

操作及安裝說明 組合式蒸爐



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	8
環保	16
電器指南	17
蒸爐	17
附帶的配件.....	19
控制	22
開/關輕觸式按鈕	23
移動感應器.....	23
輕觸式按鈕.....	24
觸控顯示屏.....	25
標誌	26
使用本電器.....	27
選取選單選項	27
滾動	27
退出選單	27
變更數值或設定	27
變更清單中的選項.....	27
使用滾動列輸入數字	27
使用數字鍵輸入數字	27
使用分項欄變更設定	28
輸入字母	28
顯示內容選單	28
移動項目	28
顯示下拉式選單	29
顯示更多資訊	29
啟動MobileStart.....	29
功能說明	30
控制面板	30
水箱	30
冷凝水容器.....	30
食物探針	30
溫度/核心溫度.....	30
濕度	31
烹調時間	31
噪音	31
加熱階段	32
烹調階段	32
蒸汽減少功能.....	32
爐腔照明燈.....	32

在首次使用之前	33
Miele@home	33
基本設定	34
首次清潔	35
設定正確的水沸點	36
加熱蒸爐	37
設定	38
設定概要	38
開啟「設定」選單	41
語言 ▾	41
時間	41
日期	42
照明燈	42
開始畫面	42
顯示屏	43
音量	43
單位	44
保溫	44
蒸汽減少功能	44
建議溫度	45
Booster	45
自動沖洗	45
水質硬度	46
接近/移動感應器	47
安全	48
櫥櫃面板識別	48
Miele@home	49
遙遠控制	49
啟動MobileStart	49
SuperVision	50
遙遠更新	51
軟件版本	52
法律信息	52
陳列室程序	52
原廠設定	52
提示+分鐘提示器	53
使用提示功能	53
使用分鐘提示器功能	54
主選單及子選單	55
節約能源貼士	57

內容

操作	59
更改烹調程序數值及設定	60
變更溫度和核心溫度	60
變更濕度	60
設定烹調時間	61
更改預設烹調時間	61
刪除預設烹調時間	61
取消烹調程序	62
中斷烹調程序	62
預熱爐腔	63
Booster	63
預熱	64
Crisp function	64
釋放蒸汽	65
變更功能	65
一般注意事項	66
蒸汽烹調的優點	66
適當的容器	66
層架	67
急凍食物	67
溫度	67
烹調時間	67
烹調帶湯汁的食物	67
你自己的食譜 - 蒸汽烹調	67
通用烘焗盤和組合式烤架	68
蒸汽烹調	69
節能 - 蒸汽烹調	69
烹調表上的注意事項	69
蔬菜	70
魚類	73
肉類	76
稻米類	78
穀物類	79
意粉	80
餃子/湯糰/包子	81
乾豆類	82
雞蛋	84
水果	85
香腸類	85
貝類	86
青口	87

菜譜烹調（烹調整頓飯菜） - 手動.....	88
真空低溫慢煮	89
特別應用	96
翻熱.....	96
解凍.....	98
Mix & Match.....	101
出水.....	112
裝瓶烹調.....	112
蛋糕入瓶存放.....	115
烘乾食物.....	116
發酵麵糰.....	117
菜單烹調 - 自動.....	117
消毒物品.....	118
預熱餐具.....	119
保溫.....	119
加熱濕潤的絨毛巾.....	120
溶解魚膠粉.....	120
液化蜂蜜.....	121
融化朱古力.....	121
製作乳酪.....	122
烹調煙肉.....	123
蒸洋蔥.....	123
蒸汽榨汁.....	124
水果蜜餞.....	125
將蔬果去皮.....	126
儲存蘋果.....	127
製作蛋羹.....	127
自動程序	128
類別.....	128
使用自動程序.....	128
注意事項.....	128
搜尋.....	129
MyMiele	130
用戶程序	131
烘焗	134
烘焗貼士.....	134
烘焗貼士.....	135
功能注意事項.....	135

內容

烘烤	137
烘烤貼土	137
功能注意事項	137
食物探針	139
燒烤	142
燒烤貼土	142
燒烤貼土	142
功能注意事項	143
清潔及保養	144
清潔與護理的相關重要資訊	144
清潔蒸爐正面	145
PerfectClean	146
爐腔	147
清潔水箱和冷凝水容器	148
配件	149
清潔側面滑槽	150
調低頂部加熱/燒烤元件	151
保養	152
浸洗	152
烘乾	152
沖洗	152
為蒸爐除垢	152
拆下機門	154
安裝機門	155
問題解決指南	156
自選配件	162
容器	162
其他	162
清潔與護理產品	162
服務	163
故障聯絡資訊	163
保養	163
安裝	164
安裝安全說明	164

嵌入尺寸	165
裝入高身櫃.....	165
裝入底櫃	166
側視圖.....	167
控制面板的旋轉範圍	168
連接和通風.....	169
安裝蒸爐	170
電力連接	171
版權與授權.....	174
有害物質	175

警告和安全說明

組合式蒸爐在以下說明中稱為蒸爐。

此蒸爐符合所有適用的安全要求。但使用不當可導致人身傷害和財物損失。

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

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

因未遵守這些說明而導致的傷害或損壞，Miele 概不負責。

請妥善保存這些說明，並將它們交給日後的機主。

正確應用

- ▶ 本蒸爐適用於家庭及類似的工作和居住環境。
- ▶ 本蒸爐不適用於室外。
- ▶ 蒸爐只適合家用，用於蒸煮、烘焗、烘烤、燒烤、解凍及翻熱食物。
不得用於任何其他用途。
- ▶ 本蒸爐不適合身體、感官或思考能力不健全或缺乏經驗與知識的人使用，除非他們在使用時有人看管，或已知曉如何以安全方式使用，且認知並理解不正確操作所導致的後果。
- ▶ 本蒸爐配有一盞特殊照明燈，以應對特定環境（如溫度、濕度、耐化學性、磨蝕和震動）。本特殊照明燈只可用於其預設用途。不適用於室內照明。更換照明燈只能由 Miele 授權人員或 Miele 服務部進行。

警告和安全說明

兒童安全

- ▶ 啟動系統鎖，確保兒童無法在不經意間開啟蒸爐。
- ▶ 8 歲以下兒童必須遠離蒸爐，除非一直有人看管。
- ▶ 8 歲和以上的兒童若在無人看管的情況下使用蒸爐，必須向他們演示如何安全使用蒸爐。兒童必須能夠理解並認識到不正確操作可能帶來的危險。
- ▶ 兒童不得在無人看管的情況下清潔蒸爐。
- ▶ 請看管好在蒸爐附近的兒童，不要讓他們玩弄蒸爐。
- ▶ 包裝材料可導致窒息。在玩耍時，孩子們可能會意外被包裝材料（例如塑膠袋子）纏住，或誤將其拉到頭上以導致窒息的風險。請將包裝材料放置在遠離兒童的位置。
- ▶ 因高溫表面導致的受傷風險。與成人相比，兒童的肌膚對高溫更敏感。蒸爐的外殼部份（如機門玻璃、控制面板及通風孔）均會變得相當灼熱。請勿讓兒童在蒸爐運作時觸碰蒸爐。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**10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。
- ▶ 若輕觸  輕觸式按鈕，則機門將會自動完全打開。例如，這樣做時，它可能會撞到小孩或動物。
如果已開啟提示音，當您使用語音服務透過遙控開門時，蒸爐的蜂鳴聲會發出聲音。打開機門時，確保門周圍沒有人。確保一直開啟提示音。

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）。
- ▶ 因觸電導致的受傷風險。接觸任何帶電電線或胡亂接駁蒸爐的電線或機械組件都將危及你的安全，並可導致蒸爐出現故障。
在任何情況下都不要打開蒸爐外殼。
- ▶ 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「安裝」章節中的「電力接駁」）。

警告和安全說明

- ▶ 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。

正確使用

▶ 因高溫表面與蒸汽導致的受傷風險。使用過程中，蒸爐會變得高溫。加熱元件、爐腔、側面滑槽、配件、機門玻璃、食物或蒸汽會灼傷你。

將熱食物放入蒸爐或將其從蒸爐內取出時，在已加熱爐腔內調整蒸爐掛架等時以及關上機門時，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。

▶ 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。

▶ 不適合在焗爐內使用的塑膠容器會在高溫下熔化並可能會損壞蒸爐或著火。

只限使用製造商聲明可用於焗爐的塑膠容器。使用時請依照製造商的說明進行操作。如要使用塑膠容器蒸煮食物，請確保它們可抵受 100 °C 的高溫及蒸汽。任何其他塑膠容器遇熱會熔化、易碎或破裂。

▶ 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**10**公斤重量。請勿坐上或依傍開啟的機門，或在上面擺放重物。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。

▶ 過熱的油脂可被點燃。用油和油脂烹調食物時，請勿讓蒸爐處於無人看管狀態。

如果油脂燒著，切勿用水撲滅。立即關閉蒸爐，然後關上機門，將火焰撲滅。

警告和安全說明

- ▶ 使用過程中所產生的高溫，可能會燒著蒸爐附近的物品。請勿使用蒸爐為室內升溫。
- ▶ 燒烤食物時烹調時間過長會使食物變乾，出現著火危險。請勿超過建議的烹調時間。
- ▶ 如果進行高溫燒烤，某些食物會迅速變乾並自燃。切勿使用燒烤功能來烘焗半熟的卷狀食物或麵包或烘乾花卉或香草。請對此類程序使用風扇加強  或一般加熱 。
- ▶ 如爐腔內冒煙，切勿打開蒸爐機門，以免火舌外吐。關閉蒸爐並切斷電源，即可中斷操作。在煙霧消散前，切勿打開機門。
- ▶ 如食譜須使用酒精，請加倍留神。高溫可能令酒精蒸發。蒸汽可能會燒著發熱裝置。
- ▶ 切勿在爐腔底板上鋪上鋁箔紙或焗爐襯墊。切勿將任何餐具或任何平底鑊、煮鍋或烘焗盤直接放在爐腔底板上。如果你想將爐腔底板用作額外的表面，請將烤架放在爐腔底板上，烤架表面朝上，並將烹調容器放在頂部。這樣做時，請確保不移動蒸爐底板上的瀘油網。
- ▶ 在爐腔底板附近推動烤架可能會對底板造成損壞。切勿在爐腔底板附近推動烤架。
- ▶ 較大的食物殘渣會堵塞排水管和排水泵。確保已插入蒸爐底板上的瀘油網。
- ▶ 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。
- ▶ 請勿在未安裝燈罩時使用本蒸爐。蒸汽可能會接觸電子組件並引致短路。蒸汽還可能會損壞電子組件。

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。
- ▶ 本蒸爐只能使用其附帶的 Miele 食物探針。食物探針如有故障，必須使用適當的 Miele 原廠食物探針更換。
- ▶ 食物探針上的塑膠會在極高溫下熔化。使用燒烤功能時請勿使用食物探針（例外：風扇燒烤 ）。如未使用食物探針，請勿將其存放在蒸爐中。

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。

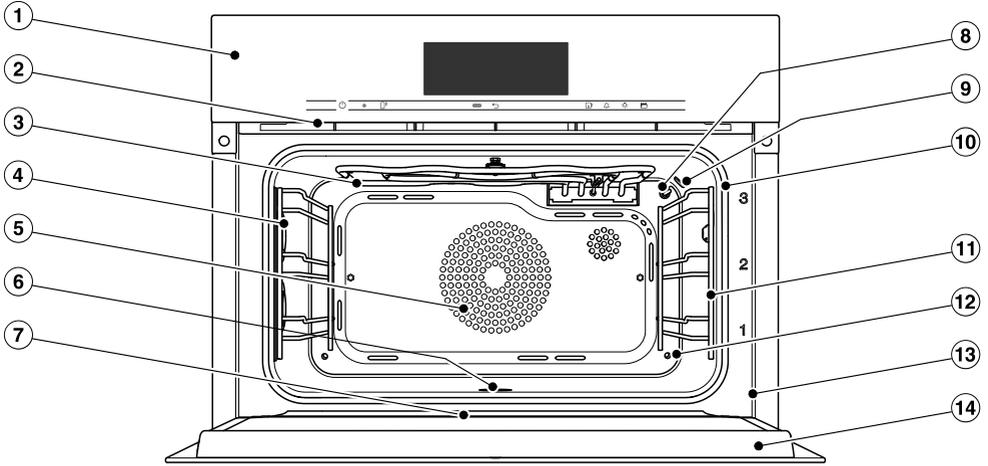
您的舊電器的棄置

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。

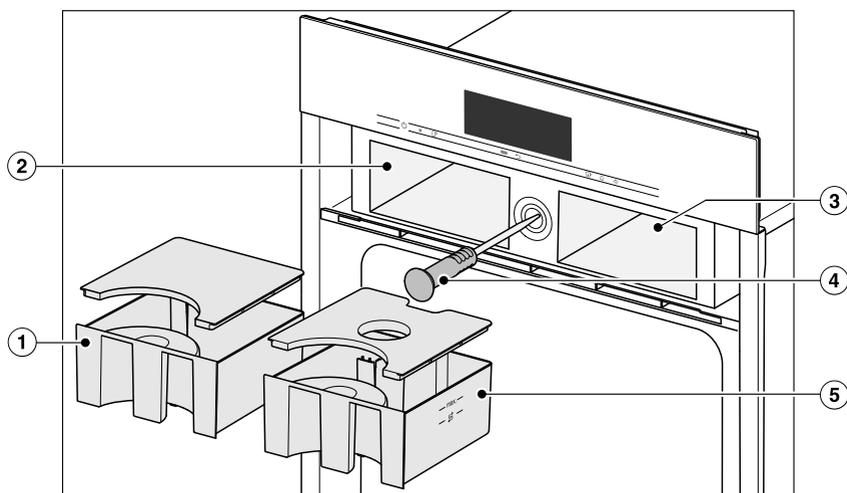


請在您當地的社區垃圾收集/回收中心處理電器和電子設備，或聯絡您的經銷商或 Miele 尋求建議。您還需負責（依照法律，但取決於國家/地區的規定）刪除可能儲存在被棄置電器上的任何個人資料。請確保您的舊電器在棄置前的存放期間不會對兒童造成危險。

蒸爐



- ① 按鈕
- ② 通風口
- ③ 配有無線食物探針天線的頂部加熱／燒烤元件
- ④ 爐腔照明
- ⑤ 風扇進氣口，後面有環形加熱元件
- ⑥ 爐腔底板，下面為底部加熱元件和底板瀘油網
- ⑦ 滴水通道
- ⑧ 溫度感應器
- ⑨ 濕度感應器
- ⑩ 門封
- ⑪ 有 3 層架的側面滑槽
- ⑫ 蒸汽入口
- ⑬ 前框連資料牌
- ⑭ 機門



- ① 冷凝水容器
- ② 冷凝水容器隔間
- ③ 水箱腔
- ④ 無線食物探針
- ⑤ 水箱

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。

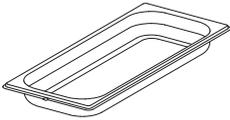
資料牌顯示型號、序號以及連接數據（電壓、頻率和最大連接負載）。

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

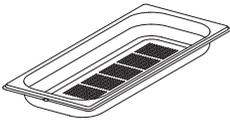
您可以從 Miele 訂購隨電器提供的配件以及一系列可選配件（請參閱「可選配件」）。

DGG 20



1 個密底烹調容器
總容量 2.4 公升/可用容量 1.8 公升
450 x 190 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

DGGL 20



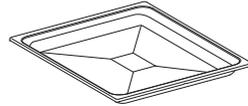
1 個多孔烹調容器
總容量 2.4 公升/可用容量 1.8 公升
450 x 190 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

DGGL 12



1 個多孔烹調容器
總容量 5.4 公升/可用容量 3.3 公升
450 x 390 x 40 毫米（闊 x 深 x 高）

通用烘焗盤



1 個通用烘焗盤，用於烘焗、烘烤和燒烤

組合式烤架



1 個組合式烤架，用於烘焗、烘烤和燒烤

食物探針



食物探針可準確控制烹調時的溫度。食物探針可監測肉類的內部溫度（核心溫度）。

開門裝置



用於手動打開機門

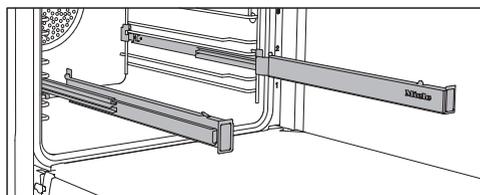
DGCLean

清除爐腔頑固污漬專用清潔劑，特別是烘烤之後。

除垢片

用於去除電器水垢

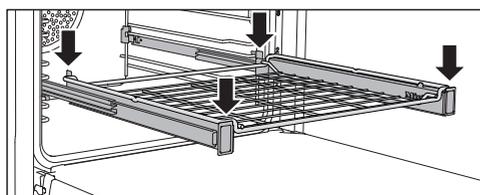
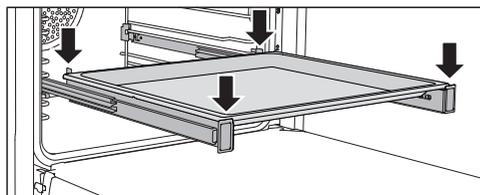
FlexiClip 伸縮掛軌 HFC71



FlexiClip 伸縮掛軌可以連接到任何層架上。

先將 FlexiClip 伸縮掛軌完全推入爐腔，然後將配件放到上面。

配件會在每個掛軌的一端自動卡緊在制動塞之間，並防止滑落。



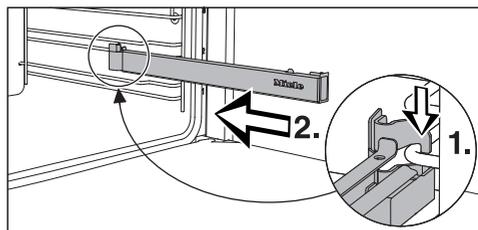
FlexiClip 伸縮掛軌最大可支撐 15 公斤的重量。

安裝和拆卸 FlexiClip 伸縮掛軌

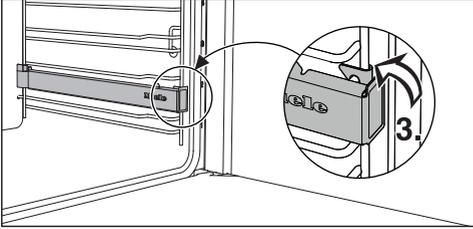
⚠ 因高溫表面導致的受傷風險。
使用過程中，蒸爐會變得高溫。加熱元件、爐腔、側面滑槽或配件會灼傷你。
待加熱元件、爐腔和側面滑槽和配件冷卻後，才安裝或拆卸 FlexiClip 伸縮掛軌。

FlexiClip 伸縮掛軌安裝於組成層架的兩根導軌之間。
印有 Miele 標誌的 FlexiClip 伸縮掛軌應裝於右側。

安裝或拆卸 FlexiClip 伸縮掛軌時，**不要** 超出掛軌。



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

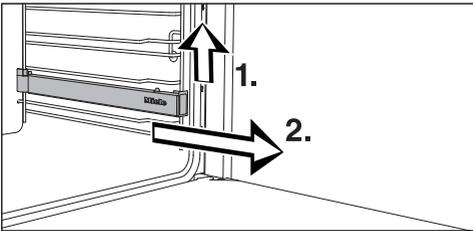


- 然後，將 FlexiClip 伸縮掛軌固定在層架的較低導軌處 (3.)。

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

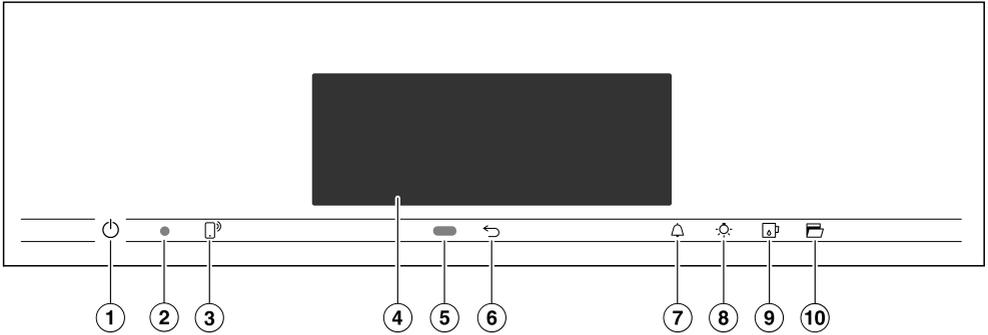
要拆卸 FlexiClip 伸縮掛軌，請按照如下步驟進行：

- 將 FlexiClip 伸縮掛軌完全推入。



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

控制



- ① 輕觸式  開/關按鈕
用於開啟和關閉蒸爐
- ② 光學介面
(僅限 Miele 服務人員使用)
- ③  輕觸式按鈕
用於透過手提裝置控制蒸爐
- ④ 觸控顯示屏
用於顯示資訊及操作
- ⑤ 移動感應器
用於開啟蒸爐內部照明及顯示屏，並在檢測到移動時啟動提示音
- ⑥  輕觸式按鈕
用於退後一個步驟
- ⑦  輕觸式按鈕
設定定時器和鬧鐘
- ⑧  輕觸式按鈕
用於開啟和關閉焗爐內部照明
- ⑨ 輕觸式按鈕 
用於開啟和關閉控制面板
- ⑩  輕觸式按鈕
用於打開機門

