無法正常運作。	照明燈有損壞。 ■ 致電 Miele 服務部更換照明燈。
F44	通訊故障 ■ 關閉蒸爐，幾分鐘後重新開啟。 ■ 如果相同訊息再次出現，請聯絡服務部。
F **和其他故障代碼**	技術故障。 ■ 關閉電器，聯繫 Miele。

自選配件

Miele 為您的 Miele 電器提供各種有用配件以及清潔和護理產品。

可從 Miele 網上商店訂購這些產品。

也可以從 Miele（請參閱本手冊的結尾部分，瞭解聯絡方式）或您的 Miele 經銷商處訂購這些產品。

容器

Miele 提供各種烹調容器。這些容器都為配合 Miele 電器，於各種尺寸和功能進行了改善。有關我們每種產品的詳細資訊，請瀏覽 Miele 網站。

提供的煮食容器和烤架**不適合**與**微波** ≋ 功能一起使用。

- 各種尺寸的多孔烹調容器
- 各種尺寸的密底烹調容器

清潔與護理產品

- 除垢片 （6）
- 萬用微纖維布
  用於清除指紋和輕微污垢

其他配件

金屬烤架（包括提供的烤架）**不適合**與功能**微波** ≋ 一起使用。

- 烤架
- 玻璃托盤

故障聯絡資訊

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

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

Miele 客戶服務部的聯絡資訊載於本文件的最後部分。

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

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

此資訊在資料牌上記載，當機門完全開啟，在蒸爐的前框上可以見到。

保養

欲瞭解您所在國家/地區的電器保養資訊，請聯絡 Miele。有關地址請參閱封底。

安裝安全說明

⚠ 安裝不正確具有損壞電器的風險。
安裝不正確可導致蒸爐損壞。
只能由符合資格的人員安裝本蒸爐。

▶ 處理櫃資料牌上的連接資料（電壓和頻率）必須與電源相符，以免損壞蒸爐。
請在連接電器之前對比此資料。如有任何疑問，請諮詢符合資格的電工。

▶ 多插座轉接器和延長線不能確保電器足夠安全（有火災危險）。請勿使用它們將電器連接到電源。

▶ 在安裝蒸爐之後，電源插座應在可觸及位置。

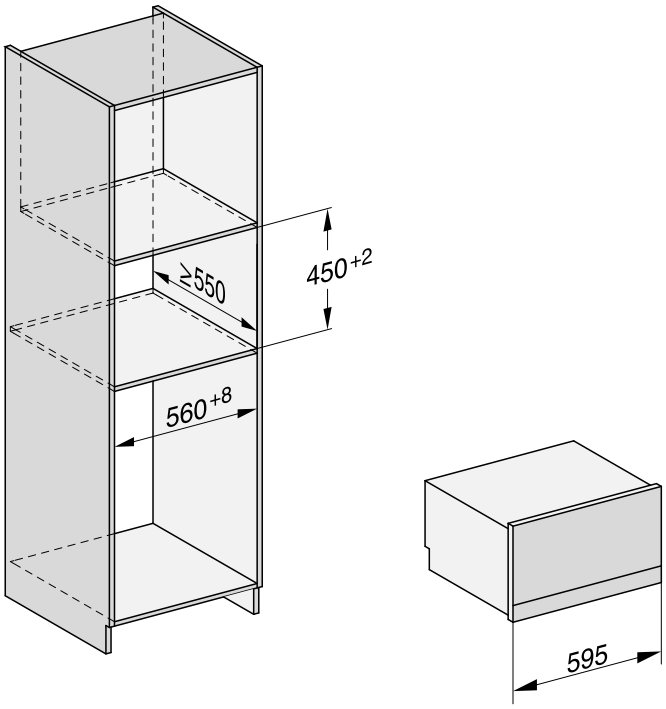
▶ 必須將蒸爐適當放置，確保您可以看到頂層層架上烹調容器的內容物。否則可能會導致受傷或灼熱食物溢出。

