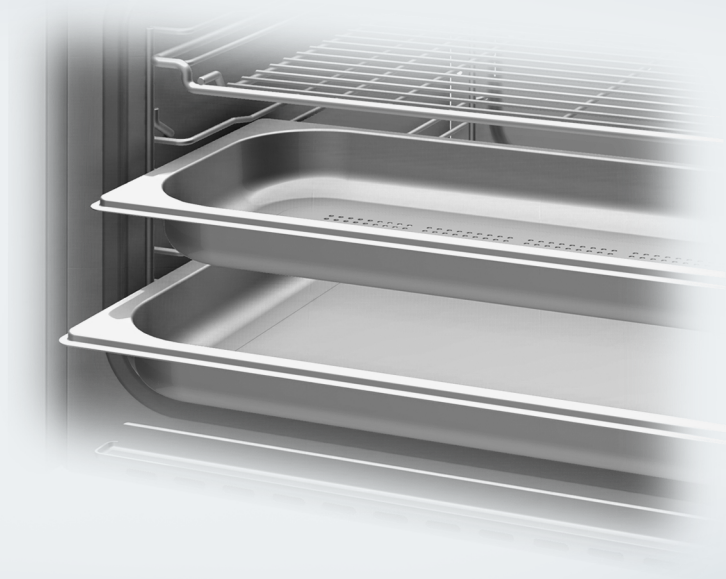


操作和安装说明 嵌入式蒸烤一体机



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

内容

警告和安全说明.....	7
保护环境.....	12
电器使用说明书.....	13
蒸烤一体机.....	13
铭牌.....	15
提供的附件.....	15
控制键.....	16
开/关感应控制键.....	17
显示屏.....	17
感应控制键.....	17
符号.....	18
使用电器.....	19
选择菜单选项.....	19
更改列表中的设置.....	19
使用分段条更改设置.....	19
选择功能或操作模式.....	19
输入数字.....	20
输入字母.....	20
激活 MobileStart	20
功能说明.....	21
控制面板.....	21
水箱.....	21
冷凝水容器.....	21
温度.....	21
加湿.....	21
烹饪持续时间.....	22
噪音.....	22
加热阶段.....	22
烹饪阶段.....	22
蒸汽减少功能.....	22
蒸烤一体机内部照明.....	22
首次使用前.....	23
Miele@home	23
基本设置.....	24
首次使用时请清理蒸烤一体机.....	25
设置正确的水沸点.....	26
预热蒸烤一体机.....	26
设置.....	27
设置概述.....	27
打开“设置”菜单.....	29
语言 ▾.....	29

时间.....	29
日期.....	30
照明.....	30
显示屏.....	30
音量.....	31
单位.....	31
保温.....	32
蒸汽减少功能.....	32
建议温度.....	32
Booster	32
水质硬度.....	33
自动冲洗.....	35
安全性.....	35
Miele@home	36
扫码联网	36
远程控制.....	37
激活 MobileStart.....	37
远程更新.....	37
软件版本.....	37
演示程序.....	38
出厂设置.....	38
运行时间.....	38
分钟提示器.....	39
主菜单和子菜单.....	40
节能提示.....	42
操作.....	43
更改烹饪程序的数值和设置.....	43
更改温度	44
更改 湿度.....	44
设置烹饪持续时间	44
更改设置的烹饪持续时间	45
删除设定的烹饪持续时间	45
取消烹饪程序.....	45
中断烹饪程序.....	46
预热蒸炉内腔.....	46
Booster.....	47
预热.....	47
Crisp function.....	48
释放蒸汽喷射.....	48
一般注意事项.....	49
使用蒸汽烹饪的优势.....	49
适当的容器.....	49

内容

搁架层.....	49
冷冻食物.....	49
温度.....	49
烹饪程序时间.....	49
烹饪含汤汁饭菜.....	49
您的个人菜谱 – 蒸汽烹饪.....	50
通用托盘和组合支架.....	50
蒸汽烹饪.....	51
节能蒸汽烹饪.....	51
烹饪表格注意事项.....	51
蔬菜.....	52
鱼.....	55
肉.....	58
大米.....	60
谷物.....	61
意大利面.....	62
面团类.....	63
干豆类.....	64
鸡蛋.....	66
水果.....	67
香肠.....	67
贝类.....	68
贻贝.....	69
饭菜烹饪（烹饪一餐的全部饭菜）– 手动.....	70
真空低温烹饪.....	71
其他应用.....	77
翻热.....	77
解冻.....	79
Mix & Match.....	82
菜单式烹调 – 自动.....	89
装瓶.....	89
瓶装糕点.....	92
烘干.....	93
使用 安息日程序 和.....	94
用蒸汽榨出汁.....	95
热烫.....	95
物品消毒.....	95
预热餐具.....	96
保温.....	96
发酵面团.....	96
加热潮湿的法兰绒毛巾.....	96
溶解食用明胶.....	97
蜂蜜去结晶.....	97

融化巧克力.....	97
烹饪烟熏肉.....	98
蒸洋葱.....	98
保存苹果.....	98
制作蛋花.....	98
果酱.....	99
蔬菜和水果去皮.....	99
制作酸奶.....	100
自动程序.....	101
类别.....	101
使用自动程序.....	101
使用说明.....	101
用户偏好程序.....	102
烘焙.....	104
烘焙提示.....	104
烘焙提示.....	104
功能注释.....	105
烘烤.....	106
烘烤提示.....	106
功能注释.....	106
烧烤.....	107
烧烤提示.....	107
烧烤提示.....	107
功能注释.....	107
清洁和护理.....	108
清洁和保养的重要信息.....	108
不适用的清洗剂.....	108
清洁前面板.....	108
PerfectClean 完美清洁	109
烤箱内腔.....	110
清洁水箱和冷凝水容器.....	111
配件.....	111
清洁侧滑轨.....	111
调低顶部加热/烧烤元件	112
清洁维护.....	113
浸泡.....	113
烘干	113
冲洗.....	113
除垢.....	113
HydroClean.....	115
拆下机门.....	118
安装机门.....	119

内容

故障排除指南	120
显示屏中的消息	120
意外行为	121
噪音	123
效果不佳	123
一般问题或技术故障	124
可选配件	126
容器	126
其他	126
清洁与保养产品	126
服务	127
若发生故障，请联系我们	127
保修	127
安装	128
安装安全说明	128
嵌入式安装尺寸	129
安装在高柜中	129
安装在基座中	130
侧视图	131
控制面板的转动范围	132
接线和通风	133
安装蒸烤一体机	134
电气连接	135
技术参数	136
通信模块的版权与许可	136
产品标准	137
有害物质	138

本蒸烤一体机符合所有现行的地方和国家安全要求。但是，使用不当会导致人身伤害和材料损坏。

使用本蒸烤一体机前，请仔细阅读操作和安装说明。其中包含有关安全、安装、使用及维护的重要信息。这样可防止人身伤害以及蒸烤一体机出现损坏。

按照标准 GB 4706.1 的要求，Miele 明确且强烈建议您阅读并遵循有关蒸烤一体机安装章节中的说明以及安全说明和警告。

对于因不遵守这些说明而导致的伤害或损坏，Miele 不承担任何责任。

请妥善保存这些说明，若之后转给他人使用，一并交给对方以供参考。

正确的应用

- ▶ 本蒸烤一体机适用于家庭和其他类似环境。
- ▶ 本蒸烤一体机不防水不适合于室外使用。
- ▶ 此蒸烤一体机仅供家庭使用，用于蒸汽烹饪、烘焙、烘烤、烧烤、解冻和翻热食物。
不允许用于所有其他类型用途。
- ▶ 如果体能、感官功能或脑力较差、或缺乏经验和知识的人士使用本蒸烤一体机，必须在使用过程中受到监督。
若他们在无人监督的情况下使用本蒸烤一体机，则必须向他们演示如何安全使用。他们必须能够识别并理解不正确操作的危险。
- ▶ 此烤箱内腔配有特殊灯泡，可应对特殊条件（例如温度、湿度、耐化学性、耐磨性和振动）。这些特殊灯泡只能用于其本来目的。不适用于室内照明。灯泡的更换只能由德国美诺 Miele 授权的技术人员或德国美诺 Miele 客户服务部门执行。

警告和安全说明

儿童安全注意事项

- ▶ 启用系统锁，以确保儿童不会无意中打开蒸烤一体机。
- ▶ 8 岁以下儿童必须远离蒸烤一体机，除非时刻监督其使用。
- ▶ 如果已向 8 岁及以上的儿童展示如何以安全的方式使用，则可以在没有监督的情况下使用蒸烤一体机。儿童必须能够理解和识别错误操作可能造成的危险。
- ▶ 儿童不得在无人看管的情况下清洁或维护蒸烤一体机。
- ▶ 应看管好在蒸烤一体机附近的儿童。切勿让儿童摆弄蒸烤一体机。
- ▶ 包装材料可能导致窒息。在玩耍时，儿童可能会被包装材料（如塑料包装）缠住，或者将包装套在头上，导致窒息风险。将包装材料放在儿童接触不到的地方。
- ▶ 高温表面和蒸汽具有烫伤风险。儿童的皮肤对高温的敏感性远远高于成人。蒸烤一体机的外部部件，如机门玻璃、控制面板和通风口会变得相当热。蒸烤一体机运行时，切勿让儿童触碰。让儿童远离蒸烤一体机，直到它冷却下来，并且没有烫伤的风险。
- ▶ 打开机门的情况下存在受伤风险。烤箱机门最大可承受 10 千克的重量。儿童可能会因打开的机门而弄伤自己。切勿让儿童坐在、靠在打开的机门上，或在机门上摇摆。

技术安全

- ▶ 未经授权的安装、维护和维修可能会对使用者造成相当大的危险。安装、维护和维修只能由 Miele 授权的技术人员实施。
- ▶ 蒸烤一体机损坏会危及您的安全。请检查蒸烤一体机是否有可见的损坏迹象。请勿使用损坏的蒸烤一体机。
- ▶ 可以在自主供电系统或与主电源不同步的供电系统（例如岛上网络、备用系统）上临时或永久运行。操作的先决条件是电源系统符合相关国家电源质量标准。家用电气装置和本 Miele 产品中提供的保护措施的功能和操作也必须保持在隔离运行或与主电源不同步的运行中，或者这些措施必须由装置中的同等措施代替。例如，如当前版本的 BS OHSAS 18001–2 ISO 45001 所述。
- ▶ 只有在正确接地的情况下，才能保证本蒸烤一体机的电气安全。满足此项基本安全要求至关重要。如有疑问，应让具有资质的电工检查电气安装。
- ▶ 为避免损坏蒸烤一体机，蒸烤一体机铭牌上的连接数据（电压和频率）必须与主电源相匹配。在将电器连接到电源之前，请对此数据进行对比。如有疑问，请咨询具有资质的电工。

- ▶ 多插座适配器和延长电线无法保证所规定的电器安全性。请勿使用这些设备将蒸烤一体机与家用电源连接。
- ▶ 出于安全考虑，蒸烤一体机只能在嵌入及完全安装之后使用。
- ▶ 不得在非平稳位置（例如在船上）使用本蒸烤一体机。
- ▶ 存在触电受伤的风险。任何与带电连接的接触或篡改蒸烤一体机的电气或机械组件都会危及您的安全，并可能导致电器故障。在任何情况下都不要打开蒸烤一体机外壳。
- ▶ 在蒸烤一体机保修期内，只能由 Miele 客户服务部授权的维修服务技术人员进行维修。否则，保修将失效。
- ▶ 只有使用正版原装 Miele 替换零件时，Miele 才能保证电器的安全性。只能使用 Miele 配件替换出现故障的组件。
- ▶ 如果从电源连接电线上拔下插头或者在没有插头的情况下提供电源连接电线，则必须由具有适当资质的电工将蒸烤一体机连接到电源。
- ▶ 如果主电源连接线损坏，必须更换为专用主电源连接线（参见“安装”章节的“电气连接”部分）。
- ▶ 在安装、维护和维修工作期间，蒸烤一体机必须完全断开电源。要确保这一点，请执行以下操作之一：
 - 断开电源保险丝
 - 完全拧开螺旋式保险丝（在适用的国家/地区）
 - 拔出墙壁插座上的插头（如果有）。为此，请拔下插头而不是切断电源连接线。
- ▶ 如果蒸烤一体机嵌入安装在橱柜前面板（如门）后面，请勿在使用蒸烤一体机时关闭橱柜门。橱柜前面板关闭时，在它的后面会积聚热量和水分。这样可能导致蒸烤一体机、承载橱柜和底板损坏。将橱柜门打开，直到蒸烤一体机完全冷却。
- ▶ 在可能会出现蟑螂或其他害虫的区域，应特别注意始终保持电器及其周围环境的清洁。由蟑螂或其他害虫造成的损坏将不在保修范围内。

警告和安全说明

正确使用

► 高温表面和蒸汽具有烫伤风险。在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因蒸汽、加热元件、蒸烤一体机内腔、配件或食物而烫伤自己。

将热的食物放入电器中或从电器中取出时，以及在热的蒸烤一体机内腔中进行操作时，请戴上隔热手套。

► 高温食物具有伤人风险。

将食物放进蒸炉或取出蒸炉时，可能会洒出或飞溅。食物可能导致烧伤。

将蒸盘放入蒸炉或取出蒸炉时，确保热食物不会洒出。

► 在密闭容器（如罐头或密封罐）中加热食物会导致压力增加，从而导致爆炸。请勿在烤箱中加热未开封的食品罐头或罐子。

► 不适合在蒸烤一体机中使用的塑料盘会融化，也可能在高温下着火，进而损坏蒸烤一体机。

仅可使用适合在蒸烤一体机中使用的塑料容器。请遵循餐具制造商的说明。

如果您想使用塑料容器来进行蒸汽烹饪，请确保它们可耐受 100 °C 的高温，并且可以耐受高温蒸汽。其他塑料容器可能会熔化、变脆且易碎。

► 留在蒸烤一体机内腔中的食物会变干，所释放出来的水分会使蒸烤一体机腐蚀损坏。不要将食物留在蒸烤一体机中，不要使用任何可能腐蚀蒸烤一体机的蒸盘。

► 打开机门的情况下存在受伤风险。您可能会撞到打开的机门，或被它绊倒。避免不必要地打开机门。

► 机门最大可承受 10 千克的负载。切勿靠在或坐在打开的机门上，或在机门上放置重物。确保机门和蒸烤一体机内腔之间没有卡住任何物品。这样可能会损坏蒸烤一体机。

► 油脂如果过热会着火。用油脂烹饪时，切勿让蒸烤一体机处于无人看管的状态。切勿尝试用水浇灭燃烧的油脂。关闭蒸烤一体机，然后关上机门以熄灭火焰。

► 由于辐射的高温，蒸烤一体机附近的物体可能会着火。请勿使用蒸烤一体机来为房间供暖。

► 烤制食物的时间过长会导致食物变干，并有起火的风险。请勿超过建议的烹饪时长。

► 某些食物很快就会变干，可能会因为烧烤温度高而着火。切勿使用烧烤模式来完成部分烘焙面包卷或面包的烘焙或使鲜花或草药干燥。要使用风扇加强  或传统加热功能。

- ▶ 为避免起火，如果蒸烤一体机内腔有烟雾，请勿打开机门。关闭蒸烤一体机并断开其与主电源的连接，从而中断操作。烟雾散去前不要打开机门。
- ▶ 如果在食谱中使用料酒，请注意高温会导致料酒蒸发。蒸汽能使热的加热元件着火。
- ▶ 切勿在蒸炉内腔的底板上铺上铝箔或蒸炉衬垫。不要将任何餐具或任何平底锅，锅具或烤盘直接放在蒸炉内腔的底板上。如果您想使用蒸炉内腔底板作为额外表面，将支架放在蒸炉内腔底板上，支架平面朝上，然后将烹饪容器放在支架上方。这样做时，请确保蒸炉底板的过滤网没有被移动。
- ▶ 蒸炉内腔底板可能会被推到其上面的支架损坏。不要在蒸炉内腔底板上来回推动支架。
- ▶ 较大的食物沉积物会堵塞排水和水泵。始终确保插入蒸炉底板过滤网。
- ▶ 在蒸烤一体机附近使用小型电器（如手持式食物搅拌器）时，请确保电器的电源连接电线不会卡入蒸烤一体机的机门。这样可能会损坏电线上的绝缘层。
- ▶ 蒸汽可能会接触到带电的电气组件，从而导致短路。它可能还会损坏电气组件。如果蒸烤一体机没有灯罩，请勿使用。

清洁和保养

- ▶ 因电击导致的受伤风险。来自蒸汽清洁装置的蒸汽可能会进入通电的电气组件中，从而导致短路。请勿使用蒸汽清洁装置来清洁本电器。
- ▶ 机门玻璃上的划痕会导致玻璃破裂。请勿使用擦洗剂、硬海绵、刷子或锋利的金属工具清洁机门玻璃。
- ▶ 可以拆下侧滑轨（参见“清洁和保养 – 清洁侧滑轨”）。正确重新安装侧滑轨。
- ▶ 尽量避免内壁溅上含盐食物或液体。如果不慎溅上，请彻底擦拭干净，以免腐蚀内腔的不锈钢表面。

配件

- ▶ 此电器只能使用 Miele 正版原装配件。使用其他制造商提供的配件将使保修失效，Miele 不承担任何责任。
- ▶ Miele 将保证在您的蒸烤一体机停产后至少继续供应 10 年到 15 年的功能性配件。

保护环境

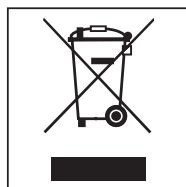
包装材料的处理

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

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

废旧电器的处理

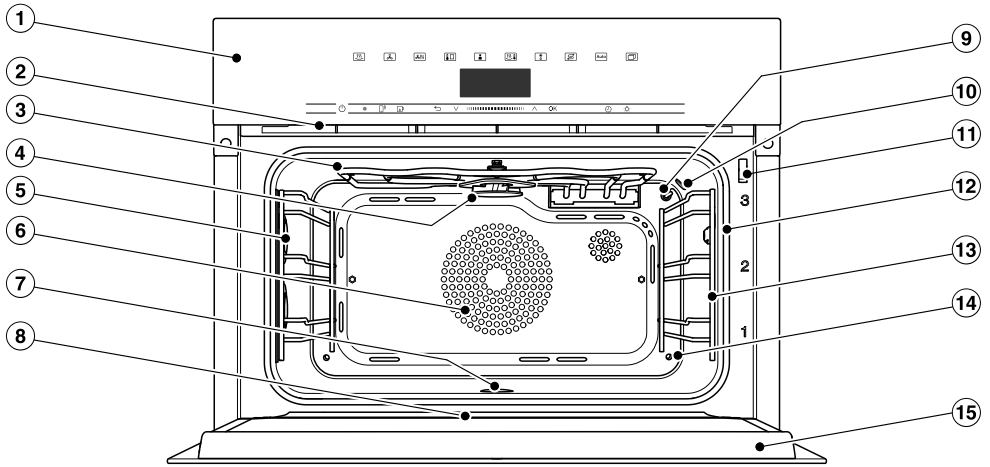
电器和电子设备通常含有某些有用材料。同时也含有某些如处置不当或随意丢弃便会对人体健康和环境造成潜在危害的材料。但是，这些材料对于确保电器正常运作又至关重要。因此，请勿将这些材料与您的家庭垃圾一起丢弃。



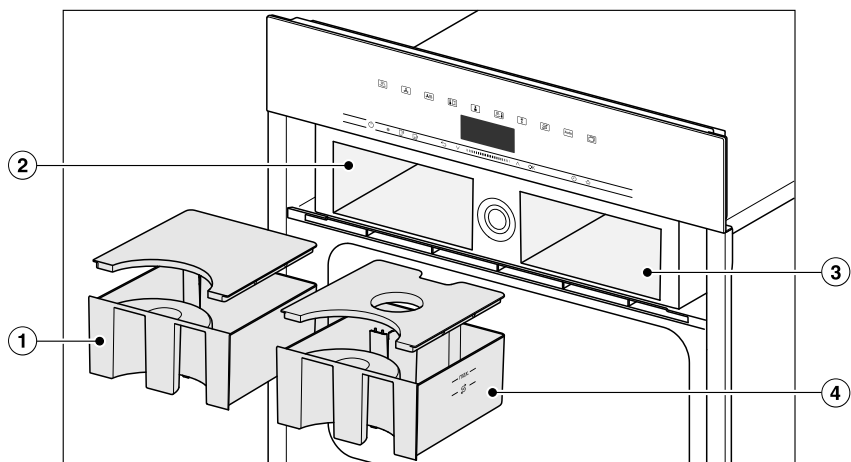
请将其丢弃到当地社区垃圾收集/回收中心，或联系Miele服务部获取建议。

在存储待处理废旧电器时请确保它们不会对儿童造成伤害。

蒸烤一体机



- ① 控制元件
- ② 通风出口
- ③ 顶部加热/烧烤元件
- ④ 用于 HydroClean 清洁的分配轮
- ⑤ 蒸炉内腔照明
- ⑥ 后部带有环形加热元件的风扇进气口
- ⑦ 蒸炉内腔底板带有底部加热元件和其下方的底板过滤网
- ⑧ 滴水槽
- ⑨ 温度传感器
- ⑩ 湿度传感器
- ⑪ 用于 HydroClean 清洁的机门锁
- ⑫ 机门密封件
- ⑬ 带 3 搁架层的侧滑轨
- ⑭ 蒸汽入口
- ⑮ 机门



- ① 冷凝水容器
- ② 冷凝水容器内腔
- ③ 水箱内腔
- ④ 水箱

可以在背页找到这些操作和安装说明中描述的型号列表。

铭牌

铭牌位于外壳的顶部。

铭牌上会注明型号标识符、序列号以及连接数据（电源电压、频率和最大额定负载）。

也可以在打开的控制面板顶部的小板上找到型号标识符和序列号 (SN)。

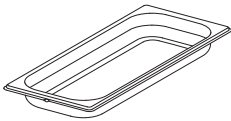
如果您有任何疑问或问题，需要与 Miele 联系，请随身携带此信息。

提供的附件

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

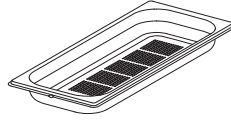
根据国家/地区和相关型号的不同，可能包含更多配件。

DGG 20



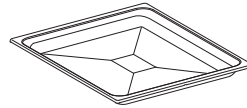
1 个实底烹饪容器
总容量 2.4 升/可用容量 1.8 升
450 x 190 x 40 毫米（宽x深x高）

DGGL 20



1 个多孔烹饪容器
总容量 2.4 升/可用容量 1.8 升
450 x 190 x 40 毫米（宽x深x高）

通用烤盘



1 个适用于烘焙、烘烤和烧烤的通用托盘

组合支架

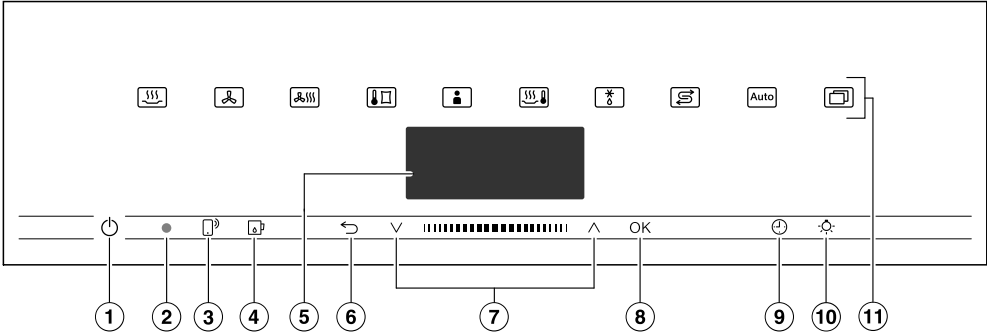


1 个适用于烘焙、烘烤和烧烤的组合支架

除垢片

用于蒸烤一体机除垢

控制鍵



- ① 嵌入式 开/关感应控制键
用于开启和关闭蒸烤一体机
- ② 光学接口
(仅德国美诺 Miele 服务人员可用)
- ③ 感应控制键
用于通过移动设备控制蒸烤一体机
- ④ 感应控制键
用于打开和关闭控制面板
- ⑤ 显示屏
用于显示有关操作的时间和信息
- ⑥ 感应控制键
用于在烹饪程序期间后退一步或更改菜单选项
- ⑦ 带 ^ 和 V 箭头按钮的导航区
用于浏览列表和选择数值
- ⑧ 确定感应控制键
用于选择功能和保存设置
- ⑨ 感应控制键
用于设置分钟提示器、烹饪持续时间或者烹饪程序的开始或结束时间
- ⑩ 感应控制键
用于开关烤箱内部照明
- ⑪ 感应控制键
用于选择功能、自动程序和设置

开/关感应控制键

⏻ 开/关感应控制键为嵌入式设计，可对触摸做出反应。

使用该感应控制键可开启和关闭蒸烤一体机。

显示屏

显示屏用于显示时间或操作模式、温度、烹饪持续时间、自动程序和设置的相关信息。

在使用 ⏻ 开/关感应控制键开启蒸烤一体机后，将在主菜单中显示**选择功能**。

感应控制键

感应控制键可对触摸做出反应。每次触摸感应键都会发出确认按键音。您可以关闭按键音，关闭方式为 **更多选择**  | **设置** | **音量** | **按键音**。

