

操作及安裝說明 蒸爐



為避免發生事故或損壞電器的風險，**必須**在首次安裝和使用之前閱讀這些說明。

內容

警告和安全說明	5
環保	12
電器指南	13
蒸爐	13
附帶的配件.....	14
控制	15
顯示屏	16
感應控制鍵.....	16
符號	16
功能說明	17
水箱	17
冷凝托盤	17
溫度	17
烹調時間	17
噪音	18
加熱階段	18
烹調階段	18
蒸汽減少功能	18
在首次使用之前	19
首次清潔	19
設定水質硬度等級.....	19
設定正確的水沸點.....	20
設定	21
操作	24
蒸爐的操作.....	24
更改烹調程序數值.....	25
中斷烹調程序	26
自動程序	27
一般注意事項	29
蒸汽烹調的優點	29
適當的容器.....	29
冷凝托盤	29
層架	30
急凍食物	30
溫度	30
烹調時間	30

烹調帶湯汁的食物.....	30
您自己的食譜.....	30
蒸汽烹調	31
Eco 蒸汽烹調.....	31
烹調表上的注意事項.....	31
蔬菜.....	32
魚類.....	35
肉類.....	38
稻米類.....	40
穀物類.....	41
意粉.....	42
餃子/湯糰/包子.....	43
乾豆類.....	44
雞蛋.....	46
水果.....	47
香腸類.....	47
貝類.....	48
青口.....	49
菜譜烹調（烹調整頓飯菜）.....	50
更多應用	51
翻熱.....	51
解凍.....	53
出水.....	56
裝瓶烹調.....	56
消毒物品.....	59
發酵麵糰.....	59
加熱濕潤的絨毛巾.....	60
溶解魚膠粉.....	60
液化蜂蜜.....	61
融化朱古力.....	61
製作乳酪.....	62
烹調煙肉.....	63
蒸洋蔥.....	63
蒸汽榨汁.....	64
將蔬果去皮.....	65
儲存蘋果.....	65
製作蛋羹.....	65
清潔及保養	66
清潔蒸爐正面.....	67
爐腔清潔.....	68

內容

清潔水箱	68
配件	68
清潔側面滑槽	69
為蒸爐除垢	69
問題解決指南	71
自選配件	73
服務	74
故障聯絡資訊	74
保養	74
安裝	75
安裝安全說明	75
嵌入尺寸	76
裝入高身櫃	76
裝入底櫃	77
側視圖	78
連接和通風	79
安裝蒸爐	80
電力連接	81
有害物質	83

此蒸爐符合所有適用的安全要求。但使用不當可導致人身傷害和財物損失。

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

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

因未遵守這些說明而導致的傷害或損壞，Miele 概不負責。

請妥善保存這些說明，並將它們交給日後的機主。

警告和安全說明

正確應用

- ▶ 本蒸爐適用於家庭及類似的工作和居住環境。
- ▶ 本蒸爐不適用於室外。
- ▶ 蒸爐僅適合家用，用於蒸煮、解凍及翻熱食物。不得用於任何其他用途。
- ▶ 本蒸爐不適合身體、感官或思考能力不健全或缺乏經驗與知識的人使用，除非他們在使用時有人看管，或已知曉如何以安全方式使用，且認知並理解不正確操作所導致的後果。

兒童安全

- ▶ 8 歲以下兒童必須遠離蒸爐，除非一直有人看管。
- ▶ 8 歲和以上的兒童若在無人看管的情況下使用蒸爐，必須向他們演示如何安全使用蒸爐。兒童必須能夠理解並認識到不正確操作可能帶來的危險。
- ▶ 兒童不得在無人看管的情況下清潔蒸爐。
- ▶ 請看管好在蒸爐附近的兒童，不要讓他們玩弄蒸爐。
- ▶ 包裝材料可導致窒息。在玩耍時，孩子們可能會意外被包裝材料（例如塑膠袋子）纏住，或誤將其拉到頭上以導致窒息的風險。請將包裝材料放置在遠離兒童的位置。
- ▶ 因灼熱表面及蒸汽導致的受傷風險。與成人相比，兒童的肌膚對高溫更敏感。在運行期間，蒸汽將從通風口排出。爐門玻璃、控制面板及通風孔將會變得相當灼熱。請勿讓兒童在蒸爐運作時輕觸蒸爐。讓兒童遠離蒸爐，直至其冷卻且沒有受傷危險。
- ▶ 開啟的蒸爐機門導致的受傷風險。
蒸爐機門最大可承受**8**公斤重量。開啟的蒸爐機門可能導致兒童受傷。請勿讓兒童坐上、依傍或搖晃開啟的蒸爐機門。

警告和安全說明

技術安全

- ▶ 未經授權的安裝、保養和維修可能會給使用者帶來相當大的危險。只能由 Miele 授權的技術人員進行安裝、保養和維修。
- ▶ 切勿使用損壞的蒸爐。這可能會有危險。使用前，檢查是否有明顯的損壞痕跡。
- ▶ 本電器必須連接電源後才能確保其安全可靠運行。
- ▶ 本電器必須正確接地，方能保證用電安全。務必滿足此標準安全要求。如有任何疑問，請讓符合資格的電工進行電子安裝測試。
- ▶ 在將電器連接到電源前，請確保資料牌上的連接資料（電壓與頻率）與電源相吻合。此資料必須相對應，以避免對電器造成損壞風險。如有任何疑問，請諮詢符合資格的電工。
- ▶ 不要使用多插座轉接器或延長線來連接蒸爐和電源。這樣無法保證電器安全（有火災危險）。
- ▶ 出於安全原因，只能在嵌入安裝的情況下使用本蒸爐。請確保所有電子組件都被遮蓋。
- ▶ 不可在不穩定的位置使用蒸爐（例如船上）。
- ▶ 切勿打開電器外殼。篡改電子連接或組件與機械部件均對使用者構成高度危險，可能導致操作故障。
- ▶ 在保養期限內，僅可由 Miele 授權的服務技術人員進行維修。否則保養無效。
- ▶ Miele 只能在使用原裝 Miele 替換件時保證電器的安全性。只能用 Miele 零件更換故障組件。
- ▶ 如果電線插頭被移除或如果提供無插頭的電線，則必須由適當的符合資格的電工將電器連接至電源。
- ▶ 如果電線損壞，必須使用專用電線進行更換（請參閱「電子連接」）。

- ▶ 在安裝、維護和維修工作期間，必須斷開電器與電源的連接。
- ▶ 如果蒸爐安裝在傢俱面板（例如櫥櫃門）後面，請勿在使用蒸爐時把門關上。關閉的傢俱面板會積聚熱量和濕氣。這樣會損壞蒸爐、外殼和地板。在蒸爐完全冷卻前，應保持傢俱門開啟。

警告和安全說明

正確使用

- ▶ 因灼熱表面及蒸汽導致的受傷風險。使用過程中，蒸爐會變熱。您可能被爐腔、側面滑槽或配件灼傷。
將高溫食物放入蒸爐或將其取出時，以及在高溫蒸爐中調節烤架等時候，請戴上焗爐手套。
- ▶ 因灼熱食物而導致的受傷風險。
將食物放入蒸爐或取出時，食物可能會濺出或濺起。食物或會導致灼傷。
將烹調容器放入蒸爐或將其從蒸爐中取出時，確保灼熱的食物不會溢出。
- ▶ 因熱水而導致的受傷風險。
在烹調結束後，蒸汽製造機內殘留的熱水將會被泵回水箱。從電器中取出水箱時，注意不要讓水箱傾斜。
- ▶ 切勿使用蒸爐加熱密封的罐頭或樽裝食物。
罐內會積聚壓力，從而導致爆炸，造成電器損壞，以及受傷和燙傷的風險。
- ▶ 不耐熱和蒸汽的塑膠盤會在高溫下熔化並對電器造成損壞。
請使用耐高溫（達 100 °C）且耐蒸汽的塑膠盤。依照製造商的說明。
- ▶ 存放在爐腔內的食物會變乾，且釋放出的水分可對蒸爐帶來腐蝕損壞。不要將食物留放在爐腔內，且不要使用任何易造成腐蝕的烹調容器。
- ▶ 開啟的蒸爐機門而導致受傷風險。開啟的機門或會讓您撞到或絆倒。如沒有必要，避免將蒸爐機門敞開。
- ▶ 機門可承受最多**8**公斤重量。請勿坐上或依傍開啟的機門，或在上擺放重物。確保機門和爐腔之間沒有夾住任何東西。蒸爐或會因此損壞。
- ▶ 在蒸爐附近使用如手提攪拌機等小型電器時，應當注意不要讓小型電器的電線卡入蒸爐機門內。否則電線上的絕緣部分會被損壞，從而引起觸電危險。

