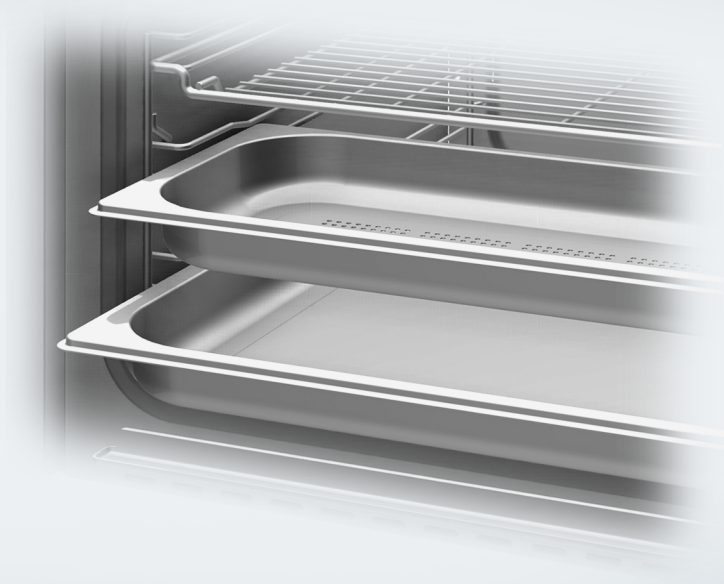


操作及安裝說明 蒸焗爐



為避免發生事故或損壞電器的風險，必須在首次安裝和使用之前閱讀這些說明。

內容

警告和安全須知.....	7
可持續性和環保.....	12
節約能源貼士.....	12
熟悉產品.....	14
蒸焗爐.....	14
資料牌.....	16
隨附配件.....	16
可選配件.....	17
控制.....	18
開/關輕觸式按鈕.....	19
屏幕.....	19
輕觸式按鈕.....	19
標誌.....	20
使用本電器.....	21
選取選單選項.....	21
變更清單中的選項.....	21
使用分項欄變更設定.....	21
選擇功能或運作模式.....	21
輸入數字.....	22
輸入字母.....	22
啟動 MobileStart.....	22
功能說明.....	23
控制面板.....	23
水箱.....	23
冷凝水容器.....	23
溫度.....	23
濕度.....	23
烹調時間.....	23
噪音.....	23
加熱階段.....	23
烹調階段.....	23
蒸汽減少功能.....	24
爐腔照明燈.....	24
調試.....	25
聯網.....	25
基本設定.....	25
首次清潔蒸焗爐.....	26
設定正確的水沸點.....	27
預熱蒸焗爐.....	28
設定.....	29
設定概要.....	29
開啟“設定”選單.....	31
語言 	31

時間.....	31
日期.....	32
照明.....	32
顯示屏.....	32
音量.....	33
單位.....	33
保溫.....	34
蒸汽減少功能.....	34
建議溫度.....	34
Booster	34
水質硬度.....	35
自動沖洗.....	37
安全.....	37
Miele@home	37
進行掃描和連接.....	38
遙遠控制.....	38
啟動 MobileStart.....	38
遠程更新.....	38
軟件版本.....	39
陳列室程序.....	39
原廠設定.....	39
操作時數.....	39
主選單及子選單.....	40
操作.....	42
基本操作.....	42
更改烹調程序數值及設定.....	42
更改溫度	43
變更 濕度.....	43
設定烹調時間	43
更改預設烹調時間	43
刪除已設定的烹調時間。	44
取消烹調程序.....	44
中斷烹調程序.....	44
預熱爐腔.....	45
Booster.....	45
預熱.....	45
Crisp function.....	46
釋放蒸汽.....	46
分鐘提示.....	46
一般注意事項.....	48
蒸汽烹調的優點.....	48
蒸汽烹調容器.....	48
您自己的容器.....	48

內容

層架.....	48
急凍食物.....	48
溫度.....	48
烹調時間.....	48
烹調帶湯汁的食物.....	48
您自己的食譜 – 蒸汽烹調.....	49
通用烘焗盤和烤架.....	49
蒸汽烹調.....	50
節能 - 蒸汽烹調.....	50
烹調表上的注意事項.....	50
蔬菜.....	51
魚類.....	54
肉類.....	57
米.....	59
穀物類.....	60
意粉.....	61
餃子/湯糰/包子.....	62
乾豆類.....	63
雞蛋.....	65
水果.....	66
香腸類.....	66
貝類.....	67
青口.....	68
菜譜烹調 (烹調整頓飯菜) - 手動.....	69
真空低溫慢煮.....	71
更多應用.....	77
翻熱.....	77
解凍.....	79
Mix & Match.....	82
菜單烹調 – 自動.....	89
裝瓶烹調.....	89
蛋糕入瓶存放.....	92
烘乾.....	93
使用 安息日程序 和 Yom-Tov.....	94
蒸汽榨汁.....	95
出水.....	95
消毒物品.....	95
預熱餐具.....	96
保溫.....	96
發酵麵糰.....	97
加熱濕潤的絨毛巾.....	97
溶解魚膠粉.....	97
液化蜂蜜.....	98

融化朱古力.....	98
烹調煙肉.....	99
蒸洋蔥.....	99
保存蘋果.....	99
製作蛋羹.....	99
水果蜜餞.....	100
將蔬果去皮.....	100
製作乳酪.....	101
自動程序.....	102
類別.....	102
使用自動程序.....	102
注意事項.....	102
用戶程序.....	103
烘焗.....	106
烘焗貼土.....	106
烘焗貼土.....	106
功能注意事項.....	107
烘烤.....	108
烘烤貼土.....	108
功能注意事項.....	108
燒烤.....	109
燒烤貼土.....	109
燒烤貼土.....	109
功能注意事項.....	109
清潔及保養.....	110
清潔與護理的相關重要資訊.....	110
不合適的清洗劑.....	110
清潔蒸爐正面.....	110
PerfectClean	111
爐腔.....	112
清潔水箱和冷凝水容器.....	113
配件.....	113
清潔側面滑槽.....	113
調低頂部加熱/燒烤元件.....	114
保養.....	115
浸泡.....	115
烘乾.....	115
清洗.....	115
除垢.....	116
HydroClean.....	117
拆下機門.....	120
安裝機門.....	121

內容

- 排除故障..... 122
- 顯示屏上的訊息..... 122
- 意外的行為..... 123
- 噪音..... 124
- 結果不理想..... 124
- 一般問題或技術故障..... 125
- 服務..... 128
- 故障聯絡資訊..... 128
- 保養..... 128
- 安裝..... 129
- 安裝的安全須知..... 129
- 裝嵌尺寸 130
 - 裝入高身櫃..... 130
 - 裝入底櫃..... 131
 - 側視圖..... 132
 - 控制面板的旋轉範圍..... 133
 - 連接和通風..... 134
- 安裝蒸焗爐..... 135
- 電力連接 136
- 技術資料..... 137
- 通信模組的版權與授權..... 137

本蒸焗爐符合所有現行的地方和國家安全要求。但是，使用不當可導致人身傷害和財物損失。

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

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

因未遵守這些說明而導致的傷害或損壞，Miele 概不負責。

請妥善保管本說明書，並將說明書轉交予其他日後之使用者。

正確應用

- ▶ 本蒸焗爐適合在家中及其他類似環境中使用。
- ▶ 本蒸焗爐不適用於室外。
- ▶ 蒸焗爐只適合家用，用於蒸煮、烘焗、烘烤、燒烤、解凍及翻熱食物。不得用於任何其他用途。
- ▶ 本蒸焗爐不適合身體、感官或思考能力不健全或缺乏經驗與知識的人使用，除非他們在使用時有人看管。只有已知曉如何以安全方式使用本蒸焗爐的情況下，才能在無人看管的情況下使用本蒸焗爐。他們必須能夠認識和理解不當操作可引致的危險。
- ▶ 爐腔配有數盞特殊照明燈，以應對特定環境（如溫度、濕度、耐化學性、磨蝕和震動）。特殊照明燈只可用於其預設用途。照明燈不適用於室內照明。更換照明燈只能由 Miele 授權技術人員或 Miele 客戶服務部進行。
- ▶ 根據能源效益等級 2，蒸焗爐將包含 E 個光源。

注意兒童安全

- ▶ 啟動系統鎖，確保兒童無法錯誤啟動蒸焗爐。
- ▶ 8 歲以下兒童必須遠離蒸焗爐，除非一直有人看管。
- ▶ 8 歲和以上的兒童若在無人看管的情況下使用蒸焗爐，必須向他們演示如何安全使用蒸焗爐。兒童必須能夠理解和認識到不當操作可能帶來的危險。
- ▶ 兒童不得在無人看管的情況下清潔或保養本蒸焗爐。
- ▶ 兒童如接近蒸焗爐，必須受到看管。請勿讓兒童玩弄蒸焗爐。

警告和安全須知

- ▶ 包裝材料可導致窒息。在玩耍時，孩子們可能會意外被包裝材料（例如塑膠袋子）纏住，或誤將其拉到頭上以導致窒息的風險。請將包裝材料放置在遠離兒童的位置。
- ▶ 因灼熱表面及蒸汽導致的受傷風險。與成人相比，兒童的肌膚對高溫更敏感。蒸焗爐的外殼部份（如機門玻璃、控制面板及通風孔）均會變得相當灼熱。請勿讓兒童在蒸焗爐運作時觸碰蒸焗爐。讓兒童遠離蒸焗爐，直至其冷卻且沒有受傷危險。
- ▶ 開啟的蒸爐機門導致的受傷風險。蒸爐機門最大可承受10公斤重量。開啟的蒸爐機門可能導致兒童受傷。請勿讓兒童坐上、依傍或搖晃開啟的蒸爐機門。

技術安全

- ▶ 擅自安裝、保養及維修可能會對使用者造成極大的危險。安裝、保養及維修工作必須交由 Miele 認可的技工執行。
- ▶ 蒸焗爐損壞會影響您的安全。請檢查蒸焗爐是否有明顯的損壞痕跡。請勿使用損壞的蒸焗爐。
- ▶ 可以在自主供電系統或與主電源不同步的供電系統（如島嶼網絡、後備系統）上臨時或永久運行。操作的先決條件是電源系統符合 EN 50160 或同等標準的規格。在隔離運行或與主電源不同步的運行中，亦必須保持家用電氣裝置和該 Miele 產品中所提供的保護措施的功能和運行，或這些措施必須由裝置中的同等措施取代。例如，在當前版本的 BS OHSAS 18001-2 ISO 45001 中所述。
- ▶ 只在正確接地時，才可保證本蒸焗爐的電子安全。請務必滿足此基本安全要求。如有任何疑問，請讓符合資格的電工進行電子安裝檢查。
- ▶ 蒸焗爐資料牌上的連接資料（電壓和頻率）必須與電源相符，以免損壞焗爐。請在連接電源之前對比此資料。如有任何疑問，請諮詢符合資格的電工。
- ▶ 多插座轉接器和延長線不能確保電器足夠安全。請勿使用此類裝置將蒸焗爐與家用電源連接。
- ▶ 出於安全原因，只能在嵌入後並完全安裝好的情況下使用本蒸焗爐。
- ▶ 不可在不穩定的位置使用蒸焗爐（例如船上）。
- ▶ 因觸電導致的受傷風險。接觸任何帶電電線或胡亂接駁蒸焗爐的電線或機械組件都將危及您的安全，並可導致電器故障。在任何情況下都不要打開蒸焗爐外殼。

- ▶ 蒸焗爐保養期內，只能由 Miele 客戶服務部授權的維修技術人員進行維修。否則保養將失效。
- ▶ 只有使用 Miele 原廠替換零件，Miele 才可保證本焗爐的安全。組件如有故障，必須使用 Miele 備用零件更換。
- ▶ 如果電線插頭被移除或如果選用無插頭的電源線，則必須由合資格電工將蒸焗爐連接至電源。
- ▶ 如果電源線損壞，則須使用專用電線進行更換。
- ▶ 在安裝、保養和維修工作期間，必須完全斷開蒸焗爐與電源的連接。為此，請執行以下操作之一：
 - 斷開電源保險絲
 - 完全扭出旋入式保險絲（在適用的國家/地區）
 - 拔掉電源插座上的插頭（若有）。為此，請拔掉插頭，不要拔電源線。
- ▶ 如果蒸焗爐安裝在傢俱面板（例如櫥櫃門）後面，請勿在使用蒸焗爐時把傢俱門關上。關閉的傢俱面板會積聚熱量和濕氣。這樣會損壞蒸焗爐、櫥櫃格和地板。在蒸焗爐完全冷卻前，應保持傢俱門開啟。
- ▶ 在可能受到蟑螂或其他害蟲侵擾的區域，請特別注意始終保持爐具及其周圍環境的清潔。因蟑螂或其他害蟲造成的任何損壞均不在保養範圍內。

正確使用

- ▶ 因灼熱表面及蒸汽導致的受傷風險。運作過程中，蒸焗爐會變得高溫。蒸焗爐、加熱元件、爐腔、配件或食物會灼傷您。將熱食物放入電器或將其從電器內取出時以及對已加熱爐腔進行操作時，請使用焗爐手套。
- ▶ 因灼熱食物而導致的受傷風險。將食物放入蒸爐或取出時，食物可能會濺出或濺起。食物或會導致灼傷。將烹調容器放入蒸爐或將其從蒸爐中取出時，確保灼熱的食物不會溢出。
- ▶ 在密閉容器（如罐頭盒或密封罐）中加熱食物會導致壓力增加，從而導致爆炸。請勿在焗爐中加熱未開啟的罐頭盒或食物罐。
- ▶ 不適合在焗爐內使用的塑膠盤會在高溫下熔化，並可能在高溫下著火，對蒸焗爐造成損壞。只能使用適用於焗爐的塑膠容器。請依照廚具製造商的說明進行操作。如果您想使用塑膠容器進行蒸汽烹調，請確保這些容器可耐熱 100 °C 且能抵受熱蒸汽。其他塑膠容器可能會熔化或變得脆弱易碎。

警告和安全須知

- ▶ 留在爐腔內的食物會變乾，且釋放出的濕氣可導致蒸焗爐腐蝕損壞。不要將食物留放在爐腔內，且不要使用任何易造成腐蝕的烹調容器。
- ▶ 開啟的蒸焗機門而導致受傷風險。開啟的機門或會讓您撞到或絆倒。如沒有必要，避免將蒸焗機門敞開。
- ▶ 機門最大可承受 10 公斤重量。請勿依傍或坐上開啟的焗爐機門，或在上擺放重物。確保機門和爐腔之間沒有夾住任何東西。否則可能會損壞蒸焗爐。
- ▶ 如果任其變得過熱，油和油脂會著火。用油或油脂烹調食物時，切勿讓蒸焗爐處於無人看管狀態。切勿嘗試用水撲滅燃燒的油或油脂。關閉蒸焗爐，然後關上機門，將火焰撲滅。
- ▶ 輻射的高溫可能會燒著蒸焗爐附近的物品。請勿使用蒸焗爐為室內升溫。
- ▶ 燒烤食物時烹調時間過長會使食物變乾，出現著火危險。請勿超過建議的烹調時間。
- ▶ 某些食物會很快變乾，也可能由於燒烤溫度過高而着火。切勿利用燒烤模式完成半烤熟麵包卷或麵包的烘焙程序，或烘乾花朵或香草。請使用風扇加強  或一般加熱模式。
- ▶ 如爐腔內冒煙，切勿打開蒸焗爐機門，以免火舌外吐。關閉蒸焗爐並切斷電源，即可中斷操作。在煙霧消散前，切勿打開機門。
- ▶ 如食譜須使用酒精，請加倍留神。高溫可能令酒精蒸發。蒸汽可能會燒著發熱裝置。
- ▶ 切勿在爐腔底板上鋪上鋁箔紙或焗爐襯墊。切勿將任何餐具或任何平底鑊、煮鍋或烘焗盤直接放在爐腔底板上。如果你想將爐腔底板用作額外的表面，請將烤架放在爐腔底板上，烤架表面朝上，並將烹調容器放在頂部。這樣做時，請確保不移動蒸焗底板上的濾油網。
- ▶ 在爐腔底板附近推動烤架可能會對底板造成損壞。切勿在爐腔底板附近推動烤架。
- ▶ 較大的食物殘渣會堵塞排水管和排水泵。確保已插入蒸焗底板上的濾油網。
- ▶ 在蒸焗爐附近使用如手提攪拌機等電器時，應確保不要讓電器的電源線卡入蒸焗爐機門內。否則可能損壞電線絕緣部分。
- ▶ 蒸氣會接觸帶電電子組件，引致短路。還可能會損壞電子組件。請勿使用沒有燈罩的蒸焗爐。

清潔及保養

- ▶ 因觸電導致的受傷風險。蒸汽清潔用具散發的蒸汽可能會接觸帶電的電子組件並導致短路。請勿使用請勿使用蒸汽清洗機清潔本電器。
- ▶ 蒸爐機門玻璃上的劃痕可能會導致玻璃碎裂。不要使用磨蝕性清潔劑、硬海綿、刷子或尖銳的金屬工具來清潔蒸爐機門玻璃。
- ▶ 側面滑槽可拆下。重新正確安裝側面滑槽。
- ▶ 盡量避免含鹽的食物或湯汁濺到內壁。如果內壁濺有含鹽物質，請徹底擦除，以避免對爐腔內的不鏽鋼表面造成腐蝕。

配件

- ▶ 僅可使用此電器的Miele原廠 配件和零件。使用其他製造商的配件或零件將導致保養失效，且 Miele 不承擔任何責任。
- ▶ Miele 將保證在您的蒸焗爐停產後至少繼續供應 10 年到 15 年的功能性備件。

可持續性和環保

包裝材料的棄置

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

回收包裝減少了製造過程中對原材料的使用量，也減少了垃圾堆填區的廢物量。

棄置您的舊電器

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



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

節約能源貼士

烹調程序

- 如果情況許可，使用自動程序來烹調食物。
- 移除爐腔內所有與烹調食物無關的配件。
- 一般而言，假如食譜或烹調對照表列出溫度範圍，最好選擇較低煮食溫度，並在最短時間內檢查食物。
- 只在食譜或烹調對照表要求時，才預熱爐腔。
- 如果情況許可，切勿在焗爐烹調程序運作時打開機門。

- 啞黑色烤模最適合用於烘焗食物。它們能更有效吸收熱力，和更快速地將熱力傳至混合物。不鏽鋼、鋁等反光物料會反射熱力，所以它們會使食物受熱不均勻。請勿用反射熱力的錫紙遮蓋爐底或烤架。
- 監控烹調持續時間，以防烹調時造成能源浪費。
設定烹調時間，或使用食物探針（如有）。
- 風扇加強  操作模式可用於烹調許多種類的食物。由於風扇直接分散爐腔內的熱力，您可以使用較一般加熱低的溫度煮食。您亦可同時利用多個層架烹調食物。
- 風扇燒烤 是用於燒烤菜餚的最佳操作模式。使用此操作模式，您可以使用比使用最高溫度設定的其他燒烤操作模式更低的溫度。
- 得益於優化的熱能使用，節能 - 風扇加熱 操作模式確保了節能烹調。使用此操作模式烹調少量食物，例如：冷凍披薩或餅乾。烹調過程期間不要打開機門。
- 您可以使用 節能 - 蒸汽烹調 操作模式在蒸汽烹調期間節省能源。此操作模式特別適合烹調魚和蔬菜。
- 如果時間許可，您應該同時煮熟多款食物。將它們並排放在爐腔裏，或放在不同的層架上。
- 為了有效利用蒸爐內僅存的熱力，您應該分開烹調不能在同一時間烹調的食物。

個人化設定

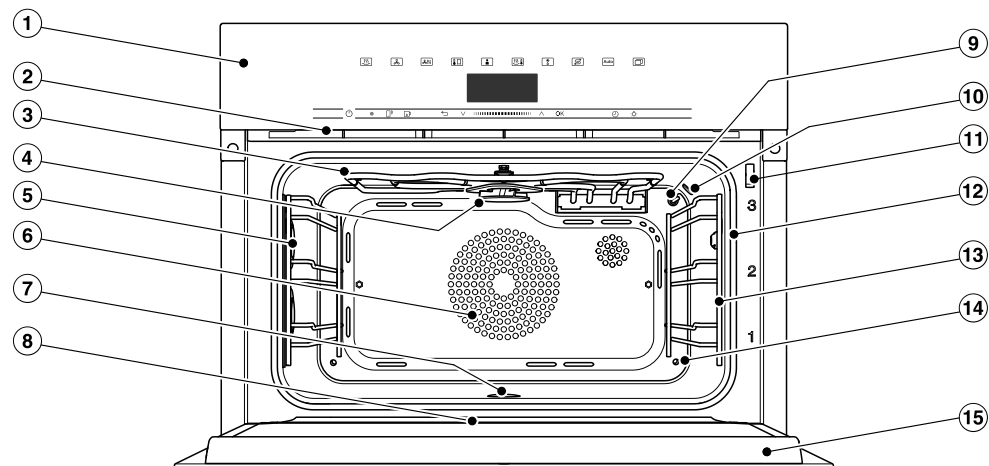
- 請依照控制元件選擇顯示屏 | QuickTouch | 關閉，以減低耗電量。
- 要使用爐腔內燈，請選擇照明 | 關閉或“持續”15秒。您可以在任何時候，輕觸  感應控制鍵，以再次開啟蒸爐內燈。

節約能源模式

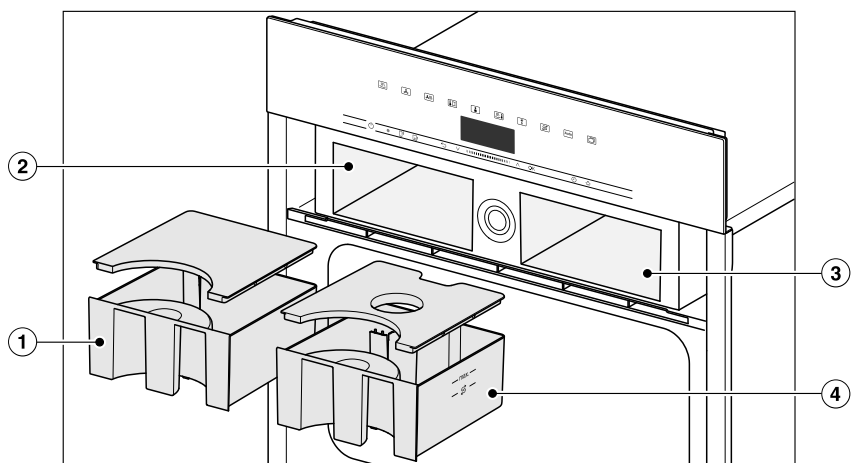
若烹調程序未在運行且未有操作控件，則蒸焗爐將自動關閉以節約能源。時間將顯示在屏幕中，或屏幕不亮起（請參閱“設定”）。

