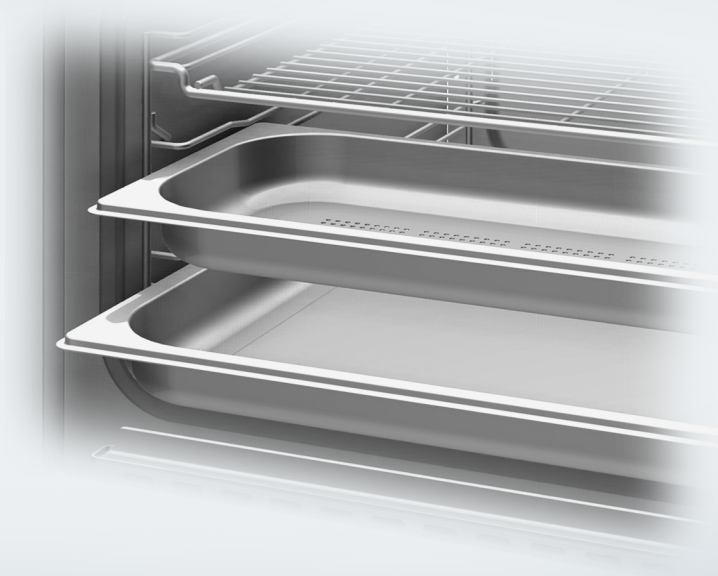


操作說明書

蒸爐



安裝及首次使用之前請
讀這些說明，以防發生意外或
損壞本爐具。

目錄

注意事項及安全說明	5
環保須知	13
蒸爐結構	14
正面圖	14
配件	15
功能描述	16
控制面板	16
冷凝盤	17
水箱	17
噪音	17
溫度	18
建議溫度	18
烹調時間	18
加熱階段	19
烹調階段	19
首次使用前	20
首次清潔	20
設定水質硬度	21
設定恰當的水沸點	21
操作原則	22
準備	22
設定溫度和持續時間	22
烹調時間結束時	23
使用後	23
操作	24
中止操作	24
更改溫度	24
更改持續時間	24
水量不足	25

其他選項	26
一般注意事項	27
蒸汽烹調的優點	27
適用容器	27
烹調容器	27
自備容器	27
冷凝盤	28
掛架層	28
急凍食物	28
溫度	28
烹調時間（時間）	29
用液體烹調	29
自備食譜	29
蒸汽烹調	30
蔬菜	30
肉類	34
香腸	36
魚類	37
貝殼類	40
蚌類	41
米飯	42
麵條	43
麵糰	44
穀類	45
乾豆類	46
雞蛋	48
水果	49
菜譜烹調（全餐烹調）	50
特殊應用	52
翻熱	52
解凍	54
入瓶腌製	58
蒸汽取汁	61
製作乳酪	62

目錄

將生麵糰發酵	64
溶解魚膠粉	64
融化朱古力	65
將蔬果去皮	66
儲存蘋果	67
出水	67
濕炒洋蔥	68
煙肉	68
物品消毒	69
加熱軟烤餅	69
蜂蜜解晶	70
製作蒸蛋丁	70
設定	71
清潔與護理	73
爐具面板/外殼	74
爐腔	75
配件	76
滴水盤、烹調容器	76
側掛架	76
水箱	77
接合封邊	78
除垢	79
解決問題指南	81
自選配件	85
烹調容器	85
清潔與護理產品	87
其他配件	88
電力接駁	89
售後服務、數據牌、保用	91
技術數據	92

本爐具符合法定安全規定。但使用不當，可能會引致個人損傷，以及損壞財物。

請於安裝和首次使用之前仔細閱讀這些操作說明，以免發生意外或損壞本爐具。本操作說明書載有有關本爐具的安裝、安全使用及保養的重要資料。

Miele不會對因不遵照本「注意事項及安全說明」而引致的損壞負責。

請將本操作說明書放在安全地方並確保新的用戶閱讀。請將它交給日後的使用者。

注意事項及安全說明

正確應用

- ▶ 本蒸爐僅供家居用途，以及與之類似的工作和住宅環境。
- ▶ 本爐具並非設計用於戶外使用。
- ▶ 如本操作說明書所述，本爐具僅用作家居用途。
如擅作其他用途，可能會構成危險。
- ▶ 本爐具並不適合身體、感官或精神有殘障的人士，或缺乏經驗及知識的人士使用，除非已就本爐具的使用予以監督，或向其示範安全使用方法，讓他們認識和瞭解不當操作可能引致的後果。

注意兒童安全

- ▶ 8 歲以下的兒童在無人持續監督的情況下不得接觸本爐具。
- ▶ 8 歲及以上的兒童在學習安全使用方法並瞭解操作不當可能引致之危害後方可使用本爐具。
- ▶ 兒童不得在無人看管的情況下清理本爐具。
- ▶ 為避免傷害，任何時候都不要讓兒童接觸本蒸爐，亦不可讓他們玩耍本蒸爐或使用本蒸爐的控鈕。
- ▶ 防止因誤用而窒息。包裝材料（例如塑膠紙）必須放置在遠離嬰童的地方。兒童在玩耍時可能被包裝材料纏繞或用其罩住頭部，從而引致窒息。
- ▶ 可能引致灼傷。
兒童的皮膚對高溫的敏感度比成人高得多。爐具正在使用時，確保兒童不會嘗試打開爐門。爐具冷卻前不要讓兒童靠近，以免燙傷。
- ▶ 謹防受傷。爐門開啟時可能引致兒童受傷。
切勿讓兒童搖晃開啟的爐門。

注意事項及安全說明

技術安全

- ▶ 安裝、保養及維修工作必須由 Miele 認可的維修技師執行。由不合資格人員進行安裝、保養及維修工作，可能會有危險。
 - ▶ 爐具如有損壞會有危險。安裝前，先檢查爐具是否有眼見的損壞。如有損壞，切勿使用。
 - ▶ 本爐具必須正確接駁地線，才可確保沒有漏電危險。必須確保符合基本安全要求並定期檢測。如有任何疑問，必須經由合資格電氣技師檢查家中的電力系統。
 - ▶ 將本爐具接駁電源前，請確保數據牌上的接駁數據（電壓及頻率）與主電源吻合。如有疑問，請向合資格電氣技師查詢。
 - ▶ 切勿用多孔插座適配器或延伸電線將本爐具接於主電源。它們未必符合本爐具的安全要求，可能會有火災危險。
 - ▶ 本爐具不得在不穩定的場所（如船上）使用。
 - ▶ 切勿掀開本爐具的外殼。
- 胡亂接駁電線、元件或機器部件，會對用戶構成高度危險，並會導致操作錯誤。

- ▶ 保用期內，須交由 Miele 認可的維修技師進行維修，否則保用無效。
- ▶ 只有使用 Miele 原廠更換零件，Miele 才可保證本爐具的安全。零件如有故障，必須使用 Miele 原廠備件更換。
- ▶ 如果插頭已從接駁電線斷開，或本爐具未附有插頭，須由合資格電氣技師將爐具接駁至電源。
- ▶ 如果接駁電線已損壞，必須由合資格的電氣技師使用 H 05 VV-F（聚氯乙烯絕緣）類型專用接駁電線進行更換。該電線可從 Miele 購買。
- ▶ 實施安裝、保養和維修工作期間，本爐具必須切斷主電源。
- ▶ 如使用本爐具的地方有蟑螂或其他蟲害，須特別注意本爐具及附近環境時常保持清潔。如因蟑螂或其他蟲害引致本爐具受損，將不獲保用。

注意事項及安全說明

正確使用

▶ 蒸爐在使用過程中會變熱。

爐腔、烹調的食物、爐具配件或高溫蒸汽都可能引致灼傷。將食物放入本爐具或取出食物，或在熱爐內調校爐架時，應戴上蒸爐專用手套。將烹調容器放入蒸爐或從中取出時，慎防濺出汁液。

▶ 可能引致灼傷。

烹調過程結束後，水箱中可能殘留一些熱水。從蒸爐中取出水箱時要格外小心，慎防打翻。

▶ 切勿在本爐具中加熱未開蓋的罐頭或樽裝食物，以免壓力積聚，導致爆炸。

▶ 爐門開啟時可能引致受傷。避免在不必要的情況下打開爐門。

▶ 不耐高溫和蒸汽的塑膠餐具可能在高溫下熔化，並可能損壞本爐具。使用耐高溫和耐蒸汽的塑膠餐具。請謹遵廠商的使用說明。

▶ 由於食物蒸發出的水份可腐蝕爐具，因此，留在爐內保溫的食物可能變乾。切勿將煮熟的食物留在蒸爐內，亦切勿使用任何易腐蝕的烹調容器。

▶ 基於衛生考慮及防止濕氣在爐具內積聚，每次使用後請清空水箱。

▶ 為避免刮花，切勿在獨立式爐具的外殼上放置任何物品。

清潔與護理

▶ 謹防受傷。

切勿使用蒸汽清潔用具清潔本爐具。蒸汽會接觸電氣裝置，引致短路。

▶ 玻璃爐門表面刮花可能引致玻璃破裂。

切勿在玻璃表面使用磨蝕性清潔劑、海綿或毛刷，或金屬刮刀。

▶ 可將側掛架拆下進行清潔（請參閱本手冊「清潔與護理」一節的詳細介紹）。

確保將側掛架放置到位，切勿在沒有安裝側掛架的情況下使用本爐具。

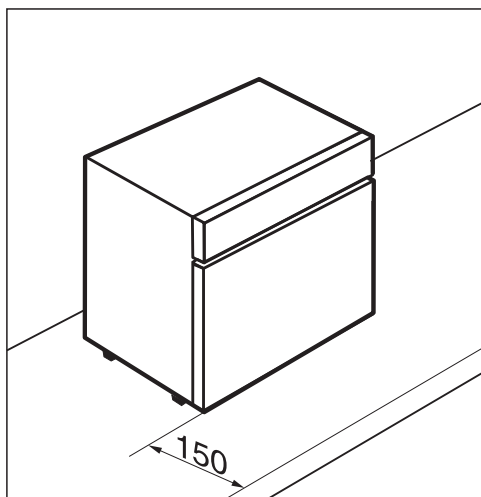
▶ 切勿將水箱浸入水中或放入洗碗碟機中清洗。水箱未乾時，將它放入爐內，可能會有觸電危險。

