

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

警告和安全說明	6
可持續性和環保	11
節約能源貼士	12
機身一覽	13
控制	14
開/關輕觸式按鈕	15
屏幕	15
輕觸式按鈕	15
標誌	17
使用本電器	18
選擇選單選項	18
更改列表內的設定	18
使用分項欄變更設定	18
選擇功能或運作模式	18
輸入數字	18
啟動 MobileStart	19
注水	19
特點	20
資料牌	20
供貨內容	20
附帶和可訂購配件	20
安全裝置	23
經過 PerfectClean 處理的表面	24
在首次使用之前	25
Miele@home	25
基本設定	26
首次加熱蒸焗爐，並清潔蒸汽注入系統	26
設定	28
設定概要	28
開啟“設定”選單	30
語言 	30
時間	30
照明	30
顯示屏	30
音量	31
單位	31
Booster	31
快速冷卻階段	31
保溫中	32
建議溫度	32
冷卻風扇持續運行	32
水質硬度	33
海拔高度	35
安全	35

Miele@home	35
進行掃描和連接	35
遙遠控制	36
啟動 MobileStart	36
遠程更新	36
軟件版本	36
陳列室程序	36
原廠設定	37
操作時數	37
主選單及子選單	38
操作	39
基本操作	39
更改烹調程序數值及設定	39
更改溫度	40
設定烹調時間	40
更改已設定的烹調時間	40
刪除已設定的烹調時間。	40
取消烹調程序	41
在 蒸汽烹調  操作模式下中斷烹調程序	41
預熱焗爐	41
Booster	41
快速冷卻階段	42
保溫中	42
分鐘提示	42
須知	44
蒸汽烹調	44
使用 蒸汽烹調 	44
烹調對照表注意事項	44
蔬菜	45
魚類	45
肉類	46
米	46
穀物	46
意粉	47
水果	47
加濕	47
使用 加濕 	47
烘焗	48
烘焗貼士	48
烹調對照表注意事項	48
功能注意事項	48
烘烤	49
烘烤貼士	49
烹調對照表注意事項	50
功能注意事項	50

內容

燒烤.....	51
燒烤貼士.....	51
烹調對照表注意事項.....	51
功能注意事項.....	51
解凍.....	52
低溫慢煮.....	52
烘乾.....	53
加熱餐具.....	53
冷凍食物/預製食物.....	54
自動程序.....	54
類別.....	54
使用自動程序.....	54
注意事項.....	54
烹調對照表.....	56
蔬菜 	56
魚類 	57
肉類 	57
餃子/湯糰/包子 	57
米飯 	57
忌廉混合物.....	58
揉搓混合物.....	59
發酵麵團.....	60
茅屋芝士麵團.....	61
海綿蛋糕混合物.....	61
泡芙糕點、鬆餅、蛋白甜餅.....	62
鹹味菜.....	62
牛肉.....	64
小牛肉.....	65
豬肉.....	66
羊肉，野味.....	67
家禽，魚.....	68
清潔及保養.....	69
不合適的清洗劑.....	69
去除一般污漬.....	69
去除頑固污漬（除 FlexiClip 伸縮掛軌）.....	70
FlexiClip 伸縮掛軌上的頑固污漬.....	70
清潔催化琺瑯瓷背板.....	70
清除香料、糖和類似沉積物造成的污漬.....	71
清除油和油脂.....	71
焗爐頂部清潔.....	71
蒸發剩餘水份.....	71
保養.....	72
浸泡.....	72
烘乾.....	72
除垢.....	73

拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽.....	75
拆卸背板.....	75
機門.....	76
拆下機門.....	76
拆解機門.....	77
安裝機門.....	79
問題解決指南.....	80
屏幕中的資訊.....	80
意外的行為.....	81
結果不理想.....	83
噪音.....	84
服務.....	85
故障聯絡資訊.....	85
保養.....	85
安裝.....	86
安裝尺寸.....	86
在高櫃或櫥櫃格中安裝.....	86
側視圖.....	87
連接和通風.....	88
安裝蒸焗爐.....	89
電力連接.....	90
電力連接：其他國家.....	90
測試機構注意事項.....	91
按照 EN 60350-1 測試食物（蒸汽烹調  操作模式）.....	91
食譜烹調測試食物（蒸汽烹調  操作模式）.....	91
按照 EN 60350-1 測試食物（焗爐操作模式）.....	92
按照 EN 60350-1 的能源效益等級.....	93
家用焗爐資料表.....	93

警告和安全說明

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。

合理使用

- ▶ 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。
 - ▶ 蒸焗爐僅適合家用，用於蒸煮、烘焗、烘烤、燒烤、解凍、裝樽及烘乾食物。
- 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。不適用於室內照明。

▶ 根據能源效益等級 1，蒸焗爐將包含 G 個光源。

兒童的安全方面

- ▶ 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。
 - ▶ 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。

► 開啟的蒸焗爐機門導致的受傷風險。

蒸焗爐機門最大可承受15公斤重量。開啟的蒸焗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焗爐機門。

技術安全方面

► 未經授權的安裝、保養和維修可能會給使用者帶來相當大的危險。只能由 Miele 授權的技術人員進行安裝、保養和維修。

► 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。

警告和安全說明

- ▶ Miele 只能在使用原裝 Miele 零件的情況下確保焗爐安全。只能使用原裝零件更換故障組件。
- ▶ 如果蒸焗爐不附帶電源線，則須由 Miele 授權的技術人員安裝專用電線（請參閱“安裝” – “電力連接”）。
- ▶ 如果電源線損壞，則須由 Miele 授權的技術人員使用專用電線進行更換。
- ▶ 在安裝、保養和維修工作期間，例如爐腔照明出現故障時（請參閱“問題解決指南”），必須完全斷開蒸焗爐與家用電源的連接。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。
- ▶ 蒸焗爐需要足夠的冷空氣才能有效運作。確保冷空氣供應不受任何阻礙（例如，在櫥櫃格中安裝隔熱條）。此外，所需的冷空氣供應不得被其他熱源（例如固體燃料爐）過度加熱。
- ▶ 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。

正確使用

- ▶ 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。
- ▶ 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。
- ▶ 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。
- ▶ 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。
- ▶ 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，或烘乾花朵或香草。相反，應使用風扇加強  或一般加熱  功能。

- ▶ 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。
- ▶ 當使用餘熱來為食物保溫時，蒸焗爐中可能會因高濕度和冷凝而出現腐蝕。這也可能導致控制面板、台面和周圍的廚房傢俱受損。保持蒸焗爐開啟並選擇所選操作模式的最低可用溫度。冷卻風扇將繼續自動運作。
- ▶ 存放在爐腔內或留在裏面保溫的食物會變乾，且釋放出的濕氣可導致蒸焗爐腐蝕損壞。應蓋住留在焗爐中保溫的食物。
- ▶ 積聚的熱量會導致爐腔底板的琺瑯瓷破裂或剝落。切勿在爐腔底板鋪墊錫紙或焗爐墊。如果您希望在烹調期間在爐腔底板上放置餐具或者將餐具放在爐腔底板上加熱，則可以這樣做，但您只能使用風扇加強  或 節能-風扇加熱  功能，無需使用 Booster 功能。
- ▶ 在爐腔底板附近推動物品可能會造成底板損壞。在爐腔底板上放置煮鍋、平底鑊或餐具時，您應避免在附近推動它們。
- ▶ 蒸汽可導致受傷。將冷水倒在熱表面上產生的蒸汽會導致嚴重灼傷。突然的溫度變化也可能會導致熱的琺瑯表面損壞。切勿將冷水直接倒在熱的琺瑯表面上。
- ▶ 蒸汽可導致受傷。使用濕氣的蒸汽烹調、烹調程序期間和剩餘水分蒸發過程期間，過程產生的蒸汽會導致嚴重燙傷。使用蒸汽的烹調程序期間或剩餘水分蒸發過程期間，切勿打開機門。
- ▶ 烹調的食物溫度均勻分佈並且足夠高溫非常重要。可透過攪拌或反轉食物來達到此效果。
- ▶ 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。
- ▶ 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。
- ▶ 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。
- ▶ 機門最大可承受 15 公斤重量。請勿倚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。
- ▶ 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。

警告和安全說明

以下內容適用於不銹鋼表面：

- ▶ 黏貼劑會損壞不銹鋼表面，並導致其失去防污保護塗層。請勿在不銹鋼表面使用便利貼、膠紙或其他類型的黏貼劑。
- ▶ 磁石可能會劃傷表面。請勿將不銹鋼表面用作磁性公告牌。

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。
 - ▶ 機門玻璃上的刮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焗爐機門玻璃。
 - ▶ 側面滑槽可拆下。重新正確安裝側面滑槽。
 - ▶ 可以拆下催化琺瑯瓷背板進行清潔（請參閱“清潔及保養－拆卸背板”）。請確保正確放回背板，並且不要使用未安裝背板的蒸焗爐。
 - ▶ 在溫暖潮濕的環境中，有較高可能出現蟲害（如蟑螂）。保持蒸焗爐及其附近地方清潔。
- 因害蟲造成的任何損壞均不在保養範圍內。

配件

- ▶ 只能使用原裝 Miele 配件。如果使用其他部件，保養、性能和產品責任索賠將會失效。
- ▶ 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。
- ▶ 不可將 Miele 焗盤 HUB 5000/HUB 5001（如可用）插入至第 1 個層架。這會損壞焗爐底板。間隙的缺乏會造成熱力的積聚，從而導致琺瑯瓷破裂或剝落。切勿將 Miele 焗盤放在第 1 個層架的上部支架上，因為它未被防傾側安全槽固定。一般而言，應使用第 2 個層架。

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。

可持續性和環保

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，切勿在程序運作時打開機門。
- 使用由非反光物料（搪瓷鋼、耐熱玻璃或有塗層鋁質）製成的深色啞光烘焗用品和烹調容器。不銹鋼、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  功能可用作烹調多種食物。由於風扇直接分散爐腔內的熱力，可使用較一般加熱  低的溫度烹調食物。您亦可同時利用多個層架烹調食物。
- 節能-風扇加熱  是一創新功能，適用於量小的食物，例急凍薄餅、預烘焗麵包卷、餅乾以及肉類菜式和烤肉。有效使用熱力，故能確保焗爐不會耗用過多電力。使用單個層架烹調時，至多可節約 30 % 的熱力，並獲得不錯的烹調效果。切勿在烹調程序運作時打開機門。
- 風扇燒烤  是製作燒烤菜式的最佳烹調功能。相對其他使用最高溫度設定的燒烤功能，這項功能提供較低溫的烹調方法。

- 如果時間許可，您應該同時烹調多款食物。將它們並排放在爐腔裏，或放在不同的層架上。
- 為了有效利用焗爐內僅存的熱力，您應該分開烹調不能在同一時間烹調的食物。

餘熱利用

- 如果烹調程序中使用的溫度高於 140 °C，而烹調時間超過 30 分鐘，可以在烹調程序結束前約 5 分鐘降至最低溫度。焗爐內的餘熱足夠烹調食物直至程序結束。但是，請勿關閉蒸焗爐（請參閱“警告和安全說明”）。
- 如果您想要運行清除焗爐催化琺瑯瓷部件上的油和油脂的程序，最好在烹調程序結束後立即進行。焗爐內的餘熱有助減少耗電量。

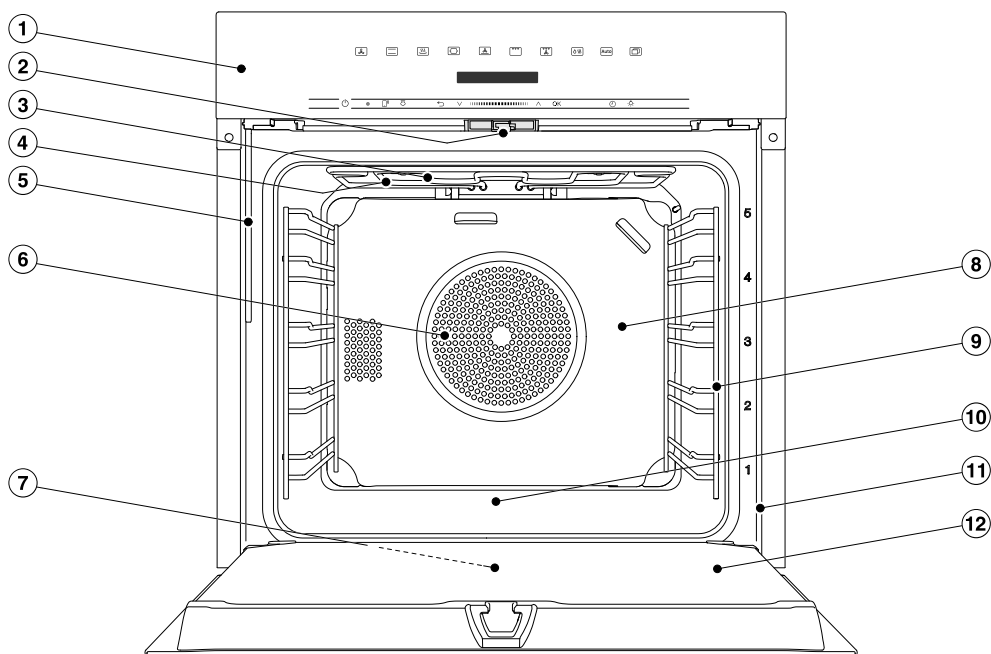
個人化設定

- 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

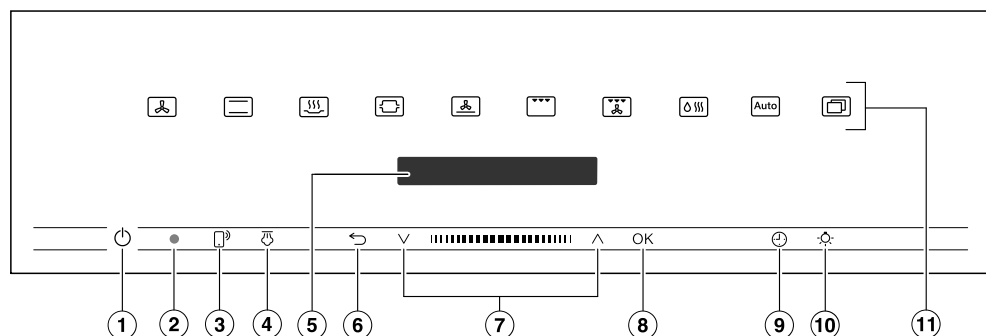
若烹調程序未在運行且未有操作控件，則蒸焗爐將自動關閉以節約能源。時間將顯示在屏幕中，或屏幕不亮起（請參閱“設定”）。

蒸焗爐



- ① 按鈕
- ② 門鎖
- ③ 頂部加熱/燒烤元件
- ④ 蒸汽入口開口
- ⑤ 用於蒸汽注入系統的進水管
- ⑥ 風扇進氣口，後面有環形加熱元件
- ⑦ 滴水通道
- ⑧ 催化琺瑯瓷背板
- ⑨ 有 5 層架的側面滑槽
- ⑩ 爐腔底板，下面為底部加熱元件
- ⑪ 前框連資料牌
- ⑫ 機門

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
用於在 加濕 操作模式下釋放蒸汽噴射
- 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** | **開啟** 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」。

控制

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”）。
	在為加濕  功能選擇手動蒸汽注入後，您可以使用此輕觸式按鈕注入蒸汽。 當可以注入蒸汽時，此輕觸式按鈕會亮起橙色。 注入蒸汽時，顯示屏會顯示  .
	根據您所在的選單，此感應控制鍵將返回上一步或返回主選單。 如果烹調程序同時進行，請使用此感應控制鍵取消程序。
	在導航區域中，使用箭咀按鈕或按鈕之間的空間在選擇列表中向上或向下捲動。顯示屏會顯示您希望選定的選單選項。 使用箭咀按鈕或按鈕之間的空間更改數值和設定。

輕觸式按鈕	功能
OK	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。 透過選擇此感應控制鍵，您可以存取分鐘提示器等功能，保存數值或設定的更改，或確認說明。
	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 <i>OK</i> 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。
	系統鎖會防止蒸焗爐被錯誤啟動（請參閱“設定－安全”）。

使用本電器

使用導航區域中的箭頭鍵 $\wedge$ 及 $\vee$ 或中間的 $\blacksquare$ 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。

選擇選單選項

- 輕觸 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭咀按鈕，或在 $\blacksquare$ 區域左右滑動，直至出現所需的選單選項。

提示: 按住箭咀按鈕後，列表將自動滑動，直至您放開箭咀按鈕。

- 輕觸 OK 確認選項。

更改列表內的設定

目前的設定旁會出現 $\checkmark$ 記號。

- 輕觸 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭咀按鈕，或在 $\blacksquare$ 區域左右滑動，直至出現所需的數值或設定。
- 輕觸 OK 確認。

設定現已保存。並將返回上一個選單。

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 $\blacksquare$ 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 $\blacksquare$ 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。
- 在功能和操作模式下：設定溫度等數值。
 - 在更多選項  下：滑動瀏覽列表，直至出現所需選單選項。
 - 按 OK 確認。

更改功能

在烹調程序過程中可以更改至另一功能。

之前所選功能的感應控制鍵亮起為橙色。

- 輕觸新功能或操作模式的感應控制鍵。

顯示屏會顯示新功能和其相應的建議數值。

新功能的感應控制鍵亮起為橙色。

在更多選項  下，滑動瀏覽列表，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 $\blacksquare$ 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，直至您放開箭咀按鈕。