清潔及保養

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

配件

- ▶ 僅可使用此電器的Miele原廠 配件和零件。使用其他製造商的配件或零件將導致保養失效，且 Miele 不承擔任何責任。

環保

包裝材料的棄置

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

回收包裝減少了製造過程中對原材料的使用量，也減少了垃圾堆填區的廢物量。

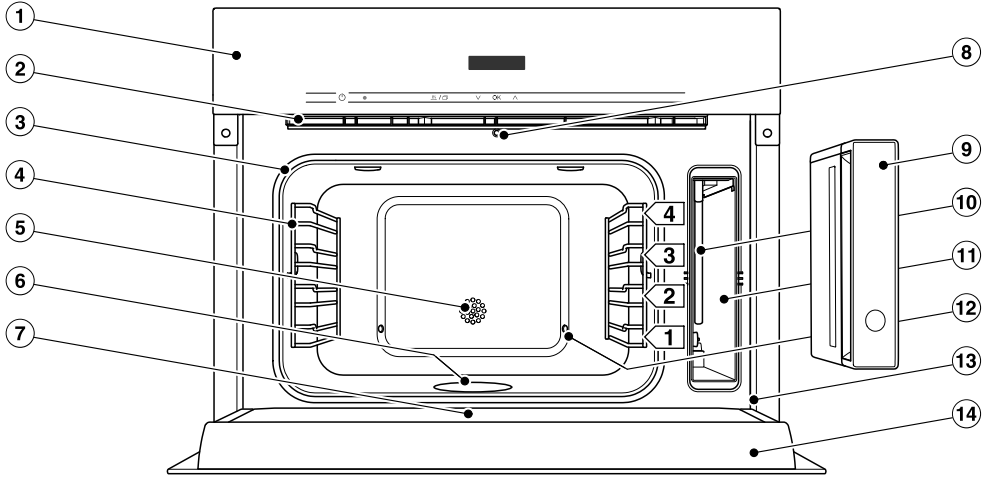
您的舊電器的棄置

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



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

蒸爐



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

電器指南

可於後頁找到相關操作和安裝說明中描述的型號清單。

資料牌

資料牌位於前框上，當機門開啟時可看到。

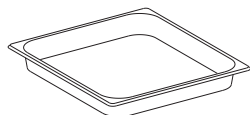
資料牌顯示型號、序號以及連接數據（電壓、頻率和最大連接負載）。

如果您有任何疑問或問題需要聯絡 Miele，請提供此資訊。

附帶的配件

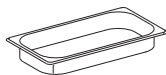
您可以從 Miele 訂購隨電器提供的配件以及一系列可選配件（請參閱「可選配件」）。

DGG 1/1-40 L



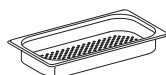
1 個冷凝托盤
用於收集多餘水分。
您也可使用冷凝托盤作為烹調容器。
375 x 394 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

DGG 1/2-40L



1 個密底烹調容器
總容量 2.2 升/
可用容量 1.6 升
375 x 197 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

DGGL 1/2-40L



2 個多孔烹調容器
總容量 2,2 公升/
可用容量 1.6 公升
375 x 197 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

DMSR 1/1L



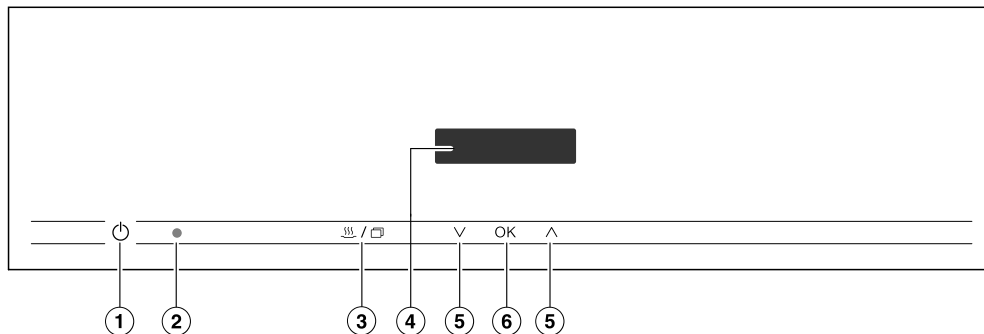
1 個放置廚具用的層架




除垢片

用於去除電器水垢

優惠卷/Miele 蒸爐食譜

從 Miele 測試廚房挑選出的最佳食譜。



- ① 輕觸式  開/關按鈕
用於開啟和關閉蒸爐
- ② 光學介面
(僅限 Miele 服務人員使用)
- ③  感應鍵
切換蒸汽烹調、ECO 蒸汽烹調和自動程序
- ④ 顯示屏
顯示操作資訊
- ⑤  感應鍵
更改數值和設定以及滾動選項來瀏覽選單
- ⑥ OK 感應鍵
確認輸入以及選取和保存設定

控制

顯示屏

顯示屏用於顯示有關溫度、烹調時間、自動程序和設定的資訊。

感應控制鍵

感應鍵為觸控設計。每次觸摸均發出按鍵音確認。可關閉按鍵音（請參閱「設定」）。

符號

以下符號和指示器會在運行過程中在顯示屏顯示：

符號/指示器	含義
	蒸汽烹調
 （閃爍）	水量不足或未放置水箱
<i>ECO</i>	<i>ECO</i> 蒸汽烹調
自動 <i>R</i> + 數字	自動程序
數字 + °C	溫度
數字 + h	烹調時間
 + 數字	蒸爐需進行除垢（請參閱「清潔及保養 - 為蒸爐除垢」）

水箱

最大注水量為 1.5 升，最小注水量為 0.5 升。水箱上有刻度標記。切勿超過最上方標誌。

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

使用推/拉系統移除水箱：輕輕推動水箱以將其移除。

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

冷凝托盤

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

如必要，您也可使用冷凝托盤作為烹調容器。

溫度

蒸爐的溫度範圍在 40 °C 至 100 °C 之間。當打開蒸爐時，電器被設定為 100 °C。您可以按照每次調整 5 °C 的方式更改溫度設定。

建議溫度

溫度	應用
100 °C	<ul style="list-style-type: none">- 烹調所有類型食物- 翻熱- 食譜烹調- 保鮮處理- 榨汁
85 °C	<ul style="list-style-type: none">- 慢火烹調魚類
50–60 °C	<ul style="list-style-type: none">- 解凍
40 °C	<ul style="list-style-type: none">- 發酵麵糰- 製作乳酪

烹調時間

您可將烹調時間設定在 1 分鐘 (0:01) 至 9 小時 59 分鐘 (9:59) 之間。如果時間超過 59 分鐘，您需要輸入小時和分鐘。例如：時間為 80 分鐘 = 1:20。

