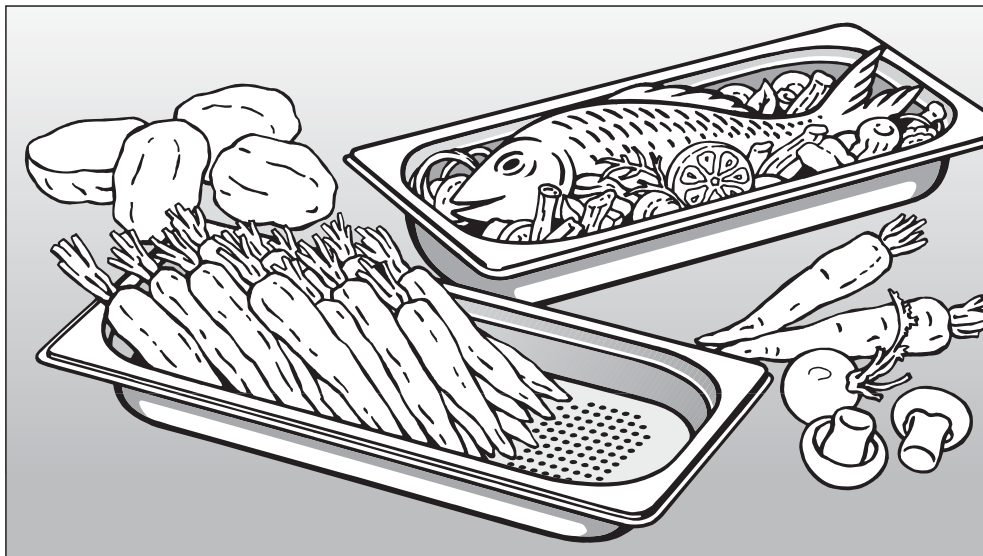


使用及安装说明书



蒸炉

DG 2351

DG 2551 / DG 2561

DG 2651 / DG 2661

安装或使用本机前，
須先阅读本说明书，
以防发生意外或损坏本机。



目录

蒸炉结构	4
正面图	4
控制面板	5
随附配件	6
自选配件	7
注意事项及安全说明	8
环保须知	14
首次使用前	15
首次使用前	16
设定语言	16
设定水质硬度	17
首次清洁及生热	18
使用	19
每次使用前	19
程序简介	19
功能表	20
开机及功能选择	21
建议温度	21
更改建议温度	22
设定烹调时间	23
启动程序	24
程序启动后	25
暂停程序	26
操作时更改设定	27
烹调完毕时	29
使用后	30
水量不足	30
安全锁	31

实用提示.....33

合适容器.....33

蒸煮.....35

翻热.....39

解冻.....40

入瓶腌制.....42

烹调计划.....43

蒸煮去皮.....44

乳酪.....44

替婴儿奶瓶消毒.....45

清洁与护理.....46

一般资料.....46

蒸炉正面及外壳.....46

蒸炉内部.....47

滴漏盘、挂架及烹调容器.....47

滑道.....47

水容器.....48

环形密封圈.....49

除垢.....50

标准设定.....52

解决问题指南.....53

售后服务、数据牌.....55

安装.....56

安装安全守则.....56

DG 2351 蒸炉尺寸.....57

DG 2561 / DG 2661 蒸炉及嵌入尺寸.....58

DG 2551 / DG 2651 蒸炉及嵌入尺寸.....62

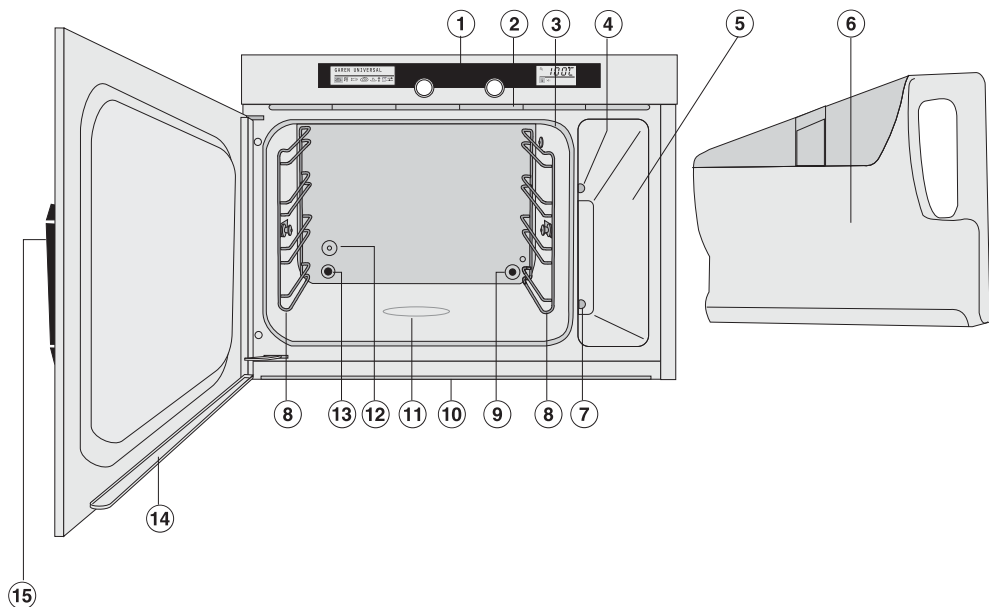
安装机脚.....67

安装本机.....68

电力连接.....69

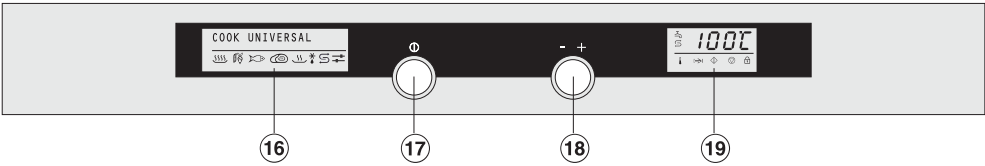
蒸炉结构

正面图



- | | |
|-------------|----------------|
| ① 控制面板 | ⑨ 蒸气入口 |
| ② 蒸气出口 | ⑩ 蒸炉凝结凹槽 |
| ③ 机门橡胶封边 | ⑪ 底部发热器 |
| ④ 蒸气管道 | ⑫ 温度感应器 |
| ⑤ 水容器独立格 | ⑬ 排气口(排出蒸炉内空气) |
| ⑥ 水容器(连插入件) | ⑭ 机门凝结凹槽 |
| ⑦ 接触点 | ⑮ 机门按钮 |
| ⑧ 四层滑道 | |

控制面板



①⑥ 显示符号：

- 通用烹调
- 蔬菜烹调
- 鱼类烹调
- 肉类 / 家禽烹调
- 翻热
- 解冻
- 除垢
- 标准设定

①⑦ 功能选择旋钮 (及开 / 关)

①⑧ 时间 / 温度选择旋钮

①⑨ 时间 / 温度显示符号：

- 水量不足
- 除垢
- 温度
- 烹调时间
- 开始
- 停止 (见 “开始” 部份)
- 安全锁

蒸炉结构

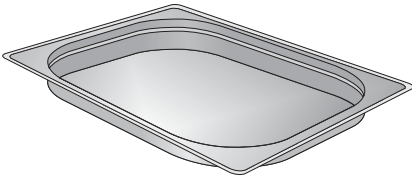
随附配件

欢迎订购额外配件。

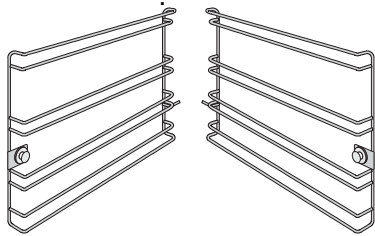
滴漏盘

**(总容量2.0公升，
可用容量1.7公升)**

用作盛载滴漏汁液
Gastronorm 尺寸 GN 1/2

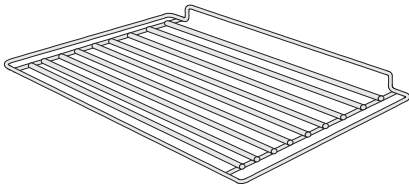


滑道



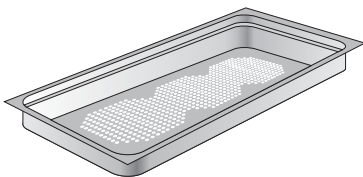
挂架

用作放置烹调器皿



**两个烹调容器 DGGL 1，
多孔式设计
(总容量1.5公升，
可用容量0.9公升)**

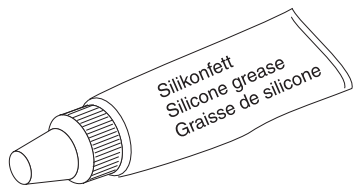
作蒸煮用途
Gastronorm 尺寸 GN 1/3



蒸煮烹饪手册

硅润滑剂

用作润滑环形密封圈
见“清洁与护理”部份有关说明



自选配件

不锈钢烹调容器

容器	总容量 / 可用容量 (公升)	高度(厘米)	Gastronorm 尺寸
DGG 2 密底式	2.5 / 2.0	6	GN 1/3
DGG 3 密底式	4.0 / 3.1	6	GN 1/2
DGGL 4 多孔式	4.0 / 3.1	6	GN 1/2
DGGL 5 多孔式	2.5 / 2.0	6	GN 1/3
DGGL 6 多孔式	4.0 / 2.8	10	GN 1/3
DGG 7 密底式	4.0 / 2.8	10	GN 1/3

盖子 - DGD

Gastronorm 尺寸 GN 1/3 容器适用

除垢片

水容器除垢用

悬挂式机架 DGUG

(只适用于某些型号)

独立式机架 DGSG

(只适用于某些型号)

注意事项及安全说明

技术安全

■ 连接本机至电源前，请确保电压及频率与数据牌额定值吻合，以免损坏本机。如有疑问，请咨询合格电气技师。

■ 本机可经插头及保险丝插座连接。如欲连接绝缘器开关，或本机未配备插头，或插头已移除，则须由合格电气技师进行安装与连接，并须遵从国家及当地安全规例。如因错误安装或接电引致任何后果，制造商概不负责。

■ 本机按照国家及当地安全规例妥善连接接地系统后，方可保证本机使用安全。用户必须测试这基本安全要求，以策安全。如有任何疑问，应由合格电气技师进行家居供电系统测试。因接地系统不良引致之后果（如触电），制造商概不负责。