- 使用 OK 確認。

變更後的數字現已儲存。您將回到上一頁選單。

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 應用程式遙控您的焗爐。

直接操作焗爐將優先於以應用程式的遙控功能操作焗爐。

您可在  輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

注水

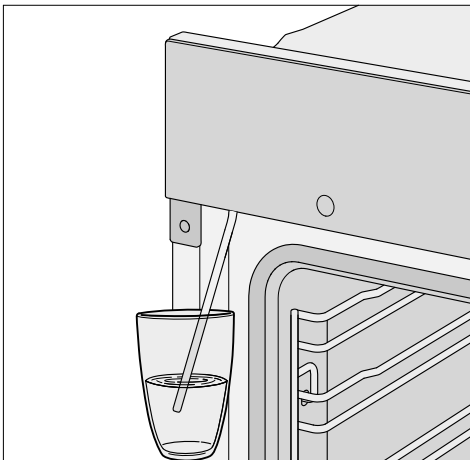
在 **蒸汽烹調**  和 **加濕**  操作模式下，系統將提示您在烹調程序期間加水。

- 於合適容器注入所需的新鮮自來水。

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）。

- 打開機門。
- 向前拉進水管（位於左側控制面板下方）。



- 將進水管的末端浸入注滿新鮮自來水的容器中。

- 按 OK 確認。

注水流程現在開始。

實際注入焗爐中的水量可能小於所述水量，容器中會留下少量水。

您可以選擇 OK，隨時中斷和恢復注水過程。

- 注水完成後移除容器，關閉機門。

可以再次短暫地聽到水泵運作的聲音。注水管殘留的水將會被抽進焗爐內。

烹調開始。在烹調程序運作期間，水會化為蒸汽噴射，注入到爐腔中。蒸汽噴口位於焗爐頂部後方的左上角。

 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。

特點

可於本手冊後頁找到相關操作和安裝說明中描述的型號清單。

資料牌

資料牌位於前框上，當機門開啟時可看到。

資料牌顯示型號、序號以及連接數據（電壓、頻率和最大額定負載）。

如果您有任何疑問或問題需要聯絡 Miele，請提供此資訊。

供貨內容

- 使用蒸焗爐的操作及安裝說明
- 自動程序和其他功能的食譜
- 用於將蒸焗爐固定在櫥櫃格的螺絲
- 除垢片和連吸盤的塑膠管，用於為蒸汽注入系統除垢
- 各種配件

附帶和可訂購配件

根據型號，特點將有所不同。

側面滑槽、烹調容器、通用烘焗盤和烘焗及烤烘網架（或簡稱為“烤架”）為蒸焗爐的標準配置。

視乎型號，您的蒸焗爐可能還提供有此處列出的一些配件。

所有列出的配件以及清潔和保養產品，均為 Miele 蒸焗爐設計。

可從 Miele 網上商店、Miele 客戶服務部或 Miele 經銷商處訂購它們。

訂購時，請提供蒸焗爐的型號標識符和所需配件的參考編號。

側面滑槽

爐腔左側和右側配有滑槽，滑槽上放置用於插入配件的層架 ⁵。

層架的層數標記在前框上。

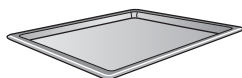
每層共有 2 條導軌，垂直排列。

配件（例如烤架）可在兩條滑槽之間推入焗爐內。

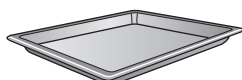
可將側面滑槽拆下（請參閱「清潔及保養」－「拆下側面帶 FlexiClip 伸縮掛軌的滑槽」）。

配有防傾側安全槽的烘焗盤，通用烘焗盤及烤架

烘焗盤 HBB 71：



通用烘焗盤 HUBB 71：



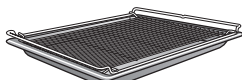
烤架 HBBR 71：



這些配件可在側面滑槽上的層架兩導軌之間推入焗爐內。

務必將帶有裝載面的烤架放在下層位置。

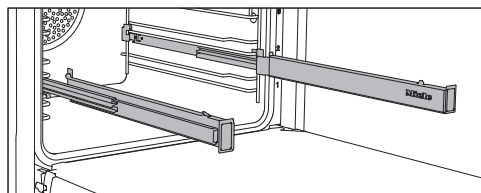
這些配件在其短邊一側的中間安裝有防傾側安全槽。當您只想將配件部分拉出時，防傾側安全槽可防止配件完全從側面滑槽中拉出。



如果您於最高的烤架使用通用烘焗盤，請將烘焗盤插入側面滑槽層架的導軌之間，烤架將自動滑入其上方。

在蒸汽烹調  操作模式下，必須將通用烘焗盤放在第 1 個層架上以收集液體。

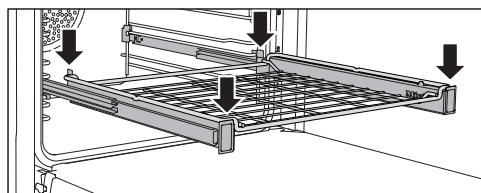
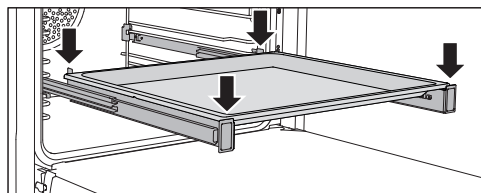
FlexiClip 伸縮掛軌 HFC 71



FlexiClip 伸縮掛軌可在第 1–4 個層架上使用。

先將 FlexiClip 伸縮掛軌推入爐腔，然後將配件放到上面。

配件會在每個掛軌的一端自動卡緊在制動塞之間，並防止滑落。



FlexiClip 伸縮掛軌最大可支撐 15 公斤的重量。

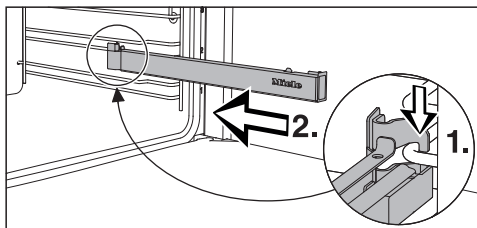
安裝和拆下 FlexiClip 伸縮掛軌

⚠ 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，才安裝或拆下 FlexiClip 伸縮掛軌。

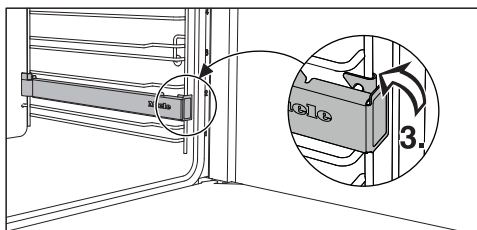
FlexiClip 伸縮掛軌安裝於組成層架的兩根導軌之間。

印有 Miele 標誌的 FlexiClip 伸縮掛軌應裝於右側。

安裝或拆下 FlexiClip 伸縮掛軌時，不要超出掛軌。



- 將 FlexiClip 伸縮掛軌扣在層架較低導軌的前端 (1.)，然後沿著導軌將掛軌推入爐腔 (2.)。

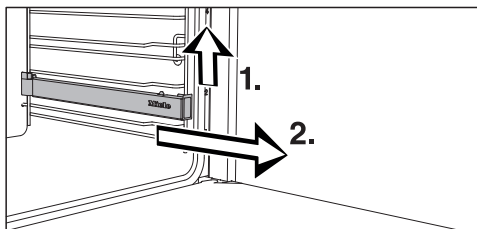


- 然後，將 FlexiClip 伸縮掛軌固定在層架的較低導軌處 (3.)。

若 FlexiClip 伸縮掛軌在安裝後難以拉出，則可能要用力在上面拉一次才能鬆開它們。

要拆下 FlexiClip 伸縮掛軌，請按照如下步驟進行：

- 將 FlexiClip 伸縮掛軌完全推入。



- 若要拆卸 FlexiClip 伸縮掛軌，則可於前端將其抬起 (1.)，然後沿著層架導軌將其向前推出 (2.)。

特點

多孔烘焗和 AirFry 盤 HBBL 71



烘焗和 AirFry 盤的細孔可最佳化烹調過程：

- 改善採用新鮮酵母麵團和茅屋芝士麵團製成的烘焗食物的底面焦化效果。
先在水平面上擀製麵團，然後將其放在烘焗和 AirFry 盤上。
- 薯條、炸丸子或類似菜式可以在無脂肪的熱氣流中（空氣炸）煎炸。
- 在脫水/乾燥過程中，最佳化食物周圍用於乾燥的空氣循環。

琺瑯表面已經過 PerfectClean 技術處理。

圓形多孔烘焗和 AirFry 焗模 HBFP 27-1 也可用於相同的目的。

多孔烘焗 AirFry 盤以及圓形多孔烘焗和 AirFry 焗模不適合用於蒸汽烹調  操作模式。

只能使用多孔烘焗盤和烘焗模進行烘焗。

圓形烘焗盤



圓形密底烘焗盤 HBF 27-1 適合烹調薄餅，用酵母或奶油混合物製成的扁平蛋糕、甜或鹹批、烘焗甜點、扁平麵包，也可用於急凍蛋糕和薄餅。

圓形多孔烘焗和 AirFry 焗模 HBFP 27-1 也可用於與多孔烘焗和 AirFry 盤 HBBL 71 相同的目的。

兩個烘焗用品的琺瑯表面均已經過 PerfectClean 技術處理。

- 插入烤架並將圓形烘焗盤放在烤架上。

烘焙石 HBS 70

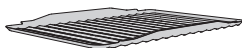


烘焙石適用於製作需要烘焗基底的食物，如薄餅、乳蛋餅、麵包、麵包卷和鹹味小食。

烘焙石由保溫耐火土製成，並已上釉處理。隨烘焙石附送由未經處理的木材製成的鏟子，用於將食物放置在烘焙石上或將其取下。

- 滑入烤架，將烘焙石放在上面。

燒烤和烘烤插架 HGBB 71



燒烤和烘烤插架可安裝在通用烘焗盤中。

當燒烤、烘烤或空氣炸時，烘焗盤會收集肉汁並阻止它們燃燒，這樣它們就可以用來製作肉汁和醬汁。

琺瑯表面已經過 PerfectClean 技術處理。

HUB 焗盤 HBD 焗盤蓋

與其他焗盤不同，Miele 焗盤可以直接置於焗爐的層架滑槽上。它們有如烤架一般的防傾側安全槽，可防止它們被拉出時拉出過遠。

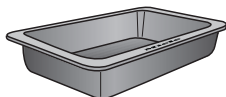
焗盤表面設有不粘塗層。

焗盤有不同的深度。寬和高均相同。

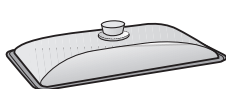
單獨提供適用的蓋子。訂購時請提供型號。

深度：22 厘米

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

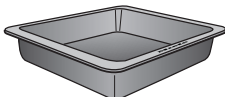


HBD 60-22

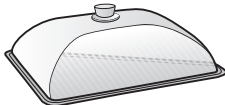


深度：35 厘米

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



*適用於電磁爐

蒸汽烹調容器

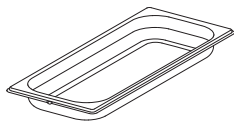
不銹鋼炊具配有蒸焗爐。其他各種大小、多孔和密底容器可用作其他可選配件。

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。

將裝有食物的烹調容器放在第 3 個層架上。

必須將通用烘焗盤放在第 1 個層架上以收集液體。

DGG 20 蒸煮容器



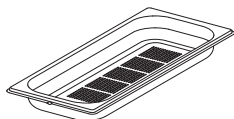
1 密底不銹鋼蒸煮容器

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



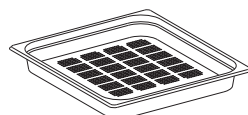
1 多孔不銹鋼蒸煮容器

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)

DGGL 12 蒸煮容器



1 多孔不銹鋼蒸煮容器

總容量 5.4 公升

可用容量 3.3 公升

450 x 390 x 40 毫米 (闊 x 深 x 高)

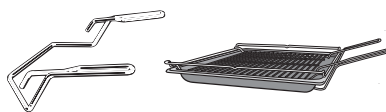
催化珐瑯瓷配件

背板

如果由於使用不當或嚴重髒污導致催化珐瑯瓷失效，則應更換背板。

訂購時，請提供蒸焗爐的型號標識符。

手柄 HEG



手柄讓通用烘焗盤、烘焗盤和烤架更容易從取出焗爐中取出。

清潔和保養的配件

- 為蒸焗爐除垢的除垢片，連吸盤的塑膠管
- Miele 萬用微纖維抹布
- Miele 焗爐清潔劑

安全裝置

- 系統鎖  (參閱「設定－安全」)
- 感應鎖 (參閱「設定－安全」)
- 冷卻風扇 (參閱「設定－冷卻風扇持續運轉」)

特點

- 安全關機功能
如果蒸焗爐的運作時間特別長，會自動啟動安全關機功能。時間取決於所使用的特定操作模式。
- 通風機門
焗爐機門由玻璃板製成，其部分表面具有熱反射塗層。當焗爐運作時，空氣會通過機門，保持外層面板冷卻。
可將機門拆下及拆解，以進行清潔（請參閱「清潔及護理」）。

經過 PerfectClean 處理的表面

PerfectClean 表面具有極佳的防黏底效能，而且非常易於清潔。

可簡單地從這些表面去除食物。可簡單地從這些表面去除烘焗及烘烤造成的污漬。

可以在 PerfectClean 表面切片或切割食物。

但是不要使用陶瓷刀，因為它可刮傷 PerfectClean 表面。

使用 PerfectClean 琺瑯處理的表面可以像清潔玻璃一樣進行清潔。

請參閱「清潔及保養」中的說明，以便保留防黏底和易潔的優點。

經過 PerfectClean 處理的表面：

- 爐腔
- FlexiClip 伸縮掛軌
- 烤架
- 通用烘焗盤
- 烘焗盤
- 烘烤插架
- 多孔烘焗和 AirFry 盤
- 圓形多孔烘焗和 AirFry 焗模
- 圓形烘焗盤

Miele@home

您的蒸焗爐已配備內置 WiFi 模組。

要使用此功能，您需要：

- WiFi 網絡
- Miele 應用程式
- Miele 使用者帳戶。您可以透過 Miele 應用程式建立使用者帳戶

當您將蒸焗爐與您家中的 WiFi 網絡連接時，Miele 應用程式將引導您完成此操作。

當您將蒸焗爐連接到 WiFi 網絡後，您可以使用該應用程式進行以下動作：

- 存取蒸焗爐操作狀態的相關資訊
- 取得正在進行的焗爐烹調程序的相關資訊
- 停止正在進行的烹調程序

即使焗爐處於關閉狀態，將蒸焗爐連接到 WiFi 網絡也會增加耗電量。

確保您的 WiFi 網絡訊號在您蒸焗爐的安裝位置夠強。

WiFi 連線狀況

WiFi 連線與其他電器共用頻率範圍（包括微波爐和遙控玩具）。這可能造成偶發性連線失敗或甚至完全無法連線。因此無法保證特色功能的供應狀況。

Miele@home 可用性

Miele 應用程式是否可用，視乎 Miele@home 有否在您的國家或地區提供服務。

Miele@home 服務並非在每個國家或地區都有提供。

要了解可用性詳情，請瀏覽 www.miele.com。

Miele 應用程式

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



在首次使用之前

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

顯示屏會顯示設置“Miele@home”。

- 如欲立即設定 Miele@home，輕觸 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，請選擇預期連接方式。

然後，您將透過顯示屏和 Miele 應用程式獲取說明。

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。

首次加熱蒸焗爐，並清潔蒸汽注入系統

蒸焗爐首次加熱時，會散發出輕微的異味。加熱空置的蒸焗爐至少一個小時，可消除氣味。建議同時清潔蒸汽注入系統。

加熱過程中，請確保廚房內通風良好。以防止氣味傳到其他房間。

- 移除蒸焗爐和配件上的所有保護包裝和貼紙。
- 在加熱爐腔之前，請先用濕布擦拭內部，以清除在包裝中的所有灰塵或碎屑。
- 將 FlexiClip 伸縮掛軌安裝在側面滑槽內，然後插入所有托盤和烤架。
- 使用  開/關輕觸式按鈕開啟蒸焗爐。
顯示屏將顯示選取功能。

- 選擇 加濕 .

