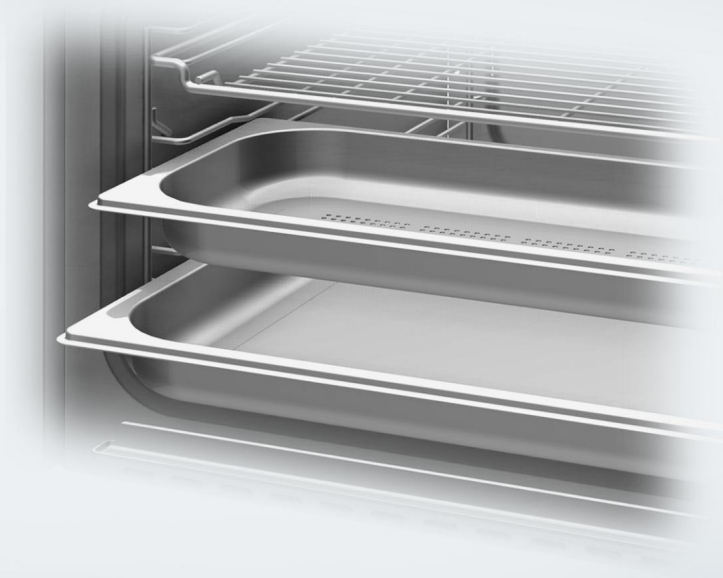


Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Lò hơi



Điều cần thiết là phải đọc các hướng dẫn vận hành và lắp đặt này trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị. Điều này ngăn ngừa cả thương tích cá nhân và hư hỏng cho thiết bị.

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn.....	5
Chăm sóc môi trường	13
Tổng quan.....	14
Lò hấp.....	14
Phụ kiện đi kèm	15
Điều khiển.....	16
Màn hình.....	17
Cảm biến.....	17
Biểu tượng.....	17
Mô tả chức năng.....	18
nước.....	18
tự.....	18
độ.....	18
nấu.....	18
ôn.....	19
đoạn làm nóng.....	19
nấu.....	19
nước.....	19
Trước khi sử dụng lần đầu tiên	20
nước	21
nước.....	21
Cài đặt	22
Hiện thị giờ hoạt động	22
cài đặt	22
nước	24
Vận hành.....	25
Vận hành lò hấp.....	25
chương trình nấu ăn.....	26
ăn.....	27
Chương trình tự động	28
Ghi chú chung.....	30
việc nấu bằng hơi nước.....	30
hộp.....	30
tự.....	30
kê.....	31

Đông lạnh.....	
31 Nhiệt độ.....	31
Thời gian.....	
31 Nấu bằng chất lỏng.....	31 Công thức
nấu ăn của riêng bạn.....	31
Nấu bằng hơi nước.....	32 Nấu bằng hơi
nước sinh thái.....	32 Ghi chú về biểu đồ nấu
ăn.....	32
Rau.....	
33 Cá.....	
36 Thịt.....	
39 Gạo.....	
41 Ngũ cốc.....	42
Mì ống/Mì sợi.....	43 Bánh bao
châu Âu.....	44 Đậu
khô.....	45 Trứng
gà.....	47 Trái
cây.....	48 Xúc
xích.....	48 Động vật
có vỏ.....	49
Trái.....	50 Nấu theo
thực đơn.....	51
Các ứng dụng khác.....	53 Làm nóng
lại.....	53 Rã
đóng.....	
56 Chần.....	
59 Đóng chai.....	59 Khử
trùng các mặt hàng.....	62 Ủ bột
men.....	62 Làm nóng khăn
ấm.....	62 Hòa tan
gelatin.....	63 Tách tinh
thể mặt ong.....	63 Làm tan chảy số có
lạ.....	63 Làm sữa
chua.....	64 Làm cháy
mỡ.....	65 Làm ướt hành
tây.....	65 Chiết xuất nước
ép.....	66 Lột vỏ trái cây và rau
củ.....	67 Bảo quản
táo.....	67 Làm kem sữa trứng hoàng
gia.....	67

Nội dung

Vệ sinh và bảo dưỡng	68
Chất tẩy rửa không phù hợp	69 Vệ sinh mặt
trước	69 Vệ sinh khoang
lò	70 Vệ sinh bình chứa
nước	70 Vệ sinh phụ
kiện	70 Vệ sinh thanh trượt
kệ	71 Tẩy cặn lò
hấp	71
Hướng dẫn giải quyết sự cố	73 Tín hiệu
trên màn hình	73 Hành vi bất
ngờ	74 Tiếng
ồn	75
Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật	75
Phụ kiện tùy chọn	76
Dịch vụ	
77 Liên hệ khi có lỗi	77 Bảo
hành	77
Lắp đặt	
78 Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt	78 Kích thước lắp
đặt	79 Lắp đặt trong tủ
cao	79 Lắp đặt trong tủ
đế	80 Nhìn từ bên
hông	81 Kết nối và
thông gió	82 Lắp đặt lò
hấp	83 Kết nối
điện	84

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Thiết bị này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn hiện hành của địa phương và quốc gia. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại tài sản.

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt này trước khi sử dụng lò hơi lần đầu tiên. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo dưỡng thiết bị. Điều này ngăn ngừa cả thương tích cá nhân và hư hỏng cho lò hơi.

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

Miele không chịu trách nhiệm về thương tích hoặc thiệt hại gây ra do không tuân thủ các hướng dẫn này.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ứng dụng đúng Lò hơi này

được thiết kế để sử dụng trong gia đình và sử dụng trong các môi trường tương tự của khách trong phòng khách sạn hoặc nhà nghỉ, nhà nghỉ B&B và các khu nhà ở thông thường khác. Điều này không bao gồm các cơ sở chung/chung hoặc các cơ sở thương mại trong khách sạn, nhà nghỉ B&B.

Lò nung hơi nước không thích hợp để sử dụng ngoài trời.

Lò hấp chỉ dùng để hấp, rã đông và hâm nóng thực phẩm.

Không được phép sử dụng cho bất

kỳ mục đích nào khác. Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng và có thể nhận biết được những nguy hiểm khi sử dụng sai mục đích.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn với trẻ em

Trẻ nhỏ không được phép sử dụng thiết bị này. Trẻ lớn hơn chỉ được sử dụng thiết bị nếu đã được giải thích rõ ràng về cách vận hành và có thể sử dụng an toàn. Họ phải có khả năng hiểu và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra do thao tác không đúng cách. Chỉ trẻ lớn mới được vệ sinh khi có sự giám sát của người lớn.

Vui lòng giám sát trẻ em ở gần lò hấp và không để chúng chơi đùa với lò.

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 vật liệu đó qua đầu với nguy cơ ngạt thở. Để vật liệu đóng gói tránh xa 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. Trong quá trình vận hành, hơi nước sẽ thoát ra ngoài qua lỗ thông gió. Kính cửa và bảng điều khiển của lò hơi nóng lên.

Không để trẻ em chạm vào lò hấp khi lò đang hoạt động. Giữ trẻ em tránh xa lò hơi cho đến khi lò nguội và không có nguy cơ bị thương. Nguy cơ bị thương do

cửa mở. Cửa lò có thể chịu được trọng lượng tối đa là 8 kg. Trẻ em có thể bị thương khi mở cửa.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

An toàn kỹ thuật

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

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền.

Thiết bị bị hỏng là nguy hiểm. Kiểm tra thiết bị xem có hư hỏng nào không. Không bao giờ lắp đặt hoặc cố gắng sử dụng thiết bị bị hỏng. Có

thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn với hệ thống cung cấp năng lượng đồng bộ tự cung tự cấp hoặc không phải nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới riêng biệt, hệ thống dự phòng). Yêu cầu đối với hoạt động này 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 hệ thống độc lập, năng lượng mặt trời và/hoặc pin.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong quá trình lắp đặt và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động của chúng trong quá trình vận hành biệt lập hoặc trong quá trình vận hành đồng bộ không phải nguồn điện chính, hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp

đặt. Chỉ có thể đảm bảo an toàn điện của thiết bị này khi tính liên tục hoàn toàn giữa thiết bị và hệ thống nối đất hiệu quả. Điều quan trọng nhất là yêu cầu an toàn cơ bản này phải có và được kiểm tra thường xuyên, và nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hệ thống dây điện trong gia đình phải được kiểm tra bởi một thợ điện có trình độ.

Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính, hãy đảm bảo rằng dữ liệu kết nối trên bảng dữ liệu (điện áp và tần số) khớp với nguồn điện chính. Dữ liệu này phải tương ứng để tránh nguy cơ làm hỏng thiết bị. Hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ nghi ngờ nào. Không kết nối thiết

bị với nguồn điện chính bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài. Những thứ này không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị (ví dụ: nguy cơ quá nhiệt).

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vì lý do an toàn, thiết bị này chỉ có thể được sử dụng sau khi đã được lắp đặt xong.

Thiết bị này không được lắp đặt và vận hành trong các cơ sở di động (ví dụ như trên tàu). Nguy cơ thương tích do

điện giật. Bất kỳ tiếp xúc nào với các kết nối đang hoạt động hoặc can thiệp vào các thành phần điện hoặc cơ khí của lò nướng đều sẽ gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể dẫn đến sự cố lò nướng hơi nước.

Không được mở vỏ lò hấp trong bất kỳ trường hợp nào.

Bảo hành của nhà sản xuất sẽ không còn hiệu lực nếu thiết bị không được sửa chữa bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele phê duyệt.

Các thành phần bị lỗi chỉ được thay thế bằng phụ tùng thay thế 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.

Nếu phích cắm điện bị tháo khỏi cáp kết nối nguồn điện hoặc nếu cáp kết nối nguồn điện được cung cấp mà không có phích cắm điện, lò hơi phải được kết nối với nguồn điện bởi một thợ điện có trình độ.

Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện chuyên dụng do thợ điện có trình độ và năng lực thực hiện để tránh nguy hiểm (xem phần "Lắp đặt - Kết nối điện").

Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, thiết bị phải được ngắt khỏi nguồn điện chính. Thiết bị chỉ được cách ly hoàn toàn khỏi nguồn điện khi: - thiết bị được tắt tại cầu dao điện chính hoặc - thiết bị được tắt tại ổ cắm trên

tường và phích cắm được rút ra khỏi ổ cắm. Không kéo cáp kết nối

nguồn điện chính mà chỉ kéo phích cắm nguồn điện chính để ngắt thiết bị của bạn khỏi nguồn điện chính.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nếu lò hơi được lắp đặt phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ như cửa), không được đóng mặt trước của đồ nội thất khi lò hơi đang hoạt động. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau cửa đồ nội thất đóng. Điều này có thể gây hư hỏng cho lò hơi, bộ phận chứa và sàn nhà.

Để cửa đồ nội thất mở cho đến khi lò hơi nguội hoàn toàn. Ở những khu vực có thể bị gián đoạn

các loài gây hại khác xâm nhập, hãy đặc biệt chú ý giữ cho thiết bị và môi trường xung quanh luôn sạch sẽ. Bất kỳ hư hỏng nào do gián đoạn các loài 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 hơi nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng do khoang lò, thanh trượt, phụ kiện, thực phẩm hoặc hơi nước.

Đeo găng tay khi đặt hoặc lấy thực phẩm vào lò, khi điều chỉnh các kệ lò, v.v. trong lò nóng. Nguy cơ bị thương do thực phẩm nóng.

Thức ăn có thể bị đổ hoặc bắn ra xung quanh khi cho vào lò hoặc lấy ra. Thức ăn có thể gây bỏng.

Khi đặt hoặc lấy đồ đựng thức ăn vào lò nướng, hãy đảm bảo thức ăn nóng không bị đổ. Nguy cơ bị thương do nước nóng.

Vào cuối chương trình nấu, nước nóng còn lại trong máy tạo hơi nước được bơm trở lại bình chứa nước. Cần thận trọng không làm đổ bình chứa nước khi lấy ra khỏi thiết bị. Không sử dụng lò hơi để hâm nóng hoặc đóng chai thực phẩm trong

hộp kín.

Áp suất sẽ tăng lên bên trong chúng và chúng có thể phát nổ gây hư hỏng cho thiết bị, cũng như nguy cơ gây thương tích và bỏng. Đĩa nhựa không chịu nhiệt và không chịu hơi nước sẽ tan chảy ở nhiệt độ cao và có thể làm hỏng thiết bị.

Chỉ sử dụng đĩa nhựa chịu nhiệt (đến 100 °C) và chịu hơi nước. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Thức ăn để trong khoang lò có thể bị khô và hơi ẩm thoát ra có thể gây ra hư hỏng do ăn mòn trong lò hơi.

Không để thức ăn trong khoang lò và không sử dụng bất kỳ vật dụng nấu ăn nào để bị ăn mòn. Nguy cơ bị thương do cửa mở. Bạn có thể đập vào cửa mở hoặc

vấp phải nó. Tránh để cửa mở khi không cần thiết.

Cửa có thể chịu được tải trọng tối đa là 8 kg. Không ngồi hoặc dựa vào cửa mở và không đặt vật nặng lên cửa.

Ngoài ra, hãy đảm bảo rằng không có vật gì có thể bị kẹt giữa cửa và khoang lò. Lò hơi có thể bị hỏng. Khi sử dụng một thiết bị điện nhỏ, ví dụ như máy xay cầm tay,

gần lò hơi, cần cẩn thận để cáp của thiết bị không bị kẹt bởi cửa lò hơi. Lớp cách điện trên cáp có thể bị hỏng, gây ra nguy cơ điện giật.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ bị thương do điện giật. Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch. Không bao giờ sử dụng máy vệ sinh bằng

hơi nước để vệ sinh. Các vết xước trên kính cửa có thể khiến kính bị vỡ. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, miếng bọt biển cứng, bàn chải hoặc dụng cụ kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính cửa. Có

thể tháo rời các thanh trượt kệ (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Vệ sinh các thanh trượt kệ").

