

操作和安装说明 嵌入式蒸炉



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

内容

警告和安全说明	5
保护环境	12
电器使用说明书	13
蒸炉	13
提供的附件	14
控制键	15
显示屏	16
感应控制键	16
符号	16
功能说明	17
水箱	17
冷凝盘	17
温度	17
烹饪持续时间	17
噪音	18
加热阶段	18
烹饪阶段	18
蒸汽减少功能	18
首次使用前	19
首次清洁	19
设置水质硬度等级	19
设置正确的水沸点	19
设置	20
运行时间显示屏	20
更改和保存设置	20
水质硬度	22
操作	23
运行蒸炉	23
更改烹饪程序的数值	24
中断烹饪程序	25
自动程序	26
一般注意事项	28
使用蒸汽烹饪的优势	28
适当的容器	28
冷凝盘	28
搁架层	29

冷冻食物	29
温度	29
烹饪程序时间	29
烹饪含汤汁饭菜	29
您的个人菜谱	29
蒸汽烹饪	30
ECO 节能程序蒸汽烹饪	30
烹饪表格注意事项	30
蔬菜	31
鱼	34
肉	37
米饭	39
谷物	40
意大利面	41
面团类	42
干豆类	43
鸡蛋	45
水果	46
香肠	46
贝类	47
贻贝	48
饭菜烹饪（烹饪一餐的全部饭菜）	49
其他应用	50
翻热	50
解冻	53
热烫	56
装瓶	56
物品消毒	59
发酵面团	59
加热潮湿的法兰绒毛巾	59
溶解食用明胶	60
蜂蜜去结晶	60
融化巧克力	60
制作酸奶	61
烹饪烟熏肉	62
蒸洋葱	62
用蒸汽榨出汁	63
蔬菜和水果去皮	64
苹果贮藏	64
制作蛋花	64

内容

清洁和保养	65
不合适的清洁剂	66
清洁前面板.....	66
清洁蒸炉内腔.....	67
清洁水箱	67
清洁配件	67
清洁侧滑轨.....	68
蒸炉除垢	68
故障排除指南	70
显示屏中的消息	70
意外行为	71
噪音	72
一般问题或技术故障	72
可选配件	73
服务	74
若发生故障，请联系我们	74
保修	74
安装	75
安装安全说明	75
嵌入式安装尺寸	76
安装在高柜中.....	76
安装在基座中.....	77
侧视图.....	78
接线和通风	79
安装蒸炉	80
电气连接	81
产品标准	82
有害物质	83

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。

警告和安全说明

正确的应用

- ▶ 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、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。

儿童安全注意事项

- ▶ 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。
- ▶ 高温表面和蒸汽具有伤人风险。儿童的皮肤对高温的敏感性远远高于成人。运行期间，蒸汽将通过通风出口逸散。蒸炉的机门玻璃和控制面板会加热。
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 8 千克的重量。儿童可能会因打开的机门而弄伤自己。
切勿让儿童坐在、靠在打开的机门上，或在机门上摇摆。

警告和安全说明

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。
- ▶ 可以在自主供电系统或与主电源不同步的供电系统（例如岛上网络、备用系统）上临时或永久运行。操作的先决条件是电源系统符合相关国家电源质量标准。
家用电气装置和本 Miele 产品中提供的保护措施的功能和操作也必须保持在隔离运行或与主电源不同步的运行中，或者这些措施必须由装置中的同等措施代替。例如，如当前版本的 BS OHSAS 18001-2 ISO 45001 所述。
- ▶ 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 替换零件时，Miele 才能保证电器的安全性。只能使用 Miele 配件替换出现故障的组件。

- ▶ 若电源连接线上的插头已被移除或无插头，则必须由具有资质的电工将蒸炉连接到电源。
- ▶ 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。
- ▶ 在可能会出现蟑螂或其他害虫的区域，应特别注意始终保持电器及其周围环境的清洁。由蟑螂或其他害虫造成的损坏将不在保修范围内。

警告和安全说明

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。将热的食物放入蒸炉或从蒸炉中取出时，以及调整蒸炉架（例如，在热蒸炉内腔中）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。

► 热水具有伤人风险。

烹饪程序结束时，蒸汽发生器中残留的热水会泵回至水箱。注意在将水箱从设备中取出时不要弄翻水箱。

► 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。

► 不耐热或不耐蒸汽的塑料盘会在高温下熔化，可能损坏电器。仅使用耐热（至 100°C）和耐蒸汽的塑料盘。遵循制造商的说明。

► 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 8 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。

► 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。

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“清洁和保养 – 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

- ▶ 此电器只能使用 Miele 正版原装配件。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。
- ▶ Miele 将保证在您的蒸炉停产后至少继续供应 10 年到 15 年的功能性备件。

保护环境

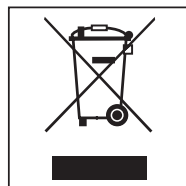
包装材料的处理

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

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

废旧电器的处理

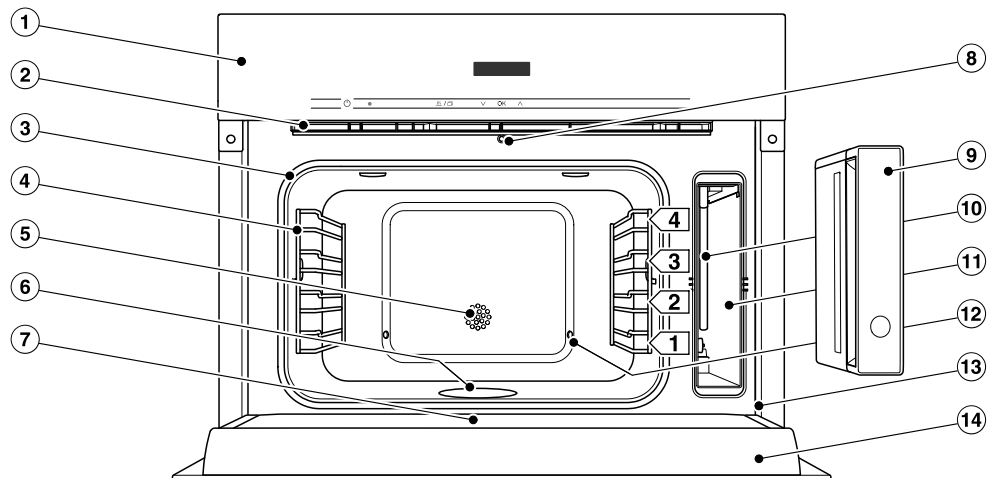
电器和电子设备通常含有某些有用材料。同时也含有某些如处置不当或随意丢弃便会对人体健康和环境造成潜在危害的材料。但是，这些材料对于确保电器正常运作又至关重要。因此，请勿将这些材料与您的家庭垃圾一起丢弃。