開/關輕觸式按鈕

⦿ 開/關按鈕為輕觸式設計，可感應輕觸操作。

使用此輕觸式按鈕開啟及關閉蒸爐。

移動感應器

移動感應器位於觸控顯示屏上，↔ 輕觸式按鈕的旁邊。移動感應器將可偵測您有否用手或身體觸控顯示屏。

如您已啟動相應的設定，可以開啟蒸爐內部照明，啟動蒸爐或關閉提示音（請參閱「設定 - 接近/移動感應器」）。

控制

輕觸式按鈕

輕觸式按鈕透過感應啟動。每次輕觸輕觸式按鈕將響起確認音。確認音可透過選擇**音量 | 按鍵音 | 關閉**設定關閉。

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

輕觸式按鈕	功能
	如欲使用手提電子裝置控制蒸爐，您將需要Miele@home系統，啟動 遙遠控制 設定及觸碰輕觸式按鈕。輕觸式按鈕將會亮起燈色燈，MobileStart功能將可使用。 於輕觸式按鈕亮起期間，您可使用您的手提電子裝置控制蒸爐。 (參閱「設定 - Miele@home」)
	觸控式按鈕會因應您正身處的選單，帶您返回上一步或返回主選單。
	如果顯示屏顯示選單或烹調進行中，您可以隨時設定計時器（例如，用煮食爐煮蛋時）或鬧鐘（參閱「鬧鐘 + 分鐘提示器」）。
	點選此輕觸式按鈕以開啟及關閉蒸爐內部燈。 根據所選的設定，蒸爐內部照明在 15 秒後關閉或持續開啟或關閉。
	使用此輕觸式按鈕可開啟和關閉控制面板（請參見「功能說明」章節中的「控制面板」）。
	使用此輕觸式按鈕自動打開機門。要將其關閉，請用手或用合適的鍋架或焗爐手套壓在門框上，直到機門關閉。

觸控顯示屏

觸控顯示屏的敏感表面可能會被尖銳物件如鉛子筆造成損壞。
應只以手指輕觸顯示屏。
確保水份不會滲入觸控顯示屏背面。

觸控顯示屏分為幾部分。



選單路徑顯示於**標題**的左邊。各個選單選項由垂直線分隔。...|表示有更多可用選項，由於顯示屏中沒有足夠的空間，因此這些選項無法顯示。

如果輕觸標題中的選單名稱，顯示屏將切換到該選單。輕觸  進入狀態顯示。

時間顯示於標題右側。您可輕觸顯示屏以設定時間。

更多標誌或會顯示，例如：SuperVision 。

使用標題下方的橙色線可向下拖動下拉式選單。讓您能在烹調程序期間開啟或關閉設定。

目前選單和選單選項顯示在**中間**。您可以在顯示屏上向右或向左滑動手指，以向右或向左滾動。輕觸選單以選擇項目（參閱「操作」）。

於**註腳**顯示的操作項目視乎已選的選單而定；例如：計時器、儲存或OK。

控制

標誌

以下標誌會在顯示屏顯示：

標誌	含義
	此標誌表示有關於使用電器的其他資訊和建議。按 OK 輕觸式按鈕可確認該資訊。
	這表示有更多可用選項，由於顯示屏中沒有足夠的空間，因此這些選項無法顯示。
	水位指示器
	警報
	定時器
	部分設定例如顯示亮度和蜂鳴器音量是以棒形圖方式選擇。
	已啟用系統鎖或觸控鎖（參閱「設定 - 安全」）。按鈕已鎖定。
	使用食物探針時的核心溫度
	遙控（只於您使用 Miele@home 系統並選擇遙遠控制 啟動時顯示）。
	SuperVision（只當您使用 Miele@home 系統並選擇SuperVision SuperVision - 顯示屏 啟動時顯示）。

通過輕觸所需的選單選項，您可以通過觸控顯示屏操作蒸爐。

每次輕觸可選選項時，相關相關字符（單詞和/或符號）都會亮起**橙色**。

用於確認操作步驟的字段將會亮起為**綠色**（例如 OK）。

選取選單選項

- 輕觸顯示屏中所需的字段或數值。

滾動

您可向左或右滾動。

- 掃過顯示屏。您將手指放在輕觸式屏幕上，然後按照您所想的方向滑動。

底部的欄顯示您在當前選單中的位置。

退出選單

- 於選單路徑輕觸  輕觸式按鈕或... | 標誌。
- 輕觸  進入狀態顯示。

未經 OK 確認的輸入不會被儲存。

變更數值或設定

變更清單中的選項

當前設定會亮起為橙色。

- 輕觸所需設定。

設定已儲存。您將回到上一頁選單。

使用滾動列輸入數字

- 向上或向下滑動滾動列，選擇想要的數字。

- 使用 OK 確認。

變更後的數字現已儲存。

使用數字鍵輸入數字

- 點擊數字鍵盤中間的值。

數字鍵盤將會顯示。

- 輕觸所需數字。

當您輸入一個可用數值後，OK 將轉為綠色。

使用箭頭刪除最後一個輸入的數字。

- 使用 OK 確認。

變更後的數字現已儲存。

使用本電器

使用分項欄變更設定

某些設定將以七段式欄位  顯示。如所有分項均亮起，表示已達到最大值。

如無分項亮起或只有一個亮起，表示已設定為最小值，或設定已一併關閉（例：提示音）。

- 輕觸欄位上的相應欄目以更改設定。
- 選擇**啟動**或**關**設定。
- 使用 OK 確認您的選擇。

設定已儲存。您將回到上一頁選單。

輸入字母

使用顯示鍵盤輸入字母。最好選用簡短的名稱。

- 輕觸想要的字母或字元。

提示: 使用 [符號] 可為較長的程序名稱換行。

- 輕觸**儲存**。
- 名稱現已保存。

顯示內容選單

於部份選單內您可顯示內容選單，例：重新命名使用者程序，或移動MyMiele下方項目。

- 例如，輕觸使用者程序並維持直到內容選單開啟。
- 若要關閉下拉式選單，請將其向上拖回到頂部或輕觸位於選單視窗之外的顯示區域。

移動項目

您可更改使用者程序或MyMiele下方項目順序。

- 例如，輕觸使用者程序並維持直到內容選單開啟。
- 選擇**移動**。
- 點擊亮起項目並拉動至所需位置。

顯示下拉式選單

烹調過程中，你可以開啟或關閉Booster或**預熱**等設定以及  WiFi 功能。

- 使用標題下方的橙色線可向下拖動下拉式選單。
- 選擇要變更的設定。
使用中設定突出顯示為橙色。視乎所選配色而定，非使用中設定會突出顯示為黑色或白色（請參見「設定 – 顯示屏」）。
- 若要關閉下拉式選單，請將其向上拖回到頂部或輕觸位於選單視窗之外的顯示區域。

顯示更多資訊

某些功能可使用內容相關小助手。在這種情況下，**更多資訊**將出現在底部。

- 點擊**更多資訊**，資訊將以文字和圖片顯示。
- 點擊**關**返回主選單。

啟動MobileStart

- 選擇  輕觸式按鈕啟動MobileStart。

 輕觸式按鈕將亮起。您可以使用 Miele@mobile應用程式遙控您的蒸爐。

使用觸控顯示屏直接操作蒸爐，將優先於以應用程式的遙控功能操作蒸爐。

您可在  輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

功能說明

控制面板

水箱、冷凝水容器和食物探針位於控制面板後面。☐ 輕觸式按鈕可用於開啟和關閉控制面板。面板上裝有裝置，能在其開啟或關閉遇到障礙時，自動終止運行。

水箱

最大填充量為 1.4 公升，最小填充量為 1.0 公升。水箱上有刻度標記。切勿超過最上方刻度標記。

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注水。若在烹調時，機門是敞開的，則會增加耗水量。

每次執行使用蒸汽煮食的烹調程序之前，向水箱注水至最高水位。

冷凝水容器

烹調時電器內積聚的冷凝水會泵入冷凝水容器中。容器最大容量為 1.4 公升。

食物探針

食物探針測量食物的核心溫度，可以簡單而精準地監測烹調過程中的溫度。

溫度/核心溫度

部分功能配有預設建議溫度。可在指定範圍內變更個別烹調程序、某個程序階段或每次使用該程序時的建議溫度（請參見「設定」章節中的「建議溫度」）。

還可在指定範圍內變更個別程序或特定程序階段的核心溫度。

濕度

組合模式  功能和**翻熱**特別應用會結合使用蒸爐加熱和濕度功能。還可在指定範圍內選擇個別程序或特定程序階段的濕度水平。

系統會按濕度設定，向爐腔供應水分或新鮮空氣。若濕度設定 = 0 %，系統會供應最大限度的新鮮空氣，但不會供應水分。若濕度設定 = 100 %，系統不會供應新鮮空氣，爐腔濕度也達至最高水平。

有些食物會在烹調過程中釋出水分。食物中的水分亦會控制所需水分量。如果所需水分量低，系統可能不會啟動蒸汽製造器。

烹調時間

可因應烹調功能，將烹調時間設在 1 分鐘和 6 小時、10 小時或 12 小時之間。出廠時已設定自動、保養和**菜單烹調**程序的烹調時間，因此無法更改。

當利用蒸汽烹調食物，以及使用純用蒸汽操作的烹調程序和應用程式時，系統不會開始計算烹調時間，直至蒸爐溫度已達至設定溫度。其立即會在所有其他功能、程序和應用程式中開始。

噪音

蒸爐操作過程中及關閉後會聽到嗡嗡聲。此噪音並不表示操作不正確或電器故障。在將水泵入或泵出系統時會發出這種噪音。

使用蒸爐時，會聽到風扇噪音。

功能說明

加熱階段

無論使用哪種烹調功能，當爐腔溫度在加熱階段中上升時，顯示屏會顯示爐腔溫度（例外：完全燒烤 、節能燒烤 ）。

當使用蒸汽煮食時，加熱階段的運作時間將取決於食物的溫度和數量。一般而言，加熱階段需時大約 7 分鐘。若想烹調冷藏或急凍食物，加熱時間將會更長。假如烹調溫度低或正在使用 Sous-vide  烹調功能，加熱階段也可能需時較長。

烹調階段

在烹調階段過程中，顯示屏中會顯示剩餘時間。若使用蒸汽煮食，則在達到設定的溫度後開始烹調階段。其立即會在所有其他功能、程序和應用程式中開始。

蒸汽減少功能

若蒸汽煮食和混合烹煮的烹調程序在特定溫度範圍內的溫度下運作，系統將會在程序結束時自動開啟蒸汽減少功能。該功能防止機門打開時，會有過多蒸汽溢出。顯示屏中會顯示**蒸汽減少**。

可關閉蒸汽減少功能（請參見「設定」章節中的「蒸汽減少功能」）。關閉蒸汽減少功能後，機門打開時，會有大量蒸汽溢出。

爐腔照明燈

為節省能源，出廠時已預設了爐腔照明燈於程序開始後熄滅。

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

如果機門於烹調程序結束後保持開啟，爐腔照明燈會在 5 分鐘後自動熄滅。

點擊控制面板上的  按鈕可以開啟照明燈 15 秒。

Miele@home

您的蒸爐已配備內置 WiFi 模組。

如要使用它，您需要：

- WiFi 網路、
- Miele@mobile 應用程式、及
- Miele 使用者帳戶，可透過 Miele@mobile 應用程式建立。

當您將蒸爐與您家中的 WiFi 網路連接時，Miele@mobile 應用程式將引導您完成此操作。

當您將蒸爐連接到 WiFi 網路後，您可以使用該應用程式進行以下動作：

- 存取蒸爐操作狀態的相關資訊
- 檢索有關蒸爐當前烹調程序的資訊
- 結束正在進行的烹調程序

即使蒸爐處於關閉狀態，將蒸爐連接到 WiFi 網路也會增加耗電量。

確保您的 WiFi 網路信號在您蒸爐的安裝位置夠強。

WiFi 連線狀況

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

Miele@home 可用性

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

Miele@home 服務並非在每個國家或地區都有提供。

要了解可用性詳情，請瀏覽 www.miele.com。

Miele@mobile 應用程式

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



在首次使用之前

基本設定

首次啟動前必須進行以下設定。您可以稍後再次更改這些設定（請參閱「設定」）。

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

蒸爐在連接電源時會自動開啟。

設定語言

- 選擇所需語言。

如錯誤選取語言，您可按照「設定 - 語言」說明繼續。

設定國家

- 選擇所需國家

設定 Miele@home

設定 Miele@home 會顯示於顯示屏。

- 如欲設定 Miele@home，選擇**繼續**。
- 如欲在稍後日期進行設定，選擇**跳過**。
請參閱「設定 - Miele@home」，了解在稍後日期進行設定的資訊。
- 如欲立即設定 Miele@home，請選擇所需的連接方式。

您將透過顯示屏和 Miele@mobile 應用程式取得說明。

設定日期

- 設定日子、月份及年份。
- 使用 OK 確認。

設定時間

- 設定小時及分鐘。
- 使用 OK 確認。

設定水質硬度等級

聯繫您當地的供水商，了解您所在地區的水質硬度。

更多的資訊可在「設定 - 水質硬度」下找到。

- 選擇您所在地區的水質硬度。
- 使用 OK 確認。

完成調試過程

- 請按照顯示屏上的說明進行後續操作。

蒸爐已準備就緒。

首次清潔

- 移除蒸爐和配件上的所有保護包裝和貼紙。

本電器已在工廠經過功能測試。運輸過程中，測試時殘留的水可能回流到爐腔內。

清潔水箱和冷凝水容器

 因控制面板導致的受傷風險。
當開啟或關閉面板時，你可能會被夾住。
請勿在開啟和關閉面板時觸碰機門上邊緣。

- 使用開/關  按鈕來開啟蒸爐。
- 選擇  輕觸式按鈕來開啟控制面板。
- 取出水箱和冷凝水容器。將水箱和冷凝水容器稍稍向上推即可將其取出。
- 用手或洗碗碟機沖洗水箱和冷凝水容器。

在首次使用之前

清潔配件/爐腔

- 從爐腔中取出所有配件。
- 用手或洗碗碟機清洗烹調容器。

通用烘焗盤和組合式烤架表面均經過 PerfectClean 處理，因此必須**只能**用手清洗。
請參見「清潔與護理」章節中的「PerfectClean」。

- 用乾淨海綿沾取混合清潔液與熱水的溶液清潔通用烘焗盤和組合式烤架。

蒸爐內部在出廠前經過了保養劑處理。

- 清除這些保養劑時，用乾淨海綿沾取混合清潔液與熱水的溫和溶液清潔爐腔。

設定正確的水沸點

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

此程序**必須**進行，以確保您電器的有效運行。

蒸餾水、蘇打水和其他液體可能會損壞蒸爐。

只能使用凍自來水（20 °C 以下）。

- 取出水箱然後注滿至最高水位。
- 將水箱推進電器內。
- 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，如果蒸爐所在的新海拔與之前的高度相差 300 米或以上，則需要針對新海拔重新設定蒸爐的水沸點。為此，需要對電器進行除垢（請參見「清潔與護理」章節中的「護理」）。

加熱蒸爐

- 若適用，從爐腔中取出所有配件。
- 要清除環形加熱元件上的油脂，請使用**風扇加強**  功能在 200 °C 的溫度下加熱蒸爐 30 分鐘。依照「操作」章節中的描述進行操作。

 因高溫表面導致的受傷風險。

使用過程中，蒸爐會變得高溫。加熱元件、爐腔、側面滑槽或機門玻璃會灼傷你。

在已加熱爐腔內調整蒸爐掛架等時以及關上高溫機門時，請戴上焗爐手套。

加熱元件首次加熱時，會散發出輕微的氣味。散發出的氣味和任何蒸汽將很快消散，並不表示出現連接或電器故障。

操作過程中，請確保廚房內通風良好。

設定

設定概要

選單選項	可選設定
語言	... deutsch english ... 國家
時間	顯示 啟動* 關閉 夜間模式 時鐘類型 指針顯示* 數字顯示 時鐘制式 24小時* 12小時(am/pm) 設定
日期	
照明燈	啟動 "持續" 15秒* 關閉
開始畫面	主目錄* 功能 自動程序 特別程序 用戶程序 MyMiele
顯示屏	顯示屏亮度 ■■■■■■□□ 顏色格調 亮白 漆黑* QuickTouch 啟動 關閉*
音量	蜂鳴音 ■■■■■■□□ 按鍵音 ■■■■■■□□ 開機音樂 啟動* 關閉
單位	重量 克* 磅 磅/安士 溫度 °C* °F

* ** 原廠設定

選單選項	可選設定
保溫	啟動 關閉*
蒸汽減少	啟動* 關閉
建議溫度	
Booster	啟動* 關閉
自動沖洗	啟動* 關閉
水質硬度	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH
感應操控	靠近時 開啟照明燈 烹調過程中* 顯示時間 / 本機 關閉 靠近時 開啟顯示屏 啟動 關閉* 靠近時 關閉提示音 啟動* 關閉
安全	系統鎖定  啟動 關閉* 輕觸式按鍵 鎖定 啟動 關閉*
櫥櫃面板識別	啟動 關閉*
Miele@home	啟動 關閉 連接狀態 再次設定 重設 設定
遙遠控制	啟動* 關閉
SuperVision	SuperVision - 顯示屏 啟動 關閉* 待機顯示 啟動 只有在有故障時* 裝置列表 顯示本機 蜂鳴音

* ** 原廠設定

設定

選單選項	可選設定
遙遠更新	啟動* 關閉
軟件版本	
法律信息	開放原始碼 許可
陳列室程序	示範程序 啟動 關閉*
原廠設定	本機設定 用戶程序 MyMiele 建議溫度

* ** 原廠設定

開啟「設定」選單

您可於  **設定** 選單中，以調節原廠設定來配合您的需要，個人化您的蒸爐。

於主選單：

- 選擇  **設定**。
- 選擇所需設定。

您可查看及更改設定。

烹調程序進行時將無法更改設定。

語言

您亦可設定所需的語言及國家。

設定及確認選項後，您所選取的語言將會顯示於顯示屏。

提示: 如錯誤選取語言，您可點選主選單中的 。按照  符號返回 **語言**  子選單。

時間

顯示

選擇於蒸爐關閉時顯示屏上的時間顯示方式

- 啟動

時間常時顯示於顯示屏。

您亦可以選擇 **顯示屏 | QuickTouch | 啟動** 設定，所有輕觸式按鈕將會及時隨輕觸反應，及動作感應器於您靠近顯示屏時開始自動感應。

您亦可以選擇 **顯示屏 | QuickTouch | 關閉** 設定，使輕觸式按鈕必須在蒸爐啟動時才能使用。

- 關閉

為節省能源，顯示屏不會亮起。蒸爐必須在啟動後才能使用。

- 夜間模式

為節省能源，顯示屏只會於 05:00 至 23:00 之間顯示時間。顯示屏於其餘時間會維持關閉。

設定

時鐘類型

時間可以以**指針顯示**（配合鐘面）或**數字顯示**（時:分）顯示。

日期亦可以於電子顯示屏顯示。

時鐘制式

時間可以以 24 小時或 12 小時制顯示（24小時 或12小時(am/pm)）。

設定

設定小時及分鐘。

提示: 在沒有任何烹調程序進行時，可輕觸位於頂項的時間以進行變更。

如遇上停電，現在時間會於電源恢復時重新顯示。設定的時間可保存長達約 150 小時。

於蒸爐與 WiFi 連接及登入 Miele@mobile 應用程式時，時間將會按 Miele@mobile 應用程式設定的國家自動同步。

日期

設定日期。

於蒸爐關閉時，日期只會於**時間 | 時鐘類型 | 數字顯示**設定時顯示於顯示屏。

照明燈

- 啟動

蒸爐內部燈於整段烹調過程會開啟。

- "持續" 15秒

蒸爐內部燈將會於烹調程序開始 15 秒後關閉。如要再次開啟蒸爐內部燈，請觸碰  輕觸式按鈕並維持 15 秒。

- 關閉

蒸爐內部燈將會關閉。請輕觸  輕觸式按鈕並維持 15 秒以再次開啟蒸爐內部燈。

開始畫面

蒸爐出廠時已設定開啟時顯示主選單。您可以更改此原廠設定，以便於顯示屏顯示例如蒸爐功能或 MyMiele 設定（請參閱「MyMiele」）。

稍後再開啟蒸爐時，將出現這個新的開始畫面。

選擇  輕觸式按鈕或按照標題的路徑前往主選單。

顯示屏

顯示屏亮度

顯示屏亮度以七段式欄位顯示。

-  最高亮度
-  最底亮度

顏色格調

為顯示器選擇淺色或深色配色方案。

- **亮白**
顯示屏的背景為淺色，帶有深色字符。
- **漆黑**
顯示屏的背景為深色，帶有淺色字符。

QuickTouch

按需要選擇輕觸式按鈕及移動感應器於蒸爐關閉時的反應方式：

- **啟動**
如您已選擇**時間 | 顯示 | 啟動**或**夜間模式**設定，輕觸式按鈕及移動感應器於蒸爐關閉時依然會反應。
- **關閉**
獨立於**時間 | 顯示**設定，輕觸式按鈕及移動感應器只會於蒸爐開啟時，及關閉後的一定時間內反應。

