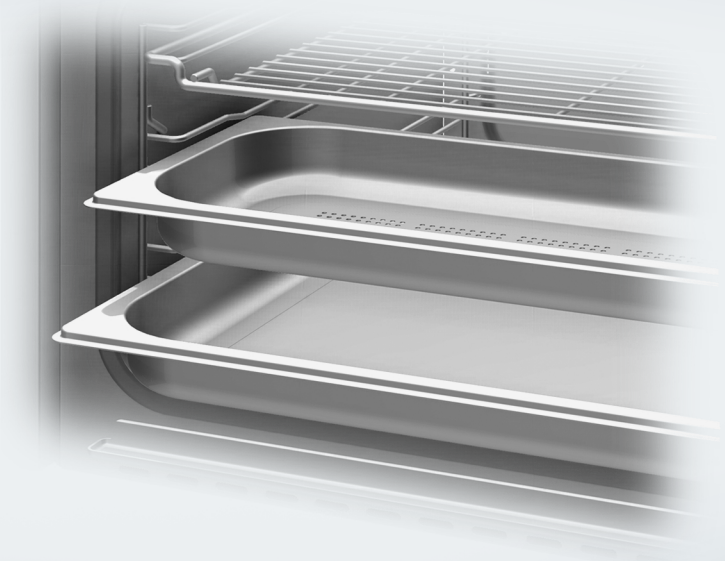
操作和安装说明
嵌入式蒸烤一体机



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

zh-CN

M.-Nr. 11 257 840

内容

注意事项和安全说明 8

环境保护 15

电器使用说明书 16
蒸炉 16
提供的附件 18

控制键 21
On/Off（开启/关闭）感应控制键 22
动作传感器 22
感应控制键 23
触摸显示屏 24
符号 25

使用电器 26
选择菜单选项 26
滚动 26
退出菜单 26
更改数值或设置 26
更改列表中的设置 26
使用滚动条输入数字 26
使用数字键盘输入数字 26
使用分段条更改设置 27
输入字母 27
显示内容菜单 27
移动条目 27
显示下拉菜单 28
显示 帮助 28
激活 MobileStart 28

功能说明 29
控制面板 29
水箱 29
冷凝水容器 29
食物烘烤探针 29
温度/核心温度 29
湿度 30
烹饪持续时间 30
噪音 30
加热阶段 31
烹饪阶段 31
蒸汽减少功能 31
蒸炉内部照明 31

内容

首次使用前 32
Miele@home 32
基本设置 33
首次清洁 34
设置正确的水沸点 35
加热蒸炉 36

系统设置 37
设置概述 37
打开“系统设置”菜单 40
语言 40
时间 40
日期 41
照明 41
启动画面 41
显示屏 42
音量 43
单位 43
保温 43
蒸汽减少功能 44
建议温度 44
Booster 45
自动冲洗 45
水质硬度 46
近距离/动作传感器 47
安全性 48
橱柜面板识别 49
Miele@home 49
远程控制 50
激活 MobileStart 50
SuperVision 50
远程更新 51
软件版本 52
法律信息 52
演示模式 52
出厂设置 53

闹铃和分钟提示器 54
使用 闹钟 功能 54
使用 分钟提示器 功能 55

主菜单和子菜单 56

节能提示 58

内容

操作 60
更改烹饪程序的数值和设置 61
更改温度和核心温度 61
更改 湿度 61
设置烹饪持续时间 62
更改设定的烹饪持续时间 63
删除设定的烹饪持续时间 63
取消烹饪程序 63
中断烹饪程序 64
预热蒸炉内腔 65
Booster 65
预热 66
Crisp function 66
释放蒸汽 67
更改功能 68

一般注意事项 69
使用蒸汽烹饪的优势 69
适当的容器 69
搁架层 70
冷冻食物 70
温度 70
烹饪程序时间 70
烹饪含汤汁饭菜 70
您的个人菜谱 – 蒸汽烹饪 70
通用托盘和组合支架 71

蒸汽烹饪 72
节能蒸汽烹调 72
烹饪表格注意事项 72
蔬菜 73
鱼 76
肉 79
米饭 81
谷物 82
意大利面 83
面团类 84
干豆类 85
鸡蛋 87
水果 88
香肠 88
贝类 89
贻贝 90

内容

饭菜烹饪（烹饪一餐的全部饭菜）– 手动 91

真空低温烹饪 92

特殊应用 100
翻热 100
解冻 102
Mix & Match 105
热烫 116
装瓶 116
瓶装糕点 119
烘干食物 120
发酵面团 121
菜单式烹调 – 自动 121
物品消毒 122
犹太节日程序 123
预热餐具 124
保温 124
加热潮湿的法兰绒毛巾 125
溶解食用明胶 125
蜂蜜去结晶 126
融化巧克力 126
制作酸奶 127
烹饪烟熏肉 128
蒸洋葱 128
用蒸汽榨出汁 129
果酱 130
蔬菜和水果去皮 131
苹果贮藏 132
制作蛋花 132

自动程序 133
类别 133
使用自动程序 133
使用说明 133
搜索 134

MyMiele 135

用户偏好程序 136

烘焙 140
烘焙提示 140
烘焙提示 141

内容

功能注释 141

烘烤 143
烘烤提示 143
功能注释 143
食物烘烤探针 145

烧烤 148
烧烤提示 148
烧烤提示 148
功能注释 149

清洁和保养 150
清洁和保养的重要信息 150
清洁蒸炉正面 151
PerfectClean 清洁表面 152
蒸炉内腔 153
清洁水箱和冷凝水容器 154
配件 155
清洁侧滑轨 156
调低顶部加热/烧烤元件 157
保养 158
浸泡 158
烘干 158
冲洗 158
蒸炉除垢 158
机门拆卸 160
安装机门 161

故障排除指南 162

可选配件 167
容器 167
其他 167
清洁与保养产品 167

服务 168
若发生故障，请联系我们 168
保修 168

安装 169
安装安全说明 169

内容

嵌入式安装尺寸 170
安装在高柜中 170
安装在基座中 171
侧视图 172
控制面板的转动范围 173
接线和通风 174
安装蒸炉 175
电气连接 176

产品标准 178

版权与许可证 179

有害物质 180

注意事项和安全说明

蒸烤一体机在以下说明中称为蒸炉。

该蒸炉符合所有适用的安全要求。然而，使用不当会导致人身伤害和电器受损。

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

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

对于因不遵守这些说明而导致的伤害或损坏，美诺 Miele 不承担任何责任。

请妥善保存说明书，并将它们交给任何会使用该电器的使用者。

正确应用

▶ 此蒸炉专门用于家庭住户和类似的工作和居住环境。

▶ 此蒸炉不适于室外使用。

▶ 此蒸炉仅供家庭使用，用于蒸汽烹饪、烘焙、烘烤、烧烤、解冻和翻热食物。
不允许用于所有其他类型用途。

▶ 如果身体、感官精神障碍、或缺乏经验和常识的人士使用此蒸炉，必须在使用过程中受到监督看管，或者已经向他们展示讲解如何安全使用抽油烟机，并使其充分了解和认识到不当操作可能造成的后果。

▶ 此蒸炉配有一个特种灯泡，可应对特殊条件（如温度、湿度、化学腐蚀、摩擦和振动）。此款特种灯泡只能用于其本来目的。不适用于室内照明。灯泡的更换只能由美诺 Miele 授权人员或美诺 Miele 售后服务部门执行。

儿童安全

▶ 启用系统锁，以确保儿童不会意外打开蒸炉。

▶ 8 岁以下儿童必须远离蒸炉，除非时刻监督其使用。

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

▶ 儿童不得在无人看管的情况下清洁蒸炉。

▶ 请看管好在蒸炉附近的儿童，不要让他们摆弄蒸炉。

▶ 包装材料可能导致窒息。在玩耍时，儿童可能会被包装材料（如塑料包装）缠住，或者将包装套在头上，导致窒息风险。
将包装材料放在儿童接触不到的地方。

▶ 高温表面具有伤人风险。儿童的皮肤对高温的敏感性远远高于成人。蒸炉的外部部件，如门玻璃、控制面板和通风口会变得相当热。
蒸炉运行时，切勿让儿童触碰。
让孩子远离蒸炉，直到它冷却下来，没有受伤的危险。

▶ 打开机门的情况下存在受伤风险。
烤箱机门最大可承受 10 千克的重量。儿童可能会因打开的机门而弄伤自己。
切勿让儿童坐在、靠在打开的机门上，或在机门上摇摆。

技术安全

▶ 未经授权的安装、维护和维修可能会对使用者造成相当大的危险。安装、维护和维修只能由 Miele 授权的技术人员实施。

▶ 切勿使用损坏的蒸炉。这可能很危险。使用前，检查它是否有可见的损坏迹象。

▶ 只有连接到主电源，才能确保此蒸炉可以安全可靠地运行。

▶ 只有在正确接地的情况下，才能保证此电器的电气安全。务必满足此项安全标准。如有疑问，请让具有资质的电工进行电气连接检查。

▶ 将设备连接电源之前，请确保铭牌上的连接数据（电压和功率）与主电源匹配。
该数据必须一致，以免设备损坏。如有疑问，请咨询具有资质的电工。

▶ 不要通过多功能插座适配器或延长电线将蒸炉连接至主电源。这些做法无法保证规定的电器安全（存在火灾隐患）。

▶ 出于安全考虑，此蒸炉只能在完成嵌入式安装之后使用。这很重要，以确保所有电气组件都被遮蔽。

▶ 此蒸炉不得在非平稳位置（例如在船上）使用。

▶ 因电击导致的受伤风险。任何与带电连接的接触或篡改蒸炉的电气或机械组件都会危及您的安全，并可能导致蒸炉故障。
请勿在任何情况下打开蒸炉外壳。

▶ 在电器保修期内，应由美诺 Miele 授权的维修技术人员进行维修。否则保修失效。

▶ 只有使用正版原装 Miele 零配件时，Miele 才能保证电器的安全性。只能使用 Miele 零配件替换出现故障的组件。

▶ 如果从连接电缆上拔下插头或者在没有插头的情况下提供电缆，则必须由合格的电工将电器连接到电源。

▶ 如果主电源连接线损坏，必须更换为专用主电源连接线（参见“安装”章节的“电气连接”部分）。

▶ 在安装、维护和维修工作期间，电器必须断开主电源。

▶ 如果蒸炉安装在橱柜前面板（如门）的后面，则勿在使用蒸炉时关闭橱柜门。橱柜前面板关闭时，在它的后面会积聚热量和水分。这可能导致蒸炉、外壳和底板损坏。将橱柜门打开，直到蒸炉完全冷却。

正确使用

▶ 高温表面和蒸汽具有伤人风险。在操作过程中，蒸炉会变热。您可能会因加热元件、蒸炉内腔、侧滑轨、配件、食物或蒸汽烧伤自己。将热的食物放入电器中或从电器中取出时，以及在热蒸炉内腔中进行操作时，请戴上隔热手套。

▶ 高温食物具有伤人风险。
将食物放进蒸炉或取出蒸炉时，可能会洒出或飞溅。食物可能导致烧伤。
将蒸盘放入蒸炉或取出蒸炉时，确保热食物不会洒出。

▶ 不要使用蒸炉加热在密封罐或听中的食物，或将此类食物装瓶。罐或听中将积聚压力，并可能爆炸，损坏设备，并有伤人或烫伤风险。

▶ 不适合在蒸炉中使用的塑料容器会在高温下融化，损坏蒸炉或着火。
仅使用制造商声明适用于蒸炉的塑料容器。遵循制造商的使用说明。如果您想使用塑料容器来蒸制食物，确保它们可达到 100 °C 的耐热温度且耐蒸汽。任何其他塑料容器，在加热时可能会熔化、变脆或破损。

▶ 存放在蒸炉内腔中的食物可能变干，释放出的水分可能导致蒸炉腐蚀损坏。不要将食物留在蒸炉中，不要使用任何可能腐蚀蒸炉的蒸盘。

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

▶ 机门最大可承受 10 千克的重量。不要坐在或倚靠在打开的机门上，不要在机门上放置重物。此外，确保机门和蒸炉内腔之间没有卡住任何物品。蒸炉可能损坏。

▶ 过热的油脂可能会燃烧。用油脂烹饪时，切勿让蒸炉处于无人看管的状态下。
如果着火，不要用水把火焰熄灭。您应立即关闭蒸炉，然后关闭机门，熄灭火焰。

▶ 由于辐射的高温，在使用蒸炉时，附近的物体可能会着火。
请勿使用蒸炉来使房间变暖。

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

▶ 如果使用的烧烤温度过高，有些类型的食物会很快变干并自燃。切勿使用烧烤来完成部分烘焙的面包卷或面包或使鲜花或草药干燥。使用风扇加强 或传统加热 来进行此类流程。

▶ 为避免燃烧起来，如果蒸炉内腔有烟雾，请勿打开蒸炉门。关闭蒸炉并断开其与主电源的连接，从而中断操作。烟雾散去前不要打开机门。

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

▶ 切勿在蒸炉内腔的底板上铺上铝箔或蒸炉衬垫。不要将任何餐具或任何平底锅，锅具或烤盘直接放在蒸炉内腔的底板上。
如果您想使用蒸炉内腔底板作为额外表面，将支架放在蒸炉内腔底板上，支架平面朝上，然后将烹饪容器放在支架上方。这样做时，请确保蒸炉底板的过滤网没有被移动。

▶ 蒸炉内腔底板可能会被推到其上面的支架损坏。
不要在蒸炉内腔底板上来回推动支架。

▶ 较大的食物沉积物会堵塞排水和水泵。始终确保插入蒸炉底板过滤网。

▶ 在蒸炉附近使用小型电器（如手持式食物搅拌器）时，请小心电器的电线不会卡住蒸炉机门。电线上的隔热材料可能损坏，发生触电危险。

▶ 不要在无灯罩的情况下操作蒸炉。蒸汽可能会接触到电气组件而导致短路。蒸汽可能也会损坏电气组件。

清洁和保养

▶ 因电击导致的受伤风险。来自蒸汽清洁装置的蒸汽可能会进入通电的电气组件中，从而导致短路。请勿使用蒸汽清洁装置来清洁本电器。

▶ 机门玻璃上的划痕会导致玻璃破裂。请勿使用擦洗剂、硬海绵、刷子或锋利的金属工具清洁机门玻璃。

▶ 可以拆下侧滑轨（参见"清洁与保养" – "清洁侧滑轨"）。
正确重新安装侧滑轨。

▶ 尽量避免内壁溅上含盐食物或液体。如果不慎溅上，请彻底擦拭干净，以免腐蚀内腔的不锈钢表面。

配件

▶ 本电器只能使用 Miele 原装配件。使用其他制造商提供的配件将使保修失效， Miele 不承担任何责任。

▶ 仅使用此蒸炉提供的食物烘烤探针。如果出现故障，则必须仅使用适当的原装 Miele 食物烘烤探针进行更换。

▶ 在极高的温度下，食物烘烤探针上的塑料可能会融化。在使用烧烤功能（除风扇烧烤 ）时，请勿使用食物烘烤探针。在不使用食物烘烤探针时，不要将其保存在蒸炉中。

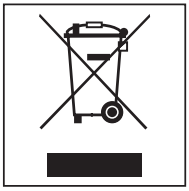
处理包装材料

包装旨在防止电器在运输过程中受到损坏。包装材料选用了处置时对环境无害的材料，应被回收利用。

回收包装可减少制造过程中原材料的消耗，并减少垃圾填埋场的废料量。

废旧电器的处理

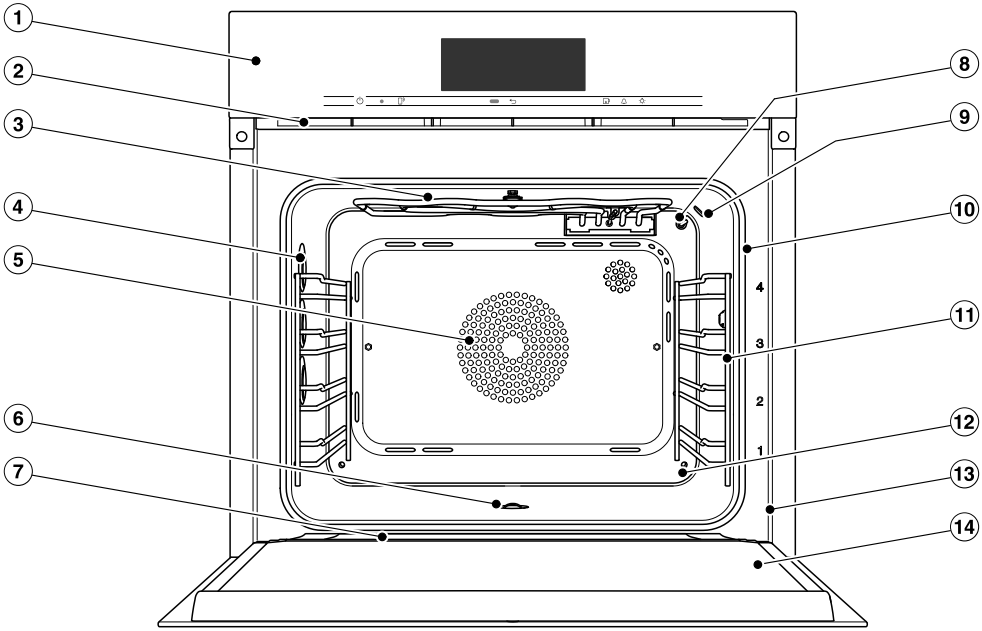
电器和电子设备通常含有某些有用材料。同时也含有某些如处置不当或随意丢弃便会对人体健康和环境造成潜在危害的材料。但是，这些材料对于确保电器正常运作又至关重要。因此，请勿将这些材料与您的家庭垃圾一起丢弃。



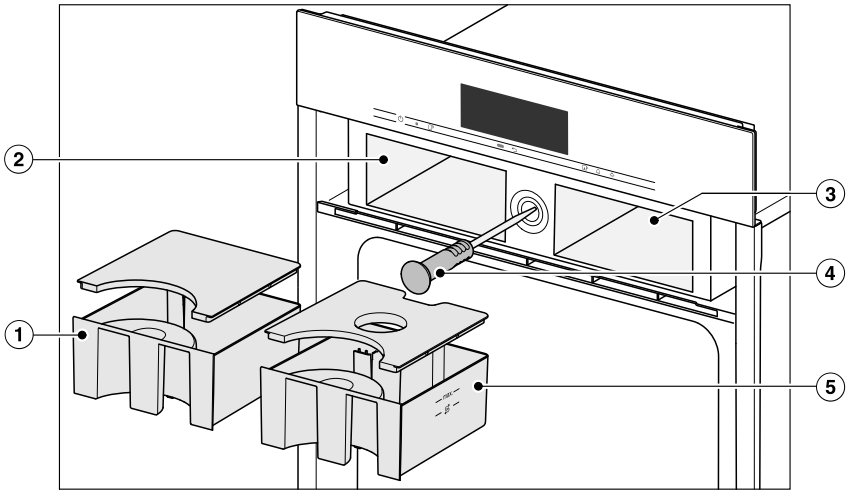
请将其丢弃到当地社区垃圾收集/回收中心，或联系Miele服务部获取建议。

在存储待处理废旧电器时请确保它们不会对儿童造成伤害。

蒸炉



① 控制元件
② 通风出口
③ 带有无线食物烘烤探针天线的顶部加热/烧烤元件
④ 蒸炉内腔照明
⑤ 后部带有环形加热元件的风扇进气口
⑥ 蒸炉内腔底板带有底部加热元件和其下方的底板过滤网
⑦ 滴水槽
⑧ 温度传感器
⑨ 湿度传感器
⑩ 机门密封件
⑪ 带 4 搁架层的侧滑轨
⑫ 蒸汽入口
⑬ 带铭牌的前框
⑭ 机门



① 冷凝水容器

② 冷凝水容器内腔

③ 水箱内腔

④ 无线食物烘烤探针

⑤ 水箱

可以在背页找到这些操作和安装说明中描述的型号列表。

铭牌

铭牌位于前框上，打开机门便可看到。

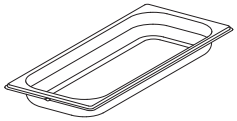
铭牌上会注明型号、序列号以及连接数据（电压、频率和最大额定负载）。

如果您有任何疑问或问题，需要与美诺 Miele 联系，请随身携带此信息。

提供的附件

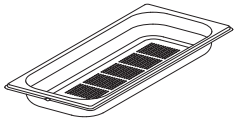
您可以从德国美诺 Miele 订购随电器提供的附件以及一系列可选附件（请参阅“可选附件”）。

DGG 20



1 个实底烹饪容器
总容量 2.4 升/可用容量 1.8 升
450 x 190 x 40 毫米（宽x深x高）

DGGL 20



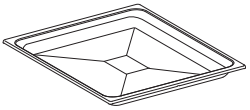
1 个多孔烹饪容器
总容量 2.4 升/可用容量 1.8 升
450 x 190 x 40 毫米（宽x深x高）

DGGL 12



1 个多孔烹饪容器
总容量 5.4 升/可用容量 3.3 升
450 x 390 x 40 毫米（宽x深x高）

通用烤盘



1 个适用于烘焙、烘烤和烧烤的通用托盘

组合支架



1 个适用于烘焙、烘烤和烧烤的组合支架

食物烘烤探针

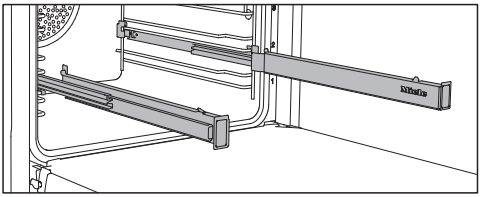


食物烘烤探针实现精确温度控制烹饪。食物烘烤探针可监控肉类内部温度（核心温度）。

除垢片

用于电器除垢

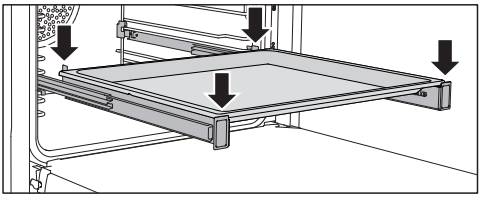
FlexiClip 灵动滑轨 HFC 71

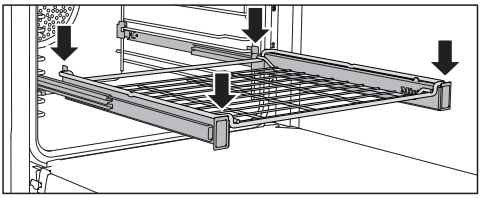


FlexiClip 灵动滑轨可安装在任一搁架层。

在放置配件之前，将 FlexiClip 灵动滑轨完全推入蒸炉内腔中。

然后，配件将自动固定在每个滑轨任意一端的阻挡器之间，并防止滑落。





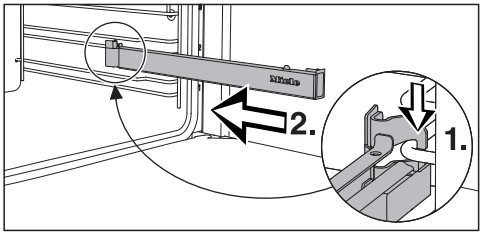
FlexiClip 灵动滑轨最大可承受 15 千克的负载。

安装及拆卸 FlexiClip 灵动滑轨

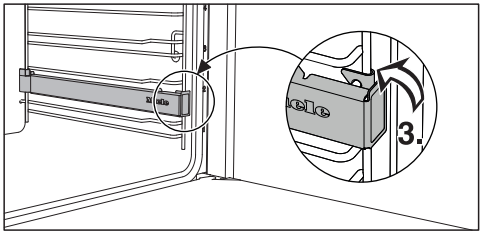
⚠ 高温表面具有伤人风险。
在操作过程中，蒸炉会变热。您可能会因加热元件、蒸炉内腔、侧滑轨或配件烧伤自己。
在安装或拆卸 FlexiClip 灵动滑轨之前，让加热元件、蒸炉内腔、侧滑轨和配件冷却。