请将其丢弃到当地社区垃圾收集/回收中心，或联系Miele服务部获取建议。

在存储待处理废旧电器时请确保它们不会对儿童造成伤害。

蒸炉



- ① 控制元件
- ② 通风出口
- ③ 机门密封件
- ④ 带 4 搁架层的侧滑轨
- ⑤ 温度传感器
- ⑥ 底板加热元件
- ⑦ 滴水槽
- ⑧ 减少蒸汽的自动门门
- ⑨ 带可移动防溅保护装置的水箱
- ⑩ 吸尘管
- ⑪ 水箱内腔
- ⑫ 蒸汽入口
- ⑬ 带铭牌的前框
- ⑭ 机门

电器使用说明书

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。

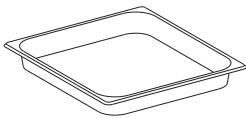
铭牌上会注明型号、序列号以及连接数据（电压、频率和最大额定负载）。

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

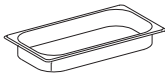
您可以从德国美诺 Miele 订购随电器提供的附件以及一系列可选附件（请参阅“可选附件”）。

DGG 1/1-40 L



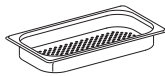
1 个冷凝盘
用于收集多余水分。
您也可以将冷凝盘用作蒸盘。
375 x 394 x 40 毫米（宽 x 深 x 高）

DGG 1/2-40L



1 只不带孔蒸盘
总容量 2.2 升 /
可用容量 1.6 升
375 x 197 x 40 毫米（宽x深x高）

DGGL 1/2-40L



2 只带孔蒸盘
总容量 2.2 升 /
可用容量 1.6 升
375 x 197 x 40 毫米（宽x深x高）

DMSR 1/1L



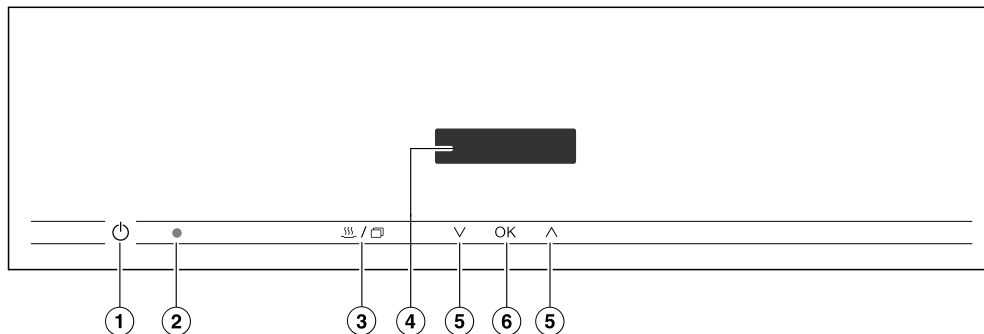
1 只烤架，用于放置个人餐具

除垢片

用于电器除垢

兑换券/美诺 Miele 蒸炉烹饪书

美诺 Miele 实验厨房的精选最佳菜谱



- 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  /  感应键
用于在蒸汽烹饪、ECO 蒸汽烹饪和自动程序之间切换
- ④ 显示屏
用于显示运行信息
- ⑤  感应键
用于更改数值和设置及浏览列表
- ⑥ OK 感应键
用于确认条目及选择和保存设置

控制鍵

显示屏

显示屏用于显示温度、烹饪持续时间、自动程序和设置信息。

感应控制键

感应键可对触摸做出反应。每次触摸都会发出确认按键音。可以关闭此按键音（参见“设置”）。

符号

在操作过程中，以下符号和指示灯可能会出现在显示屏中：

符号/指示灯	含义
	蒸汽烹饪
 （闪烁）	水量不足或无水箱
<i>ECO</i>	<i>ECO</i> 蒸汽烹饪
自动 <i>A</i> + 数字	自动程序
数字 + °C	温度
数字 + 小时	烹饪持续时间
 + 数字	蒸炉需要除垢（参见“清洁和保养 – 蒸炉除垢”）

水箱

最大注水量为 1.5 升，最小注水量为 0.5 升。水箱上有标识。切勿超出最上方标识。

水消耗量取决于事务类型和烹饪程序时间。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。

水箱通过推/拉系统拆卸：轻推水箱并拆卸。

烹饪程序结束时，蒸汽发生器中残留的热水会泵回至水箱。每次使用蒸汽烹饪后，必须清空水箱。

冷凝盘

在使用带孔蒸盘时，应将冷凝盘放在第 1 层搁架上。这样可以收集滴落的液体，并可以轻松将其去除。

如有必要，您也可以将冷凝盘用作蒸盘。

温度

蒸炉温度范围：40°C 至 100°C。蒸炉开启时，温度设置为 100°C。可以 5 °C 为单位更改温度。

建议温度

温度	应用
100°C	- 烹饪所有类型的食物 - 翻热 - 菜单烹饪 - 储存 - 榨汁
85°C	- 温和烹饪鱼
50–60°C	- 解冻
40°C	- 发酵面团 - 制作酸奶

烹饪持续时间

您可以设置的烹饪持续时间在 1 分钟 (0:01) 至 9 小时 59 分钟 (9:59) 之间。如果持续时间超过 59 分钟，则您必须以小时数加分钟数的形式进行输入。
示例：持续时间 80 分钟 = 1:20。