功能說明

噪音

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

使用蒸爐時，會聽到風扇噪音。

加熱階段

在加熱階段，爐腔會被加熱至設定的溫度。顯示屏顯示爐腔內隨之升高的溫度。

加熱階段的時間視乎食物量和溫度。通常情況下，加熱階段會持續約 7 分鐘。如果您想烹調冷藏或冷凍食物以及在低溫下烹調，時間會更長一些。

烹調階段

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

蒸汽減少功能

如果已設定約 80°C 的烹調溫度，機門將在烹調程序結束前自動打開少許，以允許機內一些蒸汽逸出。機門其後將自動關上。

可關閉蒸汽減少功能（請參閱「設定」）。如果關閉功能，當機門打開時，機內會排出大量蒸汽。

首次清潔

- 移除蒸爐和配件上的所有保護包裝和貼紙。

本電器已在工廠經過功能測試。運輸過程中，測試時殘留的水可能回流到爐腔內。

清潔水箱

- 取出水箱。
- 移除防溢裝置。
- 人手清洗水箱。

配件/爐腔清潔

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

蒸爐內部在出廠前經過了保養劑處理。

- 清除這些保養劑時，可以用乾淨海綿及溫和清潔液和熱水溶劑清潔爐腔。

設定水質硬度等級

務必將設定調整為當地水質硬度等級以確保蒸爐正確運作，並確保在正確間隔內進行除垢。

水質越硬，需要更頻繁地對蒸爐進行除垢。

硬度等級預設為 15 °dH。

如有必要，請聯絡當地的供水商，了解當地的水質硬度範圍。

- 如有必要，調整當地供水設定（請參閱「設定」）。

在首次使用之前


設定正確的水沸點

在首次烹調食物前，您必須調整水的沸點，沸點會隨蒸爐所在地海拔的不同而改變。此程序也可對水道進行沖洗。

必須進行此程序，以確保您電器的有效運行。

蒸餾水、碳酸水或其他液體可能會損壞蒸爐。

只能使用冰涼的新鮮自來水（低於 20 °C）。

- 取出水箱然後注滿至最高水位。
- 將水箱推入電器。
- 使用蒸汽烹調  功能 (100 °C) 讓蒸爐運行 15 分鐘。依照「操作」中的描述進行。

搬家後設定正確的水沸點

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

更改並保存設定

蒸爐配有多種標準預設設定。列在下方圖表中的標準設定可被更改。

關閉的蒸爐：

- 輕觸並按住 ∨ 感應鍵。
- 按下 ∨ 感應鍵的同時，短暫輕觸一下開啟/關閉 ⏻ 按鈕。

系統將顯示 **P1**。

- 輕觸 ∨ 或 ∧ 感應鍵以設定所需程序。
- 輕觸 **OK** 確認。

系統將顯示 **S** 和一個數字。

- 輕觸 ∨ 或 ∧ 感應鍵以設定所需狀態/水質硬度。
- 輕觸 **OK** 確認。

選定的狀態即被儲存。

- 完成更改所需設定後，關閉蒸爐。

設定

出廠設定以**粗體**顯示。

程序		狀態/水質硬度	可選設定
P1	水質硬度	15°	請參閱「設定 - 水質硬度」
P2	蜂鳴提示器音量	S1 S2 S3 S4	非常安靜 安靜 響亮 非常響亮
P3	按鍵音	S0 S1	關閉 開啟
P4	蒸汽減少功能	S0 S1	關閉 開啟
P5	溫度單位	S1 S2	°C °F
P6	示範模式	S0 S1	關閉，蒸爐加熱 開啟，蒸爐不加熱

水質硬度

如有必要，請聯絡當地的供水商，了解當地的水質硬度範圍。

硬度可設定介乎 1 °dH 至 70 °dH 之間。

如果使用樽裝水，例如礦泉水，請勿使用碳酸水。請按鈣含量選擇設定。樽上的標籤載有鈣含量，單位為 mg/l Ca²⁺ 或 ppm (mg Ca²⁺/l)。

水質硬度		鈣含量 mg/l Ca ²⁺ 或 ppm (mg Ca ²⁺ /l)	設定
°dH	mmol/l		
1	.2	7	1°
2	.4	14	2°
3	.5	21	3°
4	.7	29	4°
5	.9	36	5°
6	1.1	43	6°
7	1.3	50	7°
8	1.4	57	8°
9	1.6	64	9°
10	1.9	71	10°
11	2.0	79	11°
12	2.2	86	12°
13	2.3	93	13°
14	2.5	100	14°
15	2.7	107	15°
16	2.9	114	16°
17	3.1	121	17°
18	3.2	129	18°
19	3.4	136	19°
20	3.6	143	20°
21	3.8	150	21°
22	4.0	157	22°
23	4.1	164	23°

水質硬度		鈣含量 mg/l Ca ²⁺ 或 ppm (mg Ca ²⁺ /l)	設定
°dH	mmol/l		
24	4.3	171	24°
25	4.5	179	25°
26	4.7	186	26°
27	4.9	193	27°
28	5.0	200	28°
29	5.2	207	29°
30	5.4	214	30°
31	5.6	221	31°
32	5.8	229	32°
33	5.9	236	33°
34	6.1	243	34°
35	6.3	250	35°
36	6.5	257	36°
37-45	6.6-8.0	258-321	37°-45°
46-60	8.2-10.7	322-429	46°-60°
61-70	10.9-12.5	430-500	61°-70°

操作

蒸爐的操作

蒸餾水、碳酸水或其他液體可能會損壞蒸爐。

只能使用冰涼的新鮮自來水（低於 20 °C）。

- 注滿水箱，然後將其推入電器中。
- 使用多孔烹調容器時，將冷凝托盤放在層架第 1 層上。
- 將食物放入蒸爐。
- 開啟蒸爐。




系統將顯示  100 °C。100 將閃爍。

- 如果您想使用 100 °C 來烹調，使用 OK 來確認設定。
- 您可透過輕觸 ∇ 感應鍵設定較低的溫度。輕觸 OK 確認。

溫度將於幾秒內自動被確認。輕觸兩下 OK 以返回至溫度選擇選項。



系統將顯示  0:00 h。
小時數 0 符號將閃爍。

- 如要設定以下的烹調時間
 - 少於 1 小時，輕觸 OK 確認
 - 超過 1 小時，則輕觸 \wedge 感應鍵（從 0 向上增加）或 ∇ （從 9 向下減少）來設定您想要的烹調時間，並輕觸 OK 確認。
- 輕觸 \wedge 感應鍵（從 00 向上增加）或 ∇ （從 59 向下減少）來設定分鐘。

- 輕觸 OK 確認。

系統將顯示實際溫度，並開始加熱階段。

溫度將上升。在首次達到設定的溫度後，蜂鳴器提示音會響起。

烹調時間將開始倒數計時。

如果您需要在約 80 °C 的條件下烹調，機門將在烹調時間結束前不久自動打開少許，以允許爐腔內一些蒸汽逸出。


烹調時間結束後，蜂鳴器會發出信號音。

- 從蒸爐中取出食物。
- 關閉蒸爐。

只有當自動打開的機門回到其原始位置時，新烹飪程序才會開始。請勿手動推入，避免造成損壞。

清潔蒸爐

- 如必要，從爐腔取出冷凝托盤並清空。


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

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

確保防溢裝置正確接合。

- 將電器機門保持敞開，直至爐腔內完全乾透。

加水

閃爍的  符號和蜂鳴器提示音表明在烹調程序中水量不足。

- 取出水箱然後加入新自來水。
- 將水箱推入電器。

烹調程序將繼續進行。

更改烹調程序數值

烹調程序一旦開始，便可更改此程序的溫度和烹調時間。

更改溫度

- 輕觸一次 OK。

顯示屏將切換為溫度設定，溫度將閃爍。

- 輕觸 \vee 或 \wedge 感應鍵以更改溫度。
- 輕觸 OK 確認。

更改烹調時間

- 輕觸兩次 OK。


顯示屏將切換為烹調時間，小時數將閃爍。


- 輕觸 \vee 或 \wedge 感應鍵以更改烹調時間。
- 輕觸 OK 確認。

操作

中斷烹調程序

機門一經打開，便會中斷烹調程序。蒸爐停止加熱。設定的烹調時間會儲存。

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

 因灼熱表面與食物導致的受傷風險。
使用過程中，蒸爐會變得高溫。您可能會被爐腔、側面滑槽、配件或食物灼傷。
將食物放入爐腔或將其從爐腔內取出時以及對已加熱爐腔進行操作時，請使用焗爐手套。
將烹調容器放入蒸爐或將其從蒸爐中取出時，確保灼熱的食物不會溢出。