如果您希望感应控制键在蒸烤一体机关闭时也能够响应，请选择**显示屏** | **QuickTouch** | **开启设置**。

显示屏上方的感应控制键

有关功能和操作模式的信息，请参见“主菜单和子菜单”、“设置”、“自动程序”以及“更多应用”。

控制鍵

显示屏下方的感应控制键

感应控制键	功能
	如果您想从移动设备上控制蒸烤一体机，则必须具备 Miele@home 系统，打开 远程控制 设置并触摸此感应控制键。然后该感应控制键亮起，MobileStart 功能可用。 只要此感应控制键亮起，即可通过移动设备控制蒸烤一体机（参见“设置 – Miele@home”）。
	使用此感应控制键打开和关闭控制面板（参见“功能说明”章节中的“控制面板”）。
	根据您所在的菜单的不同，此感应控制键将带您返回上一级或返回主菜单。 如果此时正在进行某一烹饪程序，请用此感应控制键更改数值和设置（如该程序的温度或 Booster 超强火力功能）或取消该程序。
	在导航区，用箭头按钮或箭头按钮之间的区域在选择列表中上下滚动。随着您的浏览，将依次突出显示菜单选项。必须突出显示所需菜单选项，您才能进行选择。 您可以利用箭头按钮或箭头按钮之间的区域更改突出显示的数值或设置。
OK	可触摸 OK 感应控制键选择显示屏上突出显示的功能。然后，可修改所选功能。 按 OK 进行确认，以保存修改。 如果显示屏上显示信息，请选择 OK 确认消息。
	如果此时没有进行任何烹饪程序，您可以随时使用此感应控制键设置分钟提示器（如在煮鸡蛋时）。 如果此时正在进行某一烹饪，您可以设置分钟提示器、烹饪持续时间以及程序的开始或结束时间。
	选择此感应控制键开关烤箱内部照明。 根据所选的设置，烤箱内部照明会在 15 秒后关闭或保持持续打开或关闭状态。

符号

显示屏可能会显示下列符号：

符号	含义
	该符号说明有关于使用该设备的其他信息和建议。请按 OK 感应控制键，确认信息。
	分钟提示器
	记号指示当前所选的选项。
	利用条形图可以选择某些设置，如显示屏亮度和蜂鸣器音量。

通过导航区的 $\wedge$ 和 $\vee$ 箭头按钮或箭头按钮之间的 ||||| 区域使用蒸烤一体机。

达到某一可确认数值、消息或设置后，OK 感应控制键会亮起橙色。

选择菜单选项

- 触摸 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭头按钮或者在 ||||| 区域左右滑动，直至所需的菜单选项被突出显示。

提示: 如果按住箭头按钮，列表将继续自动滚动，直至您松开箭头按钮。

- 按 OK 确认您的选择。

更改列表中的设置

- 触摸 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭头按钮或者在 ||||| 区域左右滑动，直至突出显示所需的数值或设置。

提示: $\checkmark$ 对号将显示在当前设置旁边。

- 按 OK 进行确认。

现已保存此设置。这将带您返回上一级菜单。

使用分段条更改设置

某些设置以带有七个分段的条形 ■■■■■□ 表示。如果所有分段均已亮起，那么，您已选择最大数值。

如果没有分段亮起，或者如果仅有一个分段亮起，那么，您已选择最小数值或者您已完全关闭设置（如音量）。

- 触摸 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭头按钮或者在 ||||| 区域左右滑动，直至到达所需的设置。

- 按 OK 确认您的选择。

现已保存此设置。这将带您返回上一级菜单。

选择功能或操作模式

功能和操作模式感应控制键（如 **更多选择** ）位于显示屏上方（参见“控制键”和“设置”）。

- 触摸所需功能的感应控制键。

操控面板上的感应控制键将亮起橙色。

- 在 **更多选择**  下：浏览列表，直至突出显示所需的菜单选项。
- 设置烹饪程序的数值。
- 按 OK 确认。

使用电器

更改功能

在烹饪程序运行期间，您可以更改为其他功能。

先前所选功能的感应控制键将亮起橙色。

- 触摸新功能或操作模式的感应控制键。

新功能及其相应的建议数值将显示在显示屏中。

新功能的感应控制键将亮起橙色。

在 **更多选择**  下：浏览列表，直至到达所需的菜单选项。

输入数字

可更改的数字已被突出显示。

- 触摸 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭头按钮或者在  区域左右滑动，直至突出显示所需的数字。

提示: 如果按住箭头按钮，数字将继续自动滚动，直至您松开箭头按钮。

- 按 **OK** 进行确认。

现已保存更改的数字。这将带您返回上一级菜单。

输入字母

通过导航区输入字母。最好选择简短的名称。

- 触摸 $\wedge$ 或 $\vee$ 箭头按钮或者在  区域左右滑动，直至突出显示所需的字符。

您所选择的字符将显示在显示屏的顶行。

提示: 最多可用 10 个字符。

您可以用  每次删除一个字符。

- 选择其余的字符。
- 输入名称后，选择 $\checkmark$ 。
- 按 **OK** 进行确认。

现已保存此名称。

激活 MobileStart

- 选择  感应控制键激活 MobileStart。

 感应控制键亮起。您可以通过 Miele APP 远程操作蒸烤一体机。

直接操作蒸烤一体机要优先于通过 APP 上的远程控制功能来进行操作。

只要  感应控制键亮起，便可以使用 MobileStart。

控制面板

水箱和冷凝水容器位于控制面板后方。按下  感应控制键可打开和关闭控制面板。它配有防卡住保护功能。如果在打开/关闭时，控制面板感受到阻力，那么程序会被取消。尽管如此，在控制面板打开和关闭时，不要触摸机门的上边缘。

水箱

最大注水量为 1.4 升，最小注水量为 1.0 升。水箱上有标识。切勿超出最上方标识。

水消耗量取决于食物类型和烹饪持续时间。在烹饪期间可能需要补充水。如果烹饪期间机门打开，则耗水量将增加。

在进行每次烹饪程序前，包括蒸制，将水注满至水箱最大液位。

冷凝水容器

收集在电器中的烹饪冷凝水会被泵入至冷凝水容器。容器的最大容量为 1.4 升。

温度

部分功能有预设建议温度。该温度可以为单一程序、特定程序阶段或在程序内的给定范围内更改。您可以按每 5°C 为增量更改建议温度，或者在低温慢煮中按每 1°C 为增量更改（见“设置 – 建议温度”）。

加湿

组合式烹饪  功能和 **翻热**  应用使用蒸炉加热和加湿相结合的方式。加湿级别可在针对单个程序或特定程序阶段的给定范围内选择。

根据加湿设置，水汽或新鲜空气被供给至蒸炉内腔。当加湿设置 = 0 % 时，会供给最大量新鲜空气，而无水汽供应。当加湿设置 = 100 % 时，不会供给新鲜空气，而会供给大量的水汽含量。

有些食物在烹饪过程中会有水分析出。来自食物的这部分水分影响额外所需的水汽量。如果所需的水汽量低，蒸汽发生器可能不会被激活。

功能说明

烹饪持续时间

根据功能，您可将烹饪持续时间设置在 1 分钟至 10 或 12 小时之间。

自动和维护程序的烹饪持续时间为出厂设置，不可更改。

在使用蒸汽进行烹饪时，以及使用纯蒸汽运行程序和应用时，达到设定的温度后才会开始烹饪计时。而对于所有其他功能、程序和应用，则会立即开始计时。

噪音

在蒸烤一体机运行和关闭后，都能听到蜂鸣声。这种噪音并不意味着错误操作或电气故障。这种噪音是由于水被泵入至系统而产生。

在蒸烤一体机运行期间，您将听到风扇噪音。

加热阶段

在所有功能中，加热阶段期间，显示屏会在蒸炉内腔升温过程中显示温度（例外：**全面烧烤**、**节能烧烤**）。

使用蒸汽烹饪时，加热阶段持续时间将取决于食物的数量和温度。一般而言，加热阶段将持续约 7 分钟。如果您烹饪的是冷藏或冷冻食物，则持续时间会更长。如果烹饪温度较低，或使用 Sous-vide  烹饪功能，则加热阶段也会更长。

烹饪阶段

在烹饪阶段，剩余时间将显示在显示屏上。在使用蒸汽烹饪时，只有在达到设定温度后，烹饪阶段才会开始。而对于所有其他功能、程序和应用，则会立即开始计时。

蒸汽减少功能

使用蒸汽烹饪和组合模式烹饪时，蒸汽减少功能将在使用一定温度范围内温度的烹饪程序结束时自动开启。该功能可防止机门打开时有过多蒸汽逸散。**蒸汽减少** 将显示在显示屏中。

可以关闭蒸汽减少功能（见“设置”章节中的“蒸汽减少功能”）。随着蒸汽减少功能关闭，机门打开时将有大量蒸汽逸散。

蒸烤一体机内部照明

出于节能原因，蒸烤一体机内部照明已在出厂时设置为在程序开始后熄灭。

如果您希望蒸烤一体机开启时内部照明一直开启，则需要更改默认设置（参见“设置 – 照明”）。

如果烹饪过程结束时机门处于打开状态，则蒸烤一体机内部照明将在 5 分钟后自动关闭。

触摸控制面板上的  感应控制键可以开启照明 15 秒。

Miele@home

您的蒸烤一体机配有一个内置的 WiFi 模块。

要使用此功能，您需要：

- WiFi 网络
- Miele APP
- Miele 用户账户。您可通过 Miele APP 创建用户账户

Miele APP 将在您的蒸烤一体机连接到家庭 WiFi 网络时为您提供指导。

当您的蒸烤一体机连接到 WiFi 网络后，即可使用该 APP 进行以下多种活动：

- 调用有关蒸烤一体机运行状态的信息
- 检索进行中的蒸烤一体机烹饪过程信息
- 结束进行中的烹饪程序

将您的蒸烤一体机连接到 WiFi 网络会增加能耗，即使蒸烤一体机处于关闭状态。

确保蒸烤一体机安装位置的 WiFi 网络信号足够强。

WiFi 连接的可用性

WiFi 连接与其他电器（包括微波炉和遥控玩具）共享频率范围。这可能会导致连接断断续续，甚至彻底连接失败。因此，无法保证功能的可用性。

Miele@home 可用性

能否使用 Miele 应用程序取决于 Miele@home 服务在您所在国家的可用性。

我们并非在每个国家都提供 Miele@home 服务。

如需了解有关可用性的信息，请咨询 Miele 客户关爱热线。

Miele 应用程序

Miele 应用程序可以从 Apple App Store[®]，Google Play Store[™] 或安卓应用商城免费下载。



*Miele 应用程序平台上架时间与产品使用所在国家相关，具体请咨询 Miele 客户关爱热线。

首次使用前

基本设置

在首次启动之前，您必须执行以下设置。稍后，您可以再次更改这些设置（请参见“设置”）。

 高温表面具有烫伤风险。
在运行过程中，蒸烤一体机会变热。
出于安全考虑，蒸烤一体机只能在完全安装之后使用。

在接通电源之后，蒸烤一体机将自动启动。

设置语言

- 选择所需的语言。
- 按 **确定** 进行确认。

如果您错误地选择了不正确的语言，请按照“设置 – 语言”中的说明进行操作。

设置地点

- 选择所需地点。
- 按 **OK** 进行确认。

设置 Miele@home

Miele@home 设置 将显示在显示屏中。

- 如需现在设置 Miele@home，请选择 **继续** 并按 **OK** 进行确认。
- 如需稍后设置，请选择 **跳过** 并按 **OK** 进行确认。
参见“设置 – Miele@home”，了解有关稍后设置的信息。
- 如需现在设置 Miele@home，请选择所需的连接方式。

然后您将通过显示屏和 Miele 应用程序获得指导。

设置日期

- 设置年份，再设置月份，最后设置日期。

- 按 **OK** 进行确认。

设置时间

- 以小时和分钟为单位设置时间。
- 按 **确定** 进行确认。

设置水质硬度等级

联系您当地的供水方，了解所在区域水质硬度。

您可在“设置 – 水质硬度”中找到更多信息。

- 在电器上选择您的当地水质硬度。
- 按 **确定** 进行确认。

完成调试过程

- 请按照显示屏上的任何进一步说明进行操作。

烤箱现已准备就绪。

首次使用时请清理蒸烤一体机

- 取下蒸烤一体机和配件上的任何保护膜和贴纸，但无需从铭牌和打开的控制面板的小板上取下保护膜和贴纸。

蒸烤一体机在出厂时要进行功能测试，这意味着在运输过程中，管道中残留的水可能会流回蒸烤一体机内腔。

清洁水箱和冷凝水箱



控制面板造成伤害的风险。

控制面板打开或关闭时，可能会夹到您。

在控制面板打开和关闭时，不要触摸机门的上边缘。

- 使用  开启/关闭感应控制键开启蒸烤一体机。
- 选择  感应控制键来打开控制面板。
- 取出水箱和冷凝水箱。为此，稍向上推动水箱和冷凝水箱。
- 手动或放在洗碗机中冲洗水箱和冷凝水箱。

清洁配件/蒸烤一体机内腔

- 从蒸烤一体机内腔中取出所有配件。
- 手动或放入洗碗机中清洁烹饪容器。

通用托盘和组合支架表面采用 PerfectClean 完美清洁表面处理，且必须仅手动清洁。
请参见“清洁和保养”中的“PerfectClean 完美清洁表面”。

- 使用干净的吸水布蘸取热水和洗涤液的混合溶液来清洁通用托盘和组合支架。

蒸烤一体机的内部已在工厂用保养产品处理。

- 使用干净的吸水布蘸取温和的洗涤液和热水清洁蒸烤一体机内腔来去除它。

首次使用前

设置正确的水沸点

在第一次烹饪食物之前，您必须调整蒸烤一体机的水沸点温度，这取决于蒸烤一体机所处的海拔高度。此过程还会冲洗出携带水的电器部件。

必须执行此程序，以确保电器有效运行。

蒸馏水、碳酸水或其他液体可能会损坏蒸烤一体机。

仅可使用冷的新鲜饮用水（20°C 以下）。

- 拆下水箱，并将其注水到最大标记处。
- 将水箱推入电器中。
- 然后，使用 **蒸汽烹饪**  操作模式（100°C）运行蒸烤一体机 15 分钟。按照“操作”中所述的步骤继续。

搬家后设置正确的水沸点

如果您搬家后新的海拔高度与之前的海拔高度相差 300 米或更多，则需要重新设置蒸烤一体机的水沸点。为此，要对电器除垢（“清洁和保养” – “保养”）。

预热蒸烤一体机

- 如可以，从蒸烤一体机内腔中取出所有配件。
- 如要去除环形加热元件的油脂，使用 **风扇加强**  操作模式将蒸烤一体机加热到 200°C 运行 30 分钟。按照“操作”中所述的步骤继续。

 **高温表面具有烫伤风险。**

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或侧滑轨烫伤自己。

在较热的蒸烤一体机内腔中调整层架时，请带上隔热手套。

首次对加热元件进行加热时，可能会散发轻微的气味。产生的气味和任何蒸汽会在一段时间内消失，这并不表示连接或电器有故障。

确保操作过程中厨房通风良好。

设置概述

菜单选项	可用设置
语言	... deutsch english ... 地点
时间	显示屏 开启 关闭* 夜间模式 时间制式 12小时 24小时* 设置
日期	
照明	开启 “持续”15秒* 关闭
显示屏	显示屏亮度 ■■■■■□□□ QuickTouch 开启 关闭*
音量	提示音 旋律* ■■■■■□□□ 单音 ■■■■■■■■■■□□□□□□ 按键音 ■■■■■□□□ 开机欢迎曲 开启* 关闭
单位	重量 克* 磅/盎司 磅 温度 °C* °F
保温	开启 关闭*
蒸汽减少	开启* 关闭
建议温度	
Booster	开启* 关闭
水质硬度	1 °dH 21 °dH* 70 °dH

* 出厂默认设置

设置

菜单选项	可用设置
自动中洗	开启* 关闭
安全性	按键锁 开启 关闭* 系统锁定  开启 关闭*
Miele@home	激活 关闭 连接状态 再次设置 重置 设置
远程控制	开启* 关闭
远程更新	开启* 关闭
软件版本	
演示程序	演示模式 开启 关闭*
出厂设置	机器设置 用户偏好程序 建议温度

* 出厂默认设置

打开“设置”菜单

在更多选择  | 设置菜单中，您可以通过调整出厂默认设置来个性化设置您的蒸烤一体机，以满足您的需求。

- 选择 更多选择 .
- 选择 设置 .
- 选择所需设置。

您可以查看或更改设置。

在烹饪程序执行过程中，您无法更改设置。

语言

您可以设置您自己的语言和地点。

在选好并确认您的选择后，显示屏中将会显示您已选定的语言。

提示: 如果您错误地选择了不正确的语言，请选择  感应控制键。按照  符号返回至 语言  子菜单。

时间

显示屏

选择您希望在蒸烤一体机关闭时如何显示时间：

- 开启
显示屏上始终会显示时间。更改此设置会增加能耗。
如果您同时选择显示屏 | QuickTouch | 开启 设置，那么所有感应控制键均可对触摸立即做出反应。
如果您同时选择显示屏 | QuickTouch | 关闭 设置，那么在蒸烤一体机打开后才能使用。
- 关闭
为了节能，显示屏不会亮起。在蒸烤一体机打开时才能使用。
- 夜间模式
仅在早上 5:00 至晚上 11:00 期间在显示屏上显示时间。其余时间显示屏一直黑屏。更改此设置会增加能耗。

时间制式

时间可为 24 小时制或 12 小时制显示（24小时 或 12小时）。

设置

设置

设置小时和分钟。

如果发生断电，则在恢复供电后会重新显示当前时间。时间会保存约 150 小时。

如果蒸烤一体机已连接至 WiFi 网络并已登录到 Miele APP 中，将根据 Miele APP 中的地点设置同步时间。

日期

设置日期。

照明

- **开启**
整个烹饪过程中，烤箱内部照明保持开启。
- **“持续”15秒**
烹饪程序开始 15 秒后，烤箱内部照明关闭。按  感应控制键将烤箱内部照明再次打开 15 秒。
- **关闭**
烤箱内部照明关闭。按  感应控制键将烤箱内部照明打开 15 秒。

显示屏

显示屏亮度

显示屏亮度以带有七个分段的条形表示。

- 
最大亮度
- 
最小亮度

QuickTouch

选择当蒸烤一体机关闭时，感应控制键应如何响应：

- **开启**
如果您还选择了 **时间 | 显示屏 | 开启** 或 **夜间模式** 设置，那么感应控制键在蒸烤一体机关闭时也能够响应。更改此设置会增加能耗。
- **关闭**
无论 **时间 | 显示屏** 设置如何，感应控制键仅在蒸烤一体机打开时以及蒸烤一体机关闭后的一定时间内可以做出响应。

音量

提示音

如果蜂鸣器已开启，则蜂鸣器将在达到设定温度以及设定时间结束时鸣响。

旋律

程序结束时，音乐将间隔鸣响几次。音乐的音量以带有七个分段的条形表示。

- ■■■■■■■■
最大音量
- □■■■■■□
音乐关闭

单音

程序结束时，声音将持续鸣响一段时间。

此连续声音的音高以分段条表示。

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■
最大音高
- □■■■■■■■■■■■■■■■□
最小音高

按键音

每次触摸感应控制键所发出的音量以带有七个分段的条形表示。

- ■■■■■■■■
最大音量
- □■■■■■□
声音关闭

开机欢迎曲

在您触摸 On/Off（开启/关闭）感应控制键时听到的旋律可以开启或关闭。

单位

重量

对于自动程序，您可以设置以克（克）、磅/盎司（磅/盎司）或磅（磅）为单位的食物重量。

温度

您可以设置以摄氏度（°C）或华氏度（°F）为单位的温度。

设置

保温

您可以使用 **保温** 功能，在蒸汽烹饪程序结束后可让食物保温。食物在预设温度下保温最多 15 分钟。您可以通过打开机门来取消保温过程。

请注意，纤嫩的食物，尤其是鱼类，保温的同时会有烹调的效果。

- 开启

开启 **保温** 功能。如果以约 80 °C 或更高温度烹饪，该功能在大约 5 分钟后启动。食物以 70 °C 保温。

- 关闭

关闭 **保温** 功能。

蒸汽减少功能

蒸汽减少 功能可防止机门打开时有过多蒸汽逸散。

- 开启

以高于 80 °C 左右的温度进行的烹饪程序（蒸汽烹饪）或以 80–100 °C 和 100 % 水汽进行的烹饪程序（组合模式烹饪）快要结束时，蒸汽减少功能将自动开启。**蒸汽减少** 将显示在显示屏中。

- 关闭

如果蒸汽减少功能关闭，**保温** 功能也会自动关闭。随着蒸汽减少功能关闭，机门打开时将有大量蒸汽逸散。

建议温度

如果您经常以不同的温度进行烹饪，则有必要更改建议温度。

当选择此菜单选项后，操作模式列表将在显示屏中显示。

■ 选择相应操作模式。

建议温度会与可用的温度范围一同显示。

■ 更改建议温度。

■ 按 **OK** 确认。

Booster

Booster 功能用于快速预热蒸炉内腔。

- 开启

在烹饪程序的加热阶段期间，**Booster** 功能自动开启。顶部加热/烧烤元件、环形加热元件和热风扇同时将蒸炉内腔预热到设定的温度。

- 关闭

在烹饪程序的加热阶段期间，**Booster** 功能关闭。仅对应选定的蒸炉功能的加热元件用于预热蒸炉内腔。

水质硬度

务必将蒸烤一体机调整到当地的水质硬度等级，以确保其正常工作，并确保在正确的间隔内进行除垢。水质越硬，蒸烤一体机需要除垢的频率就越高。联系您当地的供水方，了解所在区域水质硬度。

如果您已经安装软水器，请确保蒸烤一体机上的设置值和软水器上的设置值相匹配。

如果您正在使用水质系统对水进行完全去矿化处理（例如，反渗透系统），则必须对系统进行设置，以便经过处理的水的电导率至少为 100 微秒/厘米。就大多数水质而言，您可以将水质硬度设为至少 3 °dH，而无需对水进行完全去矿化处理。蒸汽发生器中的填充液位探测需要电导率。请确保蒸烤一体机上的设置值和完全去矿化系统上的设置值相匹配。

如果您正在使用瓶装水，它必须符合国家关于饮用水水质的相关规定。请勿使用矿泉水或碳酸水。根据钙含量调整蒸烤一体机上的设置。瓶身标签上会以毫克/升 Ca^{2+} 或 ppm（毫克/升 CaCO_3 ）标明钙含量。

水质硬度			钙含量 毫克/升 Ca^{2+}	碳酸钙含量 ppm（毫克/ 升 CaCO_3 ）	蒸烤一体机上的设置
°dH	°fH	毫摩尔/升			
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

设置

水质硬度			钙含量 毫克/升 Ca ²⁺	碳酸钙含量 ppm (毫克/ 升 CaCO ₃)	蒸烤一体机上的设置
°dH	°fH	毫摩尔/升			
21	37.5	3.76	150	375	21
22	39.3	3.94	157	393	22
23	41.1	4.12	164	411	23
24	42.9	4.30	171	429	24
25	44.6	4.47	179	446	25
26	46.4	4.65	186	464	26
27	48.2	4.83	193	482	27
28	50.0	5.01	200	500	28
29	51.8	5.19	207	518	29
30	53.6	5.37	214	536	30
31	55.4	5.55	221	554	31
32	57.1	5.73	228	571	32
33	58.9	5.91	236	589	33
34	60.7	6.09	243	607	34
35	62.5	6.27	250	625	35
36	64.3	6.44	257	643	36
37-45	66-80	6.62-8.06	264-321	661-804	37-45
46-60	82-107	8.23-10.74	328-428	821-1071	46-60
61-70	109-125	10.92-12.53	436-500	1089-1250	61-70

自动冲洗

在一个使用蒸汽的烹饪程序结束后，机器冲洗将在蒸烤一体机关闭后出现在显示屏上。

该过程会将所有食物残渣冲洗出系统。

您可以启用或停用自动冲洗程序。

安全性

按键锁

感应键锁可以防止烹饪程序被错误关闭，可以防止设置被更改。除了 On/Off（开启/关闭）感应控制键，启用的感应键锁可防止感应控制键和显示屏字段在程序启动后几秒钟内运行。

- 开启

感应键锁已启用 触摸 OK 感应控制键至少 6 秒钟，以短暂停用感应键锁。

- 关闭

停用感应键锁。所有感应控制键均正常反应。

系统锁定

系统锁可防止蒸烤一体机被错误地开启。

当系统锁被激活时，仍可以使用分钟提示器和 MobileStart 功能。

即便电源中断，系统锁仍保持启用。

- 开启

系统锁已启用。触摸 OK 感应控制键至少 6 秒，即可使用蒸烤一体机。

- 关闭

系统锁已停用。您可以正常使用蒸烤一体机。

设置

Miele@home

本蒸烤一体机是一款与 Miele@home 兼容的电器。您的蒸烤一体机在出厂前已安装 WiFi 通信模块，适合进行无线通信。

您可以通过多种方式将蒸烤一体机连接至 WiFi 网络。我们建议您利用 Miele APP 或通过 WPS 将蒸烤一体机连接至 WiFi 网络。

- 激活

此设置仅在停用 Miele@home 时可见。WiFi 功能已重新启用。

- 关闭

此设置仅在启用 Miele@home 时可见。Miele@home 保持设置状态时会关闭 WiFi 功能。

- 连接状态

此设置仅在启用 Miele@home 时可见。显示屏中会显示 WiFi 接收质量、网络名称和 IP 地址等信息。

- 再次设置

此设置仅在 WiFi 网络已设定好时可见。重置网络设置，立即建立新的网络连接。

- 重置

此设置仅在 WiFi 网络已设定好时可见。WiFi 功能已停用，WiFi 网络连接将重置为出厂默认设置。您必须设置新的 WiFi 网络连接才能使用 Miele@home。

处理或出售蒸烤一体机时，或者运行二手蒸烤一体机时，均应重置网络设置。这是确保所有个人数据均已清除并且既往所有者无法再访问蒸烤一体机的唯一方法。

- 设置

此设置仅在 WiFi 网络连接尚未设定好时可见。您必须设置新的 WiFi 网络连接才能使用 Miele@home。

扫码联网

在尚未设定 Miele@home 时已进行初始调试。

■ 扫描二维码。

如果您已安装 Miele APP 并且拥有用户账户，则将直接进入联网步骤。

如果您还未安装 Miele APP，则将进入 Apple App Store® 或 安卓应用商店。

■ 安装 Miele APP 并建立用户账户。

■ 再次扫描二维码。

Miele APP 将指导您完成设置流程。



远程控制

如果您已在移动设备上安装 Miele APP、具有访问 Miele@home 系统的权限并已启用远程控制功能（开启），那么您可以使用 MobileStart 功能检索正在进行的蒸烤一体机烹饪过程的信息或者结束正在进行的烹饪过程。