功能说明

噪音

当电器打开、使用期间和关闭电器后，您会听到抽水声。这是水通过系统泵送的声音，是很正常的。

在蒸炉运行期间，您将听到风扇噪音。

加热阶段

在加热阶段，蒸炉隔间会加热至设定温度。显示屏会在蒸炉隔间升温过程中显示温度。

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，或在低温下烹饪，持续时间会更长。

烹饪阶段

在达到设定的温度后，烹饪阶段会开始。在烹饪阶段，剩余持续时间将在显示屏上显示。

蒸汽减少功能

在烹饪温度已设定为大约 80°C 以上时，蒸炉门会在烹饪程序临近结束前自动稍稍打开，以散出内腔中的部分蒸汽。然后机门将再次自动关闭。

可以根据需要关闭蒸汽减少功能（参见“设置”）。如果关闭此功能，机门打开时会有大量蒸汽从内腔中喷出。

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

- 拆下水箱。
- 拆下防溅保护装置。
- 手洗水箱。

清洁配件/蒸炉内腔

- 从蒸炉中取出所有配件。
- 用温和的洗涤液和热水溶液或洗碗机清洁配件。

蒸炉的内部已在工厂用调理剂处理。

- 为去除，使用干净的海绵摘取温和的洗涤液和热水清洁蒸炉内腔。

设置水质硬度等级

为确保蒸炉正常运行，并确保以正确的间隔时间进行除垢，必须调整为当地的水质硬度等级。

水质越硬，蒸炉需要除垢的频率就越高。

硬度等级默认设置为 15 °dH。

如有必要，请联系您当地的供水方，了解当地水质硬度范围。

- 如有必要，请调整您当地的供水设置（参见“设置”）。

设置正确的水沸点

在第一次烹饪食物之前，您必须调整水的沸点温度，这取决于蒸炉所处的海拔高度。该程序也会冲洗排水道。

必须执行此程序，以确保电器有效运行。

蒸馏水、碳酸水或其他液体可能会损坏蒸炉。

仅可使用冷的清洁自来水（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。
- 使用蒸汽烹饪  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，则需要为新的海拔高度重新设置电器。为进行这一步，要对电器除垢（见“清洁与维护 – 蒸炉除垢”）。

设置

运行时间显示屏

您可以查询蒸炉的总运行小时数。

关闭蒸炉。

- 按住  /  感应控制键。
- 在按住  /  感应控制键的同时，触摸并松开一次打开/关闭开关 。

运行小时数已显示。

更改和保存设置

您的蒸炉提供了许多标准出厂设置。您可以更改以下图表中列明的标准设置。

蒸炉**关闭**状态下：

- 触摸并按住  感应键。
- 按下  感应键的同时，快速触摸一次开/关  按钮。

将显示 **P1** 。

- 触摸  或  感应键，设定所需程序。
- 按 **OK** 进行确认。

将显示 **S** 和一个数字。

- 触摸  或  感应键，设定所需状态/水质硬度。
- 按 **OK** 进行确认。

将保存所选状态。

- 更改所需设置后，请关闭蒸炉。

出厂默认设置以**粗体**显示。

程序		状态/ 水质硬度	可用设置
P1	水质硬度	15 °	参见“设置 – 水质硬度”
P2	蜂鸣器音量	S1 S2 S3 S4	超静音 静音 高音 超高音
P3	按键音	S0 S1	关 开
P4	蒸汽减少功能	S0 S1	关 开
P5	温度单位	S1 S2	°C °F
P6	演示模式	S0 S1	关，蒸炉加热 开，蒸炉未加热

设置

水质硬度

如有必要，请联系您当地的供水方，了解当地水质硬度范围。

硬度等级可设置在 1 °dH 和 70 °dH 之间。

如果您使用的是瓶装饮用水（如矿泉水），请确保不是碳酸水。根据钙含量选择设置。瓶标签上会显示钙含量，以毫克/升 Ca^{2+} 或 ppm（毫克 Ca^{2+} /升）表示。

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

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

运行蒸炉

蒸馏水、碳酸水或其他液体可能会损坏蒸炉。

仅可使用冷的清洁自来水（20°C 以下）。

- 为水箱注水，然后将其推入电器中。
- 在使用带孔蒸盘时，应将冷凝盘放在第 1 层搁架上。
- 将食物放入蒸炉。
- 开启蒸炉。



将显示 100°C。100 会闪烁。

- 如果您想以 100°C 烹饪，请触摸 OK 感应键，确认设置。
- 根据需要，可以通过触摸 ∨ 感应键设定较低温度。按 OK 进行确认。

将在几秒内自动使用该温度。触摸 OK 两次，返回至温度选择选项。



将显示 0:00 小时。

表示小时数的 0 符号将闪烁。

- 如果您想将烹饪持续时间设置为
 - 1 小时以内，请按 OK 进行确认
 - 1 小时以上，请通过触摸 ∧ 感应键（从 0 向上）或 ∨（从 9 向下）设置您需要的烹饪持续时间，然后按 OK 进行确认。
- 请通过触摸 ∧ 感应键（从 00 向上）或 ∨（从 59 向下）设置您需要的分钟数。
- 按 OK 进行确认。