熟悉產品

蒸焗爐



- ① 按鈕
- ② 通風口
- ③ 頂部加熱/燒烤元件
- ④ 分配輪適用於HydroClean 清潔
- ⑤ 爐腔照明
- ⑥ 風扇進氣口，後面有環形加熱元件
- ⑦ 爐腔底板，下面為底部加熱元件和底板濾油網
- ⑧ 滴水通道
- ⑨ 溫度感應器
- ⑩ 濕度感應器
- ⑪ 門鎖適用於HydroClean清潔
- ⑫ 門封
- ⑬ 有 3 層架的側面滑槽
- ⑭ 蒸汽入口
- ⑮ 機門



- ① 冷凝水容器
- ② 冷凝水容器隔間
- ③ 水箱腔
- ④ 水箱

熟悉產品

可於後頁找到相關操作和安裝說明中描述的型號清單。

資料牌

資料牌位於外殼頂部。

資料牌上註明了型號識別碼、序號以及連接資料（電源電壓、頻率和最大額定負載）。

您也可以打開的控制面板頂部的小資料牌上找到型號識別碼和序號 (SN)。

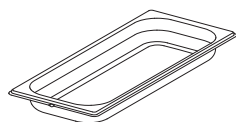
如果您有任何疑問或問題需要聯絡 Miele，請提供此資訊。

隨附配件

本爐具隨附配件，並有一系列自選配件可供選購。請向 Miele 客戶服務部訂購（詳情請參閱“自選配件”）。

根據所涉及的國家/地區和型號，可以附帶更多配件。

DGG 20 蒸煮容器



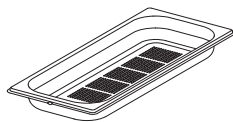
1 密底不銹鋼蒸煮容器

總容量 2.4 公升

可用容量 1.8 公升

450 x 190 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

DGGL 20 蒸煮容器



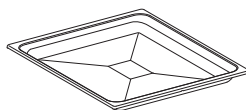
1 多孔不銹鋼蒸煮容器

總容量 2.4 公升

可用容量 1.8 公升

450 x 190 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

HUBB 71 通用烘焗盤



1 個通用托盤，適用於烘焗、烘烤和燒烤（經 PerfectClean 處理）

HBBR 71 烘焗及烤烘網架（簡稱為烤架）



1 個烤架，用於烘焗、烘烤和燒烤（經 PerfectClean 處理）

HydroCleaner

1 種特殊清潔劑，可使用 HydroClean 護理程序清潔爐腔。尤其適用於清除重度頑固污漬。

除垢片

為蒸焗爐除垢

可選配件

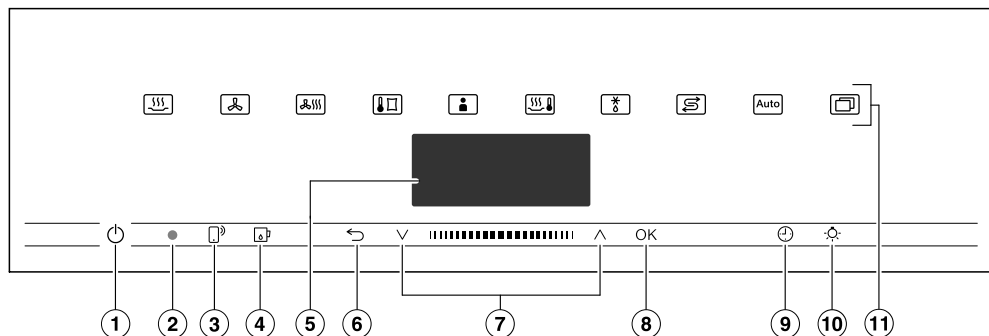
專為您的蒸焗爐度身訂造的產品 – 如電器護理產品和配件 – 可在 Miele 網上商店、Miele 客戶服務中心或您的 Miele 經銷商處購買。

您可以透過以下 QR 碼進入 Miele 網上商店：



熟悉產品

控制



- ① 輕觸式 開/關按鈕
用於開啟和關閉蒸焗爐
- ② 光學介面
(僅限 Miele 服務人員使用)
- ③ 輕觸式按鈕
用於透過手提電子裝置控制蒸焗爐
- ④ 輕觸式按鈕
用於開啟和關閉控制面板
- ⑤ 顯示屏
顯示時間及操作相關資訊
- ⑥ 輕觸式按鈕
於烹調功能中重返上一步以改變選單
選項
- ⑦ 包含箭頭 及 的導航範圍
滾動選擇表單及更改數值
- ⑧ OK 輕觸式按鈕
選擇功能及儲存設定
- ⑨ 輕觸式按鈕
設定計時器，烹調時間或烹調起始及
結束時間
- ⑩ 輕觸式按鈕
用於開啟和關閉焗爐內部照明
- ⑪ 輕觸式按鈕
選擇功能、自動程序及設定

開/關輕觸式按鈕

⏻ 開/關輕觸式按鈕為輕觸式設計，可感應輕觸操作。

使用此輕觸式按鈕開啟及關閉蒸焗爐。

屏幕

屏幕用於顯示時間或操作模式、溫度、烹調時間、自動程序及設定的相關資訊。

用 ⏻ 開/關輕觸式按鈕啟動蒸焗爐後，選取功能將會在主選單中出現。

輕觸式按鈕

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

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

位於顯示屏上方的輕觸式按鈕

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

熟悉產品

位於顯示屏下方的輕觸式按鈕

輕觸式按鈕	功能
	如欲使用手提裝置控制蒸焗爐，您將需要 Miele@home 系統，啟動遙遠控制設定及觸碰輕觸式按鈕。然後，輕觸式按鈕將會亮起，MobileStart 功能將可使用。 於輕觸式按鈕亮起期間，您可使用您的手提電子裝置控制蒸焗爐（請參閱“設定 – Miele@home”）。
	使用此輕觸式按鈕可開啟和關閉控制面板（請參見“功能說明”章節中的“控制面板”）。
	感應控制鍵會因應你正身處的目錄，帶你返回上一步或返回主選單。 如果有烹調模式同時運作，請使用此感應控制鍵變更烹調程序的數值和設定如溫度或快速加熱功能等，或取消該烹調程序。
	於導航區域中使用箭頭鍵或中間區域，上下滾動選單清單。滾動選單時，您所選擇的選項將會順序亮起。選項必需在亮起的狀態下才能選取。 您可使用箭頭鍵或中間區域調節亮起狀態下的數值或設定。
	您可觸碰 OK 輕觸式按鈕選取顯示屏上亮起狀態中的功能。您所選取的功能將可被調整。 輕觸 OK 以儲存您的變更。 如資訊顯示於顯示屏上，您可輕觸 OK 以確認訊息。
	如任何烹調程序未運行時，您可透過使用輕觸式按鈕隨時設定計時器（例如於水煮蛋時）。 您亦可於烹調程序進行中，設定計時器、烹調時間及烹調程序起始或結束時間。
	點選此輕觸式按鈕以開啟及關閉蒸爐內部燈。 根據所選的設定，蒸爐內部照明在 15 秒後關閉或持續開啟或關閉。

標誌

以下標誌會在顯示屏顯示：

標誌	含義
	此標誌表示有關於使用電器的其他資訊和建議。按 OK 輕觸式按鈕可確認該資訊。
	定時器
	剔號表示選項正被選取。
	部分設定例如顯示亮度和蜂鳴器音量是以棒形圖方式選擇。

使用本電器

使用導航區域中的箭頭鍵 $\wedge$ 及 $\vee$ 或中間的 ||||| 區域以使用蒸焗爐。

一旦達致可實行的數值、訊息或設定，OK 感應控制鍵將亮起為橙色。

選取選單選項

- 輕觸箭頭鍵 $\wedge$ 或 $\vee$ ，或向左或右滑動區域 ||||| 直至選取的選單選項亮起。

提示： 點擊箭頭鍵並維持輕觸狀態，將使清單自動滾動直至放開為止。

- 使用 OK 確認您的選擇。

變更清單中的選項

- 輕觸箭頭鍵 $\wedge$ 或 $\vee$ 、或向左或加右滑動區域 ||||| 直至選取的選單選項亮起。

提示： 剔號 $\checkmark$ 將顯示於當前設定旁邊。

- 使用 OK 確認。

設定已儲存。您將回到上一頁選單。

使用分項欄變更設定

某些設定將以細分為七個分項的欄位 |||||一二三 標示。如所有分項均亮起，表示已達到最大值。

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

- 輕觸箭頭鍵 $\wedge$ 或 $\vee$ 、或向左或加右滑動區域 ||||| 直至選取的選單選項亮起。

- 使用 OK 確認您的選擇。

設定已儲存。您將回到上一頁選單。

選擇功能或運作模式

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

- 觸碰輕觸式按鈕點選您需要的功能。

面板上的輕觸式按鈕將亮起橙色。

- 在更多選項  下，滑動瀏覽列表，直至所需的選單選項亮起。

- 設定烹調程序的數值。

- 按 OK 確認。

熟悉產品

變更功能

您可以在烹調程序中更改為其他功能。先前所選功能的輕觸式按鈕將亮起橙色。

- 觸碰新功能或操作模式輕觸式按鈕。

顯示屏會顯示新功能和其相應的建議數值。

新功能的輕觸式按鈕亮起為橙色。

在更多選項  下，滑動瀏覽清單，直至出現所需選單選項。

輸入數字

可供變更的數值會亮起。

- 輕觸箭頭鍵 $\wedge$ 或 $\vee$ ，或向左或右滑動區域  直至選取的選單選項亮起。

提示：按住箭頭鍵後，清單將自動滑動，直至您放開箭頭按鈕。

- 使用 *OK* 確認。

變更後的數字現已儲存。您將回到上一頁選單。

輸入字母

使用導航區域以輸入字母。最好選用簡短的名稱。

- 輕觸箭頭鍵 $\wedge$ 或 $\vee$ ，或向左或右滑動區域  直至選取的選單選項亮起。

您所選取的字母將會顯示於顯示屏的上列。

提示：最多可使用 10 個字母。您可以用 $\leftarrow$ 每次刪除一個字母。

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

名稱現已保存。

啟動 MobileStart

- 選擇  輕觸式按鈕啟動 MobileStart。

 輕觸式按鈕亮起。您可以使用 Miele 應用程式遙控您的蒸焗爐。

直接操作蒸焗爐，將優先於以應用程式的遙控功能操作蒸焗爐。

您可在  輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

功能說明

控制面板

水箱和冷凝水箱位於控制面板後面。按下  輕觸式按鈕可開啟和關閉控制面板。控制面板配備防夾手保護。如果控制面板在開啟/關閉時遇到阻力，則會取消程序。儘管如此，請勿在開啟和關閉控制面板時觸碰機門上邊緣。

水箱

最大填充量為 1.4 公升，最小填充量為 1.0 公升。水箱上有刻度標記。切勿超過最上方刻度標記。

耗水量視乎食物的類型和烹調時間而定。有時在烹調過程中需要注水。若在烹調時，機門是敞開的，則會增加耗水量。

每次執行使用蒸汽煮食的烹調程序之前，向水箱注水至最高水位。

冷凝水容器

烹調時電器內積聚的冷凝水會泵入冷凝水容器中。容器最大容量為 1.4 公升。

溫度

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

濕度

組合模式  功能和 翻熱  應用程式使用結合加熱和蒸汽功能的煮食模式。你可以為個別烹調程序或指定烹調程序步驟，在指定範圍內選擇濕度水平。

系統會按濕度設定，向爐腔供應水份或新鮮空氣。當濕度設定 = 0 %，系統會供應最大限度的新鮮空氣，但不會供應水份。當濕度設定 = 100 %，系統不會供應新鮮空氣，爐腔濕度也達致最高水平。

有些食物會在烹調過程中釋出水分。這些從食物釋出的水份會影響需要額外補充的水份份量。如果所需水份份量屬於低水平，系統可能不會啟動蒸汽製造器。

烹調時間

你可以因應烹調功能，將烹調時間設在 1 分鐘和 10 小時或 12 小時之間。廠方已在產品出廠時設定自動程序和保養程序的烹調時間，所以不能更改。

當你利用蒸汽烹調食物，和使用純用蒸汽操作的烹調程序和應用程式時，系統不會開始計算烹調時間，直至蒸爐溫度已達致設定溫度。系統會立即開始為所有其他烹調功能、程序和應用程式計時。

噪音

蒸焗爐操作過程中及關閉後會聽到嗡嗡聲。此噪音並不表示操作不正確或電器故障。在將水泵入或泵出系統時會發出這種噪音。

使用蒸焗爐時，會聽到風扇噪音。

加熱階段

無論你使用哪種烹調功能，當爐腔溫度在翻熱過程中（完全燒烤，節能燒烤除外）上升，顯示屏會顯示爐腔溫度。

當你使用蒸汽煮食時，加熱階段的運作時間將取決於食物的溫度和數量。一般而言，加熱階段需時大約 7 分鐘。如果你想翻熱冷藏或急凍食物，加熱時間將會更長。假如煮食溫度低或正在使用 Sous-vide  功能，加熱階段也可能需時較長。

烹調階段

在烹調階段過程中，顯示屏中會顯示剩餘時間。若使用蒸汽煮食，則在達到設定的溫度後開始烹調階段。其立即會在所有其他功能、程序和應用程式中開始。

熟悉產品

蒸汽減少功能

若蒸汽煮食和混合烹煮的烹調程序在特定溫度範圍內的溫度下運作，系統將會在程序結束時自動開啟蒸汽減少功能。該功能防止機門打開時，會有過多蒸汽溢出。顯示屏中會顯示蒸汽減少。

可關閉蒸汽減少功能（請參見「設定」章節中的「蒸汽減少功能」）。關閉蒸汽減少功能後，機門打開時，會有大量蒸汽溢出。

爐腔照明燈

為節省能源，出廠時已預設了蒸焗爐照明燈於程序開始後熄滅。

如希望照明燈於蒸焗爐操作期間維持亮起，您需要更改預設設定（請參見“設定－照明”）。

如果機門於烹調程序結束後保持開啟，爐腔照明燈會在 5 分鐘後自動熄滅。

觸摸控制面板上的  輕觸式按鈕可以開啟照明燈 15 秒。

聯網

您的蒸焗爐已配備內置 WiFi 模組。可透過此 WiFi 模組連接您的家居網絡並在流動裝置上使用 Miele 應用程式。

蒸焗爐透過 WiFi 連線後，每次開機都會自動重新連線。

請確保您的 WiFi 網絡訊號在您想要安裝蒸焗爐的位置足夠強勁。

即使蒸焗爐處於關閉狀態，將蒸焗爐連接到 WiFi 網絡也會增加耗電量。

透過 Miele 應用程式實現的 Smart Extras*

透過 Miele 應用程式聯網可讓您存取眾多 Smart Extras，包括：

- 存取狀態資訊。
- 使用其他有用的功能。
- 透過軟件更新使您的蒸焗爐與最新的 Miele 開發成果保持同步。

您可以在 Miele 網站、Apple App Store® 或 Google Play Store™ 中找到關於 Smart Extras 的更多詳細資訊。

*它是 Miele & Cie. KG 提供的獨立數碼服務。功能範圍可能因型號和國家/地區而異。需接受 Miele 應用程式中有關 Miele 數碼產品和服務的一般條款和條件以及私隱政策。Miele 保留隨時更改或終止數碼服務的權利。

Miele 應用程式

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



基本設定

首次啟動前必須進行以下設定。您可以稍後再次更改這些設定（請參閱「設定」）。

⚠ 高溫表面構成的受傷風險。
運作過程中，蒸焗爐會變得高溫。
出於安全原因，只能在完全安裝好的情況下使用本蒸焗爐。

蒸焗爐在連接電源時會自動開啟。

設定語言

- 選擇所需語言。
- 使用 OK 確認。

如錯誤選取語言，您可按照「設定 - 語言」的說明繼續。

設定位置

- 選擇所需位置。
- 按 OK 確認。

設定 Miele@home

設置“Miele@home”會顯示於顯示屏。

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

您將透過顯示屏和 Miele 應用程式取得說明。

設定日期

- 設定年份、月份及日期。
- 使用 OK 確認。

調試

設定時間

- 設定小時及分鐘。
- 使用 OK 確認。

設定水質硬度等級

聯繫您當地的供水商，了解您所在地區的水質硬度。

更多的資訊可在「設定 - 水質硬度」下找到。

- 選擇您所在地區的水質硬度。
- 使用 OK 確認。

完成調試過程

- 請按照顯示屏上的說明進行後續操作。

蒸爐已準備就緒。

首次清潔蒸焗爐。

- 移除蒸焗爐和配件上的所有保護膜和貼紙，資料牌和已打開的控制面板上小牌上的保護膜和貼紙除外。

蒸焗爐在出廠時需接受功能性測試，這意味著管內的剩餘水分在運輸過程中可能會返回爐腔。

清潔水箱和冷凝水容器

 因控制面板導致的受傷風險。
當開啟或關閉控制面板時，您可能會被夾住。
請勿在開啟和關閉面板時觸碰機門上邊緣。

- 使用  開/關輕觸式按鈕開啟蒸焗爐。
- 選擇  輕觸式按鈕來開啟控制面板。
- 取出水箱和冷凝水容器。要執行此操作，將水箱和冷凝水容器稍稍向上推。
- 用手或洗碗碟機沖洗水箱和冷凝水容器。

清潔配件/爐腔

- 從爐腔中取出所有配件。
- 用手或洗碗碟機清潔烹調容器。

通用烘焗盤和烤架表面均經過 PerfectClean 處理，因此必須只能用手清洗。
請參見“清潔與護理”中的“PerfectClean”。

- 用乾淨吸水百潔布沾取混合清潔液與熱水的溶液清潔通用烘焗盤和烤架。

蒸焗爐內部在出廠前經過了護理產品處理。

- 清除這些護理產品時，用乾淨吸水百潔布沾取混合清潔液與熱水的溫和溶液清潔爐腔。

設定正確的水沸點

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

必須進行此程序，以確保您電器的有效運行。

蒸餾水、蘇打水或其他液體可能會損壞蒸焗爐。
只能使用冷的新鮮飲用水（20 °C 以下）。

- 取出水箱然後注滿至最高水位。
- 將水箱推進電器內。
- 然後使用 蒸汽烹調  操作模式 (100 °C) 運行蒸焗爐 15 分鐘。依照“操作”中的描述進行。

搬家後設定正確的水沸點

搬家後，如果蒸焗爐所在的新海拔與之前的高度相差 300 米或以上，則需要針對新海拔重新設定蒸焗爐的水沸點。為此，需要對電器進行除垢（請參見“清潔與護理”—“護理”）。

調試

預熱蒸焗爐

- 若適用，從爐腔中取出所有配件。
- 要清除環形加熱元件上的油脂，請使用風扇加強  操作模式在 200 °C 的溫度下加熱蒸焗爐 30 分鐘。
依照“操作”中的描述進行。

 高溫表面構成的受傷風險。

運作過程中，蒸焗爐會變得高溫。加熱元件、爐腔或側面滑槽會灼傷您。
在已加熱爐腔內調整蒸爐掛架等時，請戴上蒸焗爐手套。

加熱元件首次加熱時，會散發出輕微的氣味。散發出的氣味和任何蒸汽將很快消散，並不表示出現連接或電器故障。
操作過程中，請確保廚房內通風良好。

設定概要

選單選項	可選設定
語言 	... deutsch english ... 地區
時間	顯示屏 啟動 關閉* 夜間模式 時鐘制式 12 小時 24 小時* 設定
日期	
照明	啟動 “持續” 15 秒* 關閉
顯示屏	亮度  QuickTouch 啟動 關閉*
音量	蜂鳴音 旋律*  單音  按鍵音  旋律 啟動* 關閉
單位	重量 g* lb/oz lb 溫度 °C* °F
保溫	啟動 關閉*
蒸汽減少	啟動* 關閉
建議溫度	
Booster	啟動* 關閉
水質硬度	1 °dH 21 °dH* 70 °dH

* 原廠設定

設定

選單選項	可選設定
自動沖洗	啟動* 關閉
安全	感應鎖 啟動 關閉* 系統鎖定  啟動 關閉*
Miele@home	啟動 關閉 連接狀態 再次設定 重設 設定
遙遠控制	啟動* 關閉
遠程更新	啟動* 關閉
軟件版本	
陳列室程序	示範模式 啟動 關閉*
原廠設定	本機設定 用戶程序 建議溫度

* 原廠設定

開啟“設定”選單

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

■ 選擇 **更多選項** .

■ 選擇 **設定** .