配件

▶ 本爐具只可使用 Miele 原廠零件和配件。使用其他廠家的零件或配件將導致本公司保用失效，並且 Miele 概不負責。

注意事項及安全說明

安裝建議



關閉時，爐門與工作檯面/桌面前端之間至少需保持 150 毫米的安全距離。

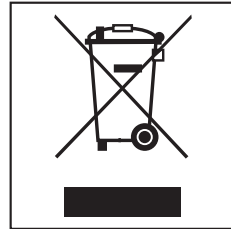
包裝材料的棄置

包裝材料專用於保護爐具，防止爐具在運輸過程中損壞。本爐具選用不損環境且可以循環再用的包裝材料。

回收包裝材料可減少製造過程中的原材料使用，亦可減少垃圾填埋場的垃圾量。

舊爐具的棄置

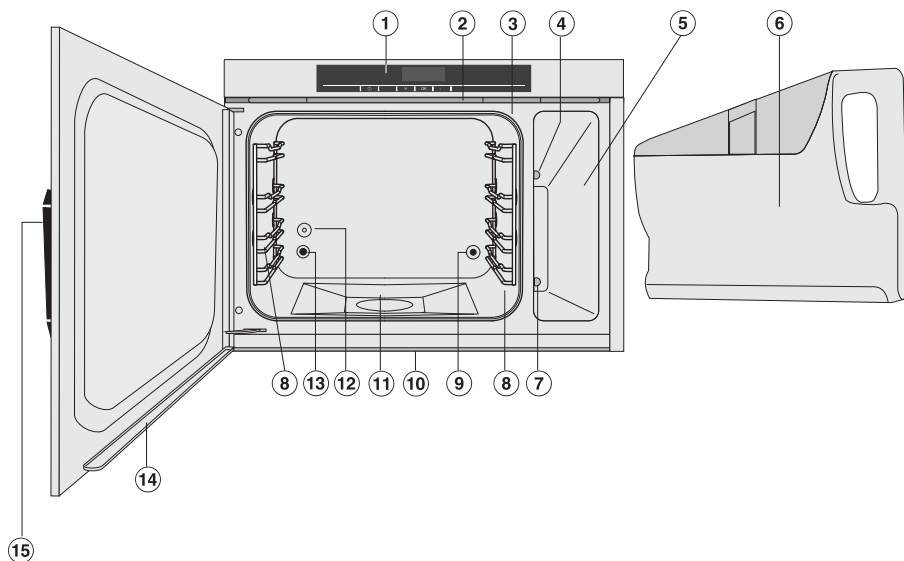
電氣與電子產品中通常包含貴重材料，亦包含有毒材料，如處置不當可能會危害人體健康和環境。然而，這些材料對本爐具的正常運作起著至關重要的作用。因此，請不要將舊爐具與家居垃圾一同棄置。



請將舊爐具棄置到您當地的社區廢物收集中心或回收中心，或向經銷商諮詢。確保妥善存放廢棄爐具，以免危及兒童。

蒸爐的結構描述

正面圖

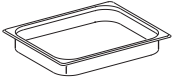


- | | |
|------------------|----------|
| ① 控制面板 | ⑨ 蒸汽入口 |
| ② 排氣孔 | ⑩ 爐內盛液凹槽 |
| ③ 門封邊 | ⑪ 爐底加熱器 |
| ④ 蒸汽排出管 | ⑫ 溫度感應器 |
| ⑤ 水箱盛載格 | ⑬ 蒸汽出口 |
| ⑥ 水箱（帶插蓋） | ⑭ 門內盛液凹槽 |
| ⑦ 水箱接觸點 | ⑮ 門門 |
| ⑧ 側掛架（帶有 4 個掛架層） | |

配件

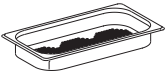
本蒸爐隨附以下配件，同時還可向 Miele 訂購更多自選配件（請參閱「自選配件」）。

冷凝盤 DGG 15



接盛多餘的水份
325 x 265 x 40 毫米（闊x深x高）

DGGL 1



2 個多孔烹調容器
總容量 1.5 升/可用容量 0.9 升
325 x 175 x 40 毫米（闊x深x高）

矽脂



用於潤滑水箱的接合封邊

Miele 蒸爐烹調手冊

Miele 試驗廚房精選的最佳食譜。

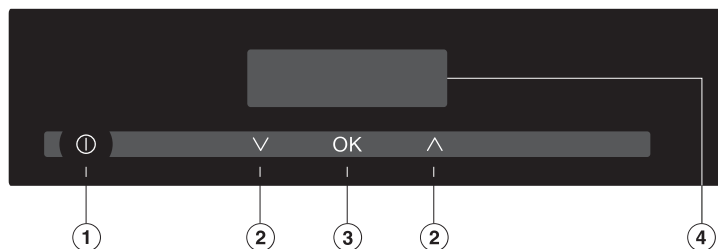
功能描述

控制面板

輕觸感應器 ① - ③ 操作本爐具。每按一下感應器，都會發出聲響。如有需要，您也可關閉此聲響（請參閱「設定」）。

操作期間，顯示屏會出現數字和符號 ④。

感應器控鈕



	感應器	功能
①	①	- 用於開機及關機 - 用於選擇除垢程序
②	∨ ∧	- 用於設定溫度和烹調時間 - 用於在「程序」設定中捲動
③	「OK」 (確定)	用於確認溫度/持續時間/選擇
	① + ∨	用於選擇程序模式

顯示屏

顯示屏	含義
⚡ (閃動)	沒有水或沒有水箱
數字 + °C	溫度
數字 + 小時	持續時間
數字 + ⌚	爐具需要除垢。

冷凝盤


使用多孔容器時，應始終將冷凝盤置於最低的掛架層，以便盛接滴下來的汁液，方便清理。

必要時，亦可使用冷凝盤作為烹調容器。

水箱

最高水位為 1.2 升，最低水位為 0.75 升。水箱內外均有水位刻度。切勿超出最高水位刻度。

不開啟爐門時，1.2 升的最大水量足以讓烹調程序在攝氏 100 度下運行約 2 小時，而 0.75 升的最小水量足以讓烹調程序在攝氏 100 度下運行約 30 分鐘。

如果  符號閃動，則說明水箱放置不當或水量不足。

噪音

爐具運行時，您會聽到風扇轉動的聲音。

產生蒸汽時，您會聽到類似水壺發出的聲音。

功能描述

溫度

本蒸爐的溫度範圍為攝氏 40 度至攝氏 100 度。蒸爐開機後，溫度設定為攝氏 100 度。您可以攝氏 5 度為一級來更改溫度。

建議溫度

攝氏 100 度：
適用於烹調所有類型的食物，翻熱，
菜譜烹調（全餐）入瓶腌製，
蒸汽取汁，

.....

攝氏 85 度：
適合用溫火烹調魚類。

攝氏 60 度：
適用於解凍。

攝氏 40 度
適用於將生麵糰發酵，製作乳酪，

.....

烹調時間

可設定的持續時間範圍為 1 分鐘 (0:01) 到 9 小時 59 分鐘 (9:59)。

加熱階段

在加熱過程中，蒸爐格會加熱至設定溫度。顯示屏會顯示逐漸上升的烹調格溫度。

加熱階段的持續時間視乎食物的份量及溫度而定。通常，加熱階段將持續約 7 分鐘。如果您要烹製冷藏或急凍食物，加熱時間將會較長。

水箱裝入熱水將縮短加熱時間。

烹調階段

達到設定溫度後，烹調階段即會開始。在烹調階段，剩餘持續時間（剩餘時間）將在顯示屏中顯示。

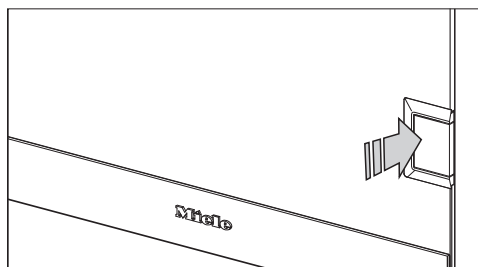
請參閱「蒸汽烹調」及「特殊應用」，瞭解有關如何使用蒸爐的更多資訊和貼士。

首次使用前

請將隨同本說明書附送的蒸爐數據牌粘貼於本手冊「售後服務、數據牌、保用」一節的空白處。

首次清潔

- 請除去所有保護膜。



- 按住門的左手邊，打開爐門。爐門將微微開啟。

水箱

- 將水箱從蒸爐中取出，拉出插蓋（參閱「清潔與護理 — 水箱」）。
- 用熱水徹底手洗水箱和插蓋。切勿使用任何清潔液或清潔劑。

切勿將水箱或插蓋放入洗碗碟機中清洗。切勿將水箱浸入水中。

配件/爐腔

- 取出蒸爐中的所有配件。用溫和的清潔液和熱水清洗配件，或放入洗碗碟機中清洗。

蒸爐在出廠時已使用保養劑進行處理。

- 要清除保養劑，請使用溫和的清潔溶液和熱水清洗蒸爐內壁，然後用軟布徹底擦乾。

設定水質硬度

蒸爐的水質硬度出廠設定值為硬 (S04)。必須調節為當地的水質硬度以確保本爐具正常運轉，從而在適當的時間間隔內清除水垢。水質硬度越高，蒸爐除垢的頻率也就越高。

- 測試當地水源的水質硬度，並在必要時調節水質硬度（參閱「設定」）。

設定恰當的水沸點

由於水沸點會隨蒸爐所在地海拔的不同而改變，因此在首次烹調食物之前，必須設定水的沸點。此程序可調節蒸爐，使之符合您所在地區的海拔，還會沖洗水道。

為確保蒸爐的高效運行，**必須**執行此程序。

- 攝氏 100 度運行蒸爐 15 分鐘。遵照「簡要操作說明書」中所述進行操作。

如果您**搬家**，而且搬家前後的海拔高度相差 300 米以上，則必須重新設定本爐具，以符合新的海拔高度。要執行此操作，請先為本爐具除垢（參閱「清潔與護理/除垢」）。