音量

蜂鳴音

如果已開啟提示音，在達到設定溫度時和設定時間結束時會發出聲音。

如果您想使用語音服務遠程開門，請確保機門打開時沒有人在周圍。確保一直開啟提示音。

提示音的音量將會以七段式欄位顯示。

-  最高音量
-  提示音已關閉

按鍵音

每次觸碰輕觸式按鈕時發出的音效音量將以七段式欄位顯示。

-  最高音量
-  音效已關閉。

開機音樂

輕觸開/關按鈕  所響起的聲音，可被開啟或關閉。

設定

單位

重量

您可以於自動程序中以克（克）、磅/安士（磅）或磅（磅/安士）為單位設定食物重量。

溫度

您可以設定溫度單位為攝氏（°C）或華氏（°F）。

保溫

使用**保溫中**功能可在蒸汽煮食程序結束後為食物保溫。食物在預設溫度下保溫最多 15 分鐘。打開機門即可取消保溫程序。

請注意，鮮美食物，特別是魚類，即使在保溫時可能還在繼續烹調。

- **啟動**
保溫中功能已開啟。在大約 80 °C 或以上的溫度下烹調時，此功能會在約 5 分鐘後啟用。食物在 70 °C 的溫度下保溫。
- **關閉**
保溫中功能已關閉。

蒸汽減少功能

蒸汽減少功能防止機門打開時，會有過多蒸汽溢出。

- **啟動**
當烹調程序在大約 80 °C（蒸汽烹調）或 80–100 °C 高溫和 100 % 濕度（混合烹煮）下運作，系統將會在程序結束時自動開啟**蒸汽減少**功能。顯示屏中會顯示**蒸汽減少**。
- **關閉**
如果關閉**蒸汽減少**功能，**保溫中**功能亦會自動關閉。關閉**蒸汽減少**功能後，機門打開時，會有大量蒸汽溢出。

建議溫度

如果您經常使用不同的溫度烹調，更改建議的溫度將有助煮食。

選擇此選單選項後，顯示屏上會顯示功能清單。

- 選擇所需功能。

建議的溫度以及可用的溫度範圍將會顯示。

- 變更建議溫度。
- 按 **OK** 確認。

Booster

Booster功能適用於快速預熱爐腔。

- **啟動**
Booster功能會在烹調程序的加熱階段中自動開啟。頂部加熱/燒烤元件、環形加熱元件和熱風扇同時將爐腔預熱至所需溫度。
- **關閉**
Booster功能會在烹調程序的加熱階段中關閉。只有該功能所使用的加熱元件才會為爐腔預熱。

你亦可使用下拉式選單開啟或關閉烹調程序的Booster功能。

自動沖洗

在使用蒸汽煮食的烹調程序結束並在關閉蒸爐後，**本機沖洗中**將顯示在顯示屏中。

這項程序會沖走系統內的食物殘渣。

可啟用或停用自動沖洗程序。

設定

水質硬度

務必將蒸爐設定調整為當地水質硬度等級以確保蒸爐正確運作，並確保在正確間隔內進行除垢。水質越硬，需要更頻繁地對蒸爐進行除垢。
 聯繫您當地的供水商，了解您所在地區的水質硬度。

如果使用樽裝水，例如礦泉水，確保不是碳酸水。根據鈣含量調整此設定。樽上的標籤載有鈣含量，單位為mg/l Ca²⁺或ppm (mg Ca²⁺/l)。

硬度可設定介乎 1 °dH 與 70 °dH 之間。硬度等級預設為 15 °dH。

- 選擇您所在地區的水質硬度。
- 使用 OK 確認。

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

水質硬度		鈣含量 mg/l Ca ²⁺ 或ppm (mg Ca ²⁺ /l)	設定
°dH	mmol/l		
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
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

接近/移動感應器

移動感應器將可檢測，例如當您用手或身體接近觸控顯示屏的時候。

您亦可以透過選擇**顯示屏 | QuickTouch | 啟動**設定，使移動感應器在蒸爐關閉時亦能反應。

靠近時 開啟照明燈

- **烹調過程中**
在烹調程序進行期間，當您接近觸控式顯示屏，蒸爐內部照明將會亮起。蒸爐內部照明將於約 15 秒後再次自動關閉。
- **顯示時間 / 本機**
蒸爐內部燈將會於您靠近觸控顯示屏時開啟。蒸爐內部照明將於約 15 秒後再次自動關閉。
- **關閉**
移動感應器在您接近觸控顯示屏無法正常反應。如要再次開啟蒸爐內部燈，請觸碰  輕觸式按鈕並維持 15 秒。

靠近時 開啟顯示屏

- **啟動**
如果顯示時間，當您接近輕觸式顯示屏時，蒸爐將啟動，主選單會出現。
- **關閉**
移動感應器在您接近輕觸式顯示屏時無法正常反應。使用  開/關輕觸式按鈕開啟蒸爐。

靠近時 關閉提示音

- **啟動**
提示音將會於您靠近觸控顯示屏時關閉。
- **關閉**
移動感應器在您接近觸控顯示屏無法正常反應。手動關閉提示音。

設定

安全

系統鎖定

系統會上鎖以防止蒸爐被錯誤啟動。

系統鎖啟用時，仍可設定分鐘提示器及使用 MobileStart 功能。

在電源中斷並回復後，系統鎖會回復啟用狀態。

- **啟動**
已啟用系統鎖。如果您想使用蒸爐並將之開啟，輕觸  標誌最少 6 秒。
- **關閉**
系統鎖已停用。您現可正常使用蒸爐。

輕觸式按鍵 鎖定

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

- **啟動**
感應鎖已啟動。觸碰 OK 輕觸式按鈕至少 6 秒，以暫時關閉感應鎖。
- **關閉**
感應鎖已停用。所有輕觸式按鈕正常運作。

櫥櫃面板識別

- **啟動**
傢俱面板檢測已啟動。利用移動感應器，蒸爐將自動檢測傢俱門是否關閉。
如傢俱門被關上，蒸爐將於一定時間後自動關閉。
- **關閉**
傢俱面板檢測已關閉。蒸爐將不再檢測傢俱門關閉與否。

如果蒸爐安裝在傢俱面板（例如櫥櫃門）後面，蒸爐、外殼和底板可能因封閉的家具前部後面的熱量和濕氣的積聚而受損。
在使用蒸爐時，應保持傢俱門開啟。
在蒸爐完全冷卻前，應保持傢俱門開啟。

Miele@home

您的蒸爐支援 Miele@home，並提供 SuperVision 功能。

您的蒸爐出廠時內置 WiFi 通訊模組，適合進行無線通訊。

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

- 啟動

此設定只會於 Miele@home 關閉時顯示。WiFi 功能已重新啟動。

- 關閉

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

- 連接狀態

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

- 再次設定

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

- 重設

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

- 設定

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

遙遠控制

如果您已在手提裝置上安裝了 Miele@mobile 應用程式，連接 Miele@home 系統並啟用了遙控功能（**啟動**），就可以使用 MobileStart 功能以檢索正在進行中的蒸爐烹調程序的資訊，或者結束正在進行的程序。

啟動 MobileStart

■ 選擇  輕觸式按鈕啟動 MobileStart。

 輕觸式按鈕將亮起。您可以使用 Miele@mobile 應用程式遙控您的蒸爐。

使用觸控顯示屏直接操作蒸爐，將優先於以應用程式的遙控功能操作蒸爐。

您可在  輕觸式按鈕亮起期間使用 MobileStart。

設定

SuperVision

蒸爐為一種具有SuperVision功能的 Miele@home 兼容電器，用於監控 Miele@home 系統中的其他家庭電器。

在設定 Miele@home 系統之前，無法啟用 SuperVision 功能。

SuperVision -顯示屏

- **啟動**
已啟動 SuperVision 功能。
 標誌會在顯示屏的右上角顯示。
- **關閉**
SuperVision 功能已關閉。

待機顯示

於蒸爐於待機狀態時，SuperVision 功能仍然可用。不過，蒸爐的時間顯示必須開啟（設定 | 時間 | 顯示 | 啟動）。

- **啟動**
即使蒸爐處於待機狀態，也會顯示已登入 Miele@home 系統的已啟動家庭電器。
- **只有在有故障時**
只會顯示已啟動家庭電器的故障。

裝置列表

將顯示所有已登入 Miele@home 的家庭電器。當您選擇一個電器，您可以選擇更多設定：

- **顯示本機**
 - **啟動**
此電器的 SuperVision 功能已開啟。
 - **關閉**
此電器的 SuperVision 功能已關閉，電器仍然登入 Miele@home 系統中。即使電器的 SuperVision 功能已停用，也會顯示故障。
- **蜂鳴音**
您可選擇開啟（**啟動**）或關閉（**關閉**）此電器的提示音與否。

遙遠更新

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

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

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

啟用/停用

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

如果您不希望自動下載任何更新，請停用 RemoteUpdate。

運行 RemoteUpdate

有關更新內容和範圍的資訊將在 Miele@mobile 應用程式中提供。

如果有可用的軟件更新，蒸爐顯示屏中將顯示訊息。

您可以立即安裝更新，也可以將稍後更新。再次開啟蒸爐時，系統會提醒您更新。

如果您不希望自動下載任何更新，請停用 RemoteUpdate。

更新或需時數分鐘。

請注意以下有關 RemoteUpdate 功能的資訊：

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

設定

軟件版本

軟件版本適用於 Miele 客戶服務部。您不需要此資訊以供家用用途使用。

- 使用 OK 確認。

法律信息

您可以在**開放原始碼許可**下面找到有關內置開源組件的概述。

- 使用 OK 確認。

陳列室程序

此功能可在不加熱的情況下在陳列室中示範蒸爐。家用時無需使用此設定。

示範程序

如果示範模式啟動，開啟蒸爐時會顯示**示範程序已啟動 本機不會加熱**。

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

原廠設定

- **本機設定**
任何已更改的設定都將重設為原廠設定。
- **用戶程序**
所有使用者程序都會被刪除。
- MyMiele
所有 MyMiele 條目都會被刪除。
- **建議溫度**
任何已更改的建議溫度都將重設為原廠設定。

使用  觸控按鈕，您可以設定一分鐘的分鐘提示器，來為廚房中的任何活動計時，例如煮雞蛋，或設定特定時間的鬧鐘。

可以同時設定兩個鬧鐘，兩個分鐘提示器時間，或者一個分鐘提示器和一個鬧鐘。

使用提示功能

鬧鐘  可於指定時間響起提示音。

設定鬧鐘

如果選定顯示屏 | QuickTouch | 關閉設定，須在設定鬧鐘前開啟蒸爐。當蒸爐關閉時，鬧鐘時間將出現在顯示屏上。

- 選擇  輕觸式按鈕。
- 選擇  提示。
- 設定鬧鐘時間。
- 輕觸關以確認。

當蒸爐關閉時，鬧鐘時間和  會在顯示屏上顯示，取代目前時間。

如果您正在同時烹調或者正在檢視其他選單，則鬧鐘時間和  將顯示在顯示屏的右上角。

在指定的鬧鐘時間，顯示屏上的時間旁邊會有  閃爍並發出提示音響聲。

- 選擇  輕觸式按鈕或顯示屏上設定鬧鐘時間。

提示音將停止，顯示屏上的標誌亦會熄滅。

更改鬧鐘

- 選擇顯示屏上的鬧鐘或選擇  輕觸式按鈕及需要的鬧鐘。

設定的鬧鐘時間會出現在顯示屏上。

- 設定新的鬧鐘時間。
- 輕觸關以確認。

已儲存經更改的鬧鐘，將顯示在顯示屏上。

刪除鬧鐘

- 選擇顯示屏上的鬧鐘或選擇  輕觸式按鈕及需要的鬧鐘。

設定的鬧鐘時間會出現在顯示屏上。

- 選擇刪除。
 - 輕觸關以確認。
- 鬧鐘將被刪除。

提示 + 分鐘提示器

使用分鐘提示器功能

△ 分鐘提示器可為廚房中的其他活動計時，例如煮雞蛋。

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

- 分鐘提示器可設定的時間最長為 59 分 59 秒。

設定分鐘提示器

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

例如：您想要煮幾隻雞蛋，並設定 6 分鐘 20 秒的分鐘提示器時間。

- 選擇 △ 輕觸式按鈕。
- 選擇 △ 分鐘提示器。
- 設定您所需的分鐘提示器時間。
- 輕觸關以確認。

蒸爐關閉後，分鐘提示器時間將在顯示屏倒數，並顯示 △ 而非當天的時間。

如果您正在同時烹調或者正在檢視其他選單，分鐘提示器時間和 △ 將顯示在顯示屏的右上角。

於分鐘提示器時間結束時，△ 將閃爍，計時會開始並發出提示音。

- 選擇 △ 輕觸式按鈕或顯示屏上所需的分鐘提示器時間。

提示音將停止，顯示屏上的標誌亦會熄滅。

更改分鐘提示器時間長度

- 選擇顯示屏上的分鐘提示器時間，或選擇 △ 輕觸式按鈕及所需的分鐘提示器時間。

顯示屏將顯示已選的分鐘提示器時間長度。

- 設定新的分鐘提示器時間。
- 輕觸關以確認。

修改的分鐘提示器時間長度現已保存，並將開始逐秒倒數。短於 10 分鐘的分鐘提示器時間將開始逐秒倒數。

刪除分鐘提示器的時間

- 選擇顯示屏上的分鐘提示器時間，或選擇 △ 輕觸式按鈕及所需的分鐘提示器時間。

顯示屏將顯示已選的分鐘提示器時間長度。

- 選擇刪除。
- 輕觸關以確認。

分鐘提示器時間已刪除。

主選單及子選單

選單	建議數值	範圍
焗爐功能 <input type="checkbox"/>		
風扇加強 	160 °C	30–225 °C
一般加熱 <input type="checkbox"/>	180 °C	30–225 °C
組合模式 		
組合模式 風扇加強 	170 °C	30–225 °C
組合模式 一般加熱 	180 °C	30–225 °C
組合模式 燒烤 	第 3 層	第 1–3 層
蒸汽烹調 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
加強烘焗 	180 °C	50–225 °C
底部加熱 <input type="checkbox"/>	190 °C	100–200 °C
頂部加熱 <input type="checkbox"/>	190 °C	100–225 °C
完全燒烤 	第 3 層	第 1–3 層
節能燒烤 	第 3 層	第 1–3 層
風扇燒烤 	200 °C	50–225 °C
特別蛋糕 	160 °C	30–225 °C
節能-風扇加熱 	160 °C	30–225 °C
節能-蒸汽烹調 	100 °C	40–100 °C
自動程序 		
特別程序 		
翻熱	130 °C	120–140 °C
解凍	60 °C	50–60 °C

主選單及子選單

選單	建議數值	範圍
特別程序 		
Mix & Match		
翻熱鬆脆食物	-	-
文火翻熱	-	-
烹調鬆脆食物	-	-
文火烘焗	-	-
余水	-	-
入瓶烹調	90 °C	80-100 °C
烘乾	60 °C	60-70 °C
發酵酵母麵糰	-	-
菜單烹調	-	-
消毒容器	-	-
預熱餐具	50 °C	50-80 °C
保溫	65 °C	40-100 °C
MyMiele  		
用戶程序 		
設定 		
保養 		
除垢		
浸泡		
烘乾		
沖洗		

烹調程序

- 從爐腔內取出所有與烹調食物無關的配件。
- 一般而言，假如食譜或烹調對照表列出溫度範圍，最好選擇較低煮食溫度，並在最短時間內檢查食物。
- 只在食譜或烹調對照表要求時，才預熱爐腔。
- 如果情況許可，切勿在程序執行時打開機門。
- 啞黑色烤模最適合用作烘烤食物。它們能更有效吸收熱力，並更快速地將熱力傳至混合食物。不銹鋼或鋁等反光物料會反射熱力，因此會使食物受熱不均勻。請勿用反射熱力的鋁箔紙遮蓋爐底或烤架。
- 請在烹調時監測烹調時間，以免浪費電力。設定烹調時間，或使用食物探針（如有）。
- **風扇加強**  功能可用於烹調多種類型的食物。由於風扇直接分散爐腔內的熱力，可使用較**一般加熱**  低的溫度煮食。你亦可同時利用多個層架烹調食物。
- **風扇燒烤**  是製作燒烤菜式的最佳烹調功能。相對其他使用最高溫度設定的燒烤功能，這項功能提供較低溫的烹調方法。
- **節能-風扇加熱**  功能能更有效使用熱力，確保烹調時不會耗用過多電力。利用此功能製作甜味和鹹味烘焗製品和焗菜。切勿在烹調程序運作時開啟機門。
- 你可以利用**節能-蒸汽烹調**  功能來節省蒸汽烹調的耗電量。此功能特別適合烹調魚類和蔬菜食物。
- 如果時間許可，你應該同時烹調幾種食物。將它們並排放在蒸爐內，或放在不同的層架上。
- 為了有效利用蒸爐內只存的熱力，應該分開烹調不能在同一時間烹調的食物。

節約能源貼士

設定

- 請依照控制元件選擇設定**顯示屏** | QuickTouch | **關閉**，以減低耗電量。
- 要使用爐腔照明，請選擇**照明燈** | **關閉** 或 "**持續**" 15**秒**設定。可以在任何時候，輕觸  輕觸式按鈕，以再次開啟爐腔照明。

節約能源模式

若程序未在運行且未操作控制鍵，則蒸爐將自動關閉以節約能源。當天時間將顯示在顯示屏中，或顯示屏依然不亮（請參閱「設定」）。

因缺少底板濾油網而導致故障。
若缺少底板濾油網，食物殘渣可能會進入排水管。無法將水泵走。
執行每個烹調程序之前，確認爐腔內的底板濾油網是否正確安裝。

- 開啟蒸爐。

顯示屏將會顯示主選單。

- 如果想利用蒸汽功能或噴射蒸汽煮食，請注滿水箱，並將其放回原處。

蒸餾水、蘇打水和其他液體可能會損壞蒸爐。

只能使用冷自來水（20 °C 以下）。

- 將食物放在爐腔內。
- 選擇**焗爐功能** 。
- 選擇想使用的功能。

隨即會顯示功能和溫度與濕度建議數值（如適用）。

- 如有需要，變更建議數值。

系統將會在數秒內自動採用建議數值。你可以稍後透過選擇溫度或濕度指示器來變更溫度和濕度水平。

- 按 **OK** 確認。

隨即將顯示所需溫度和實際溫度，加熱階段將會開始。

你將會看到溫度正在上升。當首次達到設定溫度時，蜂鳴器會發出響聲。

- 烹調程序結束後，選擇**完成**。

 因高溫蒸汽導致的受傷風險。

假若在使用蒸汽煮食的烹調程序執行時打開機門，蒸爐會釋出很多高溫蒸汽。蒸汽會導致灼傷。

與蒸爐保持距離，直至高溫蒸汽散盡。

- 從爐腔取出食物。

 因高溫表面導致的受傷風險。

使用過程中，蒸爐會變得高溫。機門玻璃可能會灼傷你。

關上高溫機門時敬請戴上焗爐手套。

操作

清潔蒸爐

- 移走水箱和冷凝水容器，然後根據需要清空這些用具。
- 關閉蒸爐。

使用蒸汽煮食的烹調程序結束運作後，會顯示**本機沖洗中**。

- 遵照顯示屏上的說明。

應經常進行沖洗程序，以沖走殘留在蒸爐內的食物殘渣。

若在設定選單中已選擇**顯示屏 | QuickTouch | 關閉**，則須開啟蒸爐方能打開機門。

- 按照「清潔與護理」章節中的說明清潔並擦乾整個蒸爐。
- 將機門保持敞開，直至爐腔完全乾透。

加水

如果在程序中需要補水，會發出聲音提示，顯示屏會提示您用淡水補充容器。

- 取出水箱並補水。
- 將水箱推進電器內。

烹調程序恢復運作。

更改烹調程序數值及設定

只要烹調程序正在進行，您就可以根據功能更改該程序的數值或設定。

按不同功能，您可更改下列設定：

- 溫度
- 濕度
- 程序時間
- Booster
- 預熱
- Crisp function

變更溫度和核心溫度

前往**設定 | 建議溫度**，即可根據你的烹調喜好永久調整建議溫度。

只當使用食物探針時，才會顯示  核心溫度（請參閱「烘烤 - 食物探針」）。

- 輕觸溫度顯示屏。
- 如有需要，變更溫度和  核心溫度。
- 按 OK 確認。

烹調程序將按新所需溫度重新啟動。

變更濕度

- 輕觸濕度指示器。
- 變更濕度水平。
- 按 OK 確認。

程序將繼續以新的濕度水平執行。

設定烹調時間

如果將食物放入蒸爐後很久才開始烹調，可能會影響烹調效果。新鮮食物可能會變色甚至變質。進行烘焗時，蛋糕混合食品或麵糰會變乾，亦會不能有效地將蛋糕發大。烹調程序開始之前，選擇盡可能短的時間。