顯示屏會顯示建議溫度 (160 °C)。

焗爐加熱、焗爐內部照明和冷卻風扇將會開啟。

- 設定最高溫度 (250 °C)。
- 按 OK 確認。

- 選擇 自動釋出蒸汽。

顯示屏將顯示注水提示。

- 於合適容器注入所需的新鮮自來水，並按照屏幕上的說明進行操作（請參閱“操作－注水”）。

加熱蒸焗爐至少一個小時。

- 至少一個小時後，使用  開/關輕觸式按鈕關閉蒸焗爐。

首次加熱後，清潔爐腔

 有被高溫表面灼傷的危險。

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，才能進行人手清潔。

- 從爐腔中取出所有配件並用手清潔（請參閱“清潔及保養”）。
- 用乾淨的海綿、熱水與清潔液的混合溶液或乾淨的微纖維濕抹布清潔爐腔。
- 用軟布擦乾所有表面。

將焗爐機門保持敞開，直至爐腔完全乾透。

設定

設定概要

選單選項	可選設定
語言 	... deutsch english ... 地區
時間	顯示 開啟 關閉* 夜間模式 時鐘制式 12小時 24 小時* 設定
照明	開啟 “持續” 15秒* 關閉
顯示屏	亮度  QuickTouch 開啟 關閉*
音量	蜂鳴音 旋律*  單音  按鍵音  旋律 開啟* 關閉
單位	溫度 °C* °F
Booster	開啟* 關閉
快速冷卻階段	開啟* 關閉
保溫中	開啟 關閉*

* 原廠設定

選單選項	可選設定
建議溫度	
冷卻風扇持續運行	溫度控制* 限時
水質硬度	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
海拔高度	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
安全	感應鎖 開啟 關閉* 系統鎖定  開啟 關閉*
Miele@home	啟動 關閉 連接狀態 重新設定 重設 設定
遙遠控制	開啟* 關閉
遠程更新	開啟* 關閉
軟件版本	
陳列室程序	示範模式 開啟 關閉*
原廠設定	本機設定 建議溫度

* 原廠設定

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

選擇於蒸焗爐關閉時屏幕上的時間顯示方式：

- **開啟**
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 | 開啟 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。

照明

- **開啟**
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：

- 開啟
如您已選擇 時間 | 顯示 | 開啟 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 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

溫度

您可以設定溫度單位為攝氏 (°C) 或華氏 (°F)。

Booster

Booster功能適用於快速加熱爐腔。

- 開啟

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。

快速冷卻階段

使用 快速冷卻階段 功能，在烹調程序結束後，您可快速冷卻食物和爐腔。

例如，如果您想立即啟動一自動程序，但此程序需要爐腔冷卻，那麼此功能非常有用。

使用 保溫中 功能，您可讓食物於烹調後保持溫度，而不會導致無意地再進一步烹調。

- 開啟

已啟動 快速冷卻階段 功能。當烹調程序結束時，機門會自動打開一點。冷卻風扇可快速冷卻食物和爐腔。

- 關閉

已關閉 快速冷卻階段 功能。烹調程序結束時，機門會保持關閉。冷卻風扇可冷卻食物和爐腔。

設定

保溫中

使用 保溫中 功能，您可讓食物於烹調後保持溫度，而不會導致無意地再進一步烹調。食物會保持在預設的溫度下（設定 | 建議溫度 | 保溫中）。

僅可組合使用 保溫中 功能與 快速冷卻階段 功能。

- 開啟

已啟動 保溫中 功能。當烹調程序結束時，機門會自動打開一點。冷卻風扇可快速將食物與爐腔冷卻至預設溫度。當達到此溫度時，機門會再次自動關閉，以為食物保溫。

- 關閉

已關閉 保溫中 功能。烹調程序結束時，機門會保持關閉。冷卻風扇可冷卻食物和爐腔。

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，屏幕上會一同顯示操作模式清單及其建議溫度。

■ 選擇相應操作模式。

■ 更改建議溫度。

■ 按 OK 確認。

您也可以更改 保溫中 功能的建議溫度。

冷卻風扇持續運行

烹調程序完成後，冷卻風扇將繼續運行一段時間，以防止爐腔、操控面板或微波爐櫥櫃格上積聚濕氣。

- 溫度控制

當焗爐內的溫度降至 70 °C 以下時，冷卻風扇將關閉。

- 限時

冷卻風扇在約 25 分鐘後關閉。

冷凝水可能會損壞焗爐櫥櫃格和枱面並導致蒸焗爐出現腐蝕。

如果您已設定冷卻風扇為 限時並將食物留在爐腔中保溫，焗爐內濕度會增加，並導致操控面板和廚房傢俱形成冷凝水，台面下方也會積聚濕氣。

如果您已選擇 限時，請勿將食物留在爐腔中保溫。

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

海拔高度

沸點溫度因電器所在位置的海拔而異。此設定允許您在搬家後調整沸點溫度。如果電器所在新位置的海拔與之前的高度相差 300 米或以上，您需要執行此操作。

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。

- 開啟

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。

- 開啟

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。

- 重新設定

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。

在蒸焗爐被棄置或出售時，或二手蒸焗爐被投入使用時，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™。

設定

- 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（開啟），就可以使用 MobileStart 功能搜尋正在進行的燜爐烹調程序的資訊，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燜爐。

直接操作蒸燜爐，將優先於以應用程式的遙控功能操作蒸燜爐。

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燜爐中的軟件。如果您的蒸燜爐有任何更新，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燜爐。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，蒸燜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。再次開啟蒸燜爐時，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燜爐。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燜爐。家用時無需使用此設定。

示範模式

如果示範模式啟動，開啟蒸燜爐時會顯示 **示範模式啟動** 本機不會加熱。

- 開啟
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。
- 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		
風扇加強 	160 °C	30–250 °C
一般加熱 	180 °C	30–250 °C
蒸汽烹調 	100 °C	70–100 °C
自動烘焗 	160 °C	100–230 °C
加強烘焗 	170 °C	50–250 °C
完全燒烤 	240 °C	200–250 °C
風扇燒烤 	200 °C	100–250 °C
加濕 	160 °C	130–250 °C
自動程序 		
更多選項 		
底部加熱	190 °C	100–250 °C
節能-風扇加熱	190 °C	100–250 °C
解凍	25 °C	25–50 °C
保養		
除垢		
浸泡		
烘乾		
設定 		
操作時數		

基本操作

- 開啟蒸焗爐。

顯示屏將會顯示主選單。

- 選擇相應操作模式。

操作模式、建議溫度將先後顯示。

- 如有需要，更改建議溫度，調節烹調時間。

系統將會在數秒內採用建議溫度。您可以隨後透過箭頭按鈕更改溫度。

- 按 OK 確認。

- 選擇您希望在 加濕  操作模式下釋放的蒸汽噴射次數（請參閱“加濕”）。

在 蒸汽烹調  和 加濕  操作模式下，系統將提示您在烹調程序期間加水。

- 於合適容器注入所需的新鮮自來水，並按照屏幕上的說明進行操作（請參閱“操作－注水”）。

- 將食物放在爐腔內。

系統將顯示實際溫度，並開始加熱階段。

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。

假若您在使用蒸焗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。

蒸汽烹調程序結束後，烘乾爐腔

使用 蒸汽烹調  操作模式完成烹調後，我們建議您使用 烘乾 保養程序烘乾爐腔。

烘乾 保養程序包括 3 個階段：空爐腔中的剩餘水分蒸發、透過加熱爐腔進行烘乾以及在機門稍稍打開的情況下快速冷卻。

運行 烘乾 保養程序，以保護爐腔免受腐蝕，並確保所有剩餘水分完全蒸發。

- 遵照屏幕上的指示。

- 使用海綿或吸水布清除爐腔和滴水通道中的水和冷凝水。

- 關閉機門。

- 烘乾 保養程序結束後，關閉蒸焗爐。

加水

如果在附有加濕的烹調程序期間，容器中沒有足夠的水，蜂鳴器將鳴響，屏幕將提示您向容器加入新鮮自來水。

高溫蒸汽會構成灼傷風險。

假若您在使用蒸焗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。

保持距離，直至熱蒸汽散去。

- 於合適容器注入所需的新鮮自來水，並按照屏幕上的說明進行操作（請參閱“操作－注水”）。

加熱階段重新開始，烹調流程將繼續。

更改烹調程序數值及設定

只要烹調程序正在進行，您就可以根據功能更改該程序的數值或設定。

按不同功能，您可更改下列設定：

- 溫度
- 烹調時間
- 結束於
- 開始於

操作

更改溫度

選擇 **更多選項**  | **設定**  | **建議溫度**，即可根據您的烹調喜好永久重設建議溫度。

- 選擇  或  箭頭按鈕，或在  區域左右滑動。

顯示屏上標示所需溫度。

- 透過導航區域更改所需的溫度。

溫度每次可調整 5 °C。

- 按 **OK** 確認。

烹調程序將按新的所需溫度重新啟動。

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。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。

更改已設定的烹調時間

- 選擇  輕觸式按鈕。

- 選擇所需時間。

- 按 **OK** 確認。

- 選擇 **更改**。

- 更改已設定的時間。

- 按 **OK** 確認。

- 輕觸  輕觸式按鈕返回所選功能的選單。

如果發生電源故障，該等設定將被刪除。

刪除已設定的烹調時間。

- 選擇  輕觸式按鈕。

- 選擇所需時間。

- 按 **OK** 確認。

- 選擇 **刪除**。

- 按 **OK** 確認。

- 輕觸  輕觸式按鈕返回所選功能的選單。

如果刪除 **烹調時間**，**結束於** 和 **開始於** 的設定時間也會被刪除。

如果刪除 **結束於** 或 **開始於**，烹調程序將以設定的烹調時間啟動。

取消烹調程序

- 輕觸指定功能的輕觸式按鈕或  輕觸式按鈕。
- 當取消程序出現在顯示屏中，按 **OK** 確認。

然後，爐腔加熱和照明將關閉，任何烹調時間設定將會被刪除。

顯示屏將會顯示主選單。

如果開啟了快速冷卻階段功能，機門會在烹調程序結束時自動打開一點，並且冷卻風扇會快速冷卻食物和爐腔。輕觸所選功能的輕觸式按鈕返回主選單。

在蒸汽烹調 操作模式下中斷烹調程序

我們建議您在採用純蒸汽操作的烹調程序期間保持機門關閉，以防止蒸汽釋出和設定的焗爐溫度下降。

在使用蒸汽烹調  操作模式以及採用純蒸汽操作的程序和應用時，您可以中斷烹調程序並暫停烹調時間。

 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。

保持距離，直至熱蒸汽散去。

- 如果您想中斷烹調程序，請在烹調程序運行期間打開機門。

烹調程序中斷，烹調時間暫停。

 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。

將烹調容器放入蒸爐或將其從蒸爐中取出時，確保熱食物不會溢出。

- 如果您想繼續烹調程序，請關閉機門。

烹調過程將以目前爐腔溫度繼續。剩餘時間將繼續倒數計時。

預熱焗爐

Booster 與某些功能一起使用，可以快速預熱焗爐。

只需要在某幾種情況下預熱爐腔。

- 大多數食物均可放在未加熱的焗爐中，利用加熱階段產生的熱量。
- 請在使用以下功能烹調以下食物時預熱焗爐：
 - 使用風扇加強 、加濕  和一般加熱  功能烹調黑麵包麵團以及西冷牛扒肉和牛柳
 - 使用一般加熱  功能（未使用 Booster 功能）烹調需較短烹調時間（約 30 分鐘或以內）的蛋糕和酥餅以及易碎散食物（例如海綿蛋糕）

Booster

Booster 功能用於快速預熱爐腔。

廠方已在焗爐出廠時，預設了此功能會為以下烹調功能啟動（更多選項  | 設定  | Booster | 開啟）：

- 風扇加強 
- 一般加熱 
- 自動烘焗 

操作

- 加濕

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。

為烹調程序關閉 Booster

- 在選擇所需操作模式之前，選擇 Booster | 關閉 設定。

進行加熱階段時，Booster 功能會被關閉。系統只會按照已選擇的操作模式，使用加熱元件來預熱爐腔。

如果您想要使用 Booster 功能重新啟動烹調程序，應選擇 Booster | 開啟 設定再次啟動該功能。

快速冷卻階段

使用 快速冷卻階段 功能，在烹調程序結束後，您可快速冷卻食物和爐腔。

此功能不適用於 蒸汽烹調  操作模式。

為烹調程序關閉 快速冷卻階段

- 在選擇所需操作模式之前，選擇 快速冷卻階段 | 關閉 設定。

如果 保溫中 功能也被開啟，顯示屏將顯示 當“快速冷卻”關閉“保溫”也會關閉。已關閉 快速冷卻階段 和 保溫中 功能。烹調程序結束時，機門會保持關閉。冷卻風扇可冷卻食物和爐腔。

如果您想要使用 快速冷卻階段 功能重新啟動烹調程序，應選擇 快速冷卻階段 | 開啟 設定再次啟動該功能。

保溫中

使用 保溫中 功能，您可讓食物於烹調後保持溫度，而不會導致無意地再進一步烹調。

食物會保持在預設的溫度下（請參閱“設定 - 建議溫度”）。

僅可組合使用 保溫中 功能與 快速冷卻階段 功能。

此功能不適用於 蒸汽烹調  操作模式。

為烹調程序開啟 保溫中

- 在選擇所需操作模式之前，選擇 保溫中 | 開啟 設定。

如果 快速冷卻階段 功能也被關閉，顯示屏將顯示“保溫”功能需要開啟“快速冷卻”，“快速冷卻”將會啟動。

- 如必要，按 OK 確認。

保溫中 和 快速冷卻階段 功能已開啟。當烹調程序結束時，機門會自動打開一點。冷卻風扇可快速將食物與爐腔冷卻至預設溫度。當達到此溫度時，機門會再次自動關閉，以為食物保溫。

如果您不想使用 保溫中 功能重新啟動烹調程序，應選擇 保溫中 | 關閉 設定再次關閉該功能。
快速冷卻階段 功能的設定未變更。

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。

提示: 在使用配合蒸汽的功能時，使用定時器提醒您於所需時間手動注入蒸汽。

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。

如果您在烹調時並無設定烹調時間，⌚ 和分鐘提示器時間將在達致所選溫度後出現。

如果您在烹調時已設定烹調時間，烹調時間首先在屏幕中顯示，分鐘提示器則將在背景倒數計時。

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。

須知

蒸汽烹調

使用 蒸汽烹調

在 蒸汽烹調  操作模式下，您可以完全使用蒸汽烹調食物（請參閱“操作－注水”）。

與 加濕  操作模式相比，注入的水量更大，在最高溫度為 100 °C 時，以蒸汽的形式連續供應至爐腔。

這意味著食物不會焦化。

提示：在烹調程序運作期間，讓機門處於關閉狀態，防止蒸汽釋出。

請參閱“清潔及保養－蒸發剩餘水份”中的相關說明。

適合的食物

與傳統烹調相比，蒸汽烹調可更好保留食物的原味。因此，我們建議不要用鹽調味，或者至少等到食物煮熟後再調味。食物也可保持其新鮮、自然的顏色。

- 蔬菜是蒸汽烹調的理想選擇，尤其是熱燙。因食物未浸在水中，幾乎所有維他命和礦物質都會被保留。
- 稻米在水中烹調，烹調過程中會吸收所有水分，因此不會流失任何營養成分。烹調短米的方式很簡單，因為它不需要攪拌並且不會燒焦。
- 蒸汽烹調在烹調蛋類菜式（如蛋羹、焦糖燉蛋和梳乎厘）時會得出非常均勻和蓬鬆的效果。

烹調容器

為您正在烹調的食物使用合適的烹調容器（請參閱“功能－自帶及可訂購的配件”）。

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：

- 必須將通用烘焗盤放在第 1 個層架上以收集液體。將容器放在烤架上或第 3 個層架上的烹調容器中。
- 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。
- 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。

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。

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。

烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

層架

必須將通用烘焗盤放在第 1 個層架上以收集液體。

放在烤架上或第 3 個層架上的烹調容器中。

務必將烹調容器和烤架插入側面滑槽的導軌之間，這樣容器便不會傾斜。

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。

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。

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

當正在烹調的食物直徑很小（例如豌豆、蘆筍）時，沒有空隙或空隙很小，蒸汽很難穿透食物。為了確保均勻烹調，請使用扁平的烹調容器來放置這些類型的食物，並確保食物的堆放高度不超過 3–5 厘米。將大量食物分散在幾個扁平的烹調容器中。

需要相同烹調時間的不同類型蔬菜，可在一個烹調容器中一同烹調。

需要在液體中烹調的蔬菜，例如紫椰菜，必須放在密底烹調容器中。

層架

如果您在多孔烹調容器中烹調可能會污染其他食物的蔬菜，例如甜菜根，請勿在下方放置任何其他食物。這樣可避免影響其他食物的色澤，並防止汁液滴在下方食物上。

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 25 分鐘

軟糯的薯仔，對半切開：

約 30 分鐘

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时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。

須知

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。

小貼士

- 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，應以游動時的姿勢擺放。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 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。

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“特別應用” – “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。

小貼士

- 若要保留香味，請使用多孔烹調容器。您可使用在通用烘焗盤中收集的濃汁提升醬汁味道，或冷凍起來以備後用。
- 煮熟的雞肉和牛肉以及肉骨頭可用於製作濃湯。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。

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。

穀物

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。

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。

水果

為避免果汁流失，應使用密底烹調容器烹調水果。

如果在多孔烹調容器中烹調水果，請用通用烘焗盤收集果汁。

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。

加濕

使用 加濕

在 加濕  操作模式下，您將焗爐加熱與加濕結合起來烘焙、烘烤或烹調食物（請參閱“主選單和子選單”以及“操作 – 注水”）。

在烹調程序運作期間，注入的水會化為 1 到 3 次蒸汽噴射，注入到爐腔中。食物烹調均勻，與 蒸汽烹調  操作模式相比，由於溫度較高，焦化也很均勻。

蒸汽注入時，在機門內側形成冷凝是正常現象。冷凝會在烹調程序進行過程中蒸發。

請參閱“清潔及保養 – 蒸發剩餘水份”中的相關說明。

適合的食物

一次蒸汽噴射需時 5–8 分鐘。蒸汽的噴射次數和進行時間，取決於所烹調食物的類型：

- 酵母麵團要有更佳膨脹效果，可在程序開始時釋放蒸汽。
- 麵包和麵包卷要膨脹得更好，可在開始時釋放蒸汽。在程序結束時噴射另一次蒸汽，可使麵包和麵包卷的外皮閃亮美觀。
- 當對高脂肪含量的肉類進行烘烤，在開始時釋放蒸汽有助處理脂肪。