操作原理

準備

- 在水箱中裝入自來水，至少須達到「min」（最低）刻度。注水時，無需拉出插蓋。

只可使用**自來水**。切勿使用蒸餾水、礦泉水或其他液體。

- 將水箱放入爐內適當位置。

如果水箱放置不當，本爐具將不會加熱，隨後顯示屏會出現 **F20**（參閱「解決問題指南」）。

- 將食物放入蒸爐。
- 輕觸 ① 感應器開啟本爐具。

設定溫度和持續時間

顯示屏上會顯示「100」，「°C」（攝氏度）開始閃動。



- 如果想要以攝氏 100 度進行烹調，請按「OK」（確定）確認設定。

如有必要，可輕觸 **▼** 感應器降低溫度。按「OK」（確定）確認。

確認溫度後，顯示屏中會出現 3 個 0，「h」（小時）會開始閃爍。



- 輕觸 **▲**（從 0:00 遞增）或 **▼**（從 9:59 遞減），設定所需烹調時間。

- 輕觸「OK」（確定）確認您的選擇。

確認持續時間後，本爐具會自動啟動。

如果您未能在 15 分鐘內完成這些步驟，本爐具將自動關閉。

烹調時間結束時

設定的烹調時間結束時，將發出提示聲響，顯示屏上會出現 3 個 0，「h」（小時）會開始閃爍。

- 將爐具關機。

將爐具關機後，風扇仍會運行一段時間。如需縮短繼續運行時間，可在關機後立即取出水箱。

打開爐門時蒸汽會冒出。請遠離本爐具，直至蒸汽散盡。

謹防灼傷。

爐腔、濺出的食物、配件及高溫蒸汽均可能致人灼傷。

從本爐具中取出食物時，請使用蒸爐專用手套。

使用後

- 取出並倒清冷凝盤。
- 取出並倒清水箱；稍稍向上推動即可將它從爐具中取出。
- 每次使用後，請遵照「清潔與護理」中所述，徹底清洗並抹乾本爐具。

將爐門敞開，直至爐腔內部徹底乾透為止。

根據本爐具的設計，使用後的水箱總會殘留少量水。如果沒有水殘留在水箱內，則說明本爐具故障。請致電 Miele 維修部。

操作

中止操作

爐門一經打開，便會中止操作。系統會關閉加熱，剩餘的烹調時間會儲存在記憶體中。

打開爐門時蒸汽會冒出。請遠離本爐具，直至蒸汽散盡。

打開本爐具時，請務必注意不要讓門內盛液凹槽收集的熱水溢出。

謹防灼傷。

在本爐具中放入或取出冷凝盤或烹調容器時需非常小心，切勿濺出汁液。切勿接觸高溫蒸汽及發熱的蒸爐側壁。

從本爐具中取出食物時，請使用蒸爐專用手套。

爐門閉合後，操作將會繼續。

蒸爐將再次加熱，顯示屏會顯示逐漸上升的烹調格溫度。達到設定溫度後，顯示屏將轉為倒數顯示剩餘的烹調時間。


更改溫度

在操作過程中，您可隨時更改溫度。輕觸「OK」（確定）感應器一次。顯示屏將轉而顯示溫度設定，「°C」（攝氏度）將會閃爍。根據之前所述設定溫度。

更改持續時間

在操作過程中，您可隨時更改烹調時間。輕觸「OK」（確定）感應器兩次。顯示屏將轉而顯示烹調時間設定，「h」（小時）將會閃爍。根據之前所述設定烹調時間。

水量不足

閃爍的  符號和提示聲響表示水量不足。

- 取出水箱並注入新鮮的自來水。
- 將水箱放入爐內適當位置。
- 關上爐門。

操作將繼續。

附加功能

預熱

本蒸爐具有預熱功能。此功能可將爐腔內部加熱到約攝氏 40 度。由於爐腔內部已被預熱，加熱時間已縮短，因此烹調時間亦會縮短。

本爐具出廠時，預熱功能已設定為停用。如需使用此功能，先要更改此設定（參閱「設定」）。

啟用預熱功能後，您還可選擇是否需要在每個程序中使用此功能。

預熱時，水箱中必須裝有水，並在本爐具中放置妥當。

如果爐門打開，預熱程序將被取消。您可將本爐具關機後再開機，重新啟動此程序。

使用預熱功能

- 開啟焗爐。

顯示屏中顯示 100。「°C」（攝氏度）會開始閃爍。**切勿**確認。

數秒後預熱程序將會啟動，顯示屏將顯示逐漸上升的溫度。

完成預熱後，顯示屏中會出現「100」，「°C」（攝氏度）會閃爍。

- 將食物放入蒸爐。
- 如常設定溫度和持續時間。

禁用預熱功能

- 將食物放入蒸爐。
- 開啟焗爐。

顯示屏中顯示 100。「°C」（攝氏度）會開始閃爍。

- 確認此溫度或設定所需溫度。
- 設定所需的持續時間。

本節包含有關蒸汽烹調的一般資訊。其他部分則介紹了有關特殊食物及其烹調方法的更多詳細資訊。

蒸汽烹調的優點

因為食物未浸入水中，因此差不多可保留所有維他命及礦物質。

較之其他傳統烹調方式，蒸汽烹調更能保留食物的原汁原味。因此，我們建議在食物煮熟後再加調味料。食物仍可保留其新鮮口感及自然色澤。

適用容器

烹調容器

本蒸爐配有不銹鋼烹調容器。

其他容器可自行選配，備有多種尺寸，多孔或無孔（請參閱「自選配件」）。這樣，您可以選擇最適用於烹調食物的容器。

可以的話，最好使用多孔容器。蒸汽可從各個方向接觸食物，烹調效果更均勻。

自備容器

您亦可使用自備容器。請注意：

- 如使用塑膠烹調容器，確保容器可抵受攝氏 100 度的高溫及高溫蒸汽。使用塑膠容器時，請諮詢廠商，瞭解容器是否適用於蒸爐。
- 例如，瓷製、陶製或石製的厚壁容器不適用於蒸汽烹調。它們的導熱性不佳，因此，烹調時間較表中列出的時間要長。

一般注意事項

- 將烹調容器放在足夠大的多孔容器中，切勿置於爐底。
- 確保容器的上邊緣與烹調格頂部之間至少保留 3 厘米的間距，以便足夠的蒸汽進入容器內。

冷凝盤

使用多孔烹調容器時，請將冷凝盤推入最低的掛架層，以便接盛汁液。

必要時，亦可使用冷凝盤作為烹調容器。

掛架層

您可以選用任何掛架層。您亦可同時在多個掛架層上烹調。這不會改變烹調時間。

急凍食物

急凍食物的加熱階段比新鮮食物更長。急凍食物的數量越多，加熱階段的時間越長。

溫度

蒸爐中最高溫度達攝氏 100 度。大多數類型的食物均可用此溫度進行烹調。一些較為細嫩的食物（如軟皮水果）須以低溫進行烹調，否則將會爆裂。相關章節中包含更多資訊。

搭配食物保溫抽屜使用

使用保溫抽屜時，爐腔溫度最高可達攝氏 40 度。若將保溫抽屜的溫度設為攝氏 40 度，由於爐腔過熱，不會產生任何蒸汽。

烹調時間（時間）

通常，使用蒸汽進行烹調的時間與使用燉鍋烹調食物的時間相同。相關章節中包含可能影響烹調時間的所有因素的詳盡資訊。

食物的份量不會影響烹調時間。

1 千克馬鈴薯與 500 克馬鈴薯的烹調時間相同。

一覽表中列出的烹調時間僅供參考。我們建議選擇較所列時間稍短的烹調時間。如較短時間過後，食物仍未熟透，請重新放回爐中，繼續進行烹調。

用液體烹調

用液體烹調時，請只盛載佔烹調容器三分之二的液體，避免從爐上取出烹調容器時有液體溢出。

自備食譜

罐裝或盤裝食物也可在蒸爐中烹調。在蒸爐中烹調的時間亦相同。請注意，使用蒸汽烹調時，食物不會烘焦或變得香脆。

蒸汽烹調

蔬菜

新鮮

用一般方法處理新鮮蔬菜（即沖、洗和切）。

急凍

急凍蔬菜無需預先解凍，除非蔬菜已凍結成塊狀。

烹調時間相同的急凍及新鮮蔬菜可同時烹調。

若蔬菜凍結成塊，用蒸汽烹調之前，請先將它們破開。關於烹調時間，請遵循包裝上的廠商指示。

烹調容器

對於豌豆或蘆筍嫩芽等食物，由於空間很小或沒有空間，蒸汽不能全面發揮作用，烹調時間將會更長。要均勻烹調此類食物，最好使用扁身容器，並且僅盛 3-5 厘米深。烹調大量食物時，用 2 至 3 個較扁身的烹調容器，較使用一個高身容器的效果更佳。

烹調時間相同的各種蔬菜可同時烹調。

用液體烹調蔬菜時，請使用無孔容器。

掛架層

在多孔容器中烹調色澤鮮艷的蔬菜（如紅菜頭）時，請將多孔容器直接置於冷凝盤上方，以免染色。

烹調時間

與傳統方法一樣，使用蒸汽烹調蔬菜時，烹調時間取決於蔬菜的大小，以及您是否希望蔬菜爽口或柔軟/熟透。例如：

蠟質馬鈴薯（切四份） = 約 18 分鐘

蠟質馬鈴薯（切半） = 約 22 分鐘

球芽甘藍菜（大塊，爽口） = 約 12 分鐘

球芽甘藍菜（小塊，較軟） = 約 12 分鐘

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：參閱一覽表

一覽表中列出的新鮮蔬菜烹調時間僅供參考。我們建議選擇較所列時間稍短的烹調時間。如較短時間過後，食物仍未熟透，請重新放回爐中，繼續進行烹調。

	持續時間（分鐘）
洋蔥	32-38
豆類，綠色	10-12
紅菜頭，整棵	53-57
黑皮婆羅門參，整棵	9-10
西蘭花	3-4
椰菜花	8
根芹，切成幼條	6-7
芹菜，切碎	4-5
胡蘿蔔，整條	7-8
胡蘿蔔，切半	6-7
胡蘿蔔，切碎	4
椰菜花，整棵	27-28
菊苣，切半	4-5
大白菜，切碎	3

	持續時間 (分鐘)
原條粟米	30-35
節瓜，切片	2-3
羽衣甘藍，切碎	23-26
硬質馬鈴薯	
整顆	25-27
切半	19-21
切四份	17-18
茴香，切條	4-5
茴香，切半	10-12
去皮硬質馬鈴薯	
整顆	27-29
切半	21-22
切四份	16-18
去皮粉狀馬鈴薯	
整顆	26-28
切半	19-20
切四份	15-16
青蘆筍	7
芥蘭頭，切成幼條	6-7
韭蔥，縱向切半	6
韭蔥，切成圈狀	4-5
胡蘿蔔（主要農作物），切碎	6
硬質新馬鈴薯	30-32
豌豆	3
辣椒，切成粒狀/條狀	2
南瓜，切粒	2-4
紅椰菜，切碎	23-26
寶塔花菜	5-7
寶塔花菜，整棵	22-25

	持續時間（分鐘）
皺葉甘藍，切碎	10-11
菠菜	1-2
春甘藍，切碎	10-11
球芽甘藍	10-12
甜豆	5-7
瑞典甘藍，切碎	6-7
蒼蓬菜，切碎	2-3
白蘆筍	9-10
包心菜，切碎	12