■ 本机切勿用延长电线连接电源。延长电线可能不符合本机的安全规定（例如有过热危险）。

■ 切勿打开本机外壳。篡改本机电子连接或元件会对用户构成危险，及引起操作故障。

正确使用

首次使用本机前，请先阅读本使用说明书，内有有关本机安全使用、操作及护理的重要说明，避免发生意外或损坏本机。

嵌入式家电必须于正确安装后方可使用。所有电器元件都需要妥善遮蔽。

本机只为家居使用而设计，不可作商业用途。

没有食物于蒸炉内时，切勿操作本机。首次生热及除垢程序除外。

本机必须按说明书所述使用。如作其他用途会有危险，风险由用者自负。如因使用不当引致任何损坏，制造商概不负责。

切勿将水容器浸在水中，或放入洗碗机清洗。把湿的水容器放入本机，可导致触电。

为保持卫生，及避免积聚湿气于本机内，请于每次使用后，倒清水容器的水。

每次使用后，应用软布抹干凝结凹槽。

使用本机后，请打开机门，让机内湿气散去，直至干透为止。

如将不使用本机一段时间（如出外渡假），应先彻底清洁本机，随后让机门打开，以免产生异味。见“首次清洁及生热”部份。

注意事项及安全说明

儿童安全

■ 使用本机时机门会变热。请把本机装在儿童不能接触的高度。

■ 请用安全锁防止儿童操作本机或更改设定。

■ 本机供已阅读本使用说明书的成年人使用。请勿让儿童接触本机。他们不了解触摸本机的潜在危险。任何时候都要看管儿童。

■ 本机并非玩具！为免受伤，请勿让儿童接近或把玩本机，或使用本机控制装置。他们不明白潜在的危险性。当用户在厨房中工作时，请予以监督。

■ 本机会于操作时变热。关机后一段时间本机仍然热烫。为免烫伤，本机冷却前，切勿让儿童走近本机。

■ 警告：小心门铰附近位置。小心受伤。不要让儿童接近。

■ 不要让幼童接近本机，及不要让他们摇晃机门。

■ 不要让婴孩及幼童接触食物包装（例如保鲜纸、聚苯乙烯）及塑料包装纸。小心窒息。请尽快安全地弃置所有包装物料。

■ 弃置旧机时，应由合资格人员关掉本机及切断电源，剪掉插头使之不能使用；直接从机背剪断电源线，以防误用。详情请见“弃置旧机”部份。

慎防损坏

切勿用本机加热密封的瓶子或罐子，以免它们因内部压力而爆裂，损坏本机，亦有可能会引致损伤或烫伤。

蒸煮后的食物，不要留在机内太久，以免水气凝聚，侵蚀机身。

切勿在蒸炉内使用可能会生锈的金属容器或器具。它们可以引起腐蚀。

只可使用含柠檬酸的除垢剂或除垢片为本机除垢（维修服务部有售）。请遵照制造商在包装上的指示。切勿使用醋或含醋的清洁剂，因会侵蚀机身。

切勿使用蒸气清洁器具清洁本机，因为蒸气会接触到电子元件及引致短路。压力蒸气会引致本机表面及其他元件永久损坏，制造商对此概不负责。

本机设计令水容器在使用后剩余少许水份，如水容器没有剩余水份，则代表有故障。请联络维修服务部。

注意事项及安全说明

慎防烧伤及烫伤

■ 使用时，本机（特别是机门内壁和通风排气口附近）会很热，蒸炉关掉后一段时间仍然烫手。

■ 如蒸炉仍热，打开机门时蒸气会四散。请站后一段距离，直至蒸气散尽。

■ 小心打开机门，慎防溅出凝结凹槽的热水。

■ 为保护双手，使用本机时请戴上隔热手套。不要让手套沾到湿气或变湿，否则热力会快速传过手套，有烧伤或烫伤危险。

■ 放入或取出烹调容器时，慎防溅出汁液。同时不要接触到蒸气及蒸炉顶端，以免烫伤。

■ 取出及放入水容器时，切勿倾斜。热水可引致烫伤！

本机故障

■ 如本机损坏，请即关上开关，切断电源。如蒸炉并未装妥，请完全切断电源。维修前切勿再次使用本机。如本机未安装妥当，必须拔出电源线。如以插头及墙上插座连接本机，请关掉插座及拔出插头。

请联络维修服务部。进行维修前，请勿接回电源。

■ 维修须由合资格及已受训技师按照国家及当地安全规例进行。由不合格技师进行维修会有危险。生产商对未获授权工作概不负责。切勿打开本机外壳。

■ 保用期内，必须由制造商认可维修工程师进行维修，否则保用无效。

安全指引

■ 如电插座接近本机，注意不要让机门夹着电源线，以免电源线绝缘材料受损，引致触电。

■ 食物要煮透或彻底翻热。影响烹调时间因素很多，包括食物大小、份量、温度、菜谱、容器形状及大小。有些食物存有微生物，要煮透才可将之杀灭。因此，烹调或翻热禽类等食物时，必须煮至熟透。如有任何不确定，请选择较长烹调或翻热时间。

■ 打开机门后，请小心边缘及角落位置，特别是机门上吊扣，以免受伤。

■ 如使用塑料容器，要确定其可以耐热达摄氏 100 度，否则会熔掉或裂开。

■ 如使用本机的国家有蟑螂或其他害虫，须特别注意时常保持本机及环境清洁。如因蟑螂或其他害虫引致本机受损，本机将不获保用。

弃置包装材料

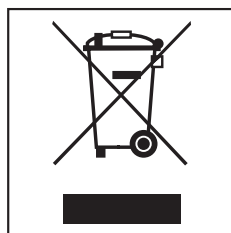
本机选用了不损环境的包装材料，这些材料一般可以循环再用。

请确保已安全地弃置所有塑料包装（例如食品保鲜膜，聚苯乙烯），并放置在远离儿童地方，以防误用而窒息！

请勿随便抛弃以上物料，确保被回收再造。

弃置旧设备或机器

电器及电子设备 / 机器一般含有在处理不当的情况下，可危害人体健康及环境的物料。但它们对设备或机器的正常运作十分重要。因此，不要把旧机或设备连同家居垃圾一同弃置。



请将其弃置于当地社区垃圾收集站 / 回收中心，及确保待处置期间不会对儿童造成危险。

本机应由合资格人士拔出插头及切断主电源供应。必须把插头变为无用，直接从其背部剪掉电源线，以防误用。详情请参阅本说明书的“注意事项及安全说明”。

一般须知

产生蒸气时，用户会听到好像水壺内的水沸腾的声响。

启动本机后，机内抽气扇亦会启动；关掉本机后，抽气扇仍会继续运作一段时间。如要缩短此运行时间，请关掉本机并取出水容器。

请将随附之数据牌贴在“售后服务”部份空位上。

请将说明书放在安全地方，并将之转交日后使用者。

首次使用前

设定语言

蒸炉的原厂设定为德文。用户要更改语言设定，选取所需语言。

请执行以下步骤：

用功能选择旋钮：

- 按下功能选择旋钮开机。

显示屏会出现欢迎画面。



显示屏会接着显示语言设定目录。



- 顺时针或逆时针方向转动功能选择旋钮，直至用户所需语言出现于显示屏。

- 按下功能选择旋钮确认选择。

Start「开始」画面会出现：



设定水质硬度

本机出厂时，水质硬度设定值为 IV（硬 4）。

如用户的水质硬度不同，请更改本机设定。

用户可使用随机附送的试验条测试水质硬度，或向当地水务局查询。

水质硬度级别设定为 I 至 IV，相等于德国标准 1 至>21 度(°dH)(0.2-3.8 mmol/l)。

硬度	显示	硬度范围
I	软 1	1-7 °dH (0.2 - 1.3 mmol/l)
II	中 2	8-14 °dH (1.4 - 2.5 mmol/l)
III	硬 3	15-21 °dH (2.7 - 3.8 mmol/l)
IV	非常硬 4	>21 °dH (3.8mmol/l 以上)

请执行以下步骤：

- 转动功能选择旋钮至  符号。



- 按下功能选择旋钮确认选择。



- 转动功能选择旋钮至  符号。



- 按下功能选择旋钮确认选择。



- 按下功能选择旋钮确认选择。



- 转动功能选择旋钮，直至看到所需水质硬度，例如“中 2”，及确定选择。

“Back「返回」”继而会在显示屏出现。按功能选择旋钮两次，及转至  返回 Start「开始」画面。

首次使用前

首次清洁及生热

按左边机门按钮打开机门。机门会微微打开。

从机内取出水容器及插入件（见“清洁与护理”部份）。人手用热水彻底冲洗水容器及插入件。切勿使用任何洗涤液及清洁剂。

切勿用洗碗机清洗水容器及插入物。
不要把水容器浸在水中。

接着请执行 COOK UNIVERSAL「通用烹调」(100°C)程序 15 分钟。

此过程可清洗水道，为本机设定该区域的高度。

如要**搬家**，如新的居住区域比旧的高出 300 米以上，便要为本机重设高度。要重设高度，请为本机除垢（见“清洁与护理”部份）。

注意！首次使用时，及搬家后首次除垢后，本机会释出大量蒸气。

每次使用前

- 如使用多孔式烹调容器，请把滴漏盘推入滑道最低层，以收集滴漏汁液。
- 注水入水容器。

用户不需取出插架。

只可使用**自来水**。切勿使用蒸馏水或矿泉水。

水位必须介乎两个标记之间(最小 0.75 公升及最高 1.2 公升)。水容器内外都有标记位。水位不可超过最高标记。用水量会视乎烹调的食物而有所不同。用水壺内热水，可缩短生热时间。

- 请用双手提着水容器，将其推入蒸炉内直至接紧。小心不要让水溢出。

如水容器位置不正确，本机不会生热。一会后，**F20** 会出现于显示屏(见“解决问题指南”)。

程序简介

请转动选择旋钮以选择程序，并按一下旋钮以确定选择。

功能选择旋钮用作：

- ① 按下时启动本机
- ② 选择并确定烹调功能

时间/温度调校旋钮用作：

- ③ 确定建议温度，或更改并确定烹调温度
- ④ 选择并确定烹调时间

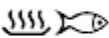
程序会自动开始。

如 15 分钟内未能完成预设，蒸炉会自动关闭。

烹调功能及预设步骤的有关详情载于后页。

使用

功能表

符号	功能	建议温度 (°C / °F)	可预设温度范围 (°C / °F)
	通用烹调	100 / 210	40 - 100 / 105 - 210
	蔬菜烹调	100 / 210	90 - 100 / 195 - 210
	鱼类烹调	85* / 185*	70 - 100 / 165 - 210
	肉类 / 家禽烹调	100 / 210	90 - 100 / 195 - 210
	翻热	100 / 210	80 - 100 / 175 - 210
	解冻	60 / 140	50 - 60 / 120 - 140
	除垢	-	-
	设定	-	-