額外的蒸汽不適合已含有大量水分的混合物，如蛋白甜餅。這些需要在烘培時烘乾。

提示: 使用附帶的食譜或參考 Miele 應用程式。

 蒸汽可導致受傷。

蒸汽會導致嚴重灼傷。

此外，蒸汽在控制面板上冷凝，會導致輕觸式按鈕反應過慢。

請勿在釋放蒸汽噴射期間打開機門。

如果您正在烹調食物，例如麵包或麵包卷，在已預熱的焗爐中，最好以手動釋放蒸汽。第一次蒸汽噴射應在您將食物放入焗爐時釋放。

如果您選擇了多次蒸汽噴射，直到爐腔內溫度達到至少 130 °C 時才會釋放第二次噴射。

自動釋出蒸汽

加熱階段完成後，將自動釋放蒸汽噴射。

水將在爐腔中蒸發。屏幕上顯示 。

蒸汽釋放後， 將消失。

■ 繼續烹調食物直至烹調時間結束。

須知

1道蒸汽、2道蒸汽 或 3道蒸汽

蒸汽噴射可在  輕觸式按鈕在屏幕中亮起時注入。

請等待加熱階段結束，讓蒸汽透過暖風均勻散佈於整個焗爐。

提示：有關何時注入蒸汽的提示，請參閱隨焗爐提供的食譜或 Miele 應用程式。請使用 分鐘提示  功能提醒您何時注入蒸汽。

■ 選擇  輕觸式按鈕。

蒸爐將會釋出蒸汽。屏幕上顯示 ，並且  輕觸式按鈕中的燈熄滅。

■ 按照說明進行操作，在  輕觸式按鈕亮起時進一步注入蒸汽噴射。

在注入最後一次蒸汽噴射後， 觸控式按鈕和  從屏幕上消失。

■ 繼續烹調食物直至烹調時間結束。

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。如果在烘焗時使用，不應將開始時間延遲太久。蛋糕混合物或生麵團會變乾，亦無法有效地將蛋糕發大。
- 一般來說，您可以使用烤架、烘焗盤、通用烘焗盤和任何由耐熱物料製成的烘焗盤。
- 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。在不好的情況下，食物不會被正確烹調。
- 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。

- 烘焗用品必須放在烤架上。
- 於通用烘焗盤上製作有水果鋪面或者深型蛋糕。

使用烘焗用羊皮紙

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

- 在烘焗鹼液混合食品時使用烘焗用羊皮紙，因為使用的氫氧化鈉會損壞經過 PerfectClean 表面處理的表面。
- 在烘焗海綿蛋糕、蛋白甜餅、蛋白杏仁餅和類似食物時，使用烘焗用羊皮紙。因其具有高蛋清含量，這些食物更易黏底。
- 在烤架上烹調急凍食物是使用烘焗用紙。

烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

選擇 溫度

- 通常選擇對照表中較低的溫度。在高於建議溫度下烘焗可縮短烹調時間，但會導致食物焦化不均勻，令烹調效果不理想。

選擇 烹調時間

除另有說明外，烹調對照表中的烹調時間均適用於未經預熱的爐腔。對於經過預熱的爐腔，縮短時間約為 10 分鐘。

- 一般而言，應在最短烹調時間後檢查食物。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

您可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

使用 自動程序

- 遵照顯示屏上的指示。

使用 風扇加強

由於風扇會直接分散爐腔內的熱力，您可以使用較一般加熱  功能低的溫度烘焗食物。

如果您同時在多個層架上烘焗食物，請使用此功能。

- 1 個層架：將食物放在第 2 個層架上。
- 2 個層架：將食物放在第 1+3 或 2+4 個層架上。
- 3 個層架：將食物放在第 1+3+5 個層架上。

貼士

- 如果您同時在多個層架上烹調食物，將通用烘焗盤放入最低一層的層架。
- 製作濕餅乾和蛋糕時，最多同時使用 2 個層架烘焗。

使用 加濕

使用此功能進行加濕輔助烹調。

- 將食物放在第 2 層層架上。

使用 加強烘焗

此功能適合烘焗表面較濕的蛋糕。

不要使用此功能來烘焗薄餅乾。

- 請將蛋糕放在第 1 或 2 個層架上。

使用 一般加熱

可使用啞面的深色金屬、琺瑯或鋁製烘焗用品以及耐熱的玻璃、陶瓷和塗層烘焗用品。

利用此功能烘焗傳統食譜的美食。如果您使用較舊的食譜或食譜，請將焗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。

- 將食物放在第 1 或 2 個層架上。

使用 節能-風扇加熱

使用此功能烹調少量的食物，例如急凍薄餅、預烘焗麵包卷或餅乾，同時還可節約能量。

- 將食物放在第 2 個層架上。

烘烤

烘烤貼士

- 您可使用所有由耐熱材料製成的餐具，例如烘烤餐盤、帶蓋烘烤平底鑊、耐熱玻璃餐盤、烘烤袋、陶器或鑄鐵餐盤，通用烘焗盤，烤架和/或放在通用烘焗盤上方的防濺板（如可用）。
- 預熱爐腔只在烘烤西冷扒和牛柳時需要。通常無需預熱。
- 使用一密閉的烘烤餐盤，例如焗爐盤來烘烤肉類。這樣，肉質會保持鮮嫩多汁。爐腔也可以比在烤架上烘烤來得潔淨。這樣可以確保有足夠的肉汁來製作醬汁。
- 如果您使用烘烤袋，請遵照包裝上的說明。
- 如果您使用烤架或無蓋的烘烤盤進行烘烤，您可以給非常瘦的肉加一點油脂或油，或在肉上面放幾片五花煙肉。
- 給肉調味，然後放入烘烤盤中。必要時，塗上牛油或人造牛油，或刷油，或烹調油脂。對於大塊的瘦肉切塊（2–3 公斤）以及脂肪多的家禽肉，向餐盤內添加約 1/8 公升的水。
- 烹調過程中不要加過多的水，這會妨礙焦化過程。焦化只在烹調時間的最後進行。如果需要更強烈的焦化效果，請在烹調時間的一半左右取下蓋子。

須知

- 在程序結束時，從爐腔中取出食物，將其靜置約 10 分鐘。這有助於在切肉時保留肉汁。
- 為了使外皮香脆，在烹調時間結束前 10 分鐘，給家禽抹上微鹹水。

烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

- 注意溫度範圍、層架和時間。這些還考慮了烹調容器類型、肉量大小和烹調實際情況。

選擇 溫度

- 通常選擇對照表中較低的溫度。如果使用較指定溫度更高的溫度，肉類外層會焦化，但裏面可能不夠熟。
- 用風扇加強 、加濕  和自動烘焗  烹調時，選擇比使用一般加熱  時約低 20 °C 的溫度。
- 對於重量超過 3 公斤的切塊，選擇比燒烤對照表給出數值低約 10 °C 的溫度。烘烤過程用時更長，但肉類烘烤將均勻，表皮或裂開不會太厚。
- 在烤架上烘烤時，應設定比在焗爐盤中烘烤低約 10 °C 的溫度。

選擇 烹調時間

除另有說明外，烹調對照表中的烹調時間均適用於未經過預熱的爐腔。

- 根據肉的類型，計算烘烤時間的傳統英國方法是每磅/450 克使用 15 至 20 分鐘，加上約 20 分鐘，隨著烘烤的進行調整時間，以獲得所需的效果。烘烤時間也可以透過將烤肉的厚度 [cm] 乘以下文規定的每厘米的時間 [min/cm] 來確定，視乎肉的類型：
 - 牛肉/鹿肉：15–18 min/cm
 - 豬肉/小牛肉/羊肉：12–15 min/cm
 - 西冷/牛柳：8–10 min/cm
- 一般而言，應在最短烹調時間後檢查食物。

貼士

- 對於冷凍肉類，應按照每公斤約 20 分鐘增加烹調時間。
- 重量小於約 1.5 kg 的冷凍肉類在烘烤前不需要解凍。

功能注意事項

您可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

在烹調時間結束前，利用底部加熱

 功能將食物底部焗成金黃色。

請勿使用加強烘焗  功能烘烤食物，因為肉汁會變得過黑。

使用 自動程序

- 遵照顯示屏上的指示。

使用 風扇加強 或 自動烘焗

這些操作模式適合烘烤肉類食物、魚和需要烤至金黃色的家禽肉以及西冷牛扒肉和牛柳。

由於爐腔內的熱力被立即分散，因此風扇加強  操作模式可讓您使用比使用一般加熱  操作模式時更低的溫度。

在自動烘焗  操作模式中，爐腔會在開始時加熱至高溫（約 230 °C）。一旦達到此溫度，蒸焗爐會自動將溫度降低至預先選定的烹調溫度（繼續烘烤溫度）。

- 將食物放在第 2 個層架上。

使用 加濕

使用此功能進行加濕輔助烹調。

- 將食物放在第 2 層層架上。

使用 一般加熱

利用此功能烘焗傳統食譜的美食。如果您使用較舊的食譜或食譜，請將焗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。

- 將食物放在第 2 個層架上。

使用 節能-風扇加熱 

使用此功能烹調少量烤肉或肉類菜式，同時還可節約能量。

■ 將食物放在第 2 個層架上。

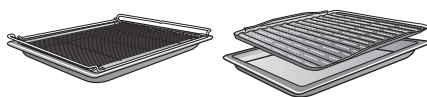
燒烤

 高溫表面會構成灼傷風險。
如果您在開啟機門時燒烤，熱空氣會從焗爐中排出，而不會經過冷卻風扇冷卻。控制元件會變熱。
在關閉焗爐機門時燒烤。

燒烤貼士

- 燒烤前必須預熱。關閉機門，預熱頂部加熱/燒烤元件約 5 分鐘。
- 如必要，將肉切塊。燒烤前不要用鹽為肉類調味，因為這樣會把肉汁逼出。
- 如有必要，為偏瘦的肉加上少量食油。請勿使用其他類型的油脂，因為它們容易燒焦並冒煙。
- 如常清洗魚類。用少量鹽調味，加強味道。也可以在魚類上面滴上檸檬汁。
- 使用通用烘焗盤，在適當位置放上網架或燒烤和烘烤插架（如有）。食物的汁液會收集在插架下方。這可以防止它們飛濺弄髒焗爐。肉汁可用作製作醬汁。在網架或燒烤和烘烤插架上刷油，然後將食物放在上面。

不要使用烘焗盤。



烹調對照表注意事項

您可在本手冊末尾找到烹調對照表。

- 注意溫度範圍、層架層數和時間。這些考慮了肉量大小和烹調實際情況。
- 在規定的最短烹調時間後檢查食物。

選擇 溫度

- 通常選擇對照表中較低的溫度。如果使用較指定溫度更高的溫度，肉類外層會焦化，但裏面可能不夠熟。

選擇層架

- 視乎烹調肉類的厚度，選擇層架。
- 將扁平的食物放在第 3 或 4 個層架上。
- 將較厚的食物放在第 1 或 2 個層架上。

選擇 烹調時間

- 薄切的肉類/魚肉片需要每邊燒烤 6–8 分鐘。
最好同時燒烤厚度相近的食物，這樣烹調時間不會變化太大。
- 一般而言，無論食物是否烹調好，均應在最短烹調時間後檢查食物。
- 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。
- 三分熟/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。

提示: 如果較厚的肉類表面變成焦化但中心仍然未熟，則將食物移至較低層架或降低溫度並繼續燒烤。這可防止表面太焦。

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。

須知

使用 完全燒烤

利用此功能燒烤大量薄片和烘焗大塊烘焙食物。

整個頂部加熱/燒烤元件發出紅光，以提供所需的熱量。

使用 風扇燒烤

此功能適合燒烤雞肉等較厚的食物。

較薄的食物，通常建議設定 220 °C 的溫度，而對於較厚的切塊食物，則建議 180–200 °C 的溫度。

解凍

溫和解凍急凍食品一般可令維他命和礦物質得以保留。

- 選擇 更多選項 .
- 選擇 解凍。
- 需要時更改建議溫度。

空氣在爐腔內循環，以溫和解凍急凍食品。

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。

貼士

- 取下包裝，然後將急凍食品放入通用烘焗盤或適合的碗或盤中。
- 請在烤架下方放置通用烘焗盤以解凍家禽。這樣可避免急凍食品浸在解凍流出的液體中。
- 肉類、家禽或魚類在烹調前不需要完全解凍。解凍直到食物開始變軟。其表面將充分解凍以吸收香料和調味料。

低溫慢煮

當需要柔嫩的效果時，低溫慢煮非常適合烹調牛肉、豬肉或小牛肉等易碎散的肉塊。

首先在煮食爐上高溫煎封肉類。

然後將肉放入預熱的爐腔中，長時間低溫烹煮，將其煮至全熟，肉質將會相當柔嫩。

肉類會變得軟身。裏面的肉汁會開始在內部均勻循環，直到外層。
此方式可達致柔嫩多汁的效果。

- 只能使用已經正確懸掛和裁切的瘦肉。骨頭必須在烹調前移除。
- 煎封時，應使用適合高溫的食油或油脂（例如融化的牛油、植物油）。
- 烹調時，不應覆蓋肉類。

烹調時間約為 2–4 小時，視乎肉類的重量和大小以及您想要的烹調效果。

- 烹調程序完結後，您可以直接從焗爐中取肉進行切割。無需靜置。
- 肉類可以留在爐腔內保溫，直到上菜。這不會影響效果。
- 將食物盛放在預熱後的碟子中，伴以熱醬汁或肉汁，以免其過快冷卻。肉類處於理想的進食溫度。

使用 一般加熱

按照本手冊末尾的烹調對照表中的資訊操作。

請在烤架下方放置通用烘焗盤。

- 將烤架與通用烘焗盤放在第 2 個層架上。
- 選擇 一般加熱  操作模式和溫度 120 °C。
- 預熱焗爐連同通用烘焗盤和烤架，約 15 分鐘。
- 焗爐進行預熱時，用煮食爐完全煎封肉類所有側面。

⚠ 有被高溫表面灼傷的危險。
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。
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。

- 將已煎封肉類放在烤架上。
- 將溫度降低至 100 °C (請參閱“烹調對照表”)。
- 繼續烹調肉類直至完成。

烘乾

脫水或烘乾是保存水果、某些蔬菜和香草的傳統方法。

確保水果和蔬菜成熟並且在乾燥之前沒有擦傷，這一點至關重要。

- 如必要，將食物去皮並去核，然後切碎。
- 根據食物的大小，將烘乾食物均勻地分佈在烘焗及烤烘網架或通用烘焗盤上方的單層上 (如果可能的話)。

提示: 您也可以使用多孔烘焗和 AirFry 盤 (如有)。

- 最多同時烘乾 2 層。
將烘乾食物放在第 1+3 個層架上。
如果使用烘焗及烤烘網架和通用烘焗盤，請將通用烘焗盤放在烤架下方。
- 選擇 風扇加強 .
- 更改建議溫度，然後設定烘乾時間。
- 定期翻轉通用烘焗盤上的烘乾食物。

整個或半個食物的烘乾時間較長。

烘乾食物		🌡 [°C]	🕒 [h]
水果		60–70	2–8
蔬菜		55–65	4–12
蘑菇		45–50	5–10
香草*		30–35	4–8

 操作模式，🌡 溫度，🕒 烘乾時間，
 風扇加強， 一般加熱

* 只能使用 一般加熱  操作模式在第 2 個層架的通用烘焗盤上烘乾香草，因為在 風扇加強 操作模式中風扇開啟。

- 如果在爐腔中開始有冷凝水，應降低溫度。

取出烘乾食物

⚠ 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。
從焗爐取出烘乾食物時，應使用焗爐手套。

- 烘乾水果或蔬菜後，應讓它們冷卻。

烘乾水果應完全脫水，但保持柔軟有彈性。切割時，不應讓果汁流走。

- 在密封玻璃瓶或罐中儲存烘乾食物。

加熱餐具。

使用 風扇加強  操作模式預熱餐具。

只能預熱耐熱餐具。

- 將烤架放在第 1 個層架上，並將餐具放在架上預熱。您亦可因應餐具大小，將烤架放在爐腔底板，取出側面滑槽，以騰出更多空間。
- 選擇 風扇加強 .
- 將溫度設定為 50–80 °C。

須知



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。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。

- 從焗爐中取出加熱的餐具。

冷凍食物/預製食物

蛋糕、薄餅和法包貼士

- 在烤架上放上烘焗紙，烘焙蛋糕、薄餅和法包。
烹調表面積大的急凍食物時，不要使用焗盤或通用烘焗盤。高溫時，焗盤可能會變形，並且很難甚至無法從爐腔中取出。再次使用會令彎曲更嚴重。
- 使用包裝上建議的最低溫度。