FlexiClip 灵动滑轨安装在组成搁架层的两条轨道之间。
右侧应装有印有 Miele 标志的 FlexiClip 灵动滑轨。

安装或拆卸 FlexiClip 灵动滑轨时，**请勿**延长滑轨。



- 将 FlexiClip 灵动滑轨钩在搁架层较低轨道的前部 (1.)，然后沿轨道将其推进蒸炉内腔 (2.)。

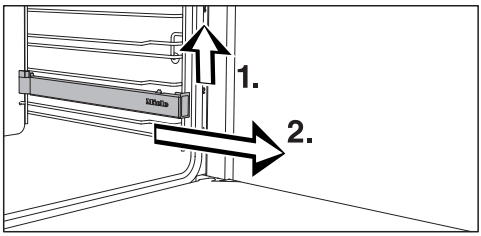


- 然后将 FlexiClip 灵动滑轨固定在搁架层较低的轨道上 (3.)。

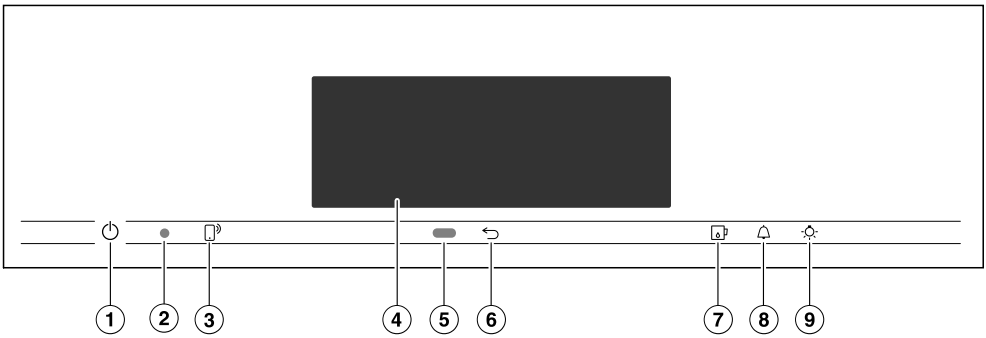
如果安装后难以拉出 FlexiClip 灵动滑轨，用力拉动一次将其松开。

如需拆下 FlexiClip 灵动滑轨，请进行以下操作：

- 一直推入 FlexiClip 灵动滑轨。



- 从前面抬起 FlexiClip 灵动滑轨，将其拆下 (1.)，然后沿着搁架层轨道向前拉出 (2.)。



① 下陷的 ⏻ On/Off（开启/关闭）感应控制键
用于开启和关闭蒸炉

② 光学接口
（仅德国美诺 Miele 服务人员可用）

③ 感应控制键
用于通过移动设备控制蒸炉

④ 触摸显示屏
用于显示信息和进行操作

⑤ 动作传感器
用于打开烤箱内部照明和显示屏，并在检测到动作时告知蜂鸣器

⑥ ⮌ 感应控制键
返回上一步

⑦ 感应控制键
用于打开和关闭控制面板

⑧ 感应控制键
用于设置分钟提示器或报警

⑨ 感应控制键
用于开关烤箱内部照明

控制鍵

On/Off（开启/关闭）感应控制键

⏻ On/Off（开启/关闭）感应控制键为下陷式，对触摸有反应。

使用该感应控制键开启和关闭蒸炉。

动作传感器

动作传感器位于触摸显示屏下方，⮌ 感应控制键旁边。例如，当您用手或身体接近触摸显示屏时，动作传感器会检测到。

如果已启用相应的设置，则可以开启蒸炉内部照明，打开蒸炉或解除蜂鸣器（见“系统设置 – 近距离/运动传感器”）。

感应控制键

感应控制键可对触摸做出反应。每次触摸感应控制键都会发出确认音。选择 音量 | 按键音 | **关闭** 设置可以关闭确认音。

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

感应控制键	功能
	如果您想从移动设备上控制蒸炉，您必须具备 Miele@home 系统，打开 **远程控制** 设置并触摸此感应控制键。然后感应控制键亮起橙色灯光，MobileStart 功能可用。 只要此感应控制键亮起，您即可通过移动设备控制蒸炉（参见“系统设置 – Miele@home”）。
	根据您所在的菜单的不同，这将带您返回上一级或返回主菜单。
	使用此感应控制键打开和关闭控制面板（参见“功能说明”章节中的“控制面板”）。
	如果在显示屏上出现菜单，或者如果烹饪程序正在进行，您可以随时使用此感应控制键设置分钟提示器（如在煮鸡蛋时）或报警（特定时间）（请参见“报警和分钟提示器”）。
	选择此感应控制键开关烤箱内部照明。 根据所选的设置，烤箱内部照明会在 15 秒后关闭或保持持续打开或关闭状态。

触摸显示屏

触摸显示屏的敏感表面容易被笔等尖锐或锋利的物体划伤。
只能用手指触摸显示屏。
确保水不会进入触摸显示屏的后面。

触摸显示屏分为多个区域。



在**页眉**的左侧会显示菜单路径。各个菜单选项以垂直线隔开。... **|** 表示有更多选项可选，由于显示屏空间不足，这些选项不可见。

如果您触摸页眉中的菜单名称，显示屏将切换至该菜单。如要切换状态显示屏，请触摸 ⌂。

在页眉的右侧会显示时间。触摸显示屏可以设置时间。
也可能会出现其他符号；例如 SuperVision 👁。

您可以通过页眉顶部的橙色线条向下拖动下拉菜单。便于您在烹饪程序期间打开或关闭设置。

当前菜单和菜单选项会在**中央**显示。您可以用手指在显示屏上向左或向右滑动，让屏幕向左或向右滚动。触摸菜单选项进行选择（参见“操作”）。

根据选定菜单的不同，在**页脚**显示的操作字段也各不相同；例如：**定时器**、**保存** 或 *OK*。

符号

显示屏可能会显示下列符号：

符号	含义
i	该符号说明有关于使用该设备的其他信息和建议。请按 *OK* 感应控制键，确认信息。
…I	这表示有更多选项可选，由于显示屏空间不足，这些选项不可见。
/ /	水位指示器
	报警
	分钟提示器
■■■■□□□	利用条形图可以选择某些设置，如显示屏亮度和蜂鸣器音量。
	系统锁或感应键锁已开启（参见“系统设置 – 安全性”）。控制键已锁定。
	在使用食物烘烤探针时的核心温度
	远程控制（仅限在您已使用 Miele@home 系统且已选择 **远程控制** | **开启** 设置时出现）
	SuperVision（仅限在您已使用 Miele@home 系统且已选择 SuperVision | SuperVision **显示** | **开启** 设置时出现）

通过触摸所需的菜单选项，您可以利用触摸显示屏操作蒸炉。

每当您触摸可用的选项时，相关字符（文字和/或符号）就会亮起**橙色**灯。

确认操作步骤的字段会以**绿色**突出显示（如*确定*）。

选择菜单选项

- 在显示屏中，触摸您所需的字段或数值。

滚动

您可以向左或向右滚动。

- 滑动屏幕。如要执行此操作，请将手指放在触摸显示屏上，然后朝着您需要的方向滑动。

底部的栏会显示您在当前菜单中的位置。

退出菜单

- 触摸 ⮌ 感应控制键或触摸菜单路径中的 …I 符号。
- 触摸 ⌂ 符号，切换至状态显示屏。

系统不会保存在此之前输入的未经触摸*确定*进行确认的内容。

更改数值或设置

更改列表中的设置

当前设置以橙色突出显示。

- 触摸所需的设置。

现已保存此设置。这将带您返回上一级菜单。

使用滚动条输入数字

- 您可以上下滑动滚动条，直到所需的数值在屏幕中央显示。
- 按*确定*进行确认。

现已保存更改的数字。

使用数字键盘输入数字

- 轻点位于数字键盘中央的数值。

即可显示数字键盘。

- 触摸所需的数字。

当您输入一个有效数值后，*OK* 将变成绿色。
使用箭头删除最后输入的数字。

- 按 *OK* 进行确认。

现已保存更改的数字。

使用分段条更改设置

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

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

- 触摸分段条中相应的分段，即可更改设置。
- 选择 **开启** 或 **关闭**，可打开或关闭设置。
- 按 *OK* 确认您的选择。

现已保存此设置。这将带您返回上一级菜单。

输入字母

使用显示屏键盘可以输入字母。最好选择简短的名称。

- 触摸所需的字母或字符。

提示: 您可以使用 ⌡ 符号为较长的程序名称添加一个换行符。

- 触摸 保存。

现已保存此名称。

显示内容菜单

在某些菜单中，您可以显示内容菜单，例如，为用户程序重命名或移动 MyMiele 下的条目。

- 例如，触摸某一用户程序并保持长按，直到内容菜单打开。
- 触摸菜单窗口外的显示屏区域即可关闭内容菜单。

移动条目

您可以更改 MyMiele 下用户程序或条目的顺序。

- 例如，触摸某一用户程序并保持长按，直到内容菜单打开。
- 选择 推迟。
- 将手指放在突出显示的字段上，然后将其拖动到所需的位置。

显示下拉菜单

在烹饪程序运行期间，您可以开关 Booster 或 **预热** 以及 WiFi 功能等设置。

- 通过页眉下方的橙色线条向下拖动下拉菜单。
- 选择您想更改的设置。
  激活的设置将以橙色突出显示。根据所选的色调搭配，未激活的设置将以黑色或变色突出显示（参见“系统设置 – 显示屏”）。
- 如要关闭下拉菜单，请将其拖回顶部或触摸菜单窗口外的显示屏区域。

显示 帮助

某些功能具有内容上下文相关帮助。在这种情况下，底部会显示 **帮助**。

- 触摸 **帮助**，以文本和图片形式显示信息。
- 触摸 **关闭**，返回至上一级菜单。

激活 MobileStart

- 选择 感应控制键激活 MobileStart。

感应控制键亮起。您可以通过 Miele@mobile 应用程序远程操作您的蒸炉。

通过触摸显示屏直接操作蒸炉要优先于通过应用程序上的远程控制功能来操作蒸炉。

只要 感应控制键亮起，您便可以使用 MobileStart。

控制面板

水箱、冷凝水容器和食物烘烤探针位于面板后方。按下感应控制键 可打开和关闭面板。它安装有防卡住保护。如果在打开/关闭时，面板感受到阻力，那么流程会被取消。尽管如此，在打开和关闭面板时，不要触摸机门把手。

水箱

最大注水量为 1.4 升，最小注水量为 1.0 升。水箱上有标识。切勿超出最上方标识。

水消耗量取决于食物类型和烹饪持续时间。在烹饪期间可能需要补充水。如果烹饪期间机门打开，则耗水量将增加。

在进行每次烹饪程序前，包括蒸制，将水注满至水箱最大液位。

冷凝水容器

收集在电器中的烹饪冷凝水会被泵入至冷凝水容器。容器的最大容量为 1.4 升。

食物烘烤探针

食物烘烤探针可测量食物的核心温度，可在烹饪流程中轻松、准确监控温度。

温度/核心温度

部分功能有预设建议温度。建议温度可在针对单一烹饪程序、程序阶段或每次使用程序时的给定范围内更改（参见“设置”章节中的“建议温度”）。
核心温度也可在针对单一程序或特定程序阶段的给定范围内更改。

湿度

组合式烹调 功能和 **翻热** 特殊应用使用蒸炉加热和湿度结合的方式。湿度级别也可在针对单一程序或特定程序阶段的给定范围内选择。

根据加湿设置，水气或新鲜空气被供给至蒸炉内腔。当湿度设置 = 0 % 时，会供给最大量新鲜空气，而无水气供应。当湿度设置 = 100 % 时，不会供给新鲜空气，而会供给最大量的水分含量。

有些食物在烹饪过程中会有水分析出。来自食物的这部分水分也会控制所需的水气量。如果所需的水气量低，蒸汽发生器可能不会被激活。

烹饪持续时间

根据功能，您可将烹饪持续时间设置在 1 分钟至 6、10 或 12 小时之间。
自动、维护和 **菜单式烹调** 程序的烹饪持续时间为出厂设置，不可更改。

在使用蒸汽进行烹饪时，以及使用纯蒸汽操作的程序和应用，达到设定的温度后才会开始烹饪计时。而对于所有其他功能、程序和应用，则会立即开始计时。

噪音

在蒸炉运行和关闭后，都能听到蜂鸣声。这种噪音并不意味着错误操作或电气故障。这种噪音是由于水被泵入至系统而产生。

在蒸炉运行期间，您将听到风扇噪音。

加热阶段

在所有功能中，加热阶段期间，显示屏会在蒸炉内腔升温过程中显示温度（例外：全面**烧烤** [▾▾▾]、**节能烧烤** [▾▾]）。

使用蒸汽烹饪时，加热阶段持续时间将取决于食物的数量和温度。一般而言，加热阶段将持续约 7 分钟。如果您烹饪的是冷藏或冷冻食物，持续时间会更长。如果烹饪温度较低，或您使用 Sous-vide [🌡] 烹饪功能时，加热阶段也会更长。

烹饪阶段

在烹饪阶段，剩余时间将显示在显示屏上。在使用蒸汽烹饪时，只有在达到设定温度后，烹饪阶段才会开始。而对于所有其他功能、程序和应用，则会立即开始计时。

蒸汽减少功能

使用蒸汽烹饪和组合模式烹饪时，蒸汽减少功能将在使用一定温度范围内温度的烹饪程序结束时自动开启。该功能可防止机门打开时有过多蒸汽逸散。**蒸汽减少** 将显示在显示屏中。

可以关闭蒸汽减少功能（见“设置”章节中的“蒸汽减少功能”）。随着蒸汽减少功能关闭，机门打开时将有大量蒸汽逸散。

蒸炉内部照明

出于节能原因，蒸炉内部照明已在出厂时设置为在程序开始后熄灭。

如果您希望在蒸炉开启状态下让内部照明保持常亮，则需要更改默认设置（参见“设置 – 照明”）。

如果烹饪程序结束时机门处于打开状态，则蒸炉内部照明将在 5 分钟后自动关闭。

触摸控制面板上的 ☼ 按钮可以开启照明 15 秒。

Miele@home

您的蒸炉配有一个内置的 WiFi 模块。

为使用该模块，您需要：

- WiFi 网络、
- Miele@mobile 应用程序以及
- 美诺 Miele 用户账户，您可以通过 Miele@mobile 应用程序创建账户。

Miele@mobile 应用程序将在您的蒸炉连接到家庭 WiFi 网络时为您提供指导。

当您的蒸炉连接到 WiFi 网络后，您可以使用应用程序进行多种活动，包括以下活动：

- 获得蒸炉运行状态信息
- 检索当前蒸炉烹饪程序信息
- 结束进行中的烹饪程序

将您的蒸炉连接到 WiFi 网络会增加能耗，即使是在蒸炉关机的情况下亦会如此。

确保您的 WiFi 网络信号在安装蒸炉的地方足够强。

WiFi 连接的可用性

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

Miele@home 可用性

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

我们并非在每个国家都提供 Miele@home 服务。

如需了解有关可用性的信息，请咨询 Miele客户关爱热线。

Miele@mobile应用程序

Miele@mobile应用程序可以从Apple App Store® 或Google Play Store™免费下载。



*Miele@mobile应用程序平台上架时间与产品使用所在国家相关，具体请咨询 Miele客户关爱热线。

基本设置

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

⚠ 发热表面具有伤人风险。
在操作过程中，蒸炉会变热。
出于安全考虑，此蒸炉只能在完全安装之后使用。

在接通电源之后，蒸炉将自动启动。

设置语言

- 选择所需的语言。

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

设置国家

- 选择所需的国家。

设置 Miele@home

设置Miele@home? 将显示在显示屏中。

- 如需现在设置 Miele@home，请选择 **继续**。
- 如需稍后设置，请选择 **跳过**。
  参见“系统设置 – Miele@home”，了解有关稍后设置的信息。
- 如需现在设置 Miele@home，请选择所需的连接方式。

然后您将通过显示屏和 Miele@mobile 应用程序获得指导。

设置日期

- 设置日期，再设置月份，最后设置年份。
- 按*确定*进行确认。

设置时间

- 以小时和分钟为单位设置时间。
- 按*确定*进行确认。

首次使用前

设置水质硬度等级

联系您当地的供水方，了解所在区域水质硬度。

您可在”设置 – 水质硬度“中找到更多信息。

- 在电器上选择您的当地水质硬度。
- 按*确定*进行确认。

完成调试过程

- 请按照显示屏上的任何进一步说明进行操作。

烤箱现已准备就绪。

首次清洁

- 取下蒸炉和配件上的任何保护包装和贴纸。

电器已在工厂中经过功能测试。在运输过程中，此测试产生的残留水可能流入内腔。

清洁水箱和冷凝水容器

⚠ 控制面板具有伤人风险。
面板打开或关闭时，可能会夹到您。
在面板打开和关闭时，不要触摸机门的上边缘。

- 使用开/关 ⏻ 按钮来开启蒸炉。
- 选择 感应控制键来打开控制面板。
- 取出水箱和冷凝水容器。稍向上推动，取出水箱和冷凝水容器。
- 手动或放在洗碗机中冲洗水箱和冷凝水容器。

清洁配件/蒸炉内腔

- 从蒸炉内腔中取出所有配件。
- 手动或放入洗碗机中清洗烹饪容器。

通用托盘和组合支架表面采用PerfectClean清洁表面处理，且必须**仅**手动清洁。
参见“清洁和保养”章节中的“PerfectClean清洁表面”。

- 使用干净的海绵蘸取热水和洗涤液的混合溶液来清洁通用托盘和组合支架。

蒸炉的内部已在出厂时用调节剂处理。

- 如要去除这些调节剂，使用干净的海绵蘸取热水和洗涤剂的温和混合溶液清洁蒸炉内腔。

设置正确的水沸点

在第一次烹饪食物之前，您必须调整蒸炉的水沸点温度，这取决于蒸炉所处的海拔高度。此过程还会冲洗出携带水的电器部件。

必须执行此程序，以确保电器有效无故障运行。

蒸馏水、碳酸水和其他液体可能会损坏蒸炉。
仅可使用冷的新鲜自来水（20°C 以下）。

- 拆下水箱，并将其注水到最大标记处。
- 将水箱推入电器中。
- 然后，使用**蒸汽烹调** 功能 (100°C) 运行蒸炉 15 分钟。按照“操作”中所述的步骤继续。

搬家后设置正确的水沸点

如果您搬家后新的海拔高度与之前的海拔高度相差 300 米或更多，则需要重新设置蒸炉的水沸点。为此，要对电器除垢（参见“清洁和保养”章节中的“保养”）。

首次使用前

加热蒸炉

- 如可以，从蒸炉内腔中取出所有配件。
- 如要去除环形加热元件的油脂，运行**风扇加强** 功能 30 分钟，将蒸炉加热至 200 °C。
  按照“操作”章节中所述的步骤继续。

⚠ 高温表面具有伤人风险。

在操作过程中，蒸炉会变热。您可能会因加热元件、蒸炉内腔或侧滑轨烧伤自己。

在热蒸炉内腔中进行操作时，请戴上隔热手套。

首次对加热元件进行加热时，可能会散发轻微的气味。产生的气味和任何蒸汽会在一段时间内消失，这并不表示连接或电器有故障。

确保该操作过程中厨房通风良好。

设置概述

菜单选项	可用设置
语言	... | deutsch | english | ... 国家
时间	时间显示 开启* | 关闭 | 夜间模式 时钟类型 模拟时钟* | 数字时钟 时间制式 24小时制式* | 12小时(am/pm) 定时设置
日期	
照明	开启 "持续"15秒* 关闭
启动画面	主菜单* 功能类别 自动程序 特殊程序 用户偏好程序 MyMiele
显示屏	显示屏亮度 ■■■■□□□ 颜色方案 亮 | 暗* QuickTouch 开启 | 关闭*
音量	提示音 ■■■■□□□ 按键音 ■■■■□□□ 开机欢迎曲 开启* | 关闭
单位	重量 克* | 磅 | 磅/盎司 温度 °C* | °F

* 出厂默认设置

系统设置

菜单选项	可用设置
保温	开启 关闭*
蒸汽减少	开启* 关闭
建议温度	
Booster	开启* 关闭
自动冲洗	开启* 关闭
水质硬度	1 °dH | ... | 15 °dH* | ... | 70 °dH
感应操控	靠近时照明 开启 烹饪进程中* | 一直开启 | 关闭 靠近时显示屏 开启 开启 | 关闭* 靠近时关闭 提示音 开启* | 关闭
安全性	系统锁 开启 | 关闭* 感应锁 开启 | 关闭*
橱柜面板识别	开启 关闭*
Miele@home	激活 关闭 连接状态 新设置 重置 设置
远程控制	开启* 关闭
SuperVision	SuperVision 显示 开启 | 关闭* 显示屏待机 状态 开启 | 仅出现错误时* 电器列表 显示本机 | 提示音

* 出厂默认设置

菜单选项	可用设置
远程更新	开启* 关闭
软件版本	
法律信息	开源许可证
演示模式	演示模式提示 开启 | 关闭*
出厂设置	机器设置 用户偏好程序 MyMiele 建议温度

* 出厂默认设置

打开“系统设置”菜单

在 ⚙ 系**统设置**菜单中，您可以通过调整出厂默认设置来个性化设置您的蒸炉，以满足需求。

从主菜单中：

- 选择 ⚙ 系**统设置**。
- 选择所需的设置。

您可以查看或更改设置。

在进行烹饪程序期间，您无法更改设置。

语言 ⚑

您可以设置所需的语言和国家。

在选好并确认您的选择后，显示屏上将会出现您已选定的语言。

提示: 如果您错误地选择了不正确的语言，请在主菜单中选择 ⚙。跟随 ⚑ 符号返回至 **语言** ⚑ 子菜单。

时间

时间显示

选择您希望在关闭蒸炉时如何在显示屏中显示时间：

- **开启**
  在显示屏中始终可见时间。
  如果您同时选择 **显示屏** | QuickTouch | **开启** 设置，那么所有感应控制键均可对触摸立即做出正常反应，并且当您接近显示屏时，运动传感器会自动检测到。
  如果您同时选择 **显示屏** | QuickTouch | **关闭** 设置，那么在蒸炉打开时才能使用。
- **关闭**
  为了节能，显示屏不会亮起。在蒸炉打开时才能使用。
- **夜间模式**
  为了节能，仅限在 05:00 至 23:00 期间在显示屏中显示时间。显示屏会在所有其他时间保持黑屏。

时钟类型

时间可以显示为 **模拟时钟**（带有钟面）或 **数字时钟**（小时:分钟）格式。

通过数字显示屏，也会显示日期。

时间制式

时间可为 24 小时制或 12 小时制显示（24**小时制式** 或 12**小时**(am/pm)）。

定时设置

设置小时和分钟。

提示: 如果此时没有进行任何烹饪程序，可触摸页眉上的时间进行更改。

如果发生断电，则在恢复供电后会重新显示当前时间。时间会保存约 150 小时。

如果蒸炉已连接至 WiFi 网络并已登录到 Miele@mobile 应用程序中，那么时间将根据 Miele@mobile 应用程序中的国家/地区设置进行同步。

日期

设置日期。

当蒸炉关闭后，如果已选择 **时间** | **时钟类型** | **数字时钟**，在显示屏上仅会显示日期。

照明

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

启动画面

按照出厂设置，蒸炉在开启后会显示主菜单。您可以更改此出厂设置，以便诸如蒸炉功能或 MyMiele 设置等会在状态显示屏中立即出现（请参见“MyMiele”）。

然后，当蒸炉再次开启时，将会出现此全新的状态显示屏。

选择 ⮌ 感应控制键或者按照页面中的路径进入主菜单。

显示屏

显示屏亮度

显示屏亮度以带有七个分段的条形表示。

- ■■■■■■■
  最大亮度
- ■□□□□□□
  最小亮度

颜色方案

为显示屏选择浅色或深色色调搭配。

- 亮
  显示屏采用浅色背景和深色字符。
- 暗
  显示屏采用深色背景和白色字符。

QuickTouch

选择当蒸炉关闭时，感应控制键和运动传感器应如何响应：

- 开启
  如果您同时选择 时间 | 时间显示 | 开启 或 夜间模式 设置，那么感应控制键和运动传感器在蒸炉关闭时也能够响应。
- 关闭
  无论时间 | 时间显示是否设置，感应控制键和运动传感器仅在蒸炉打开时以及关闭后的一定时间内做出响应。

音量

提示音

如果蜂鸣器已开启，则蜂鸣器将在达到设定温度以及设定时间结束时鸣响。

蜂鸣器的音量以带有七个分段的条形表示。

- ■■■■■■■
  最大音量
- ⊏⁼⁼⁼⁼⁼⁼⁼⊐
  蜂鸣器关闭

按键音

每次触摸感应控制键所发出的音量以带有七个分段的条形表示。

- ■■■■■■■
  最大音量
- ⊏⁼⁼⁼⁼⁼⁼⁼⊐
  声音关闭

开机欢迎曲

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

单位

重量

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

温度

您可以设置以摄氏度（°C）或华氏度（°F）为单位的温度。

保温

您可以使用 保温 功能，在蒸汽烹饪程序结束后可让食物保温。食物在预设温度下保温最多 15 分钟。您可以通过打开机门来取消保温过程。

请注意，纤嫩的食物，尤其是鱼类，保温的同时会有烹调的效果。

- 开启
  保温 功能已开启。如果以大约 80 °C 或更高温度烹饪，该功能在大约 5 分钟后启动。食物以 70 °C保温。
- 保温关闭
  功能关闭。

蒸汽减少功能

蒸汽减少 功能可防止机门打开时有过多蒸汽逸散。

- **开启**
  在一个使用超过约 80 °C（蒸汽烹饪）或 80–100 °C 和 100 % 湿度（组合模式烹饪）的烹饪程序结束后，蒸汽减少功能将自动开启。蒸汽减少 将显示在显示屏中。
- **关闭**
  如果蒸汽减少功能关闭，保温 功能也会自动关闭。随着蒸汽减少功能关闭，机门打开时将有大量蒸汽逸散。

建议温度

如果您经常以不同的温度进行烹饪，则有必要更改建议温度。

当选择此菜单选项后，功能列表将在显示屏中出现。

■ 选择所需的功能。

建议温度会与可用的温度范围一同显示。

■ 更改建议温度。

■ 按*确定*进行确认。

Booster

Booster 功能用于快速预热烤箱内腔。

- **开启**
  烹饪程序的加热阶段期间，Booster 功能自动开启。顶部加热/烧烤元件、环形加热元件和热风扇同时将烤箱内腔预热到所需的温度。
- **关闭**
  在烹饪程序的加热阶段期间，Booster 功能自动关闭。只有与此功能相关的加热元件才会预热烤箱内腔。

您可以利用下拉菜单开关此烹饪程序的 Booster 功能。

自动冲洗

在一个使用蒸汽的烹饪程序结束后，**电器冲洗** 将在蒸炉关闭后出现在显示屏上。

该过程会将任何食物残渣冲洗出系统。

您可以启用或停用自动冲洗程序。

水质硬度

蒸炉必须调整到当地的水硬度水平，以确保其正常工作，并确保在正确的间隔内进行除垢。水质越硬，蒸炉需要除垢的频率就越高。
联系您当地的供水方，了解所在区域水质硬度。

如果您使用瓶装水，例如矿泉水，请确保不是碳酸水。根据钙含量调整该设置。瓶标签上会标明钙含量，以毫克/升 Ca^{2+} 或 ppm（毫克 Ca^{2+}/升）表示。