關閉爐門後，烹調程序將重新啟動。

當關閉蒸爐機門時，需補充壓力，這會產生口哨聲。

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



如果蒸爐機門在烹調的最後一分鐘開啟，烹調程序會提前結束。

蒸爐設有 20 多個蔬菜烹調自動程序。溫度和烹調時間為預設，故只需根據需要準備蔬菜（請參閱「程序概覽」圖表）。

爐腔啟動自動程序前需放置在室溫下。





有關蒸汽烹調蔬菜的提示和技巧，請參閱「蒸汽烹調 - 蔬菜」。

使用自動程序

- 將準備好的蔬菜放入至多孔烹調容器中。
- 將冷凝托盤放在層架第 1 層上。將多孔烹調容器放在任何層架上。
- 注滿水箱，然後將其推入電器中。
- 開啟蒸爐。
- 輕觸  /  感應鍵。

系統將顯示 *ECO* 。

輕觸  或  感應鍵來切換自動程序。

- 輕觸  或  感應鍵以設定所需程序，如 A15。
- 輕觸 OK 確認。
- 輕觸  或  感應鍵以設定所需烹調程度：
 - 生韌口感 -
 - 適中口感 - =
 - 柔軟口感 - = =
- 輕觸 OK 確認。

自動程序

程序概覽

程序編號	蔬菜	
A1	椰菜花	花部，適中口感
A2	豆類（綠、黃豆）	整顆
A3	西蘭花	花部，適中口感
A4	大白菜	切碎
A5	豌豆	—
A6	茴香	切碎
A7	大頭菜	切條
A8	南瓜	切丁
A9	粟米	原條
A10	蘿蔔	切丁/切條/切片
A11	甜椒	切碎
A12	連皮薯仔	生韌、適中口感
A13	韭蔥	環狀
A14	寶塔花菜	花部，適中口感
A15	大頭菜	—
A16	水煮薯仔	生韌口感，四等分
A17	綠蘆筍	適中
A18	白蘆筍	適中
A19	菠菜	—
A20	蜜豆	—

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

蒸汽烹調的優點

因食物未浸在水中，幾乎所有維他命和礦物質都會被保留。

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

適當的容器

烹調容器

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

多孔容器最適合蒸汽烹調。蒸汽可從每個方向接觸到食物，以讓食物獲得均勻烹調。

您自己的容器

您也可以使用您自己的容器。但是，請注意以下要求：

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

冷凝托盤

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

如必要，您也可使用冷凝托盤作為烹調容器。

一般注意事項

層架

您可選擇任何層架。您也可以同時使用多個層架進行烹調。這不會改變烹調時間。

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

務必將烹調容器和層架插入層架間的導軌之間，這樣它們便不會傾斜。

急凍食物

冷凍食物的加熱階段比新鮮食物更長。冷凍食物的量越多，加熱階段的時間就越長。

溫度

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

烹調時間

蒸汽烹調進行時，直到達到設定溫度，才開始計算烹調時間。

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

食物量不影響烹調時間。1 公斤與 500 克薯仔的烹調時間相同。

烹調帶湯汁的食物

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

您自己的食譜

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

Eco 蒸汽烹調

您可以利用 Eco 蒸汽烹調來節省蒸煮食物的耗電量。Eco 蒸汽烹調特別適合製作蔬菜和魚類。Eco 蒸汽烹調較不適合用於製作含有澱粉的食物，如薯仔、米飯和意粉。

我們建議使用「蒸汽烹調」項下圖表提供的烹調時間和溫度。
如有必要，您可以進一步烹調。

- 開啟蒸爐。
- 輕觸  感應鍵。

顯示屏會顯示 **ECO**。

- 輕觸 OK 確認。
- 設定溫度和烹調時間。

烹調表上的注意事項

按照有關烹調時間、溫度和烹調說明的指示進行操作。

選擇 烹調時間

所提供的烹調時間僅供參考之用。

- 我們建議開始時先選擇較短的烹調時間。您可按需要增加烹調時間。

蒸汽烹調

蔬菜

新鮮肉類

以一般方式準備新鮮蔬菜，即沖、洗和切。

急凍食物

冷凍蔬菜無需事先解凍，除非蔬菜凍結為塊狀。

需要相同烹調時間的冷凍和新鮮蔬菜，可一同烹調。

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

烹調容器

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

需要相同烹調時間的不同類型蔬菜，可一同烹調。

烹調帶湯汁的蔬菜時，使用密底容器。

層架

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

烹調時間

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


軟燻的薯仔，切成四塊：

約 17 分鐘

軟燻的薯仔，對半切開：

約 20 分鐘

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：參閱圖表

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

蒸汽烹調

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

🕒 烹調時間

魚類

新鮮肉類

用一般方法準備新鮮魚肉，即洗淨、剔除內臟、切片。

急凍食物

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

準備

在烹調前，給魚肉加一些檸檬或檸檬汁。檸檬酸有助於保持魚肉的緊實。

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

烹調容器

如使用多孔容器，先將其塗抹油脂。

層架

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

溫度

85 °C – 90 °C

文火烹調肉質稍軟嫩的魚類，例如鱒目魚。

100 °C

用於烹調肉質稍緊實的魚肉，例如鱈魚和三文魚。
也用於烹調醬汁或原湯。

烹調時間

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

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


當用醬汁或原湯烹調魚肉時，我們建議您將所列烹調時間的基礎上增加幾分鐘。

蒸汽烹調

提示

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

設定

蒸汽烹調 

溫度：參閱圖表

時間：參閱圖表

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

🌡️ 溫度 🕒 時間

蒸汽烹調

肉類

新鮮肉類

用一般方式準備肉類。

急凍食物

在使用蒸爐進行烹調前，需要徹底解凍肉類（請參閱「特殊應用」-「解凍」）。

準備

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

烹調時間

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

提示

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

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：參閱圖表

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

🕒 烹調時間


蒸汽烹調

稻米類

烹調過程中稻米會膨脹，因此必須在稻米中加入適量的水。稻米的種類不同，稻米與水的比例也不同。

稻米在烹調過程中會吸收所有水分，因此不會流失任何營養成分。

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：參閱圖表

	比例 稻米：水	🕒 [分鐘]
印度香米	1 : 1.5	15
速煮米	1 : 1.5	23-25
圓粒型稻米		
短米	1 : 2.5	30
意大利燴飯米	1 : 2.5	18-19
糙米	1 : 1.5	26-29
野生稻米	1 : 1.5	26-29