将显示实际温度，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。

烹饪持续时间将开始倒计时。

如果烹饪温度约为 80°C，机门会在烹饪持续时间临近结束前自动稍稍打开，以便散出蒸炉内腔中的部分蒸汽。

烹饪持续时间结束时蜂鸣器将鸣响。

- 将食物从蒸炉中取出。
- 关闭蒸炉。

只有自动门门缩回到其原始位置，才能启动新的烹饪程序。不要手动推它，因为这可能对其造成损坏。

操作

清洁蒸炉

- 如有必要，从蒸炉内腔中取出冷凝盘并将其清空。



热水具有烫伤风险。

烹饪程序结束时，蒸汽发生器中残留的热水会泵回至水箱。

注意在将水箱从电器中取出时不要弄翻水箱。

- 拆下水箱。
- 拆下防溅保护装置并清空水箱。
- 按照“清洁与保养”部分说明，每次使用后，清洁并晾干整个电器。

安装时确保防溅保护装置正确安装到位。

- 打开电器机门，直到蒸炉内腔完全干燥。

再注水

 符号闪烁，蜂鸣器鸣响，则表示烹饪程序运行过程中缺水。

- 取出水箱，用清洁自来水将其注满。
- 将水箱推回至电器中。

烹饪程序将继续运行。

更改烹饪程序的数值

您可以在烹饪程序运行期间为此程序更改温度和烹饪持续时间。

更改温度

- 触摸 OK 一次。

显示屏将显示温度设置，然后温度将闪烁。

- 触摸 $\vee$ 或 $\wedge$ 感应键更改温度。

- 按 OK 进行确认。

更改烹饪持续时间

- 触摸 OK 两次。

显示屏将显示设置烹饪持续时间，表示小时数的数字将闪烁。

- 触摸 $\vee$ 或 $\wedge$ 感应键更改烹饪持续时间。

- 按 OK 进行确认。

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。将保存设定的烹饪持续时间。



热蒸汽具有烫伤风险。

机门打开时会有大量热蒸汽逸散。蒸汽可能会导致烧伤。

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。您可能会因蒸炉内腔、侧滑轨、配件或食物本身烧伤自己。

将食物放入蒸炉内腔或从蒸炉内腔中取出时，以及在热蒸炉内腔中进行操作时，请戴上隔热手套。

将蒸盘放入蒸炉或取出蒸盘时，确保热的食物不会洒出。

机门关闭时，烹饪程序会恢复。

机门关闭时，压力会经过一个均衡调整过程，这可能产生鸣哨声。

蒸炉将再次加热，显示屏会在蒸炉内腔升温过程中显示温度。一旦达到设定的温度，显示屏将倒计时显示剩余时间。

如果机门在烹饪最后一分钟打开，则烹饪程序将提前结束。

自动程序

您的蒸炉配有 20 多个烹饪蔬菜的自动程序。温度和烹饪持续时间是预设好的，因此，您只需根据需要准备蔬菜（参见“程序概览”图表）。

启动自动程序之前，蒸炉内腔需要保持在室温状态下。

有关使用蒸汽烹饪蔬菜的提示和技巧，请参见“蒸汽烹饪 – 蔬菜”。

使用自动程序

- 将制备的蔬菜放入带孔蒸盘中。
- 将冷凝盘放在第 1 层搁架上。
将带孔蒸盘放在任意一层搁架上。
- 为水箱注水，然后将其推入电器中。
- 开启蒸炉。
- 触摸  /  感应键。

将显示 *ECD*。

您可以通过触摸 $\vee$ 或 $\wedge$ 感应键切换为自动程序。

- 使用 $\vee$ 或 $\wedge$ 感应键设定所需程序，如 A15。
- 按 OK 进行确认。
- 使用 $\vee$ 或 $\wedge$ 感应键设置所需烹饪程度：
 - 筋道 -
 - 适中 - =
 - 软 - ::
- 按 OK 进行确认。

程序概览

程序编号	蔬菜	
A1	花椰菜	花部，适中
A2	豆类（四季豆、黄豆）	整个
A3	西兰花	花部，适中
A4	大白菜	切碎
A5	豌豆	—
A6	茴香	切碎
A7	甘蓝	细丝
A8	南瓜	切丁
A9	玉米	玉米棒
A10	胡萝卜	切丁/切丝/切片
A11	甜椒	切碎
A12	带皮土豆	硬实，适中
A13	韭葱	韭葱圈
A14	罗马花椰菜	花部，适中
A15	抱子甘蓝	—
A16	煮土豆	硬实，切成四等份
A17	绿芦笋	适中
A18	白芦笋	适中
A19	菠菜	—
A20	甜豌豆	—

一般注意事项

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

蒸盘

蒸炉配备不锈钢蒸盘。其他各种尺寸的容器，包括带孔蒸盘和不带孔蒸盘，可作为可选的附加功能（参见“可选附件”）。这使您能够选择最适合您烹饪的食物的容器。

最好使用带孔容器进行蒸汽烹饪。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：

- 容器必须能够耐热 100°C，且能够承受蒸汽。如使用塑料容器，请与生产商确认容器适用于蒸炉。
- 厚边容器，如瓷器、陶瓷或石器，不太适合与蒸汽一起使用。由于其边缘较厚，它们的导热性能不佳，因此，烹饪程序时间将会比表格中给出的持续时间长出许多。
- 将蒸盘放在烤架上，或者在适当的容器里，不要放在蒸炉底面。
- 确保容器上边缘和烹饪内腔顶部之间有间隙，以便有足够的蒸汽进入容器。

冷凝盘

在使用带孔蒸盘时，应将冷凝盘放在第 1 层搁架上。这样可以收集滴落的液体，并可以轻松将其去除。

如有必要，您也可以将冷凝盘用作蒸盘。

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。

当同时使用多个深蒸盘进行蒸汽烹饪时，最好把它们放在离滑轨远一点的位置，并在它们之间留出至少一个空闲搁架层。

始终将蒸盘和烤架插入搁架层的导轨之间，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

在锅或平底锅中烹饪的食物也可以在蒸炉中烹饪。蒸炉中的烹饪程序时间将相同。请注意，使用蒸汽烹饪时，食物不会变为褐色或变脆。

蒸汽烹饪

ECO 节能程序蒸汽烹饪

若要在使用蒸汽烹饪时节约能源，可使用 ECO 节能程序蒸汽烹饪。ECO 节能程序蒸汽烹饪特别适用于烹饪蔬菜和鱼。ECO 节能程序蒸汽烹饪不太适用于烹饪含淀粉的食物（如土豆、大米和意大利面）。

我们建议使用"蒸汽烹饪"图表中给出的烹饪持续时间和温度。

如有必要，可再继续蒸煮。

- 开启蒸炉。
- 触摸  /  感应键。

ECO 将显示在显示屏中。

- 按 OK 进行确认。
- 设置温度和烹饪持续时间。

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

蒸汽烹饪 

温度：100°C

持续时间：参见图表

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

蒸汽烹饪

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

在带孔容器中烹饪鱼时，如同时在其它容器中烹饪其他类型的食物，将鱼放在玻璃或收集托盘的正上方（根据型号）以收集液体，以防止串味。

温度

85 °C – 90 °C

温和烹饪肉质细腻鱼类，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，例如莳萝，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、鳊鱼、丁鲷、鳗鲡和三文鱼。

设置

蒸汽烹饪 

温度：参见图表

持续时间：参见图表

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
鲾鱼排	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**，应使用带孔蒸盘。将带孔蒸盘放在下面，以便收集浓缩物。您可以使用浓缩物强化您的酱汁，或冷冻以备后续使用。
- 滚煮家禽、背部或上肋和肉骨可以用于烹制**肉汤**。将肉类与骨头和一些混合蔬菜放在一起，放入不带孔蒸盘中，加入冷水。烹饪程序时间越长，汤味越浓。