■ 選擇所需設定。

您可查看或更改設定。

烹調程序進行時將無法更改設定。

語言

您亦可設定您的語言及位置。

設定及確認選項後，您所選取的語言將會顯示於顯示屏。

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

時間

顯示屏

選擇於蒸焗爐關閉時屏幕上的時間顯示方式：

- 啟動

屏幕顯示時間。更改該設定會增加耗電量。

您亦可以選擇 **顯示屏** | QuickTouch | **啟動** 設定，所有輕觸式按鈕將會及時隨輕觸反應。

您亦可以選擇 **顯示屏** | QuickTouch | **關閉** 設定，輕觸式按鈕必須在蒸焗爐啟動時才能使用。

- 關閉

為節省能源，屏幕未亮起。蒸焗爐必須在啟動後才能使用。

- 夜間模式

屏幕只會於早上 5:00 至晚上 11:00 之間顯示時間。於其餘時間會維持關閉。更改該設定會增加耗電量。

時鐘制式

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

設定

設定

設定小時及分鐘。

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

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

日期

設定日期。

照明

- 啟動

蒸爐內部燈於整段烹調過程會開啟。

- “持續” 15秒

蒸爐內部燈將會於烹調程序開始 15 秒後關閉。如要再次開啟蒸爐內部燈，請觸碰  輕觸式按鈕並維持 15 秒。

- 關閉

蒸爐內部燈將會關閉。請觸碰  輕觸式按鈕並維持 15 秒以再次開啟蒸爐內部燈。

顯示屏

亮度

顯示屏亮度以七段式欄位顯示。

- 

最高亮度

- 

最低亮度

QuickTouch

按需要選擇輕觸式按鈕於蒸焗爐關閉時的反應方式：

- 啟動

如您已選擇 時間 | 顯示屏 | 啟動 或 夜間模式 設定，輕觸式按鈕於蒸焗爐關閉時依然會反應。更改該設定會增加耗電量。

- 關閉

獨立於 時間 | 顯示屏 設定，輕觸式按鈕只會於蒸焗爐開啟時，及關閉後的一定時間內反應。

音量

蜂鳴音

如果已開啟提示音，在達到設定溫度時和設定時間結束時會發出聲音。

旋律

於程序結束時，一段音樂會間斷式響起。

音樂音量以七段式欄位顯示。

- ■■■■■■■■

最高音量

- □□□□□□□

音樂已關閉

單音

於程序結束時，響音會持續響起一般時間。

持續的響音音調由分段欄位表示。

- ■■■■■■■■■■■■■■■■

最高音調

- □□□□□□□□□□□□

最低音調

按鍵音

每次觸碰輕觸式按鈕時發出的響音音量將以七段式欄位顯示。

- ■■■■■■■■

最高音量

- □□□□□□□

響音已關閉。

旋律

輕觸開/關按鈕  所響起的聲音，可被開啟或關閉。

單位

重量

您可以於自動程序中以克 (g)、磅/安士 (lb/oz) 或磅 (lb) 為單位設定食物重量。

溫度

您可以設定溫度單位為攝氏 (°C) 或華氏 (°F)。

設定

保溫

使用保溫功能可在蒸汽煮食程序結束後為食物保溫。食物在預設溫度下保溫最多 15 分鐘。打開機門即可取消保溫程序。

請注意，鮮美食物，特別是魚類，即使在保溫時可能還在繼續烹調。

- 啟動

已啟動保溫功能。在約 80 °C 或以上的溫度烹調時，此功能會在約 5 分鐘後啟用。食物溫度會保持在 70 °C。

- 關閉

保溫功能已關閉。

蒸汽減少功能

蒸汽減少功能阻止過多蒸汽在開啟機門時溢出。

- 當烹調程序在大約 80 °C (蒸汽烹調) 或 80–100 °C 高溫和 100 % 濕度 (混合烹調) 下運作，系統將會在烹調程序結束時自動啟動蒸汽減少功能。蒸汽減少將會顯示在顯示屏上。

- 關閉

如果你關閉蒸汽減少功能，保溫也會自動關閉。當你關閉了蒸汽減少功能，打開機門時將會有很多蒸汽冒出。

建議溫度

如果您經常使用不同的溫度烹調，更改建議溫度將有助煮食。

選擇此選單選項後，顯示屏上會顯示操作模式。

- 選擇相應操作模式。

建議的溫度以及可用的溫度範圍將會顯示出來。

- 更改建議溫度。

- 按 OK 確認。

Booster

Booster功能適用於快速加熱爐腔。

- 啟動

Booster功能會在烹調程序的翻熱過程中自動啟動。頂部加熱/燒烤元件、發熱圈元件和熱風扇同時預熱爐腔。

- 關閉

Booster功能會在烹調程序的加熱階段中自動關閉。系統只會按照已選擇的蒸爐功能，使用發熱裝置來預熱爐腔。

水質硬度

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

如果您使用的是現場水質軟化器，請將蒸焗爐上的設定與水質軟化器上的設定值調校至相同。

如果您使用現場系統對水進行完全除去礦物質處理（如反滲透系統），則必須設定該系統，使處理後的水的電導率至少為 $100\ \mu\text{S}/\text{cm}$ 。對於大多數水質，可以透過設定至少 $3\ ^\circ\text{dH}$ 的水質硬度來達到此標準，而不用將水完全除去礦物質。蒸汽製造器中的液位檢測需要電導率。將蒸焗爐上的設定與完全除去礦物質系統上設定的值設定為相同。

如果您使用的是樽裝水，則必須符合國家有關飲用水質的規定。不能使用礦泉水或碳酸水。根據鈣含量調整蒸焗爐上的設定。瓶上的標籤載有鈣含量，單位為 $\text{mg}/\text{l}\ \text{Ca}^{2+}$ 或 $\text{ppm}\ (\text{mg}/\text{l}\ \text{CaCO}_3)$ 。

水質硬度			鈣含量 $\text{mg}/\text{l}\ \text{Ca}^{2+}$	碳酸鈣含量 $\text{ppm}\ (\text{mg}/\text{l}\ \text{CaCO}_3)$	蒸焗爐上的設定
$^\circ\text{dH}$	$^\circ\text{fH}$	mmol/l			
1	1.8	0.18	7	18	1
2	3.6	0.36	14	36	2
3	5.4	0.54	21	54	3
4	7.1	0.72	29	71	4
5	8.9	0.90	36	89	5
6	10.7	1.07	43	107	6
7	12.5	1.25	50	125	7
8	14.3	1.43	57	143	8
9	16.0	1.61	64	161	9
10	17.9	1.79	71	179	10
11	19.6	1.97	79	196	11
12	21.4	2.15	86	214	12
13	23.2	2.33	93	232	13
14	25.0	2.51	100	250	14
15	26.8	2.69	107	268	15
16	28.6	2.86	114	286	16
17	30.4	3.04	121	304	17
18	32.1	3.22	129	321	18
19	33.9	3.40	136	339	19
20	35.7	3.58	143	357	20

設定

水質硬度			鈣含量 mg/l Ca ²⁺	碳酸鈣含量 ppm (mg/l CaCO ₃)	蒸焗爐上的設定
°dH	°fH	mmol/l			
21	37.5	3.76	150	375	21
22	39.3	3.94	157	393	22
23	41.1	4.12	164	411	23
24	42.9	4.30	171	429	24
25	44.6	4.47	179	446	25
26	46.4	4.65	186	464	26
27	48.2	4.83	193	482	27
28	50.0	5.01	200	500	28
29	51.8	5.19	207	518	29
30	53.6	5.37	214	536	30
31	55.4	5.55	221	554	31
32	57.1	5.73	228	571	32
33	58.9	5.91	236	589	33
34	60.7	6.09	243	607	34
35	62.5	6.27	250	625	35
36	64.3	6.44	257	643	36
37-45	66-80	6.62-8.06	264-321	661-804	37-45
46-60	82-107	8.23-10.74	328-428	821-1071	46-60
61-70	109-125	10.92-12.53	436-500	1089-1250	61-70

自動沖洗

在使用蒸汽煮食的烹調程序結束後，蒸焗爐會在關閉後在顯示屏上顯示本機沖洗中。

這項程序會沖走系統內的食物殘渣。

可啟用或停用自動沖洗程序。

安全

感應鎖

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

- 啟動

感應鎖已啟動。觸碰 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒，以暫時關閉系統鎖。

- 關閉

感應鎖已停用。所有輕觸式按鈕正常運作。

系統鎖定

系統鎖會防止蒸焗爐被錯誤啟動。

系統鎖啟用時，仍可使用分鐘提示器及 MobileStart 功能。

即使停電，系統鎖也會保持啟用狀態。

- 啟動

系統鎖已啟用。使用蒸焗爐前先觸碰 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒。

- 關閉

系統鎖已停用。您可正常使用蒸焗爐。

Miele@home

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

有多種方式可將您的蒸焗爐連接至您的 WiFi 網絡。我們建議您在 Miele 應用程式或 WPS 的協助下，將蒸焗爐連接到您的 WiFi 網絡。

- 啟動

此設定只會於 Miele@home 關閉時顯示。WiFi 功能已重新啟動。

- 關閉

此設定只會於 Miele@home 啟動時顯示。Miele@home 保持設定，WiFi 功能已關閉。

- 連接狀態

此設定只會於 Miele@home 啟動時顯示。屏幕只會顯示資訊如 WiFi 收訊狀況、網絡名稱及 IP 地址。

- 再次設定

此設定只會於 WiFi 網絡建立時顯示。重新設定網絡設定並立即設定新的網絡連接。

- 重設

此設定只會於 WiFi 網絡建立時顯示。WiFi 功能已停用，WiFi 網絡連接會重設至原廠設定。您需要重新設定一個新的 WiFi 網絡連接才能使用 Miele@home。

設定

在蒸焗爐被棄置或出售時，或二手蒸焗爐被投入使用时，應重設網絡設定。這是確保所有個人資料被刪除，且之前的所有者不能再存取蒸焗爐的唯一方式。

- 設定

此設定只會於尚未設定 WiFi 網絡連接時顯示。您需要重新設定一個新的 WiFi 網絡連接才能使用 Miele@home。

進行掃描和連接

在尚未設定 Miele@home 時已進行初始運行。

■ 掃描二維碼。

如果您已安裝 Miele APP 並擁有使用者帳戶，將直接進入聯網步驟。

如果您還未安裝 Miele APP，則將進入 Apple App Store® 或 Google Play Store™。

■ 安裝 Miele APP 並建立使用者帳戶。

■ 再次掃描二維碼。

Miele APP 會指導您完成設定流程。



遙遠控制

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

啟動 MobileStart

■ 選擇 輕觸式按鈕啟動 MobileStart。

 輕觸式按鈕亮起。您可以使用 Miele 應用程式遙控您的蒸焗爐。

直接操作蒸焗爐，將優先於以應用程式的遙控功能操作蒸焗爐。

您可在  輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

遠程更新

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

遠程更新功能用於更新蒸焗爐中的軟件。如果您的蒸焗爐有任何更新，它會自動下載。更新不會自動安裝。您必須手動開始更新。

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

啟用/停用

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

如果您不希望自動下載任何更新，請停用 RemoteUpdate。

執行遠程更新

Miele 應用程式中提供有關更新內容和範圍的資訊。

如果有可用的軟體更新，蒸焗爐屏幕中將顯示訊息。

您可以立即安裝更新，也可以將稍後安裝。再次開啟蒸焗爐時，系統會提醒您更新。

如果您不希望安裝更新，請停用遠程更新。

更新可能需要持續數分鐘。

注意以下有關遠程更新功能的資訊：

- 您只會在有更新可用時收到訊息。
- 安裝更新後，將無法還原。
- 更新期間請勿關閉蒸焗爐。否則，更新將會被中止，無法成功安裝。
- 某些軟體更新只能由 Miele 客戶服務部執行。

軟件版本

軟件版本適用於 Miele 客戶服務部。您不需要此資訊以供家用用途使用。

陳列室程序

此功能可在不加熱的情況下在陳列室中示範蒸焗爐。家用時無需使用此設定。

示範模式

如果示範模式啟動，開啟蒸焗爐時會顯示 示範模式已啟動 焗爐不會加熱。

- 啟動
輕觸 OK 輕觸式按鈕至少 4 秒，以啟用示範模式。
- 關閉
輕觸 OK 輕觸式按鈕至少 4 秒，以停用示範模式。您可正常使用蒸焗爐。

原廠設定

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

操作時數

選擇 更多選項  | 操作時數 可查詢蒸焗爐的總運行小時數。

主選單及子選單

選單	建議數值	範圍
蒸爐功能		
蒸汽烹調 	100 °C	40–100 °C
風扇加強 	160 °C	30–230 °C
組合模式 		
組合模式 + 風扇加強	170 °C	30–230 °C
組合模式 + 一般加熱	180 °C	30–230 °C
組合模式 + 燒烤	第3層	第1–3層
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
用戶程序 		
翻熱 	130 °C	120–140 °C
解凍 	60 °C	50–60 °C
除垢 		
自動程序 		
更多選項 		
一般加熱	180 °C	30–230 °C
加強對烘焗	180 °C	50–230 °C
底部加熱	190 °C	100–200 °C
頂部加熱	190 °C	100–230 °C
完全燒烤	第3層	第1–3層
節能燒烤	第3層	第1–3層
風扇燒烤	200 °C	50–230 °C
其他蛋糕	160 °C	30–230 °C
節能 - 風扇加熱	180 °C	30–230 °C
節能 - 蒸汽烹調	100 °C	40–100 °C

主選單及子選單

選單	建議數值	範圍
更多選項 		
特別程序		
Mix & Match		
菜單烹調	—	—
汆水	—	—
入瓶烹調	90 °C	80–100 °C
烘乾	50 °C	30–70 °C
發酵酵母麵團	—	—
消毒容器	—	—
安息日程序	180 °C	50–230 °C
預熱餐具	50 °C	50–80 °C
保溫	65 °C	40–100 °C
保養		
HydroClean		
浸泡		
烘乾		
沖洗		
設定 		
操作時數		

操作

基本操作

因缺少底板濾油網而導致故障。
若缺少底板濾油網，食物殘渣可能會進入排水管。無法將水泵走。
執行每個烹調程序之前，確認爐腔內的底板濾油網是否正確安裝。

- 開啟蒸焗爐。

顯示屏將會顯示主選單。

- 如果您想利用蒸汽操作模式或噴射蒸汽煮食，請注滿水箱，並將水箱裝入蒸焗爐內。

蒸餾水、蘇打水或其他液體可能會損壞蒸焗爐。
只能使用冷的新鮮飲用水（20 °C 以下）。

- 將食物放在爐腔內。
- 選擇相應操作模式。

顯示屏將顯示操作模式。系統會按照已選擇的操作模式，逐一在顯示屏上顯示溫度和濕度建議值（如適用）。

- 需要時更改建議溫度。
- 按 **OK** 確認。

系統將會在數秒內採用建議溫度。您可以隨後透過箭咀按鈕改變溫度。

- 需要時改變濕度設定。
- 按 **OK** 確認。

顯示屏將顯示所需溫度和實際溫度，加熱階段將會開始。

您將會看到溫度正在上升。在首次達到設定的溫度後，蜂鳴器提示音會響起。

- 完成烹調後，選擇指定操作模式的輕觸式按鈕，以結束烹調程序。

 高溫蒸汽會構成灼傷風險。

假若您在使用蒸煮烹調程序時開啟機門，蒸焗爐會釋出很多熱蒸汽。蒸汽可導致灼傷。

與蒸爐保持距離，直至熱蒸汽散去。

- 從爐腔取出食物。

烹調程序結束後，清洗蒸焗爐

- 移走水箱和冷凝水容器，然後根據需要清空這些用具。
- 關閉蒸焗爐。

使用蒸汽煮食的烹飪程序結束後，會顯示 **本機沖洗中**。

- 遵照屏幕上的指示。

應經常進行沖洗程序，以沖走殘留在蒸爐內的食物殘渣。

- 按照“清潔與護理”章節中的說明清潔並擦乾整個蒸焗爐。
- 將電器機門保持敞開，直至爐腔內完全乾透。

加水

如果在程序中需要補水，會發出聲音提示，顯示屏會提示您用淡水補充容器。

- 取出水箱並補水。
- 將水箱推進電器內。

烹調程序恢復運作。

更改烹調程序數值及設定

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

- 選擇  輕觸式按鈕。

按不同功能，下列設定會顯示：

- 溫度
- 濕度
- 烹調時間

- Booster
- 預熱
- Crisp function

更改數值及設定

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

烹調程序會按新的數值和設定重新啟動。

更改溫度

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

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

烹調程序將按新所需溫度重新啟動。

變更濕度

- 選擇  感應控制鍵。
- 選擇濕度，並按 OK 確認。
- 改變濕度水平。
- 按 OK 確定。

烹調程序將繼續在新濕度水平上運作。

設定烹調時間

如果將食物放入蒸爐後很久才開始烹調，可能會影響烹調效果。新鮮食物可能會變色甚至變質。進行烘焗時，蛋糕混合食品或麵糰會變乾，亦會不能有效地將蛋糕發大。烹調程序開始之前，選擇盡可能短的時間。

您已將食物放入爐腔內，並選擇了某個操作模式和溫度等所需設定。

透過  輕觸式按鈕輸入烹調時間、結束於或開始於，您可以自動開關烹調程序。

- 烹調時間
輸入所需的食物烹調時間。蒸爐會在經過此時間後自動停止加熱。可設定的最長烹調時間取決於您所選擇的操作模式。
- 結束於
訂明烹調程序何時結束。蒸爐將會在您所設定的時間自動停止加熱。
- 開始於
此功能只會於已設定烹調時間或結束於時間狀態下顯示。透過開始於，您必須訂明烹調程序何時開始。蒸爐將會在您所設定的時間自動開始加熱。

- 選擇  輕觸式按鈕。
- 設定所需的時間。
- 按 OK 確認。
- 要返回所選操作模式的選單，請輕觸  輕觸式按鈕。

若使用蒸汽進行烹調，則直到達到設定的所需溫度，才開始計算烹調時間。

若烹調程序在大約 80 °C (蒸汽烹調) 或 80–100 °C 的高溫和 100 % 濕度 (混合烹煮) 下運作，系統將會在程序結束時自動開啟蒸汽減少功能。

- 待蒸汽減少在顯示屏中熄滅後打開機門，並從爐腔中取出食物。

更改預設烹調時間

- 選擇  按鈕。
- 選擇所需時間。
- 按 OK 確認。
- 根據需要輕觸更改。
- 更改預設時間。
- 按 OK 確認。
- 輕觸  按鈕返回選定功能的選單。

操作

如果發生電源故障，該等設定將被刪除。

提示：您也可以直接透過導航範圍調整烹調時間。

刪除已設定的烹調時間。

當你使用那些必須經常設定烹調時間的烹調功能和應用程式，你只能刪除結束於和開始於的設定時間。

- 選擇  感應控制鍵。
- 選擇所需時間。
- 按 **OK** 確定。
- 選擇刪除。
- 按 **OK** 確定。
- 要返回所選功能的選單，請輕觸  感應器控制鍵。

如果你刪除烹調時間，結束於和開始於的預設時間也會被刪除。

如果你刪除結束於或開始於，烹調程序將會利用烹調時間設定開始運作。

提示：你也可以直接透過導航範圍刪除烹調時間。

取消烹調程序

您可用亮起橙色的輕觸式按鈕或  輕觸式按鈕取消烹調程序。

蒸爐加熱功能及亮燈其後將關閉，任何烹調時間設定將會被刪除。

要返回主選單，請輕觸功能輕觸式按鈕。

在沒有預設烹調時間下取消烹調程序

- 觸碰輕觸式按鈕點選您需要的功能。

顯示屏將會顯示主選單。

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

在有預設烹調時間下取消烹調程序

- 觸碰輕觸式按鈕點選您需要的功能。

取消烹調？顯示屏上出現。

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

中斷烹調程序

機門一經打開，便會中斷烹調程序。蒸爐停止加熱。

當利用蒸汽烹煮食物，以及使用純用蒸汽操作的烹調程序和應用程式時，可以節省設定的烹調時間。

 高溫蒸汽會構成灼傷風險。

假若您在使用蒸煮烹調程序時開啟機門，蒸焗爐會釋出很多熱蒸汽。蒸汽可導致灼傷。

與蒸爐保持距離，直至熱蒸汽散去。

 因灼熱表面與食物導致的受傷風險。

運作過程中，蒸焗爐會變得高溫。加熱元件、爐腔、側面滑槽、配件或食物會灼傷您。

將高溫食物放入蒸焗爐或將其取出時，以及在高溫爐腔中調節烤架等時候，請使用蒸焗爐手套。

將烹調容器放入蒸焗爐或將其從蒸焗爐中取出時，確保熱食物不會溢出。

關閉爐門後，烹調程序將重新啟動。

蒸焗爐會再次加熱，而顯示屏將顯示爐腔內隨之升高的溫度。

當利用蒸汽烹煮食物，以及使用純用蒸汽操作的烹調程序和應用程式時，只有達至設定溫度後，剩餘時間才會繼續。

在選用 100 % 濕度和溫度達到 100 °C 的程序中：如果機門在烹調的最後一分鐘（剩餘 55 秒）打開，烹調程序將會提前結束。

預熱爐腔

Booster 功能可以跟某些功能一起使用，以快速預熱爐腔。

預熱功能可以與任何烤爐功能一起使用（節能 - 風扇加熱除外），但必須獨立地為各個烹調程序啟用此功能。

如果你已設定烹調時間，它只會在加熱階段後開始倒數。

你只需要在某幾種情況下預熱爐腔。

■ 請在烹調以下食物前預熱爐腔：

- 用較短時間（約 30 分鐘內）製作的蛋糕和酥餅，和使用一般加熱功能製作的易碎散食物（例如海綿蛋糕）

Booster

廠方已在蒸爐出廠時，預設 Booster 功能會自動為以下烹調功能啟動（更多選項  | 設定  | Booster | 啟動）：

- 風扇加強 
- 一般加熱

如果您將溫度設在 100 °C 以上，也啟動了 Booster 功能，快速加熱階段會將焗爐加熱至所設定的溫度。頂部加熱/燒烤元件、環形加熱元件會跟隨熱風扇一起啟動。

如果您使用 Booster 功能，海綿蛋糕、餅乾等易碎散食物的頂部會很快烘熟。

如要製作這些食物，請關閉 Booster 功能。

為烹調程序啟動和關閉 Booster

如果你已選擇 Booster | 啟動設定，你可以單獨為某個烹調程序關閉這項烹調功能。

另外，如果你選擇了 Booster | 關閉設定，你也可以單獨為某個烹調程序開啟這項烹調功能。

舉例說，你選擇了某個烹調模式和溫度等所需設定。

你想為這個烹調程序關閉 Booster 功能。

■ 選擇  感應控制鍵。

■ 選擇 Booster | 關閉。

■ 按 OK 確認。

進行加熱階段時，Booster 會被關閉。只有該烹調功能所使用的發熱元件才會為爐腔預熱。

預熱

你可以將大多數食物放在未加熱的爐腔中，以利用加熱階段產生的熱量。

如果已設定烹調時間，則只有達到所需溫度且已將食物放入蒸爐時，才會開始倒數。

立即啟動烹調程序，不會延遲開始時間。

啟動預熱

你必須分別為各個烹調程序啟用預熱功能。

舉例說，你選擇了某個烹調模式和溫度等所需設定。

你想為這個烹調程序開啟預熱功能。

■ 選擇  感應控制鍵。

■ 選擇預熱 | 啟動。

■ 按 OK 確定。

以下訊息會連同時間一起顯示：於把食物放入焗爐。爐腔會加熱至所設定的溫度。

操作

- 當系統要求你這樣做，請將食物放在蒸爐內。
- 按 **OK** 確定。

Crisp function

Crisp function 功能（濕度減低功能）可以在整個烹調過程或某個步驟內，按照要求抽走蒸爐內的濕度。

此功能適合製作有表面餡料的食物，例如雞蛋餡餅、薄餅、蓋有新鮮水果餡料的烘培糕點或鬆餅。

這功能可以將雞皮烤得香脆。

Crisp function 功能可以應用到以下功能：

- 風扇加強 
- 一般加熱
- 加強烘焗
- 底部加熱
- 頂部加熱
- 風扇燒烤
- 其他蛋糕

啟動Crisp function

你必須分別為各個烹調程序啟用Crisp function 功能。

你選擇了某個烹調功能和溫度等所需設定。

你想為這個烹調程序開啟Crisp function 功能。

- 選擇  感應控制鍵。
- 選擇Crisp function | 啟動。
- 按 **OK** 確定。

已啟動Crisp function 功能。你可以在任何時候，透過  感應控制鍵，再次關閉Crisp function 功能。

釋放蒸汽

你可以利用任何蒸爐功能（節能 - 風扇加熱除外），在烹調過程中釋放蒸汽。蒸爐會冒出大量蒸汽。

當顯示屏顯示噴出蒸汽時，你可以釋放蒸爐內的蒸汽。

請耐心等待，直到加熱階段完結為止，讓蒸汽均勻散佈在爐內的暖空氣中。

- 選擇 **OK**。

蒸爐將會釋出蒸汽。顯示屏會出現 ，噴出蒸汽也會彈出。過程需時約 1 分鐘。

- 一旦顯示屏再次出現噴出蒸汽，請按指示釋放更多蒸汽。

分鐘提示

使用分鐘提示功能

 分鐘提示器可為廚房中的其他活動計時，例如煮雞蛋。

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

- 分鐘提示器可設定的時間最長為 59 分 59 秒。

設定分鐘提示器

如果選定 顯示屏 | QuickTouch | 關閉 設定，須在設定分鐘提示器前開啟蒸焗爐。在蒸焗爐關閉時，在屏幕中可以看到分鐘提示器在倒數。

例如：您想要煮幾隻雞蛋，並設定 6 分鐘 20 秒的分鐘提示器時間。

- 選擇  輕觸式按鈕。
- 如果烹調程序正同時進行，選擇 分鐘提示。

提示設定 00:00 分鐘會顯示。

- 使用使用導航區域，設定為 06:20。
- 按 **OK** 確認。

分鐘提示器時間現已儲存。

在蒸焗爐關閉時，分鐘提示器時間將在屏幕倒數，並顯示  而非時間。

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

如果您正在選單頁，分鐘提示器會在背景倒數計時。

於分鐘提示器時間結束時，△ 將閃爍，計時會開始並發出提示音。

- 選擇 ⊖ 輕觸式按鈕。

- 根據需要按 OK 確認。

蜂鳴器提示音將停止，屏幕中的符號亦會熄滅。

更改分鐘提示器時間長度

- 選擇 ⊖ 輕觸式按鈕。

- 如果烹調程序正同時進行，選擇分鐘提示。

- 選擇更改。

- 使用 OK 確認。

選擇的分鐘提示器會出現。

- 更改分鐘提示器時間長度

- 使用 OK 確認。

變更的分鐘提示器時間已儲存。

刪除分鐘提示器的時間

- 選擇 ⊖ 輕觸式按鈕。

- 如果烹調程序正同時進行，選擇分鐘提示。

- 選擇刪除。

- 使用 OK 確認。

分鐘提示器時間已刪除。

一般注意事項

本章節內容包含一般資訊。您可在其他節內找到有關具體食物及如何烹調的詳細資訊。

蒸汽烹調的優點

因食物未浸在水中，幾乎所有維他命和礦物質都會被保留。

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

蒸汽烹調容器

蒸焗爐配有不銹鋼蒸煮容器。其他各種大小、多孔和密底煮食容器可用作其他可選配件（請參閱“可選配件”）。這樣，您可以選擇最適用於烹調菜餚的煮食容器。

如有可能，使用多孔烹調容器進行蒸汽烹調。蒸汽可從每個方向接觸到食物，烹調效果更均勻。

您自己的容器

您也可以使用您自己的容器。但是，請注意以下要求：

- 容器必須適合在蒸爐中使用，且能抵受蒸汽。使用塑膠容器時，請諮詢製造商，確認它們是否適合在蒸爐中使用。
- 瓷製、陶製或石製的厚壁容器不太適合蒸汽烹調。它們因其厚壁而不具備良好的導熱性，即烹調時間將較表中給出的時間要長。
- 將容器放在烤架上或適當的烹調容器上。你亦可因應容器的大小，將烤架放在爐腔底部，烤架表面朝上，並將烹調容器放在頂部。你亦可將側面滑槽取出以騰出更多空間（請參閱“清潔與護理”章節中的“清潔側面滑槽”）。
- 確保容器上邊緣與爐腔頂部留有一定空隙，以讓充足的蒸汽進入容器。

