

操作及安裝說明 蒸爐



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

警告和安全說明.....	4	顯示屏.....	24
可持續性和環保.....	8	音量.....	25
熟悉產品.....	9	單位.....	25
蒸爐.....	9	保溫.....	26
資料牌.....	10	蒸汽減少功能.....	26
隨附配件.....	10	建議溫度.....	26
可選配件.....	10	水質硬度.....	27
控制.....	11	安全.....	28
開/關輕觸式按鈕.....	12	Miele@home.....	28
顯示屏.....	12	進行掃描和連接.....	29
輕觸式按鈕.....	12	遙遠控制.....	29
標誌.....	13	啟動 MobileStart.....	29
使用本電器.....	14	遠程更新.....	29
選取選單選項.....	14	軟件版本.....	30
變更清單中的選項.....	14	陳列室程序.....	30
使用分項欄變更設定.....	14	原廠設定.....	30
選擇功能或運作模式.....	14	操作時數.....	30
輸入數字.....	15	主選單及子選單.....	31
輸入字母.....	15	操作.....	32
啟動 MobileStart.....	15	基本操作.....	32
功能說明.....	16	更改烹調程序數值及設定.....	33
水箱.....	16	更改溫度.....	33
冷凝托盤.....	16	設定烹調時間.....	33
溫度.....	16	更改預設烹調時間.....	34
烹調時間.....	16	刪除預設烹調時間.....	34
噪音.....	16	中斷烹調程序.....	34
加熱階段.....	17	取消烹調程序.....	35
烹調階段.....	17	分鐘提示.....	35
蒸汽減少功能.....	17	一般注意事項.....	37
爐腔照明燈.....	17	蒸汽烹調的優點.....	37
調試.....	18	適當的容器.....	37
聯網.....	18	冷凝托盤.....	37
基本設定.....	18	層架.....	38
網絡連接請求.....	18	急凍食物.....	38
首次清潔.....	19	溫度.....	38
設定正確的水沸點.....	20	烹調時間.....	38
設定.....	21	烹調帶湯汁的食物.....	38
設定概要.....	21	您自己的食譜.....	38
開啟「設定」選單.....	23	蒸汽烹調.....	39
語言 ▾.....	23	節能 - 蒸汽烹調.....	39
時間.....	23	烹調表上的注意事項.....	39
日期.....	24	蔬菜.....	40
照明.....	24	魚類.....	43

肉類.....	46	清潔水箱	83
米.....	48	清潔配件	83
穀物類.....	49	清潔側面滑槽	83
意粉.....	50	為蒸爐除垢	84
餃子/湯糰/包子	51	排除故障	85
乾豆類.....	52	顯示屏上的訊息.....	85
雞蛋.....	54	意外的行為	85
水果.....	55	噪音.....	87
香腸類.....	55	一般問題或技術故障.....	87
貝類.....	56	服務	88
青口.....	57	故障聯絡資訊	88
菜譜烹調（烹調整頓飯菜） - 手動 ..	58	保養.....	88
真空低溫慢煮.....	59	安裝	89
更多應用	65	安裝的安全須知.....	89
翻熱.....	65	裝嵌尺寸	90
解凍.....	67	裝入高身櫃.....	90
出水.....	70	裝入底櫃.....	91
菜單烹調 - 自動	70	側視圖	92
裝瓶烹調	71	連接和通風.....	93
消毒物品	73	安裝蒸爐	94
發酵麵糰	73	電力連接	95
加熱濕潤的絨毛巾.....	73	技術資料	96
溶解魚膠粉	73	通信模組的版權與授權	96
液化蜂蜜	74		
融化朱古力	74		
製作乳酪	75		
烹調煙肉	76		
蒸洋蔥	76		
蒸汽榨汁	76		
將蔬果去皮	77		
保存蘋果	77		
製作蛋羹	77		
自動程序.....	78		
類別.....	78		
使用自動程序	78		
注意事項	78		
用戶程序.....	79		
清潔及保養.....	82		
清潔與護理的相關重要資訊	82		
不合適的清潔劑	82		
清潔蒸爐正面	82		
爐腔清潔	83		

警告和安全說明

此蒸爐符合所有適用的安全要求。但使用不當可導致人身傷害和財物損失。

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

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

因未遵守這些說明而導致的傷害或損壞，Miele 概不負責。

請妥善保存這些說明，並將它們交給日後的機主。

正確應用

► 本蒸爐適用於家庭及類似的工作和居住環境。

► 本蒸爐不適用於室外。

► 蒸爐僅適合家用，用於蒸煮、解凍及翻熱食物。

不得用於任何其他用途。

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

► 本蒸爐配有一盞特殊照明燈，以應對特定環境（如溫度、濕度、耐化學性、磨蝕和震動）。本特殊照明燈只可用於其預設用途。不適用於室內照明。更換照明燈只能由 Miele 授權人員或 Miele 服務部執行。