激活 MobileStart

- 选择  感应控制键激活 MobileStart。

 感应控制键亮起。您可以通过 Miele APP 远程操作蒸烤一体机。

直接操作蒸烤一体机要优先于通过 APP 上的远程控制功能来进行操作。

只要  感应控制键亮起，便可以使用 MobileStart。

远程更新

仅在符合 Miele@home 使用要求的情况下显示并且可以选择 **远程更新** 菜单选项（参见“首次使用前 – Miele@home”）。

远程更新功能用于更新蒸烤一体机内的软件。如果您的蒸烤一体机可进行更新，系统将自动下载更新。系统不会自动安装更新。必须手动发起更新。

如果您未安装更新，可以继续正常使用您的蒸烤一体机。但是，Miele 建议您安装更新。

启用/停用

远程更新功能默认设置为启用。系统将自动下载可用的更新，但只能由您手动执行安装。

如果您不想自动下载任何更新，请停用远程更新。

运行远程更新

有关更新内容和范围的信息，请参见 Miele APP。

如果软件更新可用，您的蒸烤一体机显示屏上将显示消息。

您可以立即或稍后安装更新。当蒸烤一体机再次打开时，您将会收到更新提醒。

如果您不想安装更新，请停用远程更新。

更新可能需要几分钟的时间。

请注意以下有关远程更新功能的信息：

- 您将仅在在有可用更新的情况下收到消息。
- 一旦安装更新，则不可取消。
- 更新期间不要关闭蒸烤一体机。否则，更新将终止，不会进行安装。
- 一些软件更新操作只能由 Miele 客户服务部执行。

软件版本

软件版本旨在供德国美诺 Miele 客户服务部使用。家用无需此类信息。

设置

演示程序

此功能可使蒸烤一体机在展厅门店进行展示，无需进行加热。供家庭使用时，不需要此设置。

演示模式

如果您已启用演示模式，那么，当您打开蒸烤一体机时，就会显示**演示模式已激活**该模式下机器不加热。

- **开启**
触摸 OK 感应控制键至少 4 秒钟，可启用演示模式。
- **关闭**
触摸 OK 感应控制键至少 4 秒钟，可停用演示模式。您可以正常使用蒸烤一体机。

出厂设置

- **机器设置**
任何已被更改的设置将被重置为出厂默认设置。
- **用户偏好程序**
所有用户程序将被删除。
- **建议温度**
任何已被更改的建议温度将被重置为出厂默认设置。

运行时间

选择 **更多选择**  | **运行时间** 查询蒸烤一体机的总运行小时数。

使用 分钟提示器 功能

△ 分钟提示器可用于为厨房其他活动计时，例如煮鸡蛋。

分钟提示器也可与设定烹饪持续时间开始和结束时间的烹饪程序同时使用（例如，作为搅拌食物或添加调味料等的提示器）。

- 可设置的分钟提示器最长计时时间为 59 分钟 59 秒。

设置分钟提示器

如果已选择**显示屏 | QuickTouch | 关闭**设置，那么您需要先打开蒸烤一体机，然后再设置分钟提示器。关闭蒸烤一体机后，显示屏上将显示分钟提示器的倒计时。

例如：您想煮一些鸡蛋，并设定分钟提示器计时时间为 6 分 20 秒。

- 选择 ⌚ 感应控制键。
- 如果此时正在进行某一烹饪过程，请选择**分钟提示器**。

将显示提示消息**设置 00:00 分钟**。

- 使用导航区设置 06:20。
- 按 OK 进行确认。

现已保存分钟提示器计时时间。

关闭蒸烤一体机后，分钟提示器开始在显示屏上倒计时并且显示 △ 而非时间。

如果您同时正在烹饪，△ 和分钟提示器计时时间将显示在显示屏底部。

如果您在使用某一菜单，分钟提示器将在后台倒计时。

分钟提示器计时时间结束时，△ 将闪烁，时间将开始计时，并且蜂鸣器将鸣响。

- 选择 ⌚ 感应控制键。
- 如有需要，按 OK 进行确认。

蜂鸣器将停止，显示屏上的符号将熄灭。

更改分钟提示器计时时间

- 选择 ⌚ 感应控制键。
 - 如果此时正在进行某一烹饪程序，请选择**分钟提示器**。
 - 选择**更改**。
 - 按 OK 进行确认。
- 选定的分钟提示器计时时间将会出现。
- 更改分钟提示器的计时时间设置。
 - 按 OK 进行确认。

现已保存修改后的分钟提示器计时时间。

删除分钟提示器计时时间

- 选择 ⌚ 感应控制键。
- 如果此时正在进行某一烹饪程序，请选择**分钟提示器**。
- 选择**删除**。
- 按 OK 进行确认。

现在已删除分钟提示器持续时间。

主菜单和子菜单

菜单	建议值	范围
功能		
蒸汽烹饪 	100 °C	40–100 °C
风扇加强 	160 °C	30–230 °C
组合式烹饪 		
组合烹饪 + 风扇加强	170 °C	30–230 °C
组合烹饪 + 常规加热	180 °C	30–230 °C
组合烹饪 + 烧烤	等级 3	等级 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
用户偏好程序 		
翻热 	130 °C	120–140 °C
解冻 	60 °C	50–60 °C
除垢 		
自动程序 		
更多选择 		
常规加热	180 °C	30–230 °C
增强烘焙	180 °C	50–230 °C
底部加热	190 °C	100–200 °C
顶部加热	190 °C	100–230 °C
全面烧烤	等级 3	等级 1–3
节能烧烤	等级 3	等级 1–3
风扇烧烤	200 °C	50–230 °C
蛋糕程序	160 °C	30–230 °C
节能热风	180 °C	30–230 °C
节能蒸汽烹饪	100 °C	40–100 °C

菜单	建议值	范围
更多选择 		
特殊程序		
Mix & Match		
菜单式烹调	—	—
焯水	—	—
收汁	90 °C	80–100 °C
烘干	50 °C	30–70 °C
发酵面团	—	—
餐具消毒	—	—
安息日程序	180 °C	50–230 °C
预热餐具	50 °C	50–80 °C
保温	65 °C	40–100 °C
清洁维护		
HydroClean		
浸湿		
烘干		
冲洗		
设置 		
运行时间		

节能提示

烹饪程序

- 如果可能，请使用自动程序来烹饪食物。
- 从蒸炉内腔中取出烹饪不需要的所有配件。
- 一般来说，如果食谱或图表中给出了一个温度范围，最好选择较低的温度，并在最短烹饪持续时间后检查食物。
- 只有在食谱或烹饪图表中有指示的情况下才能预热蒸炉。
- 如果可能，不要在烹饪程序运行期间打开机门。
- 深色亚光罐是烘焙的理想选择。它们能够更有效地吸收热量，并更迅速地将热量传递给混合物。有光泽的材料（如不锈钢或铝）会反射热量，因此会造成烹饪不均匀。请勿用热反射铝箔覆盖蒸炉底板或烤架。
- 监控烹饪持续时间，避免烹饪时浪费能源。设置烹饪持续时间，或者使用食物烘烤探针（如果有）。
- **风扇加强**  运行模式可用于烹饪多种类型的食物。因为风扇直接将热量分配到蒸炉内腔中，所以您可以使用比使用 **常规加热** 时更低的温度。它还可以让您同时多个搁架层上烹饪。
- **风扇烧烤** 是烧烤菜系最理想的运行模式。使用此运行模式，您可以使用比使用最高温度设置的其他烧烤运行模式更低的温度。
- 得益于出色的热量利用，**节能热风** 运行模式可确保烹饪更加节能。使用此运行模式烹饪少量食物，如冷冻披萨或饼干。请勿在烹饪过程中打开机门。
- 您可以使用 **节能蒸汽烹饪** 运行模式，在蒸汽烹饪期间节约能源。该运行模式尤其适用于烹饪鱼类和蔬菜。
- 在可能情况下，应该同时烹饪多种食物。将它们彼此相邻放在蒸炉里，或者放在不同的搁架层上。

- 如果可能的话，应该一个接一个地烹饪您不能同时烹饪的食物，以便利用蒸炉中已有的热量。

个性化设置

- 为控制单元选择 **显示屏 | QuickTouch | 关闭** 设置，以减少能源消耗。
- 对于蒸炉内部照明，选择 **照明 | 关闭** 或 **“持续”15秒**。通过触摸  感应控制键，可随时再次打开蒸炉内部照明。

节能模式

如果烹饪过程未运行且未操作控制键，蒸烤一体机将自动关闭以节能。时间将显示在显示屏上，或者显示屏将熄灭（参见“设置”）。

缺少底板过滤网而出现的故障。

如果缺少底板过滤网，食物残渣会进入排水管中。那么，这将无法泵水。在每个烹饪程序前，查看蒸炉内腔底板中的过滤网是否正确放置。

- 开启蒸烤一体机。

将显示主菜单。

- 如果您想使用蒸汽功能或蒸汽流进行烹饪，则要注满水箱并将其插入电器。

蒸馏水、碳酸水或其他液体可能会损坏蒸烤一体机。

仅可使用冷的新鲜饮用水（20°C 以下）。

- 将食物放入蒸烤一体机内腔中。
- 选择相应操作模式。

显示屏上将显示操作模式。根据您已选择的操作模式，温度和湿度（如适用）的建议值将依次显示。

- 如有必要，请更改建议温度。
- 按 **OK** 进行确认。

将在几秒内采用建议温度。随后，您可以使用箭头按钮更改温度。

- 如有必要，更改湿度设置。
- 按 **OK** 进行确认。

将显示所需温度和实际温度，加热阶段将开始。

您将看到温度不断升高。当首次达到设定温度时，蜂鸣器将鸣响。

- 烹饪后，选择所选操作模式的感应控制键，结束烹饪过程。

 高温蒸汽具有烫伤风险。

当使用涉及蒸汽的烹饪过程时，如果机门打开，大量热蒸汽会逸散。蒸汽可能导致烫伤。

向后退，等待热蒸汽消散。

- 将食物从蒸烤一体机内腔中取出。

在烹饪过程后清洁蒸烤一体机

- 取出水箱和冷凝水容器，按要求清空。
- 关闭蒸烤一体机。

机器冲洗 在使用蒸汽的烹饪程序结束后显示。

- 按照显示屏上的说明操作。

每次都应进行冲洗，将所有食物残渣冲洗出系统。

- 按照“清洁与保养”说明，清洁并晾干整个蒸烤一体机。
- 打开电器机门，直到蒸炉内腔完全干燥。

再注水

如果程序运行期间需要补充水，会发出提示音，显示屏将提示您向容器补充清洁自来水。

- 取出水箱并补充水。
- 将水箱推入电器中。

烹饪程序恢复。

更改烹饪程序的数值和设置

根据功能的不同，您可以在烹饪程序期间用  感应控制键为此程序更改数值或设置。

- 选择  感应控制键。

根据功能的不同，将显示以下设置：

- 温度
- 湿度
- 烹调时间
- Booster
- 预热
- Crisp function（松脆功能）

操作

更改数值和设置

- 选择所需的数值或设置，然后按 **OK** 进行确认。
- 更改数值或设置，然后按 **OK** 进行确认。

烹饪程序将以新的数值和设置重新启动。

更改温度

您可以通过选择 **更多选择**  | **设置**  | **建议温度**，永久重置建议温度，以适应您的烹饪偏好。

- 选择  感应控制键。
- 选择 **温度** 并按 **确定** 进行确认。
- 通过导航区更改所需的温度。
- 按 **确定** 进行确认。

烹饪程序将以新的所需温度重新启动。

更改湿度

- 选择  感应控制键。
- 选择 **湿度** 并按 **OK** 进行确认。
- 更改湿度等级。
- 按 **OK** 进行确认。

程序将继续在新的湿度等级下运行。

设置烹饪持续时间

如果在将食物放入烤箱中之后推迟较长时间才开始烹饪，那么，烹饪效果可能会受到影响。新鲜的食物可能会变色，甚至变质。
在烘焙时，糕点混合物或面团可能会变干，膨松剂可能会失效。
在烹饪程序开始之前，应选择尽可能短的时间。

您已将食物放入蒸炉内腔，并选择了操作模式以及温度等必要设置。

通过  感应控制键输入 **烹调时间**、**结束于** 或 **开始于** 后，您可以自动关闭或开关烹饪流程。

- **烹调时间**
输入食物所需的烹饪持续时间。该持续时间结束时，加热将自动关闭。可设置的最长烹饪持续时间取决于您所选的操作模式。
- **结束于**
指定您希望烹饪程序结束的时间。蒸炉加热将在您设定的时间自动关闭。
- **开始于**
仅在您已设置 **烹调时间** 或 **结束于** 时间时，菜单中才会显示此功能。使用 **开始于**，您必须指定烹饪程序开始的时间。蒸炉加热将在您设定的时间自动开启。

- 选择  感应控制键。
- 设置所需时间。
- 按 **OK** 确认。
- 触摸  感应控制键返回所选操作模式的菜单。

蒸汽烹饪期间，只有在达到设定的所需温度后，才会开始烹饪计时。

在一个使用超过约 80 °C（蒸汽烹饪）或 80–100 °C 和 100 % 湿度（组合模式烹饪）的烹饪程序结束后，蒸汽减少功能将自动开启。

- 等待，直到 **蒸汽减少** 从显示屏中消失，然后打开机门，并从蒸炉内腔中取出食物。

更改设置的烹饪持续时间

- 选择  感应键。
- 选择所需的时间。
- 按 **OK** 进行确认。
- 如有需要，请选择 **更改**。
- 更改设定的时间。
- 按 **OK** 进行确认。
- 触摸  感应键返回所选功能的菜单。

如果发生电源故障，此类设置将被删除。

提示: 您也可以直接使用导航区调整烹饪持续时间。

删除设定的烹饪持续时间

对于始终需要设置烹饪持续时间的功能和应用，您只能删除 **结束于** 和 **开始于** 的设置时间。

- 选择  感应控制键。
- 选择所需的时间。
- 按 **OK** 进行确认。
- 选择 **删除**。
- 按 **OK** 进行确认。
- 触摸  感应控制键返回所选功能的菜单。

如果您删除 **烹调时间**，那么，**结束于** 和 **开始于** 的设定时间也将被删除。

如果您删除 **结束于** 或 **开始于**，那么，烹饪程序将以设定的烹饪持续时间开始。

提示: 您也可以直接使用导航区删除烹饪持续时间。

取消烹饪程序

您可以使用亮起橙色的功能感应控制键或  感应控制键取消烹饪程序。

然后，烤箱内腔加热和照明将关闭。所有烹饪持续时间设置将被删除。

触摸功能感应控制键返回主菜单。

取消没有设定烹饪持续时间的烹饪程序

- 触摸所选功能的功能感应控制键。
- 系统将显示主菜单。

- **或者:** 选择  感应控制键。
- 选择 **程序取消**。
- 按 **OK** 进行确认。

取消带有设定烹饪持续时间的烹饪程序

- 触摸所选功能的功能感应控制键。

取消程序? 显示在显示屏中。

- 选择 **是**。
- 按 **OK** 进行确认。
- **或者:** 选择  感应控制键。
- 选择 **程序取消**。
- 按 **OK** 进行确认。
- 选择 **是**。
- 按 **OK** 进行确认。

操作

中断烹饪程序

一旦机门打开，烹饪程序将立即中断。
蒸烤一体机加热关闭。

在使用蒸汽烹饪时以及使用纯蒸汽操作的程序和应用，会保存设定的烹饪持续时间。

 高温蒸汽具有烫伤风险。

当使用涉及蒸汽的烹饪过程时，如果机门打开，大量热蒸汽会逸散。蒸汽可能导致烫伤。

向后退，等待热蒸汽消散。

 热表面和食物具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔、侧滑轨、配件或食物而烫伤自己。

将热的食物放入电器或从中取出，以及调整烤箱层架时等，请戴上隔热手套。

将蒸盘放入蒸烤一体机或从蒸烤一体机中取出蒸盘时，请确保热食物不会洒出。

机门关闭时，烹饪程序会恢复。

蒸烤一体机将再次升温，显示屏会在蒸烤一体机内腔升温过程中显示温度。

在使用蒸汽进行烹饪时，以及使用纯蒸汽操作的程序和应用，只有在达到设定的温度后，才会继续剩下的时间。

使用 100 % 湿度和高达 100 °C 的程序：如果机门在烹饪最后一分钟打开，则烹饪程序将提前结束（剩余 55 秒）。

预热蒸炉内腔

Booster 功能用于在某些功能下快速预热蒸炉内腔。

预热 功能可与任何蒸炉功能搭配使用（**节能热风** 除外），但每次开始一个烹饪程序时必须另行开启。

如果您已设置烹饪持续时间，其将仅在加热阶段过后开始倒计时。

只有在少数情况下才需要预热蒸炉。

■ 烹饪以下食物时，要预热蒸炉内腔：

- 使用 **常规加热** 功能短时间（约 30 分钟或更短）烘焙蛋糕和糕点以及精致的食物（如海绵蛋糕）

Booster

以下功能中，Booster 功能的出厂默认设置为开启（更多选择  | 设置  | Booster | 开启）：

- 风扇加强 
- 常规加热

如果您设置的温度高于 100°C 并且 Booster 功能已开启，那么快速加热阶段会将烤箱加热到设定的温度。顶部加热/烧烤元件和环形加热元件将与热风扇一起打开。

如果使用 Booster 功能，精致食物（如海绵蛋糕或饼干）的上表面会过快褐变。
请为此类食物关闭 Booster 功能。

开关某一烹饪程序的 Booster

如果您已选择 Booster | 开启 设置，那么您可以为某一烹饪程序单独关闭此功能。

另一方面，如果您已选择 Booster | 关闭 设置，那么您也可以为某一烹饪程序单独关闭此功能。

例如：您已选择某一功能和所需的设置，例如温度。
您想为此烹饪程序关闭 Booster 功能。

- 选择  感应控制键。
- 选择 Booster | 关闭。
- 按 OK 进行确认。

加热阶段期间，Booster 功能关闭。只有与此功能相关的加热元件才会预热烤箱内腔。

预热

您可以将大多数菜肴放在冷蒸炉内腔里，以利用加热阶段产生的热量。

如果您已设置烹饪持续时间，它仅会在达到所需温度且您已将食物放入蒸炉中时开始倒计时。
立即启动烹饪程序，而不延迟启动时间。

开启 预热

您必须为每个烹饪程序单独开启 **预热** 功能。

例如：您已选择某一个功能和所需的设置，例如温度。
您想为此烹饪程序开启 **预热** 功能。

- 选择  感应控制键。
- 选择 **预热 | 开启**。

- 按 OK 进行确认。

将显示以下消息和时间：于 将食物放入烤箱。蒸炉内腔已加热至设定的温度。

- 一旦提示，请将食物放入蒸炉内腔中。
- 按 OK 进行确认。

操作

Crisp function

Crisp function 功能（水分减少功能）使得水分能够按要求在烹饪过程期间或烹饪过程的部分时间被去除。

烹饪表皮湿软的食物（如乳蛋饼、披萨、带有鲜果配料的托盘烘焙食品或松饼）时，最好使用该功能。

特别是禽类，在此功能下可以形成漂亮的焦酥外皮。

Crisp function 功能可用于以下用途：

- 风扇加强 
- 常规加热
- 增强烘焙
- 底部加热
- 顶部加热
- 风扇烧烤
- 蛋糕程序

开启 Crisp function

您必须为每个烹饪程序单独开启 Crisp function 功能。

您已选择某一个功能和所需的设置，例如温度。

您想为此烹饪程序开启 Crisp function 功能。

- 选择  感应控制键。
- 选择 Crisp function | 开启。
- 按 OK 进行确认。

Crisp function 功能开启。

Crisp function 功能可通过  感应控制键随时关闭。

释放蒸汽喷射

您可以在所有蒸炉功能（除节能热风外）的烹饪过程中释放蒸汽喷射。蒸汽喷射的次数无限制。

您在释放蒸汽突出显示于显示屏上后可立即释放蒸汽喷射。

请等待直至加热阶段完成，以便蒸炉中的暖空气可以让蒸汽均匀地分布。

- 选择 OK。

蒸汽将被释放。☹ 显示在显示屏上，释放蒸汽熄灭。这大约需要 1 分钟。

- 当释放蒸汽再次显示在显示屏上时，按照说明操作，进一步释放蒸汽喷射。

这一部分包含基本信息。您将在其他部分中找到有关特定食物及烹饪方式的更多详细信息。

使用蒸汽烹饪的优势

几乎全部维生素和矿物质都不会流失，因为食物没有浸没于水中。

与传统的烹饪相比，用蒸汽烹饪也能更好地保留食物的真正味道。因此，我们建议在烹饪食物后对其进行调味。食物也会保留其新鲜感和原始色泽。

适当的容器

烹饪容器

蒸汽一体机配备不锈钢炊具。其他各种尺寸的容器，包括带孔蒸盘和不带孔蒸盘，可作为可选的附加功能（参见“可选附件”）。这使您能够选择最适合您烹饪的菜肴的容器。

如可能，使用多孔烹饪容器进行**蒸汽烹饪**。蒸汽可以从各个方向接触到食物，让食物被均匀烹饪。

您自己的容器

您也可以使用您自己的容器。不过，请注意以下建议：

- 容器必须适合在蒸炉中使用且能够承受蒸汽。如使用塑料容器，请与制造商确认容器适用于蒸炉。
- 厚壁容器，如瓷器、陶瓷或石器，不太适合与蒸汽一起使用。由于其侧壁较厚，它们的导热性能不佳，这意味着，烹饪持续时间将会比表格中给出的持续时间长出许多。
- 请将容器放在支架或适用的托盘上。根据容器大小，您也可以将支架放在蒸炉内腔底板上，支架表面朝上，烹饪容器放在支架上面。您也可取出侧滑轨以让空间更大（参见“清洁和保养”章节中的“清洁侧滑轨”）。
- 确保容器上边缘和蒸炉内腔顶部之间有间隙，以便有足够的蒸汽进入容器。

搁架层

您可以选择任意搁架层。您也可以同时在多个搁架层上烹饪。这不会改变烹饪持续时间。

当同时使用多个深容器进行蒸汽烹饪时，最好将它们在滑轨上错落放置，而且在它们之间留出至少一个空闲搁架层。

始终将烹饪容器、支架和托盘插入侧滑轨的导轨之间，以使它们不会倾斜。

冷冻食物

冷冻食物的加热阶段比新鲜食物的加热阶段更长。冷冻食物数量越多，加热阶段越长。

温度

在蒸汽烹饪期间，温度不会超过 100°C。几乎所有食物都可以在此温度下烹饪。部分种类的食物，如浆果，需要在较低温度下烹饪，以防爆裂。查看操作说明中相关章节，了解更多详情。

烹饪程序时间

蒸汽烹饪期间，只有在达到设定的温度后，才会开始烹饪计时。

一般来说，用蒸汽烹饪的烹饪时间与在平底锅中烹饪食物的烹饪时间相同。相关章节提供了有关可能影响烹饪程序时间的任何因素的更多信息。

食物数量不影响烹饪程序时间。1 公斤马铃薯的烹饪时间与 500 克马铃薯的烹饪时间相同。

烹饪含汤汁饭菜

烹饪含汤汁饭菜时，只需将蒸盘装满 $\frac{2}{3}$ ，以防止从蒸炉中取出蒸盘时汤汁溢出。

一般注意事项

您的个人菜谱 – 蒸汽烹饪

在锅或平底锅中烹饪的食物也可以在蒸汽烤一体机中烹饪。蒸汽烤一体机中的烹饪程序时间将相同。请注意，使用蒸汽烹饪时，食物不会变为褐色或变脆。

通用托盘和组合支架

使用通用托盘，将组合支架放在其上方进行如烘烤和烧烤烹饪。烘烤过程中，您可以使用托盘中收集的肉汁制作肉卤或酱汁。

如果您使用的是上方配有组合支架的通用托盘，请将通用托盘插入搁架层轨道之间，组合支架将自动划入轨道上方。将它们从蒸炉中取出时，请一同拉出。

防倾覆安全槽口

组合支架和通用托盘具有防倾覆安全槽口，当您只需将它们部分拉出时，可防止完全拉出。只有在将托盘和支架向上抬起时，才可将它们从蒸炉中取出然后拉出。

节能蒸汽烹饪

您可以使用 **节能蒸汽烹饪** 功能，在蒸汽烹饪期间节约能源。该功能主要适用于烹饪鱼类和蔬菜。

我们建议遵循“蒸汽烹饪”中指定的表格的烹饪程序时间和温度。

如有必要，可再继续蒸煮。

在烹饪淀粉类食物，如马铃薯、米饭和通心粉时，最佳使用功能为 **蒸汽烹饪** 。

设置

更多选择  | **节能蒸汽烹饪**

烹饪表格注意事项

遵守烹饪程序时间、温度和烹饪注意事项的说明。

选择 烹饪程序时间

给出的烹饪程序时间仅供参考。

- 我们建议您首先选择较短的持续时间。如有必要，可再继续蒸煮。

蒸汽烹饪

蔬菜

新鲜

按通常的方式准备新鲜蔬菜，即洗净并切碎。

冷冻食物

冷冻蔬菜不需要事先解冻，除非它们被冻成一整块。

需要相同持续时间烹饪的冷冻蔬菜和新蔬菜可以一起进行烹饪。

如果蔬菜冷冻在一起成为一整块，在用蒸汽烹饪之前，先把蔬菜分开。请遵守包装上生产商给出的烹饪程序时间说明。

蒸盘

豌豆或芦笋等之间几乎没有空间的食物，由于蒸汽进入其中的空间较小，因此烹饪时间会更长。为达到均匀烹饪效果，最好使用浅底容器烹饪此类食物，仅填满 3–5 厘米深。烹饪时，将大量食物分别放入 2 或 3 个浅容器，而不是使用一个深容器。