您已將食物放入蒸爐內，並選擇了某個烹調模式和溫度等所需設定。

輸入**程序時間**、**結束於**或**開始於**，您可以自動開關烹調程序。

- 程序時間

輸入所需的烹調時間。蒸爐會在經過此時間後自動停止加熱。可選擇的最長微波時間取決於您所選擇的功能。

- 結束於

訂明烹調程序何時結束。蒸爐將會在您所設定的時間自動停止加熱。

- 開始於

此功能只會於已設定**程序時間**或**結束於**時間狀態下顯示。透過**開始於**訂明烹調程序何時開始。蒸爐將會在您所設定的時間自動開始加熱。

- 選擇 ⌚ 或計時器。
- 設定所需的時間。
- 使用 OK 確認。

若使用蒸汽進行烹調，則直到達到設定的所需溫度，才開始計算烹調時間。

若烹調程序在大約 80 °C（蒸汽烹調）或 80–100 °C 的高溫和 100 % 濕度（混合烹煮）下運作，系統將會在程序結束時自動開啟蒸汽減少功能。

- 待**蒸汽減少**在顯示屏中熄滅後打開機門，並從爐腔中取出食物。

更改預設烹調時間

- 選擇 ⌚，時間或計時器。
- 選擇所需時間並進行變更。
- 使用 OK 確認。

如果發生電源故障，該等設定將被刪除。

刪除預設烹調時間

- 選擇 ⌚，時間或計時器。
- 選擇所需時間。
- 選擇刪除。
- 使用 OK 確認。

如果你刪除**程序時間**、**結束於**和**開始於**的預設時間也會被刪除。

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

操作

取消烹調程序

當您取消烹調程序時，蒸爐加熱和照明將會關閉，任何烹調持續時間設定將被刪除。

在沒有預設烹調時間下取消烹調程序

- 選擇**完成**。

顯示屏將會顯示主選單。

在有預設烹調時間下取消烹調程序

- 選擇**取消**。

取消烹調? 顯示屏上出現。

- 選擇**是**。

顯示屏將會顯示主選單。

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。

當利用蒸汽烹煮食物，以及使用純用蒸汽操作的烹調程序和應用程式時，可以節省設定的烹調時間。

 因高溫蒸汽導致的受傷風險。

假若在使用蒸汽煮食的烹調程序執行時打開機門，蒸爐會釋出很多高溫蒸汽。蒸汽會導致灼傷。

與蒸爐保持距離，直至高溫蒸汽散盡。

 因高溫表面與食物導致的受傷風險。

使用過程中，蒸爐會變得高溫。加熱元件、爐腔、側面滑槽、配件、食物或機門玻璃會灼傷你。

將熱食物放入蒸爐或將其從蒸爐內取出時，在已加熱爐腔內調整蒸爐掛架等時以及關上高溫機門時，請戴上焗爐手套。

將烹調容器放入蒸爐或將其從蒸爐中取出時，確保熱食物不會溢出。

關閉機門後，烹調程序將重新啟動。

蒸爐會再次加熱，而顯示屏將顯示爐腔內隨之升高的溫度。

當利用蒸汽烹煮食物，以及使用純用蒸汽操作的烹調程序和應用程式時，只有達至設定溫度後，剩餘時間才會繼續。

在選用 100 % 濕度和溫度達到 100 °C 的程序中：如果機門在烹調的最後一分鐘（剩餘 55 秒）打開，烹調程序將會提前結束。

預熱爐腔

Booster功能在某些功能中快速預熱爐腔。

預熱功能可以與任何蒸爐功能一起使用（**節能-風扇加熱**  除外），但必須獨立地為各個烹調程序開啟此功能。

只需要在某幾種情況下預熱爐腔。

- 請在烹調以下食物前時預熱爐腔：
 - 用較短烹調時間（約 30 分鐘內）製作的蛋糕和酥餅，和使用**一般加熱**  功能製作的易碎食物（例如海綿蛋糕）

Booster

Booster功能針對以下功能原廠設定為已開啟（**設定** | **Booster** | **啟動**）：

- **風扇加強** 
- **一般加熱** 

如果將溫度設在 100 °C 以上，且開啟了Booster功能，快速加熱階段會將爐腔加熱至所設定的溫度。頂部加熱/燒烤元件、環形加熱元件會跟隨熱風扇一起啟動。

如果使用Booster功能，海綿蛋糕、餅乾等易碎散食物的表面會很快烤焦。如要製作這些食物，請關閉Booster功能。

為烹調程序開啟和關閉Booster

如果已選擇Booster | **啟動**設定，則可以單獨為某個烹調程序關閉這項烹調功能。

另外，如果選擇了Booster | **關閉**設定，則亦可單獨為某個烹調程序開啟這項烹調功能。

舉例說，你選擇了某個烹調功能和溫度等所需設定。

你想為這個烹調程序關閉Booster功能。

- 向下拉動下拉式選單。

Booster突出顯示為橙色。

- 選擇Booster。

視乎配色而定，Booster突出顯示為黑色或白色。

- 關閉下拉式選單。

加熱階段期間，Booster功能會關閉。只有該功能所使用的加熱元件才會為爐腔預熱。

操作

預熱

你可以將大多數食物放在未加熱的爐腔中，以利用加熱階段產生的熱量。

如果已設定烹調時間，則只有達到所需溫度且已將食物放入蒸爐時，才會開始倒數。

立即啟動烹調程序，不會延遲開始時間。

開啟預熱

必須分別為各個烹調程序開啟**預熱**功能。

你已選擇某個烹調功能和溫度等所需設定。

■ 向下拉動下拉式選單。

視乎配色而定，**預熱**突出顯示為黑色或白色。

■ 選擇**預熱**。

預熱突出顯示為橙色。

電器正在預熱。請勿放入食物隨即顯示。

■ 按 **OK** 確認。

■ 關閉下拉式選單。

以下訊息會連同時間一起顯示：**於把食物放入焗爐**。爐腔會加熱至所設定的溫度。

■ 根據系統提示將食物放在爐腔內。

■ 按 **OK** 確認。

Crisp function

Crisp function功能（濕度減低功能）可以在整個烹調程序或某個步驟內，按照要求抽走蒸爐內的水分。

此功能適合製作含有濕配料的食物，例如雞蛋餡餅、薄餅、鮮果鋪面的烘培糕點或鬆餅。

這項功能可以將雞皮烤得香脆。

Crisp function功能可以應用到以下功能：

- 風扇加強 

- 一般加熱 

- 加強烘焗 

- 底部加熱 

- 頂部加熱 

- 風扇燒烤 

- 特別蛋糕 

開啟Crisp function

必須分別為各個烹調程序開啟Crisp function功能。

你已選擇某個烹調功能和溫度等所需設定。

你想為這個烹調程序開啟Crisp function功能。

■ 向下拉動下拉式選單。

視乎配色而定，Crisp function突出顯示為黑色或白色。

■ 選擇Crisp function。

Crisp function突出顯示為橙色。

■ 關閉下拉式選單。

已開啟Crisp function功能。

可隨時透過下拉式選單再次關閉Crisp function功能。

釋放蒸汽

你可以利用任何蒸爐功能（**節能-風扇加熱**  除外），在烹調過程中釋放蒸汽。蒸爐會噴射大量蒸汽。

當顯示屏顯示**蒸汽注入**且**開始**顯示為綠色時，你可以釋放蒸爐內的蒸汽。

請耐心等待，直到加熱階段完結為止，讓蒸汽透過暖風均勻散佈於整個蒸爐。

- 選擇**開始**。

蒸爐將會釋出蒸汽。過程需時約 1 分鐘。

- **開始**再次顯示為綠色後，請按指示釋放更多蒸汽。

變更功能

您可以在烹調程序中更改為其他功能。

- 輕觸標誌選取您需要的功能。
- 如果您已設定烹調時間，請使用**是**確認**取消程序?**訊息。
- 選擇新功能。

顯示屏會顯示新功能和其相應的建議數值。

- 設定烹調程序的數值，並使用 **OK** 確認。

一般注意事項

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、多孔和密底容器可用作其他可選配件（請參閱「可選配件」）。這樣，你可以選擇最適用於烹調食物的容器。

如有可能，使用多孔烹調容器進行**蒸汽烹調**。蒸汽可從每個方向接觸到食物，烹調效果更均勻。

你自己的容器

你亦可使用你自己的容器。但是，請注意以下要求：

- 容器必須適合在蒸爐中使用，且能抵受蒸汽。使用塑膠容器時，請諮詢製造商，確認它們是否適合在蒸爐中使用。
- 瓷製、陶製或石製的厚壁容器不太適合蒸汽烹調。它們因其厚壁而不具備良好的導熱性，即烹調時間將較表中給出的時間要長。
- 將容器放在烤架或適用盤子上。你亦可因應容器的大小，將烤架放在爐腔底部，烤架表面朝上，並將烹調容器放在頂部。你亦可將側面滑槽取出以騰出更多空間（請參閱「清潔與護理」章節中的「清潔側面滑槽」）。
- 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。

層架

你可選擇任何層架。你亦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，並在其間留出至少一層的空間。

務必將烹調容器、烤架和盤子插入側面滑槽的導軌之間，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。

你自己的食譜 – 蒸汽烹調

使用煮鍋或平底鑊烹調的食物和食譜，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。

一般注意事項

通用烘焗盤和組合式烤架

例如在進行烘烤和燒烤時，請在組合式烤架下方放置通用烘焗盤。在烘烤過程中，你可以用滴入盤子中的肉汁來調製肉汁或醬汁。

如果你正在使用一個上方架有組合式烤架的通用烘焗盤，請將通用烘焗盤插入層架的導軌中，組合式烤架將自動滑至其上方。將它們從蒸爐中取出時，將兩者一起拉出。

防傾側安全槽

組合式烤架和通用烘焗盤有防傾側安全槽，可防止烤架和盤子在只需部分拉出時被全部拉出。確保從蒸爐中取出盤子及烤架時，必須將之提起然後拉出，方為妥當。

節能 - 蒸汽烹調

您可於蒸汽烹調時使用**節能 - 蒸汽烹調**  功能以節省能源。此功能特別適合烹調魚類或蔬菜食物。

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

烹調澱粉類食物，如薯仔，米飯和意粉時，最好的功能是使用**蒸汽烹調** 。

設定

焗爐功能 | 節能 - 蒸汽烹調 

烹調表上的注意事項

按照有關烹調時間、溫度和烹調說明的指示進行操作。

選擇 烹調時間

所提供的烹調時間僅供參考之用。

- 我們建議開始時先選擇較短的烹調時間。您可按需要增加烹調時間。

蒸汽烹調

蔬菜

新鮮肉類

以一般方式準備新鮮蔬菜，即沖、洗和切。

急凍食物

冷凍蔬菜無需事先解凍，除非蔬菜凍結為塊狀。

需要相同烹調時間的冷凍和新鮮蔬菜，可一同烹調。

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

烹調容器

豌豆或蘆筍條等食物，因其之間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

自動程序  | 蔬菜 | ... |

或者

焗爐功能  | 蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間表：見表格

蔬菜	🕒 [分鐘]
洋薺	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通用烘焗盤上，接盛任何汁液，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

自動程序 Auto | 魚類 | ... | 蒸汽烹調

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：參閱

烹調時間表：見表格

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，例如為了燉燉，首先應在煮食爐上用平底鑊進行燒製。

烹調時間

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

貼士

- 若要保留**香味**，請使用多孔烹調容器。將一個密底烹調容器或通用烘焗盤放在下面，以接盛濃汁。你可使用這些濃汁提升醬汁味道，或冷凍起來以備後用。
- 煮熟的雞肉和牛肉以及肉骨頭可用於製作**濃湯**。將肉與骨頭和一些混合蔬菜一起放入烹調容器，並加入冷水。烹調時間越長，濃湯就越濃。

設定

自動程序 Auto | 肉類 | ... | 蒸汽烹調

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：100 °C

烹調時間表：見表格

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

自動程序 | 米 | ... |

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：100 °C

烹調時間表：見表格

	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

自動程序 | 穀物 | ... |

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：100 °C

烹調時間表：見表格

	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

自動程序  | 意大利麵 | ... |

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間表：見表格

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。

使用塗有油脂的多孔容器烹調新鮮的餃子/湯糰/包子。

設定

自動程序  | 意大利麵 | ... |

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間表：見表格

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

🕒 烹調時間

蒸汽烹調

乾豆類

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

扁豆在烹調前無需浸泡。

烹調未經浸泡的豆類時，視乎豆子種類需要特定比例的豆和水。

設定

自動程序 Auto | 豆類植物 | ... |

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：100 °C

烹調時間表：見表格

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

自動程序 Auto | 雞蛋 | ... |

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：100 °C

烹調時間表：見表格

	🕒 [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

自動程序 Auto | 水果 | ... |

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：100 °C

烹調時間表：見表格

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

⌚ 烹調時間

香腸類

設定

自動程序 Auto | 香腸
| ... |

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：90 °C

烹調時間表：見表格

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

⌚ 烹調時間

蒸汽烹調

貝類

準備

蒸汽烹調前，解凍冷凍的貝類。

去殼，剔除內臟並清洗。

烹調容器

如使用多孔容器，先將其塗抹油脂。

烹調時間

烹調貝類的時間越長，貝類肉質會越硬。使用圖表中提供的烹調時間。

當用醬汁或原湯烹調貝類時，我們建議您將所列烹調時間的基礎上增加幾分鐘。

設定

自動程序 Auto | 甲殼類海產 | ... |

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：參閱

烹調時間表：見表格

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

🌡️ 溫度 🕒 時間

青口

新鮮食物

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

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

急凍食物

烹調前解凍急凍蚌類。

烹調時間

烹調蚌類的時間越長，肉質會越硬。使用圖表中提供的烹調時間。

設定

自動程序 Auto | 貝類 | ... |

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：參閱

烹調時間表：見表格

	 [°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） - 手動

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）直接放在通用烘焗盤上方。這樣可避免影響其他食物的味道或顏色，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。例如海鱒魚建議烹調溫度為 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（例如鱒目魚和鰈魚）的肉將會變得很硬實。

烹調時間

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

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。

這種溫和的烹調方法是在真空條件下以慢速、恆定低溫的方式烹調食物。

透過真空低溫慢煮，烹調過程中不會令水分蒸發，並可保留所有營養和味道。

真空低溫慢煮能帶來濃厚的味道和均勻煮熟的食物。

只可使用新鮮且狀況良好的食物。確保衛生狀況，並確保食物離開雪櫃的時間不會過長，例如在運輸過程中。

只可使用耐熱及耐煮的真空密封袋。切勿在銷售的包裝狀態下烹調食物，例如真空包裝急凍食物，因該包裝有可能不適用於真空烹調。切勿重覆使用同一真空密封袋。

用爐腔系統真空封口機對食物進行真空密封。

真空低溫慢煮

重要注意事項

為獲最佳烹調效果，請按照以下說明進行操作：

- 與傳統烹調方法相比，會使用更少的香草和香料，因為對食物味道的影響會更大。
你亦可烹調未調味食物，然後在烹調後進行調味。
- 加入鹽、糖和汁液可以縮短烹調時間。
- 若加入檸檬或醋等酸性成分，食物會變得更硬。
- 請勿使用酒精或大蒜，因為這會產生難聞氣味。
- 只能使用適合食物大小的真空密封袋。如果真空密封袋太大，內部會殘留太多空氣。
- 如果你想用一個真空密封袋烹調幾種類型的食物，請將其並排放入密封袋中。
- 如果你想一次用多個真空密封袋烹調食物，請將密封袋並排放入烤架中。
- 烹調時間視乎食物厚度而定。
- 由於高溫及/或長時間烹調，電器可能會缺水。經常檢查顯示屏。
- 在烹調程序運作期間，讓機門處於關閉狀態。打開機門將延長烹調程序並可以改變烹調效果。
- 真空低溫慢煮食譜中的溫度和烹調時間無法準確進行模擬。改變設定以達到所需烹調程度。

提示

- 為了減少烹調時間，您可以在烹調程序前 1-2 天對食品進行真空密封。將真空密封的食物儲存在低於 5 °C 的雪櫃中。為了保持品質和風味，食物應在 2 天內烹調。
- 在真空密封液體之前，請先將其冷凍。
- 將真空密封袋的邊緣向外折疊進行填裝。這樣可為您提供乾淨、完美的接縫。
- 如果您不想在煮食後馬上食用食物，請立即將其放入冰水中，讓其完全冷卻。隨後將食物放置在低於 5 °C 下保存。這樣，您可以保持食物的品質和風味，同時讓食物保持新鮮更長時間。
例外：禽類必須於烹調程序後馬上食用。
- 煮食後，在所有側面切割真空密封袋，以便於食用。
- 上碟前將肉和堅實的魚類（例如鮭魚）稍為煎一下以帶出煎烤的香氣。
- 使用蔬菜，魚或肉的原料或醃料製作醬汁。
- 請用預熱後的餐碟盛放食物。

使用Sous-vide功能

- 用冷水沖洗食物，然後將其弄乾。
- 將食物放到真空密封袋內，並按需要加入香料或汁液。
- 用爐腔系統真空封口機對食物進行真空密封。
- 請將烤架放在第 2 個層架上，以達致最佳烹調效果。
- 將已真空密封的食物放在烤架上（如有多個真空袋，請將其並列放在一起）。
- 選擇焗爐功能 。
- 選擇Sous-vide 。
- 如有需要，變更建議溫度。
- 按 OK 確認。
- 需要時進行詳細設定（請參閱「操作」）。

可能導致效果不佳的原因

包裝袋已開口：

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

食物有一種難聞或奇怪的味道：

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

真空低溫慢煮

所提供的烹調時間僅供參考之用。我們建議開始時先選擇較短的烹調時間。您可按需要增加烹調時間。烹調時間僅在達到設定溫度後才開始起算。

食物	預先添加		🌡️ [°C]	⌚ [分鐘]
	糖	鹽		
魚類				
大西洋鱈魚片，2.5 厘米厚		x	54	35
三文魚柳，2-3 厘米厚		x	52	30
安康魚柳		x	62	18
梭鱸魚柳，2 厘米厚		x	55	30
蔬菜				
椰菜花菜莖，中至大		x	85	40
北海道南瓜，切片		x	85	15
大頭菜，切片		x	85	30
蘆筍，白色，整個	x	x	85	22-27
番薯，切片		x	85	18
水果				
菠蘿，切片	x		85	75
蘋果，切片	x		80	20
小香蕉，原隻			62	10
桃子，半個	x		62	25-30
大黃塊			75	13
李子，半個	x		70	10-12
其他				
豆類，白色，以 1 : 2 比例（豆與水） 用水浸泡		x	90	240
蝦，去皮，去殼		x	56	19-21
母雞蛋，整個			65-66	60
帶子，去殼			52	25
青蔥，整個	x	x	85	45-60

🌡️ 溫度 ⌚ 時間

真空低溫慢煮

食物	預先添加		🌡️ [°C]		🕒 [分鐘]
	糖	鹽	半熟*	全熟*	
肉類					
鴨胸，整塊		x	66	72	35
羊脊肉			58	62	50
牛肉里脊牛扒，4 厘米厚			56	61	120
牛臀面牛扒，2.5 厘米厚			56	–	120
豬里脊肉，整塊		x	63	67	60

🌡️ 溫度 🕒 時間

* 烹調程度

「全熟」烹調程度使用比「半熟」更高的核心溫度，但結果與傳統意義上的全熟不同。

真空低溫慢煮

翻熱

只有再加熱燉菜，如大頭菜和椰菜花時加上醬汁。沒有醬汁，可能會產生難吃的椰菜味和灰褐色。

所需的烹調時間較短、或在再加熱期間將被繼續煮熟的食物（例如魚）不適合翻熱。

準備

烹調後馬上將煮好的食物放入冰水中約 1 小時。快速冷卻可防止食物繼續烹調，這有助於保持最佳料理狀態。然後將食物儲存在低於 5 °C 的雪櫃中。

請注意，存放時間愈長，食物質素會相對下降。

我們建議您在重新加熱前不要將食物存放在雪櫃中超過 5 天。

設定

焗爐功能 | Sous-vide 

溫度：見表

時間：見表

使用Sous-vide功能翻熱

表中指定的烹調時間僅供參考。您可以在需要時延長烹調時間。烹調時間僅在達到設定溫度後才開始起算。

食物	🌡️ [°C]		🕒 ² [分鐘]
	半熟 ¹	全熟 ¹	
肉類			
羊脊肉	58	62	30
牛肉里脊牛扒，4 厘米厚	56	61	30
牛臀面牛扒，2.5 厘米厚	56	–	30
豬里脊肉，整塊	63	67	30
蔬菜			
椰菜花菜莖，中至大 ³	85		15
大頭菜，切片 ³	85		10
水果			
菠蘿，切片	85		10
其他			
豆類，白色，以 1：2 比例（豆與水）用水浸泡	90		10
青蔥，整個	85		10

🌡️ 溫度，🕒 時間

1 烹調程度

「全熟」烹調程度使用比「半熟」更高的核心溫度，但結果與傳統意義上的全熟不同。

2 最初溫度為約 5 °C（雪櫃溫度）的真空密封食物所適用的時間。

3 僅在有醬汁的狀態下翻熱。

特別應用

翻熱

以真空低溫慢煮方式翻熱已煮熟的食物時，使用Sous-vide  功能（參閱「真空低溫慢煮 - 翻熱」）。

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

您可以重新加熱事先已備好的個別菜式或已裝盤食物（例如肉類、蔬菜、薯仔）。

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

通常情況下，一碟食物只需 10-12 分鐘。多碟食物耗時可能稍長。如果你相繼翻熱幾種碟盛食物，第二盤及後續盤碟的翻熱時間將會減少約 5 分鐘，因為爐腔仍是熱的。

濕度

食物越濕，需要加入的水分越少。

貼士

- 請勿翻熱大塊食物（例如整塊烤肉）。將其分割成幾小份，並作為碟盛食物進行翻熱。
- 實心的食物（如釀甜椒或肉卷）應切半才翻熱。
- 醬汁單獨翻熱。用醬汁烹調的燉牛肉等食物無需單獨翻熱。
- 請注意，裹了麵包屑的食品，例如炸肉扒，重新加熱後將不再鬆脆。