Lắp lại thanh trượt kệ đúng cách. Có

gắng tránh để thức ăn hoặc chất lỏng có chứa muối bắn vào thành bên trong. Nếu có, hãy lau sạch chúng thật kỹ 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 thay thế hoặc phụ kiện từ các nhà sản xuất khác, chế độ bảo hành sẽ không còn hiệu lực và Miele không

thể chịu trách nhiệm. Miele sẽ đảm bảo cung cấp phụ tùng thay thế chức năng trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi ngừng sản xuất lò hơi của bạn.

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

Bao bì vận chuyển và bảo vệ được lựa chọn từ những vật liệu thân thiện với môi trường, để xử lý và có thể tái chế.

Tái chế bao bì giúp giảm việc sử dụng nguyên liệu thô trong quá trình sản xuất

và cũng làm giảm lượng rác thải tại các bãi chôn lấp. Đảm bảo rằng bất kỳ bao bì nhựa,

túi, v.v. nào đều được xử lý an toàn

và để xa tầm tay trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ. Nguy cơ ngạt thở.

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn Các thiết bị điện

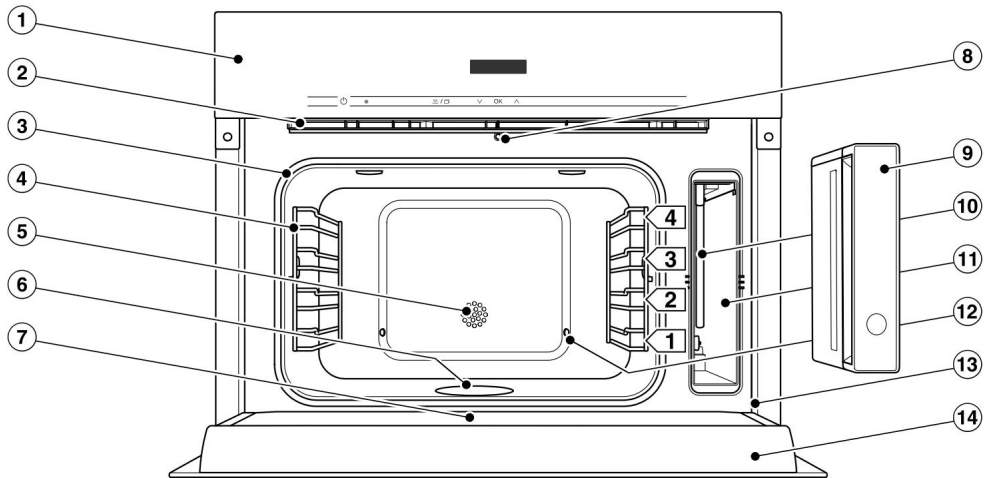
và điện tử thường chứa các vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa các vật liệu, hợp chất và thành phần cụ thể, rất cần thiết cho chức năng và sự an toàn của chúng. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý không đúng cách.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



Vui lòng vứt bỏ tại trung tâm thu gom rác thải / tái chế tại địa phương của bạn đối với các thiết bị điện và điện tử. Bạn cũng có trách nhiệm xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào có thể được lưu trữ trên thiết bị trước khi vứt bỏ. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em trong khi được lưu trữ trước khi vứt bỏ.

Tổng quan

lò hơi



a Bảng điều khiển

b Cửa thoát khí c

Gioăng cửa d

Thanh trượt kệ có 4 tầng e Cảm biến

nhiệt độ f Thanh gia nhiệt

sàn g Kênh nhỏ giọt h Cửa

tự động xả để

giảm hơi nước

i Bình chứa nước có tấm chắn tràn có thể tháo rời j

Ống hút

k Ngăn chứa nước l Cửa thoát hơi

m Khung trước có tấm đỡ liệu n Cửa

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

Biển dữ liệu Biển

dữ liệu nằm ở khung trước của lò nướng có thể nhìn thấy khi cửa mở.

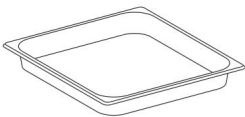
Tấm dữ liệu ghi rõ số model, số sê-ri cũng như dữ liệu kết nối (điện áp, tần số và tải định mức tối đa).

Hãy chuẩn bị thông tin này nếu bạn cần liên hệ với Miele để mọi vấn đề có thể được khắc phục nhanh nhất có thể.

Phụ kiện đi kèm Các phụ kiện

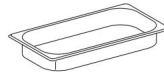
đi kèm với thiết bị của bạn, cũng như một loạt các phụ kiện tùy chọn, có thể được đặt hàng từ Miele (xem "Phụ kiện tùy chọn").

DGG 1/1-40L



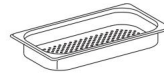
1 khay ngưng tụ ĐỂ thu thập độ ẩm dư thừa. Bạn cũng có thể sử dụng khay ngưng tụ như một hộp đựng thức ăn. 375 x 394 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

DGG 1/2-40L



1 hộp đựng thực phẩm rắn
Dung tích tổng 2,2 lít /
Dung tích sử dụng 1,6 lít
375 x 197 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

DGGL 1/2-40L



2 hộp đựng thực phẩm có lỗ Tổng
dung tích 2,2 lít / Dung
tích sử dụng 1,6 lít 375 x
197 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

DMSR 1/1L



1 giá để đặt hộp đựng đồ nấu nướng của riêng bạn

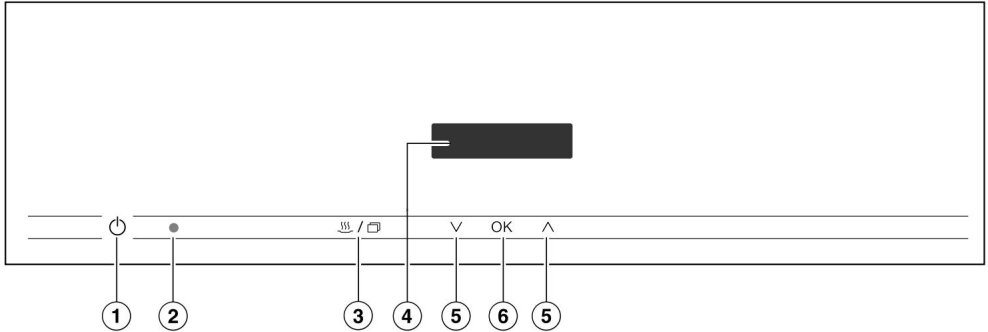
Viên tẩy cặn Dùng

để tẩy cặn cho thiết bị.

Sách hướng dẫn nấu ăn bằng lò hấp Miele

Tuyển tập những công thức nấu ăn ngon nhất từ bếp thử nghiệm của Miele.

Kiểm soát



Cảm biến Bật/Tắt lữm
Để bật và tắt lò hấp

d Hiện thị
Để hiển thị thông tin hoạt động

b Giao diện quang học
(chỉ dành cho kỹ thuật viên dịch vụ Miele)

e cảm biến
Để thay đổi giá trị và cài đặt và
cuộn qua danh sách f Cảm

c / cảm biến
Để luân phiên giữa nấu bằng hơi
nước, nấu bằng hơi nước và
Chương trình tự động

biến OK
Để xác nhận mục nhập và chọn và lưu
cài đặt

Trưng bày

Màn hình được sử dụng để hiển thị thông tin về nhiệt độ, thời gian nấu, Chương trình và cài đặt tự động.

Cảm biến

Các cảm biến phản ứng với cảm ứng. Mỗi lần chạm được xác nhận bằng âm báo bàn phím. Điều này có thể tắt âm bàn phím (xem "Cài đặt - Âm bàn phím").

Biểu tượng

Các biểu tượng và chỉ báo sau đây có thể xuất hiện trên màn hình trong quá trình vận hành:

Biểu tượng/Chỉ báo	Nghĩa
	Nấu bằng hơi nước
(nhấp nháy)	Không đủ nước hoặc không có bình chứa nước
	nấu bằng hơi nước
Tự động + số	Chương trình tự động
Số + °C	Nhiệt độ
Số + h	Thời gian nấu
+ số	Lò hơi cần được tẩy cặn (xem "Vệ sinh và chăm sóc - Tẩy cặn hơi nước" lò vi sóng")

Mô tả các chức năng

Bình đựng nước

Thể tích chứa nước tối đa là 1,5 lít và tối thiểu là 0,5 lít. Có các vạch chia trên bình chứa nước.

Không bao giờ được vượt quá vạch chia trên cùng.

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

Bình chứa nước được tháo ra bằng hệ thống đẩy/kéo: đẩy nhẹ bình chứa nước để tháo ra.

Khi kết thúc chương trình nấu, nước nóng còn lại trong máy tạo hơi nước sẽ được bơm trở lại bình chứa nước. Phải đổ hết nước trong bình chứa sau mỗi lần sử dụng có hơi nước.

Khay ngưng tụ Đặt khay ngưng

tụ trên kệ cấp 1 khi sử dụng hộp đựng có lỗ.

Điều này giúp thu thập mọi giọt chất lỏng và dễ dàng loại bỏ chúng.

Bạn cũng có thể sử dụng khay ngưng tụ làm vật đựng đồ nấu nếu cần.

Nhiệt độ Lò hấp có

phạm vi nhiệt độ từ 40 °C đến 100 °C. Thiết bị được đặt ở mức 100 °C khi bật.

Bạn có thể thay đổi nhiệt độ theo từng bước 5 °C.

Nhiệt độ khuyến nghị

Sử dụng nhiệt độ	
100 °C	- Nấu tất cả các loại thực phẩm - Làm nóng lại - Thực đơn nấu ăn - Đóng chai - Chiết xuất nước ép
85 °C	- Nấu cá nhẹ nhàng
50-60 °C	- Rã đông
40 °C	- Ủ bột men - Làm sữa chua

Thời gian nấu Có thể thiết

lập thời gian nấu từ 1 phút (:) đến 9 giờ 59 phút (:). Nếu thời gian nấu vượt quá 59 phút, bạn phải nhập theo giờ và phút.

Ví dụ: Thời gian nấu 80 phút = 1:20.

Mô tả các chức năng

Tiếng ồn

Bạn sẽ nghe thấy tiếng bơm khi bật thiết bị, trong khi sử dụng và sau khi tắt. Đây là tiếng nước được bơm qua hệ thống và hoàn toàn bình thường.

Khi sử dụng lò hấp, bạn sẽ nghe thấy tiếng ồn của quạt.

Giai đoạn làm nóng Trong giai

đoạn làm nóng, khoang lò được làm nóng đến nhiệt độ đã cài đặt. Màn hình hiển thị nhiệt độ trong khoang lò khi nó tăng lên.

Thời gian của giai đoạn làm nóng sẽ phụ thuộc vào số lượng và nhiệt độ của thực phẩm.

Nhìn chung, giai đoạn làm nóng sẽ mất khoảng 7 phút. Thời gian sẽ dài hơn nếu bạn nấu thực phẩm đông lạnh hoặc lạnh và nếu bạn nấu ở nhiệt độ thấp.

Giai đoạn nấu Giai

đoạn nấu bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ cài đặt. Trong giai đoạn nấu, thời gian còn lại sẽ được hiển thị trên màn hình.

Giảm hơi nước

Nếu nhiệt độ nấu trên khoảng 80 °C đã được thiết lập, cửa thiết bị sẽ tự động mở một phần ngay trước khi kết thúc chương trình nấu để giải phóng một phần hơi nước từ tủ. Sau đó, cửa sẽ tự động đóng lại.

Có thể tắt chức năng giảm hơi nước nếu bạn muốn (xem "Cài đặt"). Nếu tắt, sẽ có rất nhiều hơi nước thoát ra từ tủ khi mở cửa.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Nguy cơ chấn thương do nóng
bề mặt.

Lò hơi sẽ nóng lên trong quá trình
hoạt động.

Vì lý do an toàn, lò hơi chỉ được sử dụng
khi đã được lắp đặt hoàn chỉnh.

Lò hấp sẽ tự động bật khi được kết
nối với nguồn điện.

Vệ sinh phụ kiện/ngăn lò nướng

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò.

Rửa sạch các phụ kiện bằng chất tẩy rửa nhẹ
dung dịch nước rửa chén và nước nóng hoặc trong
máy rửa chén.

Bên trong lò hơi đã được xử lý tại nhà máy
bằng chất điều hòa.

Để loại bỏ vết bẩn này, hãy vệ sinh bên
trong lò bằng dung dịch rửa chén nhẹ
và nước ấm, dùng miếng bọt biển mềm để lau
khô hoàn toàn bằng vải mềm.

Vệ sinh lần đầu tiên Tháo bỏ

lớp màng bảo vệ và

nhãn dán, ngoại trừ tấm đỡ liệu, từ lò nướng
và các phụ kiện.

Thiết bị đã trải qua thử nghiệm chức
năng tại nhà máy. Nước còn sót lại từ thử
nghiệm này có thể đã chảy ngược trở lại
tủ trong quá trình vận chuyển.

Vệ sinh bình chứa nước

Tháo bình chứa nước.

Tháo bỏ tấm chắn tràn.

Rửa sạch bình chứa nước bằng tay.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Thiết lập mức độ cứng của nước

Để đảm bảo lò hơi hoạt động chính xác và đảm bảo quá trình tẩy cặn được thực hiện đúng khoảng thời gian, bạn phải cài đặt lò ở mức độ cứng của nước tại địa phương.

Nước càng cứng thì lò hấp càng cần được tẩy cặn thường xuyên.

Mức độ cứng được thiết lập ở mức 2,7 mmol/l (15 °dH) tại nhà máy.

Nếu cần, hãy liên hệ với nhà cung cấp nước tại địa phương để tìm hiểu về độ cứng của nước tại địa phương bạn.

Điều chỉnh cài đặt nguồn cung cấp nước tại địa phương của bạn nếu cần (xem phần "Cài đặt").

Thiết lập điểm sôi chính xác cho nước Trước khi nấu thức ăn lần đầu

tiên, bạn phải điều chỉnh nhiệt độ sôi của nước, nhiệt độ này thay đổi tùy thuộc vào độ cao nơi đặt lò hấp. Quy trình này cũng giúp rửa sạch các đường nước.