设置

蒸汽烹饪 

温度：100°C

持续时间：参见图表

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

蒸汽烹饪 
温度：100°C
持续时间：参见图表

	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	1 : 2.5	30
短粒米		
意大利米		
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，谷物会膨胀，需要在液体中烹饪。谷物与液体的比例因谷物的种类而不同。

谷物可以整粒进行烹饪，也可以碾碎烹饪。

设置

蒸汽烹饪 
温度：100°C
持续时间：参见图表

	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 $\frac{1}{3}$ 。

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

蒸汽烹饪 
温度：100°C
持续时间：参见图表

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

蒸汽烹饪 
温度：100°C
持续时间：参见图表

	 [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

蒸汽烹饪 
温度：100°C
持续时间：参见图表

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

蒸汽烹饪 

温度：100°C

持续时间：参见图表

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

🕒持续时间

蒸汽烹饪

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

蒸汽烹饪 
温度：100°C
持续时间：参见图表

	 [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
温梓，切丁	6–8
大黄茎块	1–2
醋栗	2–3

 烹饪程序时间

香肠

设置

蒸汽烹饪 
温度：90°C
持续时间：参见图表

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

蒸汽烹饪 
温度：参见图表
持续时间：参见图表

	 [°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

蒸汽烹饪 
温度：参见图表
持续时间：参见图表

	 [°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）

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

将产生大量液体（如鱼）或具有独特颜色（如甜菜根）的食物放在玻璃托盘或冷凝器托盘正上方（取决于型号）。这将避免串味或串色到其他食物上，也防止液体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。一些肉质细腻鱼类结构柔软，例如鳎目鱼和鲈鱼，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 $\frac{1}{3}$ 。

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。

其他应用

翻热

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

盘子或容器的数量与时间无关。

表中列出的时间与每个板的平均部分有关。对于大量食物，增加烹饪程序时间。

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、肉卷或面团类食物，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。
- 翻热食物时要盖上食物，以防蒸汽冷凝水聚集在餐具上。
- 请注意，裹有面包粉的食物，例如炸肉排，在反热的食物不能够保留酥脆感。

加热食物

- 用耐热达 100°C 和蒸汽的盘子或箔覆盖正在加热的食物。
- 将食物放在烤架或蒸盘中。

设置

蒸汽烹饪 

温度：100°C

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。如必要，请延长持续时间。

食物	⌚* [分钟]
蔬菜	
胡萝卜 花椰菜 球茎甘蓝 菜豆	6-7
配菜	
意大利面 米饭	3-4
土豆，纵向对半切开	12-14
面团类	15-17
肉类和家禽	
切条肉，1.5 厘米厚 肉卷，切条 菜炖牛肉 炖羊肉	5-6
肉丸	13-15
鸡肉片 土耳其风味肉片	7-8
鱼	
鱼肉片，2 厘米厚	6-7
鱼肉片，3 厘米厚	7-8
盘装菜肴	
意式细面条配番茄酱	13-15
烤猪肉、马铃薯、蔬菜	12-14
酿柿子椒（对半切开），米饭	13-15
原汁煨鸡块、米饭	7-8
蔬菜汤	2-3
奶油汤	3-4

其他应用

食物	⌚* [分钟]
法式清汤	2-3
炖菜	4-5

⌚持续时间

* 上述时间适用于在餐盘中加热食物和盖上盘子的食物。

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。

蒸盘

解冻会滴落液体的食物（如家禽）时，请使用带玻璃或冷凝水托盘的带孔容器。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不带孔蒸盘中解冻。

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

蒸汽烹饪 

温度：参见图表

解冻持续时间：参见图表

静置时间：参见图表

其他应用

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

冷冻食物	数量	🌡️ [°C]	🕒[分钟]	⌚[分钟]
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
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

其他应用

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

蒸汽烹饪 
温度：100°C
持续时间：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杆扎几下，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

- 将烤架放在搁架第 1 层。
- 将罐子放在烤架上。罐子之间必须留有空隙。

设置

蒸汽烹饪 

温度：参见图表

持续时间：参见图表

其他应用

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
温梓	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。

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

蒸汽烹饪 

温度：100°C

持续时间：15 分钟

发酵面团

- 按照菜谱准备面团。
- 将面团放入碗中，不盖盖子，置于烤架上。

设置

蒸汽烹饪 

温度：40°C

持续时间：根据菜单指示

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

蒸汽烹饪 

温度：70°C

持续时间：2 分钟

其他应用

溶解食用明胶

- 将明胶放入冷水中 5 分钟，软化**明胶片**。明胶片必须充分浸没在水中。从碗中取出明胶片，挤出。清空碗。将挤出的明胶片放回碗中。
- 将**明胶粉**放入碗中，按照包装上的说明加水。
- 盖上碗盖，放在烤架上。

设置

蒸汽烹饪 

温度：90°C

持续时间：1 分钟

蜂蜜去结晶

- 拧松盖子，并将蜂蜜罐放入带孔烹饪容器中。
- 在烹饪过程中搅拌一次蜂蜜。

在 60 °C 的温度下液化（除晶）蜂蜜时，主要目的是为了再次达到可涂抹的粘稠度。

设置

蒸汽烹饪 

温度：60°C

持续时间：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，稍少量放在杯中或碗中。
- 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

蒸汽烹饪 

温度：65°C

持续时间：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 $\frac{3}{4}$ 升牛奶和 $\frac{1}{4}$ 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。
- 将密封罐放入带孔蒸盘或烤架上。罐子之间必须留有空隙。
- 在烹饪程序时间结束后，立即将罐子放入冰箱。注意不要对罐子进行不必要的摇晃。

设置

蒸汽烹饪 

温度：40°C

持续时间：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。

其他应用

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

蒸汽烹饪 

温度：100°C

持续时间：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

蒸汽烹饪 

温度：100°C

持续时间：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。

从水果中榨汁

- 将制备的水果放入带孔蒸盘中。
- 将一个不带孔蒸盘或者玻璃托盘或冷凝盘（根据型号）放置于下方，接住果汁。

设置

蒸汽烹饪 

温度：100°C

持续时间：40–70 分钟

其他应用

蔬菜和水果去皮

- 在番茄和油桃等水果顶部且一个十字。这将会让去皮更加容易。
- 将水果/蔬菜放入带孔蒸盘中。
- 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

