

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Lò nướng kết hợp hấp



Việc đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt này trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị là vô cùng cần thiết. Điều này giúp ngăn ngừa thương tích cá nhân và hư hỏng thiết bị.

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn	8	
Tính bền vững và bảo vệ môi trường.....	15	
Mẹo tiết kiệm năng lượng.....	15	
Làm quen với thiết bị	17	
Lò nướng kết hợp hấp 17		19
Tấm thông tin		
Phụ kiện kèm theo.....	19	
Phụ kiện tùy chọn 21		
Điều khiển	22	
Cảm biến Bật/Tắt 23.....		
Cảm biến tiệm cận 23		
Điều khiển cảm biến.....	24	
Màn hình cảm ứng.....	25	
Ký hiệu	26	
Nguyên tắc hoạt động.....	27	
Chọn một tùy chọn trong menu.....	27	
Cuộn qua các menu.....	27	
Thoát khỏi menu.....	27	
Thay đổi giá trị hoặc cài đặt	27	
Nhập các chữ cái.....	28	
Hiển thị menu ngữ cảnh 28		
Di chuyển mục		
Hiển thị menu thả xuống.....	29	
Hiển thị trợ giúp.....	29	
Kích hoạt MobileStart.....	29	
Mô tả chức năng		30
Bảng điều khiển.....	30	
Bình đựng nước 30		
Bình chứa nước ngưng tụ.....	30	
Que thăm dò thực phẩm.....	30	
Nhiệt độ/Nhiệt độ cơ thể.....	30	
Độ ẩm.....	30	
Thời gian nấu.....	30	
Tiếng ồn 31.....		
Giai đoạn làm nóng	31	
Giai đoạn nấu nướng.....	31	
Giảm hơi nước 31		
Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng.....	31	
Vận hành.....	32	
Mạng lưới.....	32	
Cài đặt tiêu chuẩn		33
Vệ sinh lò nướng kết hợp hơi nước lần đầu tiên 34		

Xác định điểm sôi chính xác cho nước..... 35

Làm nóng lò nướng kết hợp hơi nước..... 35

Cài đặt 36

Tổng quan về cài đặt..... 36

Mở menu "Cài đặt"..... 39

Ngôn ngữ 39

Thời gian..... 39

Ngày..... 40

Ánh sáng..... 40

Màn hình khởi động..... 40

Màn hình 41

Tập 41

Đơn vị..... 42

Giữ ấm Giảm hơi nước 42

42

Nhiệt độ khuyến nghị..... 42

Bộ tăng cường.43.....

Rửa tự động 43

Độ cứng của nước..... 44

Cảm biến tiệm cận 46

An toàn 47

Nhận diện mặt trước đồ nội thất 47

Mặt ong tại nhà 48

Đang thực hiện Quét & Kết nối..... 49

Điều khiển từ xa 49

Kích hoạt MobileStart..... 49

Giám sát 50

Cập nhật từ xa 51

Phiên bản phần mềm..... 52

Thông tin pháp lý..... 52

Chương trình trưng bày..... 52

Cài đặt mặc định của nhà sản xuất..... 52

Tổng số giờ hoạt động 52

Menu chính và menu phụ 53

Thao tác..... 55

Thao tác cơ bản..... 55

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn..... 56

Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi 56

Thay đổi mức độ ẩm..... 56

Cài đặt thời gian nấu..... 56

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt 57

Xóa thời gian nấu đã thiết lập 57

Nội dung

Hủy bỏ quá trình nấu nướng	57
Làm gián đoạn một chương trình nấu ăn	57
Làm nóng lò nướng trước.....	58
Bộ tăng cường.....	58
Làm nóng trước.....	59
Hàm Crisp.....	59
Phun hơi nước theo từng đợt 60	
Thay đổi hàm 60	
Bảo thức + ít hơn một phút.....	60
Sử dụng chức năng Bảo thức.....	60
Sử dụng chức năng hẹn giờ phút 61	
Ghi chú chung	63
Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi nước.....	63
Hộp đựng dùng cho lò hấp.....	63
Các thùng chứa của riêng bạn.....	63
Tầng kệ 63	
Đóng lạnh.....	63
Nhiệt độ	63
Thời gian	64
nấu với chất lỏng.....	64
Công thức nấu ăn của riêng bạn - nấu bằng hơi nước	64
Khay và giá đỡ đa năng 64	
Nấu bằng hơi nước	65
Nấu ăn bằng hơi nước sinh thái.....	65
Ghi chú về bảng hướng dẫn nấu ăn 65	
Rau củ.....	66
Cá 69	
Thịt.....	72
Gao.....	74
Ngũ cốc.....	75
Mì Ý/Mì sợi.....	76
Bánh bao châu Âu	77
Các loại đậu khô	78
Trứng gà	80
Trái cây 81.....	
Xúc xích	81
Động vật có vỏ	82
Trái.....	83
Hướng dẫn nấu ăn theo thực đơn - thủ công.....	84
Nấu ăn bằng phương pháp sous-vide (hút chân không)	86

Ứng dụng đặc biệt	93
Làm nóng lại.....	93
Rã đông.....	95
Phối hợp 98	
Nấu ăn theo thực đơn - Đóng chai tự	106
động.....	106
Đóng chai bánh 109	
Sấy khô.....	110
Sử dụng chương trình ngày Sa-bát và Yom Tov.....	111
Chiết xuất nước ép	113
Blanch 114	
Khử trùng đồ dùng Làm	114
nóng chén đĩa.....	115
Giữ ẩm ủ bột	115
men.....	116
Làm nóng khăn ẩm 116	
Hòa tan gelatin.....	116
Làm tan tinh thể mật ong.....	117
Làm tan chảy sô cô la.....	117
Làm tan chảy mỡ.....	118
Hành tây xào 118	
Bảo quản táo	118
Chuẩn bị món custard royale.....	118
Mứt trái cây.....	119
Gọt vỏ trái cây và rau củ.....	120
Làm sữa chua.....	121
Chương trình tự động	122
Danh mục	122
Sử dụng các chương trình tự động.....	122
Ghi chú sử dụng 122.....	
Tìm kiếm	123
MyMiele	124
Chương trình người dùng	125
Nướng bánh.....	128
Hướng dẫn làm bánh.....	128
Mẹo làm bánh	129
Ghi chú về các chức năng của lò nướng 129.....	
Rang	131
Mẹo nướng	131
Ghi chú về các chức năng của lò nướng 131.....	
Que thăm dò thực phẩm	133

Nội dung

Nướng	137
Mẹo nướng	137
Mẹo nướng thịt.....	137
Ghi chú về các chức năng của lò nướng 138.....	
Vệ sinh và bảo dưỡng	140
Ghi chú về vệ sinh và bảo dưỡng 140	
Các chất tẩy rửa không phù hợp.....	141
Lau chùi mặt trước.....	141
PerfectClean	142
Ngăn lò nướng.....	143
Vệ sinh bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ.....	144
Phụ kiện 145	
Vệ sinh các thanh ray kệ 146	
Hạ thấp thanh nhiệt/lò nướng phía trên.....	147
Ngâm bảo	148
đường	148.
Sấy khô	148
Rửa sạch.....	148
Tẩy cặn	148
HydroClean.....	150
Tháo cửa.....	154
Lắp đặt cửa 155	
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	156
Thông báo trên màn hình	156
Hành vi bất thường.....	157
Tiếng ồn 160.....	
Kết quả không đạt yêu cầu.....	160
Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật 161	
Dịch vụ.....	164
Liên hệ trong trường hợp xảy ra sự cố.....	164
Bảo hành	164
Lắp đặt.....	165
Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt 165	
Kích thước lắp đặt 166	
Lắp đặt trong tủ cao.....	166
Lắp đặt trong bộ phận cơ bản.....	167
Hình chiếu cạnh.....	168
Phạm vi mở cửa bảng điều khiển	169
Kết nối và thông gió 170	
Lắp đặt lò nướng kết hợp hơi nước	171
Kết nối điện	172

Thông số kỹ thuật	173
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông.....	173
Bản quyền và giấy phép 174	

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò nướng kết hợp hơi nước này tuân thủ tất cả các yêu cầu an toàn hiện hành của địa phương và quốc gia. Tuy nhiên, việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại về tài sản.

Hãy đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước. Hướng dẫn này chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo trì thiết bị. Điều này giúp ngăn ngừa thương tích cá nhân và hư hỏng cho lò nướng kết hợp hơi nước.

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele đặc biệt khuyến cáo bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong mục "Lắp đặt", cũng như trong mục "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn".

Miele không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ thương tích hoặc thiệt hại nào do việc không tuân thủ các hướng dẫn này gây ra.

Hãy giữ những hướng dẫn này ở nơi an toàn và truyền lại cho bất kỳ chủ sở hữu tương lai nào.

Hướng dẫn sử dụng đúng cách

Lò nướng kết hợp hơi nước này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và trong môi trường tương tự bởi khách lưu trú tại các phòng khách sạn, nhà nghỉ, nhà trọ và các nơi ở thông thường khác. Điều này không bao gồm các tiện nghi chung/dùng chung hoặc các tiện nghi thương mại trong khách sạn, nhà nghỉ hoặc nhà trọ. Lò nướng kết hợp hơi nước này không dành cho sử dụng

ngoài trời. Lò nướng kết hợp hơi nước chỉ dùng để hấp, nướng, quay, nướng vỉ, rán đông và hâm nóng thức ăn.

Mọi mục đích sử dụng khác đều không

được phép. Lò nướng kết hợp hơi nước này không dành cho người khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi có người giám sát trong quá trình sử dụng.

Họ chỉ được phép sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước mà không cần giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng an toàn. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm khi sử dụng sai cách. Khoang lò được trang bị đèn đặc biệt

để hoạt động trong các điều kiện cụ thể (ví dụ: nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chống hóa chất, khả năng chống mài mòn và rung động). Những đèn đặc biệt này chỉ được sử dụng cho mục đích đã định. Chúng không thích hợp để chiếu sáng phòng. Đèn thay thế chỉ được lắp đặt bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền hoặc bởi chính Miele.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em Kích

hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không thể vô tình bật lò nướng kết hợp hơi nước. Trẻ nhỏ tuyệt đối không được phép sử dụng thiết bị này.

Trẻ lớn hơn chỉ được phép sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước nếu đã được giải thích rõ ràng về cách vận hành và chúng có thể sử dụng một cách an toàn. Chúng phải hiểu và nhận biết được những nguy hiểm có thể xảy ra khi sử dụng sai cách. Việc vệ sinh chỉ được thực hiện bởi trẻ lớn hơn dưới sự giám sát của người lớn. Trẻ em cần được giám sát khi ở gần lò

nướng kết hợp hơi nước. Tuyệt đối không cho trẻ em chơi đùa với lò nướng kết hợp hơi nước. Nguy cơ ngạt thở do

vật liệu đóng gói. Trong khi chơi, trẻ em có thể bị vướng vào vật liệu đóng gói (như màng bọc nhựa) hoặc kéo chúng trùm lên đầu, dẫn đến nguy cơ ngạt thở.

Đề bao bì sản phẩm tránh xa tầm tay trẻ em. Nguy cơ bị

thương do bề mặt nóng và hơi nước. Da trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơn nhiều so với người lớn. Các bộ phận bên ngoài của lò hấp kết hợp như kính cửa, bảng điều khiển và lỗ thông hơi sẽ trở nên rất nóng. Không để trẻ em chạm vào lò hấp kết hợp khi đang hoạt động.

Giữ trẻ em tránh xa lò nướng kết hợp hơi nước cho đến khi lò nguội hẳn và không còn nguy cơ gây thương tích. Nguy cơ bị thương do cửa lò mở. Cửa

lò có thể chịu được trọng lượng tối đa 10 kg. Trẻ em có thể bị thương khi va vào cửa lò đang mở.

Không được để trẻ em ngồi trên cửa đang mở, dựa vào cửa hoặc đu trên cửa.

An toàn kỹ thuật Việc

lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép (bao gồm cả việc tháo dỡ bất kỳ lớp bảo vệ nào) có thể gây nguy hiểm đáng kể cho người sử dụng.

Việc lắp đặt phải do người có trình độ và năng lực phù hợp thực hiện. Việc bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền. Hư hỏng lò nướng kết hợp hơi nước có thể gây nguy

hiểm cho bạn. Kiểm tra lò nướng kết hợp hơi nước xem có dấu hiệu hư hỏng nào không. Tuyệt đối không sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước bị hư hỏng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn với hệ thống cung cấp năng lượng tự cung tự cấp hoặc không đồng bộ với lưới điện quốc gia (ví dụ: mạng lưới độc lập, hệ thống dự phòng). Yêu cầu để vận hành là hệ thống cung cấp năng lượng phải tuân thủ tất cả các yêu cầu hiện hành của địa phương và quốc gia áp dụng cho các hệ thống độc lập, năng lượng mặt trời và/hoặc pin lưu trữ.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống lắp đặt và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động khi vận hành độc lập hoặc không đồng bộ với lưới điện, hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong hệ thống lắp đặt. An toàn điện của lò nướng kết hợp hơi nước chỉ được

đảm bảo khi có sự thông mạch hoàn toàn giữa lò và hệ thống nối đất hiệu quả. Điều cần thiết là yêu cầu an toàn cơ bản này phải được đáp ứng và kiểm tra thường xuyên. Nếu nghi ngờ, hệ thống điện nên được kiểm tra bởi một thợ điện có trình độ. Thông số kết nối (điện áp và tần số) trên bảng thông số kỹ thuật của lò nướng kết hợp hơi nước phải phù hợp với nguồn điện lưới để tránh nguy cơ hư hỏng lò nướng.

Hãy so sánh điều này trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện lưới. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của một thợ điện có chuyên môn. Bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị (ví dụ: nguy cơ quá nhiệt). Không nên sử dụng các đầu nối này để kết nối lò nướng kết hợp hơi nước với nguồn điện lưới.

Vì lý do an toàn,

lò nướng kết hợp hơi nước này chỉ được sử dụng sau khi đã được lắp đặt cố định. Không được lắp đặt và vận hành lò

nướng kết hợp hơi nước này trong các hệ thống di động (ví dụ: trên tàu). Nguy cơ bị thương do điện giật. Bất kỳ tiếp xúc nào với các

kết nối đang hoạt động hoặc can thiệp vào các bộ phận điện hoặc cơ khí của lò nướng kết hợp hơi nước đều sẽ gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể dẫn đến trục trặc thiết bị.

Tuyệt đối không được mở vỏ lò hấp kết hợp.

Chế độ bảo hành của nhà sản xuất có thể bị vô hiệu nếu lò nướng kết hợp hơi nước không được sửa chữa bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền. Các bộ phận bị lỗi

chỉ được thay thế bằng phụ tùng chính hãng của Miele. Nhà sản xuất chỉ có thể đảm bảo an toàn cho thiết bị khi sử dụng phụ tùng thay thế của Miele.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nếu phích cắm điện bị tháo khỏi dây cáp kết nối nguồn điện hoặc nếu dây cáp kết nối nguồn điện được cung cấp mà không có phích cắm điện, lò nướng kết hợp hơi nước phải được kết nối với nguồn điện bởi một thợ điện có chuyên môn. Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bằng dây nguồn

chuyên dụng. Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, lò nướng kết hợp hơi nước phải được ngắt hoàn toàn khỏi

nguồn điện lưới. Để đảm bảo điều này: - Tắt cầu dao điện chính, hoặc - tháo cầu chì (ở những quốc gia có quy định này).

hoặc

- Tắt nguồn điện ở ổ cắm và rút phích cắm. Để làm điều này, hãy rút phích cắm chứ không phải dây nguồn.

Nếu lò nướng kết hợp hơi nước được lắp đặt phía sau cửa tủ, không được đóng cửa khi lò đang hoạt động. Nhiệt và hơi ẩm có thể tích tụ phía sau cửa tủ khi đóng kín.

Điều này có thể gây hư hại cho lò nướng kết hợp hơi nước, tủ và sàn nhà. Hãy để cửa tủ mở cho đến khi lò nướng nguội hoàn toàn. Cảnh báo: Nếu cần thay bóng đèn, hãy đảm bảo việc thay thế được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền và thiết bị phải được tắt trước đó để tránh nguy cơ bị điện giật. Ở những khu vực có thể bị côn trùng như gián hoặc các loại vật gây hại khác xâm nhập, hãy đặc biệt chú ý giữ cho thiết bị và khu vực xung quanh luôn sạch sẽ. Bất kỳ hư hại nào do gián hoặc các loại vật gây hại khác gây ra sẽ không được bảo hành.

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị thương do bề mặt nóng và hơi nước. Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do hơi nước, bộ phận gia nhiệt, khoang lò, phụ kiện hoặc thực phẩm.

Hãy đeo găng tay làm bếp khi cho thức ăn vào lò hoặc lấy ra, và khi điều chỉnh giá đỡ trong lò nướng đang nóng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ bị thương do thức ăn nóng.

Thức ăn có thể bị đổ hoặc bắn tung tóe khi cho vào lò nướng hoặc lấy ra. Điều này có thể gây bỏng.

Khi đặt hoặc lấy các dụng cụ nấu ăn vào lò nướng, hãy đảm bảo thức ăn nóng không bị đổ ra ngoài. Bảo quản và hâm nóng thức ăn trong hộp

thiếc kín sẽ làm tăng áp suất, có thể khiến chúng phát nổ. Không sử dụng hộp thiếc để bảo quản hoặc hâm nóng thức ăn. Các loại bát đĩa bằng nhựa không thích hợp sử dụng trong lò nướng sẽ bị chảy và có thể bốc

cháy ở nhiệt độ cao, làm hỏng bộ phận tạo hơi nước.

Lò vi sóng.

Chỉ sử dụng các hộp nhựa phù hợp để dùng trong lò nướng. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Nếu bạn muốn sử dụng hộp nhựa để hấp thức ăn, hãy đảm bảo rằng chúng chịu được nhiệt độ lên đến 100°C và có khả năng chịu được hơi nước nóng. Các hộp nhựa khác có thể bị chảy hoặc trở nên dễ vỡ. Thức ăn được bảo quản trong ngăn lò có thể bị khô và hơi ẩm thoát ra

có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong lò hấp kết hợp. Không để thức ăn trong ngăn lò và không sử dụng bất kỳ dụng cụ nấu ăn nào để bị ăn mòn.

Nguy cơ bị thương do cửa mở. Bạn có thể va vào cửa đang mở hoặc vấp ngã. Tránh để cửa mở không cần thiết. Cửa có thể chịu tải trọng tối đa 10 kg. Không tựa hoặc ngồi

lên cửa đang mở, hoặc đặt vật nặng lên đó. Hãy đảm bảo không có vật gì bị kẹt giữa cửa và khoang lò. Lò nướng kết hợp hơi nước có thể bị hư hỏng. Dầu và mỡ có thể bốc cháy nếu quá nóng. Không bao giờ để lò nướng kết hợp hơi nước không được giám sát khi nấu ăn với dầu hoặc mỡ.

Tuyệt đối không dùng nước để dập tắt đám cháy dầu mỡ. Hãy tắt lò nướng kết hợp hơi nước và dập tắt ngọn lửa bằng cách đóng kín cửa. Do nhiệt độ tỏa ra cao, các vật dụng để gần lò nướng kết

hợp hơi nước có thể bắt lửa. Không sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước để sưởi ấm phòng. Nướng thức ăn quá lâu có thể làm thức ăn bị khô và có nguy cơ bắt lửa. Không nên vượt quá thời gian nấu nướng được khuyến nghị.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Một số loại thực phẩm khô rất nhanh và có thể bốc cháy khi nướng ở nhiệt độ cao.

Không sử dụng chức năng nướng để làm giòn bánh mì hoặc bánh cuộn, hoặc để sấy khô hoa hoặc thảo mộc. Thay vào đó, hãy sử dụng chế độ Quạt Plus hoặc Nhiệt thông thường

. Để tránh làm bùng cháy ngọn lửa, không mở cửa lò nướng kết hợp hơi nước nếu có khói bên trong thiết bị. Hãy ngắt chương trình bằng cách tắt lò nướng kết hợp hơi nước và ngắt nguồn điện. Không mở cửa cho đến khi khói tan hết. Nếu sử dụng rượu trong công thức nấu ăn, xin lưu ý rằng nhiệt độ cao có thể làm cho rượu bay hơi và thậm chí bốc cháy trên các bộ phận làm nóng.

Không bao giờ lót đáy khoang lò bằng giấy bạc hoặc tấm lót lò nướng. Không đặt bất kỳ đồ dùng bằng sứ, chảo, nồi hoặc khay nướng nào trực tiếp lên đáy khoang lò.

Nếu bạn muốn sử dụng đáy khoang lò nướng như một bề mặt phụ, hãy đặt giá nướng lên đáy khoang lò với mặt giá hướng lên trên và hộp đựng thức ăn đặt lên trên. Khi làm như vậy, hãy đảm bảo rằng bộ lọc ở đáy lò không bị xô dịch. Đáy khoang lò có thể bị hư hại do giá nướng bị xô dịch trên đó.

Không được đẩy giá đỡ xung quanh sàn khoang lò. Lượng thức ăn lớn có thể làm tắc nghẽn ống thoát nước và bơm. Luôn đảm bảo rằng bộ lọc ở sàn lò đã được lắp đặt.

Để tránh nguy cơ hư hỏng, không được để đầu dò nhiệt độ thực phẩm trong

lò hấp kết hợp khi không sử dụng. Khi sử dụng thiết bị điện nhỏ, ví dụ như máy xay cầm tay, gần lò hấp kết hợp, cần cẩn thận để dây cáp của thiết bị

không bị kẹt vào cửa lò hấp kết hợp. Lớp cách điện trên dây cáp có thể bị hư hỏng, gây nguy cơ điện giật. Hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận điện đang hoạt động và gây đoản mạch. Điều này cũng có thể làm hỏng các bộ phận điện. Không vận hành lò hấp kết hợp khi không có nắp đậy.

Vệ sinh và bảo dưỡng

Nguy cơ bị thương do điện giật. Hơi nước từ thiết bị làm sạch bằng hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận điện và gây đoản mạch. Tuyệt đối không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Các vết xước trên kính cửa có thể dẫn đến việc kính bị vỡ.

Không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn, miếng bọt biển cứng, bàn chải hoặc dụng cụ kim loại sắc nhọn để lau kính cửa.

Có thể tháo rời các thanh ray kệ. Lắp lại các thanh ray kệ cho đúng cách. Cố gắng tránh để thức ăn hoặc chất lỏng có chứa muối bắn vào các bức tường bên trong. Nếu điều đó xảy ra, hãy lau sạch kỹ lưỡng để tránh ăn mòn bề mặt thép không gỉ.

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng của Miele. Nếu sử dụng phụ tùng hoặc phụ kiện của các nhà sản xuất khác, bảo hành sẽ bị vô hiệu và Miele không chịu trách nhiệm. Miele đảm bảo cung cấp phụ tùng thay thế hoạt

động tốt trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm kể từ khi lò nướng kết hợp hơi nước của bạn ngừng sản xuất. Chỉ sử dụng đầu dò thực phẩm Miele được cung cấp kèm theo lò nướng này. Nếu bị lỗi, chỉ được

thay thế bằng đầu dò thực phẩm chính hãng Miele phù hợp. Nhựa trên đầu dò thực phẩm có thể bị chảy ở nhiệt độ rất cao.

Không sử dụng đầu dò nhiệt độ thực phẩm khi nướng (ngoại trừ: Lò nướng đối lưu). Nếu không sử dụng đầu dò nhiệt độ thực phẩm, không được cất giữ nó trong lò nướng.

Tính bền vững và bảo vệ môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói: Vật liệu đóng gói vận

chuyển và bảo vệ đã được lựa chọn từ các vật liệu thân thiện với môi trường, để xử lý và thường có thể tái chế.

Việc tái chế bao bì giúp giảm lượng nguyên liệu thô sử dụng trong quá trình sản

xuất và cũng làm giảm lượng chất thải tại các bãi chôn lấp.

Hãy đảm bảo rằng tất cả các loại bao bì, túi ni lông, v.v. được vứt bỏ một cách an toàn và để xa tầm tay trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ. Có nguy cơ gây ngạt thở.

Chỉ dành cho Úc: Lưu ý cho người lắp đặt: Bao bì xốp polystyrene (EPS) được bao gồm. Vui lòng giữ lại và xử lý bao bì EPS một cách có trách nhiệm. Để biết thêm thông tin, vui lòng liên hệ với Miele.

Xử lý thiết bị điện cũ của bạn: Các thiết bị điện

và điện tử thường chứa các vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa các vật liệu, hợp chất và linh kiện đặc thù, rất cần thiết cho chức năng và sự an toàn của chúng. Những chất này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu bị vứt chung với rác thải sinh hoạt hoặc xử lý không đúng cách. Do đó, vui lòng không vứt thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.



Vui lòng mang thiết bị đến trung tâm thu gom/tái chế rác thải điện và điện tử tại địa phương để xử lý. Bạn cũng có trách nhiệm xóa mọi dữ liệu cá nhân có thể được lưu trữ trên thiết bị trước khi vứt bỏ. Vui lòng đảm bảo thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em trong quá trình bảo quản trước khi vứt bỏ.

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Chương trình nấu nướng - Hủy

lấy ra khỏi lò nướng bất kỳ phụ kiện nào không cần thiết cho quá trình nấu nướng.

- Nói chung, nếu công thức hoặc biểu đồ đưa ra khoảng nhiệt độ, tốt nhất nên chọn nhiệt độ thấp hơn và kiểm tra thức ăn sau thời gian ngắn nhất.
- Chỉ làm nóng lò nướng trước khi công thức hoặc bảng hướng dẫn nấu ăn yêu cầu.
- Tránh mở cửa trong khi quá trình nấu nướng.
- Khuôn nướng màu tối, không bóng là tốt nhất. Chúng hấp thụ nhiệt hiệu quả hơn và truyền nhiệt đến hỗn hợp nhanh hơn. Các vật liệu bóng như thép không gỉ hoặc nhôm phản xạ nhiệt, ngăn cản nhiệt truyền đến thực phẩm một cách hiệu quả. Không nên phủ đáy lò hoặc giá đỡ bằng giấy bạc nhôm phản quang.
- Theo dõi thời gian nấu để tránh lãng phí năng lượng khi chế biến thức ăn. Cài đặt thời gian nấu hoặc sử dụng nhiệt kế đo nhiệt độ thực phẩm nếu có.
- Chức năng Fan Plus™ có thể được sử dụng để nấu nhiều loại thực phẩm. Nhờ quạt giúp phân bổ nhiệt đều khắp khoang lò, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với lò nướng thông thường. Điều này cũng cho phép bạn nấu nướng trên nhiều tầng giá cùng lúc.
- Quạt tản nhiệt là chức năng tốt nhất cho các món nướng. Với chức năng Nướng bằng Quạt, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với các chức năng nướng khác vốn sử dụng nhiệt độ tối đa.

Tính bền vững và bảo vệ môi trường

- Chức năng Eco Fan Heat đảm bảo nấu nướng tiết kiệm năng lượng nhờ tối ưu hóa việc sử dụng nhiệt. Sử dụng chức năng này để chế biến các lượng nhỏ như pizza đông lạnh hoặc bánh quy cất sẵn. Không mở cửa trong suốt quá trình nấu.

- Bạn có thể sử dụng chức năng nấu bằng hơi nước tiết kiệm năng lượng (Eco Steam cooking) để tiết kiệm điện năng trong quá trình hấp. Chức năng này chủ yếu phù hợp để nấu cá và rau củ.

- Bất cứ khi nào có thể, bạn nên nấu ăn. Nướng nhiều món cùng lúc. Đặt chúng cạnh nhau trong lò hoặc ở các tầng giá khác nhau.

- Những món ăn mà bạn không thể
Các món được chuẩn bị cùng lúc, nếu có thể, nên được nấu lần lượt để tận dụng nhiệt lượng còn lại trong lò.

Cài đặt -

Chọn cài đặt Hiển thị | Cảm ứng
nhanh | Tắt cho các thành phần điều
khiển để giảm mức tiêu thụ năng lượng.

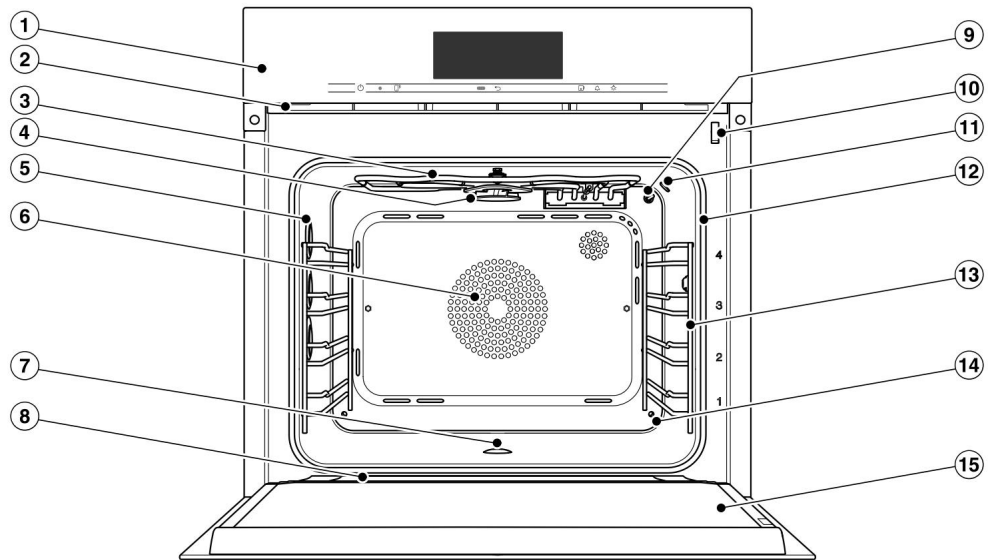
- Chọn chế độ Chiếu sáng | Tắt hoặc Bật trong 15 giây cho đèn chiếu sáng bên trong lò. Có thể bật lại đèn chiếu sáng bên trong lò bất cứ lúc nào bằng cách chạm vào cảm biến .

Chế độ tiết kiệm năng lượng

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu không có chương trình nào đang chạy và không có nút điều khiển nào được thao tác. Thời gian trong ngày sẽ hiển thị trên màn hình hoặc màn hình sẽ vẫn tối (xem phần "Cài đặt").

Làm quen với thiết bị

Lò nướng kết hợp hấp



a Bảng điều khiển

b Lỗ thoát khí c Bộ

phận gia nhiệt/nướng trên với ăng-ten đầu dò thực phẩm không

dây d Quạt phân phối cho chức năng vệ sinh

HydroClean e Đèn chiếu

sáng bên trong lò f Cửa hút gió cho quạt với bộ phận gia

nhiệt dạng vòng phía sau g Sàn lò với bộ phận gia nhiệt phía dưới và bộ lọc

sàn bên dưới h

Rãnh thoát nước i Cảm

biến nhiệt độ j Khóa cửa cho chức năng

vệ sinh HydroClean

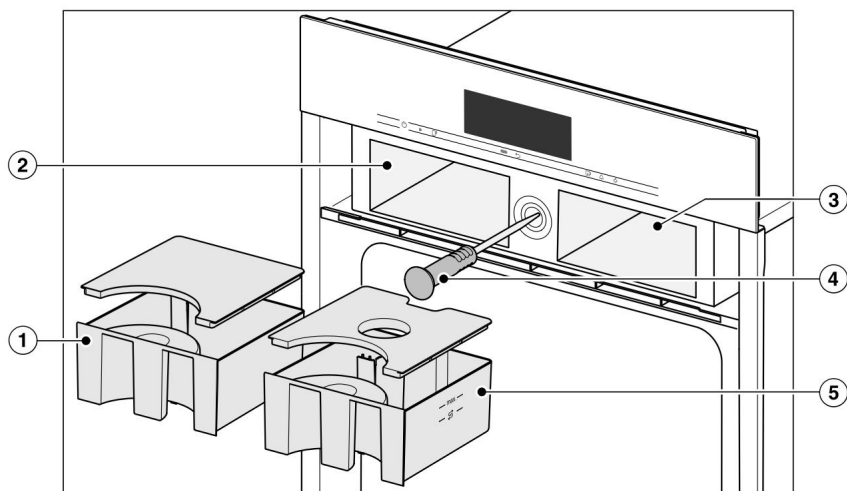
k Cảm biến

độ ẩm l Gioăng cửa m Ray trượt giá

đỡ với 4 tầng n

Lỗ thoát hơi nước o Cửa

Làm quen với thiết bị



a Bình chứa nước ngưng tụ

b Ngăn chứa bình chứa nước ngưng tụ c Ngăn chứa

bình chứa nước d Giá đỡ đầu dò thực

phẩm và đầu dò thực phẩm không dây e Bình chứa

nước

Làm quen với thiết bị

Danh sách các mẫu sản phẩm được mô tả trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt này có thể được tìm thấy ở trang cuối.

Tấm thông tin

sản phẩm nằm ở phía trên vỏ máy.

Trên nhãn thông tin ghi rõ số hiệu model, số sê-ri cũng như thông tin kết nối (điện áp nguồn, tần số và tải định mức tối đa).

Mã nhận dạng kiểu máy và số sê-ri (SN) cũng có thể được tìm thấy trên tấm nhỏ ở phía trên bảng điều khiển khi mở ra.

Vui lòng giữ thông tin này để liên hệ với

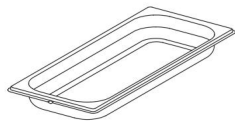
Miele khi cần giải đáp bất kỳ thắc mắc hoặc vấn đề nào.

Phụ kiện đi kèm Các phụ kiện đi

kèm với thiết bị của bạn, cũng như một loạt các phụ kiện tùy chọn, có thể được đặt hàng từ Miele (xem mục "Phụ kiện tùy chọn").

Tùy thuộc vào quốc gia và mẫu xe cụ thể, các phụ kiện bổ sung có thể được bao gồm.

Thùng hấp DGG 20



1 nồi hấp bằng thép không gỉ nguyên khối.

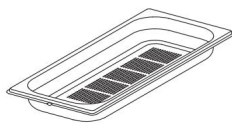
Dung tích

tổng 2,4 lít. Dung tích sử

dụng 1,8 lít. Kích thước

450 x 190 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao).

Thùng hấp DGG 20

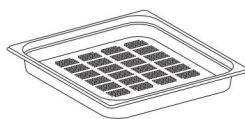


1 hộp hấp bằng thép không gỉ đục lỗ. Dung tích tổng 2,4 lít.

Dung tích sử dụng 1,8 lít.

Kích thước 450 x 190 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao).

Thùng hấp DGG 12

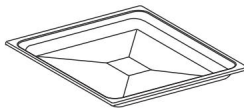


1 nồi hấp bằng thép không gỉ đục lỗ. Dung tích tổng 5,4 lít.

Dung tích sử dụng 3,3 lít.

Kích thước 450 x 390 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao).

Khay đa năng HUBB 71



1 khay đa năng dùng để nướng, quay và nướng vỉ (được xử lý bằng PerfectClean)

Giá nướng và quay HBBR 71 (gọi tắt là giá)



1 vỉ nướng dùng để nướng bánh, quay và nướng thịt (đã được xử lý bằng PerfectClean)

Làm quen với thiết bị

Đầu dò thực phẩm



1 đầu dò thực phẩm để nấu ăn kiểm soát nhiệt độ chính xác. Đầu dò thực phẩm theo dõi nhiệt độ bên trong của thịt (nhiệt độ lõi).

HydroCleaner 1 là

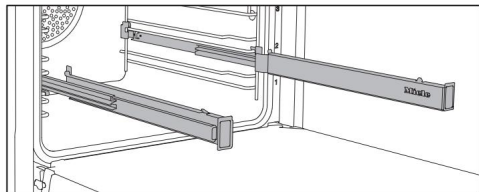
dung dịch vệ sinh chuyên dụng để làm sạch khoang lò nướng với chương trình bảo dưỡng HydroClean. Đặc biệt thích hợp để loại bỏ các vết bẩn cứng đầu, bám dai.

Viên tẩy cặn

Để tẩy cặn cho thiết bị kết hợp hơi nước.

Lò vi sóng.

Ray trượt FlexiClip HFC 71

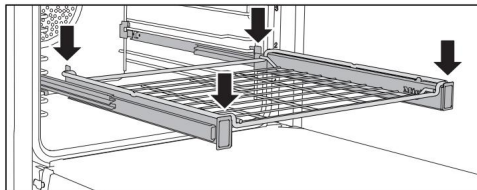
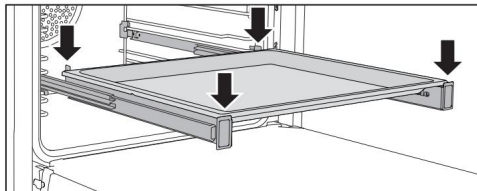


Ray trượt FlexiClip có thể được gắn vào bất kỳ tầng kệ nào.

Đẩy các thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng vào sâu bên trong khoang lò trước khi đặt các phụ kiện lên đó.

Các phụ kiện sau đó sẽ tự động

được đặt chắc chắn giữa các chốt chặn ở hai đầu của mỗi thanh dẫn và không bị trượt ra ngoài.



Ray trượt FlexiClip có thể chịu tải trọng tối đa 15 kg.

Lắp đặt và tháo rời ray trượt FlexiClip

Nguy cơ bị thương do nóng bề mặt.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do chạm vào các bộ phận gia nhiệt, khoang lò hoặc các phụ kiện.

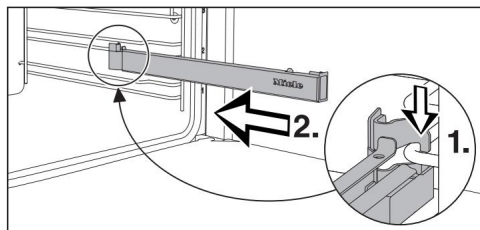
Hãy để các bộ phận gia nhiệt, khoang lò và các phụ kiện nguội hẳn trước khi lắp hoặc tháo các thanh trượt FlexiClip.

Ray trượt FlexiClip được lắp đặt giữa hai thanh ray thành một tầng kệ.

Thanh trượt FlexiClip có logo Miele được lắp ở bên phải.

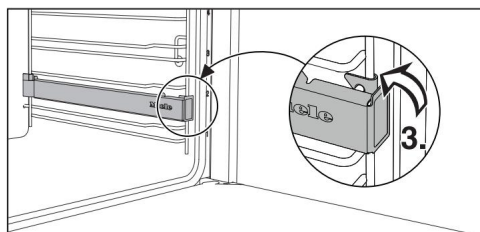
Khi lắp đặt hoặc tháo các thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng, không được kéo dài chúng ra.

Làm quen với thiết bị



Móc thanh trượt FlexiClip vào thanh ray dưới của tầng kệ ở vị trí

phần phía trước (1.) và đẩy nó dọc theo đường ray vào bên trong lò nướng (2.).



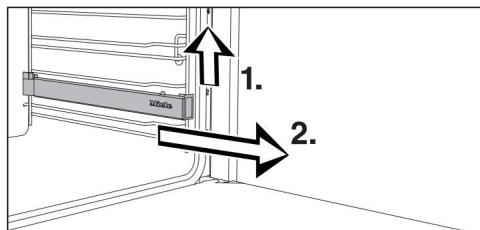
Sau đó, cố định thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng vào thanh ray dưới của tầng kệ như minh họa (3.).

Nếu các thanh trượt FlexiClip dạng ống lồng khó kéo ra sau khi lắp đặt, bạn có thể cần kéo mạnh chúng một lần để tháo ra.

Để tháo ray trượt FlexiClip, hãy thực hiện như sau:

Đẩy ray trượt FlexiClip

vào hết cỡ.



Tháo khớp nối FlexiClip dạng ống lồng thanh trượt bằng cách nâng nó lên ở phía trước (1.) và sau đó kéo nó về phía trước dọc theo thanh ray của tầng kệ và ra ngoài (2.).

Phụ kiện tùy chọn: Các sản phẩm

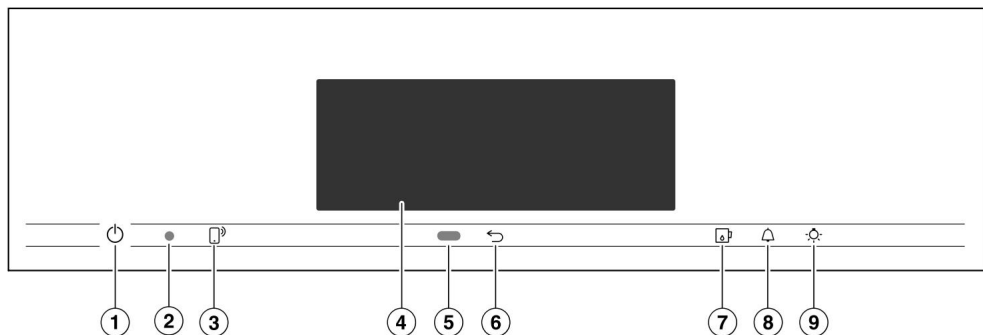
được thiết kế riêng cho lò nướng kết hợp hơi nước của bạn - chẳng hạn như các sản phẩm và phụ kiện chăm sóc thiết bị - có sẵn tại cửa hàng trực tuyến Miele và Trung tâm Dịch vụ Khách hàng Miele.