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

Nước cất hoặc nước có ga hoặc các chất lỏng khác có thể làm hỏng hơi nước
lò vi sóng.

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

Tháo bình chứa nước ra và đổ đầy nước đến vạch tối đa.

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

Chạy lò hấp trong 15 phút

sử dụng chức năng nấu bằng hơi nước (100 °C).

Tiến hành như mô tả trong "Hoạt động".

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

của nước trong lò hơi sẽ cần được thiết lập lại cho độ cao mới nếu điểm này khác với độ cao cũ 300 m trở lên. Để thực hiện việc này, hãy tẩy cặn trên thiết bị (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Tẩy cặn lò hơi").

Cài đặt

Hiện thị giờ hoạt động Bạn có thể truy vấn tổng số giờ hoạt động của lò hơi nước.

Khi lò hấp đã tắt:

Chạm và giữ cảm biến / . Trong khi

giữ cảm biến / , hãy chạm nhẹ vào cảm biến Bật/Tắt một lần.

Giờ hoạt động sẽ hiển thị.

Thay đổi và lưu cài đặt Lò hấp của bạn được cung cấp một số cài đặt mặc định chuẩn.

Các thiết lập tiêu chuẩn được liệt kê trong biểu đồ bên dưới có thể được thay đổi.

Khi lò hấp đã tắt:

Chạm và giữ cảm biến .

Trong khi giữ cảm biến , chạm nhẹ vào cảm biến Bật/Tắt một lần.

P1 sẽ xuất hiện.

Chạm vào cảm biến hoặc để cài đặt chương trình mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

S và một số sẽ xuất hiện.

Chạm vào cảm biến hoặc để cài đặt trạng thái/độ cứng của nước cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Trạng thái đã chọn sẽ được lưu.

Sau khi bạn đã thay đổi cài đặt cần thiết, hãy tắt thiết bị.

Cài đặt mặc định của nhà máy được hiển thị bằng chữ in đậm.

Chương trình	Trạng thái/ Độ cứng của nước	Cài đặt có sẵn
P1 Độ cứng của nước	15°	Xem "Cài đặt - Độ cứng của nước"
Âm lượng tín hiệu P2	S1 S2 S3 S4	Rất yên tĩnh Im lặng Ồn ào Rất to
P3 Âm thanh bàn phím	S0 S1	Tắt TRÊN
P4 Giảm hơi nước	S0 S1	Tắt TRÊN
P5 Đơn vị nhiệt độ	S1 S2	°C °F
Chế độ demo P6	S0 S1	Tắt, lò hơi nóng lên Bật, lò hơi không nóng lên

Cài đặt

Độ cứng của nước

Liên hệ với nhà cung cấp nước địa phương của bạn để tìm ra khối phạm vi độ cứng của nước tại địa phương của bạn nếu cần thiết.

Mức độ cứng có thể được thiết lập giữa 0,2 mmol/l và 12,5 mmol/l (1 °dH và 70 °dH).

Nếu bạn đang sử dụng nước uống đóng chai, ví dụ nước khoáng, hãy sử dụng nước không có ga nước. Chọn cài đặt theo hàm lượng canxi. Hàm lượng canxi được ghi trên nhãn chai theo mg/l Ca²⁺ hoặc ppm (mg Ca²⁺/l).

Độ cứng của nước Canxi			Cài đặt
°dH	mmol/l	nội dung mg/l Ca ²⁺ hoặc ppm (mg Ca ²⁺ /l)	
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1.1	43	6°
7	1.3	50	7°
8	1.4	57	8°
9	1.6	64	9°
10	1.9	71	10°
11	2.0	79	11°
12	2.2	86	12°
13	2.3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2.7	107	15°
16	2.9	114	16°
17	3.1	121	17°

Độ cứng của nước Canxi			Cài đặt
°dH	mmol/l	nội dung mg/l Ca ²⁺ hoặc ppm (mg Ca ²⁺ /l)	
18	3.2	129	18°
19	3.4	136	19°
20	3.6	143	20°
21	3.8	150	21°
22	4.0	157	22°
23	4.1	164	23°
24	4.3	171	24°
25	4,5	179	25°
26	4.7	186	26°
27	4.9	193	27°
28	5.0	200	28°
29	5.2	207	29°
30	5.4	214	30°
31	5.6	221	31°
32	5.8	229	32°
33	5.9	236	33°
34	6.1	243	34°
35	6.3	250	35°
36	6,5	257	36°
37-45	6-8,0	258-321	37°-45°
46-60	8,2-10,7	322-429	46°-60°
61-70	10,9-12,5	430-500	61°-70°

Vận hành lò hơi

Nước cất hoặc nước có ga hoặc các chất lỏng khác có thể làm hỏng hơi nước lò vi sóng.

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

Đổ đầy nước máy sạch vào bình chứa nước và đẩy vào thiết bị.

Đặt khay ngưng tụ lên kệ cấp 1 khi sử dụng hộp đựng có lỗ.

Đặt thực phẩm vào lò.

Bật lò hấp.



°C sẽ xuất hiện. Nhấp nháy.

Nếu bạn muốn nấu ở nhiệt độ 100 °C, hãy xác nhận cài đặt bằng OK.

Nếu muốn, bạn có thể đặt nhiệt độ thấp hơn bằng cách chạm vào cảm biến. Sau đó xác nhận bằng OK.

Nhiệt độ này sẽ tự động được chấp nhận trong vòng vài giây. Chạm vào OK hai lần để quay lại tùy chọn lựa chọn nhiệt độ.



h sẽ xuất hiện.

Biểu tượng cho giờ sẽ nhấp nháy.

Nếu bạn muốn cài đặt thời gian nấu của

- ít hơn 1 giờ, xác nhận bằng OK,
- hơn 1 giờ, hãy cài đặt thời gian nấu mà bạn muốn bằng cách chạm vào cảm biến (từ trở lên) hoặc (từ trở xuống) và xác nhận bằng OK.

Cài đặt số phút bạn muốn bằng cách chạm vào cảm biến (từ trở lên) hoặc (từ trở xuống).

Xác nhận bằng OK.

Nhiệt độ hiện tại sẽ xuất hiện và giai đoạn làm nóng sẽ bắt đầu.

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên trên màn hình. Một tiếng còi sẽ kêu khi nhiệt độ đã chọn đạt đến lần đầu tiên.

Thời gian nấu sẽ bắt đầu đếm ngược.

Nếu bạn đang nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C, ngay trước khi kết thúc thời gian nấu, cửa sẽ tự động mở một chút để hơi nước thoát ra khỏi khoang lò. Sau đó, cửa sẽ tự động đóng lại.

Chuông báo sẽ kêu khi thời gian nấu kết thúc.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Tắt lò hấp.

Chỉ có thể bắt đầu một chương trình nấu ăn mới nếu chốt cửa tự động được thu vào vị trí ban đầu. Không được đẩy chốt cửa vào bằng tay vì có thể làm hỏng chốt cửa.

Hoạt động

Vệ sinh lò hấp Nếu cần, hãy tháo khay ngưng tụ ra khỏi khoang lò và đổ hết nước trong khay.

Nguy cơ chấn thương do nước nóng.

Khi kết thúc chương trình nấu, nước nóng còn lại trong máy tạo hơi nước sẽ được bơm trở lại bình chứa nước.

Cẩn thận không làm đổ bình chứa nước khi lấy ra khỏi thiết bị.

Tháo bình chứa nước.

Tháo bỏ tấm chắn tràn và đổ hết nước trong bình chứa.

Sau mỗi lần sử dụng, hãy vệ sinh và lau khô toàn bộ thiết bị như mô tả trong phần "Vệ sinh và bảo quản".

Đảm bảo tấm chắn tràn được lắp đúng cách khi lắp đặt.

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

Đổ đầy nước Việc thiếu

nước trong quá trình nấu sẽ được báo hiệu bằng biểu tượng nhấp nháy và tiếng còi.

Tháo bình chứa nước ra và đổ đầy nước với nước máy sạch.

Đầy bình chứa nước trở lại thiết bị.

Chương trình nấu ăn sẽ tiếp tục.

Thay đổi giá trị cho chương trình nấu ăn Ngay khi chương trình nấu ăn

đang diễn ra, bạn có thể thay đổi nhiệt độ và thời gian nấu cho chương trình này.

Thay đổi nhiệt độ

Chạm vào OK một lần.

Màn hình sẽ chuyển sang cài đặt nhiệt độ và nhiệt độ sẽ nhấp nháy. Chạm vào cảm biến hoặc để

thay đổi nhiệt độ.

Xác nhận bằng OK.

Thay đổi thời gian nấu

Chạm vào OK hai lần.

Màn hình sẽ chuyển sang chế độ cài đặt thời gian nấu và số giờ sẽ nhấp nháy.

Chạm vào cảm biến hoặc để thay đổi thời gian nấu.

Xác nhận bằng OK.

Ngắt chương trình nấu ăn Chương

trình nấu ăn sẽ bị

ngắt ngay khi cửa lò mở. Hệ thống sưởi của lò sẽ tắt. Thời gian nấu đã đặt sẽ được lưu.

Lò hấp sẽ nóng lên lần nữa và màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ trong ngăn nấu khi nhiệt độ tăng lên.

Khi đạt đến nhiệt độ cài đặt, màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại trong khi đếm ngược.

Nguy cơ chấn thương do hơi nước nóng.

Một lượng lớn hơi nước nóng có thể thoát ra khi cửa mở. Hơi nước có thể gây bỏng.

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

Quá trình nấu sẽ kết thúc sớm nếu cửa lò được mở vào phút cuối cùng của thời gian nấu.

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt và thực phẩm.

Lò hơi nóng lên trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng ở khoang lò, thanh trượt, phụ kiện hoặc chính thực phẩm.

Đeo găng tay khi đặt thực phẩm vào lò hoặc lấy thực phẩm ra và khi điều chỉnh các kệ lò, v.v. trong lò nóng.

lò vi sóng.

Khi đặt hoặc lấy hộp đựng thức ăn vào lò nướng, hãy đảm bảo thức ăn nóng không bị đổ.

Chương trình nấu sẽ tiếp tục khi cửa đóng lại.

Khi cửa đóng, áp suất phải cân bằng, điều này có thể gây ra tiếng hú tó.

Chương trình tự động

Lò hấp của bạn được trang bị hơn 20 chương trình tự động để nấu rau. Nhiệt độ và thời gian nấu được cài đặt sẵn, vì vậy bạn chỉ cần chuẩn bị rau theo yêu cầu (xem biểu đồ "Tổng quan chương trình").

Bên trong lò phải ở nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình Tự động.

Để biết thêm mẹo và thủ thuật nấu rau bằng hơi nước, hãy xem "Nấu rau bằng hơi nước".

Sử dụng chương trình Tự động Cho rau đã chuẩn bị vào hộp đựng có lỗ.

Đặt khay ngưng tụ lên kệ cấp 1.

Đặt hộp đựng có lỗ trên bất kỳ giá nào.

Đổ đầy nước máy sạch vào bình chứa nước và đẩy vào thiết bị.

Bật lò hấp.

Chạm vào cảm biến / .

xuất hiện trên màn hình.

Bạn có thể chuyển sang chương trình Tự động bằng cách chạm vào cảm biến hoặc .

Cài đặt chương trình bạn muốn bằng cảm biến hoặc , ví dụ A15.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt mức độ nấu bạn muốn bằng cảm biến hoặc :

- al dente
- Trung bình
- Mềm

Xác nhận bằng OK.

Chương trình tự động

Tổng quan chương trình

Số chương trình	Rau	
A1	Súp lơ	Hoa, trung bình
A2	Đậu (xanh, vàng)	Trộn
A3	Súp lơ xanh	Hoa, trung bình
A4	cải thảo Trung Quốc	Cắt nhỏ
A5	Đậu Hà Lan	—
A6	2 củ thì là	Cắt thành từng dải
A7	Cải ngọt	Cái nút
A8	bí ngô	thái hạt lựu
A9	Ngô	Bắp ngô
A10	Cà rốt	Thái hạt lựu/Thái thanh/Cắt lát
A11	Ớt chuông	Cắt thành từng dải
A12	Khoai tây mới	Cứng, vừa
A13	Tỏi tây	Cắt thành từng khoanh
A14	phong cách La Mã	Hoa, trung bình
A15	Cải Brussels	—
A16	Khoai tây luộc	Cứng, chia làm bốn
A17	Măng tây xanh	Trung bình
A18	Măng tây trắng	Trung bình
A19	Rau chân vịt	—
A20	Đậu que đường	—

Ghi chú chung

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

Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi nước

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

Nấu bằng hơi nước cũng giữ được hương vị thực sự của thực phẩm tốt hơn so với nấu ăn thông thường. Do đó, chúng tôi khuyên bạn nên nêm gia vị cho thực phẩm sau khi nấu. Thực phẩm cũng giữ được màu sắc tươi ngon ban đầu.

Các thùng chứa phù hợp

Dụng cụ nấu nướng Lò hấp này

được trang bị dụng cụ nấu nướng bằng thép không gỉ.

Các hộp đựng khác, với nhiều kích cỡ khác nhau, cả hộp đục lỗ và hộp đặc, đều có sẵn như là phụ kiện tùy chọn (xem "Phụ kiện tùy chọn"). Điều này cho phép bạn chọn hộp đựng phù hợp nhất cho thực phẩm bạn đang chế biến.

Nếu có thể, tốt nhất là sử dụng hộp đựng thực phẩm có lỗ để nấu bằng hơi nước. Hơi nước có thể tiếp cận thực phẩm từ mọi phía và thực phẩm được nấu chín đều.

Container của riêng bạn

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

- Vật chứa phải chịu được nhiệt độ tới 100 °C và chịu được hơi nước.

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

- Các thùng chứa có thành dày được làm từ

đồ sứ, gốm hoặc đồ đá không thích hợp lắm để sử dụng với hơi nước. Do thành dày nên chúng không dẫn nhiệt tốt và do đó thời gian nấu sẽ dài hơn đáng kể so với thời gian nêu trong biểu đồ.