需要相同持续时间烹饪的不同蔬菜类型可以一起进行烹饪。

使用不带孔蒸盘烹饪要在液体中烹饪的蔬菜。

搁架层

在带孔容器中烹饪具有独特颜色（如甜菜根）的蔬菜时，避免任何串色，请勿将其他食物放在带孔容器下方。

烹饪程序时间

烹饪时间取决于食物的大小和您想要的烹饪程度，就像传统烹饪方法一样。例如：

蜡质马铃薯，切成四等分：

大约 17 分钟

蜡质马铃薯，切成两半：

大约 20 分钟

设置

自动程序  | 蔬菜类 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度：100°C

烹饪程序时间：见表格

蔬菜	🕒 [分钟]
洋蓍	32–38
花椰菜，整个	27–28
花椰菜，花部	8
四季豆	10–12
西兰花，花部	3–4
Chantenay 胡萝卜，整个	7–8
Chantenay 胡萝卜，对半切开	6–7
Chantenay 胡萝卜，切碎	4
菊苣，对半切开	4–5
大白菜，切碎	3
豌豆	3
茴香，对半切开	10–12
茴香，切片	4–5
羽衣甘蓝，切碎	23–26
蜡质马铃薯，去皮 整个 对半切开 切成四等分	27–29 21–22 16–18
主要为蜡质马铃薯，去皮 整个 对半切开 切成四等分	25–27 19–21 17–18
粉质马铃薯，去皮 整个 对半切开 切成四等分	26–28 19–20 15–16
球茎甘蓝，切丝	6–7
南瓜，切丁	2–4
玉米棒	30–35
甜菜，切碎	2–3
甜椒，切丁或切片	2

蒸汽烹饪

蔬菜	🕒 [分钟]
新土豆，硬实	30–32
蘑菇	2
韭葱，切段	4–5
韭葱，纵向对半切成两段	6
罗马花椰菜，整个	22–25
罗马花椰菜，花部	5–7
抱子甘蓝	10–12
甜菜根，整个	53–57
红球甘蓝，切碎	23–26
黑婆罗门参，整个	9–10
块根芹，切段	6–7
绿芦笋	7
白芦笋，整个	9–10
胡萝卜，切碎	6
菠菜	1–2
春甘蓝，切碎	10–11
芹菜，切碎	4–5
芜菁甘蓝，切碎	6–7
白球甘蓝，切碎	12
皱叶甘蓝，切碎	10–11
西葫芦，切片	2–3
甜豌豆	5–7

🕒 烹饪程序时间

鱼

新鲜

按通常的方式准备鱼，即洗净、去除内脏并切成片。

冷冻食物

鱼在烹饪前不需要完全解冻。解冻，以便表面充分融化，可以吸收香草和调味品。根据鱼肉厚度，2–5 分钟应该足够了。

准备

烹饪前向鱼肉添加一些柠檬或酸橙汁。柠檬酸帮助鱼肉保持紧实。

使用蒸汽烹饪时，无需用盐调味鱼，因为这种方法保留了赋予鱼独特风味的矿物质。

蒸盘

如果使用带孔容器烹饪，首先要在容器中涂上油脂。

搁架层

在不密底容器中烹饪鱼时，如同时在其它容器中烹饪其他类型的食物，将装有鱼的容器直接放在通用托盘上方以收集液体，防止与其他食物的串味。

温度

85 °C – 90 °C

温和烹饪肉质细腻鱼类，如鲷目鱼。

100 °C

烹饪肉质紧实的鱼类，如鳕鱼和三文鱼。

也适用于用酱汁或汤料烹饪鱼类。

持续时间

烹饪程序时间取决于鱼类的厚度和肉质，不取决于重量。鱼肉越厚，所需的烹饪程序时间就越长。重 500 克、3 厘米厚的鱼肉的烹饪时间要比重 500 克、2 厘米厚的鱼肉的烹饪时间更长。

鱼肉烹饪时间越长，肉质会越紧实。使用表中给出的烹饪程序时间。如果您发现鱼肉没有充分烹饪，只需要再多烹饪几分钟。

在酱料或汤料中烹饪鱼时，我们建议您增加几分钟的烹饪时间。

蒸汽烹饪

提示

- 添加香草和调味料，例如莳萝，将帮助充分散发鱼肉香味。
- 以游泳的姿势烹饪大型鱼类。为了帮助保持鱼的形状，将一个小杯子或类似倒置在蒸盘中，并将鱼肚朝下放在杯子上。
- 您可以使用任何鱼类边角料，如鱼头、鱼骨、鱼尾等，烹饪**鱼汤**。将鱼类边角料与一些混合蔬菜放在一起，放入不带孔蒸盘中，加入冷水。以 100°C 烹饪 60 到 90 分钟。烹饪程序时间越长，汤味越浓。
- 使用 **au bleu** 准备鱼类是一种加醋在水中烹饪鱼类的方式，根据菜谱，醋的分量也不同。注意切勿破坏鱼的表皮。这种方式适用于烹饪鲤鱼、鳟鱼、丁鲷、鳗鲡和三文鱼。

设置

自动程序  | 鱼类 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度：见表格

烹饪程序时间：见表格

鱼	🌡️ [°C]	🕒 [分钟]
鳗鲡	100	5–7
鲈鱼排	100	8–10
海鲷鱼排	85	3
鳟鱼，250 克	90	10–13
比目鱼排	85	4–6
鳕鱼排	100	6
鲤鱼，1.5 公斤	100	18–25
三文鱼排	100	6–8
三文鱼排	100	8–10
鲑鳟鱼	90	14–17
巴沙鱼排	85	3
玫瑰鱼排	100	6–8
黑线鳕鱼排	100	4–6
鲾鱼排	85	4–5
安康鱼排	85	8–10
鳎目鱼排	85	3
大菱鲆鱼排	85	5–8
金枪鱼排	85	5–10
暗斑梭鲈鱼排	85	4

🌡️ 温度🕒 持续时间

蒸汽烹饪

肉

新鲜

用通常的方法准备肉。

冷冻食物

在烹饪之前，应将肉类完全解冻（参见“其他应用” – “解冻”）。

准备

对于在煮熟前需要烧焦的肉，例如炖肉，先在炉子上的平底锅里烤肉。

持续时间

烹饪程序时间取决于肉类的厚度和肉质，不取决于重量。肉越厚，所需的烹饪程序时间就越长。重 500 克、10 厘米厚的肉的烹饪时间要比重 500 克、5 厘米厚的鱼肉的烹饪时间更长。

提示

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

设置

自动程序  | 肉类 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度：100°C

烹饪程序时间：见表格

肉	🕒 [分钟]
牛腱肉，浸入水中	110–120
烤猪肘	135–140
鸡胸肉	8–10
肘子	105–115
上肋，浸入水中	110–120
小牛肉丝	3–4
熏火腿片	6–8
炖羊肉	12–16
肉用母鸡	60–70
火鸡肉卷	12–15
土耳其风味肉片	4–6
短肋，浸入水中	130–140
菜炖牛肉	105–115
全鸡，浸入水中	80–90
牛上股肉	110–120

🕒 烹饪程序时间

蒸汽烹饪

大米

烹饪时，米会膨胀，需要在液体中烹饪。米与液体的比例根据米的种类而不同。

米在烹饪过程中吸收全部液体，因此，营养物质均无流失。

烹饪容器

使用实底蒸盘。此外，也可以在烤架上适当的不锈钢碗内烹煮少量的米（最多一杯，大约 50–150 克）。

准备

烹饪前将米冲洗干净。如果在蒸盘中洗米，则事后要小心地把水倒掉。

提示: 可以借助天平或杯法来确定所需的液体容量。

使用量杯取米，在杯中装入所需数量的米，然后将米倒入蒸盘中。然后用量杯测量所需的液体容量（参见图表），并将其加入米中。

确保米均匀地分布在蒸盘中。

设置

自动程序  | 大米 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度: 100°C

烹饪程序时间: 见表格

		 [分钟]
长粒米		
印度香米	1 : 1.5	15
蒸谷米	1 : 1.5	23–25
糙米	1 : 1.5	26–29
菰米	1 : 1.5	26–29
粳米		
短米	1 : 2.5	30
意大利烩饭	1 : 2.5	18–19

 :  米和水的比例， 烹饪持续时间

谷物

烹饪时，谷物会膨胀，需要在液体中烹饪。谷物与液体的比例因谷物的种类而不同。

谷物可以整粒进行烹饪，也可以碾碎烹饪。

设置

自动程序  | 谷物类 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度：100°C

烹饪程序时间：见表格

	比例 谷物：液体	 [分钟]
子粒苋	1 : 1.5	15–17
碎小麦	1 : 1.5	9
绿色斯佩尔特麦，整粒	1 : 1	18–20
绿色斯佩尔特麦，碎粒	1 : 1	7
燕麦，整粒	1 : 1	18
燕麦，碎粒	1 : 1	7
小米	1 : 1.5	10
玉米糊	1 : 3	10
藜麦	1 : 1.5	15
黑麦，整粒	1 : 1	35
黑麦，碎粒	1 : 1	10
小麦，整粒	1 : 1	30
小麦，碎粒	1 : 1	8

 持续时间

蒸汽烹饪

意大利面

干意大利面

烹饪时，干意大利面会膨胀，需要在液体中烹饪。液体必须浸没意大利面。使用热液体会呈现更好的烹饪效果。
将制造商规定的烹饪时间增加约 $\frac{1}{3}$ 。

新鲜食物

新鲜的意大利面，例如您可以从超市冷藏柜台购买的那种，不需要吸收水分。将新鲜的意大利面装在涂有油脂的带孔容器中。
分离任何粘在一起的意大利面，并把它们分散在蒸盘中。

设置

自动程序  | 意大利面食 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度：100°C

烹饪程序时间：见表格

新鲜	 [分钟]
意式土豆球	2
德式面点	1
意大利方形饺	2
德式鸡蛋面疙瘩	1
意大利馄饨	2
干意大利面， 浸入水中	
意大利扁面条	14
意式细面条	8

 持续时间

面团类

已经制备好的袋装加热型面团类食物需要浸没在水中，否则，它们可能会分离。这是因为，尽管他们已经事先浸泡在水中，它们不会吸收足够的水分。
将面团类食物装在涂有油脂的带孔容器中烹饪。

设置

自动程序  | 意大利面食 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度：100°C

烹饪程序时间：见表格

	 [分钟]
甜汤团	30
发面奶球	20
袋装加热型土豆球	20
袋装加热型面包球	18–20

持续时间

蒸汽烹饪

干豆类

烹饪前将豆类在冷水中浸泡至少 10 小时。浸泡让豆类更容易烹饪，并缩短所需的烹饪程序时间。浸泡的豆类必须在烹饪期间浸入水中。

小扁豆不需要在烹饪前浸泡。

对于未浸泡过的豆类，根据种类，必须有一定的豆类和液体比例。

设置

自动程序  | 豆类 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度：100°C

烹饪程序时间：见表格

已浸泡过的	
	 [分钟]
豆子	
芸豆	55–65
红小豆	20–25
黑豆	55–60
斑豆	55–65
菜豆	34–36
豌豆	
黄豌豆	40–50
青豌豆	27

 持续时间

未浸泡过的		
	比例 豆类：液体	🕒 [分钟]
豆子		
芸豆	1 : 3	130–140
红小豆	1 : 3	95–105
黑豆	1 : 3	100–120
斑豆	1 : 3	115–135
菜豆	1 : 3	80–90
小扁豆		
棕色扁豆	1 : 2	13–14
红扁豆	1 : 2	7
豌豆		
黄豌豆	1 : 3	110–130
青豌豆	1 : 3	60–70

🕒持续时间

蒸汽烹饪

鸡蛋

使用多孔蒸盘煮蛋。
鸡蛋在烹饪前不需要穿孔，因为它们在加热阶段逐渐加热，因此在使用蒸汽煮熟时不会爆裂。
当使用实底蒸盘烹饪鸡蛋菜肴（如炒鸡蛋）时，记得先涂上油脂。

设置

自动程序  | 鸡蛋 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度：100°C

烹饪程序时间：见表格

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

🕒持续时间

水果

将水果倒入不带孔蒸盘中，以免果汁流失。如果您想要在带孔蒸盘中烹饪水果，请在蒸盘下放置一个不带孔蒸盘，收集果汁。

提示: 您可以使用不带孔蒸盘中收集到的果汁，制作水果馅饼的浇汁。

设置

自动程序  | 水果 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度：100°C

烹饪程序时间：见表格

	 [分钟]
苹果块	1–3
梨块	1–3
樱桃	2–4
布拉斯李	1–2
油桃/桃块	1–2
李子	1–3
温梓，切丁	6–8
大黄茎块	1–2
醋栗	2–3

 烹饪程序时间

香肠

设置

自动程序  | 香肠类 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度：90°C

烹饪程序时间：见表格

香肠	 [分钟]
法兰克福香肠	6–8
博洛尼亚香肠	6–8
牛仔肠	6–8

 持续时间

蒸汽烹饪

贝类

准备

使用蒸汽烹饪前，解冻冷冻的贝类。
去壳，取出并扔掉内脏，然后洗净贝类。

蒸盘

如果使用带孔容器烹饪，首先要在容器中涂上油脂。

持续时间

贝类烹饪时间越长，其肉质越硬。使用表中给出的烹饪程序时间。
在酱料或汤料中烹饪贝类时，我们建议您增加几分钟的烹饪时间。

设置

自动程序  | 贝类 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度：见表格

烹饪程序时间：见表格

	 [°C]	 [分钟]
虾	90	3
对虾	90	3
大对虾	90	4
小虾	90	3
龙虾	95	10–15
大虾	90	3

 温度  持续时间

贻贝

新鲜食物



破坏了贻贝有食物中毒危险。
破坏了贻贝可能导致食物中毒危险。
只能烹饪闭合的贻贝。
不要使用烹饪后贝壳不打开的贻贝。

在烹饪前在水中浸泡几个小时的新鲜贝类，以冲洗掉任何沙。然后彻底刷洗清洁贻贝。

冷冻食物

烹饪前解冻冷冻的贻贝。

持续时间

贻贝烹饪时间越长，其肉质越硬。使用表中给出的烹饪程序时间。

设置

自动程序  | 蚌类 | ... |

或者

蒸汽烹饪 

温度：见表格

烹饪程序时间：见表格

	 [°C]	 [分钟]
藤壶	100	2
海扇	100	2
贻贝	90	12
扇贝	90	5
蛏子	100	2–4
贵妃蚌	90	4

 温度  持续时间

蒸汽烹饪

饭菜烹饪（烹饪一餐的全部饭菜）－手动

使用手动饭菜烹饪功能烹饪餐食之前，请关闭蒸汽减少功能（参见“设置－蒸汽减少功能”）。

烹饪饭菜时，您可以将烹饪持续时间不同的食物结合，如鱼排配米饭和西兰花。
在不同的时间将食物放入内腔中，以便每种食物同时准备好。

搁架层

将可产生大量汁液的食物（例如鱼）或有独特颜色（例如甜菜根）的食物直接放在通用托盘上。这将避免串味或串色到其他食物上，也防止汁液滴落到其下方的食物上。

温度

准备一餐的全部饭菜时应在 100°C 的温度下烹饪，因为这是烹饪大多数食物所需的温度。
当不同类型的食物需要不同的温度时，不要在最低温度下烹饪一餐的全部饭菜，例如，85°C 烹饪海鲷，100°C 烹饪马铃薯。
例如，如果某种食物的建议温度是 85°C，那么请尝试在 100°C 下烹饪并测试烹饪结果。一些肉质细腻鱼类结构柔软，例如鲷目鱼和鲈鱼，它们在 100°C 下烹饪时肉质会变得非常坚实。

持续时间

如果您提高建议温度，则需缩短烹饪程序时间约 $\frac{1}{3}$ 。

示例

食物烹饪持续时间
(参见“蒸汽烹饪”中的烹饪表格)

蒸谷米	24 分钟
玫瑰鱼排	6 分钟
西兰花	4 分钟

设定的烹饪持续时间计算：
24 分钟减去 6 分钟 = 18 分钟（第 1 个烹饪持续时间：米饭）
6 分钟减去 4 分钟 = 2 分钟（第 2 个烹饪持续时间：玫瑰鱼排）
剩余时间 = 4 分钟（第 3 个烹饪持续时间：西兰花）

烹饪持续时间	24 分钟－米饭		
		6 分钟－鱼排	
			4 分钟－西兰花
设置	18 分钟	2 分钟	4 分钟

烹饪一餐的全部饭菜

- 首先将米放入蒸炉内腔中。
- 设置第一烹饪程序时间：18 分钟。
- 18 分钟后，将鱼放入电器中。
- 设置第二烹饪程序时间：2 分钟。
- 2 分钟后，将西兰花放入电器中。
- 设置第三烹饪程序时间：4 分钟。

通过使用这种温和的烹饪方法，可在恒定的低温下缓慢烹饪真空包装的食物。在真空烹饪时，烹饪过程中无水分蒸发，所有营养成分和美妙的滋味皆得以保留。

烹饪后的食物散发着浓醇滋味，烹煮均匀。

仅使用状况良好的新鲜食物。
保证卫生条件，并保证食物离开冰箱的时间不长，如在运输过程中。

仅使用热稳定、耐烹煮的真空密封袋。
不要在销售包装中烹饪食品，如真空包装的冷冻食品，因为可能使用的包装不适合真空烹饪。
不要重复使用真空密封袋。

在真空密封机中真空密封食物。

重要使用说明

为达到理想烹饪效果，请遵循以下说明：

- 与传统烹饪方法相比，使用香草和香料要少一些，因为对食物味道的影响会更大。
您也可以不使用调味料烹饪，在烹饪后添加调味料。
- 加入盐、糖和各种液体调味料后，烹饪持续时间会缩短。
- 如果添加酸味原料，如柠檬或醋，食物会变得更加紧实。
- 不要使用酒精或大蒜，因为会产生难闻的味道。
- 仅使用适合食物大小的真空密封袋。如果真空袋过大，会留存过量空气。
- 如果您想要在一个真空密封袋中烹饪多种食物，要将它们并排放入袋中。
- 如果您想要一次性烹饪多个真空密封袋中的食物，要将袋子并排放在支架上。

- 烹饪持续时间取决于食物的厚度。
- 烹饪程序运行期间，保持机门关闭。打开机门会延长烹饪持续时间，可能会改变烹饪效果。
- 不能始终完全效仿低温慢煮菜谱的温度和烹饪持续时间。改变设置，以达到您想要的烹饪程度。
- 高温和/或较长的烹饪持续时间会让电器运行时水量不足。请经常查看显示屏。

提示

- 为减少烹饪时间，您可以在烹饪程序前 1–2 天真空密封食物。将真空密封的食物保存在不超过 5 °C 的冰箱中。为保存食物品质和风味，应在不晚于 2 天内烹饪食物。
- 在真空密封前冷冻液体（如腌泡汁），防止流出袋子。
- 装食物时将真空密封袋的边缘向外折。以获得干净、出色的封边。
- 如果您不想在烹饪后立刻吃掉食物，请立即将其放入冰水中，让其完全冷却。之后，将食物保存在不超过 5 °C 的环境中。这样做，您可以保存食物的品质和风味，同时延长保鲜。
例外：禽类必须在烹饪程序结束后立即食用。
- 烹饪后，将真空密封袋的每一边都切下，以便更容易拿到食物。
- 短暂煎肉和肉质紧实的鱼类（如鲑鱼），然后就能够获得烤香气味。
- 使用汤汁或蔬菜腌泡汁、鱼类或肉类制作酱汁。
- 把食物放在预加热的盘子中。

真空低温烹饪

使用 Sous-vide 功能

- 用冷水洗净食物并晾干。
- 将食物放入真空密封袋中，根据需要加入香料或料汁。
- 在腔式真空密封机中真空密封食物。
- 为达到出色烹饪效果，将烤架放在第 2 层搁架上。
- 将真空密封的食物放在烤架上（如有多袋食物，则并排摆放）。
- 选择 Sous-vide 。
- 如有必要，更改建议温度。
- 按 OK 进行确认。
- 根据需要进行进一步设置（参见“操作”）。

烹饪效果不佳的可能原因

袋子打开了：

- 密封口不干净，或者密封不严，密封口打开。
- 袋子被尖锐骨头刺破。

食物有异味或怪味：

- 食物储存不正确；食物在冰箱外放置时间过长。
- 食物在真空密封前被细菌污染。
- 添加的原料（如调味料）过多。
- 袋子或密封顺序不当。
- 真空性不足。
- 烹饪后，未立即食用食物或冷却食物。

表中给出的烹饪持续时间仅供参考。我们建议您首先选择较短的持续时间。如有必要，可再继续蒸煮。仅在达到设定的温度后才开始烹饪计时。

食物	提前添加		🌡️ [°C]	🕒 [分钟]
	糖	盐		
鱼				
大西洋鳕鱼排，2.5 厘米厚		x	54	35
三文鱼排，2–3 厘米厚		x	52	30
安康鱼排		x	62	18
梭鲈鱼排，2 厘米厚		x	55	30
蔬菜				
花椰菜花部，中到大		x	85	40
北海道南瓜，切片		x	85	15
甘蓝，切片		x	85	30
白芦笋，整个	x	x	85	22–27
甘薯，切片		x	85	18
水果				
菠萝，切片	x		85	75
苹果，切片	x		80	20
小香蕉，整个			62	10
桃子，对半切开	x		62	25–30
大黄茎块			75	13
李子，对半切开	x		70	10–12
其他				
浸泡的白豆（豆与水的比例为 1:2）		x	90	240
对虾，去皮、去虾线		x	56	19–21
鸡蛋，整个			65–66	60
扇贝，去壳			52	25
青葱，整根	x	x	85	45–60

🌡️ 温度 ⌚ 持续时间

真空低温烹饪

食物	提前添加		🌡️ [°C]		🕒 [分钟]
	糖	盐	半熟*	全熟*	
肉类					
鸭胸，整个		x	66	72	35
羊脊			58	62	50
牛柳排，4 厘米厚			56	61	120
牛霖排，2.5 厘米厚			56	—	120
猪里脊肉，整块		x	63	67	60

🌡️ 温度🕒 持续时间

* 生熟度
“全熟”需要使用高于“半熟”的核心温度，但结果与传统意义上的全熟不同。

翻热

只可带酱汁一同重新加热十字花科类蔬菜，如甘蓝和花椰菜。如果没有酱汁，可能会产生难闻的卷心菜味，色泽也会变成灰褐色。

烹饪时间短或在重新加热期间会继续烹饪的食物，例如鱼，不适合重新加热。

准备

烹饪后，将煮熟的食物放入冰水中约 1 分钟。快速冷却可防止食物继续烹饪，这有助于保持最佳的烹饪条件。然后，将食物储存在冰箱中，最高温度 5°C。

请注意，食物保存的时间越长，它的质量就会越差。

我们建议您在重新加热前，不要将食物放在冰箱中保存超过 5 天。

设置

Sous-vide 

温度：见表格

程序时间：见表格

真空低温烹饪

使用Sous-vide功能翻热

图表中所示的持续时间仅供参考。如必要，请延长持续时间。仅在达到设定的温度后才开始烹饪计时。

食物	🌡️ [°C]		🕒 ² [分钟]
	半熟 ¹	全熟 ¹	
肉类			
羊脊	58	62	30
牛柳排，4 厘米厚	56	61	30
牛霖排，2.5 厘米厚	56	—	30
猪里脊肉，整块	63	67	30
蔬菜			
花椰菜花部，中到大 ³	85		15
甘蓝，切片 ³	85		10
水果			
菠萝，切片	85		10
其他			
浸泡的白豆（豆与水的比例为 1:2）	90		10
青葱，整根	85		10

🌡️ 温度，🕒 时间

- ¹ 生熟度
“全熟”需要使用高于“半熟”的核心温度，但结果与传统意义上的全熟不同。
- ² 持续时间适用于初始温度约为 5 °C（冷藏温度）的真空密封食物。
- ³ 仅带酱汁翻热。

翻热

如需重新加热使用低温慢煮功能烹饪出的食物，使用 Sous-vide  功能（见“低温慢煮-重新加热”）。

蒸烤一体机能够非常有效地轻轻地翻热食物，无需烘干或进一步烹饪。食物将均匀翻热，翻热过程中无需搅动食物。

您可以重新加热以前准备的个别菜肴或熟食（如肉类、蔬菜和马铃薯）。

适当的容器

小批量可以在盘子上重新加热，大批量应放在蒸盘中。

时间

10–12 分钟通常足够烹饪一盘食物。超过一盘食物将需要较长一点的时间。如果您依次翻热多盘菜肴，那么第二盘和之后的每盘菜肴可减少约 5 秒钟，因为蒸炉内腔依旧是热的。

湿度

水分越多的食物，需要增加的湿度就越低。

提示

- 不要翻热大块食物，如整块有骨烤肉。将其分成小块，作为盘装菜肴翻热。
- 紧实的食物，如酿柿子椒或肉卷，应该对半切开。
- 单独翻热酱汁。菜炖牛肉是个例外，这道菜在酱汁中烹饪。
- 请注意，裹有面包屑的食物，例如炸肉排，翻热后不能够保留酥脆感。

翻热前，食物无需盖上盖子。

设置

翻热 

或

组合式烹饪  | 组合烹饪 + 风扇加强

温度：参见图表

湿度：参见图表

持续时间：参见图表

其他应用

图表中所示的持续时间仅供参考。我们建议您首先选择较短的持续时间。如有必要，您可延长持续时间。

食物	🌡️ (°C)	💧 [%]	⌚* (分钟)
蔬菜			
胡萝卜 花椰菜 球莴甘蓝 菜豆	120	70	8–10
配菜			
意大利面 米饭 土豆，纵向对半切开	120	70	8–10
面团类 土豆泥	140	70	18–20
肉类和家禽			
肉片，1.5 厘米厚 肉卷，切片 菜炖牛肉 炖羊肉 肉丸 鸡肉片 火鸡肉片，切片	140	70	11–13
鱼			
鱼排 鱼肉卷，对半切开	140	70	10–12
盘装菜肴			
意大利面，番茄酱汁 烤猪肉，配土豆和蔬菜 酿柿子椒（对半切开），米饭 原汁煨鸡块，米饭 蔬菜汤 奶油汤 清汤 炖菜	120	70	10–12

🌡️ 温度，💧 湿度，⌚ 持续时间

* 上述时间适用于在餐盘中加热的食物。

解冻

在蒸烤一体机中解冻食物要比在室温下更快。



有被细菌感染的风险。

沙门氏菌等细菌可导致危及生命的食物中毒。

解冻鱼和肉类时，特别是解冻家禽时，尤其要遵守食品卫生规则。

请勿使用解冻过程中产生的液体。

食物解冻后立即根据需要进行处理。

温度

60°C 是合适的解冻温度。

例外：解冻肉馅和野味肉馅的温度为 50°C

解冻前后

解冻前去除包装。

例外：面包、饼干和糕点要留在包装中，否则他们将吸收水分，变得松软。

解冻后，让食物在室温下静置几分钟。静置时间很重要，让热量从食物外部均匀分布到内部。

烹饪容器

解冻会滴落液体的食物（如家禽）时，请使用带通用托盘的多孔烹饪容器。这样，食物不会泡在解冻的液体内。

不滴落液体的食物可以在实底烹饪容器中解冻。

提示

- 例如，鱼在烹饪前不需要完全解冻。解冻，以便表面充分融化，可以吸收香草和调味品。根据鱼肉厚度，2–5 分钟通常足够了。
- 解冻冷冻在一起的食物（如浆果和肉类部分）时，在解冻时间过半时将其分开。
- 不要在食物融化后重新将食物冻起来。
- 按照包装上的说明解冻冷冻的预烹饪菜肴。