您可以将硬度级别设置在1 °dH 和70 °dH 之间。硬度等级默认设置为15 °dH。

- 在电器上选择您的当地水质硬度。
- 按*确定*进行确认。

水质硬度		钙含量	设置
°dH	毫摩尔/升	毫克/升 Ca^{2+} 或 ppm（毫克 Ca^{2+}/升）	
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

近距离/动作传感器

例如，当您用手或身体接近触摸显示屏时，动作传感器会检测到。

如果您希望运动传感器在蒸炉关闭时也能够响应，请选择 **显示屏** | QuickTouch | **开启** 设置。

靠近时照明 开启

- 烹饪进程中
  在烹饪程序运行期间，一旦您接近触摸显示屏，烤箱内部照明将开启。烤箱内部照明会在 15 秒后再次自动关闭。
- 一直开启
  一旦您接近触摸显示屏，烤箱内部照明将开启。烤箱内部照明会在 15 秒后再次自动关闭。
- **关闭**
  当您接近触摸显示屏时，运动传感器不响应。选择 ☼ 感应控制键将烤箱内部照明打开 15 秒。

靠近时显示屏 开启

- **开启**
  如果显示时间，则蒸炉开启，并在您操作触摸显示屏时显示主菜单。
- **关闭**
  当您操作触摸显示屏时，动作传感器不响应。使用 On/Off（开启/关闭） ⏻ 感应控制键开启蒸炉。

靠近时关闭 提示音

- **开启**
  一旦您接近触摸显示屏，蜂鸣器将关闭。
- **关闭**
  当您接近触摸显示屏时，运动传感器不响应。手动关闭蜂鸣器。

安全性

系统锁

系统锁可防止蒸炉被错误地开启。

当系统锁被激活时，您仍可以设置报警和分钟提示器并使用 MobileStart 功能。

即便电源中断，系统锁仍保持启用。

- **开启**
  系统锁已启用。如果您想要使用蒸炉，应将其打开并触摸 符号至少 6 秒钟。
- **关闭**
  停用系统锁。然后，您可以正常使用蒸炉。

感应锁

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

- **开启**
  感应键锁已启用 触摸 *OK* 至少 6 秒钟，以短暂停用感应键锁。
- **关闭**
  停用感应键锁。所有感应控制键均正常反应。

橱柜面板识别

- **开启**
  橱柜前端检测功能已激活。蒸炉可通过运动传感器自动检测橱柜门是否关闭。

  如果橱柜门已关闭，蒸炉将在一段时间后自动关闭。
- **关闭**
  橱柜前端检测功能已停用。蒸炉无法检测橱柜门是否关闭。

如果蒸炉安装在橱柜正面的后面（例如一扇门），那么蒸炉、外壳设备和地板都会被蜂蜜出轨正面的积聚的热量和湿气损坏。
使用蒸炉时，请始终将橱柜门打开。
将橱柜门打开，直到蒸炉完全冷却。

提示: 如果您想使用犹太节日程序，关闭橱柜前面板识别。

Miele@home

此款蒸炉是一款与 Miele@home 兼容的电器，具备 SuperVision 功能。

您的蒸炉在出厂前已安装 WiFi 通信模块，适合进行无线通信。

您可以通过多种方式将您的蒸炉连接至 WiFi 网络。我们建议您使用 Miele@mobile 应用程序或通过 WPS 将蒸炉连接至 WiFi 网络。

- **激活**
  此设置仅在停用 Miele@home 时可见。WiFi 功能已重新启用。
- **关闭**
  此设置仅在启用 Miele@home 时可见。Miele@home 保持设置状态时会关闭 WiFi 功能。
- **连接状态**
  此设置仅在启用 Miele@home 时可见。显示屏显示诸如 WiFi 接收质量、网络名称和 IP 地址等信息。
- **新设置**
  此设置仅在 WiFi 网络已设定好时可见。重置网络设置，立即重新建立新的连接。
- **重置**
  此设置仅在 WiFi 网络已设定好时可见。WiFi 功能已停用，WiFi 连接将重置为出厂默认设置。您必须设置新的 WiFi 连接才能使用 Miele@home。
  处理或出售蒸炉时，或者运行二手蒸炉时，均应重置网络设置。这是确保所有个人数据均已清除并且既往所有者无法再访问蒸炉的唯一方法。
- **设置**
  此设置仅在 WiFi 连接尚未设定好时可见。您必须设置新的 WiFi 连接才能使用 Miele@home。

远程控制

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

激活 MobileStart

■ 选择 感应控制键激活 MobileStart。

感应控制键亮起。您可以通过 Miele@mobile 应用程序远程操作您的蒸炉。

通过触摸显示屏直接操作蒸炉要优先于通过应用程序上的远程控制功能来操作蒸炉。

只要 感应控制键亮起，您便可以使用 MobileStart。

SuperVision

此款蒸炉是一款与 Miele@home 兼容的家用电器，具备 SuperVision 功能，可监控 Miele@home 系统中的其他家用电器。

在设置 Miele@home 系统之前，您无法启用 SuperVision 功能。

SuperVision 显示

- **开启**
  SuperVision 功能已开启。
  符号将显示在显示屏的右上角。
- SuperVision**关闭**
  功能已关闭。

显示屏待机 状态

当烤箱处于待机状态时，SuperVision 功能也可用。不过，时间显示屏必须打开（**系统设置** | **时间** | **时间显示** | **开启**）。

- **开启**
  始终会显示已登录 Miele@home 系统的活动家用电器。
- **仅出现错误时**
  仅限显示活动家用电器上的故障。

电器列表

所有已登录 Miele@home 系统的家用电器均会显示。当您选择某个电器后，您可以访问更多设置：

- 显示本机
  - **开启**
    此电器的 SuperVision 功能已开启。
  - **关闭**
    此电器的 SuperVision 功能已关闭。电器仍然在 Miele@home 系统中登录。即使电器的 SuperVision 功能已关闭，仍会显示故障。
- 提示音
  您可以选择为此电器打开（**开启**）还是关闭（**关闭**）蜂鸣器。

远程更新

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

远程更新功能用于更新蒸炉内的软件。如果您的蒸炉可进行更新，系统将自动下载更新。更新不会自动安装。必须手动执行。

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

启用/停用

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

如果您不想自动下载任何更新，请停用远程更新。

运行远程更新

有关更新内容和范围的信息将参见 Miele@mobile 应用程序。

如果软件更新可用，您的蒸炉显示屏上将显示消息。

您可以立即或稍后安装更新。当蒸炉再次打开时，您将会收到更新提醒。

如果您不想安装更新，请停用远程更新。

更新可能需要几分钟的时间。

请注意有关远程更新功能的以下信息：

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

软件版本

软件版本旨在供德国美诺 Miele 客户服务部使用。家用无需此类信息。

■ 按 *OK* 进行确认。

法律信息

您可在 **开源许可证** 下方查看集成开源组件的概览。

■ 按 *OK* 进行确认。

演示模式

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

演示模式提示

如果您已启用演示模式，那么，当您打开蒸炉时，**演示模式已激活,本机将停止加热** 就会出现。

- **开启**
  触摸 *确定* 至少 4 秒钟，以启用演示模式。
- **关闭**
  触摸 *确定* 至少 4 秒钟，以停用演示模式。然后，您可以正常使用蒸炉。

出厂设置

- **机器设置**
  任何已被更改的设置将被重置为出厂默认设置。
- **用户偏好程序**
  所有用户程序将被删除。
- MyMiele
  所有 MyMiele 条目将被删除。
- **建议温度**
  任何已被更改的建议温度将被重置为出厂默认设置。

闹铃和分钟提示器

利用 🔔 感应控制键，您可以设置分钟提示器（例如用于煮鸡蛋）或者针对特定时间的报警。

您可以同时设置两个报警、两个分钟提示器计时时间或者一个报警和一个分钟提示器计时时间。

使用 闹钟 功能

⏲ 报警可用于为蜂鸣器指定特定的鸣响时间。

设置报警

如果已选择 **显示屏** | QuickTouch | **关闭** 设置，那么您需要先打开蒸炉，然后再设置报警。关闭蒸炉时，报警时间将在显示屏中显示。

- 选择 🔔 感应控制键。
- 选择 ⏲ **闹钟**。
- 设置报警的时间。
- 触摸 **关闭** 进行确认。

当蒸炉关闭，将显示报警时间和 ⏲，而非当日时间。

如果您同时在烹饪，或者如果您正在不同的菜单中，那么，报警时间和 ⏲ 将在显示屏的右上角显示。

在指定的报警时间，⏲ 将在显示屏的时间旁闪烁，并且蜂鸣器将鸣响。

- 选择 🔔 感应控制键或者显示屏中的设置报警时间。

蜂鸣器将停止，显示屏上的符号将熄灭。

更改报警

- 选择显示屏中的报警或者选择 🔔 感应控制键，再选择所需的报警。

设定的报警时间会在显示屏上显示。

- 设置报警的新时间。
- 触摸 **关闭** 进行确认。

现已保存调整后的报警时间，它将在显示屏中显示。

删除报警

- 选择显示屏中的报警或者选择 🔔 感应控制键，再选择所需的报警。

设定的报警时间会在显示屏上显示。

- 选择 **删除**。
- 触摸 **关闭** 进行确认。

报警将被删除。

使用 分钟提示器 功能

🔔 分钟提示器可用于为厨房其他活动计时，例如煮鸡蛋。

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

- 可设置的分钟提示器最长计时时间为 59 分钟 59 秒。

设置分钟提示器

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

例如：您想煮一些鸡蛋，并设定分钟提示器计时时间为 6 分 20 秒。

- 选择 🔔 感应控制键。
- 选择 🔔 **分钟提示器**。
- 设置您需要的分钟提示器时间。
- 触摸 **关闭** 进行确认。

关闭蒸炉后，分钟提示器持续时间开始在显示屏上倒计时，并且显示 🔔 而非当日时间。

如果您同时在烹饪，或者如果您正在不同的菜单中，那么，分钟提示器计时时间和 🔔 将在显示屏的右上角显示。

分钟提示器计时时间结束时，🔔 将闪烁，时间将开始计时，并且蜂鸣器将鸣响。

- 选择 🔔 感应控制键或者选择显示屏中所需的分钟提示器。

蜂鸣器将停止，显示屏上的符号将熄灭。

更改分钟提示器计时时间

- 选择显示屏中的分钟提示器或者选择 🔔 感应控制键，然后选择所需的分钟提示器计时时间。

会显示选定的分钟提示器持续时间。

- 设置新的分钟提示器计时时间。
- 触摸 **关闭** 进行确认。

变更后的分钟提示器计时时间现在已保存，并将以分钟倒数。不足 10 分钟的分钟提示器计时时间将以秒倒数。

删除分钟提示器计时时间

- 选择显示屏中的分钟提示器或者选择 🔔 感应控制键，然后选择所需的分钟提示器计时时间。

会显示选定的分钟提示器持续时间。

- 选择 **删除**。
- 触摸 **关闭** 进行确认。

现在已删除分钟提示器持续时间。

主菜单和子菜单

菜单	建议值	范围
程序选择		
风扇加强	160 °C	30 – 225 °C
常规加热	180 °C	30 – 225 °C
组合式烹调		
组合 风扇加强	170 °C	30 – 225 °C
组合 常规加热	180 °C	30 – 225 °C
组合烧烤	搁架层 3	搁架层 1 – 3
蒸汽烹调	100 °C	40 – 100 °C
Sous-vide	65 °C	45 – 90 °C
增强烘焙	180 °C	50 – 225 °C
底部加热	190 °C	100 – 200 °C
顶部烘焙	190 °C	100 – 225 °C
全面烧烤	搁架层 3	搁架层 1 – 3
节能烧烤	搁架层 3	搁架层 1 – 3
风扇烧烤	200 °C	50 – 225 °C
蛋糕程序	160 °C	30 – 225 °C
节能热风	160 °C	30 – 225 °C
节能蒸汽烹调	100 °C	40 – 100 °C
自动程序 Auto		
特殊程序		
翻热	130 °C	120 – 140 °C
解冻	60 °C	50 – 60 °C

菜单	建议值	范围
特殊程序 ☼		
Mix & Match		
松脆翻热	–	–
温和翻热	–	–
松脆烹饪	–	–
松脆烹饪	–	–
焯水	–	–
装瓶烹调	90 °C	80–100 °C
烘干	60 °C	60–70 °C
发酵面团	–	–
菜单式烹调	–	–
餐具消毒	–	–
犹太节日程序	180 °C	30–225 °C
预热餐具	50 °C	50–80 °C
保温	65 °C	40–100 °C
MyMiele		
用户偏好程序		
系统设置 ⚙		
清洁维护 ⓪		
除垢		
浸泡		
烘干		
冲洗		

节能提示

烹饪程序

- 从蒸炉内腔中取出烹饪不需要的所有配件。
- 一般来说，如果食谱或烹饪图表中给出了一个温度范围，最好选择较低的温度，并在最短时间后检查食物。
- 只有在食谱或烹饪图表中有指示的情况下才能预热蒸炉内腔。
- 如果可能，不要在程序运行期间开门。
- 深色亚光罐是烘焙的合适选择。它们能够更有效地吸收热量，并更迅速地将热量传递给混合物。有光泽的材料（如不锈钢或铝）会反射热量，因此可以产生更不均匀的效果。请勿用热反射铝箔覆盖蒸炉底板或烤架。
- 监控烹饪时间，避免烹饪时浪费能量。
  设置烹饪持续时间，或者使用食物烘烤探针（如果有）。
- **风扇加强** 功能可用于烹饪多种类型的食物。因为风扇直接将热量分配到蒸炉内腔中，所以您可以使用比使用**常规加热** 时更低的温度。它还可以让您同时在多个搁架层上烹饪。
- **风扇烧烤** 是烧烤菜肴的合适功能。使用此功能，您可以使用比使用最高温度设置的其他烧烤功能更低的温度。
- 得益于最佳利用热量，**节能热风** 功能确保烹饪更加节能。使用此功能烹饪香甜可口的烘焙食品和焗烤食品。不要在烹饪程序运行期间开门。
- 您可以使用**节能蒸汽烹调** 功能，在烹饪期间节约能源。该功能尤其适用于烹饪鱼类和蔬菜。
- 在可能情况下，应该同时烹饪多种食物。将它们彼此相邻放在蒸炉里，或者放在不同的搁架层上。
- 如果可能的话，应该一个接一个地烹饪您不能同时烹饪的食物，以便利用烤箱中现有的热量。

设置

- 为控制元件选择设置 **显示屏** | QuickTouch | **关闭**，以降低能耗量。
- 为烤箱内部照明选择 **照明** | **关闭** 或 "**持续**"15**秒** 设置。通过触摸 ☼ 感应控制键，可随时再次打开烤箱内部照明。

节能模式

如果程序未运行且控件未运行，蒸炉将自动关闭以节能。时间将显示在显示屏上，或者显示屏将熄灭（请参见“系统设置”）。

缺少底板过滤网而出现的故障。
如果缺少底板过滤网，食物残渣会进入排水管中。那么，这将无法泵水。
在每个烹饪程序前，查看蒸炉内腔底板中的过滤网是否正确放置。

■ 开启蒸炉。

系统将显示主菜单。

■ 如果您想使用蒸汽功能或蒸汽释放烹饪，则要注满水箱并将其再插入电器。

蒸馏水、碳酸水和其他液体可能会损坏蒸炉。
仅可使用冷的新鲜自来水（20°C 以下）。

■ 将食物放入蒸炉内腔中。

■ 选择 程序选择 ▭。

■ 选择您想要使用的功能。

功能以及温度和湿度（如适用）的建议值将依次显示。

■ 如有必要，更改建议值。

在几秒内将自动采用建议值。您可通过选择温度或湿度指示器稍后更改温度和湿度级别。

■ 按 *OK* 进行确认。

将显示所需温度和实际温度，加热阶段将开始。

您将看到温度升高。当首次达到设定温度时，蜂鸣器将鸣响。

■ 烹饪程序之后，选择 完成。

⚠ 热蒸汽具有伤人风险。
当使用涉及蒸汽的烹饪程序时，如果机门打开，大量热蒸汽会逸散。蒸汽可能导致烧伤。
向后退，等待热蒸汽消散。

■ 将食物从蒸炉内腔中取出。

清洁蒸炉

- 取出水箱和冷凝水容器，按要求清空。
- 关闭蒸炉。

电器冲洗 在使用蒸汽的烹饪程序后显示。

- 按照显示屏上的说明操作。

每次都应进行冲洗过程，将任何食物残渣冲洗出系统。

- 按照“清洁和保养”章节的说明，清洁并擦干整个蒸炉。
- 保持电器机门敞开，直到蒸炉内腔完全干燥。

再注水

如果程序运行期间需要补充水，会发出提示音，显示屏将提示您向容器补充清洁自来水。

- 取出水箱并补充水。
- 将水箱推入电器中。

烹饪程序恢复。

更改烹饪程序的数值和设置

根据功能的不同，您可以在烹饪程序期间为此程序更改数值或设置。

根据功能的不同，您可以更改以下设置：

- 温度
- 湿度
- 烹调时间
- Booster
- 预热
- Crisp function（松脆功能）

更改温度和核心温度

前往 *系统设置* | *建议温度*，永久调整建议温度以适应您的个人烹饪喜好。

如果您正在使用食物烘烤探针，仅会显示 核心温度（参见“烧烤 – 食物烘烤探针”）。

- 触摸温度显示屏。
- 如有必要，更改温度和 核心温度。
- 按 *OK* 进行确认。

烹饪程序将以新的所需温度重新启动。

更改 湿度

- 触摸湿度指示器。
- 更改湿度等级。
- 按 *OK* 进行确认。

程序将继续以新的湿度等级运行。

设置烹饪持续时间

如果在将食物放入烤箱中之后推迟较长时间才开始烹饪，那么，烹饪效果可能会受到影响。新鲜的食物可能会变色，甚至变质。
在烘焙时，糕点混合物或面团可能会变干，膨松剂可能会失效。
在烹饪程序开始之前，应选择尽可能短的时间。

您已将食物放入烤箱内腔，并选择了功能和所需的设置，例如温度。

通过输入 **烹调时间**、**结束于** 或 **开始于**，您可以自动关闭或开关烹饪程序。

- **烹调时间**
  输入食物所需的烹饪持续时间。该持续时间结束时，加热将自动关闭。可设置的最大烹饪持续时间取决于您所选的功能。
- **结束于**
  指定您希望烹饪程序结束的时间。烤箱加热将在您设定的时间自动关闭。
- **开始于**
  仅在您设置 **烹调时间** 或 **结束于** 时间时，菜单中会显示此功能。借助于 **开始于**，您可以指定烹饪程序开始的时间。烤箱加热将在您设定的时间自动开启。

■ 选择 ◴ 或 **定时器**。

■ 设置所需的时间。

■ 按 *OK* 进行确认。

蒸汽烹饪期间，只有在达到设定的所需温度后，才会开始烹饪计时。

在一个使用超过约 80 °C（蒸汽烹饪）或 80–100 °C 和 100 % 湿度（组合模式烹饪）的烹饪程序结束后，蒸汽减少功能将自动开启。

■ 等待，直到 **蒸汽减少** 从显示屏中消失，然后打开机门，并从蒸炉内腔中取出食物。

更改设定的烹饪持续时间

- 选择 ◴、持续时间或 定时器。
- 选择所需的时间并进行更改。
- 按 *OK* 进行确认。

如果发生电源故障，此类设置将被删除。

删除设定的烹饪持续时间

- 选择 ◴、持续时间或 定时器。
- 选择所需的时间。
- 选择 删除。
- 按 *OK* 进行确认。

如果您删除 烹调时间，那么，结束于 和 开始于 的设定时间也将被删除。

如果您删除 结束于 或 开始于，烹饪程序将以设定的烹饪持续时间开始。

取消烹饪程序

如果取消某一烹饪程序，烤箱加热和照明将关闭。所有烹饪持续时间设置将被删除。

取消没有设定烹饪持续时间的烹饪程序

- 选择 完成。

系统将显示主菜单。

取消带有设定烹饪持续时间的烹饪程序

- 选择 取消。

确定取消烹调？ 显示在显示屏中。

- 选择 是。

系统将显示主菜单。

中断烹饪程序

一旦机门打开，烹饪程序将立即中断。蒸炉加热关闭。
在使用蒸汽烹饪时以及使用纯蒸汽操作的程序和应用，会保存设定的烹饪持续时间。

⚠ 热蒸汽具有伤人风险。
当使用涉及蒸汽的烹饪程序时，如果机门打开，大量热蒸汽会逸散。蒸汽可能导致烧伤。
向后退，等待热蒸汽消散。

⚠ 热表面和食物具有伤人风险。
在操作过程中，蒸炉会变热。您可能会因加热元件、蒸炉内腔、侧滑轨、配件或食物烧伤自己。
将热的食物放入电器中或从电器中取出时，以及在热蒸炉内腔中进行操作时，请戴上隔热手套。
将烹饪容器放入蒸炉或取出蒸炉时，确保热食物不会洒出。

机门关闭时，烹饪程序会恢复。

蒸炉将再次升温，显示屏会在蒸炉内腔升温过程中显示温度。
在使用蒸汽进行烹饪时，以及使用纯蒸汽操作的程序和应用，只有在达到设定的温度后，才会继续剩下的时间。

使用 100 % 湿度和高达 100 °C 的程序：如果机门在烹饪最后一分钟打开，则烹饪程序将提前结束（剩余 55 秒）。

预热蒸炉内腔

Booster 功能用于在某些功能中快速预热蒸炉内腔。

预热 功能可与任何烤箱功能搭配使用（**节能热风** 除外），但必须在每个烹饪程序期间单独开启。

只有在少数情况下才需要预热蒸炉内腔。

■ 烹饪以下食物时，要预热蒸炉内腔：

- 使用**常规加热** 功能的烹饪时间短（约 30 分钟或更短）的蛋糕和糕点，以及精致的食物（如海绵蛋糕）

Booster

在以下功能中，Booster 功能的出厂默认设置为开启（**系统设置** | Booster | **开启**）：

- **风扇加强**
- **常规加热**

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

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

开关某一烹饪程序的 Booster

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

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

例如：您已选择某一功能和所需的设置，例如温度。
您想为此烹饪程序关闭 Booster 功能。

■ 向下拖动下拉菜单。

Booster 突出显示为橙色。

■ 选择 Booster。

根据色调搭配的不同，Booster 将突出显示为黑色或白色。

■ 关闭下拉菜单。

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

预热

您可以将大多数菜肴放在冷蒸炉内腔里，以利用加热阶段产生的热量。

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

立即启动烹饪程序，而不延迟启动时间。

开启 预热

您必须为每个烹饪程序单独开启 **预热** 功能。

您已选择某一个功能和所需的设置，例如温度。

■ 向下拖动下拉菜单。

根据色调搭配的不同，**预热** 将突出显示为黑色或白色。

■ 选择 **预热**。

预热 突出显示为橙色。

电器会被预热。 不要在 出现时放入食物。

■ 按 *OK* 进行确认。

■ 关闭下拉菜单。

将显示以下消息和时间：**请于 将食物放入烤箱**。蒸炉内腔已加热至设定的温度。

■ 一旦提示，请将食物放入蒸炉内腔中。

■ 按 *OK* 进行确认。

Crisp function

Crisp function 功能（湿度降低功能）使得水分能够按要求在整个烹饪过程期间或烹饪过程的部分时间被去除。

烹饪表皮湿软的食物（如乳蛋饼、披萨、带有鲜果配料的托盘烘焙食品或松饼）时，最好使用该功能。

特别是家禽，在此功能中可以形成漂亮的焦酥外皮。

Crisp function 功能可用于以下功能：

- **风扇加强**
- **常规加热**
- **增强烘焙**
- **底部加热**
- **顶部烘焙**
- **风扇烧烤**
- **蛋糕程序**

开启 Crisp function

您必须为每个烹饪程序单独开启 Crisp function 功能。

您已选择某一个功能和所需的设置，例如温度。
您想为此烹饪程序开启 Crisp function 功能。

■ 向下拖动下拉菜单。

根据色调搭配的不同，Crisp function 将突出显示为黑色或白色。

■ 选择 Crisp function。

Crisp function 突出显示为橙色。

■ 关闭下拉菜单。

Crisp function 功能已开启。
Crisp function 功能可通过下拉菜单随时再次关闭。

释放蒸汽

您可以在所有蒸炉功能的烹饪过程中释放蒸汽喷射（除 **节能热风** ）。蒸汽喷射的次数无限制。

您可以在出现 **释放蒸汽** 时且 **开始** 显示为绿色时立即释放蒸汽喷射。

请等待直至加热阶段完成，以便烤箱中的暖空气可以让蒸汽均匀地分布。

■ 选择 **开始**。

蒸汽将被释放。大约需要 1 分钟。

■ 按照说明继续操作，以便在 **开始** 显示为绿色时再次释放更多的蒸汽。

更改功能

在烹饪程序运行期间，您可以更改为其他功能。

- 触摸所选功能的符号。
- 如果您已设置烹饪持续时间，请用 是 确认 确定取消? 消息。
- 选择新功能。

新功能及其相应的建议数值将显示在显示屏中。

- 设置烹饪程序的数值并按 *OK* 进行确认。

这一部分包含基本信息。您将在其他部分中找到有关特定食物及烹饪方式的更多详细信息。

使用蒸汽烹饪的优势

几乎全部维生素和矿物质都不会流失，因为食物没有浸没于水中。

与传统的烹饪相比，用蒸汽烹饪也能更好地保留食物的真正味道。因此，我们建议在烹饪食物后对其进行调味。食物也会保留其新鲜感和原始色泽。

适当的容器

烹饪容器

蒸炉配备不锈钢烹饪容器。其他各种尺寸的容器，包括多孔烹饪容器和实底烹饪容器，可作为可选的附加配件（参见“可选配件”）。这使您能够选择适合您烹饪的菜肴的容器。

如可能，使用多孔烹饪容器进行**蒸汽烹饪**。蒸汽可以从各个方向接触到食物，让食物均匀烹饪。

您自己的容器

您也可以使用您自己的容器。不过，请注意以下建议：

- 容器必须适合在蒸炉中使用且能够承受蒸汽。如使用塑料容器，请与制造商确认容器适用于蒸炉。
- 厚壁容器，如瓷器、陶瓷或石器，不太适合与蒸汽一起使用。由于其侧壁较厚，它们的导热性能不佳，这意味着，烹饪持续时间将会比表格中给出的持续时间长出许多。
- 请将容器放在支架或适用的托盘上。根据容器大小，您也可以将支架放在蒸炉内腔底板上，支架表面朝上，烹饪容器放在支架上面。您也可取出侧滑轨以让空间更大（参见“清洁和保养”章节中的“清洁侧滑轨”）。
- 确保容器上边缘和蒸炉内腔顶部之间有间隙，以便有足够的蒸汽进入容器。

