

Vận hành và lắp đặt hướng dẫn Lò hơi



Để tránh nguy cơ tai nạn hoặc hư hỏng cho thiết bị, điều cần thiết là phải đọc các hướng dẫn này trước khi lắp đặt và sử dụng.
lần đầu tiên.

Nội dung

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Cảnh báo và hướng dẫn an toàn..... | 6 |
| Chăm sóc môi trường | 14 |
| Hướng dẫn sử dụng thiết bị..... | 15 |
| hấp..... | 15 Phụ kiện |
| đi kèm | 16 |
| Điều khiển..... | |
| 17 Điều khiển cảm biến Bật/Tắt..... | 18 |
| Màn hình..... | |
| 18 Điều khiển cảm biến | 18 Biểu |
| tượng..... | 20 |
| Sử dụng thiết bị..... | 21 Chọn |
| tùy chọn menu | 21 Thay đổi cài đặt |
| trong danh sách..... | 21 Thay đổi cài đặt bằng thanh phân |
| đoạn | 21 Chọn chức năng hoặc chế độ vận |
| hành | 22 Nhập |
| số | 22 Kích hoạt |
| MobileStart..... | 22 |
| Mô tả chức năng | 23 Bình chữa |
| nước..... | 23 Khay ngưng |
| tự..... | 23 Nhiệt |
| độ..... | 23 Thời gian |
| nấu..... | 23 Tiếng |
| ồn..... | 23 Giai đoạn làm |
| nóng..... | 24 Giai đoạn |
| nấu..... | 24 Giảm hơi |
| nước..... | 24 |
| Trước khi sử dụng lần đầu tiên | 25 |
| Miele@home..... | 25 Cài đặt |
| cơ bản..... | 26 Vệ sinh |
| lần đầu tiên | 27 Đặt nhiệt độ sôi chính xác cho |
| nước..... | 28 |
| Cài đặt | |
| 29 Tổng quan về cài đặt..... | 29 Mở menu "Cài |
| đặt"..... | 31 Ngôn ngữ |
| | 31 Thời |
| gian..... | 31 Màn |
| hình..... | 32 Âm |
| lượng..... | 33 |

| | | |
|--|----|-------------------------------|
| Đơn vị | 33 | Giữ |
| ấm | 34 | Giảm hơi |
| nước | 34 | Nhiệt độ khuyến |
| nghi | 34 | Độ cứng của |
| nước | 35 | An |
| toàn | 36 | |
| Miele@home | 37 | Điều khiển từ |
| xa | 38 | Kích hoạt |
| MobileStart | 38 | |
| RemoteUpdate | 38 | Phiên bản phần |
| mềm | 39 | Chương trình trứng |
| bày | 39 | Mặc định của nhà |
| máy | 39 | |
| Của tôi. ký ức | 40 | |
| Menu chính và menu phụ | 42 | |
| Vận hành | 43 | Thay đổi giá trị |
| và cài đặt cho chương trình nấu ăn | 44 | Thay đổi nhiệt |
| độ | 44 | Cài đặt thời gian |
| nấu | 45 | Thay đổi thời gian nấu đã cài |
| đặt | 46 | Xóa thời gian nấu đã cài |
| đặt | 46 | Ngắt chương trình nấu |
| ăn | 47 | Hủy chương trình nấu |
| ăn | 47 | |
| Ghi chú chung | 48 | Lưu điểm của |
| việc nấu bằng hơi nước | 48 | Hộp đựng phụ |
| hộp | 48 | Khay ngưng |
| tụ | 48 | Mức |
| kê | 49 | Thực phẩm đông |
| lạnh | 49 | Nhiệt |
| độ | 49 | Thời gian |
| nấu | 49 | Nấu bằng chất |
| lông | 49 | Công thức nấu ăn của riêng |
| bạn | 49 | |
| Nấu bằng hơi nước | 50 | Nấu bằng hơi nước sinh |
| thái | 50 | Ghi chú về bảng nấu |
| ăn | 50 | |
| Rau | 51 | |
| Cá | 54 | |
| Thịt | 57 | |

Nội dung

| | |
|--|----------------------------|
| Gạo | |
| 59 Ngũ cốc | |
| 60 Mì ống | |
| 61 Bánh bao | |
| 62 Đậu khô | 63 |
| Trứng gà | 65 |
| Trái cây | |
| 66 Xúc xích..... | 66 |
| Động vật có vỏ..... | |
| 67 Trai | 68 Nấu |
| ăn theo thực đơn (nấu toàn bộ bữa ăn)..... | 69 |
| Các ứng dụng khác | 71 Làm nóng |
| lại | 71 Rã |
| đông..... | |
| 74 Chần..... | |
| 77 Đóng chai..... | 77 |
| Khử trùng các mặt hàng | 80 |
| Ủ bột | 80 Làm |
| nóng vải ni ảm | 80 Hòa tan |
| gelatin | 81 Tách tinh thể mặt |
| ong | 81 Làm tan chảy sô cô |
| la | 81 Làm sữa |
| chua | 82 Nấu thịt xông |
| khói | 83 Xào hành |
| tây | 83 Chiết xuất nước ép bằng |
| hơi nước | 84 Lột vỏ rau và trái |
| cây | 85 Bảo quản |
| táo | 85 Làm |
| eierstich | 85 Giữ hoạt |
| động..... | 85 |
| Chương trình tự động | 86 Sử dụng chương trình |
| tự động | 86 Lưu ý sử |
| dụng | 86 |
| Lưu ý cho các viện kiểm tra | 87 |
| Vệ sinh và bảo dưỡng | |
| 88 Chất tẩy rửa không phù hợp | 89 Vệ sinh mặt |
| trước..... | 89 Vệ sinh khoang |
| lò..... | 90 Vệ sinh bình chứa |
| nước..... | 91 Phụ kiện vệ |
| sinh..... | 91 |

| | | |
|--|-----|----------------------------------|
| Vệ sinh thanh trượt bên..... | 91 | Tẩy |
| cặn lò hấp | 92 | |
| Hướng dẫn giải quyết sự cố | 94 | Tin |
| nhấn trên màn hình..... | 94 | Hành vi bất |
| ngờ | 95 | Tiếng |
| ồn..... | | |
| 96 Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật..... | 97 | |
| Phụ kiện tùy chọn | 98 | |
| Dịch vụ..... | | |
| 99 Liên hệ khi có lỗi..... | 99 | Bảo |
| hành..... | 99 | |
| Lắp đặt..... | | |
| 100 Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt..... | 100 | Kích thước |
| lắp đặt..... | 101 | Lắp đặt trong tủ |
| cao..... | 101 | Lắp đặt trong tủ |
| đế..... | 102 | Nhìn từ bên |
| hông..... | 103 | Kết |
| nối và thông gió..... | 104 | Lắp đặt lò |
| hấp..... | 105 | Kết nối |
| điện..... | 106 | |
| Tuyên bố về sự phù hợp | 107 | Tuyên bố về sự phù |
| hợp của EU | 107 | Tuyên bố về sự phù hợp của Vương |
| quốc Anh | 107 | |
| Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông | 108 | |

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò hơi này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn hiện hành.

Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại về vật chất.

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi sử dụng lò hơi. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo trì. Điều này ngăn ngừa cả thương tích cá nhân và hư hỏng cho lò hơi.

Theo tiêu chuẩn IEC/EN 60335-1, Miele rõ ràng và khuyến cáo mạnh mẽ rằng bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chương về lắp đặt lò hấp cũng như các hướng dẫn và cảnh báo về 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 ai chủ sở hữu tương lai.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ứng dụng đúng

Lò hơi này được thiết kế để sử dụng trong các hộ gia đình và môi trường làm việc và sinh hoạt tương tự.

Lò hấp này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.

Lò hấp chỉ được sử dụng trong gia đình để hấp, rã đông và hâm nóng thực phẩm.