翻熱之前食物無需遮蓋。

設定

特別程序  | 翻熱

或

焗爐功能  | 組合模式  | 組合模式

風扇加強 

溫度：請見圖表

濕度：請見圖表

烹調時間：請見圖表

圖表中所列出的烹調時間只供參考。我們建議在起首選擇較短的烹調時間。如有需要，你可延長烹調時間。

食物	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [分鐘]
蔬菜			
蘿蔔 椰菜花 芥蘭頭 豆類	120	70	8-10
配菜			
意粉 米飯 薯仔，縱向切半	120	70	8-10
蒸餃 薯蓉	140	70	18-20
肉類和禽類			
肉片，1.5 厘米厚 肉卷，切塊 燉牛肉 燉羊肉 肉丸 雞扒 火雞肉塊，切塊	140	70	11-13
魚類			
魚柳 魚卷，切半	140	70	10-12
碟盛食物			
番茄醬意粉 豬扒、薯仔與蔬菜 釀甜椒（切半）、米飯 白汁雞塊、米飯 蔬菜湯 忌廉湯 清湯 煨燉食物	120	70	10-12

🌡️ 溫度，💧 濕度，⌚ 烹調時間

* 這些時間適用於在碟上加熱的食物。

特別應用

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，並在下方放置通用烘焗盤。這樣可避免食物泡在解凍流出的汁液中。

不滴汁液的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

特別程序  | 解凍

或

焗爐功能 | 蒸汽烹調 

溫度：請見圖表

解凍時間：請見圖表

靜置時間：請見圖表

特別應用

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

特別應用

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

Mix & Match

Mix & Match特別應用可以幫助烹調簡單的碟盛食物。藉助此應用，你可以翻熱已烹調過的食物（便利食品）或使用新鮮食物配製一份分開的食物並在碟上進行烹調。

在烹調過程中，你可選擇將食物烹調成表面焦黃而又酥脆，或將其輕柔烹調成表面多汁並無焦黃。

只使用完全衛生的食物。若有任何疑慮，請丟棄食物。

容器

使用：

- 一個扁平的盤子或一個小型耐熱盤
- 一個用於裝需要加入汁液的食物之深碗或杯子

烘焗食品、薄餅、火焰薄餅等可以直接放在烤架上（必要時使用烘焗用羊皮紙）。

用於即食食品的塑膠容器不夠耐熱。將即食食品倒入合適的烹調容器中。

特別應用

翻熱碟盛食物貼士

- 若要製作油炸或烤焗美食，請使用**翻熱鬆脆食物**，若要製作烘焗或蒸煮美食，請使用**文火翻熱**。
- 使用**翻熱鬆脆食物**只能確保讓翻熱前酥脆的食物保持酥脆。
- 食物高度不應超過 2–2.5 厘米。將較高的食物轉移到扁平容器（例如燉煮食物）中或將其切成較小塊（例如肉卷、烘焗製品）。
- 只翻熱加有醬汁的意粉。
- 餐具底部可能會積聚水滴。上桌前擦乾水滴。

烹調碟盛食物貼士

- 你可以用肉類和魚類濃湯輕鬆調製醬汁：在烹調前將 1 茶匙粟粉加入生肉或魚肉中。上桌前，用叉子攪拌醬汁，直至其變得順滑。你亦可使用 1 茶匙薯蓉（即食）或少許瓜耳膠代替粟粉。
- 如果不同食物的烹調時間不同，你可以透過改變食物的大小來彌補這一點：如果烹調時間較短，則將食物切成較大塊（例如大塊的椰菜花菜莖）。如果烹調時間較長，則將食物切成較小塊（例如薯仔丁）。
- 你亦可透過分層來彌補不同的烹調時間：將烹調時間較短的食物放在烹調時間較長的食物下面，或者將它們作為小型烘焗製品放在一起進行烹調。
- 為防止食物變乾，請用醬汁或醃料調製美食。你亦可以使用芝士或煙肉。

使用各種成分配製碟盛食物

為獲良好的烹調效果，你必須將菜餚的各個成分（如肉類、配菜和蔬菜）放在一起，以便選擇一般設定進行表面烤焦。此設定必須適用於所有菜餚成分，或至少在一定條件適用。我們建議使用以下過程：

- 根據烹調對照表選擇主要成分，例如牛扒。
- 選擇其他具有進行表面烤焦的相應設定的成分，例如青豆和米飯。

烹調對照表注意事項

除了有關份量大小或烹調前食物加工方式的資訊，烹調對照表還提供烹調準備貼士。

顯示屏中會將表面烤焦程度以七段式欄位顯示。基本上，填滿的部分越多，烹調時間就越長。

你可以使用圖標確定哪種設定適合將食物表面烤焦：

符號	含義
—	不適合
□	在一定條件下適合
■	適合

特別應用

使用Mix & Match特別應用

烹調時食物無需遮蓋。

- 預備所需食物。
- 選擇**特別程序** | Mix & Match。
- 如果你正在準備已**煮熟**的食物，請選擇**文火翻熱**或**翻熱鬆脆食物**。
- 如果你正在準備**新鮮**或半煮熟的食物，請選擇**文火烘焗**或**烹調鬆脆食物**。
- 如有需要，變更表面烤焦的設定。
- 按 **OK** 確認。
- 將食物放在第 2 個層架上的烤架上。
- 按 **OK** 確認。

你可以立即開始烹調程序，或選擇延遲開始。

- 若烹調程序完結後，碟盛食物煮熟程度仍未能達到你的要求，請選擇**繼續烹調**。

使用「翻熱鬆脆食物」特別應用翻熱食物

食物	表面烤焦分段條形圖設定
蘋果批，4 厘米厚	— — — — □ ■ □ — —
烘焗卡門培爾干酪，25 克	— — — — ■ □ — — —
烘焗卡門培爾干酪，75 克	— — — — □ ■ □ — —
長法包，預烘焗	— □ ■ □ — — — —
酥皮餅小食	— □ ■ □ □ — — —
酥皮口袋餅，菠菜餡	— □ ■ □ — — — —
土耳其酥餅，3 厘米厚	— — — — □ □ ■ □
油炸薯仔（便利裝）	— — □ ■ □ — — —
豆腐餡餅 ¹	— □ □ ■ □ — — —
麵包卷（小麥），預烘焗	— — □ ■ □ — — —
麵包卷（黑麥），預烘焗	— — — — □ ■ — — —
不新鮮的軟麵包卷	— — — — □ ■ — — —
芝士漢堡包	— — □ ■ — — — —
墨西哥辣肉醬 ¹ ，2 厘米深	— — — — □ ■ □ — —
意大利拖鞋麵包卷，預烘焗	— — — — ■ □ — — —
不新鮮的軟意大利拖鞋麵包卷	— — — — ■ □ — — —
法式薄餅 ¹	— — □ □ — — — —
火焰薄餅（便利裝）	— □ ■ □ — — — —
火焰薄餅，用自己鋪料配製的即食麵糰	— □ □ ■ — — — —
肉條 ¹ （便利裝）	□ □ ■ □ □ — — —
意大利香草麵包，預烘焗，3-4 厘米厚	□ □ □ ■ □ — — —
肉餡餅 ¹ （豬肉），25 克	□ □ ■ □ □ □ — —
肉餡餅 ¹ （豬肉），60 克	— — — — □ ■ □ — —
肉餡餅 ¹ （豬肉），100 克	— — — — □ □ ■ □
春卷，小個	— — — — □ ■ □ — —
春卷	— — — — — □ ■ □
熱狗 ¹	□ □ ■ □ — — — —
皇家煎餅 ¹ （便利裝）	— □ □ ■ □ □ — —

特別應用

食物	表面烤焦分段條形圖設定
薯仔，非常堅硬，切片	
薯仔口袋餅（便利裝）	
意式千層麵 ¹ ，3 厘米厚	
印度薄餅 ¹ ，預烘焗	
意粉，加有新鮮醬汁，芝士	
意粉烘焗製品 ¹ ，2 厘米深	
意粉烘焗製品 ¹ ，4.5 厘米深	
意粉烘焗製品 ¹ ，6 厘米深	
班戟 ¹	
班戟 ¹ ，卷狀	
皮塔餅 ¹ ，預烘焗	
薄餅（便利裝）	
荷蘭小圓餅	
蛋餅，小個	
蛋餅，2 厘米深	
蛋餅，3.5 厘米深	
薯仔班戟	
薯餅（便利裝）	
薄肉片	
墨西哥粟米薄餅卷皮	
夏威夷多士	
芝士多士	
芝士配墨西哥粟米薄脆	
墨西哥薄餅 ¹ （用鋁箔紙捲好）	

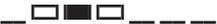
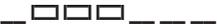
¹ 不是酥脆食物，只需要充分加熱即可 (> 65 °C)。

使用「烹調鬆脆食物」特別應用烹調食物

食物	烹調貼士	表面烤焦分段條形圖設定
肉類¹		
臘腸（豬肉），水煮，25 克	切開	___ _ □ □ ■ □
臘腸（豬肉），水煮，100 克	切開	___ _ _ _ □ □ □
臘腸（豬肉），粗製	抹上油，切開	___ _ _ _ _ _ □ ■
牛肉串，大塊	醃製	□ ■ _ _ _ _ _ _
豬肉串，大塊	醃製	□ □ □ ■ □ _ _ _
肉餡餅（豬肉），60 克	-	___ _ _ _ □ ■ □
雞胸肉，3 厘米厚	加入煙肉，醃製	□ □ □ ■ □ _ _ _
雞胸肉，3 厘米厚	只有雞胸肉，醃製	_ _ □ □ ■ _ _ _ _
釀雞胸肉	餡料：菠菜，鮮忌廉	_ _ □ □ ■ _ _ _ _
雞肉串，大塊	醃製	□ □ ■ □ _ _ _ _
雞小腿	醃製	___ _ □ □ □ ■
牛脊肉，180 克	醃製，加入醬汁	□ _ _ _ _ _ _ _
醃腿肉，2.5-4 厘米厚	-	___ _ □ ■ □ □ □
醃腿肉片，2 厘米厚	-	_ _ □ □ ■ □ _ _
羊扒，2 厘米厚	醃製	□ ■ □ □ _ _ _ _
牛扒，2.5-3.5 厘米厚	醃製	_ _ □ ■ □ _ _ _ _
豬里脊肉，4 厘米厚	加入煙肉	□ □ ■ □ _ _ _ _
豬扒	裹上麵包屑，灑上油	___ _ _ _ _ _ □
魚類¹		
大比目魚肉片	醃製	□ ■ _ _ _ _ _ _
鱈魚	加入牛油和麵包屑表皮	___ _ _ _ □ ■ □ _
鱈魚柳，3-3.5 厘米厚	醃製	■ □ □ _ _ _ _ _
鱈魚柳肉卷	填滿餡料	■ □ _ _ _ _ _ _
三文魚柳，2.5-3 厘米厚	醃製	□ □ ■ □ □ _ _ _
三文魚肉片	醃製	□ □ ■ □ □ _ _ _
三文魚肉串，大塊	醃製	□ □ ■ □ □ _ _ _
青鱈魚柳	鋪料：菠菜，山羊芝士	■ □ _ _ _ _ _ _
吞拿魚	加入番茄，上抹芝士	___ _ _ _ □ _ _ _
鯰魚肉串，大塊	醃製	_ _ □ □ □ ■ _ _

特別應用

食物	烹調貼士	表面烤焦分段條形圖設定
配菜		
油炸薯仔（便利裝），輕柔油炸	-	___ _ □ □ □ ■
煙肉粿（便利裝）	-	___ □ □ ■ □ ___
新鮮意粉，意式餃子	-	□ ___ _ _ _ _
意式湯糰（便利裝）	配以小塊的牛油或芝士	■ □ ___ _ _ _
薯仔 ² ，切片/小塊	抹上油	___ _ □ □ □ ■
薯仔口袋餅（便利裝），預煮熟	-	■ □ ___ _ _ _
意式千層麵，預煮熟，3 厘米厚	-	□ □ ___ _ _ _
糙米，烹調時間 8 分鐘	鹽，1:2（稻米：水）	___ □ ■ ___ _ _
意粉烘焗製品，新鮮意粉	生肉，蔬菜，醬汁	___ □ □ ■ □ □ □
意粉烘焗製品，預煮熟，2 厘米深	-	□ ___ _ _ _ _
薯仔班戟（便利混合食品）	抹上油	___ _ □ □ ___
米（便利裝），預煮熟	-	□ □ ■ □ ___
薯餅（便利裝），預煮熟	-	■ □ ___ _ _ _
薯仔蒸餃（便利裝）	配以小塊的牛油	□ □ □ □ □ □ _
蔬菜		
茄子，2 厘米厚	油，鹽，胡椒粉	___ _ □ □ ___
椰菜花，大瓣	鹽和胡椒粉	□ ___ _ _ _ _
西蘭花，大瓣	醬汁	□ ■ □ ___ _ _
青豆（豆角）	配以煙肉，鹽，胡椒粉	___ _ ■ □ ___
櫻桃番茄，整個	醃製	■ □ □ □ ___
芥蘭頭，厚片	醃製	□ □ □ □ ___
南瓜，切成小塊	鹽和胡椒粉	■ □ ___ _ _ _
粟米棒	醃製	___ □ □ ■ □ ___
蘿蔔，切四份/厚片	鹽和胡椒粉	□ □ □ □ ___
甜椒，大塊	醃製	□ □ □ ■ □ ___
普羅旺斯雜燴，稍微切碎	番茄蓉，番茄醬，調味料，粟粉	□ □ ___ _ _ _
翠肉瓜，2 厘米厚	油，鹽，胡椒粉	___ _ □ □ ___
其他		
烘焗卡門培爾干酪，25 克	-	■ ___ _ _ _ _
長法包，預烘焗麵包卷	-	□ ■ ___ _ _ _
不新鮮的軟麵包卷	-	□ □ ___ _ _ _

食物	烹調貼士	表面烤焦分段條形圖設定
芝士漢堡包，預製	-	
火焰薄餅（便利裝）	-	
火焰薄餅，用自己鋪料配製的即食麵糰	-	
春卷，急凍，25 克	-	
春卷，急凍，100 克	-	
烤芝士（便利裝）	-	
皇家煎餅（便利裝）	-	
皇家煎餅，未烹調	-	
豆腐餡餅，預煮熟	-	
洋蔥撻（便利裝）	-	

¹ 在生肉/魚肉中加入 1 茶匙粟粉。

² 非常堅硬

特別應用

適合「文火烘焗」特別應用的食物

食物	烹調貼士
肉類¹	
香腸（豬肉）	-
牛肉串，大塊	佐以花生醬醃製
豬肉串	醃製
雞胸肉，150 克，3 厘米厚	只有雞胸肉
釀雞胸肉	餡料：菠菜，鮮忌廉
雞肉串，大塊	醃製
白汁雞塊	-
牛脊肉，180 克	拌醬汁
醃腿肉，230 克，2.5-4 厘米厚	鹽和胡椒粉
醃腿肉片（豬肉），200 克，2 厘米厚	鹽和胡椒粉
肉丸（豬肉），每個 50-100 克	拌醬汁
魚類¹	
鱒魚，整條，不含魚頭	已調過味，牛油
鱈魚柳，3-3.5 厘米厚	醃製
鱈魚柳肉卷	填滿餡料，醃製
三文魚柳，2.5-3 厘米厚	醃製
三文魚肉片	醃製
三文魚肉串，大塊	醃製
青鱈魚柳，180 克	鋪料：菠菜和鮮忌廉
青鱈魚塊，大塊	佐以白汁
鯉魚肉串，大塊	醃製
配菜	
印度香米	鹽，比例 1:2.5（稻米：水）
新鮮意粉，意式餃子	醬汁，鹽
意式湯糰（便利裝）	鹽，浸在水中
薯仔，粉狀，半個	鹽
薯仔 ² ，切片或小塊	鹽
薯仔 ² ，切四份或楔形	鹽
袋裝急凍薯仔蒸餃（便利裝）	浸在水中

食物	烹調貼士
薯蓉，已煮熟	—
薯蓉（便利裝），乾產品	遵循包裝說明
通心粉，短，未經烹煮	鹽，比例 1:3（意粉：水）
糙米，烹調時間 8 分鐘	鹽，比例 1:2（稻米：水）
速煮米（便利裝），烹調時間 8 分鐘	鹽，比例 1:2（稻米：水）
速煮米，烹調時間 10–12 分鐘	鹽，比例 1:2（稻米：水）
米（便利裝），預煮熟	鹽
薯仔蒸餃（便利裝）	鹽，小塊的牛油
意大利細麵，未經烹煮	浸在濃湯中
蔬菜	
椰菜花，大瓣	鹽
青豆（豆角）	配以煙肉或鹽，胡椒粉
西蘭花，大瓣	加/不加芝士醬
櫻桃番茄，整個	醃製
芥蘭頭，切片	鹽和胡椒粉
南瓜，切成小塊	鹽和胡椒粉
粟米棒	香草牛油
蘿蔔，切四份或切成厚片	已調過味
甜椒，大塊	醃製
普羅旺斯雜燴，稍微切碎	番茄蓉，番茄醬，調味料，粟粉
甘藍小包菜，整顆	鹽和胡椒粉
蘆筍，條狀，整個，1–2 厘米厚	鹽，胡椒粉，小塊的牛油
翠肉瓜，切片，2 厘米厚	油，鹽，胡椒粉

¹ 在生肉/魚肉中加入 1 茶匙粟粉。

² 非常堅硬

特別應用

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

特別程序  | 汆水

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調 

溫度：100 °C

汆水時間：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。

食物入瓶存放

- 將多孔容器或烤架放在第 1 層。
- 將玻璃罐放在多孔容器中或烤架上。確保玻璃罐之間互不觸碰。

設定

特別程序  | 入瓶烹調

或

焗爐功能 | 蒸汽烹調 

溫度：見表

裝瓶時間：見表

特別應用

圖表中所列出的烹調時間只供參考。

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。

蛋糕入瓶存放

忌廉、海綿蛋糕和發酵麵糰混合食品適合入瓶存放。蛋糕可保存 6 個月左右。
由鮮果製成的蛋糕不適合長期儲存，且必須在製成 2 日內食用。

只使用消毒罐和配件。玻璃罐的頂部必須寬於底部（梅森罐）。0.25 公升的玻璃罐最適合。

玻璃罐必須有玻璃蓋，用橡膠環和金屬彈簧夾密封。

確保所有罐子的尺寸相同，以便均勻地進行保鮮過程。

- 用牛油塗抹玻璃罐內側，最多低於罐口 1 厘米。
- 於玻璃罐內撒入細小麵包屑。
- 在玻璃罐中裝入 $\frac{1}{2}$ 至 $\frac{2}{3}$ 的混合食品（視乎食譜而定）。確保罐口清潔。
- 將烤架置於第 1 層。
- 將開瓶後的玻璃罐（所有相同尺寸）放在烤架上。確保玻璃罐之間互不觸碰。
- 裝瓶後立即蓋住玻璃罐，牢牢夾緊玻璃蓋。勿讓蛋糕冷卻。倘混合食品已超出罐口，則用玻璃蓋將其壓入回罐內。

圖表中所列出的烹調時間只供參考。我們建議在起首選擇較短的烹調時間。如有需要，你可延長烹調時間。

混合物類別	操作模式	階段	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [分鐘]
麵糊		–	160	–	35–45
海綿蛋糕		–	160	–	50–55
發酵麵糰		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ 溫度，💧 濕度，🕒 烹調時間

一般加熱， 混合烹煮 + 一般加熱

特別應用

烘乾食物

只使用**烘乾**特別應用或**組合模式**  | **組合模式 風扇加強**  功能來烘乾食物中的水分。

- 將食物切成相似大小的塊狀。
- 鋪在烤架的烘焗用羊皮紙上。

提示: 香蕉和菠蘿不適合烘乾。

設定

特別程序  | **烘乾**

溫度：請見圖表

烘乾時間：請見圖表

或者

焗爐功能  | **組合模式**  | **組合模式 風扇加強** 

溫度：請見圖表

濕度：0 %

烘乾時間：請見圖表

圖表中所列出的烹調時間只供參考。我們建議你在起首選擇較短的烘乾時間。如有需要，你可延長烘乾時間。

食物	🌡️ [°C]	🕒 [h]
蘋果，環狀	70	6-8
鮮杏，切半，去核	60-70	10-12
梨，切片	70	7-9
香草	60	1.5-2.5
蘑菇	70	3-5
番茄，切片	70	7-9
柑橘類水果，切片	70	8-9
李子，去核	60-70	10-12

🌡️ 溫度，🕒 烹調時間（小時）

發酵麵糰

- 根據食譜說明準備好麵糰。
- 將無蓋的碗中的麵團放在多孔容器中或插入的烤架上。
你亦可因應碗的大小，將烤架放在爐腔底部，烤架表面朝上，並將碗放在頂部。如有需要，你亦可移除側面滑槽。

設定

特別程序  | 發酵酵母麵糰

或

焗爐功能  | 組合模式  | 組合模式

風扇加強 

溫度：30 °C

濕度：100 %

烹調時間：遵照食譜的說明

菜單烹調 – 自動

使用自動烹調一道菜式時，您可以利用不同烹調時間處理最多3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。您可任意編排烹調順序，因蒸爐一可以按烹調時間長短分別不同食物，並指示各樣食物放置於蒸爐的時間。

結束於及開始於功能將無法在菜式烹調模式中使用。

使用菜單烹調特別應用

- 注滿水箱，然後將其插入電器中。
- 選擇特別程序  | 菜單烹調。
- 選擇所需食物。

視乎所選食物類型，顯示屏將詢問你食物的大小、重量以及烹調程度。

- 選擇所需數值，然後按 **OK** 確認。
- 選擇**加入食物**。
- 選擇你要的第二種食物，然後按照第一種食物的操作方法進行操作。
- 如有需要，請對第三種食物重複以上操作。