* 在密底容器内烹调带汁液的鱼时，请把建议温度增至摄氏 100 度或华氏 210 度。

启动及选择功能

- 按下功能选择旋钮开机。

显示屏会显示 COOK UNIVERSAL「通用烹调」，下面显示的符号代表可选择的功能。COOK UNIVERSAL「通用烹调」符号会特别以黄色突出。



- 将功能选择旋转变到所需功能，例如：COOK FISH「鱼类烹调」。

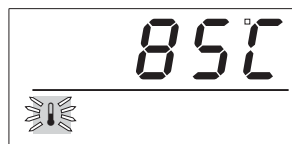


显示屏会突出 COOK FISH「鱼类烹调」及其代表符号。

- 按下功能选择旋钮以确定选择。

建议温度

选择功能后，时间 / 温度显示屏会显示建议温度（如摄氏 85 度），而温度符号 ™ 会开始闪动。



- 按下时间 / 温度调校旋钮以确定建议温度。™ 符号会停止闪动。

更改建议温度

建议温度可于若干范围内调校，以 5℃ 为单位。详情请见功能表。

更改一次：

- 当温度符号 ℹ 于时间 / 温度显示屏闪动时，将时间 / 温度调校旋扭转到所需的温度，例如 80℃。



- 按时间 / 温度调校旋扭以确定所选温度。温度符号 ℹ 会停止闪动。

显示屏会转至输入画面，以设定烹调时间。

永久更改建议温度：

按“标准设定”部份所述进行设定。

设定烹调时间

确定温度后，显示屏会显示三个 0，时间符号  会开始闪动。



烹饪手册及本说明书后文的一览表会提供各种食物建议烹调时间。烹调时间视乎食物大小，而非份量。例如，大马铃薯便较小马铃薯的烹调时间为长。

如采用建议时间，为免影响烹调效果，请勿烹煮超过 6 至 8 人份量。因应不同烹调容器，烹调时间亦会有所不同（见“适当容器”部份）。

步骤如下：

- 利用时间 / 温度调校旋钮设定时间，例如 20 分钟。

设定范围由 1 分钟(0:01)至 4 小时 59 分钟(3:59)。



- 按下时间 / 温度调校旋钮。

已确定烹调时间，符号  会停止闪动。

启动程序

确定烹调时间后，烹调程序会**自动**开始。此为本机出厂设定。

如选择**人手**操控，请重设 START 标准设定为“manual「人手」”（见“标准设定”部份）。

人手启动:

确定烹调时间后，Start「开始」符号◀会显示在时间 / 温度显示屏上。



再次按时间 / 温度旋钮，人手启动程序。

烹调程序启动后，时间 / 温度显示屏上的◀符号会消失。Stop「停止」符号⊖，及当时烹调格温度(例如摄氏 21 度)会在时间 / 温度显示屏上出现。



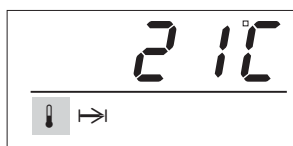
程序启动后

程序启动后，你会听到风扇的声响，而功能显示屏上的符号会消失。已选取的功能(例如 COOK FISH「鱼类烹调」)会一直显示，直至烹调完毕。



时间 / 温度显示屏会显示烹调程序阶段。

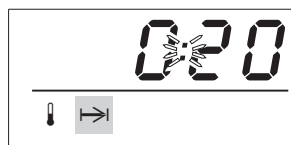
于 **Heating up phase「生热阶段」**，显示屏会显示烹调格内上升的温度及温度符号.



请注意，预备曾冷藏或急冻的食物时，机内温度开始时下降，然后会逐渐上升。

到达设定温度后，**Cooking phase「烹调阶段」**会开始，时间会开始倒数。

于烹调阶段，时段符号会突出，及显示屏会显示时间倒数。



请注意，时间总长(即功能开始至结束时间)是生热时间加上设定烹调时间。因此，生热时间视乎食物份量及食物原本温度而定，不用加到烹调时间上。

暂停程序

用户可随时打开机门暂停程序。

本机会停止生热，设定烹调时间会储存下来。

关上机门便可继续执行程序。

蒸炉会再次生热，显示屏会显示机内上升中的温度。当达到设定的温度时，显示屏会转为显示剩余烹调时间。

如蒸炉仍然热，打开机门时蒸气会散出。请站后一段距离，直至蒸气散尽。

打开机门时，慎防溅出积聚于凝结凹槽的热水。

取出或放入滴漏盛盘或烹调容器时，慎防溅出汁液。同时不要接触到蒸气及蒸炉顶端，以免烫伤。

使用中更改设定

蒸炉进行生热及烹调时，不能更改功能。请关掉蒸炉并重新启动。

生热时更改温度：

- 按下时间 / 温度调校旋钮。

设定的温度会显示在时间 / 温度显示屏上，温度符号  会闪动一段短时间。

- 当符号闪动时，将时间 / 温度调校旋钮转到所需温度。

更改的温度会自动储存起来，显示屏在数秒后会转为显示当时烹调温度。

进行烹调时更改温度：

转动时间 / 温度调校旋钮直到显示屏的温度符号  亮起，及显示设定的温度。

- 按下时间 / 温度调校旋钮。

符号  会闪动一段短时间。

- 当符号闪动时，把时间 / 温度调校旋钮转到所需温度。

更改的温度会自动储存起来，显示屏在数秒后会转为显示当时烹调温度。

生热时更改烹调时间：

- 转动时间 / 温度调校旋钮，直到时间符号  亮起，显示设定的烹调时间。
- 按下时间 / 温度调校旋钮。
 符号会闪动一段短时间。
- 当符号闪动时，将时间 / 温度调校旋钮转到所需烹调时间。

更改的烹调时间会自动储存起来，显示屏在数秒后会转为显示当时烹调温度。

进行烹调时更改烹调时间：

- 按下时间 / 温度调校旋钮。
 符号会闪动一段短时间。
- 当符号闪动时，把时间 / 温度调校旋钮转到所需烹调时间。

更改的烹调时间会自动储存起来，显示屏在数秒后会转为显示当时烹调温度。

烹调完毕时

烹调时间结束时会有响声提示。同时，时间 / 温度显示会出现三个 0。



- 如要关机，请按下功能选择旋钮直至时间 / 温度显示消失，及 “empty condensate tray「清空滴漏盘」” 显示于功能显示屏。

empty the
condensate tray

功能显示屏很快会自动熄灭。请注意，关掉蒸炉后，风扇会继续运作一段时间。如要缩短风扇运作时间，请关机及取出水容器。

如蒸炉仍然热，打开机门时蒸气会散出。请站后一段距离，直至蒸气散尽。

打开机门时，慎防溅出积聚于凝结凹槽的热水。

取出或放入滴漏盘或烹调容器时，慎防溅出汁液。不要接触到蒸气及蒸炉顶端，以免烫伤。

使用

使用后

- 请关掉蒸炉。
- 取出滴漏盘，倒掉汁液。
- 取出水容器，把水倒掉。
- 每次使用后，按“清洁与护理”部份所述清洁及抹干蒸炉。
- 蒸炉内壁干透前，不要关上机门。

本机设计让水容器在使用后剩余少许水份，如水容器没有剩余水份，则代表有故障。请联络维修服务部。

水量不足

水量不足时， 符号会在时间 / 温度显示屏上闪动。操作时亦会发出响声提示。

步骤如下：

- 检查水位，必要时加水。
- 把水容器推回原位，直至接紧。
- 关上机门。

现在可如常使用蒸炉。

安全锁

蒸炉出厂时设定可于关机后上锁，以防儿童误用。

如欲于蒸炉运作时上锁，以防烹调时间及温度被更改，请把“IN OPERATION lock「操作时上锁」”更改为“permitted「准许」”（见“标准设定”部份）。更改后，每当蒸炉启动时，符号都会显示在时间 / 温度显示屏上。

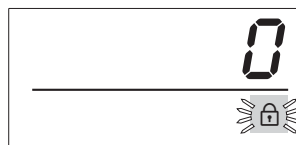
请注意：

- 只可利用时间 / 温度调校旋钮启动或关掉安全锁。
- 安全锁符号闪动时，方可启动或关掉安全锁。

没有开机时启动安全锁：

- 转动并按下时间 / 温度调校旋钮。

安全锁符号会闪动，“0”字会出现。



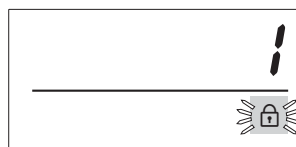
- 当闪动时，将时间 / 温度调校旋钮转到“1”。

- 按下时间 / 温度调校旋钮以确定选择。

显示屏会熄灭，安全锁已启动。

没有开机时关闭安全锁：

- 转动并按下时间 / 温度调校旋钮。



会闪动，及“1”会出现。

- 当闪动时，将时间 / 温度调校旋钮转到“0”，并按下旋钮以确定选择。

此时显示屏会熄灭，安全锁已关上。

开机时启动安全锁：

- 程序启动后，转动时间 / 温度调校旋钮直至安全锁符号  亮着。按下旋钮以确定选择。

安全锁符号  会闪动，“0”字会显示一段短时间。

- 安全锁符号  闪动时，把时间 / 温度调校旋钮转到“1”。

启动安全锁选项会自动储存起来，显示屏会在数秒后转为显示当时烹调温度或时间。

烹调温度及时间不可更改。蒸炉可关掉再开启，但不会操作。

开机时关上安全锁：

- 转动时间 / 温度调校旋钮直至安全锁符号  亮着。按下旋钮以确定选择。

安全锁符号  会闪动，“1”字会显示一段短时间。

- 当安全锁符号  闪动时，将时间 / 温度旋钮转到“0”。

安全锁已关上。

合适容器

本机随附不锈钢烹调容器。用户亦可购买 Miele 自选配件，备有不同尺寸大小（多孔式及密底式）以供选择。

为食物选择合适的烹调容器时，请注意：

- 尽可能使用多孔式烹调容器，例如烹调蔬菜。蒸气可从四面八方接触到食物，更均匀地烹调食物。
- 烹调较大件食物时（如马铃薯），因食物与食物之间空间较大，蒸气可全面地接触到食物。因此，大小份量的烹调时间会相同。请使用大而深的烹调容器。可以的话，请尽量把食物松散地摆放，让更多蒸气渗入食物之中。