層架

您可選擇任何層架。你亦可以同時使用多個層架進行烹調。這不會改變烹調時間。

同時使用多個深底容器進行蒸汽烹調時，最好將其置於掛軌上，並在其間留出至少一層的空間。

務必將烹調容器、烤架和盤子插入側面滑槽的導軌之間，這樣它們便不會傾斜。

急凍食物

冷凍食物的加熱階段比新鮮食物更長。冷凍食物的量越多，加熱階段的時間就越長。

溫度

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

烹調時間

蒸汽烹調進行時，直到達到設定溫度，才開始計算烹調時間。

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

食物量不影響烹調時間。1 公斤與 500 克薯仔的烹調時間相同。

烹調帶湯汁的食物

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

您自己的食譜－蒸汽烹調

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

通用烘焗盤和烤架

例如在進行烘烤和燒烤時，請在烤架下方放置通用烘焗盤。在烘烤過程中，你可以用滴入盤子中的肉汁來調製肉汁或醬汁。

如果你正在使用一個上方架有烤架的通用烘焗盤，請將通用烘焗盤插入層架的導軌中，烤架將自動滑至其上方。將它們從蒸爐中取出時，將兩者一起拉出。

防傾側安全槽

烤架和通用烘焗盤設有防傾側安全槽，可防止烤架和盤子在只需部分拉出時被全部拉出。您必須抬起烤架和通用烘焗盤才能取出。

蒸汽烹調

節能 - 蒸汽烹調

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

我們建議使用「蒸汽烹調」中圖表提供的烹調時間和溫度。

如有需要，可再多煮一段時間。

烹調澱粉類食物，如薯仔，米飯和意粉時，最好的功能是使用蒸汽烹調 。

設定

更多選項  | 節能 - 蒸汽烹調

烹調表上的注意事項

按照有關烹調時間、溫度和烹調說明的指示進行操作。

選擇  烹調時間

所提供的烹調時間僅供參考之用。

■ 我們建議開始時先選擇較短的烹調時間。您可按需要增加烹調時間。

蔬菜

新鮮肉類

以一般方式準備新鮮蔬菜，即沖、洗和切。

急凍食物

冷凍蔬菜無需事先解凍，除非蔬菜凍結為塊狀。

需要相同烹調時間的冷凍和新鮮蔬菜，可一同烹調。

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

烹調容器

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

需要相同烹調時間的不同類型蔬菜，可一同烹調。

烹調帶湯汁的蔬菜時，使用密底容器。

層架

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

烹調時間

與傳統方法一樣，用蒸汽烹調蔬菜時的烹調時間視乎蔬菜大小以及您想達到的效果。例子：

軟糯的薯仔，切成四塊：

約 17 分鐘

軟糯的薯仔，對半切開：

約 20 分鐘

設定

自動程序  | 蔬菜 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：見表

蒸汽烹調

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

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

🕒 烹調時間

蒸汽烹調

魚類

新鮮肉類

用一般方法準備新鮮魚肉，即洗淨、剔除內臟、切片。

急凍食物

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

準備

在烹調前，給魚肉加一些檸檬或檸檬汁。檸檬酸有助於保持魚肉的緊實。

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

烹調容器

如使用多孔容器，先將其塗抹油脂。

層架

當使用多孔容器烹調魚肉的同時使用其他容器烹調其他種類食物時，將裝有魚肉的容器直接放在通用烘焗盤上，接盛任何汁液，避免影響其他食物的味道。

溫度

85 °C – 90 °C

文火烹調肉質稍軟嫩的魚類，例如鰻目魚。

100 °C

用於烹調肉質稍緊實的魚肉，例如鱈魚和三文魚。

也用於烹調醬汁或原湯。

烹調時間

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

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

當用醬汁或原湯烹調魚肉時，我們建議您將所列烹調時間的基礎上增加幾分鐘。

提示

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

設定

自動程序  | 魚類 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：見表

烹調時間：見表

蒸汽烹調

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

🌡️ 溫度 🕒 時間

肉類

新鮮肉類

用一般方式準備肉類。

急凍食物

在進行烹調前，需要徹底解凍肉類（請參見“更多應用”－“解凍”）。

準備

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

烹調時間

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

提示

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

設定

自動程序  | 肉類 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：見表

蒸汽烹調

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

🕒 烹調時間

米

烹調過程中稻米會膨脹，因此必須在稻米中加入適量的水。稻米的種類不同，稻米與水的比例也不同。
稻米在烹調過程中會吸收所有水分，因此不會流失任何營養成分。

烹調容器

使用硬質烹調容器。或者，也可以在烤架上放上合適的不銹鋼碗以烹調少量的米（最多一杯，約 50–150 克）。

準備

烹調前淘洗米。如果您在烹調容器中淘洗米，淘洗後請小心排掉水。

提示: 可以使用天秤或杯子確定所需液體的體積。
對於用杯盛取的方法，將所需數量的米裝滿杯子，然後將米放入烹調容器中。然後用杯子測量所需的液體量（見圖表）並將其添加到米中。

確保大米均勻分佈在烹調容器中。

設定

自動程序  | 米 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：見表

		 [分鐘]
長粒米		
印度香米	1 : 1.5	15
速煮米	1 : 1.5	23–25
糙米	1 : 1.5	26–29
野生稻米	1 : 1.5	26–29
短粒米		
短米	1 : 2.5	30
意大利燴飯	1 : 2.5	18–19

 :  米與水的比例， 烹調時間

蒸汽烹調

穀物類

烹調過程中穀物會膨脹，因此需要在其中加入適量的水。穀物品種不同，穀物與水的比例也不同。

穀物既可以整粒烹調也可以碾碎後烹調。

設定

自動程序  | 穀物 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：見表

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

 烹調時間

意粉

乾意粉

乾意粉在烹調過程中會膨脹。因此，必須在水中烹調。水必須完全浸沒意粉。如果加入熱水，烹調效果更佳。
將製造商提供的烹調時間延長約 1/3。

新鮮食物

新鮮的意粉，例如您可以從超市冷藏櫃購買的那種，不需要吸水。使用塗有油脂的多孔容器烹調新鮮的意粉。
將任何粘在一起的意粉分開並將它們在烹調容器中均勻放置。

設定

自動程序  | 意大利麵 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：見表

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

 烹調時間

蒸汽烹調

餃子/湯糰/包子

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

使用涂有油脂的多孔容器烹調新鮮的餃子/湯糰/包子。

設定

自動程序  | 意大利麵 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：見表

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

 烹調時間

乾豆類

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

扁豆在烹調前無需浸泡。

烹調未經浸泡的豆類時，視乎豆子種類需要特定比例的豆和水。

設定

自動程序  | 豆類植物 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：見表

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

 烹調時間

蒸汽烹調

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

🕒 烹調時間

雞蛋

請使用多孔容器蒸煮雞蛋。
蒸煮雞蛋前無需刺破雞蛋。雞蛋在加熱階段會被逐漸加熱，所以在蒸汽烹調過程中雞蛋不會爆開。
如果要在密底容器中烹調雞蛋做的菜式（例如炒雞蛋），則應先用油脂塗抹容器。

設定

自動程序  | 雞蛋 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：見表

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

⌚ 烹調時間

蒸汽烹調

水果

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

提示: 您可使用密底容器中收集的果汁製作水果餡餅的釉面。

設定

自動程序  | 水果 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：見表

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

⌚ 烹調時間

香腸類

設定

自動程序  | 香腸
| ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：90 °C

烹調時間表：見表

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

⌚ 烹調時間

貝類

準備

蒸汽烹調前，解凍冷凍的貝類。
去殼，剔除內臟並清洗。

烹調容器

如使用多孔容器，先將其塗抹油脂。

烹調時間

烹調貝類的時間越長，貝類肉質會越硬。使用圖表中提供的烹調時間。
當用醬汁或原湯烹調貝類時，我們建議您將所列烹調時間的基礎上增加幾分鐘。

設定

自動程序  | 甲殼類海產 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：見表
烹調時間：見表

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

 溫度  時間

蒸汽烹調

青口

新鮮食物



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

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

急凍食物

烹調前解凍急凍蚌類。

烹調時間

烹調蚌類的時間越長，肉質會越硬。使用圖表中提供的烹調時間。

設定

自動程序  | 貝類 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：見表

烹調時間：見表

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

 溫度  時間

菜譜烹調（烹調整頓飯菜）- 手動

使用手動菜譜烹調功能前，關閉蒸汽減少功能（請參見“設定－減少蒸汽”）。

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

層架

將多汁食物（如魚類）或色澤鮮豔的食物（如甜菜根）直接放在通用烘焗盤上方。這樣可避免影響其他食物的味道或顏色，並防止汁液滴在下方食物上。

溫度

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

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

烹調時間

如果提高了建議的烹調溫度，需要將烹調時間縮短大約 $\frac{1}{3}$ 。

例子

食物烹調時間

（請參見“蒸汽烹調”中的烹調清單）

速煮米	24 分鐘
玫瑰魚片	6 分鐘
西蘭花	4 分鐘

計算組合烹調時間：

24 分鐘－6 分鐘＝18 分鐘（第一個烹調時間：米飯）

6 分鐘－4 分鐘＝2 分鐘（第二個烹調時間：玫瑰魚柳）

剩餘時間＝4 分鐘（第三個烹調時間：西蘭花）

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

蒸汽烹調

烹煮整頓飯菜

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

這種溫和的烹調方法是在真空條件下以慢速、恆定低溫的方式烹調食物。

透過真空烹調，烹調過程中不會產生水分蒸發，可以保留所有營養和味道。

真空低溫慢煮能帶來濃厚的味道和均勻煮熟的食物。

只可使用新鮮且狀況良好的食物。

確保衛生狀況，並確保食物離開雪櫃的時間不會過長，例如在運輸過程中。

只可使用耐熱及耐煮的真空密封袋。

請勿在原始包裝中烹煮食物，例如真空冷凍食物，因為所使用的真空密封袋可能不適用。

切勿重覆使用同一真空密封袋。

用爐腔系統真空封口機對食物進行真空密封。

重要注意事項

為獲得理想烹調效果，請按照以下說明進行操作：

- 與傳統烹調方法相比，會使用更少的香草和香料，因為對食物味道的影響會更大。
您亦可烹調未調味的美食，然後在烹調後進行調味。
- 加入鹽、糖和汁液可以縮短烹調時間。
- 若加入檸檬或醋等酸性成分，食物會變得更硬實。
- 請勿使用酒精或大蒜，因為這樣會產生難聞氣味。
- 只能使用適合食物大小的真空密封袋。如果真空密封袋過大，內部會殘留過多空氣。
- 如果您想用一個真空密封袋烹調多種類型的食物，請將其並排放入密封袋中。
- 如果您想一次用多個真空密封袋烹調食物，請將密封袋並排放到層架上。

- 烹調時間視乎食物厚度而定。
- 在烹調程序運作期間，讓機門處於關閉狀態。打開機門將延長烹調程序時間並可以改變烹調效果。
- 真空低溫慢煮食譜中的溫度和烹調時間無法準確進行模擬。改變設定以達到所需烹調程度。
- 由於高溫和/或長時間烹調，電器可能會缺水。經常檢查屏幕。

小貼士

- 為了減少烹調時間，您可以在烹調程序前 1–2 天對食品進行真空密封。將真空密封的食物儲存在低於 5 °C 的雪櫃中。為了保持品質和風味，食物應在 2 天內烹調。
- 在真空密封前將滷汁等液體冷凍，以防止它們從真空密封袋中溢出。
- 將真空密封袋的邊緣向外折疊進行填裝。這樣可為您提供乾淨、完美的接縫。
- 如果您不想在煮食後馬上食用食物，請立即將其放入冰水中，讓其完全冷卻。隨後將食物放置在低於 5 °C 下保存。這樣，您可以保持食物的品質和風味，同時讓食物保持新鮮更長時間。
例外：禽類必須於烹調後馬上食用。
- 煮食後，在所有側面切割真空密封袋，以便於食用。
- 肉類和堅硬的魚類（如三文魚）在上桌前先略煎一下。這將有助於形成烘烤風味。
- 使用蔬菜，魚或肉的原料或醃料製作醬汁。
- 請用預熱後的餐碟盛放食物。

真空低溫慢煮

使用Sous-vide功能

- 用凍水沖洗食物，然後弄乾它。
- 將食物放到真空保鮮袋裏，並按需要加入香料或汁液。
- 將食物鎖在真空櫃內，並將其保存於真空狀態下。
- 請將烤架放在第 2 層層架上，以達致最佳烹調效果。
- 將已真空密封的食物放在爐架上（如有多個真空袋，請將食物並列在一起）。
- 選擇Sous-vide .
- 需要時改變建議溫度。
- 按 OK 確定。
- 需要時進行詳細設定（參閱「操作」）。

可能導致效果不佳的原因

包裝袋已開口：

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

食物有一種難聞或奇怪的味道：

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

真空低溫慢煮

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

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

🌡️ 溫度 🕒 時間

真空低溫慢煮

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

🌡️ 溫度 🕒 時間

* 烹調程度

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

翻熱

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

所需的烹調時間較短、或在再加熱期間將被繼續煮熟的食物（例如魚）不適合翻熱。

準備

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

請注意，存放時間愈長，食物質素會相對下降。

我們建議您在重新加熱前不要將食物存放在雪櫃中超過 5 天。

設定

Sous-vide 

溫度：見表

烹調時間：見表

真空低溫慢煮

使用Sous-vide功能翻熱

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

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

🌡️ 溫度，🕒 時間

- ¹ 烹調程度
「全熟」烹調程度使用比「半熟」更高的核心溫度，但結果與傳統意義上的全熟不同。
- ² 最初溫度為約 5 °C（雪櫃溫度）的真空密封食物所適用的時間。
- ³ 僅在有醬汁的狀態下翻熱。

翻熱

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

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

您可以重新加熱事先已備好的個別菜式或已裝盤食物（例如肉類、蔬菜、薯仔）。

餐具

少量可以在盤子上重新加熱。份量較多時應使用蒸煮容器重新加熱。

時間

通常情況下，一碟食物只需10–12分鐘。多碟食物耗時可能稍長。如果你相繼翻熱幾種碟盛食物，第二盤及後續盤碟的翻熱時間將會減少約5分鐘，因為爐腔仍是熱的。

濕度

食物越濕，需要加入的水分越少。

貼士

- 請勿翻熱大塊食物（例如整塊烤肉）。將其分割成幾小份，並作為碟盛食物進行翻熱。
- 實心的食物（如釀甜椒或肉卷）應切半才翻熱。
- 醬汁單獨翻熱。用醬汁烹調的燉牛肉等食物無需單獨翻熱。
- 請注意，裹了麵包屑的食品，例如炸肉扒，重新加熱後將不再鬆脆。

翻熱之前食物無需遮蓋。

設定

翻熱 

或

組合模式  | 組合模式 + 風扇加強

溫度：請見圖表

濕度：請見圖表

時間：請見圖表

更多應用

圖表中所列出的烹調時間只供參考。我們建議在開始時選擇較短的烹調時間。如有需要，您可延長烹調時間。

食物	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [分鐘]
蔬菜			
蘿蔔 椰菜花 椰菜 豆類	120	70	8–10
配菜			
意粉 米飯 薯仔，縱向切半	120	70	8–10
蒸餃 薯蓉	140	70	18–20
肉類和家禽			
肉片，1.5 公分厚 肉卷，切塊 燉牛肉 燉羊肉 肉丸 雞扒 火雞肉塊，切塊	140	70	11–13
魚類			
魚柳 魚卷，切半	140	70	10–12
碟盛食物			
番茄醬意粉 豬扒、薯仔與蔬菜 釀甜椒（切半）、米飯 白汁雞塊、米飯 蔬菜湯 忌廉湯 清湯 燉燉食物	120	70	10–12

🌡️ 溫度，💧 濕度，⌚ 烹調時間

* 這些時間適用於使用盤子加熱的食物。

解凍

在蒸焗爐內解凍食物比在常溫下解凍要快得多。

細菌感染的風險。

如沙門氏菌等細菌可造成威脅生命的食物中毒。

在解凍魚類和肉類時，尤其要務必遵守食品衛生規則，特別是在解凍家禽時。

切勿使用解凍過程中產生的液體。

解凍後，按需立即處理食物。

溫度

最佳解凍溫度為 60 °C。

例外：免治肉和野味的解凍溫度為 50 °C

解凍前後

解凍前請首先除去食物的包裝。

例外：麵包、餅乾和糕點應置於包裝內，否則這些食物將吸收水分而變軟。

解凍前先讓食物於室溫靜置幾分鐘。靜置時間能讓熱量均勻分佈食物內外。

烹調容器

解凍會滴汁液的食物（如禽類）時，請使用多孔容器，並在下方放置通用烘焗盤。這樣可避免食物泡在解凍流出的汁液中。

不滴汁液的食物解凍時可以放在密底容器中。

提示

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

設定

解凍 

或

蒸汽烹調 

溫度：請見圖表

解凍時間：請見圖表

靜置時間：請見圖表

更多應用

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

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

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

🌡️ 溫度 🕒 解凍時間 ⌚ 靜置時間

更多應用

Mix & Match

Mix & Match 特別應用可以幫助烹調簡單的碟盛食物。藉助此應用，您可以翻熱已烹調過的食物（便利食品）或使用新鮮食物配製一份分開的食物並在碟上進行烹調。

在烹調過程中，您可選擇將食物烹調成表面焦黃而又酥脆，或將其輕柔烹調成表面多汁並無焦黃。

只使用完全衛生的食物。若有任何疑慮，請丟棄食物。

提示：建議您針對 Mix & Match 特別應用使用 Miele 應用程式。您可以藉助 Miele 應用程式，使用各種原料交互式地組合餐食，然後將程序設定傳輸到蒸焗爐中。

為使用此功能，您需要將蒸焗爐與 WiFi 網絡連接。在“首次使用前”——“Miele@home”部分了解如何操作。

如果您選擇不使用 Miele 應用程式，請遵循下方說明並利用食譜組合餐食。

餐具

使用：

- 一個扁平的盤子或一個小型耐熱盤
- 一個用於裝需要加入汁液的食物深碗或杯子

烘焗食品、薄餅、火焰薄餅等可以直接放在烤架上（必要時使用烘焗用羊皮紙）。

用於即食食品的塑膠容器不夠耐熱。將即製餐點放入適當的餐具中。

翻熱碟盛食物貼士

- 若要製作油炸或烤焗美食，請使用翻熱鬆脆食物，若要製作烘焗或蒸煮美食，請使用文火翻熱。
- 使用翻熱鬆脆食物只能確保讓翻熱前酥脆的食物保持酥脆。
- 食物高度不應超過 2–2.5 厘米。將較高的食物轉移到扁平容器（例如燉煮食物）中或將其切成較小塊（例如肉卷、烘焗製品）。
- 只翻熱加有醬汁的意粉。
- 餐具底部可能會積聚水滴。上桌前擦乾水滴。

烹調碟盛食物貼士

- 您可以用肉類和魚類濃湯輕鬆調製醬汁：在烹調前將 1 茶匙粟粉加入生肉或魚肉中。上桌前，用叉子攪拌醬汁，直至其變得順滑。您亦可使用 1 茶匙薯蓉（即食）或少許瓜耳膠代替粟粉。
- 如果不同食物的烹調時間不同，您可以透過改變食物的大小來彌補這一點：如果烹調時間較短，則將食物切成較大塊（例如大塊的椰菜花菜莖）。如果烹調時間較長，則將食物切成較小塊（例如薯仔丁）。
- 您亦可透過分層來彌補不同的烹調時間：將烹調時間較短的食物放在烹調時間較長的食物下面，或者將它們作為小型烘焗製品放在一起進行烹調。
- 為防止食物變乾，請用醬汁或醃料調製美食。您亦可以使用芝士或煙肉。

使用各種成分製碟盛食物

為獲良好的烹調效果，你必須將菜餚的各個成分（如肉類、配菜和蔬菜）放在一起，以便選擇一般設定進行表面烤焦。此設定必須適用於所有菜餚成分，或至少在一定條件適用。我們建議使用以下過程：