Mọi hình thức sử dụng khác đều không được phép.

Lò hơi chỉ có thể được sử dụng bởi những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ được giám sát trong khi sử dụng hoặc đã được hướng dẫn cách sử dụng. sử dụng nó một cách an toàn và nhận biết cũng như hiểu được hậu quả của việc vận hành không đúng cách.

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 hấp. Trẻ em dưới 8 tuổi

phải tránh xa lò hấp trừ khi được giám sát liên tục. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được sử dụng lò hấp mà không

cần giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng lò một cách an toàn.

Trẻ em phải có khả năng hiểu và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách. Không được phép để trẻ em vệ

sinh lò hấp mà không có người giám sát.

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

Nguy cơ trật 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, gây ra nguy cơ trật.

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 hấp cho đến khi lò nguội và không có nguy cơ bị thương.

Nguy cơ bị thương do cửa lò mở.

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

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 có thể gây ra 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.

Không bao giờ sử dụng lò hơi bị hỏng. Nó có thể nguy hiểm. Kiểm tra để phát hiện những dấu hiệu hư hỏng rõ ràng trước khi sử dụng.

Hoạt động tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không được đồng bộ hóa với nguồn cung cấp điện chính (ví dụ như mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng) là có thể. Điều kiện tiên quyết để hoạt động là hệ thống cung cấp điện tuân thủ các thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong lắp đặt điện trong nước và trong sản phẩm Miele này cũng phải được duy trì trong hoạt động biệt lập hoặc trong hoạt động không đồng bộ với nguồn điện chính, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình cài đặt. Như đã mô tả, đối với ví dụ, trong phiên bản hiện tại của BS OHSAS 18001-2 ISO 45001.

Sự an toàn về điện của thiết bị này chỉ có thể được đảm bảo khi được nối đất đúng cách. Điều cần thiết là phải đáp ứng yêu cầu an toàn tiêu chuẩn này. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, vui lòng yêu cầu thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện.

Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện chính, hãy đảm bảo rằng dữ liệu kết nối trên tấm dữ liệu (điện áp và tần số) khớp nhau nguồn cung cấp điện chính.

Dữ liệu này phải tương ứng để tránh nguy cơ thiệt hại cho thiết bị. Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ thắc mắc nào.

Không kết nối lò hơi với nguồn điện chính bằng một bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc một dây dẫn mở rộng. Những thứ này không đảm bảo yêu cầu an toàn của thiết bị (nguy cơ cháy nổ).

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Vì lý do an toàn, lò hơi chỉ có thể được sử dụng khi đã được lắp đặt hoàn chỉnh. Điều này là cần thiết để đảm bảo tất cả các thành phần điện đều được che chắn.

Không được sử dụng lò hơi này ở nơi không cố định (ví dụ như 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 thành phần điện hoặc cơ khí của lò nướng sẽ gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể khiến lò nướng hơi nước hoạt động không bình thường.

Không được mở vỏ lò hơi trong bất kỳ trường hợp nào. Trong thời gian thiết bị

còn bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi một kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền. Nếu không, bảo hành sẽ không còn hiệu lực. Miele chỉ có thể đảm bảo sự an toàn của thiết bị

khi sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng các bộ phận thay thế của Miele. Nếu phích cắm điện bị tháo khỏi cáp nguồn hoặc nếu cáp nguồn 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 (xem "Kết nối điện" trong chương "Lắp đặt"). Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, phải ngắt kết

nối thiết bị khỏi nguồn điện chính. 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 mặt trước của đồ nội thất khi đóng lại.

Điều này có thể gây hư hỏng lò hơi, bộ phận chứa và sàn nhà. Để cửa đồ nội thất mở cho đến khi lò hơi nguội hoàn toàn.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Ở những khu vực có thể bị gián hoặc

các loài gây hại khác, hãy đặc biệt chú ý đến việc giữ gìn thiết bị và môi trường xung quanh luôn sạch sẽ. Bất kỳ thiệt hại nào do gián hoặc các loài gây hại khác gây ra sẽ không được bảo hành.

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ thương tích 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 bên, phụ kiện, thức ăn hoặc hơi nước.

Đeo găng tay khi cho thức ăn nóng vào lò hoặc lấy thức ăn ra và khi điều chỉnh các kệ lò nướng, ví dụ, trong một ngăn lò nướng nóng.

Nguy cơ chấn thương do thức ăn nóng.

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

Khi đặt hộp đựng đồ nấu vào lò nướng hoặc lấy chúng ra, đảm bảo thức ăn nóng không bị đổ.

Nguy cơ chấn 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 không làm đổ bình chứa nước khi lấy bình ra khỏi thiết bị.

Không sử dụng lò hơi để hâm nóng hoặc đóng chai thực phẩm trong lọ kín và hộp thiếc.

Áp suất sẽ tích tụ bên trong chúng và chúng có thể phát nổ gây ra gây hư hỏng cho thiết bị cũng như nguy cơ bị thương và bỏng.

Đĩa nhựa không chịu được nhiệt và hơi nước sẽ tan chảy ở nhiệt độ cao nhiệt độ cao và có thể làm hỏng thiết bị.

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

Thực phẩm được lưu trữ trong ngăn lò có thể bị khô và độ ẩm thoát ra có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong hơi nước lò nướng. Không để thức ăn trong ngăn lò nướng và không sử dụng bất kỳ vật dụng nấu nướng nào để bị ăn mòn.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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 trọng lượng tối đa là 8 kg. Không ngồi hoặc dựa vào cửa mở và không đặt vật nặng lên cửa.

Ngoài ra, hãy đảm bảo không có vật gì kẹt giữa cửa và khoang lò. Lò hơi có thể bị hỏng.

Khi sử dụng thiết bị điện nhỏ, ví dụ máy xay cầm tay, gần lò hơi, cần cẩn thận để cáp của thiết bị không bị kẹt vào 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 chạm tới các bộ phận điện đang hoạt động và gây ra hiện tượng đoản mạch. Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh

thiết bị. 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 các thanh trượt bên (xem "Vệ sinh và chăm sóc - Vệ sinh các thanh trượt bên").

Lắp lại thanh trượt bên 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 bên trong tủ.

Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện và phụ tùng thay thế chính hãng của Miele với thiết bị này. Sử dụng phụ kiện hoặc phụ tùng thay thế từ các nhà sản xuất khác sẽ làm mất hiệu lực bảo hành và Miele không chịu trách nhiệm.

Miele sẽ đảm bảo cung cấp các phụ tùng thay thế có chức năng trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi ngừng sử dụng lò hơi của bạn.

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

Vật liệu đóng gói được sử dụng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng khi vận chuyển.

Vật liệu đóng gói được sử dụng được chọn từ các vật liệu thân thiện với môi trường để thải bỏ và thường có thể tái chế.

Tái chế vật liệu đóng gói giúp giảm việc sử dụng nguyên liệu thô. Sử dụng các điểm thu gom vật liệu cụ thể cho các vật liệu có giá trị và tận dụng các tùy chọn trả lại. Đại lý Miele của bạn sẽ mang vật liệu đóng gói đi.