► 根據能源效益等級 2，蒸爐將包含 E 個光源。

注意兒童安全

► 啟動系統鎖，確保兒童無法在不經意間開啟蒸爐。

► 8 歲以下兒童必須遠離蒸爐，除非一直有人看管。

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

► 兒童不得在無人看管的情況下清潔蒸爐。

► 請看管好在蒸爐附近的兒童，不要讓他們玩弄蒸爐。

► 包裝材料可導致窒息。在玩耍時，孩子們可能會意外被包裝材料（例如塑膠袋子）纏住，或誤將其拉到頭上以導致窒息的風險。

請將包裝材料放置在遠離兒童的位置。

► 因灼熱表面及蒸汽導致的受傷風險。與成人相比，兒童的肌膚對高溫更敏感。在運行期間，蒸汽將從通風口排出。爐門玻璃、控制面板及通風孔將會變得相當灼熱。

請勿讓兒童在蒸爐運作時輕觸蒸爐。讓兒童遠離蒸爐，直至其冷卻且沒有受傷危險。

► 開啟的蒸爐機門導致的受傷風險。

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

技術安全

► 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。

► 切勿使用損壞的蒸爐。這可能會有危險。使用前，檢查是否有明顯的損壞痕跡。

► 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。

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

► 在將電器連接到電源前，請確保資料牌上的連接資料（電壓與頻率）與電源相吻合。

此資料必須相對應，以避免對電器造成損壞風險。如有任何疑問，請諮詢符合資格的電工。

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

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

► 不可在不穩定的位置使用蒸爐（例如船上）。

► 因觸電導致的受傷風險。接觸任何帶電電線或胡亂接駁蒸爐的電線或機械組件都將危及你的安全，並可導致蒸爐出現故障。

在任何情況下都不要打開蒸爐外殼。

► 電器保養期內，只能由 Miele 授權的維修技術人員進行維修。否則保用失效。

警告和安全說明

- ▶ 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。
- ▶ 如果電源插頭被移除，或是選用無電源插頭的電源線，則必須由具有資質的電工將蒸爐連接至電源。
- ▶ 如果電源線損壞，則須使用專用電線進行更換。
- ▶ 在安裝、維護和維修工作期間，必須斷開電器與電源的連接。
- ▶ 如果蒸爐安裝在傢俱面板（例如櫥櫃門）後面，請勿在使用蒸爐時把門關上。關閉的傢俱面板會積聚熱量和濕氣。這樣會損壞蒸爐、外殼和地板。在蒸爐完全冷卻前，應保持傢俱門開啟。
- ▶ 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。使用過程中，蒸爐會變熱。您可能會被爐腔、側面滑槽或配件灼傷。
將高溫食物放入蒸爐或將其取出時，以及在高溫蒸爐中調節烤架等時候，請戴上焗爐手套。
- ▶ 因灼熱食物而導致的受傷風險。
將食物放入蒸爐或取出時，食物可能會濺出或濺起。食物或會導致灼傷。
將烹調容器放入蒸爐或將其從蒸爐中取出時，確保灼熱的食物不會溢出。
- ▶ 因熱水而導致的受傷風險。
在烹調結束後，蒸汽製造機內殘留的熱水將會被泵回水箱。從電器中取出水箱時，注意不要讓水箱傾斜。
- ▶ 切勿使用蒸爐加熱密封的罐頭或樽裝食物。
罐內會積聚壓力，從而導致爆炸，造成電器損壞，以及受傷和燙傷的風險。
- ▶ 不耐熱和蒸汽的塑膠盤會在高溫下熔化並對電器造成損壞。
請使用耐高溫（達 100 °C）且耐蒸汽的塑膠盤。依照製造商的說明。
- ▶ 存放在爐腔內的食物會變乾，且釋放出的水分可對蒸爐帶來腐蝕損壞。不要將食物留放在爐腔內，且不要使用任何易造成腐蝕的烹調容器。
- ▶ 開啟的蒸爐機門而導致受傷風險。開啟的機門或會讓您撞到或絆倒。如沒有必要，避免將蒸爐機門敞開。

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

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

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。

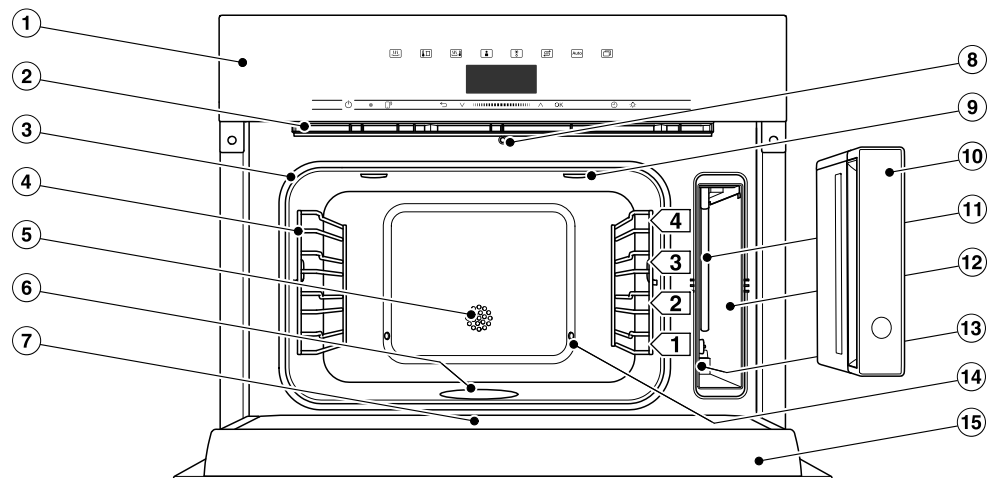
棄置您的舊電器

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。

蒸爐



- ① 按鈕
- ② 通風口
- ③ 門封
- ④ 有 4 層架的側面滑槽
- ⑤ 溫度感應器
- ⑥ 底板加熱元件
- ⑦ 滴水通道
- ⑧ 自動釋放機門以減少蒸汽
- ⑨ LED 爐腔照明
- ⑩ 配有防溢裝置的水箱
- ⑪ 吸管
- ⑫ 水箱腔
- ⑬ 資料牌
- ⑭ 蒸汽入口
- ⑮ 機門

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

資料牌位於水箱的隔間內。
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）。

您也可以在機門打開後前框架上的小資料牌上找到型號識別碼和序號 (SN)。

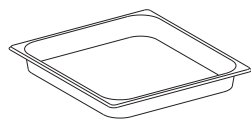
如果您有任何疑問或問題需要聯絡 Miele，請提供此資訊。

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。

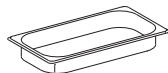
DGG 100-40 滴漏盤



1 個不銹鋼冷凝托盤，用於收集多餘水分。

您也可使用冷凝托盤作為烹調容器。
375 x 394 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

DGG 50-40 蒸煮容器



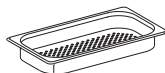
1 密底不銹鋼蒸煮容器

總容量 2.2 公升 /

可用容量 1.6 公升

375 x 197 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

DGGL 50-40 蒸煮容器



2 個多孔不銹鋼烹調容器

總容量 2.2 公升 /

可用容量 1.6 公升

375 x 197 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

烤架



1 個放置廚具用的層架

除垢片

用於去除電器水垢

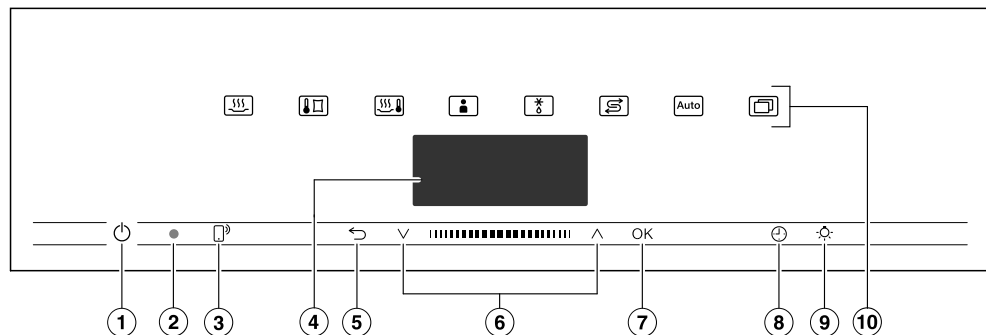
可選配件

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

您可以透過以下 QR 碼進入 Miele 網上商店：



控制



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

熟悉產品

開/關輕觸式按鈕

⏻ 開/關按鈕為輕觸式設計，可感應輕觸操作。

使用此輕觸式按鈕開啟及關閉蒸爐。

顯示屏

顯示屏用於顯示時間或功能、溫度、烹調時間、自動程序及設定的相關資訊。

用⏻開/關輕觸式按鈕啟動蒸爐後，主選單出現及引導您至選取功能。

輕觸式按鈕

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

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

位於顯示屏上方的輕觸式按鈕

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

位於顯示屏下方的輕觸式按鈕

輕觸式按鈕	功能
	如欲使用手提電子裝置控制蒸爐，您將需要 Miele@home 系統，啟動遙遠控制設定及觸碰輕觸式按鈕。輕觸式按鈕將會亮起燈色燈，MobileStart 功能將可使用。 於輕觸式按鈕亮起期間，您可使用您的手提電子裝置控制蒸爐。 (參閱「設定 - Miele@home」)
	根據您所在的選單，輕觸式按鈕會帶您回到前一頁選單或主選單。 您可於烹調程序進行時，使用輕觸式按鈕調節數值及設定如：溫度、烹調時間或取消程序。
	於導航區域中使用箭頭鍵或中間區域，上下滾動選單清單。滾動選單時，您所選擇的選項將會順序亮起。選項必需在亮起的狀態下才能選取。 您可使用箭頭鍵或中間區域調節亮起狀態下的數值或設定。
	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。

熟悉產品

使用本電器

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

當您點選需要確認的數值、訊息或設定時，OK 輕觸式按鈕將亮起燈色燈。

選取選單選項

- 輕觸箭頭鍵 $\wedge$ 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：別號 $\checkmark$ 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 $\text{|||||} \text{二二二}$ 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。