蒸汽烹調

肉類

新鮮

用一般方法處理肉類。

急凍

在蒸爐中烹調時，肉類必須徹底解凍（請參閱「解凍」）。

準備

對於烹調前需要烤焦的肉類，請首先將肉塊放入鐵架上的盆中。

烹調時間

烹調時間取決於肉類的厚度及肉質，而非重量。肉塊越厚，烹調時間越長。同樣是重 500 克，但厚 10 厘米的肉片較厚 5 厘米的肉片烹調時間更長。

貼士

如需保留**肉汁**，請使用多孔容器。在下方放一個無孔容器，接盛肉汁。

您可以將這些肉汁做成肉湯或冷凍起來以備後用。

蒸煮的禽肉、背肋/上肋及肉骨頭均可用來烹調**肉湯**。將肉類與什錦蔬菜放入一個無孔烹調容器中，然後添加冷水。烹調時間越長，肉湯味道越濃。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：參閱一覽表

一覽表中列出的烹調時間僅供參考。我們建議選擇較所列時間稍短的烹調時間。如較短時間過後，食物仍未熟透，請重新放回爐中，繼續進行烹調。

肉類	持續時間 (分鐘)
燜牛肉	105–115
煮禽肉，用水浸沒	80–90
煮後腿肉	110–120
牛腩，用水浸沒	130–140
雞胸肉	8–10
腌腿肉片	6–8
肘子	135–145
燜羊肉	12–16
腿扒，用水浸沒	110–120
肉雞	60–70
腿肉	105–115
上肋，用水浸沒	110–120
火雞肉塊	4–6
火雞肉卷	12–15
牛仔扒	3–4

蒸汽烹調

香腸 設定

溫度：攝氏 90 度持
續時間：參閱一覽表

香腸	持續時間（分鐘）
法蘭克福腸	6-8
博洛尼亞腸	6-8
牛仔腸	6-8

魚類 新鮮

用一般方法處理鮮魚，即清洗、剖魚和切片。

急凍

烹調之前，請先將急凍魚類解凍（參閱「解凍」）。

準備

烹調前，請在魚身上淋一些檸檬或青檸汁。檸檬酸有助於保持魚肉緊致。

使用蒸汽烹調魚類時，無需用鹽調味，這樣可保留礦物質及魚獨特的味道。

烹調容器

如需使用多孔容器烹調魚類，請先在容器上抹油。

掛架層

若在一個多孔容器中烹調魚類，同時在其他容器中烹調其他類型的食物，請將冷凝盤直接放置於盛魚的容器下方，接盛任何液體，以免影響其他食物的味道。

溫度

攝氏 85 度 — 攝氏 90 度

適用於輕微烹調肉質鮮嫩的魚類，例如龍脷。

攝氏 100 度

適用於烹調肉質堅硬的魚類，例如鱈魚和三文魚。
亦適用於以醬汁或濃湯烹調魚類。

蒸汽烹調

烹調時間

烹調時間取決於魚類的厚度及肉質，而非重量。魚肉越厚，烹調時間越長。同樣重 500 克，厚 3 厘米的魚較厚 2 厘米的魚烹調時間更長。

魚的烹調時間越長，肉質越硬。請使用一覽表中列出的烹調時間。

如魚尚未熟透，只需再烹調幾分鐘。

以醬汁或濃湯烹調魚類時，建議您在所列烹調時間的基礎上再延長幾分鐘。

貼士

加入香草和香料（如蒔蘿）有助於帶出魚的鮮味。

烹調大魚時，將魚肚向下，垂直將魚放置在容器中。為保持魚的結構，可將一個小杯子或類似器皿（杯口朝下）放入烹調容器中，然後將魚肚皮朝下，擱在杯上。

您可以用魚雜碎（例如魚頭、魚骨、魚尾等）烹調香濃魚湯。將魚雜碎與什錦蔬菜放入一個無孔烹調容器中，然後添加冷水。以攝氏 100 度烹調 60 至 90 分鐘。烹調時間越長，魚湯味道越濃。

藍魚是一種在水和醋中烹調的魚類（參閱食譜，瞭解水和醋的比例）。切勿破損魚皮，這點尤為重要。本方法適用於烹調鯉魚、鱒魚、丁鱈、鰻魚和三文魚。

設定

溫度：參閱一覽表

持續時間：參閱一覽表

一覽表中列出的新鮮魚類烹調時間僅供參考。我們建議選擇較所列時間稍短的烹調時間。如較短時間過後，食物仍未熟透，請重新放回爐中，繼續進行烹調。

	溫度 (攝氏度)	持續時間 (分鐘)
大西洋鱈魚柳	100	6
鯉魚，1.5 公斤	100	18-25
綠青鱈魚柳	85	3
鰻魚	100	5-7
黑線鱈魚柳	100	4-6
大比目魚柳	85	4-6
鰈魚柳	85	8-10
河鱸柳	100	8-10
梭鱸柳	85	4
鰈魚柳	85	4-5
玫瑰魚柳	100	6-8
三文魚柳	100	6-8
三文魚扒	100	8-10
鮭鱒	90	14-17
海鯛柳	85	3
脷柳	85	3
鱒魚，250 克	90	10-13
吞拿魚柳	100	6-8
多寶柳	85	5-8

蒸汽烹調

貝殼類

準備

用蒸汽蒸煮之前，請將急凍貝類解凍。
將貝類切開、掏出並棄去內臟，然後沖洗。

烹調容器

若使用多孔容器，請首先抹油。

烹調時間

貝類的烹調時間越長，肉質越堅硬。請使用一覽表中列出的烹調時間。
烹調醬汁貝類或濃湯貝類時，建議您在所列烹調時間的基礎上再延長幾分鐘。

設定

溫度：參閱一覽表
持續時間：參閱一覽表

	溫度 (攝氏度)	持續時間 (分鐘)
草蝦	90	3
明蝦	90	3
蝦皇	90	4
梅蝦仔	90	3
小龍蝦	95	10-15
大蝦	90	3

蚌類

新鮮

⚠ 僅可烹調閉合的蚌類。
注意：切勿食用烹調後仍未打開的蚌類，以防食物中毒。

烹調前，將新鮮蚌類浸泡在水中數小時，以完全吐沙。然後用力刷洗蚌類，去除附著的纖維。

急凍

烹調前，請將急凍蚌類解凍。

烹調時間

蚌類的烹調時間越長，肉質越堅硬。請使用一覽表中列出的烹調時間。

設定

溫度：參閱一覽表

持續時間：參閱一覽表

	溫度 (攝氏度)	持續時間 (分鐘)
藤壺	100	2
有毛蚌類	90	12
鳥蛤	100	2
朝聖扇貝	90	5
竹蛸	100	2-4
維納斯貽貝	90	4

蒸汽烹調

米飯

米在蒸煮時會膨脹，需要在液體中烹煮。米和液體的比例視乎於米的種類。

米會吸收所有液體，因此營養不會流失。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：參閱一覽表

	比例 米：液體	持續時間 (分鐘)
印度香米	1 : 1,5	15
糙米	1 : 1.5	26–29
預熟米	1 : 1.5	23–25
圓粒米		
米布丁	1 : 2,5	30
義大利飯	1 : 2,5	18–19
野稻米	1 : 1.5	26–29

麵條

乾麵

乾麵在蒸煮時將會膨脹，需要在水中烹調。液體必須沒過麵條。使用熱液體蒸煮的效果更佳。

將廠商標明的烹調時間延長三分之一。

新鮮

濕麵（例如您剛從超商冷藏櫃購買的麵條）不需要再吸收水分。使用多孔容器烹調濕麵。

分開相互黏結的麵條，並將它們在烹調容器中鋪開。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：參閱一覽表

新鮮麵食	持續時間 (分鐘)
意式馬鈴薯丸子	3
義大利麵食	2
義大利餃子	3
德式鵝蛋麵	2
戒指雲吞	3
乾麵，用水浸沒	
義大利寬麵	14
義大利細麵	8

蒸汽烹調

麵糰

袋裝速食麵糰需用水浸沒，否則將會煮散。因為即使預先在水中浸泡，它們亦不會吸收足夠的水分。

在抹油的多孔容器中蒸煮新鮮麵糰。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：參閱一覽表

	持續時間 (分鐘)
袋裝麵包麵糰	18-20
袋裝馬鈴薯麵糰	20
甜湯圓	30
酵母麵糰	20

穀物

穀物在蒸煮時會膨脹，需要在液體中烹煮。穀物和液體的比例視乎於穀物的種類。

可烹調整粒或碎粒穀物。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：參閱一覽表

	比例 穀物：液體	持續時間 (分鐘)
菟米	1 : 1.5	15–17
燕穀麥	1 : 1.5	9
有機斯佩爾特小麥， 碎粒	1 : 1	7
有機斯佩爾特小麥， 全粒	1 : 1	18–20
小米	1 : 1.5	10
燕麥，碎粒	1 : 1	7
燕麥，全粒	1 : 1	18
粟米粒	1 : 3	10
藜麥	1 : 1.5	15
黑麥，碎粒	1 : 1	10
黑麥，全粒	1 : 1	35
小麥，碎粒	1 : 1	8
小麥，全粒	1 : 1	30

蒸汽烹調

乾豆類

烹調前，豆子應在冷水中至少浸泡 10 小時。
浸泡可使豆子更易於消化，並且縮短所需的烹調時間。
以下情況例外：**小扁豆**在烹調之前無需浸泡。

烹調過程中，必須用液體沒過浸泡過的豆類。未經浸泡的豆類需要特定比例的豆類和水。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：參閱一覽表

已浸泡	
	持續時間 (分鐘)
豆類	
紅豆	20–25
黑豆	55–60
扁豆	34–36
腰豆	55–65
花腰豆	55–65
豌豆	
青湯豆	27
馬豆	40–50

未浸泡		
	持續時間 (分鐘)	比例 豆類：液體
豆類		
紅豆	95-105	1 : 3
黑豆	100-120	1 : 3
扁豆	80-90	1 : 3
腰豆	130-140	1 : 3
花腰豆	115-135	1 : 3
小扁豆		
褐扁豆	13-14	1 : 2
紅扁豆	7	1 : 2
豌豆		
青湯豆	60-70	1 : 3
馬豆	110-130	1 : 3

蒸汽烹調

雞蛋

使用多孔容器在蒸爐中烹煮雞蛋。

蒸煮前雞蛋無需戳孔，它們在加熱階段會逐步升溫，因此用蒸汽蒸煮時，不會爆開。

烹製炒雞蛋等菜肴時應使用無孔容器。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：參閱一覽表

	持續時間（分鐘）
小號	
三分熟	3
五分熟	5
全熟	9
中號	
三分熟	4
五分熟	6
全熟	10
大號	
三分熟	5
五分熟	7
全熟	12
特大號	
三分熟	6
五分熟	8
全熟	13

水果

在無孔容器中烹調水果，這樣不會流失果汁。如要在多孔容器中烹調水果，請將一個無孔容器放在正下方，以便盛接果汁。

貼士

您可以用無孔容器收集的果汁製成果餡餅的糖汁。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：參閱一覽表