Vứt bỏ ứng dụng cũ của bạn anne

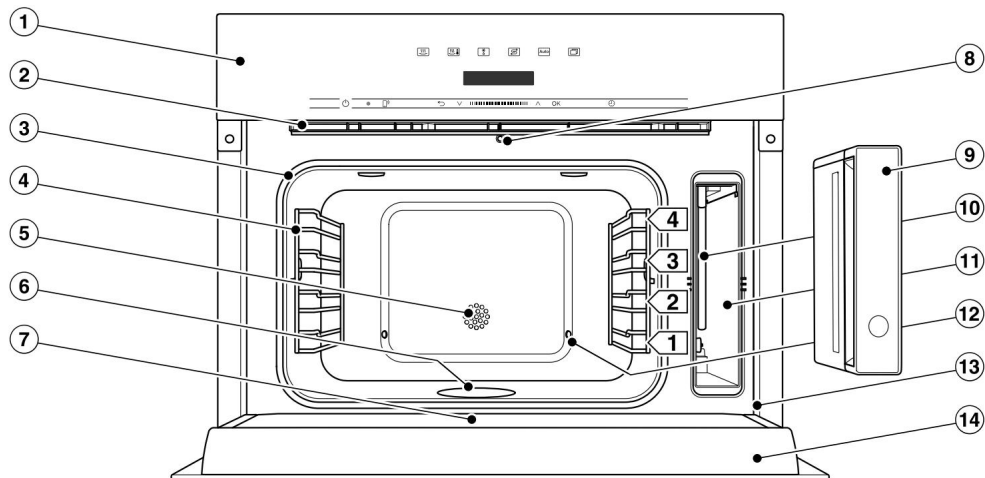
Các thiết bị điện và điện tử chứa nhiều vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số vật liệu, hợp chất và thành phần cần thiết cho hoạt động chính xác và an toàn của chúng. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu thải bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý không đúng cách. Do đó, vui lòng không thải bỏ thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.



Thay vào đó, vui lòng sử dụng các điểm thu gom và xử lý được chỉ định chính thức để xử lý và tái chế các thiết bị điện và điện tử tại cộng đồng địa phương của bạn, với đại lý của bạn hoặc với Miele, miễn phí. Theo luật, bạn phải chịu trách nhiệm duy nhất về việc xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào khỏi thiết bị cũ trước khi xử lý. Bạn có nghĩa vụ pháp lý phải tháo bất kỳ pin cũ nào không được bao bọc an toàn bởi thiết bị và tháo bất kỳ đèn nào mà không phá hủy chúng, nếu có thể.

Những thứ này phải được mang đến một điểm thu gom phù hợp, nơi chúng có thể được giao miễn phí. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em trong khi được lưu trữ để thải bỏ.

lò hơi



a Các yếu tố điều khiển

b Cửa thoát khí c

Gioăng cửa d

Thanh trượt bên có 4 mức kệ e Cảm biến

hiệt 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 vào hơi nước

m Khung trước có tấm đỡ liệu n Cửa

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

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 phía trước, có thể nhìn thấy khi cửa mở.

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

Vui lòng chuẩn bị sẵn thông tin này trong trường hợp bạn cần liên hệ với Miele về bất kỳ câu hỏi hoặc vấn đề nào.

Phụ kiện đi kèm Các phụ kiện đi kèm

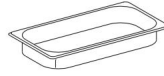
với thiết bị của bạn cũng như nhiều phụ kiện tùy chọn khác đều có thể đặt hàng từ Miele (xem phần "Phụ kiện tùy chọn").

DGG 1/1-40L



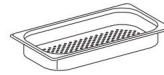
1 khay ngưng tụ Để thu thập độ ẩm dư thừa. Bạn cũng có thể sử dụng khay ngưng tụ như một hộp đựng thức ăn. 375 x 394 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

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



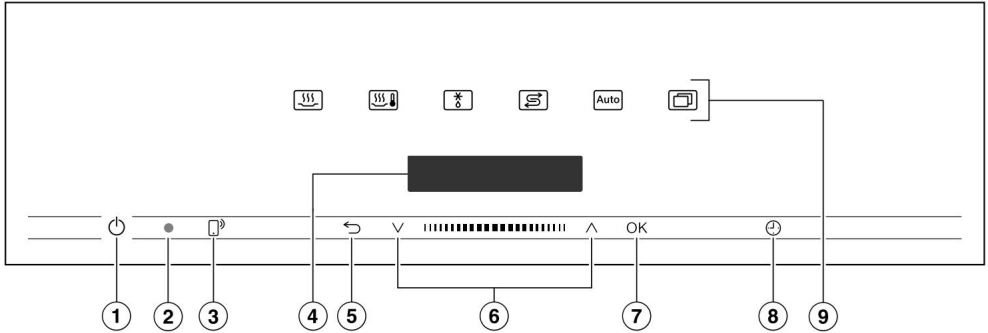
1 giá để bạn đặt đồ đựng của mình lên

Viên tẩy cặn

Để tẩy cặn cho thiết bị

Phiếu giảm giá/Sách hướng dẫn nấu ăn bằng lò hấp Miele

Một lựa chọn các công thức nấu ăn tốt nhất từ Bếp thử nghiệm Miele



a Điều khiển cảm biến Bật/Tắt lòm
Để bật và tắt lò hấp

b Giao diện quang học
(Chỉ dành cho dịch vụ của

Miele) c điều khiển cảm biến
Để điều khiển lò hơi thông qua thiết bị di
động của bạn d Màn hình

Để hiển thị thời gian trong ngày và thông
tin về hoạt động điều khiển

cảm biến e

Để quay lại một bước và hủy chương trình nấu
ăn

f Khu vực điều hướng với các nút mũi tên và

Để cuộn qua danh sách và thay đổi giá trị
g OK điều khiển cảm

biến

Để lựa chọn chức năng và lưu cài đặt h
điều khiển

cảm biến

Để cài đặt thời gian nhắc nhở phút,
thời gian nấu hoặc thời gian bắt đầu hoặc
kết thúc cho chương trình nấu i Điều

kiển cảm biến

Để lựa chọn chức năng, chương trình tự
động và cài đặt

Kiểm soát

Điều khiển cảm biến Bật/Tắt

Bộ điều khiển cảm biến Bật/Tắt được thiết kế
lớn và phản ứng với cảm ứng.

Sử dụng điều khiển cảm biến này để chuyển đổi
bật và tắt lò hấp.

Trưng bày

Màn hình được sử dụng để hiển thị
thời gian trong ngày hoặc thông tin về chức năng,
nhiệt độ, thời gian nấu,
chương trình và cài đặt tự động.

Sau khi bật lò hấp bằng

Điều khiển cảm biến Bật/Tắt, chính
menu sẽ xuất hiện, nhắc bạn Chọn chức năng.

Điều khiển cảm biến

Bộ điều khiển cảm biến phản ứng với thao tác chạm.

Mỗi lần chạm vào cảm biến đều được xác nhận
với âm thanh bàn phím có thể nghe được. Bạn có thể
tắt âm bàn phím này bằng cách sử dụng
Fur-ther | Cài đặt | Âm lượng | Âm bàn phím.

Nếu bạn muốn các điều khiển cảm biến phản hồi
ngay cả khi lò hơi đang hoạt động
tắt, chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Bật.

Cảm biến điều khiển phía trên màn hình

Để biết thông tin về các chức năng và
chế độ vận hành, hãy xem "Menu chính và phụ",
"Cài đặt", "Chương trình tự động" và "Ứng
dụng khác".