- 更密集的食物如焗盅、焗制品、豌豆或芦笋嫩芽等，由于空间很小甚或没有空间，蒸气不能全面发挥作用，烹调时间会较长。容器愈满，烹调时间愈长。用 2 至 3 个较扁平的容器，比用高的容器为佳。食物只可放到 3 至 5 厘米高。表中所列烹调时间是以此为标准。食物放得越深，烹调时间会加长。
- 为确保使用多过一个容器时，烹调效果均匀，请勿使用超过一个 GN1/2 容器。
- 蒸炉的设计可煮 6 至 8 人份量，注意不要放入过量食物。

后文章节及烹饪手册载有更多蒸炉使用提示。

实用提示

耐热玻璃、陶器、瓷器、塑料、不锈钢及搪瓷器皿均可使用。

注意：

- 如使用塑料烹调容器，请确保容器可抵受摄氏 100 度高温及蒸气。
- 如使用较厚的容器，烹调时间会较表中所列时间为长。

- 请将烹调容器放在随附挂架上。
- 容器边缘顶部，与烹调格顶之间最少要有 3 厘米距离，让足够蒸气进入容器内。

蒸煮一览表

食物	功能	温度(摄氏)	时段(分钟)	
			刚熟	全熟
蔬菜				
芦笋，绿色	蔬菜烹调	100	3-5	6-8
小胡萝卜(整条)	"	100	3-5	6-9
豆(法式)	"	100	3	4-5
豆(长匍茎，切条)	"	100	2-3	4-5
甜菜根(整条)	"	100	-	20-30
西兰花菜	"	100	4	5-7
芽甘蓝	"	100	4-6	8-10
卷心菜(切碎)	"	100	4-6	8-10
胡萝卜(茎)	"	100	1-2	3-4
花椰菜(小花)	"	100	2-3	5-7
密生西葫芦(切块)	"	100	2	3
茴香(四等分)	"	100	6-8	10-14
韭葱(切丝)	"	100	-	2-3
蘑菇(全个)	"	100	-	3-4
欧洲萝卜(切半)	"	100	2-4	6-8
豌豆	"	100	2	4
甜椒(切条)	"	100	2-3	4-5
马铃薯(切半)	"	100	5-6	14-20
马铃薯，新鲜(一小个)	"	100	-	14-18
菠菜(新鲜)	"	100	-	3-4
糖荚豌豆	"	100	2-3	4-5
甘薯	"	100	1	4-6
小甜玉米(整条)	"	100	2	6-8
甜玉米(整条)	"	100	8-10	20-24

实用提示

食物	功能	温度(摄氏)	时间(分钟)
肉类			
匈牙利辣椒炖牛肉	肉类/家禽烹调	100	40-50
鸡胸	"	100	8-10
鸡 ， 整只	"	100	50-60
猪蹄	"	100	90-95
羊杂烩	"	100	12-16
火鸡薄片	"	100	4-6
火鸡卷	"	100	12-15
牛仔肉薄片	"	100	3-4
鱼类			
鳕鱼扒	通用烹调	100	5-6
三文鱼柳	"	100	6-8
鳟鱼柳	"	100	3-6
吞拿鱼扒	"	100	6-8
贻贝	鱼类烹调	90*	10-12
欧鲽鱼柳	"	85	5-7
扁鲨	"	85	8-10
鳎鱼(250克)	"	90*	10-12
其他			
替蔬菜去皮	蔬菜烹调	90*	1-2
替婴儿奶瓶消毒	通用烹调	100	15
溶化巧克力(使用盖子)	蔬菜烹调	90*	4-10

* 此温度与建议温度不同。

食物	功能	温度(摄氏)	时间(分钟)
干豆及豌豆			
红腰豆(预先浸泡)	通用烹调	100	60-65
鹰嘴豆	"	100	50-60
小米	"	100	9-10
珍珠大麦	"	100	60-80
荞麦	"	100	20-24
红豆(未浸泡)	"	100	10-15
黄豆(已浸泡)	"	100	40
饭			
白印度香米	通用烹调	100	8-10
红印度香米	"	100	15-20
长麦米	"	100	10-12
糙米	"	100	12-16
菰米	"	100	50-60
泰国香米	"	100	10-12
意大利调味饭	"	100	16-20
混合印度香米及糙米	"	100	20
鸡蛋			
微熟	通用烹调	100	3-4
中熟	"	100	5-6
熟透	"	100	8-10
水果			
烹调苹果(切块)	通用烹调	100	1-2
苹果(酱汁)	"	100	4-6
蜜桃(切半)	"	100	4-6

实用提示

蒸煮提示

- 一般来说，蒸气烹调的时间与使用平底锅相同。
- 蒸气可防止食物水份抽干，令食物更湿润多汁，因此蒸气烹调适用于多种食物，如饺子、布丁、鱼和肉类、蔬菜等。
- 用户可使用机内任何一层滑道，并可同时烹调多层食物，但烹调时间不变。
- 即使烹调时间过久，食物都不会烘焦或变脆，干酪亦溶化得恰到好处。此为健康的烹调方法，较惯常的烹调方法更能保留食物鲜味。
- 急冻食物如蔬菜等，如冻结成一团，须先破开才蒸煮，烹调时间与新鲜蔬菜大致相同。
- 烹调时间相同的急冻及新鲜蔬菜，可一起烹调。
- 蒸煮方法较惯常的烹调方法更能保留食物原汁原味，故此可于煮熟后才进行调味。
- 只可于密底式容器内注入液体至下方边缘。
- 干的食物如面食及饭等，须与汁液一同烹调。烹调面食时，汁液应盖过面食。而烹调饭及豆类等食物时，食物与汁液的比例应为 1:1。
- 烹调面食时，请遵从生产商印于包装上的烹调时间指示。
- 食物汁液不会挥发，可能被食物吸收(如米或面食)，或是变成酱汁(如焗盅)。酱汁可加稠或在烹调后加到食物上。
- 用户只须在汁液中加入面粉及黄油，便可使用蒸炉煮稠酱汁。(每 0.5 公升汁液加入 40 克面粉及 40 克牛油)。
- 如要蒸鱼，请在多孔式烹调容器上涂一点油；如烹调鸡蛋，请在密底式烹调容器上加涂一点油。
- 为防上层食物汁液滴落下层食物，影响味道，密底式烹调容器应放在多孔式烹调容器上。请使用挂架。
- 酵母面团可放入蒸炉内发胀。请选择通用烹调及把建议温度调低至摄氏 40 度。请复盖面团。

翻热

翻热功能	
需翻热食物	时间(分钟)
蔬菜	
花椰菜、红花菜豆	2
球茎甘蓝、胡萝卜	2
伴碟	
饺子、马铃薯(切半)	3-4
面食、饭	2-3
肉类与家禽	
肉块(1.5厘米厚)	3-5
炖肉	3-5
炸鸡块	3-5
酱汁肉丸	3-5
包馅肉卷	3-5
鱼类	
鱼块	2-3
鱼肉卷(切半)	2-3
主菜	
炖鸡配饭	3-5
烤猪肉配薯仔蔬菜	3-4
蕃茄酱意大利粉	2-3
浓汤/砂锅菜	
砂锅菜	4-5
汤	2-3

本蒸炉翻热食物的效果十分理想。

步骤如下：

- 将食物放在平碟上，用较高身的碟或耐热铝箔复盖。
- 选择 REHEAT 「翻热」功能并确定选择。
- 选择时间(见附表)并确定选择。

贴士：

如酱汁分开端上，请用盖子盖着，分开进行翻热。

实用提示

解冻

解冻功能				
需解冻食物	重量 (克)	温度 (摄氏)	解冻时间 (分钟)	搁置时间 (分钟)
肉类				
炖肉 绞肉 肉片、肉排、香肠	500 250 800	60 50* 60	30-40 15-20 25-35	10-15 10-15 15-20
家禽				
鸡只 鸡腿 鸡块	1000 150 500	60 60 60	40 20-25 25-30	15-20 10-15 10-15
鱼类，海鲜				
鱼柳 大虾	400 300	60 60	15 4-6	10-15 5
蔬菜				
大块冻结 小块冻结	300 350	60 60	20-25 15	10-15 8-10
水果				
苹果酱/炖苹果 莓类	250 300	60 60	20-25 8-10	10-15 10-12
奶类制品				
干酪 奶油	100 250	60 60	15 20-25	10-15 10-15
焗制品				
奶油松饼 发酵焗制品	- -	60 60	10-12 10-12	10-15 10-15
通用烹调功能				
面包	250	100	10-15	10-15
面包卷	-	100	6-7	1-2

* 此温度与建议温度不同。

急冻食物亦可用蒸炉解冻，比放置在室温解冻快捷得多。

步骤如下：

- 请把食物放在合适容器中或挂架上。
- 选择 DEFROST 「解冻」功能并确定选择。
- 如有需要可更改建议温度（见附表）并确定选择。
- 请选择解冻时间（见附表）并启动程序。

解冻提示

- 所有肉类及家禽须于烹调前完全解冻。解冻肉类及家禽时，请将滴漏盘放在挂架下面，以收集解冻时产生的汁液。这样食物便不会浸在水中。
- 解冻家禽时，要特别注意食物卫生。不要使用解冻家禽时产生的汁液，请将之倒去，并清洗滴漏盘、洗濯盘及双手。小心感染沙门氏菌！
- 如替不会滴汁的食物解冻，可在取去包装纸后，将之放在挂架上或碟中。

- 鱼类于烹调前不用完全解冻。只须解冻至鱼身表面可吸收香草及调味料。
- 请于解冻中途翻转、搅拌或分开食物。
- 解冻完毕后，让食物在室温中摆放一段时间（见附表），确保食物已完全解冻。
- 食物解冻后，不要再重新急冻。
- 预先煮好的急冻食物，请按生产商指示进行解冻。
- 让烘培食物在密封急冻袋内解冻。

实用提示

入瓶腌制

如要入瓶腌制食物，请选择 COOK UNIVERSAL「通用烹调」。

通用烹调功能		
食品	温度 (摄氏)	时间 (分钟)**
水果		
苹果	90*	50
苹果酱	90*	65
红/黑莓	80*	50
鹅莓	80*	55
有核水果	85*	55
蔬菜		
豆类	100	120
小黄瓜	90*	55