	持續時間 (分鐘)
蘋果片	1-3
櫻桃	2-4
醋栗	2-3
黃香李	1-2
油桃/蜜桃片	1-2
梨，大塊	1-3
李	1-3
榲桲，切粒	6-8
大黃片	1-2

蒸汽烹調

菜譜烹調（全餐烹調）

您可以用蒸爐烹煮出一頓豐盛的飯菜，其中包含多種烹調時間各異的食物，例如魚柳、米飯和西蘭花等。烹調時間最長的食物率先放入蒸爐，然後在適當時間依次將菜碟放入蒸爐，這樣整頓飯菜便可同時蒸熟。

掛架層

在多孔容器中烹調色澤鮮艷的魚類或食物（如紅菜頭）時，請將多孔容器直接置於冷凝盤上方，以免串味或染色。

溫度

整頓飯菜應以攝氏 100 度進行烹調，因為這個溫度是大部份食物所需的烹調溫度。如不同種類的食物需要不同溫度（例如海鯛的烹調溫度為攝氏 85 度，而馬鈴薯的烹調溫度為攝氏 100 度），切勿以最低溫度烹調整頓飯菜。

如建議的食物烹調溫度為攝氏 85 度，請試著以攝氏 100 度進行烹調，並測試結果。如以攝氏 100 度烹調某些肉質鮮嫩、身體柔軟的魚類（如龍脷和鰈魚），魚肉會變得非常堅硬。

烹調時間

若調高建議溫度，請將烹調時間縮短約三分之一。

例如

米飯	20 分鐘
魚柳	6 分鐘
西蘭花	4 分鐘

20 分鐘 - 6 分鐘 = 14 分鐘 (第一道烹調時間：米飯)

6 分鐘 - 4 分鐘 = 2 分鐘 (第二道烹調時間：魚柳)

剩餘時間 = 4 分鐘 (第三道烹調時間：西蘭花)

持續時間	20 分鐘 - 米飯		
		6 分鐘 - 魚柳	
			4 分鐘 - 西蘭花
設定	14 分鐘	2 分鐘	4 分鐘

- 首先將米放入蒸爐。
- 設定第一道烹調時間：14 分鐘。
- 14 分鐘後，將魚柳放入爐中。
- 設定第二道烹調時間：2 分鐘。
- 2 分鐘後，將西蘭花放入爐中。
- 設定第三道烹調時間：4 分鐘。

特殊應用

翻熱

蒸爐可輕微地翻熱食物，並不會使食物乾透，亦無需再次蒸煮。食物會被均勻翻熱，此過程中無需攪拌。

您可以翻熱個別菜式或之前已煮好的碟盛食物（例如肉、蔬菜和馬鈴薯）。

適用容器

可在碟中翻熱少量食物，大量食物則放入烹調容器中。

持續時間

碟子或容器的數量與烹調時間無關。

一覽表中列示的烹調時間與每碟/容器的平均份量有關。對於大量食物，請延長烹調時間。

貼士

切勿翻熱體積大的食物，如一整塊烤肉。將其分割成小份，然後用碟盛載進行翻熱。

實心的食物（如釀甜椒或肉卷）應先切半，然後進行翻熱。

請注意，蘸有麵包糠的食物（如炸肉扒）在翻熱後會失去脆性。

醬汁需分開翻熱，燜菜或砂鍋菜等本身就包含醬汁的菜餚除外。

程序

- 用較深的碟子、蓋子或可抵受攝氏 100 度高溫及高溫蒸汽的錫紙蓋住食物。
- 將盤子或碟子放在足夠大的多孔容器中。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：參閱一覽表

	持續時間（分鐘）
砂鍋菜	8-10
魚柳	6-8
肉類	8-10
碟盛食物	8-10
禽類	8-10
小菜（麵條、米飯等）	8-10
湯	8-10
蔬菜	8-10

特殊應用

解凍

蒸爐中解凍比在室溫下解凍的速度快得多。

溫度

攝氏 60 度是最佳解凍溫度。

以下情況例外：免治肉和免治禽肉的最佳解凍溫度為攝氏 50 度。

解凍前與解凍後

解凍前，請去除所有包裝材料。

例外情況：

請保留麵包、餅乾和糕點的包裝，否則它們會受潮變軟。

從蒸爐中取出後，可讓解凍食物在室溫下靜置。必須靜置一段時間，以使熱力均勻分佈。

烹調容器

解凍會滴水的食物時（例如禽類），請使用多孔容器，並在下方放置冷凝盤。這樣一來，食物便不會浸在解凍流出的汁液中。

⚠ 解凍家禽肉時，要嚴格遵守食物衛生守則。解凍家禽肉流出的汁液不可使用。倒去汁液後要洗淨容器、洗滌盤和雙手，以防沙門氏菌中毒。

不滴水食物可使用無孔容器進行解凍。

貼士

魚肉無需徹底解凍便可烹調。只需解凍至表面充份軟化，可吸入香草及調味料味道即可。視乎魚的厚度，解凍 2 至 5 分鐘便足夠。

解凍凍結成團狀的食物（例如莓果、扒肉、魚柳等）時，請在解凍期間將它們分開。

解凍後的食物不可再急凍。

對於預先煮好的急凍食物，應按廠商指示進行解凍。

設定

溫度：參閱一覽表

持續時間：參閱一覽表

特殊應用

待解凍的食物	重量 (克)	溫度 (攝氏度)	解凍時間 (分鐘)	靜置時間 (分鐘)
奶類製品				
芝士條	125	60	15	10
忌廉	250	60	20-25	10-15
夸克乳酪	250	60	20-25	10-15
軟芝士	100	60	15	10-15
水果				
蘋果醬	250	60	20-25	10-15
蘋果片	250	60	20-25	10-15
杏	500	60	25-28	15-20
櫻桃	150	60	15	10-15
醋栗	250	60	20-22	10-15
桃	500	60	25-28	15-20
李	250	60	20-25	10-15
紅莓/黑加侖子	300	60	8	10-12
士多啤梨	300	60	8-10	10-12
魚類				
魚柳	400	60	15	10-15
龍蝦	300	60	25-30	10-15
梅蝦仔	300	60	4-6	5
鱒魚	500	60	15-18	10-15
蔬菜				
急凍成塊狀的蔬菜， 如菠菜	300	60	20-25	10-15

待解凍的食物	重量 (克)	溫度 (攝氏度)	解凍時間 (分鐘)	靜置時間 (分鐘)
肉類				
肉排/肉扒/香腸	800	60	25-35	15-20
菜燉牛肉	500	60	30-40	10-15
菜燉牛肉	1000	60	50-60	10-15
肝臟	250	60	20-25	10-15
免治肉類	250	50	15-20	10-15
免治肉類	500	50	20-30	10-15
烤肉	(切片)	60	8-10	15-20
野兔脊肉	500	50	30-40	10-15
鹿脊肉	1000	50	40-50	10-15
禽類				
雞肉	1000	60	40	15-20
雞排	500	60	25-30	10-15
四分之一隻雞	150	60	20-25	10-15
火雞腿	500	60	40-45	10-15
焗製食物				
忌廉混合蛋糕/餅乾	400	60	15	10-15
酥皮餅/酵母麵包		60	10-12	10-15
麵包/麵包卷				
麵包卷		60	30	2
黑麥麵包，切片	250	60	40	15
白麵包，切片	150	60	30	20
全麥麵包，切片	250	60	65	15

特殊應用

入瓶腌製

僅可使用適合入瓶腌製的未現斑點的新鮮食品。

玻璃罐

使用乾淨的玻璃罐及配件，並檢查罐身有無缺損。玻璃罐帶有可扭動的蓋子或帶橡膠密封環的玻璃蓋，則最為適宜。

確保所有玻璃罐均大小相同，這樣入瓶腌製會更加均勻。

在罐中裝入腌製食品後，用乾淨軟布蘸熱水清潔玻璃罐口，然後密封玻璃罐。

水果

小心揀選水果，快速徹底清洗，並晾乾水分。清洗較軟的水果時需特別小心，因為它們十分細嫩，容易壓破。

去除果皮、果柄、果核或硬核。

將體積較大的水果切碎。例如，蘋果應切成薄片。

如腌製帶核的水果（例如李子、鮮杏）時未將果核取出，請用餐叉或木製起子戳刺水果數次，以免水果爆裂。

蔬菜

沖洗、清洗並切碎蔬菜。

綠色蔬菜應在入瓶腌製前出水，以保持原有顏色（參閱「出水」）。

灌裝容量

將食物裝入玻璃罐，最多低於罐口 3 厘米。不要擠壓食物，以免破壞食物的細胞壁。在布塊上輕拍罐子，使罐內的食物均勻分佈。

將液體注入玻璃罐。液位必須完全蓋過食物。

對於水果，請選用糖水腌製；對於蔬菜，請用鹽水或醋腌製。

貼士

關閉蒸爐後，請將罐子留在爐中 30 分鐘，以充分利用餘熱。

然後用布包住罐子，冷卻約 24 小時。

程序

- 將冷凝盤置於最底層，上方放置一個多孔容器。
- 將罐子（大小相同）放在多孔容器中。確保它們不會互相觸碰。

設定

溫度：參閱一覽表

持續時間：參閱一覽表

食品	溫度 (攝氏度)	持續時間 (分鐘) *
士多啤梨/紅莓		
黑加侖子	80	50
蔓越莓	80	55
醋栗	80	55
帶硬核的水果		
櫻桃	85	55
青梅	85	55
黃香李	85	55
桃	85	55
李	85	55

* 此處列示的時間適用於容量為 1.0 升的玻璃罐。如使用 0.5 升的罐子，請將時間縮短約 15 分鐘。如使用 0.25 升的罐子，可將時間縮短約 20 分鐘。

特殊應用

食品	溫度 (攝氏度)	持續時間 (分鐘)*
帶核的水果		
蘋果	90	50
蘋果醬	90	65
榲桲	90	65
蔬菜		
豆類	100	120
蠶豆	100	120
小黃瓜	90	55

* 此處列示的時間適用於容量為 1.0 升的玻璃罐。如使用 0.5 升的罐子，可將時間縮短約 15 分鐘。如使用 0.25 升的罐子，可將時間縮短約 20 分鐘。

蒸汽取汁

您可以利用蒸爐榨出軟莓果和櫻桃等水果中的汁液。

最好使用熟透的水果，因為水果越熟，果汁越多。熟透的果實香味亦更加濃郁。

準備

揀選並清洗水果。切除任何斑點。

去除葡萄和歐洲酸櫻桃的果柄，因為這些果柄味道苦澀。無需去除士多啤梨、紅莓等的果柄。

貼士

嘗試使用野生和酸味水果。

加糖可增加果汁量，並可改善果味。用糖噴灑水果，榨汁前，請擱置幾小時以便吸收。對於甜水果，請添加 50 至 100 克糖/千克水果，而對於較酸的水果，請加入 100 至 150 克糖/千克水果。