Cảm biến điều khiển dưới màn hình

| Kiểm soát cảm biến | Chức năng |
|-----------------------|--|
| | <p>Nếu bạn muốn điều khiển lò nướng hơi nước từ thiết bị di động, bạn phải có hệ thống Miele@home, bật cài đặt Điều khiển từ xa và chạm vào điều khiển cảm biến này. Khi đó, điều khiển cảm biến sẽ sáng màu cam và chức năng MobileStart sẽ khả dụng.</p> <p>Chỉ cần cảm biến điều khiển này sáng, bạn có thể điều khiển lò nướng hơi nước thông qua thiết bị di động của mình (xem phần "Cài đặt - Miele@home").</p> |
| Tùy thuộc | <p>vào menu bạn đang ở, điều khiển cảm biến này sẽ đưa bạn trở lại một cấp độ hoặc trở lại menu chính.</p> <p>Nếu một chương trình nấu ăn đang diễn ra cùng lúc, hãy sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để hủy chương trình.</p> |
| Trong vùng điều hướng | <p>hướng, hãy sử dụng các nút mũi tên hoặc vùng giữa chúng để cuộn lên hoặc xuống trong danh sách lựa chọn. Màn hình hiển thị tùy chọn menu mà bạn muốn chọn.</p> <p>Bạn có thể thay đổi các giá trị và cài đặt bằng các nút mũi tên hoặc vùng giữa chúng.</p> |
| ƯỚC NÓI | <p>Ngay khi đạt đến giá trị, thông báo hoặc cài đặt có thể xác nhận, đèn điều khiển cảm biến OK sẽ sáng màu cam.</p> <p>Bằng cách chọn điều khiển cảm biến này, bạn có thể truy cập các chức năng như nhắc phút, lưu các thay đổi về giá trị hoặc cài đặt hoặc xác nhận hướng dẫn.</p> |
| Nếu không | <p>có chương trình nấu nào đang diễn ra, bạn có thể sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để cài đặt thời gian cảnh báo (ví dụ khi luộc trứng) tại bất kỳ thời điểm nào.</p> <p>Nếu có chương trình nấu ăn đang diễn ra cùng lúc, bạn có thể cài đặt thời gian nhắc phút, thời gian nấu và thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho chương trình.</p> |

Kiểm soát

Biểu tượng

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

| Ý nghĩa biểu tượng | tượng |
|--------------------|---|
| | Biểu tượng này cho biết có thông tin bổ sung và lời khuyên về việc sử dụng thiết bị. Nhấn nút điều khiển cảm biến OK để xác nhận thông tin. |
| | Ít hơn phút |
| | Dấu tích cho biết tùy chọn hiện đang được chọn. |
| | Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng còi báo động được chọn bằng biểu đồ thanh. |

Sử dụng thiết bị

Sử dụng các nút mũi tên và hoặc vùng giữa chúng trong vùng điều hướng để sử dụng lò hấp.

Ngay khi bạn đạt đến giá trị, thông báo hoặc cài đặt cần xác nhận, đèn điều khiển cảm biến OK sẽ sáng màu cam.

Chọn tùy chọn menu Chạm vào các nút mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi bạn đến tùy chọn menu mong muốn.

Mẹo: Nếu bạn nhấn và giữ nút mũi tên, danh sách sẽ tự động cuộn cho đến khi bạn nhả nút mũi tên. Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Thay đổi cài đặt trong danh sách Một dấu tích sẽ xuất hiện bên cạnh cài đặt hiện tại.

Chạm vào các nút mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi bạn đạt đến giá trị hoặc cài đặt mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn Một số cài đặt được biểu thị

bằng thanh có bảy phân đoạn. Nếu tất cả các phân đoạn đều sáng, giá trị tối đa sẽ được chọn.

Nếu không có đoạn nào được chiếu sáng hoặc chỉ có một đoạn được chiếu sáng, giá trị tối thiểu sẽ được chọn hoặc cài đặt sẽ bị tắt hoàn toàn (ví dụ: âm lượng).

Chạm vào các nút mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi bạn đạt đến cài đặt mong muốn.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

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

Sử dụng thiết bị

Chọn chức năng hoặc chế độ hoạt động

Cảm biến điều khiển các chức năng

và các chế độ vận hành (ví dụ: Further) nằm phía trên màn hình (xem "Điều khiển" và "Cài đặt").

Chạm vào nút điều khiển cảm biến để chọn chức năng mong muốn.

Bộ điều khiển cảm biến trên bảng điều khiển sẽ sáng màu cam.

Đối với các chức năng và chế độ hoạt động: đặt các giá trị như nhiệt độ. Trong mục Thêm

: cuộn qua danh sách cho đến khi bạn đến tùy chọn menu mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Thay đổi chức năng Bạn có thể

chuyển sang chức năng khác trong khi đang nấu ăn.

Bộ điều khiển cảm biến cho chức năng đã chọn trước đó sẽ sáng màu cam.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến của chức năng hoặc chế độ hoạt động mới.

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

Bộ điều khiển cảm biến cho chức năng mới sẽ sáng màu cam.

Trong mục Thêm , cuộn qua danh sách cho đến khi bạn tới tùy chọn menu mong muốn.

Nhập số Các số có thể thay

đổi được sẽ được tô sáng.

Chạm vào các nút mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi số mong muốn được tô sáng.

Mẹo: Nếu bạn nhấn và giữ nút mũi tên, các con số sẽ tự động cuộn cho đến khi bạn thả nút mũi tên.

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã được lưu.

Điều này sẽ đưa bạn trở lại trước đó thực đơn.

Kích hoạt MobileStart Chọn điều

khiển cảm biến để kích hoạt MobileStart.

Đèn điều khiển cảm biến sáng lên. Bạn có thể vận hành lò hấp từ xa bằng ứng dụng Miele.

Việc vận hành lò hơi trực tiếp 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 nút điều khiển cảm biến sáng lên.

Mô tả 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 tăng lên nếu cửa mở 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 giúp loại bỏ chúng dễ dàng.

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

Nhiệt độ Một số

chức năng có nhiệt độ được khuyến nghị cài đặt sẵn. Nhiệt độ này có thể thay đổi cho một chương trình riêng lẻ hoặc trong phạm vi cho phép cho một chương trình. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị theo mức tăng 5 °C (xem "Cài đặt - Nhiệt độ được khuyến nghị").

Thời gian nấu Bạn có thể đặt

thời gian nấu từ 1 phút (00:01) đến 10 giờ (10:00).

Nếu thời gian nấu vượt quá 59 phút, bạn phải nhập theo giờ và phút. Ví dụ: Thời gian nấu 80 phút = 1:20.

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

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.

Mô tả chức năng

Giai đoạn làm nóng Trong

khí lò hơi đang được làm nóng đến nhiệt độ cài đặt, màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ khoảng lò đang tăng.

Khi nấu bằng hơi nước, 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 kéo dài 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 bạn đang nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C trở lên, cửa lò hấp sẽ tự động mở ra một chút trước khi kết thúc thời gian nấu để hơi nước thoát ra ngoài. Giảm hơi nước sẽ hiển thị trên màn hình. Cửa sẽ tự động đóng lại.

Có thể tắt chức năng giảm hơi nước (xem "Cài đặt - Giảm hơi nước"). Khi tắt chức năng giảm hơi nước, rất nhiều hơi nước sẽ thoát ra khi mở cửa.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Mật ong@nhà

Lò nướng hơi nước của bạn được trang bị mô-đun WiFi tích hợp.

Để sử dụng nó, bạn sẽ cần:

- mạng WiFi,
- ứng dụng Miele và
- Tài khoản người dùng Miele, có thể được tạo từ ứng dụng Miele.

Ứng dụng Miele sẽ hướng dẫn bạn kết nối lò nướng hơi nước với mạng WiFi tại nhà.

Sau khi lò nướng hơi nước của bạn được kết nối với mạng WiFi, bạn có thể sử dụng ứng dụng cho một số hành động, bao gồm:

- Nhận thông tin về tình trạng hoạt động của lò hơi của bạn
- Truy xuất thông tin về các chương trình nấu ăn hiện tại của lò nướng hơi nước của bạn
- Dừng các chương trình nấu đang diễn ra

Kết nối lò nướng hơi nước với mạng WiFi sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng, ngay cả khi lò nướng hơi nước đã tắt.

Đảm bảo tín hiệu mạng WiFi đủ mạnh ở nơi bạn lắp lò nướng hơi nước.

Tính khả dụng của kết nối WiFi Kết nối WiFi

chia sẻ dải tần số với các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể gây ra lỗi kết nối không thường xuyên hoặc thậm chí là lỗi kết nối hoàn toàn.

Do đó, chúng tôi không thể đảm bảo tính khả dụng của các chức năng nổi bật.