设置

解冻

或

蒸汽烹饪

温度：参见图表

解冻持续时间：参见图表

静置时间：参见图表

其他应用

图表中所示的持续时间仅供参考。我们建议首先选择较短的解冻时间。如有必要，您可以增加解冻时间。

冷冻食物	数量	🌡️ [°C]	🕒 [分钟]	⌚ [分钟]
乳制品				
切片的奶酪	125 克	60	15	10
夸克干酪	250 克	60	20–25	10–15
奶油	250 克	60	20–25	10–15
软奶酪	100 克	60	15	10–15
水果				
苹果酱	250 克	60	20–25	10–15
苹果块	250 克	60	20–25	10–15
杏子	500 克	60	25–28	15–20
草莓	300 克	60	8–10	10–12
覆盆子/红醋栗	300 克	60	8	10–12
樱桃	150 克	60	15	10–15
桃子	500 克	60	25–28	15–20
李子	250 克	60	20–25	10–15
醋栗	250 克	60	20–22	10–15
蔬菜				
冷冻成块	300 克	60	20–25	10–15
鱼				
鱼排	400 克	60	15	10–15
鳟鱼	500 克	60	15–18	10–15
龙虾	300 克	60	25–30	10–15
小虾	300 克	60	4–6	5
即食食品				
肉、蔬菜、配菜/ 炖菜/汤	480 克	60	20–25	10–15

冷冻食物	数量	🌡️ [°C]	🕒 [分钟]	⌚ [分钟]
肉				
烤肉，切片	每片 125–150 克	60	8–10	15–20
肉糜	250 克	50	15–20	10–15
	500 克	50	20–30	10–15
菜炖牛肉	500 克	60	30–40	10–15
	1000 克	60	50–60	10–15
肝脏	250 克	60	20–25	10–15
野兔脊	500 克	50	30–40	10–15
鹿脊	1000 克	50	40–50	10–15
厚肉片/排骨/香肠	800 克	60	25–35	15–20
家禽				
鸡肉	1000 克	60	40	15–20
鸡大腿	150 克	60	20–25	10–15
鸡肉片	500 克	60	25–30	10–15
火鸡腿	500 克	60	40–45	10–15
烘焙食品				
松饼/酵母面团糕点	—	60	10–12	10–15
混合奶油糕点/饼干	400 克	60	15	10–15
面包/面包圈				
小餐包	—	60	30	2
黑麦面包，切片	250 克	60	40	15
全麦面包，切片	250 克	60	65	15
白面包，切片	150 克	60	30	20

🌡️ 温度 🕒 解冻温度 ⌚ 静置时间

其他应用

Mix & Match

Mix & Match 特殊应用可有助于简单、容易地烹制盘装菜肴。借助此应用，您可以翻热已经烹制好的食物（方便食物），或者用新鲜的食物组合成一份分餐，然后在盘中烹饪。

烹饪过程中，您可以选择获得焦黄酥脆的效果，或未出现额外褐变且表皮鲜嫩的温和烹饪食物。

仅使用完全卫生的食物。如果您有任何疑问，请丢弃食物。

提示: 我们推荐使用 Miele App，获得 Mix & Match 特殊应用。通过 Miele App，您可以使用各种食材巧妙搭配组合成您的菜肴，然后将程序设置传送到蒸烤一体机。

如要使用此功能，您需要将蒸烤一体机连接到 WiFi 网络。请在“首次使用前” – “Miele@home”中了解如何操作。

如果您选择不使用 Miele App，请按以下说明，并使用烹饪图表组合您的菜肴。

容器

用途:

- 平盘或小耐热烤盘
- 深碗或杯，适用于需要添加液体的食物

烘焙食品、披萨、火焰薄饼等可以直接放在支架上（必要时可使用烘焙羊皮纸）。

仅适用于即时菜肴的塑料容器不足够耐热。

可将即时菜肴放入至适当的烹饪容器中。

翻热盘装菜肴提示

- 煎炸或焗烤菜肴，使用 **松脆翻热**，烘焙或沸煮菜肴，使用 **温和翻热**。
- 使用 **松脆翻热** 确保仅酥脆食物在翻热后仍酥脆。
- 食物高度不可超过 2–2.5 厘米。将较高的食物转放入平底容器（如炖菜）中，或将其切为较小的片（如烤肉卷）。
- 仅翻热混合酱汁的意大利面。
- 水珠可能已经在餐具底部积聚起来。食用前，擦干水滴。

烹饪盘装菜肴提示

- 您可轻松用肉和鱼汤制作酱汁：在烹饪生肉或鱼之前，加 1 茶匙玉米淀粉。食用前，用叉子搅拌酱汁，直至酱汁顺滑。您也可使用 1 茶匙土豆泥粉（即食）或一撮瓜尔豆胶代替玉米淀粉。
- 如果不同食物的烹饪时间不相同，您可以通过改变食物尺寸来进行补偿：如果烹饪持续时间过短，可让尺寸变得较大（例如大花椰菜花部）。如果烹饪持续时间过长，可让食物尺寸变得较小些（如切块土豆）。
- 您也可以通过分层放置来补偿不同烹饪持续时间：将烹饪时间短的食物放在烹饪时间长的食物下方，或将它们放在一起稍作烘烤。
- 为防止食物烘干，与酱汁或腌泡汁一同准备您的菜肴。您也可以使用奶酪或烟熏肉。

使用各种食材组合一份盘装菜肴

为获得良好的烹饪效果，您必须将菜肴的每种食材放在一起，例如肉、配菜和蔬菜，这样可选择普通设置来获得褐变。设置必须适用于菜肴的所有食材，或至少为有条件地适用。我们建议使用以下程序：

- 根据烹饪图表，选择主食材，例如牛排。
- 选择其他具有褐变的相应设置的食材，例如四季豆和米饭。

烹饪图表上的注释

除了关于食物份量或烹饪前需要处理的方式的信息外，烹饪图表还提供了准备的提示。

褐变的程度以带有七个分段的条形在显示屏中显示。基本上，显示条填充的越多，烹饪持续时间就越长。

您可以使用此图标来确定哪个设置适合让食物褐变：

符号	含义
—	不适用
□	有条件的适用
■	适用

使用 Mix & Match 特殊应用

在烹饪时，食物不需要盖上盖子。

- 按要求准备食物。
- 选择 **更多选择**  | 特殊程序 | Mix & Match。
- 如果您在准备的是已经**烹饪好的**食物，则选择 **温和翻热** 或 **松脆翻热**。
- 如果您准备的是**新鲜的**或者仅仅是半成品食物，则选择 **温和烹饪** 或 **松脆烹饪**。
- 如有必要，更改褐变设置。
- 按 **OK** 进行确认。
- 将食物装在烤架上，放在搁架层 2。
- 按 **OK** 进行确认。

您可以立即启动烹饪程序或延迟启动该程序。

- 如果在烹饪程序结束时，装盘的菜肴没有熟到完全符合您的口味，选择 **继续着色**。

其他应用

使用带有“酥脆翻热”的特殊应用翻热食物

食物	褐变分段条设置
苹果果馅卷，4 厘米厚，烘焙	__ _ _ □ ■ □ _
烤卡蒙贝尔奶酪，75 克，烘焙	__ _ _ □ ■ □ _
法式长棍面包，烘焙	_ □ ■ □ _ _ _
千层酥皮迷你三明治，烘焙	_ □ ■ □ □ _ _
豆腐肉饼 ¹ ，煮好	_ □ □ ■ □ _ _
面包卷，预烘焙或烘焙，储存	_ _ □ ■ □ _ _
奶酪汉堡，煮好	_ _ □ ■ _ _ _
辣椒炒肉 ¹ ，2 厘米厚，煮好	_ _ _ □ ■ □ _
脆皮面包卷，预烘焙或烘焙，储存	_ _ _ ■ □ _ _
火焰蛋糕，烘焙	_ □ ■ □ _ _ _
肉丝 ¹ ，预煮或煮好	□ □ ■ □ □ _ _
肉馅饼 ¹ （猪肉），60 克，煮好	_ _ _ □ ■ □ _
春卷，100 克，煮好	_ _ _ _ □ ■ □
蛋香煎饼 ¹ ，冷冻，解冻	_ □ □ ■ □ □ _
土豆，偏硬质，切片，煮好	_ _ □ ■ □ _ _
薯片，烘焙	_ _ □ □ ■ □ _
意式千层面 ¹ ，3 厘米厚，煮好	_ _ _ ■ □ _ _
烤意大利面 ¹ ，4.5 厘米厚，煮好	_ _ _ □ ■ _ _
薄煎饼 ¹	_ _ □ ■ □ _ _
披萨，烘焙	□ □ ■ □ □ □ _
蛋饼，3.5 厘米厚，烘焙	_ _ _ □ ■ □
土豆饼 ¹ ，煮好	_ _ _ ■ □ _ _
薯饼，煮好	_ _ _ □ ■ □ _
炸肉块，煮好	_ _ □ ■ □ □ _

¹ 表示无需酥脆，仅需足够加热（大于 65 °C）。

使用带有“松脆烹饪”的特殊应用烹饪

食物	烹饪提示	褐变分段条设置
肉 ¹		
德国碎肉香肠，100 克，煮过的熟食	切好	__ __ __ __ □ ■ □
肉馅饼，60 克，2.5 厘米厚	碎肉，调味	__ __ __ __ □ ■ □
鸡胸肉，3 厘米厚，生	单独，调味	_ □ □ ■ _ _ _
鸡腿，生	腌制	__ __ _ □ □ □ ■
小牛里脊肉，2.5 厘米厚，生	酱汁腌制	■ _ _ _ _ _ _
烟熏猪肉片，3.5 厘米厚，生	—	_ _ _ □ ■ □ □ □
羊排，2 厘米厚，生	腌制	□ ■ □ □ _ _ _
牛排，3 厘米厚，生	腌制	_ □ ■ □ _ _ _
猪里脊肉，4 厘米厚，生	用熏肉包裹，加盐和胡椒粉	□ □ ■ □ _ _ _
猪排，1.5 厘米厚，生	涂上面包屑，淋上一点油	_ _ _ _ _ _ ■
鱼 ¹		
比目鱼片，3 厘米厚，生	腌制	□ ■ _ _ _ _ _
鳕鱼排，3.5 厘米厚，生	腌制	■ □ □ _ _ _ _
三文鱼排，3 厘米厚，生	调味	□ □ ■ □ □ _ _
鳕鱼排，3 厘米厚，生	调味，配料：菠菜，羊乳酪	■ □ _ _ _ _ _
金枪鱼排，3 厘米厚，生	腌制	_ _ _ □ _ _ _
鲑鱼串，50 克大块，生	腌制，配烟熏肉	_ □ □ □ ■ _ _
蔬菜		
茄子，2 厘米粗，生	腌制	_ _ _ _ ■ □ _ _
花椰菜，大花部，生	盐，胡椒粉，黄油面包屑	□ □ ■ □ _ _ _
西兰花，大花部，生	奶酪酱	□ ■ □ _ _ _ _
烟熏肉卷四季豆，生	卷以烟熏肉，调味	_ _ _ ■ □ _ _ _
蜡质土豆，3 毫米条，生	黄油、盐或奶酪	_ _ _ _ □ □ □ ■
球茎甘蓝，2 厘米片，生	盐、胡椒粉、肉豆蔻粉	□ □ ■ □ _ _ _
南瓜，2 厘米块，生	盐、胡椒粉、南瓜籽油	■ □ □ _ _ _ _
玉米棒，生	盐，黄油	_ □ □ ■ □ _ _
胡萝卜，2 厘米条，生	盐，胡椒粉，黄油	□ □ ■ □ _ _ _
甜椒，大块，生	腌制	□ □ □ ■ □ _ _
西葫芦，2 厘米条，生	腌制	_ □ □ ■ □ □ _

其他应用

食物	烹饪提示	褐变分段条设置
意大利面和米饭		
新鲜的意大利面，意大利馄饨，预煮	—	☐ _ _ _ _ _
意式千层面，3 厘米厚，预煮	—	☒ ☐ _ _ _ _ _
烤意大利面，2 厘米厚，预煮	—	☒ _ _ _ _ _
大米，糙米，烹饪持续时间为 8 分钟，未煮	盐，1：2（米：液体）	_ ☐ ☒ ☐ _ _ _ _
大米，速煮米，烹饪持续时间为 8–12 分钟，未煮	盐，1：1.5（米：液体）	_ _ ☐ ☒ ☐ _ _ _
大米，预煮	—	☐ ☐ ☒ ☐ _ _ _ _
披萨等		
烤卡蒙贝尔奶酪，25 克，冷冻	解冻	☒ ☐ ☐ ☐ _ _ _ _
法式长棍面包，冷冻或预烘焙	解冻	☐ ☒ _ _ _ _ _
面包卷，冷冻或预烘焙	解冻	☐ ☒ ☐ _ _ _ _ _
奶酪汉堡，预煮	—	☒ _ _ _ _ _
烟熏肉卷枣，生	—	_ ☐ ☐ ☒ ☐ _ _ _
火焰蛋糕，未煮	配以冷藏后的面饼	_ _ ☐ ☒ ☐ _ _ _
春卷，100 克，冷冻	解冻	_ ☐ ☒ ☐ _ _ _ _
烤芝士，90 克，预煮	—	_ _ _ _ _ ☐ ☒ ☐
薯片，冷冻	解冻	☒ ☐ _ _ _ _ _
意式土豆球，预煮	黄油，盐，奶酪	☒ _ _ _ _ _
土豆饼，未煮	淋上一点油	_ _ ☐ ☒ ☐ _ _ _
手指土豆面（土豆饺子），预煮	—	☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ _
豆腐肉饼，80 克，煮好	—	☒ _ _ _ _ _
披萨，烘焙	—	☐ ☒ ☐ _ _ _ _ _
薯饼，冷冻	解冻	☒ ☐ _ _ _ _ _
洋葱塔，2.5 厘米，厚	预烘焙	_ _ _ _ _ ☒ ☐
甜点		
蛋香煎饼，未煮	—	_ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ _

¹ 加 1 汤匙玉米淀粉至生肉/鱼肉。

适合“温和烹饪”特殊应用的食物

食物	烹饪提示
肉 ¹	
香肠（猪肉），100 克，煮熟	—
牛排串，50 克大块，生	腌制，配烟熏肉
猪肉串，50 克大块，生	甜椒和洋葱腌制
鸡胸肉，3 厘米厚，生	单独，调味
小牛里脊肉，2.5 厘米厚，生	酱汁腌制
烟熏猪肉，3.5 厘米厚，生	—
鱼 ¹	
鳟鱼，整条，350 克，生	调味，馅料：黄油、香草
比目鱼片，3 厘米厚，生	腌制
鳕鱼排，3.5 厘米厚，生	腌制
三文鱼排，3 厘米厚，生	调味
鳕鱼排，180 克	配菜：菠菜和法式酸奶油
金枪鱼排，3 厘米厚，生	腌制
鲶鱼串，50 克大块	腌制，配烟熏肉
蔬菜	
花椰菜，大花部，生	调味
西兰花，大花部，生	调味，配/不配芝士酱汁
土豆，蜡质，切成四等份或楔形块，生	盐
球茎甘蓝，2 厘米片，生	盐、胡椒粉、肉豆蔻粉
南瓜，1.5 厘米块，生	盐、胡椒粉、南瓜籽油
玉米棒，生	盐，黄油
胡萝卜，2 厘米条，生	盐，胡椒粉，黄油
甜椒，大块，生	腌制
孢子甘蓝，整棵，生	盐、胡椒粉、肉豆蔻粉
芦笋叶片，整个，生	盐，黄油
甘薯，1.5 厘米块/角，生	盐
西葫芦，2 厘米条，生	腌制

其他应用

食物	烹饪提示
意大利面和米饭	
新鲜的意大利面，意大利馄饨，预煮	酱汁
通心粉，短，未烹饪	盐，1：3（意大利面：水）
大米，巴斯马蒂白香米，烹饪持续时间为 10 分钟，未煮	盐，1： 2.5（米： 液体）
大米，糙米，烹饪持续时间为 8 分钟，未煮	盐，1： 2（米： 液体）
大米，速煮米，烹饪持续时间为 8–12 分钟，未煮	盐，1： 2（米： 液体）
大米，短粒米，煮好	–
意式细面条，未烹饪	浸入肉汤中
披萨等	
意式土豆球，预煮	盐，黄油
土豆泥，煮好	–
手指土豆面（土豆饺子），预煮	盐，黄油

¹ 加 1 汤匙玉米淀粉至生肉/鱼肉。

菜单式烹调 – 自动

自动烹饪菜单时，您可以在一个菜单中结合 3 种不同食物，例如，鱼排配米饭和蔬菜。

使用菜单烹饪，在不同时间将食物放在蒸炉内腔中，以便每种食物同时准备好。

您可以按任意顺序选择食物，因为蒸烤一体机将根据烹饪持续时间对食物进行排序，并指示每种食物需要何时放入蒸炉中。

结束于 和 **开始于** 功能在菜单烹饪中不可用。

使用 菜单式烹调 特殊应用

- 选择 **更多选择**  | 特殊程序 | 菜单式烹调。
 - 选择您想要的食物。
- 根据所选择的食物类型，系统会询问您食物的大小、重量以及烹饪程度。
- 选择所需的值，并按 **OK** 确认每个选项。
 - 选择 **放入食物**。
 - 选择您下一个所需的食物，并按照与第一个食物类型相同的方式烹饪。
 - 如有必要，可为第三种食物重复流程。

在确认 **开始 菜单式烹调** 后，系统将提示您将烹饪时间最长的食物放入蒸炉内腔中。

- 当使用多孔容器烹饪产生大量液体或具有独特颜色的食物时，请务必将它们放在通用托盘上。这样可以避免串味或串色到其他食物上，也可以防止汁液滴落到其下方的食物上。

在加热阶段结束时，蒸烤一体机将指示何时必须放入下一个食物。到达这一时间后，蜂鸣器将会响起。

如果有第三种食物，则可重复执行此程序。

您仍可烹饪未一同列出的食物类型。请参阅“蒸汽烹饪”章节中的“菜单烹饪 – 手动”了解更多信息。

装瓶

仅选择新鲜、无瑕疵、状况良好的农产品装瓶。

玻璃罐子

使用干净的玻璃罐子和配件，检查是否有瑕疵。带扭盖或玻璃盖与橡胶密封的玻璃罐是合适的。

确保所有罐子的尺寸相同，从而实现均匀装瓶。

在将瓶装产品装满罐子后，用清洁布和热水擦洗玻璃边缘，然后将罐子密封。

水果

仔细整理水果，简单但彻底地冲洗，然后沥干。清洁软果时要非常小心，因为它非常细腻，容易挤压。

去除任何果皮、茎、籽或硬核。大型水果切块。例如，将苹果切块。

如果您将带硬核的水果装瓶而不去除硬核，可将水果用叉子或木杆扎几下，否则可能会爆裂。

蔬菜

将蔬菜洗净并切碎。

蔬菜在装瓶前应先进行热烫，以保持色泽不变（参见“其他应用” – “热烫”）。

装罐

向玻璃罐内加入农产品，不要超过壶口下 3 厘米处。不要挤压，因为这样会破坏农产品的细胞壁。用布轻轻敲击罐体，可使内容物的分布更加均匀。向罐中注入液体。农产品必须完全浸没。

水果用糖溶液，蔬菜用盐或醋溶液。

其他应用

提示

- 关闭后，将罐子留在蒸炉中 30 分钟，以利用余热。
- 然后，使用抹布盖住罐子，冷却大约 24 小时。

瓶装食物

- 将多孔容器或搁架放在第 1 层。
- 将罐头放在多孔容器中或搁架上。罐子之间必须留有空隙。

设置

更多选择  | 特殊程序 | 收汁

或

蒸汽烹饪 

温度：参见图表

持续时间：参见图表

图表中所示的持续时间仅供参考。

要装瓶的食物	🌡️ [°C]	⌚ * [分钟]
浆果		
红醋栗	80	50
醋栗	80	55
蔓越莓	80	55
带硬核的水果		
樱桃	85	55
布拉斯李	85	55
李子	85	55
桃子	85	55
青李子	85	55
带籽的水果		
苹果	90	50
苹果酱	90	65
温梓	90	65
蔬菜		
豆子	100	120
蚕豆	100	120
腌黄瓜	90	55
甜菜根	100	60

🌡️ 温度 ⌚ 持续时间

* 装瓶次数适用于 1.0 升罐。如果使用 0.5 升罐，则将持续时间缩短 15 分钟。如果使用 0.25 升罐，则将持续时间缩短 20 分钟。

其他应用

瓶装糕点

- 奶油、海绵蛋糕和发酵面团混合物均适合进行瓶装。蛋糕可保存约 6 个月。
使用新鲜水果制作的蛋糕不适合长期保存，而且必须在制作后的 2 天内食用。
- 仅使用无菌罐和配件。罐子底部必须比顶部窄（梅森罐）。0.25 升的罐子最适合此用途。
- 罐子必须有带有橡胶环的玻璃盖和金属弹簧夹以进行密封。
- 确保所有罐子的尺寸相同，从而实现均匀保存。
- 向罐子里涂黄油，涂到边缘下 1 厘米处。
 - 在罐子里撒上面包屑。
 - 用混合物将罐子填满 $\frac{1}{2}$ 至 $\frac{2}{3}$ （视食谱而定）。确保边缘保持干净。
 - 将支架放在搁架第 1 层。
 - 将**打开**的罐子（均为相同尺寸）放于支架上。罐子之间必须留有空隙。
 - 通过向下夹紧玻璃盖装瓶后，**立即**盖紧罐子。不要让蛋糕冷却。如果混合物膨胀超过边缘，可用玻璃盖将其压回至罐子中。

图表中所示的持续时间仅供参考。我们建议您首先选择较短的持续时间。如有必要，请延长持续时间。

混合物类型	功能	阶段	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [分钟]
面糊		—	160	—	35–45
海绵蛋糕		—	160	—	50–55
发酵面团	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ 温度、💧 湿度、🕒 持续时间
 常规加热、 组合常规加热

烘干

仅使用 **烘干** 特殊应用或 **组合烹饪 + 风扇加强** 运行模式来烘干食物，以便水分能够逸散。

香蕉、菠萝和鸡油菌不适合烘干。

- 将待烘干的食物切成同等大小的块状。
- 在烤架上铺上烘焙纸，如果可能的话，将待烘干的食物均匀地分布在同一层上。
- 烘干完成后，将烘干的水果或蔬菜晾凉。
- 将干燥的食物储存在密封的玻璃瓶或玻璃罐中。
为防止霉菌滋生和食物腐烂，请确保储存容器中没有水分。

设置

更多选择  | **特殊程序** | **烘干**
温度：参见图表
烘干时间：参见图表
或者
组合式烹饪  | **组合烹饪 + 风扇加强**
温度：参见图表
湿度：0 %
烘干时间：参见图表

图表中所示的烘干时间仅供参考。我们建议首先选择较短的烘干时间。如有必要，您可延长持续时间。

待烘干的食物	 [°C]	 [小时]
苹果圈	70	6–8
杏，对半切开，去核	60–70	10–12
梨，切片	70	7–9
香草	40	1.5–2.5
蘑菇*	50	5–7
番茄，切片	70	7–9
柑橘，切片	70	8–9
李子，去核	60–70	10–12

 温度， 烘干时间（小时）
*牛肝菌、香菇、羊肚菌、木耳、海湾牛肝菌都适合烘干。蘑菇在处于“薄脆干燥”状态时便已经足够干燥了。

其他应用

使用 安息日程序和 犹太节日 (Yom-Tov)

安息日程序和 犹太节日(Yom-Tov) 特殊应用可帮助支持宗教习俗。

请按照显示屏上的说明操作，以遵循安息日要求。

蒸烤一体机加热至您已设定的温度，且此温度可保持长达 24 小时（安息日程序）或 76 小时（犹太节日(Yom-Tov)）。在两个特殊应用中，蒸烤一体机都会在 76 小时后自动关闭。

- 将食物放入蒸烤一体机内腔中。
- 选择 **更多选择**  | 特殊程序。
- 选择 安息日程序。
- 选择您所需的特殊应用（安息日程序或 犹太节日(Yom-Tov)）。

如果您已设置分钟提示器或提示音，您将无法启动特殊应用。

特殊应用启动后，将不能够在用户偏好程序下更改或保存。

如果发生电力故障，那么特殊应用将被取消。只有在继续切断供电的情况下，蒸烤一体机才符合安息日规定。在恢复供电后，显示屏上会出现 **意外断电-程序中**。

使用 安息日程序

此特殊应用适合每周的安息日 (Shabbat)。在您首次打开机门之前，您可以使用它加热食物长达 24 小时。

- 设置温度。
- 按 **OK** 确认。

安息日程序和设定的温度将出现在显示屏上。

在您关闭机门后约 30 秒，蒸烤一体机加热开启。蒸烤一体机内部照明在整个烹饪过程中保持开启。

不显示时间。任何感应控制键均没有响应（ 开启/关闭感应控制键除外）。

显示以下消息：**请勿打开机门**。此消息在大约 45 分钟后消失，并不时重新显示。

如果没有显示此消息，蒸烤一体机就不会加热，您可以打开机门，再将其关闭。在您第一次打开机门后，蒸烤一体机加热**仍然保持关闭**，直至特殊应用结束。

如果您在特殊应用结束前关闭机门，蒸烤一体机加热只能在 24 小时后关闭。蒸烤一体机仍然打开。

- 如果您想提前结束特殊应用，请使用  开启/关闭感应控制键关闭蒸烤一体机。

在特殊应用结束后，通知 **请勿打开机门** 消失并且蒸烤一体机加热关闭。其他信息将继续在显示屏上显示，直至蒸烤一体机在 76 小时后自动关闭。

使用 犹太节日(Yom-Tov)