- Đặt vật đựng thức ăn lên giá hoặc trong vật đựng phù hợp, không đặt trên sàn lò nướng.

- Đảm bảo có khe hở giữa vành trên của hộp đựng và đỉnh của ngăn nấu để có đủ hơi nước vào hộp đựng.

Khay ngưng tụ Đặt khay ngưng

tụ trên kệ cấp 1 khi sử dụng hộp đựng có lỗ.

Điều này giúp thu thập mọi giọt chất lỏng và dễ dàng loại bỏ chúng.

Bạn cũng có thể sử dụng khay ngưng tụ làm vật đựng đồ nấu nếu cần.

Mức kệ

Bạn có thể chọn bất kỳ mức kệ nào. Bạn cũng có thể nấu ở nhiều mức cùng lúc. Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Khi sử dụng nhiều hộp đựng sâu cùng lúc để hấp, tốt nhất là đặt chúng cách xa nhau và chừa ít nhất một khoảng trống ở giữa.

Luôn chèn hộp đựng thức ăn và giá đỡ vào giữa các thanh ray của kệ để chúng không bị đổ.

Giá có thanh chắn ở phía trước và phía sau để tránh bát đĩa bị trượt ra ngoài. Đảm bảo giá được lắp vào sao cho các thanh ray hướng lên trên.

Đông lạnh

Giai đoạn làm nóng đối với thực phẩm đông lạnh dài hơn so với thực phẩm tươi. Lượng thực phẩm đông lạnh càng lớn thì giai đoạn làm nóng càng dài.

Nhiệt độ Trong quá

trình nấu bằng hơi nước, nhiệt độ không vượt quá 100 °C. Hầu như tất cả các loại thực phẩm đều có thể nấu ở nhiệt độ này. Một số

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

Khoảng thời gian

Trong quá trình nấu bằng hơi nước, thời gian nấu sẽ không bắt đầu cho đến khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Nhìn chung, thời gian nấu khi nấu bằng hơi nước cũng giống như khi nấu thức ăn trong nồi. Thông tin thêm về bất kỳ yếu tố nào có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu được cung cấp trong các phần có liên quan.

Lượng thức ăn không ảnh hưởng đến thời gian nấu. 1 kg khoai tây sẽ mất cùng thời gian để nấu chín như 500 g khoai tây.

Nấu bằng chất lỏng Khi nấu bằng

chất lỏng, chỉ đổ đầy $\frac{2}{3}$ vào hộp đựng để tránh chất lỏng tràn ra ngoài khi lấy hộp đựng ra khỏi lò.

Công thức nấu ăn của riêng

bạn Thức ăn được nấu trong nồi hoặc chảo cũng có thể được nấu trong lò hấp.

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

Nấu bằng hơi nước

Nấu bằng hơi nước tiết kiệm ĐỂ

tiết kiệm năng lượng khi nấu bằng hơi nước, bạn có thể sử dụng chế độ nấu bằng hơi nước tiết kiệm. Chế độ nấu bằng hơi nước tiết kiệm đặc biệt thích hợp để nấu rau và cá. Chế độ nấu bằng hơi nước tiết kiệm ít thích hợp hơn để nấu các loại thực phẩm có chứa tinh bột như khoai tây, gạo và mì ống.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng thời gian nấu và nhiệt độ được đưa ra trong biểu đồ dưới mục "Nấu bằng hơi nước".

Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần.

Bật lò hấp.

Chạm vào cảm biến / .

sẽ xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt nhiệt độ và thời gian nấu.

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn Thực hiện theo hướng dẫn về thời gian nấu, nhiệt độ và ghi chú về nấu ăn.

Chọn thời gian nấu Thời gian nấu được đưa ra chỉ mang tính chất hướng dẫn.

Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian nấu ngắn hơn lúc đầu. Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần.

Rau

Tươi

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

Thực phẩm đông lạnh

Rau đông lạnh không cần phải rã đông trước.

Ngoại trừ: rau đã được đông lạnh cùng nhau thành một khối.

Các loại rau đông lạnh và tươi có thời gian nấu chín như nhau có thể được nấu cùng nhau.

Nếu rau đông lại thành từng cục, hãy cắt nhỏ trước khi nấu bằng hơi nước. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì về thời gian nấu.

Đồ đựng thực phẩm như đậu Hà Lan hoặc

măng tây, có ít hoặc không có khoảng cách giữa chúng, sẽ mất nhiều thời gian hơn để nấu chín vì hơi nước có ít không gian để hoạt động. Để có kết quả đồng đều, tốt nhất là sử dụng hộp đựng nông cho các loại thực phẩm này và chỉ đổ đầy khoảng 3 - 5 cm. Khi nấu số lượng lớn, hãy chia thực phẩm vào 2 hoặc 3 hộp đựng nông thay vì sử dụng một hộp sâu.

Các loại rau khác nhau có thời gian nấu chín như nhau có thể được nấu cùng nhau trong cùng một nồi nấu.

Sử dụng hộp đựng chắc chắn cho các loại rau được nấu trong chất lỏng, ví dụ như bắp cải.

Mức kệ

Khi nấu rau có màu sắc đặc biệt (ví dụ như củ cải đường) trong hộp đựng có lỗ thông hơi cùng lúc với việc nấu các loại thực phẩm khác trong hộp đựng khác, hãy đặt khay đặc ngay bên dưới hộp đựng có lỗ thông hơi để hứng bất kỳ giọt nước nào và do đó tránh bị lem màu.

Khoảng thời gian

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

Ví dụ: Khoai tây cứng, cắt thành bốn: khoảng 12 phút
Khoai tây cứng, cắt đôi: khoảng 17 phút

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Nấu bằng hơi nước

Rau	[phút]
Atiso	32-38
Súp lơ, nguyên cây	27-28
Súp lơ, hoa nhỏ	8
Đậu, xanh	6-8
Súp lơ, hoa nhỏ	2-4
Cà rốt Chantenay, nguyên củ	7-8
Cà rốt Chantenay, cắt 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, cắt đôi	10-12
Thì là thái lát	4-5
Cải xoăn, thái nhỏ	23-26
Khoai tây cứng, gọt vỏ trộn tệ hơn chia làm tư	20-25 15-20 10-15
Khoai tây khá cứng, đã gọt vỏ trộn tệ hơn chia làm tư	23-28 18-23 14-18
Khoai tây mềm, gọt vỏ trộn tệ hơn chia làm tư	25-30 20-25 15-20
Cải Thụy Điển, cắt thành từng thanh	6-7
Bí ngô, thái hạt lựu	4-8
Ngô trên lõi	10-15
Củ cải đường, thái nhỏ	2-3

Nấu bằng hơi nước

Rau	[phút]
Ớt chuông, thái hạt lựu hoặc thái lát	2
Khoai tây mới, cứng	20-25
Nấm	2
Tỏi tây, thái lát	2-4
Tỏi tây, cắt đôi theo chiều dọc	4-6
Romanesco, toàn bộ	22-25
Romanesco, hoa nhỏ	5-7
Cải Brussels	10-12
Củ cải đường, nguyên củ	50-60
Bắp cải đỏ, thái nhỏ	15-20
Cây cần đen, nguyên cây	9-10
Củ cải, cắt thành từng thanh	6-7
Măng tây, xanh	2-4
Măng tây, trắng	5-10
Cà rốt, thái nhỏ	6
Rau chân vịt	1-2
Bắp cải mùa xuân, thái nhỏ	10-11
Cần tây, thái nhỏ	2-5
Củ cải, thái nhỏ	6-7
Bắp cải trắng, thái nhỏ	12
Bắp cải Savoy, thái nhỏ	10-11
Bí ngòi, thái lát	2-3
Đậu que đường	2-3

Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Cá

Tươi

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

Đông lạnh

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

Chuẩn bị Thêm

một ít nước cốt chanh hoặc chanh xanh vào cá trước khi nấu. Axit citric giúp thịt cá săn chắc.

Không cần phải ướp cá khi nấu bằng hơi nước vì phương pháp này giữ lại được các khoáng chất tạo nên hương vị đặc trưng của cá.

Dụng cụ nấu ăn Nếu sử dụng

dụng cụ nấu ăn có lỗ, trước tiên hãy phết mỡ hoặc lót giấy nến vào.

Mức kệ

Khi nấu cá trong hộp đựng có lỗ thông hơi cùng lúc với việc nấu các loại thực phẩm khác trong hộp đựng khác, hãy đặt hộp đựng cá ngay phía trên ly hoặc khay hứng (tùy theo kiểu máy) để hứng bất kỳ chất lỏng nào và tránh hương vị của cá lây sang các thực phẩm khác.

Nhiệt độ

85 °C - 90 °C

Dùng để nấu nhẹ các loại cá mềm như cá bơn.

100 °C

Dùng để nấu các loại cá cứng hơn, ví dụ như cá hồi.

Cũng dùng để nấu cá trong nước sôi hoặc nước dùng.

Khoảng thời gian

Thời gian nấu phụ thuộc vào độ dày và kết cấu 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 mất nhiều thời gian nấu hơn một miếng cá dày 2 cm nặng 500 g.

Cá nấu càng lâu thì thịt cá càng săn chắc.

Sử dụng thời gian nấu được nêu trong biểu đồ. Nếu bạn thấy cá chưa chín đủ, chỉ cần nấu thêm vài phút nữa.

Khi nấu cá trong nước sôi hoặc nước dùng, chúng tôi khuyên bạn nên tăng thời gian nấu thêm vài phút.

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 hộp đựng. Xếp phần bụng cá xuống cốc.
- Bạn có thể sử dụng bất kỳ phần cá vụn nào, ví dụ như đầu cá, xương, đuôi cá, v.v. để làm nước dùng cá. Cho phần cá vụn cùng một ít rau củ hỗn hợp vào hộp đựng chắc chắn và thêm nước lạnh. Nấu ở 100 °C trong 60 đến 90 phút. Thời gian nấu càng lâu thì nước dùng càng đậm đà.
- Chế biến cá au bleu là phương pháp nấu cá trong nước có giấm, theo tỷ lệ khác nhau tùy theo công thức. Điều quan trọng là không làm hỏng da cá. Phương pháp này phù hợp để nấu cá hồi, cá trắm, lươn và cá hồi.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: 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 kèn	85	4-6
Cá mú mắt xanh/cá phi lê Ling	100	6
Phi lê cá hồi	100	4-8
Bít tết cá hồi	100	8-10
Cá hồi Úc	90	8-10
Cơ sở phi lê	85	3
Phi lê cá hồng	100	6-8
Phi lê cá mú Jackass morwong/Terakihi	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

Thịt

Tươi

Chuẩn bị thịt theo cách thông thường.

Thực phẩm đông lạnh

Thịt phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu (xem "Các ứng dụng khác" - "Rã đông").

Sự chuẩn bị

Thịt cần được áp chảo trước khi nấu, ví dụ như thịt hầm, nên được áp chảo trong chảo trên bếp.

Khoảng thời gian

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

Mẹo hữu ích

- Để giữ lại hương vị, hãy sử dụng hộp đựng đồ nấu có lỗ. Đặt hộp đựng đồ nấu không có lỗ bên dưới để thu thập chất cô đặc. Bạn có thể sử dụng chất cô đặc để tăng hương vị cho nước sốt hoặc đông lạnh để sử dụng sau.
- Có thể dùng xương gà, lườn hoặc sườn và xương thịt luộc để nấu nước dùng. Cho thịt cùng xương và một ít rau củ hỗn hợp vào nồi nấu và thêm nước lạnh. Thời gian nấu càng lâu thì nước dùng càng đậm đà.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Nấu bằng hơi nước

Thịt	[phút]
Thịt bắp bò, ngâm nước	110-120
Đùi heo	135-140
Phi lê ức gà	8-10
đốt ngón tay	105-115
Xương súp bò	110-120
Thịt bê hầm	3-4
Thịt bò bít tết	6-8
Thịt cừu hầm	12-16
Cuộn gà tây	12-15
Thịt gà tây chiên giòn	4-6
Sườn bò phủ nước	130-140
Thịt bò hầm	105-115
Gà luộc, đổ nước ngập	80-90
Phía bạc	110-120

Thời gian

Cơm

Gạo nở ra khi nấu chín và cần phải nấu trong chất lỏng. Tỷ lệ gạo độ loãng của gạo sẽ khác nhau tùy thuộc vào loại gạo.

Gạo hấp thụ toàn bộ chất lỏng trong quá trình nấu nên không có chất dinh dưỡng bị mất đi.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

	Tỷ lệ Gạo : Chất lỏng	[phút]
Gạo Basmati	1 : 1,5	15
Cơm lứt	1 : 1,5	23-25
Gạo Arborio		
Cơm sữa	1 : 2,5	30
Cơm Risotto	1 : 2,5	18-19
Gạo lứt	1 : 1,5	26-29
Gạo hoang dã	1 : 1,5	26-29

Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Hạt ngũ cốc

Hạt nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong chất lỏng. Tỷ lệ

Sự chuyển đổi từ hạt sang chất lỏng phụ thuộc vào loại hạt.

Hạt có thể được nấu nguyên hạt hoặc nấu chín.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

	Tỷ lệ Hạt : Chất lỏng	[phút]
Cây rau dền	1 : 1,5	15-17
Bulgur	1 : 1,5	9
Lúa mì xanh, nguyên hạt	1 : 1	18-20
Lúa mì xanh, nứt	1 : 1	7
Yến mạch, nguyên hạt	1 : 1	18
Yến mạch, nứt	1 : 1	7
hạt 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, nứt	1 : 1	10
Lúa mì, nguyên hạt	1 : 1	30
Lúa mì, nứt	1 : 1	8

Thời gian

Mì ống/Mì sợi

Mì ống và mì sợi khô

Mì ống và mì sợi khô nở ra khi nấu chín và cần phải nấu chín trong chất lỏng. Chất lỏng phải ngập mì ống hoặc mì sợi. Sử dụng chất lỏng nóng sẽ ngon hơn kết quả.