- 根據烹調對照表選擇主要成分，例如牛扒。
- 選擇其他具有進行表面烤焦的相應設定的成分，例如青豆和米飯。

烹調對照表注意事項

除了有關係大小或烹調前食物加工方式的資訊，烹調對照表還提供烹調準備貼士。

顯示屏中會將表面烤焦程度以七段式欄位顯示。基本上，填滿的部分越多，烹調時間就越長。

您可以使用圖標確定哪種設定適合將食物表面烤焦：

符號	含義
—	不適合
□	在一定條件下適合
■	適合

使用 Mix & Match 特別應用程式

在烹調食物時，不用蓋着食物。

- 預備所需食物。
- 選擇更多選項  | 特別程序 | Mix & Match。
- 如果你正在準備已被煮熟的食物，請選擇文火翻熱或翻熱鬆脆食物。
- 如果你正在準備新鮮或半煮熟的食物，請選擇文火烹調或烹調鬆脆食物。
- 需要時變更烘焙上色的設定。
- 按 OK 確定。
- 將食物放在第2層爐架上。
- 按 OK 確定。

你可以立即開始烹調序，或選擇延遲開始。

- 如果烹調程序完結時，菜式煮熟程度仍未能達到你的要求，請選擇繼續烘焗。

更多應用

使用“翻熱鬆脆食物” 特別應用翻熱食物

食物	表面烤焦分段條形圖設定
蘋果卷心餅，4 公分厚，烘焗	___ _ □ ■ □ _
烘焗卡門培爾乾酪，75 克，烘焗	___ _ □ ■ □ _
長法包，烘焗	_ □ ■ □ _ _ _
酥皮餅小食，烘焗	_ □ ■ □ □ _ _
豆腐餡餅 ¹ ，已熟	_ □ □ ■ □ _ _
麵包卷，預烘焗或烘焗，已儲存	_ _ □ ■ □ _ _
芝士漢堡包，已熟	_ _ _ □ ■ _ _ _
墨西哥辣肉醬， ¹ ，2 公分厚，已熟	_ _ _ □ ■ □ _
意大利拖鞋麵包卷，預烘焗或烘焗，已儲存	_ _ _ _ ■ □ _ _
火焰薄餅，烘焗	_ □ ■ □ _ _ _
肉條 ¹ ，預製或已熟	□ □ ■ □ □ _ _
肉餡餅 ¹ （豬肉），60 克，已熟	_ _ _ □ ■ □ _
春卷，100 克，已熟	_ _ _ _ □ ■ □
皇家煎餅 ¹ ，急凍，已解凍	_ □ □ ■ □ □ _
質地柔軟的薯仔，切片，已熟	_ _ □ ■ □ _ _
薯仔口袋餅，烘焗	_ _ □ □ ■ □ _
意式千層麵 ¹ ，3 公分厚，已熟	_ _ _ _ ■ □ _
意粉烘焗製品 ¹ ，4.5 公分厚度，已熟	_ _ _ _ □ ■ _
班戟 ¹	_ _ □ ■ □ _ _
薄餅，烘焗	□ □ ■ □ □ □ _
蛋餅，3.5 公分厚，烘焗	_ _ _ _ □ ■ □
薯仔班戟 ¹ ，已熟	_ _ _ _ ■ □ _
薯餅，已熟	_ _ _ □ ■ □ _
炸肉排，已熟	_ _ □ ■ □ □ _

¹ 不是酥脆食物，只需要充分加熱即可 (> 65 °C)。

使用“烹調鬆脆食物”特別應用烹調食物

食物	烹調貼士	表面烤焦分段條形圖設定
肉類¹		
水煮臘腸，100 克	已切開	___ _ _ _ □ ■ □
肉餡餅，60 克，2.5 公分厚	碎肉，已調味	___ _ _ _ □ ■ □
雞胸肉，3 公分厚，生肉	本身已調味	_ □ □ ■ _ _ _
雞小腿，生肉	醃製	___ _ □ □ □ ■
牛柳，2.5 公分厚，生肉	醃製，加入醬汁	■ _ _ _ _ _
燻製豬排，3.5 公分厚，生肉	—	_ _ □ ■ □ □ □
羊扒，2 公分厚，生肉	醃製	□ ■ □ □ _ _ _
牛扒，3 公分厚，生肉	醃製	_ □ ■ □ _ _ _
豬里脊肉，4 公分厚，生肉	以煙肉包裹，配以鹽和胡椒粉	□ □ ■ □ _ _ _
豬排，1.5 公分厚，生肉	塗有麵包屑的食物，灑上一點油	_ _ _ _ _ ■
魚類¹		
大比目魚肉片，3 公分厚，生肉	醃製	□ ■ _ _ _ _ _
鱈魚片，3.5 公分厚，生肉	醃製	■ □ □ _ _ _ _
三文魚片，3 公分厚，生肉	已調味	□ □ ■ □ □ _ _
狹鱈魚片，3 公分厚，生肉	已調味，鋪料：菠菜，山羊芝士	■ □ _ _ _ _ _
吞拿魚片，3 公分厚，生肉	醃製	_ _ □ _ _ _ _
鯰魚肉串，50 克大塊，生肉	醃製，配以煙肉	_ □ □ □ ■ _ _
蔬菜		
茄子，2 公分厚，生的	醃製	_ _ _ ■ □ _ _
椰菜花，大瓣，生的	鹽、胡椒粉或佐以牛油製的麵包糠。	□ □ ■ □ _ _ _
西蘭花，大瓣，生的	芝士醬	□ ■ □ _ _ _ _
煙肉裹四季豆，生的	裹在煙肉裏，已調味	_ _ ■ □ _ _ _
蠟質土豆 切成 3 公分厚的片，生的	牛油，鹽或芝士	_ _ _ □ □ □ ■
芥蘭頭，2 公分片，生的	鹽、胡椒粉、肉豆蔻	□ □ ■ □ _ _ _
南瓜，2 公分大塊，生的	鹽，胡椒粉，南瓜籽油	■ □ □ _ _ _ _
粟米棒，生的	鹽，牛油	_ □ □ ■ □ _ _
條蘿蔔，切成 2 厘米厚的片	鹽，胡椒粉，牛油	□ □ ■ □ _ _ _
燈籠椒，大塊，生的	醃製	□ □ □ ■ □ _ _
翠肉瓜，2 公分厚片，生的	醃製	_ □ □ ■ □ □ _

更多應用

食物	烹調貼士	表面烤焦分段條形圖設定
意粉和米飯		
新鮮意粉，意式餃子，預煮熟	—	
意式千層麵，3 公分厚，預煮熟	—	
意粉烘焗製品，2 公分厚，預煮熟	—	
米，糙米，烹調時間 8 分鐘，未煮熟	鹽，1:2 (稻米：水)	
米，速煮米，烹調時間 8–12 分鐘，未煮熟	鹽，1:1.5 (稻米：水)	
米，預煮熟	—	
薄餅等		
烘焗卡門培爾乾酪，25 克，冷凍	已解凍	
長法包，冷凍或預烘焗	已解凍	
麵包卷，冷凍或預烘焗	已解凍	
芝士漢堡包，預製	—	
煙肉囊，生的	—	
火焰薄餅，未煮熟	配以冷凍點心	
春卷，100 克，冷凍	已解凍	
烤芝士，90 克，預製	—	
薯仔口袋餅，冷凍	已解凍	
意大利湯糰，已煮熟	牛油、鹽、芝士	
薯仔班戟，預製	灑上一點油	
手指面 (薯仔蒸餃)，預製	—	
豆腐餡餅 ¹ ，80 克，已熟	—	
薄餅，烘焗	—	
薯餅，冷凍	已解凍	
洋蔥撻，2.5 公分厚	預烘焗	
甜品		
皇家煎餅，未烹調	—	

¹ 在生肉/魚肉中加入 1 茶匙粟粉。

適合“文火烹調”特別應用的食物

食物	烹調貼士
肉類¹	
香腸（豬肉），100 克，已煮熟	—
牛肉串，50 克大塊，生肉	醃製，配以煙肉
豬肉串，50 克大塊，生肉	醃製，配以燈籠椒和洋蔥
雞胸肉，3 公分厚，生肉	本身已調味
牛柳，2.5 公分厚，生肉	醃製，加入醬汁
燻製豬排，3.5 公分厚，生肉	—
魚類¹	
整條鱒魚，350 克，生肉	已調味，內餡：牛油，草藥
大比目魚肉片，3 公分厚，生肉	醃製
鱈魚片，3.5 公分厚，生肉	醃製
三文魚片，3 公分厚，生肉	已調味
青鱈魚柳，180 克	鋪料：菠菜和鮮忌廉
吞拿魚片，3 公分厚，生肉	醃製
鯰魚肉串，50 克大塊	醃製，配以煙肉
蔬菜	
椰菜花，大瓣，生的	已調味
西蘭花，大瓣，生的	已調味，加/不加芝士醬
薯仔，蠟質，切四份或楔形，生的	鹽
芥蘭頭，2 公分片，生的	鹽、胡椒粉、肉豆蔻
南瓜，1.5 公分大塊，生的	鹽，胡椒粉，南瓜籽油
粟米棒，生的	鹽，牛油
條蘿蔔，切成 2 厘米厚的片，生的	鹽，胡椒粉，牛油
燈籠椒，大塊，生的	醃製
整棵大頭菜，生的	鹽、胡椒粉、肉豆蔻
蘆筍，條狀，整個，生的	鹽，牛油
甘薯，1.5 公分大塊/楔形，生的	鹽
翠肉瓜，2 公分厚片，生的	醃製
意粉和米飯	
新鮮意粉，意式餃子，預煮熟	醬汁
通心粉，短，未經烹煮	鹽，1:3（意粉：水）

更多應用

食物	烹調貼士
米，印度香米，烹調時間 10 分鐘，未煮熟	鹽，1:2.5 (稻米：水)
米，糙米，烹調時間 8 分鐘，未煮熟	鹽，1:2 (稻米：水)
米，速煮米，烹調時間 8–12 分鐘，未煮熟	鹽，1:2 (稻米：水)
米，短粒米，已煮熟	—
意大利細麵，未經烹煮	浸在濃湯中
薄餅等	
意大利湯糰，已煮熟	鹽，牛油
薯蓉，已煮熟	—
手指面 (薯仔蒸餃)，預製	鹽，牛油

¹ 在生肉/魚肉中加入 1 茶匙粟粉。

菜單烹調 – 自動

使用自動烹調一道菜式時，您可以利用同一個食譜整合最多 3 種不同的食物，例如魚柳、米飯和蔬菜。

透過食譜烹調，每種食物應在不同時間放入蒸爐爐腔內，這樣便可以同時烹調好所有食物。

您可以按任意次序選擇食物，因為蒸焗爐會根據烹調時間對食物進行排序，並指示每種食物需要在何時放入蒸焗爐。

結束於 和 開始於 功能無法在食譜烹調模式中使用。

使用 菜單烹調 特殊應用

- 選擇 **更多選項**  | 特別程序 | 菜單烹調。
- 選擇所需的食物。
- 視乎所選食物類型，顯示屏將詢問您食物的大小、重量以及烹調程度。
- 選擇所需值，然後使用 **OK** 依次確認。
- 選擇 **加入食物**。
- 選擇您要的第二種食物，然後按照第一種食物的操作方法進行操作。
- 如有需要，請對第三種食物重複以上操作。

在確認 **開始菜單烹調** 後，系統會提示您將烹調時間最長的食物放入爐腔。

- 若使用多孔容器來烹調多汁食物或色澤鮮豔的食物，請務必將其放在通用烘焗盤上方。這樣可避免影響其他食物的味道和色澤，並防止汁液滴在下方食物上。

加熱階段結束時，蒸焗爐將會指示必須將下一種食物放入其中的時間。達到此時間後，蜂鳴器會響起。
若有第三種食物，請重複此過程。

您仍可烹調未列在一起的食物類型。如需相關資訊，請參閱“蒸汽烹調”章節中的“食譜烹調 – 手冊”。

裝瓶烹調

使用優質、新鮮、品質良好的食物作為裝瓶材料。

玻璃罐

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

確保每個玻璃罐的大小一致。這樣可以保證裝瓶烹調均勻。

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

水果

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

去皮、去莖並去核。將大塊水果切碎。例如將蘋果切成薄片。

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

蔬菜

將蔬菜清洗、揀淨，然後切碎。

在裝瓶前將蔬菜焯煮，以保持其顏色（請參見“更多應用” – “焯煮”）。

填裝量

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

對於水果，請使用糖水醃製。對於蔬菜，則可以用鹽水或醋醃製。

更多應用

小貼士

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

食物入瓶存放

- 將多孔容器或烤架放在第 1 層。
- 將玻璃罐放在多孔容器中或烤架上。
確保玻璃罐之間互不觸碰。

設定

更多選項  | 特別程序 | 入瓶烹調

或

蒸汽烹調 

溫度：參閱圖表

時間：參閱圖表

圖表中所列出的烹調時間只供參考。

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

🌡️ 溫度 🕒 時間

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

更多應用

蛋糕入瓶存放

忌廉、海綿蛋糕和發酵麵糰混合食品適合入瓶存放。蛋糕可保存 6 個月左右。由鮮果製成的蛋糕不適合長期儲存，且必須在製成 2 日內食用。

只使用消毒罐和配件。玻璃罐的頂部必須寬於底部（梅森罐）。0.25 公升的玻璃罐最適合。

玻璃罐必須有玻璃蓋，用橡膠環和金屬彈簧夾密封。

確保所有罐子的尺寸相同，以便均勻地進行保鮮過程。

- 用牛油塗抹玻璃罐內側，最多低於罐口 1 厘米。
- 於玻璃罐內撒入細小麵包屑。
- 在玻璃罐中裝入 $\frac{1}{2}$ 至 $\frac{2}{3}$ 的混合食品（視乎食譜而定）。確保罐口清潔。
- 將烤架置於第 1 層。
- 將開瓶後的玻璃罐（所有相同尺寸）放在烤架上。確保玻璃罐之間互不觸碰。
- 裝瓶後立即蓋住玻璃罐，牢牢夾緊玻璃蓋。勿讓蛋糕冷卻。倘混合食品已超出罐口，則用玻璃蓋將其壓入回罐內。

圖表所列出的時間只屬指引性質。我們建議在起首選擇較短的烹調時間。你可以在需要時延長烹調時間。

混合物類別	功能	步驟	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [分鐘]
麵糊		—	160	—	35–45
海綿蛋糕		—	160	—	50–55
發酵麵團		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ 溫度，💧 濕度，🕒 時間
 一般加熱， 混合烹調 + 一般加熱

烘乾

僅使用 烘乾 特別應用或 組合模式 + 風扇加強 操作模式烘乾食物，以便水分可以消散。

香蕉、菠蘿和雞油菌不適合烘乾。

- 將待烘乾的食物切成大小相等的塊狀。
- 在烤架上鋪上烤羊皮紙，如果可能的話，將待烘乾的食物均勻地分佈在單層中。
- 烘乾後，讓水果或蔬菜冷卻。
- 在密封玻璃瓶或罐中儲存烘乾食物。為防止黴菌形成和食物分解，請確保沒有濕氣進入儲存容器。

設定

更多選項  | 特別程序 | 烘乾

溫度：請見圖表

烘乾時間：請見圖表

或者

組合模式  | 組合模式 + 風扇加強

溫度：請見圖表

濕度：0 %

烘乾時間：請見圖表

圖表中明確的烘乾時間僅供參考。我們建議您在起首選擇較短的烘乾時間。如有需要，您可延長烹調時間。

烘乾食物	🌡️ [°C]	🕒 [h]
蘋果，環狀	70	6–8
鮮杏，切半，去核	60–70	10–12
梨，切片	70	7–9
香草	40	1.5–2.5
蘑菇*	50	5–7
番茄，切片	70	7–9
柑橘類水果，切片	70	8–9
李子，去核	60–70	10–12

🌡️ 溫度，🕒 烘乾時間（小時）

*牛肝菌、香菇、羊肚菌、木耳、月桂牛肝菌適合烘乾。蘑菇在“乾裂”時即已充分烘乾。

更多應用

使用 安息日程序 和 Yom-Tov

安息日程序 和 Yom-Tov 特別應用有助於支援宗教習俗。

按照屏幕上的指示，遵守安息日的要求。

蒸焗爐加熱到您設定的溫度並保持此溫度最多 24 小時（安息日程序）或 76 小時（Yom-Tov）。在兩種特別應用中，蒸焗爐都會在 76 小時後自動關閉。

- 將食物放在爐腔內。
- 選擇 **更多選項**  | 特別程序。
- 選擇 **安息日程序**。
- 選取您所需的特別應用（安息日程序或 Yom-Tov）。

如果您已設定分鐘提示器或警報，則您無法啟動特別應用。

一旦特別應用開始運作，您將不能在用戶程序下作任何更改或儲存。

如果停電，特別應用將被取消。只有在繼續斷電的情況下，蒸焗爐才會保持遵循安息日的規定。恢復連接後，屏幕上會顯示 **供電中斷 - 程序已取消**。

使用 安息日程序

此項特別應用適合每週安息日 (Shabbat)。您可以使用其加熱食物長達 24 小時，直到您第一次打開機門。

- 設定溫度。
- 按 **OK** 確認。

屏幕將會顯示安息日程序和設定溫度。焗爐將在您關閉機門約 30 秒之後開始加熱。整個烹調過程中，爐腔照明保持開啟。

當天時間不會顯示在屏幕上。所有輕觸式按鈕均無回應（ 開/關輕觸式按鈕除外）。

屏幕上會顯示以下訊息：**安息日 - 請勿打開機門**。約 45 分鐘後此訊息消失，並不時重新顯示。

如果未顯示此訊息，則蒸焗爐並未加熱，您可以打開機門並再次關閉。首次打開機門後，爐腔加熱保持關閉，直到特別應用結束。

如果關閉機門直到特別應用結束，那麼爐腔加熱僅會在 24 小時後關閉。蒸焗爐保持開啟。

- 如果您想提前結束特別應用，請使用  開/關輕觸式按鈕關閉蒸焗爐。

特別應用結束後，通知**安息日 - 請勿打開機門**消失，爐腔加熱關閉。屏幕上將繼續顯示其他訊息，直到蒸焗爐在 76 小時後自動關閉。

使用 Yom-Tov

此項特別應用適合遵守一週中連續幾天的習俗。您可以使用其加熱食物長達 76 小時。在這段時間，您可以多次開關機門。

- 設定溫度。
- 按 **OK** 確認。

屏幕將會顯示 Yom-Tov 和設定溫度。

焗爐將在您關閉機門約 30 秒之後開始加熱。整個烹調過程中，爐腔照明保持開啟。

當天時間不會顯示在屏幕上。所有輕觸式按鈕均無回應（ 開/關輕觸式按鈕除外）。

屏幕上會顯示以下訊息：**安息日 - 請勿打開機門**。約 45 分鐘後此訊息消失，並不時重新顯示。

如果未顯示此訊息，則可以多次開關機門。焗爐加熱保持開啟。

- 如果您想提前結束特別應用，請使用  開/關輕觸式按鈕關閉蒸焗爐。

焗爐加熱將保持開啟，直到特別應用結束。蒸焗爐將於 76 小時後自動關閉。

蒸汽榨汁

本蒸焗爐非常適合對軟硬水果進行榨汁。

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

準備

將水果揀選並清洗。切去任何斑點。

除去葡萄和歐洲酸櫻桃的梗，因為它們味道苦澀。莓果的梗不用除去。

將較大的水果（如蘋果）切成約為 2 厘米的小塊。水果越硬，切塊應越小。

小貼士

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

水果榨汁

- 將準備好的水果放入多孔烹調容器中。
- 將一個密底烹調容器或通用烘焗盤放在下面，以接盛果汁。

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：40–70 分鐘

出水

冷凍蔬菜前，應先將其出水。出水可以在急凍過程中更好地保留食物的質素。

出水有助於幫助蔬菜保留原有的色澤。

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

設定

更多選項  | 特別程序 | 汆水

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

汆水時間：1 分鐘

消毒物品

在此程序結束前，在蒸焗爐中消毒的餐具和嬰兒奶樽由於被蒸煮過會處於無菌狀態。但在操作前，請根據生產商提供的資料，檢查物品的所有零部件是否都能抵受 100 °C 高溫和熱蒸汽。

將嬰兒奶樽拆卸成單獨的零件。在奶樽零件徹底晾乾前，請勿重新組裝。這是避免奶樽被再次污染的唯一方式。

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

設定

更多選項  | 特別程序 | 消毒容器

時間：1 分鐘至 10 小時

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：15 分鐘

更多應用

預熱餐具

如果餐具已預熱，食物不會快速冷卻。

使用耐熱餐具。

- 將烘焗及烤烘網架放在第 2 個層架上，並將餐具放在架上預熱。您亦可因應餐具大小，將烤架放在爐腔底部，烤架表面朝上，並將餐具放在頂部。如有需要，您亦可移除側面滑槽。
- 選擇 **更多選項**  | 特別程序。
- 選擇 **預熱餐具**。
- 必要時調節建議溫度，然後設定時間。



高溫表面構成的受傷風險。

運作過程中，蒸焗爐會變得高溫。加熱元件、爐腔、側面滑槽或配件會灼傷您。餐具底部可能會積聚水滴。請使用焗爐手套從焗爐取出餐具。

保溫

您可以將食物保留在爐內保溫最多 2 小時。

請選擇最短烹調時間，以保持食物質素。

- 選擇 **更多選項**  | 特別程序。
- 選擇 **保溫**。
- 將食物放在爐內保溫，然後按 **OK** 確認。
- 需要時調節建議溫度，然後設定時間。

發酵麵糰

- 根據食譜說明準備好麵糰。
- 將無蓋的碗中的麵團放在多孔容器中或插入的烤架上。
你亦可因應碗的大小，將烤架放在爐腔底部，烤架表面朝上，並將碗放在頂部。如有需要，你亦可移除側面滑槽。

設定

更多選項  | 特別程序 | 發酵酵母麵糰

或
組合模式  | 組合模式 + 風扇加強

溫度：30 °C

濕度：100 %

烹調時間：遵照食譜的說明

加熱濕潤的絨毛巾

- 將絨毛巾弄濕並捲起來。
- 將它們並排放入多孔烹調容器內。

設定

自動程序  | 特別程序 | 加熱濕毛巾

或者

蒸汽烹調 

溫度：70 °C

烹調時間：2分鐘

溶解魚膠粉

- 軟化魚膠片，用冷水在碗中浸泡 5 分鐘。魚膠片需完全浸泡在水中。將魚膠片從碗中取出並擠出水分。倒出碗中的水。最後將擠過的魚膠片放回碗中。
- 將魚膠粉放入碗中，然後按照包裝上的說明加水。
- 蓋住碗，然後放入多孔容器內。