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爐。

直接操作蒸爐，將優先於以應用程式的遙控功能操作蒸爐。

您可在  輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

熟悉產品

功能說明

水箱

最大注水量為 1.5 升，最小注水量為 1.0 升。水箱上有刻度標記。切勿超過最上方標誌。

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

使用推/拉系統移除水箱：輕輕推動水箱以將其移除。

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

冷凝托盤

使用多孔烹調容器時，將冷凝托盤放在層架第 1 層上。以便收集任何滴落的液體，以及更方便輕鬆清除。

如必要，您也可使用冷凝托盤作為烹調容器。

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」）。

烹調時間

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

蒸汽烹調進行時，直到達到設定溫度，才開始計算烹調時間。

噪音

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

使用蒸爐時，會聽到風扇噪音。

加熱階段

當蒸爐加熱至所設定的溫度，顯示屏將顯示加熱階段以及爐腔內隨之升高的溫度。

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

烹調階段

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

蒸汽減少功能

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

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

爐腔照明燈

為節省能源，出廠時已預設了爐腔照明燈於程序開始後熄滅。

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

如果機門於烹調程序結束後保持開啟，爐腔照明燈會在 5 分鐘後自動熄滅。

點擊控制面板上的  按鈕可以開啟照明燈 15 秒。

調試

聯網

您的蒸爐已配備內置 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。

一旦您的蒸爐透過 WiFi 連線，每次開啟時都會自動重新建立連線。

請確保您的 WiFi 網絡訊號在您想要安裝蒸爐的位置足夠強勁。
即使蒸爐處於關閉狀態，將蒸爐連接到 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。

基本設定

首次啟動前必須進行以下設定。您可以稍後再次更改這些設定（請參閱「設定」）。

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

蒸爐在連接電源時會自動開啟。

設定語言

- 選擇所需語言。
- 使用 OK 確認。

如錯誤選取語言，您可按照「設定 - 語言」的說明繼續。

設定位置

- 選擇所需位置。
- 按 OK 確認。

網絡連接請求

請注意以下網絡連接須知：

1. 安裝位置有家庭網絡可供使用。準備好 WiFi 密碼。
2. Miele App 可在手提裝置上使用。
3. 您有 Miele App 的使用者帳戶。

Miele 應用程式

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



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。

設定時間

- 設定小時及分鐘。
- 使用 OK 確認。

設定水質硬度等級

聯繫您當地的供水商，了解您所在地區的水質硬度。
更多的資訊可在「設定 - 水質硬度」下找到。

- 選擇您所在地區的水質硬度。
- 使用 OK 確認。

完成調試過程

- 請按照顯示屏上的說明進行後續操作。

蒸爐已準備就緒。

首次清潔

- 移除蒸爐和配件上的所有保護包裝和貼紙。

本電器已在工廠經過功能測試。運輸過程中，測試時殘留的水可能回流到爐腔內。

清潔水箱

- 取出水箱。
- 移除防溢裝置。
- 人手清洗水箱。

配件/爐腔清潔

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

蒸爐內部在出廠前經過了保養劑處理。

- 清除這些保養劑時，可以用乾淨海綿及溫和清潔液和熱水溶劑清潔爐腔。

調試

設定正確的水沸點

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

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

設定概要

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	
水質硬度	1 °dH 21 °dH* 70 °dH

* 原廠設定

設定

選單選項	可選設定
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，使輕觸式按鈕必須在蒸爐啟動時才能使用。

- 關閉

為節省能源，屏幕未亮起。蒸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爐關閉時的反應方式：

- 啟動

如您已選擇 時間 | 顯示屏 | 啟動 或 夜間模式 設定，輕觸式按鈕於蒸爐關閉時依然會反應。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

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

請注意，精細的食物特別是魚類，即使在保溫時可能還在繼續烹調。

- 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

- 啟動

如果您需要在約 80 °C 或以上的條件下烹調，蒸爐機門將在烹調時間結束前不久自動開啟少許。此功能能阻止過多蒸汽在開啟機門時排出。機門其後將自動關上。

- 關閉

如果您關閉蒸汽減少功能，保溫也會自動關閉。當您關閉了蒸汽減少功能，開啟機門時將會有大量蒸汽冒出。

建議溫度

如果您經常使用不同的溫度烹調，更改建議溫度將有助煮食。

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。

水質硬度

務必將蒸爐設定調整為當地水質硬度等級以確保蒸爐正確運作，並確保在正確間隔內進行除垢。水質越硬，需要更頻繁地對蒸爐進行除垢。

聯繫您當地的供水商，了解您所在地區的水質硬度。

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

硬度可設定介乎 1°dH 與 70°dH 之間。

硬度等級預設為 21°dH 。

■ 選擇您所在地區的水質硬度。

■ 使用 OK 確認。

水質硬度		鈣含量 mg/l Ca^{2+} 或 $\text{ppm (mg Ca}^{2+}/\text{l)}$	設定
$^\circ\text{dH}$	mmol/l		
1	0.2	7	1
2	0.4	14	2
3	0.5	21	3
4	0.7	29	4
5	0.9	36	5
6	1.1	43	6
7	1.3	50	7
8	1.4	57	8
9	1.6	64	9
10	1.9	71	10
11	2.0	79	11
12	2.2	86	12
13	2.3	93	13
14	2.5	100	14
15	2.7	107	15
16	2.9	114	16
17	3.1	121	17
18	3.2	129	18

水質硬度		鈣含量 mg/l Ca^{2+} 或 $\text{ppm (mg Ca}^{2+}/\text{l)}$	設定
$^\circ\text{dH}$	mmol/l		
19	3.4	136	19
20	3.6	143	20
21	3.8	150	21
22	4.0	157	22
23	4.1	164	23
24	4.3	171	24
25	4.5	179	25
26	4.7	186	26
27	4.9	193	27
28	5.0	200	28
29	5.2	207	29
30	5.4	214	30
31	5.6	221	31
32	5.8	229	32
33	5.9	236	33
34	6.1	243	34
35	6.3	250	35
36	6.5	257	36
37–45	6.6–8.0	258–321	37–45
46–60	8.2–10.7	322–429	46–60
61–70	10.9–12.5	430–500	61–70

設定

安全

感應鎖

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

- 啟動

感應鎖已啟動。觸碰 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒，以暫時關閉系統鎖。

- 關閉

感應鎖已停用。所有輕觸式按鈕正常運作。

系統鎖定

系統會上鎖以防止蒸爐被錯誤啟動。

系統鎖啟用時，仍可使用分鐘提示器及 MobileStart 功能。

在電源中斷並回復後，系統鎖會回復啟用狀態。

- 啟動

已啟用系統鎖。使用蒸爐前先觸碰 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒。

- 關閉

系統鎖已停用。您可正常使用蒸爐。

Miele@home

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

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

- 啟動

此設定只會於 Miele@home 關閉時顯示。WiFi 功能已重新啟動。

- 關閉

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

- 連接狀態

此設定只會於 Miele@home 啟動時顯示。顯示屏只會顯示資訊如 WiFi 收訊狀況，網路名稱及 IP 地址。

- 再次設定

此設定只會於 WiFi 網路建立時顯示。重新設定網路設定並立即設定新的網路連接。

- 重設

此設定只會於 WiFi 網路建立時顯示。WiFi 功能已關閉，WiFi 連結會重設至原廠設定。您需要重新設定一個新的 WiFi 連接才能使用 Miele@home。在蒸爐被棄置或出售時，或二手蒸爐被投入使用時，應重設網路設定。這是確保所有個人資料被刪除，且之前的所有者不能再存取蒸爐的唯一方式。