薯條、炸丸子和類似菜式貼士

- 這些急凍食物可在焗盤或通用烘焗盤上烹調。
- 使用包裝上建議的最低溫度。
- 在烹調過程中將食物翻轉數次。

準備冷凍食物/預製食物

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，而不是深啡色。

- 選擇包裝上建議的功能和溫度。
- 預熱爐腔。
- 使用包裝上建議的層架層，將食物放入已預熱爐腔。
- 於包裝上建議的最短烹調時間結束後檢查食物。

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。

請參閱“清潔及保養－蒸發剩餘水份”中的相關說明。

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。

注意事項

- 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。
- 在使用自動程序時，系統提供的食譜僅供指導使用。在相關自動程序中可以使用其他類似食譜，包括採用不同用量的食譜。
- 烹調後，啟動自動程序前，爐腔的溫度必須降至室溫。
- 將食物放入熱蒸爐時，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。
- 部分自動程序需要在放入食物前進行預熱階段。屏幕將會顯示提示訊息，指明何時需要完成此階段。

- 部分自動程序需要在某些烹調期間加入液體。在需要完成此類操作時，您將會在屏幕中看到提示訊息（如添加液體）。
- 自動程序所示烹調時間只是估算。視乎程序，將可能有增減。烹調時間，特別是烹調肉類的情況，視食物原先溫度而定。

須知

烹調對照表

蔬菜 

蔬菜		 [°C]	 ⁵ ₁	 [分鐘]
椰菜花 整顆		100	3	20–40
椰菜花 菜莖		100	3	10
豆子，青豆		100	3	15
西蘭花 菜莖		100	3	6
豌豆		100	3	4–6
茼蒿 半個		100	3	20–28
茼蒿 切條		100	3	6–8
大頭菜 切段		100	3	8–10
南瓜 切塊		100	3	4–6
蘿蔔 整顆		100	3	7–18
蘿蔔 半個		100	3	7–9
蘿蔔 切碎		100	3	6–10
新薯仔，軟糯		100	3	28–44
韭蔥 切成蔥圈		100	3	6–10
寶塔菜 整顆		100	3	10–22
寶塔菜 菜莖		100	3	7–10
大頭菜		100	3	12–18
煮熟薯仔 去皮，整個		100	3	23–40
煮熟薯仔 去皮，半個		100	3	20–30
煮熟薯仔 去皮，四等分		100	3	16–25
芹菜 切段		100	3	6–10
綠蘆筍		100	3	5–14
白蘆筍，厚切		100	3	13–19
菠菜		100	3	3–4
皺葉椰菜 切碎		100	3	12–18
翠肉瓜 切片		100	3	3–4
蜜豆		100	3	8–10

 操作模式， 溫度， 層架層數， 烹調時間， 蒸汽烹調

¹ 使用多孔烹調容器並將通用烘焗盤放在第 1 個層架上以收集液體。

魚類

魚類 (新鮮或急凍)		 [°C]	 ⁵ 1	 [分鐘]
鱸魚片		100	3	8–10
鱒魚		100	3	10–13
三文魚柳, 3 厘米厚		100	3	6–10
歐鱒		100	3	17–20
鰈魚		100	3	8–14
鰈魚片		100	3	3–5

肉類

肉類		 [°C]	 ⁵ 1	 [分鐘]
雞胸肉排		100	3	8–10
火雞肉卷		100	3	12–15
火雞扒		100	3	4–6
醃火腿切片		100	3	6–10

 操作模式,  溫度,  層架層數,  烹調時間,  蒸汽烹調

¹ 使用多孔烹調容器並將通用烘焗盤放在第 1 個層架上以收集液體。

餃子/湯糰/包子

餃子/湯糰/包子		 [°C]	 ⁵ 2	 [分鐘]
薯仔/麵包餃子, 新鮮		100	3	15
薯仔/麵包餃子, 蒸煮袋		100	3	20

米飯

米飯	 : 		 [°C]	 ⁵ 2	 [分鐘]
印度香米	1 : 1.5		100	3	15
速煮米	1 : 1.5		100	3	23–25
短米	1 : 2.5		100	3	30–35
糙米	1 : 1.5		100	3	25–30

 :  米與水的比例,  操作模式,  溫度,  層架層數,  烹調時間,  蒸汽烹調

² 使用硬質烹調容器。

須知

忌廉混合物

蛋糕/餅乾 (配件)		溫度 [°C]		層架層數 ⁵	烹調時間 [分鐘]
鬆餅 (1 個托盤)		150–160	–	2	25–35
鬆餅 (2 個托盤)		150–160	–	1+3	30–40 ³
小蛋糕* (1 個托盤) *		150	–	2	28–38
		160 ²	–	3	22–32
小蛋糕* (2 個托盤) *		150 ²	–	1+3	25–35
馬德拉蛋糕 (烘焗及烤烘網架、麵包焗模, 30 厘米) ¹		150–160	–	2	60–70
		155–165 ²	–	2	60–70
大理石堅果蛋糕 (烘焗及烤烘網架、麵包焗模, 30 厘米) ¹		150–160	–	2	55–65
		160–170	–	2	60–70
大理石堅果蛋糕 (烘焗及烤烘網架、圓形焗模/圓環蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		150–160	–	2	50–60
		150–160	–	2	60–70
鮮果蛋糕 (1 個托盤)		150–160	✓	2	35–45
		160–170	✓	2	45–55
鮮果蛋糕 (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		150–160	–	2	55–65
		165–175 ²	–	2	45–55
果餡餅底 (烘焗及烤烘網架、果餡餅底焗模, Ø 28 厘米) ¹		150–160	–	2	25–35
		170–180 ²	–	2	15–25

 操作模式,  溫度,  增強火力, ⁵ 層架層數,  烹調時間,  風扇加強,  一般加熱, ✓ 開, – 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 將深色的亞光烤盤放在烘焗及烤烘網架中央。

² 在放入食物之前預熱焗爐。

³ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。

揉搓混合物

蛋糕/餅乾 (配件)		°C		 ⁵ ₁	 [分鐘]
餅乾 (1 個托盤)		140–150	—	2	25–35
		150–160	—	2	25–35
餅乾 (2 個托盤)		140–150	—	1+3	25–35 ³
水滴曲奇* (1 個托盤)		140	—	2	35–45
		160 ²	—	3	25–30
水滴曲奇* (2 個托盤)		140	—	1+3	40–50 ³
果餡餅底 (烘焗及烤烘網架、果餡餅底焗模, Ø 28 厘米) ¹		150–160	—	2	35–45
		170–180 ²	—	2	20–30
芝士蛋糕 (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		170–180	—	2	75–85
		160–170	—	2	60–70
蘋果批 (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 20 厘米) ¹		160	—	2	90–100
		180	—	1	85–95
蘋果批, 雙層表皮 (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		180–190 ²	—	2	60–70
		160–170	—	2	60–70
亮面鮮果蛋糕 (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模, Ø 26 厘米) ¹		170–180	—	2	60–70
		150–160	—	2	55–65
亮面鮮果蛋糕 (1 個托盤)		170–180	—	2	50–60
		160–170	—	2	45–55
水果餡餅 (1 個托盤)		210–220 ²	✓	1	40–50
		190–200	—	1	30–40

 操作模式,  溫度,  增強火力, ⁵₁ 層架層數,  烹調時間,  風扇加強,  節能-風扇加熱,  一般加熱,  加強烘焗, ✓ 開, — 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 將深色的亞光烤盤放在烘焗及烤烘網架中央。

² 在放入食物之前預熱焗爐。

³ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。

須知

發酵麵團

蛋糕/餅乾 (配件)		 [°C]		⁵ 1	 [分鐘]
圓環蛋糕 (烘焗及烤烘網架、圓形焗模/圓環蛋糕焗模, Ø 24 厘米) ¹		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
果子甜麵包 (1 個托盤)		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
脆皮蛋糕, 帶鮮果/無鮮果 (1 個托盤)		160–170	–	2	40–50
		170–180	–	3	50–60
鮮果蛋糕 (1 個托盤)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (1 個托盤)		160–170	✓	2	25–35
蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (2 個托盤)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴
白麵包, 自由形態 (1 個托盤)		190–200	✓	2	30–40 ⁵
		190–200	–	2	30–40
白麵包 (烘焗及烤烘網架、麵包焗模, 30 厘米) ¹		180–190	✓	2	30–40 ⁶
		190–200 ²	✓	2	30–40
全麥麵包 (烘焗及烤烘網架、麵包焗模, 30 厘米) ¹		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶
		200–210 ²	✓	2	45–55
發酵麵團 (烘焗及烤烘網架)		30–35	–	– ³	–

操作模式, 溫度, 增強火力, ⁵ 層架層數, 烹調時間, 風扇加強, 一般加熱, 加濕, ✓ 開, – 關

- ¹ 將深色的亞光烤盤放在烘焗及烤烘網架中央。
- ² 在放入食物之前預熱焗爐。
- ³ 將烘焗及烤烘網架放在焗爐底板上, 並將裝有麵團的碗放在烤架上。視乎碗的大小, 您可能需要拆下側面滑槽。
- ⁴ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠, 請將盤提早從焗爐中取出。
- ⁵ 在烹調程序開始時釋放 1 次蒸汽噴射。
- ⁶ 在烹調程序開始時釋放 2 次蒸汽噴射。

茅屋芝士麵團

蛋糕/餅乾 (配件)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [分鐘]
鮮果蛋糕 (1 個托盤)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (1 個托盤)		160–170	–	3	25–35
蘋果酥餃/葡萄乾酥卷 (2 個托盤)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹

 操作模式， 溫度， 增強火力， ⁵₁ 層架層數， 烹調時間， 風扇加強， 一般加熱，✓ 開，– 關

¹ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠，請將盤提早從焗爐中取出。

海綿蛋糕混合物

蛋糕/餅乾 (配件)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [分鐘]
海綿蛋糕底 (2 隻雞蛋) (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模，Ø 26 厘米) ¹		160–170 ²	–	2	15–25
海綿蛋糕底 (4–6 隻雞蛋) (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模，Ø 26 厘米) ¹		150–160 ²	–	2	30–40
打發海綿蛋糕* (烘焗及烤烘網架、脫底蛋糕焗模，Ø 26 厘米) ¹		180	–	2	25–35
		150–170 ²	–	2	25–45
瑞士卷海綿蛋糕 (1 個托盤)		180–190 ²	–	2	15–20

 操作模式， 溫度， 增強火力， ⁵₁ 層架層數， 烹調時間， 風扇加強， 一般加熱，✓ 開，– 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 將深色的亞光烤盤放在烘焗及烤烘網架中央。

² 在放入食物之前預熱焗爐。

須知

泡芙糕點、鬆餅、蛋白甜餅

蛋糕/餅乾 (配件)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [分鐘]
泡芙麵包 (1 個托盤)		160–170	—	2	35–45 ¹
鬆餅 (1 個托盤)		180–190	—	2	20–30
鬆餅 (2 個托盤)		180–190	—	1+3	20–30 ²
馬卡龍 (1 個托盤)		120–130	—	2	25–50
馬卡龍 (2 個托盤)		120–130	—	1+3	25–50 ²
蛋白甜餅/忌廉蛋白甜餅 (1 盤 6 個，每個 Ø 6 厘米)		80–100	—	2	120–150
蛋白甜餅/忌廉蛋白甜餅 (2 盤各 6 個，每個 Ø 6 厘米)		80–100	—	1+3	150–180

 操作模式， 溫度， 增強火力， ⁵₁ 層架層數， 烹調時間， 加濕， 風扇加強，✓ 開，— 關

¹ 在烹調程序啟動後 8 分鐘釋放 1 次蒸汽噴射。

² 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠，請將盤提早從焗爐中取出。

鹹味菜

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [分鐘]
鹹味餡餅 (1 個托盤)		220–230 ¹	✓	1	35–45
		180–190	—	1	30–40
洋蔥撻 (1 個托盤)		180–190 ¹	✓	2	25–35
		170–180	—	2	30–40
薄餅，發酵麵團 (1 個托盤)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 ¹	—	2	20–30
薄餅，夸克麵團 (1 個托盤)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 ¹	✓	2	25–35
急凍薄餅，預煮熟 (烘焗及烤烘網架)		200–210	—	2	20–25
烤麵包* (烘焗及烤烘網架)		250	—	3	5–8
烘焗食物/焗菜 (例如烤麵包) (通用烘焗盤上的烘焗及烤烘網架)		250 ²	—	3	3–6
焗烤蔬菜 (通用烘焗盤上的烘焗及烤烘網架)		250 ²	—	4	5–10 ³
		250 ²	—	3	5–10 ³
普羅旺斯雜燴 (1 個通用烘焗盤)		180–190	—	2	40–60

 操作模式， 溫度， 增強火力， ⁵₁ 層架層數， 烹調時間， 一般加熱， 加強烘焗， 風扇加強， 節能-風扇加熱， 完全燒烤， 風扇燒烤，✓ 開，— 關

- ¹ 在放入食物之前預熱焗爐。
- ² 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- ³ 可行時，在烹調時常中途翻轉正在焗烤的食物。

須知

牛肉

食物 (配件)		溫度 [°C]		 ⁵	烹調時間 [分鐘]	核心溫度 [°C] ¹⁰
燜牛肉，約 1 公斤（連蓋焗爐盤）	 ²	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
菲力牛扒，約 1 公斤（通用烘焗盤）	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
菲力牛扒，（三分熟），約 1 公斤 ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
菲力牛扒，（半熟），約 1 公斤 ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
菲力牛扒，（全熟），約 1 公斤 ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Roast beef，約 1 公斤（通用烘焗盤）	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
烤牛肉（三分熟），約 1 公斤 ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
烤牛肉（半熟），約 1 公斤 ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
烤牛肉（全熟），約 1 公斤 ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
漢堡包，肉餅*（烘焗及烤烘網架放在第 4 個層架，而通用烘焗盤放在第 1 個層架）		250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–

 操作模式， 溫度， 增強火力，⁵ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 自動烘焗， 一般加熱， 節能-風扇加熱， 完全燒烤，✓ 開，– 關

* 設定也適用於按照 EN 60350-1 進行測試。

¹ 使用烘焗及烤烘網架和通用烘焗盤。

² 首先，在煮食爐上煎封肉類。

³ 在放入食物之前預熱焗爐。

⁴ 在 120 °C 下預熱焗爐 15 分鐘。在將食物放入焗爐時降低溫度。

⁵ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。

⁶ 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC（如有）。

⁷ 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 90 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。

⁸ 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 100 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。

⁹ 當食物充分變色後，翻轉食物（1：烤製表面 1，2：烤製表面 2）。

¹⁰ 如果您使用食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

小牛肉

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵ [分鐘]	 [分鐘]	 ⁷ [°C]
燜牛仔肉，約 1.5 公斤 (連蓋焗爐盤)	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
牛仔肉柳，約 1 公斤 (通用烘焗盤)	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
牛仔柳 (三分熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
牛仔柳 (半熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
牛仔柳 (全熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
牛仔脊肉 (三分熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
牛仔脊肉 (半熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
牛仔脊肉 (全熟)，約 1 公斤 ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66

 操作模式， 溫度， 增強火力，⁵ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 自動烘焗， 一般加熱，✓ 開，– 關

- ¹ 使用烘焗及烤烘網架和通用烘焗盤。
- ² 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- ³ 在放入食物之前預熱焗爐。
- ⁴ 在 120 °C 下預熱焗爐 15 分鐘。在將食物放入焗爐時降低溫度。
- ⁵ 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC (如有)。
- ⁶ 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 90 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。
- ⁷ 如果您使用食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

須知

豬肉

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [分鐘]	 ¹¹ [°C]
烤豬肘/豬頸肉，約 1 公斤 (連蓋焗爐盤)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
脆皮豬肘，約 2 公斤 (焗爐盤)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
豬里脊肉 (約 350 克) ¹	 ²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
燒火腿，約 1.5 公斤 (連蓋焗爐盤)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
醃豬肘，約 1 公斤 (通用烘焗盤)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
醃豬肘，約 1 公斤 ¹	 ²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
肉糜卷，約 1 公斤 (通用烘焗盤)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
煙肉 ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
臘腸 ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

 操作模式， 溫度， 增強火力，⁵₁ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 自動烘焗， 一般加熱， 加濕， 節能-風扇加熱， 完全燒烤，✓ 開，– 關

- ¹ 使用烘焗及烤焗網架和通用烘焗盤。
- ² 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- ³ 在 120 °C 下預熱焗爐 15 分鐘。在將食物放入焗爐時降低溫度。
- ⁴ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- ⁵ 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC (如有)。
- ⁶ 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 60 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。
- ⁷ 加熱階段之後，在整個烹調時間過程中手動釋放 3 次蒸汽噴射。
- ⁸ 在烹調中途加入約 1 公升水。
- ⁹ 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 100 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。
- ¹⁰ 烹調中途翻轉食物。
- ¹¹ 如果您使用食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

羊肉，野味

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵ 1	 [分鐘]	 ⁶ [°C]
帶骨羊腿，約 1.5 公斤 (連蓋焗爐盤)		180–190	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
去骨羊脊肉 (通用烘焗盤)	 ¹	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
去骨羊脊肉 (烘焗及烤烘網架和通用烘焗盤)	 ¹	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
去骨鹿脊肉 (通用烘焗盤)	 ¹	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
去骨獐脊肉 (通用烘焗盤)	 ¹	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
去骨野豬腿，約 1 公斤 (連蓋焗爐盤)	 ¹	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90

 操作模式， 溫度， 增強火力， ⁵ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 一般加熱，✓ 開，– 關

- ¹ 首先，在煮食爐上煎封肉類。
- ² 在放入食物之前預熱焗爐。
- ³ 在 120 °C 下預熱焗爐 15 分鐘。在將食物放入焗爐時降低溫度。
- ⁴ 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC (如有)。
- ⁵ 在一開始蓋上蓋子烘烤。在烹調 50 分鐘後取下蓋子，並添加約 0.5 公升水。
- ⁶ 如果您使用食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