Tính khả dụng của Miele@home

Khả năng sử dụng ứng dụng Miele phụ thuộc vào tính khả dụng của dịch vụ Miele@home tại quốc gia của bạn.

Dịch vụ Miele@home không khả dụng ở mọi quốc gia.

Để biết thông tin về tình trạng còn hàng, vui lòng truy cập www.miele.com.

Ứng dụng

Miele Bạn có thể tải xuống miễn phí ứng dụng Miele từ Apple App Store® hoặc từ Google Play Store™.



Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Cài đặt cơ bản 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 một lần nữa vào thời điểm sau (xem "Cài đặt").

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn 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.

Cài đặt ngôn ngữ Chọn ngôn

ngữ mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, hãy tiến hành như mô tả trong "Cài đặt - Ngôn ngữ".

Thiết lập vị trí Chọn vị

trí cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập Miele@home Thiết lập

"Miele@home" sẽ hiển thị trên màn hình.

Để thiết lập Miele@home ngay bây giờ, hãy xác nhận bằng cách chạm vào OK.

Để thiết lập vào một ngày sau đó, hãy chọn Bỏ qua và xác nhận bằng OK.

Xem "Cài đặt - Miele@home" để biết thông tin về cách thiết lập sau này.

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

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

Cài đặt thời gian

Cài đặt thời gian trong ngày theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Thiết lập mức độ cứng của nước

Liên hệ với nhà cung cấp nước địa phương của bạn để tìm hiểu độ cứng của nước trong

khv vực của bạn.

Có thể tìm thấy thêm thông tin tại

"Cài đặt - Độ cứng của nước".

Chọn độ cứng của nước tại địa phương của bạn trên thiết bị.

Xác nhận bằng OK.

Hoàn thiện quá trình đưa vào sử dụng

qua trình này sẽ

Thực hiện theo bất kỳ hướng dẫn nào khác trong hướng dẫn này.

Bây giờ lò đã sẵn sàng để sử dụng.

Lần đầu tiên vệ sinh

Tháo bỏ mọi lớp bọc bảo vệ và nhãn dán từ lò hấp và các phụ kiện.

Thiết bị đã trải qua thử nghiệm chức năng tại nhà máy. Nước còn lại

từ thử nghiệm này có thể đã nhỏ giọt 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.

Phụ kiện vệ sinh/ngăn lò nướng

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi lò.

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

Bên trong lò hơi có

đã được xử lý tại nhà máy bằng chất điều hòa.

Để loại bỏ điều này, hãy vệ sinh khoang lò bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch rửa chén nhẹ và nước nóng.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Đặt điểm sôi chính xác cho nước

Trước khi nấu thức ăn lần đầu tiên, bạn phải điều chỉnh lò hấp đến nhiệt độ sôi của nước, nhiệt độ này thay đổi tùy thuộc vào độ cao nơi đặt lò hấp. Quá trình này cũng xả sạch các thành phần của thiết bị chứa nước.

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

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

Bạn phải thực hiện quy trình này để đảm bảo thiết bị của bạn hoạt động bình thường.

Nước cất, nước có ga và các chất lỏng khác có thể làm hỏng lò hấp.

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

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

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

Sau đó chạy lò hấp trong

15 phút sử dụng chức năng Nấu bằng hơi nước (100 °C). Tiến hành như mô tả trong "Vận hành".

Tổng quan về cài đặt

| Tùy chọn menu | Cài đặt có sẵn |
|-----------------------|---|
| Ngôn ngữ | ... Tiếng Đức Tiếng Anh ... Vị trí |
| Thời gian | Trưng bày Bật* Tắt Làm mờ ban đêm Định dạng đồng hồ 12 giờ 24 giờ* Bộ |
| Trưng bày | Độ sáng Chạm nhanh Bật Tắt* |
| Âm lượng | Âm báo chuông Giải điệu* Chỉ có âm điệu Âm thanh bàn phím Giải điệu chào mừng Bật* Tắt |
| Đơn vị | Nhiệt độ °C* °F |
| Giữ ấm | TRÊN TẮT* |
| Giảm hơi nước | TRÊN* TẮT |
| Nhiệt độ khuyến nghị. | |
| Độ cứng của nước | 1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH |
| An toàn | Khóa cảm biến Bật Tắt* Khóa hệ thống Bật Tắt* |
| Mật ong@nhà | Kích hoạt Hủy kích hoạt Trạng thái kết nối Thiết lập lại Cài lại Cài đặt |

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Cài đặt

| Tùy chọn menu | Cài đặt có sẵn |
|------------------------|---|
| Điều khiển từ xa | TRÊN* TẮT |
| Cập nhật từ xa | TRÊN* TẮT |
| Phiên bản phần mềm | |
| Chương trình trưng bày | Chế độ demo BẬT TẮT* |
| Mặc định của nhà máy | Cài đặt thiết bị Nhiệt độ khuyến nghị. |

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Mở menu “Cài đặt” Trong menu Further | Settings

, bạn có thể cá nhân hóa lò hấp của mình bằng cách điều chỉnh các cài đặt mặc định của nhà máy cho phù hợp với yêu cầu của bạn. Chọn Further .
Chọn Settings .

Chọn cài đặt mong muốn.

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

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

Ngôn ngữ

Bạn có thể cài đặt ngôn ngữ và vị trí của mình.

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

Mẹo: Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, hãy chọn điều khiển cảm biến . Thực hiện theo biểu tượng để quay lại phần Ngôn ngữ

thực đơn.

Thời gian

Trưng bày

Chọn cách bạn muốn thời gian trong ngày hiển thị trên màn hình khi lò hấp tắt:

- Luôn

hiển thị thời gian trên màn hình.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Bật , tất cả các điều khiển cảm biến sẽ phản ứng ngay với thao tác chạm.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | Chạm nhanh | Tắt , lò hấp phải được bật trước khi có thể sử dụng.

- Tắt

Để tiết kiệm năng lượng, màn hình không sáng. Lò hấp phải được bật trước khi có thể sử dụng.

- Làm mờ vào ban đêm

Để tiết kiệm năng lượng, thời gian chỉ hiển thị trên màn hình từ 05:00 đến 23:00. Màn hình vẫn tối vào mọi thời điểm khác.

Cài đặt

Định dạng đồng hồ

Thời gian trong ngày có thể được hiển thị theo định dạng 24 hoặc 12 giờ (24 giờ hoặc 12 giờ).

Bộ

Cài đặt giờ và phút.

Nếu mất điện, thời gian hiện tại trong ngày sẽ xuất hiện trở lại sau khi có điện trở lại. Thời gian trong ngày được lưu trong khoảng 150 giờ.

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

Trưng bày

Độ sáng Độ

sáng màn hình được biểu thị bằng một thanh có bảy đoạn.

-

Độ sáng tối đa

-

Độ sáng tối thiểu

Chạm nhanh

Chọn cách cảm biến điều khiển sẽ phản ứng khi lò hấp tắt:

- Bật

Nếu bạn cũng chọn cài đặt làm mờ Thời gian |
Hiển thị | Bật hoặc Ban đêm , bộ điều khiển cảm
biến cũng sẽ phản hồi khi lò hấp tắt.

- Tắt

độc lập với thời gian | Cài đặt hiển thị , bộ
điều khiển cảm biến chỉ phản hồi khi lò hấp
được bật, cũng như trong một khoảng thời
gian nhất định sau khi tắt.

Âm lượng

Âm báo chuông

Nếu bật còi báo động, còi báo động sẽ kêu khi đạt đến nhiệt độ cài đặt và khi kết thúc thời gian cài đặt.

Giai điệu

Vào cuối một quá trình, một giai điệu sẽ vang lên nhiều lần theo từng khoảng cách.

Âm lượng của giai điệu được biểu thị bằng một ô nhíp có bảy đoạn.