確認**開始菜單烹調**後，系統會提示你將烹調時間最長的食物放在電器內。

- 若使用多孔容器來烹調多汁食物或色澤鮮豔的食物，請務必將其放在通用焗盤上方。這樣可避免影響其他食物的味道或顏色，並防止汁液滴在下方食物上。

特別應用

加熱階段結束時，蒸爐將會指示必須將下一種食物放入其中的時間。達到此時間後，蜂鳴器會響起。
若有第三種食物，將重複此過程。

你仍可烹調未列在一起的食物類型。如需相關資訊，請參閱「蒸汽烹調」章節中的「食譜烹調 - 手冊」。

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 高溫和熱蒸汽。

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

特別程序  | 消毒容器

時間：1分鐘至10小時

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調 

溫度：100 °C

時間：15 分鐘

預熱餐具

如果對餐具進行預熱，食物不會快速冷卻。

使用耐熱餐具。

- 將烤架放在第 2 個層架上，並將餐具放在架上預熱。你亦可因應餐具大小，將烤架放在爐腔底部，烤架表面朝上，並將餐具放在頂部。如有需要，你亦可移除側面滑槽。
- 選擇**特別程序** 。
- 選擇**預熱餐具**。
- 如有需要，更改建議溫度，然後設定時間。

 因高溫表面導致的受傷風險。
使用過程中，蒸爐會變得高溫。加熱元件、爐腔、側面滑槽或配件會灼傷你。餐具底部可能會積聚水滴。
從蒸爐取出餐具時請使用焗爐手套。

保溫

你可將食物放在爐腔內保溫最多 2 小時。

請選擇最短烹調時間，以保持食物質素。

- 選擇**特別程序** 。
- 選擇**保溫**。
- 將食物放在爐腔內保溫，然後按 OK 確認。
- 如有需要，更改建議溫度，然後設定時間。

特別應用

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

自動程序  | 特別程序 | 加熱濕毛巾

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調 

溫度：70 °C

烹調時間：2 分鐘。

溶解魚膠粉

- 軟化魚膠片，用冷水在碗中浸泡 5 分鐘。魚膠片需完全浸泡在水中。將魚膠片從碗中取出並擠出水分。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。
- 蓋住碗，然後放入多孔容器內。

設定

自動程序  | 特別程序 | 溶解魚膠粉

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調 

溫度：90 °C

烹調時間：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

自動程序  | 特別程序 | 液化蜜糖

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調 

溫度：60 °C

烹調時間：90 分鐘（與瓶子的大小或瓶子裡的蜂蜜份量無關）

融化朱古力

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

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

設定

自動程序  | 特別程序 | 融化朱古力

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調 

溫度：65 °C

烹調時間：20 分鐘

特別應用

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。
- 將混合物倒入玻璃罐中，然後密封。
- 將密封的罐放入多孔容器中，確保它們互不觸碰。
- 乳酪製作完畢後，立即將玻璃罐放入冰箱。避免不必要的晃動。

設定

自動程序  | 特別程序 | 調製乳酪

或者

焗爐功能 | 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

自動程序  | 特別程序 | 去除脂肪

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：4 分鐘

蒸洋蔥

蒸洋蔥就是利用洋蔥本身的汁液烹煮洋蔥，需要時還可添加一些油脂。

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

設定

自動程序  | 特別程序 | 蒸煮洋蔥

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調 

溫度：100 °C

烹調時間：4 分鐘

特別應用

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。

水果榨汁

- 將準備好的水果放入多孔烹調容器中。
- 將一個密底烹調容器或通用烘焗盤放在下面，以接盛果汁。

設定

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：100 °C

時間：40-70 分鐘

水果蜜餞

只使用狀況良好的無瑕新鮮水果。

玻璃罐

只可使用已消毒的玻璃瓶，配有可扭動的蓋，最大容量 250 毫升。

倒入水果之後，使用乾淨的布和熱水清潔瓶口。

準備

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。去除果柄、果核或硬核。

將果醬煮成果泥，否則蜜餞不會成型。往果泥中加入果醬糖（依照包裝說明）並攪拌均勻。

對於甜水果及莓果，還應加入檸檬酸。

製作水果蜜餞

- 最多裝至滿罐的 2/3。
- 將玻璃罐放在多孔容器中或烤架上，不要蓋蓋子。
- 烹調時間結束時，使用焗爐手套從蒸爐中將玻璃罐取出。用蓋子密封之前，擱置 1-2 分鐘，待其冷卻。

設定

焗爐功能 | 組合模式 | 組合模式

風扇加強

溫度：150 °C

濕度：0 %

烹調時間：35-45 分鐘

特別應用

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。
- 如果使用蒸汽烹調功能，則將水果/蔬菜放入多孔烹調容器內；如果使用燒烤功能，則將水果/蔬菜放在通用烘焗盤上。
- 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

焗爐功能 | 完全燒烤

級別：3

烹調時間：請見圖表

食物	⌚ [分鐘]
甜椒	10
番茄	7

⌚ 烹調時間

設定

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：100 °C

時間：見表

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

⌚ 烹調時間

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

自動程序 Auto | 水果 | 蘋果 | 整件

或者

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：50 °C

保存時間：5 分鐘

製作蛋羹

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

設定

焗爐功能 | 蒸汽烹調

溫度：100 °C

烹調時間：4 分鐘

自動程序

擁有大量的自動程序，方便您輕鬆達到理想烹調效果。

類別

Auto 自動程序按類別分類，更易於參閱。只需為烹調的食物選擇合適的程序，並按照顯示屏上的指示即可。

使用自動程序

■ 選擇自動程序 **Auto**。

列表將顯示在顯示屏上。

■ 選擇想要的食物類別。

隨即顯示適用於所選擇食物類別的自動程序。

■ 選擇想要的自動程序。

■ 遵照顯示屏上的說明。

一些自動程序和特別應用將提示你使用食物探針。閱讀「烘烤－食物探針」下的資訊。

自動程序中不能變更核心溫度。

提示: 使用 **i 資料** 顯示相關資訊，例如如何按照烹調程序放置或翻轉食物。

注意事項

- 烹調程度和表面烤焦程度以七段式欄位顯示。你可以透過輕觸相關部分來設定你想要的食物煮熟程度或表面烤焦程度。
- 一些烘烤程序亦提供**蒸汽烤焗**選項。藉助此選項，肉類食物會在低溫下長時間烹調，令肉塊達到鮮嫩多汁的效果。額外的水分有助於達到最佳的烹調和表面烤焦效果：肉塊鮮嫩多汁。在烘烤程序中，均勻烹調切好的肉塊，並將外層肉塊烤成微焦。因此，不需要預先煎炸肉塊。與**烤焗**選項相比，無需在這種情況下使用食物探針，你可以根據菜單規劃設定開始或結束時間。
- 自動程序列明的重量是指每塊食物的重量。舉例說，可以只煮熟 1 塊重 250 克的三文魚，或同時煮熟 10 塊重 250 克的三文魚。
- 啟動自動程序前，爐腔的溫度必須保持在室溫。
- 將食物放入已加熱爐腔時，請小心打開機門。可能會冒出高溫蒸汽。與蒸爐保持距離，等待蒸汽消散。避免接觸高溫蒸汽，不要觸碰灼熱的爐腔壁。慎防燙傷和灼傷。
- 如需合適烘焗容器的相關資訊，請參閱食譜。
- 你可以利用**開始於**或**結束於**延遲某些自動程序的開始時間。自動程序的各個烹調階段載於**顯示步驟**選單選項下。
- 如果自動程序完結後，食物仍未完全煮熟，請選擇**繼續烹調**或**繼續烘焗**。
- 自動程序亦可被儲存為**用戶程序**。

搜尋

(視乎語言而定)

在**自動程序**下，你可依類別和自動程序名稱進行搜尋。

提供的全文字搜尋功能亦可用於搜尋部分文字。

於主選單：

- 選擇**自動程序** 。

類別列表將顯示在顯示屏上。

- 選擇**搜尋**。
- 使用鍵盤輸入搜尋文字，例如「麵包」。

會在註腳中顯示點擊量。

如果未找到相符項，或找到超過 40 個相符項，**搜尋結果**欄位將關閉，你需要變更搜尋文字。

- 選擇 **XX 搜尋結果**。

隨即顯示可用的類別和自動程序。

- 選擇想要的自動程序或類別，然後選擇自動程序。

自動程序將會啟動。

- 遵照顯示屏上的說明。

於MyMiele  下面，您可儲存常用程序。

這對於自動程序特別實用，因為您無需每次在顯示屏上重複步驟來啟動程序。

提示： 您還可以設定已輸入於MyMiele的選單選項為您的狀態顯示（請參閱「設定 - 狀態顯示」）。

增加項目

您可加入最多 20 個項目。

- 選擇MyMiele 。
- 選擇**添加項目**。

您可按下列步驟選擇子選單：

- 功能
- 自動程序 Auto
- 特別程序 
- 用戶程序 
- 保養 
- 按 OK 確認。

帶有此標誌的所選子選項將顯示在清單中。

- 按照描述繼續輸入更多項目。只有尚未加入的子選項可供選擇。

刪除項目

- 選擇MyMiele 。
- 輕觸您想刪除的項目並維持直到內容選單開啟。
- 選擇**刪除**。

項目將會從清單中移除。

移動項目

- 選擇MyMiele 。
- 輕觸您想移動的項目並維持直到內容選單開啟。
- 選擇**移動**。

項目周圍會出現橙色邊框。

- 移動所選項目。

此項目會出現於所需的位置。

您可以建立並儲存最多 20 個程序：

- 您可組合最多 9 個烹調步驟以讓您喜愛或常用的烹調程序更為準確。在每個烹調步驟，您可選擇設定如功能、溫度及烹調時間。
- 您可以為您設定的食譜程序輸入名稱。

當您再次選擇並開始這程序，它會自動執行。

建立使用者程序有不同的方法：

- 在自動程序結束時，儲存為使用者程序。
- 在預設烹調時間下進行烹調程序並儲存。

輸入模式名稱。

建立使用者程序

- 選擇**用戶程序** 。
- 選擇**建立程序**。

現在，可以為第一個烹調階段指定設定。

遵照顯示屏上的說明：

- 選擇和確認你想要的設定。

若選擇**預熱**功能，請使用**加入**加入另一個已設定烹調時間的烹調階段。只有這樣，才能儲存或啟動該程序。

現在，已經完成所有第一個烹調階段的設定。

你可以加入更多烹調階段。舉例說，如果你想在第一個階段後加入另一個烹調功能。

- 如果需要加入額外烹調階段，請選擇**加入**，並依照第一個烹調階段進行操作。

如要檢查設定或稍後變更設定，請輕輕觸相關烹調階段。

- 若已完成所有烹調階段的設定，請選擇**儲存**。
- 使用鍵盤輸入程序名稱。

使用「」符號可為較長的程序名稱新增換行符。

- 輸入程序名稱後，選擇**儲存**。

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。

- 按 **OK** 確認。

你可以立刻啟動已儲存的程序，延遲開始或變更烹調階段。

啟動使用者程序

- 將食物放在爐腔內。

用戶程序

- 選擇用戶程序 。

- 選擇想使用的烹調程序。

以下選單選項會因應烹調程序的設定而顯示在顯示屏中：

- **現在開始**
烹調程序將會立即啟動。蒸爐將會立即加熱。
 - **結束於**
指定要停止烹調程序的時間。蒸爐將會在已設定的時間自動停止加熱。
 - **開始於**
指定要啟動烹調程序的時間。蒸爐將會在已設定的時間自動開始加熱。
 - **顯示步驟**
設定摘要將會顯示在顯示屏上。
 - **顯示細節**
顯示屏將顯示所需動作，例如將食物放入蒸爐。
- 選擇所需的選單選項。

所選的烹調程序將會立即或在所設定的時間啟動。

使用 **i 資料** 顯示相關資訊，例如如何按照烹調程序放置或翻轉食物。

- 程序結束時，選擇**關**。

變更烹調步驟

自動程序中以不同名稱儲存的烹調步驟將無法變更。

- 選擇用戶程序 。
- 輕觸您想變更的程序並維持直到內容選單開啟。
- 選擇**更改**。
- 選擇想要變更的烹調步驟，或**加入**增加另一個步驟。
- 選擇和確定您所需的設定。
- 如您想在不更改的情況下啟動修改後的程序，請選擇**啟動**。
- 當您完成所有變更時，選擇**儲存**。

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。

- 使用 **OK** 確認。

儲存的程序已經完成變更，您可以馬上啟動或延遲啟動。

重新命名使用者程序

- 選擇**用戶程序** 。
- 輕觸您想變更的程序並維持直到內容選單開啟。
- 選擇**重新命名**。
- 使用鍵盤變更程序名稱。

使用「**]**符號可為較長的程序名稱換行。

- 更改程序名稱後，選擇**儲存**。

顯示屏將顯示一條訊息，確認程序名稱已儲存。

- 使用 **OK** 確認。

程序名稱已變更。

刪除使用者程序

- 選擇**用戶程序** 。
- 輕觸您想刪除的程序並維持直到內容選單開啟。
- 選擇**刪除**。
- 以**是**確認請求。

程序將被刪除。

前往**設定** | **原廠設定** | **用戶程序**同時刪除所有使用者程序。

移動使用者程序

- 選擇**用戶程序** 。
- 輕觸您想移動的程序並維持直到內容選單開啟。
- 選擇**移動**。

項目周圍會出現橙色邊框。

- 移動所需的程序。

此程序會出現於所需的位置。

烘焗

小心處理食物有助於保護健康。
蛋糕、薄餅及薯條等食品應焗至金黃，而不是暗褐色。

烘焗貼士

- 設定烹調時間。進行烘焗時，焗爐不宜設定為長時間啟動。否則蛋糕混合食品或麵糰會變乾，亦會不能有效地將蛋糕發大。
- 一般來說，你可以使用烤架、通用烘焗盤和任何由耐熱物料製成的烘焗盤。
- 將焗模放在烤架上。
- 在烤架上烹調蛋糕、薄餅或長法包等急凍食物。

非常高溫會使通用烘焗盤變形，以致無法將其從爐腔內取出。

- 較小的急凍食物如炸薯條或炸薯仔，可在通用烘焗盤上烹調。在烹調過程中將這些急凍食物翻轉數次。
- 一次最多可同時在 2 個層架上進行烘焗。烘焗面層較濕的蛋糕時，請只在一個層架上烘焗。

使用烘焗用羊皮紙

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

- 烹調以下食物時請使用烘焗用羊皮紙：
 - 鹼液混合食品，因為任何使用含有氫氧化鈉的鹼液製備的食物均會損壞 PerfectClean 表面
 - 蛋白量高的混合食品（如海綿蛋糕、蛋白甜餅和蛋白杏仁餅），因為它們很容易黏連
 - 酥皮餅或果餡卷麵糰
 - 烤架上的急凍食物
 - 通用烘焗盤上的較小急凍食物如炸薯條或炸薯仔

烘焗貼士

- 深色焗模最適合烘焗。避免使用光身的薄壁焗模，否則會令食物表面烤焦不均勻或效果欠佳。食物在某些不利條件下無法正常烹調。
- 請將長方形焗模較長的一側橫放入爐腔中，以保證最佳的熱力分佈和最好的烘焗效果。
- 烹調急凍食品（如薯條、炸丸子、蛋糕、薄餅和長法包）時，請選擇製造商在包裝上列出的中等溫度。
- 如果指定了烹調時間的範圍，請在最短的烹調時間結束後檢查食物是否熟透。將木叉放入食物中。如叉上沒有麵糊/麵糰，食物即煮熟。

功能注意事項

你可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

組合模式

此功能會結合使用蒸爐加熱和濕度功能。系統會注入蒸汽，以防食物表面變乾。麵包、麵包卷和酥皮餅會有一層光滑爽脆的外層。

你可以選擇不同加熱類型：

- 組合模式 風扇加強 
- 組合模式 一般加熱 
- 組合模式 燒烤 

我們建議利用數個烹調階段烘焗麵包和麵包卷：系統透過注入蒸汽（最高濕度、低溫），令麵包在第 1 個烹調階段散發光澤。在下一個烹調階段裡，蒸爐在高溫、高濕度環境下將食物表面烤焦。接着，蒸爐在低濕度、中高溫環境下烘乾食物。

提示: 你可以在「蒸焗爐」食譜裡，找到印有烹調功能、溫度、濕度和烹調時間的食譜和綜合烹調對照表。

烘焗

自動程序

如需合適烘焗容器的相關資訊，請參閱食譜。

遵照顯示屏上的說明。

風扇加強

如果你同時在多個層架上烘焗食物，請使用此功能。

你可以使用任何由耐熱物料製成的烘焗盤。

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

一般加熱

利用此功能烘焗傳統食譜的美食。如果使用較舊的食譜或烹飪書，請將蒸爐溫度調至較建議溫度低 10 °C 的溫度。這不會改變烹調時間。

只可在一個層架上烘焗。如果你正在製作焗盤糕點，請使用第 2 個層架。

加強烘焗

此功能適合烘焗表面較濕的蛋糕、薄餅和雞蛋餡餅等食物。
將食物放在第 1 個層架上。

底部加熱

在烹調接近完成時使用此功能，用作將食物底部焗成金黃色。

頂部加熱

在烹調接近完成時使用此功能，用作將所烹調的食物表層焗成金黃色。

此功能適合製作焗菜和表面烤焦的烘焗製品。

特別蛋糕

利用此功能烘焗麵糊和冷凍混合鹼液。

節能-風扇加熱

此功能能夠有效減低製作甜和鹹味烘焗製品和焗菜的耗電量。

烘烤貼士

- 冷凍肉必須事先解凍才能烹調，否則會變乾。烘烤前應先解凍肉類。
- 烘烤前請剔除肉上的皮和筋。
- 醃製並按口味對肉進行調味。
- 若同時烹調幾片肉，請使用大小相近的肉片。
- 請在烤架下方放置通用烘焗盤。爐腔須保持清潔，然後可使用滴入盤子中的肉汁來調製肉汁或醬汁。



- 靜置約 10 分鐘再將肉切開。這一靜置時間可確保肉汁均勻分佈。

功能注意事項

你可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

組合模式

此功能會結合使用蒸爐加熱和濕度功能。系統會注入蒸汽，以防食物表面變乾。肉質將會特別幼嫩多汁，外層也會焗至金黃色。利用**組合模式**  功能烹調肉類、魚類和雞肉菜式。

你可以選擇不同加熱類型：

- **組合模式 風扇加強** 
- **組合模式 一般加熱** 
- **組合模式 燒烤** 

我們建議透過數個烹調階段輕柔、緩慢地烹調肉類食物：在第 1 個烹調階段裡，用高溫將食物表面焗至金黃色。第 2 個烹調階段需要增加濕度和降低溫度。蒸爐均勻地烹調肉類食物，肌蛋白也會被分解，令肉質特別嫩滑。

提示: 你可以在「蒸焗爐」食譜裡，找到印有烹調功能、溫度、濕度和烹調時間的食譜和綜合烹調對照表。

烘烤

自動程序

遵照顯示屏上的說明。

風扇加強

此功能適合烘烤肉類食物和需要烤至金黃色的家禽肉。

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

一般加熱

利用此功能烘焗傳統食譜的美食。如果使用較舊的食譜或烹飪書，請將蒸爐溫度調至較建議溫度低 10 °C 的溫度。這不會改變烹調時間。

在烹調時間結束前，利用**底部加熱**  功能將食物底部焗成金黃色。

請勿使用**加強烘焗**  功能烘烤食物，因為肉汁會變得過黑。

食物探針



使用食物探針可以在烹調程序中非常精確地監測溫度。

運作原理

食物探針的金屬針尖必須完全插入食物的中心。金屬針尖上安有溫度感應器，用於測量食物烹調時的核心溫度。

核心溫度設定視乎你想要肉類食物煮熟的程度及肉的種類而定。核心溫度可設定為 30 與 99 °C 之間。

烹調時間將視乎許多不同的因素而定。爐腔內的溫度及濕度越高（若適用），且食物越薄，達到設定核心溫度的時間就越短。

將插有食物探針的食物放進爐腔內後，核心溫度數值將透過天線使用訊號從食物探針手柄中的發射器傳輸至本蒸爐的電子裝置。

只有在機門關閉時才能保證高效的無線電傳輸。如在烹調程序期間將機門開啟（例如對食物進行調味），則會中斷無線電訊號傳輸。

只在機門關上後，訊號傳輸才會恢復。需稍等幾秒鐘，顯示屏中方能再次顯示目前核心溫度。

 慎防因高溫造成損壞。

如果溫度高於 100 °C，則會損壞食物探針的溫度感應器。

未使用食物探針時，應將其插回探針座內。

何時使用食物探針

一些自動程序和特別應用將提示你使用食物探針。

你亦可以在使用者程序和以下功能中使用食物探針：

- 風扇加強 
- 一般加熱 
- 組合模式 風扇加強 
- 組合模式 一般加熱 
- 蒸汽烹調 
- 加強烘焗 
- 風扇燒烤 
- 特別蛋糕 

烘烤

重要注意事項

為確保食物探針正常運作，請遵守以下說明。

食物探針的金屬針尖可能會斷裂。
切勿使用食物探針挑起或拿起食物。

- 請勿使用高身、窄身金屬烹調容器，它們可減弱訊號。
- 對於無線食物探針，避免在食物探針上放置任何金屬物體，如蓋子、鋁箔紙、上方層架上的網架或通用烘焗盤。可以使用玻璃蓋。
- 請勿同時使用另一根專有金屬食物探針。
- 確保食物探針手柄未放入烹調汁液中，或擱在食物上或烹調容器邊緣。
- 您可以將肉類放進鍋子或烤架上。
- 食物探針的金屬針尖必須完全插入食物的中心，以使溫度感應器差不多到達食物核心。手柄應朝向斜上方而不是水平指向蒸爐角落或機門。
- 烹調家禽類食物時，將金屬針尖插入胸部最厚的部位。用食指和拇指按壓胸部，找出最厚的部分。
- 金屬針尖不得接觸任何骨頭或插入有大量脂肪的區域。脂肪含量高的區域和骨頭會導致烹調過早結束。
- 如肉塊脂肪含量非常高，請選擇烹調對照表中的最高核心溫度。