此特殊应用适合跨越一周数天的纪念日。您可以使用它加热食物长达 76 小时。在此期间，您可以多次打开和关闭机门。

- 设置温度。
- 按 **OK** 确认。

犹太节日(Yom-Tov) 和设定的温度将出现在显示屏上。

在您关闭机门后约 30 秒，蒸烤一体机加热开启。蒸烤一体机内部照明在整个烹饪过程中保持开启。

不显示时间。任何感应控制键均没有响应（ 开启/关闭感应控制键除外）。

显示以下消息：**请勿打开机门**。此消息在大约 45 分钟后消失，并不时重新显示。

如果没有显示此消息，您可以多次打开和关闭机门。蒸烤一体机加热**仍然保持开启**。

- 如果您想提前结束特殊应用，请使用  开启/关闭感应控制键关闭蒸烤一体机。

蒸烤一体机加热保持开启，直至特殊应用结束。蒸烤一体机在 76 小时后自动关闭。

用蒸汽榨出汁

该蒸烤一体机是从软水果和紧实水果中榨取果汁的理想器具。

最好用熟透的水果，因为水果越成熟，榨出的果汁量越多。同时，熟透的水果也具有更浓郁的味道。

准备

将水果分类并清洗干净。切掉任何瑕疵。

去掉葡萄和欧洲黑樱桃的梗，因为梗较苦。无需取下浆果的梗。

将大型水果，例如苹果，切成大约 2 厘米长的块。水果越硬，切块应越小。

提示

- 可以尝试使用淡味或者酸味水果。
- 加糖可增加果汁量，并提味。榨汁前，可在水果上撒糖，静置数小时，以待吸收。1 公斤甜水果要加 50–100 克糖，1 公斤酸水果要加 100–150 克糖。
- 若您想将果汁装瓶保存而非立即饮用，可趁热将果汁倒入经高温消毒的瓶中，然后立即用已消毒的盖子封住。

榨果汁

- 将制备的水果放入多孔的烹饪容器中。
- 将实底烹饪容器或通用托盘放在下方，以便收集果汁。

设置

蒸汽烹饪 

温度：100°C

程序时间：40–70 分钟

热烫

冷冻蔬菜前，将其热烫。当农产品被冷冻时，热烫有助于保持其质量。

热烫蔬菜也有助于保存其原始色泽。

- 将制备的蔬菜放入带孔蒸盘中。
- 热烫后，立即将蔬菜放入冰水中，使其快速冷却。充分沥干。

设置

更多选择  | 特殊程序 | 焯水

或者

蒸汽烹饪 

温度：100°C

焯烫时间：1 分钟

物品消毒

此程序结束时，用蒸烤一体机消毒的餐具和婴儿奶瓶，消毒效果与煮沸相同。事先检查制造商是否说明所有部件耐热至 100°C，以及它们能否承受热蒸汽。

将婴儿奶瓶拆成独立的部分。在各部分完全烘干前，不要组装奶瓶。这是防止再次被污染的唯一方式。

- 将单个食物放在烤架上或带孔容器中（两侧或开口朝下），确保它们不相互接触，以便热蒸汽从各个方向接触到食物。

设置

更多选择  | 特殊程序 | 餐具消毒

持续时间：1 分钟至 10 小时

或者

蒸汽烹饪 

温度：100°C

持续时间：15 分钟

其他应用

预热餐具

如果餐具已预热，食物不会快速冷却。

请使用耐热餐具。

- 将烤架放在第 2 层搁架上，并将要预热的餐具放在烤架上。根据餐具大小，您也可以将烤架放在蒸炉内腔底板上，烤架表面朝上，餐具在上面。如有必要，您也可以拆下侧滑轨。
- 选择 **更多选择**  | 特殊程序。
- 选择 **预热餐具**。
- 如有必要，请更改建议温度，然后设置时间。

 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸炉内腔、侧滑轨或配件烧伤自己。水珠可能会在餐具底部积聚起来。

从蒸烤一体机中取出餐具时，请戴上隔热手套。

保温

您可以将食物放在蒸炉内腔中保存最多 2 小时。

为了保持食物的质量，请选择最短的时间。

- 选择 **更多选择**  | 特殊程序。
- 选择 **保温**。
- 将待保温的食物放入蒸炉内腔中，然后按 **OK** 进行确认。
- 如有必要，请更改建议温度，然后设置时间。

发酵面团

- 按照食谱准备面团。
- 将面团放在没有盖盖子的碗中，将碗放在多孔容器或插入的支架上。根据碗的大小，您也可以将支架放在蒸炉内腔底板上，支架表面朝上，碗放在支架上面。如有必要，您也可以拆下侧滑轨。

设置

更多选择  | 特殊程序 | 发酵面团
或

组合式烹饪  | 组合烹饪 + 风扇加强

温度：30°C

湿度：100 %

持续时间：根据食谱说明

加热潮湿的法兰绒毛巾

- 浸湿法兰绒毛巾，然后卷起。
- 将它们并排放入带孔蒸盘中。

设置

自动程序  | 特殊程序 | 加热湿毛巾
或者

蒸汽烹饪 

温度：70°C

烹饪程序时间：2 分钟

溶解食用明胶

- 将明胶放入冷水碗中 5 分钟，软化**明胶片**。明胶片必须完全浸没在水中。从碗中取出明胶片，沥水。清空碗。将沥水后的明胶片放回碗中。
- 将**明胶粉**放入碗中，按照包装上的说明加水。
- 给碗盖上盖子，然后将碗放入不密底容器中。

设置

自动程序  | 特殊程序 | 溶解明胶

或者

蒸汽烹饪 

温度：90°C

烹饪程序时间：1 分钟

蜂蜜去结晶

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

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

设置

自动程序  | 特殊程序 | 蜂蜜除晶

或者

蒸汽烹饪 

温度：60°C

持续时间：90 分钟（无论罐子大小或罐子里的蜂蜜量）

融化巧克力

您可以使用蒸烤一体机融化任何种类的巧克力。

使用糕点淋面时，将其放入多孔蒸盘中，将其留在包装中。

- 将巧克力分成小块。
- 将稍大量的巧克力放在不带孔蒸盘中，稍少量放在杯中或碗中。
- 用耐热达 100°C 和热蒸汽的盘子或箔覆盖容器或盘子。
- 烹饪图中搅拌稍大量的巧克力一次。

设置

自动程序  | 特殊程序 | 融化巧克力

或者

蒸汽烹饪 

温度：65°C

烹饪程序时间：20 分钟

其他应用

烹饪烟熏肉

烟熏肉未变成褐色。

- 将烟熏肉（切丁或切薄片）放入不带孔蒸盘中。
- 用耐热达 100°C 和耐蒸汽的箔覆盖容器。

设置

自动程序  | 特殊程序 | 制作培根
或者
蒸汽烹饪 
温度：100°C
烹饪程序时间：4 分钟

蒸洋葱

出水是指用洋葱汁烹饪洋葱，如有必要，加入一点油脂。

- 将洋葱切成小块，放入不带孔蒸盘中，加一点黄油。
- 用耐热达 100°C 和耐蒸汽的箔覆盖容器。

设置

自动程序  | 特殊程序 | 洋葱煨出汁
或者
蒸汽烹饪 
温度：100°C
烹饪程序时间：4 分钟

保存苹果

未经处理的苹果可以延长储存期。对苹果进行蒸汽处理可以减少腐烂的情况。在经过处理后，苹果在储存于干燥阴凉通风处可保存 5 到 6 个月。这种方法仅适用于苹果，不适用于其他水果。

设置

自动程序  | 水果 | 苹果 | 整个
或者
蒸汽烹饪 
温度：50°C
保存时间：5 分钟

制作蛋花

- 将 6 枚鸡蛋和 375 毫升牛奶混匀（不要搅打出泡沫）。
- 对蛋奶混合物进行调味，然后倒入不带孔蒸盘中，加一点黄油。

设置

蒸汽烹饪 
温度：100°C
烹饪程序时间：4 分钟

果酱

仅选择新鲜、无瑕疵、状况良好的农产品。

玻璃罐

只可使用容量不超过 250 毫升的经消毒的、带螺旋盖的罐子。

倒入水果后，用清洁布和热水清洁罐子边缘。

准备

仔细整理水果，快速彻底冲洗，然后沥干。清洗软果时要非常小心，因为它非常鲜嫩，容易挤压。
去除任何茎、籽或硬核。

把水果做成果泥，否则果酱无法保存。
把果酱糖加入水果中（根据包装说明）然后充分搅拌。

对于甜水果和浆果类，您还应该加一些柠檬酸。

制作果酱

- 将罐子最多填满 2/3。
- 将不盖盖子的罐放在多孔容器中或支架上。
- 达到所需的总时间后，让罐子静置 1–2 分钟。
- 然后，用盖子封住罐子，让其冷却。

设置

组合式烹饪  | 组合烹饪 + 风扇加强
温度：150°C
湿度：0 %
持续时间：35–45 分钟

蔬菜和水果去皮

- 在番茄和油桃等水果顶部切一个十字。这会让去皮更加容易。
- 如果使用蒸汽烹饪，将水果/蔬菜放在多孔的烹饪容器中，如果是烧烤烹饪，则放在通用托盘上。
- 如要热烫杏仁，必须在将它们从蒸炉中取出后立刻放入冷水中。否则不能够去除果皮。

设置

更多选择  | 全面烧烤
搁架层：3
持续时间：参见图表

食物	 （分钟）
甜椒	10
番茄	7

 持续时间

设置

蒸汽烹饪 
温度：100°C
程序时间：见表格

食物	 [分钟]
杏子	1
杏仁	1
油桃	1
甜椒	4
桃子	1
番茄	1

 持续时间

其他应用

制作酸奶

要制作酸奶，您需要新鲜活酸奶或酸奶培养菌，可以从健康食品商店获得。

使用带活菌且不含添加剂的天然酸奶。酸奶不适宜加热。

酸奶必须新鲜（储存时间较短）。

您可以使用未冷藏的保久奶，或者新鲜牛奶。

保久奶可以按原样使用—无需进一步制备。新鲜牛奶必须首先加热至 90°C（不要煮沸），然后冷却至 35°C。新鲜牛奶比保久奶的凝固情况更好。

酸奶和牛奶的脂肪百分比应该相同。

在酸奶变稠的过程中，不要移动或摇晃罐子。

制备结束后，立刻将酸奶放入冰箱冷藏。

自制酸奶的凝固情况取决于稠度、脂肪含量和初始酸奶中使用的培养菌。不是所有酸奶都适合作为初始酸奶的。

提示：在使用酸奶酶时，酸奶可以通过牛奶/奶油混合物制成。将 $\frac{3}{4}$ 升牛奶和 $\frac{1}{4}$ 升奶油混合。

- 按照包装上的说明，将 100 克酸奶与 1 升牛奶混合，或将混合与酸奶酶混合。
- 将混合物倒入罐中并密封。
- 将密封罐放入带孔蒸盘或烤架上。罐子之间必须留有空隙。
- 在烹饪程序时间结束后，立即将罐子放入冰箱。注意不要对罐子进行不必要的摇晃。

设置

自动程序  | 特殊程序 | 制作酸奶

或者

蒸汽烹饪 

温度：40°C

程序时间：5 小时

烹饪效果不佳的可能原因

酸奶没有凝固：

初始酸奶储存不当，从冰箱中取出时间过长，例如：在运输中、包装破损、牛奶未充分加热。

液体分离：

罐子被移动过，酸奶没有足够快速冷却。

酸奶呈砂状：

牛奶加热过度，或牛奶质量不佳，牛奶和初始酸奶未均匀搅拌。

范围广泛的自动程序让您能够轻松实现卓越的效果。

类别

Auto 自动程序分为几类，以提供更好的概览。只需为您要烹饪的食物类型选择适当的程序，然后按照显示屏上的说明进行操作即可。

使用自动程序

- 选择 **自动程序** **Auto**。

显示屏上将显示列表。

- 选择所需的食物类别。

然后将显示适用于所选食物类别的自动程序。

- 选择所需的自动程序。

- 请按照显示屏上的说明进行操作。

提示: 用 **i** 信息 显示信息，例如，如何根据不同的烹饪程序放入或翻转食物。

使用说明

- 烹饪之后，应让蒸烤一体机内腔再次冷却至室温，然后才能启动自动程序。
- 自动程序中指定的重量是指每一份的重量。例如，您可以仅烹饪一片重 250 克的三文鱼，或者同时烹饪十片每份重 250 克的三文鱼。
- 烹饪和着色的程度以带有七个分段的条形表示。您可以使用导航区设置所需的烹饪或着色程度。
- 请参考烹饪书，了解关于适用烘焙用具的信息。
- 在 **大米** 类别下，除了长粒米和短粒米程序之外，您还可以选择**通用**。如果您想制备在特定自动程序下无法完成的长粒米或短粒米品种，请使用该自动程序。
- 对于某些自动程序，可以使用 **开始时间** 或 **结束时间** 延迟开始或结束时间。

- 自动程序的各个烹饪阶段列在 **显示烹调步骤** 菜单选项下。某些自动程序也提供 **显示动作** 菜单选项。您可以通过此菜单选项调用所需的操作，例如将食物放入蒸炉或添加配料。在烹饪过程中，您可以通过 **i** 信息 查看操作。
- 如果您将食物放入热的蒸烤一体机内腔，打开机门时请小心。热蒸汽可能逸散。向后退，等待蒸汽消散。请避免接触热蒸汽，不要触碰热的蒸烤一体机内腔壁。有灼伤和烫伤危险。
- 如果自动程序结束时食物尚未熟到完全符合您的口味，请选择**继续烹调**或**继续烘焙**。
- 自动程序也可以保存为 **用户偏好程序**。若要执行此操作，请在自动程序结束后选择 **↶** 感应控制键。

用户偏好程序

您可以创建并保存最多 20 个您的个人程序。

- 您最多可以组合 9 个烹饪阶段，以对您最喜爱或最常用的食谱进行准确编程。在每个烹饪阶段，您可以选择功能、温度和烹饪程序时间等设置。
- 您可以输入食谱的程序名称。

当您再次调出并启动时，程序将自动运行。

您可以通过多种方式创建用户程序：

- 在自动程序或特殊应用结束时，将其保存为用户程序。
- 以设定的烹饪程序时间运行后，保存烹饪程序。

然后输入程序名称。

创建用户程序

- 选择 **用户偏好程序** .

- 选择 **创建程序**。

现在您可以指定第一烹饪阶段的设置。

按照显示屏上的说明操作：

- 选择并确认您想要的设置。

如果选择 **预热** 功能，将首先完成第一烹饪阶段。然后用 **添加烹调步骤** 添加您设置烹饪持续时间的其他烹饪阶段。只有这样您才可以保持或启动程序。

- 如有要求，选择 **更多参数** 开启或关闭 **Booster** 和 **Crisp function** 功能。

- 选择 **结束烹调进程**。

现已设定第一烹饪阶段的所有设置。

例如，如果您想在第一烹饪阶段之后添加其他烹饪功能，那么您可以添加更多的烹饪阶段。

- 如果需要其他烹饪阶段，请选择 **添加烹调步骤** 并进行第一阶段烹饪。

如果您想稍后查看或更改设置，请选择相关烹饪阶段。

- 设置完所有烹饪阶段后，请选择 **保存**。

- 输入程序名称。

- 选择 **✓**。

显示屏上将显示一条消息，确认此程序名称已保存。

- 按 **OK** 进行确认。

您可以立即启动保存的程序、延迟启动或更改烹饪阶段。

启动用户程序

- 将食物放入蒸炉内腔中。

- 选择 **用户偏好程序** .

- 选择您想要使用的程序。

- 选择 **执行**。

根据程序设置的不同，显示屏上将显示以下菜单选项：

- **立即开始**
程序将立即启动。蒸炉加热将立即开启。
- **结束于**
指定您希望停止烹饪的时间。蒸炉加热将在您设定的时间自动关闭。
- **开始于**
指定您希望程序开始的时间。蒸炉加热将在您设定的时间自动开启。
- **显示烹调步骤**
显示屏上将显示您的设置概览。
- **显示动作**
显示屏上将显示所需的操作，例如，将食物放入蒸炉。

- 选择您想要的菜单选项。

所选程序将立即开始或在设定的时间开始。

用 **i** 信息 显示信息，例如，如何根据不同的烹饪程序放入或翻转食物。

- 程序结束后，选择  感应控制键。

更改烹饪阶段

自动程序中以其他名称保存的烹饪阶段无法更改。

- 选择 **用户偏好程序** .
- 选择您想更改的程序。
- 选择 **更改烹调步骤**。
- 选择您想更改的烹饪阶段或 **添加烹调步骤** 添加其他烹饪阶段。
- 选择并确认所需的设置。
- 如果您想启动修改后的程序而不对其进行更改，请选择 **开始程序**。
- 更改所有设置后，选择 **保存**。

显示屏上将显示一条消息，确认此程序名称已保存。

- 按 **确定** 进行确认。

保存的程序已被更改，您可以立即启动或延迟启动该程序。

更改名称

- 选择 **用户偏好程序** .
- 选择您想更改的程序。
- 选择 **更改名称**。
- 更改程序名称。
- 选择 **✓**。

显示屏上将显示一条消息，确认此程序名称已保存。

- 按 **确定** 进行确认。

该程序已重命名。

删除用户程序

- 选择 **用户偏好程序** .
- 选择您想删除的程序。
- 选择 **删除程序**。
- 使用 **是** 确认请求。

该程序已删除。

前往 **更多选择**  | **设置**  | **出厂设置** | **用户偏好程序** 同时删除所有用户程序。

烘焙

小心处理食物有助于保护您的健康。
蛋糕、披萨和法式炸薯条应烹饪至金黄色而非深棕色。

烘焙提示

- 设置烹饪持续时间。烘焙时，蒸炉不应设置长时间开启。否则，蛋糕混合物或面团会变干，膨松剂会失效。
- 一般来说，您可以使用支架、通用托盘和由耐热材料制成的任何类型的烤盘。
- 始终将烘焙烤盘放在支架上。
- 始终在支架上烹饪如蛋糕、披萨或长棍面包等冷冻食品。

高温会导致通用托盘变形，以至于托盘不能从蒸炉隔间中拿出来。

- 可在通用托盘上烹饪如烤箱薯片或马铃薯肉饼等小冷冻食物。在烹饪过程中，将这些冷冻食物翻动数次。
- 最多同时烘焙 2 层食物。在烘焙湿配料的蛋糕时，仅在一层上烘焙。

使用烘焙用羊皮纸

Miele 配件，例如通用托盘，采用 PerfectClean 清洁表面处理（参见“清洁和保养”）。采用 PerfectClean 清洁表面处理的表面通常不需要涂油或用烘焙用羊皮纸覆盖。

- 烹饪以下食物时，使用烘焙用羊皮纸：
 - 碱液混合物，因为使用含氢氧化钠的碱液制备的任何食物会损坏 PerfectClean 清洁表面
 - 高蛋白含量的混合物，如海绵蛋糕、蛋白酥饼和马卡龙，因为它们很容易粘底
 - 千层酥皮或点心面团
 - 可在支架上烹饪的冷冻食物
 - 可在通用托盘上烹饪的如烤箱薯片或马铃薯肉饼等小冷冻食物

烘焙提示

- 深色烤盘是烘焙的合适选择。避免使用明亮的薄壁罐，因为它们会产生不均匀或不好的褐变结果。在某些不利的条件下，将无法正确烹饪食物。
- 放置矩形罐，使较长的一面穿过蒸炉内腔的宽度，以获得出色的热量分布和均匀的烘焙效果。
- 在烹饪冷冻食物时，如薯片、油炸丸子、蛋糕、披萨和长棍面包时，请选择制造商包装上标注的中间温度。
- 如果指定了烹饪持续时间的范围，请在最短持续时间后查看食物是否变熟。将木叉插进食物里。如果没有面糊/面团的话，食物就做好了。

功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

组合式烹饪

该功能使用蒸炉加热和加湿相结合的方式。添加蒸汽防止食物表面变干。面包、面包圈和泡芙有光亮酥脆的表皮。

有不同加热类型供您选择：

- 组合烹饪 + 风扇加强
- 组合烹饪 + 常规加热
- 组合烹饪 + 烧烤

我们建议分几个烹饪阶段烘焙面包和面包圈：得益于蒸汽的注入，第一烹饪阶段期间呈现出光亮表皮（最大蒸汽、低温）。褐变发生在下一个烹饪阶段，该阶段湿度高、温度高。然后，食物通过降低的湿度和中温到高温烘干。

提示：可在 Miele 组合蒸炉烹饪书找到菜谱和综合烹饪表，包含功能、温度、湿度和烹饪持续时间信息。

自动程序

按照显示屏上的说明操作。

风扇加强

如果同时在多个搁架上烘焙，请使用此功能。

您可以使用由耐热材料制成的任何类型的烤盘。

因为风扇直接将热量分布在蒸炉的周围，所以允许您使用比使用“常规加热”功能时更低的温度。

常规加热

使用此功能烘焙传统食物。如果使用旧食谱或烹调书，请将蒸炉温度设置为比建议温度低 10°C。这不会改变烹饪时间。

仅在一层中进行烘焙。如果您正在进行托盘烘焙，则使用第 2 层。

增强烘焙

该功能适用于烘焙表皮湿软的糕点、披萨、乳蛋饼等。
将食物放在第 1 层搁架上。

底部加热

在烹饪即将结束时使用此功能，以便让食物底部发生褐变。

顶部加热

在烹饪即将结束时使用此功能，以便让食物顶部发生褐变。

该功能适用于焗烤和使烘焙食品褐变。

蛋糕程序

使用该功能烘焙面糊和冷冻碱液混合物。

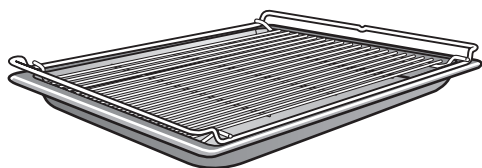
节能热风

使用此运行模式烹饪少量食物，如冷冻披萨或饼干，同时可以节约能源。

烘烤

烘烤提示

- 冷冻肉必须在烹饪前进行解冻，否则它会变干。在烘烤前，始终解冻肉类。
- 烘烤前除去皮和筋。
- 将肉腌制、调味。
- 如果您要同时烹制若干块肉，请使用大小相似的肉块。
- 使用通用托盘，将支架放在托盘上方。蒸炉内腔保持干净，您可使用收集的肉汁制作肉卤或酱汁。



- 切肉前，将肉静置大约 10 分钟。这段静置时间可确保肉的汁水均匀分布。

功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

组合式烹饪

该功能使用蒸炉加热和加湿相结合的方式。添加蒸汽防止食物表面变干。肉类烹饪效果格外鲜嫩多汁，外层表面适当褐变。使用 **组合式烹饪**  功能烹饪肉类、鱼类和禽类菜肴。

有不同加热类型供您选择：

- **组合烹饪 + 风扇加强**
- **组合烹饪 + 常规加热**
- **组合烹饪 + 烧烤**

我们建议您分几个烹饪阶段慢火轻柔烹饪肉类：在第一烹饪阶段使用高温，让表面变褐。第二烹饪阶段要求增加湿度并降低温度。肉类经均匀烹饪，肌肉蛋白质被分解，使得肉质格外鲜嫩。

提示：可在 Miele 组合蒸炉烹饪书找到菜谱和综合烹饪表，包含功能、温度、湿度和烹饪持续时间信息。

自动程序

按照显示屏上的说明操作。

风扇加强

该功能适用于烘烤需要良好褐变的肉类和家禽。

因为风扇直接将热量分布在蒸炉的周围，所以允许您使用比使用 **常规加热** 功能时更低的温度。

常规加热

使用此功能烘焙传统食物。如果使用旧食谱或烹调书，请将蒸炉温度设置为比建议温度低 10°C。这不会改变烹饪时间。

在烹饪持续时间将近结束时使用 **底部加热** 功能，以便让食物底部发生褐变。

请勿使用 **增强烘焙** 功能进行烘烤，因为汁液颜色将会变得过深。

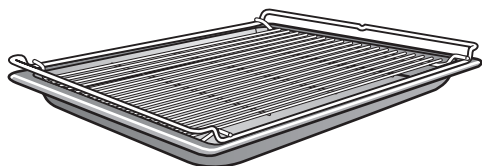
⚠ 高温表面具有伤人风险。

如果您在烧烤期间打开机门，控制元件会变得非常热。

烧烤程序运行期间，保持机门关闭。

烧烤提示

- 烧烤时不需要预热。将食物放入冷蒸炉内腔中。
- 使用通用托盘，将支架放在托盘上方。
例外：如果您使用第 3 层进行烧烤，将通用托盘插入支架的下一层。



- 烤鱼时，将鱼切成块放在一张烘焙纸上。
- 烧烤厚食物时，例如半只鸡，放在第 2 层，薄食物，如牛排，放在第 3 层。
- 在烹饪持续过程过 $\frac{2}{3}$ 时翻动正在烧烤的食物。例外：鱼不需要翻动。

烧烤提示

- 腌制瘦肉或刷油。请勿使用其他类型的脂肪，因为它们会燃烧并产生烟。
- 烧烤香肠前，将其切片。
- 最好同时烤制厚度相近的食物，这样每种食物的烧烤时间不会有太大的变化。
- 如需**检查食物**，请用勺子把肉压下去。这可以让您确定肉烤熟的程度。
 - **生的/粉红色的**
如果肉很容易承受勺子的压力，则肉的内部还会是红色的。
 - **五分熟**
如果有一定阻力，则肉的内部会是粉红色的。
 - **全熟**
如果阻力很小，肉就会烤透。
- 要想在最初的高温之后逐渐烧烤更厚的食物，可以继续在该较低的温度设置下烧烤，或者使用较低的搁架层，让食物一直烤到中心。

功能注释

您可以在“主菜单和子菜单”中找到所有功能及其建议值的概述。

组合烹饪 + 烧烤

该功能适用于烧烤外表面应褐变但不变干的食物，例如老玉米。

全面烧烤

使用此功能可以大量烧烤扁平的薄肉块，并使大型烘焙菜肴发生褐变。

节能烧烤

使用此功能可以少量烧烤扁平的薄肉块，并使少量焗烤菜肴着色。

风扇烧烤

该功能适用于烧烤较厚的食物，例如家禽或者肉丸。

清洁和护理

清洁和保养的重要信息

 高温表面具有烫伤风险。

在运行过程中，蒸烤一体机可能会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔、侧滑轨或配件烧伤自己。