🕒 烹調時間

穀物類

烹調時穀物會膨脹，所以它必須在液體中烹調。穀物品種不同，穀物與液體的比例也不同。

穀物既可以顆粒烹調也可以碾碎後烹調。

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：參閱圖表

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

⌚ 烹調時間

蒸汽烹調

意粉

乾意粉

乾意粉在烹調過程中會膨脹。因此，必須在水中烹調。水必須完全浸沒意粉。如果加入熱水，烹調效果更佳。


將製造商提供的烹調時間延長約 $\frac{1}{3}$ 。

新鮮食物

新鮮的意粉，例如您可以從超市冷藏櫃購買的那種，不需要吸水。使用涂有油脂的多孔容器烹調新鮮的意粉。

將任何粘在一起的意粉分開並將它們在烹調容器中均勻放置。

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：參閱圖表

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


🕒 烹調時間

餃子/湯糰/包子

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

使用涂有油脂的多孔容器烹調新鮮的餃子/湯糰/包子。

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：參閱圖表

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

🕒 烹調時間

蒸汽烹調


乾豆類

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

扁豆在烹調前無需浸泡。

烹調未經浸泡的豆類時，視乎豆子種類需要特定比例的豆和水。

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：參閱圖表

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

⌚ 烹調時間

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

⌚ 烹調時間

蒸汽烹調


雞蛋

請使用多孔容器在蒸爐中蒸煮雞蛋。

蒸煮雞蛋前無需刺破雞蛋。雞蛋在加熱階段會被逐漸加熱，所以在蒸汽烹調過程中雞蛋不會爆開。

如果要在密底容器中烹調雞蛋做的菜式（例如炒雞蛋），則應先用油脂塗抹容器。

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：參閱圖表

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

🕒 烹調時間

水果

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

提示: 您可使用密底容器中收集的果汁製作水果餡餅的釉面。

設定


蒸汽烹調 
 溫度：100 °C
 時間：參閱圖表

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

⌚ 烹調時間

香腸類

設定

蒸汽烹調 
 溫度：90 °C
 時間：參閱圖表

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

⌚ 烹調時間

蒸汽烹調

貝類

準備

蒸汽烹調前，解凍冷凍的貝類。

去殼，剔除內臟並清洗。

烹調容器


如使用多孔容器，先將其塗抹油脂。

烹調時間

烹調貝類的時間越長，貝類肉質會越硬。使用圖表中提供的烹調時間。



當用醬汁或原湯烹調貝類時，我們建議您將所列烹調時間的基礎上增加幾分鐘。



設定

蒸汽烹調 

溫度：參閱圖表


時間：參閱圖表

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

 溫度  時間

青口

新鮮食物

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

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


急凍食物

烹調前解凍急凍蚌類。

烹調時間



烹調蚌類的時間越長，肉質會越硬。使用圖表中提供的烹調時間。



設定

蒸汽烹調 

溫度：參閱圖表

時間：參閱圖表

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

 溫度  時間

蒸汽烹調

菜譜烹調（烹調整頓飯菜）

使用手動菜譜烹調功能前，關閉減少蒸汽（參閱「設定 - 減少蒸汽」）。

您可以使用蒸爐烹調各種烹調時間不同的食物，例如將魚柳、米飯和西蘭花一起烹調。

每種食物應在不同時間放入蒸爐，這樣就可以同時烹調好所有食物。

層架

將多汁食物（如魚類）或色澤鮮豔的食物（如甜菜根）直接放在玻璃托盤或冷凝托盤上方。這樣可避免影響其他食物的味道和顏色，並防止汁液滴在下方食物上。

溫度

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

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

烹調時間

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

示例

食物烹調時間

（參閱「蒸汽烹調」中烹調清單）

速煮米	24 分鐘
玫瑰魚柳	6 分鐘
西蘭花	4 分鐘

計算組合烹調時間：

24 分鐘 - 6 分鐘 = 18 分鐘（第 1 個烹調時間：米飯）

6 分鐘 - 4 分鐘 = 2 分鐘（第 2 個烹調時間：玫瑰魚柳）

剩餘時間 = 4 分鐘（第 3 個烹調時間：西蘭花）

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

烹煮整頓飯菜

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

翻熱

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

您可以重新加熱事先已備好的個別菜式或已裝盤食物（例如肉類、蔬菜、薯仔）。

適當的容器

少量食物可以用盤子翻熱，大量食物要用烹調容器翻熱。

時間

盤子或容器的數量不影響翻熱時間。

圖表中所列的翻熱時間與每碟的平均份量有關。份量較大時請延長加熱時間。


提示

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

加熱食物

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

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：參閱圖表

更多應用

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

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

⌚ 烹調時間

* 這些時間適用於使用盤子或帶蓋盤子的食物加熱。

解凍

在蒸爐內解凍食物比在常溫下解凍要快得多。



細菌感染的風險。

如沙門氏菌等細菌可造成威脅生命的食物中毒。

在解凍魚類和肉類時，尤其要務必遵守食品衛生規則，特別是在解凍家禽時。

切勿使用解凍過程中產生的液體。解凍後，按需立即處理食物。

溫度

最佳解凍溫度為 60 °C。

例外：免治肉和野味的解凍溫度為 50 °C

解凍前後

解凍前請首先除去食物的包裝。

例外：麵包、餅乾和糕點應置於包裝內，否則這些食物將吸收水分而變軟。

解凍前先讓食物於室溫靜置幾分鐘。靜置時間能讓熱量均勻分佈食物內外。

烹調容器


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

不滴水食物解凍時可以放在密底容器中。

提示

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

設定

蒸汽烹調 

溫度：參閱圖表

解凍時間：參閱圖表

靜置時間：參閱圖表

更多應用

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

急凍食物	重量	🌡️ [°C]	⌚ [分鐘]	⌚ [分鐘]
奶製品				
片裝芝士	125克	60	15	10
夸克乳酪	250 克	60	20-25	10-15
忌廉	250 克	60	20-25	10-15
軟芝士	100 克	60	15	10-15
水果				
蘋果醬	250 克	60	20-25	10-15
蘋果塊	250 克	60	20-25	10-15
杏	500 克	60	25-28	15-20
士多啤梨	300 克	60	8-10	10-12
覆盆子/葡萄乾	300 克	60	8	10-12
櫻桃	150 克	60	15	10-15
桃子	500 克	60	25-28	15-20
李子	250 克	60	20-25	10-15
鵝莓	250 克	60	20-22	10-15
蔬菜				
凍結為塊狀的蔬菜	300 克	60	20-25	10-15
魚類				
魚柳	400 克	60	15	10-15
鱒魚	500 克	60	15-18	10-15
龍蝦	300 克	60	25-30	10-15
小蝦	300 克	60	4-6	5
即食食品				
肉類、蔬菜、配菜/ 燉菜/湯類	480 克	60	20-25	10-15
肉類				
烤肉，切片	125-150 克/片	60	8-10	15-20
免治肉	250 克	50	15-20	10-15
	500 克	50	20-30	10-15