須知

家禽，魚

食物 (配件)		 [°C]		 ⁵	 [分鐘]	 ⁷ [°C]
家禽，0.8–1.5 公斤 (通用烘焗盤)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
雞肉，約 1.2 公斤 (通用烘焗盤上的烘焗及烤烘網架)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
家禽，約 2 公斤 (焗爐盤)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
家禽，約 4 公斤 (焗爐盤)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
魚，200–300 克 (例如：鱒魚) (通用烘焗盤)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
魚，1–1.5 公斤 (例如歐鱒) (通用烘焗盤)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
錫紙魚柳，200–300 克 (通用烘焗盤)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 操作模式， 溫度， 增強火力，⁵ 層架層數， 烹調時間， 核心溫度， 自動烘焗， 風扇燒烤， 一般加熱， 加濕， 節能-風扇加熱，✓ 開，– 關

- ¹ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- ² 安裝 FlexiClip 伸縮掛軌 HFC (如有)。
- ³ 燒烤中途翻轉食物。
- ⁴ 在烹調程序開始時，加入約 0.25 公升水。
- ⁵ 30 分鐘後加入約 0.5 升水。
- ⁶ 在烹調程序啟動後 5 分鐘手動釋放 1 次蒸汽噴射。
- ⁷ 如果您使用食物探針，您可以使用顯示的核心溫度。

 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，才能進行人手清潔。

 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。
切勿使用蒸汽清洗機。

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。

不合適的清洗劑

為避免損壞表面，請勿使用以下清洗劑：

- 含有蘇打、氨、酸或氯化物的清洗劑
- 於面板使用含有除垢劑的清潔劑
- 磨蝕性清洗劑（如粉末清洗劑、去污乳、百潔布）
- 溶劑型清洗劑
- 不銹鋼清洗劑
- 洗碗碟機用清洗劑
- 啞光表面使用玻璃清洗劑
- 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（例如金屬鏟）
- 鋼絲絨
- 啞光表面和 FlexiClip 伸縮掛軌上使用不銹鋼螺旋墊

- 焗爐清潔劑
例外情況：僅允許於 PerfectClean 表面
- 使用機械性清洗劑進行污漬清潔

配件不適用於洗碗碟機（烹調容器除外）。

提示：濺出的果汁和蛋糕混合食物等污漬，最好在爐腔仍熱時清除。

為更方便的清潔焗爐：

- 拆下機門。
- 拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽（若安裝）。
- 拆下催化琺瑯瓷背板。

去除一般污漬

提示：使用 [更多選項](#)  | 保養 | 浸泡程序更容易清潔電器（請參閱“保養”）。

- 使用海綿或吸水布清除爐腔和滴水通道中的冷凝水。
- 立即用溫水，清潔液和乾淨的海綿或乾淨的微纖維濕抹布去除一般污漬。
- 使用清水徹底擦除任何清潔劑殘留物。
這對於擁有 PerfectClean 處理的任何零件都非常重要，因為清潔劑殘留物會損害易潔功能。
- 清潔後，用軟布擦乾表面。

清潔密封條

爐腔四周有一層密封條，可將爐腔與機門內側密封。

密封條上沉積的油脂可使其變脆和破裂。

- 建議在每次使用後將密封條擦拭乾淨。

如果密封件未正確插入，蒸汽可能會在烹調過程中從爐腔釋出。
切勿拆下密封條。

清潔及保養

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。

去除頑固污漬（除 FlexiClip 伸縮掛軌）

溢出的水果和烘焗汁液可能會導致表面持久變色或局部變得暗啞。變色不影響表面的特性。

請勿嘗試去除這些污漬。僅使用指定的設備。

- 可以使用玻璃刮刀或不銹鋼螺旋墊（例如 Spontex Spirinett）、熱水和清潔液去除烘焗沉積物。

提示：使用 **更多選項**  | **保養** | **浸泡** 程序更容易清潔電器（請參閱“保養”）。

接觸擦洗劑、磨蝕性刷子或海綿以及焗爐清潔劑可使催化琺瑯瓷失去自潔性能。

在使用焗爐清潔劑之前，請拆下催化琺瑯瓷背板。

使用焗爐清潔劑

- PerfectClean 表面的頑固污漬可使用 Miele 焗爐清潔劑去除，僅限在冷卻表面上使用。

如果焗爐噴霧劑進入間隙和開口中，在隨後執行的烹調程序中會產生強烈的氣味。

請勿將焗爐清潔劑噴到爐腔頂部。

請勿將焗爐清潔劑噴到爐腔內部和後壁的間隙和開口中。

- 請遵照包裝上的說明。

其他製造商的焗爐清潔劑只可用於冷卻焗爐中，並且使用時間不得長於 10 分鐘。

- 您也可以使用清潔海綿背面的百潔布去除污漬。
- 使用清水徹底擦除任何清潔劑殘留物。
- 用軟布擦乾所有表面。

FlexiClip 伸縮掛軌上的頑固污漬

在洗碗碟機中清潔 FlexiClip 伸縮掛軌會清除對其平穩運行至關重要的特殊潤滑脂。

切勿嘗試在洗碗碟機中清潔 FlexiClip 伸縮掛軌。

對於表面的頑固污漬或者如果軸承粘上了溢出的果汁，請按以下步驟進行操作：

- 將 FlexiClip 伸縮掛軌在熱水與清潔液的混合溶液中浸泡約 10 分鐘。如果需要，使用清潔海綿的背面清除污漬。可以使用軟刷仔細清潔軸承。

清潔可能會使某些地方變色或褪色，但不會對掛軌的功能有任何影響。

清潔催化琺瑯瓷背板

催化琺瑯瓷可自潔，這意味著當焗爐內達到非常高的溫度時，油和油脂會自動燃燒掉。您不需要其他額外清潔劑。溫度越高，該過程越有效。

接觸擦洗劑、磨蝕性刷子或海綿以及焗爐清潔劑可使催化琺瑯瓷失去自潔性能。

在爐腔使用焗爐清潔劑之前，請拆下催化琺瑯瓷零件。

清除香料、糖和類似沉積物造成的污漬

- 拆下背板（請參閱「清潔及保養－拆卸背板」）。
- 請用軟刷蘸取熱水與清潔液的混合溶液手動清潔背板。
- 徹底沖洗背板。
- 讓背板乾燥後再放回焗爐。

清除油和油脂

- 拆下爐腔中的所有配件，包括側面滑槽。
- 在開始清潔過程之前，請清除機門內側和 PerfectClean 表面的所有較大沉積物，避免燒着。
- 選擇風扇加強  操作模式和 250 °C。
- 然後加熱空焗爐至少 1 小時。

所需時長將取決於髒污程度。

如果催化琺瑯蓋被油和油脂嚴重污染，清潔過程中會在爐腔表面形成一層薄膜。

 高溫表面構成的受傷風險。

運作過程中，蒸焗爐會變得高溫。加熱元件和爐腔會灼傷您。
待加熱元件和爐腔冷卻後，才能進行手動清潔。

- 用乾淨的海綿或乾淨的微纖維濕抹布蘸取熱水與清潔液的混合溶液清潔機門內側和爐腔。

隨後每次在高溫下使用焗爐時，任何殘留的污漬會逐漸消失。

焗爐頂部清潔

定期清潔焗爐頂部，以清除食物殘渣。

 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，才能進行人手清潔。

如果蒸汽穿透燈罩，可能會損壞蒸焗爐。

切勿使用燈罩沒有固定到位的蒸焗爐。

小心不要損壞頂部加熱/燒烤元件。

切勿調低頂部加熱/燒烤元件。

- 用熱水與清潔液的混合溶液，塗抹在乾淨的海綿布或乾淨潮濕的微纖維濕抹布上，來清潔焗爐頂部。

蒸發剩餘水份

當使用蒸汽或濕氣烹調時，例如，如果手動中斷附有加濕的烹調程序或出現停電，蒸汽注入系統中可能會剩餘水分。

下一次使用蒸汽烹調 、加濕  或者附有加濕的自動程序，蒸發剩餘水份將顯示在屏幕上。

- 最好立即開始蒸發剩餘水分，以便確保下一次食物烹調程序中只使用新鮮自來水，並防止蒸汽注入系統吸入過多的水分並溢出。

 蒸汽可導致受傷。

蒸汽會導致嚴重灼傷。

剩餘水分蒸發時，請勿打開機門。

剩餘水分蒸發所需的時間取決於水量。

爐腔會被加熱，蒸發剩餘的水分，導致爐腔和機門有冷凝水形成。

- 確保在爐腔冷卻後，擦乾機門和爐腔的冷凝。

清潔及保養

立即開始剩餘水分蒸發

 蒸汽可導致受傷。
蒸汽會導致嚴重灼傷。
請勿在蒸汽噴射期間打開機門。

- 選擇使用濕氣的功能或自動程序。

請求 蒸發剩餘水份 顯示。

- 按 OK 確認。

時間顯示。

剩餘水分蒸發程序將開始。您可於顯示屏查看倒數計時。

顯示的時間視乎蒸汽注入系統中剩餘的水量而定。在蒸發程序中，系統可根據目前剩餘的水量調整時間。

剩餘水分蒸發完成後，蜂鳴器會響起，顯示屏會顯示 完成。

現可運行使用操作模式的烹調程序或附有加濕的自動程序。

當剩餘水分蒸發時，濕氣會在機門和爐腔內凝結。焗爐冷卻後，需要抹走這些濕氣。

跳過剩餘水分蒸發

 水箱中的污水存在感染風險。
跳過剩餘水分蒸發會導致水箱中形成細菌。在下一個烹調程序期間，這些污水可能會蒸發到食物上。
最好立即開始蒸發剩餘水分，以便確保下一次食物烹調程序中只使用新鮮自來水。

在最壞情況下，允許再次注水可導致水從蒸汽注入系統溢出，流入爐腔。因此最好不要取消蒸發過程。

- 選擇使用加濕的操作模式或自動程序。

顯示屏將顯示 蒸發剩餘水份。

- 選擇 跳過。

現可運行使用操作模式的烹調程序或附有加濕的自動程序。

下次選擇使用一個附有加濕的操作模式或自動程序以及關閉蒸焗爐時，您會再次看到執行剩餘水分蒸發的提示。

保養

浸泡

您可以使用此保養程序浸泡頑固污垢。

- 從爐腔中取出所有配件。
- 用布拭去大顆渣滓。
- 選擇 更多選項  | 保養 | 浸泡。
- 遵照屏幕上的指示。

 高溫蒸汽會構成灼傷風險。
在保養程序結束時開啟機門，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。

- 浸泡完成後，立即使用海綿或吸水布清除爐腔和滴水通道中的水和冷凝水。

- 然後用布抹乾爐腔和機門內側。

提示: 運行 浸泡 保養程序後，我們建議您運行 烘乾 保養程序，清除爐腔難以清潔的地方的濕氣。

烘乾

您可以使用此保養程序烘乾爐腔內的殘餘水分，包括殘留在難以清潔的地方的水分，並保護爐腔免受腐蝕。

烘乾 保養程序包括 3 個階段：空爐腔中的剩餘水分蒸發、透過加熱爐腔進行烘乾以及在機門稍稍打開的情況下快速冷卻。

 水箱中的污水存在感染風險。

如果沒有運行烘乾保養程序，水箱中會形成細菌。在下一個烹調程序期間，這些污水可能會蒸發到食物上。

運行烘乾保養程序，以確保所有剩餘水分完全蒸發。

- 選擇更多選項  | 保養 | 烘乾。
- 選擇您想要立即啟動烘乾週期還是稍後啟動，然後按 OK 確認。
- 遵照屏幕上的指示。
- 使用海綿或吸水海綿布清除爐腔和滴水通道中的水和冷凝水。
- 烘乾保養程序結束後，關閉蒸焗爐。

除垢

除垢頻率取決於您所在地區的水質硬度。

除垢程序可以隨時進行。

但是，為了確保焗爐功能正常，在執行一定數量的烹調程序之後，系統會自動提示您對蒸汽注入系統執行除垢程序。焗爐將在顯示屏中倒數進行除垢前可以執行的最後 10 次烹調程序。之後您將無法運行任何使用加濕輔助的操作模式、自動程序或保養程序。

您只能在進行除垢過程後再次使用這些操作模式。所有未附有加濕輔助的其他操作模式、自動程序和保養程序仍可使用。

除垢程序次序

一旦開始除垢過程，必須一直運作到最後。它無法被取消。

除垢需時約 140 分鐘，有以下幾個步驟：

1. 準備除垢程序
2. 注入除垢劑
3. 啟動階段
4. 過水 1

5. 過水 2
6. 過水 3
7. 蒸發剩餘水分及烘乾爐腔

準備除垢程序

您需要約 1 公升容量的容器。

您的焗爐附送一個塑膠管（連吸盤），這樣您就不必在進水管下面放置帶有除垢劑的容器。

我們建議使用附送的除垢片。它們是為 Miele 特別開發，帶來最佳效果。

提示：Miele 除垢片可以透過 Miele 網上商店直接訂購，以及從 Miele 客戶服務部或您的 Miele 經銷商購買。

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，如果除垢劑的濃度不合適，則無法保證所需的除垢效果。

- 在容器中加入約 900 毫升冷新鮮自來水，並放兩塊除垢片在裏面徹底溶解。

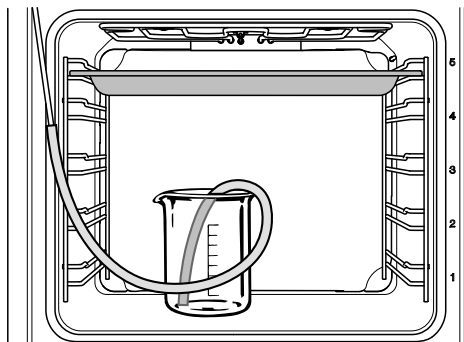
進行除垢程序

- 選擇更多選項 .
- 選擇保養。
- 選擇除垢。

如果附有加濕的操作模式和自動程序已被停用，可按 OK 即時開始除垢程序。

- 將通用烘焗盤推入頂部層架，以在完成後收集除垢劑。按 OK 確認訊息。

清潔及保養



- 將塑膠管的一端連接到進水管。
- 將載有除垢劑的容器放在焗爐底部。
- 將塑膠管的另一端放入除垢劑容器的底部，並用吸盤將塑膠管固定在容器上。
- 按 **OK** 確認。