- 設定

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

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 功能以搜尋正在進行中的蒸爐烹調程序的資訊，或者結束正在進行的程序。

啟動 MobileStart

■ 選擇 輕觸式按鈕啟動 MobileStart。

 輕觸式按鈕亮起。您可以使用 Miele 應用程式遙控您的蒸爐。

直接操作蒸爐，將優先於以應用程式的遙控功能操作蒸爐。

您可在  輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

遠程更新

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

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

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

啟用/停用

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

如果您不希望自動下載任何更新，請停用 RemoteUpdate。

設定

運行 RemoteUpdate

有關更新內容和範圍的資訊將在 Miele 應用程式中提供。

如果有可用的軟件更新，蒸爐顯示屏中將顯示訊息。

您可以立即安裝更新，也可以將稍後更新。再次開啟蒸爐時，系統會提醒您更新。

如果您不希望自動下載任何更新，請停用 RemoteUpdate。

更新或需時數分鐘。

請注意以下有關 RemoteUpdate 功能的資訊：

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

軟件版本

軟件版本適用於 Miele 客戶服務部。您不需要此資訊以供家用用途使用。

陳列室程序

此功能可在不加熱的情況下在陳列室中示範蒸爐。家用時無需使用此設定。

示範模式

如果示範模式啟動，開啟蒸爐時會顯示示範模式已啟動。焗爐不會加熱。

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

原廠設定

- 本機設定
任何已更改的設定都將重設為原廠設定。
- 用戶程序
所有使用者程序都會被刪除。
- 建議溫度
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
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
翻熱 	100 °C	80–100 °C
用戶程序 		
解凍 	60 °C	50–60 °C
除垢 		
自動程序 		
更多選項 		
余水	—	—
菜單烹調	—	—
入瓶烹調	90 °C	80–100 °C
消毒容器	—	—
發酵酵母麵團 	—	—
節能 - 蒸汽烹調	100 °C	40–100 °C
設定 		
操作時數		