設定

自動程序  | 特別程序 | 溶解魚膠粉
或者

蒸汽烹調 

溫度：90 °C

烹調時間：1 分鐘

更多應用

液化蜂蜜

- 擰開蓋子，將一罐蜂蜜放入多孔烹調容器中。
- 烹調過程中攪拌蜂蜜一次。

在 60 °C 的溫度下液化蜂蜜（去結晶）時，主要目的是再次達到可塗抹的稠度。

設定

自動程序  | 特別程序 | 液化蜜糖

或者

蒸汽烹調 

溫度：60 °C

持續時間：90 分鐘（無論罐子的大小或罐子裡的蜂蜜量多少）

融化朱古力

蒸焗爐可用於融化不同種類的朱古力。使用蛋糕果膠時，將朱古力蛋糕留在包裝袋裏，一併放入多孔容器。

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

設定

自動程序  | 特別程序 | 融化朱古力

或者

蒸汽烹調 

溫度：65 °C

烹調時間：20 分鐘

烹調煙肉

煙肉不會燒焦。

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

設定

自動程序  | 特別程序 | 去除脂肪

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：4 分鐘

蒸洋蔥

蒸洋蔥就是利用洋蔥本身的汁液烹煮洋蔥，需要時還可添加一些油脂。

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

設定

自動程序  | 特別程序 | 蒸煮洋蔥

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：4 分鐘

保存蘋果

未經處理的蘋果的保鮮期可以延長。用蒸汽處理蘋果可以減少腐爛。處理完畢後，如果保存在乾燥、陰涼且通風良好的地方，蘋果可以保存 5–6 個月。這種方法只適合處理蘋果，不適合其他水果。

設定

自動程序  | 水果 | 蘋果 | 原隻

或者

蒸汽烹調 

溫度：50 °C

保存時間：5 分鐘

製作蛋羹

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

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：4 分鐘

更多應用

水果蜜餞

只使用狀況良好的無瑕新鮮水果。

玻璃罐

只可使用已消毒的玻璃瓶，配有可扭動的蓋，最大容量 250 毫升。

倒入水果之後，使用乾淨的布和熱水清潔瓶口。

準備

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

將果醬煮成果泥，否則蜜餞不會成型。往果泥中加入果醬糖（依照包裝說明）並攪拌均勻。

對於甜水果及莓果，還應加入檸檬酸。

製作水果蜜餞

- 最多裝至滿罐的 2/3。
- 將玻璃罐放在多孔容器中或烤架上，不要蓋上蓋子。
- 所需的總時間結束後，將罐子放置 1-2 分鐘。
- 然後用蓋子封住罐子，並讓其冷卻。

設定

組合模式  | 組合模式 + 風扇加強

溫度：150 °C

濕度：0 %

時間：35–45 分鐘

將蔬果去皮

- 將番茄、桃駁李等食物從頂端切成十字口。這樣更易於去皮。
- 如果使用蒸汽烹調功能，則將水果/蔬菜放入多孔烹調容器內；如果使用燒烤功能，則將水果/蔬菜放在通用烘焗盤上。
- 若要給杏仁剝皮，從蒸爐中取出後，應立即用冷水冷卻杏仁。否則無法去皮。

設定

更多選項  | 完全燒烤

級別：3

時間：請見圖表

食物	 [分鐘]
甜椒	10
番茄	7

 烹調時間

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：見表

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

 烹調時間

製作乳酪

您可以使用新鮮乳酪，或乳酪活菌（可從健康食品商店購買），自己製作乳酪。

使用帶活菌、不含添加劑的天然乳酪。不適合使用經高溫處理過的乳酪。

乳酪必須新鮮（儲存時間短）。

可使用未經冷藏的保鮮奶或新鮮奶。

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

乳酪和牛奶應具有相同的脂肪含量。

乳酪變稠時不要移動或搖晃罐子。

準備好後立即將乳酪放入冰箱冷卻。

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

提示：若使用乳酪酶，乳酪可以用牛奶/忌廉混合製得。混合比例為 $\frac{3}{4}$ 公升牛奶與 $\frac{1}{4}$ 公升忌廉。

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

設定

自動程序  | 特別程序 | 調製乳酪

或者

蒸汽烹調 

溫度：40 °C

時間：5:00 小時

可能導致效果不佳的原因

乳酪不凝固：

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

液體分層：

罐子被移動，乳酪未能儘快冷卻。

乳酪呈顆粒狀：

牛奶過熱或品質不好，牛奶和乳酪發酵劑未攪拌均勻。

自動程序

擁有大量的自動程序，方便您輕鬆達到理想烹調效果。

類別

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

使用自動程序

■ 選擇自動程序 **Auto**。

清單將顯示在屏幕上。

■ 選擇所需的食物類別。

隨即顯示適用於所選擇食物類別的自動程序。

■ 選擇想要的自動程序。

■ 按照屏幕中的說明進行操作。

提示: 使用 **i Info** 顯示相關資訊，例如如何按照烹調模式放置或翻轉食物。

注意事項

- 烹調過程結束後，啟動自動程序前，爐腔的溫度必須再次降至室溫。
- 自動程序中列明的重量是指每塊食物的重量。例如，您可以烹調一塊重 250 克的三文魚，或同時烹調 10 塊每塊重 250 克的三文魚。
- 烹調程度和表面烤焦程度以七段式欄位顯示。您可以利用導航範圍設定所需的煮熟程度或烘焙程度。
- 請參考烹調手冊，了解合適的烘焗用具的資訊。
- 在 **米** 類別中，除長粒米和短粒米程序，您還可以選擇普通程序。如果您想烹調不能作為特定自動程序提供的長粒米或短粒米品種，請使用此自動程序。
- 對於一些自動程序，可以使用 **開始於** 或 **結束於** 推遲開始或結束時間。
- 自動程序的各個烹調階段載於 **顯示烹調階段** 選單選項下。**顯示步驟** 選單選項也適用於某些自動程序。您可以透過

此選單選項，調用所需操作，例如將食物放入蒸焗爐或添加材料。烹調過程期間，您可以透過 **i Info** 查看操作。

- 將食物放入熱爐腔時，請小心開啟機門。熱蒸汽可能會外洩。與蒸爐保持距離，直至蒸汽散去。避免接觸熱蒸汽，不要輕觸熾熱的爐腔壁。小心被燙傷和灼傷。
- 如果自動程序結束時，菜式味道仍未能達到您的要求，請選擇 **繼續烹調** 或 **繼續烘焗**。
- 自動程序也可被儲存為用戶程序。要進行此操作，請在完成自動程序後，選擇 **↶** 輕觸式按鈕。

您可以建立並儲存最多 20 個程序：

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

當您再次選擇並開始這程序，它會自動執行。

建立使用者程序有不同的方法：

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

輸入模式名稱。

設定用戶程序

- 選擇用戶程序 .
- 選擇建立程序。

現在，你可以為第 1 個烹調步驟指定設定。

遵照顯示屏上的指示：

- 選擇和確定你想要的設定。

如果你選擇預熱功能，請先完成第1個烹調步驟。使用增加烹調階段加入另一個已設定烹調時間的烹調步驟。只有這樣，你才能儲存或啟用該程序。

- 需要時，請選擇更多參數，以啟動或關閉Booster和Crisp function功能。
- 選擇完成烹調階段。

現在，你已經完成所有第 1 個烹調步驟的設定。

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

- 如果你需要加入額外烹調步驟，請選擇增加烹調階段，並由第 1 個烹調步驟進行煮食程序。

如果你想檢查設定或延遲實行日期，請選擇有關烹調步驟。

- 當你完成所有烹調程序的設定時，請選擇儲存。
- 輸入程序名稱。
- 選擇 .

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已被儲存。

- 按 OK 確定。

你可以立刻啟用已儲存的程序，延遲開始或變更烹調步驟。

啟用用戶程序

- 將食物放在蒸爐內。
- 選擇用戶程序 .
- 選擇你想使用的烹調程序。
- 選擇執行。

以下選單會因應烹調程序的設定而顯示在顯示屏上：

- 現在開始
烹調程序將會立即啟動。蒸爐將會立即加熱。
- 結束於
訂明蒸爐何時停止煮食。蒸爐將會在你所設定的時間自動停止加熱。
- 開始於
訂明烹調程序何時開始運作。蒸爐將會在你所設定的時間自動開始加熱。
- 顯示烹調階段
設定摘要將會顯示在顯示屏上。
- 顯示屏將顯示顯示步驟
所需動作，例如將食物放入蒸爐。

- 選擇你的選單選項。

已被選擇的烹調程序將會馬上或在所設定的時間啟動。

使用  Info 顯示相關資訊，例如如何按照烹調程序放置或翻轉食物。

用戶程序

- 程序終結時，選擇  感應控制鍵。

變更烹調步驟

自動程序中以不同名稱儲存的烹調步驟將無法變更。

- 選擇用戶程序 .
 - 選擇需要變更的程序。
 - 選擇更改烹調階段。
 - 選擇想要變更的烹調步驟，或增加烹調階段增加另一個步驟。
 - 選擇和確定您所需的設定。
 - 如您想在不更改的情況下啟動修改後的程序，請選擇開始程序。
 - 當您完成所有變更時，選擇儲存。
- 顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。
- 使用 OK 確認。

儲存的程序已經完成變更，您可以馬上啟動或延遲啟動。

變更名稱

- 選擇用戶程序 .
- 選擇需要變更的程序。
- 選擇更改名稱。
- 變更程序名稱。
- 選擇 ✓。

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。

- 使用 *OK* 確認。

程序名稱已變更。

刪除使用者程序

- 選擇用戶程序 .
- 選擇您想刪除的程序。
- 選擇刪除程序。
- 以是確認請求。

程序已刪除。

前往更多選項  | 設定  | 原廠設定 |
用戶程序同時刪除所有使用者程序。

烘焗

小心處理食物有助於保護健康。
蛋糕、薄餅及薯條等食品應焗至金黃，而不是暗褐色。

烘焗貼士

- 設定烹調時間。進行烘焗時，焗爐不宜設定為長時間啟動。否則蛋糕混合食品或麵糰會變乾，亦會不能有效地將蛋糕發大。
- 一般來說，你可以使用烤架、通用烘焗盤和任何由耐熱物料製成的烘焗盤。
- 將焗模放在烤架上。
- 在烤架上烹調蛋糕、薄餅或長法包等急凍食物。

非常高溫會使通用烘焗盤變形，以致無法將其從爐腔內取出。

- 較小的急凍食物如炸薯條或炸薯仔，可在通用烘焗盤上烹調。在烹調過程中將這些急凍食物翻轉數次。
- 一次最多可同時在 2 個層架上進行烘焗。烘焗面層較濕的蛋糕時，請只有一個層架上烘焗。

使用烘焗用羊皮紙

Miele 配件（如通用烘焗盤）經過 PerfectClean 處理（請參閱「清潔與護理」）。經過 PerfectClean 處理過的表面通常不需要上油或鋪上烘焗用羊皮紙。

■ 烹調以下食物時請使用烘焗用羊皮紙：

- 鹼液混合食品，因為任何使用含有氫氧化鈉的鹼液製備的食物均會損壞 PerfectClean 表面
- 蛋白量高的混合食品（如海綿蛋糕、蛋白甜餅和蛋白杏仁餅），因為它們很容易黏連
- 酥皮餅或果餡卷麵糰
- 烤架上的急凍食物
- 通用烘焗盤上的較小急凍食物如炸薯條或炸薯仔

烘焗貼士

- 深色焗模最適合烘焗。避免使用光身的薄壁焗模，否則會令食物表面烤焦不均勻或效果欠佳。食物在某些不利條件下無法正常烹調。
- 請將長方形焗模較長的一側橫放入爐腔中，以保證最佳的熱力分佈和最好的烘焗效果。
- 烹調急凍食品（如薯條、炸丸子、蛋糕、薄餅和長法包）時，請選擇製造商在包裝上列出的中等溫度。
- 如果指定了烹調時間的範圍，請在最短的烹調時間結束後檢查食物是否熟透。將木叉放入食物中。如叉上沒有麵糊/麵糰，食物即煮熟。

功能注意事項

你可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

組合模式

此操作模式會結合使用蒸焗爐加熱和濕度功能。系統會注入蒸汽，以防食物表面變乾。麵包、麵包卷和酥皮餅會有一層光滑爽脆的外層。

您可以選擇不同加熱類型：

- 組合模式 + 風扇加強
- 組合模式 + 一般加熱
- 組合模式 + 燒烤

我們建議利用數個烹調階段烘焗麵包和麵包卷：系統透過注入蒸汽（最高濕度、低溫），令麵包在第 1 個烹調階段散發光澤。在下一個烹調階段裏，蒸爐在高溫、高濕度環境下將食物表面烤焦。接着，蒸爐在低濕度、中高溫環境下烘乾食物。

提示：有關操作模式、溫度、濕度和烹飪時間等資訊的食譜和綜合烹飪圖表，可在 Miele 烹飪手冊/食譜小冊子“焗、烤、蒸”（可在 Miele 網站上找到）或 Miele 應用程式中找到。

自動程序

遵照屏幕上的指示。

風扇加強

如果你同時在多個層架上烘烤食物，請使用此功能。

你可以使用任何由耐熱物料製成的烤模。

由於風扇會直接分散爐腔內的熱力，你可以用較一般加熱功能低的溫度烘焙食物。

一般加熱

利用此功能烘烤傳統食譜的美食。如果你使用較舊的食譜或食譜，請將蒸爐溫度調至較建議溫度低 10 °C 的溫度。這不會改變烹調時間。

只可用 1 層層架烘烤。如果你正在製作烘培糕點，請使用第 2 層層架。

加強烘焗

此功能適合製作蓋有表面餡料的烘培蛋糕、薄餅和雞蛋餡餅等食物。

將食物放在第 1 層層架上。

底部加熱

在煮食程序完結前，利用此功能烘焙食物底部。

頂部加熱

在煮食程序完結前，利用此功能烘焙食物頂部。

此功能適合製作焗菜和烘焙麵包。

其他蛋糕

利用此功能烘烤麵糊和冷卻混合鹼液。

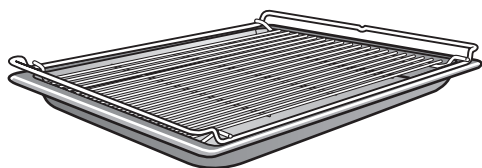
節能 - 風扇加熱

使用此操作模式烹調少量食物，例如：冷凍披薩或餅乾，同時節省能源。

烘烤

烘烤貼士

- 冷凍肉必須事先解凍才能烹調，否則會變乾。烘烤前應先解凍肉類。
- 烘烤前請剔除肉上的皮和筋。
- 醃製並按口味對肉進行調味。
- 若同時烹調幾片肉，請使用大小相近的肉片。
- 請在烤架下方放置通用烘焗盤。爐腔須保持清潔，然後可使用滴入盤子中的肉汁來調製肉汁或醬汁。



- 靜置約 10 分鐘再將肉切開。這一靜置時間可確保肉汁均勻分佈。

功能注意事項

你可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

組合模式

此操作模式會結合使用蒸焗爐加熱和濕度功能。系統會注入蒸汽，以防食物表面變乾。肉質將會特別幼嫩多汁，外層也會焗至金黃色。利用組合模式  操作模式烹調肉類、魚類和雞肉菜式。

您可以選擇不同加熱類型：

- 組合模式 + 風扇加強
- 組合模式 + 一般加熱
- 組合模式 + 燒烤

我們建議透過數個烹調階段輕柔、緩慢地烹調肉類食物：在第 1 個烹調階段裏，用高溫將食物表面焗至金黃色。第 2 個烹調階段需要增加濕度和降低溫度。蒸爐均勻地烹調肉類食物，肌蛋白也會被分解，令肉質特別嫩滑。

提示：有關操作模式、溫度、濕度和烹飪時間等資訊的食譜和綜合烹飪圖表，可在 Miele 烹飪手冊/食譜小冊子“焗、烤、蒸”（可在 Miele 網站上找到）或 Miele 應用程式中找到。

自動程序

請遵照顯示屏上的指示。

風扇加強

此功能適合烘烤肉類食物和需要妥善烘焙的雞肉。

由於風扇會直接分散爐腔內的熱力，你可以用較一般加熱功能低的溫度烘焙食物。

一般加熱

利用此功能烘烤傳統食譜的美食。如果你使用較舊的食譜或食譜，請將蒸爐溫度調至較建議溫度低 10 °C 的溫度。這不會改變烹調時間。

在煮食程序完結前，利用底部加熱功能烘焙食物底部。

請勿使用加強烘焗功能烘烤食物，因為肉汁會變得過黑。

⚠ 因高溫表面導致的受傷風險。

若在燒烤時打開機門，則控制元件將會變得非常熱。

在燒烤程序期間，讓機門處於關閉狀態。

燒烤貼士

- 燒烤時無需預熱。將食物放在未加熱的爐腔內。
- 請在烤架下方放置通用烘焗盤。例外：如果你在第3個層架上燒烤，請將通用烘焗盤從烤架往下一層插入。



- 烤魚時，將魚放在一張切成一定尺寸的烘焗紙上。
- 在第2個層架上燒烤較厚的食物（如半隻雞），在第3個層架上燒烤較薄的食物（如牛扒）。
- 烹調過程中翻轉食物的 $\frac{2}{3}$ 。例外：魚肉無需翻轉。

燒烤貼士

- 醃製瘦肉或抹上油。不要使用其他類型的油脂，以免燒焦，引起煙燻。
- 燒烤前戳刺香腸。
- 最好同時燒烤厚度相近的食物，這樣每樣食物的燒烤時間不會變化太大。
- 若要測試食物，請用匙羹按下肉塊。這可讓你確定肉塊的烤熟程度。
 - 一成熟/粉紅色
如果用匙羹可以輕鬆按下肉塊，則裏面將仍為紅色。
 - 半熟
如果按壓有一點硬度，裏面會是粉紅色。
 - 全熟
如果按壓時只有少許硬度，肉塊已經全熟。
- 燒烤較厚的食物時應循序漸進，首先選擇高溫，然後繼續用較低火力燒烤，或使用較低的層架，令食物的中心熟透。

功能注意事項

你可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

組合模式 + 燒烤

此功能適合烤炙那些既要從外面烘焙、又不可烘乾的燒烤食物，例如粟米棒。

完全燒烤

利用此功能烤炙大量薄切片和烘烤大塊烘焙食物。

節能燒烤

利用此功能烤炙較小量的薄切片和烘烤細塊烘焙食物。

風扇燒烤

此功能適合烤炙雞肉或肉卷等較厚身的食物。

清潔及保養

清潔與護理的相關重要資訊

 高溫表面構成的受傷風險。

運作過程中，蒸焗爐會變得高溫。加熱元件、爐腔、側面滑槽或配件會灼傷您。

待加熱元件、爐腔、側面滑槽和配件冷卻後，才能進行手動清潔。

 因觸電導致的受傷風險。

來自蒸汽清潔用具的蒸汽可能會接觸帶電的電子組件並導致短路。

請勿使用蒸汽清潔劑清潔蒸焗爐。

使用不合適的清潔劑可能導致所有表面褪色或改變。蒸焗爐正面非常容易被焗爐清潔劑或除垢劑損壞。

所有表面均極易刮花。玻璃表面的刮痕在某些情況下可能導致玻璃破碎。

立即清除任何清潔劑殘餘。

在某些情況下，頑固污垢可能會損壞蒸焗爐。

焗爐冷卻後，應清潔爐腔、機門內側和機門密封條。等待太久會使清潔變得十分困難，有時甚至無法清潔。

請勿使用商用清潔劑。只可使用家用清潔劑。

請勿使用含脂肪烴成分的清潔液或洗滌劑，否則可能造成密封零件膨脹。

■ 每次使用後，應徹底清潔並擦乾蒸焗爐和配件。

■ 將電器機門保持敞開，直至爐腔內完全乾透。

如果您主要使用蒸煮而不使用 HydroClean 護理程序，則應在超過 225 °C 的溫度下運行烹調程序至少每年一次以去除潮氣，包括來自蒸焗爐無法觸及的配件的潮氣。

如果蒸焗爐將閒置很長時間不用，應事先徹底清潔並擦乾，以防止產生異味等。然後讓機門保持打開狀態。

不合適的清洗劑

為避免損壞電器表面，清潔時請勿使用：

- 含有蘇打、氨、酸或氧化物的清洗劑
- 含有除垢劑的清洗劑
- 磨蝕性清洗劑（如粉末清洗劑、去污乳、百潔布）
- 溶劑型清洗劑
- 洗碗碟機用清洗劑
- 玻璃清洗劑
- 陶瓷玻璃煮食爐用清洗劑
- 硬質、磨蝕性毛刷或海綿（如之前使用磨蝕性清洗劑的鍋具清潔球、刷子或海綿）
- 去污擦膠
- 鋒利的金屬刮刀
- 鋼絲絨
- 不銹鋼螺旋墊
- 使用機械性清洗劑進行污漬清潔
- 焗爐清洗劑或噴劑

清潔蒸爐正面

■ 用乾淨的海綿沾取混合暖水與清潔液的溶液清洗正面。

■ 清潔後，用軟布擦乾表面。

提示：也可以使用乾淨、濕潤、不含清潔劑的微纖維抹布。

PerfectClean

通用烘焗盤和烤架的表面均已經過 PerfectClean 處理。此表層具有閃亮光澤。PerfectClean 表面具有極佳的防黏效能，易於清潔。

但是，每次使用蒸焗爐後必須清潔表面。

如果每次使用後不清除 PerfectClean 表面上的髒污，則防黏效能將會失效。如果經常使用而不清潔，可能會變得非常難以清潔。

濺出的果汁可能會令無法清除的表面變色。但這並不影響 PerfectClean 表層的效能。

清除所有殘留清潔劑以保護防黏效能。

為保護 PerfectClean 表面的防黏效能，請避免：

- 磨蝕性清洗劑（如粉末清洗劑、去污乳、百潔布）
- 陶瓷玻璃煮食爐用清洗劑
- 瓷面及不銹鋼器具清潔劑
- 鋼絲絨
- 磨蝕性海綿，如之前使用磨蝕性清潔劑的鍋具清潔球或海綿
- 蒸焗爐噴霧劑
- 使用機械性清洗劑進行污漬清潔

請勿用洗碗碟機清潔 PerfectClean 配件。

清潔及保養

爐腔

爐腔在長期使用後會出現淡黃色，這是正常現象。這不會影響功能。

確保清潔劑不會進入爐腔後面板上的開口中。

如需更輕鬆地清潔爐腔，您可以卸下機門，拆解側面滑槽並調低頂部加熱/燒烤元件。

使用蒸汽煮食的程序結束後進行清潔

- 取下：
 - 使用海綿或吸水布抹去冷凝水
 - 輕度油脂性污物，使用海綿沾取清潔液和熱水的混合溶液
- 清潔後，使用清水擦除任何洗滌劑殘留物。
- 然後用布抹乾爐腔和機門內側。

提示：您可以使用烘乾 護理程序（請參閱“護理”）讓爐腔自動乾燥。

烘烤、燒烤或烘焗程序結束後進行清潔

請在完成烘烤、燒烤或烘焗食物後，徹底清潔爐腔；否則，污漬可能會着火和變得難以清除。

- 利用乾淨洗碗海綿、熱水和少量清潔液，清潔爐腔和機門內側。必要時，您也可以在適合敏感表面的無刮擦百潔布背面使用刮板。
- 然後用布抹乾爐腔和機門內側。
- 清潔後，使用清水擦除任何洗滌劑殘留物。