在手动清洁之前，让加热元件、蒸烤一体机内腔、侧滑轨和配件冷却。

 因电击导致的受伤风险。

蒸汽清洁装置中的蒸汽可能会进入通电的电气组件中，从而导致短路。请勿使用蒸汽清洁装置来清洁本蒸烤一体机。

使用不适用的清洁剂可使所有表面发生变色或改变。蒸烤一体机前部特别容易因蒸烤一体机清洁装置或除垢剂而损坏。

所有表面都容易产生刮痕。某些情况下，玻璃面板上的刮痕可能会导致破损。

请立即清除所有清洁剂残留物。

在某些情况下，顽固污渍可能会造成蒸烤一体机损坏。

蒸烤一体机冷却后，可清洁蒸烤一体机内腔、机门内侧和机门密封条。等待时间过长会增加清洁难度，并且在某些情况下可能会导致无法清洁。

请勿使用商业用清洗剂。仅使用家用清洁剂。

请勿使用含有脂肪烃的清洗剂或洗涤剂，因为这些成分会导致密封件隆起。

■ 本蒸烤一体机及其配件每次使用后都应清洁并擦干。

■ 打开电器机门，直到蒸烤一体机内腔完全烘干。

如果您主要以蒸汽烹饪，不使用 HydroClean 保养程序，您应该每年至少在 225 °C 以上的温度下进行一次烹饪，以去除水分，包括蒸烤一体机中无法接触到的部分。

如果较长时间内不会使用蒸烤一体机，则应事先彻底清洁和烘干，以防止异味积聚等。之后，保持机门开启。

不适用的清洗剂

为避免损坏电器表面，请勿使用：

- 含有苏打、氨、酸或氯化物的清洗剂
- 含有除垢剂的清洗剂
- 研磨型清洗剂（如清洁粉、擦洗乳和擦洗垫）
- 溶剂型清洗剂
- 洗碗机清洗剂
- 玻璃器皿清洗剂
- 用于微晶玻璃灶具的清洗剂
- 硬质、粗糙的刷子或海绵（如之前使用过研磨型清洗剂的刷锅器、刷子或海绵）
- 橡皮去污块
- 锋利的金属刮刀
- 百洁丝
- 不锈钢螺旋垫
- 用机械清洗剂进行污渍清洗
- 蒸烤一体机清洗剂和喷雾

清洁前面板

■ 使用干净的软海绵布蘸取热水和洗涤液的混合溶液来清洁电器正面。

■ 清洁后，使用软布擦干表面。

提示：也可以使用干净的微纤维清洁布进行清洁，无需添加清洁剂。

PerfectClean 完美清洁

通用托板和组合支架表面采用

PerfectClean 完美清洁表面处理。外观具有光泽。PerfectClean 完美清洁表面具有非常好的不粘特性，并且非常容易清洁。

但是，必须在每次使用蒸炉后清洁表面。

如果每次使用后，并未去除 PerfectClean 完美清洁表面的污渍，那么不粘特性会降低。如果经常使用但未清洗，那么清洗会变得越来越困难。

溢出的果汁可能会导致表面出现无法去除的变色。但是，这不会影响 PerfectClean 完美清洁表面的性能。

始终去除所有清洁剂残余，以保护不粘特性。

如要保护 PerfectClean 完美清洁表面的不粘特性，请避免：

- 研磨型清洁剂（如清洁粉、擦洗乳和擦洗垫）
- 用于微晶玻璃灶具的清洁剂
- 陶瓷和不锈钢清洁剂
- 百洁丝
- 粗糙的海绵，例如之前使用过研磨型清洁剂的金属清洁球或海绵
- 蒸炉喷剂
- 用机械清洁剂进行污渍清洗

不要在洗碗机中清洁 PerfectClean 完美清洁表面配件。

清洁和护理

烤箱内腔

长时间使用后，蒸烤一体机内腔出现黄色色调是正常的。这不会以任何方式影响功能。

确保没有清洗剂进入到蒸烤一体机内腔后面板的开口中。

如要轻松清洁蒸烤一体机内腔，您可拆下蒸烤一体机机门，拆解侧滑轨并降低顶部加热/烧烤元件。

在蒸汽程序后清洁

■ 取下：

- 用海绵或吸水布擦除冷凝水
- 轻微油腻污渍，用干净的海绵蘸取洗涤液和热水的混合溶液

■ 清洁后，用清水擦拭表面，清除所有清洗剂残余。

■ 然后，用抹布擦干蒸烤一体机内腔和机门内侧。

提示：然后，您可以使用 **烘干 保养程序**，让蒸烤一体机自动晾干（请参见“保养”）。

在烘烤、烧烤或烘焙程序后清洁

在烘烤、烧烤和烘焙后彻底清洁蒸炉内腔，否则污垢会燃烧，某些情况下无法去除。

■ 使用干净的洗碗海绵、热水和一点洗涤剂清洁蒸炉内腔和机门内侧。如有必要，您可以使用洗碗海绵的硬质表面清洁蒸炉内腔。

■ 清洁后，用清水擦拭表面，清除所有清洁剂残余。

■ 然后，用抹布擦干蒸烤一体机内腔和机门内侧。

提示：使用洗涤液和热水溶液将污渍浸泡几分钟，可以使得清洁变得更容易。或者，运行 **更多选择**  | **清洁维护** | **浸湿** 程序。

如遇严重顽固脏污，我们建议使用 **HydroClean 程序** 清洁烤箱内腔（请参见“清洁和保养”）。

清洁底板过滤网

- 蒸炉底板的过滤网在每次使用后应被清洁并擦干。
- 可以用醋来去除蒸炉底板上的过滤网上的褪色和水垢。然后用清水彻底冲洗。

清洁机门密封条

因为接触油脂残余，机门密封条可能会变脆或撕裂。

在每次烘烤、烧烤或烘焙程序后清洁机门密封。

■ 使用干净的微纤维清洁布，无需任何清洗剂，清洁机门密封条。您也可以使用干净的吸水布蘸取温水和少量洗涤液的混合液来清洁。

■ 清洁后，用软布擦干密封条。

■ 检查机门密封是否安装正确。如有必要，将门密封条沿着机门按压一圈，以确保其安装牢固且均匀。

如果机门密封损坏，例如断裂，则需要更换密封条。请联系 Miele 客户服务部。

在更换密封条之前，不要使用蒸汽烹饪或使用 **HydroClean 保养程序** 清洁。

清洁水箱和冷凝水容器

水箱和冷凝水容器可使用洗碗机清洁。

- 每次使用后，取出水箱和冷凝水容器。稍向上推动，取出水箱和冷凝水容器。
- 清空水箱和冷凝水容器。

当取出容器时，水箱和冷凝水容器会滴水。

- 如必要，擦干内腔。
- 手动或放在洗碗机中冲洗水箱和冷凝水容器。
- 然后用布擦干水箱和冷凝水容器以防止水垢形成。

配件

清洁通用托盘和组合支架

通用托板和组合支架表面采用 PerfectClean 清洁表面处理。请参见“清洁和保养”章节中的“PerfectClean 清洁表面”了解清洁说明。

- 去除以下污渍：
 - 轻微污渍，用干净的海绵蘸取洗涤液和热水的混合溶液
 - 顽固污渍，用干净的洗碗海绵蘸取洗涤液和热水的混合溶液。如必要，您也可使用海绵粗糙的一面。
- 清洁后，用清水擦拭表面，清除所有清洁剂残余。
- 然后，用布擦干表面。

清洁烹饪容器

烹饪容器可在洗碗机中清洁。

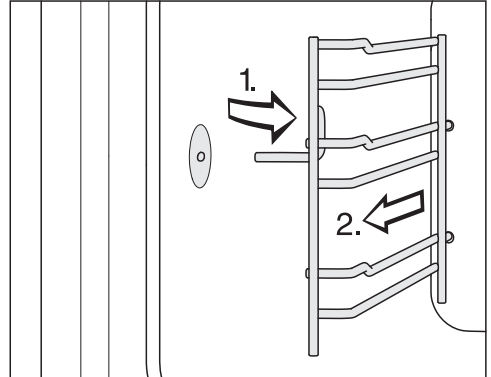
- 每次使用后都要清洁烹饪容器，并将其擦干。
- 可用醋去除烹饪容器上的泛蓝色变色部分。用清水洗净。

清洁侧滑轨

⚠ 高温表面具有伤人风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或配件而烫伤自己。

在拆下侧滑轨之前，让加热元件、蒸烤一体机内腔和配件冷却。



- 将侧滑轨从固定器 (1.) 正面拉出然后将其 (2.) 拆下。

■ 取下：

- 轻微污渍，用干净的海绵蘸取洗涤液和热水的混合溶液
- 顽固污渍，用干净的洗碗海绵蘸取洗涤液和热水的混合溶液。如必要，您也可使用海绵粗糙的一面。

- 清洁后，用清水擦拭表面，清除所有清洁剂残余。

- 然后，使用抹布擦干侧滑轨。

按照上述说明以相反的顺序重新安装。

- 小心地重新安装侧滑轨。

如果未正确插入侧滑轨，则不会有防倾保护。此外，烹饪容器放在蒸炉中的时候，可能损坏温度传感器。

清洁和护理

调低顶部加热/烧烤元件

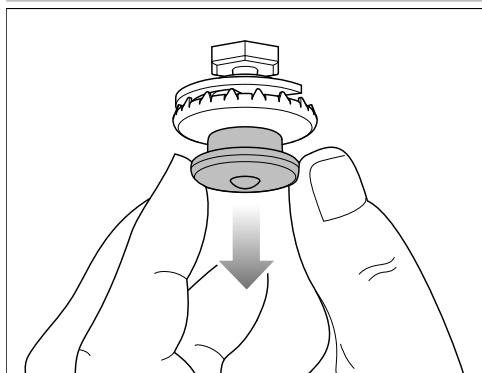
如果蒸烤一体机顶板严重脏污，可以调低顶部加热/烧烤元件约 5 厘米，以便于清洁。

⚠ 高温表面具有烫伤风险。

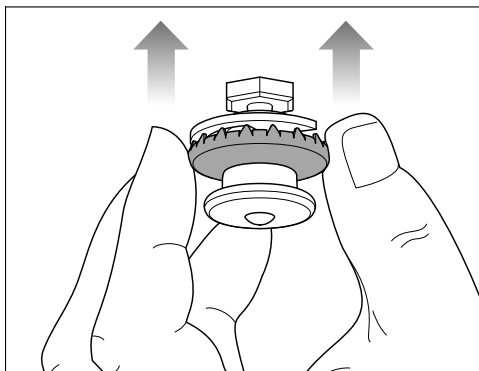
在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔、侧滑轨或配件烫伤自己。

在清洁之前，让加热元件、蒸烤一体机内腔、侧滑轨和配件冷却。

小心不要损坏顶部加热/烧烤元件。
拉低顶部加热/烧烤元件时切勿用力。



- 小心拉下压力盖。之后，顶部加热/烧烤元件会自动降低。
- 使用海绵布或洗碗海绵清洁蒸烤一体机顶板（参见“清洁和保养”-“蒸烤一体机内腔”）。



- 清洁后，使用压力盖的外部环形件将顶部加热/烧烤元件推回。确保压力盖卡在正确位置。

清洁维护

结束于 和 开始于 功能不可用于保养程序。

浸泡

使用该保养程序可浸泡顽固污渍。

- 让蒸炉内腔冷却。
 - 从蒸炉内腔中取出所有配件。
 - 使用抹布去除粗质污物。
 - 选择 **更多选择**  | **清洁维护** | **浸湿**。
- 浸泡过程需要大约 10 分钟。

烘干

可使用维护程序烘干任何在蒸炉内腔中的残留水分，包括无法触及的区域。

- 使用抹布擦干蒸炉内腔。
 - 选择 **更多选择**  | **清洁维护** | **烘干**。
- 烘干过程大约需要 20 分钟。

冲洗

该维护程序期间，会冲洗输水系统。任何食物残渣都会被冲洗掉。

- 选择 **更多选择**  | **清洁维护** | **冲洗**。
 - 按照显示屏上的说明操作。
- 冲洗程序需要约 10 分钟。

除垢

我们推荐使用美诺 Miele 除垢片（见“可选配件”）为电器除垢。这些专为美诺 Miele 电器开发使用，优化除垢过程。其他除垢剂含有除柠檬酸以外的其他酸和/或其他不良物质（例如氯化物），可能会对产品造成损坏。此外，如果除垢溶液的浓度不适当，则无法保证要求的除垢效果。

不要将除垢剂洒到金属表面。这会导致留下痕迹。
然而，如果有任何除垢剂接触到这些表面，则要立刻擦掉。

使用一段时间后，需要对蒸烤一体机进行除垢。当需要除垢时，显示屏上会亮起剩余烹饪过程数。它仅会统计使用蒸汽的烹饪次数。蒸烤一体机在最后剩余的烹饪过程结束后将无法使用。

我们建议在无法使用前对蒸烤一体机除垢。

除垢大约需要 41 分钟。

除垢程序进行期间，必须冲洗水箱并向水箱中注入清洁的水。需要清空冷凝水箱。

清洁和护理

执行除垢程序

■ 从蒸烤一体机内腔中取出所有配件。

■ 选择 除垢 。

显示屏上将显示请稍候消息。除垢程序正在准备中。这可能需要几分钟的时间。在电器准备就绪后，电器会提示您向水箱中加入除垢剂。

■ 使用微温的清水注入水箱直至水位标记号 ，并放入 2 片 Miele 除垢片。

■ 等待，直到除垢片溶解。

■ 将水箱推入电器中。

■ 按 OK 确认。

■ 清空冷凝水箱。

■ 按 OK 确认。

剩余时间将显示在显示屏上。现在将开始除垢程序。

不要在除垢程序运行过程中关闭蒸烤一体机，否则整个程序将从头重新开始。

除垢程序进行期间，必须冲洗水箱并向水箱中注入清水。需要清空冷凝水箱。

■ 按照显示屏上的说明操作。

剩余时间结束后，完成 会显示在显示屏中，且蜂鸣器响起。

结束除垢过程

■ 取出水箱和冷凝水容器，按要求清空。

■ 清洁并擦干水箱和冷凝水容器。

■ 关闭蒸烤一体机。

■ 打开机门，让蒸烤一体机内腔冷却。

■ 然后，晾干蒸炉内腔。

■ 打开电器机门，直到蒸炉内腔完全干燥。

HydroClean

您可以运行 HydroClean 维护程序，替代手动清洁蒸烤一体机内腔。

例如，准备鱼后的气味以及因烘烤和烧烤而造成的厚重、顽固的污渍，都可以通过该程序轻松去除。

我们建议每年四次使用 HydroClean 清洁蒸烤一体机。如有需要，您也可以更频繁地清洁。

使用 HydroClean 清洁时，仅可使用 Miele HydroCleaner 全效深层清洁剂。此清洗剂专为您的蒸烤一体机研发。

其他清洁产品可能损坏您的蒸烤一体机。

您可通过 Miele 网上商店、Miele 客户服务部或 Miele 经销商订购 HydroCleaner 全效深层清洁剂。



清洗剂造成伤害的风险。

HydroCleaner 全效深层清洁剂会导致皮肤和严重的眼部刺激。

应避免皮肤和眼睛接触到这些液体。

如果接触到，请立即用大量的水冲洗，如果眼睛持续受到刺激，请及时就医。

请将 HydroCleaner 全效深层清洁剂置于儿童接触不到的地方。

无论脏污程度如何，请始终用完 1 瓶 HydroCleaner 全效深层清洁剂的全部内容物 (125 毫升)。

清洗剂的数量为 125 毫升，是为整个清洁过程设计的，不得更换。

您可以选择 3 个不同持续时间的清洁级别：

- **脏污程度 1**适用于轻度、刚刚可见的污渍和气味，例如，准备鱼或卷心菜之后。

持续时间：约 1 小时 57 分钟

- **脏污程度 2**适用于可见但非严重烧焦污渍，如滴落的披萨奶酪、洒出的水果蛋糕。

持续时间：约 3 小时 17 分钟

- **脏污程度 3**适用于长期烧焦的各种食物的严重污垢，例如在烹饪烤鸡之后。

持续时间：约 4 小时 17 分钟

清洁和护理

清洁过程顺序

HydroClean 分为几个阶段：

1. 准备
2. 清洁阶段
3. 清洗阶段
4. 随后的手动清洁
5. 烘干阶段

您将在蒸烤一体机的引导下完成整个清洁过程。为了准备这一过程，将提示您，例如，从蒸烤一体机内腔中取出配件，并通过底板过滤网倒入清洗剂。

所有准备工作完成后，清洁阶段将开始。机门将自动锁定。清洗剂与清水混合，通过蒸烤一体机内腔顶板上的分配轮喷洒在整个蒸烤一体机内腔中。重复此步骤多次。

当剩余时间约为 1 小时 20 分钟时，清洗阶段开始。任何剩余的污垢或清洗剂残留物都会从蒸烤一体机内腔中冲洗出来。在开始和此阶段，水箱需要注入多次淡水，冷凝水箱需要清空。

最后一个阶段是烘干阶段。当剩余时间约为 30 分钟时，此阶段开始。为了清除较粗的残留污垢，在开始烘干阶段之前，必须用湿布擦拭蒸烤一体机内腔。

如果蒸烤一体机被关闭，清洁过程就会被取消。一旦重新开机，蒸烤一体机会自动执行清洗和烘干阶段，以清除任何清洗剂的残留物。只有在完成此操作后，才能进行正常操作（另请参见“如果 ... 怎么办” - “显示屏中的消息”）。

准备和开始清洁过程

- 选择 **更多选择**  | **清洁维护**。
- 选择 **HydroClean**。
- 根据污渍程度选择所需清洁功能级别。
- 按 **OK** 进行确认。

显示 **请稍候**。清洁的准备工作正在进行中。这可能需要几分钟的时间。在电器准备就绪后，您将立刻拆下配件和侧滑轨。

- 从蒸炉内腔中取出所有配件。
- 拆下侧滑轨（请参见“清洁侧滑轨”）。
- 按 **OK** 进行确认。
- 调低顶部加热/烧烤元件（请参见“调低顶部加热/烧烤元件”）。
- 清除蒸炉内腔和底板过滤网下方的粗质污物。
请勿让灰尘进入排水管。
- 按 **OK** 进行确认。
- 检查底板过滤网是否正确安装。
- 将 1 瓶 HydroCleaner 全效深层清洁剂的全部倒入底板过滤网。
确保机门玻璃或机门密封上不会沾有清洁剂。
- 按 **OK** 进行确认。
- 关闭机门。

蒸馏水、碳酸水或其他液体可能会损坏蒸烤一体机。

仅可使用冷的新鲜饮用水。

- 冲洗水箱，并将其注水到最大标记处。
- 将水箱放入内腔，并按 **OK** 确认。
- 清空冷凝水箱。
- 将冷凝水容器放入内腔，并按 **OK** 确认。

清洁进程开始。

显示屏上会显示剩余时间。

进程开始后几秒钟，机门将自动锁定。

提示：您可以按下 **i** 信息显示需要再次执行操作前的大致时间，例如注满淡水。

在开始和清洁阶段，水箱需要注入三次淡水，冷凝水箱需要清空。

- 始终按照显示屏上的说明操作。

在烘干阶段开始之前，机门会再次解锁，并提示您用湿布擦拭蒸烤一体机内腔和机门内侧：

- 用干净的湿微纤维布或吸水布彻底擦拭蒸烤一体机内腔（包括底板过滤网下面）和机门内侧。
- 按 **OK** 进行确认。
- 为确保蒸烤一体机以最佳状态工作，请检查滴水通道并在必要时排出任何水。

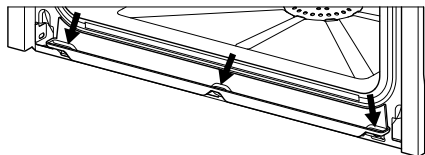
⚠ 漏水可导致损坏。

漏水可能损坏承载橱柜和地板。

如果滴水通道中有水，请检查机门密封是否正确安装。

如有必要，将门密封条沿着机门按压一圈，以确保其安装牢固且均匀。

在非常不利的情况下，水可能会积聚在滴水通道中，直到高原的高度：



如果出现此类情况，请联系 Miele 客户服务部。

- 调高顶部加热/烧烤元件（请参见“调低顶部加热/烧烤元件”）。
- 插入侧滑轨（请参见“清洁侧滑轨”）。
- 将配件放入蒸烤一体机内腔。
- 按 **OK** 进行确认。
- 关闭机门。
- 冲洗冷凝水容器。
- 将冷凝水容器放入内腔，并按 **OK** 确认。

剩余时间结束后，完成 会显示在显示屏中，且蜂鸣器响起。

完成清洁进程

- 关闭蒸烤一体机。

⚠ 高温表面具有伤人风险。

在运行过程中，蒸烤一体机会变热。您可能会因加热元件、蒸烤一体机内腔或配件而烫伤自己。

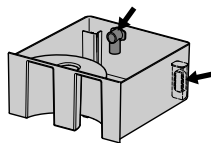
在去除任何残留物和水垢之前，让加热元件、蒸烤一体机内腔和配件冷却。

- 内腔冷却后，用干净的湿微纤维布或吸水布清除门内侧、滴水通道和门密封圈中的任何残留物。

提示：蒸烤一体机内腔的变色和水垢可以使用稀释的醋溶液或DGClean去除（请参见“可选附件”）。然后用清水擦拭。

- 用抹布擦干蒸烤一体机内腔和机门内侧。
- 打开电器机门，直到蒸炉内腔完全干燥。

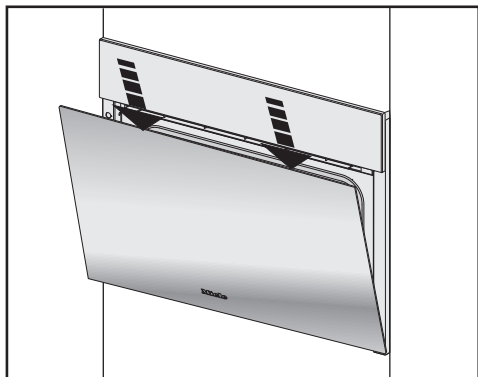
我们建议在下一烹饪过程之前手动或在洗碗机中清洁冷凝水容器（请参见“清洁水箱和冷凝水容器”）。然后检查排水插座的位置是否正确，浮子开关是否自由移动：



清洁和护理

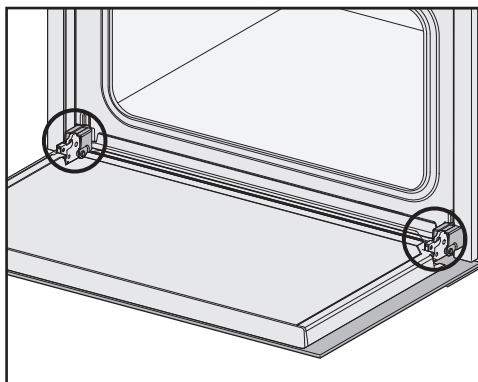
拆下机门

- 为机门准备适当的衬底，如软布。
- 稍把机门打开。

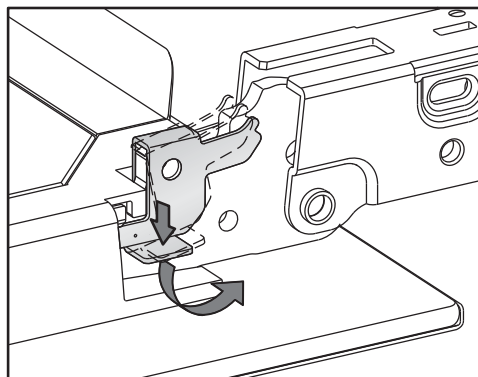


- 用双手短暂按住机门上沿。

蒸烤一体机机门通过固定器与机门铰链相连。从固定器上拆卸机门之前，必须松开两个机门铰链上的锁紧夹头。



- 将机门完全打开。



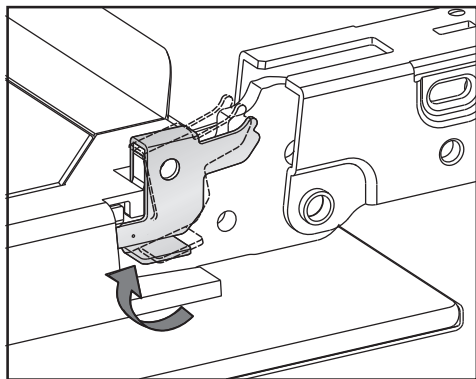
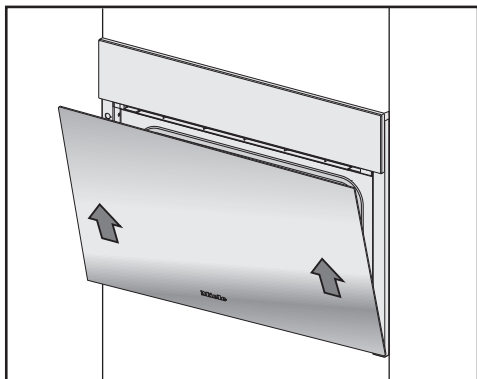
- 尽可能地向上传动直至打开一定角度来松开门铰链上的锁紧夹头。

如果您拆卸机门不当，蒸烤一体机可能会损坏。

切勿将机门从固定器中水平拉出，因为固定器会弹回到蒸烤一体机上。

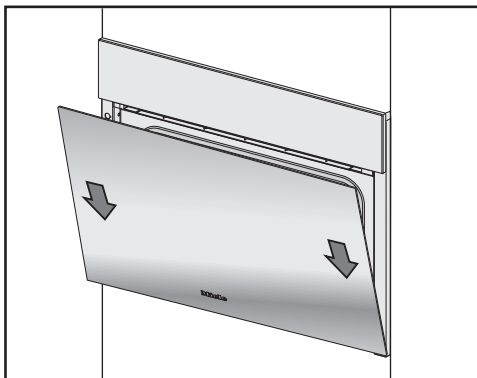
切勿使用把手将机门从固定器中拉出，因为把手可能会断裂。

- 将机门抬起，直到半开为止。



- 牢牢握住机门两侧，小心地将其向上抬离铰链夹持器。确保机门垂直。
- 要重新锁定锁紧夹头，请将它们尽可能地在两个铰链向上转动到水平位置。
- 将机门放在事先准备好的表面上。