如想要用樽封裝果汁而非直接飲用，請將熱果汁倒入徹底殺菌的熱樽中，盛至樽口處，然後用經殺菌的橡膠樽蓋立即密封。

程序

- 將準備好的蔬菜/水果（已洗淨、切碎等）放入有孔的烹調容器中。
- 將無孔容器或冷凝盤放在下方，以便接盛汁液。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：40-70 分鐘

特殊應用

製作乳酪

要製作乳酪，可從保健食品店購買新鮮乳酪或乳酪活菌。

使用含有活菌且不含添加劑的天然乳酪。不宜使用經高溫處理的乳酪。

乳酪必須新鮮（存儲時間較短）。

您可以使用非冷藏的保久奶或鮮奶。可使用保久奶，無需做任何其他處理。鮮奶必須加熱至攝氏 90 度，然後冷卻至攝氏 35 度。切勿煮沸。鮮奶比保久奶的效果要好。

乳酪和牛奶的含脂量應相同。

乳酪稠化時，切勿移動或搖晃罐身。

完成調製後，請將乳酪置於冷藏室內。

家製乳酪的凝結程度，視乎於乳酪的濃稠度、含脂量及所用的菌種。並非所有乳酪均適合充當乳酪菌劑。

效果不佳的可能原因

乳酪未凝固：

乳酪菌劑的存放方式不當，在雪櫃外存放的時間過長，例如運輸途中、包裝破損、牛奶未充分加熱。

液體分離：

罐身被移動，乳酪未能快速冷卻。

乳酪呈顆粒狀：

牛奶過度加熱或品質太差，牛奶及乳酪菌劑未攪拌均勻。

貼士

使用乳酪酵素時，可使用牛奶/忌廉混合液製作乳酪。將 3/4 升牛奶與 1/4 升忌廉混合即可。

程序

- 將100 克乳酪與 1 升牛奶混合，或在混合液中加入乳酪酵素，遵照包裝上的說明執行操作。
- 將混合液倒入玻璃罐並密封。
- 將密封好的玻璃罐放入烹調容器中。確保它們不會互相觸碰。
- 完成此過程後，立即將罐子放入雪櫃中。如非必要，切勿移動罐子。

設定

溫度：攝氏 40 度
持續時間：5 小時

特殊應用

將生麵糰發酵

程序

- 依照食譜將生麵糰發酵。
- 將麵糰放入未加蓋的碗中，然後放入多孔烹調容器中。

設定

溫度：攝氏 40 度
持續時間：依照食譜指示

溶解魚膠粉

程序

- **魚膠片**：用冷水浸泡 5 分鐘。魚膠片必須完全浸入水中。從碗中取出魚膠片並充分壓榨。倒空碗內的水。將已壓榨的魚膠片放回碗中。
- **魚膠粉**：將魚膠粉放入碗中，並依照包裝上的說明加水。
- 將碗加蓋，然後放入多孔烹調容器中。

設定

溫度：攝氏 90 度
持續時間：1 分鐘

融化朱克力

您可以利用蒸爐融化任何類型的朱古力。

程序

- 將朱克力分成小塊。保留朱古力蛋糕裝飾的包裝材料，然後放入多孔烹調容器內。
- 將大量朱古力放入無孔容器中，少量則放入杯或碟中。
- 用可抵受攝氏 100 度高溫及高溫蒸汽的錫紙蓋住容器或碟皿。
- 若朱古力份量較大，請在蒸煮期間進行攪拌。

設定

溫度：攝氏 65 度

持續時間：20 分鐘

特殊應用

將蔬果去皮

程序

- 在蕃茄、油桃等蔬果的頂部劃十字形切口。這樣可令表皮更容易剝落。
- 將水果/蔬菜放入多孔烹調容器中。
- 在去杏仁皮時，從爐中取出後請立即將它們放入冷水中，否則無法去除表皮。

設定

溫度：參閱一覽表

持續時間：參閱一覽表

食物	溫度 (攝氏度)	持續時間 (分鐘)
杏仁	100	1
杏	95	1
油桃	100	1
桃	100	1
辣椒	100	4
蕃茄	95	1

儲存蘋果

您可以在蒸爐中處理自己種植的蘋果，以延長儲存時間。處理後的蘋果可在乾燥蔭涼且通風良好的地方儲存 5 至 6 個月。此方法僅適用於蘋果，不適用於其他水果。

設定

溫度：攝氏 50 度
持續時間：5 分鐘

出水

急凍前將水果或蔬菜出水。出水有助於在急凍時保持食物的質素。

將蔬菜出水亦有助於保持原有顏色。

程序

- 將準備好的蔬菜放入多孔烹調容器中。
- 出水後，將蔬菜/水果放入冰水中，將它們迅速冷卻。充分瀝乾水分。

設定

溫度：攝氏 100 度
持續時間：1 分鐘

特殊應用

濕炒洋蔥

濕炒是指用洋蔥的汁液烹調洋蔥，並視乎需要加入少許油脂。

程序

- 將洋蔥切碎，然後放入一個塗有少許牛油的無孔容器中。
- 用可抵受攝氏 100 度高溫及高溫蒸汽的錫紙蓋住容器或碟皿。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：4 分鐘

煙肉

煙肉不會變黑。

程序

- 將煙肉（切粒或薄片）放入無孔烹調容器中。
- 用可抵受攝氏 100 度高溫及高溫蒸汽的錫紙蓋住容器。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：4 分鐘

物品消毒

蒸爐可為嬰兒奶樽及其他容器消毒，蒸煮後，這些器皿會處於無菌狀態。請首先查看廠商的說明，瞭解所有零件、奶咀等能否抵受攝氏 100 度的高溫及高溫蒸汽。

拆解、清潔並徹底沖洗嬰兒奶樽。重新裝配前，瓶樽的所有元件必須完全乾透，以保持無菌狀態。

程序

- 將個別零件放在多孔烹調容器中，確保它們互不接觸（側身或開口朝下），以便高溫蒸汽從各個方位滲透進來。

設定

溫度：攝氏 100 度
持續時間：15 分鐘

加熱軟烤餅

程序

- 潤濕軟烤餅，然後卷起。
- 將它們並排放入多孔烹調容器中。

設定

溫度：攝氏 70 度
持續時間：2 分鐘

特殊應用

蜂蜜解晶

程序

- 擰開蓋子，將蜂蜜罐放入多孔烹調容器中。
- 蒸煮時攪動一次蜂蜜。

設定

溫度：攝氏 60 度

持續時間：90 分鐘（視乎蜂蜜罐的大小或罐中的蜂蜜量）

製作蒸蛋丁

程序

- 在 375 毫升牛奶中加入 6 個雞蛋（起泡沫之前切勿攪打）。
- 在雞蛋和牛奶混合液中加入調味料，然後倒入塗有少量牛油的無孔烹調容器中。

設定

溫度：攝氏 100 度

持續時間：4 分鐘

本爐隨附若干標準預設值。下表所列標準設定可進行更改。

開始設定前，請確保爐具已**關機**。

- 輕觸並按住 ① 感應器。
- 按住 ① 感應器的同時，快速輕觸 ▼ 感應器一次，直至顯示屏亮起。

P1 將出現在顯示屏上。

- 重複輕觸 ▲ 或 ▼ 感應器，直至所需程序反白顯示於顯示屏上。
- 按「OK」（確定）確認。
- 重複輕觸 ▲ 或 ▼，直至所需狀態反白顯示於顯示屏上。
- 按「OK」（確定）確認。
- 更改完所需的設定後，將爐具關機。

設定

出廠設定以**粗體**顯示。

程序		狀態	可選設定		
P1		S 0 S 1	已恢復出廠預設設定		
P2	演示模式	S 0 S 1	關閉，爐具將加熱 開啟，爐具不會加熱		
P3	提示聲響音量	S 1 S 2 S 3 S 4	非常小 小 中 大		
P4	水質硬度		硬度設定	硬度範圍	mmol/l
		S 1	軟	< 8.4 度 (°dH)	< 1.5
		S 2	中等	8.4-4 度 (°dH)	1.5-2.5
		S 3	-	-	-
		S 4	硬	> 14 度 (°dH)	> 2.5
P5	溫度單位	S 1 S 2	°C (攝氏度) °F (華氏度)		
P6	預熱	S 0 S 1	未啟動預熱 預熱已啟動		
P7	按鍵音	S 0 S 1	關 開		

向當地水供應商諮詢所在地區的水質硬度。

⚠ 可能引致受傷。

切勿使用蒸汽清潔用具清潔本爐具。蒸汽會接觸電氣裝置，引致短路。

可能引致損壞。

不適用的清潔劑可能會損壞爐具表面。切勿使用商用清潔劑。只可使用家用清潔劑。

切勿使用含脂肪烴的清潔劑或清潔液，因為這些清潔產品可能導致封邊脹起。

切斷爐具電源，待它冷卻至安全溫度後再進行清潔。爐具及配件應在每次使用後清洗。

請確保爐具已徹底乾燥再關閉爐門。

如果爐具將在長時間內停用（例如休假期間），須事先徹底清潔，以防異味積聚。然後保持爐門敞開。

爐具面板/外殼

請及時去除污漬。
否則，污漬將很難清除，並且會使表面受損或變色。

用沾濕的微纖維布或用海綿蘸點溫水及清潔液來清潔面板。清潔後用軟布擦乾。

所有表面均極易刮花。玻璃表面被刮花後甚至可能會引起破裂。

接觸不適用的清潔劑會使表面受損或變色。

要避免爐具表面受損，請切勿使用：

- 含有蘇打、強鹼、氨、酸或氯的清潔劑；
- 含除垢劑的清潔劑；
- 磨蝕性清潔劑，如洗滌粉和洗滌漿；
- 揮發性清潔劑；
- 不銹鋼清潔劑；
- 洗碗碟機專用洗滌劑；
- 微波爐噴霧劑；
- 玻璃清潔劑；
- 硬質、磨蝕性毛刷或海綿，如鍋刷；
- 三聚氰胺橡膠塊；
- 銳利的金屬刮刀。