嵌入尺寸

所有尺寸均以毫米為單位。

裝入高身櫃

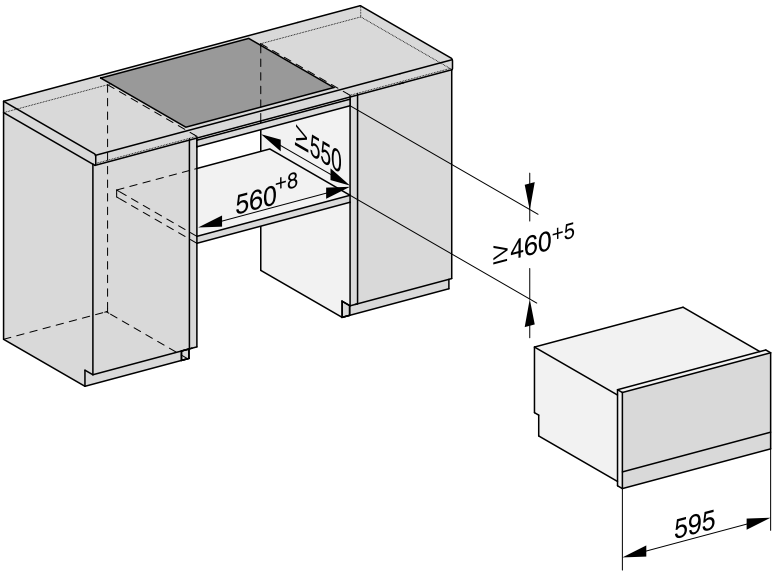
櫥櫃不得在嵌入式櫥櫃格的後面安裝背板。



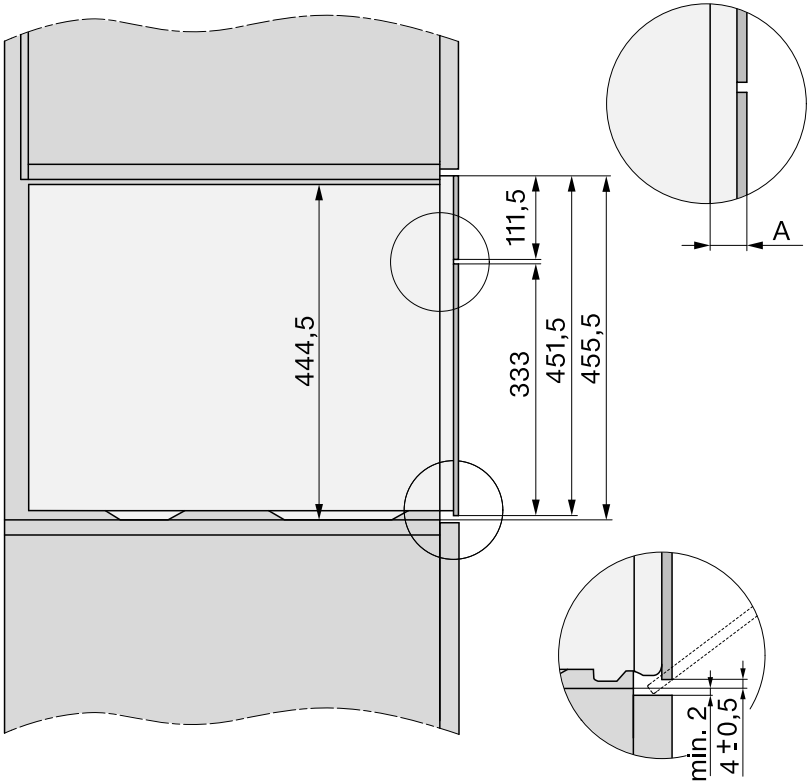
裝入底櫃

櫥櫃不得在嵌入式櫥櫃格的後面安裝背板。

如要將蒸爐安裝在電動或電磁爐頭下方的底櫃時，還請遵循煮食爐的安裝說明以及煮食爐所需的嵌入深度。

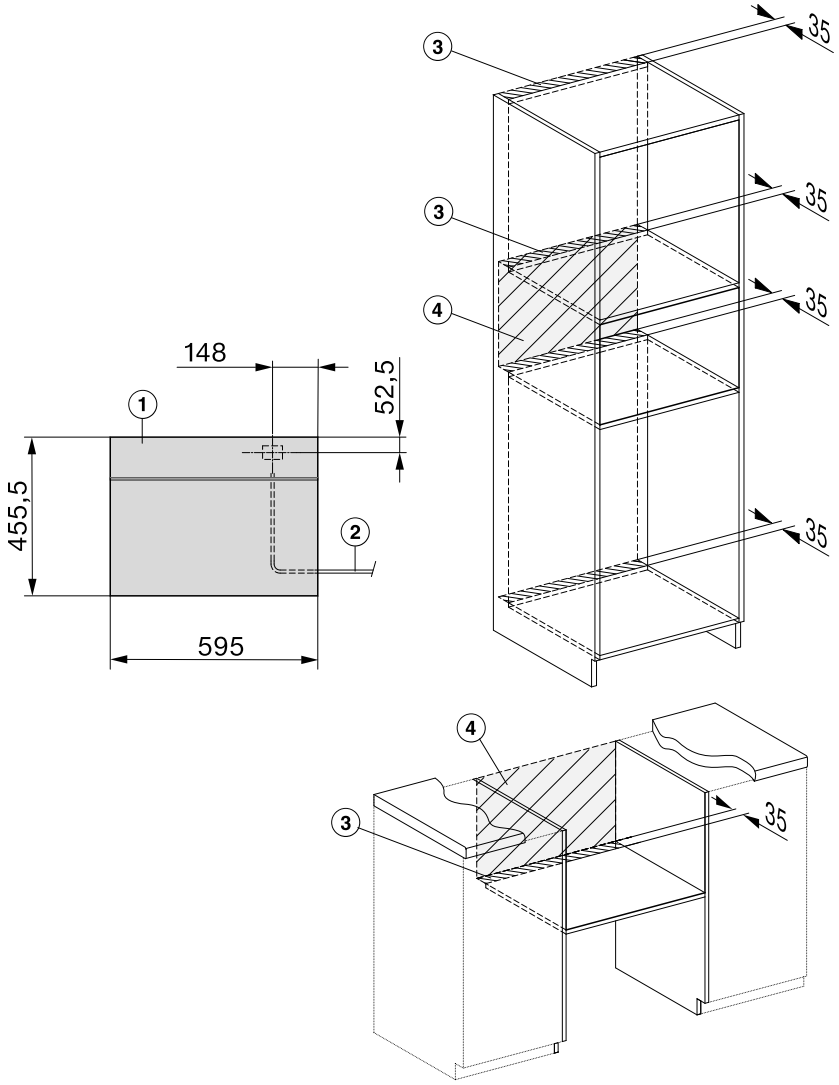


側視圖



A 玻璃面板：22 毫米
金屬面板：23.3 毫米

連接和通風



① 正視圖

② 電源線長，L=2,000 毫米

③ 通風開口位置，最小 180 厘米^2

④ 此區域不允許有任何連接

安裝蒸爐

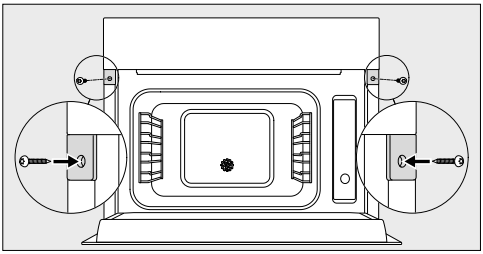
■ 將電線接到蒸爐上。

慎防因搬運不當而造成損壞。
用機門把手提起蒸爐可能會損壞機門。
請使用機殼一側的挽手開孔提起本電器。

若蒸爐放在不平表面上，蒸氣製造器可能會發生故障。
允許的最大水平偏差為 2 度。

■ 將蒸爐推入櫥櫃格中並將其對齊。
在執行此操作時，請確保電源線不會纏繞在一起或出現損壞。

■ 開啟機門。



■ 用隨附的木螺絲（3.5 x 25 毫米）將蒸爐固定在櫥櫃的側壁上。

■ 為蒸爐接駁電源。

■ 參閱操作說明書，檢查各項蒸爐功能是否正常工作。

電力連接

我們建議您使用合適的開關電源插座將蒸爐連接到電源。這樣可以讓維修工作更易於執行。在安裝蒸爐之後，電源插座需在可觸及位置。

⚠ 連接不正確具有導致損壞的風險。

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

對於因現場接地系統缺乏或不足而造成的損壞或傷害（例如觸電），Miele 概不負責。

如果電線插頭被移除或如果選用無插頭的電線，則必須由合資格電工將蒸爐連接至電源。

如果電源插座不可觸及，或者打算進行硬接線連接，則必須為所有電極提供額外的斷開裝置。合適的斷開裝置包括具有最少 3 毫米的兩極接觸間隙的開關。包括斷路器、保險絲和接觸器。資料牌上提供了所需的連接資料。請確保此資訊與電源相符。