搁架层

您可以选择任意搁架层。您也可以同时在多个搁架层上烹饪。这不会改变烹饪持续时间。

当同时使用多个深容器进行蒸汽烹饪时，最好将它们在滑轨上错落放置，而且在它们之间留出至少一个空闲搁架层。

始终将烹饪容器、支架和托盘插入侧滑轨的导轨之间，以使它们不会倾斜。

冷冻食物

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

温度

在蒸汽烹饪期间，温度不会超过100°C。几乎所有食物都可以在此温度下烹饪。部分种类的食物，如浆果，需要在较低温度下烹饪，以防爆裂。查看操作说明中相关章节，了解更多详情。

烹饪程序时间

蒸汽烹饪期间，只有在达到设定的温度后，才会开始烹饪计时。

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

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

烹饪含汤汁饭菜

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

您的个人菜谱 – 蒸汽烹饪

在锅具或平底锅进行准备的食物和食谱也可在蒸炉中进行烹饪。蒸炉中的烹饪时间将相同。请注意，使用蒸汽烹饪时，食物不会发生褐变或变脆。

通用托盘和组合支架

使用通用托盘，将组合支架放在其上方进行如烘烤和烧烤烹饪。烘烤过程中，您可以使用托盘中收集的肉汁制作肉卤或酱汁。

如果您使用的是上方配有组合支架的通用托盘，请将通用托盘插入搁架层轨道之间，组合支架将自动划入轨道上方。将它们从蒸炉中取出时，请一同拉出。

防倾覆安全槽口

组合支架和通用托盘具有防倾覆安全槽口，当您只需将它们部分拉出时，可防止完全拉出。只有在将托盘和支架向上抬起时，才可将它们从蒸炉中取出然后拉出。

节能蒸汽烹调

您可以使用**节能蒸汽烹调** 功能，在蒸汽烹饪期间节约能源。该功能主要适用于烹饪鱼类和蔬菜。

我们建议遵循"蒸汽烹饪"中指定的表格的烹饪程序时间和温度。
如有必要，可再继续蒸煮。

在烹饪淀粉类食物，如马铃薯、米饭和通心粉时，最佳使用功能为**蒸汽烹调**。

设置

程序**选择** | **节能蒸汽烹调**

烹饪表格注意事项

遵守烹饪程序时间、温度和烹饪注意事项的说明。

选择 烹饪程序时间

给出的烹饪程序时间仅供参考。

- 我们建议您首先选择较短的持续时间。如有必要，可再继续蒸煮。

蔬菜

新鲜

按通常的方式准备新鲜蔬菜，即洗净并切碎。

冷冻食物

冷冻蔬菜不需要事先解冻，除非它们被冻成一整块。

需要相同持续时间烹饪的冷冻蔬菜和新鲜蔬菜可以一起进行烹饪。

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

蒸盘

豌豆或芦笋矛等之间几乎没有空间的食物，由于蒸汽进入其中的空间较小，因此烹饪时间会更长。为达到均匀烹饪效果，最好使用浅底容器烹饪此类食物，仅填满 3–5 厘米深。烹饪时，将大量食物分别放入 2 或 3 个浅容器，而不是使用一个深容器。

需要相同持续时间烹饪的不同蔬菜类型可以一起进行烹饪。

使用不带孔蒸盘烹饪要在液体中烹饪的蔬菜。

搁架层

在带孔容器中烹饪具有独特颜色（如甜菜根）的蔬菜时，避免任何串色，请勿将其他食物放在带孔容器下方。

烹饪程序时间

烹饪时间取决于食物的大小和您想要的烹饪程度，就像传统烹饪方法一样。例如：
蜡质马铃薯，切成四等分：
大约 17 分钟
蜡质马铃薯，切成两半：
大约 20 分钟

设置

自动程序 Auto | **蔬菜类** | ... |

或者

程序选择 ▭ | **蒸汽烹调** ♨
温度：100°C
烹饪程序时间：见表格

蒸汽烹饪

蔬菜	🕘 [分钟]
洋蓟	32–38
花椰菜，整个	27–28
花椰菜，花部	8
四季豆	10–12
西兰花，花部	3–4
Chantenay 胡萝卜，整个	7–8
Chantenay 胡萝卜，对半切开	6–7
Chantenay 胡萝卜，切碎	4
菊苣，对半切开	4–5
大白菜，切碎	3
豌豆	3
茴香，对半切开	10–12
茴香，切片	4–5
羽衣甘蓝，切碎	23–26
蜡质马铃薯，去皮 整个 对半切开 切成四等分	 27–29 21–22 16–18
主要为蜡质马铃薯，去皮 整个 对半切开 切成四等分	 25–27 19–21 17–18
粉质马铃薯，去皮 整个 对半切开 切成四等分	 26–28 19–20 15–16
球茎甘蓝，切丝	6–7
南瓜，切丁	2–4
玉米棒	30–35
甜菜，切碎	2–3
甜椒，切丁或切片	2

蔬菜	🕘 [分钟]
新土豆，硬实	30–32
蘑菇	2
韭葱，切段	4–5
韭葱，纵向对半切成两段	6
罗马花椰菜，整个	22–25
罗马花椰菜，花部	5–7
抱子甘蓝	10–12
甜菜根，整个	53–57
红球甘蓝，切碎	23–26
黑婆罗门参，整个	9–10
块根芹，切段	6–7
绿芦笋	7
白芦笋，整个	9–10
胡萝卜，切碎	6
菠菜	1–2
春甘蓝，切碎	10–11
芹菜，切碎	4–5
芜菁甘蓝，切碎	6–7
白球甘蓝，切碎	12
皱叶甘蓝，切碎	10–11
西葫芦，切片	2–3
甜豌豆	5–7

🕘 烹饪程序时间

鱼

新鲜

按通常的方式准备鱼，即洗净、去除内脏并切成片。

冷冻食物

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

准备

烹饪前向鱼肉添加一些柠檬或酸橙汁。柠檬酸帮助鱼肉保持紧实。

使用蒸汽烹饪时，无需用盐调味鱼，因为这种方法保留了赋予鱼独特风味的矿物质。

蒸盘

如果使用带孔容器烹饪，首先要在容器中涂上油脂。

搁架层

在不密底容器中烹饪鱼时，如同时在其它容器中烹饪其他类型的食物，将装有鱼的容器直接放在通用托盘上方以收集液体，防止与其他食物的串味。

温度

85 °C – 90 °C
温和烹饪肉质细腻的鱼类，如鳎目鱼。

100 °C
烹饪肉质紧实的鱼类，如鳕鱼和三文鱼。
也适用于用酱汁或汤料烹饪鱼类。

持续时间

烹饪程序时间取决于鱼类的厚度和肉质，不取决于重量。鱼肉越厚，所需的烹饪程序时间就越长。重 500 克、3 厘米厚的鱼肉的烹饪时间要比重 500 克、2 厘米厚的鱼肉的烹饪时间更长。

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

在酱料或汤料中烹饪鱼时，我们建议您增加几分钟的烹饪时间。

提示

- 添加香草和调味料，例如荷萝，将帮助充分散发鱼肉香味。
- 以游泳的姿势烹饪大型鱼类。为了帮助保持鱼的形状，将一个小杯子或类似倒置在蒸盘中，并将鱼肚朝下放在杯子上。
- 您可以使用任何鱼类边角料，如鱼头、鱼骨、鱼尾等，烹饪**鱼汤**。将鱼类边角料与一些混合蔬菜放在一起，放入不带孔蒸盘中，加入冷水。以 100°C 烹饪 60 到 90 分钟。烹饪程序时间越长，汤味越浓。
- 使用 **au bleu** 准备鱼类是一种加醋在水中烹饪鱼类的方式，根据菜谱，醋的分量也不同。注意切勿破坏鱼的表皮。这种方式适用于烹饪鲤鱼、鳟鱼、丁鲷、鳗鲡和三文鱼。

设置

自动程序 Auto | **鱼类** | ... | 蒸汽烹调

或者

程序选择 ▭ | 蒸汽烹调 ♨
温度：见表格
烹饪程序时间：见表格

蒸汽烹饪

鱼	🌡 [°C]	🕘[分钟]
鳗鲡	100	5–7
鲈鱼排	100	8–10
海鲷鱼排	85	3
鳟鱼，250 克	90	10–13
比目鱼排	85	4–6
鳕鱼排	100	6
鲤鱼，1.5 公斤	100	18–25
三文鱼排	100	6–8
三文鱼排	100	8–10
鲑鳟鱼	90	14–17
巴沙鱼排	85	3
玫瑰鱼排	100	6–8
黑线鳕鱼排	100	4–6
鲽鱼排	85	4–5
安康鱼排	85	8–10
鳎目鱼排	85	3
大菱鲆鱼排	85	5–8
金枪鱼排	85	5–10
暗斑梭鲈鱼排	85	4

🌡 温度🕘 持续时间

肉

新鲜

用通常的方法准备肉。

冷冻食物

在将肉类放入蒸炉中烹饪之前，应将其完全解冻（参见“特殊应用” – “解冻”）。

准备

对于在煮熟前需要烧焦的肉，例如炖肉，先在炉子上的平底锅里烤肉。

持续时间

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

提示

- 为保留**风味**，应使用多孔烹饪容器。将实底烹饪容器或通用托盘放在下方，以便收集浓缩物。您可以使用浓缩物让您的酱汁变浓郁，或冷冻以备后续使用。
- 滚煮的鸡肉和牛肉以及肉骨可用于制作**浓肉汤**。将肉与骨头和一些混合蔬菜放在一起，放入实底烹饪容器中，加入冷水。烹饪持续时间越长，肉汤越浓。

设置

自动程序 Auto | 肉类 | ... | 蒸汽烹调

或者

程序选择 | 蒸汽烹调
温度：100°C
烹饪程序时间：见表格

蒸汽烹饪

肉	🕘 [分钟]
牛腱肉，浸入水中	110–120
烤猪肘	135–140
鸡胸肉	8–10
肘子	105–115
上肋，浸入水中	110–120
小牛肉丝	3–4
熏火腿片	6–8
炖羊肉	12–16
肉用母鸡	60–70
火鸡肉卷	12–15
土耳其风味肉片	4–6
短肋，浸入水中	130–140
菜炖牛肉	105–115
全鸡，浸入水中	80–90
牛上股肉	110–120

🕘 烹饪程序时间

米饭

烹饪时，米会膨胀，需要在液体中烹饪。米与液体的比例根据米的种类而不同。

米在烹饪过程中吸收全部液体，因此，营养物质均无流失。

设置

自动程序 Auto | **稻米类** | ... |

或者

程序选择 ▭ | **蒸汽烹调** ♨
温度：100°C
烹饪程序时间：见表格

	比例 米：液体	**◴ [分钟]**
巴斯马蒂白香米	1 : 1.5	15
蒸谷米	1 : 1.5	23–25
圆粒米 短粒米 意大利米	 1 : 2.5 1 : 2.5	 30 18–19
糙米	1 : 1.5	26–29
菰米	1 : 1.5	26–29

◴持续时间

蒸汽烹饪

谷物

烹饪时，谷物膨胀，需要在液体中烹饪。谷物与液体的比例根谷物的种类而不同。

谷物可以整粒进行烹饪，也可以碾碎烹饪。

设置

自动程序 Auto | **谷物类** | ... |

或者

程序选择 ▭ | **蒸汽烹调** ♨

温度：100°C

烹饪程序时间：见表格

	比例 谷物：液体	**◴ [分钟]**
子粒苋	1 : 1.5	15–17
碎小麦	1 : 1.5	9
绿色斯佩尔特麦，整粒	1 : 1	18–20
绿色斯佩尔特麦，碎粒	1 : 1	7
燕麦，整粒	1 : 1	18
燕麦，碎粒	1 : 1	7
小米	1 : 1.5	10
玉米糊	1 : 3	10
藜麦	1 : 1.5	15
黑麦，整粒	1 : 1	35
黑麦，碎粒	1 : 1	10
小麦，整粒	1 : 1	30
小麦，碎粒	1 : 1	8

◴持续时间

意大利面

干意大利面

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

将制造商规定的烹饪时间增加约 $^{1}/_{3}$。

新鲜食物

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

分离任何粘在一起的意大利面，并把它们分散在蒸盘中。

设置

自动程序 Auto | 意大利面食 | ... |

或者

程序选择 ▭ | 蒸汽烹调
温度：100°C
烹饪程序时间：见表格

新鲜	🕘 [分钟]
意式土豆球	2
德式面点	1
意大利方形饺	2
德式鸡蛋面疙瘩	1
意大利馄饨	2
干意大利面，浸入水中	
意大利扁面条	14
意式细面条	8

🕘持续时间

蒸汽烹饪

面团类

已经制备好的袋装加热型面团类食物需要浸没在水中，否则，它们可能会分离。这是因为，尽管他们已经事先浸泡在水中，它们不会吸收足够的水分。

将面团类食物装在涂有油脂的带孔容器中烹饪。

设置

自动程序 Auto | 意大利面食 | ... |

或者

程序选择 ▭ | 蒸汽烹调 ♨
温度：100°C
烹饪程序时间：见表格

	🕘[分钟]
甜汤团	30
发面奶球	20
袋装加热型土豆球	20
袋装加热型面包球	18–20

🕘持续时间

干豆类

烹饪前将豆类在冷水中浸泡至少 10 小时。浸泡让豆类更容易笑话，并缩短所需的烹饪程序时间。浸泡的豆类必须在烹饪期间浸入水中。

小扁豆不需要在烹饪前浸泡。

对于未浸泡过的豆类，根据种类，必须有一定的豆类和液体比例。

设置

自动程序 Auto | **豆类** | ... |

或者

程序选择 ▭ | **蒸汽烹调** ♨
温度：100°C
烹饪程序时间：见表格

已浸泡过的	
	🕘 **[分钟]**
豆子	
芸豆	55–65
红小豆	20–25
黑豆	55–60
斑豆	55–65
菜豆	34–36
豌豆	
黄豌豆	40–50
青豌豆	27

🕘持续时间

蒸汽烹饪

未浸泡过的		
	比例 豆类：液体	**🕘 [分钟]**
豆子		
芸豆	1 : 3	130–140
红小豆	1 : 3	95–105
黑豆	1 : 3	100–120
斑豆	1 : 3	115–135
菜豆	1 : 3	80–90
小扁豆		
棕色扁豆	1 : 2	13–14
红扁豆	1 : 2	7
豌豆		
黄豌豆	1 : 3	110–130
青豌豆	1 : 3	60–70

🕘持续时间

鸡蛋

使用带孔容器，在蒸炉中煮熟鸡蛋。

鸡蛋在烹饪前不需要穿孔，因为它们在加热阶段逐渐加热，因此在用蒸汽煮熟时不要爆裂。

当使用不带孔蒸盘烹饪鸡蛋菜肴（如炒鸡蛋）时，记得先涂上油脂。

设置

自动程序 Auto | **鸡蛋** | ... |

或者

程序选择 ▭ | 蒸汽烹调 ♨
温度：100°C
烹饪程序时间：见表格

	🕘[分钟]
小	
软	3
适中	5
硬	9
中等	
软	4
适中	6
硬	10
大	
软	5
适中	6–7
硬	12
超大	
软	6
适中	8
硬	13

🕘持续时间

水果

将水果倒入不带孔蒸盘中，以免果汁流失。如果您想要在带孔蒸盘中烹饪水果，请在蒸盘下放置一个不带孔蒸盘，收集果汁。

提示: 您可以使用不带孔蒸盘中收集到的果汁，制作水果馅饼的浇汁。

设置

自动程序 Auto | 水果类 | ... |

或者

程序选择 | 蒸汽烹调
温度：100°C
烹饪程序时间：见表格

	🕘 [分钟]
苹果块	1–3
梨块	1–3
樱桃	2–4
布拉斯李	1–2
油桃/桃块	1–2
李子	1–3
温柠，切丁	6–8
大黄茎块	1–2
醋栗	2–3

🕘 烹饪程序时间

香肠

设置

自动程序 Auto | 香肠类 | ... |

或者

程序选择 | 蒸汽烹调
温度：90°C
烹饪程序时间：见表格

香肠	🕘[分钟]
法兰克福香肠	6–8
博洛尼亚香肠	6–8
牛仔肠	6–8

🕘持续时间

贝类

准备

使用蒸汽烹饪前，解冻冷冻的贝类。

去壳，取出并扔掉内脏，然后洗净贝类。

蒸盘

如果使用带孔容器烹饪，首先要在容器中涂上油脂。

持续时间

贝类烹饪时间越长，其肉质越硬。使用表中给出的烹饪程序时间。

在酱料或汤料中烹饪贝类时，我们建议您增加几分钟的烹饪时间。

设置

自动程序 Auto | **硬壳海鲜类** | ... |

或者

程序选择 ▭ | **蒸汽烹调** ♨
温度：见表格
烹饪程序时间：见表格

	🌡 [°C]	🕘[分钟]
虾	90	3
对虾	90	3
大对虾	90	4
小虾	90	3
龙虾	95	10–15
大虾	90	3

🌡 温度 🕘 持续时间

蒸汽烹饪

贻贝

新鲜食物

⚠ 破坏了的贻贝有食物中毒危险。
破坏了的贻贝可能导致食物中毒危险。
只能烹饪闭合的贻贝。
不要使用烹饪后贝壳不打开的贻贝。

在烹饪前在水中浸泡几个小时的新鲜贝类，以冲洗掉任何沙。然后彻底刷洗清洁贻贝。

冷冻食物

烹饪前解冻冷冻的贻贝。

持续时间

贻贝烹饪时间越长，其肉质越硬。使用表中给出的烹饪程序时间。

设置

自动程序 Auto | **蚌类** | ... |

或者

程序选择 ▭ | **蒸汽烹调** ♨
温度：见表格
烹饪程序时间：见表格

	[°C]	**[分钟]**
藤壶	100	2
海扇	100	2
贻贝	90	12
扇贝	90	5
蛏子	100	2–4
贵妃蚌	90	4

温度 持续时间

饭菜烹饪（烹饪一餐的全部饭菜）– 手动

使用手动饭菜烹饪功能烹饪餐食之前，请关闭蒸汽减少功能（请参阅“设置 – 蒸汽减少功能”）。

烹饪饭菜时，您可以将烹饪程序时间不同的食物结合，如鱼排与米和花椰菜。食物在不同时间放在蒸炉内腔中，以便每种食物同时准备好。

搁架层

将可产生大量汁液的食物（例如鱼）或有独特颜色（例如甜菜根）的食物直接放在通用托盘上。这将避免串味或串色到其他食物上，也防止汁液滴落到其下方的食物上。

温度

准备一餐的全部饭菜时应在 100°C的温度下烹饪，因为这是烹饪大多数食物所需的温度。
当不同类型的食物需要不同的温度时，不要在最低温度下烹饪一餐的全部饭菜，例如，85°C 烹饪海鲷，100°C 烹饪马铃薯。

例如，如果某种食物的建议温度是 85°C，那么请尝试在 100°C 下烹饪并测试烹饪结果。一些肉质细腻的鱼类结构柔软，例如鳎目鱼和鲽鱼，它们在 100°C 下烹饪时肉质会变得非常紧实。

持续时间

如果您提高建议温度，则需缩短烹饪程序时间约 $^1/_3$。

示例

食物烹饪程序时间
（见“蒸汽烹饪”中的烹饪表格）

蒸谷米	24 分钟
玫瑰鱼排	6 分钟
西兰花	4 分钟

设定的烹饪程序时间计算：

24 分钟减去 6 分钟 = 18 分钟（第一烹饪程序时间：米饭）

6 分钟减去 4 分钟 = 2 分钟（第二烹饪程序时间：玫瑰鱼排）

剩余时间 = 4 分钟（第三烹饪程序时间：西兰花）

烹饪程序时间	24 分钟 – 米饭		
		6 分钟 – 鱼排	
			4 分钟 – 西兰花
设置	18 分钟	2 分钟	4 分钟

烹饪一餐的全部饭菜

- 首先将米放入蒸炉内腔中。
- 设置第一烹饪程序时间： 18 分钟。
- 18 分钟后，将鱼放入电器中。
- 设置第二烹饪程序时间： 2 分钟。
- 2 分钟后，将西兰花放入电器中。
- 设置第三烹饪程序时间： 4 分钟。

真空低温烹饪

通过使用这种温和的烹饪方法，可在恒定的低温下缓慢烹饪真空包装的食物。

在真空烹饪时，烹饪过程中无水分蒸发，所有营养成分和美妙的滋味皆得以保留。

烹饪后的食物散发着浓醇滋味，烹煮均匀。

仅使用状况良好的新鲜食物。
保证卫生条件，并保证食物离开冰箱的时间不长，如在运输过程中。

仅使用热稳定、耐烹煮的真空密封袋。
不要在销售包装中烹饪食品，如真空包装的冷冻食品，因为可能使用的包装不适合真空烹饪。
不要重复使用真空密封袋。

在真空密封机中真空密封食物。

重要使用提示

为达到出色烹饪效果，请遵守以下说明：

- 与传统烹饪方法相比，使用香草和香料要少一些，因为对食物味道的影响会更大。
  您也可以不使用调味料烹饪，在烹饪后添加调味料。
- 加入盐、糖和各种液体调味料后，烹饪持续时间缩短。
- 如果添加酸味原料，如柠檬或醋，食物会变得更加紧实。
- 不要使用料酒或大蒜，因为会产生难闻的味道。
- 仅使用适合食物尺寸的真空密封袋。如果真空袋过大，会留存过量空气。
- 如果您想要在一个真空密封袋中烹饪几种食物，要将它们并排放入袋中。
- 如果您想要一次性烹饪几个真空袋中的食物，要将真空袋并排放在支架上。
- 烹饪持续时间取决于食物的厚度。
- 高温度和/或长烹饪持续时间可能让电器运行时水量不足。请经常检查显示屏。
- 烹饪程序运行期间，保持机门关闭。打开机门会延长烹饪流程时间，可能改变烹饪效果。
- 不能始终效仿低温慢煮菜谱的温度和烹饪程序时间。改变设置，以达到您想要的烹饪程度。

真空低温烹饪

提示

- 为减少烹饪时间，您可以在烹饪程序前 1–2 天真空密封食物。将食物保存在不超过 5 °C 的冰箱中。为保存食物品质和风味，应在不晚于 2 天时间内烹饪食物。
- 在真空密封前冷冻液体（如腌泡汁），防止流出袋子。
- 装食物时将真空密封袋的边缘向外折。以获得干净、出色的封边。
- 如果您不想在烹饪后立刻吃掉食物，请立即将其放入冰水中，让其完全冷却。之后，将食物保存在不超过 5°C 的环境中。
  这样做，您可以保存食物的品质和风味，同时延长保鲜。
  例外：禽类必须在烹饪程序结束后立即食用。
- 烹饪后，将真空密封袋的每一边都切下，以便更容易拿到食物。
- 短暂煎肉和肉质紧实的鱼类（如鲑鱼），然后就能够获得烤香气味。
- 使用汤汁或蔬菜腌泡汁、鱼类或肉类制作酱汁。
- 把食物放在预加热的盘子中。

使用 Sous-vide 功能

- 用冷水洗净食物并晾干。
- 将食物放入真空密封袋中，根据需要加入香料或液体。
- 在腔式真空密封机中真空密封食物。
- 为达到最佳烹饪效果，将支架放在第 2 层搁架上。
- 将真空密封的食物放在支架上（如有多袋食物，则并排摆放）。
- 选择 **程序选择** ▭。
- 选择 Sous-vide 。
- 如有必要，更改建议温度。
- 按 *OK* 进行确认。
- 根据需要进行进一步设置（参见“操作”）。

烹饪效果不佳的可能原因

袋子打开了：

- 密封口不干净，或者密封不严，密封口打开。
- 袋子被尖锐骨头刺破。

食物有异味或怪味：

- 食物储存不正确；食物在冰箱外放置时间过长。
- 食物在真空密封前被细菌污染。
- 添加的原料（如调味料）过多。
- 袋子或密封顺序不当。
- 真空性不足。
- 烹饪后，未立即食用食物或冷却食物。

真空低温烹饪

表中给出的烹饪持续时间仅供参考。我们建议您首先选择较短的持续时间。如有必要，可再继续蒸煮。仅在达到设定的温度后才开始烹饪计时。

食物	提前添加		[°C]	[分钟]
	糖	盐		
鱼				
大西洋鳕鱼排，2.5 厘米厚		x	54	35
三文鱼排，2–3 厘米厚		x	52	30
安康鱼排		x	62	18
梭鲈鱼排，2 厘米厚		x	55	30
蔬菜				
花椰菜花部，中到大		x	85	40
北海道南瓜，切片		x	85	15
甘蓝，切片		x	85	30
白芦笋，整个	x	x	85	22–27
甘薯，切片		x	85	18
水果				
菠萝，切片	x		85	75
苹果，切片	x		80	20
小香蕉，整个			62	10
桃子，对半切开	x		62	25–30
大黄茎块			75	13
李子，对半切开	x		70	10–12
其他				
浸泡的白豆（豆与水的比例为 1:2）		x	90	240
对虾，去皮、去虾线		x	56	19–21
鸡蛋，整个			65–66	60
扇贝，去壳			52	25
青葱，整根	x	x	85	45–60