* 此温度与建议温度不同。

** 所列时间根据 1.0 公升瓶子而定。如使用 0.5 公升瓶子，请减少约 15 分钟。如使用 0.25 公升瓶子，则须减少约 20 分钟。

步骤如下：

- 将滴漏盘放于第一层滑道，挂架放在上面。
- 最多可放 4 个相同大小腌制瓶在挂架上，确保瓶子之间有空隙，让蒸气包围瓶子。
- 选择 COOK UNIVERSAL「通用烹调」功能并确定选择。
- 如有需要，可更改建议温度（见附表）并确定选择。
- 关机 30 分钟后才取出腌制瓶，可充分利用剩余热力。
- 用布盖着瓶子，让其冷却约 24 小时。

准备全餐

用蒸炉同一时间烹调全餐，既经济又方便。

步骤如下：

- 将烹调容器放在不同层数、或并排摆放，或一个叠一个摆放于挂架上。

烹调时间通常因应不同食物而定。即用户需要于不同时间打开蒸炉，加入个别菜式。Miele 测试厨房建议按下列程序进行烹调(功能：COOK UNIVERSAL「通用烹调」/100°C)：

饭	20 分钟
鱼块	6 分钟
花椰菜	4 分钟

- 烹调时间最长的食物先放入蒸炉(例如饭)。
 - 要计算烹调时间，请把较长烹调时间减去较短时间(即 14 分钟)，然后确定选择。
 - 14 分钟后，把第二碟食物(即鱼块)放进去。
 - 要计算烹调时间，请把较长烹调时间减去较短时间(即 2 分钟)，然后确定选择。
 - 2 分钟后，把第三碟食物(即花椰菜)放进去。
 - 设定第三碟食物的烹调时间为 4 分钟，然后确定选择。
- 烹调完毕后，可同时将所有食物取出。

实用提示

蒸熟去皮

蒸炉可用作去除蔬菜及生果的皮，以便进行急冻。

步骤如下：

- 把准备好的蔬菜 / 水果(例如已清洁、切块等)，放入多孔式烹调容器内。
- 选择 COOK VERGETABLES「蔬菜烹调」功能并确定选择。确定建议温度为摄氏 100 度。
- 设定时间为 1 分钟并确定选择。
- 去皮后，把蔬菜 / 水果放入冷水中快速降温，再彻底晾干水。

现在可急冻蔬菜／水果。

乳酪

步骤如下:

- 把 100 克乳酪(带活性乳酸菌)及 1 公升全脂奶混合。乳酪及牛奶的脂肪含量要相同。如用未经巴士消毒法处理的牛奶，便要先把牛奶加热至摄氏 90 度(不要沸腾)，再待其冷却。否则乳酪不能凝固。
- 把牛奶混合物倒入 6 至 7 个玻璃器皿中，用耐热保鲜纸封好。
- 可能需要使用特别的乳酪瓶子。
- 把器皿放在挂架上。
- 选择通用烹调，把建议温度调低至摄氏 40 度。
- 设定为最长时间，即 4 小时 59 分钟。
- 让乳酪冷却，然后放入冰箱。

彻底冷却后，乳酪方会完全凝固。

消毒婴儿奶瓶

蒸炉可用来为婴儿奶瓶或其他容器消毒。先查看制造商说明，了解所有元件如奶咀等，是否可抵受摄氏 100 度高温。

步骤如下：

- 把滴漏盘放入最低层滑道，把挂架放在上面。
- 拆开、清洁及彻底清洗奶瓶，把各部份分散放在架上，不要互相碰到，让蒸气从四面八方接近。
- 选择 COOK UNIVERSAL 「通用烹调」功能并确定选择，确定建议温度为摄氏 100 度。
- 设定时间为 15 分钟并确定选择。
- 让奶瓶自然风干后尽快使用。请待各部份干透后才组装，以免细菌滋生。

一般注意事项

每次使用后，请清洁整个蒸炉，并让其彻底干透。待本机冷却后才进行清洁。

关上机门前，确保本机已完全干透。

切勿使用蒸气清洁器清洁本机。加压蒸气会对表面及元件造成永久损害，对此本公司概不负责。

切勿使用含有硷 / 苏打、酸或氯的清洁剂，亦不要使用烤箱清洁喷雾、洗碗机清洁剂或磨蚀性清洁剂、硬刷、百洁布及钢丝刷等。沾有磨蚀性清洁剂的海绵亦不要使用，以免划损表面。

切勿使用商业用清洁剂。只可使用为家居用途设计的清洁液。

切勿使用含脂族化合物的清洁剂或清洁液，它们会让封边胀起。

蒸炉面板及外壳

蒸炉的面板、控制面板及外壳(嵌入式除外)可用热水加少许清洁液开成的温和溶液，用布蘸上拭抹。清洁后用软布抹干。

铝质蒸炉(见数据牌)的面板及 / 或金属颜色涂漆控制装置，容易划损和受酸硷性物质侵蚀，请根据以上所述小心清洁。请勿使用不锈钢清洁剂或除垢剂。应尽快抹除任何污渍。如污渍残留一段时间，会损坏表面。

玻璃面板：

可用专为玻璃而设的清洁剂。

不锈钢面板及 / 或外壳：

建议使用不磨损清洁剂及护理剂。请沿着「钢纹」方向拭抹，力度要均匀。

蒸炉内部

每次使用后，都要清洁蒸炉内壁、内壁顶部、门封边、滴漏凹槽、机门内壁及水容器独立格。使用海绵或吸湿力强的软布抹去内壁凝结物。

用清洁液及暖水开成的温和溶液清除油渍，然后用清水抹拭一次。

蒸炉内壁底部的发热器，会日久因滴落的汁液引致变色。用搪瓷表面专用清洁剂，便可轻易清理这些变色部份。请遵从生产商的指示。清洁后，用湿布抹去残余的清洁剂。

门封边会日久出现一些孔及裂缝。如此情况发生，用户应更换新封边。门封边可向 Miele 零件部购买。

滴漏盘、挂架及烹调容器

每次使用滴漏盘、挂架及烹调容器后，都要洗净和抹干。

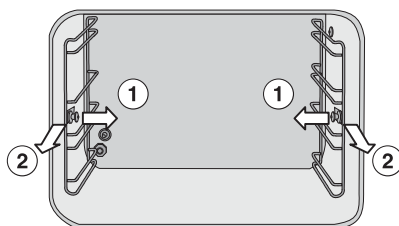
以上附件可放入洗碗机清洗。

滑道

清洁烹调格前，先取出两边滑道，清洁会更容易。

步骤如下：

- 拉起定位按钮，释出滑道。把滑道先向蒸炉中间①拉，再向外②拉出。



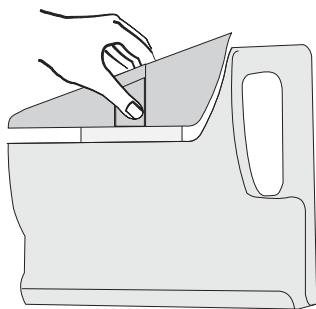
用水开稀少许清洁液清洁滑道，或将之放入洗碗机清洗。

倒转上述程序，装回滑道。先把滑道向内推，再向蒸炉两边推。

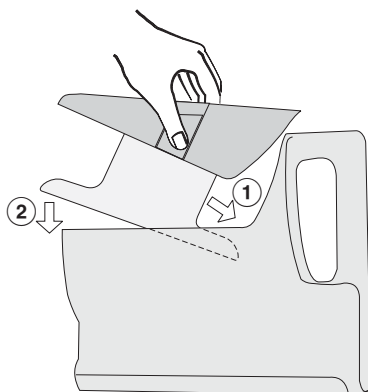
水容器

每次使用后，请取出水容器，把水倒清及抹干容器。请同时取出插入件。

- 向内按下内边锁扣，然后把插入件取出。



- 清洁后，抹干插入件，然后放回水容器内。装回插入件时（见图示），以 ① 的角度向下方 ② 推入。

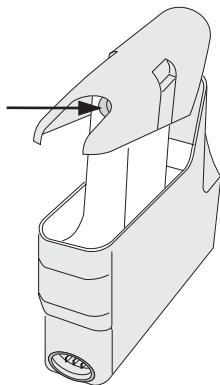


不要把水容器浸在水中，或用洗碗机清洁。

基于卫生理由，及避免机内积聚湿气，每次使用本机后，都要倒清水容器。

切勿使用百洁布及钢丝刷等清洁。

环形密封圈



如环形密封圈因日久而出现裂痕或穿洞，或有大量水积聚在放置水容器独立格底部，请换上新密封圈。

只可使用随附的硅润滑剂。切勿使用人造黄油、食油或任何其他家用润滑剂或油，以免密封圈变质。

环形密封圈可向 Miele 零件部购买。

如取出及放入水容器有困难，就要加入润滑剂。把少许随附硅润滑剂（见“随附配件”部份）涂在密封圈内壁。涂抹时不要拆开密封圈。

使用硅润滑剂时，请留意下列安全措施：

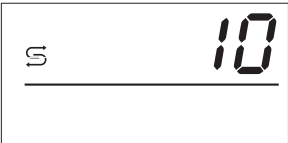
- 请抹去或洗去手上沾有的硅润滑剂。
- 如硅润滑剂走进眼睛，请用清水冲洗。
- 如吞下硅润滑剂，请寻求医生协助。

除垢

只可使用含柠檬酸的家用除垢剂或除垢片（零件部有售）。请按包装上说明进行除垢。切勿使用醋或含醋的除垢剂，以免侵蚀本机。

如蒸炉是铝质（见数据牌），请确保除垢剂没有直接接触铝质表面，否则会造成印痕。如有除垢剂沾在铝质表面，请立即抹掉。

使用水容器若干时数后便需要进行除垢。显示屏会作出提示。开机后，除垢符号  及 10 字会出现在时间 / 温度显示屏。



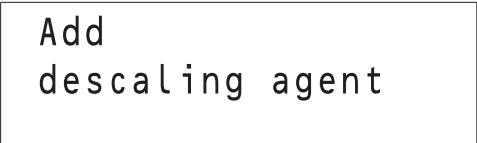
此显示代表本机在锁定前仍可使用 10 次。如不立即除垢，下次开机时会显示 9 字，如是者使用 10 次后，本机便会锁定。“DESCALE「除垢」”字样会出现。此时必须除垢，方能再次使用本机。

步骤如下：

- 注入 1 公升除垢溶液于水容器内。请按包装上指示，在冷水中加入适量含柠檬酸的家用除垢剂或除垢片。
- 如 DESCAL  没有自动出现，请将功能选择旋钮转到 DESCAL 。