- 使用錫紙或烘烤袋時，將食物探針穿過錫紙/袋子插入食物的中心。您亦可將肉類食物放入已插入食物探針的袋子或錫紙中。依照烘烤袋製造商的說明進行操作。
- 食物探針只能水平插入非常扁平的食物，例如魚類。因此，應用玻璃或陶瓷烹調容器烹調扁平的食物，因為金屬烹調容器壁會中斷無線電訊號。

如果烹調期間無法再識別食物探針，顯示屏將顯示一條訊息。變更食物探針在食物中的位置。

使用食物探針

- 從探針座（面板後）取出食物探針。
- 將食物探針的金屬針尖完全插入食物的中心。

若同時烹調幾片肉，請將食物探針插入最大的肉片。

手柄應朝向斜上方。

- 將食物放在爐腔內。
- 關閉機門。
- 選擇功能或自動程序。
- 如有需要，設定溫度和核心溫度。

自動程序中不能變更核心溫度。
遵照顯示屏上的說明。

達到核心溫度後，烹調程序隨即結束。

 因高溫表面導致的受傷風險。
食物探針的手柄可能會變得高溫。手柄可能會灼傷你。
取出食物探針時，請戴上焗爐手套。

提示: 如達到核心溫度時，食物仍未熟透，請將食物探針插入其他部位或增加核心溫度，然後重複該程序。

用食物探針延遲啟動烹調程序

你可以將烹調程序設定為稍後啟動。

- 選擇開始於。

無論是否使用食物探針，都可以大致計算完成時間，因為烹調程序所需時間大致相同。

無法設定程序時間和結束於，因為總烹調時間由核心溫度達到設定溫度的時間來判斷。

核心溫度對照表

肉類	 [°C]
烤牛仔肉	75–80
醃腿肉	63
羊腿	64 76 82
粉紅色	
五分熟	
全熟	82
羊脊肉	53 65 80
粉紅色	
五分熟	
全熟	80
鹿脊肉	60 72 81
粉紅色	
五分熟	
全熟	81
烤牛肉	80
牛柳/ 牛腰肉	45 54 75
粉紅色	
五分熟	
全熟	75
燒火腿/豬肉	85
豬柳	60 66 75
粉紅色	
五分熟	
全熟	75
野味/腿切片	85

 核心溫度

燒烤

⚠ 因高溫表面導致的受傷風險。

若在燒烤時打開機門，則控制元件將會變得非常熱。

在燒烤程序期間，讓機門處於關閉狀態。

燒烤貼士

- 燒烤時無需預熱。將食物放在未加熱的爐腔內。
- 請在烤架下方放置通用烘焗盤。例外：如果你在第3個層架上燒烤，請將通用烘焗盤從烤架往下一層插入。



- 烤魚時，將魚放在一張切成一定尺寸的烘焗紙上。
- 在第2個層架上燒烤較厚的食物（如半隻雞），在第3個層架上燒烤較薄的食物（如牛扒）。
- 烹調過程中翻轉食物的 $\frac{2}{3}$ 。例外：魚肉無需翻轉。

燒烤貼士

- 醃製瘦肉或抹上油。不要使用其他類型的油脂，以免燒焦，引起煙燻。
- 燒烤前戳刺香腸。
- 最好同時燒烤厚度相近的食物，這樣每樣食物的燒烤時間不會變化太大。
- 若要**測試食物**，請用匙羹按下肉塊。這可讓你確定肉塊的烤熟程度。
 - **一成熟/粉紅色**
如果用匙羹可以輕鬆按下肉塊，則裏面將仍為紅色。
 - **半熟**
如果按壓有一點硬度，裏面會是粉紅色。
 - **全熟**
如果按壓時只有少許硬度，肉塊已經全熟。
- 燒烤較厚的食物時應循序漸進，首先選擇高溫，然後繼續用較低火力燒烤，或使用較低的層架，令食物的中心熟透。

功能注意事項

你可以在「主選單和子選單」中找到所有功能及其推薦數值的概覽。

食物探針上的塑膠會在極高溫度下融化。

使用燒烤功能時請勿使用食物探針。

如未使用食物探針，請勿將其存放在爐腔內。

組合模式 燒烤

此功能適合燒烤那些既要外層烤焦又不可烘乾的食物，例如粟米棒。

完全燒烤

利用此功能燒烤大量薄切片和將大塊烘焗食物表面烤焦。

節能燒烤

利用此功能燒烤較小量的薄切片和將細塊烘焗食物表面烤焦。

風扇燒烤

此功能適合燒烤家禽肉、肉卷等較厚身的食物。

清潔及保養

清潔與護理的相關重要資訊

 因高溫表面導致的受傷風險。

使用過程中，蒸爐會變得高溫。加熱元件、爐腔、側面滑槽或配件會灼傷你。

待加熱元件、爐腔、側面滑槽和配件冷卻後，才能進行手動清潔。

 因觸電導致的受傷風險。

來自蒸汽清潔用具的蒸汽可能會接觸帶電的電子組件並導致短路。

請勿使用蒸汽清潔劑清潔蒸爐。

使用不合適的清潔劑可能導致表面褪色或改變。蒸爐正面非常容易被焗爐清潔劑和除垢劑損壞。

所有表面均容易刮傷。玻璃表面的刮痕在某些情況下可能導致玻璃破碎。

請立即擦除所有殘留清潔劑。

在某些情況下，頑固污漬可能會損壞蒸爐。

蒸爐冷卻後，應清潔爐腔、機門內側和機門密封條。太久不清洗會使清潔困難，有時甚至無法清潔。

請勿使用商用清潔劑。只可使用家用清潔劑。

請勿使用含脂肪烴成分的清潔劑或洗滌劑，否則可能造成密封條膨脹。

■ 每次使用後，應徹底清潔並擦乾蒸爐和配件。

■ 將機門保持敞開，直至爐腔完全乾透。

如果蒸爐將閒置很長時間不用，應事先徹底清潔並擦乾，以防止產生異味等。然後讓機門保持打開狀態。

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

PerfectClean

爐腔、側面滑槽、通用烘焗盤和組合式烤架表面均經過 PerfectClean 處理。此表層具有閃亮光澤。PerfectClean 表面具有極佳的防黏效能，易於清潔。

但是，每次使用蒸爐後必須清潔表面。如果每次使用後不消除 PerfectClean 表面上的髒污，則防黏效能將會失效。如果經常使用而不清潔，可能會變得非常難以清潔。

濺出的汁液和蛋糕混合食物等髒污，最好在爐腔仍熱時清除。

濺出的果汁可能會令無法清除的表面變色。但這並不影響 PerfectClean 表層的效能。

清除所有殘留清潔劑以保護防黏效能。

為保護 PerfectClean 表面的防黏效能，請避免：

- 磨蝕性清潔劑（如粉末清潔劑、去污牛奶、百潔布）
- 陶瓷玻璃煮食爐專用清潔劑
- 陶瓷玻璃和不銹鋼清潔劑
- 鋼絲絨
- 磨蝕性海綿，如之前使用磨蝕性清潔劑的鍋具清潔球或海綿
- 焗爐噴霧劑
- 使用機械性清潔劑進行污漬清潔

請勿用洗碗碟機清潔 PerfectClean 配件。

爐腔

爐腔表面已經過 PerfectClean 處理。如需清潔的相關說明，請參閱「清潔與護理」章節中的「PerfectClean」。

確保清潔劑不會進入爐腔後面板上的開口中。

如需更輕鬆地清潔爐腔，你可以卸下機門，拆解側面滑槽並調低頂部加熱/燒烤元件。

使用蒸汽煮食的程序結束後進行清潔

- 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，用清水擦淨表面，去除任何殘留清潔劑。
- 然後用布抹乾爐腔和機門內側。

提示: 接著，可讓蒸爐自動乾燥（請參閱「清潔與護理」章節中的「護理」）。

烘烤、燒烤或烘焗程序結束後進行清潔

請在完成烘烤、燒烤或烘焗食物後，徹底清潔爐腔；否則，污漬將會着火和變得難以清除。

- 利用乾淨洗碗海綿、熱水和少量清潔液，清潔爐腔和機門內側。如有需要，你可以利用洗碗海綿的硬身表面清潔爐腔。
- 清潔後，用清水擦淨表面，去除任何殘留清潔劑。
- 然後用布抹乾爐腔和機門內側。

提示: 用混合清潔液與熱水的溶液浸泡污漬數分鐘，可以使清潔變得更加容易。或者，執行**保養** ④ | **浸泡**程序（請參閱「清潔與護理」章節的「護理」）。

清潔及保養

清潔底板濾油網

- 每次使用後，應清潔並擦乾蒸爐底部的濾油網。
- 用醋清除蒸爐底部濾油網中的變色和石灰沉澱物。然後用清水徹底沖洗。

清潔機門密封條

由於與殘留油脂接觸，機門密封條可能變脆和破裂。

每次烘焗或烘烤程序後，應清潔機門內側和爐腔之間的機門密封條。

- 使用乾淨、濕潤、不含清潔劑的微纖維抹布清潔機門密封條。你亦可使用乾淨海綿和加有少許清潔液的溫水進行清潔。
- 清潔後，用軟布擦乾密封條。
- 如果密封條出現氣孔或變脆，應替換新密封條。

可透過 Miele 客戶服務部訂購機門密封條（請參閱本操作說明書末尾了解聯絡詳情）。

清潔水箱和冷凝水容器

水箱和冷凝水容器適合用洗碗碟機進行清潔。

- 每次使用後，取出水箱和冷凝水容器。將水箱和冷凝水容器稍稍向上推即可將其取出。
- 清空水箱和冷凝水容器。

取出容器時，其中的水可能會滴入水箱／冷凝水容器隔間。

- 如有需要，擦乾隔間。
- 用手或洗碗碟機沖洗水箱和冷凝水容器。
- 然後用布擦乾水箱和冷凝水容器，以防產生水垢。

配件

清潔通用烘焗盤和組合式烤架

通用烘焗盤和組合式烤架的表面均已經過 PerfectClean 處理。

如需清潔的相關說明，請參閱「清潔與護理」章節中的「PerfectClean」。

- 清除：
 - 輕微污漬，利用乾淨海綿沾取混合清潔液與熱水的溶液進行清潔
 - 頑固污漬，利用乾淨洗碗海綿和加有少許清潔液的熱水進行清潔。如有需要，你亦可使用海綿粗糙面進行清潔。
- 清潔後，用清水擦淨表面，去除任何殘留清潔劑。
- 然後用布擦乾表面。

清潔烹調容器和食物探針

烹調容器和食物探針適合用洗碗碟機進行清潔。

- 每次使用後，清洗並抹乾烹調容器和食物探針。
- 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。

清潔及保養

清潔側面滑槽

側面滑槽的表面已經過 PerfectClean 處理。

如需清潔的相關說明，請參閱「清潔與護理」章節中的「PerfectClean」。

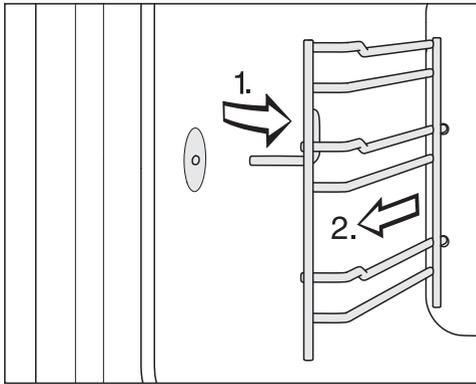
可將側面滑槽連同 FlexiClip 伸縮掛軌（如已插入）一併拆下。

如需單獨先取下 FlexiClip 伸縮掛軌，請遵照「電器指南」章節中的「安裝和取下 FlexiClip 伸縮掛軌」中的說明進行操作。

⚠ 因高溫表面導致的受傷風險。

使用過程中，蒸爐會變得高溫。加熱元件、爐腔或配件會灼傷你。

待加熱元件、爐腔和配件冷卻後，才卸下側面滑槽。



- 從正面拉出支架上的側面滑槽（1.），並將其移除（2.）。

■ 清除：

- 輕微污漬，利用乾淨海綿沾取混合清潔液與熱水的溶液進行清潔
- 頑固污漬，利用乾淨洗碗海綿和加有少許清潔液的熱水進行清潔。如有需要，你亦可使用海綿粗糙面進行清潔。

- 清潔後，用清水擦淨表面，去除任何殘留清潔劑。

- 然後用布抹乾側面滑槽。

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，則沒有任何防傾保護。當將烹調容器放入蒸爐時，亦會弄壞溫度感應器。

調低頂部加熱/燒烤元件

如果爐腔頂部嚴重髒污，可調低頂部加熱/燒烤元件約 5 厘米，以使清潔更加容易。

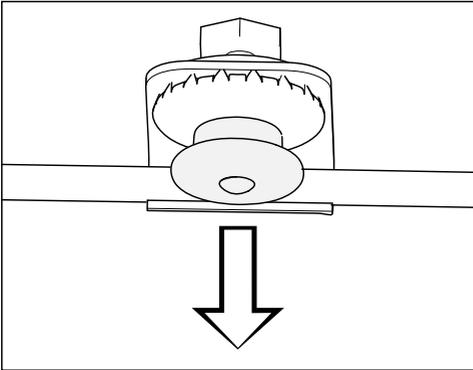
⚠ 因高溫表面導致的受傷風險。

使用過程中，蒸爐會變得高溫。加熱元件、爐腔、側面滑槽或配件會灼傷你。

待加熱元件、爐腔、側面滑槽和配件冷卻後，才開始進行清潔。

小心不要損壞頂部加熱/燒烤元件。

拉下頂部加熱/燒烤元件時切勿用力。



■ 小心地拉下壓力封蓋。隨後頂部加熱/燒烤元件自動降低。

- 用海綿布或洗碗海綿清潔爐腔頂部（請參閱「清潔與護理」章節中的「爐腔」）。
- 清潔頂部加熱/燒烤元件後，將壓力封蓋向上推回原處。確保壓力封蓋正確接合。

清潔及保養

保養

結束於及開始於功能將無法在保養程序中**使用**。

浸洗

使用此保養程序可以浸泡頑固污漬。

- 待爐腔冷卻。
- 從爐腔中取出所有配件。
- 用布拭去大粒污漬。
- 為水箱注水。
- 選擇**保養** ⑩ | **浸泡**。

浸洗程序需時大約 10 分鐘。

烘乾

此保養程序可用於弄乾爐腔內的殘餘水分，包括殘留在難以清潔的地方的水分。

- 用布抹乾爐腔。
- 選擇**保養** ⑩ | **烘乾**。

烘乾程序需時大約 20 分鐘。

沖洗

在此保養程序期間，輸水系統會被沖洗乾淨。所有剩餘的食物殘渣會被沖走。

- 選擇**保養** ⑩ | **沖洗**。
- 遵照顯示屏上的說明。

沖洗需時大約 10 分鐘。

為蒸爐除垢

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

請勿將除垢劑灑在金屬表面。否則可能留下痕跡。

但是，如果除垢劑沾到這些表面，應立即擦除。

蒸爐運行若干小時後需要進行除垢。當需要對其進行除垢時，剩餘的使用次數會在顯示屏中亮起。它只會計算使用蒸汽的次數。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。

除垢程序期間，必須沖洗水箱洗後再裝滿自來水。必須清空冷凝水容器。

- 啟動蒸爐，然後選擇**保養**  | **除垢**。

訊息**請稍候**將會顯示在顯示屏上。除垢程序已準備就緒。可能需時數分鐘。電器準備就緒後，系統會提示你往水箱加入除垢劑。

- 用暖水注滿水箱，直至水位到達標示刻度 ，並加入 2 片 Miele 專用的除垢片。
- 請耐心等待，直至除垢片溶於水中。
- 將水箱推進電器內。
- 按 **OK** 確認。
- 清空冷凝水容器。
- 按 **OK** 確認。

剩餘時間會顯示在顯示屏上。除垢程序現在開始。

進行除垢程序時，請勿關閉蒸爐；否則，除垢程序將必須從頭開始。

在除垢過程中，需要利用自來水清空水箱和重新注水兩次。必須清空冷凝水容器。

- 遵照顯示屏上的說明。
- 每次按 **OK** 確認。

剩餘時間結束後，**清空冷凝水容器**隨即顯示。

- 遵照顯示屏上的說明。
- 按 **OK** 確認。

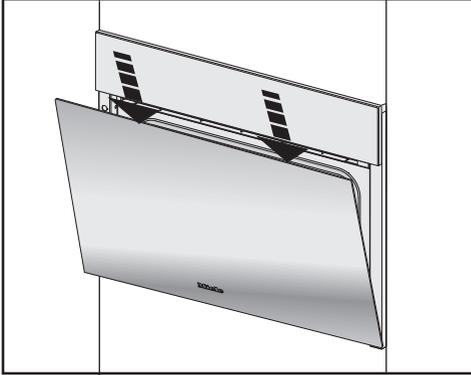
除垢程序已完成。

- 移走水箱和冷凝水容器，然後根據需要清空這些用具。
- 清潔並擦乾水箱和冷凝水容器。
- 打開機門，使爐腔冷卻。
- 然後擦乾爐腔。
- 將機門保持敞開，直至爐腔完全乾透。
- 關閉蒸爐。

清潔及保養

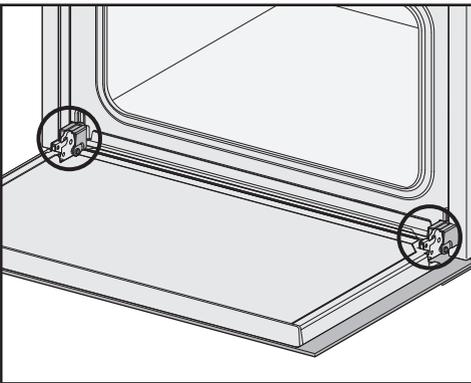
拆下機門

- 為機門準備合適的底墊（如軟布）。
- 稍微打開機門。

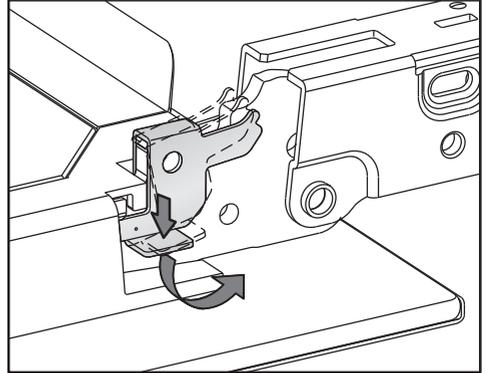


- 用雙手輕輕向下按壓機門頂端。

機門經由固定架與門鉸掛接。從固定架拆下機門前，必須鬆開兩邊門鉸上的鎖定夾。



- 將機門完全打開。

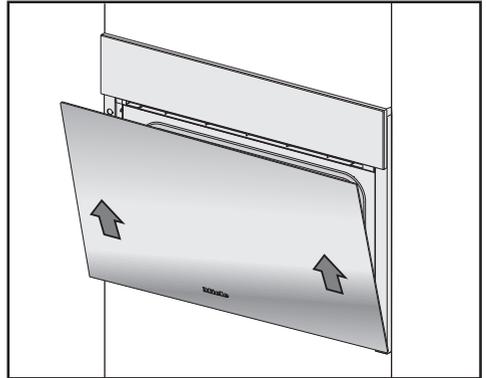


- 向上轉動門鉸上的鎖定夾到盡頭，令之呈一角度，即可鬆開鎖定夾。

倘錯誤地拆下機門，蒸爐可能會損壞。

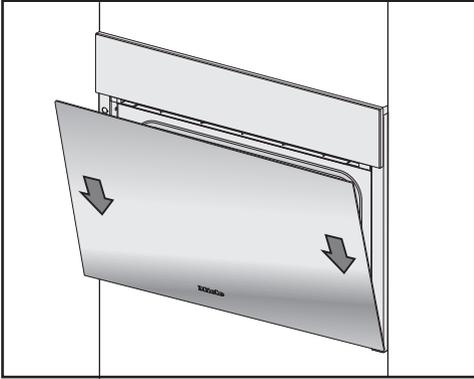
切勿將機門水平拉出其固定架，因為固定架將會彈回蒸爐。

- 將機門提起，直至處於部分開啟狀態。



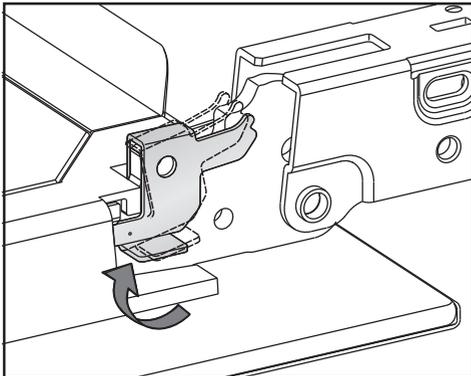
- 緊緊握著機門兩邊，均勻提起機門，將其從門鉸固定架取出。確保機門平直。
- 將機門放在之前準備好的表面上。