-

Âm lượng tối đa

-

Giai điệu đã tắt

Chỉ cần tông màu

Khi kết thúc một quá trình, một âm thanh liên tục sẽ vang lên trong một khoảng thời gian.

Cao độ của âm liên tục này được biểu thị bằng một ô nhíp.

-

Cao độ tối đa

-

Khoảng cách tối thiểu

Âm thanh bàn phím

Âm lượng của âm thanh phát ra mỗi khi bạn chạm

vào nút điều khiển cảm biến được biểu thị bằng một thanh có bảy đoạn.

-

Âm lượng tối đa

-

Âm thanh đã tắt

Nhạc chào mừng Nhạc phát

ra khi bạn chạm vào nút điều khiển cảm biến
Bật/Tắt có thể bật hoặc tắt.

Đơn vị

Nhiệt độ Bạn

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

Cài đặt

Giữ ấm Sử dụng chức năng

Giữ ấm, bạn có thể giữ ấm thức ăn sau khi nấu.

Thức ăn được giữ ấm ở nhiệt độ được cài đặt trước trong tối đa 15 phút. Bạn có thể hủy quá trình giữ ấm bằng cách mở cửa hoặc chạm vào

cảm biến.

Xin lưu ý rằng thực phẩm mềm, đặc biệt là cá, có thể tiếp tục nấu trong khi vẫn giữ ấm.

- Chức

năng Giữ ấm được bật. Khi nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C trở lên, chức năng này sẽ hoạt động sau khoảng 5 phút.

Thức ăn được giữ ấm ở nhiệt độ 70 °C.

- Tắt

Chức năng Giữ ấm đã tắt.

Giảm hơi nước

- Bật

Nếu bạn đang nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C trở lên, cửa lò hấp sẽ tự động mở ra một chút trước khi kết thúc thời gian nấu. Chức năng này ngăn hơi nước thoát ra quá nhiều khi cửa mở. Cửa sẽ tự động đóng lại.

- Tắt

Nếu chức năng giảm hơi nước bị tắt, chức năng Giữ ấm cũng tự động tắt. Khi chức năng giảm hơi nước bị tắt, rất nhiều hơi nước sẽ thoát ra khi mở cửa.

Nhiệt độ khuyến nghị.

Nếu bạn thường nấu ăn ở nhiều nhiệt độ khác nhau, bạn nên thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị.

Sau khi chọn tùy chọn menu này, danh sách các chế độ hoạt động sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn chế độ hoạt động phù hợp.

Nhiệt độ được khuyến nghị sẽ được hiển thị cùng với phạm vi nhiệt độ khả dụng.

Thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị ure.

Xác nhận bằng OK.

Độ cứng của nước

Lò hơi phải được điều chỉnh để mức độ cứng của nước cục bộ để đảm bảo

rằng nó hoạt động chính xác và đảm bảo rằng việc tẩy cặn được thực hiện theo đúng khoảng thời gian. Nước càng cứng,

lò hơi càng thường xuyên cần phải được tẩy cặn.

Liên hệ với nhà cung cấp nước địa phương của bạn để tìm ra khối độ cứng của nước trong bạn khu vực.

Nếu bạn sử dụng nước đóng chai, chẳng hạn như nước khoáng, hãy đảm bảo rằng nước không có ga. Điều chỉnh cài đặt này tùy thuộc vào hàm lượng canxi. Hàm lượng canxi được ghi rõ trên nhãn của

chai theo mg/l Ca²⁺ hoặc ppm (mg Ca²⁺/l).

Bạn có thể thiết lập mức độ cứng giữa 1 °dH và 70 °dH. Mức độ cứng là được đặt ở mức 15 °dH theo mặc định.

Chọn độ cứng của nước tại địa phương của bạn trên thiết bị.

Xác nhận bằng OK.

| Độ cứng của nước Hàm | | lượng canxi mg/l Ca ²⁺ hoặc ppm (mg Ca ²⁺ /l) | Cài đặt |
|----------------------|--------|---|---------|
| °dH | mmol/l | | |
| 1 | 0,2 | 7 | 1 |
| 2 | 0,4 | 14 | 2 |
| 3 | 0,5 | 21 | 3 |
| 4 | 0,7 | 29 | 4 |
| 5 | 0,9 | 36 | 5 |
| 6 | 1.1 | 43 | 6 |
| 7 | 1.3 | 50 | 7 |
| 8 | 1.4 | 57 | 8 |
| 9 | 1.6 | 64 | 9 |
| 10 | 1.9 | 71 | 10 |

| Độ cứng của nước Hàm | | lượng canxi mg/l Ca ²⁺ hoặc ppm (mg Ca ²⁺ /l) | Cài đặt |
|----------------------|-----------|---|---------|
| °dH | mmol/l | | |
| 11 | 2.0 | 79 | 11 |
| 12 | 2.2 | 86 | 12 |
| 13 | 2.3 | 93 | 13 |
| 14 | 2,5 | 100 | 14 |
| 15 | 2.7 | 107 | 15 |
| 16 | 2.9 | 114 | 16 |
| 17 | 3.1 | 121 | 17 |
| 18 | 3.2 | 129 | 18 |
| 19 | 3.4 | 136 | 19 |
| 20 | 3.6 | 143 | 20 |
| 21 | 3.8 | 150 | 21 |
| 22 | 4.0 | 157 | 22 |
| 23 | 4.1 | 164 | 23 |
| 24 | 4.3 | 171 | 24 |
| 25 | 4,5 | 179 | 25 |
| 26 | 4.7 | 186 | 26 |
| 27 | 4.9 | 193 | 27 |
| 28 | 5.0 | 200 | 28 |
| 29 | 5.2 | 207 | 29 |
| 30 | 5.4 | 214 | 30 |
| 31 | 5.6 | 221 | 31 |
| 32 | 5.8 | 229 | 32 |
| 33 | 5.9 | 236 | 33 |
| 34 | 6.1 | 243 | 34 |
| 35 | 6.3 | 250 | 35 |
| 36 | 6,5 | 257 | 36 |
| 37-45 | 6,6-8,0 | 258-321 | 37-45 |
| 46-60 | 8,2-10,7 | 322-429 | 46-60 |
| 61-70 | 10,9-12,5 | 430-500 | 61-70 |

Cài đặt

Sự an toàn

Khóa cảm biến

Khóa cảm biến ngăn không cho chương trình nấu bị tắt do nhầm lẫn hoặc thay đổi cài đặt. Ngoài điều khiển cảm biến Bật/Tắt, khóa cảm biến được kích hoạt ngăn không cho các điều khiển cảm biến và trường trên màn hình hoạt động sau vài giây kể từ khi chương trình được bắt đầu.

- Bật

Khóa cảm biến được kích hoạt. Chạm vào nút điều khiển cảm biến OK trong ít nhất 6 giây để tắt khóa cảm biến trong một khoảng thời gian ngắn.

- Tắt

Khóa cảm biến đã bị vô hiệu hóa. Tất cả các điều khiển cảm biến phản ứng với cảm ứng như bình thường.

Khóa hệ thống Khóa

hệ thống ngăn chặn lò hấp bị bật nhầm.

Chức năng nhắc phút và MobileStart vẫn có thể được sử dụng khi khóa hệ thống đang hoạt động.

Khóa hệ thống vẫn được kích hoạt ngay cả khi mất điện.

- Trên

Hệ thống khóa đã được kích hoạt.

Trước khi sử dụng lò hấp, hãy chạm vào nút điều khiển cảm biến OK trong ít nhất 6 giây.

- Tắt

Khóa hệ thống đã bị vô hiệu hóa. Bạn có thể sử dụng lò hấp như bình thường.

Mật ong@nhà

Lò hơi là thiết bị tương thích với Miele@home.
 Lò hơi của bạn được lắp sẵn mô-đun giao tiếp WiFi và phù hợp với giao tiếp không dây.