温度 持续时间

食物	提前添加		[°C]		[分钟]
	糖	盐	半熟*	全熟*	
肉类					
鸭胸，整个		x	66	72	35
羊脊			58	62	50
牛柳排，4 厘米厚			56	61	120
牛霖排，2.5 厘米厚			56	–	120
猪里脊肉，整块		x	63	67	60

温度 持续时间

* 生熟度
“全熟”需要使用高于“半熟”的核心温度，但结果与传统意义上的全熟不同。

真空低温烹饪

翻热

只可带酱汁一同重新加热十字花科类蔬菜，如甘蓝和花椰菜。如果没有酱汁，可能会产生难闻的卷心菜味，色泽也会变成灰褐色。

烹饪时间短或在重新加热期间会继续烹饪的食物，例如鱼，不适合重新加热。

准备

烹饪后，将煮熟的食物放入冰水中约 1 分钟。快速冷却可防止食物继续烹饪，这有助于保持最佳的烹饪条件。
然后，将食物储存在冰箱中，最高温度 5°C。

请注意，食物保存的时间越长，它的质量就会越差。
我们建议您在重新加热前，不要将食物放在冰箱中保存超过 5 天。

设置

程序**选择** ▭ | Sous-vide 🌡
温度：见表格
程序时间：见表格

使用Sous-vide功能翻热

图表中所示的持续时间仅供参考。如必要，请延长持续时间。仅在达到设定的温度后才开始烹饪计时。

食物	[°C]		[分钟][2]
	半熟[1]	全熟[1]	
肉类			
羊脊	58	62	30
牛柳排，4 厘米厚	56	61	30
牛霖排，2.5 厘米厚	56	–	30
猪里脊肉，整块	63	67	30
蔬菜			
花椰菜花部，中到大[3]	85		15
甘蓝，切片[3]	85		10
水果			
菠萝，切片	85		10
其他			
浸泡的白豆（豆与水的比例为 1:2）	90		10
青葱，整根	85		10

温度，时间

1 生熟度
“全熟”需要使用高于“半熟”的核心温度，但结果与传统意义上的全熟不同。

2 持续时间适用于初始温度约为 5 °C（冷藏温度）的真空密封食物。

3 仅带酱汁翻热。

翻热

如需重新加热使用低温慢煮功能烹饪出的食物，使用 Sous-vide 功能（见“低温慢煮–重新加热”）。

蒸炉能够非常有效地轻轻地翻热食物，无需干燥或进一步烹饪。食物将均匀翻热，翻热过程中无需搅动食物。

您可以重新加热以前准备的个别菜肴或镀食（如肉类、蔬菜和马铃薯）。

适当的容器

小批量可以在盘子上重新加热，大批量应放在蒸盘中。

时间

10–12 分钟通常足够烹饪一盘食物。超过一盘食物将需要较长一点的时间。
如果您依次翻热多盘菜肴，那么第二盘和之后的每盘菜肴可减少约 5 秒钟，因为蒸炉内腔依旧是热的。

湿度

水分越多的食物，需要增加的湿度就越低。

提示

- 不要翻热大块食物，如整块有骨烤肉。将其分成小块，作为盘装菜肴翻热。
- 紧实的食物，如酿柿子椒或肉卷，应该对半切开。
- 单独翻热酱汁。菜炖牛肉是个例外，这道菜在酱汁中烹饪。
- 请注意，裹有面包屑的食物，例如炸肉排，翻热后不能够保留酥脆感。

翻热前，食物无需盖上盖子。

设置

特殊程序 | 翻热
或
程序选择 | 组合式烹调 | 组合 风扇加强

温度：参见图表
湿度：参见图表
持续时间：参见图表

图表中所示的持续时间仅供参考。我们建议您首先选择较短的持续时间。如有必要，您可延长持续时间。

食物	(°C)	(%)	* （分钟）
蔬菜			
胡萝卜 花椰菜 球茎甘蓝 菜豆	120	70	8–10
配菜			
意大利面 米饭 土豆，纵向对半切开	120	70	8–10
饺子 土豆泥	140	70	18–20
肉类和家禽			
肉片，1.5 厘米厚 肉卷，切片 菜炖牛肉 炖羊肉 肉丸 炸鸡肉 炸火鸡，切片	140	70	11–13
鱼			
鱼排 鱼肉卷，对半切开	140	70	10–12
盘装菜肴			
意大利面，番茄酱汁 烤猪肉，配土豆和蔬菜 酿柿子椒（对半切开），米饭 原汁煨鸡块，米饭 蔬菜汤 奶油汤 清汤 炖菜	120	70	10–12

温度，湿度，持续时间

* 上述时间适用于在餐盘中加热的食物。

解冻

在蒸炉中解冻食物要比在室温下更快。

⚠ 有被细菌感染的风险。
沙门氏菌等细菌可导致危及生命的食物中毒。
解冻鱼和肉类时，特别是解冻家禽时，尤其要遵守食品卫生规则。
请勿使用解冻过程中产生的液体。
食物解冻后立即根据需要进行处理。

温度

60°C 是合适的解冻温度。
例外：解冻肉馅和野味肉馅的温度为 50°C

解冻前后

解冻前去除包装。
例外：面包、饼干和糕点要留在包装中，否则他们将吸收水分，变得松软。

解冻后，让食物在室温下静置几分钟。静置时间很重要，让热量从食物外部均匀分布到内部。

烹饪容器

解冻会滴落液体的食物（如家禽）时，请使用带通用托盘的多孔烹饪容器。这样，食物不会泡在解冻的液体内。

不滴落液体的食物可以在实底烹饪容器中解冻。

提示

- 例如，鱼在烹饪前不需要完全解冻。解冻，以便表面充分融化，可以吸收香草和调味品。根据鱼肉厚度，2–5 分钟通常足够了。
- 解冻冷冻在一起的食物（如浆果和肉类部分）时，在解冻时间过半时将其分开。
- 不要在食物融化后重新将食物冻起来。
- 按照包装上的说明解冻冷冻的预烹饪菜肴。

设置

特殊程序 | 解冻
或
程序选择 | 蒸汽烹调

温度：参见图表
解冻时间：参见图表
静置时间：参见图表

图表中所示的持续时间仅供参考。我们建议首先选择较短的解冻时间。如有必要，您可以增加解冻时间。

冷冻食物	数量	[°C]	[分钟]	[分钟]
乳制品				
切片的奶酪	125 克	60	15	10
夸克干酪	250 克	60	20–25	10–15
奶油	250 克	60	20–25	10–15
软奶酪	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
覆盆子/红醋栗	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				
冷冻成块	300 克	60	20–25	10–15
鱼				
鱼排	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
即食食品				
肉、蔬菜、配菜/炖菜/汤	480 克	60	20–25	10–15
肉				
烤肉，切片	每片 125–150 克	60	8–10	15–20
肉糜	250 克	50	15–20	10–15
	500 克	50	20–30	10–15

特殊应用

冷冻食物	数量	[°C]	[分钟]	[分钟]
菜炖牛肉	500 克	60	30–40	10–15
	1000 克	60	50–60	10–15
肝脏	250 克	60	20–25	10–15
野兔脊	500 克	50	30–40	10–15
鹿脊	1000 克	50	40–50	10–15
厚肉片/排骨/香肠	800 克	60	25–35	15–20
家禽				
鸡肉	1000 克	60	40	15–20
鸡大腿	150 克	60	20–25	10–15
鸡肉片	500 克	60	25–30	10–15
火鸡腿	500 克	60	40–45	10–15
烘焙食品				
松饼/酵母面团糕点	–	60	10–12	10–15
混合奶油糕点/饼干	400 克	60	15	10–15
面包/面包圈				
小餐包	–	60	30	2
黑麦面包，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 解冻温度 静置时间

Mix & Match

Mix & Match 特殊应用可有助于简单、容易地烹制盘装菜肴。借助此应用，您可以翻热已经烹制好的食物（方便食物），或者用新鲜的食物组合成一份分餐，然后在盘中烹饪。

烹饪过程中，您可以选择获得焦黄酥脆的效果，或未出现额外褐变且表皮鲜嫩的温和烹饪食物。

仅使用完全卫生的食物。如果您有任何疑虑，请丢弃食物。

容器

用途：

- 平盘或小耐热烤盘
- 深碗或杯，适用于需要添加液体的食物

烘焙食品、披萨、火焰薄饼等可以直接放在支架上（必要时可使用烘焙羊皮纸）。

仅适用于即时菜肴的塑料容器不足够耐热。
可将即时菜肴放入至适当的烹饪容器中。

翻热盘装菜肴提示

- 煎炸或焗烤菜肴，使用 **松脆翻热**，烘焙或沸煮菜肴，使用 **温和翻热**。
- 使用 **松脆翻热** 确保仅酥脆食物在翻热后仍酥脆。
- 食物高度不可超过 2–2.5 厘米。将较高的食物转放入平底容器（如炖菜）中，或将其切为较小的片（如烤肉卷）。
- 仅翻热混合酱汁的意大利面。
- 水珠可能已经在餐具底部积聚起来。食用前，擦干水滴。

烹饪盘装菜肴提示

- 您可轻松用肉和鱼汤制作酱汁：在烹饪生肉或鱼之前，加 1 茶匙玉米淀粉。食用前，用叉子搅拌酱汁，直至酱汁顺滑。您也可使用 1 茶匙土豆泥粉（即食）或一撮瓜尔豆胶代替玉米淀粉。
- 如果不同食物的烹饪时间不相同，您可通过改变食物尺寸来进行补偿：如果烹饪持续时间较短，可让尺寸变得较大（例如大花椰菜花部）。如果烹饪持续时间较长，可让食物尺寸变得较小些（如切块土豆）。
- 您也可以通过分层放置来补偿不同烹饪持续时间：将烹饪时间短的食物放在烹饪时间长的食物下方，或将它们放在一起作为少量烘焙。
- 为防止食物干燥，与酱汁或腌泡汁一同准备您的菜肴。您也可以使用奶酪或烟熏肉。

使用各种食材组合一份盘装菜肴

为获得良好的烹饪效果，您必须将菜肴的每种食材放在一起，例如肉、配菜和蔬菜，这样可选择普通设置来获得褐变。设置必须适用于菜肴的所有食材，或至少为有条件地适用。
我们建议使用以下程序：

- 根据烹饪图表，选择主食材，例如牛排。
- 选择其他具有褐变的相应设置的食材，例如四季豆和米饭。

烹饪图表上的注释

除了关于食物份量或烹饪前需要处理的方式的信息外，烹饪图表还提供了准备的提示。

褐变的程度以带有七个分段的条形在显示屏中显示。基本上，显示条填充的越多，烹饪持续时间就越长。

您可以使用此图标来确定哪个设置适合让食物褐变：

符号	含义
—	不适用
▭	有条件的适用
▬	适用

特殊应用

使用 Mix & Match 特殊应用

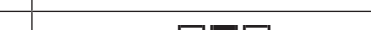
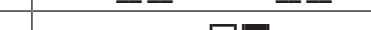
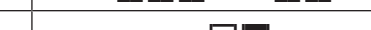
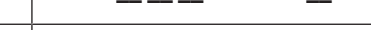
烹饪时，食物无需盖上盖子。

- 按要求准备食物。
- 选择 特殊程序 | Mix & Match。
- 如果您在准备的是已经**烹饪好的**食物，则选择 **温和翻热** 或 **松脆翻热**。
- 如果您准备的是**新鲜的**或者仅仅是半成品食物，选择 **松脆烹饪** 或 **松脆烹饪**。
- 如有必要，更改褐变设置。
- 按 *OK* 进行确认。
- 将食物放在支架上，放在搁架层 3。
- 按 *OK* 进行确认。

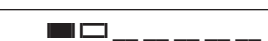
您可以立即启动烹饪程序或延迟启动该程序。

- 如果在烹饪程序结束时，盘装菜肴没有按照您的口味完全煮熟，选择 **继续烹调**。

使用带有“松脆翻热” 的特殊应用翻热食物

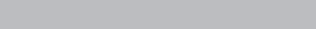
食物	褐变分段条设置
苹果果馅卷，4 厘米厚	
烤卡蒙贝尔奶酪，25 克	
烤卡蒙贝尔奶酪，75 克	
法式长棍面包，预烘焙	
千层酥皮迷你三明治	
小千层饼，菠菜馅	
Börek 千层酥，3 厘米厚	
炸薯条（方便食品）	
小馅饼[1]，豆腐	
面包卷（小麦），预烘焙	
面包卷（黑麦），预烘焙	
面包卷，不新鲜，软	
奶酪汉堡	
香辣肉酱[1]，2 厘米深	
脆皮面包卷，预烘焙	
脆皮面包卷，不新鲜，软	
可丽饼[1]	
火焰薄饼（方便食品）	
火焰薄饼，做好的面团，带浇头	
肉条[1]（方便食品）	
佛卡夏，预烘焙，3–4 厘米厚	
肉馅饼[1]（猪肉），25 克	
肉馅饼[1]（猪肉），60 克	
肉馅饼[1]（猪肉），100 克	
春卷，小	
春卷	
热狗[1]	
蛋香煎饼[1]（方便食品）	

特殊应用

食物	褐变分段条设置
土豆，非常硬实，切片	
薯片（方便食品）	
意式千层面[1]，3 厘米厚	
馕[1]，预烘焙	
意大利面，新鲜酱汁，芝士	
烤意大利面[1]，2 厘米厚	
烤意大利面[1]，4.5 厘米厚	
烤意大利面[1]，6 厘米厚	
薄煎饼[1]	
薄煎饼[1]，卷	
皮塔饼[1]，预烘焙	
披萨（方便食品）	
迷你煎饼	
乳蛋饼，小	
乳蛋饼，2 厘米深	
乳蛋饼，3.5 厘米深	
土豆饼	
薯饼（方便食品）	
炸肉块	
玉米卷	
夏威夷吐司	
干酪土司	
芝士玉米片	
玉米饼[1]（卷在铝箔纸中）	

[1] 表示无需松脆，仅需足够加热（大于 65 °C）。

使用带有“松脆烹饪” 的特殊应用烹饪

食物	烹饪提示	褐变分段条设置
肉[1]		
德国碎肉香肠（猪肉），沸煮，25 克	切开	
德国碎肉香肠（猪肉），沸煮，100 克	切开	
德国碎肉香肠（猪肉），粗加工	刷油，切开	
牛肉串，大块	腌制	
猪肉串，大块	腌制	
肉馅饼（猪肉），60 克	–	
鸡胸肉，3 厘米厚	配烟熏肉，腌制	
鸡胸肉，3 厘米厚	单独腌制	
填馅鸡胸肉	馅料：菠菜，法式酸奶油	
鸡肉串，大块	腌制	
鸡腿	腌制	
小牛里脊，180 克	酱汁腌制	
猪腿，2.5–4 厘米厚	–	
猪腿肉片，2 厘米厚	–	
羊排，2 厘米厚	腌制	
牛排，2.5–3.5 厘米厚	腌制	
猪里脊肉，4 厘米厚	配烟熏肉	
猪排	裹面包屑，淋油	
鱼[1]		
比目鱼片	腌制	
鳕鱼	配黄油，裹面包屑	
鳕鱼排，3–3.5 厘米厚	腌制	
鳕鱼排卷	填馅	
三文鱼排，2.5–3 厘米厚	腌制	
三文鱼片	腌制	
三文鱼串，大块	腌制	
鳕鱼排	配料：菠菜，羊乳酪	
金枪鱼	配番茄，芝士	
鲶鱼串，大块	腌制	

特殊应用

食物	烹饪提示	褐变分段条设置
配菜		
炸薯条（方便食品），温和炸制	–	▁▁▁□□□■
培根裹红枣（方便食品）	–	▁□□■□▁▁
新鲜的意大利面，意大利馄饨	–	□▁▁▁▁▁▁
意式土豆球（方便食品）	配小块黄油或芝士	■□▁▁▁▁▁
土豆[2]，切片/小块	刷油	▁▁▁□□□■
薯片（方便食品），预煮	–	■□▁▁▁▁▁
意式千层面，预煮，3 厘米厚	–	□□▁▁▁▁▁
糙米，烹饪持续时间为 8 分钟	盐，1： 2（米： 液体）	▁□■▁▁▁▁
烤意大利面，新鲜意大利面	生肉，蔬菜，酱汁	▁□□■□□□
烤意大利面，预煮，2 厘米厚	–	□▁▁▁▁▁▁
土豆饼（方便混合物）	刷油	▁▁▁□□▁▁
米饭（方便食品），预煮	–	□□■□▁▁▁
薯饼（方便食品），预煮	–	■□▁▁▁▁▁
土豆球（方便食品）	配小块黄油	□□□□□□▁
蔬菜		
茄子，2 厘米粗	油、盐、胡椒粉	▁▁▁□□▁▁
花椰菜，大花部	盐和胡椒粉	□▁▁▁▁▁▁
西兰花，大花部	酱汁	□■□▁▁▁▁
四季豆（豆角）	配烟熏肉，盐、胡椒粉	▁▁■□▁▁▁
樱桃番茄，整个	腌制	■□□□▁▁▁
球茎甘蓝，切厚片	腌制	□□□□▁▁▁
南瓜，小块	盐和胡椒粉	■□▁▁▁▁▁
玉米棒	腌制	▁□□■□▁▁
胡萝卜，切成四等分/厚片	盐和胡椒粉	□□□□▁▁▁
甜椒，大块	腌制	□□□■□▁▁
蔬菜杂烩，切大块	番茄泥，番茄酱，调料，玉米淀粉	□□▁▁▁▁▁
西葫芦，2 厘米粗	油、盐、胡椒粉	▁▁▁□□▁▁
其他		
烤卡蒙贝尔奶酪，25 克	–	■▁▁▁▁▁▁
法式长棍面包，半烤面包卷	–	□■▁▁▁▁▁

食物	烹饪提示	褐变分段条设置
面包卷，不新鲜，软	–	
奶酪汉堡，预煮	–	
火焰薄饼（方便食品）	–	
火焰薄饼，做好的面团，带浇头	–	
春卷，冷冻，25 克	–	
春卷，冷冻，100 克	–	
烤芝士（方便食品）	–	
蛋香煎饼（方便食品）	–	
蛋香煎饼，未烹饪	–	
豆腐肉饼，预煮	–	
洋葱饼（方便食品）	–	

[1] 加 1 汤匙玉米淀粉至生肉/鱼肉。

[2] 非常硬实

特殊应用

适合“松脆烹饪” 特殊应用的食物

食物	烹饪提示
肉[1]	
香肠（猪肉）	–
牛肉串，大块	用花生酱腌制
猪肉串	腌制
鸡胸肉，150 克，3 厘米厚	单独
填馅鸡胸肉	馅料：菠菜，法式酸奶油
鸡肉串，大块	腌制
原汁煨鸡块	–
小牛里脊，180 克	放入酱汁中
猪腿，230 克，2.5–4 厘米厚	盐和胡椒粉
猪腿肉片（猪肉），200 克，2 厘米厚	盐和胡椒粉
肉丸（猪肉），每个 50–100 克	放入酱汁中
鱼[1]	
鲑鱼，整条，不带头	调味，黄油
鳕鱼排，3–3.5 厘米厚	腌制
鳕鱼排卷	填馅，腌制
三文鱼排，2.5–3 厘米厚	腌制
三文鱼片	腌制
三文鱼串，大块	腌制
鳕鱼排，180 克	配菜：菠菜和法式酸奶油
原汁煨鳕鱼，大块	配白酱汁
鲶鱼串，大块	腌制
配菜	
巴斯马蒂白香米	盐，比例 1： 2.5（米： 液体）
新鲜的意大利面，意大利馄饨	酱汁，盐
意式土豆球（方便食品）	盐，浸入水中
粉质土豆，对半切开	盐
土豆[2]，切片或小块	盐
土豆[2]，切成四等份或楔形块	盐
袋装加热型土豆球（方便食品）	浸入水中

食物	烹饪提示
土豆泥，煮好	–
土豆泥（方便食品），干燥产品	根据包装说明烹饪
通心粉，短，未烹饪	酱汁，比例 1： 3（意大利面： 水）
糙米，烹饪持续时间为 8 分钟	盐，比例 1： 2（米： 液体）
速煮米（方便食品），烹饪持续时间为 8 分钟	盐，比例 1： 2（米： 液体）
速煮米，烹饪持续时间为 10–12 分钟	盐，比例 1： 2（米： 液体）
米饭（方便食品），预煮	盐
土豆球（方便食品）	盐，小块黄油
意式细面条，未烹饪	浸入肉汤中
蔬菜	
花椰菜，大花部	盐
四季豆（豆角）	配烟熏肉或盐、胡椒粉
西兰花，大花部	配/不配芝士酱汁
樱桃番茄，整个	腌制
甘蓝，切片	盐和胡椒粉
南瓜，小块	盐和胡椒粉
玉米棒	香草黄油
胡萝卜，切成四等分或厚片	调味
甜椒，大块	腌制
蔬菜杂烩，切大块	番茄泥，番茄酱，调料，玉米淀粉
芽球甘蓝，整颗	盐和胡椒粉
芦笋叶片，整个，1–2 厘米厚	盐，胡椒粉，小块黄油
西葫芦，切片，2 厘米厚	油、盐、胡椒粉

[1] 加 1 汤匙玉米淀粉至生肉/鱼肉。

[2] 非常硬实

热烫

冷冻蔬菜前，将其热烫。当农产品被冷冻时，热烫有助于保持其质量。

热烫蔬菜也有助于保存其原始色泽。

- 将制备的蔬菜放入带孔蒸盘中。
- 热烫后，立即将蔬菜放入冰水中，使其快速冷却。充分沥干。

设置

特殊程序 | 焯水

或者

程序选择 | 蒸汽烹调
温度：100°C
焯烫时间：1 分钟

装瓶

仅选择新鲜、无瑕疵、状况良好的农产品装瓶。

玻璃罐子

使用干净的玻璃罐子和配件，检查是否有瑕疵。带扭盖或玻璃盖与橡胶密封的玻璃罐是合适的。

确保所有罐子的尺寸相同，从而实现均匀装瓶。

在将瓶装产品装满罐子后，用清洁布和热水擦洗玻璃边缘，然后将罐子密封。

水果

仔细整理水果，简单但彻底地冲洗，然后沥干。清洁软果时要非常小心，因为它非常细腻，容易挤压。

去除任何果皮、茎、籽或硬核。大型水果切块。例如，将苹果切块。

如果您将带硬核的水果装瓶而不去除硬核，可将水果用叉子或木扦扎几下，否则可能会爆裂。

蔬菜

将蔬菜洗净并切碎。

蔬菜在装瓶前应先进行热烫，以保持色泽不变（见“特殊应用”–“热烫”）。

装罐

向玻璃罐内加入农产品，不要超过壶口下 3 厘米处。不要挤压，因为这样会破坏农产品的细胞壁。用布轻轻敲击罐体，可使内容物的分布更加均匀。向罐中注入液体。农产品必须完全浸没。

水果用糖溶液，蔬菜用盐或醋溶液。

提示

- 关闭后，将罐子留在蒸炉中 30 分钟，以利用余热。
- 然后，使用抹布盖住罐子，冷却大约 24 小时。

瓶装食物

- 将多孔容器或搁架放在第 1 层。
- 将罐头放在多孔容器中或搁架上。罐子之间必须留有空隙。

设置

特殊程序 | 装瓶烹调
或
程序选择 | 蒸汽烹调

温度：见表格
装瓶时间：见表格

特殊应用

图表中所示的持续时间仅供参考。

要装瓶的食物	[°C]	[分钟]
浆果		
红醋栗	80	50
醋栗	80	55
蔓越莓	80	55
带硬核的水果		
樱桃	85	55
布拉斯李	85	55
李子	85	55
桃子	85	55
青李子	85	55
带籽的水果		
苹果	90	50
苹果酱	90	65
温柠	90	65
蔬菜		
豆子	100	120
蚕豆	100	120
腌黄瓜	90	55
甜菜根	100	60

温度 持续时间

* 装瓶次数适用于 1.0 升罐。如果使用 0.5 升罐，则将持续时间缩短 15 分钟。如果使用 0.25 升罐，则将持续时间缩短 20 分钟。

瓶装糕点

奶油、海绵蛋糕和发酵面团混合物均适合进行瓶装。蛋糕可保存约 6 个月。
使用新鲜水果制作的蛋糕**不适合长期保存**，而且必须在制作后的 2 天内食用。

仅使用无菌罐和配件。罐子底部必须比顶部窄（梅森罐）。0.25 升的罐子最适合此用途。

罐子必须有带有橡胶环的玻璃盖和金属弹簧夹以进行密封。

确保所有罐子的尺寸相同，从而实现均匀保存。

- 向罐子里涂黄油，涂到边缘下 1 厘米处。
- 在罐子里撒上面包屑。
- 用混合物将罐子填满 ½ 至 ⅔（视食谱而定）。确保边缘保持干净。
- 将支架放在搁架第 2 层。
- 将**打开的**罐子（均为相同尺寸）放于支架上。罐子之间必须留有空隙。
- 通过向下夹紧玻璃盖装瓶后，**立即**盖紧罐子。不要让蛋糕冷却。如果混合物膨胀超过边缘，可用玻璃盖将其压回至罐子中。

图表中所示的持续时间仅供参考。我们建议您首先选择较短的持续时间。如有必要，请延长持续时间。

混合物类型	操作模式	阶段	(°C)	(%)	（分钟）
面糊	常规加热	–	160	–	35–45
海绵蛋糕	常规加热	–	160	–	50–55
发酵面团	组合常规加热 组合常规加热	1 2	30 160	100 30	10 30–35