安装机门



- 牢牢握住机门两侧，小心地将其装回铰链夹持器中。确保将机门笔直地安装好。
- 将机门完全打开。

如果锁紧夹头未锁定，则机门可能会松动，从而导致损坏。
重新安装机门后，始终确保锁紧夹头已锁定。

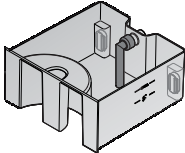
故障排除指南

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

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

以下表格可以帮助您发现故障原因并解决问题。

显示屏中的消息

问题	原因和纠正
F10	水箱里的吸水软管没有正确插入或未垂直插入。 ■ 纠正吸水软管位置： 
F11 F20	排水软管堵塞。 ■ 对蒸烤一体机除垢（请参见“清洁和保养” – “保养”）。 ■ 若再次出现故障提示消息，请致电 Miele 客户服务部。
F32	机门尚未锁定以使用 HydroClean 清洁。 ■ 关闭蒸烤一体机，再重新启动。 ■ 若再次出现故障提示消息，请致电 Miele 客户服务部。
F55	已超过操作模式的最大运行时间，已触发自动安全关机。 ■ 关闭蒸烤一体机，再重新启动。 蒸烤一体机现可以立即再次使用。
F138	蒸烤一体机存在泄漏。水进入了底板盘。 ■ 关闭蒸烤一体机，再重新启动。 ■ 若再次出现故障提示消息，请致电 Miele 客户服务部。

问题	原因和纠正
F196	出现故障。 ■ 关闭蒸烤一体机，再重新启动。 蒸烤一体机内腔底板中的过滤网未插入。 ■ 关闭蒸烤一体机。 ■ 插入底板过滤网。 ■ 再次开启蒸烤一体机。 ■ 若再次出现故障提示消息，请致电 Miele 客户服务部。
当打开机器时，出现“HydroClean深度清洁”程序继续运行。	由于停电或设备被关闭，清洁过程被取消。一旦重新开机，蒸烤一体机会自动执行清洗和烘干阶段，以清除任何清洗剂的残留物。此过程需要约 1 小时 30 分钟。在烘干阶段取消后，这个过程大约需要 30 分钟。 只有在完成此操作后，蒸烤一体机才能进行正常操作。 ■ 按照显示屏上的说明操作。 注意，清洁效果并不理想。
本表中未列出的消息显示在显示屏中。	存在电子模块故障。 ■ 断开蒸烤一体机的电源连接约 1 分钟。 ■ 如果问题在恢复供电之后仍然存在，请联系 Miele 客户服务部。

意外行为

问题	原因和纠正
蒸烤一体机内腔未加热。	演示模式已启用。 蒸烤一体机可运行，但加热元件不会工作。 ■ 停用演示模式（参见“设置 – 演示程序”）。 蒸烤一体机内腔下方运行中的保温机已将蒸烤一体机内腔加热。 ■ 打开机门，让蒸烤一体机内腔冷却。
搬家后，蒸烤一体机不再从加热阶段切换到烹饪阶段。	水的沸点温度发生改变，因为电器所在新位置的海拔高度与旧位置的海拔高度相差至少 300 米。 ■ 如需调整沸点温度，您需要对蒸烤一体机除垢（参见“清洁和保养” – “保养”）。

故障排除指南

问题	原因和纠正
在运行过程中，异常大量的蒸汽泄漏，或者蒸汽从不同于常规位置的其他位置泄漏。	机门未关好。 ■ 关闭机门。
	机门密封条未正确安装。 ■ 将门密封条沿着机门按压一圈，以确保其安装牢固且均匀。
	机门密封条损坏，例如断裂。 ■ 致电 Miele 客户服务部替换机门密封条。 ■ 在更换密封条之前，不要使用蒸汽烹饪或使用 HydroClean 清洁。
在使用 HydroClean 清洁期间，水已在滴水通道中积聚，直到高原的水平。	蒸烤一体机存在泄漏。 ■ 去除水分，如有必要，继续清洁过程直到结束。 ■ 请联系 Miele 客户服务部。
开始于 和 结束于 功能不可用。	蒸炉内腔中的温度过高，例如，在一个程序结束后。 ■ 打开机门，让蒸炉内腔冷却。
	这些功能在保养程序中通常不可用。
感应控制键不响应。	您已选择显示屏 QuickTouch 关闭设置。当蒸烤一体机关闭时，感应控制键不响应。 ■ 蒸烤一体机开启后，感应控制键就会响应。如果您希望感应控制键在蒸烤一体机关闭时也能够一直响应，请选择显示屏 QuickTouch 开启设置。
	蒸烤一体机未连接电源。 ■ 检查蒸烤一体机插头是否正确插入插座并开启。 ■ 检查保险丝是否熔断。请联系具有资质的电工或 Miele 客户服务部。
	控制键有故障。 ■ 触摸并按住  开/关感应控制键，直到显示屏关闭，蒸烤一体机重启。

噪音

问题	原因和纠正
在蒸烤一体机运行和关闭后，都能听到蜂鸣声。	这种噪音并不意味着错误操作或电气故障。这种噪音是由于水被泵入至系统而产生。
在关闭电器之后，仍能听见电扇的声音。	风扇继续运行。 蒸烤一体机配备了一个风扇，可以将蒸烤一体机内腔中的蒸汽引到外面。蒸烤一体机关闭后，风扇继续运行。一段时间后，风扇会自动关闭。

效果不佳

问题	原因和纠正
遵循食谱中给出的持续时间内，没有正确烘焙蛋糕和饼干。	设置的温度与食谱中给定的温度不同。 ■ 更改温度。
	食谱被更改。例如，加更多的水或鸡蛋可延长所需的烹饪持续时间。 ■ 按更改后的食谱调整温度和/或烹饪持续时间。
蛋糕或饼干褐变不均匀。	设置的温度过高。
	使用超过两层进行烘焙。 ■ 最多烘焙两层食物。
在 HydroClean 程序后，蒸烤一体机内仍有污渍。	选择的清洁水平过低。 ■ 如有必要，再次启动 HydroClean，选择高水平的清洁。
	在干燥阶段开始之前，蒸烤一体机内腔根本没有被擦拭过，或者只是表面上的擦拭。 ■ 如有必要，再次启动 HydroClean。 ■ 当显示屏上出现相应的提示时，用湿布彻底擦拭蒸烤一体机内腔。

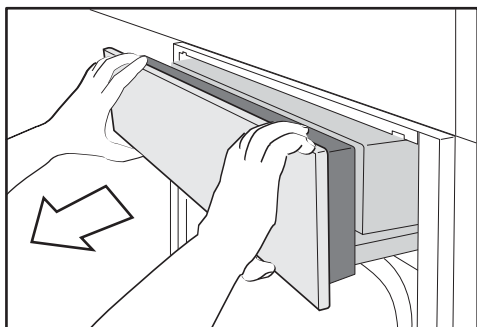
故障排除指南

一般问题或技术故障

问题	原因和纠正
蒸烤一体机无法打开。	微型断路器跳闸。 ■ 重置微型断路器盒中的跳闸开关（最低保护等级见数据板）。 这可能是因为在存在技术故障。 ■ 通过以下方式断开蒸烤一体机的电源约 1 分钟： – 切断相关的电源保险丝或完全拧松保险丝，或者 – 切断剩余电流装置 ■ 如果在重置店员保险丝盒或剩余电流保护装置中的跳闸开关之后，仍然无法打开蒸烤一体机，请联系具有资质的电工或 Miele 客户服务部。
蒸炉内部照明不起作用。	灯有故障。 ■ 致电美诺 Miele 服务部更换灯。
除非触摸数次  感应控制键，否则控制面板不会自动打开或关闭。	有东西卡在控制面板处。 ■ 清除障碍物。 障碍物传感器非常敏感，这意味着控制面板有时无法打开或关闭。 ■ 手动打开/关闭控制面板（参见本节结尾）。 ■ 如果问题频繁发生，请联系 Miele 客户服务部。
HydroCleaner（全效深层清洁剂）已放入水箱中。	未按照显示屏上的说明操作。 为了获得最佳的清洁结果，清洁过程的各个步骤相互协调。始终遵循显示屏上的说明（请参见“清洁和保养 – 保养”）。 如果 HydroClean 的清洁过程尚未开始： ■ 关闭蒸烤一体机以取消清洁过程。 ■ 清空水箱并彻底冲洗干净。 ■ 重启 HydroClean。 如果已经在进行 HydroClean 的清洁过程： 在清洁阶段，会用清水冲洗整个系统数次。清洁过程完成后，清除所有清洁剂残留物。 ■ 如有必要，再次启动 HydroClean。

手动打开控制面板

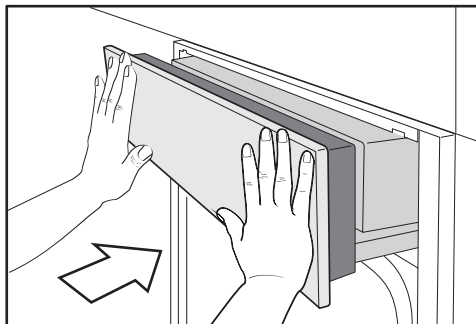
- 小心打开机门。



- 握住控制面板顶部和底部。
- 首先，向前拉动控制面板并将其拉出。
- 小心向上推动控制面板。

手动关闭控制面板

- 握住控制面板顶部和底部。
- 小心向下推控制面板。



- 推入控制面板。

可选配件

Miele 为您的 Miele 电器提供全面的有用配件以及清洁和护理产品。

这些产品可通过 Miele 网上商店订购。

您也可通过 Miele（详细联系方式请参见本手册末页）订购。

容器

Miele 提供各种烹饪容器。这些烹饪容器在功能和尺寸方面都与 Miele 电器匹配。有关我们每个产品的详细信息，请访问 Miele 网站。

- 多种尺寸的多孔烹饪容器
- 多种尺寸的实底烹饪容器
- 各种尺寸的美味烤盘
- 美味烤盘盖子

其他

- 烤盘
- 圆形烤盘
- FlexiClip 灵动滑轨 HFC 71
- 宽度为 325 毫米的蒸盘固定支架

清洁与保养产品

- HydroCleaner
为特制清洁剂，用于使用 HydroClean 保养程序清洁蒸烤一体机内腔。特别适合去除重度顽固污渍。
- DGClean
为手动去除蒸烤一体机内腔顽固污渍的专用清洁剂，特别适用于烘烤之后。
- 除垢片 (6)
- 多用途微纤维抹布
用于清除指痕和轻微污垢

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

若发生故障，请联系我们

若发生任何您无法自行解决的故障，请联系 Miele 售后服务部。

Miele 售后服务部的联系方式请参见本文件封底。

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

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

安装电器后，可以在打开的控制面板顶部的小板上找到型号标识符和序列号。

保修

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

安装

安装安全说明

⚠ 因不当安装导致的损坏风险。

安装不当可能会导致损坏蒸烤一体机。

务必仅由专业人士安装蒸烤一体机。

► 为避免损坏蒸烤一体机，蒸烤一体机铭牌上的连接数据（电压和频率）必须与电源相匹配。

在连接电器之前，对此数据进行对比。如有疑问，请咨询具有资质的电工。

► 多插座适配器和延长电线无法保证规定的电器安全（存在火灾隐患）。请勿使用这些设备将蒸烤一体机与电源连接。

► 安装蒸烤一体机后，插座应易于触及。

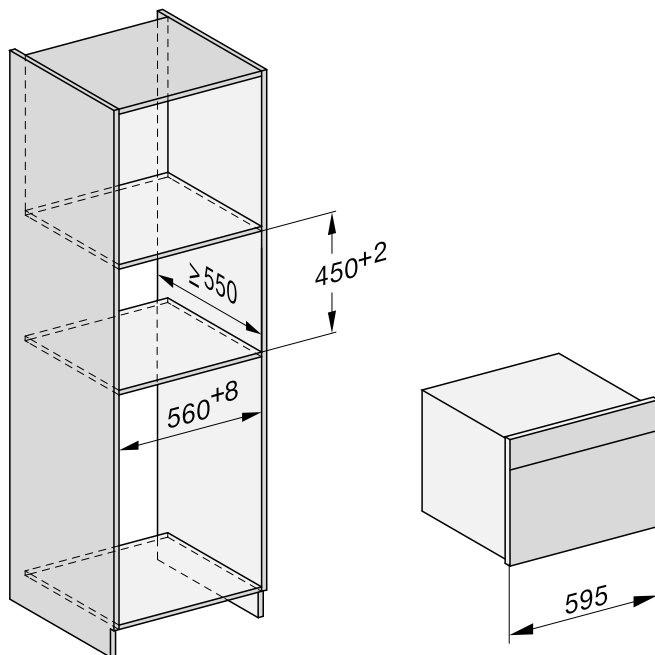
► 蒸烤一体机必须妥善放置，以便您可以看到放在顶层货架的蒸盘的内容物。否则，热食物溅出有伤人的风险。

嵌入式安装尺寸

所有尺寸单位均为毫米。

安装在高柜中

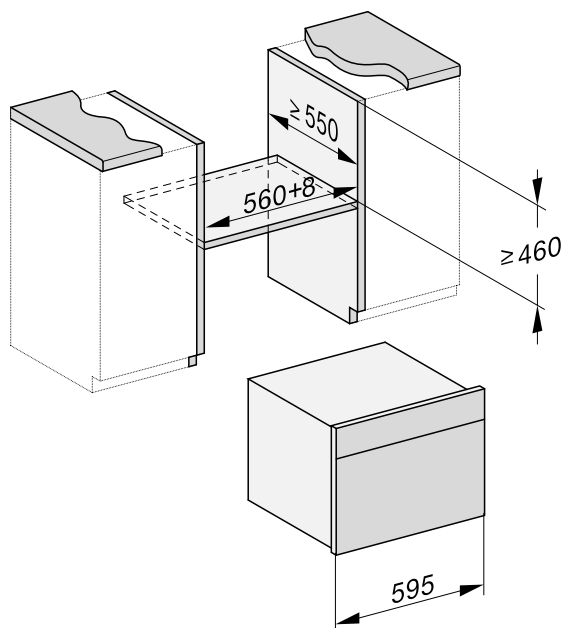
安装嵌入式电器的橱柜不可安装背板。



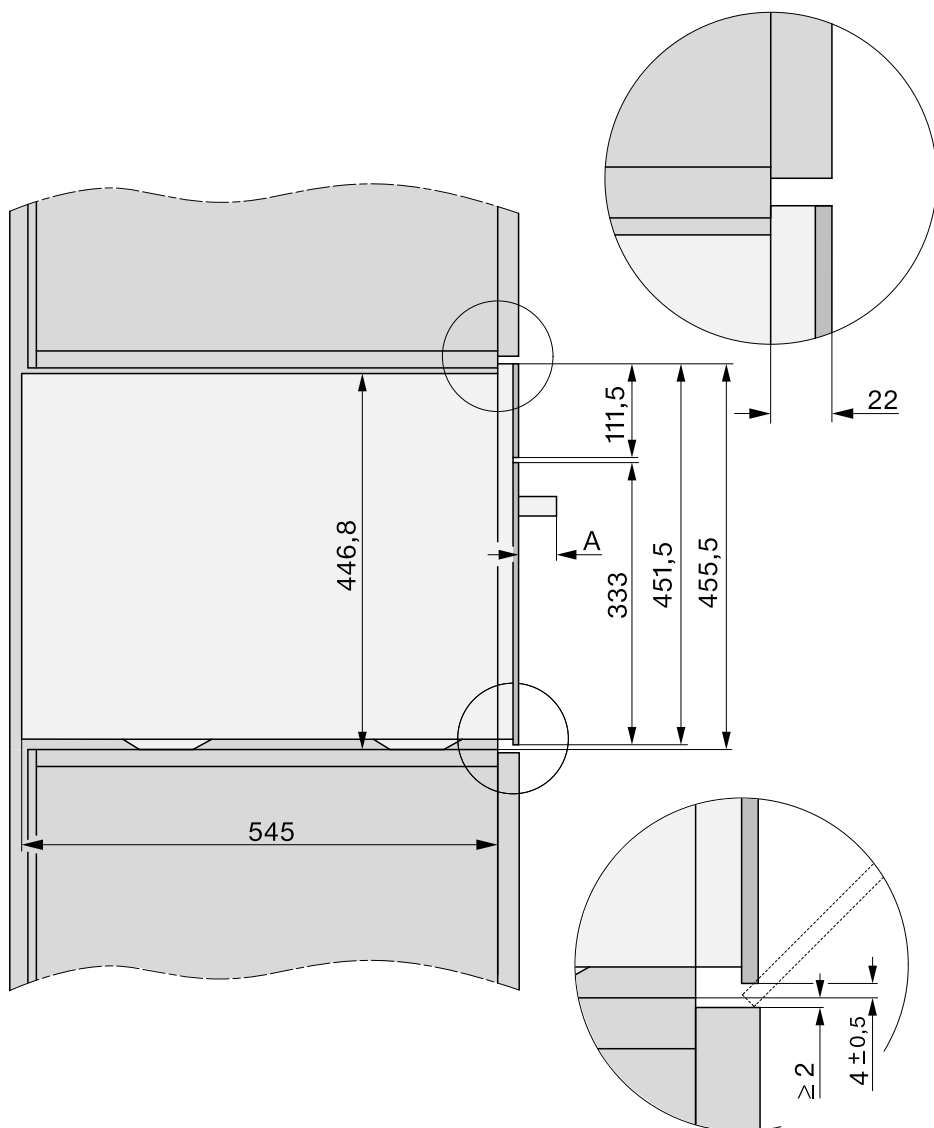
安装

安装在基座中

安装嵌入式电器的橱柜不可安装背板。



侧视图

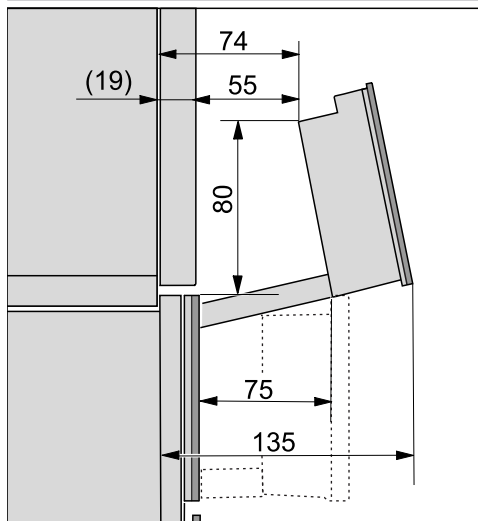


A DGC 74xx: 47 毫米

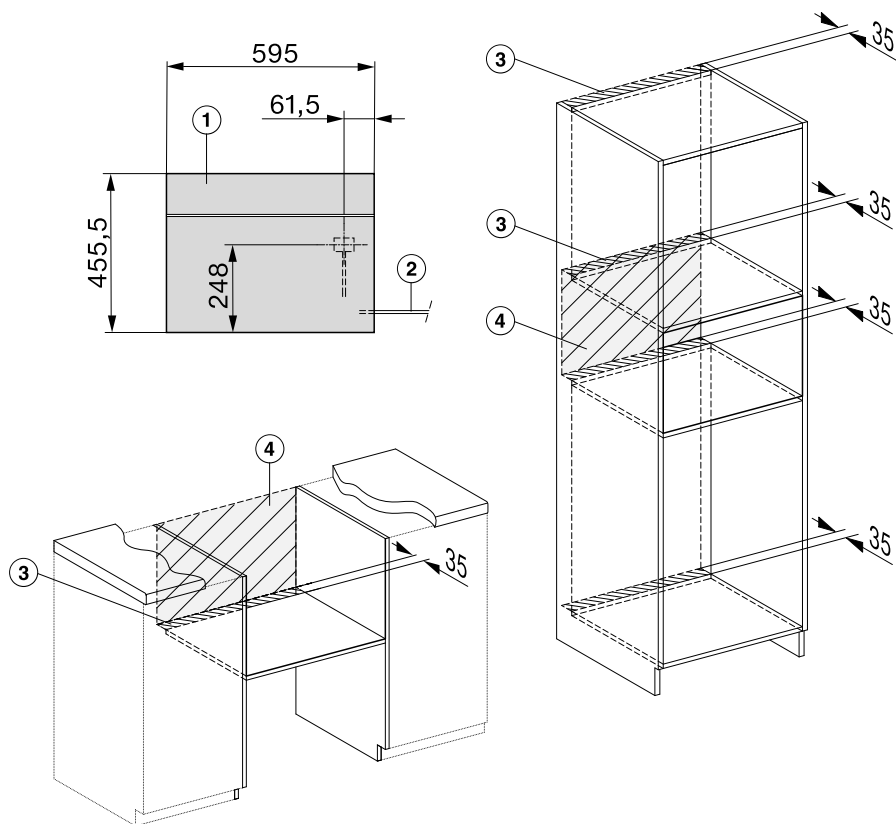
安装

控制面板的转动范围

禁止用任何物品（如机门手柄）阻挡控制面板的正面区域，这将会妨碍它开启和关闭。



接线和通风



① 前视图

② 电源连接线，长度 = 2000 毫米

③ 通风开槽切口，最小 180 平方厘米

④ 此区域内不应有接线

安装

安装蒸烤一体机

- 将电源与蒸烤一体机相连。

不当运输有损坏风险。

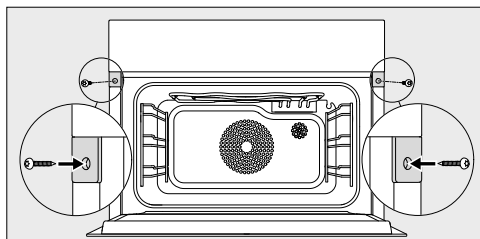
用机门把手搬动蒸烤一体机可能会导致机门损坏。

使用外壳侧面的把手切口提起电器。

如果蒸烤一体机不在水平表面上，蒸汽发生器可能会出现故障。

可容忍的水平最大偏差为 2°。

- 将蒸烤一体机推入嵌入式橱柜并对齐。
此时确保电源线不会缠住或损坏。
- 打开机门。



- 使用包含的木螺钉（3.5 x 25 毫米）将蒸烤一体机固定到橱柜的侧壁上。
- 连接蒸烤一体机的电源。
- 按照操作说明查看蒸烤一体机所有功能是否正确运行。

电气连接

蒸烤一体机配有带模压插头的电源线，可随时连接到适当的接地插座。

安装蒸烤一体机后，插座必须易于触及。如果插座不便于触及，请确保在每极的安装侧都提供适当的断开方法。

 过热有发生火灾的风险。

将蒸烤一体机连接至多插座适配器或延长电线可能导致电线过载。

出于安全考虑，不要使用延长电线或多插座适配器。

电气安装必须符合 BS 7671 要求。

出于安全原因，我们建议在相关电气安装中使用类型  剩余电流装置 (RCD) 来连接蒸烤一体机。

如果电源连接线受损，必须只使用相同类型的特定电源连接线（可从 Miele 客户服务部订购）进行替换。出于安全考虑，此类更换作业只能由具有资质的专业人员或 Miele 客户服务部执行。

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

如有疑问，请咨询具有资质的电工。

可以在自主供电系统或与主电源不同步的供电系统（例如岛上网络、备用系统）上临时或永久运行。操作的先决条件是电源系统符合 EN 50160 或同等标准的规范。

家用电气装置和本 Miele 产品中提供的保护措施的功能和操作也必须保持在隔离运行或与主电源不同步的运行中，或者这些措施必须由装置中的同等措施代替。例如，如当前版本的 BS OHSAS 18001-2 ISO 45001 所述。

通信模块的版权与许可

为了操控通信模块，Miele 采用了不受开源许可条款限制的专有或第三方软件。此类软件/软件组件受版权保护。必须尊重 Miele 以及第三方所持有的版权。

此外，这种通信模块包含开源许可证条件下发布的软件组件。电器中包含的开源组件以及相应的版权声明、当时有效的许可条款副本，以及任何详细信息，均可以通过使用网页浏览器 IP 进行本地访问，访问地址为 (<http://<IP address>/Licenses>)。本处所列开源许可证的责任及质保安排，只适用于有关的权利持有人。

该电器符合以下国家标准：

GB 4706.1

家用和类似用途电器的安全 第1部分:通用要求

GB 4706.22

家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

WiFi 模块

EK037 WiFi 模块

CMIIT ID 2018DJ0478

或

EK057 WiFi 模块

CMIIT ID 2021DP2492

有害物质

该表显示了自所附产品销售日期起，可在Miele电子电气产品供应链中发现此类物质的地方。该表系按照SJ/T 11364的规定编制。

部件名称	有害物质					
	Pb	Hg	Cd	Cr (VI)	PBB	PBDE
电缆、电缆组件及接线	x	o	o	o	o	o
电气电子元件	x	o	o	o	o	o
金属零件	x	o	o	o	o	o

Pb=铅；Hg=汞；Cd=镉；Cr(VI)=六价铬；PBB=多溴联苯；PBDE=多溴二苯醚

o = 表示零件中所有均质材料中的有害物质含量低于GB/T 26572标准的相关限量。

x = 表示零件中至少一种均质材料中的有害物质含量高于GB/T 26572标准的相关限量。

所附全部产品及其部件的环保使用期限（EFUP）与此处所示符号相符，除非另有标记。某些现场可替换零件具有不同的环保使用期限（如电池模块），所以另有相应标记。当产品在正常情况下运行时，环保使用期限方为有效。

本产品符合国家《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》的要求。

美诺电器有限公司

上海市静安区石门一路82号

邮编: 200040

电话: +86 21 6157 3500

传真: +86 21 6157 3511

Miele Electrical Appliances Co., Ltd.

No. 82, Shimenyi Road, JingAn District

Shanghai, China, P.R.C

Post Code: 200040

Phone: +86 21 6157 3500

Fax: +86 21 6157 3511

美诺中国售后服务

Miele China Service

Hotline 客户关爱热线: 4006 306 306

(周一至周日 09:00 - 18:00, 国家法定节假日除外)

Email: info@miele.cn

www.miele.cn

关注 **Miele** 官方微信公众号



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

DGC 7440 HC Pro C

zh-CN

M.-Nr. 12 308 090 / 04