提示：用混合清潔液與熱水的溶液浸泡污漬數分鐘，可以使清潔變得更加容易。您亦可運行 **更多選項**  | **保養** | **浸泡** 程序。

如有重度頑固污漬，我們建議使用 HydroClean 保養程序清潔爐腔（請參閱“護理”）。

清潔底板濾油網

- 每次使用後，應清潔並擦乾蒸爐底部的濾油網。
- 用醋清除蒸爐底部濾油網中的變色和石灰沉澱物。然後用清水徹底沖洗。

清潔機門密封條

由於與殘留油脂接觸，機門密封條可能變脆和破裂。

每次烘烤、燒烤或烘焗程序結束後清潔機門密封條

- 使用乾淨、濕潤、不含清潔劑的微纖維抹布清潔機門密封條。您亦可使用乾淨吸水布和加有少許清潔液的溫水進行清潔。
- 清潔後，用軟布擦乾密封條。
- 檢查機門密封條是否正確安裝。如有必要，請按下機門周圍各處的密封條，以確保其安裝緊密且均勻。

如果機門密封條損壞，例如破裂，則需要更換密封條。聯絡 Miele 客戶服務部門。

在更換密封條之前，請勿利用蒸汽烹調或使用 HydroClean 護理程序清潔。

清潔水箱和冷凝水容器

水箱和冷凝水容器適合用洗碗碟機進行清潔。

- 每次使用後，取出水箱和冷凝水容器。將水箱和冷凝水容器稍稍向上推即可將其取出。
- 清空水箱和冷凝水容器。

取出容器時，其中的水可能會滴入水箱 / 冷凝水容器隔間。

- 如有需要，擦乾隔間。
- 用手或洗碗碟機沖洗水箱和冷凝水容器。
- 然後用布擦乾水箱和冷凝水容器，以防產生水垢。

配件

清潔通用烘焗盤和烤架

通用烘焗盤及烤架的表面均已經過 PerfectClean 處理。

如需清潔的相關說明，請參閱“清潔與護理”中的“PerfectClean”。

- 取下：
 - 輕微污漬，利用乾淨百潔布沾取混合清潔液與熱水的溶液進行清潔
 - 利用乾淨洗碗海綿、熱水和少許清潔液清理頑固污垢。必要時，您也可以在適合敏感表面的無刮擦百潔布背面使用刮板。
- 清潔後，使用清水擦除任何洗滌劑殘留物。
- 然後用布擦乾表面。

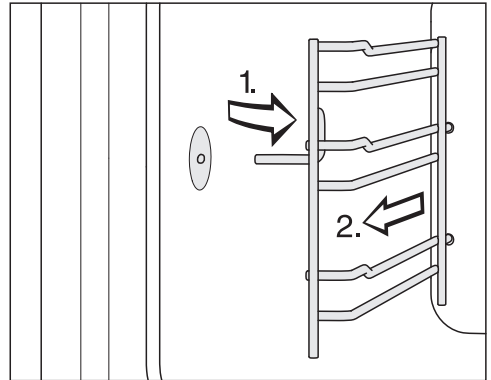
清潔烹調容器

烹調容器適合利用洗碗機清洗。

- 每次使用後，清洗並抹乾烹調容器。
- 任何烹調容器上的藍色褪色處都可以用醋清除。用清水沖洗。

清潔側面滑槽

⚠ 高溫表面構成的受傷風險。
運作過程中，蒸焗爐會變得高溫。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。
待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才卸下側面滑槽。



- 從正面拉出支架上的側面滑槽 (1.)，並將其移除 (2.)。
- 取下：
 - 輕微污漬，利用乾淨百潔布沾取混合清潔液與熱水的溶液進行清潔
 - 利用乾淨洗碗海綿、熱水和少許清潔液清理頑固污垢。必要時，您也可以在適合敏感表面的無刮擦百潔布背面使用刮板。
- 清潔後，使用清水擦除任何洗滌劑殘留物。
- 然後用布抹乾側面滑槽。

清潔及保養

按這些說明，以相反順序重新組裝。

- 小心重新安裝側掛軌。

若側面滑槽未正確插入，將無法提供任何防傾保護。當將烹調容器放入蒸爐時，亦會弄壞溫度感應器。

調低頂部加熱/燒烤元件

如果焗爐頂部嚴重髒污，可調低頂部加熱/燒烤元件大約 5 公分，以使清潔更加容易。

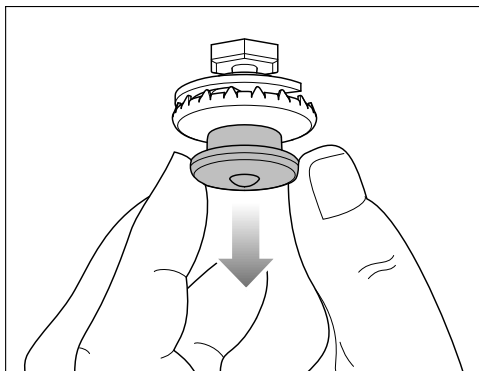
⚠ 高溫表面構成的受傷風險。

運作過程中，蒸焗爐會變得高溫。加熱元件、爐腔、側面滑槽或配件會灼傷您。

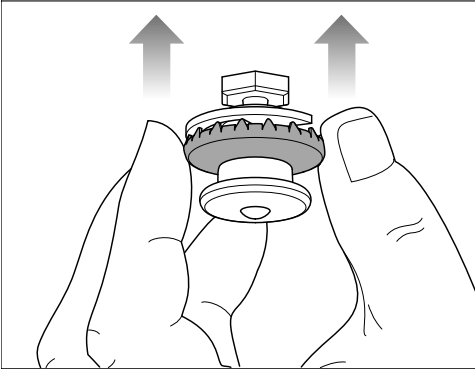
待加熱元件、爐腔、側面滑槽和配件冷卻後，才開始進行清潔。

小心不要損壞頂部加熱/燒烤元件。

拉下頂部加熱/燒烤元件時切勿用力。



- 小心地拉下壓力封蓋。隨後頂部加熱/燒烤元件自動降低。
- 用海綿布或洗碗碟海綿清潔爐腔頂部（請參見“清潔與護理” – “爐腔”）。



- 清潔後，用壓力封蓋的外環，將頂部加熱/燒烤元件向上推回原處。確保壓力封蓋正確接合。

保養

結束於 及 開始於 功能將無法在保養程序中使用。

浸泡

使用此保養程序可以浸泡頑固污垢。

- 讓爐腔冷卻。
- 從爐腔中取出所有配件。
- 用布拭去粗糙污漬。
- 選擇 **更多選項**  | **保養** | **浸泡**。

浸洗程序需時大約 10 分鐘。

烘乾

此保養程序可用作弄乾爐腔內的殘餘水份，包括殘留在難以用手清潔的地方的水份。

- 利用布料抹乾爐腔。
- 選擇**更多選項**  | **保養** | **烘乾**。

烘乾程序需時大約 20 分鐘。

清洗

保養程序運作期間，輸水系統會被沖洗乾淨。所有剩餘的食物殘渣會被沖走。

- 選擇**更多選項**  | **保養** | **沖洗**。
- 請遵照顯示屏上的指示。

清洗程序需時大約 10 分鐘。

清潔及保養

除垢

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

請勿將除垢劑灑在金屬表面。否則可能留下痕跡。

但是，如果除垢劑沾到這些表面，應立即擦除。

蒸焗爐運行若干時間後需要進行除垢。當需要對蒸焗爐進行除垢時，剩餘的烹調程序次數會在顯示屏中亮起。它只會計算使用蒸汽的烹調程序次數。最後剩餘的烹調程序結束後，蒸焗爐就會鎖定。

建議您在蒸焗爐停用前為其除垢。

除垢需時大約 41 分鐘。

除垢程序期間，必須沖洗水箱洗後再裝滿自來水。必須清空冷凝水容器。

進行除垢程序

■ 從爐腔中取出所有配件。

■ 選擇 除垢 .

訊息 請稍候... 將會顯示在屏幕上。除垢程序準備中。可能需時幾分鐘。電器準備就緒後，系統會提示您往水箱加入除垢劑。

■ 用暖水注滿水箱，直至水位到達標示刻度 ，並將 2 片 Miele 專用的除垢片放進水箱。

■ 請耐心等待，直至除垢片溶於水中。

■ 將水箱推進電器內。

■ 按 OK 確認。

■ 清空冷凝水容器。

■ 按 OK 確認。

屏幕將顯示剩餘時間。除垢程序現在開始。

進行除垢程序時，請勿關閉蒸焗爐；否則，除垢程序將必須從頭再次開始。

除垢程序期間，必須沖洗水箱洗後再裝滿自來水。必須清空冷凝水容器。

■ 遵照屏幕上的指示。

一旦剩餘時間歸零，屏幕將會顯示 準備好 並且蜂鳴器將會響起。

結束除垢程序

- 移走水箱和冷凝水容器，然後根據需要清空這些用具。
- 清潔並擦乾水箱和冷凝水容器。
- 關閉蒸焗爐。
- 開啟爐門，讓爐腔冷卻。
- 擦乾爐腔。
- 將電器機門保持敞開，直至爐腔內完全乾透。

HydroClean

您可以使用 HydroClean 護理程序，取代手動清潔爐腔。備製魚類後產生的異味，以及舉例來說烘烤和燒烤後產生的重度頑固污漬可使用此程序輕鬆去除。

建議您每年四次使用 HydroClean 清潔蒸焗爐。如有需要，您也可以更頻繁地清潔。

清潔 HydroClean 時僅使用 Miele HydroCleaner。此清潔劑專為您的蒸焗爐特別研製。
使用其他清潔產品可能會損壞蒸焗爐。

蒸焗爐配有 1 瓶 Miele HydroCleaner。您可從 Miele 網上商店、Miele 客戶服務部或您的 Miele 經銷商購買更多瓶 HydroCleaner。



清潔劑可導致受傷。

HydroCleaner 可導致皮膚和嚴重的眼睛刺激。

避免接觸皮膚和眼睛。

如有接觸，請立即用大量水沖洗，如果眼睛刺激仍然存在，請及時就醫。

將 HydroCleaner 放置在兒童接觸不到的位置。

無論污漬程度如何，都要使用整整 1 瓶 HydroCleaner (125 毫升)。
125 毫升的清潔劑旨在用於整個清潔程序，不得改變。

您可以選擇具有不同時間的 3 種清潔程度：

- 污漬程度 1 適用於輕度、肉眼幾乎看不到的污漬和異味，例如在備製魚肉或高麗菜後。

時間：大約 1 小時 57 分鐘

- 污漬程度 2 適用於肉眼可見的，但燒焦程度不是很嚴重的污漬，例如滴落的薄餅芝士、溢出的水果蛋糕等。

清潔及保養

時間：大約 3 小時 17 分鐘

- 污漬程度 3 適用於來自各種食物的、已燒焦很長時間的重度污漬，例如在烤雞後。

時間：大約 4 小時 17 分鐘

清潔程序次序

HydroClean 分幾個階段進行：

1. 準備
2. 清潔階段
3. 清洗階段
4. 後續手動清潔
5. 烘乾階段

蒸焗爐將引導您完成整個清潔程序。如要為此程序做準備，系統將會提示您，舉例來說，拆下爐腔中的配件並將清潔劑倒過底板濾油網。

清潔程序將在所有準備工作完成後開始。機門會自動鎖上。將清潔劑與自來水混合，透過蒸焗爐頂部的分配輪噴灑整個爐腔。此程序重複多次。

當時間剩餘大約 1 小時 20 分鐘時，清洗階段開始。爐腔內的任何殘留污漬或清潔劑殘留都被沖掉。在此階段開始和持續過程中，需將水箱注滿自來水多次並清空冷凝水容器。

最後階段是烘乾階段。當時間剩餘大約 30 分鐘時，本階段開始。如要去除更粗糙的殘留污垢，必須在烘乾階段開始前用濕抹布擦拭爐腔。

如果蒸焗爐關閉，則清潔程序取消。當蒸焗爐重新啟動開始去除任何清潔劑殘留時，蒸焗爐將自動運行清洗和烘乾階段。只有完成此步驟後，才能正常操作（另請參閱“疑難排解”-“屏幕上的訊息”）。

準備和開始清潔程序

- 選擇更多選項  | 保養。
- 選擇 HydroClean。

- 根據污漬程度選擇所需的清潔級別。
- 按 OK 確認。

屏幕將顯示 請稍候。清潔準備工作正在進行中。可能需時幾分鐘。蒸焗爐準備就緒後，系統將提示您拆下配件和側面滑槽。

- 從爐腔中取出所有配件。
- 拆下側面滑槽（請參閱“清洗側面滑槽”）。
- 按 OK 確認。
- 調低頂部加熱/燒烤元件（請參閱“調低頂部加熱/燒烤元件”）。
- 從爐腔和底板濾油網下方去除粗糙污漬。
確保污漬不會進入排水孔。
- 按 OK 確認。
- 檢查底板濾油網是否正確安裝。
- 將整整 1 瓶 HydroCleaner 全部倒過底板濾油網。
確保沒有任何清潔劑接觸到機門玻璃或密封條。
- 按 OK 確認。
- 關閉機門。

蒸餾水、蘇打水或其他液體可能會損壞蒸焗爐。
只能使用冷的新鮮飲用水。

- 沖洗水箱然後注滿至最高水位。
- 將水箱放入爐腔，然後按 OK 確認。
- 清空冷凝水容器。
- 將冷凝水容器放入爐腔，然後按 OK 確認。

清潔程序開始。

剩餘時間會顯示在屏幕上。

程序開始後，機門將在幾秒鐘後自動鎖上。

提示: 您可以按下 **i Info**，從而於再次執行所需操作前顯示大約時間，例如補注自來水。

在清洗開始和持續過程中，需將水箱注滿自來水三次並清空冷凝水容器。

■ 始終遵照屏幕上的指示。

在烘乾階段開始前，機門再次解鎖，系統將提示您使用濕抹布擦拭爐腔和機門內側：

- 使用乾淨的微纖維濕抹布或吸水百潔布擦拭爐腔（包括底板濾油網下方）和機門內側。
- 按 **OK** 確認。
- 為確保蒸焗爐發揮最大功效，請檢查滴水通道並去除任何水（如有必要）。

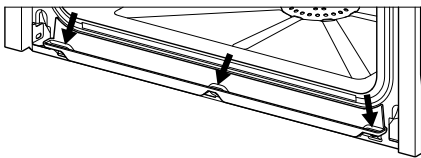
! 因漏水而造成的損壞。

漏水會損壞櫥櫃和爐底。

如果滴水通道中有水，請檢查機門密封條是否正確安裝。

如有必要，請按下機門周圍各處的密封條，以確保其安裝緊密且均勻。

在極惡劣條件下，水可能會聚集在滴水通道中，達到穩定期高度：



如果發生這種情況，請聯絡 Miele 客戶服務部門。

- 調高頂部加熱/燒烤元件（請參閱“調低頂部加熱/燒烤元件”）。
- 插入側面滑槽（請參閱“清洗側面滑槽”）。
- 將配件放入爐腔。
- 按 **OK** 確認。
- 關閉機門。

■ 沖洗冷凝水容器。

■ 將冷凝水容器放入爐腔，然後按 **OK** 確認。

一旦剩餘時間歸零，屏幕將會顯示 準備好 並且蜂鳴器將會響起。

完成清潔程序。

■ 關閉蒸焗爐。

! 高溫表面構成的受傷風險。

運作過程中，蒸焗爐會變得高溫。加熱元件、爐腔或配件會灼傷您。

待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才去除任何殘留物和水垢。

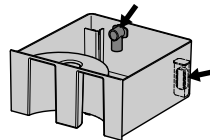
■ 爐腔冷卻後，應使用乾淨的微纖維濕抹布或吸水布去除機門內側、滴水通道和機門封邊的任何殘留物。

提示: 爐腔內褪色和水垢可使用稀釋的醋溶液或 DGClean 來去除（請參閱“可選配件”）。然後使用清水擦拭。

■ 用布抹乾爐腔和機門內側。

■ 將電器機門保持敞開，直至爐腔內完全乾透。

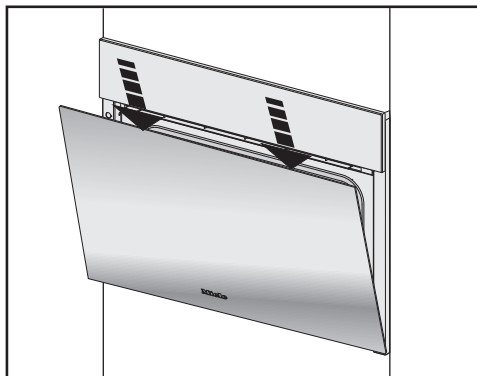
建議您用手或洗碗碟機沖洗冷凝水容器，然後再進行下一個烹調程序（請參閱“清洗水箱和冷凝水容器”）。然後檢查排水槽是否正確安置及浮動開關是否能自由移動：



清潔及保養

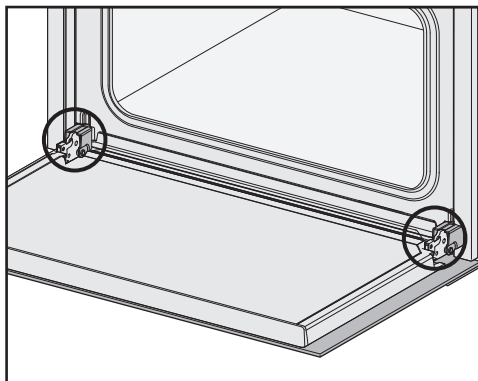
拆下機門

- 為機門準備合適的底墊（如軟布）。
- 稍微打開機門。

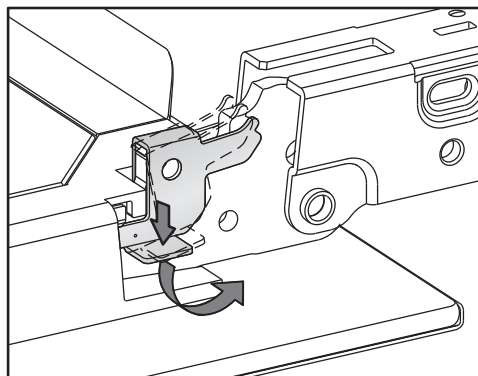


- 用雙手輕輕向下按壓機門頂端。

機門經由固定架與門鉸掛接。從固定架拆下機門前，必須鬆開兩邊門鉸上的鎖定夾。



- 將機門完全打開。



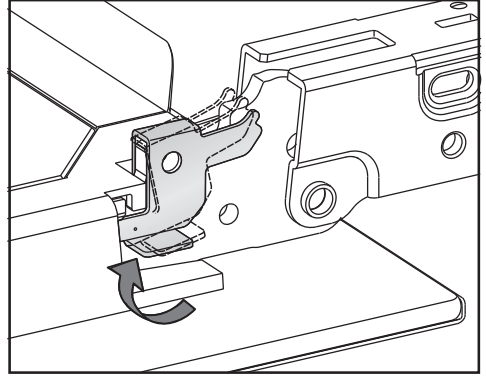
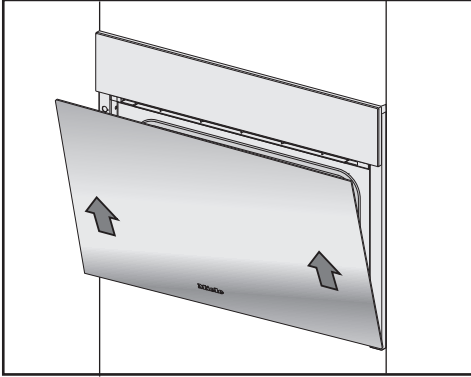
- 向上轉動門鉸上的鎖定夾到盡頭，令之呈一角度，即可鬆開鎖定夾。

倘錯誤地拆下機門，蒸焗爐可能會損壞。

切勿將機門水平拉出其固定架，因為固定架將會彈回蒸焗爐。

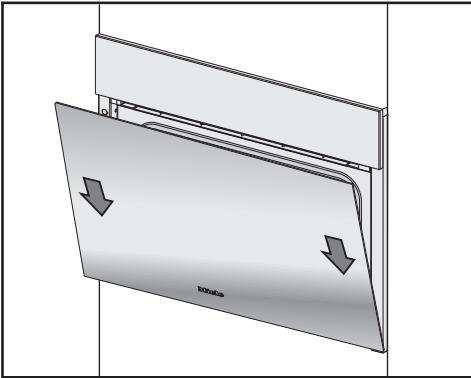
切勿使用把手將機門從固定架處拉開，這將導致手柄斷裂。

- 將機門提起，直至處於部分開啟狀態。



- 緊緊握著機門兩邊，均勻提起機門，將其從門鉸固定架取出。確保機門平直。
- 若要對鎖定夾進行重新鎖定，請將其轉回水平位置，直到卡進兩個門鉸。
- 將機門放在之前準備好的表面上。

安裝機門



- 緊緊握著機門兩邊，小心將其裝回門鉸固定架。確保平直地安裝機門。
- 將機門完全打開。

若鎖定夾未鎖定，則機門可能會鬆動，從而導致損壞。
重新安裝機門後，確保鎖定夾已鎖定。

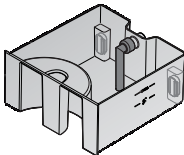
排除故障

很多機件失靈或故障問題，其實都可輕易解決。在許多情況下，您可以節省時間和金錢，因為您無需聯絡 Miele 客戶服務。

您可在 www.miele.hk/en/support/customer-assistance 上找到更多可幫助您自行修復故障的資訊。



顯示屏上的訊息

問題	原因和糾正
F10	水箱中的吸水軟管未正確插入或未直立。 ■ 糾正吸水軟管的位置： 
F11 F20	排水軟管已阻塞。 ■ 對蒸焗爐進行除垢（請參閱“清潔與護理”中的“護理”）。 ■ 如果故障訊息再次出現，請聯絡 Miele 客戶服務部。
F32	使用 HydroClean 清潔無法鎖上機門。 ■ 關閉蒸焗爐然後再打開。 ■ 如果故障訊息再次出現，請聯絡 Miele 客戶服務部。
F55	已超過一種操作模式的最長操作時間，並且已觸發自動關閉。 ■ 關閉蒸焗爐然後再打開。 蒸焗爐現在已準備好立即再次使用。
F138	蒸焗爐正在漏水。水已經流入底板托盤。 ■ 關閉蒸焗爐然後再打開。 ■ 如果故障訊息再次出現，請聯絡 Miele 客戶服務部。
F196	出現故障。 ■ 關閉蒸焗爐然後再打開。 未插入爐腔底板濾油網。 ■ 關閉蒸焗爐。 ■ 插入底板濾油網： ■ 再次打開蒸焗爐。 ■ 如果故障訊息再次出現，請聯絡 Miele 客戶服務部。