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

🌡️ 溫度 ⌚ 解凍時間 ⌛ 靜置時間

更多應用


出水

冷凍蔬菜前，應先將其出水。出水可以在急凍過程中更好地保留食物的質素。

出水有助於幫助蔬菜保留原有的色澤。

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

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：1 分鐘

裝瓶烹調

使用優質、新鮮、品質良好的食物作為裝瓶材料。

玻璃罐

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

確保每個玻璃罐的大小一致。這樣可以保證裝瓶烹調均勻。

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

水果

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

去皮、去莖並去核。將大塊水果切碎。例如將蘋果切成薄片。

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

蔬菜

將蔬菜沖洗、清洗然後切碎。

在裝瓶前將蔬菜出水，以保持其顏色（請參閱「特別應用」-「出水」）。

填裝量

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

對於水果，請使用糖水醃製。對於蔬菜，則可以用鹽水或醋醃製。


小貼士

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

裝瓶食物

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

設定

蒸汽烹調 

溫度：參閱圖表

時間：參閱圖表

更多應用

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

🌡️ 溫度 🕒 時間

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


消毒物品

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

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

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


設定

蒸汽烹調 
溫度：100 °C
時間：15 分鐘

發酵麵糰

- 根據食譜說明準備好麵團。
- 將未覆蓋的麵團放在架子上的碗中。

設定


蒸汽烹調 
溫度：40 °C
時間：遵循食譜說明

更多應用

加熱濕潤的絨毛巾

- 將絨毛巾弄濕並捲起來。
- 將它們並排放入多孔烹調容器內。


設定

蒸汽烹調 
溫度：70 °C
時間：2 分鐘

溶解魚膠粉

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


設定

蒸汽烹調 
溫度：90 °C
時間：1 分鐘

液化蜂蜜

- 稍微擰開盛蜂蜜的玻璃罐蓋子，並將玻璃罐放在多孔容器中。
- 烹調過程中攪拌蜂蜜一次。

設定

蒸汽烹調 

溫度：60 °C


時間：90 分鐘（無論玻璃瓶的大小或瓶中蜂蜜的量）

融化朱古力

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

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

設定

蒸汽烹調 

溫度：65 °C

時間：20 分鐘

更多應用

製作乳酪

您可以使用新鮮乳酪，或乳酪活菌（可從健康食品商店購買），自己製作乳酪。

使用帶活菌、不含添加劑的天然乳酪。不適合使用經高溫處理過的乳酪。

乳酪必須新鮮（儲存時間短）。

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

乳酪和牛奶應具有相同的脂肪含量。

乳酪變稠時不要移動或搖晃罐子。


準備好後立即將乳酪放入冰箱冷卻。

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

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

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

設定

蒸汽烹調 

溫度：40 °C

時間：5:00 小時

可能導致效果不佳的原因

乳酪不凝固：

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

液體分層：

罐子被移動，乳酪未能儘快冷卻。

乳酪呈顆粒狀：


牛奶過熱或品質不好，牛奶和乳酪發酵劑未攪拌均勻。

烹調煙肉

煙肉不會燒焦。

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

設定


蒸汽烹調 
溫度：100 °C
時間：4 分鐘

蒸洋蔥

蒸洋蔥就是利用洋蔥本身的汁液烹煮洋蔥，需要時還可添加一些油脂。

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

設定

蒸汽烹調 
溫度：100 °C
時間：4 分鐘

更多應用

蒸汽榨汁

本電器非常適合對軟硬水果進行榨汁。

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

準備

將水果揀選並清洗。切去任何斑點。

除去葡萄和歐洲酸櫻桃的梗，因為它們味道苦澀。莓果的梗不用除去。

將較大的水果（如蘋果）切成約為 2 厘米的小塊。水果越硬，切塊應越小。


小貼士

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

榨水果汁

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

設定

蒸汽烹調 

溫度：100 °C


時間：40–70 分鐘


將蔬果去皮

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

設定

蒸汽烹調 
 溫度：100 °C
 時間：參閱圖表


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

 烹調時間

儲存蘋果

您可以用蒸爐處理自己種植的蘋果，以便延長保存時間。處理完畢後，如果保存在乾燥、陰涼且通風良好的地方，蘋果可以保存 5 – 6 個月。這種方法只適合處理蘋果，不適合其他水果。


設定

蒸汽烹調 
 溫度：50 °C
 時間：5 分鐘

製作蛋羹

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

設定

蒸汽烹調 
 溫度：100 °C
 時間：4 分鐘

清潔及保養



高溫表面會構成受傷風險。
使用過程中，蒸爐會變得高溫。您可能被爐腔、側面滑槽或配件灼傷。待爐腔、側面滑槽和配件冷卻，然後再清潔。



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

使用不合適的清潔劑可能導致表面褪色或改變。
所有表面都有機會刮花。玻璃表面的刮痕在某些情況下可能導致玻璃破碎。
僅使用家用清潔液清潔電器。
請立即擦除所有殘留清潔劑。

請勿使用含脂肪烴成分的清潔液或洗滌劑，否則可能造成密封零件膨脹。

不論時間長短，留下的污垢都可能變得無法清除。
爐具表面可能變色或損壞。
因此，最好立即清除任何污漬。

- 每次使用後，應徹底清潔並擦乾電器和配件。
- 將電器機門保持敞開，直至爐腔內完全乾透。

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

不合適的清潔劑

為避免損傷電器表面，清潔時請勿使用：

- 含有蘇打、氨、酸或氯化物的清潔劑
- 含有除垢劑的清潔劑
- 磨砂清潔劑，例如粉末清潔劑和膏狀清潔劑
- 溶劑型清潔劑
- 不銹鋼清潔劑
- 洗碗碟機清潔劑
- 玻璃清潔劑
- 陶瓷玻璃煮食爐清潔劑
- 硬質、磨蝕性毛刷或海綿，如之前使用磨蝕性清潔劑的鍋具清潔球、刷子或海綿
- 三聚氰胺擦膠
- 鋒利的金屬刮刀
- 鋼絲球
- 不銹鋼螺旋墊
- 使用機械性清潔劑進行污漬清潔
- 蒸爐清潔劑或噴劑

清潔蒸爐正面

■ 用乾淨的海綿沾取混合暖水與清潔液的溶液清洗正面。

■ 清潔後，用軟布擦乾表面。

提示: 也可以使用乾淨、濕潤、不含清潔劑的微纖維抹布。

清潔及保養

爐腔清潔

每次使用後，應清潔並擦乾爐腔、門封、滴水通道和機門內部。

- 清除：
 - 冷凝水，使用海綿或吸水布清除
 - 輕度油脂性污物，使用乾淨海綿沾取混合清潔液與熱水的溶液進行清潔。
- 清潔後，使用清水擦除任何洗滌劑殘留物。
- 然後用布擦乾表面。

長久使用後，**底板加熱器**可能會因滴落的液體而變色，但這不會對功能有所損害。

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

清潔自動開門器

確保開門器不會被食物殘渣沾污。

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

清潔水箱

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

配件

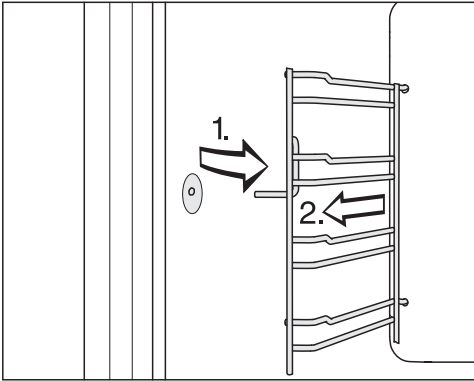
所有配件都適於用洗碗碟機清洗。

冷凝托盤、層架和烹調容器清潔

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

清潔側面滑槽

側面滑槽適於用洗碗碟機清洗。



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

按這些說明，以相反順序**重新組裝**。

- 小心重新安裝側面滑槽。


若側面滑槽未正確插入，將無法提供任何防傾保護。

為蒸爐除垢

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

請勿將除垢劑灑在金屬表面。否則可能留下痕跡。

但是，如果除垢劑沾到這些表面，應立即擦除。




蒸爐運行若干小時後需要進行除垢。當需要除垢時，開啟蒸爐後，系統會出現  符號和數字。數字表示蒸爐進行除垢之前還可以繼續使用的次數：



最後剩餘的烹調程序結束後，蒸爐就會鎖定。

我們建議在電器鎖定前進行除垢。


除垢期間，必須清洗水箱洗後再裝滿自來水。


- 輕觸開啟/關閉感應鍵 ，直至出現閃爍的  符號和除垢時間。
- 向水箱加入微溫的新鮮自來水至標記水位 ，並放入 2 顆 Miele 除垢片。
- 等待，直至除垢片溶解。
- 將水箱推入電器。
- 輕觸 OK 確認。