Bạn có thể truy cập cửa hàng trực tuyến của Miele thông qua mã QR sau:



Làm quen với thiết bị

Điều khiển



Cảm biến bật/tắt âm tường

Để bật và tắt lò nướng kết hợp hơi nước.

b Giao diện quang học

(chỉ dành cho kỹ thuật viên dịch vụ của

Miele) c Cảm biến

Cách điều khiển lò nướng kết hợp
hơi nước thông qua thiết bị di động của bạn

Màn hình cảm ứng

Dùng để hiển thị thông tin và vận
hành. Cảm

biến tiệm cận.

Dùng để bật đèn chiếu sáng bên trong lò
nướng và màn hình hiển thị khi có
người đến gần, và để tắt chuông báo khi
phát hiện chuyển động.

cảm biến f

Để quay lại một

bước, cảm biến g

Để mở và đóng bảng điều khiển, cảm
biến

h

Dùng để cài đặt hẹn giờ hoặc báo thức.

cảm biến i

Dùng để bật/tắt đèn chiếu sáng
bên trong lò nướng.

Làm quen với thiết bị

Cảm biến Bật/Tắt

Cảm biến Bật/Tắt được đặt chìm và phản ứng với thao tác chạm.

Sử dụng cảm biến này để bật và tắt lò nướng kết hợp hơi nước.

Cảm biến tiệm cận Cảm

biến tiệm cận nằm bên dưới màn hình cảm ứng, cạnh cảm biến .

Cảm biến tiệm cận phát hiện khi bạn tiến lại gần màn hình cảm ứng, ví dụ như bằng tay hoặc cơ thể.

Nếu bạn đã kích hoạt các cài đặt tương ứng, bạn có thể bật đèn chiếu sáng bên trong lò, bật lò nướng kết hợp hơi nước hoặc xác nhận tín hiệu chuông (xem "Cài đặt - Cảm biến tiệm cận").

Làm quen với thiết bị

Điều khiển cảm biến

Các cảm biến phản hồi khi chạm. Mỗi lần chạm vào cảm biến sẽ được xác nhận bằng một âm thanh bàn phím. Bạn có thể tắt âm thanh bàn phím này bằng cách chọn cài đặt Âm lượng | Âm thanh bàn phím | Tắt.

Nếu bạn muốn các cảm biến hoạt động ngay cả khi lò nướng kết hợp hơi nước đã tắt, hãy chọn cài đặt Màn hình | Cảm ứng nhanh | Bật.

Cảm biến	Chức năng
Nếu bạn muốn	Điều khiển lò nướng kết hợp hơi nước từ... Trên thiết bị di động, bạn cần có hệ thống Miele@home, bật chế độ điều khiển từ xa và chạm vào cảm biến này. Cảm biến sẽ sáng màu cam và chức năng MobileStart sẽ khả dụng. Chỉ cần cảm biến này sáng, bạn có thể điều khiển lò nướng kết hợp hơi nước thông qua thiết bị di động của mình (xem "Cài đặt - Miele@home"). Tùy thuộc vào menu bạn đang ở,
thao tác này	sẽ đưa bạn trở lại menu trước đó hoặc menu chính.
Sử dụng	cảm biến này để mở và đóng bảng điều khiển (xem "Mô tả chức năng - Bảng điều khiển").
	Nếu thực đơn hiển thị trên màn hình hoặc nếu chương trình nấu ăn đang được tiến hành, bạn có thể sử dụng cảm biến này để cài đặt hẹn giờ (ví dụ: khi luộc trứng trên bếp) hoặc báo thức (vào một thời điểm cụ thể) bất cứ lúc nào (xem "Báo thức + hẹn giờ").
Chọn cảm biến này để	bật/tắt đèn chiếu sáng bên trong lò nướng. Tùy thuộc vào chế độ được chọn, đèn chiếu sáng bên trong lò nướng sẽ tắt sau 15 giây hoặc luôn bật hoặc tắt.

Làm quen với thiết bị

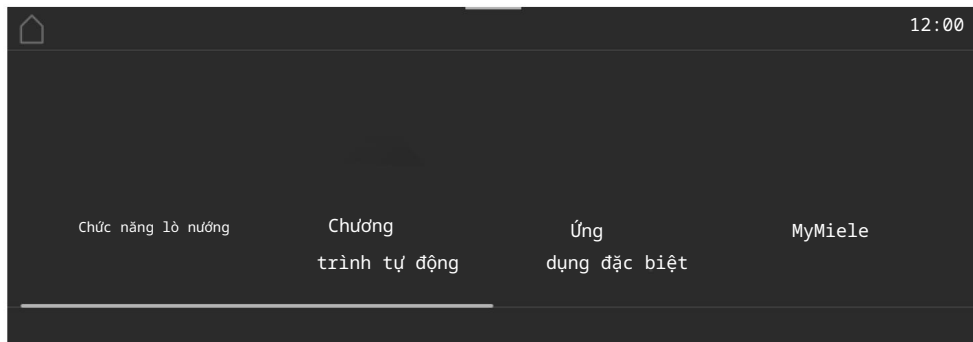
Màn hình cảm ứng

Bề mặt nhạy cảm của màn hình cảm ứng có thể bị trầy xước bởi các vật nhọn hoặc sắc, ví dụ như bút.

Chỉ chạm vào màn hình bằng ngón tay.

Hãy đảm bảo nước không lọt vào phía sau màn hình cảm ứng.

Màn hình cảm ứng được chia thành nhiều khu vực.



Đường dẫn menu xuất hiện ở bên trái của tiêu đề. Các tùy chọn menu riêng lẻ được phân tách bằng một đường thẳng dọc. . cho biết có thêm các tùy chọn khác nhưng không hiển thị do không đủ không gian trên màn hình.

Nếu bạn chạm vào tên menu trong thanh tiêu đề, màn hình sẽ chuyển sang menu đó. Để chuyển về màn hình chính, hãy chạm vào .

Thời gian trong ngày được hiển thị ở bên phải tiêu đề. Bạn có thể thiết lập thời gian bằng cách chạm vào màn hình.

Các ký hiệu bổ sung cũng có thể xuất hiện, ví dụ như SuperVision .

Phía trên cùng của tiêu đề có một đường màu cam, nơi bạn có thể kéo xuống để mở menu thả xuống. Điều này cho phép bạn bật hoặc tắt các cài đặt trong quá trình chương trình nấu ăn đang diễn ra.

Menu hiện tại và các tùy chọn menu được hiển thị ở giữa. Bạn có thể cuộn sang phải hoặc trái bằng cách vuốt ngón tay trên màn hình. Chạm vào một tùy chọn menu để chọn nó (xem "Nguyên tắc hoạt động").

Các trường thao tác hiển thị ở chân trang sẽ khác nhau tùy thuộc vào menu được chọn; ví dụ: Hẹn giờ, Lưu hoặc OK.

Làm quen với thiết bị

Biểu tượng

Các biểu tượng sau đây có thể xuất hiện trên màn hình:

Ý nghĩa biểu tượng	tượng
	Biểu tượng này cho biết có thêm thông tin và lời khuyên về cách sử dụng thiết bị. Chọn OK để xác nhận thông tin.
.	Điều này cho thấy có nhiều tùy chọn khác nhưng không hiển thị được do không đủ không gian trên màn hình.
/ /	Chỉ báo mực nước
	Báo thức
	Chưa đầy một phút
Một số cài đặt	, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng tín hiệu, được chọn bằng thanh trượt.
	Chức năng khóa hệ thống hoặc khóa cảm biến đang được bật (xem “Cài đặt - An toàn”). Các nút điều khiển bị khóa.
Nhiệt độ lõi	khi sử dụng đầu dò thực phẩm Điều khiển từ xa (chỉ hiển
thị nếu bạn	đang ở trong hệ thống Miele@home và đã chọn cài đặt Điều khiển từ xa Bật).
Supervision	(chỉ hiển thị nếu bạn đang sử dụng hệ thống Miele@home và đã chọn SuperVision Màn hình SuperVision Bật)

Làm quen với thiết bị

Nguyên tắc vận hành: Bạn

vận hành lò nướng kết hợp hơi nước thông qua màn hình cảm ứng bằng cách chạm vào tùy chọn menu mong muốn.

Mỗi khi bạn chạm vào một tùy chọn khả thi, các ký tự tương ứng (từ và/hoặc biểu tượng) sẽ sáng lên màu cam.

Các trường dùng để xác nhận một bước thao tác được tô sáng màu xanh lá cây (ví dụ: OK).

Chọn một tùy chọn trong menu

Chạm vào ô hoặc giá trị mong muốn trên màn hình cảm ứng.

Cuộn qua các menu Bạn có thể

cuộn sang trái hoặc sang phải.

Vuốt ngang màn hình. Để làm điều này, đặt ngón tay lên màn hình cảm ứng và vuốt theo hướng bạn muốn.

Thanh ở phía dưới cho biết bạn đang ở vị trí nào trong menu hiện tại.

Thoát khỏi menu

Chạm vào cảm biến hoặc chạm vào biểu tượng . trong đường dẫn menu. Chạm

vào biểu tượng để chuyển sang màn hình hiển thị trạng thái.

Các mục đã nhập trước đó mà chưa được xác nhận bằng OK sẽ không được lưu.

Thay đổi giá trị hoặc cài đặt

Thay đổi cài đặt trong danh sách. Cài đặt hiện tại được tô sáng màu cam.

Chạm vào cài đặt mong muốn.

Cài đặt đã được lưu. Thao tác này sẽ đưa bạn trở lại menu trước đó.

Nhập số bằng con lăn Vuốt con lăn lên hoặc xuống cho đến khi giá trị bạn muốn hiển thị ở giữa.

Xác nhận bằng OK.

Số điện thoại đã thay đổi được lưu lại.

Nhập số bằng bàn phím số Chạm vào giá trị ở giữa bàn phím số.

Bàn phím số sẽ hiện ra. Chạm vào các số cần thiết.

Ngay khi bạn nhập giá trị hợp lệ, nút OK sẽ chuyển sang màu xanh lá cây. Sử dụng mũi tên để xóa số vừa nhập.

Xác nhận bằng OK.

Số điện thoại đã thay đổi được lưu lại.

Làm quen với thiết bị

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn

Một số cài đặt được biểu thị bằng một thanh có bảy đoạn. Nếu tất cả các đoạn đều sáng, giá trị tối đa sẽ được chọn.

Nếu không có phân đoạn nào sáng hoặc chỉ có một phân đoạn sáng, giá trị tối thiểu sẽ được chọn hoặc cài đặt sẽ bị tắt hoàn toàn (ví dụ: còi báo). Chạm vào phân đoạn

tương ứng trên thanh phân đoạn để thay đổi cài đặt.

Chọn Bật hoặc Tắt để bật hoặc tắt cài đặt.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng nút OK.

Cài đặt đã được lưu. Thao tác này sẽ đưa bạn trở lại menu trước đó.

Nhập chữ cái: Chữ

cái được nhập bằng bàn phím ảo. Tốt nhất nên chọn những cái tên ngắn gọn, dễ nhớ.

Chạm vào các chữ cái hoặc ký tự bạn muốn.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể thêm dấu xuống dòng cho các tên chương trình dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Chạm vào Lưu.

Tên đã được lưu.

Hiển thị menu ngữ cảnh Trong một số

menu, bạn có thể hiển thị menu ngữ cảnh, ví dụ: để đổi tên các chương trình Người dùng hoặc di chuyển các mục trong MyMiele. Ví dụ: chạm vào

một chương trình Người dùng và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra. Chạm vào màn hình cảm ứng bên ngoài cửa sổ menu để đóng menu ngữ cảnh.

thực đơn.

Di chuyển các mục

Bạn có thể thay đổi thứ tự các chương trình hoặc mục Người dùng trong MyMiele. Ví dụ: chạm vào một chương trình Người dùng và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra.

Chọn Di chuyển.

Giữ ngón tay trên vùng được tô sáng và kéo đến vị trí mong muốn.

Làm quen với thiết bị

Hiển thị menu thả xuống Trong quá trình

nấu, bạn có thể chuyển đổi các cài đặt như Chế độ tăng tốc hoặc Làm nóng trước và bật hoặc tắt chức năng Wi-Fi.

Sử dụng đường màu cam bên dưới tiêu đề để kéo menu thả xuống.

Chọn cài đặt bạn muốn thay đổi.

Các cài đặt đang hoạt động được tô sáng màu cam. Tùy thuộc vào lược đồ màu đã chọn, các cài đặt không hoạt động được tô sáng màu đen hoặc trắng (xem "Cài đặt - Hiển thị").

Để đóng menu thả xuống, hãy kéo menu lên trên cùng hoặc chạm vào vùng hiển thị nằm ngoài cửa sổ menu.

Hiển thị trợ giúp Trợ

giúp theo ngữ cảnh có sẵn cho một số chức năng nhất định. Trợ giúp sẽ hiển thị ở dòng cuối cùng.

Chạm vào Trợ giúp để hiển thị thông tin bằng văn bản và hình ảnh.

Chạm vào Đóng để quay lại màn hình trước đó. thực đơn.

Kích hoạt MobileStart Chọn

cảm biến để kích hoạt MobileStart.

Cảm biến sáng lên. Bạn có thể điều khiển lò nướng kết hợp hơi nước từ xa bằng ứng dụng Miele.

Việc vận hành trực tiếp lò nướng kết hợp hơi nước được ưu tiên hơn so với việc vận hành thông qua chức năng điều khiển từ xa trên ứng dụng.

Bạn có thể sử dụng MobileStart miễn là cảm biến vẫn sáng.

Làm quen với thiết bị

Mô tả chức năng

Bảng điều khiển.

Bình chứa nước, bình chứa nước ngưng tụ và đầu dò thực phẩm nằm phía sau bảng điều khiển. Bảng điều khiển được mở và đóng bằng cách chạm vào cảm biến . Nó được trang bị tính năng bảo vệ chống kẹt. Nếu bảng điều khiển phát hiện lực cản khi mở/đóng, quá trình sẽ bị hủy bỏ.

Tuy nhiên, không được chạm vào mép trên của cửa khi bảng điều khiển đang mở và đóng.

Bình đựng nước

Thể tích tối đa là 1,4 lít và tối thiểu là 1,0 lít. Có vạch chia trên bình chứa nước. Tuyệt đối không được vượt quá vạch trên.

Lượng nước tiêu thụ phụ thuộc vào loại thực phẩm và thời gian nấu nướng. Có thể cần phải thêm nước trong quá trình nấu. Lượng nước tiêu thụ sẽ tăng lên nếu cửa được mở trong khi nấu.

Trước mỗi chương trình nấu có sử dụng hơi nước, hãy đổ đầy bình chứa nước đến mức tối đa.

Bình chứa nước ngưng tụ

Nước ngưng tụ tích tụ trong thiết bị khi nấu nướng sẽ được bơm vào bình chứa nước ngưng. Bình chứa này có dung tích tối đa 1,4 lít.

Đầu dò thực

phẩm : Đầu dò thực phẩm đo nhiệt độ lõi bên trong thực phẩm, cho phép theo dõi nhiệt độ trong quá trình nấu nướng một cách đơn giản và chính xác.

Nhiệt độ/Nhiệt độ lõi Một số chức năng được gán nhiệt độ khuyến nghị. Nhiệt độ khuyến nghị có thể được thay đổi trong phạm vi cho phép đối với từng chương trình nấu ăn, từng giai đoạn của chương trình hoặc mỗi lần sử dụng chương trình đó (xem “Cài đặt - Nhiệt độ khuyến nghị”).

Nhiệt độ lõi cũng có thể được điều chỉnh trong phạm vi cho phép đối với từng chương trình hoặc từng giai đoạn cụ thể của chương trình.

Chức năng

Chế độ kết hợp (Combi mode) và Ứng dụng Hâm nóng đặc biệt sử dụng sự kết hợp giữa nhiệt độ lò nướng và hơi ẩm. Bạn có thể chọn mức độ ẩm trong phạm vi cho phép đối với từng chương trình riêng lẻ hoặc từng giai đoạn cụ thể của chương trình.

Tùy thuộc vào cài đặt độ ẩm, hơi ẩm hoặc không khí tươi sẽ được cung cấp vào khoang lò. Với cài đặt độ ẩm = 0%, lượng không khí tươi tối đa được cung cấp và không có hơi ẩm nào được đưa vào. Với cài đặt độ ẩm = 100%, không có không khí tươi nào được cung cấp và độ ẩm ở mức tối đa.

Một số loại thực phẩm tỏa ra hơi nước trong quá trình nấu nướng. Lượng hơi nước này ảnh hưởng đến lượng hơi nước cần thiết bổ sung. Nếu lượng hơi nước cần thiết thấp, máy tạo hơi nước có thể không hoạt động.

Thời gian nấu Tùy thuộc vào chức năng, bạn có thể cài đặt thời gian nấu từ 1 phút đến 6, 10 hoặc 12 giờ.

Thời gian nấu của chế độ tự động,

Làm quen với thiết bị

Các chương trình bảo trì và

nấu ăn theo thực đơn được thiết lập tại nhà máy và không thể thay đổi.

Khi nấu bằng hơi nước, cũng như đối với các chương trình và ứng dụng chỉ sử dụng hơi nước, thời gian nấu sẽ không bắt đầu cho đến khi đạt được nhiệt độ đã cài đặt. Đối với tất cả các chức năng, chương trình và ứng dụng khác, thời gian nấu sẽ bắt đầu ngay lập tức.

Tiếng ồn

Có thể nghe thấy tiếng vo ve trong quá trình hoạt động và sau khi tắt lò nướng kết hợp hơi nước. Tiếng ồn này không cho thấy hoạt động không chính xác hoặc lỗi thiết bị. Tiếng ồn này là do nước được bơm qua hệ thống.

Khi lò nướng kết hợp hơi nước đang hoạt động, bạn sẽ nghe thấy tiếng quạt.

Giai đoạn làm nóng Màn

hình hiển thị nhiệt độ trong khoang lò khi nhiệt độ tăng lên trong giai đoạn làm nóng ở tất cả các chức năng (ngoại trừ: Nướng toàn phần, Nướng tiết kiệm).

Thời gian làm nóng khi nấu bằng hơi nước sẽ phụ thuộc vào lượng và nhiệt độ của thực phẩm. Nói chung, giai đoạn làm nóng sẽ mất khoảng 7 phút. Thời gian sẽ lâu hơn nếu bạn nấu thực phẩm đông lạnh hoặc đã được bảo quản lạnh.

Giai đoạn làm nóng cũng có thể mất nhiều thời gian hơn khi nấu ở nhiệt độ thấp hơn và khi nấu bằng chức năng Sous-vide.

Giai đoạn nấu nướng:

Thời gian còn lại được hiển thị trên màn hình trong suốt giai đoạn nấu nướng.

Khi nấu ăn bằng hơi nước, giai đoạn nấu bắt đầu khi nhiệt độ đã được thiết lập.

Khi đạt đến giới hạn này, tất cả các chức năng, chương trình và ứng dụng khác sẽ bắt đầu hoạt động ngay lập tức.

Giảm hơi nước

Với chế độ nấu bằng hơi nước và chế độ kết hợp, chức năng giảm hơi nước sẽ tự động bật khi kết thúc chương trình nấu sử dụng nhiệt độ trong một phạm vi nhất định. Điều này nhằm ngăn chặn lượng hơi nước lớn thoát ra khi mở cửa.

Thông tin về việc giảm lượng hơi nước sẽ hiển thị trên màn hình.

Bạn có thể tắt chức năng giảm hơi nước (xem "Cài đặt - Giảm hơi nước").

Khi tắt chế độ giảm hơi nước, một lượng lớn hơi nước sẽ thoát ra khi cửa được mở.

Đèn chiếu sáng bên trong lò

nướng: Vì lý do tiết kiệm năng lượng, đèn chiếu sáng bên trong lò nướng đã được cài đặt tại nhà máy để tự động tắt sau khi chương trình bắt đầu.

Nếu bạn muốn đèn vẫn sáng trong khi nấu ăn, cần phải thay đổi cài đặt mặc định của nhà sản xuất (xem "Cài đặt - Đèn").

Nếu cửa lò nướng vẫn mở sau khi chương trình nấu kết thúc, đèn lò sẽ tự động tắt sau 5 phút.

Có thể bật đèn trong 15 giây bằng cách chạm vào cảm biến trên bảng điều khiển.

Vận hành

Kết nối mạng

Lò nướng kết hợp hơi nước của bạn được

trang bị mô-đun Wi-Fi tích hợp. Mô-đun Wi-Fi cho phép bạn kết nối với mạng gia đình và sử dụng ứng dụng Miele trên thiết bị di động.

Sau khi lò nướng kết hợp hơi nước của bạn được kết nối qua Wi-Fi, kết nối sẽ tự động được thiết lập lại mỗi khi bạn bật lò.

Hãy đảm bảo rằng tín hiệu mạng Wi-Fi đủ mạnh ở vị trí bạn dự định lắp đặt lò nướng kết hợp hơi nước.

Việc kết nối lò nướng kết hợp hơi nước của bạn với mạng Wi-Fi sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng, ngay cả khi lò đã tắt.

Tính năng thông minh bổ sung thông qua ứng dụng

Miele* Kết nối mạng thông qua ứng dụng Miele cho phép bạn truy cập vào nhiều tính năng thông minh bổ

sung, bao gồm: - Truy cập thông tin trạng thái.

- Sử dụng thêm các chức năng hữu ích.

- Luôn cập nhật lò nướng kết hợp hơi nước của bạn với những tính năng mới nhất từ Miele

thông qua các bản cập nhật phần mềm.

Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết hơn về Smart Extras trên trang web của Miele.

Trang web, trên Apple App Store® hoặc trên Google Play Store™.

*Đây là ưu đãi kỹ thuật số riêng biệt từ Miele & Cie. KG. Phạm vi chức năng có thể khác nhau tùy thuộc vào kiểu máy và quốc gia. Việc chấp nhận Điều khoản và Điều kiện chung cũng như Chính sách bảo mật đối với các sản phẩm và dịch vụ kỹ thuật số của Miele trong Ứng dụng Miele là bắt buộc. Miele có quyền thay đổi hoặc ngừng các ưu đãi kỹ thuật số bất cứ lúc nào.

Ứng dụng Miele

Bạn có thể tải xuống ứng dụng Miele từ Apple App Store® hoặc Google Play Store™ miễn phí (chỉ hoạt động ở một số quốc gia nhất định).



Vận hành

Cài đặt mặc định Các

cài đặt sau đây phải được thực hiện trước khi khởi động lần đầu tiên. Bạn có thể thay đổi các cài đặt này sau này (xem mục "Cài đặt").

Nguy cơ bị thương do nóng

bề mặt.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Vì lý do an toàn, lò nướng kết hợp hơi nước này chỉ được sử dụng sau khi đã được lắp đặt hoàn chỉnh.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ tự động bật khi được kết nối với nguồn điện.

Cài đặt ngôn ngữ Chọn

ngôn ngữ bạn muốn.

Nếu bạn vô tình chọn ngôn ngữ mà mình không hiểu, hãy làm theo hướng dẫn trong mục "Cài đặt - Ngôn ngữ".

Thiết lập vị trí Chọn

vị trí cần thiết.

Màn hình hiển thị "Thiết lập

Miele@ home?". Để thiết lập Miele@home ngay lập

tức, chọn Tiếp tục.

Để thiết lập vào thời điểm khác, hãy chọn Bỏ qua. Xem mục "Cài đặt - Miele@home" để biết thông tin về cách thiết lập sau này.

Để thiết lập Miele@home ngay lập tức, hãy chọn phương thức kết nối mong muốn.

Sau đó, bạn sẽ được hướng dẫn bởi màn hình và ứng dụng Miele.

Cài đặt ngày tháng

Chọn ngày, tháng và năm.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt thời gian trong ngày

Cài đặt thời gian trong ngày theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập mức độ cứng của nước

Nếu cần, hãy liên hệ với nhà cung cấp nước địa phương để tìm hiểu phạm vi độ cứng của nước tại khu vực bạn sinh sống.

Xem mục "Cài đặt - Độ cứng của nước" để biết thêm thông tin.

Đặt mức độ độ cứng của nước cho bạn khu vực.

Xác nhận bằng OK.

Hoàn tất quy trình vận hành thử

Hãy làm theo mọi hướng dẫn khác trên màn hình.

Thiết bị hiện đã sẵn sàng để sử dụng.

Bật chức năng phát hiện mặt trước đồ nội thất Nêu

lò nướng kết hợp hơi nước được lắp đặt phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ: cửa), thì phải bật chức năng phát hiện mặt trước đồ nội thất.

Chọn Cài đặt | Nhận diện mặt trước đồ nội thất | Bật.

Vận hành

Vệ sinh lò nướng kết hợp hơi nước lần đầu tiên

Gỡ bỏ lớp màng bảo vệ và
Các nhãn dán, ngoại trừ nhãn thông tin và
nhãn nhỏ trên bảng điều khiển đã mở, đến từ lò
nướng kết hợp hơi nước và các phụ kiện.

Lò nướng kết hợp hơi nước được kiểm tra
chức năng tại nhà máy, điều này có nghĩa là nước
còn sót lại từ đường ống có thể chảy ngược
vào khoang lò trong quá trình vận chuyển trong một
số trường hợp nhất định.

Vệ sinh bình chứa nước và bình chứa nước ngưng
tụ.

Nguy cơ chấn thương do bảng điều khiển
gây ra.
Bạn có thể bị kẹt trong bảng điều khiển khi nó
mở hoặc đóng.
Không được chạm vào mép trên của cửa khi bảng
điều khiển đang mở và đóng.

Bật lò nướng kết hợp hơi nước bằng cảm biến Bật/
Tắt . Chọn cảm biến để mở bảng
điều khiển.

Tháo bình chứa nước và bình chứa nước ngưng
tụ. Để làm điều này, hãy đẩy nhẹ bình chứa
nước và bình chứa nước ngưng tụ lên
trên khi bạn lấy chúng ra khỏi thiết bị.

Rửa sạch bình chứa nước và
Rửa bình chứa nước ngưng tụ bằng tay hoặc
trong máy rửa chén.

Vệ sinh các phụ kiện/ngăn lò nướng

Lấy tất cả phụ kiện ra khỏi khoang lò. Rửa
các dụng cụ hấp
bằng tay hoặc trong máy rửa chén.

Các bề mặt khay và giá đỡ đa năng được xử lý
bằng PerfectClean và chỉ được phép rửa bằng
tay.
Xem phần “Vệ sinh và bảo dưỡng
- PerfectClean”.

Lau sạch khay đa năng và giá đỡ bằng khăn ẩm
sạch, nước rửa chén và nước ấm.

Bên trong lò nướng kết hợp hơi nước đã được xử lý
bằng sản phẩm bảo dưỡng tại nhà máy.

Để loại bỏ điều này, hãy làm sạch lò nướng.
Chuẩn bị sẵn một ngăn đựng với khăn lau sạch,
nước rửa chén và nước ấm.

Vận hành

Xác định điểm sôi chính xác của nước

Trước khi nấu thức ăn lần đầu tiên, bạn phải điều chỉnh lò hấp kết hợp đến nhiệt độ sôi của nước, nhiệt độ này thay đổi tùy thuộc vào độ cao nơi đặt lò. Quy trình này cũng giúp làm sạch các đường dẫn nước.

Quy trình này phải được thực hiện để đảm bảo thiết bị của bạn hoạt động hiệu quả.

Nước cất, nước có ga hoặc các chất lỏng khác có thể làm hỏng lò nướng kết hợp hơi nước.

Chỉ sử dụng nước uống lạnh, tươi (dưới 20 °C).

Lấy bình chứa nước ra và đổ đầy nước vào.

Đổ nước đến vạch trên cùng.

Đẩy bình chứa nước vào trong thiết bị.

Sau đó, vận

hành lò nướng kết hợp hơi nước trong 15 phút bằng chế độ nấu hấp (100 °C).

Tiến hành theo hướng dẫn trong phần "Vận hành".

Thiết lập điểm sôi nước chính xác sau khi chuyển nhà Nếu bạn chuyển nhà, điểm sôi của

nước trong lò hấp kết hợp cần được thiết lập lại cho độ cao mới nếu sự khác biệt so với độ cao cũ từ 300 m trở lên. Để làm điều này, hãy tẩy cặn cho thiết bị (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - Bảo trì").

Làm nóng lò nướng kết hợp hơi nước

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi khoang lò nếu có. Để loại bỏ dầu mỡ khỏi vòng

gia nhiệt, hãy làm nóng lò nướng kết hợp hơi nước bằng chức năng Fan Plus ở 200 °C trong

30 phút.

Tiến hành theo hướng dẫn trong phần "Vận hành".

Nguy cơ bị thương do nóng

bề mặt.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do chạm vào các bộ phận gia nhiệt, khoang lò hoặc thanh dẫn giá.

Hãy sử dụng găng tay làm bếp khi làm việc trong khoang lò nướng đang nóng.

Bộ phận làm nóng sẽ tỏa ra một mùi nhẹ khi được làm nóng lần đầu tiên. Mùi và bất kỳ hơi nào tỏa ra sẽ biến mất sau một thời gian và không cho thấy sự kết nối hoặc thiết bị bị lỗi.

Điều quan trọng là phải đảm bảo nhà bếp được thông gió tốt trong suốt quá trình này.

Cài đặt

Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Các cài đặt có sẵn ...
Ngôn ngữ	tiếng Đức tiếng Anh ... Vị trí
Thời gian	Trưng bày Bật Tắt* Giảm độ sáng ban đêm Loại đồng hồ Tương tự* Kỹ thuật số Định dạng đồng hồ 24 giờ* 12 giờ (sáng/chiều) Bộ
Ngày	
Ánh sáng	TRÊN Bật trong 15 giây* Tắt
Màn hình khởi động	Menu chính* Chức năng lò nướng Chương trình tự động Ứng dụng đặc biệt Chương trình người dùng MyMiele
Trưng bày	Độ sáng * Phối màu Sáng Tối* QuickTouch Bật Tắt*
Âm lượng	Âm báo chuông Âm thanh bàn phím Chào mừng giai điệu Bật* Tắt
Đơn vị	Trọng lượng g* lb lb/oz Nhiệt độ °C* °F

* Cài đặt mặc định

Cài đặt

Tùy chọn menu	Các cài đặt khả dụng
Giữ ấm	TRÊN Tắt*
Giảm hơi nước	TRÊN* Tắt
Nhiệt độ khuyến nghị	
Tắt bộ tăng tốc	TRÊN*
Rửa tự động	TRÊN* Tắt
Độ cứng của nước	1°dH ... 21 °dH* ... 70°dH
Cảm biến tiệm cận	Bật đèn lên trong quá trình nấu nướng* Luôn bật Tắt Bật thiết bị lên Bật Tắt* Xác nhận chuông báo Bật* Tắt
Sự an toàn	Khóa hệ thống Bật Tắt* Khóa cảm biến Bật Tắt*
Nhận diện mặt trước đồ nội thất	Tắt*
Mặt ong tại nhà	Kích hoạt Vô hiệu hóa Trạng thái kết nối Thiết lập lại Cài lại Cài đặt
Điều khiển từ xa	TRÊN* Tắt
Giám sát	Màn hình SuperVision Bật Tắt* Chế độ chờ màn hình Bật Chỉ khi có lỗi* Danh sách thiết bị Hiện thị thiết bị này Âm báo

* Cài đặt mặc định

Cài đặt

Tùy chọn menu	Các cài đặt khả dụng
Cập nhật từ xa	TRÊN* Tắt
Phiên bản phần mềm	
Thông tin pháp lý	Giấy phép mã nguồn mở
Chương trình trưng bày	Chế độ demo Bật Tắt*
Cài đặt mặc định của nhà sản xuất	Cài đặt thiết bị Chương trình người dùng MyMiele Nhiệt độ khuyến nghị
Tổng số giờ hoạt động	

* Cài đặt mặc định

Mở menu "Cài đặt" Trong menu Cài đặt , bạn có

thể cá nhân hóa lò nướng kết hợp hơi nước của mình bằng cách điều chỉnh các cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho phù hợp với nhu cầu của bạn.

Từ menu chính:

Chọn Cài đặt.

Chọn cài đặt mong muốn.

Bạn có thể kiểm tra cài đặt hoặc thay đổi chúng.

Không thể thay đổi cài đặt khi chương trình nấu ăn đang diễn ra.

Ngôn ngữ

Bạn có thể thiết lập ngôn ngữ và vị trí của mình.

Sau khi chọn và xác nhận lựa chọn của bạn, ngôn ngữ bạn đã chọn sẽ hiển thị trên màn hình.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, hãy chọn trong menu chính. Theo dõi biểu tượng để quay lại menu phụ Ngôn ngữ .

Thời gian

Trưng bày

Chọn cách bạn muốn hiển thị thời gian trên màn hình khi lò nướng kết hợp hơi nước tắt:

- Chế

độ "Bật" cho phép hiển thị thời gian liên tục trên màn hình. Thay đổi cài đặt này sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng. Nếu bạn cũng chọn cài đặt Màn hình | Cảm ứng nhanh | Bật , tất cả các điều khiển cảm biến sẽ phản hồi ngay lập tức khi chạm vào và cảm biến tiệm cận sẽ tự động phát hiện khi bạn đến gần màn hình.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Màn hình | Cảm ứng nhanh | Tắt , lò nướng kết hợp hơi nước phải được bật trước khi có thể sử dụng.

-

Tắt: Màn hình sẽ tắt và tối đi để tiết kiệm năng lượng. Lò nướng kết hợp hơi nước phải được bật trước khi bạn có thể sử dụng.

- Chế độ làm mờ

ban đêm: Thời gian chỉ hiển thị trên màn hình từ 5:00 sáng đến 11:00 tối. Màn hình sẽ tối vào tất cả các thời gian khác.

Việc thay đổi cài đặt này sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng.

Cài đặt

Loại đồng hồ:

Thời gian trong ngày có thể được hiển thị ở dạng kim (có mặt đồng hồ) hoặc dạng số (giờ: phút).

Với màn hình hiển thị kỹ thuật số, ngày tháng cũng được hiển thị.

Định dạng đồng hồ

Thời gian trong ngày có thể được hiển thị ở định dạng 24 giờ hoặc 12 giờ (24 giờ hoặc 12 giờ (sáng/chiều)).

Bộ

Đặt giờ rồi sau đó đặt phút.

Mẹo hữu ích: Nếu không có chương trình nấu ăn nào đang chạy, hãy chạm vào thời gian ở phần đầu trang để thay đổi.

Nếu xảy ra sự cố mất điện, giờ hiện tại sẽ hiển thị lại sau khi có điện trở lại. Giờ hiện tại được lưu trong khoảng 150 giờ.

Nếu lò nướng kết hợp hơi nước đã được kết nối với mạng Wi-Fi và đăng nhập vào ứng dụng Miele, thời gian sẽ được đồng bộ hóa dựa trên cài đặt vị trí trong ứng dụng Miele.

Ngày

Chọn ngày.

Khi lò nướng kết hợp hơi nước được tắt, ngày tháng chỉ hiển thị trên màn hình nếu bạn đã chọn tùy chọn Thời gian | Loại đồng hồ | Kỹ thuật số .

Ánh sáng

- Đèn

chiếu sáng bên trong lò nướng sẽ được bật trong suốt quá trình nấu.

- "Bật" trong 15 giây: Đèn

chiếu sáng bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây khi chương trình nấu bắt đầu. Nhấn cảm biến để bật lại đèn chiếu sáng bên trong lò trong 15 giây.

- Tắt

Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng đã tắt. Nhấn giữ nút cảm biến trong 15 giây để bật đèn chiếu sáng bên trong lò nướng.

Màn hình khởi động

Lò nướng kết hợp hơi nước được cài đặt sẵn tại nhà máy để menu chính hiển thị khi bật máy. Bạn có thể thay đổi cài đặt mặc định này để, ví dụ, các chức năng của lò nướng hoặc cài đặt MyMiele hiển thị trên màn hình (xem phần "MyMiele").

Màn hình khởi động mới này sẽ xuất hiện khi bạn bật lò nướng kết hợp hơi nước lần tiếp theo.

Chọn cảm biến hoặc làm theo đường dẫn trong tiêu đề để đến menu chính.

Trưng bày

Độ sáng Độ

sáng màn hình được biểu thị bằng một thanh phân đoạn.

-

Độ sáng tối đa - 14

1

Độ sáng tối thiểu

Phối màu

Hãy chọn giữa tông màu sáng hoặc tối cho màn hình hiển thị.

- Sáng:

Màn hình có nền sáng với chữ màu tối.

- Màu

tối : Màn hình có nền tối với chữ sáng.

QuickTouch

Chọn cách các cảm biến và cảm biến tiệm

cận sẽ phản hồi khi lò nướng kết hợp hơi nước được tắt:

- TRÊN

Nếu bạn cũng đã chọn cài đặt Thời gian |
Hiển thị | Bật hoặc Chế độ làm mờ ban đêm ,
các cảm biến và cảm biến tiệm cận cũng sẽ phản
hồi khi lò hấp kết hợp được tắt.

Việc thay đổi cài đặt này sẽ làm
tăng mức tiêu thụ năng lượng.

- Tắt

độc lập với thời gian | Cài đặt hiển thị :
các cảm biến và cảm biến tiệm cận chỉ phản
hồi khi lò nướng kết hợp hơi nước được bật, cũng
như trong một khoảng thời gian nhất định sau khi
tắt.

Âm lượng

Âm báo chuông

Nếu chức năng báo động được bật, chuông sẽ kêu
khi đạt đến nhiệt độ cài đặt và khi kết
thúc thời gian đã cài đặt.

Âm lượng của còi báo được biểu thị
bằng một thanh vạch.

-

Thế tích tối đa

-

Chuông báo đã được tắt.

Âm thanh bàn

phím: Âm lượng của âm thanh phát ra mỗi khi
bạn chạm vào cảm biến được biểu thị bằng
một thanh phân đoạn.

-

Thế tích tối đa

-

Âm thanh bàn phím đã được tắt.

Giai điệu chào mừng:

Giai điệu phát ra khi bạn chạm vào cảm biến
Bật/Tắt có thể được bật hoặc tắt.

Cài đặt

Đơn vị

Đối với

các chương trình tự động, bạn có thể cài đặt trọng lượng thực phẩm theo gam (g), pound (lb) hoặc pound/ounce (lb/oz).

Nhiệt độ Bạn có

thể cài đặt nhiệt độ theo độ C (°C) hoặc độ F (°F).

Chức năng giữ ấm: Sử

dụng chức năng giữ ấm, bạn có thể giữ ấm thức ăn sau khi kết thúc chương trình hấp. Thức ăn sẽ được giữ ấm ở nhiệt độ đã cài đặt trong tối đa 15 phút. Bạn có thể hủy quá trình giữ ấm bằng cách mở cửa.

Xin lưu ý rằng các loại thực phẩm dễ hỏng, đặc biệt là cá, có thể tiếp tục chín trong khi được giữ ấm.

Chức năng giữ ấm được bật. Nếu chọn nhiệt độ tối thiểu 80°C, chức năng này sẽ bật sau khoảng 5 phút. Thức ăn sẽ được giữ ấm ở nhiệt độ 70°C.

Chức năng giữ ấm đã được tắt.

Giảm hơi nước

Chức năng giảm hơi nước giúp ngăn chặn lượng hơi nước thoát ra quá mức khi cửa được mở.

Chức năng giảm hơi nước sẽ tự động bật khi

kết thúc chương trình nấu ăn sử dụng nhiệt độ trên khoảng 80 °C (nấu bằng hơi nước) hoặc 80-100 °C và độ ẩm 100% (chế độ kết hợp). Thông báo giảm hơi nước sẽ hiển thị trên màn hình.

- Tắt

Nếu chức năng giảm hơi nước được tắt, chức năng giữ ấm cũng tự động tắt. Khi chức năng giảm hơi nước được tắt, một lượng lớn hơi nước sẽ thoát ra khi cửa được mở.

Nhiệt độ khuyến nghị: Nếu bạn thường xuyên nấu ăn ở các nhiệt độ khác nhau, việc thay đổi nhiệt độ khuyến nghị là hợp lý.

Sau khi chọn tùy chọn này, danh sách các chức năng của lò nướng sẽ hiện lên trên màn hình. Chọn chức năng bạn muốn sử dụng.

Nhiệt độ khuyến nghị sẽ hiển thị cùng với phạm vi cho phép thay đổi. Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị.

Xác nhận bằng OK.

Tăng cường

Chức năng Booster được sử dụng để làm nóng lò nướng nhanh chóng.

-

Chức năng Booster tự động được bật trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Thanh nhiệt trên/nướng, thanh nhiệt vòng và quạt gió nóng sẽ làm nóng khoang lò đến nhiệt độ mong muốn cùng một lúc.

-

Chức năng Tăng tốc (Booster) sẽ tắt trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Chỉ các thanh gia nhiệt cho chức năng lò nướng đã chọn được sử dụng để làm nóng trước khoang lò.

Bạn cũng có thể sử dụng menu thả xuống để bật hoặc tắt chức năng Tăng tốc cho một chương trình nấu ăn.

Tự động rửa sạch Sau khi kết

thúc chương trình nấu bằng hơi nước, tùy chọn "Rửa sạch thiết bị" sẽ xuất hiện trên màn hình sau khi lò nướng kết hợp hơi nước đã tắt.

Quá trình này sẽ loại bỏ mọi cặn thức ăn còn sót lại ra khỏi hệ thống.

Bạn có thể kích hoạt hoặc tắt quá trình xả tự động.

Cài đặt

Độ cứng của nước

Để đảm bảo lò nung kết hợp hơi nước hoạt động chính xác và để đảm bảo rằng việc tẩy cặn được thực hiện theo đúng khoảng thời gian quy định, cần được điều chỉnh phù hợp với chất lượng nước tại địa phương.