操作

基本操作

- 開啟蒸爐。

顯示屏將會顯示主選單。

蒸餾水、蘇打水或其他液體可能會損壞蒸爐。
只能使用室溫的新鮮自來水（20 °C 以下）。

- 注滿水箱，然後將其推入電器中。
- 使用多孔烹調容器時，將冷凝托盤放在層架第 1 層上。
- 將食物放入焗爐。
- 選擇所需功能。

顯示屏將顯示功能和建議溫度。

- 需要時更改建議溫度。

系統將會在數秒內採用建議溫度。您可以隨後透過 ↵ 按鈕更改溫度。

- 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。

- 烹調後，選擇所選功能的按鈕，以結束烹調程序。

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

- 從焗爐取出食物。
- 關閉蒸爐。

清潔蒸爐

- 如必要，從爐腔取出冷凝托盤並清空。

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

- 取出水箱。
- 移除防溢裝置及清空水箱。
- 每次使用後，按照「清潔及保養」中的描述，清潔並擦乾整個電器。

確保防溢裝置正確接合。

- 將電器機門保持敞開，直至爐腔內完全乾透。

加水

如果在程序中需要補水，會發出聲音提示，顯示屏會提示您用淡水補充容器。

- 取出水箱並補水。
- 將水箱推進電器內。

烹調程序恢復運作。

更改烹調程序數值及設定

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

- 選擇  輕觸式按鈕。

按不同功能，下列設定會顯示：

- 溫度
- 烹調時間

更改數值及設定

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

烹調程序會按新的數值和設定重新啟動。

更改溫度

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

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

烹調程序將按新所需溫度重新啟動。

設定烹調時間

如果將食物放入蒸爐後很久才開始烹調，可能會影響烹調效果。新鮮食物可能會變色甚至變質。

烹調程序開始之前，選擇盡量短的時間。

您已將食物放入爐腔內，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。

貼士：您也可以直接透過導航範圍調整烹調時間。

直到達到設定溫度，才開始計算烹調時間。

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

- 待顯示屏中 蒸汽減少 熄滅後打開機門，並從蒸爐中取出食物。

操作

只有當自動開啟的機門回到其原始位置時，新的烹調程序才會開始。請勿用手推動機門，避免造成損壞。

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。

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。

刪除預設烹調時間

您可以在 **蒸汽烹調** 、**Sous-vide**  和 **節能 - 蒸汽烹調** 功能刪除烹調時間。

- 選擇  按鈕。
- 選擇所需時間。
- 按 **OK** 確認。
- 選擇刪除。
- 按 **OK** 確認。
- 輕觸  按鈕返回選定功能的選單。

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。

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

提示：你也可以直接透過導航範圍刪除烹調時間。

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。設定的烹調時間會儲存。

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

 **因灼熱表面與食物導致的受傷風險。**
使用過程中，蒸爐會變得高溫。您可能會被爐腔、側面滑槽、配件或食物灼傷。

將食物放入爐腔或將其從爐腔內取出時以及對已加熱爐腔進行操作時，請使用焗爐手套。

將烹調容器放入蒸爐或將其從蒸爐中取出時，確保灼熱的食物不會溢出。

關閉爐門後，烹調程序將重新啟動。

當關閉蒸爐機門時，需補充壓力，這會產生口哨聲。

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

如果蒸爐機門在烹調的最後一分鐘開啟，烹調程序會提前結束。

取消烹調程序

您可用亮起橙色的輕觸式按鈕或  輕觸式按鈕取消烹調程序。

蒸爐加熱功能及亮燈其後將關閉，任何烹調時間設定將會被刪除。

要返回主選單，請輕觸功能輕觸式按鈕。

在沒有預設烹調時間下取消烹調程序

- 觸碰輕觸式按鈕點選您需要的功能。

顯示屏將會顯示主選單。

- 或：選擇  輕觸式按鈕。
- 選擇取消程序。
- 使用 OK 確認。

在有預設烹調時間下取消烹調程序

- 觸碰輕觸式按鈕點選您需要的功能。

取消烹調?顯示屏上出現。

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

分鐘提示

使用分鐘提示功能

 分鐘提示器可為廚房中的其他活動計時，例如煮雞蛋。

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

- 分鐘提示器可設定的時間最長為 59 分 59 秒。

設定分鐘提示器

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

例如：您想要煮幾隻雞蛋，並設定 6 分鐘 20 秒的分鐘提示器時間。

- 選擇  輕觸式按鈕。
- 如果烹調程序正同時進行，選擇分鐘提示。

提示設定 00:00 分鐘會顯示。

- 使用導航區域，設定為 06:20。
- 使用 OK 確認。

分鐘提示器時間現已儲存。

蒸爐關閉後，分鐘提示器時間將在顯示屏倒數，並顯示  而非當天的時間。

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

如果您正在選單頁，分鐘提示器將在背景倒數計時。

於分鐘提示器時間結束時， 將閃爍，計時會開始並發出響音。

- 選擇  輕觸式按鈕。
- 根據需要按 OK 確認。

提示音將停止，顯示屏上的標誌亦會熄滅。

更改分鐘提示器時間長度

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

選擇的分鐘提示器會出現。

操作

- 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。

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。

適當的容器

烹調容器

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

多孔容器最適合蒸汽烹調。蒸汽可從每個方向接觸到食物，以讓食物獲得均勻烹調。

您自己的容器

您也可以使用您自己的容器。但是，請注意以下要求：

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

冷凝托盤

使用多孔烹調容器時，將冷凝托盤放在層架第 1 層上。

以便收集任何滴落的液體，以及更方便輕鬆清除。

如必要，您也可使用冷凝托盤作為烹調容器。

一般注意事項

層架

您可選擇任何層架。您也可以同時使用多個層架進行烹調。這不會改變烹調時間。

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

務必將烹調容器和層架插入層架間的導軌之間，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

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

節能 - 蒸汽烹調

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

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

烹調澱粉類食物，如薯仔，米飯和意粉時，最好的功能是使用蒸汽烹調 。

設定

更多選項  | 節能 - 蒸汽烹調

烹調表上的注意事項

按照有關烹調時間、溫度和烹調說明的指示進行操作。

選擇  烹調時間

所提供的烹調時間僅供參考之用。

■ 我們建議開始時先選擇較短的烹調時間。您可按需要增加烹調時間。

蒸汽烹調

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

蔬菜	🕒 [分鐘]
洋薊	32–38
椰菜花，整個	27–28
椰菜花，切瓣	8
青豆	10–12
西蘭花，切瓣	3–4
Chantenay 蘿蔔，整個	7–8
Chantenay 蘿蔔，半個	6–7
Chantenay 蘿蔔，切塊	4
菊苣，半個	4–5
大白菜，切碎	3
豌豆	3
茴香，半個	10–12
茴香，切片	4–5
羽衣甘藍，切碎	23–26
軟糯的薯仔，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

蒸汽烹調

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

🕒 烹調時間

魚類

新鮮肉類

用一般方法準備新鮮魚肉，即洗淨、剔除內臟、切片。

急凍食物

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

準備

在烹調前，給魚肉加一些檸檬或檸檬汁。檸檬酸有助於保持魚肉的緊實。

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

烹調容器

如使用多孔容器，先將其塗抹油脂。

層架

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

溫度

85 °C – 90 °C

文火烹調肉質稍軟嫩的魚類，例如鰯目魚。

100 °C

用於烹調肉質稍緊實的魚肉，例如鱈魚和三文魚。

也用於烹調醬汁或原湯。

烹調時間

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

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

當用醬汁或原湯烹調魚肉時，我們建議您將所列烹調時間的基礎上增加幾分鐘。

蒸汽烹調

提示

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

設定

自動程序  | 魚類 | ... |

或者

蒸汽烹調 

溫度：見表

烹調時間：見表

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

蒸汽烹調

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，例如為了燉燉，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

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

蒸汽烹調

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

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

蒸汽烹調

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 $\frac{1}{3}$ 。

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

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

蒸汽烹調

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

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

蒸汽烹調

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	3
半熟	5
全熟	9
中	
流心	4
半熟	6
全熟	10
大	
流心	5
半熟	6–7
全熟	12
特大	
流心	6
半熟	8
全熟	13

⌚ 烹調時間

水果

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

提示: 您可使用密底容器中收集的果汁製作水果餡餅的釉面。

設定

自動程序  | 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

蒸汽烹調

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

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
蜆蜆	100	2
青口	90	12
扇貝	90	5
竹蛸	100	2–4
貴妃蚌	90	4

🌡️ 溫度 🕒 時間

蒸汽烹調

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）直接放在玻璃托盤或冷凝托盤上方。這樣可避免影響其他食物的味道和顏色，並防止汁液滴在下方食物上。

溫度

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

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

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食物，然後在烹調後進行調味。
- 加入鹽、糖和汁液可以縮短烹調時間。
- 若加入檸檬或醋等酸性成分，食物會變得更硬實。
- 請勿使用酒精或大蒜，因為這樣會產生難聞氣味。
- 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。
- 在較低溫度下烹調較長時間，會導致爐腔中殘留的水分增加。這不會影響烹調效果。
- 由於高溫和/或長時間烹調，電器可能會缺水。經常檢查顯示屏。

真空低溫慢煮

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。

使用 Sous-vide 功能

- 用凍水沖洗食物，然後瀝乾。
- 將食物放到真空保鮮袋裏，並按需要加入香料或汁液。
- 將食物放到真空處理櫃中抽真空。
- 將冷凝托盤放在層架第 1 層上。
- 請將烤架放在第 2 個層架上，以達到最佳烹調效果。
- 將已真空密封的食物放在爐架上（如有多個真空袋，請將食物並列在一起）。
- 選擇 Sous-vide 。
- 需要時更改建議溫度。
- 按 OK 確認。
- 需要時進行詳細設定（參閱「操作」）。

可能導致效果不佳的原因

包裝袋已開口：

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

食物有一種難聞或奇怪的味道：

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

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

盤子或容器的數量不影響翻熱時間。

圖表中所列的翻熱時間與每碟的平均份量有關。份量較大時請延長加熱時間。

提示

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

加熱食物

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

設定

翻熱 

或

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：參閱圖表

更多應用

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

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

⌚ 烹調時間

* 這些時間適用於使用盤子或帶蓋盤子的食物加熱。

解凍

在蒸爐內解凍食物比在常溫下解凍要快得多。

細菌感染的風險。

如沙門氏菌等細菌可造成威脅生命的食物中毒。

在解凍魚類和肉類時，尤其要務必遵守食品衛生規則，特別是在解凍家禽時。

切勿使用解凍過程中產生的液體。

解凍後，按需立即處理食物。

溫度

最佳解凍溫度為 60 °C。

例外：免治肉和野味的解凍溫度為 50 °C

解凍前後

解凍前請首先除去食物的包裝。

例外：麵包、餅乾和糕點應置於包裝內，否則這些食物將吸收水分而變軟。

解凍前先讓食物於室溫靜置幾分鐘。靜置時間能讓熱量均勻分佈食物內外。

烹調容器

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

不滴水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

出水

冷凍蔬菜前，應先將其出水。出水可以在急凍過程中更好地保留食物的質素。

出水有助於幫助蔬菜保留原有的色澤。

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

設定

更多選項  | 汆水

或者

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

汆水時間：1 分鐘

菜單烹調 – 自動

自動烹調飯菜時，您可以在單一菜單中結合 3 種不同食物，例如，魚塊與米飯和蔬菜。

使用菜單烹調時，食物會在不同時間放入焗爐爐腔，以便同時準備好每道菜。您可以按任意次序選擇食物，因為蒸爐根據烹調時間長度對食物進行排序，並指示每種食物需要在何時放入爐腔。

結束於及開始於功能將無法在菜式烹調模式中使用。

使用 菜單烹調 特殊應用

- 選擇 更多選項  | 菜單烹調。

- 選擇並確認您所需的食物。

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。

- 選擇並確認所需數值。

- 若要添加其他食物，請選擇 加入食物，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，請務必將其放在滴漏盤或玻璃托盤上方（視乎型號而定）。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。