Có một số cách để kết nối lò hơi của bạn với mạng WiFi. Chúng tôi khuyên bạn nên kết nối lò hơi với mạng WiFi bằng Ứng dụng Miele hoặc qua WPS.

- Kích hoạt

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home bị vô hiệu hóa. Chức năng WiFi được kích hoạt lại.

- Hủy kích hoạt

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

Miele@home vẫn được thiết lập, chức năng WiFi đã tắt.

- Trạng thái kết nối Cài

đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home được kích hoạt. Màn hình hiển thị thông tin như chất lượng thu sóng WiFi, tên mạng và địa chỉ IP.

- Thiết lập lại

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng WiFi đã được thiết lập. Thiết lập lại cài đặt mạng và thiết lập ngay kết nối mạng mới.

- Đặt lại

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng WiFi đã được thiết lập. Chức năng WiFi bị vô hiệu hóa và kết nối WiFi sẽ được đặt lại về mặc định của nhà sản xuất. Bạn phải thiết lập kết nối WiFi mới để có thể sử dụng Miele@home.

Cài đặt mạng phải được thiết lập lại bất cứ khi nào lò hơi được thanh lý hoặc bán, hoặc nếu lò hơi đã qua sử dụng được đưa vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng tất cả dữ liệu cá nhân đã được xóa và chủ sở hữu trước đó sẽ không thể truy cập vào lò hơi nữa.

- Thiết

lập Cài đặt này chỉ hiển thị nếu chưa thiết lập kết nối WiFi. Bạn phải thiết lập kết nối WiFi mới để có thể sử dụng Miele@home.

Cài đặt

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 như truy xuất thông tin về các quy trình nấu bằng lò hấp đang diễn ra hoặc kết thúc một quy trình đang diễn ra.

Lò nướng hơi nước cần tối đa 2 W khi hoạt động ở chế độ chờ kết nối mạng.

Kích hoạt MobileStart Chọn

điều khiển cảm biến để kích hoạt MobileStart.

Đèn điều khiển cảm biến sáng lên. Bạn có thể vận hành lò hấp từ xa bằng ứng dụng Miele.

Việc vận hành lò hơi trực tiếp 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 nút điều khiển cảm biến sáng lên.

Cập nhật từ xa

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

Chức năng RemoteUpdate được sử dụng để cập nhật phần mềm trong lò hơi của bạn. Nếu có bản cập nhật cho lò hơi của bạn, nó sẽ tự động tải xuống. 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 có thể tiếp tục sử dụng lò hơi như bình thường. Tuy nhiên, Miele khuyên bạn nên cài đặt bản cập nhật.

Kích hoạt/hủy kích hoạt Chức

năng RemoteUpdate được kích hoạt theo tiêu chuẩn. Các bản cập nhật khả dụng sẽ được tải xuống tự động nhưng chỉ được cài đặt nếu bạn bắt đầu cài đặt thủ công.

Tắt RemoteUpdate nếu bạn không muốn bất kỳ bản cập nhật nào được tải xuống tự động.

Chạy RemoteUpdate

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

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình lò nướng hơi nước nếu có bản cập nhật phần mềm.

Bạn có thể cài đặt bản cập nhật ngay lập tức hoặc hoãn lại cho đến sau. Khi lò hơi được bật lại, bạn sẽ được nhắc nhở về bản cập nhật.

Tắt RemoteUpdate nếu bạn không muốn cài đặt bản cập nhật.

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút.

Xin lưu ý những thông tin sau về chức năng RemoteUpdate:

- Bạn sẽ chỉ nhận được tin nhắn khi có bản cập nhật.
- Sau khi bản cập nhật đã được cài đặt, nó không thể hoàn tác được.
- Không tắt lò hấp trong quá trình cập nhật. Nếu không, quá trình cập nhật sẽ bị hủy bỏ và sẽ không được cài đặt.
- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể được thực hiện bởi Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

Phiên bản phần mềm

Phiên bản phần mềm này dành cho Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

Bạn không cần thông tin này để sử dụng trong gia đình.

Chương trình trưng bày

Chức năng này cho phép lò hơi được trình diễn tại các phòng trưng bày mà không cần phải làm nóng. Không cần thiết lập này khi sử dụng trong gia đình.

Chế độ demo

Nếu bạn đã bật chế độ demo, chế độ Demo sẽ được kích hoạt. Thiết bị sẽ tắt chế độ sưởi ấm khi bạn bật lò hơi.

- Chạm vào nút điều khiển cảm biến OK trong ít nhất 4 giây để kích hoạt chế độ demo.
- Tắt Chạm vào nút điều khiển cảm biến OK trong ít nhất 4 giây để tắt chế độ demo. Sau đó, bạn có thể sử dụng lò hấp như bình thường.
- Mặc định của nhà sản xuất
- Cài đặt thiết bị Bất kỳ cài đặt nào đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.
- Nhiệt độ khuyến cáo. Bất kỳ nhiệt độ khuyến nghị nào đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Của tôi. ký ức

Sử dụng chức năng nhắc nhở phút Chức năng nhắc nhở phút có thể được sử dụng để tính thời gian cho các hoạt động khác trong bếp, ví dụ như luộc trứng.

Chức năng nhắc phút cũng có thể được sử dụng cùng lúc với chương trình nấu ăn có thời gian bắt đầu và kết thúc nấu đã được thiết lập (ví dụ như để nhắc nhở khuấy thức ăn hoặc thêm gia vị, v.v.).

Thời gian nhắc nhở phút tối đa có thể cài đặt là 59 phút và 59 giây.

Cài đặt phút nhắc nhở

Nếu bạn đã chọn cài đặt **Hiện thị | Chạm nhanh | Tắt**, bạn sẽ cần bật lò hấp trước khi cài đặt chức năng nhắc phút. Sau đó, bạn có thể thấy chức năng nhắc phút đếm ngược trên màn hình khi lò hấp tắt.

Ví dụ: Bạn muốn luộc một số quả trứng và cài đặt thời gian chờ là 6 phút 20 giây.

Chọn cảm biến .

Chọn Min. minder nếu có chương trình nấu ăn đang diễn ra cùng lúc.

Lời nhắc Đặt 00:00 phút sẽ xuất hiện.

Sử dụng vùng điều hướng, đặt 06:20.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian nhắc nhở tính bằng phút hiện đã được lưu.

Khi lò hấp tắt, thời gian nhắc nhở phút sẽ đếm ngược

trên màn hình và sẽ xuất hiện thay cho thời gian trong ngày.

Nếu bạn đang nấu cùng lúc mà không có thời gian nấu cố định, và thời gian nhắc phút sẽ xuất hiện ngay khi đạt đến nhiệt độ đã chọn.

Nếu bạn đang nấu cùng lúc với thời gian nấu đã được cài đặt, chức năng nhắc phút sẽ đếm ngược ở chế độ nền khi thời gian nấu xuất hiện đầu tiên trên màn hình.

Nếu bạn đang ở trong menu, tính năng đếm ngược phút sẽ đếm ngược ở chế độ nền.

Khi hết thời gian nhắc nhở phút, đèn sẽ nhấp nháy, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và sẽ có tiếng chuông báo. Chọn cảm biến .

Nếu cần, hãy xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi thời lượng nhắc nhở phút Chọn điều khiển
cảm biến .

Chọn Min. minder nếu có chương trình nấu ăn
đang diễn ra cùng lúc.

Chọn Thay đổi.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian nhắc nhở phút được chọn
xuất hiện.

Thay đổi thời lượng cài đặt cho chức năng
nhắc nhở phút.

Xác nhận bằng OK.

Khoảng thời gian nhắc nhở phút đã thay đổi hiện
đã được lưu.

Xóa thời lượng nhắc nhở phút Chọn điều khiển
cảm biến .