Tăng thời gian nấu theo khuyến cáo của nhà sản xuất lên khoảng 1/3.

Thực phẩm tươi sống

Mì ống và mì sợi tươi, chẳng hạn như những loại bạn có thể mua từ siêu thị đã ướp lạnh quây, không cần phải hấp thụ nước. Nấu trong một hộp đựng có đục lỗ và được bôi mỡ.

Tách riêng những miếng mì ống hoặc mì sợi đã dính vào nhau và trải ra cho chúng vào trong hộp đựng để nấu.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Mì tươi / mì sợi	[phút]
Bánh Gnocchi	2
Knöpfli	1
bánh ravioli	2
spatzle	1
bánh Tortellini	2
Mì ống khô / mì sợi, được bao phủ bởi nước	
Mì dẹt / Fettuccine	14
bún	8

Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Sủi cảo châu Âu Sủi cảo

làm sẵn trong vỏ cần được ngập hoàn toàn trong nước.

Nếu không, chúng sẽ không hấp thụ đủ nước và sẽ vỡ ra, ngay cả khi ngâm trong nước trước khi nấu.

Nấu sủi cảo tươi trong hộp đựng có lỗ và được phết mỡ.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

Đậu khô

Ngâm đậu ít nhất 10 giờ trong nước lạnh trước khi nấu. Ngâm làm cho đậu dễ tiêu hóa hơn và rút ngắn thời gian nấu cần thiết. Đậu ngâm phải ngập trong chất lỏng trong khi nấu.

Không cần phải ngâm đậu lăng trước khi nấu.

Đối với các loại đậu chưa ngâm, cần có tỷ lệ đậu so với chất lỏng nhất định.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

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	40-50
Đậu xanh, đã bóc vỏ	27

Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Không ngâm		
	Tỷ lệ Đậu: Chất lỏng	[phút]
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 lã		
Đậu lã nâu	1 : 2	13-14
Đậu lã đỏ	1 : 2	7
Đậu Hà Lan		
Đậu Hà Lan vàng	1 : 3	110-130
Đậu xanh, đã bóc vỏ	1 : 3	60-70

Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Trứng gà Sử

dụng hộp đựng có lỗ để lọc trứng.

Trứng không cần phải chọc thủng trước khi nấu vì trứng sẽ ám dần trong quá trình đun nóng nên không bị vỡ khi nấu bằng hơi nước.

Khi sử dụng vật đựng đặc để chế biến món trứng, hãy nhớ thoa mỡ vào trước.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Hoa quả

Nấu trái cây trong một hộp đựng chắc chắn để không có nước ép nào bị mất. Nếu bạn muốn nấu trái cây trong hộp đựng có lỗ, đặt một thùng chứa rắn trực tiếp bên dưới để hứng nước ép.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể sử dụng những thông tin đã thu thập được nước ép để làm nước sốt cho bánh flan trái cây.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

Xúc xích

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 90 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

Động vật có vỏ

Sự chuẩn bị

Rã đông động vật có vỏ đông lạnh trước khi hấp.

Lột vỏ, bỏ ruột, sau đó rửa sạch sò.

Đồ đựng nấu ăn

Nếu sử dụng hộp đựng có lỗ, hãy thoa dầu mỡ hoặc lót giấy nến vào trước.

Khoảng thời gian

Càng nấu lâu, sò càng dai. Sử dụng phương pháp nấu ăn

thời lượng được đưa ra trong biểu đồ.

Khi nấu động vật có vỏ trong nước sôi hoặc nước dùng, chúng tôi khuyên bạn nên tăng thời gian nấu được tính bằng vài phút.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Nhiệt độ, thời gian

Nấu bằng hơi nước

Trai

Thực phẩm tươi sống

Nguy cơ ngộ độc thực phẩm từ trai hư.

Trai hỏng có thể gây ngộ độc thực phẩm.

Chỉ nấu những con trai còn đóng miệng.

Không ăn trai chưa mở vỏ sau khi nấu chín.

Ngâm trai tươi trong nước vài giờ trước khi nấu để rửa sạch cát.

Sau đó chà kỹ trai để làm sạch chúng.

Đông lạnh

Rã đông trai đông lạnh trước khi nấu.

Khoảng thời gian

Càng nấu lâu, trai càng cứng. Sử dụng cách nấu

thời lượng được đưa ra trong biểu đồ.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

	[°C]	[phút]
Con ngỗng	100	2
Sò huyết	100	2
Trai xanh	90	12
Sò điệp	90	3
Sò huyết	100	2-4
Trai	90	2-4

Nhiệt độ, thời gian

Thực đơn nấu ăn

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

Thực đơn nấu ăn bao gồm việc nấu nhiều loại thực phẩm với thời gian nấu khác nhau để phục vụ tất cả chúng cùng nhau trong một bữa ăn, ví dụ như phi lê cá hồng với cơm và bông cải xanh.

Thực phẩm được cho vào khoang lò vào những thời điểm khác nhau để tất cả đều chín cùng một lúc.

Mức kệ

Đặt các loại thực phẩm tạo ra nhiều chất lỏng (ví dụ như cá) hoặc có màu sắc đặc biệt (ví dụ như củ cải đường) ngay phía trên khay thủy tinh hoặc khay ngưng tụ (tùy thuộc vào kiểu máy). Điều này tránh bất kỳ sự truyền hương vị hoặc màu sắc nào sang thực phẩm khác bằng cách ngăn chất lỏng nhỏ giọt vào 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 phần lớn thực phẩm.

Không 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 đối với cá tráp và 100 °C đối với khoai tây.

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

Khoảng thời gian

Nếu bạn tăng nhiệt độ khuyến nghị, hãy rút ngắn thời gian nấu khoảng $\frac{1}{3}$.

Ví dụ:

Thời gian nấu thực phẩm

(xem biểu đồ nấu ăn trong "Nấu bằng hơi nước")

Cơm luộc	24 phút
Phi lê cá hồng	6 phút
Súp lơ xanh	4 phút

Tính toán thời gian nấu đã đặt:

24 phút trừ 6 phút =

18 phút (thời gian nấu lần 1: gạo)

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. -
Cài đặt	18 phút. 2	phút. 4	phút.

Nấu bằng hơi nước

Nấu một thực đơn hoàn chỉnh

Đầu tiên, cho gạo vào lò.

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.

Các ứng dụng khác

Làm nóng lại

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

Bạn có thể hâm nóng lại từng món ăn hoặc các bữa ăn đã được chế biến trước đó (ví dụ như thịt, rau và khoai tây).

Các thùng chứa phù hợp

Có thể hâm nóng lượng nhỏ trên đĩa, lượng lớn hơn nên cho vào hộp đựng.

Khoảng thời gian

Số lượng đĩa hoặc hộp đựng không liên quan đến thời gian.

Thời gian được liệt kê trong bảng liên quan đến khẩu phần trung bình cho mỗi đĩa. Tăng thời gian cho số lượng lớn hơn.

Mẹo hữu ích -

Không hâm nóng lại các món ăn lớn, chẳng hạn như một miếng thịt nướng, nguyên cả miếng. Chia thành nhiều phần và hâm nóng lại như các bữa ăn được bày trên đĩa.

- Các vật dụng nhỏ gọn, chẳng hạn như đồ nhồi bông Ớt chuông, bánh cuộn hoặc bánh bao, nên cất đậy.

- Làm nóng lại nước sốt riêng. Ngoại trừ các món như món guly, được nấu trong nước sốt.

- Đậy nắp thức ăn khi hâm nóng. Điều này sẽ tránh hơi nước ngưng tụ trên đồ đựng.

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

Làm nóng thực

phẩm Đậy thực phẩm đang được hâm nóng bằng một tấm hoặc giấy bạc chịu được nhiệt độ lên tới 100 °C và hơi nước.

Đặt thức ăn lên giá hoặc trong một đồ đựng nấu ăn.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Các ứng dụng khác

Các khoảng thời gian được chỉ định trong biểu đồ chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian ban đầu ngắn hơn. Bạn có thể kéo dài thời gian nếu cần thiết.

Đồ ăn	* [phút]
Rau	
Cà rốt Súp lơ Cải ngọt Đậu	6-7
Món ăn kèm	
Mì ống Cơm	3-4
Khoai tây, cắt đôi theo chiều dọc	12-14
bánh bao châu Âu	15-17
Thịt và gia cầm	
Thịt thái lát dày 1,5 cm Cuộn, thái lát món thịt hầm Thịt cừu hầm	5-6
Thịt viên	13-15
Thịt gà chiên xù Thịt gà tây chiên giòn	7-8
Cá	
Phi lê cá, dày 2 cm	6-7
Phi lê cá, dày 3 cm	7-8
Bữa ăn được bày trên đĩa	
Mì Ý sốt cà chua	13-15
Thịt lợn nướng, khoai tây, rau	12-14
Ốt chuông nhồi (cắt đôi), cơm	13-15
Thịt gà hầm, cơm	7-8
Súp rau	2-3
Súp kem	3-4

Các ứng dụng khác

Đồ ăn	* [phút]
Tiêu thụ	2-3
Soong	4-5

Thời gian

* Thời gian này áp dụng cho thực phẩm được hâm nóng trên đĩa và đậy bằng đĩa.

Các ứng dụng khác

Rã đông

Rã đông thực phẩm bằng lò hấp 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 tính mạng.

Điều đặc biệt quan trọng là phải tuân thủ các quy tắc vệ sinh thực phẩm khi rã đông cá và thịt, và đặc biệt là khi rã đông gia cầm.

Không sử dụng chất lỏng thu được 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 Tháo bỏ

mọi bao bì trước khi rã đông.

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

Để thực phẩm ở nhiệt độ phòng trong vài phút sau khi rã đông. Thời gian để là cần thiết để nhiệt được phân phối đều từ bên ngoài vào bên trong.

Dụng cụ đựng thực phẩm

Dùng dụng cụ đựng có lỗ thông hơi có khay thủy tinh hoặc khay ngưng tụ (tùy theo kiểu máy) bên dưới khi rã đông thực phẩm để bị nhỏ giọt, chẳng hạn như thịt gia cầm.

Bằng cách này, thực phẩm sẽ không nằm trong chất lỏng đã rã đông.

Những thực phẩm không bị chảy nước có thể được rã đông trong hộp đựng chắc chắn.

Mẹo hữu ích

- Cá không cần phải được chế biến đầy đủ rã đông trước khi nấu. Rã đông để bề mặt đủ tan băng để có thể cho thảo mộc và gia vị vào.

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

- Khi rã đông thực phẩm có đông lạnh cùng nhau, ví dụ như các loại quả mọng và thịt, hãy tách chúng ra sau một nửa thời gian rã đông.

- Không đông lại thực phẩm sau khi đã rã đông.

- Rã đông thức ăn chế biến sẵn đông lạnh theo hướng dẫn trên bao bì.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian rã đông: xem biểu đồ

Thời gian đứng: xem biểu đồ

Các ứng dụng khác

Các khoảng thời gian được chỉ định trong biểu đồ chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian rã đông ban đầu ngắn hơn. Bạn có thể làm cho thời gian rã đông dài hơn nếu cần thiết.

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

Các ứng dụng khác

Thực phẩm đông lạnh	Số lượng	[°C]	[phút]	[phút]
Thịt băm	250g	50	15-20	10-15
	500g	50	20-30	10-15
món hầm	500g	60	30-40	10-15
	1000g	60	50-60	10-15
Gan	250g	60	20-25	10-15
Yên thỏ	500g	50	30-40	10-15
yên ngựa Roebuck	1000g	50	40-50	10-15
Thịt viên/Thịt thái miếng/Xúc xích	800g	60	25-35	15-20
Gia cầm				
Thịt gà	1000g	60	40	15-20
Đùi gà	150g	60	20-25	10-15
Phi lê gà	500g	60	25-30	10-15
Đùi gà tây	500g	60	40-45	10-15
Đồ nướng				
Bánh phồng/Bánh men	-	60	10-12	10-15
Bánh/bánh quy hỗn hợp kem	400g	60	15	10-15
Bánh mì/Bánh cuộn				
Bánh mì cuộn	-	60	30	2
Bánh mì lúa mạch đen, thái lát	250g	60	40	15
Bánh mì nguyên cám, thái lát	250g	60	65	15
Bánh mì trắng, thái lát	150g	60	30	20

Nhiệt độ Thời gian rã đông Thời gian chờ

Trắng

Chần trái cây và rau quả trước khi đông lạnh. Chần giúp duy trì chất lượng của sản phẩm khi đông lạnh.

Việc chần rau cũng giúp chúng giữ được màu sắc ban đầu.

Cho các loại rau đã chuẩn bị (đã rửa sạch, rửa sạch, thái nhỏ, v.v.) vào hộp đựng có lỗ và đặt vào ngăn nướng.

Sau khi chần xong, nhúng rau vào nước đá lạnh để làm nguội nhanh. Để ráo nước.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 1 phút

Đóng chai

Chỉ sử dụng sản phẩm tươi, không bị vết và ở trong tình trạng tốt.

Lọ thủy tinh

Sử dụng lọ thủy tinh và phụ kiện sạch và kiểm tra xem có khuyết tật nào không. Lọ thủy tinh có nắp vận hoặc nắp thủy tinh có gioăng cao su là phù hợp.

Đảm bảo rằng tất cả các lọ thủy tinh có cùng kích thước để việc đóng chai được thực hiện đồng đều.

Sau khi đã cho đầy sản phẩm đóng chai vào lọ, hãy lau sạch vành lọ bằng vải sạch và nước nóng, sau đó đậy kín lọ.

Hoa quả

Phân loại trái cây cẩn thận, rửa sạch nhanh nhưng kỹ và để ráo nước. Hãy hết sức cẩn thận khi rửa trái cây mềm vì chúng rất mỏng manh và dễ bị dập.

Loại bỏ vỏ, cuống, lõi hoặc hạt. Cắt nhỏ trái cây lớn. Ví dụ, cắt táo thành lát.