小貼士

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

裝瓶食物

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

設定

更多選項  | 入瓶烹調
或

蒸汽烹調 

溫度：見表

裝瓶時間：見表

更多應用

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

🌡️ 溫度 🕒 時間

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

消毒物品

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

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

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

設定

更多選項  | 消毒容器
時間：1 分鐘至 10 小時

或者

蒸汽烹調 
溫度：100 °C
時間：15 分鐘

發酵麵糰

- 根據食譜說明準備好麵團。
- 將未覆蓋的麵團放在架子上的碗中。

設定

更多選項  | 發酵酵母麵糰
時間：遵循食譜說明

或者

蒸汽烹調 
溫度：40 °C
時間：遵循食譜說明

加熱濕潤的絨毛巾

- 將絨毛巾弄濕並捲起來。
- 將它們並排放入多孔烹調容器內。

設定

自動程序  | 特別程序 | 加熱濕毛巾
或者

蒸汽烹調

溫度：70 °C
烹調時間：2 分鐘

溶解魚膠粉

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

設定

自動程序  | 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

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

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

設定

自動程序  | 特別程序 | 融化朱古力

或者

蒸汽烹調 

溫度：65 °C

烹調時間：20 分鐘

製作乳酪

您可以使用新鮮乳酪，或乳酪活菌（可從健康食品商店購買），自己製作乳酪。

使用帶活菌、不含添加劑的天然乳酪。不適合使用經高溫處理過的乳酪。

乳酪必須新鮮（儲存時間短）。

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

乳酪和牛奶應具有相同的脂肪含量。

乳酪變稠時不要移動或搖晃罐子。

準備好後立即將乳酪放入冰箱冷卻。

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

提示：若使用乳酪酶，乳酪可以用牛奶/忌廉混合製得。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。

更多應用

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

蒸汽榨汁

本電器非常適合對軟硬水果進行榨汁。

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

準備

將水果揀選並清洗。切去任何斑點。

除去葡萄和歐洲酸櫻桃的梗，因為它們味道苦澀。莓果的梗不用除去。

將較大的水果（如蘋果）切成約為 2 厘米的小塊。水果越硬，切塊應越小。

小貼士

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

榨水果汁

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

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：40–70分鐘

將蔬果去皮

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

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：見表

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

🕒 烹調時間

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

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

 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 .

顯示屏將顯示清單。

■ 選擇想要的食物類別（例如魚類）。

適用於所選擇類別的自動程序將會出現。

■ 選擇想要的自動程序。

■ 請遵照顯示屏上的指示。

提示: 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。

注意事項

- 烹調後，啟動自動程序前，爐腔的溫度必須降至室溫。
- 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，或同時烹調十塊每塊重 250 克的三文魚。
- 烹調程度以七段式欄位顯示。使用導航區域設定所需烹調程度。
- 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。如果您想準備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，例如將食物放入蒸爐或添加材料。烹調過程期間，您可以透過  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，不要觸碰熾熱的爐腔壁。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。
- 自動模式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。

建立使用者程序

- 選擇用戶程序 .

- 選擇建立程序。

您現可指定首個烹調步驟的設定。

遵照顯示屏上的說明：

- 選擇和確定您所需的設定。

- 選擇完成烹調階段。

所有第1個烹調步驟的設定已經完成。

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

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

如果您想檢查設定或稍後變更設定，請選擇相關的烹調步驟。

- 當您完成所有烹調程序的設定時，請選擇儲存。

- 輸入程序名稱。

- 選擇 ✓。

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。

- 使用 OK 確認。

您可以立刻啟用已儲存的程序，延遲開始或變更烹調步驟。

用戶程序

啟動使用者程序

- 將食物放在蒸爐內。
- 選擇用戶程序 .
- 選擇所需的程序。
- 選擇執行。

以下選單選項會因應烹調程序的設定而顯示在顯示屏中：

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

所選的烹調程序將會立即或在所設定的時間啟動。

- 程序終結時，選擇  輕觸式按鈕。

變更烹調步驟

自動程序中以不同名稱儲存的烹調步驟將無法變更。

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

儲存的程序已經完成變更，您可以馬上啟動或延遲啟動。

變更名稱

- 選擇用戶程序 .
- 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。

清潔及保養

清潔與護理的相關重要資訊

 高溫表面會構成受傷風險。

使用過程中，蒸爐會變得高溫。您可能被爐腔、側面滑槽或配件灼傷。待爐腔、側面滑槽和配件冷卻，然後再清潔。

 因觸電導致的受傷風險。

蒸汽清潔用具散發的蒸汽可能會接觸帶電的電子組件並導致短路。切勿使用蒸汽清洗機！

使用不合適的清潔劑可能導致表面褪色或改變。

所有表面都有機會刮花。玻璃表面的刮痕在某些情況下可能導致玻璃破碎。

僅使用家用清潔液清潔電器。請立即擦除所有殘留清潔劑。

請勿使用含脂肪烴成分的清液或洗滌劑，否則可能造成密封零件膨脹。

不論時間長短，留下的污垢都可能變得無法清除。

爐具表面可能變色或損壞。因此，最好立即清除任何污漬。

■ 每次使用後，應徹底清潔並擦乾電器和配件。

■ 將電器機門保持敞開，直至爐腔內完全乾透。

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

不合適的清潔劑

為避免損壞電器表面，清潔時請勿使用：

- 含有蘇打、氨、酸或氯化物的清潔劑
- 含有除垢劑的清潔劑
- 磨蝕性清潔劑（如粉末清潔劑、去污牛奶、百潔布）
- 溶劑型清潔劑
- 不銹鋼清潔劑
- 洗碗碟機清潔劑
- 玻璃清潔劑
- 微晶玻璃煮食爐清潔劑
- 硬質、磨蝕性毛刷或海綿（如之前使用磨蝕性清潔劑的鍋具清潔球、刷子或海綿）
- 去污擦膠
- 鋒利的金屬刮刀
- 鋼絲絨
- 不銹鋼螺旋墊
- 使用機械性清潔劑進行污漬清潔
- 蒸爐清潔劑或噴劑

清潔蒸爐正面

■ 用乾淨的海綿沾取混合暖水與清潔液的溶液清洗正面。

■ 清潔後，用軟布擦乾表面。

提示: 也可以使用乾淨、濕潤、不含清潔劑的微纖維抹布。

爐腔清潔

每次使用後，應清潔並擦乾爐腔、門封、滴水通道和機門內部。

■ 清除：

- 冷凝水，使用海綿或吸水布清除
- 輕度油脂性污物，使用乾淨海綿沾取混合清潔液與熱水的溶液進行清潔。

■ 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。

長久使用後，底板加熱器可能會因滴落的液體而變色，但這不會對功能有所損害。

門封設計如電器的使用壽命般耐用。如有任何需更換的原因，請聯絡客戶服務部（請參閱本操作說明書末尾）。

清潔自動開門器

確保開門器不會被食物殘渣沾污。

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

清潔水箱

- 每次使用後，取出水箱。
- 移除防溢裝置。
- 清空水箱。
- 人手沖洗水箱並晾乾以防止水垢產生。
- 將防溢裝置推回水箱中。確保防溢裝置正確接合。

清潔配件

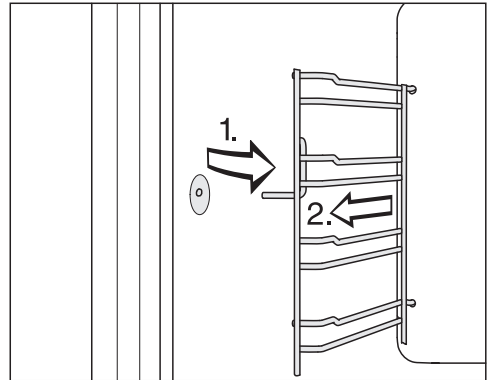
所有配件都適於用洗碗碟機清洗。

冷凝托盤、層架和烹調容器清潔

- 每次使用後，清洗並擦乾冷凝托盤、層架和烹調容器。
- 可以用醋清除烹調容器上的任何藍色褪色處。然後用清水沖洗。

清潔側面滑槽

側面滑槽適於用洗碗碟機清洗。



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

按這些說明，以相反順序重新組裝。

- 小心重新安裝側面滑槽。

若側面滑槽未正確插入，將無法提供任何防傾保護。

清潔及保養

為蒸爐除垢

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

請勿將除垢劑灑在金屬表面。否則可能留下痕跡。

但是，如果除垢劑沾到這些表面，應立即擦除。

蒸爐運行若干小時後需要進行除垢。當需要對其進行除垢時，剩餘的使用次數會在顯示屏中顯示。最後剩餘的烹調程序結束後，蒸爐就會鎖定。

我們建議在電器鎖定前進行除垢。

除垢期間，必須清洗水箱洗後再裝滿自來水。

進行除垢時，開始於及結束於功能無法使用。

- 啟動蒸爐，然後選擇除垢 .