Độ cứng của nước. Nước càng cứng thì tần suất sử dụng hơi nước càng cao.

Lò nung cần được tẩy cặn. Liên hệ với nhà cung cấp nước địa phương để tìm hiểu thông tin về nguồn nước tại địa phương của bạn.

Nếu cần, hãy tham khảo phạm vi độ cứng của nước.

Nếu bạn đang sử dụng thiết bị làm mềm nước tại chỗ, hãy điều chỉnh cài đặt trên máy tạo hơi nước cho phù hợp.

Lò nung kết hợp được điều chỉnh theo giá trị đã cài đặt trên máy làm mềm nước.

Nếu bạn đang sử dụng hệ thống tại chỗ để khử khoáng hoàn toàn nước (ví dụ: hệ thống đảo ngược) (hệ thống thẩm thấu ngược), hệ thống phải được thiết lập sao cho độ dẫn điện của nước đã xử lý độ dẫn điện tối thiểu là 100 µS/cm. Đối với hầu hết các loại nước, điều này có thể đạt được bằng cách... thiết lập độ cứng của nước ở mức tối thiểu 0,54 mmol/l (3 °dH) thay vì mức độ cứng hoàn toàn.

Khử khoáng nước. Độ dẫn điện là cần thiết để phát hiện mức nước trong bình.

máy tạo hơi nước. Điều chỉnh cài đặt trên lò nung kết hợp hơi nước cho phù hợp với giá trị.

được thiết lập trên hệ thống khử khoáng hoàn toàn.

Nếu bạn sử dụng nước đóng chai, nước đó phải tuân thủ các quy định quốc gia có liên quan.

Để đảm bảo chất lượng nước uống. Không sử dụng nước khoáng hoặc nước có ga. Điều chỉnh...

Cài đặt trên lò nung kết hợp hơi nước tùy thuộc vào hàm lượng canxi.

Hàm lượng canxi được ghi rõ trên nhãn chai bằng mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg/ (CaCO3)).

Độ cứng của nước			Hàm lượng canxi mg/l Ca2+	Canxi cacbonat nội dung ppm (mg/l CaCO3)	Cài đặt trên hơi nước lò nung kết hợp
°dH	°fH	mmol/l			
1	1.8	0,18	7	18	1
2	3.6	0,36	14	36	2
3	5.4	0,54	21	54	3
4	7.1	0,72	29	71	4
5	8.9	0,90	36	89	5
6	10.7	1.07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14.3	1,43	57	143	8
9	16.0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21.4	2.15	86	214	12
13	23.2	2,33	93	232	13
14	25.0	2,51	100	250	14

Cài đặt

Độ cứng của nước			Hàm lượng canxi mg/l Ca2+	Canxi cacbonat nội dung ppm (mg/l CaCO3)	Cài đặt trên hơi nước lò nung kết hợp
°dH	°fH	mmol/l			
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37-45	66-80	6,62-8,06	264-321	661-804	37-45
46-60	82-107	8,23-10,74	328-428	821-1071	46-60
61-70	109-125	10,92-12,53	436-500	1089-1250	61-70

Cài đặt

Cảm biến tiệm cận:

Cảm biến tiệm cận phát hiện khi bạn tiến lại gần màn hình cảm ứng, ví dụ như bằng tay hoặc cơ thể.

Nếu bạn muốn cảm biến tiệm cận hoạt động ngay cả khi lò hấp kết hợp đã tắt, hãy chọn cài đặt Màn hình | Cảm ứng nhanh | Bật .

Bật đèn - trong quá trình

nấu nướng Ngay khi bạn đến gần màn hình cảm ứng trong khi chương trình nấu đang diễn ra, đèn chiếu sáng bên trong lò sẽ tự động bật sáng.
Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng sẽ tự động tắt sau 15 giây.

- Luôn bật:
Ngay khi bạn đến gần màn hình cảm ứng, đèn chiếu sáng bên trong lò nướng sẽ bật sáng.
Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng sẽ tự động tắt sau 15 giây.

- Tắt
Cảm biến tiệm cận không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Chọn cảm biến để bật đèn chiếu sáng bên trong lò nướng trong 15 giây.

Bật thiết bị lên

- Nếu
thời gian được hiển thị, lò nướng kết hợp hơi nước sẽ bật và menu chính sẽ hiện ra khi bạn đến gần màn hình cảm ứng.
- Tắt
Cảm biến tiệm cận không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Hãy bật lò nướng kết hợp hơi nước bằng cảm biến Bật/Tắt .

Xác nhận chuông báo

- Ngay khi bạn đến gần màn hình cảm ứng, còi báo sẽ tắt.
- Tắt
Cảm biến tiệm cận không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Hãy tắt còi báo động thủ công.

Khóa hệ

thống an toàn Khóa

hệ thống ngăn không cho lò nướng kết hợp hơi nước bị bật nhầm.

Bạn vẫn có thể đặt báo thức và hẹn giờ cũng như sử dụng chức năng MobileStart ngay cả khi khóa hệ thống đang hoạt động.

Chức năng khóa hệ thống sẽ vẫn được kích hoạt ngay cả sau khi mất điện.

-

Chức năng khóa hệ thống đang được bật. Nếu bạn muốn sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước, hãy bật lò và chạm vào biểu tượng trong ít nhất 6 giây.

-

Tắt. Khóa hệ thống đã được vô hiệu hóa. Bạn có thể sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước như bình thường.

Khóa cảm biến

Chức năng khóa cảm biến ngăn không cho chương trình nấu bị tắt nhầm hoặc cài đặt bị thay đổi.

Ngoài cảm biến Bật/Tắt, chức năng khóa cảm biến được kích hoạt sẽ ngăn các cảm biến và các trường trên màn hình hoạt động trong vài giây sau khi chương trình được khởi chạy.

-

Chức năng khóa cảm biến đã được bật. Chạm giữ nút OK trong ít nhất 6 giây để tạm thời vô hiệu hóa khóa cảm biến.

-

Tắt: Khóa cảm biến đã bị vô hiệu hóa. Tất cả các điều khiển cảm biến vẫn hoạt động bình thường khi chạm vào.

Nếu bạn muốn tắt thiết bị khi khóa cảm biến đang được kích hoạt, hãy chạm vào cảm biến Bật/Tắt cho đến khi thiết bị tắt.

Nhận diện mặt trước đồ nội thất

-

Chức năng nhận diện mặt trước tủ được kích hoạt. Sử dụng cảm biến tiệm cận, lò nướng kết hợp hơi nước tự động phát hiện xem cửa

tủ có đóng hay không.

Nếu cửa tủ được đóng lại, lò nướng kết hợp hơi nước sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian nhất định.

-

Chức năng nhận diện mặt trước tủ đã bị vô hiệu hóa. Lò nướng kết hợp hơi nước không phát hiện xem cửa tủ có đóng hay không.

Nếu lò nướng kết hợp hơi nước được lắp đặt phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ như cửa), thì lò nướng kết hợp hơi nước, vỏ máy và sàn nhà có thể bị hư hại do sự tích tụ nhiệt và hơi ẩm phía sau mặt trước đồ nội thất đóng kín.

Luôn để cửa tủ mở khi sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước.

Hãy để cửa tủ mở cho đến khi lò hấp kết hợp nguội hoàn toàn.

Mẹo hữu ích: Tắt tính năng nhận diện mặt trước đồ nội thất nếu bạn muốn sử dụng chế độ Sabbath.

Cài đặt

Mật ong tại nhà

Lò nướng kết hợp hơi nước là thiết bị tương thích với hệ điều hành Miele@home, tích hợp chức năng SuperVision.

Lò nướng kết hợp hơi nước của bạn được trang bị sẵn mô-đun giao tiếp Wi-Fi từ nhà máy và phù hợp với giao tiếp không dây.

Có một số cách để kết nối lò nướng kết hợp hơi nước của bạn với mạng Wi-Fi. Chúng tôi khuyên bạn nên kết nối lò nướng kết hợp hơi nước với mạng Wi-Fi bằng ứng dụng Miele hoặc thông qua WPS.

- Kích hoạt:

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home bị tắt. Chức năng Wi-Fi sẽ được kích hoạt lại.

- Vô hiệu hóa:

Cài đặt này chỉ hiển thị khi Miele@home được kích hoạt.

Hệ thống Miele@home vẫn được thiết lập, nhưng chức năng Wi-Fi đã bị tắt.

- Trạng thái kết nối:

Cài đặt này chỉ hiển thị khi Miele@home được kích hoạt. Màn hình hiển thị thông tin như chất lượng thu sóng Wi-Fi, tên mạng và địa chỉ IP.

- Thiết lập lại.

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng Wi-Fi đã được thiết lập trước đó.

Khôi phục cài đặt mạng và thiết lập kết nối mạng mới ngay lập tức.

- Đặt

lại: Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng Wi-Fi đã được thiết lập. Chức năng Wi-Fi sẽ bị vô hiệu hóa và mạng Wi-Fi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất. Bạn phải thiết lập lại mạng Wi-Fi mới.

Cần kết nối với mạng Wi-Fi để có thể sử dụng

Miele@home.

Cần phải thiết lập lại cài đặt mạng mỗi khi lò nướng kết hợp hơi nước được thanh lý hoặc bán

đi, hoặc khi đưa lò nướng kết hợp hơi nước đã qua sử dụng vào hoạt động. Đây là cách duy nhất

để đảm bảo tất cả dữ liệu cá nhân đã được xóa và, trong trường hợp sau, chủ sở hữu trước đó sẽ không còn truy cập được vào lò nướng kết hợp hơi nước nữa.

- Thiết

lập: Cài đặt này chỉ hiển thị nếu chưa thiết lập kết nối với mạng Wi-Fi. Bạn phải thiết lập kết nối mới với mạng Wi-Fi để có thể sử dụng Miele@home.

Thực hiện quét và kết nối

Quá trình vận hành ban đầu đã được thực hiện mà không cần cài đặt Miele@home.

Quét mã QR.

Nếu bạn đã cài đặt ứng dụng Miele và có tài khoản người dùng, bạn sẽ được chuyển trực tiếp đến các bước thiết lập mạng.

Nếu bạn chưa cài đặt ứng dụng Miele, bạn sẽ được chuyển đến Apple App Store® hoặc Google Play Store™.

Cài đặt ứng dụng Miele và thiết lập tài khoản

người dùng.

Quét lại mã QR.

Ứng dụng Miele sẽ hướng dẫn bạn qua quy trình thiết lập.



Điều khiển từ xa

Nếu bạn đã cài đặt ứng dụng Miele trên thiết bị di động, có quyền truy cập vào hệ thống Miele@home và đã kích hoạt chức năng điều khiển từ xa (Bật), bạn có thể sử dụng chức năng MobileStart và, ví dụ, truy xuất thông tin về các chương trình nấu nướng bằng lò kết hợp hơi nước đang chạy hoặc để kết thúc một chương trình đang chạy.

Lò nướng kết hợp hơi nước yêu cầu công suất tối đa 2 W ở chế độ chờ kết nối mạng.

Kích hoạt MobileStart

Chọn cảm biến để kích hoạt MobileStart.

Cảm biến sáng lên. Bạn có thể điều khiển lò nướng kết hợp hơi nước từ xa bằng ứng dụng Miele.

Việc vận hành trực tiếp lò nướng kết hợp hơi nước được ưu tiên hơn so với việc vận hành thông qua chức năng điều khiển từ xa trên ứng dụng.

Bạn có thể sử dụng MobileStart miễn là cảm biến vẫn sáng.

Cài đặt

Giám sát

Lò nướng kết hợp hơi nước là thiết bị tương thích với hệ thống Miele@home, tích hợp chức năng SuperVision giúp giám sát các thiết bị gia dụng khác trong hệ thống Miele@home.

Chức năng SuperVision không thể được kích hoạt cho đến khi hệ thống Miele@home được thiết lập xong.

Màn hình SuperVision

- TRÊN
Chức năng SuperVision đã được bật. TRÊN.
Biểu tượng sẽ xuất hiện ở góc trên bên phải màn hình.
- TẮT
Chức năng SuperVision đã được tắt.

Chế độ chờ màn hình

Chức năng SuperVision vẫn hoạt động ngay cả khi lò nướng ở chế độ chờ. Tuy nhiên, bạn cần bật hiển thị giờ trong ngày (Cài đặt | Thời gian | Hiển thị | Bật).

- Các
thiết bị gia dụng đang hoạt động được đăng nhập vào hệ thống Miele@home luôn được hiển thị.
- Chỉ khi có lỗi. Chỉ những lỗi trên các thiết bị gia dụng đang hoạt động mới được hiển thị.

Danh sách thiết bị

Tất cả các thiết bị gia dụng đã được đăng ký vào hệ thống Miele@home đều được hiển thị. Sau khi chọn thiết bị, bạn có thể truy cập các cài đặt khác: - Hiển thị thiết bị này

- Chức năng giám sát (SuperVision) của thiết bị này đang được bật.
- TẮT
Chức năng SuperVision của thiết bị này đã bị tắt. Thiết bị vẫn được đăng nhập vào hệ thống Miele@home. Các lỗi vẫn được hiển thị, ngay cả khi chức năng SuperVision của thiết bị đã bị tắt.
- Âm báo Bạn có thể chọn bật (Bật) hoặc tắt (Tắt) âm báo cho thiết bị này.

Cập nhật từ xa

Tùy chọn menu RemoteUpdate chỉ hiển thị và chỉ có thể được chọn nếu đáp ứng đủ các yêu cầu để sử dụng Miele@home (xem "Trước khi sử dụng lần đầu - Miele@home" hoặc "Cài đặt - Miele@home").

Chức năng RemoteUpdate được sử dụng để cập nhật phần mềm trong lò nướng kết hợp hơi nước của bạn. Nếu có bản cập nhật cho lò nướng kết hợp hơi nước của bạn, nó sẽ được tải xuống tự động. Các bản cập nhật sẽ không được cài đặt tự động. Chúng phải được khởi tạo thủ công.

Nếu bạn không cài đặt bản cập nhật, bạn vẫn có thể sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước của mình như bình thường. Tuy nhiên, Miele khuyến nghị nên cài đặt các bản cập nhật.

Chức năng Cập nhật từ xa được bật mặc

định. Các bản cập nhật có sẵn sẽ được tải xuống tự động và chỉ được cài đặt nếu bạn chủ động thực hiện.

Tất tính năng Cập nhật từ xa nếu bạn không muốn tải xuống bất kỳ bản cập nhật nào.

Đang chạy cập nhật từ xa

Thông tin về nội dung và phạm vi của bản cập nhật được cung cấp trong ứng dụng Miele.

Nếu có bản cập nhật phần mềm, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình của lò nướng kết hợp hơi nước.

Bạn có thể cài đặt bản cập nhật ngay lập tức hoặc hoãn lại đến sau. Khi bật lại lò nướng kết hợp hơi nước, bạn sẽ nhận được thông báo về bản cập nhật.

Hãy tắt tính năng Cập nhật từ xa nếu bạn không muốn cài đặt bản cập nhật.

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút.

Vui lòng lưu ý những thông tin sau về chức năng Cập nhật từ xa: - Bạn chỉ nhận được thông báo

khi có bản cập nhật.

- Sau khi bản cập nhật đã được cài đặt, không thể hoàn tác.
- Không được tắt lò nướng kết hợp hơi nước trong quá trình cập nhật. Nếu không, quá trình cập nhật sẽ bị gián đoạn và không được cài đặt.
- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ của Miele.

Cài đặt

Phiên bản phần mềm

Tùy chọn menu phiên bản phần mềm chỉ dành cho kỹ thuật viên dịch vụ của Miele sử dụng. Bạn không cần thông tin này cho mục đích sử dụng trong gia đình.
sử dụng.

Xác nhận bằng OK.

Thông tin pháp lý

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về các thành phần mã nguồn mở tích hợp trong phần giấy phép mã nguồn mở.
Xác nhận bằng OK.

Chương trình trưng bày

Chức năng này cho phép trình diễn lò nướng kết hợp hơi nước trong phòng trưng bày mà không cần làm nóng. Không kích hoạt cài đặt này khi sử dụng trong gia đình.
sử dụng.

Chế độ demo

Nếu bạn bật lò nướng kết hợp hơi nước khi đang ở chế độ Demo, thông báo sau sẽ xuất hiện trên màn hình: Chế độ Demo đang được bật. Thiết bị sẽ không nóng lên.

- Nhấn giữ nút OK ít nhất 4 giây để kích hoạt chế độ Demo.
- Nhấn giữ nút OK ít nhất 4 giây để tắt chế độ Demo. Sau đó, bạn có thể sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước như bình thường.

Cài đặt mặc định của nhà sản xuất - Cài

Đặt thiết bị Bất kỳ cài đặt nào đã được thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

- Chương trình người dùng
Tất cả các chương trình người dùng sẽ bị xóa.
- MyMiele:
Tất cả các mục nhập MyMiele sẽ bị xóa.
- Nhiệt độ khuyến nghị: Mọi nhiệt độ khuyến nghị đã được thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Tổng số giờ hoạt động

Chọn Giờ hoạt động (tổng cộng) để tra cứu tổng số giờ hoạt động của lò nướng kết hợp hơi nước của bạn.

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị đề xuất	Phạm vi
Các chức năng của lò nướng		
Fan Plus	160 °C	30-230 °C
Nhiệt thông thường	180 °C	30-230 °C
Chế độ kết hợp		
Combi Fan Plus	170 °C	30-230 °C
Kết hợp thông thường	180 °C	30-230 °C
Lò nướng kết hợp	Cài đặt 3	Thiết lập 1-3
Nấu bằng hơi nước	100 °C	40-100 °C
Đóng gói chân không	65 °C	45-90 °C
Nướng cường độ cao	180 °C	50-230 °C
Nhiệt độ đáy	190 °C	100-200 °C
Nhiệt độ cao nhất	190 °C	100-230 °C
Nướng nguyên con	Cài đặt 3	Thiết lập 1-3
Bếp nướng tiết kiệm	Cài đặt 3	Thiết lập 1-3
Quạt tản nhiệt	200 °C	50-230 °C
Cake Plus	160 °C	30-230 °C
Quạt Eco Heat	180 °C	30-230 °C
Nấu ăn bằng hơi nước thân thiện với môi trường	100 °C	40-100 °C
Chương trình tự động		
Ứng dụng đặc biệt		
Hâm nóng	130 °C	120-140 °C
Rã đông	60 °C	50-60 °C

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị đề xuất	Phạm vi
Ứng dụng đặc biệt		
Phối hợp		
Nấu ăn giòn	-	-
Nấu ăn nhẹ nhàng	-	-
Làm nóng lại giòn	-	-
Hâm nóng nhẹ nhàng	-	-
Blanch	-	-
Đóng chai	90 °C	80-100 °C
Sấy khô	50 °C	30-70 °C
Ủ bột men	-	-
Thực đơn nấu ăn	-	-
Khử trùng các vật dụng	-	-
Chương trình ngày Sa-bát	180 °C	50-230 °C
Đồ gốm nóng	50 °C	50-80 °C
Giữ ấm	65 °C	40-100 °C
MyMiele		
Chương trình người dùng		
Cài đặt		
Bảo trì		
Tẩy cặn		
HydroClean		
Ngâm		
Sấy khô		
Rửa sạch		

Thao tác cơ bản

Trục trục do thiếu bộ lọc sàn.

Nếu bộ lọc sàn bị thiếu, cần thức ăn có thể rơi vào đường ống thoát nước. Nước sẽ không thể được bơm đi.

Trước mỗi chương trình nấu, hãy kiểm tra xem bộ lọc ở đáy khoang lò đã được lắp đúng cách chưa.

Chuyển sang lò nướng kết hợp hơi nước

TRÊN.

Menu chính sẽ hiện ra. Nếu bạn

muốn nấu ăn bằng hơi nước

hoặc bằng cách tạo ra những luồng hơi nước, đổ đầy bình chứa nước và lắp lại vào vị trí cũ.

Nước cất, nước có ga hoặc các chất lỏng khác có thể làm hỏng lò nướng kết hợp hơi nước.

Chỉ sử dụng nước máy lạnh, tươi (dưới 20 °C).

Đặt thức ăn vào lò nướng.

Chọn chức năng của lò nướng .

Chọn chức năng bạn muốn sử dụng.

Chức năng và các giá trị khuyến nghị cho nhiệt độ và độ ẩm (nếu có) sẽ hiển thị. Thay đổi các cài đặt khuyến nghị nếu cần.

Các giá trị được đề xuất sẽ được tự động chấp nhận trong vài giây. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ và độ ẩm sau đó bằng cách chọn chỉ báo nhiệt độ hoặc độ ẩm.

Xác nhận bằng OK.

Nhiệt độ yêu cầu và nhiệt độ thực tế sẽ được hiển thị và giai đoạn làm nóng sẽ bắt đầu.

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng dần trên màn hình. Chuông báo sẽ kêu khi đạt đến nhiệt độ đã chọn lần đầu tiên.

Sau khi chương trình nấu ăn kết thúc, hãy chọn Hoàn thành.

Nguy cơ bị thương do hơi nước nóng.

Khi sử dụng chương trình nấu ăn có sử dụng hơi nước, rất nhiều hơi nước nóng có thể thoát ra nếu cửa được mở. Hơi nước này có thể gây bỏng.

Hãy lùi lại và đợi cho đến khi hơi nước nóng tan hết.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Vệ sinh lò nướng kết hợp hơi nước sau khi nấu.

Tháo bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ và đổ hết nước ra nếu cần.

Chuyển sang lò nướng kết hợp hơi nước tắt.

Quá trình rửa thiết bị diễn ra sau khi kết thúc chương trình nấu ăn có sử dụng hơi nước.

Hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Quá trình tráng rửa nên được thực hiện mỗi lần để loại bỏ hết cặn thức ăn còn sót lại trong hệ thống.

Sau mỗi lần sử dụng, hãy làm sạch và lau khô.

Vệ sinh toàn bộ lò nướng kết hợp hơi nước như mô tả trong phần "Vệ sinh và bảo dưỡng". Để

cửa lò mở cho đến khi bên trong lò hoàn toàn khô.

Hoạt động

Châm thêm nước: Nếu cần

châm thêm nước trong quá trình nấu, máy sẽ phát ra âm báo và màn hình sẽ nhắc bạn châm thêm nước sạch vào bình chứa.

Lấy bình chứa nước ra và đổ đầy nước vào.
với nước máy sạch.

Đẩy bình chứa nước vào trong thiết bị.

Đóng bảng điều khiển.

Chương trình dạy nấu ăn sẽ tiếp tục.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình

nấu ăn Tùy thuộc vào chức năng, ngay khi

chương trình nấu ăn đang diễn ra, bạn có thể thay đổi các giá trị hoặc cài đặt cho chương trình này.

Tùy thuộc vào chức năng, bạn có thể thay đổi các cài đặt sau: - Nhiệt độ

- Độ ẩm
- Khoảng thời gian
- Bộ tăng cường
- Làm nóng trước
- Chức năng giòn

Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi

Thông qua Cài đặt | Nhiệt độ khuyến nghị, bạn có thể điều chỉnh vĩnh viễn nhiệt độ khuyến nghị cho phù hợp với sở thích nấu nướng của mình.

Nhiệt độ lõi chỉ hiển thị nếu bạn đang sử dụng đầu dò thực phẩm (xem "Nướng - Đầu dò thực phẩm").

Chạm vào màn hình hiển thị nhiệt độ.

Thay đổi nhiệt độ và nhiệt độ lõi theo yêu cầu. Xác nhận bằng OK.

Chương trình nấu ăn sẽ tiếp tục với nhiệt độ mục tiêu mới.

Thay đổi mức độ ẩm

Chạm vào chỉ báo độ ẩm.

Thay đổi độ ẩm.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình sẽ tiếp tục hoạt động ở mức độ ẩm mới.

Thiết lập thời gian nấu

Kết quả nấu nướng có thể bị ảnh hưởng xấu nếu có sự chậm trễ quá lâu giữa lúc cho thức ăn vào lò và lúc bắt đầu nấu. Thực phẩm tươi có thể bị đổi màu và thậm chí bị hỏng.

Khi nướng bánh, hỗn hợp bột hoặc bột làm bánh có thể bị khô, và các chất làm nở có thể mất tác dụng.

Chọn khoảng thời gian ngắn nhất có thể trước khi bắt đầu quá trình nấu nướng.

Ví dụ: Bạn đã đặt thức ăn vào khoang lò nướng, chọn chức năng và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bằng cách nhập Thời lượng, Kết thúc lúc hoặc Bắt đầu lúc, bạn có thể tự động bật hoặc tắt chương trình nấu ăn.

- Thời gian:

Nhập thời gian nấu cần thiết cho món ăn. Thiết bị sẽ tự động tắt khi hết thời gian quy định.

đã trôi qua. Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt tùy thuộc vào chức năng bạn đã chọn.

- Kết thúc

Lúc: Chỉ định thời điểm bạn muốn chương trình nấu kết thúc. Lò nướng sẽ tự động tắt vào thời gian bạn đã cài đặt.

- Bắt đầu

Lúc Chức năng này chỉ xuất hiện trong menu nếu bạn đã đặt Thời lượng hoặc Kết thúc lúc. Với Bắt đầu lúc, bạn phải chỉ định thời điểm bạn muốn chương trình nấu bắt đầu. Lò nướng sẽ tự động bật vào thời gian bạn đã đặt. Chọn hoặc Hẹn giờ. Đặt thời gian cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Khi nấu bằng hơi nước, thời gian nấu chỉ bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ yêu cầu đã được thiết lập.

Chức năng giảm hơi nước sẽ được bật khi kết thúc chương trình nấu nướng sử dụng nhiệt độ trên khoảng 80 °C (nấu bằng hơi nước) hoặc 80-100 °C và độ ẩm 100% (chế độ kết hợp).

Chờ cho đến khi màn hình hiển thị "Giảm hơi nước" tắt hẳn trước khi mở cửa và lấy thức ăn ra khỏi lò.

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt Chọn , thời gian hoặc hẹn giờ. Chọn thời gian mong muốn và thay đổi.

Xác nhận bằng OK.

Các cài đặt này sẽ bị xóa trong trường hợp mất điện.

Xóa thời gian nấu đã thiết lập Chọn , thời lượng hoặc bộ hẹn giờ. Chọn thời gian bạn muốn. Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

Nếu bạn xóa mục Thời lượng, thì thời gian Kết thúc lúc và Bắt đầu lúc cũng sẽ bị xóa.

Nếu bạn xóa tùy chọn Kết thúc lúc hoặc Bắt đầu lúc, chương trình nấu ăn sẽ bắt đầu sử dụng thời gian nấu đã được thiết lập.

Hủy chương trình nấu Nếu bạn

hủy chương trình nấu, hệ thống làm nóng và chiếu sáng của lò nướng sẽ tắt.

Mọi thời gian nấu nướng đã thiết lập sẽ bị xóa.

Hủy bỏ chương trình nấu ăn mà không xác định thời gian nấu cụ thể.

Chọn Hoàn tất.

Menu chính sẽ hiện ra.

Hủy chương trình nấu ăn với thời gian nấu đã định sẵn Chọn Hủy.

Thông báo "Hủy quá trình?" xuất hiện trên màn hình. Chọn Có.

Menu chính sẽ hiện ra.

Ngắt chương trình nấu nướng: Chương trình nấu nướng sẽ

bị ngắt ngay khi cửa lò được mở. Hệ thống làm nóng của lò sẽ tắt.

Thời gian nấu đã cài đặt sẽ được lưu lại khi nấu bằng hơi nước cũng như đối với các chương trình và ứng dụng chỉ sử dụng hơi nước.

Hoạt động

Nguy cơ bị thương do hơi nước nóng.

Khi sử dụng chương trình nấu ăn có sử dụng hơi nước, rất nhiều hơi nước nóng có thể thoát ra nếu cửa được mở. Hơi nước này có thể gây bỏng.

Hãy lùi lại và đợi cho đến khi hơi nước nóng tan hết.

Nguy cơ bị thương do nóng

bề mặt và thực phẩm.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do chạm vào các bộ phận gia nhiệt, khoang lò, thanh dẫn giá, phụ kiện hoặc thức ăn.

Nên đeo găng tay làm bếp khi cho thức ăn vào lò hoặc lấy ra, và khi điều chỉnh giá đỡ trong lò nướng ở nhiệt độ cao.

lò vi sóng.

Khi đặt hoặc lấy các dụng cụ nấu ăn vào lò nướng, hãy đảm bảo thức ăn nóng không bị đổ ra ngoài.

Chương trình nấu ăn sẽ tiếp tục khi cửa đóng lại.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trở lại và màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ trong khoang nấu khi nhiệt độ tăng lên.

Khi nấu ăn bằng hơi nước cũng như đối với các chương trình và ứng dụng chỉ sử dụng hơi nước, thời gian còn lại chỉ tiếp tục đếm ngược sau khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Đối với các chương trình sử dụng 100% độ ẩm và nhiệt độ lên đến 100 °C: chương trình nấu sẽ kết thúc sớm nếu cửa được mở trong phút cuối cùng của quá trình nấu (còn 55 giây).

Làm nóng lò nướng trước Chức năng

Booster được sử dụng để làm nóng nhanh khoang lò nướng trong một số chức năng.

Chức năng làm nóng trước có thể được sử dụng với bất kỳ chức năng nào của lò nướng (ngoại trừ chế độ Eco Fan Heat) và phải được bật riêng cho từng chương trình nấu.

Chỉ trong một vài trường hợp, việc làm nóng lò trước là cần thiết.

Làm nóng trước khoang lò nướng khi nấu các loại thực phẩm sau:

- Bánh ngọt và bánh nướng có thời gian nướng ngắn (tối đa khoảng 30 phút) và các loại bánh dễ vỡ (ví dụ như bánh bông lan) với chức năng Nhiệt thống thường™

Tăng cường

Chức năng Tăng tốc (Booster) được bật theo mặc

định của nhà sản xuất cho các chức năng sau (Cài đặt | Tăng tốc | Bật): - Quạt Plus - Sưởi ấm

thông thường

Nếu bạn cài đặt nhiệt độ trên 100 °C và chức năng Tăng tốc được bật, giai đoạn làm nóng nhanh sẽ làm nóng khoang lò đến nhiệt độ đã cài đặt.

Bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên và bộ phận gia nhiệt dạng vòng sẽ cùng hoạt động với quạt thổi khi nóng.

Các món ăn dễ hỏng (ví dụ như bánh bông lan hoặc bánh quy) sẽ bị cháy xém quá nhanh ở mặt trên nếu sử dụng chức năng Tăng tốc. Tắt chức năng Tăng cường (Booster) cho các mặt hàng này.

Bật hoặc tắt chức năng Tăng tốc cho từng chương trình nấu ăn. Nếu bạn đã chọn cài đặt Tăng tốc | Bật , bạn có thể tắt chức năng này riêng cho từng chương trình nấu ăn.

Mặt khác, bạn cũng có thể bật chức năng này riêng cho một chương trình nấu ăn nếu bạn đã chọn cài đặt Booster | Off .

Ví dụ: Bạn đã chọn một chức năng và các thiết lập cần thiết, chẳng hạn như nhiệt độ.

Bạn muốn tắt chức năng Tăng tốc (Booster) cho chương trình nấu ăn này.

Kéo menu thả xuống.

Booster được tô sáng màu cam.

Chọn Booster.

Tùy thuộc vào phổ màu, Booster sẽ được làm nổi bật bằng màu đen hoặc trắng.

Đóng menu thả xuống.

Chức năng Tăng tốc sẽ bị tắt trong giai đoạn làm nóng. Chỉ các bộ phận gia nhiệt cho chức năng lò nướng đã chọn mới được sử dụng để làm nóng trước khoang lò.

Làm nóng trước

Bạn có thể đặt hầu hết các món ăn vào ngăn lò nướng lạnh để tận dụng nhiệt lượng sinh ra trong giai đoạn làm nóng.

Nếu bạn đã thiết lập thời gian nấu, bộ đếm ngược sẽ chỉ bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ mục tiêu và bạn đã đặt thức ăn vào lò.

Bắt đầu chương trình nấu ăn ngay lập tức mà không trì hoãn thời gian bắt đầu.

Bật chức năng làm nóng trước:

Chức năng làm nóng trước phải được bật riêng cho từng chương trình nấu.

Ví dụ: Bạn đã chọn một chức năng và các thiết lập cần thiết, chẳng hạn như nhiệt độ.

Bạn muốn bật chức năng làm nóng trước cho chương trình nấu này. Kéo menu thả xuống.

Tùy thuộc vào bảng màu, chữ "Pre-heat" sẽ được làm nổi bật bằng màu đen hoặc trắng.

Chọn Chế độ làm nóng trước.

Chức năng làm nóng trước được tô sáng màu cam. Đóng menu thả xuống.

Thông báo sau sẽ hiển thị kèm theo thời gian: Đặt thức ăn vào lò nướng khi ngăn lò đã ... Cái được làm nóng đến nhiệt độ đã cài đặt.

Ngay khi được nhắc, hãy đặt thức ăn vào ngăn lò nướng. Xác nhận bằng OK.

Chức năng làm giòn (giảm độ ẩm) cho phép loại bỏ hơi ẩm khỏi lò nướng khi cần thiết trong suốt quá trình nấu hoặc tại một số thời điểm trong quá trình nấu.

Nên sử dụng chức năng này khi chế biến các món có phần nhân ẩm, ví dụ như bánh quiche, pizza, bánh nướng khay với trái cây tươi hoặc bánh muffin.

Đặc biệt, thịt gia cầm sẽ có được lớp da giòn ngon nhờ chức năng này.

Hàm Crisp có thể được sử dụng trong các hàm sau:

Hoạt động

- Fan Plus
- Hệ thống sưởi truyền thống
- Nướng cường độ cao
- Nhiệt độ đáy
- Nhiệt độ cao nhất
- Quạt nướng
- Cake Plus

Bật chức năng Giòn: Chức năng Giòn phải được bật riêng cho từng chương trình nấu.

Ví dụ: Bạn đã chọn một chức năng và các thiết lập cần thiết, chẳng hạn như nhiệt độ.

Bạn muốn bật chức năng Giòn (Crisp) cho chương trình nấu ăn này. Kéo menu thả xuống.

Tùy thuộc vào bảng màu, chức năng Crisp sẽ được làm nổi bật bằng màu đen hoặc trắng.

Chọn chức năng Crisp.

Chức năng Crisp được tô sáng màu cam.

Đóng menu thả xuống.

Chức năng Crisp đã được bật. Chức năng Crisp có thể được tắt bất cứ lúc nào thông qua nút kéo xuống. thực đơn.

Phun hơi nước Bạn có thể phun hơi nước trong quá trình nấu nướng ở tất cả các chức năng của lò (ngoại trừ chế độ Eco Fan Heat). Số lần phun hơi nước không giới hạn.

Bạn có thể xả hơi nước ngay khi "Burst of steam" xuất hiện và chữ "Start" hiển thị màu xanh lá cây.

Vui lòng chờ cho đến khi quá trình làm nóng hoàn tất để hơi nước được phân bố đều trong không khí ẩm bên trong lò.

Chọn Bật đầu.

Hơi nước sẽ được giải phóng. Quá trình này sẽ mất khoảng 1 phút.

Tiến hành theo hướng dẫn để phát hành

Sẽ có thêm những đợt phun hơi nước nữa khi đèn Bật đầu hiển thị màu xanh lá cây trở lại.

Thay đổi chức năng Bạn có thể

chuyển sang chức năng khác trong khi chương trình nấu đang chạy. Chạm vào biểu

tượng của chức năng đã chọn.

Nếu bạn đã thiết lập thời gian nấu,

Xác nhận thông báo Hủy bỏ bằng cách chọn Có.

Chọn chức năng mới.

Chức năng mới sẽ hiển thị trên màn hình cùng với các giá trị được đề xuất tương ứng.

Thiết lập các giá trị cho quá trình nấu nướng
Lập trình và xác nhận bằng OK.

Báo thức + bớt phút

Sử dụng cảm biến , bạn có thể cài đặt thời gian hẹn giờ cho bất kỳ hoạt động nào trong bếp, ví dụ như luộc trứng trên bếp, hoặc đặt báo thức vào một thời điểm cụ thể.

Có thể cài đặt đồng thời hai báo thức, hai khoảng thời gian hẹn giờ hoặc một báo thức và một khoảng thời gian hẹn giờ.

Sử dụng chức năng Báo thức

Chức năng báo thức có thể được sử dụng để chỉ định thời gian cụ thể cho còi báo động kêu.

Đặt báo thức

Nếu bạn đã chọn cài đặt Màn hình | QuickTouch | Tắt, bạn cần bật lò nướng kết hợp hơi nước trước khi cài đặt báo thức. Thời gian báo thức sẽ hiển thị trên màn hình khi lò nướng kết hợp hơi nước được tắt.

Chọn cảm biến . Chọn

Báo động. Đặt

thời gian báo động.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Khi lò nướng kết hợp hơi nước được tắt, thời gian báo thức và ký hiệu sẽ hiển thị thay vì giờ hiện tại.

Nếu bạn đang nấu ăn cùng lúc hoặc đang ở trong một thực đơn khác, thời gian báo thức và ký hiệu sẽ hiển thị ở góc trên bên phải màn hình.

Vào thời gian báo thức đã định, biểu tượng sẽ nhấp nháy trên màn hình bên cạnh thời gian và còi báo động sẽ kêu.

Chọn cảm biến hoặc cài đặt báo động thời gian hiển thị.

Chuông báo sẽ ngừng kêu và các biểu tượng trên màn hình sẽ tắt.

Thay đổi báo thức Chọn

báo thức trên màn hình hoặc
Chọn cảm biến và cảnh báo mong muốn.

Thời gian báo thức đã cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

Đặt giờ báo thức mới.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Thời gian báo thức đã được điều chỉnh hiện đã được lưu và sẽ hiển thị trên màn hình.

Xóa cảnh báo Chọn

cảnh báo trên màn hình hoặc
Chọn cảm biến và cảnh báo mong muốn.

Thời gian báo thức đã cài đặt sẽ hiển thị trên màn

hình. Chọn Xóa.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Cảnh báo sẽ bị xóa.

Sử dụng chức năng hẹn giờ phút: Chức năng hẹn giờ phút có thể được sử dụng để tính thời gian cho các hoạt động khác trong nhà bếp, ví dụ như luộc trứng trên bếp. Chức năng hẹn giờ cũng có thể được sử dụng đồng thời với chương trình nấu ăn mà thời gian bắt đầu và kết thúc nấu đã được thiết lập (ví dụ: để nhắc nhở đảo thức ăn hoặc thêm gia vị, v.v.). Thời gian tối đa có thể cài đặt cho chức năng hẹn giờ là 59 phút và 59 giây.

Cài đặt bộ hẹn giờ

Nếu bạn đã chọn cài đặt Màn hình | QuickTouch | Tắt, bạn cần bật lò nướng kết hợp hơi nước trước khi cài đặt hẹn giờ.

Khi lò nướng kết hợp hơi nước được tắt, bộ đếm phút sẽ bắt đầu đếm ngược trên màn hình.

Ví dụ: Bạn muốn luộc trứng và đặt hẹn giờ là 6 phút 20 giây.

Chọn cảm biến . Chọn

chức năng hẹn giờ .

Hoạt động

Đặt thời gian hẹn giờ.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Khi lò nướng kết hợp hơi nước được tắt, bộ đếm thời gian sẽ đếm ngược trên màn hình và ký hiệu sẽ xuất hiện thay cho giờ trong ngày.

Nếu bạn đang nấu ăn cùng lúc hoặc đang ở trong một thực đơn khác, thời gian đếm ngược và biểu tượng sẽ xuất hiện ở góc trên bên phải màn hình.

Khi hết thời gian hẹn giờ, đèn sẽ nhấp nháy, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và chuông báo sẽ kêu. Chọn cảm biến hoặc bộ hẹn giờ cần thiết trên màn hình.

Chuông báo sẽ ngừng kêu và các biểu tượng trên màn hình sẽ tắt.

Thay đổi thời gian cài đặt cho bộ đếm phút

Chọn bộ đếm phút trong

Hiển thị hoặc chọn cảm biến và sau đó chọn thời gian hẹn giờ cần thiết.

Thời gian hẹn giờ được chọn xuất hiện.

Đặt thời gian hẹn giờ mới.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Thời gian hẹn giờ đã được thay đổi và sẽ đếm ngược theo phút. Thời gian hẹn giờ dưới 10 phút sẽ đếm ngược theo giây.

Hủy hẹn giờ Chọn chức năng hẹn giờ trong

Hiển thị hoặc chọn cảm biến và sau đó chọn thời gian hẹn giờ cần thiết.

Thời gian hẹn giờ được chọn xuất hiện.

Chọn Xóa.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Chức năng hẹn giờ phút đã bị hủy bỏ.

Phần này chứa thông tin chung. Bạn sẽ tìm thấy thông tin chi tiết hơn về từng loại thực phẩm và cách chế biến chúng trong các phần khác.

Những ưu điểm của phương pháp nấu ăn bằng hơi nước

Hầu hết các vitamin và khoáng chất đều được giữ lại vì thực phẩm không bị ngâm trong nước.

Nấu ăn bằng hơi nước cũng giữ được hương vị thật của thực phẩm tốt hơn so với phương pháp

nấu thông thường. Vì vậy, chúng tôi khuyên bạn nên nêm gia vị sau khi thức ăn đã chín. Thực phẩm cũng giữ được màu sắc tươi ngon ban đầu.

hộp đựng lò hấp

Lò hấp kết hợp được trang bị các hộp đựng bằng thép không gỉ. Các hộp đựng khác, với nhiều kích cỡ khác nhau, cả loại có lỗ và loại đặc, đều có sẵn dưới dạng phụ kiện tùy chọn (xem mục "Phụ kiện tùy chọn"). Điều này cho phép bạn lựa chọn hộp đựng phù hợp nhất cho món ăn bạn đang chuẩn bị.