蒸汽烹饪 
温度：100°C
持续时间：参见图表

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

蒸汽烹饪 
温度：50°C
持续时间：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

蒸汽烹饪 
温度：100°C
持续时间：4 分钟

热表面具有伤人风险。

在操作过程中，蒸炉会变热。您可能会因蒸炉内腔、侧滑轨或配件烧伤自己。

在清洁之前，让蒸炉内腔、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。

切勿使用蒸汽清洁装置进行清洁。

使用不适用的清洁剂可使表面发生变色或改变。

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。

只能使用家用洗涤液清洁电器。

立即清除所有清洁剂残余。

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。

如果污垢在一段时间内未清除，可能会无法清除。

表面可能会出现变色或损坏。

因此最好立即去除任何污渍。

■ 本电器及其配件每次使用后都应彻底清洁并擦干。

■ 打开电器机门，直到蒸炉内腔完全干燥。

提示: 如果较长时间内不会使用该电器（例如，在假日期间），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。

清洁和保养

不合适的清洁剂

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（如清洁粉、擦洗乳和擦洗垫）
- 溶剂型清洁剂
- 不锈钢清洁剂
- 洗碗机清洁剂
- 玻璃器皿清洁剂
- 用于微晶玻璃灶具的清洁剂
- 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）
- 橡皮去污块
- 锋利的金属刮刀
- 百洁丝
- 不锈钢螺旋垫
- 用机械清洁剂进行污渍清洗
- 蒸炉清洁剂和喷雾

清洁前面板

■ 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。

清洁蒸炉内腔

每次使用后，应清洁并擦干蒸炉内腔、机门密封条、滴水槽和机门内侧。

■ 清除以下物质：

- 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剂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，用布擦干表面。

长期使用后，**底板加热器**会因滴落的液体而导致变色，但这并不会影响其功能。

机门密封条旨在延长电器使用寿命。如果出于任何原因而需要更换机门密封条，请联系客户服务部（参见操作说明结尾部分）。

清洁自动开门器

确保开门器没有被食物残渣弄脏。

- 使用清洁的海绵蘸取洗涤剂液和热水混合溶液**立即**擦掉。
- 清洁后，用清水擦拭表面，清除所有清洁剂残余。

清洁水箱

- 每次使用后拆下水箱。
- 拆下防溅保护装置。
- 清空水箱。
- 用手清洗水箱，然后将其擦干，以防出现水垢。
- 将防溅保护装置推回到水箱上。确保防溅保护装置正确安装到位。

清洁配件

所有配件都可以放入洗碗机清洁。

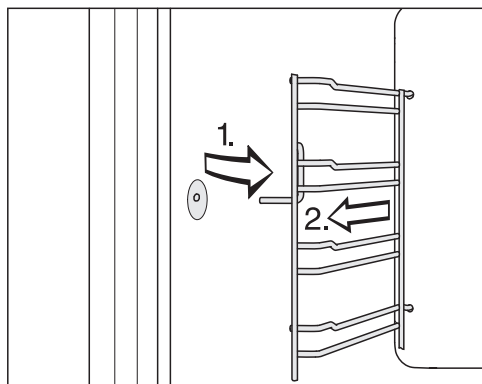
清洁冷凝盘、烤架和蒸盘

- 每次使用后都要清洗冷凝盘、烤架和蒸盘，并将其擦干。
- 可用醋去除蒸盘上的泛蓝色变色部分。然后用清水冲洗。

清洁和保养

清洁侧滑轨

侧滑轨可在洗碗机中清洗。



- 将侧滑轨从固定器中拉出 (1.) 然后将其拆下 (2.)。
- 可在洗碗机中清洗侧滑轨，或使用干净的海绵或布蘸取温水和少量洗涤液的混合液，手动清洗侧滑轨。

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。

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。如果需要除垢，开启蒸炉时将显示  符号和一个数字。该数字表示蒸炉必须除垢前可使用的次数：



蒸炉在最后剩余的烹饪过程结束后将锁定。

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。

- 触摸开/关感应键 , 直至显示闪烁的  符号和除垢时间。
- 将微温的清洁自来水注入水箱, 直至水位标记 , 并投入 2 粒美诺 Miele 除垢片。
- 等待, 直到除垢片溶解。
- 将水箱推入电器中。
- 按 OK 进行确认。
- 关闭蒸炉。
- 拆下水箱, 并取出防溅保护装置。
- 清空并晾干水箱。
- 让蒸炉内腔冷却。
- 然后, 晾干蒸炉内腔。
- 打开电器机门, 直到蒸炉内腔完全干燥。

现在将开始进行除垢程序。

不要在除垢程序进行期间关闭蒸炉, 否则整个程序将从头重新开始。

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, 反复**两次**。这时, 蜂鸣器将鸣响, 并将显示  符号。

- 拆下水箱, 取下防溅保护装置。
- 清空水箱并彻底冲洗干净。
- 为水箱注水, 直至水位标记 , 然后将其推入电器中。
- 按 OK 进行确认。

 符号将熄灭。将继续除垢。

第二次冲洗水箱并注入清洁自来水后, 蜂鸣器将在几分钟后鸣响。除垢程序完成。

故障排除指南

日常操作中出现的许多故障和问题其实都可以轻松解决。在许多情况下，由于不需要致电 Miele 客户服务部，所以可以节省时间和金钱。

您可以在 www.miele.com/service 上查找可帮助您自行纠正故障的信息。

以下表格可以帮助您发现故障原因并解决问题。

显示屏中的消息

问题	原因和纠正
蒸炉打开后，显示屏上短暂显示 <i>nes_</i> 。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。 ■ 关闭演示模式（参见“设置”）。
显示屏上显示  符号，并发出提示音。	未将水箱正确推入电器中。 ■ 拆下水箱并推回电器中，确保连接妥当。
	水箱中水量不足。水位必须介于两个标记之间。 ■ 向水箱注水。
显示  符号和一个介于 1 和 10 之间的数字。	电器需进行除垢。 ■ 为蒸炉除垢（参见“清洁和保养 – 为蒸炉除垢”）。
本表中未列出的消息显示在显示屏中。	存在电子模块故障。 ■ 断开蒸炉的电源连接约 1 分钟。 ■ 如果问题在恢复供电之后仍然存在，请联系客户服务部。