除垢程序現在開始。

進行除垢程序時，請勿關掉蒸爐；否則，除垢程序將需要從頭開始。

清潔及保養

除垢期間，必須清洗水箱後再裝滿自來水，重複兩次。此時，蜂鳴器會發出提示音，符號將出現。

- 取出水箱並移除防溢裝置。
- 清空並徹底沖洗水箱。
- 注滿水箱至標記水位 ，然後將其推入電器中。
- 輕觸 OK 確認。

符號將熄滅。除垢程序將繼續。

第二次沖洗水箱後，注入新鮮自來水，蜂鳴器會在幾分鐘後發出提示音。除垢程序已完成。

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

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

以下指南可幫您找出故障的原因並進行修正。

問題	原因和糾正
無法開啟電器。	<p>保險絲跳閘。</p> <ul style="list-style-type: none"> 重新設定保險絲盒中的跳閘開關或更換插頭中的保險絲（請參閱資料牌上的最小保險絲額定值）。 <p>可能為技術故障。</p> <ul style="list-style-type: none"> 將本電器與電源斷開約 1 分鐘： <ul style="list-style-type: none"> 斷開相關電源保險絲或完全擰下保險絲，或 關閉剩餘電流保護裝置 如果重新設定電源保險絲盒中的跳閘開關或剩餘電流保護裝置後，蒸爐仍無法開啟，請聯絡符合資格的電工或 Miele 服務部。
爐腔不加熱。	<p>啟用示範模式。系統將顯示 <i>NES_</i>。蒸爐可以運行但加熱元件無法運作。</p> <ul style="list-style-type: none"> 關閉示範模式（請參閱「設定」）。 <p>爐腔由蒸爐下方正在運行的食物保溫櫃加熱。</p> <ul style="list-style-type: none"> 打開蒸爐機門，使爐腔冷卻。
電器關閉後仍能聽到風扇聲音。	<p>風扇仍在運行。</p> <p>電器裝有風扇，用於將蒸汽排至蒸爐外。電器關閉後，風扇會繼續運行一段時間。稍後將自動關閉。</p>
啟動蒸爐、蒸爐操作過程中及關閉後會聽到嗡嗡聲。	<p>此為正常狀況，並不表示設備有任何故障。在將水泵入或泵出系統時會發出這種噪音。</p>
搬家後，蒸爐無法再從加熱階段切換到烹調階段。	<p>若新居與舊居的位置海拔相差 300 米以上，則需要為本電器重設沸點溫度。</p> <ul style="list-style-type: none"> 要調整沸點溫度，必須先除垢（請參閱「清潔與保養」-「蒸爐除垢」）。
在操作過程中湧出大量蒸汽，或蒸汽從通常不會湧出蒸汽的蒸爐零件之間冒出。	<p>蒸爐機門未關好。</p> <ul style="list-style-type: none"> 關閉蒸爐機門。 <p>門封未正確安裝。</p> <ul style="list-style-type: none"> 按下蒸爐機門各處，確保門封安裝妥當。 <p>蒸爐機門密封條已破損，例如可見到裂紋。</p> <ul style="list-style-type: none"> 致電 Miele 服務部。
再次開啟電器時會聽到哨聲。	<p>當關閉蒸爐機門時，需補充壓力，這會產生口哨聲。這並非故障。</p>

問題解決指南

問題	原因和糾正
顯示屏上出現  符號，且提示音會響起。	水箱未正確推入電器。 ■ 取下水箱，並將其推回直至妥善連接。
	水箱內水量不足。水位必須在兩個標記之間。 ■ 為水箱注水
系統將顯示  符號和 1 至 10 的數字。除垢時間和  閃爍。	需對電器進行除垢。 ■ 對蒸爐進行除垢（請參閱「清潔及保養 – 為蒸爐除垢」）。
F44	通訊故障 ■ 關閉蒸爐，幾分鐘後重新開啟。 ■ 如果相同訊息再次出現，請聯絡服務部。
F 和其他故障代碼	技術故障。 ■ 關閉電器，聯繫 Miele。