Nếu có thể, hãy sử dụng các vật chứa có lỗ thoát hơi để hấp thức ăn. Hơi nước có thể tiếp cận thực phẩm từ mọi phía và thực phẩm sẽ chín đều.

Thùng chứa của riêng bạn

Bạn cũng có thể sử dụng các hộp đựng của riêng mình. Tuy nhiên, xin lưu ý những điều sau:

- Các vật chứa phải phù hợp để sử dụng trong lò nướng và có khả năng chịu được hơi nước.

Đối với hộp đựng bằng nhựa, vui lòng kiểm tra với nhà sản xuất xem chúng có phù hợp để sử dụng trong lò hấp hay không.

- Các thùng chứa có thành dày được làm từ

đồ sứ, gốm hoặc đá nung không thực sự thích hợp để sử dụng với hơi nước.

Do thành bên dày nên chúng không

chúng dẫn nhiệt tốt, do đó thời gian nấu sẽ lâu hơn đáng kể so với thời gian được ghi trong bảng.

- Đặt các hộp đựng lên giá hoặc khay phù hợp. Tùy thuộc vào kích thước của hộp đựng, bạn cũng có thể đặt giá lên đáy khoang lò nướng với mặt giá hướng lên trên và hộp đựng thực phẩm đặt lên trên. Bạn cũng có thể tháo các thanh trượt của giá ra để tạo thêm không gian (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - Vệ sinh các thanh trượt của giá").

- Đảm bảo có khoảng cách giữa phần vành trên của vật chứa và trần lò nướng để cho phép đủ hơi nước vào bên trong vật chứa.

Mức kệ

Bạn có thể chọn bất kỳ tầng nào của giá đỡ. Bạn cũng có thể nấu trên nhiều tầng cùng một lúc. Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Khi nấu ăn với nhiều hơn một nồi nấu sâu lòng cùng lúc, hãy đặt chúng lệch nhau để hơi nước có thể lưu thông tốt. Nếu có thể, hãy để một khoảng trống bằng chiều cao kệ giữa các nồi.

Luôn đặt các dụng cụ nấu ăn, giá đỡ và khay vào giữa các thanh ray của giá để chúng không bị đổ.

Đông lạnh

Thời gian làm nóng thực phẩm đông lạnh lâu hơn so với thực phẩm tươi. Lượng thực phẩm đông lạnh càng nhiều, thời gian làm nóng càng lâu.

Nhiệt độ: Trong quá

trình hấp, nhiệt độ không vượt quá 100°C. Hầu hết các loại thực phẩm đều có thể được nấu chín ở nhiệt độ này.

Ghi chú chung

nhiệt độ. Một số loại thực phẩm, chẳng hạn như các loại quả mọng, cần được nấu ở nhiệt độ thấp hơn để tránh bị vỡ. Xem các phần liên quan trong hướng dẫn sử dụng này để biết thêm chi tiết.

Khoảng thời gian

Trong phương pháp nấu bằng hơi nước, thời gian nấu chỉ bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Nhìn chung, thời gian nấu bằng hơi nước tương tự như thời gian nấu bằng nồi. Thông tin chi tiết hơn về các yếu tố có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu được trình bày trong các phần liên quan.

Lượng thực phẩm không ảnh hưởng đến thời gian nấu. 1 kg khoai tây sẽ cần thời gian nấu tương tự như 500 g khoai tây.

Nấu ăn với chất lỏng: Khi nấu ăn

với chất lỏng, chỉ đổ đầy $\frac{2}{3}$ dụng cụ nấu để tránh chất lỏng tràn ra ngoài khi lấy dụng cụ nấu ra khỏi lò.

Công thức nấu ăn của riêng bạn - nấu bằng

hơi nước:

Thực phẩm được nấu trong nồi hoặc chảo cũng có thể được nấu trong lò nướng kết hợp hơi nước.

Thời gian nấu trong lò nướng kết hợp hơi nước sẽ giống nhau. Xin lưu ý rằng thực phẩm sẽ không có màu nâu hoặc giòn khi nấu bằng hơi nước.

Khay và giá đa năng: Sử dụng khay đa

năng với giá đặt phía trên, ví dụ như để nướng và quay. Trong quá trình nướng, bạn có thể sử dụng nước thịt chảy ra trong khay để làm nước sốt.

Nếu bạn sử dụng khay đa năng có giá đỡ phía trên, hãy đặt khay đa năng vào giữa các thanh ray của một tầng giá đỡ và giá đỡ sẽ tự động nằm lên trên. Khi lấy chúng ra khỏi lò, hãy kéo cả hai ra cùng lúc.

Các rãnh an toàn chống lật: Giá

đỡ và khay đa năng có các rãnh an toàn chống lật để ngăn chúng bị kéo ra khỏi kệ khi chỉ cần kéo ra một phần. Bạn phải nhấc giá đỡ và khay đa năng lên để lấy chúng ra.

Nấu ăn bằng hơi nước tiết

kiệm năng lượng Bạn có thể sử dụng chức năng nấu ăn bằng hơi nước tiết kiệm năng lượng để tiết kiệm năng lượng trong quá trình hấp. Chức năng này chủ yếu phù hợp để nấu cá và rau củ.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng thời gian và nhiệt độ nấu được nêu trong bảng dưới mục “Nấu bằng hơi nước”.

Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần.

Khi nấu các loại thực phẩm giàu tinh bột như khoai tây, gạo và mì, chức năng tốt nhất nên sử dụng là hấp.

Cài đặt

Các chức năng của lò nướng | Nấu ăn bằng hơi nước tiết kiệm

Lưu ý về bảng hướng dẫn nấu ăn: Hãy làm theo hướng dẫn về thời gian nấu, nhiệt độ và các lưu ý khi nấu.

Chọn thời gian nấu Thời gian nấu được đưa ra chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyên

bạn nên chọn thời gian ngắn hơn trước. Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần.

Nấu bằng hơi nước

Rau

Tươi

Chuẩn bị rau củ tươi theo cách thông thường, tức là rửa sạch, sơ chế và cắt nhỏ.

Thực phẩm đông lạnh

Rau đông lạnh không cần rã đông trước. Ngoại lệ: rau được đông lạnh thành khối.

Rau đông lạnh và rau tươi có cùng thời gian nấu chín có thể được nấu chung với nhau.

Nếu rau củ đông cứng thành từng cục, hãy tách chúng ra trước khi hấp. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì về thời gian nấu.

Dụng cụ nấu ăn: Những thực

phẩm như đậu Hà Lan hoặc măng tây, có ít hoặc không có khoảng trống giữa chúng, sẽ mất nhiều thời gian hơn để chín vì hơi nước có ít không gian để hoạt động. Để có kết quả chín đều, tốt nhất nên sử dụng dụng cụ nông cho các loại thực phẩm này và chỉ đổ đầy khoảng 3 - 5 cm. Khi nấu số lượng lớn, hãy chia thức ăn vào 2 hoặc 3 dụng cụ nông thay vì dùng một dụng cụ sâu.

Các loại rau củ khác nhau có cùng thời gian nấu chín có thể được nấu chung trong một dụng cụ nấu ăn.

Hãy sử dụng hộp đựng chắc chắn cho các loại rau được nấu trong nước, ví dụ như bắp cải.

Mức kệ

Khi nấu các loại rau có màu sắc đặc biệt (ví dụ như củ dền) trong hộp có lỗ thông hơi cùng lúc với việc nấu các loại thực phẩm khác trong các hộp khác, hãy đặt khay kín ngay bên dưới hộp có lỗ thông hơi để hứng nước nhỏ giọt và tránh hiện tượng lem màu.

Khoảng thời gian

Thời gian nấu phụ thuộc vào kích thước của thực phẩm và mức độ chín bạn mong muốn, cũng giống như các phương pháp nấu ăn thông thường.

Ví dụ:

Khoai tây cứng, cắt làm tư: khoảng 12 phút. Khoai tây cứng, cắt làm đôi: khoảng 17 phút.

Cài đặt

Chương trình tự động | Rau củ | ...

|

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Nấu bằng hơi nước

Rau	[phút]
Atiso	32-38
Bông cải trắng, nguyên cây	27-28
Bông cải trắng, các bông nhỏ	8
Đậu xanh	6-8
Bông cải xanh, các bông nhỏ	2-4
Cà rốt Chantenay, nguyên củ	7-8
Cà rốt Chantenay, bỏ đôi	5-6
Cà rốt Chantenay, thái nhỏ	4
Rau diếp xoăn, cắt đôi	4-5
Cải thảo, thái nhỏ	3
Đậu Hà Lan	2
Thì là, bỏ đôi	10-12
Thì là, thái lát	4-5
Cải xoăn, thái nhỏ	23-26
Khoai tây cứng, đã gọt vỏ. trộn tệ hơn chia tư	20-25 15-20 10-15
Khoai tây khá chắc, đã gọt vỏ. trộn tệ hơn chia tư	23-28 18-23 14-18
Khoai tây mềm, đã gọt vỏ trộn tệ hơn chia tư	25-30 20-25 15-20
Củ cải Kohlrabi, cắt thành thanh dài.	6-7
Bí ngô, thái hạt lựu	4-8
Ngô bắp	10-15
Cải bó xôi, thái nhỏ	2-3
Ớt chuông, thái hạt lựu hoặc thái lát	2

Nấu bằng hơi nước

Rau	[phút]
Khoai tây non, chắc	20-25
Nấm	2
Hành lá, thái lát	2-4
Hành lá, chế đôi theo chiều dọc	4-6
Bông cải Romanesco, nguyên bông	22-25
Bông cải Romanesco, bông cải nhỏ	5-7
cải Brussels	10-12
Củ dền, nguyên củ	50-60
Bắp cải đỏ, thái nhỏ	15-20
Củ cải đen, nguyên củ	9-10
Củ cần tây, cắt thành khúc.	6-7
Măng tây xanh	2-4
Măng tây trắng	5-10
Cà rốt, thái nhỏ	6
Rau chân vịt	1-2
Bắp cải non, thái nhỏ	10-11
Cần tây, thái nhỏ	2-5
Củ cải trắng, thái nhỏ	6-7
Bắp cải trắng, thái nhỏ	12
Bắp cải Savoy, thái nhỏ	10-11
Bí ngòi, thái lát	2-3
Đậu Hà Lan ngọt	2-3

Thời lượng

Cá

Tươi

Chuẩn bị cá tươi theo cách thông thường, tức là làm sạch, bỏ ruột và lọc xương.

Đông lạnh

Cá không cần phải rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Chỉ cần rã đông sao cho bề mặt cá đủ mềm để có thể ngấm gia vị và thảo mộc. Tùy thuộc vào độ dày của miếng cá, 2-5 phút là đủ.

Chuẩn bị: Thêm

một ít nước cốt chanh hoặc nước cốt tắc vào cá trước khi nấu. Axit citric giúp thịt cá giữ được độ săn chắc.

Khi hấp cá, không cần nêm gia vị vì phương pháp này giữ lại các khoáng chất tạo nên hương vị đặc trưng của cá.

Dụng cụ nấu ăn: Nếu sử dụng dụng cụ có lỗ thông hơi, hãy phết mỡ trước hoặc lót giấy nướng vào bên trong.

Mức kệ

Khi nấu cá trong hộp có lỗ thông hơi cùng lúc với việc nấu các loại thực phẩm khác trong các hộp khác, hãy đặt hộp đựng cá ngay phía trên khay hứng nước để hứng chất lỏng chảy ra và tránh việc mùi vị lẫn vào các thực phẩm khác.

Nhiệt độ 85 °C -

90 °C. Thích hợp

để nấu chín nhẹ nhàng các loại cá mềm, chẳng hạn như cá bơn.

100 °C

Dùng để nấu các loại cá có thịt chắc, ví dụ như cá hồi.

Cũng dùng để nấu cá với nước sốt hoặc nước dùng.

Khoảng thời gian

Thời gian nấu phụ thuộc vào độ dày và độ dai của cá, chứ không phải trọng lượng. Cá càng dày thì thời gian nấu càng lâu. Một miếng cá dày 3 cm nặng 500 g sẽ cần thời gian nấu lâu hơn một miếng cá dày 2 cm nặng 500 g.

Cá càng nấu lâu thì thịt càng săn chắc. Hãy sử dụng thời gian nấu được ghi trong bảng. Nếu thấy cá chưa chín kỹ, chỉ cần nấu thêm vài phút nữa.

Khi nấu cá với nước sốt hoặc nước dùng, chúng tôi khuyên bạn nên tăng thời gian nấu thêm vài phút so với hướng dẫn.

Nấu bằng hơi nước

Mẹo hữu ích -

- Thêm các loại thảo mộc và gia vị, chẳng hạn như thì là, sẽ giúp làm nổi bật hương vị trọn vẹn của cá.
- Nấu cá lớn ở tư thế bơi. Để giúp giữ nguyên cấu trúc của cá, hãy đặt một chiếc cốc nhỏ hoặc vật tương tự úp ngược vào trong dụng cụ nấu. Xếp cá úp bụng xuống trên cốc.
 - Bạn có thể sử dụng bất kỳ phần thừa nào của cá, ví dụ như đầu cá, xương, đuôi cá, v.v., để làm nước dùng cá. Cho các phần thừa của cá cùng với một ít rau củ hỗn hợp vào một dụng cụ nấu ăn chắc chắn và thêm nước lạnh. Nấu ở 100°C trong 60 đến 90 phút. Thời gian ninh càng lâu, nước dùng càng đậm đà.
 - Món cá sốt giấm (fish au bleu) là phương pháp nấu cá trong nước có pha giấm, với tỷ lệ khác nhau tùy thuộc vào công thức. Điều quan trọng là không được làm hỏng lớp da cá. Phương pháp này thích hợp để nấu cá hồi, cá trắm, lươn và cá salmon.

Cài đặt

Chương trình tự động | Cá | ... | Nấu hấp

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian nấu: xem biểu đồ

Nấu bằng hơi nước

Cá	[°C]	[phút]
Lươn	100	5-7
Phi lê cá rô	100	3-5
Phi lê cá tráp/cá hồng	85	3-5
Cá hồi, 250 g	90	8-12
Phi lê cá bơn/cá kền	85	4-6
Phi lê cá trê mắt xanh/cá ling	100	6
Phi lê cá hồi	100	4-8
Bít tết cá hồi	100	8-10
cá hồi Úc	90	8-10
Đế phi lê	85	3
Phi lê cá hồng	100	6-8
Thịt ngỗng morwong/Terakihi phi lê	100	4-6
Phi lê cá bơn	85	4-5
Phi lê cá Stargazer/Monkfish	85	6-8
Phi lê cá bơn	85	3
Phi lê cá bơn	85	5-8
Phi lê cá ngừ	85	4-8

Nhiệt độ, thời gian

Nấu bằng hơi nước

Thịt

Tươi

Chuẩn bị thịt theo cách thông thường.

Thực phẩm đông lạnh

Thịt cần được rã đông hoàn toàn trước khi nấu (xem phần “Ứng dụng đặc biệt” – “Rã đông”).

Sự chuẩn bị

Các loại thịt cần được áp chảo trước khi nấu chín, ví dụ như bít tết hầm, nên được áp chảo trên bếp.

Khoảng thời gian

Thời gian nấu phụ thuộc vào độ dày và độ dai của thịt, chứ không phải trọng lượng. Miếng thịt càng dày thì thời gian nấu càng lâu. Một miếng thịt nặng 500g và dày 10cm sẽ cần thời gian nấu lâu hơn so với một miếng thịt nặng 500g và dày 5cm.

Mẹo hữu ích

- Để giữ nguyên hương vị, hãy sử dụng...
Dụng cụ nấu ăn có lỗ. Đặt một dụng cụ nấu ăn chắc chắn hoặc khay đa năng bên dưới để hứng phần nước cốt. Bạn có thể dùng phần nước cốt này để tăng hương vị cho nước sốt hoặc đông lạnh để dùng sau.
- Có thể dùng xương gà, xương sườn hoặc xương đầu và xương thịt để làm nước dùng. Cho thịt cùng xương và một ít rau củ vào nồi nấu và thêm nước lạnh. Thời gian nấu càng lâu, nước dùng càng đậm đà.

Cài đặt

Chương trình tự động | Thịt | ... | Nấu hấp

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Nấu bằng hơi nước

Thịt	[phút]
Bắp bò, ngâm trong nước	110-120
Chân giò heo	135-140
Ức gà phi lê	8-10
Khớp ngón tay	105-115
Xương bò hầm súp	110-120
Thịt bê để hầm	3-4
Bit tết giảm bông	6-8
thịt cừu hầm	12-16
Gà tây cuộn	12-15
Schnitzel gà tây	4-6
Sườn bò, ngâm trong nước.	130-140
thịt bò hầm	105-115
Luộc gà, ngập trong nước	80-90
Silverside	110-120

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Cơm

Gạo sẽ nở ra khi nấu chín và cần được...
được nấu trong chất lỏng. Tỷ lệ của
Tỷ lệ gạo và nước sẽ thay đổi tùy thuộc vào từng trường hợp.
loại gạo.
Gạo hấp thụ hết chất lỏng trong quá trình nấu.
quá trình nấu nướng sao cho không có gì
Các chất dinh dưỡng bị mất đi.

Hộp đựng thức ăn

Sử dụng dụng cụ nấu ăn chắc chắn. Nhỏ hơn
lượng gạo (tối đa một chén, xấp xỉ...) (50-150 g) cũng có thể được nấu theo cách khác.
một cái bát bằng thép không gỉ phù hợp trên
giá đỡ.

Sự chuẩn bị

Vo gạo trước khi nấu. Nếu bạn
Vo gạo trong nồi nấu ăn.
Sau đó, hãy xả hết nước một cách cẩn thận.

Mẹo hữu ích: Thẻ tích chất lỏng cần thiết
có thể được xác định bằng cách sử dụng cân hoặc
Phương pháp "cốc".

Đối với "phương pháp dùng cốc", trước tiên hãy đổ đầy...

Cho lượng gạo mong muốn vào cốc và
sau đó cho gạo vào nấu
Sau đó đo lượng cần thiết.

Thẻ tích chất lỏng (xem biểu đồ) với cốc
và cho vào cơm.

Hãy đảm bảo cơm được dàn đều.
được phân bố đều trong dụng cụ nấu ăn.

Cài đặt

Chương trình tự động | Gạo | ... |

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

	:	[phút]
Gạo hạt dài		
Gạo Basmati	1 : 1,5	15
Gạo đỏ	1 : 1,5	23-25
gạo lứt	1 : 1,5	26-29
Gạo lứt	1 : 1,5	26-29
Gạo hạt tròn		
Cơm sữa	1 : 2,5	30
Cơm Risotto	1 : 2,5	18-19

: Tỷ lệ gạo so với nước, thời gian

Ngũ cốc

Các loại ngũ cốc sẽ nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong chất lỏng. Tỷ lệ các loại ngũ cốc
Quá trình chuyển hóa thành dạng lỏng phụ thuộc vào loại ngũ cốc.
Các loại ngũ cốc có thể được nấu nguyên hạt hoặc xay vỡ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Ngũ cốc | ... |

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 100 °C
Thời lượng: xem biểu đồ

	Tỷ lệ Hạt : Chất lỏng	[phút]
Rau dền	1 : 1,5	15-17
Bulgur	1 : 1,5	9
Lúa mì spelt xanh, nguyên hạt	1 : 1	18-20
Lúa mì spelt xanh, nứt nở	1 : 1	7
Yến mạch nguyên hạt	1 : 1	18
Yến mạch, đã đập vỡ	1 : 1	7
Kê	1 : 1,5	10
Bột ngô	1 : 3	10
Hạt diêm mạch	1 : 1,5	15
Lúa mạch đen, nguyên hạt	1 : 1	35
Lúa mạch đen, đã xay vỡ	1 : 1	10
Lúa mì nguyên cám	1 : 1	30
Lúa mì, đã xay vỡ	1 : 1	8

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Mì ống/Mì sợi

Mì khô và mì sợi

Mì khô sẽ nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong chất lỏng.
Nước dùng phải ngập mì hoặc bún. Dùng nước nóng sẽ cho kết quả tốt hơn.
Tăng thời gian nấu nướng theo hướng dẫn của nhà sản xuất lên khoảng 1/3.

Thực phẩm tươi sống

Mì tươi và các loại bún, chẳng hạn như loại bạn có thể mua ở siêu thị (loại ướp lạnh).
Để ở nhiệt độ phòng, không cần thấm nước. Nấu trong hộp có lỗ thông hơi và đã được phết dầu mỡ.
Tách rời những sợi mì hoặc bún bị dính vào nhau và trải đều ra.
Đổ chúng vào dụng cụ nấu ăn.

Cài đặt

Chương trình tự động | Mì Ý | ... |

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 100 °C
Thời lượng: xem biểu đồ

Mì tươi / Mì sợi	[phút]
Gnocchi	2
Knöpfli	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2
Mì khô/bún khô phủ đầy nước	
Mì sợi dẹt / Fettuccine	14
Mì sợi	8

Thời lượng

Bánh bao kiểu châu Âu:

Bánh bao làm sẵn có vỏ cần được ngâm ngập hoàn toàn trong nước.
Nếu không, chúng sẽ không hấp thụ đủ nước và sẽ bị nát, ngay cả khi đã ngâm trong nước trước khi nấu.

Chiên bánh bao tươi trong hộp có lỗ thông hơi và đã được phết dầu mỡ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Mì Ý | ... |

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

	[phút]
Bánh bao hấp	30
bánh bao men	20
Bánh bao khoai tây luộc trong túi	20
bánh bao hấp luộc trong túi	18-20

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Các loại đậu khô

Ngâm các loại đậu trong nước lạnh ít nhất 10 tiếng trước khi nấu. Việc ngâm giúp...
Các loại đậu dễ tiêu hóa hơn và rút ngắn thời gian nấu. Đậu ngâm

Phải được ngập trong chất lỏng trong suốt quá trình nấu.

Đậu lã không cần ngâm trước khi nấu.

Đối với các loại đậu chưa ngâm, cần có tỷ lệ nhất định giữa đậu và nước.

Cài đặt

Chương trình tự động | Xung | ... |

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Ngâm	
	[phút]
Đậu	
Đậu thận	55-65
Đậu Adzuki	20-25
Đậu đen	55-60
Đậu Borlotti	55-65
Đậu	34-36
Đậu Hà Lan	
Đậu Hà Lan vàng tách vỏ	40-50
Đậu Hà Lan, đã bóc vỏ	27

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Chưa ngâm		
	Tỷ lệ	[phút]
	Các loại đậu: Dạng lỏng	
Đậu		
Đậu thận	1 : 3	130-140
Đậu Adzuki	1 : 3	95-105
Đậu đen	1 : 3	100-120
Đậu Borlotti	1 : 3	115-135
Đậu	1 : 3	80-90
Đậu lăng		
Đậu lăng nâu	1 : 2	13-14
Đậu lăng đỏ	1 : 2	7
Đậu Hà Lan		
Đậu Hà Lan vàng tách vỏ	1 : 3	110-130
Đậu Hà Lan, đã bóc vỏ	1 : 3	60-70

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Trứng gà: Sử

dụng hộp có lỗ để luộc trứng.

Không cần phải chọc thủng trứng trước khi nấu vì chúng được làm nóng dần trong quá trình đun và do đó sẽ không bị vỡ khi nấu bằng hơi nước.

Khi sử dụng hộp đựng cứng để chế biến các món trứng, hãy nhớ phết một lớp dầu mỡ trước.

Cài đặt

Chương trình tự động | Trứng gà | ... |

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

	[phút]
Nhỏ (S) mềm vừa cứng	3 5 9
Trung bình (M) mềm vừa cứng	4 6 10
Lớn (L) mềm vừa cứng	5 6- 7 12
Cỡ cực lớn (XL) mềm vừa cứng	6 8 13

Thời lượng

Hoa quả

Nấu trái cây trong hộp kín để
Không có giọt nước ép nào bị mất đi. Nếu bạn muốn
Nấu trái cây trong hộp có lỗ thoát hơi.
đặt vật chứa rắn trực tiếp
đặt bên dưới để hứng nước ép.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể sử dụng những gì đã thu thập được.
dùng nước ép để làm lớp phủ cho bánh flan trái cây.

Cài đặt

Chương trình tự động | Trái cây | ... |

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 100 °C
Thời lượng: xem biểu đồ

	[phút]
Miếng táo	1-3
Những miếng lê	1-3
Quả anh đào	2-4
Mận Mirabelle	1-2
Miếng đào/mận	1-2
Mận	1-3
Quả mọng quả, thái hạt lựu	6-8
những miếng đại hoàng	1-2
Quả lý gai	2-3

Thời lượng

Xúc xích

Cài đặt

Chương trình tự động | Xúc xích

| ... |

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 90 °C
Thời lượng: xem biểu đồ

Xúc xích	[phút]
Xúc xích Frankfurter	6-8
Xúc xích	6-8
Xúc xích trắng	6-8

Thời lượng

Nấu bằng hơi nước

Động vật có vỏ

Sự chuẩn bị

Rã đông hải sản đông lạnh trước khi chế biến bằng hơi nước.
Bóc vỏ, loại bỏ và vứt bỏ nội tạng, sau đó rửa sạch hải sản.

Hộp đựng thức ăn

Nếu sử dụng hộp có lỗ thoát hơi, hãy phết mỡ trước hoặc lót giấy nướng vào hộp.

Khoảng thời gian

Nấu hải sản càng lâu thì chúng càng dai. Hãy tận dụng thời gian nấu để
Thời lượng được ghi trong biểu đồ.

Khi nấu hải sản trong nước sôi hoặc nước dùng, chúng tôi khuyên bạn nên tăng lượng nước dùng lên.
Thời gian nấu được tính bằng vài phút.

Cài đặt

Chương trình tự động | Động vật có vỏ | ... |

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian nấu: xem biểu đồ

	[°C]	[phút]
Con tôm	90	3
Tôm	90	3
Tôm sú	90	4
Tôm nhỏ	90	3
Tôm càng	95	10-15
Tôm lớn	90	3

Nhiệt độ, thời gian

Trai

Thực phẩm tươi sống

Nguy cơ ngộ độc thực phẩm do trai ôi thiu.
Trai ôi thiu có thể gây ngộ độc thực phẩm.
Chỉ nên nấu những con trai còn khép vỏ.
Không nên ăn hến đã nấu chín mà vẫn chưa mở vỏ.

Ngâm vẹm tươi trong nước vài giờ trước khi nấu để rửa sạch cát.
Sau đó chà rửa kỹ lưỡng những con hến để làm sạch chúng.

Đông lạnh

Rã đông vẹm đông lạnh trước khi nấu.

Khoảng thời gian

Nấu càng lâu, trai càng cứng. Hãy sử dụng thời gian nấu được ghi trên bao bì.
được thể hiện trong biểu đồ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Trai và sò | ... |

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian nấu: xem biểu đồ

	[°C]	[phút]
Hàu ngỗng	100	2
sò	100	2
Trai xanh	90	12
Sò điệp	90	3
Ngao dao cạo	100	2-4
Trai	90	2-4

Nhiệt độ, thời gian

Nấu bằng hơi nước

Hướng dẫn nấu ăn theo thực đơn - thủ công

Trước khi nấu các món ăn bằng chức năng nấu ăn thủ công trong Menu, hãy tắt chế độ giảm hơi nước (xem "Cài đặt - Giảm hơi nước").

Nấu ăn theo thực đơn bao gồm việc chế biến nhiều món ăn khác nhau với thời gian nấu khác nhau để phục vụ tất cả cùng một lúc trong một bữa ăn, ví dụ như phi lê cá hồng với cơm và bông cải xanh. Các món ăn được đặt vào ngăn lò nướng ở các thời điểm khác nhau để tất cả đều chín cùng một lúc.

Mức kệ

Đặt những thực phẩm tiết ra nhiều nước (ví dụ như cá) hoặc có màu sắc đặc trưng (ví dụ như củ dền) ngay phía trên khay đa năng. Điều này giúp tránh việc truyền mùi vị hoặc màu sắc sang các thực phẩm khác bằng cách ngăn chất lỏng nhỏ giọt xuống thực phẩm bên dưới.

Nhiệt độ: Toàn bộ

Bữa ăn nên được nấu ở nhiệt độ 100°C vì đây là nhiệt độ cần thiết để nấu chín hầu hết các loại thực phẩm. Không nên nấu toàn bộ bữa ăn ở nhiệt độ thấp nhất khi các loại thực phẩm khác nhau cần nhiệt độ khác nhau, ví dụ: 85°C cho cá tráp biển và 100°C cho khoai tây.

Ví dụ, nếu nhiệt độ nấu chín được khuyến nghị cho món ăn là 85°C, hãy thử nấu ở 100°C và kiểm tra kết quả. Một số loại cá có cấu trúc mềm, ví dụ như cá bơn, sẽ trở nên rất dai khi nấu ở 100°C.

Khoảng thời gian

Nếu bạn tăng nhiệt độ khuyến nghị, hãy rút ngắn thời gian nấu khoảng 1/3.

Ví dụ:

Thời gian nấu chín thức ăn
(xem biểu đồ nấu ăn trong mục "Nấu bằng hơi nước")

Gạo đỏ	24 phút
Phi lê cá hồng	6 phút
Bông cải xanh	4 phút

Tính toán thời gian nấu nướng: 24 phút trừ 6

phút = 18 phút (thời
gian nấu lần 1: cơm) 6 phút trừ 4 phút = 2 phút

(Thời gian nấu lần 2: phi lê cá hồng)

Thời gian còn lại = 4 phút (Thời
gian nấu lần 3: bông cải xanh)

Khoảng thời gian	24 phút - cơm		
		6 phút - phi lê cá hồng	
			4 phút - bông cải xanh
Cài đặt 18 phút.	2 phút.	4 phút.	

Nấu bằng hơi nước

Nấu cả một thực đơn Cho cơm
vào lò nướng trước.

Đặt thời gian nấu lần đầu: 18 phút.

Sau 18 phút, cho cá vào lò nướng.

Đặt thời gian nấu lần thứ hai: 2 phút.

Sau 2 phút, cho bông cải xanh vào lò
nướng.

Đặt thời gian nấu lần thứ ba: 4 phút.

Nấu ăn bằng phương pháp sous-vide (chân không).

Phương pháp nấu chín nhẹ nhàng này cho phép thực phẩm được nấu chín từ từ ở nhiệt độ thấp và ổn định trong bao bì hút chân không.

Với phương pháp nấu chân không, hơi ẩm không bị bay hơi trong quá trình nấu và tất cả các chất dinh dưỡng và hương vị đều được giữ nguyên.

Điều này giúp món ăn có hương vị đậm đà và chín đều.

Chỉ sử dụng thực phẩm tươi ngon và đảm bảo chất lượng.

Đảm bảo điều kiện vệ sinh và thực phẩm không bị để ngoài tủ lạnh quá lâu, ví dụ như trong quá trình vận chuyển.

Chỉ sử dụng túi hút chân không chịu nhiệt, chịu được nước sôi.

Không nên nấu thức ăn trong bao bì gốc, ví dụ như thực phẩm đông lạnh hút chân không, vì túi hút chân không được sử dụng có thể không phù hợp.

Không sử dụng túi hút chân không quá một lần.

Chỉ sử dụng máy hút chân không có buồng chứa để đóng gói thực phẩm.

Lưu ý quan trọng khi sử dụng Để có kết

quả nấu ăn tối ưu: - Sử dụng các loại

thảo mộc và gia vị ít hơn so với các phương pháp nấu ăn thông thường vì chúng sẽ tác động mạnh mẽ hơn đến hương vị của món ăn.

Bạn cũng có thể nấu thức ăn mà

không nêm gia vị trước, rồi thêm gia vị sau khi nấu xong.

- Thời gian nấu sẽ được rút ngắn khi thêm muối, đường và chất lỏng.

- Thức ăn sẽ cứng hơn nếu có tính axit

Các thành phần như chanh hoặc giấm được thêm vào.

- Không sử dụng rượu hoặc tỏi vì có thể gây ra mùi vị khó chịu.

- Chỉ sử dụng túi hút chân không có kích thước phù hợp với thực phẩm. Nếu túi hút chân không quá lớn, sẽ có quá nhiều không khí bị giữ lại bên trong.

- Nếu bạn muốn nấu nhiều miếng thức ăn trong cùng một túi hút chân không, hãy xếp chúng cạnh nhau trong túi.

- Nếu bạn muốn nấu thức ăn ở nhiều nơi Hút chân không các túi cùng một lúc, rồi xếp các túi cạnh nhau trên giá.

- Thời gian nấu phụ thuộc vào... Độ dày của thức ăn.

- Hãy đóng cửa trong suốt quá trình quá trình nấu nướng. Mở cửa sẽ kéo dài quá trình nấu nướng và có thể làm thay đổi kết quả nấu nướng.

- Nhiệt độ và thời gian nấu trong các công thức sous-vide không phải lúc nào cũng có thể được tái tạo chính xác. Hãy điều chỉnh các thiết lập để đạt được độ chín mong muốn.

- Khi nhiệt độ cao hơn và/hoặc thời gian nấu lâu hơn, thiết bị có thể hết nước.

Thường xuyên kiểm tra màn hình.

Mẹo

- Để tiết kiệm thời gian, bạn có thể Đóng gói chân không thực phẩm 1-2 ngày trước khi nấu. Bảo quản thực phẩm đã đóng gói chân không trong tủ lạnh ở nhiệt độ không quá 5°C. Để giữ được chất lượng và hương vị, thực phẩm nên được nấu chín trong vòng 2 ngày sau đó.

- Làm đông lạnh các loại chất lỏng như nước sốt ướp trước khi đóng gói chân không để tránh chúng thoát ra khỏi túi.

- Gấp mép túi hút chân không ra ngoài khi cho đồ vào. Điều này sẽ giúp bạn có được các đường nối gọn gàng và hoàn hảo.

- Nếu bạn không muốn ăn thức ăn ngay sau khi nấu, hãy cho ngay vào nước đá và để nguội hoàn toàn. Sau đó, bảo quản thức ăn ở nhiệt độ không quá 5°C.

Bằng cách này, bạn có thể giữ được chất lượng và hương vị của thực phẩm đồng thời giữ cho nó tươi ngon lâu hơn.

Ngoại lệ: Thịt gia cầm phải được ăn ngay sau khi chế biến.

- Sau khi nấu xong, hãy cắt túi hút chân không ở tất cả các cạnh để dễ dàng lấy thức ăn ra.

- Chiên sơ thịt và các loại cá có thịt chắc (như cá hồi) trước khi dùng. Điều này sẽ giúp tạo nên hương vị thơm ngon như cá nướng.

- Sử dụng nước muối hoặc nước ướp của rau, cá hoặc thịt để làm nước sốt.

- Dọn thức ăn ra đĩa đã được làm ấm trước.

Sử dụng chức năng Sous-vide

Rửa sạch thực phẩm bằng nước lạnh và

Hãy làm khô nó.

Cho thực phẩm vào túi hút chân không và thêm gia vị hoặc chất lỏng nếu muốn.

Hút chân không thực phẩm bằng máy hút chân không có buồng chân không.

Để có kết quả nấu nướng tốt nhất, hãy đặt Giá đỡ trên tầng kệ số 2.

Đặt thực phẩm đã hút chân không lên giá (cạnh nhau nếu có nhiều túi). Chọn chức năng Lò nướng . Chọn

Sous-vide .

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập thêm các cài đặt khác nếu cần (xem phần “Vận hành”).

Nấu ăn bằng phương pháp sous-vide (chân không).

Các nguyên nhân có thể dẫn đến kết quả kém Túi hút

chân không bị mở: - Mối hàn không đủ

sạch hoặc chắc chắn và bị bung ra.

- Chiếc túi bị hư hại do vật sắc nhọn đâm vào.

Thức ăn có vị khó chịu hoặc lạ:

- Bảo quản thực phẩm không đúng cách; thực phẩm để ngoài tủ lạnh quá lâu.
- Thực phẩm bị nhiễm bẩn vi khuẩn trước khi được đóng gói chân không.
- Đã cho quá nhiều nguyên liệu, ví dụ như gia vị.
- Đường nổi túi hoặc đường hàn không được hoàn hảo.
- Lực hút chân không không đủ.
- Thức ăn không được ăn hoặc làm lạnh ngay sau khi nấu.

Nấu ăn bằng phương pháp sous-vide (chân không).

Thời gian nấu nướng được ghi trong bảng chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyến nghị...
Bạn đầu hãy chọn thời gian nấu ngắn hơn. Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần.
Thời gian nấu chỉ bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Đồ ăn	Đã thêm trước		[°C]	[phút]
	Đường	Muối		
Cá				
Phi lê cá trê mắt xanh/cá linh, dày 2,5 cm		x	54	35
Phi lê cá hồi, dày 2-3 cm.		x	52	30
Phi lê cá Stargazer/Monkfish		x	62	18
Rau				
Bông cải trắng, cỡ vừa đến lớn		x	85	40
Củ cải Kohlrabi, thái lát		x	85	30
Măng tây trắng, nguyên cây	x	x	85	22-27
Khoai lang, thái lát		x	85	18
Hoa quả				
Dứa, thái lát	x		85	75
Táo, thái lát	x		80	20
Chuối non, nguyên quả			62	10
Đào, bỏ đôi	x		62	25-30
những miếng đại hoàng			75	13
Mận, bỏ đôi	x		70	10-12
Khác				
Đậu trắng, ngâm với tỷ lệ 1:2 (đậu so với nước).		x	90	240
Tôm sú, bóc vỏ và bỏ chỉ lưng.		x	56	19-21
Trứng gà nguyên quả			65-66	60
Sò điệp, đã tách vỏ.			52	25
Hành tím, nguyên củ	x	x	85	45-60

Nhiệt độ, thời gian

Nấu ăn bằng phương pháp sous-vide (chân không).

Đồ ăn	Đã thêm vào nâng cao		[°C]		[phút]
	Đường	Muối Vừa*		Làm tốt*	
Thịt					
Ức vịt, nguyên con		x	66	72	35
Thịt thăn cừu (còn xương)			58	62	50
Thịt thăn bò, dày 4 cm			56	61	120
Thịt thăn bò, dày 2,5 cm			56	-	120
Thịt thăn lợn, nguyên miếng		x	63	67	60

Nhiệt độ, thời gian

*
Mức độ chín
Mức độ chín "Chín kỹ" có nhiệt độ lõi cao hơn mức "Chín vừa", nhưng không phải là...
Được nấu chín kỹ theo nghĩa cổ điển.

Chỉ nên hâm

nóng các loại rau thuộc họ cải, chẳng hạn như củ cải trắng và súp lơ, kèm với nước sốt. Nếu không có nước sốt, chúng có thể có vị khó chịu giống như bắp cải và chuyển sang màu xám nâu.

Những thực phẩm có thời gian nấu ngắn và những thực phẩm có độ chín khác nhau khi hâm nóng lại, ví dụ như cá, không thích hợp để hâm nóng.

Chuẩn bị: Ngay

sau khi nấu chín, cho thức ăn vào nước đá lạnh và ngâm khoảng một giờ. Việc làm lạnh nhanh sẽ ngăn chặn quá trình nấu chín tiếp tục của thức ăn. Điều này có nghĩa là độ chín lý tưởng của thức ăn sẽ được giữ nguyên.

Sau đó, bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh

ở nhiệt độ tối đa 3 °C.

Xin lưu ý rằng chất lượng thực phẩm sẽ giảm sút nếu để càng lâu.

Chúng tôi khuyên bạn nên bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh không quá năm ngày trước khi hâm nóng lại.

Cài đặt

Chức năng lò nướng | Nấu sous-vide

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian: xem biểu đồ

Nấu ăn bằng phương pháp sous-vide (chân không).

Hâm nóng lại bằng chức năng Sous-vide

Thời lượng được ghi trong biểu đồ chỉ mang tính chất tham khảo. Bạn có thể điều chỉnh thời lượng theo ý muốn. Nếu cần, có thể kéo dài thời gian hơn. Thời gian nấu chỉ bắt đầu khi nhiệt độ đã cài đặt đạt đến mức nhất định. Đạt.

Đồ ăn	[°C]		2 [phút]
	Trung bình1	Làm tốt lắm!	
Thịt			
Thịt thăn cừu (còn xương)	58	62	30
Thịt thăn bò, dày 4 cm	56	61	30
Thịt thăn bò, dày 2,5 cm	56	-	30
Thịt thăn lợn, nguyên miếng	63	67	30
Rau			
Bông cải trắng, cỡ vừa đến lớn3	85		15
Củ cải Kohlrabi, thái lát.	85		10
Hoa quả			
Dứa, thái lát	85		10
Khác			
Đậu trắng, ngâm với tỷ lệ 1:2 (đậu so với nước).	90		10
Hành tím, nguyên củ	85		10

Nhiệt độ, thời gian

¹ Mức độ chín
Mức độ chín "Chín kỹ" có nhiệt độ lõi cao hơn mức "Chín vừa", nhưng không phải là...
Được nấu chín kỹ theo nghĩa cổ điển.

² Thời gian này áp dụng cho thực phẩm được đóng gói chân không với nhiệt độ ban đầu khoảng 5 °C.
(nhiệt độ tủ lạnh).

³ Chỉ hâm nóng lại khi còn trong nước sôi.