- 按下旋钮以确定选择。
- “Add descaling agent「添加除垢剂」”会显示于功能显示屏。



- 把水容器推回机内直至接紧。

⌚ 符号、执行时间 22 分钟及开始符号
⏮ 会出现于显示屏。



■ 按下时间 / 温度调校旋钮。

除垢程序会开始，显示屏会显示倒数时间。用户只可于开首数分钟取消除垢程序。其后便不能取消除垢程序。

进行除垢时，请勿调整功能选择旋钮。如在程序完结前转动旋钮，整个程序便要从新开始。

剩余 10 分钟时，蒸炉会发出响声提示，而“Rinse out water tank「冲洗水容器」”会显示于显示屏。

- 取出水容器，将水倒清。取出插入件。
- 彻底冲洗水容器及插入件。
- 装回插入件，并注入 1 公升水于水容器内。将水容器推回机内直至接紧。
- 按下时间 / 温度调校旋钮以启动程序。

除垢后：

除垢程序完成后，蒸炉会发出响声提示。

- 打开机门。
- 取出水容器，将水倒清。

现在可关机，或选择一个功能，如常使用本机。

标准设定

用户可更改表中所列标准设定。

请使用**功能选择旋钮**更改标准设定。本机会提示用户如何进行更改程序。

用户可连续更改数个设定。

标准设定		选择*
用  设定：		
	语言	英文、德文等
	预设	
	温度 所有功能的建议温度都可在预设范围内永久更改（见“功能表”）。	
	原厂设定	X(= 不要)，yes(= 回复所有标准原厂设定)
用  预设：		
	水质硬度	软 1、中 2、硬 3、 非常硬 4
	显示屏对比	17 种设定
	响声	持续响声， 间歇响声
	蜂鸣器音量	11 种设定
	操作时锁定	准许， 不准许
	开始	人手， 自动
	切换 °C/ °F	摄氏 ，华氏
	示范模式	启动， 关闭

* 原厂设定以粗体字显示。

保养及维修工作必须交由合资格人员进行，以确保安全。由不合资格人员修理会有危险；因擅自修理而引起意外，制造商概不负责。

假如...应怎辨?

...关掉蒸炉后，仍听到抽气扇声音。

本机装有抽气扇抽出蒸气。关上蒸炉后，抽气扇仍会运作一段时间。

...未能启动本机。

检查主电源保险丝是否烧了。

如不是，请如下切断电源约 1 分钟：

- 关上墙上插座及拔出插头，或
- 关上绝缘器，或
- 拔出电源保险丝。

重新连接电源并开机。如仍未能启动，请联络 Miele 维修服务部。

...启动本机时，只出现符号。

安全锁已启动。请按“System lock「系统锁定」”部份所述取消锁定。

...本机未能生热。

检查是否误设为示范模式（见“Standard settings「标准设定」”部份）。

...放入及取出水容器有困难。

根据“密封圈”部份所述，用随附硅润滑剂，润滑水容器环形密封圈。

...生热阶段为时太长。

检查水容器底部。

如有一层很厚的钙沉积物，请检查所设定水质硬度。请为府上的供水设定正确水质硬度（见「设定水质硬度」部份）及按“除垢”部份所述进行除垢。

如水质硬度设定正确，或问题持续，请联络维修服务部。

解决问题指南

...搬家后，本机不能再由生热阶段转为烹调阶段。

高度会影响水的沸点。为配合新地区不同的沸点，必须重设本机（见“首次清洁及生热”）。

...本机操作时冒出大量蒸气或蒸气从零件间冒出。

请检查：

- 机门是否已关妥。
- 机门封边是否已装妥。如有需要，请将封边平均地按入机门。
- 如机门封边受损，应换上新封边。

如未能解决问题，请联络 Miele 维修服务部。

...☞符号出现于时间/温度显示屏，并发出响声提示。

请检查：

- 水容器是否推到最入位置，接紧本机。
- 水容器内是否有足够的水，水位必须在两个标记之间。

...开启本机时，符号S及介乎7至10的其中一个数字会显示于时间/温度显示屏，或符号S在功能显示屏上出现。

蒸炉须进行除垢。请根据“除垢”部份所述进行除垢。

...故障讯息F05或F06于时间/温度显示屏出现。

请关掉本机，并联络维修服务部。

...故障讯息F20于时间/温度显示屏出现。

本机没有生热。

请检查水容器是否已推进机内，并已接紧。

请关掉蒸炉，然后再开启。如出现数次故障，请关掉本机并联络维修服务部。

...一段时间后，打开或关上机门时有声响发出。

用随附硅润滑剂润滑门铰。

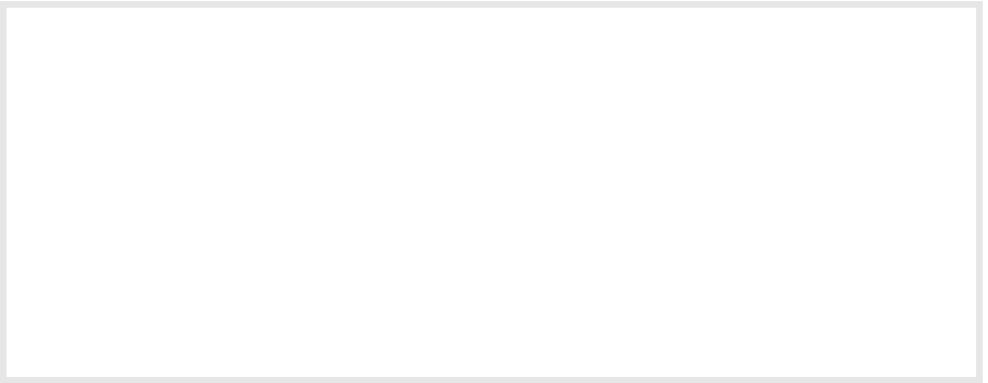
阁下如有任何未能自行修理故障，请联络

- Miele 经销商，或
- Miele 维修服务部(见背面地址)