温度、湿度、持续时间
常规加热、组合常规加热

特殊应用

烘干食物

仅使用 **烘干** 特别应用或 **组合式烹调** | **组合 风扇加强** 功能来烘干食物，以便水分能够逸散。

- 将食物切成类似大小。
- 铺在盖有烘焙用羊皮纸的支架上。

提示: 香蕉和菠萝不适合烘干。

设置

特殊程序 | **烘干**
温度：参见图表
烘干时间：参见图表

或者

程序选择 | **组合式烹调** | **组合 风扇加强**
温度：参见图表
湿度：0 %
烘干时间：参见图表

图表中所示的持续时间仅供参考。我们建议首先选择较短的烘干时间。如有必要，您可延长烘干时间。

食物	(°C)	（小时）
苹果圈	70	6–8
杏，对半切开，去硬核	60–70	10–12
梨，切片	70	7–9
香草	60	1.5–2.5
蘑菇	70	3–5
番茄，切片	70	7–9
柑橘，切片	70	8–9
李子，去硬核	60–70	10–12

温度，持续时间（小时）

发酵面团

- 按照食谱准备面团。
- 将面团放在没有盖盖子的碗中，将碗放在多孔容器中或插入的支架上。根据碗的大小，您也可以将支架放在蒸炉内腔底板上，支架表面朝上，碗放在支架上面。如有必要，您也可以拆下侧滑轨。

设置

特殊程序 | **发酵面团**
或
程序选择 | **组合式烹调** | **组合 风扇加强**

温度：30°C
湿度：100 %
持续时间：根据食谱说明

菜单式烹调 – 自动

自动烹饪饭菜时，您可以将烹饪程序时间不同的 3 种食物结合，如鱼排与米和蔬菜。
食物在不同时间放在蒸炉内腔中，以便每种食物同时准备好。您可以按任意顺序选择食物，因为蒸炉根据烹饪时间长度对物品进行排序，并指示每种食物需要何时放入蒸炉中。

结束于 和 **开始于** 功能在饭菜烹饪中不可用。

使用 菜单式烹调 特殊应用

- 为水箱注水，然后将其插入电器中。
- 选择 特殊程序 | **菜单式烹调**。
- 选择您想要的食物。

根据所选择的食物类型，系统会询问您食物的大小、重量以及烹饪程度。

- 选择所需的值，并按 *OK* 确认。
- 选择 **放入食物**。
- 选择您下一个所需的食物，并按照与第一个食物类型相同的方式烹饪。
- 如有必要，为第三种食物重复流程。

在确认 **开始** 菜单式烹调 后，系统将提示您将烹饪时间最长的食物放入电器中。

- 当使用多孔容器烹饪产生大量液体或具有独特颜色的食物时，请务必将它们放在通用托盘上。这将避免串味或串色到其他食物上，也防止汁液滴落到其下方的食物上。

在加热阶段结束时，蒸炉将指示何时将下一个食物放入其中。到达这一时间后，蜂鸣器将会响起。
如果有第三种食物，则会重复进行该过程。

您仍可烹饪未一同列出的食物类型。请参见“蒸汽烹饪”章节中的“菜单烹饪 – 手动”了解更多信息。

物品消毒

蒸炉可用于消毒婴儿奶瓶和其他容器，以便在程序结束时，它们像煮沸时一样无细菌。事先检查制造商是否说明所有部件、奶嘴等耐热至 100°C，以及它们能否承受热蒸汽。

拆卸、清洁和彻底冲洗婴儿奶瓶。瓶子的所有部件在重新组装之前必须完全干燥，以保持无细菌。

- 将单个食物放在烤架上或带孔容器中（两侧或开口朝下），确保它们不相互接触，以便热蒸汽从各个方向接触到食物。

设置

特殊程序 | 餐具消毒
程序时间：1 分钟到 10 小时

或者

程序选择 | 蒸汽烹调
温度：100°C
程序时间：15 分钟

犹太节日程序

犹太节日程序为支持宗教习俗而设计。

选择犹太节日程序，然后选择温度。

该程序进程仅会在机门打开和关闭后启动：

- 在大约 5 分钟后，烹饪程序将开始使用 常规加热 功能。
- 蒸炉将加热到您已设置的温度并将最多保持这一温度达 72 小时。
- 即使在打开机门时，蒸炉内部照明也不会亮起。

  如果您已选择 照明 | 开启 设置，那么在程序顺序期间照明将保持开启。
- 犹太节日程序 在显示屏上持续出现。
- 不显示时间。

犹太节日程序启动后，将不能够在 用户偏好程序 下更改或保存。

犹太节日程序启动后，您仅可以通过关闭蒸炉来提前结束此程序。

- 选择 特殊程序。
- 选择 犹太节日程序。

如果正在使用分钟提示器，则犹太节日程序不能启动。

- 设置温度。
- 选择 开始。

犹太节日程序 和设置的温度将在显示屏中显示。

- 当您想要开始程序的时候，打开机门。
- 将食物放入蒸炉内腔中。
- 关闭机门。

蒸炉加热将在 5 分钟后开启。

蒸炉将在 72 小时后自动关闭。如果您想要在食物未熟时结束程序：

- 使用开/关 按钮来关闭蒸炉。

预热餐具

预热餐具后，食物不会快速冷却。

请使用耐热餐具。

- 将支架放在第 2 层搁架上，并将要预热的餐具放在支架上。根据餐具大小，您也可以将支架放在蒸炉内腔底板上，支架表面朝上，餐具放在支架上面。如有必要，您也可以拆下侧滑轨。
- 选择 特殊程序 [☼]。
- 选择 预热餐具。
- 如有必要，请更改建议温度，然后设置时间。

⚠ 高温表面具有伤人风险。
在操作过程中，蒸炉会变热。您可能会因加热元件、蒸炉内腔、侧滑轨或配件烧伤自己。水珠可能已经在餐具底部积聚起来。
从蒸炉中取出餐具时，请戴上隔热手套。

保温

您可以将食物放在蒸炉内腔中保存最多 2 小时。

为了保持食物的质量，请选择最短的时间。

- 选择 特殊程序 [☼]。
- 选择 保温。
- 将待保温的食物放入蒸炉内腔中，然后按 *OK* 进行确认。
- 如有必要，请更改建议温度，然后设置时间。

加热潮湿的法兰绒毛巾

- 浸湿法兰绒毛巾，然后卷起。
- 将它们并排放入带孔蒸盘中。

设置

自动程序 Auto | 特殊程序 | 加热湿毛巾

或者

程序选择 ▭ | 蒸汽烹调
温度：70°C
烹饪程序时间：2 分钟

溶解食用明胶

- 将明胶放入冷水碗中 5 分钟，软化**明胶片**。明胶片必须完全浸没在水中。从碗中取出明胶片，沥水。清空碗。将沥水后的明胶片放回碗中。
- 将**明胶粉**放入碗中，按照包装上的说明加水。
- 给碗盖上盖子，然后将碗放入不密底容器中。

设置

自动程序 Auto | 特殊程序 | 溶解明胶

或者

程序选择 ▭ | 蒸汽烹调
温度：90°C
烹饪程序时间：1 分钟

蜂蜜去结晶

- 拧松盖子，并将蜂蜜罐放入带孔容器中。
- 在烹饪过程中搅拌一次蜂蜜。

设置

自动程序 Auto | 特殊程序 | 蜂蜜除晶

或者

程序选择 | 蒸汽烹调
温度：60°C
烹饪程序时间：90 分钟（无论罐子大小或罐子里的蜂蜜量）

融化巧克力

您可以使用蒸炉融化任何种类的巧克力。
使用糕点盖时，将其放入带孔蒸盘中，将其留在包装中。

- 将巧克力分成小块。
- 将稍大量的巧克力放在不带孔蒸盘中，稍小量放在杯中或碗中。
- 用耐热达 100°C 和热蒸汽的盘子或箔覆盖容器或盘子。
- 烹饪图中搅拌稍大量的巧克力一次。

设置

自动程序 Auto | 特殊程序 | 熔化巧克力

或者

程序选择 | 蒸汽烹调
温度：65°C
烹饪程序时间：20 分钟

制作酸奶

要制作酸奶，您需要新鲜活酸奶或酸奶培养菌，可以从健康食品商店获得。

使用带活菌且不含添加剂的天然酸奶。酸奶不适宜加热。

酸奶必须新鲜（储存时间较短）。

您可以使用未冷藏的保久奶，或者新鲜牛奶。
保久奶可以按原样使用–无需进一步制备。新鲜牛奶必须首先加热至 90°C（不要煮沸），然后冷却至 35°C。新鲜牛奶比保久奶的凝固情况更好。

酸奶和牛奶的脂肪百分比应该相同。

在酸奶变稠的过程中，不要移动或摇晃罐子。

制备结束后，立刻将酸奶放入冰箱冷藏。

自制酸奶的凝固情况取决于稠度、脂肪含量和初始酸奶中使用的培养菌。不是所有酸奶都适合作为初始酸奶的。

提示: 在使用酸奶酶时，酸奶可以通过牛奶/奶油混合物制成。将 $^{3}/_{4}$ 升牛奶和 $^{1}/_{4}$ 升奶油混合。

- 按照包装上的说明，将 100 克酸奶与 1 升牛奶混合，或将混合与酸奶酶混合。
- 将混合物倒入罐中并密封。
- 将密封罐放入带孔容器中，确保罐子间留有空隙。
- 制成酸奶后，立即将罐子放入冰箱，注意避免不必要的摇晃。

设置

自动程序 Auto | 特殊程序 | 制作酸奶

或者

程序选择 ▭ | 蒸汽烹调 ♨
温度：40°C
程序时间：5:00 小时

烹饪效果不佳的可能原因

酸奶没有凝固：
初始酸奶储存不当，从冰箱中取出时间过长，例如：在运输中、包装破损、牛奶未充分加热。

液体分离：
罐子被移动过，酸奶没有足够快速冷却。

酸奶呈砂状：
牛奶加热过度，或牛奶质量不佳，牛奶和初始酸奶未均匀搅拌。

烹饪烟熏肉

烟熏肉未变成褐色。

- 将烟熏肉（切丁或切薄片）放入不带孔蒸盘中。
- 用耐热达 100°C 和耐蒸汽的箔覆盖容器。

设置

自动程序 Auto | 特殊程序 | 油脂析出

或者

程序选择 | 蒸汽烹调
温度：100°C
烹饪程序时间：4 分钟

蒸洋葱

出水是指用洋葱汁烹饪洋葱，如有必要，加入一点油脂。

- 将洋葱切成小块，放入不带孔蒸盘中，加一点黄油。
- 用耐热达 100°C 和耐蒸汽的箔覆盖容器。

设置

自动程序 Auto | 特殊程序 | 蒸洋葱

或者

程序选择 | 蒸汽烹调
温度：100°C
烹饪程序时间：4 分钟

用蒸汽榨出汁

该电器是从软水果、紧实水果和硬水果中榨取果汁的理想器具。

最好用熟透的水果，因为水果越成熟，榨出的果汁量越多。同时，熟透的水果也具有更浓郁的味道。

准备

将水果分类并清洗干净。切掉任何瑕疵。

去掉葡萄和欧洲黑樱桃的梗，因为梗较苦。无需取下浆果的梗。

将大型水果，例如苹果，切成大约 2 厘米长的块。水果越硬，切块应越小。

提示

- 可以尝试使用淡味或者酸味水果。
- 加糖可增加果汁量，并提味。榨汁前，可在水果上撒糖，静置数小时，以待吸收。1 公斤甜水果要加 50–100 克糖，1 公斤酸水果要加 100–150 克糖。
- 若您想将果汁装瓶保存而非立即饮用，可趁热将果汁倒入经高温消毒的瓶中，然后立即用已消毒的盖子封住。

榨果汁

- 将制备的水果放入多孔的烹饪容器中。
- 将实底烹饪容器或通用托盘放在下方，以便收集果汁。

设置

程序选择 ▭ | 蒸汽烹调 ♨
温度：100°C
程序时间：40–70 分钟

果酱

仅选择新鲜、无瑕疵、状况良好的农产品。

玻璃罐

只可使用容量不超过 250 毫升的经消毒的、带螺旋盖的罐子。

倒入水果后，用清洁布和热水清洁罐子边缘。

准备

仔细整理水果，快速彻底冲洗，然后沥干。清洗软果时要非常小心，因为它非常鲜嫩，容易挤压。
去除任何茎、籽或硬核。

把水果做成果泥，否则果酱无法保存。
把果酱糖加入水果中（根据包装说明）然后充分搅拌。

对于甜水果和浆果类，您还应该加一些柠檬酸。

制作果酱

- 将罐子最多填满 2/3。
- 将不盖盖子的罐放在多孔容器中或支架上。
- 在烹饪持续时间结束后，戴上隔热手套将罐子从蒸炉中取出。在用盖子密封前，静置 1–2 分钟，等待冷却。

设置

程序选择 ▭ | **组合式烹调** | **组合 风扇加强**
温度：150°C
湿度：0 %
持续时间：35–45 分钟

蔬菜和水果去皮

- 在番茄和油桃等水果顶部切一个十字。这会让去皮更加容易。
- 如果使用蒸汽烹饪，将水果/蔬菜放在多孔的烹饪容器中，如果是烧烤烹饪，则放在通用托盘上。
- 如要热烫杏仁，必须在将它们从蒸炉中取出后立刻放入冷水中。否则不能够去除果皮。

设置

程序**选择** ▭ | 全面**烧烤** ▭
搁架层：3
持续时间：参见图表

食物	🕘 （分钟）
甜椒	10
番茄	7

🕘 持续时间

设置

程序**选择** ▭ | 蒸汽烹**调** ▭
温度：100°C
程序时间：见表格

食物	🕘 [分钟]
杏子	1
杏仁	1
油桃	1
甜椒	4
桃子	1
番茄	1

🕘持续时间

苹果贮藏

您可以将自家种植的苹果在蒸炉中进行处理，以延长储存时间。在经过处理后，苹果在储存于干燥阴凉通风处可保存 5 到 6 个月。这种方法仅适用于苹果，不适用于其他水果。

设置

自动程序 Auto | 水果类 | 苹果 | 整个

或者

程序选择 | 蒸汽烹调
温度： 50°C
保存时间：5 分钟

制作蛋花

- 将 6 枚鸡蛋和 375 毫升牛奶混匀（不要搅打出泡沫）。
- 对蛋奶混合物进行调味，然后倒入不带孔蒸盘中，加一点黄油。

设置

程序选择 | 蒸汽烹调
温度：100°C
烹饪程序时间：4 分钟

范围广泛的自动程序让您能够轻松实现卓越的效果。

类别

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

使用自动程序

■ 选择 **自动程序** Auto。

显示屏上将显示列表。

■ 选择所需的食物类别。

然后将显示适用于所选食物类别的自动程序。

■ 选择所需的自动程序。

■ 请按照显示屏上的说明进行操作。

某些自动程序和特殊应用将会提示您使用食物烘烤探针。请阅读“烧烤 – 食物烘烤探针”中的信息。

自动程序下无法更改核心温度。

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

使用说明

- 烹饪和褐变的程度以带有七个分段的条形表示。您可以通过触摸相关分段条，设定您想要的食物烹饪和褐变程度。
- 一些烘烤程序也提供 **加湿烘烤** 选项。使用此选项，可以低温、长烹饪持续时间烹饪肉类，以获得鲜嫩多汁效果。额外的水分可帮助达到出色烹饪和褐变效果：肉类会十分鲜嫩多汁。在烘烤程序期间，肉块可被均匀烹饪，并形成褐变的外层。所以，无需事先将肉烤焦。相对于 **烘烤** 选项，这种情况下无需使用食物烘烤探针，您可设置开始或结束时间来适合您的菜单设计。
- 自动程序中具体说明的重量指每一份的重量。例如，您可以仅烹饪一份重 250 克的三文鱼，或者同时烹饪 10 份每份重 250 克的三文鱼。
- 启动自动程序之前，蒸炉内腔需要冷却到室温状态下。
- 如果您想将食物放入热蒸炉内腔，打开机门时请小心。热蒸汽可能逸散。后退，直到等待蒸汽消散。请避免接触热蒸汽，不要触碰热蒸炉内腔壁。烧伤和烫伤危险。
- 请参考烹饪书，了解适用烘焙容器信息。
- 对于某些自动程序，可以使用 **开始于** 或 **结束于** 延迟开始时间。单独的自动程序烹饪阶段列在 **显示烹调步骤** 菜单选项下。
- 如果自动程序结束时食物尚未完全煮熟，请选择 **继续烹调** 或 **继续烘焙**。
- 自动程序也可以保存为 **用户偏好程序**。

自动程序

搜索

（视语言而定）
在 自动程序 下方，您可以按照类别名称和自动程序进行搜索。

您可以使用全文本搜索功能，此功能也可以用于搜索部分词汇。

从主菜单中：

- 选择 自动程序 Auto。

显示屏上将显示类别列表。

- 选择 搜索。
- 使用键盘输入搜索文本，如“面包”。

点击数将在页脚显示。

如果没有找到匹配项，或者如果有超过 40 个匹配项，条结果 字段会被停用，您将需要更改搜索文本。

- 选择 XX条结果。

然后将显示可用的类别和自动程序。

- 选择所需的自动程序，或者选择类别，再选择自动程序。

自动程序将启动。

- 请按照显示屏上的说明进行操作。

在 MyMiele 下，您可以保存常用应用程序。

这对自动程序而言特别有用，因为您无需浏览每个屏幕才能启动程序。

提示: 您也可以将在 MyMiele 中输入的菜单选项设为您的状态显示屏（参见“设置 – 状态显示屏”）。

添加条目

您可以添加多达 20 个条目。

- 选择 MyMiele 。
- 选择 添加输入项目。

您可以从以下菜单中选择子菜单：

- 功能类别
- 自动程序 Auto
- 特殊程序
- 用户偏好程序
- 清洁维护

- 触摸 *OK* 进行确认。

选定的子选项及其符号会在列表中显示。

- 按照所述内容继续处理更多条目。您仅可选择尚未被添加的子选项。

删除条目

- 选择 MyMiele 。
- 触摸您想删除的条目并保持长按，直到内容菜单出现。
- 选择 删除。

然后，条目将从列表中删除。

移动条目

- 选择 MyMiele 。
- 触摸您想移动的条目并保持长按，直到内容菜单出现。
- 选择 推迟。

该条目周围将出现橙色边框。

- 移动条目。

该条目将出现在所需的位置。

用户偏好程序

您可以创建并保存最多 20 个您的个人程序。

- 您最多可以组合 9 个烹饪阶段，以对您最喜爱或最常用的食谱进行准确编程。在每个烹饪阶段，您可以选择功能、温度和烹饪程序时间等设置。
- 您可以输入食谱的程序名称。

当您再次调出并启动时，程序将自动运行。

您可以通过多种方式创建用户程序：

- 在自动程序或特殊应用结束时，将其保存为用户程序。
- 以设定的烹饪程序时间运行后，保存烹饪程序。

然后输入程序名称。

创建用户程序

■ 选择 用户偏好程序 [👤]。

■ 选择 创建程序。

现在您可以指定第一烹饪阶段的设置。

请按照显示屏上的说明进行操作：

■ 选择并确认您想要的设置。

如果选择 预热 功能，使用 添加 添加您设置烹饪持续时间的其他烹饪阶段。只有这样您才可以保持或启动程序。

现已设定第一烹饪阶段的所有设置。

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

■ 如果需要其他烹饪阶段，请选择 添加 并进行第一烹饪阶段。

如果您想后续查看或更改设置，请触摸相关烹饪阶段。

■ 设置完所有烹饪阶段后，请选择 保存。

■ 使用键盘输入程序名称。

您可以使用 ⌡ 符号为较长的程序名称添加一个换行符。

■ 输入程序名称后，选择 保存。

显示屏上将显示一条消息，确认此程序名称已保存。

■ 按 *OK* 进行确认。

您可以立即启动保存的程序、延迟启动或更改烹饪阶段。

启动用户程序

- 将食物放入蒸炉内腔中。
- 选择 用户偏好程序 [👤]。
- 选择您想要使用的程序。

根据程序设置的不同，显示屏上将显示以下菜单选项：

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

- 选择您想要的菜单选项。

所选程序将立即开始或在设定的时间开始。

用 ℹ 信息 显示信息，例如，如何根据不同的烹饪程序放入或翻转食物。

- 程序结束时，选择 关闭。

更改烹饪阶段

自动程序中以其他名称保存的烹饪阶段无法更改。

- 选择 用户偏好程序 [👤]。
- 触摸您想更改的程序并保持长按，直到内容菜单出现。
- 选择 更改。
- 选择您想更改的烹饪阶段或 添加 添加其他烹饪阶段。
- 选择并确认所需的设置。
- 如果您想启动修改后的程序而不对其进行更改，请选择 开始。
- 更改所有设置后，选择 保存。

显示屏上将显示一条消息，确认此程序名称已保存。

- 按 *OK* 进行确认。

保存的程序已被更改，您可以立即启动或延迟启动该程序。

用户偏好程序

为用户程序重命名

- 选择 用户偏好程序 [👤]。
- 触摸您想更改的程序并保持长按，直到内容菜单出现。
- 选择 重命名。
- 使用键盘更改程序名称。

您可以使用 ⌡ 符号为较长的程序名称添加一个换行符。

- 更改程序名称后，选择 保存。

显示屏上将显示一条消息，确认此程序名称已保存。

- 按 *OK* 进行确认。

该程序现已重命名。

删除用户程序

- 选择 用户偏好程序 [👤]。
- 触摸您想删除的程序并保持长按，直到内容菜单出现。
- 选择 删除。
- 用 是 确认询问。

该程序已删除。

前往 系统设置 | 出厂设置 | 用户偏好程序 同时删除所有用户程序。

移动用户程序

- 选择 用户偏好程序 。
- 触摸您想移动的程序并保持长按，直到内容菜单出现。
- 选择 推迟。

该条目周围将出现橙色边框。

- 移动程序。

该程序将出现在所需的位置。

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

烘焙提示

- 设置烹饪持续时间。烘焙时，蒸炉不应设置长时间开启。否则，蛋糕混合物或面团会变干，膨松剂会失效。
- 一般来说，您可以使用支架、通用托盘和由耐热材料制成的任何类型的烤盘。
- 始终将烘焙烤盘放在支架上。
- 始终在支架上烹饪如蛋糕、披萨或长棍面包等冷冻食品。

高温会导致通用托盘变形，以至于托盘不能从蒸炉隔间中拿出来。

- 可在通用托盘上烹饪如烤箱薯片或马铃薯肉饼等小冷冻食物。在烹饪过程中，将这些冷冻食物翻动数次。
- 最多同时烘焙 2 层食物。

使用烘焙用羊皮纸

Miele 配件，例如通用托盘，采用 PerfectClean 清洁表面处理（参见“清洁和保养”）。采用 PerfectClean 清洁表面处理的表面通常不需要涂油或用烘焙用羊皮纸覆盖。

■ 烹饪以下食物时，使用烘焙用羊皮纸：

- 碱液混合物，因为使用含氢氧化钠的碱液制备的任何食物会损坏 PerfectClean 清洁表面
- 高蛋白含量的混合物，如海绵蛋糕、蛋白酥饼和马卡龙，因为它们很容易粘底
- 千层酥皮或点心面团
- 可在支架上烹饪的冷冻食物
- 可在通用托盘上烹饪的如烤箱薯片或马铃薯肉饼等小冷冻食物

烘焙提示

- 深色烤盘是烘焙的合适选择。避免使用明亮的薄壁罐，因为它们会产生不均匀或不好的褐变结果。在某些不利的条件下，将无法正确烹饪食物。
- 放置矩形罐，使较长的一面穿过蒸炉内腔的宽度，以获得出色的热量分布和均匀的烘焙效果。
- 在烹饪冷冻食物时，如薯片、油炸丸子、蛋糕、披萨和长棍面包时，请选择制造商包装上标注的中间温度。
- 如果指定了烹饪持续时间的范围，请在最短持续时间后查看食物是否变熟。将木叉插进食物里。如果没有面糊/面团的话，食物就做好了。

功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

组合式烹调

该功能使用蒸炉加热和加湿结合的方式。更多蒸汽防止食物表面变干。面包、面包圈和泡芙有光亮酥脆的表皮。

有不同加热类型供您选择：

- **组合 风扇加强**
- **组合 常规加热**
- **组合烧烤**

我们建议分几个烹饪阶段烘焙面包和面包圈：得益于蒸汽的注入，第 1 烹饪阶段期间呈现出光亮表皮（最大蒸汽、低温）。褐变发生在下一个烹饪阶段，该阶段湿度高、温度高。然后，食物通过降低的湿度和中温到高温烘干。

提示: 可在“蒸炉”烹饪书找到食谱和综合烹饪表，包含功能、温度、湿度和烹饪持续时间信息。

烘焙

自动程序 Auto

请参考烹饪书，了解适用烘焙容器信息。

按照显示屏上的说明操作。

风扇加强

如果同时在多个搁架上烘焙，请使用此功能。

您可以使用由耐热材料制成的任何类型的烤盘。

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

常规加热

使用此功能烘焙传统食谱。如果使用旧食谱或烹饪书，请将蒸炉温度设置为比建议温度低 10°C。这不会改变烹饪时间。

仅在一层中进行烘焙。如果您正在使用托盘烘焙食品，请使用第 3 层。如果您在烤盘中烹饪糕点，则选择第 2 层。

增强烘焙

该功能适用于烘焙带有湿配料的糕点、披萨、乳蛋饼等。
将食物放在第 1 层搁架上。

底部加热

在烹饪即将结束时使用此功能，以便让食物底部发生褐变。

顶部烘焙

在烹饪即将结束时使用此功能，以便让待烹饪食物顶部发生褐变。

该功能适用于焗烤和使烘焙食品褐变。

蛋糕程序

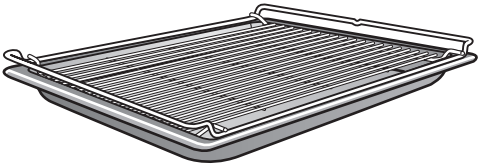
使用该功能烘焙面糊和冷冻碱液混合物。

节能热风

该功能适用于以节能方式烹饪香甜可口的烘焙食品和烘烤食品。

烘烤提示

- 冷冻肉必须在烹饪前进行解冻，否则它会变干。在烘烤前，始终解冻肉类。
- 烘烤前除去皮和筋。
- 将肉腌制、调味。
- 如果您要同时烹制若干块肉，请使用大小相似的肉块。
- 使用通用托盘，将支架放在托盘上方。蒸炉内腔保持干净，您可使用收集的肉汁制作肉卤或酱汁。