Ứng dụng đặc biệt

Hâm nóng

Để hâm nóng thức ăn đã được nấu bằng phương pháp sous-vide, hãy sử dụng chức năng Sous-vide™ (xem “Sous-vide - Hâm nóng”).

Lò nướng kết hợp hơi nước rất hiệu quả trong việc hâm nóng thức ăn một cách nhẹ nhàng, mà không làm khô hoặc nấu chín thêm. Thức ăn sẽ được hâm nóng đều và không cần phải khuấy trong quá trình hâm nóng.

Bạn có thể hâm nóng lại các món ăn riêng lẻ hoặc các phần ăn đã được bày sẵn (ví dụ: thịt, rau và khoai tây).

Đồ dùng nhà

bếp: Lượng nhỏ có thể hâm nóng trực tiếp trên đĩa. Lượng lớn hơn nên được hâm nóng trong hộp đựng có chức năng hấp cách thủy.

Khoảng thời gian

Thông thường, 10-12 phút là đủ cho một đĩa thức ăn. Nếu nhiều hơn một đĩa thì cần thời gian lâu hơn một chút.

Nếu bạn hâm nóng nhiều món ăn đã bày sẵn trên đĩa liên tiếp nhau, thời gian hâm nóng có thể giảm khoảng 5 phút cho đĩa thứ hai và các đĩa tiếp theo vì khoang lò vẫn còn nóng.

Hâm lượng độ ẩm

Thực phẩm càng ẩm thì càng cần ít nước hơn.

Mẹo hữu ích -

Không nên hâm nóng nguyên miếng thịt nướng lớn.

Hãy chia nhỏ thành từng phần và hâm nóng từng phần riêng biệt khi bày ra đĩa.

- Các vật dụng nhỏ gọn, chẳng hạn như đồ nhồi bông Ớt chuông hoặc ớt cuộn nên được cắt đôi.

- Hâm nóng nước sốt riêng. Ngoại lệ là các món như goulash, được nấu trong nước sốt.

- Xin lưu ý rằng các món ăn tẩm bột chiên, chẳng hạn như schnitzel, sẽ không giữ được độ giòn khi hâm nóng lại.

Không cần phải đậy nắp thức ăn trước khi hâm nóng lại.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Hâm nóng lại

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Chế độ kết hợp | Combi Fan Plus

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Độ ẩm: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

Ứng dụng đặc biệt

Thời lượng được ghi trong biểu đồ chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyên bạn nên lựa chọn...
Ban đầu nên chọn thời lượng ngắn hơn. Bạn có thể kéo dài thời lượng nếu cần thiết.

Đồ ăn	[°C]	[%]	* [phút]
Rau			
Cà rốt Súp lơ Củ cải Kohlraabi Đậu	120	70	8-10
Món ăn kèm			
Mì Ý Cơm Khoai tây, bỏ đôi theo chiều dọc	120	70	8-10
Bánh bao Khoai tây nghiền	140	70	18-20
Thịt và gia cầm			
Thịt thái lát, dày 1,5 cm Bánh mì cuộn, cắt lát Goulash thịt cừu hầm Thịt viên Gà schnitzel Thịt gà tây schnitzel, thái lát	140	70	11-13
Cá			
Phi lê cá Cá cuộn, cắt đôi	140	70	10-12
Bữa ăn bày sẵn trên đĩa			
Mì Ý sốt Naples Thịt lợn quay, khoai tây và rau củ Ốt chuông nhồi (cắt đôi), cơm Gà hầm, cơm Súp rau củ Súp kem Súp trong Soong	120	70	10-12

Nhiệt độ, Độ ẩm, Thời gian

* Thời gian này áp dụng cho thức ăn được hâm nóng trên đĩa.

Ứng dụng đặc biệt

Rã đông

Việc rã đông thực phẩm trong lò nướng kết hợp hơi nước nhanh hơn nhiều so với ở nhiệt độ phòng.

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

Các loại vi khuẩn như Salmonella có thể gây ngộ độc thực phẩm đe dọa đến tính mạng. Việc tuân thủ các quy tắc vệ sinh an toàn thực phẩm đặc biệt quan trọng khi rã đông cá và thịt, và nhất là khi rã đông gia cầm.

Không sử dụng phần nước tiết ra trong quá trình rã đông.

Chế biến thực phẩm theo yêu cầu ngay sau khi rã đông.

Nhiệt độ 60 °C là

nhiệt độ tốt nhất để rã đông.

Ngoại lệ: 50 °C đối với thịt băm và thịt thú rừng.

Trước và sau khi rã đông: Hãy loại

bỏ mọi bao bì trước khi rã đông.

Ngoại lệ: Nền để bánh mì, bánh quy và bánh ngọt trong bao bì, nếu không chúng sẽ hút ẩm và trở nên mềm.

Sau khi rã đông, hãy để thực phẩm ở nhiệt độ phòng trong vài phút. Thời gian này cần thiết để nhiệt lượng được phân bố đều từ bên ngoài vào bên trong.

Khi rã đông thực phẩm dễ

chảy nước, ví dụ như thịt gia cầm, hãy sử dụng hộp đựng có lỗ thoát hơi và khay hứng nước đa năng bên dưới. Bằng cách này, thực phẩm sẽ không bị ngâm trong chất lỏng đã rã đông.

Những thực phẩm không chảy nước có thể được rã đông trong dụng cụ nấu ăn chắc chắn.

Mẹo hữu ích

- Cá không cần phải hoàn toàn rã đông trước khi nấu. Rã đông sao cho bề mặt đủ mềm để có thể ngâm thảo mộc và gia vị.

Tùy thuộc vào độ dày của cá, thời gian từ 2 đến 5 phút thường là đủ.

- Khi rã đông thực phẩm có Nếu các thực phẩm đông lạnh dính liền nhau, ví dụ như quả mọng và các phần thịt, hãy tách chúng ra khi quá trình rã đông diễn ra được một nửa thời gian.
- Không nên đông lạnh lại thực phẩm sau khi đã rã đông.
- Rã đông các bữa ăn chế biến sẵn đông lạnh theo hướng dẫn trên bao bì.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Rã đông

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian rã đông: xem biểu đồ

Thời gian đung: xem biểu đồ

Ứng dụng đặc biệt

Thời lượng được ghi trong biểu đồ chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyên bạn nên lựa chọn...
Ban đầu nên chọn thời gian rã đông ngắn hơn. Bạn có thể kéo dài thời gian rã đông hơn sau đó.
nếu cần thiết.

Thực phẩm đông lạnh	Số lượng	[°C]	[phút]	[phút]
Sản phẩm từ sữa				
Phô mai thái lát	125 g	60	15	10
Quark	250 g	60	20-25	10-15
Kem	250 g	60	20-25	10-15
Phô mai mềm	100 g	60	15	10-15
Hoa quả				
Sốt táo	250 g	60	20-25	10-15
Miếng táo	250 g	60	20-25	10-15
Quả mơ	500 g	60	25-28	15-20
Dâu tây	300 g	60	8-10	10-12
Quả mâm xôi/Quả lý chua đỏ/Quả lý chua đen	300 g	60	8	10-12
Quả anh đào	150 g	60	15	10-15
Đào	500 g	60	25-28	15-20
Mận	250 g	60	20-25	10-15
Quả lý gai	250 g	60	20-22	10-15
Rau				
Bí đông băng trong một khối	300 g	60	20-25	10-15
Cá				
Phi lê cá	400 g	60	15	10-15
Cá hồi	500 g	60	15-18	10-15
Tôm	300 g	60	25-30	10-15
Tôm nhỏ	300 g	60	4-6	5
Bữa ăn sẵn				
Thịt, rau củ, món ăn kèm / Món hầm / Súp	480 g	60	20-25	10-15
Thịt				
Thịt nướng thái lát	Mỗi phần 125-150 g	60	8-10	15-20
Thịt băm	250 g	50	15-20	10-15
	500 g	50	20-30	10-15

Ứng dụng đặc biệt

Thực phẩm đông lạnh	Số lượng	[°C]	[phút]	[phút]
món hầm	500 g	60	30-40	10-15
	1000 g	60	50-60	10-15
Gan	250 g	60	20-25	10-15
Yến ngựa của thỏ	500 g	50	30-40	10-15
Yến hữu Roebuck	1000 g	50	40-50	10-15
Schnitzel/Sườn cốt lết/Xúc xích	800 g	60	25-35	15-20
Gia cầm				
Thịt gà	1000 g	60	40	15-20
Đùi gà	150 g	60	20-25	10-15
Phi lê gà	500 g	60	25-30	10-15
Đùi gà tây	500 g	60	40-45	10-15
Bánh nướng				
Bánh ngàn lớp/Bánh mì men nở	-	60	10-12	10-15
Bánh/bánh quy làm từ hỗn hợp kem	400 g	60	15	10-15
Bánh mì/Bánh cuộn				
Bánh mì cuộn	-	60	30	2
Bánh mì lúa mạch đen, cắt lát	250 g	60	40	15
Bánh mì nguyên cám, cắt lát	250 g	60	65	15
Bánh mì trắng, cắt lát	150 g	60	30	20

Nhiệt độ Thời gian rã đông Thời gian chờ

Ứng dụng đặc biệt

Phối hợp

Ứng dụng Mix & Match Special giúp bạn chuẩn bị các bữa ăn một cách đơn giản và dễ dàng. Với ứng dụng này, bạn có thể hâm nóng thức ăn đã nấu chín (thức ăn chế biến sẵn) hoặc chuẩn bị các phần ăn đã được chia sẵn bằng thực phẩm tươi và nấu trực tiếp trên đĩa.

Trong quá trình nấu nướng, bạn có thể lựa chọn giữa món ăn giòn, vàng nâu hoặc món ăn chín mềm, mọng nước mà không cần thêm lớp vỏ vàng nâu.

Chỉ sử dụng thực phẩm hoàn toàn hợp vệ sinh. Nếu có bất kỳ lo ngại nào, hãy vứt bỏ thực phẩm đó.

Mẹo hữu ích: Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng ứng dụng Miele với ứng dụng Mix & Match Special. Bạn có thể sử dụng ứng dụng Miele để tương tác tự động kết hợp các nguyên liệu từ nhiều loại nguyên liệu khác nhau và chuyển các cài đặt chương trình sang máy hấp của mình.

Lò vi sóng.

Để sử dụng chức năng này, bạn cần kết nối lò nướng kết hợp hơi nước của mình với mạng Wi-Fi. Để thực hiện việc này, vui lòng tham khảo hướng dẫn trong mục "Trước khi sử dụng lần đầu - Miele@home".

Nếu bạn không sử dụng ứng dụng Miele, hãy lưu ý các hướng dẫn sau và sắp xếp món ăn của bạn theo sơ đồ nấu nướng.

Đồ gốm sứ

Sử dụng:

- Một chiếc đĩa phẳng hoặc một chiếc đĩa nhỏ chịu nhiệt dùng trong lò nướng - Một chiếc bát sâu hoặc một chiếc cốc đựng thức ăn cần thêm chất lỏng

Các loại bánh nướng, pizza, bánh tarte flambée, v.v. có thể được đặt trực tiếp lên giá (có thể lót giấy nướng nếu cần).

Các hộp nhựa đựng thức ăn chế biến sẵn không đủ khả năng chịu nhiệt.

Chuyển các bữa ăn đã chuẩn bị sẵn vào bát đĩa phù hợp.

Mẹo hâm nóng lại thức ăn đã bày ra đĩa - Đốt

với các món chiên hoặc món nướng, hãy chọn chế độ hâm nóng giòn; còn đối với các món nướng hoặc luộc, hãy chọn chế độ hâm nóng nhẹ nhàng.

- Sử dụng phương pháp hâm nóng giòn đảm bảo chỉ những thực phẩm đã giòn trước khi hâm nóng mới giữ được độ giòn.
- Thức ăn không nên cao quá 2-2,5 cm. Chuyển thức ăn cao hơn vào...

Dùng các vật chứa phẳng (ví dụ như nồi hầm) hoặc thái thành từng miếng nhỏ hơn (ví dụ như bánh cuộn, bánh nướng).

- Chỉ hâm nóng mì đã trộn với nước sốt.
- Có thể có những giọt nước đọng lại bên dưới đồ dùng nhà bếp. Lau khô những giọt nước trước khi dùng.

Ứng dụng đặc biệt

Mẹo nấu các món ăn bày sẵn trên đĩa -

Bạn có thể dễ dàng làm nước sốt từ nước dùng thịt và cá: thêm 1 thìa cà phê bột bắp vào thịt hoặc cá sống trước khi nấu. Khuấy nước

sốt bằng nĩa cho đến khi mịn trước khi dùng.

Bạn cũng có thể dùng 1 thìa cà phê bột khoai tây nghiền (loại ăn liền) hoặc một nhúm bột guar gum thay cho bột bắp.

- Nếu thời gian nấu các loại thực phẩm khác nhau không giống nhau, bạn có thể bù trừ bằng cách thay đổi kích thước thực phẩm: nếu thời gian nấu ngắn hơn, hãy cắt miếng lớn hơn (ví dụ: bông cải trắng lớn). Nếu thời gian nấu dài hơn, hãy cắt miếng nhỏ hơn (ví dụ: khoai tây thái hạt lựu).

- Bạn cũng có thể bù đắp cho thời gian nấu khác nhau bằng cách xếp lớp: đặt thực phẩm cần thời gian nấu ngắn hơn bên dưới thực phẩm cần thời gian nấu dài hơn hoặc kết hợp chúng lại thành một món nướng nhỏ.

- Để tránh thức ăn bị khô, hãy chuẩn bị món ăn với nước sốt hoặc nước ướp. Bạn cũng có thể dùng thêm phô mai hoặc thịt xông khói.

Sắp xếp món ăn trên đĩa bằng cách sử dụng các thành phần khác nhau.

Để có kết quả nấu nướng tốt, bạn phải kết hợp các thành phần riêng lẻ của món ăn - chẳng hạn như thịt, món ăn kèm và rau - sao cho có thể chọn cùng một chế độ để làm vàng mặt thức ăn.

Không gian này phải phù hợp với tất cả các thành phần của bữa ăn, hoặc ít nhất là phải phù hợp về mặt tương đối.

Chúng tôi khuyên bạn nên thực hiện theo quy trình sau:

Chọn nguyên liệu chính dựa trên bảng hướng dẫn nấu ăn, ví dụ như bít tết. Chọn

các nguyên liệu khác có cài đặt tương ứng cho việc làm vàng, ví dụ như đậu xanh và gạo.

Ứng dụng đặc biệt

Ghi chú về bảng hướng dẫn nấu ăn:

Bên cạnh thông tin về khẩu phần ăn hoặc cách chế biến thực phẩm trước khi nấu, bảng hướng dẫn nấu ăn cũng cung cấp các mẹo chuẩn bị.

Mức độ chín vàng được thể hiện trên màn hình bằng một thanh có bảy đoạn. Về cơ bản, càng nhiều đoạn được lấp đầy thì thời gian nấu càng lâu.

Bạn có thể sử dụng các biểu tượng để xác định mức độ phù hợp để làm chín vàng thức ăn:

Ý nghĩa biểu tượng	
	Không phù hợp
	Phù hợp có điều kiện
252	Thích hợp

Sử dụng ứng dụng Mix & Match Special

Thức ăn không cần phải đầy nắp trong khi nấu.

Chuẩn bị thức ăn theo yêu cầu. Chọn các ứng dụng đặc biệt | Kết hợp tùy thích.

Nếu bạn đang chuẩn bị thức ăn

Nếu thức ăn đã được nấu chín, hãy chọn Hâm nóng nhẹ nhàng hoặc

Hâm nóng giòn. Nếu bạn đang chuẩn bị thức ăn tươi hoặc chỉ mới nấu chín một phần, hãy chọn Nấu nhẹ nhàng hoặc Nấu giòn. Thay đổi cài đặt làm vàng nếu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Đặt thức ăn lên giá ở tầng kệ số 3.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể bắt đầu chương trình nấu ăn ngay lập tức hoặc trì hoãn thời gian bắt đầu. Nếu sau khi kết thúc chương trình nấu ăn, món ăn đã bày ra đĩa vẫn chưa chín kỹ theo ý thích của bạn, hãy chọn Tiếp tục nấu.

Ứng dụng đặc biệt

Làm nóng thức ăn với ứng dụng đặc biệt “Làm nóng giòn”

Đồ ăn	thanh phần đoạn Browning cài đặt
Bánh strudel táo, dày 4 cm, đã nướng.	
Phô mai Camembert nướng, 75 g, đã nướng	
Bánh mì baguette nướng	
Canapés làm từ bột ngàn lớp, nướng	
Chả đậu phụ 1 , đã nấu chín	
Bánh mì cuộn, nướng sẵn hoặc đã nướng, bảo quản	
Bánh mì kẹp thịt phô mai, đã nấu chín	
Chili con carne1 , Dày 2 cm, đã nấu chín	
Bánh mì Ciabatta, nướng sẵn hoặc đã nướng, bảo quản	252 362
Tarte flambée, nướng	
Thịt cắt lát1 , đã nấu chín hoặc chưa nấu chín	
Rissole1 (thịt lợn), 60 g, đã nấu chín	
Nem cuốn, 100 g, đã nấu chín	
Bánh pancake Kaiserschmarrn1 , đông lạnh, rã đông	
Khoai tây, loại khá cứng, thái lát, đã nấu chín.	
Bánh khoai tây nướng	
Lasagne1 , dày 3 cm, đã nấu chín	252 362
Món mì nướng, Dày 4,5 cm, đã nấu chín	
Bánh kẹp1	
Pizza nướng	
Bánh quiche, dày 3,5 cm, đã nướng	
Bánh khoai tây chiên1 , nấu chín	252 362
Röstis, bánh nướng	
Schnitzel, đã nấu chín	

¹ Không giòn, chỉ cần làm nóng đủ (> 65 °C).

Ứng dụng đặc biệt

Nấu thức ăn bằng ứng dụng đặc biệt “Nấu giòn”

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn	thanh phân đoạn Browning cài đặt
Thịt1		
Xúc xích Bratwurst, 100 g, đã luộc	Bị chém	
Viên chả, 60 g, dày 2,5 cm	Thịt băm, tẩm gia vị	
Ức gà, dày 3 cm, sống	Tự nó, đã được nêm gia vị	
Đùi gà sống	Ướp	
Thịt thăn bê, dày 2,5 cm, sống	Ướp gia vị, kèm nước sốt.	252
Sườn heo xông khói, dày 3,5 cm, sống -		
Sườn cừu, dày 2 cm, sống	Ướp	
Bít tết, dày 3 cm, sống	Ướp	
Thịt thăn lợn, dày 4 cm, sống	Bọc trong thịt xông khói, với muối và hạt tiêu	
Sườn heo, dày 1,5 cm, sống	Phủ vụn bánh mì, rắc nước sốt với một chút dầu	252
Cá1		
Miếng phi lê cá bơn, dày 3 cm, sống	Ướp	
Phi lê cá trê mắt xanh, dày 3,5 cm, sống,	Ướp gia vị.	
Phi lê cá hồi, dày 3 cm, sống	Gia vị	
Phi lê cá mú xanh, dày 3 cm, sống	Gia vị, phần phủ: rau bina, phô mai feta	052 06
Phi lê cá ngừ, dày 3 cm, sống	Ướp	
Rau		
Cà tím, dày 2 cm, sống	Ướp	052 06
Súp lơ, các bông lớn, sống	Muối, tiêu, bơ vụn bánh mì	
Bông cải xanh, loại bông lớn, ăn sống.	Sốt phô mai	
Đậu que bọc thịt xông khói, ăn sống	Bọc trong thịt xông khói, sống	052 06
Khoai tây, cứng, thái lát dày 3 mm, ăn sống.	Bơ, muối hoặc phô mai	
Củ cải Kohlrabi, thái lát dày 2 cm, ăn sống.	Muối, tiêu, nhục đậu khấu	
Bí ngô, cắt thành khối vuông 2 cm, chưa chế biến.	Muối, tiêu, dầu hạt bí ngô	
Bắp ngô sống	Muối, bơ	
Cà rốt, thái lát dày 2 cm, ăn sống	Muối, tiêu, bơ	
Ớt chuông, cắt miếng lớn, ăn sống	Ướp	
Bí ngòi, cắt lát dày 2 cm, ăn sống.	Ướp	

Ứng dụng đặc biệt

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn	thanh phần đoạn Browning cài đặt
Mì/Cơm		
Mì tươi, tortellini, mì đã luộc sẵn	-	
Mì Lasagne, dày 3 cm, đã luộc sơ.	-	252 362
Mì ống nướng, dày 2 cm, đã luộc sơ.	-	252
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút, chưa nấu chín	Muối, tỷ lệ 1:2 (gạo : nước)	
Gạo, gạo đỏ, thời gian nấu 8-12 phút, chưa nấu chín	Muối, tỷ lệ 1 : 1,5 (gạo : nước)	
Cơm, đã nấu chín	-	
Pizza & Co.		
Phô mai Camembert nướng, 25 g, đông lạnh	Đã rã đông một phần	
Bánh mì baguette, đông lạnh hoặc đã nướng sẵn	Đã rã đông một phần	
Bánh mì cuộn, đông lạnh hoặc đã nướng sẵn	Đã rã đông một phần	
Bánh mì kẹp thịt phô mai, đã nướng sẵn	-	252
Chà là trong thịt xông khói, sống	-	
Tarte flambée, chưa nướng	Bánh ngọt ướp lạnh phía trên.	
Nem cuốn, 100 g, đông lạnh	Đã rã đông một phần	
Bánh mì nướng phô mai, 90 g, đã nướng sẵn	-	
Khoai tây chiên đông lạnh	Đã rã đông một phần	252 362
Gnocchi, đã được nấu chín sẵn	Bơ, muối, phô mai	252
Bánh khoai tây chiên, chưa nấu chín	Rưới thêm một chút dầu.	
Bánh bao khoai tây (Schupfnudeln), đã được nấu chín.	-	
Chả đậu phụ, 80 g, đã nấu chín	-	252
Pizza nướng	-	
Röstis, đông lạnh	Đã rã đông một phần	252 362
Bánh tart hành tây, dày 2,5 cm	Đã nướng sẵn	252 362
Món tráng miệng		
Bánh kếp Kaiserschmarrn đã nấu chín	-	

¹ Thêm 1 thìa cà phê bột bắp vào thịt/cá sống.

Ứng dụng đặc biệt

Thực phẩm phù hợp với phương pháp nấu ăn "Nhẹ nhàng" đặc biệt.

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn
Thịt1	
Xúc xích bockwurst/frankfurter lớn (thịt lợn), 100 g, đã nấu chín	-
Thịt bò phi lê xiên que, cắt miếng 50g, sống	Ướp với thịt xông khói
Thịt xiên heo, cắt khúc 50g, thịt sống	Ướp với ớt chuông và hành tây
Ức gà, dày 3 cm, sống	Tự nó, đã được nêm gia vị
Thịt thăn bê, dày 2,5 cm, sống	Ướp trong nước sốt
Thịt lợn xông khói, dày 3,5 cm, chưa hun khói.	-
Cá1	
Cá hồi nguyên con, 350 g, sống	Nêm gia vị, nhân bánh: bơ, thảo mộc
Miếng phi lê cá bơn, dày 3 cm, sống	Ướp
Phi lê cá trê mắt xanh, dày 3,5 cm, sống.	Ướp
Phi lê cá hồi, dày 3 cm, sống	Gia vị
Phi lê cá mú xanh, 180 g	Phần nhân: rau bina và kem tươi
Phi lê cá ngừ, dày 3 cm, sống	Ướp
Rau	
Súp lơ, các bông lớn, sống	Gia vị
Bông cải xanh, loại bông lớn, ăn sống.	Gia vị, có/không có sốt phô mai
Khoai tây, cứng, cắt làm tư/miếng, sống	Muối
Củ cải Kohl/rabi, thái lát dày 2 cm, ăn sống.	Muối, tiêu, nhục đậu khấu
Bí ngô, cắt thành khối vuông 1,5 cm, chưa chế biến	Muối, tiêu, dầu hạt bí ngô
Bắp ngô sống	Muối, bơ
Cà rốt, thái lát dày 2 cm, ăn sống	Muối, tiêu, bơ
Ớt chuông, cắt miếng lớn, ăn sống	Ướp
Bắp cải Brussels, nguyên cây, sống	Muối, tiêu, nhục đậu khấu
Măng tây, ngon, nguyên cây, sống	Muối, bơ
Khoai lang, cắt khúc/miếng 1,5 cm, sống	Muối
Bí ngòi, cắt lát dày 2 cm, ăn sống.	Ướp
Mì/Cơm	
Mì tươi, tortellini, mì đã luộc sẵn	Nước sốt
Mì ống, loại ngắn, chưa nấu chín	Muối, tỷ lệ 1:3 (mì : nước)

Ứng dụng đặc biệt

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn
Cơm, gạo basmati, thời gian nấu 10 phút. chưa nấu chín	Muối, tỷ lệ 1 : 2,5 (gạo : nước)
Cơm, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút. chưa nấu chín	Muối, tỷ lệ 1:2 (gạo : nước)
Cơm, gạo dẻo, thời gian nấu 8- 12 phút, chưa nấu chín	Muối, tỷ lệ 1:2 (gạo : nước)
Cơm, gạo hạt ngắn, đã nấu chín	-
Bún sợi, chưa nấu chín	Được phủ bằng cỏ phiếu
Pizza & Co.	
Gnocchi, đã được nấu chín sẵn	Muối, bơ
Khoai tây nghiền, đã nấu chín	-
Bánh bao khoai tây (Schupfnudel), đã được nấu chín.	Muối, bơ

¹ Thêm 1 thìa cà phê bột bắp vào thịt/cá sống.

Ứng dụng đặc biệt

Nấu ăn theo thực đơn - tự động Khi nấu

ăn theo thực đơn tự động, bạn có thể kết hợp tối đa 3 món ăn khác nhau trong một thực đơn, ví dụ như phi lê cá với cơm và rau.

Với phương pháp nấu theo thực đơn, thức ăn được cho vào lò hấp kết hợp ở các thời điểm khác nhau để mỗi món đều chín cùng lúc.

Bạn có thể chọn các món ăn theo bất kỳ thứ tự nào, vì lò nướng kết hợp hơi nước sẽ sắp xếp chúng theo thời gian nấu và báo hiệu khi nào cần cho từng món vào lò.

Chức năng Kết thúc lúc và Bắt đầu lúc không khả dụng khi nấu ăn theo thực đơn.

Sử dụng ứng dụng Nấu ăn đặc biệt trong Thực đơn Chọn Ứng

dụng đặc biệt | Nấu ăn trong Thực đơn. Chọn món ăn

bạn muốn.

Tùy thuộc vào loại thực phẩm bạn chọn, bạn sẽ được hỏi về kích thước, trọng lượng và độ chín mong muốn.

Chọn các giá trị cần thiết và sau đó xác

nhận bằng OK.

Chọn Thêm thức ăn.

Chọn món ăn tiếp theo bạn muốn và Tiến hành như đã mô tả đối với loại thực phẩm đầu tiên.

Lặp lại cho loại thực phẩm thứ ba nếu cần thiết.

Sau khi xác nhận Bắt đầu nấu ăn, bạn sẽ được yêu cầu đặt món ăn có thời gian nấu lâu nhất vào trong thực đơn.

Lò vi sóng.

Khi sử dụng hộp đựng có lỗ để nấu các loại thực phẩm tạo ra nhiều nước hoặc có màu sắc đặc biệt, hãy nhớ đặt chúng lên khay đa năng.

Điều này giúp tránh việc truyền mùi vị hoặc màu sắc sang các thực phẩm khác bằng cách ngăn chất lỏng nhỏ giọt xuống thực phẩm bên dưới.

Khi kết thúc giai đoạn làm nóng, lò nướng kết hợp hơi nước sẽ báo hiệu khi nào cần cho thực phẩm tiếp theo vào. Khi đến thời điểm này, chuông báo sẽ vang lên.

Quá trình này được lặp lại một lần nữa nếu có món ăn thứ ba.

Bạn vẫn có thể nấu chung các loại thực phẩm không được liệt kê trên màn hình để tạo thành thực đơn. Vui lòng tham khảo mục "Nấu hấp - Nấu theo thực đơn - hướng dẫn sử dụng" để biết thêm thông tin.

Chỉ sử dụng

nguyên liệu tươi, không bị hư hỏng và trong tình trạng tốt để đóng chai .

Sử dụng lọ

thủy tinh và các phụ kiện bằng thủy tinh sạch sẽ và kiểm tra xem có bất kỳ khuyết điểm nào không. Lọ thủy tinh có nắp vặn hoặc nắp thủy tinh có gioăng cao su là phù hợp.

Hãy đảm bảo tất cả các lọ thủy tinh đều có cùng kích thước để việc đóng chai được thực hiện đồng đều.

Sau khi đã đổ đầy các lọ thủy tinh bằng nguyên liệu đóng chai, hãy lau sạch miệng lọ bằng khăn sạch và nước nóng, sau đó đậy kín các lọ.

Hoa quả

Chọn lọc trái cây cẩn thận, rửa sơ qua nhưng kỹ lưỡng và để ráo nước. Cần hết sức cẩn thận khi làm sạch các loại trái cây mềm vì chúng rất dễ bị dập nát.

Loại bỏ vỏ, cuống, lõi hoặc hạt. Cắt nhỏ các loại trái cây lớn. Ví dụ, cắt táo thành lát.

Ứng dụng đặc biệt

Nếu bạn đóng hộp các loại trái cây có hạt (ví dụ như mận, mơ) mà không bỏ hạt, hãy dùng nĩa hoặc que xiên gỗ đâm thủng quả vài lần, nếu không quả sẽ bị vỡ.

Rau củ: Rửa

sạch, làm sạch và cắt nhỏ rau củ.

Rau củ nên được chần sơ trước khi đóng chai để giúp chúng giữ được màu sắc (xem "Ứng dụng đặc biệt - Chần sơ").

Thế tích đồ đầy

Đổ rau củ quả vào các lọ thủy tinh sao cho mực nước không thấp hơn miệng lọ quá 3 cm. Không nên nén chặt vì sẽ làm hỏng thành tế bào của rau củ quả. Gõ nhẹ lọ lên một miếng vải để giúp phân bố đều rau củ quả bên trong. Đổ đầy chất lỏng vào các lọ.

Sản phẩm phải được che phủ hoàn toàn.

Hãy dùng dung dịch đường cho trái cây và dung dịch muối hoặc giấm cho rau củ.

Thịt và xúc xích : Chiên

hoặc nấu sơ thịt trước khi đóng chai. Sử dụng nước cốt thịt pha thêm một ít nước, hoặc nước dùng để nấu thịt, làm chất lỏng trong lọ. Đảm bảo không có dầu mỡ bám trên miệng lọ.

Khi đóng chai xúc xích, chỉ nên đổ đầy một nửa lọ vì thịt sẽ nở ra trong quá trình đóng chai.

Mẹo hữu ích -

Tận dụng nhiệt dư bằng cách để các hũ trong lò nướng thêm 30 phút sau khi lò đã tắt.

- Sau đó, dùng khăn vải dày kín các hũ và để nguội trong khoảng 24 giờ.

Đóng chai thực

phẩm Đặt hộp đựng có lỗ hoặc giá đỡ lên tầng 1.

Đặt các lọ đã đầy kín vào hộp có lỗ hoặc lên giá.

Các lọ không được chạm vào nhau.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Đóng chai

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian đóng chai: xem biểu đồ

Ứng dụng đặc biệt

Thời lượng được nêu trong biểu đồ chỉ mang tính chất tham khảo.

Đồ ăn	[°C]	* [phút]
Quả mọng		
Quả lý chua đỏ / đen	80	50
Quả lý gai	80	55
Nam việt quất	80	55
Quả có hạt		
Quả anh đào	85	55
Mận Mirabelle	85	55
Mận	85	55
Đào	85	55
Mận Greengage	85	55
Quả có hạt		
Táo	90	50
Sốt táo	90	65
Quả mọng qua	90	65
Rau		
Đậu	100	120
Đậu fava	100	120
Dứa chuột	90	55
Củ dền	100	60
Thịt		
Đã nấu chín	90	90
Rang	90	90

Nhiệt độ, Thời gian

* Thời gian đóng chai áp dụng cho lọ 1,0 lít. Nếu sử dụng lọ 0,5 lít, hãy giảm thời gian đi 15 phút. Nếu sử dụng lọ 0,25 lít, hãy giảm thời gian xuống 20 phút.

Ứng dụng đặc biệt

Đóng hộp bánh: Các

loại bột nhào từ kem tươi, bánh bông lan và bột men đều thích hợp để đóng hộp. Bánh sẽ giữ được khoảng 6 tháng.

Bánh làm từ trái cây tươi không thích hợp để bảo quản lâu dài và phải được tiêu thụ trong vòng 2 ngày kể từ khi làm xong.

Chỉ sử dụng lọ và dụng cụ đã được khử trùng. Lọ phải hẹp hơn ở đáy so với ở miệng (lọ Mason). Lọ 0,25 lít là tốt nhất cho mục đích này.

Các lọ cần có vòng đai đóng nắp, nắp thủy tinh và kẹp lò xo để niêm phong.

Hãy đảm bảo tất cả các hũ đều có cùng kích thước để quá trình đóng chai được thực hiện đồng

đều. Phết bơ vào bên trong các hũ, cách miệng hũ khoảng 1 cm. Rắc

vụn bánh mì mịn vào bên trong các hũ. Đổ hỗn

hợp vào các hũ, đầy khoảng 1/1 đến 1/2 hũ (tùy thuộc vào công thức). Đảm bảo miệng hũ kín.

Giữ sạch sẽ.

Đặt giá đỡ lên kệ ở tầng 2.

Đặt các lọ đã mở nắp (tất cả đều cùng kích thước) lên giá. Các lọ không được chạm vào nhau. Khác.

Đóng chặt nắp lọ ngay sau khi đóng chai bằng cách kẹp chặt nắp thủy tinh.

Không nên để bánh nguội. Nếu hỗn hợp bánh nở phồng lên khỏi miệng lọ, có thể dùng nắp thủy tinh ấn nhẹ cho hỗn hợp trở lại vào trong lọ.

Thời lượng được nêu trong biểu đồ chỉ mang tính chất tham khảo. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời lượng ngắn hơn trước. Bạn có thể kéo dài thời lượng nếu cần thiết.

Loại hỗn hợp	Chức năng lò nướng	Sân khấu	[°C]	[%]	[phút]
Hỗn hợp kem	-		160	-	35-45
Bột biển	-		160	-	50-55
Bột men		1 2	30 160	100 30	10 30-35

Nhiệt độ, Độ ẩm, Thời gian, Nhiệt thông thường, Chế độ kết hợp thông thường

Ứng dụng đặc biệt

Sấy khô

Chỉ sử dụng ứng dụng Sấy khô đặc biệt.
hoặc chức năng Combi Fan Plus™ để sấy khô.
thức ăn để hơi ẩm có thể bay hơi.

Chuối, dưa và một số loại khác
Nấm không thích hợp cho
đang sấy khô.

Cắt thực phẩm cần sấy khô thành các phần bằng nhau
các mảnh có kích thước nhất định.

Lót giấy nướng lên giá và
Phân bố đều thực phẩm cần sấy khô vào...
Nếu có thể, chỉ nên dùng một lớp duy nhất.

Đề trái cây hoặc rau củ nguội
sau khi sấy khô.

Bảo quản thực phẩm khô trong lọ thủy tinh kín hoặc
hộp thiếc.

Để ngăn ngừa nấm mốc hình thành và
thức ăn từ quá trình phân hủy, tạo ra
đảm bảo không có hơi ẩm nào lọt vào.
thùng chứa.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Sấy khô

Nhiệt độ: xem biểu đồ
Thời gian sấy khô: xem biểu đồ

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Chế độ kết hợp |
Combi Fan Plus
Nhiệt độ: xem biểu đồ
Độ ẩm: 0%
Thời gian sấy khô: xem biểu đồ

Thời gian sấy được ghi rõ trong biểu đồ.
Đây chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyến nghị...
Chọn thời gian sấy ngắn hơn trước tiên.
Bạn có thể kéo dài thời lượng nếu
cần thiết.

Thực phẩm để sấy khô	[°C]	[h]
Quả táo, nhãn	70	6-8
Quả mơ bỏ đôi, sỏi đã được loại bỏ	60-70	10-12
Lê, thái lát	70	7-9
Thảo dược	40	1,5-2,5
Nấm*	50	5-7
Cà chua, thái lát	70	7-9
Trái cây họ cam quýt, thái lát	70	8-9
Quả mận, đá LOẠI BỎ	60-70	10-12

Nhiệt độ, Thời gian sấy (giờ)

* Nấm porcini, nấm shiitake, nấm morel, nấm mộc nhĩ và cây nguyệt quế
Nấm bolete thích hợp để phơi khô.
nấm đã đủ khô khi chúng

Chúng "khô như bánh quy giòn".

Ứng dụng đặc biệt

Sử dụng chương trình ngày Sa-bát và ngày lễ Yom Tov

Chương trình Ngày Sa-bát và các ứng dụng đặc biệt cho Ngày Lễ giúp hỗ trợ việc tuân thủ các nghi lễ tôn giáo.

Hãy làm theo hướng dẫn trên bảng hiển thị để tuân thủ các yêu cầu của ngày Sa-bát.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ làm nóng đến nhiệt độ bạn đã cài đặt và duy trì nhiệt độ này trong tối đa 24 giờ (chương trình Sabbath) hoặc 76 giờ (Yom Tov). Trong cả hai ứng dụng đặc biệt, lò nướng kết hợp hơi nước sẽ tự động tắt sau 76 giờ. Tắt nhận diện mặt trước đồ nội thất. Đặt thức ăn vào lò. Chọn

Ứng dụng đặc biệt . Chọn chương trình Sabbath. Chọn Ứng dụng đặc biệt bạn muốn

muốn (chương trình ngày Sa-bát hoặc Yom Tov).

Bạn sẽ không thể khởi động ứng dụng đặc biệt này nếu bạn đã cài đặt hẹn giờ hoặc báo thức.

Sau khi một ứng dụng đặc biệt đã được khởi chạy, nó không thể được thay đổi hoặc lưu lại trong mục Chương trình người dùng.

Trong trường hợp mất điện, ứng dụng đặc biệt sẽ bị hủy bỏ. Lò nướng kết hợp hơi nước chỉ tuân thủ các quy định về ngày Sabbath chừng nào nó vẫn chưa được kết nối với nguồn điện. Ngay khi kết nối được khôi phục, thông báo "Quá trình mất điện - đã bị hủy" sẽ xuất hiện trên màn hình.

Sử dụng chương trình ngày Sa-bát Ứng

dụng đặc biệt này phù hợp cho ngày Sa-bát hàng tuần (Shabbat). Bạn có thể sử dụng nó để hâm nóng thức ăn tối đa 24 giờ cho đến khi bạn mở cửa lần đầu tiên.

Cài đặt nhiệt độ. Chọn

Bắt đầu.

Chương trình ngày Sabbath và nhiệt độ cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

Hệ thống làm nóng của lò nướng sẽ bật khoảng 30 giây sau khi bạn đóng cửa. Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng sẽ vẫn sáng trong suốt quá trình nấu.

Thời gian trong ngày không hiển thị. Cảm biến tiệm cận không phản hồi, và các cảm biến khác cũng vậy (ngoại trừ cảm biến Bật/Tắt).

Dòng chữ "Ngày Sa-bát - đứng mở cửa" hiện lên màn hình. Sau khoảng 45 phút, thông báo này ban đầu biến mất rồi lại xuất hiện trở lại sau một thời gian.

Ứng dụng đặc biệt

Nếu thông báo không hiển thị, có nghĩa là lò hấp kết hợp không nóng lên và bạn có thể mở cửa rồi đóng lại.

Sau khi bạn mở cửa lò, hệ thống làm nóng của lò sẽ vẫn tắt cho đến khi kết thúc ứng dụng đặc biệt.

Nếu bạn đóng cửa lò cho đến khi kết thúc ứng dụng đặc biệt, hệ thống làm nóng của lò sẽ chỉ tắt sau 24 giờ. Lò nướng kết hợp hơi nước vẫn hoạt động.

Nếu bạn muốn kết thúc chương trình đặc biệt

Nếu ứng dụng chưa hoàn tất trước thời hạn, hãy tắt lò nướng kết hợp hơi nước bằng cảm biến Bật/Tắt .

Sau khi kết thúc chế độ đặc biệt, thông báo " Ngày Sa-bát - không mở cửa" sẽ hiện ra và chức năng làm nóng của lò sẽ tắt. Các thông báo khác sẽ tiếp tục hiển thị trên màn hình cho đến khi lò nướng kết hợp hơi nước tự động tắt sau 76 giờ.

Sử dụng Yom Tov Ứng

dụng đặc biệt này phù hợp cho các ngày lễ kéo dài nhiều ngày trong tuần. Bạn có thể sử dụng nó để hâm nóng thức ăn trong tối đa 76 giờ. Trong thời gian này, bạn có thể mở và đóng cửa nhiều lần. Cài đặt nhiệt độ. Chọn Bật đầu.

Ngày lễ Yom Tov và nhiệt độ đã cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

Lò nướng sẽ bật chế độ làm nóng khoảng 30 giây sau khi bạn đóng cửa. Đèn bên trong lò sẽ vẫn sáng trong suốt quá trình nấu.

Thời gian trong ngày không hiển thị. Cảm biến tiệm cận không phản hồi, và các cảm biến khác cũng vậy (ngoại trừ cảm biến Bật/Tắt).