联络维修服务部时，请报上本机型号及序号，两者均已印在数据牌上。

请注意，为改善服务，阁下之电话对话可能被录音。

请于下列空位贴上随附额外数据牌。请确定本机型号与操作说明书封面所印相同。



安裝安全指示

本说明书所有尺寸均以毫米表示。

 连接本机至电源前，请确保电压及频率与数据牌额定值吻合，以免损坏本机。如有疑问，请咨询合资格技师。

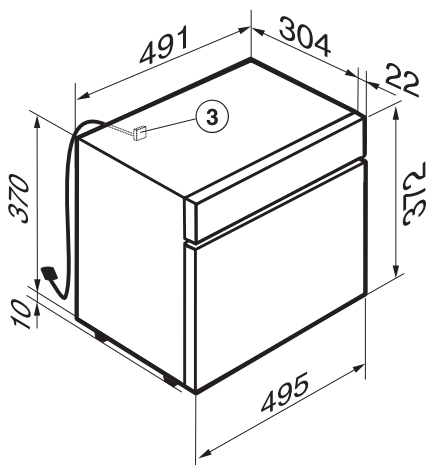
 插座及其开关掣必须于装嵌后仍易于接触。

 本机非为航海或流动设备而设计（如旅行车、机舱等）。但经合格工程师作出安装风险评估后，可能可作该等用途。

 安装本机后，即使食物放在最上层滑道的容器中，用户必须仍可看到食物。否则从蒸炉内取出容器时，用户可能会被热水或的食物烫伤。

DG 2351 蒸炉尺寸

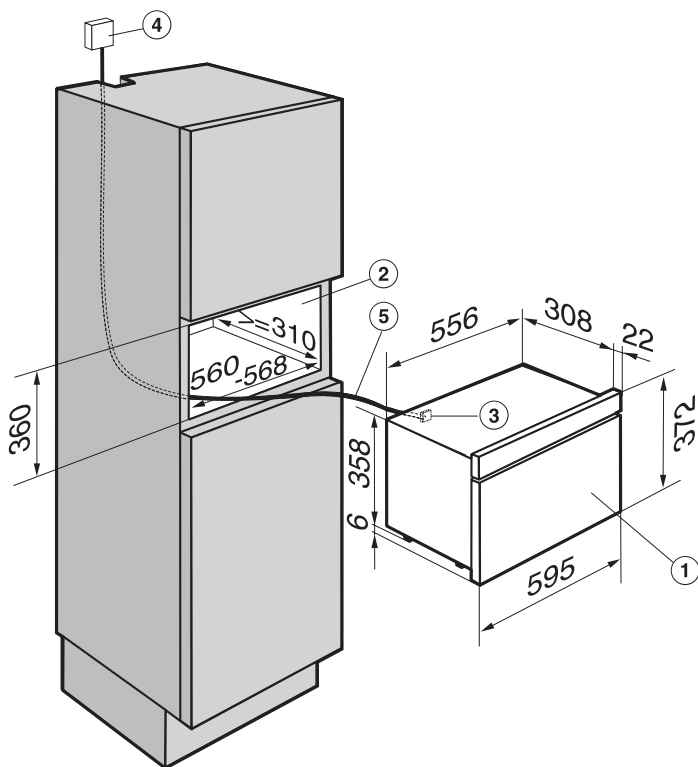
独立式蒸炉



- ③ 连接本机与主电源线的入口

DG 2561 / DG 2661 蒸炉及嵌入尺寸

安装于高柜



① 蒸炉

② 嵌入位

③ 连接本机与主电源线的入口

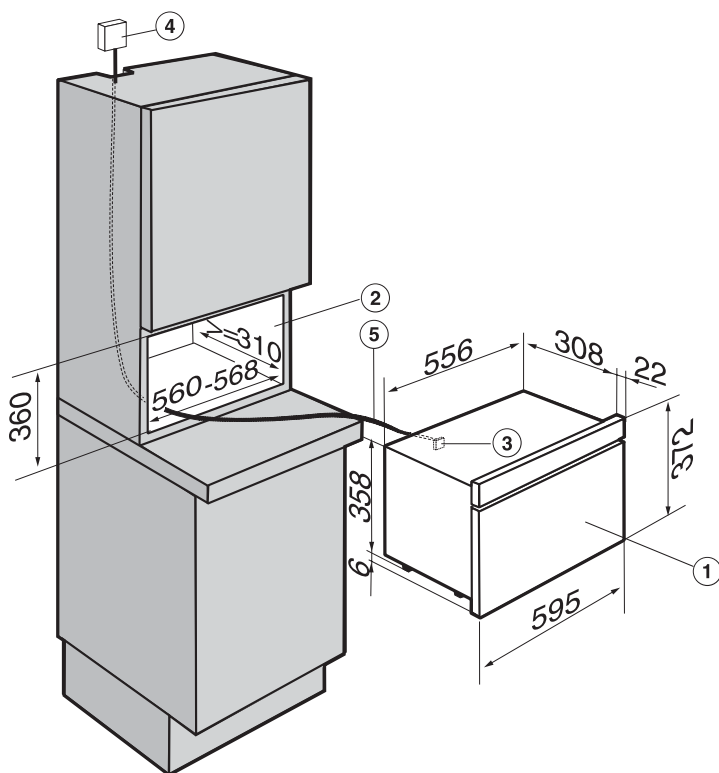
④ 电插座的建议位置

注意：不要装在本机后面

⑤ 主电源线

DG 2561 / DG 2661

安装于碗柜

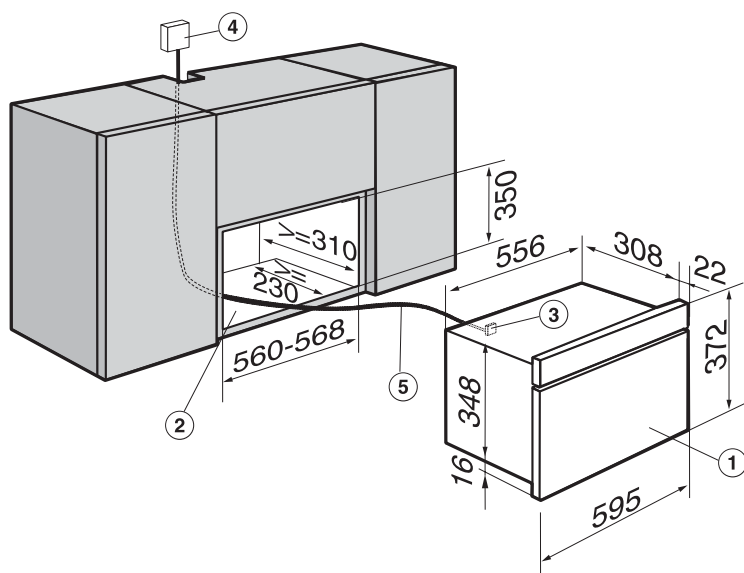


- ① 蒸炉
- ② 嵌入位
- ③ 连接本机与主电源线的入口
- ④ 电插座的建议位置
注意：不要装在本机后面
- ⑤ 主电源线

安装

DG 2561 / DG 2661

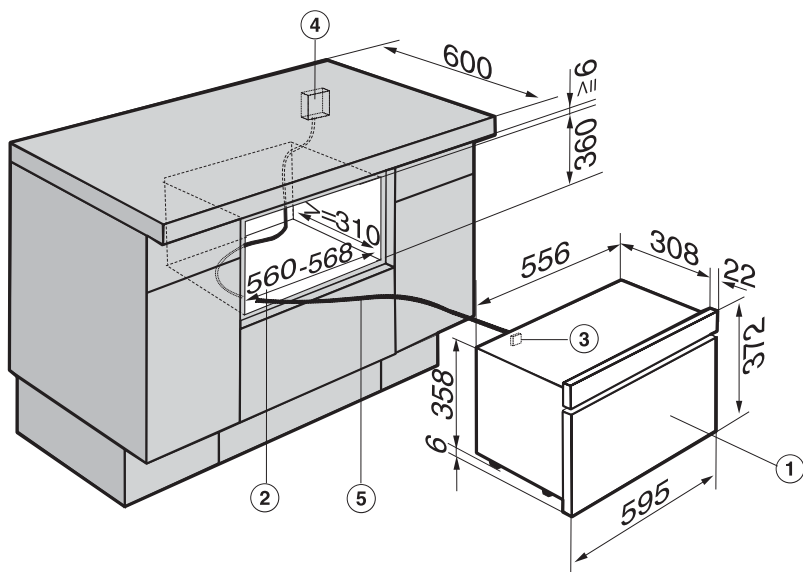
安装于壁柜



- ① 蒸炉
- ② 嵌入位
- ③ 连接本机与主电源线的入口
- ④ 电插座的建议位置
注意: 不要装在本机后面
- ⑤ 主电源线

DG 2561 / DG 2661

安装于地柜



① 蒸炉

② 嵌入位

③ 连接本机与主电源线的入口

④ 电插座的建议位置

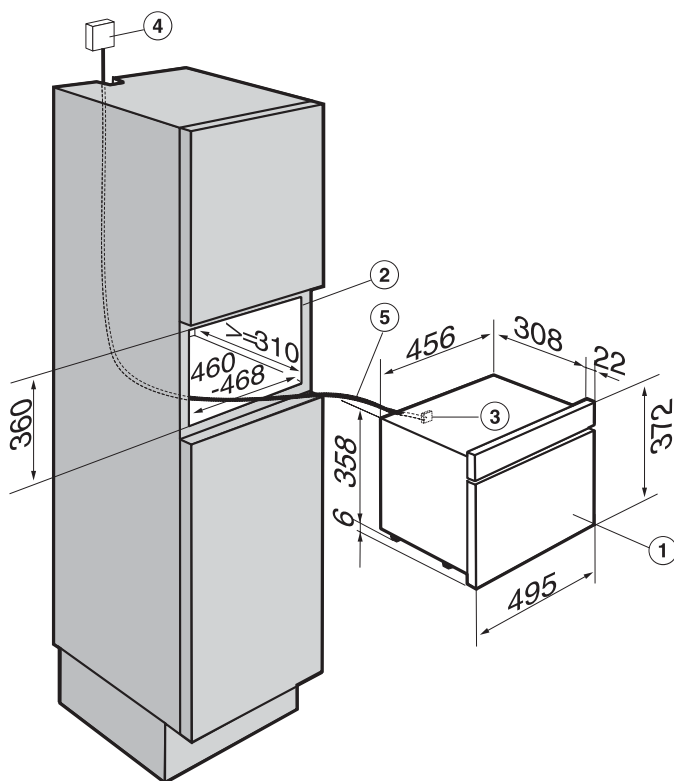
注意：不要装在本机后面

⑤ 主电源线

注意：如家中有幼童，不建议把本机嵌入工作台下。

DG 2551 / DG 2651 蒸炉及嵌入位尺寸

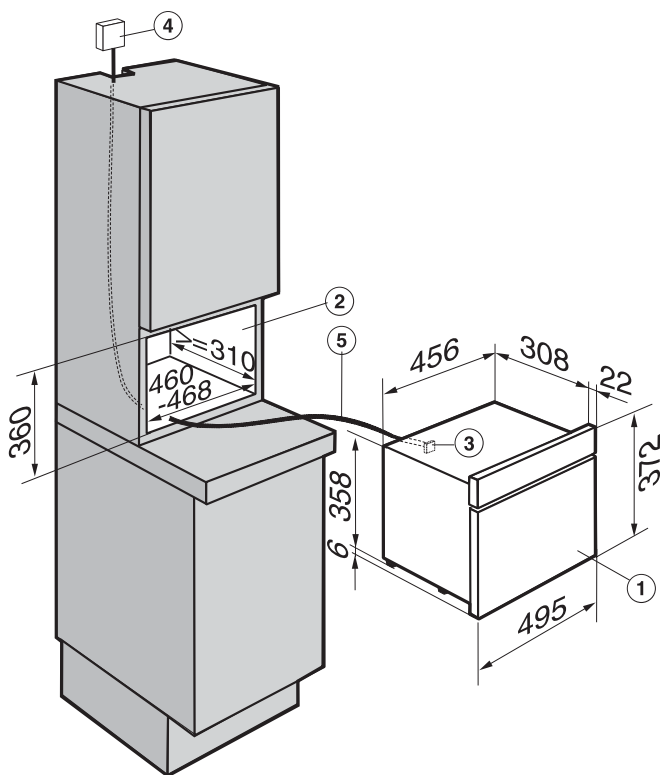
安装于高柜



- ① 蒸炉
- ② 嵌入位
- ③ 连接本机与主电源线的入口
- ④ 电插座的建议位置
注意：不要装在本机后面
- ⑤ 主电源线

DG 2551 / DG 2651

安装于碗柜



① 蒸炉

② 嵌入位

③ 连接本机与主电源线的入口

④ 电插座的建议位置

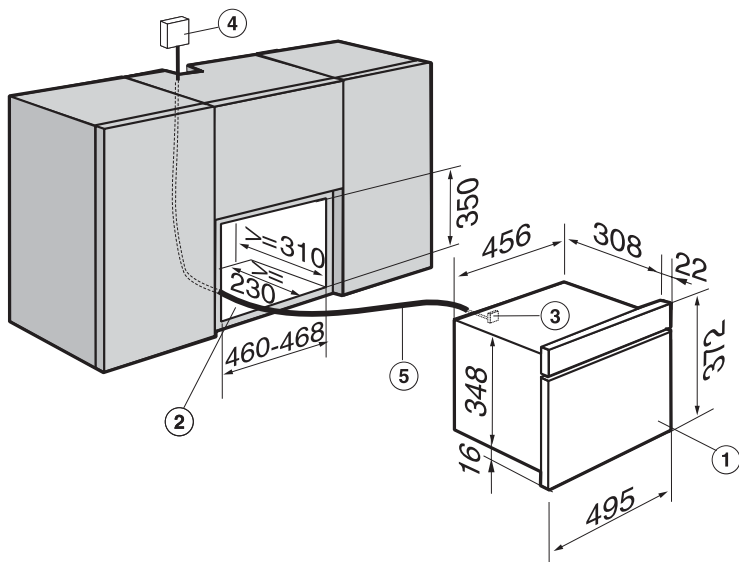
注意：不要装在本机后面

⑤ 主电源线

安装

DG 2551/ DG 2651

安装于壁柜



① 蒸炉

② 嵌入位

③ 连接本机与主电源线的入口

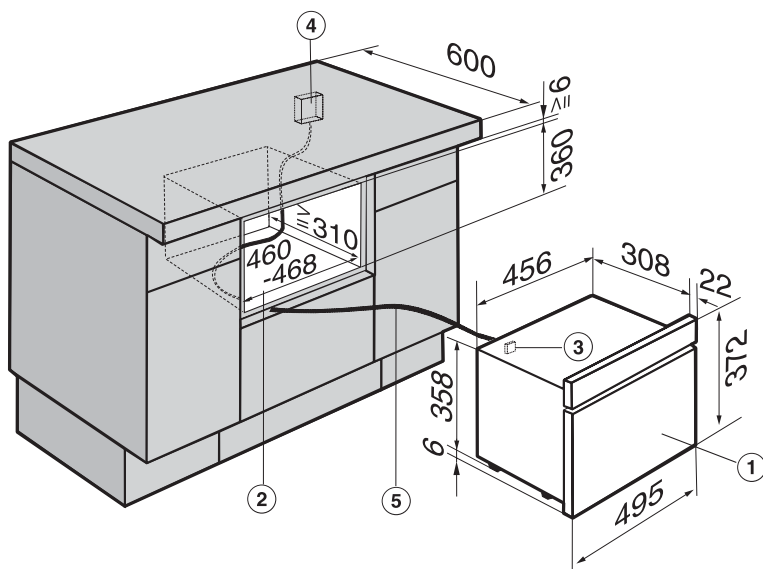
④ 电插座的建议位置

注意：不要装在本机后面

⑤ 主电源线

DG 2551/ DG 2651

安装于地柜



① 蒸炉

② 嵌入位

③ 连接本机与主电源线的入口

④ 电插座的建议位置

注意: 不要装在本机后面

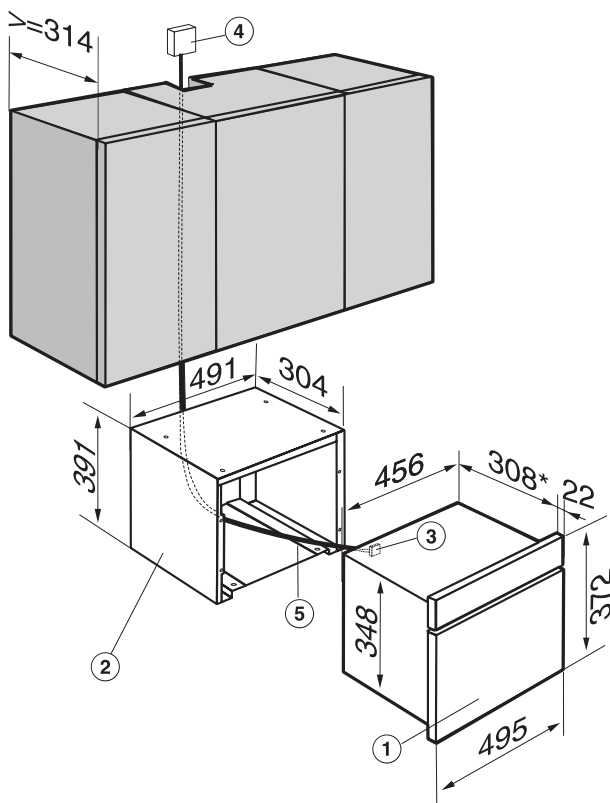
⑤ 主电源线

注意: 如家中有幼童, 则不建议把本机嵌入工作台下。

安装

DG 2551/ DG 2651

悬挂于壁柜下



① 蒸炉

② 悬挂式机架(自选配件)

③ 连接本机与主电源线的入口

④ 电插座的建议位置

注意: 不要装在本机后面

⑤ 主电源线

* 尺寸包括连接插座

装上机脚

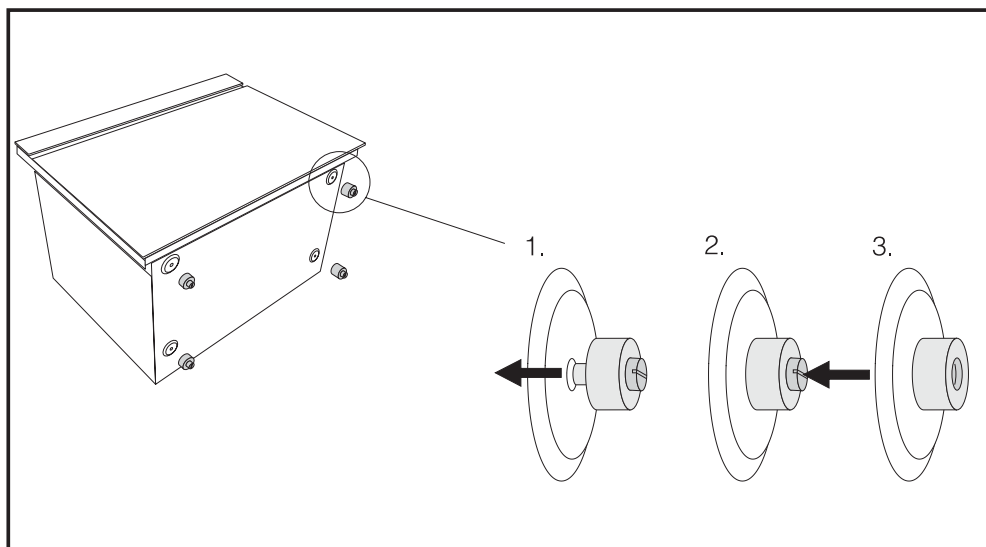