爐腔

每次使用後須擦乾爐腔內部、門封邊、盛液凹槽、機門內側和水箱盛載格。用海綿或吸水布擦除盛載格內積聚的冷凝水。

用乾淨的海綿蘸溫水及少許清潔液除去沉積的油脂。用清水沖洗，然後用軟布擦乾爐內。

在清潔爐腔後方時，確保蒸汽入口及出口週圍的封邊內沒有任何殘留物。否則，這些封邊可能會被不慎推入背板。

在使用較長時間後，**爐底加熱器**可能會被滴下來的汁液染色。這種變色可用 Miele 的瓷面和不銹鋼爐具清潔劑（參閱「自選配件」）輕鬆去除。清潔後，使用濕布擦除爐具表面殘留的清潔劑。

如果**門封邊**損壞或變得疏鬆，請更換新的門封邊。可向 Miele 零件部訂購門封邊。

清潔與護理

配件

盛液盤、烹調容器

每次使用冷凝盤及烹調容器後，應清洗並擦乾。這些配件均可放入洗碗碟機中清洗。

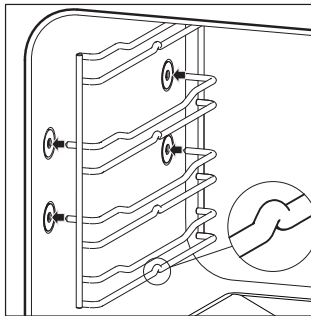
用少許醋清除烹調容器上的藍色斑紋。

您亦可使用 Miele 的瓷面和不銹鋼爐具用清潔劑清洗（請參閱「自選配件」）。用清水徹底清洗容器，去除任何殘留的清潔劑。

側掛架

用水開少許清潔液來清潔掛架，或將它們放入洗碗碟機中清洗。

- 水平取下掛架。

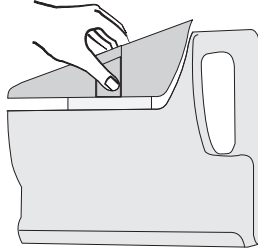


- 重新安裝時，確保將它們正確插入到位（見附圖）。將掛架牢牢推回。

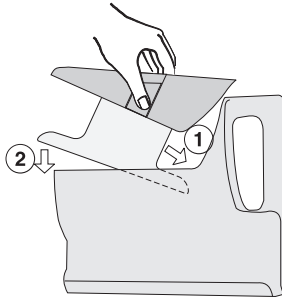
若掛架未正確插入，容器可能會傾斜或無意間被拉出。將烹調容器放回爐具內時，溫度感應器亦可能會損壞。

水箱

每次使用水箱後必須將它取出、將水倒清並擦乾。



- 將兩側的卡爪沿相對的方向推動鬆開插蓋，再將它從水箱上取下。



- 清潔後，須徹底抹乾兩個部件，再將它放回到水箱上。在裝回插蓋（見附圖）時，應以適當的角度插入 ①，然後再將開口側向下推動 ②。

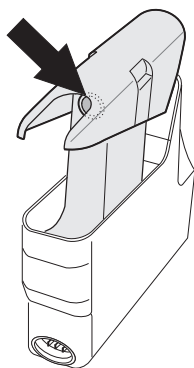
切勿將水箱浸入水中或放入洗碗碟機中清洗。

為確保衛生，並防止冷凝水在蒸爐內積聚，每次使用後應倒清水箱中的水。

切勿使用百潔布或者硬質毛刷。

清潔與護理

接合封邊



如果難以取出或裝回水箱，或顯示故障訊息 **F20**，請在接合封邊內側塗抹少量隨附的矽脂（參閱「蒸爐的結構描述/配件」）。進行此操作時，切勿取下封邊，保持原位即可。

使用矽脂時，請遵守以下安全使用說明：

- 抹去或洗去皮膚上的矽脂。
- 如矽脂不慎入眼，請使用大量清水沖洗眼睛。
- 如不慎吞下，請即時求醫。

如果接合封邊損壞或變得疏鬆，或水箱盛載格的底板上積聚了異常多的水，則應更換新的接合封邊。


可向 Miele 零件部訂購接合封邊。

只能使用本爐隨附的矽脂。切勿使用人造牛油、食用油或其他家庭用潤滑劑或脂肪等，以免封邊膨脹。

除垢



為取得最佳清潔效果，我們建議使用 Miele 除垢片（參閱「自選配件」）。您還可以使用專用的檸檬酸除垢劑。請遵照包裝上廠商的說明進行。

請確保除垢劑不要接觸金屬控制面板或門把手，以免留下印記。一旦除垢劑接觸到這些表面，應立即將它擦掉。

在本爐運行了一定時間之後，必須為本爐除垢。顯示屏會有提示。啟動焗爐後，除垢符號  及數字 10 將出現在顯示屏上。該數字表示爐具在被鎖定前還可使用 10 次如果未立即為爐具除垢，下次開機時顯示屏中會顯示數字「9」，依次類推。



剩餘烹調次數耗盡後，爐具將被鎖定，只有除垢後方可再次使用。建議在鎖定之前除垢。


■ 輕觸 ，直至發出提示聲響，顯示屏上出現「0:22 h」，同時  符號開始閃動。



■ 往水箱內注入 1 升除垢溶劑。請仔細遵照除垢劑包裝上的說明進行操作。

■ 將水箱放入爐內適當位置。

■ 按「OK」（確定）確認。

冒號會開始閃爍，且  符號會一直亮起。現在，除垢程序將開始運行了。



只能在第一分鐘內取消除垢程序，之後無法取消。除垢期間切勿關閉本爐。如果在除垢程序結束前將爐具關機，則整個程序不得不從頭開始。

清潔與護理



除垢程序結束前的 10 分鐘將發出提示聲響，同時 水 符號會開始閃爍。水箱內需注入新鮮水。

- 取下並倒空水箱。取下插蓋。
- 徹底沖洗水箱和插蓋。
- 裝回插蓋，並往水箱內注入 1 升新鮮自來水。將水箱放入爐內適當位置。

閃爍的 水 符號會熄滅，同時 水 符號將開始閃爍。

- 按「OK」（確定）確認。



冒號會開始閃爍，且 水 符號會一直亮起。除垢將繼續。

除垢後

除垢程序結束時會發出提示聲響。

- 將爐具關機。
- 取下並倒空水箱。
- 擦乾爐腔。

將爐門敞開，直至爐腔內部徹底乾透為止。

借助以下指南說明的幫助，本爐具的輕微故障（某些由錯誤操作引起）無需聯絡維修服務部門便可解決。




以下指南說明將幫助您找出故障的原因，並且修正問題。但須注意：

⚠ 電器安裝及維修必須由合資格人員進行，並且必須嚴格遵守目前當地及國家的安全規定。由不合資格人員進行維修和其他工作，可能會有危險。

問題	可能原因及解決方法
無法啟動爐具。	<p>電源保險絲已跳掣。</p> <ul style="list-style-type: none">■ 將保險絲盒中的跳掣開關復位（最低保險絲額定值－見數據牌）。 <p>可能是技術故障。</p> <ul style="list-style-type: none">■ 請切斷爐具的供電約 1 分鐘。要執行此操作：<ul style="list-style-type: none">– 關閉斷流器，或– 拔出或旋出電源保險絲。 <p>若在將保險絲盒中的跳掣開關復位，並重新啟動爐具後，本爐依然無法加熱，請聯絡合資格的電氣技師或 Miele 維修服務部。</p>
爐具無法加熱。	<p>演示模式已啟動。</p> <ul style="list-style-type: none">■ 停用演示模式（參閱「程序設定」部份）。 <p>爐腔已透過下方正在運行的保溫抽屜加熱。</p> <ul style="list-style-type: none">■ 打開爐門，讓本爐冷卻。

解決問題指南

問題	可能原因及解決方法
關閉爐具後風扇仍在轉動。	本爐具裝有抽氣扇，抽出蒸汽。風扇會在關閉爐具後繼續運轉。過一會後，扇將會自動關閉。
放入和取出水箱有困難。	水箱的接合封邊已僵化。 ■ 用矽脂對水箱的接合封邊進行潤滑，如「清潔與護理/接合封邊」中所述。
搬遷後，爐具無法再從加熱階段切換到烹調階段。	由於搬家前後的海拔相差 300 米以上，水的沸點也會隨之改變。 ■ 要調整沸點，需為爐具除垢（參閱「清潔與護理 — 除垢」）。
操作過程中，冒出了異常多的蒸汽，或者通常不冒出蒸汽的蒸爐零件也冒出了蒸汽。	爐門沒有關好。 ■ 關上爐門。 未正確安裝門封邊。 ■ 沿著門封邊一直按壓，檢查安裝是否均勻。 門封邊是否已損壞，例如有可見的裂痕。 ■ 更換門封邊。
一段時間後，爐門在開啟和關閉時發出聲響。	■ 請使用隨附的矽脂潤滑爐門鉸鏈。

問題	可能原因及解決方法
<p>顯示屏出現  符號，且發出提示聲響。</p>	<p>水箱未被正確推入爐具內。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 取出水箱，然後重新推入爐具中，確保放置到位。 <p>水箱內的水量不足。水位必須介於兩個刻度之間。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 在水箱中注入水。
<p>加熱階段異常長。</p>	<p>由於未對當地水源設定正確的水質硬度，須對水箱除垢。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 設定正確的供水水質硬度（請參閱「設定」），並根據「清潔與護理/除垢」中所述為爐具除垢。 <p>如果水質硬度設定正確，或問題再次出現，請聯絡維修服務部。</p>
<p>顯示屏中顯示  及 1 到 10 之間的數字。 「0:22h」和  閃動。</p>	<p>爐具需要除垢。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 根據「清潔與護理－除垢」中所述進行操作。

解決問題指南

問題	可能原因及解決方法
顯示屏中顯示 F 及一個數字。	
F05 F06	技術故障。 ■ 關閉爐具並聯絡維修服務部。
F20	水箱未被正確推入爐具內。 ■ 取出水箱，然後重新推入爐具中，確保放置到位。關閉並重新開啟本爐具。 放入和取出水箱有困難。 ■ 用矽脂對水箱的接合封邊進行潤滑，如「清潔與護理 / 接合封邊」中所述。

Miele 提供一系列有用配件，以及用於 Miele 爐具的清潔和護理產品。

這些可透過以下網址訂購：

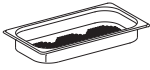


或聯絡 Miele (查看封底，獲取聯絡詳情)

烹調容器

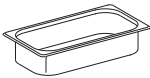
有一系列不同尺寸的多孔和無孔烹調容器可供選擇。

DGGL 1



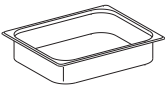
多孔烹調容器
總容量 1.5 升/可用容量 0.9 升
325 x 175 x 40 毫米 (闊x深x高)

DGG 2



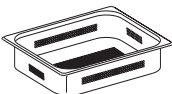
無孔烹調容器
總容量 2.5 升/可用容量 2.0 升
325 x 175 x 65 毫米 (闊x深x高)