Đồng chữ "Ngày Sa-bát - đứng mở cửa" hiện lên màn hình. Sau khoảng 45 phút, thông báo này ban đầu biến mất rồi lại xuất hiện trở lại sau một thời gian.

Nếu thông báo không hiện lên, bạn có thể mở và đóng cửa lò nhiều lần. Lò vẫn tiếp tục hoạt động.

Nếu bạn muốn kết thúc chương trình đặc biệt

Nếu ứng dụng chưa hoàn tất trước thời hạn, hãy tắt lò nướng kết hợp hơi nước bằng cảm biến Bật/Tắt .

Chức năng làm nóng của lò nướng vẫn được bật cho đến khi kết thúc ứng dụng đặc biệt. Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ tự động tắt sau 76 giờ.

Ứng dụng đặc biệt

Chiết xuất nước ép

Lò nướng kết hợp hơi nước rất lý tưởng để ép lấy nước từ các loại trái cây mềm và cứng. Tốt nhất nên dùng trái cây chín quá, vì trái cây càng chín thì càng nhiều nước ép. Trái cây rất chín cũng sẽ cho hương vị đậm đà hơn.

Chuẩn bị: Chọn

Lọc và rửa sạch trái cây, loại bỏ những phần bị hư hỏng.

Hãy loại bỏ cuống của nho và anh đào Morello vì chúng có vị đắng.

Không cần phải loại bỏ cuống của các loại quả mọng.

Cắt những loại trái cây lớn như táo thành những miếng vuông khoảng 2 cm. Trái cây càng cứng thì miếng cắt càng nhỏ.

Mẹo hữu ích

- Hãy thử nghiệm với vị nhẹ và chua.
Hương vị. Ví dụ, trộn táo với quả cam cháy.
- Thêm đường sẽ làm tăng lượng nước ép và cải thiện hương vị. Rắc đường lên trái cây và để ngấm trong vài giờ trước khi ép. Với 1 kg trái cây ngọt, thêm 50-100 g đường, và với 1 kg trái cây chua, thêm 100-150 g đường.
- Nếu bạn muốn đóng chai nước ép thì
Thay vì uống ngay, hãy rót khi còn nóng vào các chai đã được tiệt trùng và làm nóng sẵn, đổ đầy đến miệng chai, rồi đậy kín ngay lập tức bằng nắp cao su đã được tiệt trùng.

Ép lấy nước từ trái cây Cho

trái cây đã chuẩn bị (làm sạch, rửa, thái nhỏ, v.v.) vào dụng cụ nấu có lỗ.

Đặt một dụng cụ nấu kín hoặc khay đa năng bên dưới để hứng nước ép.

Cài đặt

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 40-70 phút

Ứng dụng đặc biệt

Blanch

Chần sơ rau củ quả trước khi đông lạnh.
Việc chần sơ giúp duy trì chất lượng của sản phẩm khi đông lạnh.

Chần rau củ cũng giúp chúng giữ được màu sắc ban đầu. Cho rau củ đã chuẩn bị (đã rửa sạch, thái nhỏ, v.v.) vào dụng cụ nấu ăn có lỗ và đặt vào ngăn lò nướng.

Sau khi chần sơ, nhúng ngay rau vào nước đá lạnh để làm nguội nhanh. Để ráo nước thật kỹ.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Blanch

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian chần: 1 phút

Khử trùng các vật dụng

Sau khi thực hiện chương trình này, bát đĩa và bình sữa trẻ em được khử trùng trong lò hấp kết hợp sẽ sạch khuẩn như khi được luộc. Trước đó, hãy kiểm tra xem tất cả các bộ phận, núm vú, v.v. có được nhà sản xuất ghi rõ là chịu được nhiệt độ 100°C và chịu được hơi nước nóng hay không.

Tháo rời các bình sữa trẻ em thành từng bộ phận riêng lẻ. Không lắp ráp lại các bình cho đến khi chúng khô hoàn toàn.
Đây là cách duy nhất để ngăn ngừa họ bị tái nhiễm.

Đặt từng vật dụng lên giá hoặc vào hộp có lỗ (nằm nghiêng hoặc úp miệng xuống) sao cho chúng không chạm vào nhau. Điều này sẽ giúp hơi nước nóng tiếp xúc với chúng từ mọi phía.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Khử trùng đồ vật
Thời lượng: Từ 1 phút đến 10 giờ

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp
Nhiệt độ: 100 °C
Thời lượng: 15 phút

Ứng dụng đặc biệt

Làm nóng chén đĩa:

Bằng cách làm nóng trước chén đĩa, thức ăn sẽ không bị nguội quá nhanh.

Hãy sử dụng đồ dùng bằng sứ chịu nhiệt.

Đặt giá đỡ lên kệ tầng 2 và đặt chén đĩa cần làm nóng trước lên giá. Tùy thuộc vào kích thước của chén đĩa, bạn cũng có thể đặt giá ở đáy khoang lò nướng với mặt giá hướng lên trên và chén đĩa đặt lên trên. Nếu cần, bạn cũng có thể tháo các thanh trượt của giá.

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Làm nóng đồ gốm sứ. Điều chỉnh nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết, sau đó thiết lập thời gian.

Nguy cơ bị thương do nóng bề mặt.
Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do chạm vào các bộ phận làm nóng, khoang lò, thanh dẫn giá hoặc các phụ kiện. Nước có thể đọng lại bên dưới đồ dùng bằng sứ.

Hãy đeo găng tay làm bếp khi lấy đồ ăn ra khỏi lò.

Giữ ấm Bạn có thể giữ ấm thức ăn trong ngăn lò nướng tối đa 2 giờ.

Để duy trì chất lượng thực phẩm, hãy chọn thời gian ngắn nhất có thể.

Chọn Ứng dụng đặc biệt . Chọn Giữ ấm. Đặt thức ăn cần giữ ấm vào lò và xác nhận bằng OK.

Điều chỉnh nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết, sau đó thiết lập thời gian.

Ứng dụng đặc biệt

Ủ bột men nở Chuẩn bị

bột theo công thức.

Cho bột vào bát không đáy nắp trong hộp có lỗ hoặc trên giá đỡ đã được đặt sẵn.

Tùy thuộc vào kích thước của bát, bạn cũng có thể đặt giá đỡ ở đáy khoang lò nướng với mặt giá đỡ hướng lên trên và đặt bát lên trên. Nếu cần, bạn cũng có thể tháo các thanh trượt của giá đỡ.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Ủ bột men

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Chế độ kết hợp | Combi Fan Plus

Nhiệt độ: 30 °C

Độ ẩm: 100%

Thời gian: theo hướng dẫn trong công thức.

Làm nóng khăn ẩm Làm

ấm khăn rồi cuộn chúng lại.

Đặt chúng cạnh nhau trong một hộp đựng thức ăn có lỗ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Làm nóng khăn ẩm

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 70 °C

Thời lượng: 2 phút

Hòa tan gelatin Làm mềm

lá gelatin bằng cách ngâm chúng trong bát nước lạnh khoảng 5 phút. Lá gelatin phải được ngập hoàn toàn trong nước. Vớt lá gelatin ra khỏi bát và vắt lấy nước. Đổ hết nước trong bát.

Đổ phần lá gelatin đã vắt khô trở lại vào bát.

Bột gelatin: Cho bột gelatin vào bát và thêm nước theo hướng dẫn trên bao bì. Đậy bát lại và đặt vào hộp đựng có lỗ thông hơi.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Hòa tan gelatin

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 90 °C

Thời lượng: 1 phút

Ứng dụng đặc biệt

Làm tan tinh thể mật ong Nói

lồng nắp và đặt lọ mật ong vào một dụng cụ nấu ăn có lỗ.

Khuấy mật ong một lần trong quá trình thực hiện.

Khi làm tan chảy (tách tinh thể) mật ong ở nhiệt độ 60 °C, mục tiêu chính là thu được sản phẩm thực phẩm có thể phết được trở lại.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt |

Loại bỏ tinh thể mật ong

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 60 °C

Thời gian thực hiện: 90 phút (không phụ thuộc vào kích thước hũ hay lượng mật ong trong hũ)

Để bảo quản dưỡng chất và hương thơm của mật ong, bạn có thể chọn các cài đặt sau:

Các chức năng của lò nướng | Chế độ kết hợp | Combi Conventional

Nhiệt độ: 37 °C

Độ ẩm: 100%

Thời gian: cho đến khi mật ong trông đồng nhất về mặt thị giác.

Đun chảy sô cô la

Bạn có thể sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước để làm tan chảy bất kỳ loại sô cô la nào.

Khi sử dụng lớp phủ bánh, hãy cho vào hộp đựng có lỗ thông hơi, giữ nguyên bao bì. Bẻ sô cô la thành những

miếng nhỏ. Cho một lượng lớn sô cô la vào một vật chứa chắc chắn.

đựng trong hộp và đựng với số lượng nhỏ trong cốc hoặc bát.

Đậy kín hộp đựng hoặc đĩa bằng nắp hoặc bằng giấy bạc chịu được nhiệt độ lên đến 100 °C và hơi nước nóng.

Khuấy đều lượng lớn nguyên liệu một lần trong khi nấu.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Tan chảy sôcôla

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 65 °C

Thời lượng: 20 phút

Ứng dụng đặc biệt

Làm tan chảy mỡ

Thịt xông khói sẽ không bị chuyển sang màu nâu.

Cho thịt xông khói (cắt hạt lựu hoặc miếng lớn) vào một dụng cụ nấu ăn chắc chắn. Đậy kín dụng cụ bằng giấy bạc chịu nhiệt đến 100 °C và chịu được hơi nước.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt |
Làm tan chảy mỡ

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp
Nhiệt độ: 100 °C
Thời lượng: 4 phút

Hành tây xào

Xào hành nghĩa là nấu hành trong nước cốt của chính nó, có thể thêm một ít mỡ nếu cần. Cắt hành tây thành những miếng

nhỏ và cho vào một dụng cụ nấu ăn chắc chắn cùng với một ít bơ.

Đậy kín hộp đựng bằng giấy bạc chịu nhiệt lên đến 100 °C và chịu được hơi nước.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt |
Hành tây xào

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp
Nhiệt độ: 100 °C
Thời lượng: 4 phút

Bảo quản táo Bạn có

thể xử lý táo trồng tại nhà để kéo dài thời gian bảo quản. Sau khi xử lý, táo sẽ giữ được độ tươi ngon từ 5 đến 6 tháng khi được bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát và thông gió tốt. Phương pháp này chỉ thích hợp cho táo chứ không áp dụng cho các loại trái cây khác.

Cài đặt

Chương trình tự động | Trái cây | Táo | Trộn

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp
Nhiệt độ: 50 °C
Thời gian bảo quản: 5 phút

Cách làm món custard royale : Khuấy

đều 6 quả trứng vào 375 ml sữa (không đánh bông).
Nêm gia vị cho hỗn

hợp trứng/sữa và đổ vào khuôn nướng đã được phết bơ.

Cài đặt

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp
Nhiệt độ: 100 °C
Thời lượng: 4 phút

Ứng dụng đặc biệt

Mứt trái

cây: Chỉ sử dụng trái cây tươi, không bị hư hỏng và còn nguyên vẹn.

Chỉ sử dụng

lọ thủy tinh đã được tiệt trùng có nắp vặn, dung tích tối đa 250 ml.

Sau khi đổ mứt vào, dùng khăn và nước nóng lau sạch miệng lọ.

Chuẩn bị: Chọn

lọc trái cây cẩn thận, rửa sơ qua nhưng kỹ lưỡng và để ráo nước. Cần hết sức cẩn thận khi làm sạch các loại trái cây mềm vì chúng rất dễ bị dập nát.

Loại bỏ cuống, lõi hoặc đá.

Xay nhuyễn trái cây, nếu không mứt sẽ không đông lại. Thêm đường làm mứt vào trái cây (theo hướng dẫn trên bao bì) và khuấy đều.

Đối với các loại trái cây ngọt và quả mọng, bạn cũng nên thêm một ít axit citric.

Cách làm

mứt : Đổ mứt vào lọ đến tối đa

2/3 dung tích. Đặt các lọ đã mở nắp vào dụng cụ nấu có lỗ thông hơi hoặc lên giá.

Để yên các lọ trong 1-2 phút sau khi kết thúc quá trình.

Sau đó, đậy kín các lọ bằng nắp và để nguội.

Cài đặt

Các chức năng của lò nướng | Chế độ kết hợp | Combi Fan Plus

Nhiệt độ: 150 °C

Độ ẩm: 0%

Thời lượng: 35-45 phút

Ứng dụng đặc biệt

Gọt vỏ trái cây và rau củ

Khía hình chữ thập trên đầu quả cà chua.
quả xuân đào, v.v. Điều này sẽ cho phép da
Để dễ dàng tháo gỡ hơn.

Đặt thức ăn vào túi có lỗ
hộp đựng nếu nấu bằng hơi nước, hoặc một
Khay đa năng nếu dùng để nướng.

Để chần hạnh nhân, điều quan trọng là phải
nhúng chúng vào nước lạnh ngay lập tức.
khi chúng được lấy ra khỏi lò nướng
nếu không thì da không thể
LOẠI BỎ.

Cài đặt

Các chức năng của lò nướng | Nướng toàn diện

Cài đặt: 3

Thời lượng: xem biểu đồ

Đồ ăn	[phút]
Ớt	10
Cà chua	7

Thời lượng

Cài đặt

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Sản xuất	[phút]
Quả mơ	1
Hạnh nhân	1
Quả xuân đào	1
Ớt	4
Đào	1
Cà chua	1

Thời lượng

Ứng dụng đặc biệt

Cách làm sữa chua

Để làm sữa chua, bạn cần sữa và men sống hoặc bột men sữa chua, ví dụ như loại có bán ở cửa hàng thực phẩm chức năng.

Hãy sử dụng sữa chua tự nhiên có chứa men sống và không có chất phụ gia. Không sử dụng sữa

chua đã qua xử lý nhiệt.

Sữa chua phải tươi (thời gian bảo quản ngắn).

Bạn có thể sử dụng sữa tươi tiệt trùng hoặc sữa tươi thông thường.

Sữa tiệt trùng có thể dùng trực tiếp mà không cần chuẩn bị thêm. Sữa tươi cần được làm nóng đến 90°C (không đun sôi) rồi làm nguội xuống 35°C. Sữa tươi sẽ cho kết quả đông đặc tốt hơn sữa tiệt trùng.

Sữa chua và sữa nên có cùng tỷ lệ chất béo.

Không được di chuyển hoặc lắc các hũ đựng sữa chua trong khi sữa chua đang lên men.

Ngay sau khi chuẩn bị xong, hãy cho sữa chua vào tủ lạnh để nguội.

Độ đặc, hàm lượng chất béo và các loại men được sử dụng trong men làm sữa chua đều ảnh hưởng đến độ đặc của sữa chua tự làm. Không phải tất cả các loại sữa chua đều phù hợp để làm men sữa chua.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn sử dụng bột men sữa chua, bạn có thể chuẩn bị sữa chua từ hỗn hợp sữa và kem. Để làm điều đó, hãy trộn $\frac{3}{4}$ lít sữa với $\frac{1}{4}$ lít kem.

Trộn 100 g sữa chua với 1 lít sữa hoặc pha hỗn hợp với men sữa chua theo hướng dẫn trên bao bì. Đổ hỗn hợp vào các lọ thủy tinh và đậy kín. Đặt các lọ

đã đậy kín vào một khay nướng có lỗ thông hơi và cho vào lò

nướng. Các lọ không được chạm vào nhau.

Ngay sau khi thời gian nấu kết thúc, hãy cho các hũ vào tủ lạnh. Lưu ý không lắc mạnh các hũ một cách không cần thiết.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Làm sữa chua

hoặc

Các chức năng của lò nướng | Nấu hấp

Nhiệt độ: 40 °C

Thời lượng: 5 giờ

Nguyên nhân có thể dẫn đến kết quả kém

khí làm sữa chua:

Bảo quản men sữa chua không đúng cách, để ngoài tủ lạnh quá lâu, bao bì bị hư hỏng, sữa chưa được làm nóng đủ.

Phần chất lỏng chưa được loại bỏ:

Các hũ đựng đã bị di chuyển, sữa chua nguội quá chậm.

Sữa chua bị lợn

cợn: Sữa được đun ở nhiệt độ quá cao, chưa được lọc sạch tạp chất, sữa và men sữa chua không được khuấy đều.

Chương trình tự động

Hàng loạt chương trình tự động cho phép bạn dễ dàng đạt được kết quả xuất sắc.

Các chương trình

Tự động được sắp xếp thành các danh mục để dễ dàng quan sát hơn. Chỉ cần chọn chương trình tự động phù hợp với loại thực phẩm bạn đang nấu và làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng các chương trình tự động Chọn các

chương trình tự động .

Một danh sách sẽ hiện

ra. Chọn loại thực phẩm mong muốn.

Các chương trình tự động có sẵn cho loại thực phẩm đã chọn sẽ hiện ra. Chọn chương trình tự động mà bạn muốn sử dụng. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Một số chương trình tự động sẽ nhắc bạn sử dụng đầu dò nhiệt độ thực phẩm. Hãy đọc thông tin trong phần "Nướng - Que thăm nhiệt độ thực phẩm". Nhiệt độ lõi không thể thay đổi đối với các chương trình Tự động.

Mẹo hữu ích: Sử dụng Info để hiển thị thông tin như cách đặt hoặc lật thức ăn tùy thuộc vào chương trình nấu.

Ghi chú sử dụng

- Sau khi nấu xong, để lò nướng nguội bớt. Để ngăn chứa nguội xuống nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình tự động.
- Trọng lượng được chỉ định trong Các chương trình tự động đề cập đến trọng lượng của từng miếng. Ví dụ, bạn có thể nấu một miếng cá hồi nặng 250 g hoặc 10 miếng cá hồi, mỗi miếng nặng 250 g, cùng một lúc.
- Mức độ chín và độ vàng nâu được thể hiện bằng một thanh có bảy vạch. Bạn có thể thiết lập mức độ chín hoặc độ vàng nâu mong muốn bằng cách chạm vào vạch tương ứng.
- Một số chương trình nướng cũng cung cấp tùy chọn Nướng với độ ẩm. Thịt được nấu ở nhiệt độ thấp trong thời gian dài sẽ mềm và mọng nước. Độ ẩm bổ sung giúp đạt được kết quả nấu và làm vàng thịt tốt nhất: thịt rất mọng nước và mềm. Miếng thịt được nấu chín đều và có một lớp vỏ ngoài mỏng màu nâu hình thành trong quá trình nướng. Do đó, không cần phải áp chảo thịt trước. Khác với tùy chọn Nướng thông thường, trong trường hợp này không cần sử dụng nhiệt kế thực phẩm và bạn có thể đặt thời gian bắt đầu hoặc kết thúc tùy thuộc vào kế hoạch thực đơn của mình.
- Vui lòng tham khảo công thức để biết thông tin về các loại khuôn nướng phù hợp.
- Trong mục Gạo , bạn có thể chọn Chế độ chung ngoài các chương trình dành cho gạo hạt dài và gạo hạt ngắn. Hãy sử dụng chương trình Tự động này nếu bạn muốn.

Chương trình tự động

- Để chuẩn bị các loại gạo hạt dài hoặc hạt ngắn không có sẵn trong chương trình Tự động cụ thể.
- Đối với một số chương trình tự động, thời gian bắt đầu hoặc kết thúc có thể được trì hoãn bằng cách sử dụng tùy chọn "Bắt đầu lúc" hoặc "Kết thúc lúc".
 - Các giai đoạn nấu nướng riêng lẻ của chương trình Tự động được liệt kê trong tùy chọn menu Hiển thị các giai đoạn nấu nướng . Tùy chọn menu Hiển thị các thao tác cũng có sẵn cho một số chương trình Tự động. Bạn có thể gọi các thao tác cần thiết, ví dụ như đặt thức ăn vào lò hoặc thêm nguyên liệu, thông qua tùy chọn menu này. Trong quá trình nấu nướng, bạn có thể xem các thao tác thông qua Thông tin.
 - Khi đặt thức ăn vào khoang lò nóng, hãy cẩn thận khi mở cửa. Hơi nóng có thể thoát ra. Hãy lùi lại và đợi cho đến khi hơi nước tan hết. Tránh tiếp xúc với hơi nóng và không chạm vào thành khoang lò nóng. Nguy cơ bị bỏng.
 - Nếu đến cuối quá trình Tự động Nếu chương trình yêu cầu thức ăn chưa chín kỹ, hãy chọn Tiếp tục nấu hoặc Tiếp tục nướng.
 - Các chương trình tự động cũng có thể được lưu dưới dạng chương trình người dùng.

Tìm kiếm

(Tùy thuộc vào ngôn ngữ)

Trong mục Chương trình tự động, bạn có thể tìm kiếm theo tên danh mục và chương trình tự động.

Có chức năng tìm kiếm toàn văn, chức năng này cũng có thể được sử dụng để tìm kiếm các phần của tử.

Từ menu chính:

Chọn các chương trình tự động .

Danh sách danh mục sẽ hiển thị trên màn hình.

Chọn Tìm kiếm.

Sử dụng bàn phím để nhập văn bản tìm kiếm, ví dụ: "Bánh mì".

Số lượt truy cập sẽ được hiển thị ở chân trang.

Nếu không tìm thấy kết quả phù hợp, hoặc nếu có hơn 40 kết quả phù hợp, trường hiển thị kết quả sẽ bị vô hiệu hóa và bạn cần thay đổi văn bản tìm kiếm.

Chọn XX kết quả.

Các danh mục và chương trình tự động được tìm thấy sẽ hiển thị.

Chọn chế độ Tự động mong muốn chương trình, hoặc danh mục, rồi chọn chương trình Tự động.

Chương trình tự động sẽ bắt đầu. Hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình.

MyMiele

Trong mục MyMiele , bạn có thể lưu các ứng dụng thường dùng.

Tính năng này đặc biệt hữu ích với các chương trình tự động vì bạn không cần phải thao tác qua từng màn hình để bắt đầu chương trình.

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể thiết lập để các tùy chọn menu mà bạn đã nhập vào MyMiele hiển thị trên màn hình khởi động (xem "Cài đặt - Màn hình khởi động").

Thêm mục Bạn có thể thêm tối đa 20 mục. Chọn MyMiele . Chọn Thêm mục.

Bạn có thể chọn các tùy chọn được liệt kê trong các danh mục sau: - Chức năng lò nướng - Chương trình tự động - Ứng dụng đặc biệt - Chương trình người dùng - Bảo trì

Xác nhận bằng OK.

Mục đã chọn và biểu tượng tương ứng của nó sẽ xuất hiện trong danh sách.

Tiếp tục theo các bước trên cho các mục tiếp theo.

Chỉ những tùy chọn chưa được chọn mới hiển thị để lựa chọn.

Xóa mục nhập Chọn MyMiele . Chạm vào mục bạn muốn xóa và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện. Chọn Xóa.

Mục đó sau đó sẽ bị xóa khỏi danh sách.

Di chuyển các mục Chọn MyMiele . Chạm vào mục bạn muốn di chuyển và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Một đường viền màu cam xuất hiện xung quanh mục nhập.

Di chuyển mục nhập.

Mục nhập xuất hiện ở vị trí mong muốn.

Chương trình người dùng

Bạn có thể tạo và lưu tối đa 20 chương trình của riêng mình.

- Bạn có thể kết hợp tối đa 9 món ăn.
Các giai đoạn cho phép bạn lập trình chính xác các công thức nấu ăn yêu thích hoặc thưởng xuyên sử dụng nhất. Ở mỗi giai đoạn nấu, bạn có thể chọn các cài đặt như chức năng, nhiệt độ và thời gian nấu.
- Bạn có thể nhập tên chương trình cho công thức nấu ăn của mình.

Lần sau khi bạn mở và khởi động chương trình, nó sẽ tự động chạy.

Có nhiều cách khác nhau để tạo chương trình Người dùng:

- Vào cuối quá trình tự động
Chương trình hoặc ứng dụng đặc biệt, hãy lưu nó dưới dạng chương trình người dùng.
- Sau khi chạy xong một chương trình có thời lượng nhất định, hãy lưu lại.

Sau đó hãy đặt tên cho chương trình.

Tạo chương trình người dùng Chọn Chương trình người dùng . Chọn Tạo chương trình.

Giờ bạn có thể thiết lập các thông số cho giai đoạn nấu nướng đầu tiên.

Hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình: Chọn và xác nhận các cài đặt mong muốn.

Nếu bạn chọn chức năng Làm nóng trước, hãy sử dụng nút Thêm để thêm một giai đoạn nấu khác và thiết lập thời gian nấu. Chỉ khi đó bạn mới có thể lưu hoặc bắt đầu chương trình.

Tất cả các thiết lập cho giai đoạn nấu nướng đầu tiên đã được hoàn tất.

Bạn có thể thêm nhiều công đoạn nấu nướng hơn, ví dụ, nếu bạn muốn thêm một chức năng nấu nướng khác tiếp nối chức năng đầu tiên.

Nếu có thêm các công đoạn nấu nướng khác
Nếu cần, hãy chọn Thêm và tiến hành như bước nấu đầu tiên.

Nếu bạn muốn kiểm tra cài đặt hoặc thay đổi chúng ở giai đoạn sau, hãy chạm vào giai đoạn nấu nướng tương ứng.

Khi bạn đã hoàn tất thiết lập tất cả các giai đoạn nấu, hãy chọn Lưu. Nhập tên chương trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm dấu xuống dòng cho các tên chương trình dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã nhập
Tên chương trình, chọn Lưu.

Một thông báo sẽ hiện lên trên màn hình xác nhận rằng tên mới đã được lưu.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể bắt đầu chương trình đã lưu ngay lập tức, trì hoãn thời gian bắt đầu hoặc thay đổi các giai đoạn nấu nướng.

Chương trình người dùng

Khởi động chương trình Người dùng

- Đặt thức ăn vào lò nướng.
- Chọn chương trình người dùng .
- Chọn chương trình cần thiết.
- Tùy thuộc vào cài đặt chương trình, các tùy chọn menu sau sẽ xuất hiện trên màn hình:
 - Bắt đầu
ngay. Chương trình sẽ bắt đầu ngay lập tức.
Lò nướng sẽ bật ngay lập tức.
 - Kết thúc
lúc: Chỉ định thời gian chương trình sẽ kết thúc. Lò nướng sẽ tự động tắt vào thời gian bạn đã cài đặt.
 - Bắt đầu
lúc: Chỉ định thời gian bạn muốn chương trình bắt đầu. Lò nướng sẽ tự động bật vào thời gian bạn đã cài đặt.
 - Hiển thị các giai đoạn nấu nướng: Bản tóm tắt các cài đặt của bạn sẽ hiển thị trên màn hình.
 - Hiển thị các thao tác: Các thao tác cần thiết, ví dụ như đặt thức ăn vào lò nướng, sẽ hiển thị trên màn hình.
- Chọn tùy chọn menu cần thiết.

Chương trình đã chọn sẽ bắt đầu ngay lập tức hoặc vào thời gian đã định.

Sử dụng Info để hiển thị thông tin như cách đặt hoặc lật thức ăn tùy thuộc vào chương trình nấu.

Vào cuối chương trình, hãy chọn Đóng.

Thay đổi giai đoạn nấu nướng

- Các giai đoạn nấu trong chương trình Tự động mà bạn đã đổi tên thành chương trình Người dùng không thể thay đổi. Chọn Chương trình Người dùng . Chạm vào chương trình bạn muốn thay đổi.
Thay đổi và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện. Chọn Thay đổi. Chọn giai đoạn nấu ăn mà bạn muốn.
Bạn muốn thay đổi hoặc thêm một giai đoạn nấu ăn khác? Chọn và xác nhận các cài đặt mong muốn. Nếu bạn muốn bắt đầu chương trình đã sửa đổi mà không thay đổi gì, hãy chọn Bắt đầu.
- Chọn Lưu khi bạn đã thay đổi tất cả các cài đặt.
- Một thông báo sẽ hiện lên trên màn hình xác nhận rằng tên mới đã được lưu.
- Xác nhận bằng OK.
- Chương trình đã lưu đã được thay đổi và bạn có thể bắt đầu ngay lập tức hoặc trì hoãn việc bắt đầu.

Chương trình người dùng

Đổi tên chương trình người dùng Chọn Chương

trình người dùng . Chạm vào chương

trình bạn muốn đổi tên

Thay đổi và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu
ngữ cảnh xuất hiện. Chọn Đổi tên.

Thay đổi tên chương trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm dấu xuống dòng cho các tên
chương trình dài hơn bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã thay đổi
Tên chương trình, chọn Lưu.

Một thông báo sẽ hiện lên trên màn hình xác
nhận rằng tên mới đã được lưu.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình hiện đã được đổi tên.

Xóa chương trình người dùng Chọn Chương

trình người dùng . Chạm vào chương

trình bạn muốn xóa

Nhấn giữ phím xóa cho đến khi menu ngữ cảnh xuất
hiện. Chọn Xóa.

Xác nhận yêu cầu bằng cách chọn Có.

Chương trình sẽ bị xóa.

Vào Cài đặt | Cài đặt mặc định | Chương
trình người dùng để xóa tất cả các
chương trình người dùng cùng một lúc.

Di chuyển chương trình người dùng Chọn

chương trình người dùng . Chạm vào

chương trình bạn muốn di chuyển

Di chuyển và giữ ngón tay trên đó cho đến khi
menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Một đường viền màu cam xuất hiện xung quanh mục
nhập.

Di chuyển chương trình.

Chương trình xuất hiện ở vị trí mong muốn.

Nướng

Việc xử lý thực phẩm cẩn thận sẽ giúp bảo vệ sức khỏe của bạn.

Bánh ngọt, pizza và khoai tây chiên nên được chiên đến khi có màu vàng nâu, chứ không phải màu nâu sẫm.

Hướng dẫn nướng bánh - Cài

đặt thời gian nướng. Khi nướng bánh, không nên cài đặt lò nướng quá sớm. Nếu không, hỗn hợp bánh hoặc bột sẽ bị khô và chất làm nở sẽ mất tác dụng.

- Nói chung, bạn có thể sử dụng giá đỡ, khay đa năng và bất kỳ loại khay nướng nào được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Luôn đặt dụng cụ nướng lên giá đỡ.
- Luôn luôn nấu chín các thực phẩm đông lạnh như...
Bánh ngọt, pizza hoặc bánh mì baguette được bày trên giá.

Nhiệt độ quá cao có thể khiến khay đa năng bị biến dạng đến mức không thể lấy khay ra khỏi khoang lò.

- Các mặt hàng thực phẩm đông lạnh nhỏ như...
Bạn có thể nướng khoai tây chiên hoặc bánh croquette khoai tây trên khay đa năng. Hãy lật các thực phẩm đông lạnh này vài lần trong khi nướng.
- Nướng tối đa 2 tầng ở một lần.

Sử dụng giấy nướng

Các phụ kiện của Miele, ví dụ như khay đa năng, được xử lý bằng men PerfectClean (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng"). Các bề mặt được xử lý bằng men PerfectClean thường không cần phải bôi mỡ hoặc phủ giấy nướng.

Sử dụng giấy nướng khi nấu nướng: - các

- hỗn hợp kiềng vì bất cứ thứ gì được chế biến bằng kiềng có chứa natri hydroxit đều có thể làm hỏng giấy nướng.
Bề mặt PerfectClean
- hỗn hợp có hàm lượng lòng trắng trứng cao các loại bánh như bánh bông lan, bánh meringue và bánh macaron, vì chúng rất dễ bị dính.
 - Bột bánh ngàn lớp hoặc bột bánh strudel - Thực phẩm đông lạnh trên giá
 - Các món ăn đông lạnh nhỏ như khoai tây chiên hoặc bánh croquette khoai tây trên khay đa năng

Mẹo khi nướng bánh -

Khuôn nướng màu tối, không bóng là tốt nhất.

Tránh sử dụng các loại khuôn có thành mỏng và màu sáng vì chúng sẽ làm thức ăn chín không đều hoặc kém chất lượng. Trong một số điều

kiện không thuận lợi, thức ăn sẽ không chín kỹ.

- Đặt bánh trong khuôn hình chữ nhật lên giá nướng sao cho cạnh dài hơn nằm ngang chiều rộng của lò để nhiệt được phân bổ tối ưu và bánh chín đều.

- Khi chế biến thực phẩm đông lạnh như khoai tây chiên, bánh croquette, bánh ngọt, pizza và bánh mì baguette, hãy chọn nhiệt độ trung bình được ghi trên bao bì của nhà sản xuất.

- Nếu có khoảng thời gian nấu được chỉ định, hãy kiểm tra xem thức ăn đã chín sau khoảng thời gian ngắn nhất hay chưa.

Dùng que xiên gỗ đâm vào thức ăn.

Nếu que xiên sạch không còn dính bột/bột nào, thì thức ăn đã chín.

Ghi chú về các chức năng của lò nướng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị được đề xuất trong mục "Menu chính và menu phụ".

Chế độ kết hợp

Chế độ hoạt động này sử dụng sự kết hợp giữa nhiệt độ lò nướng và hơi ẩm.

Việc thêm hơi nước giúp ngăn ngừa bề mặt thực phẩm bị khô.

Bánh mì, bánh mì cuộn và bánh ngàn lớp đều có lớp vỏ bóng và giòn.

Bạn có thể lựa chọn giữa các loại hệ thống sưởi khác nhau: - Combi

Fan Plus - Combi

Conventional - Combi Grill

Chúng tôi khuyên bạn nên nướng bánh mì và bánh mì cuộn theo nhiều giai đoạn: độ bóng được tạo ra trong giai đoạn nướng đầu tiên nhờ việc phun hơi nước (độ ẩm tối đa, nhiệt độ thấp).

Quá trình làm nâu diễn ra ở giai đoạn nấu tiếp theo với độ ẩm cao và nhiệt độ cao. Tiếp theo là giai đoạn sấy khô với độ ẩm giảm và nhiệt độ trung bình đến cao.

Mẹo hữu ích: Công thức nấu ăn và bảng hướng dẫn nấu nướng chi tiết với thông tin về chế độ hoạt động, nhiệt độ, độ ẩm và thời gian nấu có thể được tìm thấy trong sách hướng dẫn nấu ăn/sách công thức của Miele "Nướng, quay, hấp" (có sẵn trên trang web của Miele) hoặc trong ứng dụng Miele.

Nướng

Các chương trình tự động Làm theo

hướng dẫn trên màn hình.

Quạt Plus Sử

dụng chức năng này nếu bạn đang nướng trên nhiều tầng giá cùng một lúc.

Bạn có thể sử dụng bất kỳ loại khay nướng nào được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Vì quạt phân bổ nhiệt đều khắp khoang lò ngay lập tức, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Nhiệt thông thường .

Nhiệt thông thường

Sử dụng chức năng này để nấu các món ăn truyền thống. Nếu sử dụng công thức hoặc sách dạy nấu ăn cũ, hãy đặt nhiệt độ lò nướng thấp hơn 10 °C so với nhiệt độ được khuyến nghị.

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Chỉ nướng ở một mức nhiệt độ. Nếu bạn nướng bánh trong khay, hãy chọn mức 3. Nếu bạn nướng bánh trong khuôn, hãy chọn mức 2.

Nướng cường độ cao

Chức năng này thích hợp để nướng bánh có lớp phủ ẩm, pizza, quiche, v.v.
Đặt thực phẩm lên kệ tầng 1.

Nhiệt độ đáy

Sử dụng chức năng này vào cuối quá trình nấu để làm vàng phần đáy của thức ăn.

Nhiệt độ cao

nhất Sử dụng chức năng này vào cuối quá trình nấu để làm vàng mặt trên của thức ăn.

Chức năng này thích hợp để làm món gratin và làm vàng mặt các món nướng.

Cake Plus Sử

dụng chức năng này để nướng các hỗn hợp kem và hỗn hợp kiềng đông lạnh.

Quạt Eco Heat

Sử dụng chức năng này để nấu một lượng nhỏ thức ăn, ví dụ như pizza đông lạnh hoặc bánh quy, đồng thời tiết kiệm năng lượng.

Mẹo nướng thịt -

Tuyệt đối không nướng thịt đông lạnh vì thịt sẽ bị khô. Luôn luôn rã đông thịt trước khi nướng.

- Loại bỏ lớp da và gân trước khi nướng.
- Ướp và nêm gia vị cho thịt.
nêm.
- Nếu bạn đang nướng nhiều miếng
Khi ghép các miếng thịt lại với nhau, hãy chọn những miếng có độ dày tương tự nhau.
- Sử dụng khay đa năng với giá đỡ đặt phía trên.
Khoang lò sẽ sạch hơn và bạn có thể
dùng nước thịt tiết ra để làm nước sốt hoặc
nước chấm.



- Vui lòng chờ khoảng thời gian nhất định.
10 phút trước khi thái thịt. Thời gian nghỉ này
đảm bảo nước thịt được phân bố đều.

Ghi chú về các chức năng của lò nướng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị được đề xuất trong mục "Menu chính và menu phụ".

Chế độ kết hợp

Chế độ hoạt động này sử dụng sự kết hợp giữa nhiệt độ lò nướng và hơi ẩm.

Việc thêm hơi nước giúp ngăn ngừa bề mặt thực phẩm bị khô. Kết quả là thịt đặc biệt mềm và mọng nước với lớp vỏ ngoài vàng nâu đẹp mắt. Sử dụng chế độ Combi™ để nấu các món thịt, cá và gia cầm.

Bạn có thể lựa chọn giữa các loại hệ thống sưởi khác nhau: - Combi

Fan Plus - Combi

Conventional - Combi Grill

Chúng tôi khuyên bạn nên nấu thịt chậm và nhẹ nhàng qua nhiều giai đoạn: ở nhiệt độ cao trong giai đoạn đầu để làm vàng bề mặt. Giai đoạn thứ hai cần tăng độ ẩm và giảm nhiệt độ. Thịt sẽ chín đều và protein trong cơ được phân giải, giúp thịt mềm hơn.

Mẹo hữu ích: Công thức nấu ăn và bảng hướng dẫn nấu nướng chi tiết với thông tin về chế độ hoạt động, nhiệt độ, độ ẩm và thời gian nấu có thể được tìm thấy trong sách hướng dẫn nấu ăn/sách công thức của Miele "Nướng, quay, hấp" (có sẵn trên trang web của Miele) hoặc trong ứng dụng Miele.

Rang

Các chương trình tự động Làm theo

hướng dẫn trên màn hình.

Quạt Plus Chức

năng này thích hợp để nướng thịt và gia cầm
cần được làm chín vàng đều.

Vì quạt phân bố nhiệt đều khắp khoang lò ngay
lập tức, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so
với chức năng Nhiệt thông thường .

Nhiệt thông thường

Sử dụng chức năng này để nấu các món ăn truyền
thống. Nếu sử dụng công thức hoặc sách dạy
nấu ăn cũ, hãy đặt nhiệt độ lò nướng thấp hơn
10 °C so với nhiệt độ được khuyến nghị.

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian
nấu.

Sử dụng chức năng Nhiệt đáy (Bottom Heat)
vào cuối thời gian nấu để làm vàng mặt
dưới của thức ăn.

Không sử dụng chế độ Chuyên sâu

Chức năng nướng (Bake) dùng để quay vì nước
thịt sẽ bị sẫm màu quá.

Đầu dò thực phẩm



Đầu dò thực phẩm cho phép bạn theo dõi nhiệt độ một cách chính xác trong suốt quá trình nấu nướng.

Cách thức hoạt động

Đầu kim loại của que thăm dò thực phẩm phải được cắm sâu vào giữa thực phẩm, chạm đến tận phần tay cầm. Có một cảm biến nhiệt độ trong đầu kim loại này, có chức năng đo nhiệt độ lõi của thực phẩm trong quá trình nấu.

Nhiệt độ lõi được thiết lập sẽ phụ thuộc vào mức độ chín bạn muốn thịt đạt được và loại thịt. Nhiệt độ có thể được thiết lập trong khoảng từ 30 đến 99 °C.

Thời gian nấu sẽ phụ thuộc vào nhiều yếu tố khác nhau: nhiệt độ trong khoang lò càng cao, độ ẩm càng nhiều và thực phẩm càng mỏng thì nhiệt độ lõi cần đạt được càng nhanh.

Các giá trị nhiệt độ lõi được gửi qua tín hiệu từ bộ phát trong tay cầm của đầu dò thực phẩm thông qua ăng-ten đến bộ phận điện tử của lò nướng kết hợp hơi nước ngay khi thực phẩm có gắn đầu dò được đặt vào khoang lò.

Việc truyền tín hiệu vô tuyến chính xác chỉ được đảm bảo khi cửa lò nướng được đóng kín. Nếu cửa lò được mở trong quá trình nấu nướng, ví dụ như để phết gia vị lên thức ăn, việc truyền tín hiệu vô tuyến sẽ bị gián đoạn.

Quá trình sẽ chỉ tiếp tục khi cửa được đóng lại. Sẽ mất vài giây trước khi nhiệt độ lõi hiện tại hiển thị lại trên màn hình.

Cảm biến nhiệt độ sẽ bị hỏng ở nhiệt độ trên 100°C. Tuy nhiên, sẽ không có nguy cơ hư hỏng nếu nó được đưa vào thực phẩm vì nhiệt độ lõi tối đa có thể cài đặt là 99°C.

Nếu không sử dụng đầu dò nhiệt độ thực phẩm, đừng để nó trong khoang lò nướng trong suốt quá trình nấu. Luôn luôn cất nó trở lại vào túi đựng.

Các tùy chọn sử dụng:

Một số chương trình tự động và ứng dụng đặc biệt sẽ nhắc bạn sử dụng đầu dò thực phẩm.