- 切肉前，将肉静置大约 10 分钟。这段静置时间可确保肉的汁水均匀分布。

功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

组合式烹调

该功能使用蒸炉加热和加湿结合的方式。更多蒸汽防止食物表面变干。肉类烹饪效果格外鲜嫩多汁，外层表面适当变褐。使用 **组合式烹调** 功能烹饪肉类、鱼类和禽类菜肴。

有不同加热类型供您选择：

- **组合 风扇加强**
- **组合 常规加热**
- **组合烧烤**

我们建议您分几个烹饪阶段慢火轻柔烹饪肉类：在第 1 烹饪阶段使用高温，让表面变褐。第 2 烹饪阶段要求增加湿度并降低温度。肉类经均匀烹饪，肌肉蛋白质被分解，使得肉质格外鲜嫩。

提示: 可在“蒸炉”烹饪书找到食谱和综合烹饪表，包含功能、温度、湿度和烹饪持续时间信息。

烘烤

自动程序 Auto

按照显示屏上的说明操作。

风扇加强

该功能适用于烘烤需要良好褐变的肉类和家禽。

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

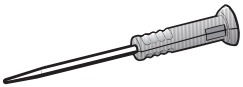
常规加热

使用此功能烘焙传统食谱。如果使用旧食谱或烹饪书，请将蒸炉温度设置为比建议温度低 10°C。这不会改变烹饪时间。

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

请勿使用**增强烘焙** 功能烘烤，因为汁液会颜色会变得过深。

食物烘烤探针



使用食物烘烤探针可以在烹饪中非常精确地监控温度。

运行方式

食物烘烤探针的金属尖端必须完全插入食物的中心。食物烘烤探针中有一个温度感应键，能够测量烹饪过程中食物的核心温度。

设置的核心温度将取决于您想要将肉烹饪到什么程度，以及肉的种类。温度可设置在 30°C 至 99 °C 之间。

烹饪持续时间取决于多种不同因素。蒸炉内腔的温度越高、湿度越大、食物越薄，则达到设定的核心温度越迅速。

当插有食物烘烤探针的食品放入蒸炉内腔时，核心温度值通过天线从食物烘烤探针手柄的传输器发送到蒸炉的电子单元。

仅在蒸炉机门关闭时，才能够保证有效的无线电传输。如果在烹饪程序（如对食物浇汁）中机门开启，无线电信号传输会中断。

仅在机门关闭时，传输才会恢复。几秒钟后，才会再次在显示屏上显示当前的核心温度。

⚠ 高温导致的损坏。
如果温度高于 100 °C，食物烘烤探针温度感应键将损坏。
在不使用时，应将食物烘烤探针重新插回其固定器。

何时使用食物烘烤探针

某些自动程序和特殊应用将会提示您使用食物烘烤探针。

您可以将食物烘烤探针用于用户程序或以下功能：

- 风扇加强
- 常规加热
- 组合 风扇加强
- 组合 常规加热
- 蒸汽烹调
- 增强烘焙
- 风扇烧烤
- 蛋糕程序

重要使用提示

为确保食物烘烤探针正确工作，请遵守以下说明。

食物烘烤探针的金属尖端可能损坏。不要使用食物烘烤探针抬起或移动食物。

- 不要使用过高过窄的金属烹饪容器，因为这些容器可能减弱信号。
- 对于无线食物烘烤探针，请避免在其上放置金属物体，例如盖子、铝箔、烘焙和烧烤架或搁架层上的通用盘。可以使用玻璃盖。
- 不要同时使用其他专用金属食物烘烤探针。
- 确认食物烘烤探针手柄没有浸入烹饪液体中、没有在食物上或在烹饪容器边缘。
- 您可以将肉放入锅中或放在烤架上。
- 食物烘烤探针的金属尖端必须完全插入食物中心，以便温度感应键能够或多或少接触到核心。手柄应该指向斜上方，而非水平指向烤箱角落或机门。
- 在烹饪家禽时，将金属尖端插入胸肉最厚实的部分。用食指和拇指按压胸肉，找到最厚实的部分。
- 金属尖端禁止触碰到任何骨头或插入脂肪过多的部位。肥肉过多的部位和骨头可能导致烹饪在未熟时结束。
- 如果肉过于肥腻，选择烹饪图表中给出的最高核心温度。
- 使用铝箔或烤袋时，通过铝箔/烤袋将食物烘烤探针插入食物中心。您也可以先将食物烘烤探针插入肉中，再放入烤袋或铝箔中。遵循烤袋制造商的说明。
- 仅可以在烹饪非常扁平的食物（如鱼）时才能几乎水平地插入食物烘烤探针。因此，请在玻璃或陶瓷烹饪容器中烹饪扁平的食物，因为金属烹饪容器的容器壁会干扰无线电信号。

如果食物烘烤探针在某一烹饪程序中不再可识别，将在显示屏上显示一条消息。改变食物中的食物烘烤探针的位置。

使用食物烘烤探针

- 将食物烘烤探针从面板后的固定器取下。
- 将食物烘烤探针的金属尖端完全插入食物中心。

如果同时烹饪多块肉，则请将食物烘烤探针插入最大的肉块中。

手柄应指向斜上方。

- 将食物放入蒸炉内腔中。
- 关闭机门。
- 选择功能或自动程序。
- 设置温度，如有必要，设置核心温度。

自动程序下无法更改核心温度。

按照显示屏上的说明操作。

达到核心温度时，烹饪程序会立刻停止。

⚠ 高温表面具有伤人风险。
食物烘烤探针手柄可能变热。您可能会被手柄烫伤。
拔下食物烘烤探针时，请戴蒸炉手套。

提示: 如果达到核心温度时食物未充分烹熟，将食物烘烤探针插入另一个地方，或提高核心温度并重复程序。

延迟启动采用食物烘烤探针的烹饪程序

您可以设置烹饪程序在稍晚的时间启动。

- 选择 **开始于**。

您可以粗略地计算出结束时间，因为无论是否使用食物烘烤探针，烹饪程序的持续时间都是大致相同的。

您无法设置 **烹调时间** 和 **结束于**，因为总烹饪时间由达到所设置的核心温度的时间决定。

核心温度图表

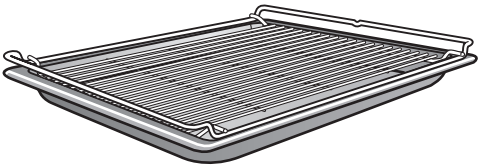
肉	(°C)
烤小牛肉	75–80
猪肋肉	63
羊腿 粉红色 五分熟 全熟	 64 76 82
羊脊 粉红色 五分熟 全熟	 53 65 80
鹿脊 粉红色 五分熟 全熟	 60 72 81
烤牛肉	80
牛里脊/ 牛腰肉 粉红色 五分熟 全熟	 45 54 75
烤火腿/猪肉	85
里脊肉 粉红色 五分熟 全熟	 60 66 75
野味/腿肉	85

核心温度

⚠ 高温表面具有伤人风险。
如果您在烧烤期间打开机门，控制元件会变得非常热。
烧烤程序运行期间，保持机门关闭。

烧烤提示

- 烧烤时不需要预热。将食物放入冷蒸炉内腔中。
- 使用通用托盘，将支架放在托盘上方。



- 烤鱼时，将鱼切成块放在一张烘焙纸上。
- 烧烤厚食物时，例如半只鸡，放在第 2 或第 3 层，薄食物，如牛排，放在第 4 层。
- 在烹饪持续过程过 $^{2}/_{3}$时翻动正在烧烤的食物。例外：鱼不需要翻动。

烧烤提示

- 腌制瘦肉或刷油。请勿使用其他类型的脂肪，因为它们会燃烧并产生烟。
- 烧烤香肠前，将其切片。
- 最好同时烤制厚度相近的食物，这样每种食物的烧烤时间不会有太大的变化。
- 如需**检查食物**，请用勺子把肉压下去。这可以让您确定肉烤熟的程度。
  - **生的/粉红色的**
    如果肉很容易承受勺子的压力，则肉的内部还会是红色的。
  - **五分熟**
    如果有一定阻力，则肉的内部会是粉红色的。
  - **全熟**
    如果阻力很小，肉就会烤透。
- 要想在最初的高温之后逐渐烧烤更厚的食物，可以继续在较低的温度设置下烧烤，或者使用较低的搁架层，让食物一直烤到中心。

功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

在极高的温度下，食物烘烤探针上的塑料可能会融化。
在使用烧烤功能时，请勿使用食物烘烤探针。
在不使用时，请勿将食物烘烤探针储存在烤箱内腔中。

组合烧烤

该功能适用于烧烤外表面应变褐但不变干的食物，例如玉米棒。

全面烧烤

使用此功能可以大量烧烤扁平的薄肉块，并使大型烘焙菜肴发生褐变。

节能烧烤

使用此功能可以少量烧烤扁平的薄肉块，并使少量焗烤菜肴着色。

风扇烧烤

该功能适用于烧烤较厚的食物，例如家禽、肉丸。

清洁和保养的重要信息

⚠ 高温表面具有伤人风险。
在操作过程中，蒸炉会变热。您可能会因加热元件、蒸炉内腔、侧滑轨或配件烧伤自己。
在手动清洁之前，让加热元件、蒸炉内腔、侧滑轨和配件冷却。

⚠ 因电击导致的受伤风险。
来自蒸汽清洁装置的蒸汽可能会进入通电的电气组件中，从而导致短路。
请勿使用蒸汽清洁装置来清洁本蒸炉。

使用不适用的清洁剂可使表面发生变色或改变。蒸炉前部特别容易因蒸炉清洁装置和除垢剂而损坏。
所有表面都容易产生刮痕。某些情况下，玻璃面板上的刮痕可能会导致破损。
立即清除所有清洁剂残余。

在某些情况下，顽固污渍可能会造成蒸炉损坏。
蒸炉冷却后，可清洁蒸炉内腔、机门内侧和机门密封条。等待时间过长会增加清洁难度，并且在某些情况下可能会导致无法清洁。

请勿使用商业清洁剂。仅使用家用清洁剂。
请勿使用含有脂肪烃的清洁剂或洗涤液，因为这些成分会导致密封件隆起。

- 本蒸炉及其配件每次使用后都应彻底清洁并擦干。
- 保持电器机门敞开，直到蒸炉内腔完全干燥。

如果较长时间内不会使用蒸炉，则应事先彻底清洁和干燥，以防止异味积聚等。之后，让机门开启。

不适用的清洁剂

为避免损坏电器表面，请勿使用：

- 含有苏打、氨、酸或氯化物的清洁剂
- 含有除垢剂的清洁剂
- 研磨型清洁剂，如粉末清洁剂和霜体清洁剂
- 溶剂型清洁剂
- 不锈钢清洁剂
- 洗碗机清洁剂
- 玻璃清洁剂
- 用于陶瓷玻璃炉灶的清洁剂
- 硬质、粗糙的刷子或海绵（如之前使用过研磨型清洁剂的刷锅器、刷子或海绵）
- 三聚氰胺橡皮擦
- 锋利的金属刮刀
- 钢丝绒
- 不锈钢螺旋垫
- 用机械清洗剂干洗
- 蒸炉清洁剂或喷雾；

清洁蒸炉正面

- 使用干净的软海绵布蘸取热水和洗涤液的混合溶液来清洁电器正面。
- 清洁后，使用软布擦干表面。

提示: 也可以使用干净的微纤维清洁布进行清洁，无需添加清洁剂。

PerfectClean 清洁表面

蒸炉内腔、侧滑轨、通用托盘和组合支架表面**采用 PerfectClean 清洁表面处理**。表面为彩虹色外表。PerfectClean 清洁表面具有非常好的不粘特性，并且非常容易清洁。

但是，必须在每次使用蒸炉后清洁表面。
如果每次使用后，并未去除 PerfectClean 清洁表面的污渍，那么不粘特性会降低。如果经常使用但未清洗，那么清洗会变得越来越困难。

最好在蒸炉内腔仍然保温的情况下，去除因果汁和蛋糕混合物溢出而产生的污渍。

溢出的果汁可能会导致表面出现无法去除的变色。但是，这不会影响 PerfectClean 清洁表面的性能。

始终去除所有清洁剂残余，以保护不粘特性。

如要保护 PerfectClean 清洁表面的不粘特性，请避免：

- 研磨型清洁剂（如粉末清洁剂、擦洗乳和擦洗垫）
- 用于陶瓷玻璃炉灶的清洁剂
- 陶瓷玻璃和不锈钢清洁器
- 百洁丝
- 粗糙的海绵，例如之前使用过研磨型清洁剂的金属清洁球或海绵
- 蒸炉喷剂
- 用机械清洗剂进行污渍清洗

不要在洗碗机中清洁 PerfectClean 清洁表面配件。

蒸炉内腔

蒸炉内腔表面采用 PerfectClean 清洁表面处理。
请参加“清洁和保养”章节中的“PerfectClean 清洁表面”了解清洁说明。

确保没有清洁剂进入到蒸炉内腔后面板的开口中。

如要轻松清洁蒸炉内腔，您可拆下蒸炉机门，拆解侧滑轨并降低顶部加热/烧烤元件。

在蒸汽程序后清洁

- 去除以下污渍：
  - 冷凝水，用海绵或吸水布
  - 轻微油腻污渍，用干净的海绵蘸取洗涤液和热水的混合溶液
- 清洁后，用清水擦拭表面，清除所有清洁剂残余。
- 然后，用抹布擦干蒸炉内腔和机门内侧。

提示: 然后您可让蒸炉自动晾干（参见“清洁和保养”章节中的“保养”）。

在烘烤、烧烤或烘焙程序后清洁

在烘烤、烧烤和烘焙后彻底清洁蒸炉内腔，否则可能有污渍侵蚀，无法去除。

- 使用干净的洗碗海绵、热水和一点洗涤液清洁蒸炉内腔和机门内侧。如有必要，您可以使用洗碗海绵的硬质表面清洁蒸炉内腔。
- 清洁后，用清水擦拭表面，清除所有清洁剂残余。
- 然后，用抹布擦干蒸炉内腔和机门内侧。

提示: 使用洗涤液和热水溶液将污渍浸泡几分钟，可以使得清洁变得更容易。或者，运行 **清洁维护** ⓪ | **浸泡** 程序（参见“清洁和保养”章节中的“保养”）。

清洁底板过滤网

- 蒸炉底板的过滤网在每次使用后应被清洁并擦干。
- 可以用醋来去除蒸炉底板上的过滤网上的褪色和水垢。然后用清水彻底冲洗。

清洁机门密封条

因为接触油脂残余，机门密封条可能会变脆或撕裂。
在每次使用烘焙或烘烤程序后，清洁蒸炉机门和蒸炉内腔之间的机门密封条。

- 使用干净的微纤维清洁布，无需任何清洁剂，清洁机门密封条。您也可以用干净的海绵蘸取温水和少量洗涤液的混合液来清洁。
- 清洁后，用软布擦干密封条。
- 如果密封条出现孔洞或变脆，更换一个新的。

可通过 Miele 客户服务部（参见操作说明结尾部分获得联系详情）来进行订购。

清洁水箱和冷凝水容器

水箱和冷凝水容器可使用洗碗机清洁。

- 每次使用后，取出水箱和冷凝水容器。稍向上推动，取出水箱和冷凝水容器。
- 清空水箱和冷凝水容器。

当取出容器时，水箱和冷凝水容器会滴水。

- 如必要，擦干内腔。
- 手动或放在洗碗机中冲洗水箱和冷凝水容器。
- 然后用布擦干水箱和冷凝水容器以防止水垢形成。

配件

清洁通用托盘和组合支架

通用托板和组合支架表面采用 PerfectClean 清洁表面处理。
请参见“清洁和保养”章节中的“PerfectClean 清洁表面”了解清洁说明。

- 去除以下污渍：
- 轻微污渍，用干净的海绵蘸取洗涤液和热水的混合溶液
- 顽固污渍，用干净的洗碗海绵蘸取洗涤液和热水的混合溶液。如必要，您也可使用海绵粗糙的一面。
- 清洁后，用清水擦拭表面，清除所有清洁剂残余。
- 然后，用布擦干表面。

清洁烹饪容器和食物烘烤探针

烹饪容器和食物烘烤探针可在洗碗机中清洁。

- 每次使用后都要清洁烹饪容器和食物烘烤探针，并将其擦干。
- 可用醋去除烹饪容器上的泛蓝色变色部分。然后用清水冲洗。

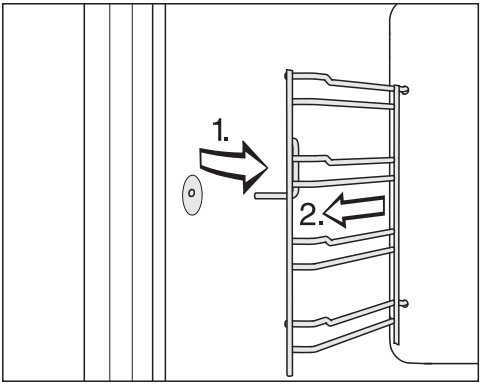
清洁侧滑轨

侧滑轨表面已经过 PerfectClean 清洁表面处理。
请参加“清洁和保养”章节中的“PerfectClean 清洁表面”了解清洁说明。

可拆下侧滑轨和 FlexiClip 灵动滑轨（若已插入）。

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

⚠ 高温表面具有伤人风险。
在操作过程中，蒸炉会变热。您可能会因加热元件、蒸炉内腔或配件而烫伤自己。
在拆下侧滑轨之前，让加热元件、蒸炉内腔和配件冷却。



■ 将侧滑轨从固定器正面拉出 (1.) 然后将其拆下 (2.)。

■ 去除以下污渍：

- 轻微污渍，用干净的海绵蘸取洗涤液和热水的混合溶液
- 顽固污渍，用干净的洗碗海绵蘸取洗涤液和热水的混合溶液。如必要，您也可使用海绵粗糙的一面。

■ 清洁后，用清水擦拭表面，清除所有清洁剂残余。

■ 然后，使用抹布擦干侧滑轨。

按照上述说明以相反的顺序**重新安装**。

■ 小心地重新安装侧滑轨。

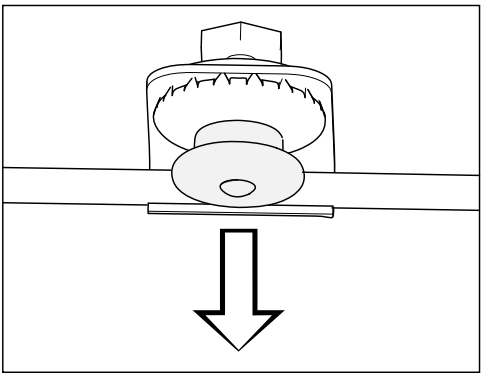
如果未正确插入侧滑轨，则不会有防倾保护。此外，烹饪容器放在蒸炉中的时候，可能损坏温度传感器。

调低顶部加热/烧烤元件

如果烤箱顶部严重脏污，可以调低顶部加热/烧烤元件约 5 厘米，以便于清洁。

⚠ 高温表面具有伤人风险。
在操作过程中，蒸炉会变热。您可能会因加热元件、蒸炉内腔、侧滑轨或配件烧伤自己。
在清洁之前，让加热元件、蒸炉内腔、侧滑轨和配件冷却。

小心不要损坏顶部加热/烧烤元件。
拉低顶部加热/烧烤元件时切勿用力。



- 小心拉下压力盖。之后，顶部加热/烧烤元件会自动降低。
- 使用松软棉布或洗碗海绵清洁蒸炉内腔顶部（参见“清洁和保养”章节中的“蒸炉内腔”）。
- 清洁顶部加热/烧烤元件后，推回压力盖。
  确保压力盖卡在正确位置。

保养

结束于 和 开始于 功能不可用于保养程序。

浸泡

使用该保养程序可浸泡顽固污渍。

- 让蒸炉内腔冷却。
- 从蒸炉内腔中取出所有配件。
- 使用抹布去除粗制污物。
- 向水箱注水。
- 选择 清洁维护 ⓐ | 浸泡。

浸泡过程需要大约 10 分钟。

烘干

可使用维护程序烘干任何在烤箱内腔中的残留水分，包括无法触及的区域。

- 使用抹布擦干烤箱内腔。
- 选择 清洁维护 ⓐ | 烘干。

烘干过程大约需要 20 分钟。

冲洗

该维护程序期间，会冲洗输水系统。任何食物残渣都会被冲洗掉。

- 选择 清洁维护 ⓐ | 冲洗。
- 按照显示屏上的说明操作。

冲洗需要约 10 分钟。

蒸炉除垢

我们推荐使用美诺 Miele 除垢片（见“可选配件”）为电器除垢。这些专为美诺 Miele 电器开发使用，优化除垢过程。其他除垢剂含有除柠檬酸以外的其他酸和/或其他不良物质（例如氯化物），可能会对产品造成损坏。此外，如果除垢溶液的浓度不适当，则无法保证要求的除垢效果。

不要将除垢剂洒到金属表面。这会导致留下痕迹。
然而，如果有任何除垢剂接触到这些表面，则要立刻擦掉。

使用一段时间后需要对蒸炉进行除垢。当需要除垢时，显示屏上会亮起剩余使用次数。它仅会统计使用蒸汽的使用次数。蒸炉在最后剩余的烹饪过程结束后将无法使用。

我们建议您在锁定前对电器除垢。

除垢程序进行期间，必须冲洗水箱并向水箱中注入清洁的水。需要清空冷凝水箱。

- 打开蒸炉并选择 **清洁维护** ⓪ | **除垢**。

显示屏上将显示 **请稍候** 信息。正在准备除垢程序。这可能需要几分钟时间。在电器准备就绪后，电器会提示您向水箱中加入除垢剂。

- 使用温清水注入水箱直至水位标记号 ⟃，并放入 2 片 Miele 除垢片。
- 等待，直到除垢片溶解。
- 将水箱推回到电器中。
- 按 *OK* 进行确认。
- 清空冷凝水箱。
- 按 *OK* 进行确认。

显示屏上显示剩余时间。现在，除垢过程将开始。

不要在除垢程序期间关闭蒸炉，否则整个程序将从头重新开始。

除垢期间，需要两次清空水箱并向水箱中注入清洁自来水。需要清空冷凝水箱。

- 按照显示屏上的说明操作。
- 按 *OK* 确认每次程序。

一旦剩余时间结束，**清空冷凝水箱**将显示在显示屏上。

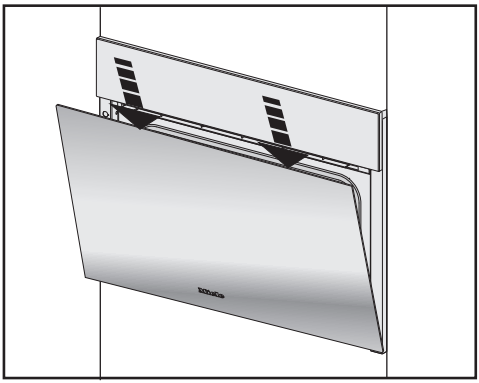
- 请按照显示屏上的说明进行操作。
- 按 *OK* 进行确认。

除垢流程完成。

- 取出水箱和冷凝水容器，按要求清空。
- 清洁并擦干水箱和冷凝水容器。
- 关闭蒸炉。
- 打开机门，让蒸炉内腔冷却。
- 然后，擦干蒸炉内腔。
- 保持电器机门敞开，直到蒸炉内腔完全干燥。

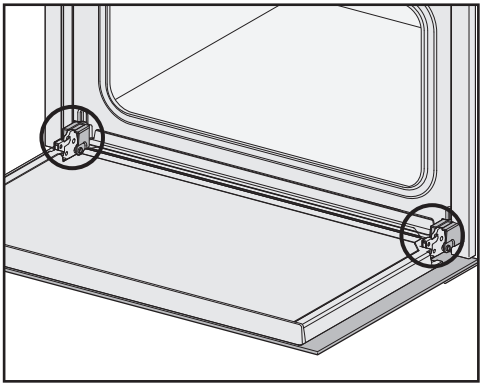
机门拆卸

- 为机门准备适当的衬底，如软布。
- 稍把机门打开。

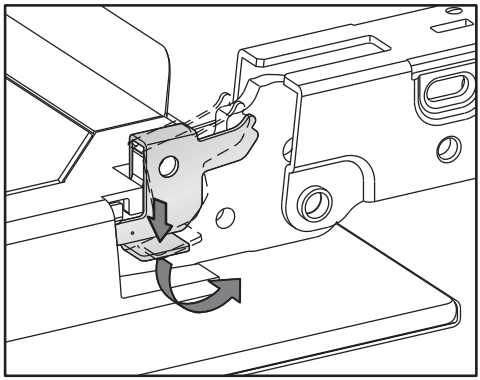


- 用双手短暂按住机门上沿。

蒸炉机门通过夹持器与门铰链相连。从夹持器上拆卸机门之前，必须松开两个机门铰链上的锁紧夹头。



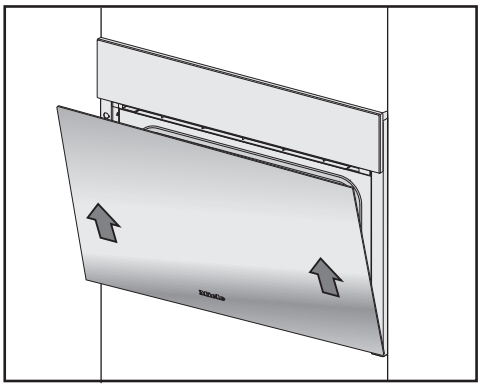
- 将机门完全打开。



- 通过尽可能地向上转动直至打开一定角度来松开门铰链上的锁紧夹头。

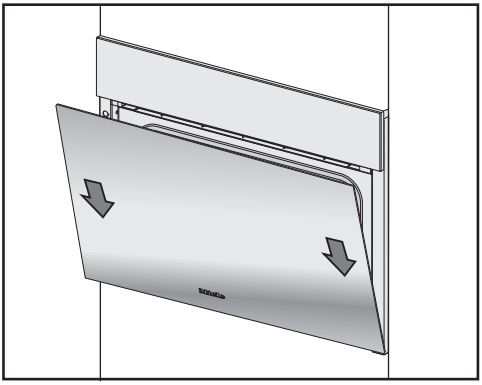
如果您拆卸机门不当，蒸炉可能会损坏。
切勿将机门从夹持器中水平拉出，因为夹持器会弹回到蒸炉上。
切勿使用把手将机门从夹持器中拉出，因为把手可能会断裂。