Nếu bạn đóng chai trái cây có hạt (ví dụ như mận, mơ) mà không bỏ hạt, hãy đâm nhiều nhát vào quả bằng nĩa hoặc xiên gỗ vì nếu không quả sẽ vỡ.

Rau Rửa sạch,

làm sạch và cắt nhỏ rau.

Rau nên được chần trước khi đóng chai để giúp chúng giữ được màu sắc (xem "Các ứng dụng khác - Chần").

Các ứng dụng khác

Điền khối lượng

Đổ đầy sản phẩm vào lọ thủy tinh sao cho không quá 3 cm dưới vành lọ. Không được nén chặt lọ vì điều này sẽ làm hỏng thành tế bào của sản phẩm. Gõ nhẹ lọ vào một miếng vải để giúp phân phối đều sản phẩm. Đổ đầy chất lỏng vào lọ.

Sản phẩm phải được che phủ hoàn toàn.

Sử dụng dung dịch đường cho trái cây và dung dịch muối hoặc giấm cho rau.

Thịt và xúc xích Chiên sơ

hoặc nấu thịt trước khi đóng chai. Sử dụng nước thịt với một ít nước thêm vào hoặc nước dùng nấu thịt làm chất lỏng trong lọ. Đảm bảo không có mỡ trên vành 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 còn lại bằng cách để lọ trong lò thêm 30 phút sau khi tắt lò.

- Sau đó đậy kín lọ bằng khăn và để nguội trong khoảng 24 giờ.

Đóng chai thực

phẩm Đặt giá lên kệ cấp độ 1.

Đặt các lọ đã đậy kín lên giá. Các lọ không được chạm vào nhau.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian đóng chai: xem biểu đồ

Các ứng dụng khác

Đồ ăn	[°C]	* [phút]
Quả mọng		
Quả lý chua đỏ/đen	80	50
Quả lý gai	80	55
Quả nam việt quất	80	55
Trái cây có hạt		
Quả anh đào	85	55
Mận Mirabelle	85	55
Mận	85	55
Quả đào	85	55
Mận xanh	85	55
Trái cây có hạt		
Táo	90	50
Sốt táo	90	65
Quả mận qua	90	65
Rau		
Đậu	100	120
Đậu tằm	100	120
Dưa chuột	90	55
Củ cải đường	100	60
Thịt		
Đã nấu chín trước	90	90
Rang	90	90

Nhiệt độ, Thời gian

* Thời gian đóng chai áp dụng cho lọ 1,0 l. Nếu sử dụng lọ 0,5 l, hãy giảm thời gian xuống 15 phút. Nếu sử dụng lọ 0,25 lít, giảm thời gian xuống 20 phút.

Các ứng dụng khác

Khử trùng các vật dụng

Lò hấp sẽ khử trùng bình sữa và các vật chứa khác để khi kết thúc chương trình, chúng sẽ không còn vi khuẩn như khi đun sôi. Kiểm tra trước để đảm bảo tất cả các bộ phận, núm vú, v.v. được nhà sản xuất tuyên bố là có khả năng chịu nhiệt đến 100 °C và cũng có thể chịu được hơi nước nóng.

Tháo rời, vệ sinh và rửa sạch bình sữa. Chỉ lắp lại bình sau khi bình đã khô hoàn toàn. Điều này ngăn ngừa sự tái nhiễm.

Đặt từng món đồ riêng lẻ lên giá hoặc trong hộp đựng có lỗ (đặt nghiêng hoặc hướng miệng hộp xuống dưới) đảm bảo chúng không chạm vào nhau. Điều này sẽ cho phép hơi nước nóng tiếp cận chúng từ mọi phía.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời lượng: 15 phút

Ủ bột men Chuẩn bị bột theo công thức.

Đặt bột vào bát trên giá đỡ.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 40 °C
Thời lượng: theo hướng dẫn công thức

Làm nóng khăn ẩm Làm ẩm khăn rồi cuộn chúng lại.

Đặt chúng cạnh nhau trong một hộp đựng có lỗ.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 70 °C
Thời lượng: 2 phút

Các ứng dụng khác

Hòa tan gelatin Làm mềm

lấy gelatin bằng cách ngâm chúng trong bát nước lạnh trong 5 phút. Lá gelatin phải được ngập hoàn toàn trong nước.

Lấy lá gelatin ra khỏi bát và bóp chúng ra. Đổ hết lá gelatin ra khỏi bát. Đặt lá gelatin đã bóp trở lại bát.

Bột gelatin: Cho bột gelatin vào bát và thêm nước theo hướng dẫn trên bao bì.

Đậy nắp bát và đặt lên giá đỡ.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 90 °C

Thời lượng: 1 phút

Tách tinh thể mật ong Nới lỏng

nắp và đặt lọ mật ong vào hộp đựng có lỗ.

Khuấy mật ong một lần trong quá trình này.

Khi hóa lỏng (tách tinh thể) mật ong ở nhiệt độ 60 °C, mục tiêu chính là thu được sản phẩm thực phẩm có thể phết được một lần nữa.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 60 °C

Thời gian: 90 phút (bắt kể kích thước lọ hoặc lượng mật ong trong lọ)

Làm tan chảy sô cô la

Bạn có thể sử dụng lò hấp để làm tan chảy bất kỳ loại sô cô la nào.

Khi sử dụng lớp phủ bánh, hãy cho lớp phủ vào hộp đựng có lỗ và giữ nguyên trong bao bì.

Bê nhỏ sô-cô-la.

Đặt số lượng lớn vào một chất rắn đựng trong hộp và một lượng nhỏ trong cốc hoặc bát.

Đậy nắp hộp đựng hoặc đĩa bằng nắp đậy hoặc giấy bạc chịu được nhiệt độ lên tới 100 °C và hơi nước nóng.

Khuấy đều một lần với lượng lớn trong khi nấu.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 65 °C

Thời lượng: 20 phút

Các ứng dụng khác

Làm sữa chua Đẻ

làm sữa chua, bạn sẽ cần sữa và men sống hoặc bột làm sữa chua, ví dụ như từ cửa hàng thực phẩm tốt cho sức khỏe.

Sử dụng sữa chua tự nhiên có chứa vi khuẩn 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 không để lạnh hoặc sữa tươi để lâu.

Sữa tươi có thể được sử dụng như vậy - không cần chuẩn bị thêm. Sữa tươi trước tiên phải được đun nóng đến 90 °C (không đun sôi) và sau đó làm nguội xuống 35 °C. Sữa tươi sẽ đông lại tốt hơn sữa tươi có thời hạn sử dụng lâu.

Sữa chua và sữa phải có cùng tỷ lệ chất béo.

Không di chuyển hoặc lắc lọ trong khi sữa chua đang lên men.

Ngay sau khi chuẩn bị, hãy để sữa chua nguội trong tủ lạnh.

Độ cứng, hàm lượng chất béo và các loại vi khuẩn được sử dụng trong men 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 làm sữa chua, bạn có thể chuẩn bị sữa chua từ hỗn hợp sữa và kem. Để làm như vậy, 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 enzyme sữa chua, theo hướng dẫn trên bao bì.

Đổ hỗn hợp vào lọ thủy tinh và đậy kín nắp.

Đặt các lọ đã đậy kín vào hộp đựng có lỗ hoặc trên giá. Các lọ không được chạm vào nhau.

Ngay sau khi thời gian nấu kết thúc, hãy đặt lọ vào tủ lạnh. Cần thận trọng không lắc lọ một cách không cần thiết.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 40 °C

Thời lượng: 5:00 giờ

Nguyên nhân có thể dẫn đến kết quả

kém Sữa chua chứa

đông lại: Bảo quản men sữa chua không đúng cách, để ngoài tủ lạnh quá lâu, bao bì bị hỏng, sữa không được làm nóng đủ.

Chất lỏng chứa được loại bỏ: Lo

bị di chuyển, sữa chua nguội quá chậm.

Sữa chua bị vón

cục: Sữa được đun ở nhiệt độ quá cao, không hoàn hảo, sữa và hỗn hợp sữa chua không được khuấy đều.

Làm mỡ

Thịt xông khói sẽ không chuyển sang màu nâu.

Cho thịt xông khói (thái hạt lựu hoặc thái mỏng) vào hộp đựng chắc chắn.

Đậy hộp đựng bằng giấy bạc có khả năng chịu nhiệt lên đến 100 °C và chống hơi nước.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 4 phút

Hành tây đồ mỡ hôi

Làm chảy nước có nghĩa là nấu hành tây trong chính nước của chúng, thêm một ít chất béo nếu cần.

Cắt hành tây thành từng miếng nhỏ và cho vào hộp đựng chắc chắn có phết một ít bơ.

Đậy hộp đựng bằng giấy bạc có khả năng chịu nhiệt lên đến 100 °C và chống hơi nước.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 4 phút

Các ứng dụng khác

Ép nước trái cây

Thiết bị này lý tưởng để ép nước trái cây mềm, cứng và cứng.

Tốt nhất là sử dụng trái cây chín quá, vì trái cây càng chín thì lượng nước ép tạo ra càng nhiều. Trái cây rất chín cũng sẽ tạo ra hương vị đậm đà hơn.

Chuẩn bị Phần

Loại và rửa sạch trái cây, cắt bỏ những phần bị hỏng.

Cắt bỏ cuống nhỏ và anh đào morello vì chúng có vị đắng.

Quả mọng không cần phải bỏ cuống.

Cắt nhỏ các loại trái cây lớn hơn như táo thành khối vuông khoảng 2 cm. Trái cây càng cứng thì càng phải cắt nhỏ.

Mẹo hữu ích

- Hãy thử nghiệm với hương vị nhẹ và chua. Ví dụ, trộn táo với quả cơm cháy.
- Thêm đường sẽ làm tăng lượng nước ép tạo ra và cải thiện hương vị. Rắc đường lên quả và để ngấm trong vài giờ trước khi ép. Đối với 1kg quả ngọt, thêm 50-100g đường, và đối với 1kg quả chua, thêm 100-150g đường.
- Nếu bạn muốn đóng chai nước ép thay vì uống ngay, hãy rót nước ép khi còn nóng vào chai đã tiệt trùng nóng đến tận miệng, sau đó đậy kín ngay bằng nắp cao su đã tiệt trùng.

Chiết xuất nước ép từ trái

cây Cho trái cây đã chuẩn bị (đã rửa sạch, rửa sạch, thái nhỏ, v.v.) vào hộp đựng có lỗ.

Đặt một hộp đựng đặc hoặc khay thủy tinh hoặc khay ngưng tụ (tùy theo kiểu máy) bên dưới để hứng nước ép.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 40-70 phút

Các ứng dụng khác

Lột vỏ trái cây và rau quả **Cắt hình**

chữ thập ở đầu quả cà chua, quả xuân đào, v.v. Điều này sẽ giúp loại bỏ vỏ dễ dàng hơn.

Cho trái cây/rau củ vào hộp đựng có lỗ.

Để chill hạnh nhân, điều quan trọng là phải nhúng hạnh nhân vào nước lạnh ngay sau khi lấy ra khỏi lò vì nếu không, vỏ hạnh nhân sẽ không thể tách ra được.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Sản xuất	[phút]
Quả mơ	1
Hạnh nhân	1
Quả xuân đào	1
Ớt chuông	4
Quả đào	1
Cà chua	1

Thời gian

Bảo quản táo Bạn có thể

xử lý táo trồng tại nhà để tăng thời gian bảo quản. Sau khi xử lý, táo sẽ giữ được từ 5 đến 6 tháng khi được bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát và thông gió tốt. Phương pháp này chỉ phù hợp với táo và không phù hợp với các loại trái cây khác.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 50 °C

Thời lượng: 5 phút

Chuẩn bị kem trứng sữa Khuấy

6 quả trứng vào 375 ml sữa (không đánh thành bọt).

Nêm hỗn hợp trứng/sữa và đổ vào hộp đựng chắc chắn đã phết bơ.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 4 phút

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ chấn thương do nóng

bề mặt.

Lò hơi nóng lên trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng ở khoang lò, thanh trượt hoặc phụ kiện.

Để ngăn lò, giá đỡ và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh.

Nguy cơ thương tích do điện

sốc.

Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm tới các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh lò nướng.

Tất cả các bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng nếu sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp.

Tất cả các bề mặt của thiết bị này đều dễ bị trầy xước. Các vết trầy xước trên bề mặt kính có thể gây vỡ trong một số trường hợp nhất định.

Chỉ sử dụng chất tẩy rửa được thiết kế dành cho mục đích gia dụng.

Loại bỏ ngay lập tức tất cả cặn chất tẩy rửa.

Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc nước rửa chén có chứa hydrocarbon mạch thẳng vì chúng có thể làm gioăng bị phồng lên.

Nếu để vết bẩn trong thời gian dài, có thể không thể di dời.

Bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng.

Loại bỏ ngay mọi vết bẩn.

Thiết bị và phụ kiện phải được vệ sinh sạch sẽ và lau khô kỹ lưỡng sau mỗi lần sử dụng.

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

Mẹo hữu ích: Nếu không sử dụng lò hấp trong thời gian dài, bạn nên vệ sinh và lau khô lò trước để tránh tích tụ mùi hôi, v.v. Sau đó, hãy để cửa 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
- chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ bột giặt và kem giặt
- chất tẩy rửa gốc dung môi
- chất tẩy rửa thép không gỉ
- chất tẩy rửa máy rửa chén
- chất tẩy rửa kính
- chất tẩy rửa cho bếp gốm
- bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng, có tính mài mòn, ví dụ như miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã từng sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn
- miếng bọt biển tẩy bụi bẩn
- dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn
- len thép hoặc miếng cọ rửa bằng kim loại
- miếng đệm xoắn ốc bằng thép không gỉ
- vệ sinh tại chỗ bằng máy móc chất tẩy rửa
- chất tẩy rửa và bình xịt lò nung

Vệ sinh mặt trước

Vệ sinh mặt trước của thiết bị bằng

miếng bọt biển sạch, mềm và dung dịch nước ấm và nước rửa chén.

Sau khi vệ sinh, lau khô bề mặt bằng vải mềm.