意外行为

问题	原因和纠正
蒸炉内腔未加热。	蒸炉内腔下方运行中的美味保温机已将蒸炉内腔加热。 ■ 打开机门，让蒸炉内腔冷却。
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（见“清洁和保养-蒸炉除垢”）。
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。

故障排除指南

噪音

问题	原因和纠正
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。
电器再次打开时，会发出鸣哨音。	机门关闭时，压力必须保持平衡，这可能产生鸣哨声。这不是故障。

一般问题或技术故障

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。

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。

蒸盘

美诺 Miele 提供多种蒸盘供您选择。蒸盘尺寸和功能可出色适配于美诺 Miele 电器。欲了解各产品的详细信息，请访问美诺 Miele 网站。

- 多种尺寸的带孔蒸盘
- 多种尺寸的实底蒸盘

清洁与保养产品

- 除垢片 (6)
- 用于清除指痕和轻微污垢的多用途微纤维抹布

您可以在 www.miele.com/service 上查找可帮助您自行纠正故障以及有关 Miele 配件的信息。

若发生故障，请联系我们

若发生任何您无法自行解决的故障，请联系 Miele 售后服务部。

Miele 售后服务部的联系方式请参见本文件封底。

请注意，我们会出于培训目的而监听来电并录音，如果问题本可以按照本手册的描述解决，则会对服务访问收取电话费。

联系 Miele 时，请提供您的电器型号和序列号。您可以在铭牌上找到该信息。

此信息会在铭牌上显示，当机门完全打开时，在蒸炉前框上可见。

保修

如需了解针对您所在国家的电器保修信息，请与 Miele 联系。请参见本手册末页的详细联系方式。

安装安全说明

⚠ 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。

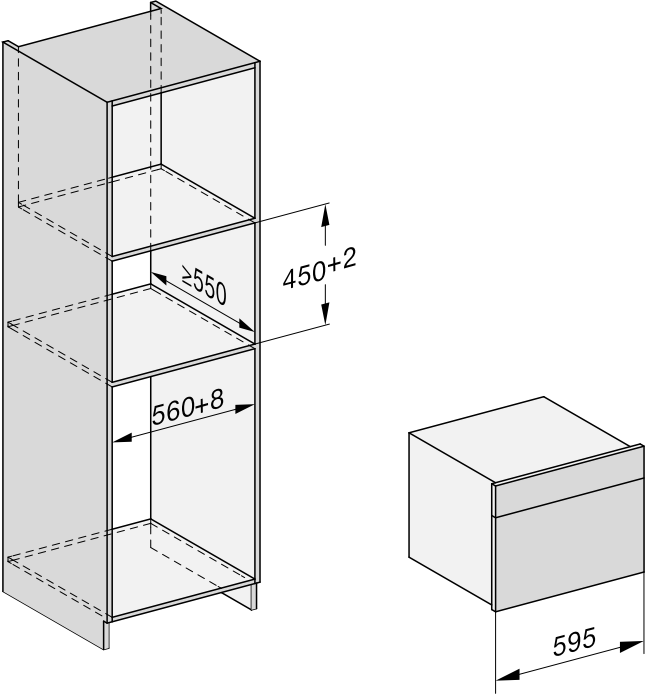
安装

嵌入式安装尺寸

所有尺寸单位均为毫米。

安装在高柜中

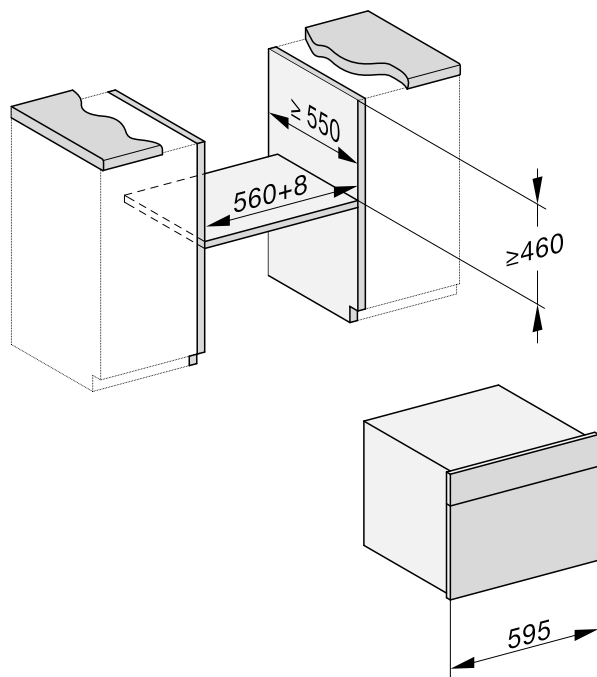
安装嵌入式电器的橱柜不可安装背板。



安装在基座中

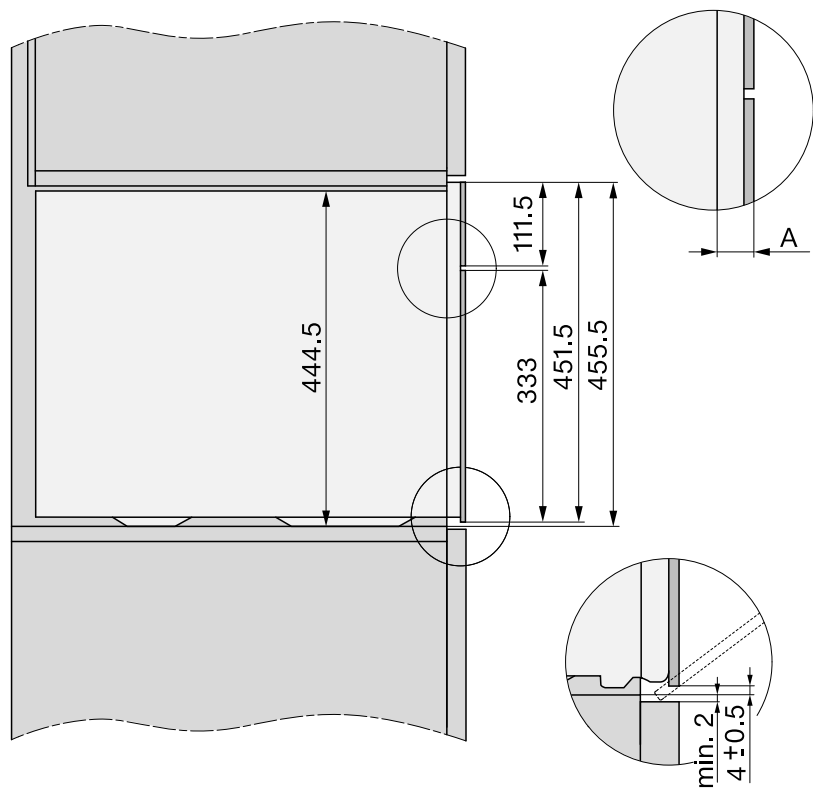
安装嵌入式电器的橱柜不可安装背板。