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

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

顯示屏將顯示剩餘時間。除垢程序現在開始。

進行除垢程序時，請勿關閉蒸爐；否則，除垢程序將必須從頭再次開始。

在除垢過程中，需要利用自來水清空水箱和重新注水兩次。

- 請遵照顯示屏上的指示。

- 按 OK 確認每個選項。

一旦剩餘時間變為 0，顯示屏將會顯示準備好，同時蜂鳴器會響起。

結束除垢程序

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

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
F11	排水軟管已阻塞。 ■ 對蒸爐進行除垢（請參閱「清潔與護理」章節中的「護理」）。 ■ 如果故障訊息再次出現，請聯絡 Miele 維修服務部。
F44	可能存在技術故障。 ■ 關閉蒸爐，幾分鐘後重新開啟。 ■ 如果同樣訊息再次出現，請聯絡 Miele 客戶服務部。
F55	已經超過一項烹調功能的最長操作時間。觸發安全關機。 ■ 關閉蒸爐然後再打開。 即可再次使用蒸爐。
焗爐開啟時，持續按OK鍵6秒以解除鎖定 在顯示屏中顯示。	🔒 系統鎖已啟用。 ■ 您可以停用程序的系統鎖，按下 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒即可。 ■ 如果您想要永久停用系統鎖，應選擇 安全 系統鎖定 🔒 關閉 設定。
此表中未列出的消息出現在顯示屏中。	電子模組出現故障。 ■ 斷開焗爐的電源約 1 分鐘。 ■ 如果恢復供電後問題仍然存在，請聯絡客戶服務部。

意外的行為

問題	原因和糾正
爐腔不加熱。	示範模式啟用。 焗爐可以運行，但加熱元件不工作。 ■ 關閉示範模式（請參閱“設定 - 陳列室模式”）。 爐腔已由下方運行的美味抽屜加熱。 ■ 開啟爐門，讓爐腔冷卻。

排除故障

問題	原因和糾正
搬家後，蒸爐無法再從加熱階段切換到烹調階段。	若新居與舊居的位置海拔相差 300 米以上，則需要為本電器重設沸點溫度。 ■ 要調整沸點溫度，必須先除垢（請參閱「清潔與保養」－「蒸爐除垢」）。
在操作過程中湧出大量蒸汽，或蒸汽從通常不會湧出蒸汽的蒸爐零件之間冒出。	蒸爐機門未關好。 ■ 關閉蒸爐機門。 門封邊未正確安裝。 ■ 按下蒸爐機門各處，確保門封邊安裝妥當。 蒸爐機門密封條已破損，例如可見到裂紋。 ■ 更換門封邊。 可透過 Miele 訂購門封邊（請參閱本手冊結尾獲取聯絡詳情）。
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。 除垢無法使用有關功能。
輕觸式按鈕沒有反應。	您已選定 顯示屏 QuickTouch 關閉 設定。當蒸爐關閉時，輕觸式按鈕沒有反應。 ■ 蒸爐開啟後，輕觸式按鈕就會有反應。若您想讓輕觸式按鈕在蒸爐關閉時亦能反應，可以選擇 顯示屏 QuickTouch 啟動 設定。 蒸爐尚未連接電源。 ■ 檢查蒸爐電源插頭是否正確插於插座上。 ■ 檢查保險絲是否跳閘。請聯絡具有資質的電工或 Miele 客戶服務部。 按鈕出現故障。 ■ 輕觸並按住  開啟/關閉按鈕，直至顯示屏關閉且蒸爐重新啟動。
打開蒸爐時，  輕觸式按鈕閃爍。	您尚未將蒸爐連線至 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爐連線至網絡。多次打開和關閉蒸爐後，輕觸式按鈕將停止閃爍，但網絡連線功能將保持啟用狀態。

噪音

問題	原因和糾正
蒸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。	風扇仍在運行。 電器裝有風扇，用於將蒸汽排至蒸爐外。電器關閉後，風扇會繼續運行一段時間。稍後將自動關閉。
再次開啟電器時會聽到哨聲。	當關閉蒸爐機門時，需補充壓力，這會產生口哨聲。這並非故障。

一般問題或技術故障

問題	原因和糾正
無法開啟電器。	保險絲跳閘。 ■ 重新設定保險絲盒中的跳閘開關或更換插頭中的保險絲（請參閱資料牌上的最小保險絲額定值）。 可能為技術故障。 ■ 將本電器與電源斷開約 1 分鐘： — 斷開相關電源保險絲或完全擰下保險絲，或 — 關閉剩餘電流保護裝置 ■ 如果重新設定電源保險絲盒中的跳閘開關或剩餘電流保護裝置後，蒸爐仍無法開啟，請聯絡符合資格的電工或 Miele 服務部。
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。

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檔的最後部分。

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。

資料牌位於水箱的隔間內。您也可以在水箱門打開後前框架上的小資料牌上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爐損壞。