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể sử dụng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm và không chứa chất tẩy rửa.

Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh khoang lò Khoang lò,

gioăng cửa, bên trong

cửa và rãnh thoát nước cần được vệ sinh và lau khô sau mỗi lần sử dụng.

Xóa:

- ngưng tụ bằng miếng bọt biển hoặc vải thấm nước,
- vết bẩn nhẹ, nhờn có thể dùng miếng bọt biển và dung dịch nước rửa chén và nước nóng để lau sạch.

Sau khi vệ sinh, lau bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa.

Sau đó lau khô bề mặt bằng vải.

Sau thời gian dài sử dụng, máy sưởi sàn có thể bị đổi màu do các giọt chất lỏng, nhưng điều này không làm giảm chức năng.

Gioăng cửa được thiết kế để sử dụng trong suốt thời gian sử dụng của thiết bị. Nếu vì lý do nào đó cần thay thế, vui lòng liên hệ với Miele (xem phần cuối của hướng dẫn vận hành này).

Vệ sinh bộ mở cửa tự động

Đảm bảo rằng dụng cụ mở cửa không bị bẩn do thức ăn thừa.

Lau sạch vết bẩn ngay lập tức bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước rửa chén và nước nóng.

Sau khi vệ sinh, lau bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa.

Vệ sinh bình chứa nước

Tháo bình chứa nước sau mỗi lần sử dụng.

Tháo bỏ tấm chắn tràn.

Đổ hết nước trong bình chứa.

Rửa sạch bình chứa nước bằng tay và lau khô để tránh cặn vôi.

Lắp lại tấm chắn tràn trên mặt nước thùng chứa. Đảm bảo rằng bộ phận bảo vệ chống tràn được lắp đúng cách.

Phụ kiện vệ sinh

Tất cả các phụ kiện đều có thể rửa bằng máy rửa chén.

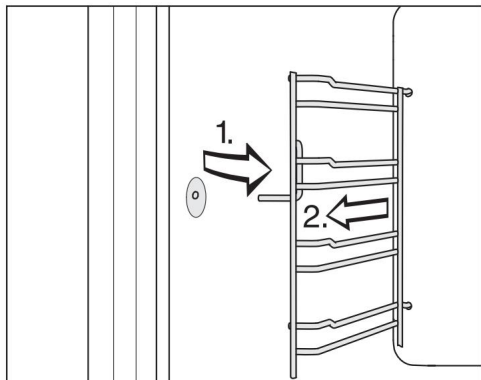
Vệ sinh khay đựng nước ngưng tụ, giá đỡ và hộp đựng thức ăn Rửa sạch và lau

khô khay đựng nước ngưng tụ, giá đỡ và hộp đựng thức ăn sau mỗi lần sử dụng.

Bất kỳ sự đổi màu xanh nào trên có thể loại bỏ dụng cụ nấu ăn bằng giấm. Sau đó rửa sạch bằng nước sạch.

Vệ sinh thanh trượt kệ

Thanh trượt kệ có thể vệ sinh bằng máy rửa chén.



Kéo các thanh trượt của kệ ra khỏi giá đỡ (1.) ở phía trước lò nướng rồi kéo chúng ra khỏi lò nướng (2.).

Có thể rửa thanh trượt trên kệ trong máy rửa chén hoặc bằng tay với dung dịch nước ấm và một ít nước rửa chén, dùng miếng bọt biển hoặc vải sạch để lau.

Lắp lại theo thứ tự ngược lại.

Lắp lại thanh trượt của kệ một cách cẩn thận.

Nếu thanh trượt kệ không được lắp đúng cách thì sẽ không có khả năng chống lật.

Tẩy cặn lò hơi

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng viên khử cặn Miele (xem "Phụ kiện tùy chọn") để khử cặn cho thiết bị. Những viên này được phát triển đặc biệt để sử dụng với các thiết bị Miele nhằm tối ưu hóa quá trình khử cặn. Các chất khử cặn khác, có chứa các axit khác ngoài axit citric và/hoặc các chất không mong muốn khác, chẳng hạn như clorua, có thể gây hư hỏng cho sản phẩm. Hơn nữa, kết quả khử cặn cần thiết không thể được đảm bảo nếu dung dịch khử cặn không có nồng độ thích hợp.

Không đổ chất tẩy cặn lên bề mặt kim loại. Điều này có thể gây ra vết bẩn.

Tuy nhiên, nếu có bất kỳ chất tẩy cặn nào dính vào những bề mặt này, hãy lau sạch ngay lập tức.

Lò hơi phải được tẩy cặn sau một số giờ hoạt động nhất định. Khi cần tẩy cặn, biểu tượng và một số sẽ xuất hiện khi lò hơi được bật.

Con số này biểu thị số lần lò hơi có thể được sử dụng trước khi phải tẩy cặn:



Lò hấp sẽ khóa sau khi hoàn tất quá trình nấu cuối cùng.

Chúng tôi khuyên bạn nên tẩy cặn cho thiết bị trước khi nó bị khóa.

Trong quá trình tẩy cặn, bình chứa nước phải được rửa sạch và đổ đầy nước sạch.

Vệ sinh và chăm sóc

Chạm vào cảm biến Bật/Tắt cho đến khi biểu tượng và trong vài giây, một thanh xung quanh xuất hiện trên màn hình.

Quá trình tẩy cặn đang được chuẩn bị. Ngay khi quá trình chuẩn bị hoàn tất, biểu tượng sẽ nhấp nháy và thời gian tẩy cặn sẽ xuất hiện.

Đổ đầy nước máy ấm vào bình chứa nước cho đến vạch đánh dấu mức và thả 2 viên tẩy cặn Miele vào đó.

Đợi cho đến khi viên tẩy cặn tan hết.

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình tẩy cặn sẽ bắt đầu.

Không tắt lò hấp 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 mới hai lần. Lúc này, tiếng còi sẽ kêu và biểu tượng sẽ xuất hiện.

Tháo bình chứa nước và tháo tấm chắn tràn.

Đổ hết nước trong bình chứa và rửa sạch.

Đổ nước vào bình chứa đến vạch đánh dấu mức và đẩy bình vào thiết bị.

Xác nhận bằng OK.

Biểu tượng sẽ tắt. Quá trình tẩy cặn sẽ tiếp tục.

Sau khi bạn rửa sạch bình chứa nước lần thứ hai và đổ đầy nước máy mới vào, tiếng chuông sẽ kêu sau vài phút. Quá trình tẩy cặn đã hoàn tất.

Tắt lò hấp.

Tháo bình chứa nước và tháo tấm chắn tràn.

Đổ hết nước và lau khô bình chứa nước.

Để khoang lò nguội.

Sau đó lau khô khoang lò.

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

Nhiều trục trặc và lỗi nhỏ có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể được khắc phục mà không cần liên hệ với Miele. Điều này sẽ giúp bạn tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì bạn sẽ không cần gọi dịch vụ.

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi tại www.miele.com/service.

Tuy nhiên, xin lưu ý rằng chúng tôi sẽ áp dụng phí gọi dịch vụ đối với những lần bảo dưỡng không cần thiết khi sự cố có thể được khắc phục theo hướng dẫn trong các hướng dẫn vận hành này.

Tín nhắn trên màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
xuất hiện trong thời gian ngắn trên màn hình sau khi bật. Ngăn lò không nóng lên.	<p>Chế độ demo đã được kích hoạt.</p> <p>Lò hơi có thể hoạt động, tuy nhiên các bộ phận làm nóng sẽ không hoạt động. Tắt chế độ Demo (xem "Cài đặt").</p>
Biểu tượng xuất hiện trên màn hình và có thể phát ra âm thanh.	<p>Bình chứa nước chưa được đẩy vào thiết bị đúng cách. Tháo bình chứa nước ra và đẩy lại vào sao cho khớp với nhau.</p> <p>Không có đủ nước trong bình chứa nước. Mục nước phải nằm giữa hai vạch chia. Đổ đầy bình chứa nước.</p>
Biểu tượng và một số nằm giữa và sẽ xuất hiện.	<p>Thiết bị cần được tẩy cặn. Tẩy cặn lò hơi (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - "Tẩy cặn lò hấp").</p>
Màn hình hiển thị thông báo không có trong bảng này.	<p>Có lỗi ở bộ phận điện tử.</p> <p>Ngắt nguồn điện của lò nung hơi nước trong khoảng 1 phút.</p> <p>Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi có điện trở lại, vui lòng liên hệ với Miele.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Khoang lò không nóng lên.	Khoang lò đã được làm ấm bằng ngăn giữ ấm đang hoạt động bên dưới. Mở cửa và để khoang lò nguội xuống.
Sau khi chuyển nhà, Độ cao ảnh hưởng đến điểm sôi của nước. Nếu bạn chuyển thiết bị không còn ở nhà nữa, thiết bị sẽ cần được thiết lập lại cho các công tắc mới từ độ cao nếu độ cao này khác với công tắc cũ hơn giai đoạn làm nóng đến giai đoạn nấu 300 m.	Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần cao cạn lò hơi (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Tẩy cạn lò hơi").
Trong quá trình vận hành, có một lượng hơi nước lớn bất thường thoát ra hoặc hơi nước thoát ra từ những bộ phận của lò hơi mà thông thường không thoát ra.	<p>Cửa không được đóng đúng cách. Đóng cửa lại.</p> <p>Gioăng cửa không được lắp đúng cách. Nếu cần, hãy ấn nó vào toàn bộ xung quanh cửa để đảm bảo nó được lắp đều.</p> <p>Gioăng cửa bị hỏng, ví dụ như bị nứt. Thay thế gioăng cửa.</p> <p>Bạn có thể đặt hàng từ Miele (xem phần cuối của tập sách này để biết thông tin liên hệ).</p>

Tiếng ồn

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Có thể nghe thấy tiếng vo ve trong quá trình hoạt động và sau khi tắt lò hấp.	Tiếng ồn này không chỉ ra hoạt động không đúng hoặc lỗi của thiết bị. Tiếng ồn này phát ra do nước được bơm qua hệ thống.
Vẫn có thể nghe thấy tiếng quạt sau khi thiết bị đã tắt.	Quạt vẫn đang chạy. Thiết bị được trang bị quạt để loại bỏ hơi nước khỏi lò nướng. Quạt sẽ tiếp tục chạy trong một thời gian sau khi thiết bị đã tắt. Nó sẽ tự động tắt sau một thời gian.
Bạn sẽ nghe thấy tiếng còi khi bật lại thiết bị.	Khi cửa đóng, áp suất phải cân bằng, có thể gây ra tiếng rít. Đây không phải là lỗi.

Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Bạn không thể bật thiết bị.	Cầu dao đã bị ngắt. Đặt lại cầu dao trong hộp cầu chì chính (xem bảng dữ liệu để biết định mức cầu chì tối thiểu).
	Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối thiết bị khỏi kết nối nguồn điện trong khoảng 1 phút bằng cách: - tắt ổ cắm trên tường và rút phích cắm, hoặc - tắt cầu dao điện hoặc thiết bị dòng điện dư. Nếu sau khi bật lại cầu dao điện hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư, lò nướng hơi nước vẫn không bật, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.

Phụ kiện tùy chọn

Miele cung cấp nhiều loại phụ kiện hữu ích cũng như các sản phẩm vệ sinh và bảo dưỡng cho thiết bị của bạn.

Bạn có thể đặt mua những sản phẩm này từ cửa hàng trực tuyến Miele.

Bạn cũng có thể đặt hàng trực tiếp từ Miele (xem phần cuối của tập sách này để biết thông tin liên hệ).

Thùng chứa

Miele cung cấp nhiều loại hộp đựng đồ nấu ăn. Tất cả đều được tối ưu hóa về chức năng và kích thước cho các thiết bị Miele.

Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết về từng sản phẩm của chúng tôi trên trang web Miele.

- Hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ với nhiều kích cỡ khác nhau
- Hộp đựng đồ nấu ăn rắn chắc có nhiều loại kích thước

Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

- Viên tẩy cặn
- Vải sợi nhỏ đa năng để loại bỏ dầu vân tay và vết bẩn nhẹ

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi và về phụ tùng thay thế của Miele tại www.miele.com/service.

Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với Miele.

Bạn có thể đặt lịch gọi dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com.au/service hoặc www.miele.co.nz/service.

Thông tin liên lạc của Miele có thể được tìm thấy ở cuối tập sách này.

Vui lòng trích dẫn model và số sê-ri của thiết bị khi liên hệ với Miele. Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.

Thông tin này được ghi trên tấm dữ liệu, có thể nhìn thấy ở khung phía trước của lò khi cửa lò mở hoàn toàn.

Bảo hành

Thời gian bảo hành của nhà sản xuất cho thiết bị này là 2 năm.

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo sổ bảo hành.

Cài đặt

Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

Nguy cơ hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.

Lắp đặt không đúng cách có thể gây hư hỏng cho lò hơi.

Lò hấp chỉ được lắp đặt bởi người có trình độ chuyên môn.

Dữ liệu kết nối (tần số và điện áp) trên bảng dữ liệu của lò hơi phải tương ứng với dữ liệu của nguồn điện để đảm bảo lò hơi không bị hư hỏng.

So sánh dữ liệu này trước khi kết nối thiết bị. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ. Bộ chuyển đổi nhiều

ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị (nguy cơ hỏa hoạn). Không sử dụng chúng để kết nối lò hơi với nguồn điện. Ổ cắm và công tắc bật-tắt phải dễ dàng tiếp cận sau khi lò hơi đã được lắp đặt.

Lò hấp phải được đặt ở vị trí mà bạn có thể nhìn thấy đồ đựng trong hộp đựng thức ăn được đặt ở ngăn trên cùng.