Miele 為您的 Miele 電器提供各種有用配件以及清潔和護理產品。

可從 Miele 網上商店訂購這些產品。

也可以從 Miele（請參閱本手冊的結尾部分，瞭解聯絡方式）或您的 Miele 經銷商處訂購這些產品。

容器

Miele 提供各種容器。尺寸和功能完全適合 Miele 電器。有關我們每種產品的詳細資訊，請瀏覽 Miele 網站。

- 各種尺寸的多孔烹調容器
- 各種尺寸的密底烹調容器

清潔與護理產品

- 除垢片（6）
- 萬用微纖維布
用於清除指紋和輕微污垢

服務

故障聯絡資訊

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

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

Miele 客戶服務部的聯絡資訊載於本文件的最後部分。

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


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

此資訊在資料牌上記載，當機門完全開啟，在蒸爐的前框上可以見到。

保養

欲瞭解您所在國家/地區的電器保養資訊，請聯絡 Miele。有關地址請參閱封底。

安裝安全說明

 安裝不正確具有損壞電器的風險。

安裝不正確可導致蒸爐損壞。

只能由符合資格的人員安裝本蒸爐。

▶ 處理櫃資料牌上的連接資料（電壓和頻率）必須與電源相符，以免損壞蒸爐。

請在連接電器之前對比此資料。如有任何疑問，請諮詢符合資格的電工。

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

▶ 在安裝蒸爐之後，電源插座應在可觸及位置。

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

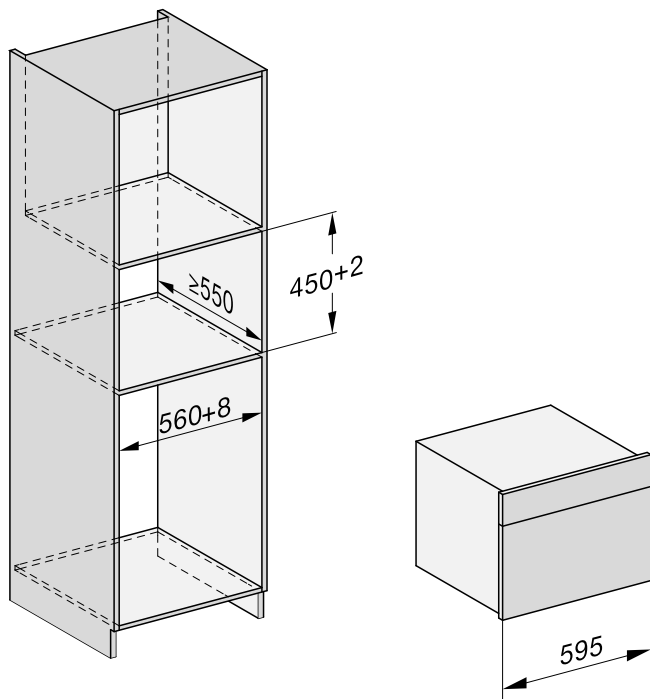
安裝

嵌入尺寸

所有尺寸均以毫米為單位。

裝入高身櫃

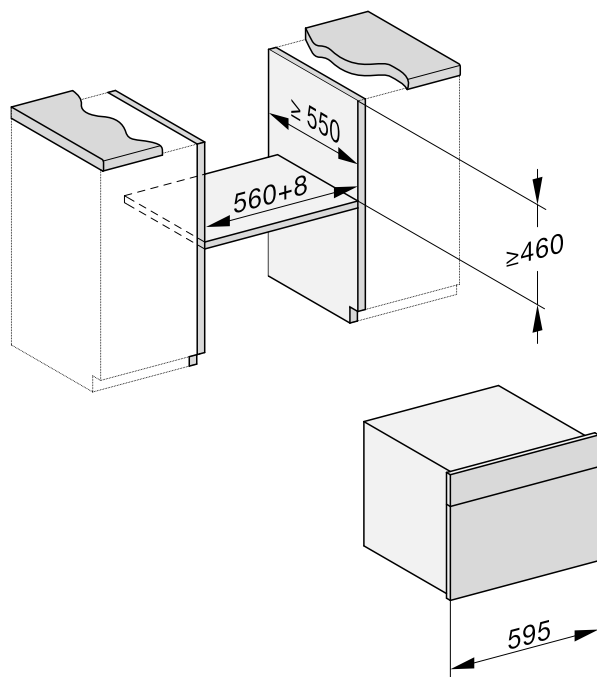
櫥櫃不得在嵌入式櫥櫃格的後面安裝背板。



裝入底櫃

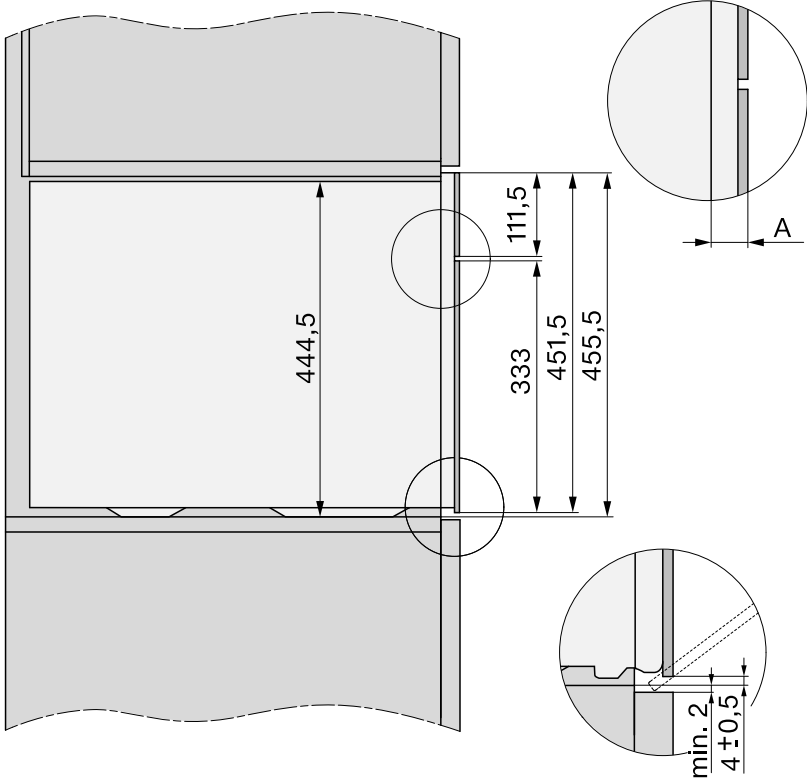
櫥櫃不得在嵌入式櫥櫃格的後面安裝背板。

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



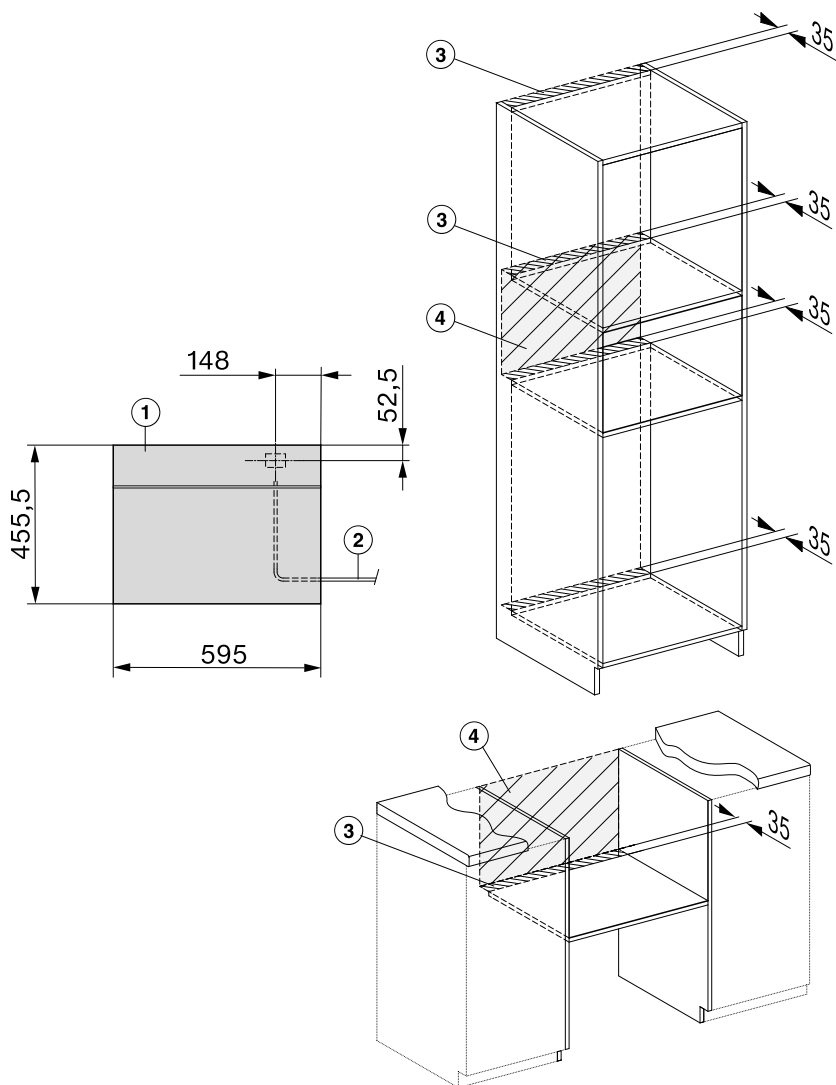
安裝

側視圖



- A 玻璃面板：22 毫米
- 金屬面板：23.3 毫米

連接和通風



- ① 正視圖
- ② 電源線，長 = 2000 毫米
- ③ 通風開口位置，最小 180 厘米²
- ④ 此區域不允許有任何連接

安裝

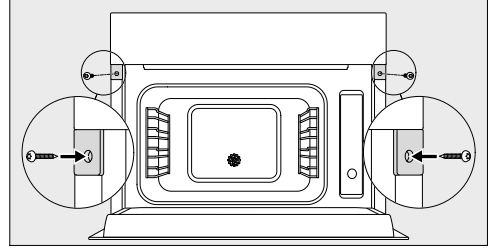
安裝蒸爐

- 將電線接到蒸爐上。

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

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


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



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

電力連接

我們建議您使用合適的開關電源插座將蒸爐連接到電源。這樣可以讓維修工作更易於執行。在安裝蒸爐之後，電源插座需在可觸及位置。

 連接不正確具有導致損壞的風險。

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

對於因現場接地系統缺乏或不足而造成的損壞或傷害（例如觸電），Miele 概不負責。

如果電線插頭被移除或如果選用無插頭的電線，則必須由合資格電工將蒸爐連接至電源。

如果電源插座不可觸及，或者打算進行硬接線連接，則必須為所有電極提供額外的斷開裝置。合適的斷開裝置包括具有最少 3 毫米的兩極接觸間隙的開關。包括斷路器、保險絲和接觸器。資料牌上提供了所需的連接資料。請確保此資訊與電源相符。

安裝後，請確保所有電子組件都被遮蓋，確保用者無法接觸。

額定總功率

請參閱資料牌

連接資料

連接資料見資料牌。請確保此資訊與家庭電源相符。

剩餘電流保護裝置

為了更加安全，建議您使用跳閘範圍為 30 mA 的合適剩餘電流保護裝置（RCD）保護蒸爐。

更換電源線

更換電源線時，請使用具有合適橫切面的電線類型 H 05 VV-F。這些電線可由製造商或 Miele 服務部提供。

安裝

中斷與電源的連接



來自電源電壓的觸電危險。

如果在修理或維修期間將電器與電源連接，則有觸電危險。

斷開連接後，請確保電器不會被意外開啟。

如要斷開電器與電源的連接，請根據安裝情況執行以下操作之一：

安全保險絲

- 完全從螺帽上取下保險絲。

自動斷路器

- 按下（紅色）測試按鈕，直至中間（黑色）按鈕彈出。

內置斷路器

- 斷路器最少為 B 型或 C 型：將槓桿從 1（開）切換到 0（關）。

剩餘電流保護裝置（RCD）

- 剩餘電流保護裝置：將主開關從 1（開）切換到 0（關）或按下測試按鈕。



設備名稱： Equipment name	型號（型式）：DG 2840 Type designation(Type)					
單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead	汞 Mercury	鎘 Cadmium	六價鉻 Hexavalent chromium	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers
	(Pb)	(Hg)	(Cd)	(Cr ⁺⁶)	(PBB)	(PBDE)
連接線，連接線安裝組件及線材	x	o	o	o	o	o
電氣與電子組件	x	o	o	o	o	o
金屬零件	x	o	o	o	o	o
<p>備考1.“超出0.1 wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。 Note 1 : “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.</p> <p>備考2.“o”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。 Note 2 : “o” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.</p> <p>備考3.“-”係指該項限用物質為排除項目。 Note 3 : The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.</p>						

KE 嘉儀企業

台灣

台北市

中山區建國北路二段120號6樓

電話: +886 2 2502-7256

傳真: +886 2 2502-3077

電子郵件: kenk@kenk.com.tw

網站: www.kenk.com.tw/ke/miele

製造商:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Germany

DG 2840

zh-TW

M.-Nr. 11 659 050 / 00