問題	原因和糾正
機器關閉時，將會繼續 HydroClean 出現。	由於停電或電器已關閉，清潔程序取消。 當蒸焗爐重新啟動開始去除任何清潔劑殘留時，蒸焗爐將自動運行清洗和烘乾階段。此程序需時大約 1 小時 30 分鐘。在烘乾階段被取消後，該程序需時大約 30 分鐘。 只有在此階段完成後，才能進行蒸焗爐的正常運行。 ■ 遵照顯示屏上的指示。 注意清潔結果並不理想。
此表中未列出的訊息出現在顯示屏上。	電子模組出現故障。 ■ 斷開蒸焗爐的電源大約 1 分鐘。 ■ 如果恢復供電後問題仍然存在，請聯絡 Miele 客戶服務部。

意外的行為

問題	原因和糾正
爐腔不加熱。	示範模式啟用。 蒸焗爐可以運行，但加熱元件不工作。 ■ 停用示範模式（請參閱“設定 - 陳列室模式”）。
	爐腔由蒸焗爐下方正在運行的食物保溫櫃加熱。 ■ 開啟爐門，讓爐腔冷卻。
搬家後，蒸焗爐無法再從加熱階段切換到烹調階段。	若新居與舊居的位置海拔相差 300 米以上，則需要為本電器重設沸點溫度。 ■ 要調整沸點溫度，必須先除垢（請參閱“清潔與保養” - “護理”）。
運行期間，異常大量的蒸汽漏出或像往常一樣蒸汽從不同的地方漏出。	機門未關好。 ■ 關閉機門。
	機門密封條未正確安裝。 ■ 請按下機門周圍各處的密封條，以確保其安裝緊密且均勻。
	機門密封條損壞，如破裂。 ■ 致電 Miele 客戶服務部更換機門密封條。 ■ 在更換密封條之前，請勿利用蒸汽烹調或使用 HydroClean 清潔。
在使用 HydroClean 清潔的過程中，水聚集在滴水通道中，達到穩定期水準。	蒸焗爐正在漏水。 ■ 將水去除，如有必要，繼續清潔程序直至結束。 ■ 聯絡 Miele 客戶服務部門。

排除故障

問題	原因和糾正
開始於及結束於功能無法使用。	爐腔溫度過高，例如於烹調程序之後。 ■ 開啟爐門，讓爐腔冷卻。 這些功能一般無法在保養程序中使用。
輕觸式按鈕沒有反應。	您已選擇 顯示屏 QuickTouch 關閉 設定。當蒸焗爐關閉時，輕觸式按鈕沒有反應。 ■ 蒸焗爐開啟後，輕觸式按鈕就會有反應。您可以透過選擇 顯示屏 QuickTouch 啟動 設定，使輕觸式按鈕在蒸焗爐關閉時亦能反應。 蒸焗爐尚未連接電源。 ■ 檢查焗爐插頭是否正確插於插座上並開啟。 ■ 檢查保險絲是否跳閘。請聯絡合格的電工或 Miele 客戶服務部。 控制鍵發生故障。 ■ 輕觸並緊按  開/關觸控式按鈕直至屏幕關閉及蒸焗爐重新啟動。
當您打開蒸焗爐時，  輕觸式按鈕閃爍。	您尚未將蒸焗爐連線至 WiFi 網絡。輕觸式按鈕閃爍，告訴您使用此輕觸式按鈕可以輕鬆將蒸焗爐連線至網絡。多次打開和關閉蒸焗爐後，感測器控制將停止閃爍，但連線網絡功能將保持啟用狀態。

噪音

問題	原因和糾正
蒸焗爐操作過程中及關閉後會聽到嗡嗡聲。	此噪音並不表示操作不正確或電器故障。在將水泵入或泵出系統時會發出這種噪音。
電器關閉後仍能聽到風扇聲音。	風扇持續運轉。 蒸焗爐配有風扇，可將爐腔的蒸汽分散到外面。蒸焗爐關閉後，風扇繼續運轉。風扇將自動關閉一會。

結果不理想

問題	原因和糾正
雖按照食譜提供的烹調時間，但不能正常製作蛋糕和餅乾。	設定的溫度和食譜中給出的不一致。 ■ 更改溫度。 已對食譜作修改。例如，加入過多液體或雞蛋，會增加所需烹調時間。 ■ 使溫度和/或烹調時間適應更換的食譜。

問題	原因和糾正
蛋糕或餅乾金黃色表面焗得不均勻。	設定的溫度過高。
	烘焗時使用了兩個以上的層架。 ■ 最多可在兩個層架上進行烘焗。
HydroClean 程序後，蒸焗爐中仍有污漬。	所選的清潔程度過低。 ■ 如有必要，請以更高的清潔程度再次啟動 HydroClean。
	烘乾階段啟動前沒有擦拭爐腔或僅表面擦拭爐腔。 ■ 如有必要，請再次啟動 HydroClean。 ■ 當顯示屏上出現相應的提示時，用濕抹布徹底擦拭爐腔。

一般問題或技術故障

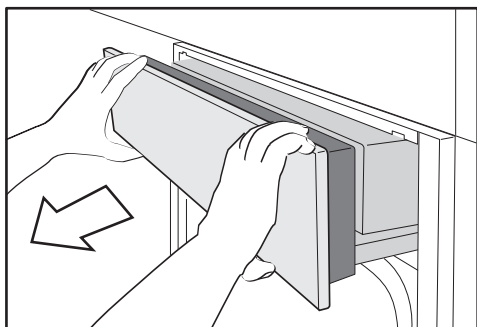
問題	原因和糾正
無法啟動蒸焗爐。	斷路器跳閘。 ■ 重新設定斷路器盒中的跳閘開關（請參見資料牌上的最小保護額定值）。
	可能為技術故障。 ■ 透過下列方式：斷開蒸焗爐與電源的連接大約 1 分鐘： — 斷開相關電源保險絲或完全擰下保險絲，或 — 關閉剩餘電流保護裝置 ■ 如果在重設主保險絲盒內的跳閘開關或剩餘電流保護裝置後，蒸焗爐仍無法開啟，請聯絡符合資格的電工或 Miele 客戶服務部。
蒸爐內部照明無法正常運作。	照明燈有損壞。 ■ 致電 Miele 服務部更換照明燈。
儘管輕觸  輕觸式按鈕數次，控制面板亦不會自動開啟或關閉。	有障礙物阻礙控制面板。 ■ 清除障礙物。
	障礙物感應器非常敏感，這意味著控制面板有時無法開啟或關閉。 ■ 手動開啟/關閉控制面板（請參見本章節末尾）。 ■ 如果問題經常出現，請聯絡 Miele 客戶服務部。

排除故障

問題	原因和糾正
HydroCleaner (清潔劑) 已放入水箱。	未遵照顯示屏上的指示。 為實現最佳清潔效果，清潔程序的各步驟之間相互配合。始終遵照顯示屏上的指示（請參閱“護理和保養 — 保養”）。 如果使用HydroClean的清潔程序還未開始： ■ 關閉蒸焗爐，以取消清潔程序。 ■ 清空並徹底沖洗水箱。 ■ 重新啟動 HydroClean。 如果已進行使用HydroClean的清潔程序： 在清洗階段，整個系統用自來水沖洗數次。清潔程序完成後，去除所有清潔劑殘留。 ■ 如有必要，請再次啟動 HydroClean。

手動開啟控制面板

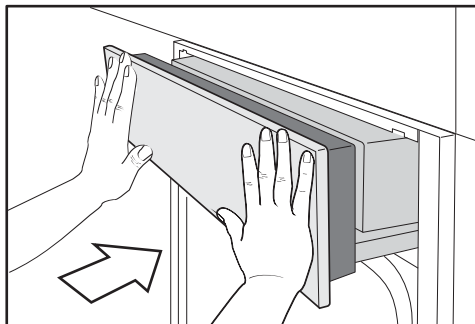
- 小心打開機門。



- 握住控制面板的上下兩側。
- 首先向前拉動並拉出控制面板。
- 小心向上推動控制面板。

手動關閉控制面板

- 握住控制面板的上下兩側。
- 小心向下推動控制面板。



- 推入控制面板。

服務

您可在 www.miele.com/service 上查找可幫助您自行糾正故障以及有關 Miele 備件的資訊。

故障聯絡資訊

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

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

Miele 客戶服務部的聯絡資訊載於本文件的最後部分。

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

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

安裝電器後，打開的控制面板頂部的小資料牌上可以找到型號識別碼和序號。

保養

如欲瞭解您所在國家或地區的特定電器保養資訊，請聯絡 Miele。請參見本手冊結尾部分的聯絡詳情。

安裝的安全須知

⚠ 安裝不正確具有損壞電器的風險。

安裝不正確可導致蒸焗爐損壞。

只能由專家安裝蒸焗爐。

► 蒸焗爐資料牌上的連接資料（電壓和頻率）必須與電源相符，以免損壞蒸焗爐。

請在連接電器之前對比此資料。如有任何疑問，請諮詢符合資格的電工。

► 多電源插座轉接器和延長線不能確保電器足夠安全（有火災危險）。請勿使用此類裝置將蒸焗爐與電源連接。

► 在安裝蒸焗爐之後，電源插座應在可觸及位置。

► 必須將蒸焗爐適當放置，確保您可以看到頂層層架上烹調容器的內容物。否則可能會因灼熱食物溢出而導致受傷。

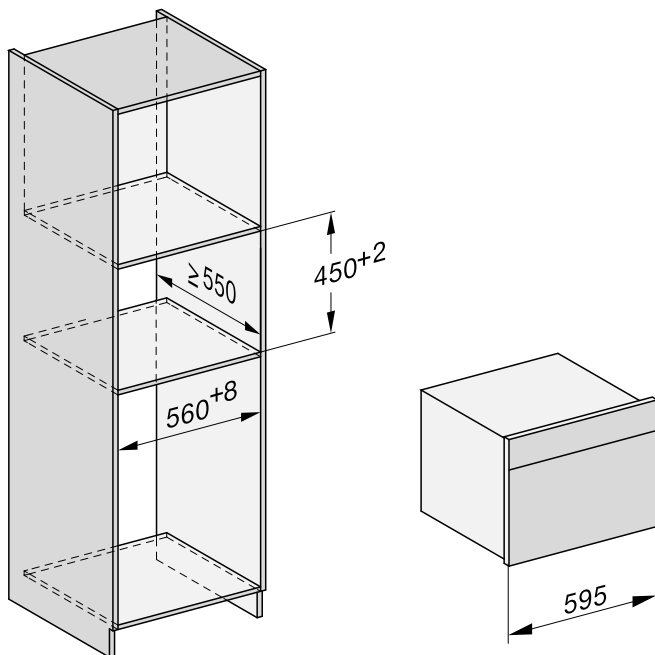
安裝

裝嵌尺寸

所有尺寸均以毫米為單位。

裝入高身櫃

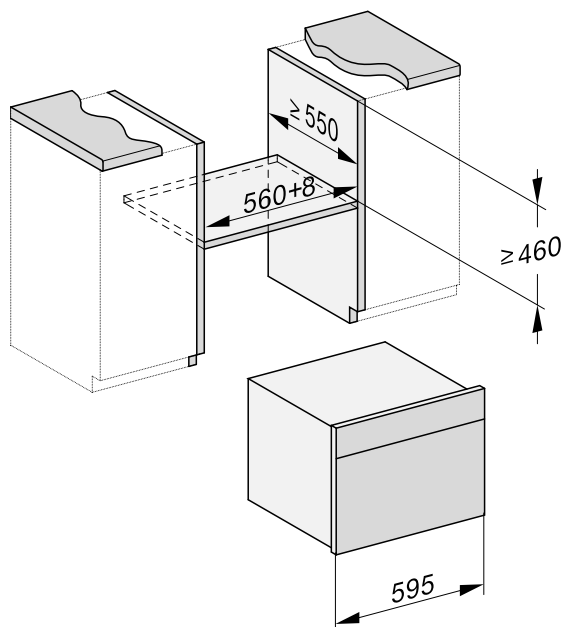
櫥櫃不得在嵌入式櫥櫃的後面安裝背板。



裝入底櫃

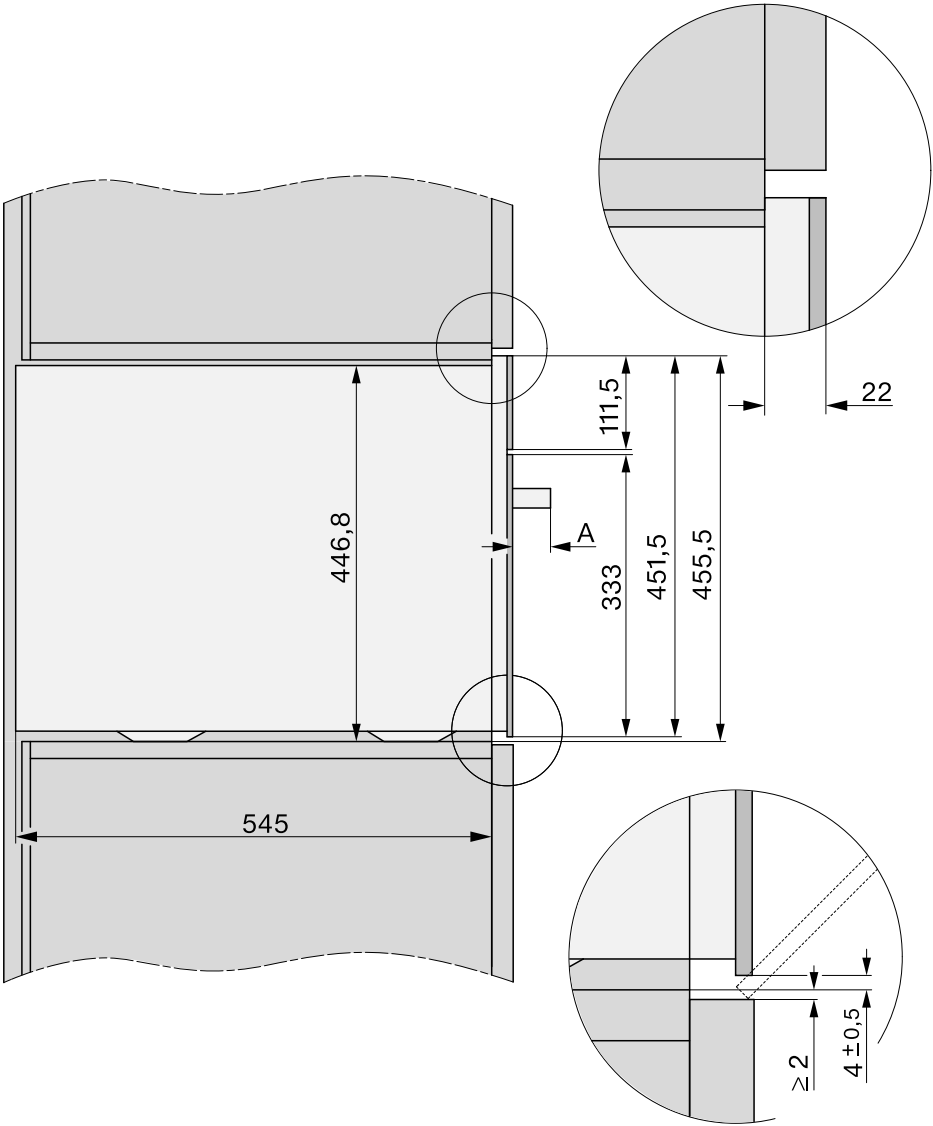
櫥櫃不得在嵌入式櫥櫃格的後面安裝背板。

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



安裝

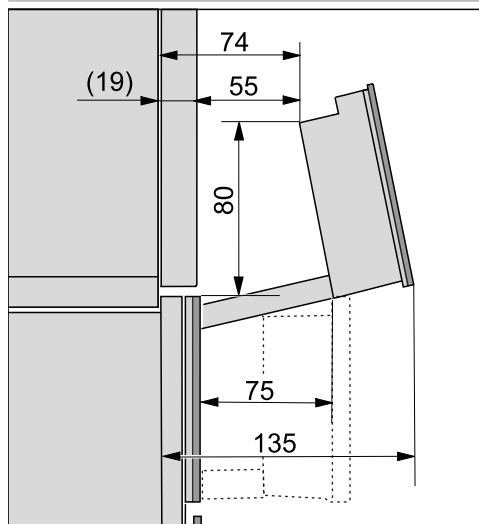
側視圖



- A DGC 73xx: 43 毫米
DGC 74xx: 47 毫米

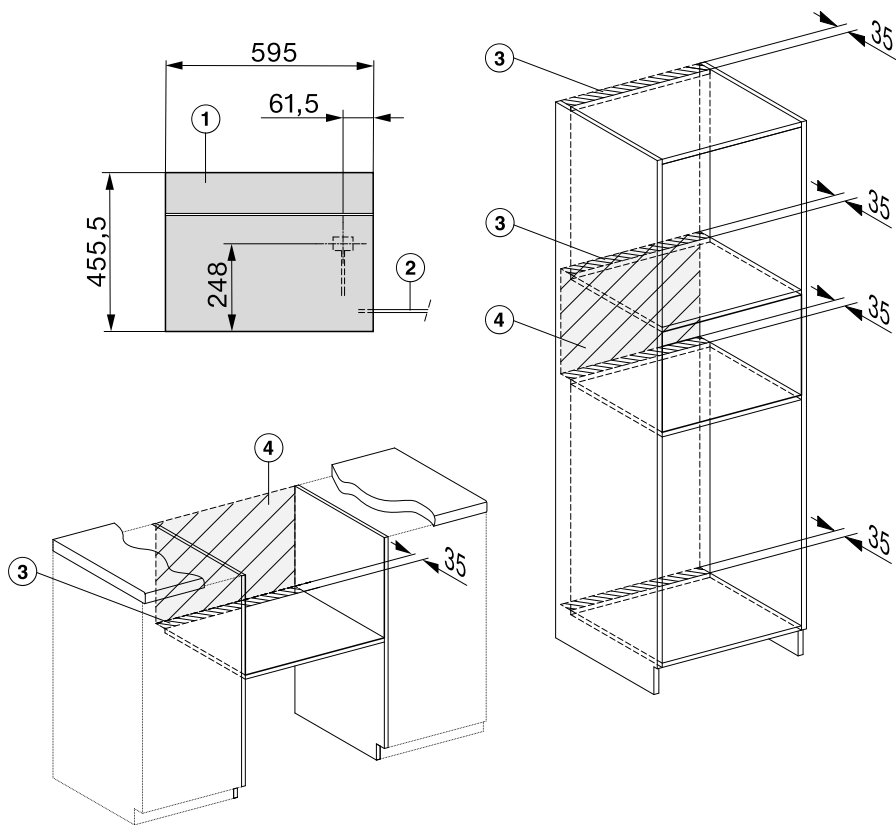
控制面板的旋轉範圍

控制面板前面區域不可被任何阻礙其開關的物件阻擋（如門把手）。



安裝

連接和通風



- ① 正視圖
- ② 電源線長 = 2,000 毫米
- ③ 通風開口位置，最小 180 平方厘米
- ④ 此區域不允許有任何連接

安裝蒸焗爐

- 將電線連接線連接到蒸焗爐上。

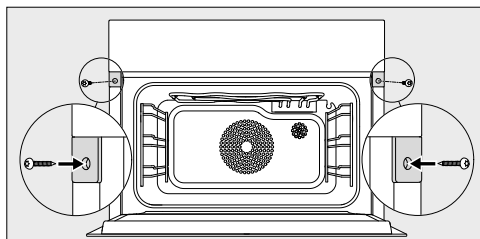
慎防因搬運不當而造成損壞。
用機門把手提起蒸焗爐可能會損壞機門。

使用機殼一側的挽手開孔提起電器。

若蒸焗爐放在不平表面上，蒸氣製造器可能會發生故障。

允許的最大水平偏差為 2 度。

- 將蒸焗爐推入內嵌式櫥櫃中並將其對齊。
在執行此操作時，請確保電線不會纏繞在一起或出現損壞。
- 打開機門。



- 用隨附的木螺絲（3.5 x 25 毫米）將蒸焗爐固定在櫥櫃的側壁上。
- 將蒸焗爐與電源連接。
- 參閱操作說明書，檢查各項蒸焗爐功能是否正常工作。

安裝

電力連接

蒸焗爐配有帶模壓插頭的電源線，可隨時連接到適當的接地插座。

在安裝蒸焗爐之後，電源插座必須在可觸及位置。如果插座不易於觸及，請確保在每個電極的安裝側均提供合適的連接斷開方式。



過熱可導致火災危險。

將蒸焗爐連接到多電源插座轉接器或延長線可能會使電線超載。

為安全起見，請勿使用延長線或多電源插座轉接器。

電氣安裝必須符合 BS 7671 要求。

出於安全考慮，我們建議在相關電氣安裝中使用一種  電流式漏電斷路器 (RCD) 來連接蒸焗爐。

如果電線損壞，只能用相同型號的特定電線（可從 Miele 客戶服務部訂購）進行更換。出於安全考慮，只能由符合資格的專家或 Miele 客戶服務部執行上述更換操作。

此操作說明和資料牌顯示了標稱功率消耗和適當的保險絲額定值。將這些資訊與現場電氣連接的數據進行比較。如有任何疑問，請諮詢符合資格的電工。

可以在自主供電系統或與主電源不同步的供電系統（如島嶼網絡、後備系統）上臨時或永久運行。操作的先決條件是電源系統符合 EN 50160 或同等標準的規格。

在隔離運行或與主電源不同步的運行中，亦必須保持家用電氣裝置和該 Miele 產品中所提供的保護措施的功能和運行，或這些措施必須由裝置中的同等措施取代。例如，在當前版本的 BS OHSAS 18001-2 ISO 45001 中所述。

通信模組的版權與授權

Miele 使用開放源碼許可條款未涵蓋的專有或第三方軟件，作操作和控制通訊模組用途。這些軟件/軟件組件受版權所保護。必須尊重 Miele 和第三方擁有的版權。

此外，此通訊模組含有基於開源授權條款發佈的軟件組件。電器中包含的開源組件以及相應的版權聲明、當時有效的許可條款副本，以及更多資訊，都可以使用 Web 瀏覽器透過 IP 在本地存取 (<http://<IP address>/Licenses>)。在此處顯示的開源許可證的責任和保證安排僅適用於相應的權利持有人。

Hong Kong, China
Miele (Hong Kong) Ltd.

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

Miele Experience Centre

UG/F & 1/F, Henry House
42 Yun Ping Road
Causeway Bay
Hong Kong
Tel: (852) 2890 1018
Fax: (852) 3579 1401
E-mail: ExperienceCentre@miele.com.hk

International Head Office

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

Hong Kong, China
Miele (Hong Kong) Ltd.

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

Miele陳列室

香港銅鑼灣恩平道42號亨利中心UG及一樓
電話: (852) 2890 1018
傳真: (852) 3579 1401
電郵地址: ExperienceCentre@miele.com.hk

DGC 7340 HC Pro, DGC 7440 HC Pro

zh-HK

M.-Nr. 12 207 170 / 04 / 002