只能由符合資格的人員安裝本蒸爐。

► 處理櫃資料牌上的連接資料（電壓和頻率）必須與電源相符，以免損壞蒸爐。

請在連接電器之前對比此資料。如有任何疑問，請諮詢符合資格的電工。

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

► 在安裝蒸爐之後，電源插座應在可觸及位置。

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

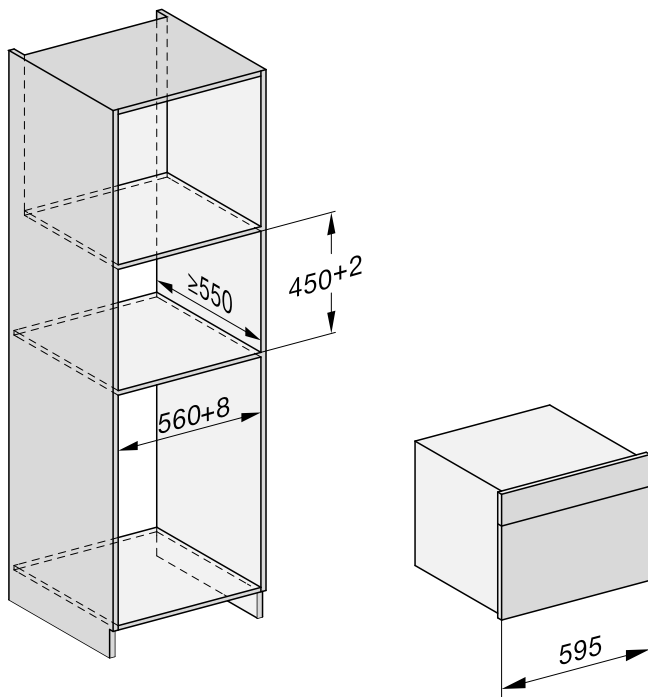
安裝

裝嵌尺寸

所有尺寸均以毫米為單位。

裝入高身櫃

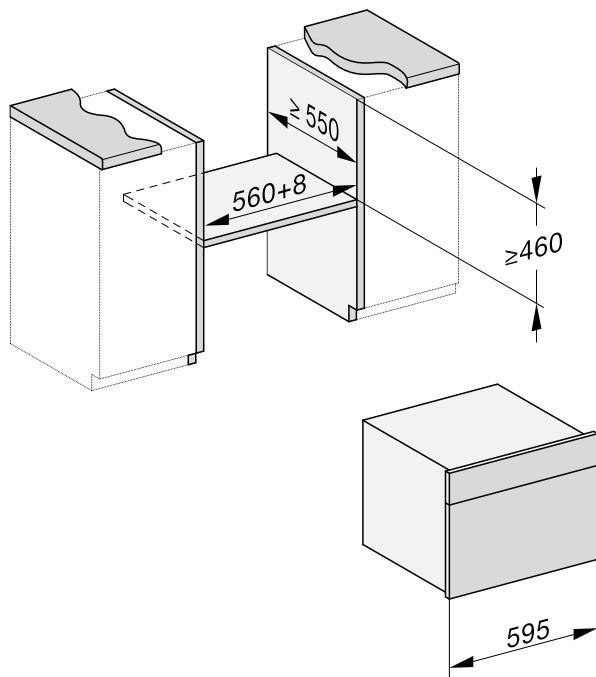
櫥櫃不得在嵌入式櫥櫃格的後面安裝背板。



裝入底櫃

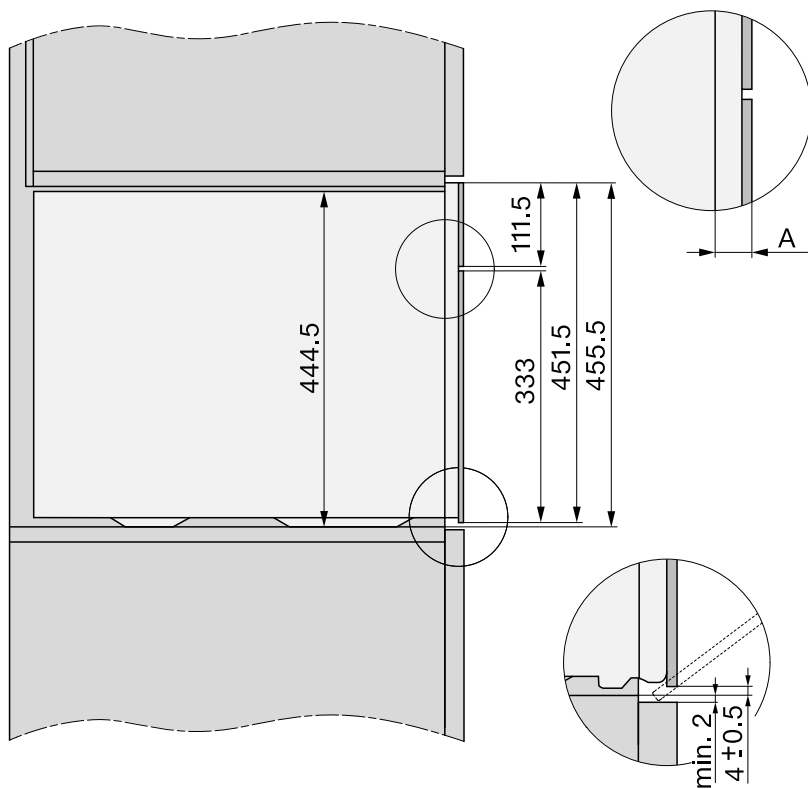
櫥櫃不得在嵌入式櫥櫃格的後面安裝背板。

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



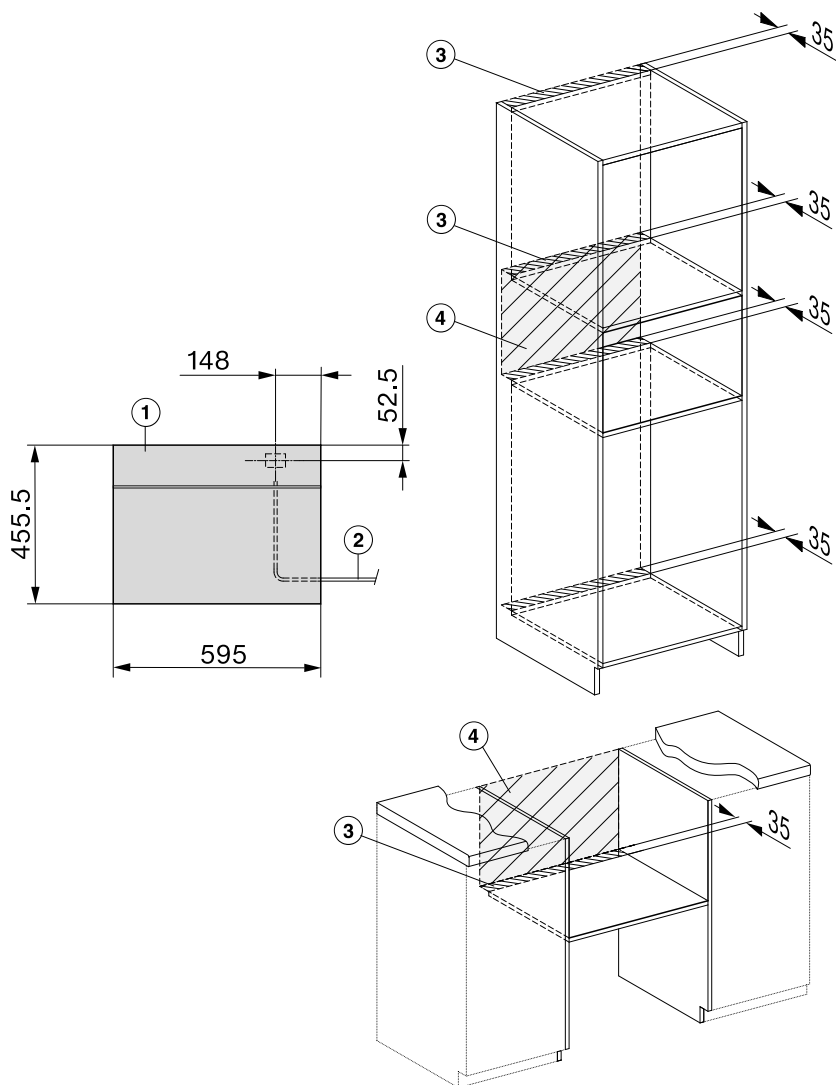
安裝

側視圖



- A 玻璃面板：22 毫米
金屬面板：23.3 毫米

連接和通風



- ① 正視圖
- ② 電源線長 = 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

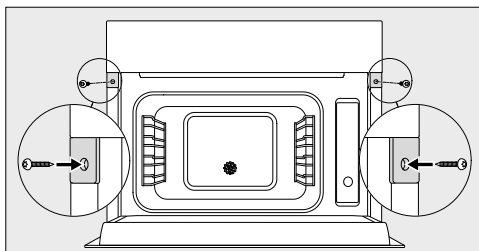
安裝蒸爐

- 將電線接到蒸爐上。

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

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

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



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

電力連接

蒸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。

在安裝蒸爐之後，電源插座需在可觸及位置。如果電源插座不在可觸及位置，請確保在每個電極的安裝側均提供合適的連接斷開裝置。



過熱可導致火災危險。

將蒸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) 來連接蒸爐。

如果電線損壞，只能用相同型號的特定連接線（可從 Miele 客戶服務部訂購）進行更換。為安全起見，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。

這此操作指示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

DG 7440

zh-HK

M.-Nr. 11 275 571 / 03 / 002