安裝後，請確保所有電子組件都被遮蓋，確保用者無法接觸。

額定總功率

請參閱資料牌

連接資料

連接資料見資料牌。請確保此資訊與家庭電源相符。

剩餘電流保護裝置

為了更加安全，建議您使用跳閘範圍為 30 mA 的合適剩餘電流保護裝置（RCD）保護蒸爐。

更換電源線

更換電源線時，請使用具有合適橫切面的電線類型 H 05 VV-F。這些電線可由製造商或 Miele 服務部提供。

中斷與電源的連接

⚠ 來自電源電壓的觸電危險。
如果在修理或維修期間將電器與電源連接，則有觸電危險。
斷開連接後，請確保電器不會被意外開啟。

如要斷開電器與電源的連接，請根據安裝情況執行以下操作之一：

安全保險絲

- 完全從螺帽上取下保險絲。

自動斷路器

- 按下（紅色）測試按鈕，直至中間（黑色）按鈕彈出。

內置斷路器

- 斷路器最少為 B 型或 C 型：將槓桿從 1（開）切換到 0（關）。

剩餘電流保護裝置（RCD）

- 剩餘電流保護裝置：將主開關從 1（開）切換到 0（關）或按下測試按鈕。

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

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

Miele Experience Centre
G/F & 1/F, Lee Garden Six
111 Leighton Road
Causeway Bay
Hong Kong
Tel: (852) 2890 1018
Fax: (852) 3579 1401
E-mail: ExperienceCentre@miele.com.hk

Miele陳列室
香港銅鑼灣禮頓道111號利園6期地下及一樓
電話: (852) 2890 1018
傳真: (852) 3579 1401
電郵地址: ExperienceCentre@miele.com.hk

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

Miele

DGM 7340, DGM 7440

zh-HK

M.-Nr. 11 278 291 / 00