- 将机门抬起，直到半开为止。



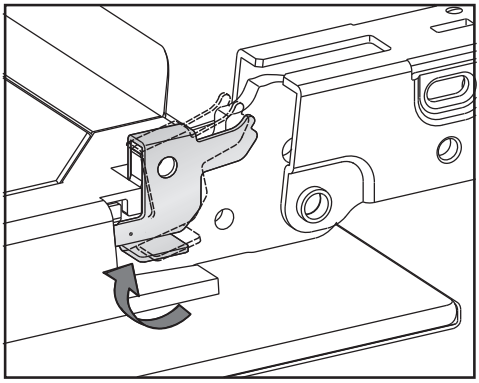
- 牢牢握住机门两侧，小心地将其向上抬离铰链夹持器。
  确保机门垂直。
- 将机门放在事先准备好的表面上。

安装机门



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

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



- 要重新锁定锁紧夹头，请将它们尽可能地在两个铰链向上转动到水平位置。

故障排除指南

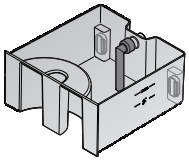
借助以下指南，某些因日常操作不当而引起的故障可以轻易解决， 而无需致电Miele服务部门，省时又省钱。

以下指南可能会帮助您发现故障原因并进行排除。

问题	原因和纠正
您不能打开电器。	保险丝跳闸。 ■ 重置保险丝盒内的跳闸开关或更换插头保险丝（最小保险丝额定值见铭牌）。
	这可能是因为存在技术故障。 ■ 通过以下方式将电器电源切断约 1 分钟： – 切断相关的电源保险丝或完全拧松保险丝，或者 – 切断剩余电流保护装置 ■ 如果在重置电源保险丝盒或剩余电流保护装置中的跳闸开关之后仍然无法打开蒸炉，应联系合格的电工或 Miele 售后服务部。
蒸炉内腔未加热。	演示模式已启用。 蒸炉可运行，但加热元件不会工作。 ■ 停用演示模式（参见“设置-演示程序”）。
	蒸炉内腔下方运行中的保温机已将蒸炉内腔加热。 ■ 打开机门，让蒸炉内腔冷却。
在关闭电器之后，仍能听见电扇的声音。	电扇仍在运行。 该电器装有电扇，将蒸汽从蒸炉中排出。电器关闭后，电扇仍会运行一段时间。过一会儿，它将自动关闭。

问题	原因和纠正
感应控制键或动作感应器不响应。	您已选择 显示屏 | QuickTouch | **关闭** 设置。当该设置启用时，蒸炉关闭的情况下，感应控制键和动作感应器不响应。 ■ 一旦蒸炉开启，感应控制键和动作感应器就会响应。如果您希望感应控制键和动作感应器在蒸炉关闭时也能够响应，请选择**显示屏** | QuickTouch | **开启** 设置。
	动作感应器设置关闭。 ■ 选择 **设置** | **感应操控**，更改动作感应器设置。
	动作感应器故障。 ■ 请致电 Miele 客户服务部。
	蒸炉未连接电源。 ■ 检查蒸炉插头是否正确插入插座。 ■ 检查保险丝是否跳闸。请联系具有资质的电工或 Miele 客户服务部。
	如果显示屏不响应，则控制键有故障。 ■ 触摸并按住 ⏻ On/Off（开启/关闭）感应控制键，直到显示屏关闭，蒸炉重启。
在蒸炉运行和关闭后，都能听到蜂鸣声。	这种噪音并不意味着错误操作或电气故障。这种噪音是由于水被泵入至系统而产生。
搬家后，蒸炉不再从加热阶段切换到烹饪阶段。	水的沸腾温度随着产品新位置的高度与旧位置的海拔至少相差 300 米而改变。 ■ 如需调整沸点温度，您需要对蒸炉除垢（参见“清洁和保养”章节中的“保养”）。
在操作过程中，有异常大量的蒸汽逸出，或者蒸汽从通常不会逸出蒸汽的蒸炉部位处逸出。	机门未关好。 ■ 关闭机门。
	机门密封条安装不正确。 ■ 沿着机门按压一圈，确保安装均匀。
	机门密封条损坏，比如可以看见裂缝。 ■ 更换机门密封条。 您可通过美诺 Miele（详细联系方式请参见本手册末页）订购机门密封条。
蒸炉内部照明不起作用。	灯有故障。 ■ 致电美诺 Miele 服务部更换灯。

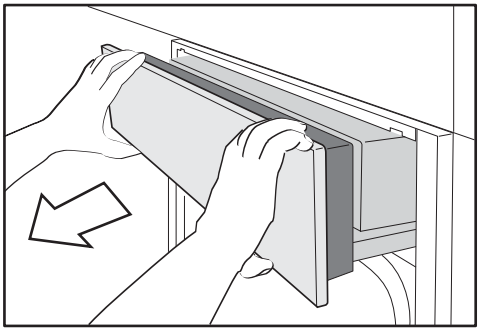
故障排除指南

问题	原因和纠正
除非触摸数次 感应键，否则控制面板不会自动打开或关闭。	有东西卡在控制面板处。 ■ 清除障碍。
	阻碍传感器非常敏感，如果它收到信号，即可以防止面板打开或关闭。 ■ 手动打开/关闭控制面板（参见本节结尾） ■ 如果再次发生问题，联系 Miele 服务部门。
开始于 和 结束于 功能不可用。	蒸炉内腔中的温度过高，例如，在一个程序结束后。 ■ 打开机门，让蒸炉内腔冷却。
	这些功能在保养程序中通常不可用。
遵循食谱中给出的持续时间后，没有正确烘焙蛋糕和饼干。	设置的温度与食谱中给定的温度不同。 ■ 更改温度。
	食谱被更改。例如，加更多的水或鸡蛋可延长所需的烹饪持续时间。 ■ 按更改后的食谱调整温度和/或烹饪持续时间。
蛋糕或饼干褐变不均匀。	设置的温度过高。
	使用超过两层进行烘焙。 ■ 最多烘焙两层食物。
F10	吸管在水箱内 – 未正确安装。 – 未垂直放置。 ■ 正确连接并确保其垂直： 
F11 F20	排水软管堵塞。 ■ 对蒸炉除垢（参见“清洁和保养”章节中的“保养”）。 ■ 若再次出现故障提示消息，请与 Miele 售后服务部联系。
F44	通讯故障 ■ 关闭蒸炉，几分钟后再重新启动。 ■ 若再次出现相同提示消息，请致电服务部。

问题	原因和纠正
F55	已超过烹饪功能的最大操作持续时间。这触发了装置安全切断功能。 ■ 关闭蒸炉，再重新启动。 蒸炉会再次立即可用。
F196	出现故障。 ■ 关闭蒸炉，再重新启动。
	蒸炉内腔底部的过滤网没有正确放置。 ■ 关闭蒸炉。  ■ 正确插入过滤网： ■ 再次开启蒸炉。 ■ 若再次出现故障提示消息，请致电 Miele 售后服务部。
F**与其他故障代码**	技术故障。 ■ 关闭电器并联系美诺 Miele。

如要手动打开面板

■ 小心打开电器机门。



■ 握住面板顶部和底部。

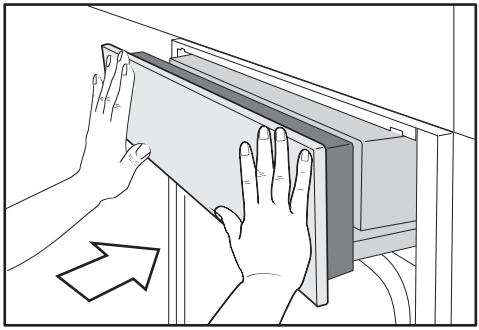
■ 向前拉出面板以开始。

■ 然后小心向上推面板。

如要手动关闭面板

■ 握住面板顶部和底部。

■ 小心向下推面板。



■ 然后推入。

Miele 为您的 Miele 电器提供全面的有用配件以及清洁和护理产品。

这些产品可通过 Miele 网上商店订购。

您也可通过 Miele（详细联系方式请参见本手册末页）订购。

容器

Miele 提供各种烹饪容器。这些烹饪容器在功能和尺寸方面都与 Miele 电器匹配。有关我们每个产品的详细信息，请访问 Miele 网站。

- 多种尺寸的多孔烹饪容器
- 多种尺寸的实底烹饪容器
- 各种尺寸的美味烤盘
- 美味烤盘盖子

其他

- 烤盘
- 圆形烤盘
- FlexiClip 灵动滑轨
- 宽度为 325 豪米的烹饪容器固定支架

清洁与保养产品

- DGClean
  去除蒸炉内腔顽固污渍的专用清洁剂，特别适用于烘烤之后
- 除垢片 (6)
- 多用途微纤维抹布
  用于清除指痕和轻微污垢

若发生故障，请联系我们

若发生任何您无法自行解决的故障，请联系Miele经销商或Miele售后服务部或贵宾展厅。

在本文结尾处可找到Miele售后服务部的联系信息。

请注意，我们会出于培训目的而监听来电并录音，若上门维修的问题属于可以根据说明书解决的问题，则将收取服务费。

在您与Miele联系时，请报上您的电器型号和序列号。您可在铭牌上找到此信息。

此信息会在铭牌上显示，当机门完全打开时，在烤箱前框上可见。

保修

如需了解针对您所在国家的电器保修信息，请与Miele联系。详细联系方式请见本说明书末页。

安装安全说明

⚠ 因不当安装导致的损坏风险。
安装不当可能会导致损坏蒸炉。
务必仅由具备资质的人员安装蒸炉。

▶ 蒸炉数据板上的连接数据（频率和电压）绝对必须与电源数据一致，以确保蒸炉不会损坏。
在连接电器之前，对此数据进行对比。如有疑问，请咨询具有资质的电工。

▶ 多插座适配器和延长电线无法保证所规定的电器安全性（火灾危险）。不要使用它们将蒸炉与电源相连。

▶ 安装蒸炉后，插座应易于触及。

▶ 蒸炉必须放置，以便您可以看到放在顶层货架的蒸盘的内容物。否则，热食物有伤人或溅出的风险。

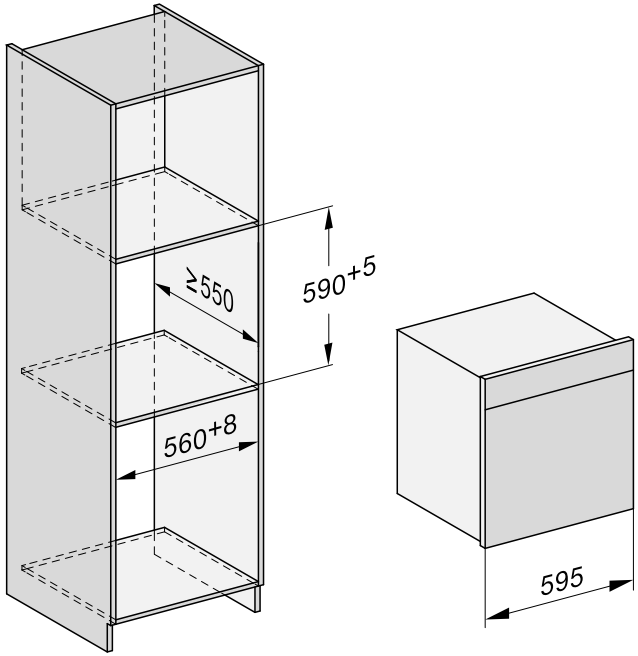
安装

嵌入式安装尺寸

所有尺寸单位均为毫米。

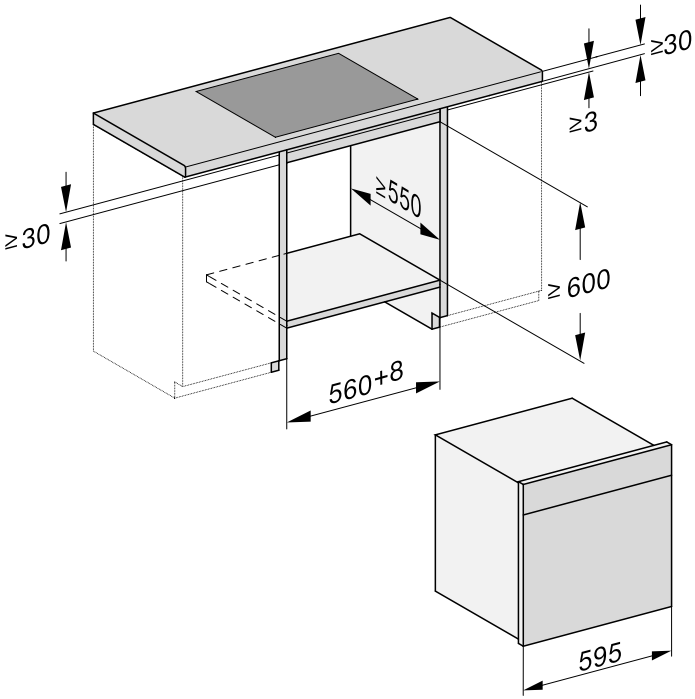
安装在高柜中

安装嵌入式电器的橱柜不可安装背板。

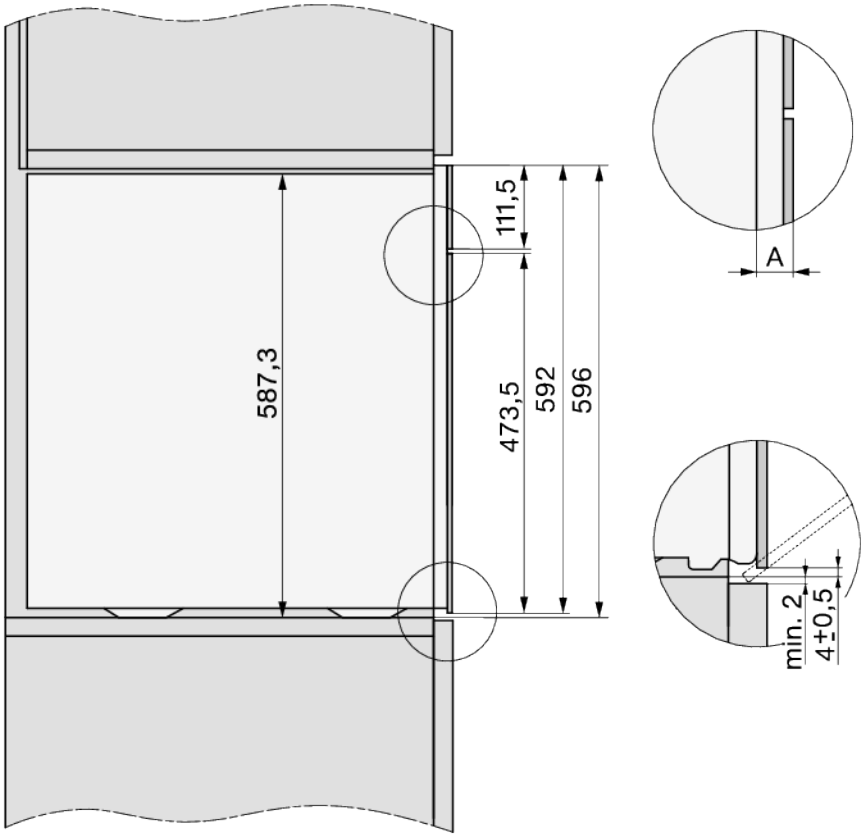


安装在基座中

安装嵌入式电器的橱柜不可安装背板。



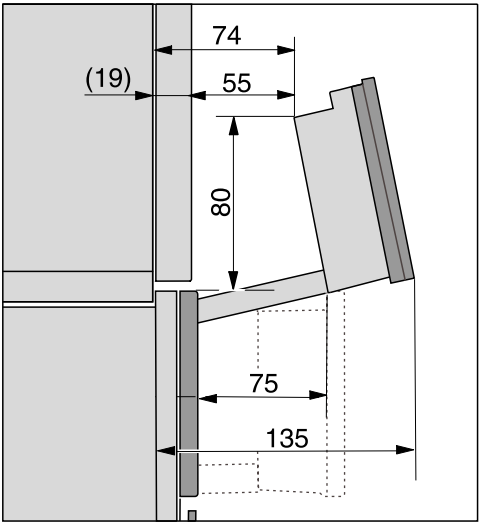
侧视图



A 玻璃前面板：22 毫米
金属前面板：23.3 毫米

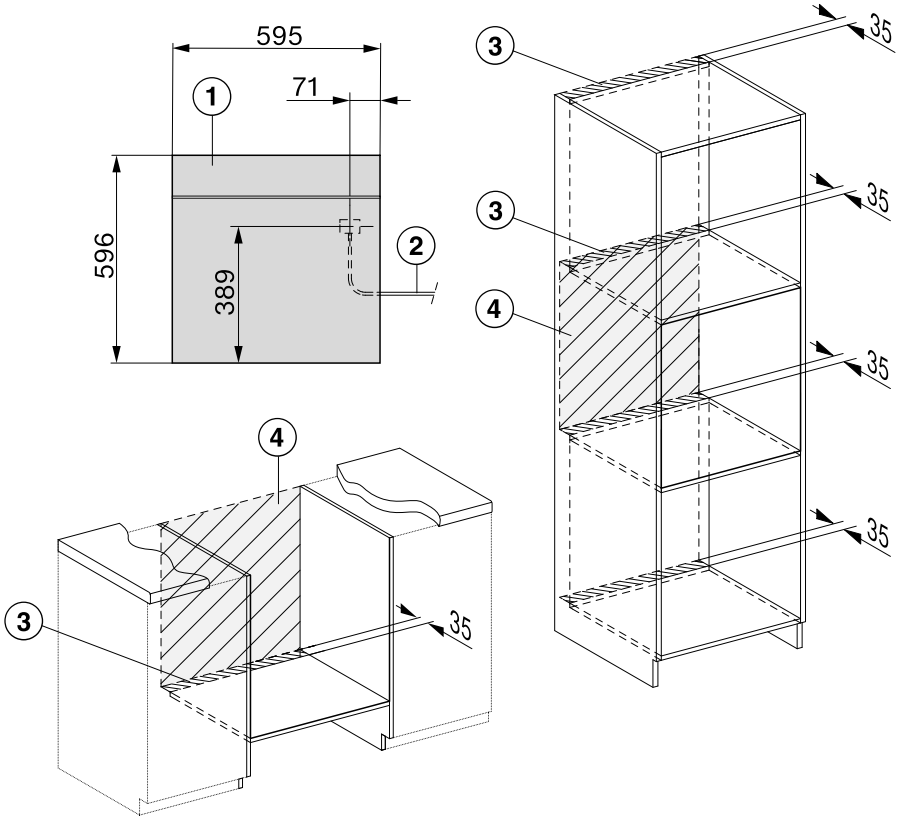
控制面板的转动范围

禁止用任何物品（如机门手柄）阻挡控制面板的正面区域，这将会妨碍它开启和关闭。



安装

接线和通风



① 前视图

② 电源连接线，长度 = 2000 毫米

③ 通风开槽切口，最小 180 平方厘米^2

④ 此区域内不应有接线

安装蒸炉

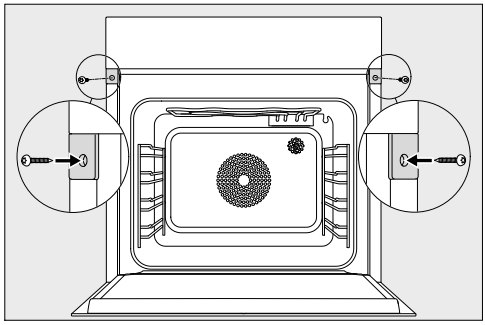
■ 将电源与蒸炉相连。

不当运输有损坏风险。
用机门把手提起蒸炉可能会导致机门损坏。
使用外壳侧面的把手切口提起电器。

如果蒸炉不在水平表面上，蒸汽发生器可能会出现故障。
可允许的最大水平偏差为 2°。

■ 将蒸炉推入嵌入式橱柜并对齐。
此时确保电源线不会缠住或损坏。

■ 打开机门。



■ 使用随附的木螺钉（3.5 x 25 毫米）将蒸炉固定到橱柜的侧壁上。

■ 将蒸炉连接到电源上。

■ 按照操作说明查看蒸炉所有功能是否正确运行。

电气连接

所有电气操作应严格按照现行当地和国家安全条例，由具备适当资格且能够胜任的人员执行。应通过开关插座进行连接。如果需要维修电器，这将使维修技术人员更方便。安装后，必须能够轻松接触到电源插座。

⚠ 谨防受伤。

美诺 Miele 对未经授权的安装、维护和维修工作不承担任何责任，因为这可能对用户造成危险。

对于因不正确的安装、维护或修理工作，或接地系统不当或故障（例如触电）造成的损害或伤害，美诺 Miele 不承担责任。

如果从连接电缆上拔下插头或者在没有插头的情况下提供电缆，则必须由合格的电工将电器连接到电源。

如果安装后无法接触开关插座或者要将设备硬接线，则必须为所有电极提供其他断开装置。关闭时，开关中必须存在至少 3 mm 的全极触点间隙（包括开关，保险丝和继电器）。连接数据显示在铭牌上。它必须与主电源匹配。

安装后确保所有电子部件都有防护罩，用户无法触及。

总额定功率

参见铭牌

连接数据

连接数据标注在铭牌上。请确保它们与家庭供电相匹配。

剩余电流装置

为强化安全，建议采用适当的剩余电流装置 (RCD) 保护蒸炉，跳闸范围为 30 毫安。

更换电源连接线

在更换电源连接线时，请仅限使用具有合适横截面的电线类型 H 05 VV-F。这些电线都可以从制造商或美诺 Miele 服务部门购得。

断开主电源

⚠ 有触电危险。
断开后，确保电器不会被重新误开。

如要断开电器主电源，根据安装进行以下操作之一：

保险丝

- 完全移除保险丝

自动断路器

- 按下（红色）按钮，直至中间（黑色）按钮弹起。

内置断路器

微型断路器 B 类或 C 类：

- 将开启/关闭开关 1（开）转换 0（关）。

剩余电流装置 (RCD)

- 将主开关从 1（开启）转换至 0（关闭），或按下测试按钮。

产品标准

该电器符合以下国家标准：

GB 4706.1-2005
家用和类似用途电器的安全 第1部分:通用要求

GB 4706.22-2008
家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

WiFi 模块
EK037 WiFi 模块
CMIIT ID：2018DJ0478

德国美诺 Miele 使用其自己的以及第三方软件来操作和控制电器，这些软件不受任何所谓的开源许可证的约束。该软件/这些软件组件受版权保护。应遵守德国美诺 Miele 及第三方版权。

此外，此电器包含在开源许可证条件下发布的软件组件。请参考电器中的**设置** | **法律信息** | **开源许可证**了解此处包含的开源组件，以及相应的版权声明，当时有效的许可条款副本以及任何其他信息。其中所述的开源许可证条款和条件的责任和保证条款仅适用于各自的权利所有者。

特别是，该电器包含版权所有者根据 GNU 通用公共许可证第 2 版或 GNU 宽通用公共许可证 2.1 版授权的软件组件。分别自购买或交付电器之日起至少 3 年的时间内，德国美诺 Miele 在数据载体（CD-ROM、DVD 或 USB 闪存盘）上，为您或第三方提供电器中包含的以及根据 GNU 通用公共许可证第 2 版或 GNU 宽通用公共许可证 2.1 版授权的开源组件源代码的机器可读副本。请通过电子邮件 (info@miele.com) 或下方邮寄地址联系我们，并说明产品名称、序列号以及购买日期，以获取此源代码。

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

请注意，根据 GNU 通用公共许可证第 2 版和 GNU 宽通用公共许可证 2.1 版条款，权利所有者可享受有限保证：

本程序的分发旨在希望其有用，但是不提供任何品质担保，包括不提供含有经济价值的适合特定用途的保证。

具体请参见GNU**通用公共**许可证和GNU宽通用公共许可证的相关内容。

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

有害物质

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

部件名称	有害物质					
	Pb	Hg	Cd	Cr (VI)	PBB	PBDE
电缆、电缆组件及接线	x	o	o	o	o	o
电气电子元件	x	o	o	o	o	o
金属零件	x	o	o	o	o	o

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

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

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

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



本产品符合国家《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》的要求

美诺电器有限公司
上海市静安区石门一路82号
邮编：200040
电话：+86 21 6157 3500
传真：+86 21 6157 3511

Miele Electrical Appliances Co., Ltd.
No. 82 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

DGC 7860 C

zh-CN

M.-Nr. 11 257 840 / 00