注水流程現在開始。您會聽到水泵運作聲。

您可以選擇 **OK**，隨時中斷和恢復注水過程。

注水過程結束時，屏幕將出現一條訊息。

- 按 **OK** 確認。
- 注入 1 公升新鮮自來水並按照屏幕中的說明進行操作。

啟動階段將開始。您可於顯示屏查看倒數計時。

- 將容器和塑膠管繼續連接到爐腔的進水管。

在啟動階段，系統將多次吸入液體。您會聽到水泵運作聲。

爐腔照明和冷卻風扇在整個過程中保持開啟狀態。

啟動階段完成後，蜂鳴器提會發出提示音。

啟動階段完成後，蒸汽注入系統必須過水

啟動階段完成後，蒸汽注入系統必須過冷新鮮自來水，以去除除垢劑的殘留物。

要這樣做，將 1 公升新鮮自來水泵進蒸汽注入系統三次，並使用通用烘焗盤收集。

第一次過水後徹底沖洗容器，以清除任何除垢劑殘留物。

- 按照屏幕中的說明進行操作。

第三次過水後，泵將運行約 1 分鐘，以泵出蒸汽注入蒸汽中的剩餘水。

- 按照屏幕中的說明進行操作。
- 移除通用烘焗盤、容器和塑膠管。
- 按 **OK** 確認。

過水程序已完成。

蒸發剩餘水分

第三次過水後，將開始蒸發剩餘水分和烘乾程序。

- 關閉機門。

⚠ 蒸汽可導致受傷。

蒸汽會導致嚴重灼傷。

剩餘水分蒸發時，請勿打開機門。

焗爐將開始加熱，並顯示蒸發剩餘水分的時間。時間將根據剩餘水分的實際情況自動修正。

剩餘水分蒸發後，烘乾過程將自動開始，清除爐腔難以清潔的地方的濕氣。

結束除垢程序

在蒸發剩餘水分結束時，會顯示訊息，以及除垢程序之後的清潔提示。

■ 按 OK 確認。

蜂鳴器提示音會響起，且顯示屏將顯示完成。

■ 使用 開/關輕觸式按鈕關閉蒸焗爐。

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，才能進行人手清潔。

■ 爐腔冷卻後，清除掉除垢劑殘留物。

■ 將焗爐機門保持敞開，直至爐腔完全乾透。

拆下帶 FlexiClip 伸縮掛軌的側面滑槽

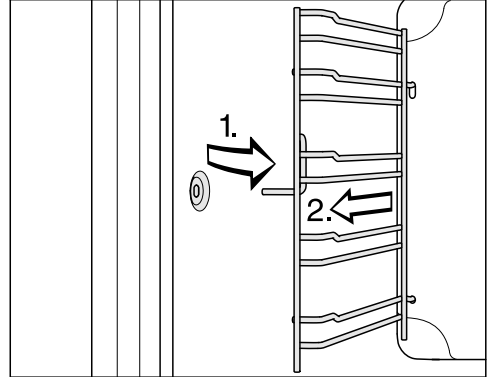
可將側面滑槽連同 FlexiClip 伸縮掛軌（如已插入）一併拆下。

如需單獨先取下 FlexiClip 伸縮掛軌，請遵照“功能－安裝和拆下 FlexiClip 伸縮掛軌”中的說明進行操作。

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.)。

按這些說明，以相反順序重新組裝。

■ 小心插入組件。

拆卸背板

可將背板拆下進行清潔。

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，才能拆卸背板。

旋轉的風扇葉輪會構成受傷風險。

熱風扇的葉輪可能會讓您受傷。

在背板未處於正確位置的情況下，切勿操作蒸焗爐。

■ 斷開蒸焗爐與電源的連接。關閉牆壁插座的開關並從電源插座中拔出插頭，或者斷開電力設備的保險絲。

■ 拆下側面滑槽。

■ 鬆開背板各角的四顆螺絲，並將其取下。

■ 清潔背板（請參閱“清潔及保養－清潔催化琺瑯瓷背板”）。

清潔及保養

按這些說明，以相反順序重新組裝。

- 仔細地重新安裝背板。

確保開口的位置如“概覽”部分所示。

- 安裝側面滑槽。
- 將蒸焗爐重新與電源連接。

機門

機門約重 9 公斤。

焗爐機門是由 3 玻璃板製成的開放系統，其部分表面具有熱反射塗層。

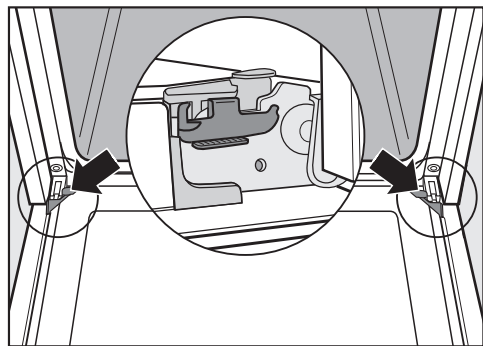
當焗爐運作時，空氣會直接通過機門，保持外層面板冷卻。

如要清潔機門面板，請執行以下操作：

1. 拆下機門
2. 拆開機門
3. 清潔機門面板
4. 組裝機門
5. 安裝機門

拆下機門

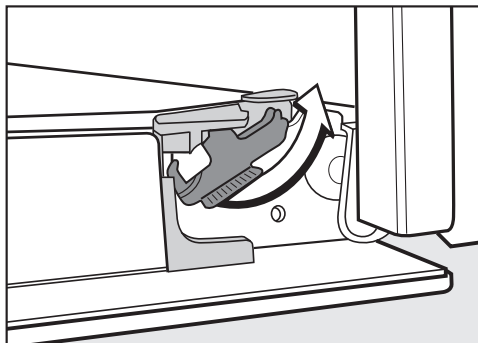
機門約重 9 公斤。



焗爐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。



- 轉動鎖定夾到盡頭，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。



- 僅僅握著機門一邊，然後對角提起機門，從固定架中取出。確保機門平直。

拆解機門

焗爐機門是由 3 玻璃板製成的開放系統，其部分表面具有熱反射塗層。

當焗爐運作時，空氣會直接通過機門，保持外層面板冷卻。

如果在玻璃板之間存有污漬，可拆解機門以清潔玻璃板中間。

機門玻璃上的刮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焗爐機門玻璃。

在清潔機門玻璃時，您必須遵照適用於蒸焗爐前面板的說明。

焗爐清潔劑會損壞鋁製外殼表面。

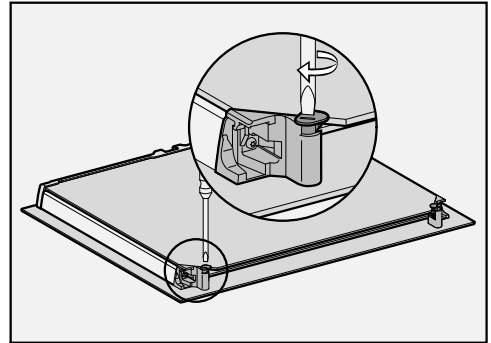
僅使用溫水和清潔液，塗抹在乾淨的海綿布或乾淨、潮濕的微纖維濕抹布清潔這些部件。

如掉落，機門玻璃會破損。
將拆解的機門玻璃放在安全的地方。

⚠ 因猛烈關閉機門導致的受傷風險。

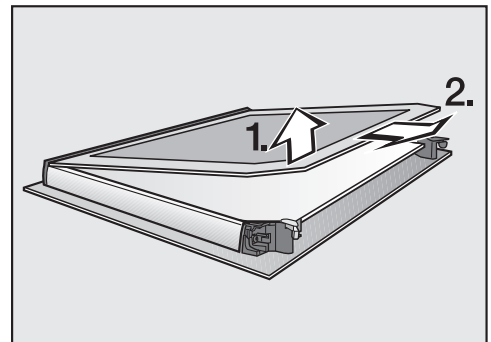
在您嘗試拆解安裝在焗爐上的機門時，機門可能會猛烈關閉。
拆解機門前，先將其拆下。

- 將帶有外層玻璃板的機門放在柔軟的平面上（例如茶巾）以防止其被刮擦。
機門手柄應與桌面邊緣對齊，這樣玻璃板可平穩放置，且不會在清潔過程中損壞。



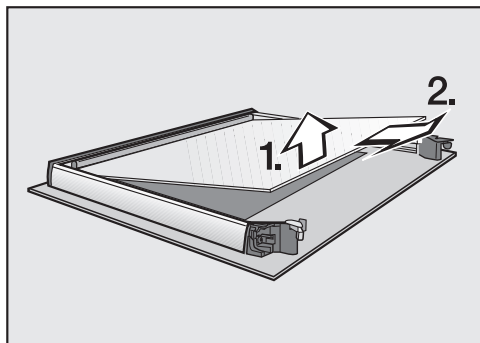
- 用平頭螺絲刀向外翻轉兩個玻璃面板固定架。

拆下內板：



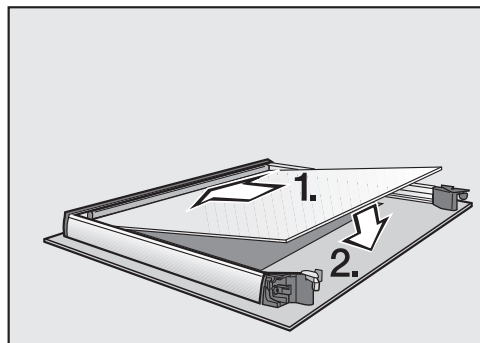
- 輕輕抬起內板，然後取出塑膠條。

清潔及保養

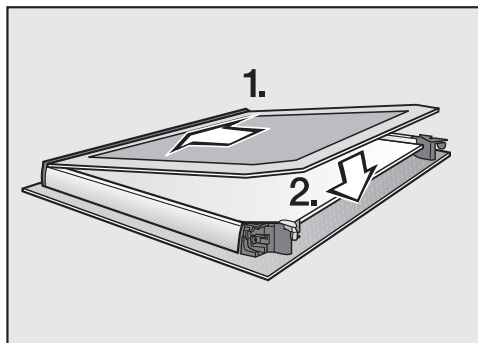


- 輕輕抬起中間板並將其拉出。
- 用乾淨的海綿及熱水與清潔液的混合溶液或乾淨的微纖維濕抹布清潔機門板和其他部件。
- 用軟布擦乾所有部件。

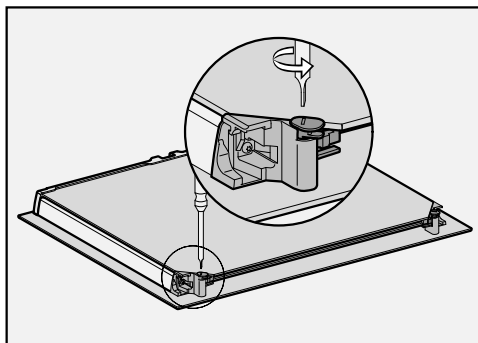
小心重新組裝機門：



- 重新安裝中間板，讓材料編號清晰可見（不可倒轉）。



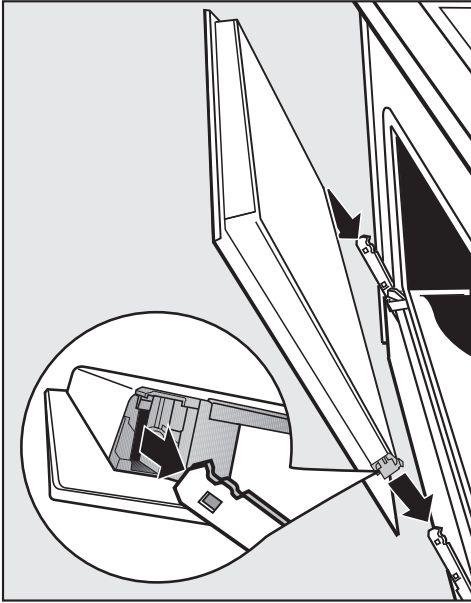
- 將內板的啞光印製向下推入塑膠條，讓後將其放入固定架之間。



- 用平頭螺絲刀向內翻轉兩個玻璃面板固定架。

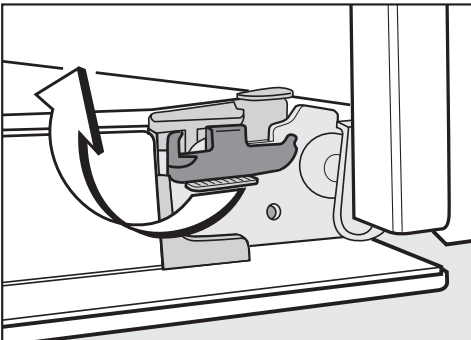
機門現在被重新組裝好。

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。



- 若要對鎖定夾進行重新鎖定，請將其轉回直至水平位置。

問題解決指南

在日常操作中可能出現的許多失常和故障都可以很容易進行修正。無需致電維修服務，可節省時間和金錢。

以下指南可幫您找出故障的原因並進行修正。

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。



屏幕中的資訊

問題	原因和糾正
顯示屏黑屏。	您已選擇 時間 顯示 關閉 設定。當蒸焗爐關閉時，屏幕不亮起。 ■ 當蒸焗爐開啟時，將顯示主選單。如果您希望時間常時顯示，選擇 時間 顯示 開啟 設定。 蒸焗爐未連接電源。 ■ 檢查蒸焗爐插頭是否插入電源插座並開啟插座開關。 ■ 檢查斷路器是否跳閘。請聯絡合資格的電工或 Miele 客戶服務部門。
焗爐開啟時，系統鎖定  在屏幕中顯示。	 系統鎖已啟用。 ■ 按 OK 確認。 顯示屏將顯示 按“OK”鍵6秒。 ■ 您可以停用烹調程序的系統鎖，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。
顯示屏上出現 12:00。	電源中斷超過 150 小時。 ■ 重設日期和時間。
屏幕上顯示 供電中斷。	出現短暫停電。這會令到目前烹調程序停止。 ■ 關閉蒸焗爐然後再打開。 ■ 重新開始烹調程序。
屏幕上顯示 已達最高使用量。	蒸焗爐已運作運行了異常長的時間。這會觸發安全關機功能。 ■ 按 OK 確認。 蒸焗爐現在已準備好再次使用。

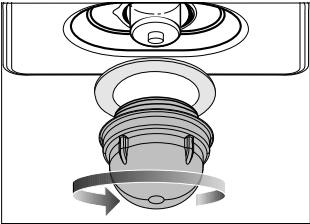
問題	原因和糾正
顯示屏上出現故障以及未在此處列出的故障代碼。	出現您無法解決的故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。
開始於及結束於功能無法使用。	爐腔溫度過高，例如於烹調程序完成之後。 ■ 開啟爐門，讓爐腔冷卻。 這些功能一般無法在保養程序中使用。
選擇除垢功能後，此功能目前不可使用在顯示屏上出現。	蒸汽注入系統故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。

意外的行為

問題	原因和糾正
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 開啟設定，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。
蜂鳴器不發出提示音。	蜂鳴器已停用或者已被設定為較低的音量。 ■ 使用 音量 蜂鳴音 設定開啟蜂鳴器或增加音量。
爐腔不加熱。	示範模式已啟用。 您可以選擇顯示屏上的選單選項和輕觸式按鈕，但是，焗爐不會加熱。 ■ 使用 陳列室程序 示範模式 關閉設定停用示範模式。

問題解決指南

問題	原因和糾正
使用加濕烹調的程序沒有注水。	啟用了示範模式。您可以在顯示屏中選擇選單選項和輕觸式按鈕，但蒸汽注入系統泵沒有運作。 ■ 選擇 設定 陳列室程序 示範模式 關閉 停用示範模式。 蒸汽注入系統泵故障。 ■ 致電 Miele 客戶服務部。
蒸焗爐自動關閉。	為了省電，如果在一段時間內未按按鈕或者在烹調程序結束後，蒸焗爐會自動關閉。 ■ 再次打開蒸焗爐。
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。 ■ 根據新位置的海拔調節沸點溫度（請參閱“設定 – 海拔高度”）。
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。 機門密封件損壞，例如破裂，或機門密封件未正確插入。 ■ 聯絡 Miele 客戶服務部。 內板太髒，密封件未正確安裝就位。 ■ 清潔內板（請參閱“清潔及保養 – 拆卸機門”）。
無法順暢推拉 FlexiClip 伸縮掛軌。	FlexiClip 伸縮掛軌中的軸承未充分潤滑。 ■ 用 Miele 特製潤滑劑潤滑軸承。 只有 Miele 特製潤滑劑適用於爐腔內的高溫環境。其他潤滑劑在加熱時可能會樹脂化，並且會粘住 FlexiClip 伸縮掛軌。可從您的 Miele 經銷商或 Miele 客戶服務部購買 Miele 特製潤滑劑。
焗爐內部照明在短時間後關閉。	您已選擇 照明 “持續” 15秒 設定。 ■ 如果您想要在整個烹調程序期間開啟焗爐內部照明，應選擇 照明 開啟 設定。
爐腔照明關閉。	您選擇了 照明 關閉 設定。 ■ 按下  觸控式按鈕，開啟爐腔照明 15 秒鐘。 ■ 如果需要，請選擇 照明 開啟 或 “持續” 15秒 設定。

問題	原因和糾正
爐腔照明無法開啟。 	鹵素燈故障。 ⚠ 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，才能進行人手清潔。 如果蒸汽穿透燈罩，可能會損壞蒸焗爐。 切勿使用燈罩沒有固定到位的蒸焗爐。 ■ 斷開蒸焗爐與電源的連接。關閉牆壁插座的開關並從電源插座中拔出插頭，或者斷開電力設備的保險絲。 ■ 擰下燈罩，將其連同密封圈一起向下拉，然後取出。 ■ 更換鹵素燈（Osram 66725 AM/A，230 V，25 W，G9）。 ■ 重新安裝燈罩連同密封圈。密封圈的凹面必須朝下。 ■ 用手擰入燈罩直至擰緊。 ■ 將蒸焗爐重新與電源連接。

結果不理想

問題	原因和糾正
雖按照烹調對照表提供的烹調時間，但不能正常製作蛋糕/餅乾。	使用了與食譜提供的溫度相異的設定。 ■ 選擇食譜所需的溫度。 材料分量與食譜提供的不一樣。 ■ 檢查您有否更改食譜。添加更多液體或更多雞蛋會產生更濕潤的混合物，這需要更長的烹調時間。
烘焗食物的焦化不均勻。	選擇了錯誤的溫度或層架數。 ■ 焦化一定會出現輕微的不均勻。如果焦化非常不均勻，檢查是否已選擇正確的溫度和層架數。 烘焗用品的材料或顏色不適合所選的焗爐功能。 ■ 使用一般加熱  功能時，淺色、閃亮烤模不會帶來理想的效果。啞黑色烤模最適合用於烘焗食物。
催化琺瑯瓷表面出現斑點狀鏽跡。	催化清潔過程未清除香料、細砂糖和類似的沉積物。 ■ 將催化琺瑯瓷部件從焗爐中取出，用軟刷蘸取熱水與清潔液的溫和混合溶液清除此類污漬。