Bạn cũng có thể sử dụng đầu dò thực phẩm với các chương trình người dùng và các chức năng sau: - Quạt Plus - Nhiệt

độ thông thường

- Lò nướng kết hợp quạt

Plus - Lò nướng kết hợp thông

thường - Nấu hấp -

Nướng cường độ cao -

Nướng bằng quạt

- Nướng bánh Plus

Rang

Lưu ý quan trọng khi sử dụng

Để đảm bảo đầu dò thực phẩm hoạt động chính xác, vui lòng tuân thủ các hướng dẫn sau.

Đầu kim loại của que thăm dò thực phẩm có thể bị gãy.

Không sử dụng đầu dò thực phẩm không dây để nâng hoặc mang thực phẩm.

- Không sử dụng các loại nồi chảo kim loại sâu và hẹp, vì chúng sẽ làm suy yếu tín hiệu radio.
- Đối với đầu dò thực phẩm không dây, hãy tránh đặt các vật bằng kim loại lên trên chúng, chẳng hạn như nắp đậy, giấy bạc hoặc giá đỡ hay khay đa năng trên các tầng kệ phía trên. Có thể sử dụng nắp thủy tinh.
- Không sử dụng đồng thời một nhiệt kế nấu ăn bằng kim loại tiêu chuẩn khác.
- Không để cán của đầu dò nhiệt độ thực phẩm ngâm trong nước sôi hoặc chất lỏng đang nấu, hoặc đặt lên thực phẩm hay mép của dụng cụ nấu.
- Bạn có thể đặt thịt vào nồi hoặc lên vỉ nướng.
- Đầu kim loại của que thăm dò thực phẩm phải được cắm hoàn toàn vào giữa thực phẩm sao cho cảm biến nhiệt độ chạm đến gần lõi. Tay cầm nên hướng chéo lên trên chứ không hướng ngang về phía các góc của lò hoặc cửa lò.
- Khi nấu thịt gia cầm, hãy cho vào...
Đưa đầu kim loại vào phần dày nhất của vú. Bạn có thể tìm thấy phần dày nhất của vú bằng cách ấn vào vùng đó bằng ngón tay cái và ngón trỏ.

- Đầu kim loại không được chạm vào bất cứ thứ gì Xương hoặc các phần thịt có nhiều mỡ có thể bị lẫn vào. Những phần thịt có nhiều vân mỡ và xương có thể khiến quá trình nấu nướng kết thúc sớm.
- Nếu thịt có nhiều vân mỡ, hãy chọn nhiệt độ lõi cao nhất được ghi trong bảng hướng dẫn nấu ăn.
- Khi sử dụng giấy bạc hoặc túi nướng, hãy luôn đầu dò nhiệt độ thực phẩm xuyên qua giấy bạc/túi vào giữa thực phẩm. Bạn cũng có thể đặt thịt vào trong túi hoặc giấy bạc với đầu dò nhiệt độ thực phẩm đã được luộc sẵn. Hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất túi nướng.
- Đầu dò thức ăn chỉ có thể được đưa vào theo chiều ngang vào các loại thức ăn dẹt, ví dụ như cá. Do đó, hãy đặt thức ăn phẳng vào hộp đựng bằng thủy tinh hoặc gốm sứ, vì thành của hộp kim loại sẽ gây nhiễu tín hiệu vô tuyến.

Nếu đầu dò thực phẩm không còn được nhận diện trong quá trình nấu, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình. Hãy đặt lại đầu dò thực phẩm vào đúng vị trí trong thực phẩm.

Sử dụng đầu dò thực phẩm

Tháo đầu dò thực phẩm ra khỏi
Ngăn chứa đồ phía sau bảng điều khiển.
Cắm

hoàn toàn đầu kim loại của que thăm dò thực phẩm
vào giữa miếng thịt.

Nếu bạn đang nấu nhiều miếng thịt cùng lúc,
hãy cắm đầu dò nhiệt độ vào miếng thịt lớn nhất.

Tay cầm nên hướng chéo lên trên.

Đặt thức ăn vào lò nướng.

Đóng cửa lại.

Chọn chức năng lò nướng hoặc Tự động
chương trình.

Đặt nhiệt độ và nhiệt độ lõi nếu cần.

Nhiệt độ lõi không thể thay đổi đối với các chương
trình Tự động.
Hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Chương trình nấu nướng kết thúc ngay khi đạt
đến nhiệt độ lõi mong muốn.

Nguy cơ bị thương do nóng
bề mặt.
Tay cầm của que thăm dò thực phẩm có thể bị
nóng. Bạn có thể bị bỏng tay nếu chạm vào
tay cầm.
Hãy đeo găng tay làm bếp khi tháo đầu dò
nhiệt độ thực phẩm.

Mẹo hữu ích: Nếu thức ăn chưa chín kỹ khi đạt
đến nhiệt độ lõi, hãy cắm đầu dò thực phẩm vào vị
trí khác hoặc tăng nhiệt độ lõi và lặp lại
chương trình.

Hoàn thời gian bắt đầu chương trình nấu
ăn bằng đầu dò thực phẩm Bạn cũng có
thể hoàn thời gian bắt đầu chương trình nấu
ăn đến một thời điểm sau đó. Chọn Bắt đầu
lúc.

Bạn có thể ước tính sơ bộ thời gian thức ăn chín
vì thời gian của chương trình nấu nướng gần giống
như khi bạn nấu ăn mà không sử dụng đầu dò
nhiệt độ thực phẩm.

Bạn không thể thiết lập Thời lượng và Kết thúc
vì tổng thời gian nấu được xác định bởi thời
điểm đạt đến nhiệt độ lõi đã thiết lập.

Rang

Biểu đồ thể hiện nhiệt độ lõi

Thịt	[°C]
Bê	
hiếm	53-55
chín vừa	60-65
	70-75
Thịt giảm bóng	75-80
Đùi cừu	
chín	53-55
vừa, tái,	60-65
chín kỹ	70-75
Thịt cừu thăn	
chín	53-55
vừa, tái,	60-65
chín kỹ	70-75
Thịt nai thăn	
tái	54
vừa tái chín kỹ	57
	81
Thịt bò phần trên	65-75
Thịt bò phi lê/ Thịt thăn bò	
tái	53-55
vừa chín	60-65
tối	70-75
Thịt ngỗng/thịt lợn nướng	70-85
Thịt thăn lợn	
chín	60
vừa, tái,	66
chín kỹ	75
Thịt chân/thịt thú săn	75

Nhiệt độ lõi

Nguy cơ bị thương do nóng

bề mặt.

Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi nướng, các nút điều khiển sẽ trở nên rất nóng.

Hãy đóng cửa trong suốt quá trình nướng.

Mẹo nướng -

Luôn làm nóng vỉ nướng trước ít nhất 5 phút.

- Sử dụng khay đa năng với giá đỡ đặt lên trên nó.



- Khi nướng cá, hãy đặt cá lên một miếng giấy nướng đã cắt vừa với kích thước cá.
- Nướng các loại thực phẩm dày, ví dụ như nửa con gà, ở mức 2 hoặc 3 và các loại thực phẩm mỏng, ví dụ như bí tét, ở mức 4.
- Lật thức ăn khi đã nấu được $\frac{2}{3}$ thời gian nấu. Ngoại lệ: Không cần lật thức ăn khi sử dụng vỉ nướng đối lưu hoặc nướng cá.

Mẹo nướng thịt

- Ướp thịt nạc hoặc phết dầu lên thịt. Không sử dụng các loại mỡ khác vì chúng có thể chảy và tạo khói.
- Chọc thủng xúc xích trước khi nướng.
- Tốt nhất nên nướng các loại thực phẩm có kích thước tương tự nhau. Độ dày đồng đều để thời gian nướng cho mỗi món không chênh lệch quá nhiều.
- Để kiểm tra độ chín của thức ăn, hãy ấn nhẹ miếng thịt bằng thìa. Điều này giúp bạn xác định thịt đã chín kỹ đến mức nào.
- Hiếm
 - Nếu thịt dễ dàng mềm ra khi ấn vào bằng thìa, bên trong vẫn sẽ còn màu đỏ.
- Trung bình:
 - Nếu có lực cản, bên trong sẽ có màu hồng.
- Chín kỹ. Nếu
 - thấy có độ dai mạnh, nghĩa là thịt đã chín kỹ.
- Để nướng các miếng thực phẩm dày hơn một cách tử tử sau khi đạt nhiệt độ cao ban đầu, hãy tiếp tục nướng ở mức nhiệt độ thấp hơn hoặc sử dụng giá đỡ thấp hơn để thực phẩm chín đều đến tận lõi.

Nướng

Ghi chú về các chức năng của lò nướng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị được đề xuất trong mục "Menu chính và menu phụ".

Lớp nhựa trên đầu dò thực phẩm có thể bị chảy ở nhiệt độ rất cao.
Không sử dụng đầu dò nhiệt độ thực phẩm khi sử dụng các chức năng nướng.
Không nên cất giữ đầu dò nhiệt độ thực phẩm trong ngăn lò nướng khi không sử dụng.

Chức năng Combi

Grill thích hợp để nướng các loại thực phẩm cần có lớp vỏ ngoài vàng nâu nhưng không bị khô, ví dụ như bắp ngô.

Chức năng Nướng

Toàn Diện: Sử dụng chức năng này để nướng các miếng thịt mỏng với số lượng lớn và để làm vàng các món nướng lớn.

Bếp nướng tiết kiệm

Sử dụng chức năng này để nướng các miếng thịt mỏng với số lượng nhỏ và để làm vàng các món nướng nhỏ.

Chức năng nướng

quạt (Fan Grill) thích hợp để nướng các loại thực phẩm dày hơn như thịt gia cầm hoặc thịt cuộn.

Biểu đồ nướng

Cài đặt

Chức năng lò nướng | Nướng đối lưu

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

Biểu đồ dưới đây chỉ mang tính chất tham khảo. Nhiệt độ chỉ là giá trị gần đúng. Cần phải điều chỉnh tùy theo độ dày và cách chế biến của thịt. Tùy thuộc vào từng cá nhân Hương vị và khẩu phần ăn sẽ thay đổi tùy thuộc vào thời gian và nhiệt độ. Chúng tôi khuyên bạn nên... Theo dõi kết quả nấu nướng để đạt được kết quả tốt nhất.

Đồ ăn	[°C]	[phút]	
Thịt			
Ức gà phi lê	200	4	14-18
Gà xiên nướng	200	4	12-15
Gà nguyên con xẻ đôi	200	3	35-40
Thịt xiên nướng và thịt xiên nướng (thịt đỏ)	200	4	12-15
dây lưng cừu	220	4	8-10
Sườn cừu	190	4	12-16
Bít tết thân bò nạc	220	4	6-12
xúc xích nạc mỏng	180	4	8-10
Xúc xích dày	180	4	15-20
Cá			
Cá béo	200	4	8-12
Phi lê cá dày, cốt lết hoặc miếng bít tết	200	4	10-15
Phi lê cá trắng mỏng	220	4	6-10
Rau			
Khoai tây cắt miếng hoặc khoai tây nướng nhỏ	220	3	20-25
Rau củ, ớt chuông, bí ngòi, ngọt khoai tây, cà tím	200	4	12-15

Nhiệt độ, Mức độ bảo quản, Thời gian

Vệ sinh và bảo dưỡng

Lưu ý về vệ sinh và bảo dưỡng

Nguy cơ bị thương do nhiệt độ cao bề mặt.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do chạm vào các bộ phận gia nhiệt, khoang lò, thanh dẫn giá hoặc các phụ kiện.

Hãy để các bộ phận gia nhiệt, khoang lò, thanh dẫn giá và các phụ kiện nguội hẳn trước khi vệ sinh bằng tay.

Nguy cơ bị thương do điện giật sốc.

Hơi nước từ thiết bị làm sạch bằng hơi nước có thể tiếp xúc với các linh kiện điện và gây đoản mạch.

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh lò nướng kết hợp hơi nước.

Tất cả các bề mặt đều có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng nếu sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp. Mặt trước của lò nướng kết hợp hơi nước đặc biệt dễ bị hư hại do chất tẩy rửa lò nướng hoặc chất tẩy cặn.

Tất cả các bề mặt của thiết bị này đều dễ bị trầy xước. Vết trầy xước trên bề mặt kính có thể gây vỡ trong một số trường hợp nhất định.

Loại bỏ ngay lập tức mọi chất tẩy rửa còn sót lại.

Trong một số trường hợp, vết bẩn cứng đầu có thể làm hỏng lò nướng kết hợp hơi nước.

Sau khi lò nướng nguội, hãy lau sạch khoang lò, mặt trong cửa và gioăng cửa. Chờ quá lâu có thể khiến việc vệ sinh trở nên khó khăn hơn và trong một số trường hợp là không thể thực hiện được.

Không sử dụng các chất tẩy rửa thương mại. Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa được thiết kế dành cho gia đình.

Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc nước rửa chén có chứa hydrocacbon béo vì chúng có thể làm cho gioăng bị phồng lên.

Lò nướng kết hợp hơi nước và các phụ kiện cần được làm sạch và lau khô kỹ lưỡng sau mỗi lần sử dụng.

Để cửa lò mở cho đến khi bên trong lò hoàn toàn khô ráo.

Nếu bạn chủ yếu sử dụng các chương trình nấu bằng hơi nước và không sử dụng chương trình bảo dưỡng HydroClean, bạn nên thực hiện quy trình nấu ít nhất một lần mỗi năm ở nhiệt độ 225 °C để loại bỏ hơi ẩm khỏi các khu vực khó tiếp cận của lò nướng kết hợp hơi nước.

Nếu lò nướng kết hợp hơi nước không được sử dụng trong thời gian dài, cần phải vệ sinh và lau khô kỹ lưỡng trước để tránh tích tụ mùi hôi. Sau đó, hãy để cửa lò mở.

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt thiết bị, không sử dụng:

- chất tẩy rửa có chứa soda,

kiềm, amoniac, axit hoặc clorua - chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn.

- Các chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ như bột tẩy rửa và kem tẩy rửa.

- chất tẩy rửa gốc dung môi

- chất tẩy rửa máy rửa chén

- Chất tẩy rửa kính - Chất

tẩy rửa cho bếp gốm - Bàn chải hoặc miếng bọt biển

cứng, có chất mài mòn

Ví dụ: miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã được sử dụng với chất tẩy rửa có tính mài mòn.

- Miếng bọt biển tẩy vết bẩn

- Dụng cụ cạo bằng kim loại

sắc bén - Len thép

- Miếng cọ xoắn ốc bằng thép không

gỉ - Làm sạch vết bẩn bằng chất tẩy rửa

cơ học - Chất tẩy

rửa và dung dịch xịt vệ sinh lò nướng

Vệ sinh mặt trước Vệ

sinh mặt trước của thiết bị bằng một

Dùng một miếng bọt biển mềm, sạch và dung dịch nước ấm pha với nước rửa chén. Sau khi làm

sạch, lau khô các bề mặt bằng khăn mềm.

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể sử dụng khăn lau

sợi nhỏ sạch, ẩm mà không cần chất tẩy rửa.

Vệ sinh và bảo dưỡng

Sạch sẽ hoàn hảo

Bề mặt của khay đa năng, giá đỡ và ray trượt HFC 71 FlexiClip đã được xử lý bằng PerfectClean. Lớp phủ này có vẻ ngoài óng ánh. Bề mặt PerfectClean có đặc tính chống dính rất tốt và dễ lau chùi.

Tuy nhiên, điều quan trọng là phải vệ sinh bề mặt mỗi lần sử dụng lò nướng.

Đặc tính chống dính sẽ bị suy giảm nếu không loại bỏ bụi bẩn khỏi bề mặt PerfectClean sau mỗi lần sử dụng. Nếu sử dụng thường xuyên mà không vệ sinh, việc làm sạch có thể trở nên rất khó khăn.

Nước ép trái cây bị đổ có thể gây ra hiện tượng đổi màu khó tẩy sạch trên bề mặt.

Tuy nhiên, điều này không ảnh hưởng đến các đặc tính của lớp phủ PerfectClean.

Luôn loại bỏ hoàn toàn cặn chất tẩy rửa để bảo vệ đặc tính chống dính.

Để bảo vệ lớp chống dính của bề mặt PerfectClean, vui lòng tránh: - các chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ như bột giặt và kem tẩy rửa.

- Chất tẩy rửa dành cho bếp điện từ mặt kính gốm - Chất

tẩy rửa cho bếp điện từ và thép không gỉ

- len thép

- Miếng bọt biển mài mòn, ví dụ như miếng cọ nồi hoặc miếng bọt biển đã được sử dụng với chất tẩy rửa mài mòn trước đó.

- Xịt khử mùi lò

nướng - Làm sạch vết bẩn bằng chất tẩy rửa cơ học

Không nên rửa các phụ kiện PerfectClean trong máy rửa chén.

Ngăn lò nướng

Việc khoang lò nướng bị ngả màu vàng sau thời gian sử dụng lâu dài là điều bình thường. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến chức năng của lò.

Hãy đảm bảo không có chất tẩy rửa nào lọt vào các khe hở trên tấm ốp phía sau khoang lò nướng.

Để việc vệ sinh khoang lò dễ dàng hơn, bạn có thể tháo cửa lò, tháo rời các thanh dẫn giá đỡ và hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên.

Vệ sinh sau khi sử dụng chương trình hơi nước.

Xóa:

- làm ngưng tụ bằng miếng bọt biển hoặc Dùng khăn thấm hút,
- đối với vết bẩn nhẹ, dầu mỡ, hãy dùng miếng bọt biển và dung dịch nước rửa chén pha với nước nóng để lau.

Sau khi vệ sinh, lau sạch bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa. Sau đó, lau khô khoang lò và

mặt trong cửa lò bằng khăn.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể tự động làm khô khoang lò bằng chương trình bảo dưỡng Sấy khô (xem mục "Bảo dưỡng").

Vệ sinh sau quá trình nướng, quay hoặc làm bánh.

Sau khi nướng, quay hoặc làm bánh, hãy vệ sinh kỹ khoang lò nướng vì nếu không, chất bẩn có thể bám cháy và khó làm sạch. di dời.

Lau sạch khoang lò và bên trong cửa lò bằng miếng bọt biển sạch, nước nóng và nước rửa chén. Nếu cần, bạn cũng có thể dùng miếng cọ rửa ở mặt sau của miếng bọt biển không gây trầy xước, thích hợp cho các bề mặt nhạy cảm.

Sau khi vệ sinh, lau sạch bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa. Sau đó, lau khô khoang lò và

mặt trong cửa lò bằng khăn.

Mẹo hữu ích: Ngâm vết bẩn trong vài phút với dung dịch nước rửa chén và nước nóng có thể giúp việc làm sạch dễ dàng hơn. Hoặc, chạy chương trình Bảo trì | Ngâm.

Đối với các vết bẩn cứng đầu, khó tẩy rửa, chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh khoang lò nướng bằng chương trình bảo dưỡng HydroClean (xem mục "Bảo dưỡng").

Vệ sinh và bảo dưỡng

Vệ sinh bộ lọc sàn Bộ lọc ở

đáy lò nướng

nên được làm sạch và lau khô sau đó
mỗi lần sử dụng.

Giảm có thể được dùng để loại bỏ

Hiện tượng đổi màu và đóng cặn với từ bộ lọc ở đáy
lò nướng.

Sau đó, rửa kỹ lại bằng nước sạch.

Vệ sinh gioăng cửa

Gioăng cửa có thể trở nên giòn và rách do
tiếp xúc với cặn dầu mỡ.

Hãy vệ sinh gioăng cửa sau mỗi lần quay,
nướng hoặc làm bánh.

Lau sạch gioăng cửa bằng khăn mềm ẩm, sạch mà
không dùng chất tẩy rửa. Bạn cũng có thể dùng
miếng bọt biển sạch và nước ấm pha một chút
nước rửa chén.

Sau khi vệ sinh, lau khô gioăng bằng khăn mềm.
vải.

Kiểm tra xem gioăng cửa đã được lắp đặt
đúng cách chưa.

Nếu cần, hãy ấn chặt xung quanh toàn bộ cánh
cửa để đảm bảo bề mặt được nhẵn và đều.

Nếu gioăng cửa có dấu hiệu hư hỏng, ví
dụ như nứt, thì cần phải thay thế gioăng.
Hãy gọi cho Miele.

Không nên thực hiện các chương
trình nấu ăn bằng hơi nước hoặc vệ sinh bằng
chương trình bảo trì HydroClean .

Vệ sinh bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ.

Bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ có thể
được vệ sinh trong máy rửa chén.

Lấy bình đựng nước ra và

Vệ sinh bình chứa nước ngưng tụ sau mỗi lần sử dụng.
Tháo bình chứa nước và bình chứa nước ngưng

bằng cách đẩy nhẹ chúng lên trên khi lấy ra
khỏi thiết bị.

Đổ hết nước trong bình chứa nước và bình
chứa nước ngưng tụ.

Nước có thể nhỏ giọt vào ngăn chứa nước
và ngăn chứa nước ngưng tụ khi tháo các ngăn
chứa này ra.

Lau khô ngăn chứa nếu cần.

Rửa sạch bình chứa nước và

Rửa bình chứa nước ngưng tụ bằng tay hoặc
trong máy rửa chén.

Sau đó, lau khô bình chứa nước và bình chứa
nước ngưng tụ bằng vải mềm để tránh đóng cặn
vôi.

Phụ kiện

Vệ sinh khay và giá đỡ đa năng

Bề mặt của khay đa năng và giá đỡ đã được xử lý bằng PerfectClean.

Vui lòng xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - PerfectClean" để biết hướng dẫn vệ sinh.

Xóa:

- Đối với vết bẩn nhẹ, dùng khăn lau sạch, nước rửa chén và nước ấm. - Đối với vết bẩn nặng, dùng miếng bọt biển sạch, nước nóng và nước rửa chén. Nếu cần, bạn cũng có thể dùng miếng cọ rửa ở mặt sau của miếng bọt biển không làm trầy xước, thích hợp cho các bề mặt nhạy cảm.

Sau khi vệ sinh, lau sạch bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa.

Sau đó lau khô các bề mặt bằng khăn vải.

Vệ sinh dụng cụ nấu ăn và đầu dò nhiệt độ thực phẩm

Các hộp đựng thức ăn và que thăm nhiệt có thể được rửa trong máy rửa chén.

Rửa sạch và lau khô dụng cụ nấu ăn và đầu dò nhiệt độ thực phẩm sau mỗi lần sử dụng.

Bất kỳ sự đổi màu xanh nào trên
Có thể dùng giấm để làm sạch dụng cụ nấu ăn.
Sau đó rửa lại bằng nước sạch.

Vệ sinh và bảo dưỡng

Vệ sinh các thanh trượt trên kệ

Bạn có thể tháo các thanh ray đỡ kệ cùng với các thanh ray trượt FlexiClip (nếu có).

Nếu bạn muốn tháo riêng các thanh trượt FlexiClip trước, vui lòng làm theo hướng dẫn trong phần "Tổng quan - Lắp đặt và tháo gỡ các thanh trượt FlexiClip".

Bề mặt của ray trượt HFC 71 FlexiClip đã được xử lý bằng PerfectClean.

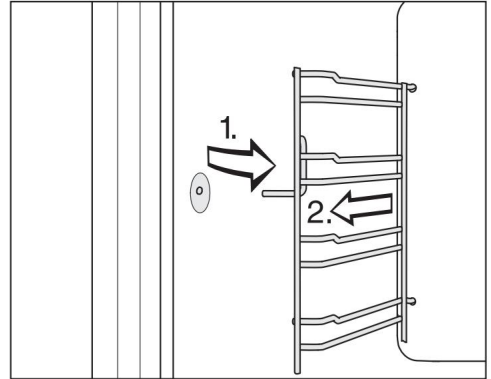
Vui lòng xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - PerfectClean" để biết hướng dẫn vệ sinh.

Nguy cơ bị thương do nóng

bề mặt.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do chạm vào các bộ phận gia nhiệt, khoang lò hoặc các phụ kiện.

Hãy để các bộ phận gia nhiệt, khoang lò và các phụ kiện nguội hẳn trước khi tháo các thanh dẫn giá.



Tháo các thanh trượt kệ ra khỏi người giữ (1.) và tháo chúng (2.).

Xóa:

- Vệ sinh vết bẩn nhẹ bằng khăn lau sạch, nước rửa chén và nước ấm. - Vệ sinh vết bẩn nặng bằng

miếng bọt biển sạch, nước nóng và nước rửa chén. Nếu cần, bạn cũng có thể sử dụng miếng cọ rửa ở mặt sau của miếng bọt biển không làm trầy xước, thích hợp cho các bề mặt nhạy cảm. Ray trượt giá cũng có thể được làm sạch trong máy rửa chén mà không cần ray trượt FlexiClip.

Sau khi vệ sinh, lau sạch bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa. Sau đó, lau khô các thanh ray

kệ bằng khăn.

Lắp ráp lại theo thứ tự ngược lại.

Lắp lại các thanh ray kệ một cách cẩn thận.

Nếu các thanh dẫn khay không được lắp đúng cách, sẽ không có chức năng chống lật. Cảm biến nhiệt độ cũng có thể bị hỏng khi đặt các vật chứa của lò hấp vào lò hấp kết hợp.

Hạ thấp thanh nhiệt/thanh nung phía trên

Nếu trần lò nung bị bẩn nhiều, có thể hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên xuống khoảng 5 cm để dễ dàng vệ sinh hơn.

Nguy cơ bị thương do nóng

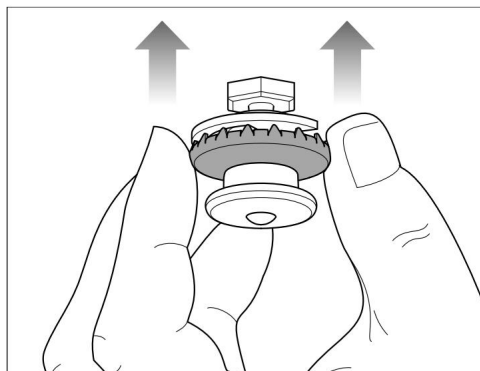
bề mặt.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do chạm vào các bộ phận gia nhiệt, khoang lò, thanh dẫn giá hoặc các phụ kiện.

Hãy để các bộ phận gia nhiệt, khoang lò, thanh dẫn giá và các phụ kiện nguội hẳn trước khi vệ sinh.

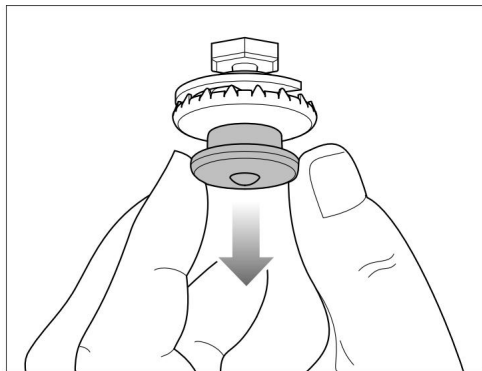
Hãy cẩn thận để không làm hỏng bộ phận làm nóng/nướng phía trên.

Tuyệt đối không dùng lực khi kéo thanh nhiệt/nướng phía trên xuống.



Sau khi vệ sinh, dùng vòng ngoài của nắp áp suất đẩy bộ phận làm nóng/nướng phía trên trở lại vị trí cũ.

Hãy đảm bảo nắp áp suất được khớp đúng cách.



Cẩn thận kéo nắp áp suất xuống.

Thanh nhiệt/nướng phía trên sẽ tự động hạ xuống. Lau

sạch trần lò bằng khăn ẩm hoặc miếng bọt biển (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Khoang lò").

Vệ sinh và bảo dưỡng

BẢO TRÌ

Các chức năng Kết thúc lúc và Bắt đầu lúc không khả dụng trong chế độ bảo trì. chương trình.

Ngâm

Bạn có thể ngâm các vết bẩn cứng đầu bằng chương trình bảo dưỡng này. Để khoảng 10 phút.

Lấy tất cả phụ kiện ra khỏi khoang lò. Lau sạch các vết bẩn.

Cứng đầu bằng khăn. Chọn Bảo trì | Ngâm.

Quá trình ngâm mất khoảng 10 phút.

Làm khô:

Chương trình bảo trì này có thể được sử dụng để làm khô mọi hơi ẩm còn sót lại trong khoang lò nướng, kể cả ở những khu vực khó tiếp cận.

Trước tiên, hãy lau khô khoang lò bằng một miếng vải mềm.

Chọn Bảo trì | Sấy khô.

Quá trình sấy khô mất khoảng 20 phút.

Rửa sạch:

Hệ thống dẫn nước được rửa sạch trong chương trình bảo trì này. Mọi cặn thức ăn còn sót lại sẽ được rửa sạch. xa.

Chọn Bảo trì | Xả sạch.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Quá trình tráng rửa mất khoảng 10 phút.

Tẩy cặn

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng viên tẩy cặn Miele (xem mục “Phụ kiện tùy chọn”) để tẩy cặn cho thiết bị. Những viên tẩy cặn này được phát triển đặc biệt để sử dụng với các thiết bị Miele nhằm tối ưu hóa quá trình tẩy cặn. Các chất tẩy cặn khác, có chứa các axit khác ngoài axit citric và/hoặc các chất không mong muốn khác, chẳng hạn như clo, có thể gây hư hại cho sản phẩm. Hơn nữa, kết quả tẩy cặn như mong muốn sẽ không được đảm bảo nếu dung dịch tẩy cặn không có nồng độ thích hợp.

Không được làm đổ dung dịch tẩy cặn lên bề mặt kim loại. Điều này có thể gây ra các vết ố.

Tuy nhiên, nếu chất tẩy cặn dính vào các bề mặt này, hãy lau sạch ngay lập tức.

Lò nướng kết hợp hơi nước cần được tẩy cặn sau một số giờ hoạt động nhất định. Khi đến lúc cần tẩy cặn, số lần sử dụng còn lại sẽ hiển thị trên màn hình. Chỉ những quá trình nấu nướng sử dụng hơi nước mới được tính. Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ tự động khóa sau khi hoàn tất quá trình nấu nướng cuối cùng.

Chúng tôi khuyên bạn nên tẩy cặn lò nướng kết hợp hơi nước trước khi tắt máy.

Quá trình tẩy cặn mất khoảng 41 phút.

Trong quá trình tẩy cặn, bình chứa nước phải được tráng sạch và đổ đầy nước sạch. Bình chứa nước ngưng tụ cần được đổ hết nước.

Bắt đầu quá trình tẩy cặn Lấy tất cả
phụ kiện ra khỏi khoang lò. Chọn Bảo trì |
Tẩy cặn.

Thông báo "Vui lòng chờ" sẽ xuất hiện trên màn hình. Quá trình tẩy cặn đang được chuẩn bị. Quá trình này có thể mất vài phút. Ngay khi thiết bị sẵn sàng, bạn sẽ được nhắc thêm chất tẩy cặn vào bình chứa nước.

Đổ nước máy ấm sạch vào bình chứa nước đến vạch chỉ mức và nhỏ 2 viên tẩy cặn Miele

trong đó có thuốc viên.
Chờ cho đến khi viên tẩy cặn tan hết.

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị. Xác nhận bằng nút OK.

Đổ hết nước ngưng tụ trong bình chứa.
Xác nhận bằng OK.

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình. Quá trình giám độ phân giải sẽ bắt đầu.

Không được tắt lò nướng kết hợp hơi nước trong quá trình tẩy cặn, nếu không toàn bộ quá trình sẽ phải bắt đầu lại từ đầu.

Trong quá trình tẩy cặn, bình chứa nước phải được rửa sạch và đổ đầy nước sạch. Bình chứa nước ngưng tụ cần được đổ hết nước. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Khi thời gian đếm ngược kết thúc, chữ "Finished" sẽ hiện lên màn hình và một tiếng bíp vang lên.

Hoàn tất quá trình tẩy cặn
Chọn Đóng.

Tháo bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ và đổ hết nước ra nếu cần. Vệ sinh và lau khô bình chứa nước
và
bình chứa nước ngưng tụ.

Chuyển sang lò nướng kết hợp hơi nước tắt.

Mở cửa lò và để khoang lò nguội bớt.
Sau đó lau khô khoang lò.

Để cửa lò mở cho đến khi bên trong lò hoàn toàn khô ráo.

Vệ sinh và bảo dưỡng

Thay vì vệ sinh

lò nướng bằng tay, bạn có thể chạy chương trình bảo dưỡng HydroClean .

Mùi hôi sau khi nấu cá, cũng như các vết bẩn cứng đầu, ví dụ như từ việc nướng và quay, có thể dễ dàng được loại bỏ bằng chương trình này.

Chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh lò nướng kết hợp hơi nước bốn lần một năm bằng HydroClean. Nếu cần, bạn có thể vệ sinh thường xuyên hơn.

Chỉ có máy Miele HydroCleaner mới có thể được sử dụng để làm sạch bằng HydroClean.

Dung dịch tẩy rửa này được phát triển đặc biệt dành cho lò nướng kết hợp hơi nước của bạn.

Các sản phẩm tẩy rửa khác có thể làm hỏng lò nướng kết hợp hơi nước.

Một chai dung dịch vệ sinh Miele HydroCleaner được tặng kèm với lò nướng kết hợp hơi nước của bạn. Các chai HydroCleaner tiếp theo có thể được đặt mua từ cửa hàng trực tuyến của Miele hoặc trực tiếp từ Miele (xem bìa sau để biết thông tin liên hệ).

Nguy cơ bị thương do chất tẩy rửa.

Sản phẩm HydroCleaner gây kích ứng da và mắt.

Tránh tiếp xúc với da và mắt.

Rửa kỹ vùng bị ảnh hưởng bằng nước và đến gặp bác sĩ nếu tình trạng kích ứng mắt vẫn tiếp diễn.

Đặt máy HydroCleaner xa tầm tay trẻ em.

Luôn sử dụng hết toàn bộ dung dịch trong một chai HydroCleaner (125 ml), bất kể mức độ bẩn như thế nào.

Lượng chất tẩy rửa (125 ml) được dùng cho toàn bộ quá trình làm sạch và không được thay đổi.

Bạn có thể lựa chọn giữa 3 cấp độ làm sạch với thời gian khác nhau:

- Mức độ bẩn 1 : vết bẩn nhẹ, hầu như không nhìn thấy và có mùi, ví dụ như sau khi nấu cá hoặc bắp cải.

Thời gian: khoảng 1 giờ 57 phút - Mức

độ bẩn 2 : vết bẩn nhìn thấy được nhưng không bị cháy nặng, ví dụ như phô mai pizza chảy, bánh trái cây bị ròi. Thời gian: khoảng 3 giờ

17 phút - Mức độ bẩn 3 : vết bẩn nặng,

bị cháy.

Hướng dẫn cách làm sạch vết bẩn từ nhiều loại thực phẩm khác nhau tích tụ trong thời gian dài, ví dụ như sau khi nướng gà. Thời lượng: khoảng

4 giờ 17 phút.

Quy trình làm sạch HydroClean diễn ra

theo nhiều giai đoạn: 1. Chuẩn bị 2. Giai đoạn làm

sạch 3. Giai đoạn

trắng 4. Làm sạch thủ

công tiếp theo 5. Giai

đoạn sấy khô. Lò kết hợp hơi nước sẽ hướng

dẫn bạn toàn bộ quy

trình làm sạch.

Ví dụ, để chuẩn bị, bạn sẽ được yêu cầu tháo các phụ kiện khỏi ngăn lò nướng và đổ chất tẩy rửa qua bộ lọc sàn.

Khi mọi công tác chuẩn bị hoàn tất, giai đoạn vệ sinh sẽ bắt đầu. Cửa sẽ tự động khóa. Dung dịch tẩy rửa được pha với nước sạch và phun lên.

Vệ sinh và bảo dưỡng

Luồng khí được phân bổ đều khắp
khoảng lò nướng nhờ quạt phân phối trên trần lò. Quy
trình này được lặp lại nhiều lần.

Giai đoạn tráng rửa bắt đầu khi thời gian còn lại là
1 giờ 20 phút. Bụi bẩn và cặn chất tẩy rửa sẽ
được xả sạch khỏi khoang lò. Vào đầu và trong suốt
giai đoạn này, cần phải đổ đầy bình chứa
nước nhiều lần bằng nước máy sạch và đổ hết nước
ngưng tụ trong bình chứa.

Giai đoạn cuối cùng là giai đoạn sấy khô. Giai
đoạn này bắt đầu với thời gian còn lại khoảng 30
phút. Để loại bỏ cặn bẩn cứng đầu, cần lau sạch
khoảng lò bằng vải mềm trước khi bắt đầu giai đoạn sấy
khô.

Nếu bạn tắt lò nướng kết hợp hơi
nước, quá trình làm sạch sẽ bị hủy bỏ. Sau
khi bật lại lò nướng kết hợp hơi nước, các
giai đoạn tráng và sấy khô sẽ được thực hiện tự động
để loại bỏ bất kỳ cặn chất tẩy rửa nào còn sót
lại. Chỉ khi hoàn tất, lò mới hoạt động bình thường
trở lại (xem "Hướng dẫn khắc phục sự cố - Thông
báo trên màn hình").

Chuẩn bị và bắt đầu quá trình làm sạch Chọn Bảo
trì .

Chọn HydroClean. Chọn mức độ

làm sạch dựa trên độ bẩn.

Xác nhận bằng OK.

Thông báo "Vui lòng chờ" sẽ hiện lên.
Việc dọn dẹp sẽ được chuẩn bị. Quá trình này
có thể mất vài phút. Ngay sau khi chuẩn bị xong.

Sau khi quá trình hoàn tất, bạn sẽ được nhắc tháo
các phụ kiện và giá đỡ.

những người chạy bộ.

Lấy tất cả phụ kiện ra khỏi khoang lò nướng.

Tháo đồng thời các

thanh dẫn giá đỡ.

với ray trượt FlexiClip (nếu có) (xem "Vệ sinh
ray trượt kệ"). Xác nhận bằng OK.

Hạ thanh nhiệt/nướng phía trên xuống (xem "Hạ thanh
nhiệt/nướng phía trên xuống").

Loại bỏ mọi

chất bẩn thô ráp khỏi khoang lò và bên dưới bộ lọc
sàn.

Hãy đảm bảo rằng chất bẩn không lọt vào hệ thống
thoát nước.

Xác nhận bằng OK.

Kiểm tra xem bộ lọc sàn đã được lắp đúng
cách chưa.

Đổ toàn bộ dung dịch trong một chai HydroCleaner vào
bộ lọc sàn.

Hãy đảm bảo chất tẩy rửa không tiếp xúc với kính
cửa hoặc gioăng cửa.

Xác nhận bằng OK.

Đóng cửa lại.

Nước cất, nước có ga hoặc các chất lỏng khác có thể
làm hỏng lò nướng kết hợp hơi nước.

Chỉ sử dụng nước uống lạnh, tươi.

Rửa sạch bình chứa nước và đổ đầy nước đến vạch trên
cùng.

Đẩy bình nước vào

ngăn và xác nhận bằng OK.

Đổ hết nước ngưng tụ trong bình chứa.

Vệ sinh và bảo dưỡng

Đẩy bình chứa nước ngưng vào ngăn chứa và xác nhận bằng nút OK.

Quá trình vệ sinh bắt đầu.

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Cửa sẽ tự động khóa sau vài giây khi quá trình bắt đầu.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể hiển thị thời gian ước tính cho các tác vụ tiếp theo, ví dụ như thêm nước sạch, bằng cách nhấn Thông tin.

Lúc bắt đầu và trong suốt quá trình giặt, cần đổ đầy nước sạch vào bình chứa nước ba lần và đổ hết nước ngưng tụ trong bình chứa. Làm theo mọi hướng dẫn trên màn hình.

Trước khi bắt đầu giai đoạn sấy khô, cửa sẽ được mở khóa và bạn sẽ được nhắc lau sạch khoang lò và bên trong cửa bằng khăn ẩm: Lau kỹ khoang lò (bao gồm cả bên dưới bộ lọc sàn) và bên trong cửa bằng khăn sợi nhỏ hoặc khăn xô sạch, ẩm.

Xác nhận bằng OK.

Để đảm bảo lò nướng kết hợp hơi nước hoạt động tối ưu, hãy kiểm tra rãnh thoát nước và loại bỏ nước nếu có.

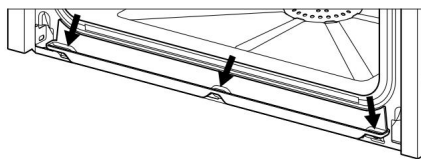
Hư hỏng do rò rỉ nước.

Nước rò rỉ có thể làm hư hại nhà ở và sàn nhà.

Nếu có giọt nước nào đọng trong rãnh thoát nước, hãy kiểm tra xem gioăng cửa đã được lắp đúng cách chưa.

Nếu cần, hãy ấn chặt xung quanh toàn bộ cánh cửa để đảm bảo bề mặt được nhẵn và đều.

Trong một số trường hợp, nước có thể đọng lại đến tận mép trên của rãnh thoát nước:



Nếu điều này xảy ra, hãy liên hệ với bộ phận Chăm sóc Khách hàng của Miele.

Nâng thanh nhiệt/nướng phía trên lên (xem "Hạ thanh nhiệt/nướng phía trên").

Lắp các thanh

dẫn hướng khay (xem "Vệ sinh các thanh dẫn hướng khay").

Đặt các phụ kiện vào lò nướng.

Xác nhận bằng OK.

Đóng cửa lại.

Rửa sạch bình chứa nước ngưng tụ.