本蒸炉随机附上四只机脚。

如嵌入位为 **350 毫米**高，则**不须**为本蒸炉装上机脚，都可进行安装。

如嵌入位为 360 毫米高，请于安装前先替本机装上机脚。

如本机装在工作台框架(DGSG)或悬挂式框架(DGUG)中，请勿装上机脚。

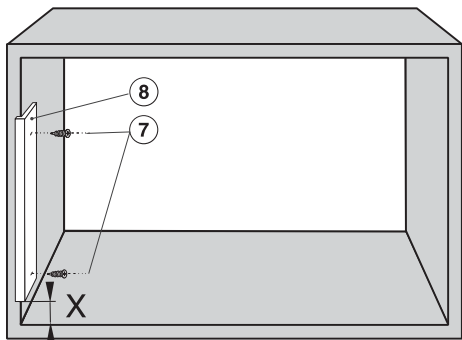
■ 小心地将蒸炉正面朝上放好，再用螺丝起子将机脚装入四个洞中(如图示)。



安装

安装蒸炉

- 安装蒸炉前，先使用随附的两枚 3×20 毫米螺丝 ⑦，将木条(随机附上) ⑧ 上紧于嵌入位的左面(见图示)。



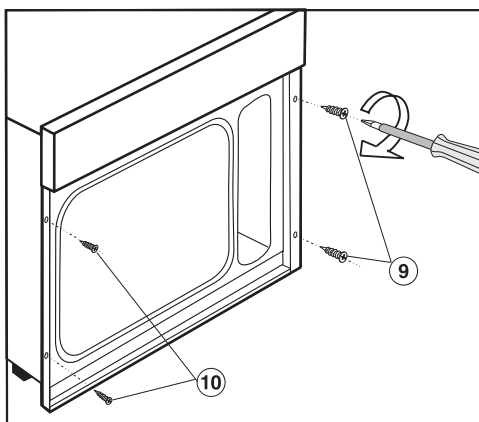
x 尺寸：

如嵌入位高度为 350 毫米: 30 ± 5 毫米

如嵌入位高度为 360 毫米: 40 ± 5 毫米

- 把蒸炉推入嵌入位内。校正蒸炉位置后，请把随附的两枚 3.5×25 毫米木螺丝 ⑨ 上紧于本机右方直边上，及把随附的两枚 3.5×20 毫米木螺丝 ⑩ 上紧于本机左方直边上，以免本机滑动。

请注意，固定本机前，须先标明及钻好左方木边两个定位孔(直径 2.0 毫米)的位置。



电力连接

一切电力连接工作，必须由合格人员进行，并须严格遵守国家及当地安全规例。

由不合格人员进行安装、维修等有关工作会有危险。制造商对未获认可的工程概不负责。

确保进行安装或维修工作时，本蒸炉已切断电源。

本蒸炉必须于装嵌后使用，以确保所有电器零件已妥善遮蔽。带电部份绝对不可外露。

切勿用延长电线把本机连接电源。它们不能保证本机的安全规定。

蒸炉的**数据牌**上已注明**电压、额定负载及保险丝级别（如适用）**。请确保上述各项与家中的电源配合。

请使用合适的绝缘器、双极保险丝支脉电路连接器、或符合当地及国家安全规定的保险丝插头及开关插座连接电源。插座的开关掣必须于装嵌后仍易于接触。

如本机安装后接触不到插座（视国家而定），所有电极必须安装额外断路装置。

为加强安全，请根据 DIN VDE 0664，VDE 0100 第 739 部份标准，安装剩余电流断流器 (Residual Current Device)，达到 30 微安便断流。

关上蒸炉时，绝缘器开关掣两极之间必须有 3 毫米间隙（包括开关、保险丝及断路装置，必须符合 EN60 335）。

重要事项

随附的三芯主电源线，是供连接至单相 230-240 伏 50 赫交流电源。

主电源线内的导线按照下列颜色分类：

绿 / 黄 = 地线

蓝 = 水线

啡 = 火线

警告：本电器必须接地线

如蒸炉经由保险丝插头及开关插座连接电源，主电源线内的导线颜色可能与插头接线端颜色标记不符，请照以下指示连接：

- 绿黄色导线连接有 E 标记或接地符号  或绿色、绿黄色接线端。
- 蓝色导线须连接有 N 字标记或黑色接线端。
- 褐色导线须连接有 L 字(英国 / 爱尔兰)、A 字(澳大利亚 / 新西兰)或红色接线端。

不可重新布线的插头(BS 1363)

如本机使用不可重新布线的插头，则以下资料将适用：

如电插座不可使用随机插头，请剪去插头，装上适合插头。

从软电线剪下来的插头应抛弃掉，绝不可插入屋内其他插座，以免引致触电。

更换保险丝后，须装回保险丝盖，如失去此盖，须待换上适合保险丝盖后，才可使用插头。保险丝盖的正确颜色，应与插头底部颜色插相同，或与插头底部刻字的颜色一致(视乎插头设计而定)。

替换的保险丝，必须获 ASTA 认可符合 BS 1362，同时具有正确额定负载值。替换的保险丝盖，可向当地电器供应商或维修代理购买。

重要事项

本机与符合国家及当地安全规例的接地系统妥善连接后，方可保证本机的使用安全。用户必须测试这基本安全要求，以策安全。如有任何疑问，应由合格技师进行家居供电系统测试。如因接地不良或没有连接接地系统而引致损坏或受伤(如触电)，本公司概不负责。

如因安装或连接不妥当，直接或间接引致损坏，本公司概不负责。