如果将蒸炉安装在电子灶具或电磁炉下的基座中，请同样遵守炉灶的安装说明以及炉灶所需的内嵌深度。



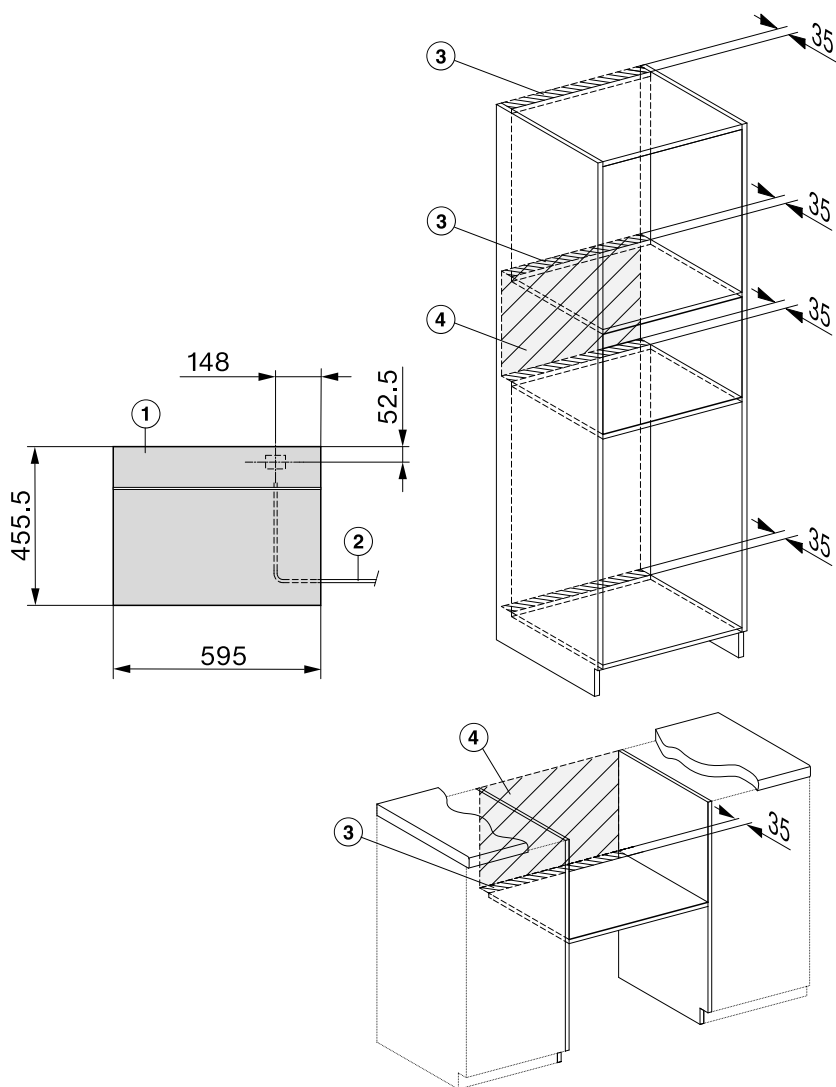
安装

侧视图



- A 玻璃前面板：22 毫米
- 金属前面板：23.3 毫米

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
- ④ 此区域内不应有接线

安装

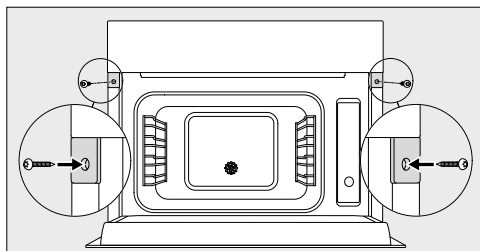
安装蒸炉

- 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。
可容忍的水平的最大偏差为 2° 。

- 将蒸炉推入承载橱柜并对齐。
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

蒸炉配有带模压插头的电源线，可随时连接到适当的接地插座。

安装蒸炉后，插座必须易于触及。如果插座不便于触及，请确保在每极的安装侧都提供适当的断开方法。

 过热有火灾风险。

将蒸炉连接至多插座适配器或延长电线可能导致电线过载。

出于安全考虑，请勿使用延长电线或多功能插座适配器。

出于安全原因，我们建议在相关电气安装中使用类型  剩余电流装置 (RCD) 来连接蒸炉。

如果电源连接电线受损，必须只使用相同类型的特定电源连接电线（可从 Miele 客户服务部订购）进行替换。出于安全考虑，此类更换只能由合格的专业人员或 Miele 客户服务部执行。

这些操作说明和铭牌显示标称功耗和适当的保险丝额定值。将此信息与现场电气连接的数据进行比较。

如有疑问，请咨询具有资质的电工。

可以在自主供电系统或与主电源不同步的供电系统（例如岛上网 络、备用系统）上临时或永久运行。操作的先决条件是电源系统符合 EN 50160 或等效标准的规范。家用电气装置和本 Miele 产品中提供的保护措施的功能和操作也必须保持在隔离运行或与主电源不同步的运行中，或者这些措施必须由等效的措施代替安装。例如，如当前版本的 BS OHSAS 18001-2 ISO 45001 中所述。

产品标准

该电器符合以下国家标准：

GB 4706.1

家用和类似用途电器的安全 第1部分:通用要求

GB 4706.22

家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

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

DG 2840 C

zh-CN

M.-Nr. 11 458 161 / 01