Đẩy bình chứa nước ngưng vào ngăn chứa và xác nhận bằng nút OK.

Khi thời gian đếm ngược kết thúc, chữ "Finished" sẽ hiện lên màn hình và một tiếng chuông vang lên.

Hoàn tất quá trình vệ sinh

Chọn Đóng.

Chuyển sang lò nướng kết hợp hơi nước tắt.

Nguy cơ bị thương do nóng

bề mặt.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do chạm vào các bộ phận gia nhiệt, khoang lò hoặc các phụ kiện.

Hãy để các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội hẳn trước khi loại bỏ cặn bẩn và màng bám.

Sau khi khoang lò đã nguội, hãy dùng khăn mềm ẩm hoặc khăn thấm hút sạch sẽ để lau sạch cặn bẩn bám bên trong cửa, rãnh thoát nước và gioăng cửa.

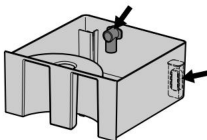
Mẹo hữu ích: Bạn có thể loại bỏ các vết ố và cặn vôi trong khoang lò bằng dung dịch giấm pha loãng hoặc bằng dung dịch DGClean (xem phần "Phụ kiện tùy chọn"). Sau đó lau sạch bằng nước.

Sau đó, lau khô khoang lò và mặt trong cửa lò bằng khăn.

Đề cửa lò mở cho đến khi bên trong lò hoàn toàn khô ráo.

Chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh bình chứa nước ngưng tụ bằng tay hoặc trong máy rửa chén trước mỗi lần nấu nướng tiếp theo (xem phần "Vệ sinh bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ").

Sau đó, hãy đảm bảo vị trí chính xác của đường ống thoát nước và sự chuyển động tự do của công tắc phao:



Vệ sinh và bảo dưỡng

Tháo cửa Chuẩn bị một

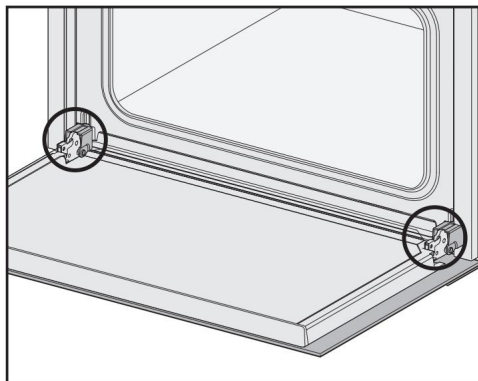
lớp lót phù hợp cho cửa, chẳng hạn như một miếng vải mềm.

Mở cửa hé ra một chút.

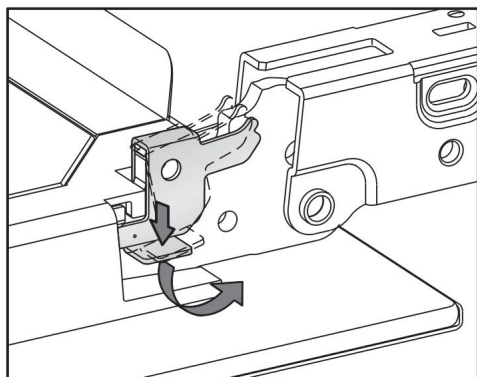


Dùng cả hai tay, ấn nhẹ vào cạnh trên của cánh cửa trong giây lát.

Cửa lò nướng được nối với bản lề bằng các chốt giữ. Trước khi tháo cửa ra khỏi các chốt giữ, cần phải nới lỏng các kẹp khóa trên cả hai bản lề cửa.



Mở cửa hoàn toàn.



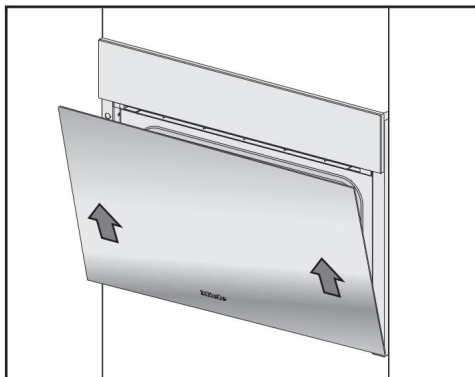
Tháo các kẹp khóa trên

Tháo các bản lề bằng cách ấn chúng xuống hết cỡ cho đến khi chúng tạo thành một góc.

Lò nướng kết hợp hơi nước có thể bị hư hỏng nếu bạn tháo cửa không đúng cách.

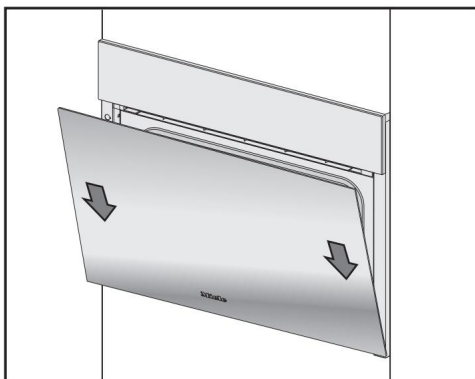
Tuyệt đối không được kéo cửa theo chiều ngang ra khỏi các chốt giữ, vì chúng sẽ bật ngược trở lại và va vào lò nướng kết hợp hơi nước. Không được dùng tay nắm để kéo cửa ra khỏi các bộ phận giữ, vì tay nắm có thể bị gãy.

Nâng cửa lên cho đến khi cửa mở hé.



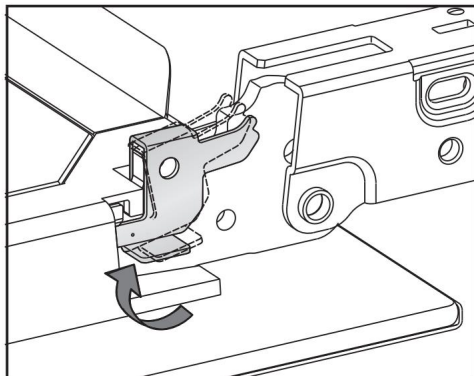
Giữ chặt cửa ở hai bên và
Kéo đều theo đường chéo lên trên từ
các chốt giữ bản lề.
Hãy đảm bảo cánh cửa thẳng.
Đặt cánh cửa lên vị trí đã đặt trước đó.
Bề mặt đã được chuẩn bị.

Lắp đặt cửa



Giữ chắc cửa ở cả hai bên và cẩn thận
lắp lại vào các bộ phận giữ bản lề cửa.
Hãy đảm bảo rằng bạn lắp cửa lại đúng
vị trí.
Mở cửa hoàn toàn.

Nếu các chốt khóa không được khóa
chặt, cửa có thể bị lỏng ra, dẫn đến
hư hỏng.
Hãy đảm bảo các kẹp khóa được khóa
chặt sau khi lắp lại cửa.



Để khóa lại các kẹp khóa, hãy lật chúng
trở lại vị trí nằm ngang hết mức có
thể.

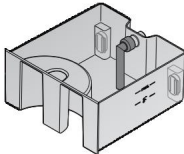
Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều sự cố và lỗi có thể dễ dàng khắc phục. Trong nhiều trường hợp, bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì không cần liên hệ với bộ phận Chăm sóc Khách hàng.

Bạn có thể tìm thêm thông tin để tự khắc phục sự cố tại www.miele.com.au/support/customer-assistance hoặc www.miele.co.nz/support/customer-assistance.



Thông báo trên màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục có thể xảy ra
F10	Ống hút trong bình chứa nước chưa được lắp đúng cách hoặc không thẳng đứng. Hãy điều chỉnh lại vị trí của ống hút: 
F11 F20	Ống thoát nước bị tắc. Tẩy cặn cho lò nướng kết hợp hơi nước (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Bảo trì"). Nếu thông báo lỗi xuất hiện lại, hãy liên hệ với Miele.
F32	Khóa cửa dùng để vệ sinh bằng HydroClean không hoạt động. Tắt lò nướng kết hợp hơi nước rồi bật lại. lại. Nếu thông báo lỗi xuất hiện lại, hãy liên hệ với Miele.
F55	Thời gian hoạt động tối đa cho một chế độ vận hành đã bị vượt quá và công tắc an toàn đã được kích hoạt. Tắt và bật lại lò nướng kết hợp hơi nước. lại. Lò nướng kết hợp hơi nước hiện đã sẵn sàng để sử dụng trở lại.
F138	Lò nướng kết hợp hơi nước bị rò rỉ. Nước đã chảy vào khay hứng nước ở đáy. Tắt rồi bật lại lò nướng kết hợp hơi nước. lại. Nếu thông báo lỗi xuất hiện lại, hãy liên hệ với Miele.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục có thể xảy ra
F196	Có lỗi xảy ra. Hãy tắt lò nướng kết hợp hơi nước rồi bật lại. lại.
	Bộ lọc sàn chưa được lắp đúng cách. Tắt lò nướng kết hợp hơi nước. Lắp bộ lọc sàn. Bật lại lò nướng kết hợp hơi nước. Nếu thông báo lỗi xuất hiện lại, hãy liên hệ với Miele.
Thông báo "Hydro-Clean" tiếp tục hiển thị sau khi bật máy.	Quá trình vệ sinh bị gián đoạn do mất điện hoặc do thiết bị bị tắt. Sau khi bật lại lò nướng kết hợp hơi nước, các giai đoạn tráng và sấy khô sẽ được thực hiện tự động để loại bỏ bất kỳ cặn chất tẩy rửa nào còn sót lại. Quá trình này mất khoảng 1 giờ 30 phút. Nếu có sự gián đoạn trong giai đoạn sấy khô, quá trình sẽ mất khoảng 30 phút. Lò nướng kết hợp hơi nước chỉ có thể hoạt động bình thường trở lại sau khi hoàn tất quá trình. Hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình. Xin lưu ý rằng kết quả làm sạch sẽ không được tối ưu.
Màn hình hiển thị một thông báo không có trong bảng này.	Có lỗi ở bộ phận điện tử. Ngắt nguồn điện cấp cho lò nướng kết hợp hơi nước trong khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi cấp lại nguồn điện, vui lòng liên hệ với Miele.

Hành vi bất thường

Vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục có thể xảy ra
Ngăn lò nướng không nóng lên.	Chế độ demo đang được kích hoạt. Lò nướng kết hợp hơi nước vẫn có thể hoạt động, tuy nhiên các bộ phận gia nhiệt sẽ không hoạt động. Tắt chế độ Demo (xem "Cài đặt - Chương trình Showroom").
	Ngăn lò nướng đã được làm nóng nhờ ngăn hâm nóng hoạt động bên dưới. Mở cửa và để ngăn lò nướng nguội bớt. xuống.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục có thể xảy ra
Sau khi chuyển nhà, lò nướng kết hợp hơi nước không còn tự động chuyển từ giai đoạn làm nóng sang giai đoạn nấu nữa.	Độ cao ảnh hưởng đến điểm sôi của nước. Nếu bạn chuyển nhà, thiết bị cần được cài đặt lại cho độ cao mới nếu sự khác biệt so với độ cao cũ hơn 300 m. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần... Tẩy cặn cho thiết bị (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - Bảo trì").
Trong quá trình vận hành, lượng hơi nước rò rỉ ra bất thường hoặc hơi nước rò rỉ từ những vị trí khác so với bình thường.	Cửa chưa đóng kín. Hãy đóng cửa lại.
	Gioăng cửa chưa được lắp đặt đúng cách. Nếu cần, hãy ấn gioăng vào xung quanh cửa để đảm bảo nó được lắp đặt trơn tru và đều.
	Gioăng cửa bị hỏng, ví dụ như bị nứt. Liên hệ với Miele để được thay thế gioăng cửa. Không thực hiện các chương trình nấu ăn sử dụng hơi nước hoặc làm sạch bằng HydroClean.
Trong quá trình vệ sinh bằng HydroClean, nước đã đọng lại đến tận đỉnh của rãnh thoát nước.	Lò nướng kết hợp hơi nước bị rò rỉ. Hãy loại bỏ nước và hoàn tất quá trình vệ sinh nếu cần. cần thiết. Gọi cho Miele.
Chức năng Bắt đầu lúc và Kết thúc lúc hiện không khả dụng.	Nhiệt độ trong khoang lò quá cao, ví dụ như sau khi chương trình đã kết thúc. Mở cửa và để lò nguội bớt.
	Các chức năng này thường không có sẵn trong các chương trình bảo trì.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục có thể xảy ra
Các cảm biến hoặc cảm biến tiệm cận không phản hồi.	Bạn đã chọn cài đặt Màn hình QuickTouch Tắt . Khi chức năng này được kích hoạt, các cảm biến và cảm biến tiệm cận sẽ không phản hồi khi lò nướng kết hợp hơi nước tắt. Ngay khi lò nướng kết hợp hơi nước được bật, các cảm biến và cảm biến tiệm cận sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn các cảm biến và cảm biến tiệm cận phản hồi ngay cả khi lò nướng kết hợp hơi nước tắt, hãy chọn cài đặt Màn hình QuickTouch Bật .
	Cài đặt cảm biến tiệm cận đang bị tắt. Thay đổi cài đặt cảm biến tiệm cận bằng cách chọn Cài đặt Cảm biến tiệm cận.
	Cảm biến tiệm cận bị lỗi. Hãy gọi cho Miele.
	Lò nướng kết hợp hơi nước không được kết nối với nguồn điện. Kiểm tra xem phích cắm của lò nướng kết hợp hơi nước có được cắm vào ổ điện hay không. Đã cắm đúng vào ổ cắm và bật công tắc. Kiểm tra xem cầu dao điện đã bị ngắt chưa. Liên hệ với... Thợ điện có chứng chỉ hoặc chuyên gia của Miele.
	Nếu màn hình không phản hồi, có lỗi ở bộ điều khiển. Chạm và giữ cảm biến Bật/Tắt cho đến khi... Màn hình tắt và lò nướng kết hợp hơi nước khởi động lại.
Cảm biến sẽ nhấp nháy khi bạn bật chế độ tạo hơi nước. lò vi sóng.	Bạn chưa kết nối lò nướng kết hợp hơi nước của mình với mạng Wi-Fi. Cảm biến sẽ nhấp nháy để báo hiệu rằng bạn có thể dễ dàng kết nối lò nướng kết hợp hơi nước với mạng bằng cảm biến này. Cảm biến sẽ ngừng nhấp nháy sau khi lò nướng kết hợp hơi nước được bật và tắt nhiều lần, nhưng chức năng kết nối mạng vẫn hoạt động.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Tiếng ồn

Vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục có thể xảy ra
Có thể nghe thấy tiếng vo ve trong quá trình hoạt động và sau khi tắt lò nướng kết hợp hơi nước.	Tiếng ồn này không phải do vận hành sai hoặc thiết bị bị lỗi. Tiếng ồn này là do nước được bơm qua hệ thống.
Vẫn có thể nghe thấy tiếng quạt sau khi thiết bị đã được tắt.	Quạt vẫn tiếp tục chạy. Lò nướng kết hợp hơi nước được trang bị quạt để đẩy hơi nước từ khoang lò ra ngoài. Quạt tiếp tục hoạt động ngay cả sau khi lò nướng kết hợp hơi nước đã tắt. Quạt sẽ tự động tắt sau một thời gian ngắn.

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục có thể xảy ra
Bánh ngọt và bánh quy vẫn chưa chín kỹ dù đã làm theo thời gian ghi trong công thức.	Nhiệt độ đã cài đặt không giống với nhiệt độ được ghi trong công thức. Hãy thay đổi nhiệt độ.
	Công thức đã được thay đổi. Ví dụ, thêm nhiều chất lỏng hoặc trứng có thể làm tăng thời gian nấu. Điều chỉnh nhiệt độ và/hoặc thời gian nấu cho phù hợp. Công thức đã được sửa đổi.
Bánh ngọt hoặc bánh quy bị nướng không đều màu.	Nhiệt độ được cài đặt quá cao.
	Đã sử dụng hơn hai tầng giá để nướng. Nướng trên tối đa hai tầng.
Sau khi vệ sinh bằng HydroClean, khoang lò nướng vẫn còn bám bẩn .	Mức độ làm sạch được thiết lập quá thấp. Khởi động lại HydroClean ở mức độ làm sạch cao hơn nếu cần.
	Khoang lò nướng chưa được lau sạch trước giai đoạn sấy khô, hoặc chỉ được lau sạch một phần. Khởi động lại HydroClean nếu cần. Khi thông báo thích hợp xuất hiện trên màn hình, hãy lau sạch khoang lò nướng kỹ lưỡng bằng khăn ẩm.

Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật

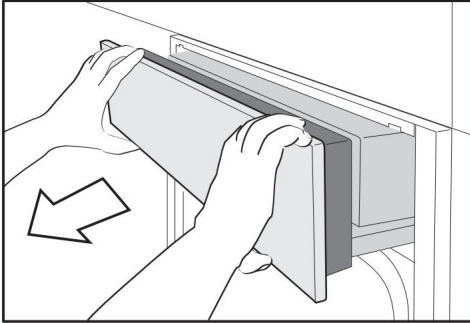
Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục có thể
Bạn không thể bật tổ hợp phím Steam. lò vi sóng.	xảy ra: Cầu dao điện đã bị ngắt. Đặt lại cầu dao điện trong hộp cầu chì chính (xem (Thông tin trên bảng dữ liệu về định mức cầu chì tối thiểu)). Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối lò nướng kết hợp hơi nước khỏi nguồn điện trong khoảng 1 phút bằng cách: - tắt công tắc ở ổ cắm điện và rút phích cắm, hoặc - tắt cầu dao điện hoặc thiết bị chống rò rỉ điện. Nếu sau khi đóng cầu dao hoặc dòng điện dư Sau khi bật lại thiết bị hiện tại, nếu lò nướng kết hợp hơi nước vẫn không hoạt động, hãy liên hệ với thợ điện có chuyên môn hoặc Miele.
Đèn lò nướng không sáng.	Cần phải thay bóng đèn. Hãy gọi cho Miele để được thay bóng đèn.
Bảng điều khiển sẽ không tự động mở hoặc đóng mặc dù cảm biến đã được chạm vào nhiều lần.	Có vật cản đang che khuất bảng điều khiển. Hãy loại bỏ vật cản. Cảm biến vật cản rất nhạy, điều này có nghĩa là bảng điều khiển đôi khi không mở hoặc đóng được. Mở/đóng bảng điều khiển bằng tay (xem cuối phần này). Nếu sự cố xảy ra thường xuyên, hãy liên hệ với Miele.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục có thể xảy ra
HydroCleaner (chất tẩy rửa) là đã được thêm vào bình chứa nước.	Các hướng dẫn hiển thị trên màn hình đã không được tuân thủ. Để đạt được kết quả làm sạch tối ưu, các bước riêng lẻ của quy trình làm sạch cần được phối hợp với nhau. Luôn luôn tuân theo hướng dẫn trên màn hình (xem "Làm sạch và bảo dưỡng - Bảo trì"). Nếu quá trình làm sạch bằng HydroClean chưa bắt đầu: Tắt lò nướng kết hợp hơi nước để Hủy bỏ quá trình làm sạch. Đổ hết nước trong bình chứa và rửa sạch kỹ lưỡng. Khởi động lại HydroClean. Nếu quá trình làm sạch đã được thực hiện bằng HydroClean: Trong giai đoạn xả, toàn bộ hệ thống được xả nhiều lần bằng nước sạch. Sau khi quá trình làm sạch hoàn tất, tất cả cặn chất tẩy rửa sẽ được loại bỏ. Khởi động lại HydroClean nếu cần.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Mở bảng điều khiển bằng tay
Cẩn thận mở
cửa.

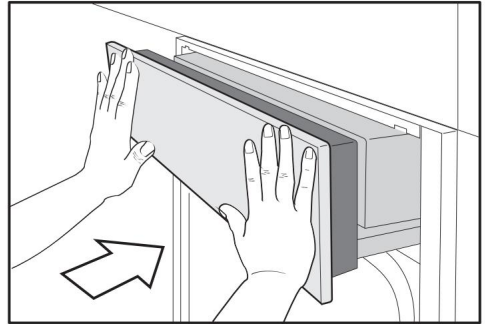


Nắm lấy bảng điều khiển ở phía trên và phía
dưới. Kéo bảng
điều khiển về phía trước và ra ngoài trước.

Cẩn thận đẩy bảng điều khiển lên trên.

Đóng bảng điều khiển bằng tay
Nắm lấy
bảng điều khiển ở phía trên và phía dưới.

Cẩn thận ấn bảng điều khiển xuống.



Đẩy bảng điều khiển vào.

Dịch vụ

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục sự cố tại www.miele.com.au/support/customer-assistance hoặc www.miele.co.nz/support/customer-assistance và thông tin về phụ tùng thay thế của Miele tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service.

Liên hệ trong trường hợp xảy ra sự cố

Trong trường hợp xảy ra bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với Miele.

Bạn có thể đặt lịch hẹn dịch vụ khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service. Thông tin liên hệ của Miele có thể được tìm thấy ở cuối cuốn sách nhỏ này.

Vui lòng cung cấp số hiệu model và số seri của thiết bị khi liên hệ với Miele. Thông tin này có thể tìm thấy trên nhãn thông số kỹ thuật.

Khi thiết bị được lắp đặt, mã hiệu model và số sê-ri có thể được tìm thấy trên tấm kim loại nhỏ ở phía trên bảng điều khiển đã mở.

Bảo hành:

Nhà sản xuất bảo hành thiết bị này trong 2 năm.

Để biết thêm thông tin chi tiết, vui lòng tham khảo sổ bảo hành của bạn.

Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

Nguy cơ hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

Việc lắp đặt không đúng cách có thể gây hư hỏng cho thiết bị tạo hơi nước.

Lò vi sóng.

Lò nung kết hợp hơi nước chỉ được lắp đặt bởi người có chuyên môn.

Thông số kết nối (điện áp và tần số) trên bảng thông số kỹ thuật của lò hấp kết hợp phải phù hợp với nguồn điện lưới để tránh nguy cơ hư hỏng lò hấp kết hợp.

Hãy so sánh các thông số này trước khi kết nối thiết bị. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của một thợ điện có chuyên môn. Bộ

chuyển đổi nhiều ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị (ví dụ: nguy cơ quá nhiệt). Không sử dụng chúng để kết nối lò nung kết hợp hơi nước với nguồn điện lưới. Ổ cắm và công tắc bật/tắt phải dễ tiếp cận sau khi lò nung kết hợp hơi nước đã được lắp đặt. Lò nung kết hợp hơi nước

phải được đặt ở vị trí sao cho bạn có thể nhìn thấy nội dung bên trong dụng cụ nấu ăn được đặt ở tầng trên cùng.

Nếu không sẽ có nguy cơ bị thương hoặc thức ăn nóng bị đổ.

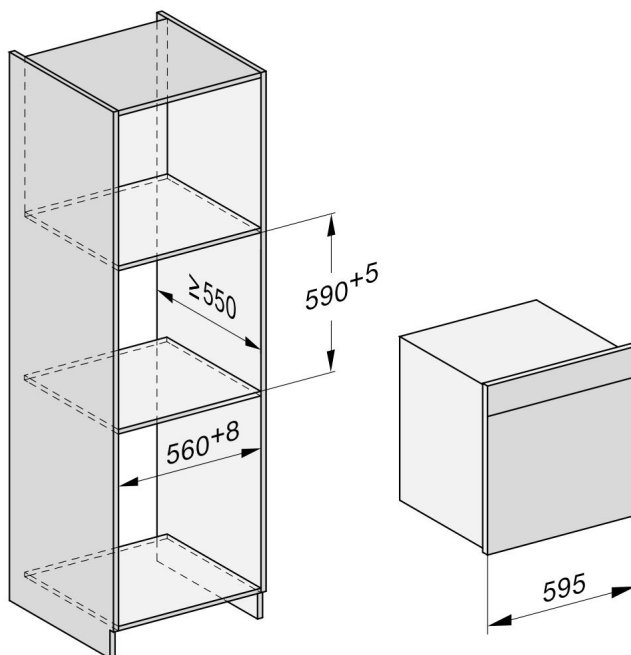
Lắp đặt

Kích thước lắp đặt

Tất cả các kích thước đều được tính bằng mm.

Lắp đặt trong tủ cao

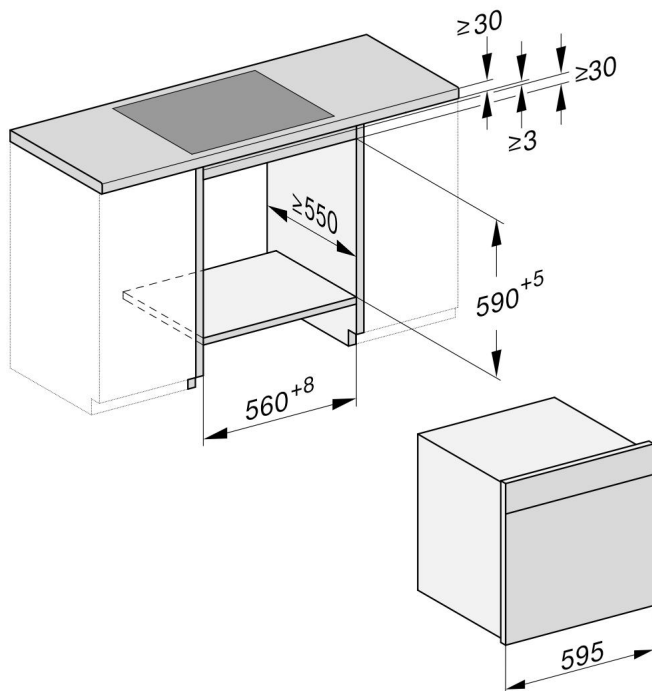
Khung chứa đồ nội thất không được có tấm ốp lưng được lắp đặt phía sau hốc tường.



Lắp đặt vào bộ phận cơ bản

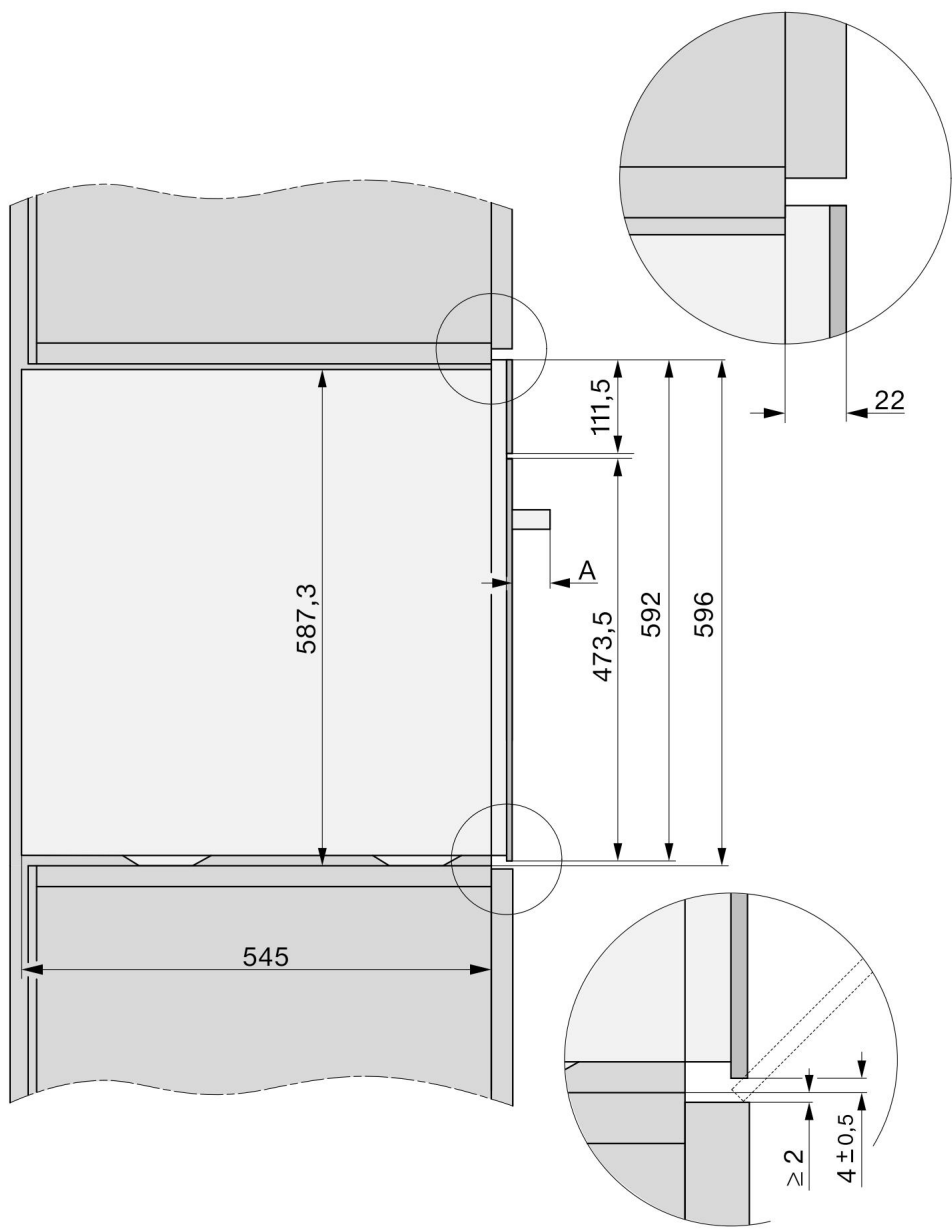
Khung chứa đồ nội thất không được có tấm ốp lưng được lắp đặt phía sau hốc tường.

Nếu lò nướng kết hợp hơi nước được lắp đặt trong tủ bếp bên dưới bếp điện hoặc bếp từ, vui lòng tham khảo thêm hướng dẫn lắp đặt cho bếp cũng như chiều cao lắp đặt cần thiết cho bếp.



Lắp đặt

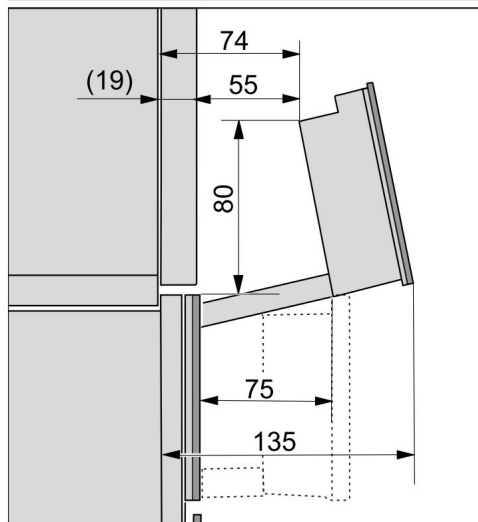
Hình chiếu cạnh



A DGC 78xx: 47 mm

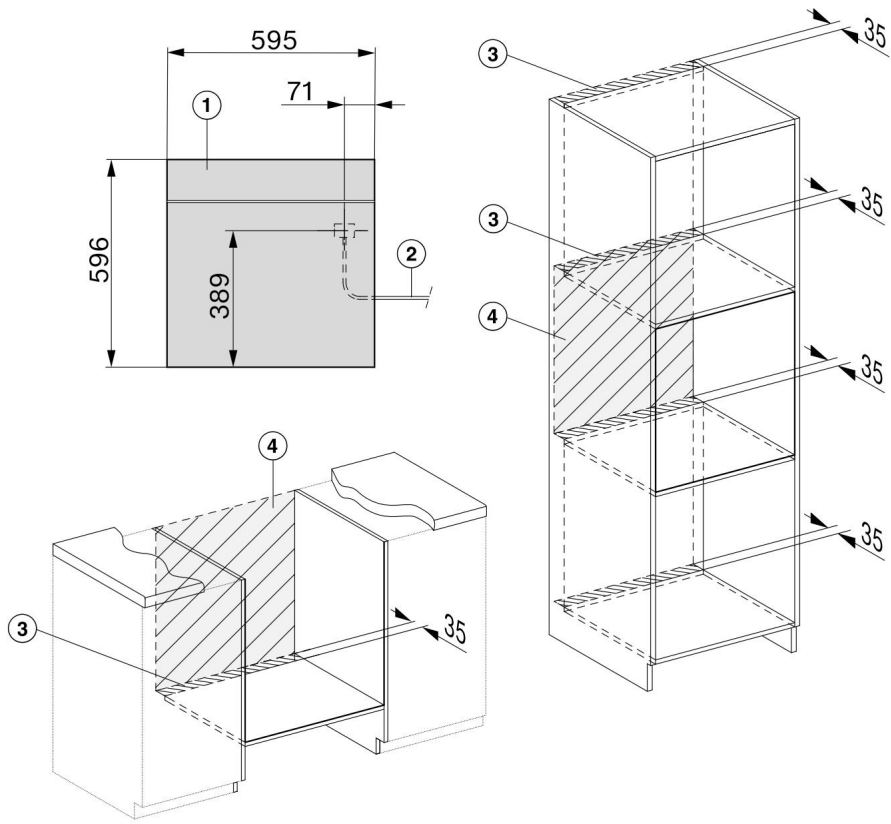
Phạm vi mở của bảng điều khiển

Khu vực phía trước bảng điều khiển không được bị vật cản nào (chẳng hạn như tay nắm cửa) che khuất, vì điều đó có thể cản trở việc đóng mở bảng điều khiển.



Lắp đặt

Kết nối và thông gió



a Mặt trước b

Cáp kết nối nguồn điện, L = 2000 mm c Lỗ thông gió,
tối thiểu 180 cm2 d Không được phép kết nối
trong khu vực này e Thông gió

Lắp đặt lò nướng kết hợp hơi nước

Kết nối dây nguồn với lò nướng kết hợp hơi nước.

Nguy cơ hư hỏng do vận chuyển không đúng cách.

Việc cầm lò nướng kết hợp hơi nước bằng tay nắm cửa có thể làm hỏng cửa.

Sử dụng các rãnh tay cầm ở bên hông vỏ máy để nhấc thiết bị lên.

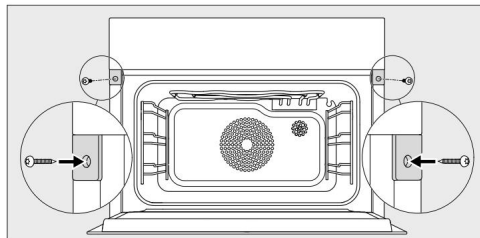
Bộ tạo hơi nước có thể hoạt động không đúng cách nếu lò nướng kết hợp hơi nước không được đặt trên bề mặt bằng phẳng.

Độ lệch tối đa so với phương ngang có thể chấp nhận được là 2°.

Nhấn vào lò nướng kết hợp hơi nước

Đặt vào vị trí lắp đặt và căn chỉnh.

Khi thực hiện thao tác này, hãy đảm bảo rằng dây cáp kết nối nguồn điện không bị kẹt hoặc hư hỏng. Mở cửa.



Cố định lò nướng kết hợp hơi nước vào các vách bên của tủ bằng các vít gỗ được cung cấp (3,5 x 25 mm).

Kết nối lò nướng kết hợp hơi nước với nguồn điện lưới.

Kiểm tra chức năng hoạt động chính xác của lò hấp kết hợp theo hướng dẫn sử dụng.

Lắp đặt

Kết nối điện

Lò nướng kết hợp hơi nước được cung cấp kèm theo dây cáp kết nối nguồn điện với phích cắm đực sẵn, có thể kết nối với ổ cắm nối đất phù hợp.

Sau khi lắp đặt lò nướng kết hợp hơi nước, ổ cắm điện phải dễ tiếp cận. Nếu ổ cắm không dễ tiếp cận, hãy đảm bảo có phương tiện ngắt điện phù hợp ở phía lắp đặt cho mỗi cực. Nguy cơ cháy do quá nhiệt.

Việc kết nối lò nướng kết hợp hơi nước với bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài có thể gây quá tải cho dây dẫn.

Vì lý do an toàn, không sử dụng dây nối dài hoặc bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm.

Tất cả các công việc liên quan đến điện phải được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn và năng lực phù hợp, tuân thủ nghiêm ngặt các quy định an toàn quốc gia và địa phương.

Vì lý do an toàn, chúng tôi khuyến nghị sử dụng thiết bị chống rò dòng (RCD) phù hợp trong hệ thống điện liên quan để kết nối lò hấp kết hợp.

Nếu dây cáp nguồn bị hỏng, chỉ được thay thế bằng dây cáp nguồn chuyên dụng cùng loại (có bán tại Miele). Vì lý do an toàn, việc thay thế này chỉ được thực hiện bởi thợ điện có trình độ và năng lực phù hợp hoặc kỹ thuật viên dịch vụ được ủy quyền của Miele, nhằm tránh nguy hiểm.

Thông số trên nhãn sản phẩm cho biết công suất tiêu thụ định mức và thông tin kết nối. Hãy so sánh thông tin này với thông tin kết nối điện tại chỗ.

Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến của một thợ điện có chuyên môn.

Việc vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn với hệ thống cung cấp năng lượng tự cung tự cấp hoặc không đồng bộ với lưới điện quốc gia (ví dụ: mạng lưới độc lập, hệ thống dự phòng) là khả thi. Yêu cầu để vận hành là hệ thống cung cấp năng lượng phải tuân thủ tất cả các yêu cầu hiện hành của địa phương và quốc gia áp dụng cho các hệ thống độc lập, năng lượng mặt trời và/hoặc pin lưu trữ.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống lắp đặt tại nhà và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động khi vận hành độc lập hoặc không đồng bộ với lưới điện, hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong hệ thống lắp đặt.

Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông: Để vận hành và điều

khởi mô-đun truyền thông, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc phần mềm của bên thứ ba không thuộc phạm vi điều chỉnh của các điều khoản cấp phép mã nguồn mở. Các phần mềm/thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền sở hữu bản quyền của Miele và các bên thứ ba phải được tôn trọng.

Ngoài ra, mô-đun truyền thông chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều khoản cấp phép mã nguồn mở. Các thành phần mã nguồn mở có trong thiết bị cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, bản sao các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin bổ sung nào khác có thể được truy cập cục bộ qua địa chỉ IP bằng trình duyệt web (<http://<địa chỉ IP>/Licenses>), trong đó <địa chỉ IP> là địa chỉ IP của thiết bị. Các thỏa thuận về trách nhiệm pháp lý và bảo hành đối với các giấy phép mã nguồn mở được hiển thị tại vị trí này chỉ áp dụng đối với các chủ sở hữu quyền tương ứng.

Dữ liệu kỹ thuật

Bản quyền và giấy phép để vận

hành và điều khiển thiết bị, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc phần mềm của bên thứ ba không thuộc phạm vi điều chỉnh của các điều khoản cấp phép mã nguồn mở. Các phần mềm/thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền sở hữu bản quyền của Miele và các bên thứ ba phải được tôn trọng.

Ngoài ra, thiết bị còn chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều khoản cấp phép mã nguồn mở. Bạn có thể truy cập các thành phần mã nguồn mở này cùng với các thông báo bản quyền liên quan, bản sao các điều khoản cấp phép hợp lệ và bất kỳ thông tin bổ sung nào khác trong thiết bị tại mục Cài đặt | Thông tin pháp lý | Giấy phép mã nguồn mở. Các thỏa thuận về trách nhiệm pháp lý và bảo hành đối với các giấy phép mã nguồn mở được hiển thị tại vị trí này chỉ áp dụng đối với các chủ sở hữu quyền tương ứng.

Thiết bị này, đặc biệt, chứa các thành phần phần mềm được cấp phép bởi chủ sở hữu quyền theo Giấy phép Công cộng GNU phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU phiên bản 2.1. Trong thời hạn ít nhất 3 năm kể từ khi mua hoặc giao thiết bị, Miele sẽ cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba một bản sao mã nguồn có thể đọc được bằng máy tính của các thành phần mã nguồn mở có trong thiết bị, được cấp phép theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU phiên bản 2.1.

Mã nguồn sẽ được cung cấp trên phương tiện lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc USB). Để nhận mã nguồn này, vui lòng liên hệ với chúng tôi, ghi rõ tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua, bằng cách gửi email (info@miele.com) hoặc viết thư đến địa chỉ sau: Miele & Cie. KG Open Source GTZ/TIM Carl-Miele-Straße 29 33332 Gütersloh, Đức. Chúng tôi muốn lưu ý bạn về chế độ bảo hành có giới hạn dành cho

chủ sở hữu quyền theo

các điều khoản của

Giấy phép

Công cộng GNU, phiên bản 2, và

Giấy phép Công cộng GNU phiên bản 2.1:

Chương trình này được phân phối với hy vọng rằng nó sẽ hữu ích, nhưng KHÔNG CÓ BẤT KỲ BẢO HÀNH NÀO, ngay cả bảo hành ngầm về khả năng thương mại hoặc sự phù hợp cho một mục đích cụ thể. Xem Giấy phép Công cộng GNU và Giấy phép Công cộng GNU phiên bản 2.1 để biết thêm chi tiết.

Công ty TNHH Miele Australia
ACN 005 635 398 ABN
96 005 635 398

Tầng 4, số 141 đường Camberwell
Hawthorn East, VIC 3123

1300 464 353 (1300 4 MIELE)
info@miele.com.au
www.miele.com.au

Công ty TNHH Miele New Zealand
IRD 98 463 631

8 College Hill
Vinh Freemans, Auckland 1011

0800 464 353 (0800 4 MIELE)
customercare@miele.co.nz
www.miele.co.nz

Trụ sở chính toàn cầu của Miele
Đức Miele &
Cie. KG Carl-Miele-
Straße 29 33332 Gütersloh
Cộng hòa Liên bang Đức

DGC 7860 HC Pro

en-AU, NZ

Số điện thoại: 12 200 960 / 05 / 002