安裝機門



- 緊緊握著機門兩邊，小心將其裝回門鉸固定架。確保平直地安裝機門。
- 將機門完全打開。

若鎖定夾未鎖定，則機門可能會鬆動，從而導致損壞。
重新安裝機門後，確保鎖定夾已鎖定。



- 若要對鎖定夾進行重新鎖定，請將其轉回水平位置，直到卡進兩個門鉸。

問題解決指南

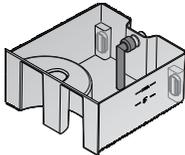
在日常操作中可能出現的許多失常和故障都可以很容易進行修正。無需致電維修服務，可節省時間和金錢。

以下指南可幫您找出故障的原因並進行修正。

問題	原因和糾正
無法開啟電器。	保險絲跳閘。 ■ 重新設定保險絲盒中的跳閘開關或更換插頭中的保險絲（請參閱資料牌上的最小保險絲額定值）。
	可能為技術故障。 ■ 將本電器與電源斷開約 1 分鐘： - 斷開相關電源保險絲或完全擰下保險絲，或 - 關閉剩餘電流保護裝置 ■ 如果重新設定電源保險絲盒中的跳閘開關或剩餘電流保護裝置後，蒸爐仍無法開啟，請聯絡符合資格的電工或 Miele 服務部。
爐腔不會加熱。	已啟用示範模式。 蒸爐可以運行但加熱元件無法運作。 ■ 關閉示範模式（請參閱「設定 - 陳列室模式」）。
	爐腔由蒸爐下方正在運行的食物保溫櫃加熱。 ■ 開啟爐門，讓爐腔冷卻。
電器關閉後仍能聽到風扇聲音。	風扇仍在運行。 電器裝有風扇，用於將蒸汽排至蒸爐外。電器關閉後，風扇會繼續運行一段時間。稍後將自動關閉。

問題	原因和纠正
輕觸式按鈕及移動感應器沒有反應。	<p>您已選定顯示屏 QuickTouch 關閉設定。啟動後，輕觸式按鈕及移動感應器將不會於蒸爐關閉時反應。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 當蒸爐啟動後，輕觸式按鈕及移動感應器就會有反應。您亦可以透過選擇顯示屏 QuickTouch 啟動設定，使移動感應器及移動感應器在蒸爐關閉時亦能反應。
	<p>移動感應器的設定已關閉。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 選擇 設定 感應操控，變更改移動感應器設定。
	<p>移動感應器故障。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 致電 Miele 客戶服務部。
	<p>蒸爐尚未連接電源。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 檢查蒸爐插頭是否正確插於插座上。 ■ 檢查保險絲是否跳閘。請聯繫合格的電工或 Miele 客戶服務部。
	<p>如顯示屏沒有反應，即是控制鍵發生故障。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 輕觸並緊按  開/關觸控式按鈕直至顯示屏關閉及蒸爐重新啟動。
無法打開機門。	<p>你已選擇顯示屏 QuickTouch 關閉設定。  輕觸式按鈕在蒸爐關閉時無反應。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 蒸爐開啟後，輕觸式按鈕就會有反應。你亦可以透過選擇顯示屏 QuickTouch 啟動設定，使輕觸式按鈕在蒸爐關閉時能有反應。
	<p>可能為技術故障。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 若需要打開機門（例如因為爐腔內仍有食物），則需手動打開機門（見本章節末尾）。 ■ 如果問題再次出現，請聯絡 Miele 維修服務部。
蒸爐操作過程中及關閉後會聽到嗡嗡聲。	<p>此噪音並不表示操作不正確或電器故障。在將水泵入或泵出系統時會發出這種噪音。</p>
搬家後，蒸爐無法再從加熱階段切換到烹調階段。	<p>若新家與舊家的位置海拔相差 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，必須先對電器進行除垢（請參閱「清潔與護理」章節中的「護理」）。

問題解決指南

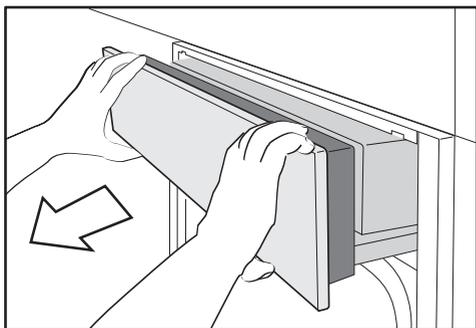
問題	原因和糾正
在操作過程中湧出大量蒸汽，或蒸汽從通常不會湧出蒸汽的蒸爐零件之間冒出。	蒸爐機門未關好。 ■ 關閉蒸爐機門。
	門封邊未正確安裝。 ■ 按下蒸爐機門各處，確保門封邊安裝妥當。
	蒸爐機門密封條已破損，例如可見到裂紋。 ■ 更換門封邊。 可透過 Miele 訂購門封邊（請參閱本手冊結尾獲取聯絡詳情）。
蒸爐內部照明無法正常運作。	照明燈有損壞。 ■ 致電 Miele 服務部更換照明燈。
儘管輕觸  輕觸式按鈕數次，控制面板亦不會自動開啟或關閉。	有障礙物阻礙控制面板。 ■ 清除障礙物。
	障礙感應器非常靈敏，如果收到訊號，將阻止面板開啟或關閉。 ■ 手動開啟/關閉控制面板（請參閱本部分末尾） ■ 如果問題再次出現，請聯絡 Miele 維修服務部。
開始於及結束於功能無法使用。	爐腔溫度過高，例如於烹調程序之後。 ■ 開啟爐門，讓爐腔冷卻。
	這些功能一般無法在保養程序中使用。
雖按照食譜提供的烹調時間，但不能正常製作蛋糕和餅乾。	設定的溫度和食譜中給出的不一致。 ■ 變更溫度。
	已對食譜作修改。例如，加入過多液體或雞蛋，會增加所需烹調時間。 ■ 使溫度和/或烹調時間適應更換的食譜。
蛋糕或餅乾金黃色表面焗得不均勻。	設定的溫度過高。
	焗時使用了兩個以上的層架。 ■ 最多可在兩個層架上進行焗。
F10	水箱中的吸管 - 未正確安裝。 - 未垂直放置。 ■ 正確連接吸管，確保其處於垂直位置： 

問題	原因和糾正
F11 F20	<p>排水軟管已阻塞。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 對蒸爐進行除垢（請參閱「清潔與護理」章節中的「護理」）。 ■ 如果故障訊息再次出現，請聯絡 Miele 維修服務部。
F44	<p>通訊故障</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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。
F55	<p>已經超過一項烹調功能的最長操作時間。觸發安全關機。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 關閉蒸爐然後再打開。 <p>即可再次使用蒸爐。</p>
F196	<p>發生故障。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 關閉蒸爐然後再打開。 <p>未能正確放置爐腔底部的濾油網。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 關閉蒸爐。 ■ 正確插入濾油網： <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ 再次打開蒸爐。 ■ 如果故障訊息再次出現，請致電 Miele 維修服務部。
F 和其他故障代碼	<p>技術故障。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 關閉電器，聯繫 Miele。

問題解決指南

若要手動開啟面板

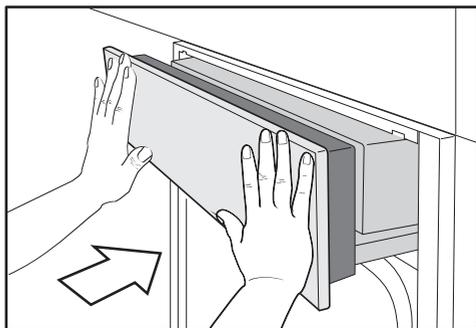
- 小心打開機門。



- 從上下兩側握住面板。
- 先將面板向前拉出。
- 然後向上輕推面板。

若要手動關閉面板

- 從上下兩側握住面板。
- 向下輕推面板。



- 然後推回原位。

手動打開機門

⚠ 因高溫表面導致的受傷風險。
機門玻璃可能會變得高溫。機門玻璃可能會灼傷你。
打開高溫機門時敬請戴上焗爐手套。

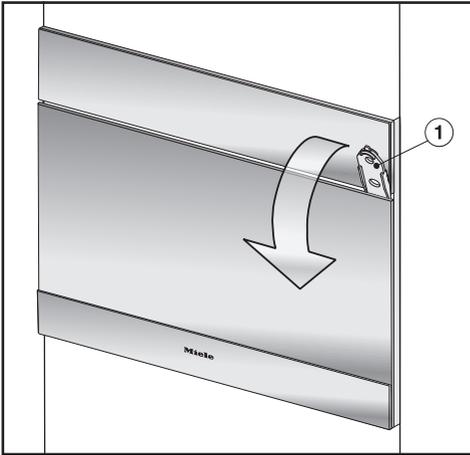
⚠ 因蒸汽導致的受傷風險。
假若在使用蒸汽煮食的烹調程序執行時打開機門，蒸爐會釋出很多蒸汽。蒸汽會導致灼傷。
與蒸爐保持距離，直至蒸汽散盡後再從蒸爐中取出食物。

⚠ 因高溫表面與食物導致的受傷風險。

使用過程中，蒸爐會變得高溫。加熱元件、爐腔、側面滑槽、配件、食物或機門玻璃會灼傷你。

將熱食物放入蒸爐或將其從蒸爐內取出時，在已加熱爐腔內調整蒸爐掛架等時以及關上高溫機門時，請戴上焗爐手套。

從蒸爐內取出熱食物時，在已加熱爐腔內調整蒸爐掛架等時以及關上高溫機門時，請戴上焗爐手套。



- 將隨附的約 3 厘米開門工具 ① 插入機門和右側控制面板之間間隙中，然後拉開機門。

自選配件

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 提供各種烹調容器。這些容器都為配合具有各種尺寸和功能的 Miele 電器而設計。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
- 各種尺寸的砂鍋
- 砂鍋蓋

其他

- 烘焗盤
- 圓形烘焗盤
- FlexiClip 伸縮掛軌
- 闊度為 325 毫米的烹調容器用支撐烤架

清潔與護理產品

- DGClean
清除爐腔頑固污漬專用清潔劑，特別是烘烤之後
- 除垢片 (6)
- 萬用微纖維布
用於清除指紋和輕微污漬

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。

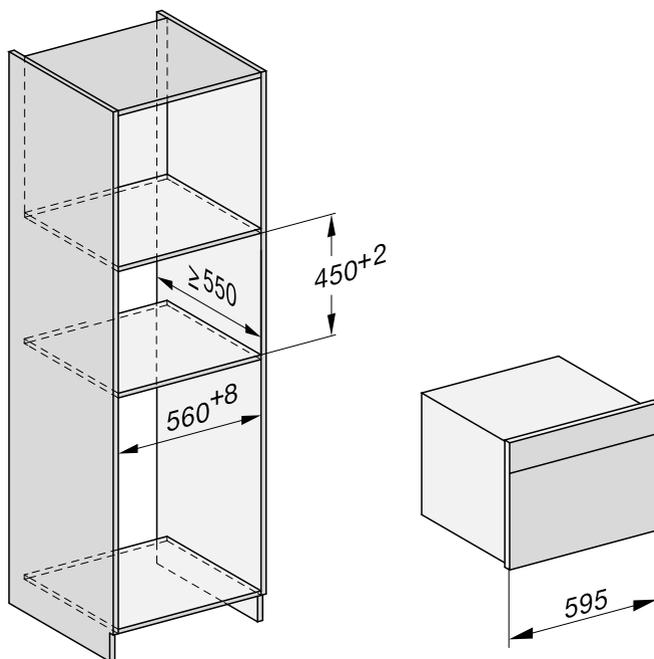
▶ 必須將蒸爐適當放置，確保您可以看到頂層層架上烹調容器的內容物。否則可能會導致受傷或灼熱食物溢出。

嵌入尺寸

所有尺寸均以毫米為單位。

裝入高身櫃

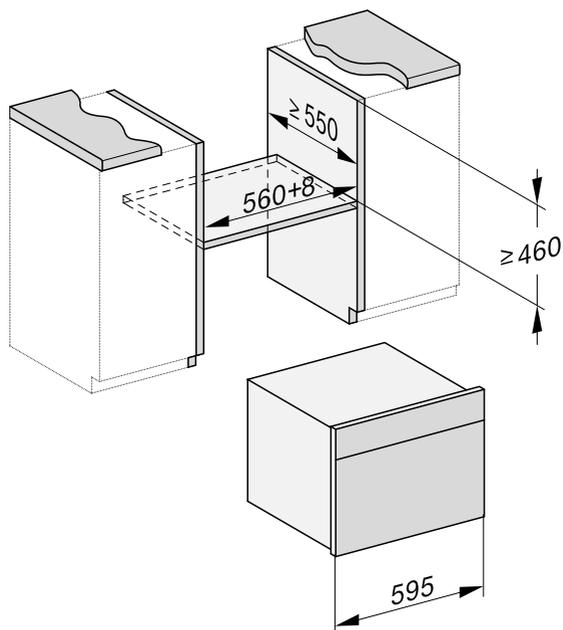
櫥櫃不得在嵌入式櫥櫃的後面安裝背板。



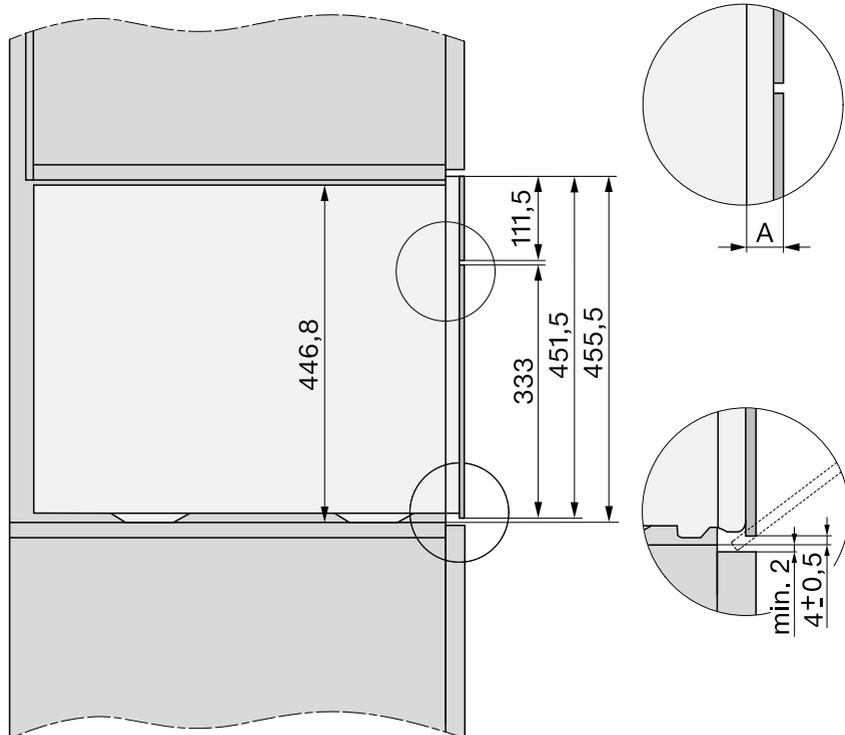
安裝

裝入底櫃

櫥櫃不得在嵌入式櫥櫃的後面安裝背板。



側視圖

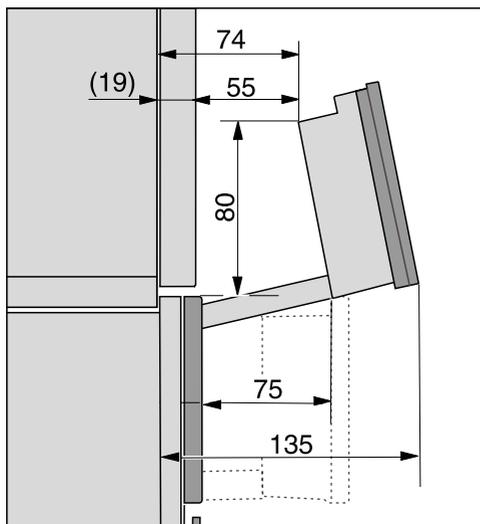


- A 玻璃面板：22 毫米
 金屬面板：23.3 毫米

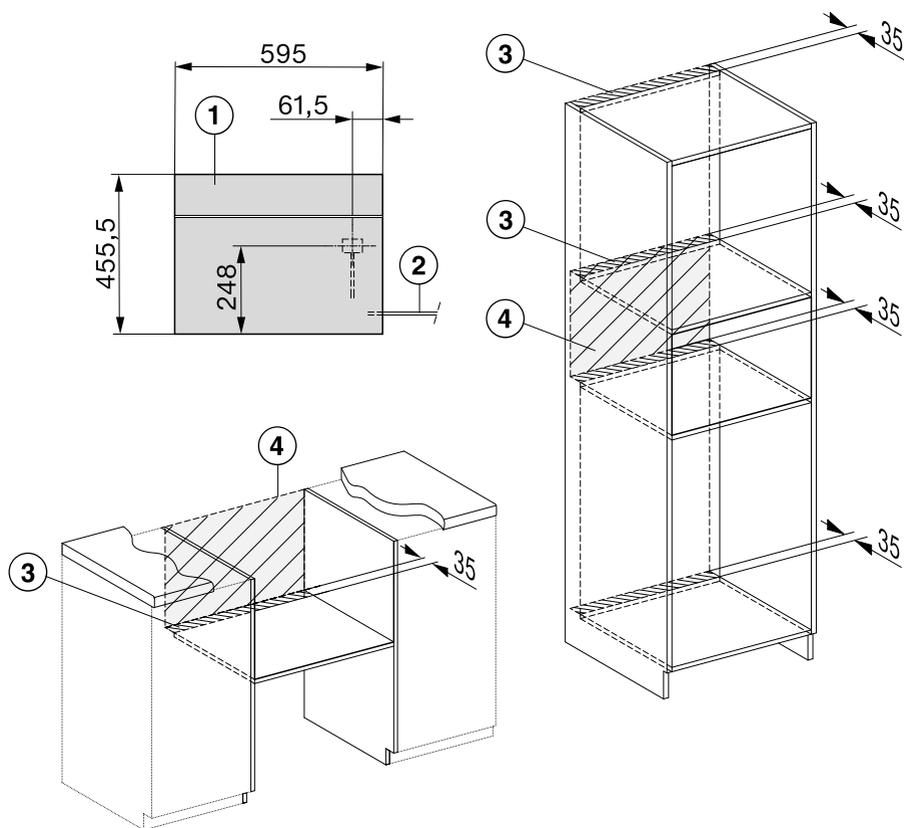
安裝

控制面板的旋轉範圍

控制面板前面區域不可被任何阻礙其開關的物件阻擋（如門把手）。



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 平方厘米
- ④ 此區域不允許有任何連接

安裝

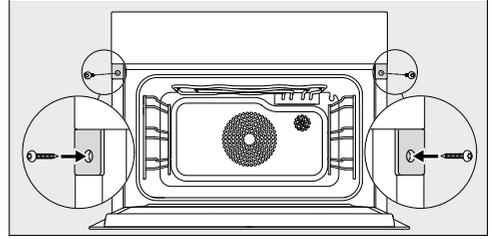
安裝蒸爐

- 將電線連接到蒸爐上。

使用機殼一側的挽手開孔提起蒸爐。

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

- 將蒸爐推入內嵌式櫥櫃中並將其對齊。
在執行此操作時，請確保電線不會纏繞在一起或出現損壞。
- 打開機門。



- 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運作。

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。

內含發射器模組：



CCAH19LP4010T2

第十二條

經型式認證合格之低功率射頻電機，非經許可，公司、商號或使用者均不得擅自變更頻率、加大功率或變更原設計之特性及功能。

第十四條

低功率射頻電機之使用不得影響飛航安全及干擾合法通信；經發現有干擾現象時，應立即停用，並改善至無干擾時方得繼續使用。前項合法通信，指依電信法規定作業之無線電通信。低功率射頻電機須忍受合法通信或工業、科學及醫療用電波輻射性電機設備之干擾。

版權與授權

Miele 使用自己的第三方軟件，該軟件用於操作和控制電器，不受任何「開源授權條款」約束。本軟件/這些軟件組件受版權所保護。需尊重 Miele 和第三方的版權權利。

此外，此電器含有基於開源授權條款發佈的軟件組件。請參閱含有開源組件的電器的 [設定 | 法律資訊 | 開源授權條款](#)，以及相應的版權聲明、當時有效的授權條款副本以及任何其他資訊。當中所述的開源授權條款及細則的責任以及保證條款，僅適用於各自的權利擁有者。

而且，該電器含有版權擁有者根據 GNU 通用公共授權條款第 2 版或 GNU 較寬鬆公共授權條款第 2.1 版許可的軟件組件。自購買或電器交貨之日起至少 3 年的時間內，Miele 可為您或第三方提供電器中含有的開源組件源碼的機器可讀副本，並根據 GNU 通用公共授權條款第 2 版，或 GNU 較寬鬆公共授權條款第 2.1 版，在數據載體（CD-ROM，DVD 或 USB 記憶體）上的條款處理。請透過電郵（info@miele.com）或以下郵寄地址與我們聯絡，並說明產品名稱、序號和購買日期，以取得此源碼。

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

請注意根據 GNU 通用公共授權條款第 2 版和 GNU 較寬鬆公共授權條款第 2.1 版的條款，權利擁有者的有限保證：

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.



設備名稱： Equipment name	型號（型式）：DGC 7840 X 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

DGC 7840 X

zh-TW

M.-Nr. xx xxx xxx / 00