DGG 3



無孔烹調容器
總容量 4.0 升/可用容量 3.1 升
325 x 265 x 65 毫米 (闊x深x高)

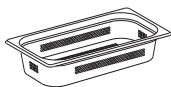
DGGL 4



多孔烹調容器
總容量 4.0 升/可用容量 3.1 升
325 x 265 x 65 毫米 (闊x深x高)

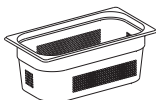
自選配件

DGGL 5



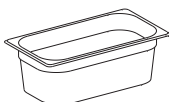
多孔烹調容器
總容量 2.5 升/可用容量 2.0 升
325 x 175 x 65 毫米 (闊x深x高)

DGGL 6



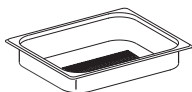
多孔烹調容器
總容量 4.0 升/可用容量 2.8 升
325 x 175 x 100 毫米 (闊x深x高)

DGG 7



無孔烹調容器
總容量 4.0 升/可用容量 2.8 升
325 x 175 x 100 毫米 (闊x深x高)

DGGL 8



多孔烹調容器
總容量 2.0 升/可用容量 1.7 升
325 x 265 x 40 毫米 (闊x深x高)

DGD 1/3



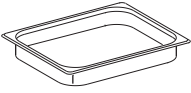
325 x 175 毫米烹調容器蓋

DGD 1/2



325 x 265 毫米烹調容器蓋

冷凝盤 DGG 15



接盛多餘的水份
325 x 265 x 40 毫米 (闊x深x高)

清潔與護理產品

Miele 除垢片 6 片



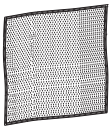
用於為水箱除垢

瓷面和不銹鋼爐具清潔劑 250 毫升



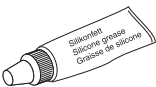
清除滴液在爐底加熱器上形成的污垢。
清除烹調容器上的污垢。

E 布 (微纖維布)



去除指印和輕度污漬

矽脂

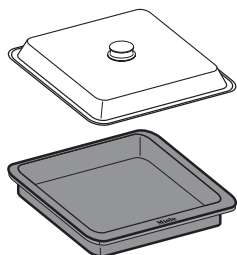


用於潤滑接合封邊。
請閱讀「清潔與護理」中的相關說明。

自選配件

其他配件

多功能砂鍋碟



壓鑄的鋁砂鍋碟表面具有防黏性能並配有不銹鋼蓋。亦適用於感應式爐頭的擴充烹調區及所有 Miele 爐具。

但不適用於氣體煮食爐頭。

最大容量： 2.5 千克。尺寸： 325 x 260 x 65 毫米
(闊x深x高)

一切電力接駁工作，必須由合資格人員進行，並須嚴格遵守目前當地及國家的安全規例。

由不合資格人員進行安裝、維修及其他工作，可能會有危險。本公司對此不負任何責任。

確保安裝工作進行時，本爐沒有連接電源。

本爐具必須嵌入後方可使用，並且確保所有電氣裝置已妥善遮蔽。帶電零件不得外露。

切勿使用延長電線將本爐具接駁電源。延長電線未必符合本爐具的安全要求。

請確保數據牌所示的接駁數據與家中電源吻合。

本爐具附有一條電源線及原裝倒模插頭，用於透過適當的帶開關插座（安裝後可輕易接觸到）接駁 230-240 伏 50-60 赫茲單相直流電。

如有需要，可由合資格的電氣技師將本爐具接駁至符合國家及當地安全規例的合適絕緣器或有保險絲的雙極接駁裝置。

如本爐具安裝後插座不能觸摸到（視乎國家而定），所有電極必須加裝斷電裝置。

為加強安全起見，應使用合適的殘餘電流裝置為本爐具提供保護。

關上開關後，斷流開關所有兩極必須有 3 毫米的接觸間隙（包括開關、保險絲及繼電器）。

電力接駁

重要事項

總掣導線的芯線按照下列顏色分類：

綠/黃 = 地

藍 = 中

啡 = 火

警告：本爐具必須接地

BS 1363 不可更換電線插頭

在更換保險絲後，必須重新裝上原有保險絲蓋。如遺失保險絲蓋，在取得原裝配件前切勿使用插頭。保險絲蓋配件的顏色應與插頭底部的顏色相同，或插頭底部有色刻字的顏色一致（視乎插頭的設計而定）。

更換的保險絲應當獲 ASTA 認可為符合 BS 1362 標準且額定值適合。更換的保險絲和保險絲蓋可向當地電器供應商購買。

重要事項

本爐具必須正確接駁地線，才可確保沒有漏電危險。確保符合此項基本安全要求至關重要。如存在任何故障，須經由合資格的技師檢查電力接駁。如因接地不良而引致任何後果，例如觸電，本公司概不負責。

如因錯誤安裝或接駁所導致之損壞，本公司概不負責。

如發生故障，自己不能修理，請聯絡：

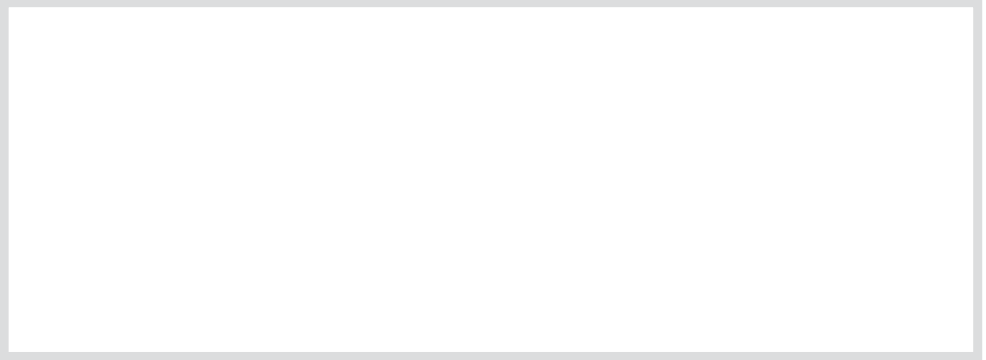
- Miele 代理商，或
- Miele 維修服務部。

Miele 聯絡詳情請見本手冊封底。

如要聯絡 Miele，請報上閣下爐具的型號和爐身編號。此資訊可在本爐具隨附的數據牌上找到。

請注意，來電可能被監聽及錄音以作為訓練之用。

請在此貼上本爐具隨附的數據牌。確保爐具型號與操作說明書前面所載的型號相同。



技術數據

本爐具附有一條原裝倒模插頭的電源線，供接駁 220–240 伏 50-60 赫茲單相交流電。

電壓與頻率：230 伏，50-60 赫茲

接駁負載：2.2 千瓦

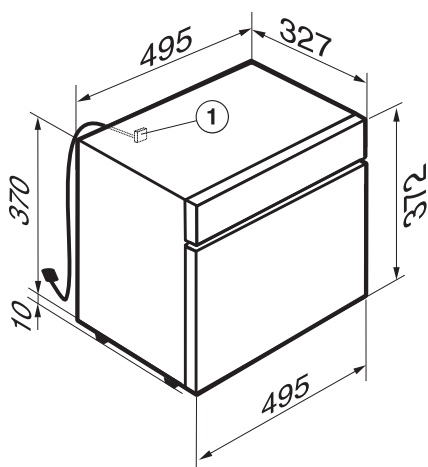
尺寸 (闊 x 深 x 高)：

- 爐具 見附圖

- 烹調格 24.0 x 33.5 x 27.5 厘米

重量：19.3 千克

VDE 測試證書：有



① 爐具電源接駁線的入口

United Kingdom

Miele Co. Ltd.

Fairacres, Marcham Road

Abingdon, Oxon, OX14 1TW

Tel: 0845 365 0555, Fax: 0845 365 0777

Customer Contact Centre Tel: 0845 365 6600

E-mail: info@miele.co.uk

Internet: www.miele.co.uk

Australia

Miele Australia Pty. Ltd.

ABN 96 005 635 398

1 Gilbert Park Drive, Knoxfield, VIC 3180

Tel: 1300 464 353, Fax: (03) 9764 7149

Internet: www.miele.com.au

China

Miele (Shanghai) Trading Ltd.

1-3 Floor, No. 82 Shi Men Yi Road

Jing' an District

200040 Shanghai, PRC

Tel: +86 21 6157 3500, Fax: +86 21 6157 3511

E-mail: mieleshanghai@cn.miele.com

Internet: www.miele.cn

Miele (Hong Kong) Limited

41/F - 4101, Manhattan Place

23 Wang Tai Road

Kowloon Bay

Hong Kong

Tel: (852) 2610 1331, Fax: (852) 2610 1013

Email: mielehk@miele.com.hk

India

Miele India Pvt. Ltd.

Ground Floor, Copia Corporate Suites

Plot No. 9, Jasola

New Delhi - 110025

Tel: 011-46 900 000, Fax: 011-46 900 001

E-mail: customercare@miele.in, Internet: www.miele.in

Ireland

Miele Ireland Ltd.

2024 Bianconi Avenue

Citywest Business Campus, Dublin 24

Tel: (01) 461 07 10, Fax: (01) 461 07 97

E-Mail: info@miele.ie, Internet: www.miele.ie

Manufacturer: Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Germany

Miele

Malaysia

Miele Sdn Bhd

Suite 12-2, Level 12

Menara SapuraKencana Petroleum

Solaris Dutamas No. 1, Jalan Dutamas 1

50480 Kuala Lumpur, Malaysia

Phone: +603-6209-0288

Fax: +603-6205-3768

New Zealand

Miele New Zealand Limited

Unit L, 10-20 Sylvia Park Road

Mt. Wellington, 1060, Auckland, NZ

Tel: 0800 264 353, Fax: 0800 463 453

Internet: www.miele.co.nz

Singapore

Miele Southeast Asia

Miele Pte. Ltd.

163 Penang Road

04 - 02/03 Winsland House II

Singapore 238463

Tel: +65 6735 1191, Fax: +65 6735 1161

E-Mail: infosea@miele.com.sg

Internet: www.miele.sg

South Africa

Miele (Pty) Ltd

63 Peter Place, Bryanston 2194

P.O. Box 69434, Bryanston 2021

Tel: (011) 875 9000, Fax: (011) 875 9035

E-mail: info@miele.co.za

Internet: www.miele.co.za

United Arab Emirates

Miele Appliances Ltd.

P.O. Box 11 47 82

Gold & Diamond Park

Sheikh Zayed Road

Building 6 / Offices Nos. 6-214 to 6-220

Dubai

Tel: +971-4-341 84 44

Fax: +971-4-341 88 52

E-Mail: info@miele.ae, Internet: www.miele.ae

DG 6010



zh - HK

M.-Nr. 09 667 830 / 01