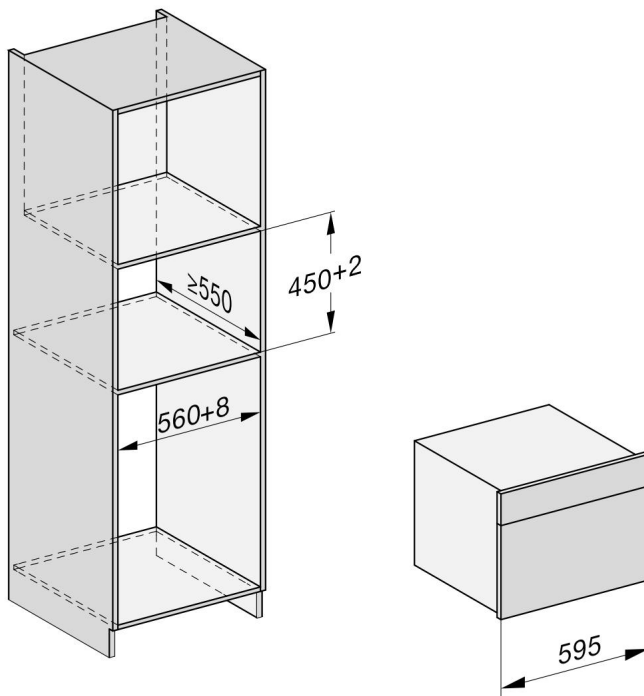
Nếu không, sẽ có nguy cơ gây thương tích hoặc làm đổ thức ăn nóng.

Kích thước lắp đặt

Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

Lắp đặt trong một đơn vị cao

Tủ đựng đồ nội thất không được có tấm ốp lưng lắp phía sau hộc lắp đồ nội thất.

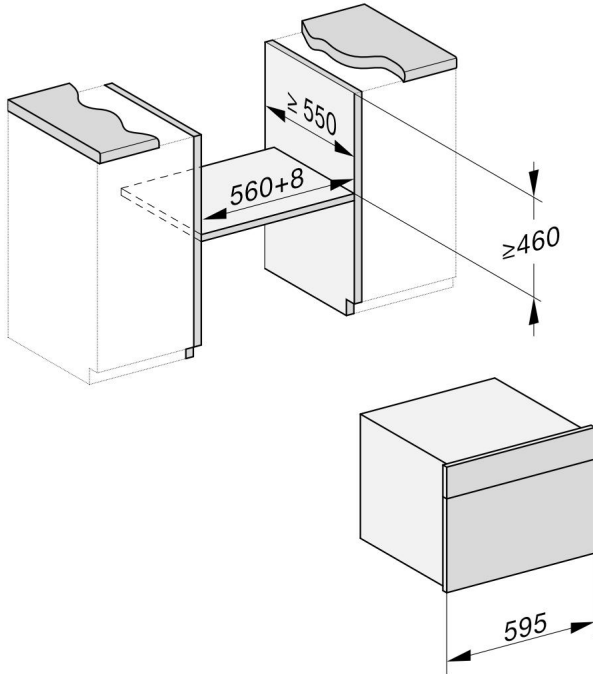


Cài đặt

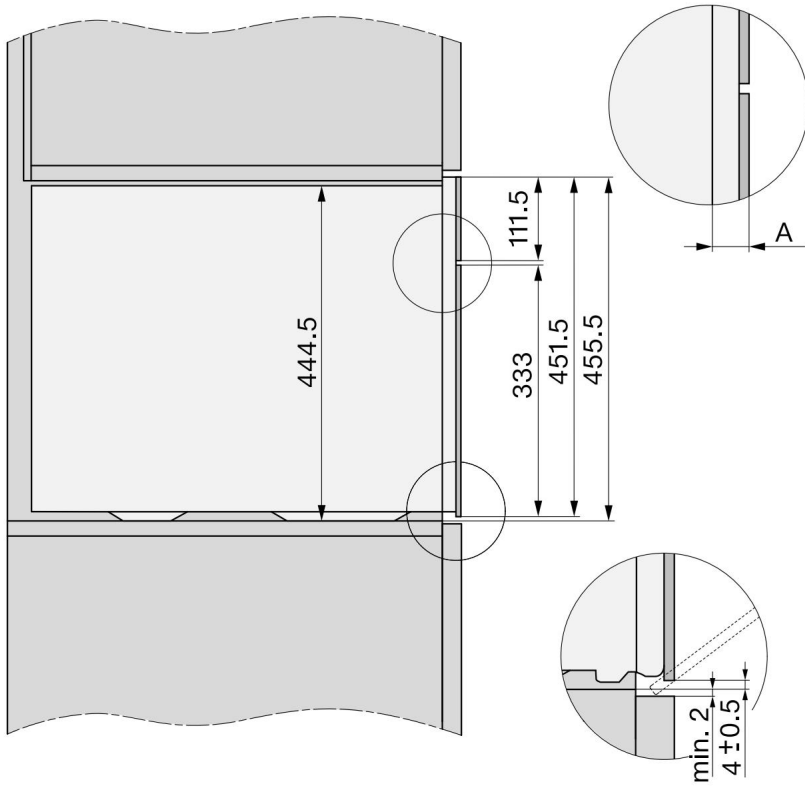
Cài đặt trong một đơn vị cơ sở

Tủ đựng đồ nội thất không được có tấm ốp lưng lắp phía sau hốc lắp đồ nội thất.

Nếu lắp lò nướng hơi nước vào để bếp bên dưới bếp điện hoặc bếp từ, vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt bếp cũng như chiều cao lắp đặt cần thiết cho bếp.



Nhìn từ bên hông

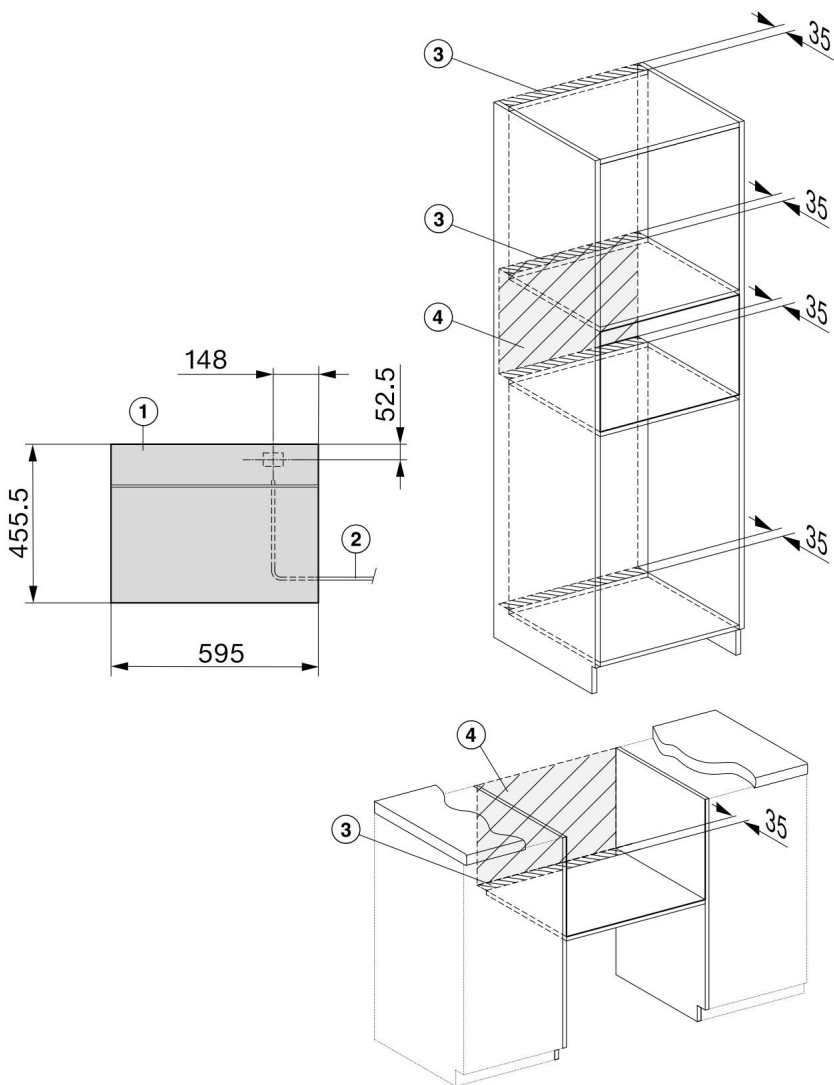


Mặt kính A: 22 mm

Mặt trước bằng kim loại: 23,3 mm

Cài đặt

Kết nối và thông gió



a Nhìn từ phía 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

Lắp đặt lò hơi

Kết nối cáp kết nối nguồn điện với thiết bị.

Nguy cơ hư hỏng do vận chuyển không đúng cách.

Nâng lò nướng hơi nước bằng tay nắm cửa có thể làm hỏng cửa.

Sử dụng các lỗ cắt ở bên hông vỏ để nhấc thiết bị lên.

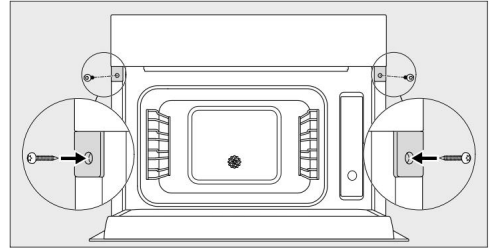
Máy tạo hơi nước có thể hoạt động không bình thường nếu lò hơi không được đặt trên bề mặt phẳng.

Độ lệch tối đa so với phương ngang có thể chấp nhận được là 2°.

Đẩy lò hấp vào trong vỏ máy và căn chỉnh.

Khi thực hiện, hãy đảm bảo cáp kết nối nguồn không bị kẹt hoặc hỏng.

Mở cửa.



Cố định lò hơi vào thành bên của thiết bị bằng vít gỗ đi kèm (3,5 x 25 mm).

Kết nối thiết bị với nguồn điện chính.

Kiểm tra xem thiết bị có hoạt động bình thường theo hướng dẫn sử dụng không.

Cài đặt

Kết nối điện

Lò hơi được cung cấp kèm theo cáp kết nối nguồn có phích cắm đúc sẵn, sẵn sàng để kết nối với ổ cắm có nối đất phù hợp.

Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận sau khi lò hơi đã được lắp đặt.

Nếu ổ cắm không dễ tiếp cận, hãy đảm bảo có phương tiện ngắt kết nối phù hợp ở phía lắp đặt cho mỗi cực.

Nguy cơ cháy do quá nhiệt.

Việc kết nối lò nướng hơi nước với bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc cáp nối dài có thể làm quá tải cáp.

Vì lý do an toàn, không sử dụng cáp mở rộng hoặc bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm.

Nguy cơ hư hỏng do kết nối không đúng cách.

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa không đúng cách có thể gây nguy hiểm cho người dùng.

Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại hoặc thương tích (ví dụ như điện giật) do lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa trái phép hoặc do hệ thống tiếp địa tại chỗ không đầy đủ hoặc bị lỗi.

Mọi công việc về điện phải được thực hiện bởi người có trình độ và năng lực phù hợp, tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về an toàn của quốc gia và địa phương.

Vì lý do an toàn, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng thiết bị dòng điện dư (RCD) phù hợp trong hệ thống điện có liên quan để kết nối hơi nước

lò vi sóng.

Nếu cáp kết nối nguồn bị hỏng, bạn chỉ có thể

thay thế bằng cáp kết nối nguồn cụ thể cùng loại (có bán tại Miele).

Vì lý do an toàn, việc thay thế này chỉ có thể được thực hiện bởi thợ điện có trình độ và năng lực phù hợp hoặc kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền để tránh nguy hiểm.

Bảng dữ liệu cho biết mức tiêu thụ điện danh nghĩa và dữ liệu kết nối. So sánh thông tin này với dữ liệu kết nối điện tại chỗ.

Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ.

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn với hệ thống cung cấp năng lượng đồng bộ tự cung tự cấp hoặc không phải nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới riêng biệt, hệ thống dự phòng). Yêu cầu đối với hoạt động này 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 hệ thống độc lập, năng lượng mặt trời và/hoặc pin.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống lắp đặt gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải được đảm bảo về chức năng và hoạt động khi vận hành riêng biệt hoặc khi vận hành đồng bộ không phải với nguồn điện chính, hoặc được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong hệ thống lắp đặt.

Công ty TNHH Miele Úc

ACN 005 635 398 ABN

96 005 635 398

Trụ sở chính của Miele tại Melbourne:

Tầng 4, 141 Đường Camberwell

Hawthorn Đông, VIC 3123

Trung tâm trải nghiệm Miele Doncaster:

1136/7 Trung tâm mua sắm Doncaster

619 Đường Doncaster, Doncaster, VIC 3108

Trung tâm trải nghiệm Miele Nam Melbourne:

206-210 Đường Coventry

Nam Melbourne, VIC 3205

Trung tâm trải nghiệm và văn phòng Miele Sydney:

3 Địa điểm Skyline

Rũng Frenchs, NSW 2086

Trung tâm trải nghiệm Miele Bondi Junction:

Cửa hàng 5001 Westfield Bondi Junction

500 Đường Oxford, Bondi Junction, NSW 2022

Trung tâm trải nghiệm và văn phòng Miele Brisbane:

Cho thuê 4C, 63 Skyring Terrace

Newstead, QLD 4006

Trung tâm trải nghiệm Miele Gold Coast:

131 Đường Phà

Nam Cảng, QLD 4215

Trung tâm trải nghiệm và văn phòng Miele Adelaide:

Đường 83-85 Sir Donald Bradman

Hilton, Nam Phi 5033

Trung tâm trải nghiệm và văn phòng Miele Perth:

Đường cao tốc Stirling 205-207

Claremont, WA 6010

1300 464 353 (1300 4 MIELE)

www.miele.com.au

Công ty TNHH Miele New Zealand

Sở Thuế IRD 98 463 631

Trung tâm trải nghiệm Miele

và Trụ sở chính Auckland:

8 Đồi Cao đẳng

Vịnh Freemans, Auckland 1011

Trung tâm trải nghiệm Miele

Wellington:

183 Phố Featherston

Wellington 6011

Trung tâm trải nghiệm Miele

Christchurch:

2 Quảng trường Nhà thờ

Christchurch 8011

0800 464 353 (0800 4 MIELE)

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

Tổng cục 2740, Tổng cục 2840