問題解決指南

噪音

問題	原因和糾正
烹調程序後有噪音。	烹調程序後冷卻風扇仍開啟。

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。

此資訊在資料牌上記載，當機門完全開啟時，在蒸爐的前框上可以看到。

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。

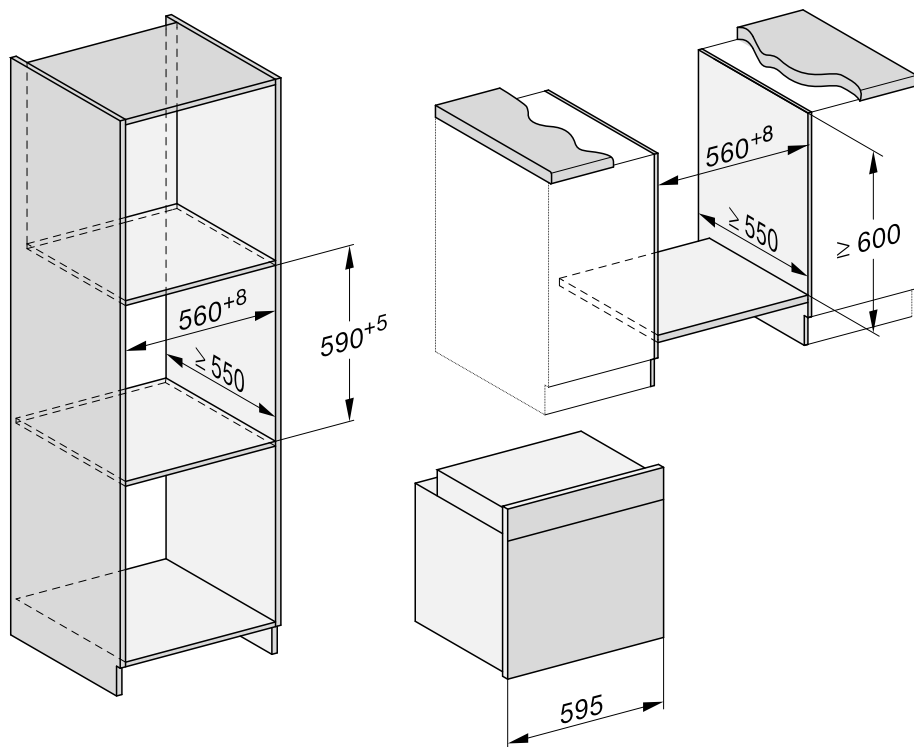
安裝

安裝尺寸

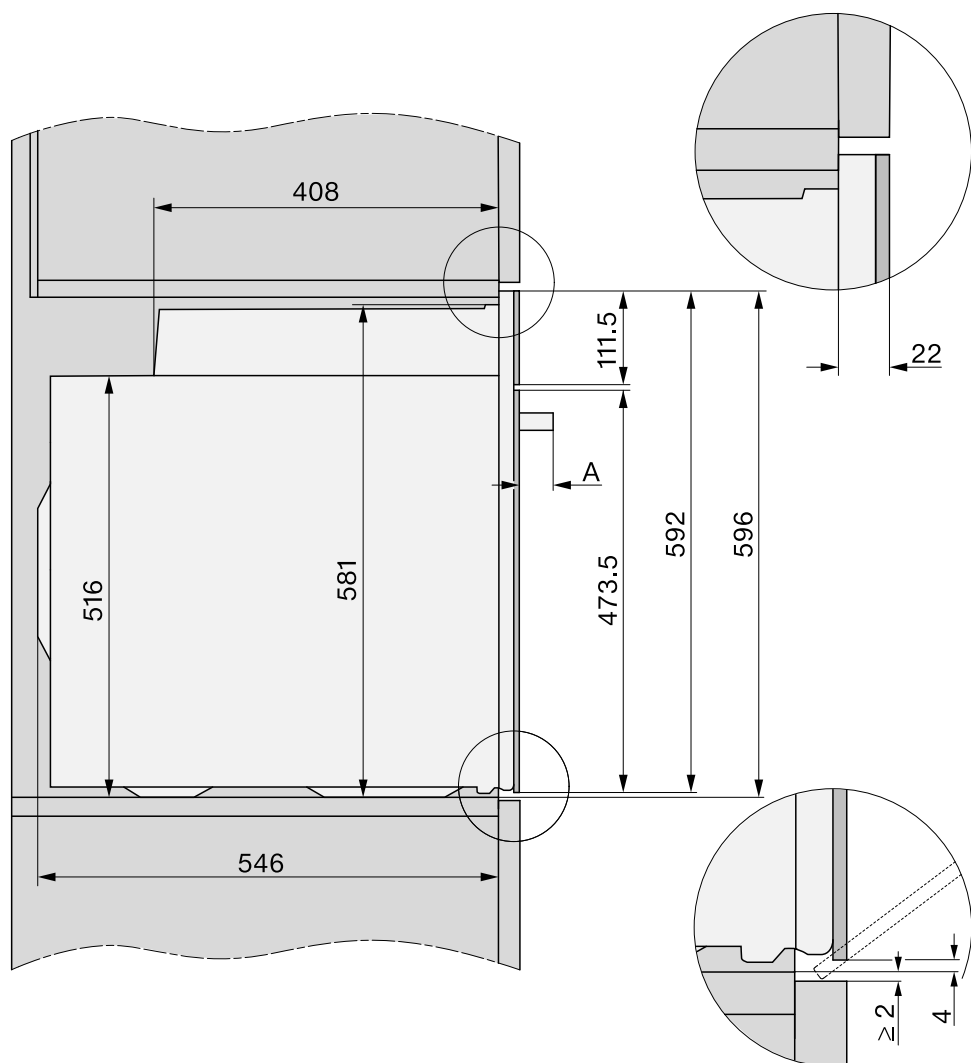
尺寸以毫米為單位。

在高櫃或櫥櫃格中安裝

如要將蒸焗爐安裝在爐頭下方的枱面時，還請遵循爐頭的安裝說明以及爐頭所需的套管深度。



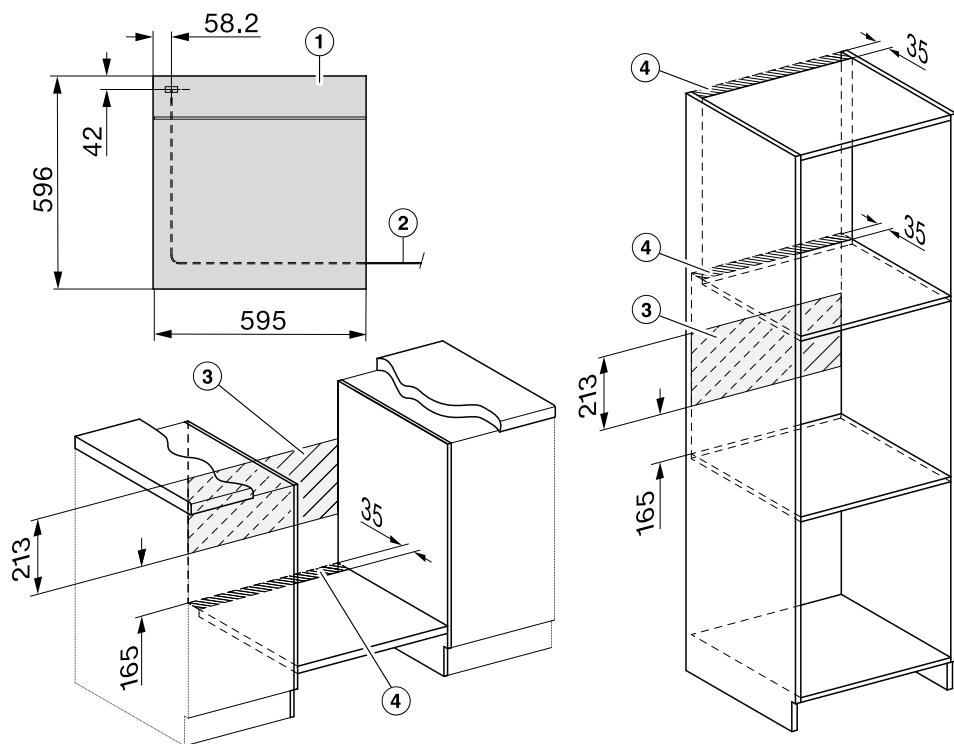
側視圖



- A DGC 715x : 43 毫米
DGC 725x : 47 毫米

安裝

連接和通風



- ① 正視圖
- ② 電源線，長度 = 1500 毫米
- ③ 此區域不允許有任何連接
- ④ 通風開口位置，最小 150 厘米²

安裝蒸焗爐

出於安全原因，只能在完全安裝好的情況下使用本蒸焗爐。

蒸焗爐需要足夠的冷空氣才能有效運作。所需的冷空氣供應不得被其他熱源（例如固體燃料爐）過度加熱。

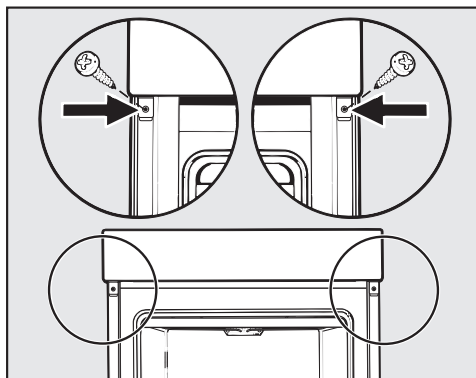
安裝電器時，應注意以下事項：
確保蒸焗爐所在的中間層架不與牆壁接觸。
不要將隔熱條安裝在櫥櫃格的側壁上。

■ 將蒸焗爐與電源連接。

用機門把手提起蒸焗爐可能會損壞機門。
使用外殼側面的凹型手柄手來搬運電器。

安裝電器前，建議拆下機門（請參閱“清潔及保養”－“拆下機門”）然後拆下配件。這樣，蒸焗爐更容易推入櫥櫃格，並且您不必再冒險用機門把手將其提起。

- 將蒸焗爐推入櫥櫃格中並將其對齊。
- 打開機門，如果您未將其拆下。



- 使用附帶的螺絲將蒸焗爐固定在櫥櫃格的側壁上。
- 如必要，重新裝回機門（請參閱“清潔與護理”－“安裝機門”）。

安裝

電力連接

有受傷危險！

由不符合資格的人員進行安裝、維修和其他作業可能會帶來危險。對於未經授權的作業，Miele 概不負責。

電器只能由熟悉並遵守國家法規和當地電力供應商的任何附加法規的符合資格的電工連接到電源。

電器必須連接到根據 VDE 0100 設計的電力系統。

建議連接開關插座（符合 VDE 0701），因為這在需要維修的情況下更容易觸及。

如果電器為硬接線或者如果無法觸及插頭，則必須為所有電極加裝額外斷電裝置。

合適的斷開裝置包括具有最少 3 毫米的兩極接觸間隙的開關。這包括斷路器、保險絲和接觸器 (EN 60335)。

連接資料在爐腔前方的資料牌上記載。請確保連接資料與家用供電系統規格相符。

聯絡 Miele 時，請提供以下資訊：

- 型號標識符
- 序號
- 連接資料（電源電壓/頻率/最大額定負載）

在使用其他電線更換附帶電線或更改連接時，僅 H 05 VV-F 並具有適當橫切面 (CSA) 的電線類型可使用。

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 VDE-AR-E 2510-2 中所述。

蒸焗爐

此蒸焗爐配有一條約 1.5 米長的 3 芯電源線，用於接入 230 V，50 Hz 的電源。

警告 – 本電器必須接地

為了更加安全，建議您使用合適的剩餘電流保護裝置 (RCD) 保護本電器。最大接電負荷：請參閱數據牌。

電力連接：其他國家

所有電力安裝應該嚴格按照現行國家和當地安全條例，由具備適當資格且能夠勝任的 Miele 認證技師執行。

此電器應該透過符合國家和當地安全條例要求的隔離器或者熔斷器連接裝置進行連接，而且在安裝電器之後應該能夠輕鬆接觸到開關。

如果安裝後開關無法觸及（視乎具體國家），則必須為所有電極提供額外的截斷連接方式。

隔離電器應使用具有最少 3 毫米所有兩極接觸間隙的開關。包括斷路器、保險絲和保護裝置。

電壓和額定負載在位於蒸焗爐內部前方的資料牌上記載。請確保此資訊與家庭電源相符。

為了更加安全，建議您安裝合適的剩餘電流保護裝置 (RCD)/ 接地故障斷路器 (GFI)。聯絡合資格電力技師進行諮詢。

如果電線損壞，必須由 Miele 認可的維修技術人員安裝新電線。

警告 – 本電器必須接地

香港

該電器配有一條電源線，用於接入 230 V，50 Hz 電源插座。

按照 EN 60350-1 測試食物 (蒸汽烹調 操作模式)

測試食物	烹調容器	重量[克]	 ⁵	溫度 [°C]	時間 [分鐘]
蒸汽補充					
西蘭花 (8.1)	1 x DGGL 12	最高	2	100	6
蒸汽分佈					
西蘭花 (8.2)	1 x DGGL 20	300	2	100	6
電器容量					
豌豆 (8.3)	1 x DGGL 20	800	4	100	30 ²
	1 x DGGL 12	1600	2		

⁵ 層架層數， 溫度， 烹調時間

¹ 將測試食物放入未加熱的爐腔內 (在加熱階段開始之前) 並將通用烘焗盤放在第 1 個層架上。

² 當溫度最低處的溫度達到 85 °C 時，即測試完成。

食譜烹調測試食物 (蒸汽烹調 操作模式)

測試食物	烹調容器	重量[克]	 ⁵	溫度 [°C]	高度[厘米]	時間 [分鐘] ¹
薯仔，軟糯，四等分	1 x DGGL 20	400	4	100	—	37
急凍三文魚柳，未解凍	1 x DGGL 20	2 x 150	2	100	≥ 2.5 ≤ 3.0	(22)
西蘭花菜莖	1 x DGGL 20	300	4	100	—	(16)

⁵ 層架層數， 溫度， 烹調時間

¹ 第一件測試食物的烹調時間對應於整頓飯菜的烹調時間。

如果您想設定分鐘提示器作為提醒，請設定每次添加下一件測試食物之前的剩餘時間 (請參閱“分鐘提示”)。

■ 將通用烘焗盤放在第 1 個層架上。

■ 將第一件測試食物 (薯仔) 放在未加熱的爐腔內。

■ 選擇 蒸汽烹調  操作模式並設定溫度。

■ 設定薯仔和整頓飯菜的烹調時間 (37 分鐘) 。

一旦達到設定溫度，將發出聲音訊號，烹調持續時間將顯示在屏幕上。

 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。

■ 一旦顯示剩餘時間為 22 分鐘，將第二件測試食物 (三文魚柳) 放入爐腔內。

■ 一旦顯示剩餘時間為 16 分鐘，將第三件測試食物 (西蘭花) 放入爐腔內。

■ 完成烹調後，選擇  輕觸式按鈕，以結束烹調程序。

■ 從爐腔取出食物。

測試機構注意事項

按照 EN 60350-1 測試食物（焗爐操作模式）

測試食物（配件）		 [°C]		 ⁵ ₁	 [分鐘]
小蛋糕（1 個烘焗盤 ¹ ）		150	—	2	28–38
		160 ⁴	—	3	22–32
小蛋糕（2 個烘焗盤 ¹ ）		150 ⁴	—	1+3	25–35
水滴曲奇（1 個烘焗盤 ¹ ）		140	—	2	35–45
		160 ⁴	—	3	25–30
水滴曲奇（2 個烘焗盤 ¹ ）		140	—	1+3	40–50 ⁶
蘋果批（烘焗及烤烘網架 ¹ 、脫底蛋糕焗模 ² ，Ø 20 厘米）		160	—	2	90–100
		180	—	1	85–95
打發海綿蛋糕*（烘焗及烤烘網架 ¹ 、脫底蛋糕焗模 ² ，Ø 26 厘米）		180	—	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	—	2	25–45
烤麵包（烘焗及烤烘網架 ¹ ）		250	—	3	5–8
漢堡包（烘焗及烤烘網架 ¹ 放在第 4 個層架，而通用烘焗盤 ¹ 放在第 1 個層架）		250 ⁵	—	4	18–27 ⁷

 操作模式， 溫度， 增強火力， ⁵₁ 層架層數， 烹調時間， 風扇加強， 一般加熱， 完全燒烤，✓ 開，— 關

- ¹ 只能使用原裝 Miele 配件。
- ² 使用深色啞光脫底蛋糕焗模。
將脫底蛋糕焗模放在烘焗及烤烘網架中央。
- ³ 一般而言，如果提供了溫度範圍，最好選擇較低的溫度，並在最短烹調時間內檢查食物。
- ⁴ 在放入食物之前預熱焗爐。
- ⁵ 在放入食物之前預熱焗爐 5 分鐘。
- ⁶ 如果在指定烹調時間結束前食物已表面烤焦足夠，請將盤提早從焗爐中取出。
- ⁷ 烹調中途翻轉食物。

按照 EN 60350-1 的能源效益等級

按照 EN 60350-1 確定能源效益等級。

能源效益等級：A+

執行測試時請遵守以下說明：

- 使用 節能-風扇加熱  功能進行測試。
- 選擇 照明 | “持續” 15秒 設定 (請參閱「設定－照明」) 。
- 測試時，只能將測試需要的配件放在爐腔中。
請勿使用其他可能配件，如 FlexiClip 伸縮掛軌，或催化琺瑯瓷面板 (如側面板或頂部內襯) 。
- 確定能源效益等級的一個重要前提條件是測試時機門緊閉。
根據使用的測量設備，機門密封功能可能受影響而有所增減。這對測試結果將造成負面影響。
將機門按住可補償差異。在一些不利情況下，可能還需要合適的技術輔助措施。正常使用時不會出現此問題。

家用焗爐資料表

符合第 65/2014 號委託法規 (EU) 和第 66/2014 號法規 (EU)

MIELE	
型號名稱/標識符	DGC 7150, DGC 7250
能源效益指數/爐腔 (EEI _{爐腔})	81.7
能源效益等級/爐腔	
A+++ (最高效) 至 D (最低效)	A+
傳統模式下，每個爐腔的每個週期的耗電量	1.05 千瓦小時
風扇強制對流模式下，每個爐腔的每個週期的耗電量	0.71 千瓦小時
爐腔數量	1
每個爐腔的熱源	電
爐腔體積	76 公升
電器重量	42.0 公斤

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 7250, DGC 7150

zh-HK

M.-Nr. 12 822 031 / 03 / 002