Chọn Min. minder nếu có chương trình nấu ăn
đang diễn ra cùng lúc.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian nhắc nhở tính bằng phút hiện đã bị xóa.

Menu chính và menu phụ

| Thực đơn | Giá trị được đề xuất | Phạm vi |
|--------------------------------|----------------------|-----------|
| Chức năng của lò nướng | | |
| Nấu bằng hơi nước | 100 °C | 40-100 °C |
| Làm nóng lại | 100 °C | 80-100 °C |
| Rã đông | 60 °C | 50-60 °C |
| Tẩy cặn | | |
| Chương trình tự động | | |
| Thêm nữa | | |
| Chần | - | - |
| Đóng chai | 90 °C | 80-100 °C |
| Khử trùng các vật dụng | - | - |
| Chứng minh bột | - | - |
| Nấu ăn bằng hơi nước sinh thái | 100 °C | 40-100 °C |
| Cài đặt | | |
| Giờ hoạt động | | |

Bật lò hấp.

Menu chính sẽ xuất hiện.

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 (thấp hơn 20 °C).

Đổ đầy nước vào bình chứa và đẩy nó vào thiết bị.

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

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn chức năng mong muốn.

Chức năng sẽ xuất hiện đầu tiên, theo sau là nhiệt độ được khuyến nghị.

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết.

Nhiệt độ được khuyến nghị sẽ được chấp nhận trong vòng vài giây. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ theo trình tự thông qua các nút mũi tên.

Xác nhận bằng OK.

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

Bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên.

Sẽ có tiếng còi báo hiệu khi nhiệt độ đạt đến

mức cài đặt lần đầu tiên.

Sau khi nấu, hãy chọn cảm biến cho chức năng đã chọn để kết thúc chương trình nấu.

Nguy cơ chấn thương do nóng hơi nước.

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.

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Tắt lò hấp.

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 có.

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 nó ra khỏi ứng dụng.
anne.

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 khoang lò khô hoàn toàn.

Đổ đầy nước Nếu cần thêm

nước trong khi chương trình đang diễn ra, một âm báo sẽ phát ra và màn hình sẽ nhắc bạn đổ đầy nước sạch vào bình chứa.

Lấy bình chứa nước ra và lắp lại bổ sung nước.

Đầy bình chứa nước vào thiết bị.

Chương trình nấu ăn được tiếp tục.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu Tùy thuộc vào chức năng, ngay khi

chương trình nấu đang diễn ra, bạn có thể thay đổi 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
- Khoảng thời gian
- Kết thúc tại
- Bắt đầu tại

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể thay đổi nhiệt độ cho Nấu bằng hơi nước và nấu bằng hơi nước sinh thái chức năng.

Bạn có thể thiết lập lại vĩnh viễn nhiệt độ được khuyến nghị để phù hợp với sở thích nấu nướng của mình bằng cách chọn Thêm | Cài đặt | Nhiệt độ được khuyến nghị.

Chọn các nút mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng

Nhiệt độ mong muốn sẽ hiển thị trên màn hình.

Thay đổi nhiệt độ mong muốn thông qua khu vực điều hướng.

Nhiệt độ thay đổi theo từng bước 5 °C.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình nấu sẽ khởi động lại với nhiệt độ mong muốn mới.

Cài đặt thời gian nấu

Kết quả nấu ăn có thể bị ảnh hưởng nếu có sự chậm trễ lâu giữa thời điểm cho thực phẩm vào lò và thời điểm bắt đầu nấu. Thực phẩm tươi có thể đổi màu và thậm chí bị hỏng.

Chọn thời gian càng ngắn càng tốt cho đến khi chương trình nấu bắt đầu.

Bạn đã đặt thực phẩm vào ngăn lò, chọn chế độ vận hành và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bằng cách nhập Thời lượng, Kết thúc tại hoặc Bắt đầu tại thông qua bộ điều khiển cảm biến, bạn có thể tự động tắt hoặc bật và tắt quy trình nấu.

- Thời gian

Nhập thời gian nấu cần thiết cho thực phẩm. Hệ thống sưởi sẽ tự động tắt khi thời gian này trôi qua. Thời gian nấu tối đa có thể được thiết lập tùy thuộc vào chế độ vận hành mà bạn đã chọn.

- Kết thúc

tại Chỉ định thời điểm bạn muốn quá trình nấu kết thúc. Hệ thống sưởi lò sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn đã cài đặt.

- Bắt đầu

tại Chức năng này sẽ chỉ xuất hiện trong menu nếu bạn đã đặt Thời gian hoặc Kết thúc tại thời điểm. Với Bắt đầu tại, bạn phải chỉ định thời điểm bạn muốn quá trình nấu bắt đầu. Lò nướng sẽ tự động bật vào thời điểm bạn đã đặt.

Chọn điều khiển cảm biến.

Đặt thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Chạm vào điều khiển cảm biến để trở về menu cho chế độ vận hành đã chọn.

Thời gian nấu sẽ không bắt đầu cho đến khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Nếu bạn đang nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C trở lên, màn hình sẽ hiển thị thông báo giảm hơi nước ngay trước khi thời gian nấu kết thúc và cửa sẽ tự động mở ra một chút.

Đợi cho đến khi hơi nước bốc lên trên màn hình trước khi mở cửa và lấy thức ăn ra khỏi lò.

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

Hoạt động

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt Chọn cảm biến

Chọn thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Thay đổi nếu cần. Thay đổi

thời gian đã đặt.

Xác nhận bằng OK.

Chạm vào cảm biến để quay lại menu của chức năng đã chọn.

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

Xóa thời gian nấu đã đặt

Bạn có thể xóa Thời lượng trong Steam

nấu ăn và chức năng nấu ăn Eco Steam

các hành động.

Chọn cảm biến .

Chọn thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

Chạm vào cảm biến để quay lại menu của chức năng đã chọn.

Nếu bạn xóa Thời lượng, thời gian đã đặt cho Kết thúc lúc và Bắt đầu lúc cũng bị xóa.

Nếu bạn xóa Kết thúc tại hoặc Bắt đầu tại, chương trình nấu sẽ bắt đầu sử dụng thời gian nấu đã cài đặt.

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 cài đặt sẽ được lưu.

Nguy cơ chấn thương do nóng hơi nước.

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.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn mặt và thức ăn.

Lò nướng hơi nước nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở khoang lò, thanh trượt bên, phụ kiện hoặc chính thức ăn.

Sử dụng găng tay khi đặt thực phẩm vào hoặc lấy thực phẩm ra khỏi lò và khi làm việc trong khoang lò nóng.

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

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 huýt sáo.

Lò hơi sẽ nóng lên lần nữa và màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ trong khoang lò khi nhiệt độ tăng lên. Khi đạt đến nhiệt độ cài đặt, màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại khi đếm ngược.

Chương trình nấu sẽ kết thúc sớm nếu cửa lò được mở vào phút cuối cùng của quá trình nấu.

Hủy bỏ một chương trình nấu ăn

Chạm vào cảm biến cho chức năng đã chọn hoặc cảm biến .

Chọn Hủy quy trình và xác nhận bằng OK nếu cần.

Sau đó, lò nướng sẽ tắt.

Bất kỳ thời gian nấu nào được thiết lập sẽ bị xóa.

Menu chính sẽ xuất hiện.

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 loại 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

Hộp đựng đồ nấu ăn Lò hấp

này được cung cấp cùng với hộp đựng đồ nấu ăn bằng thép không gỉ. Các hộp đựng khác, với nhiều kích cỡ khác nhau, cả loại đục lỗ và 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 nấu.

Tốt nhất là sử dụng hộp đựng có lỗ để hấp. 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 như por-
tô gốm, đồ sứ hoặc đồ đá không thích hợp để sử dụng bằng hơi nước.
Do có thành dày nên chúng không dẫn nhiệt tốt và do đó thời gian nấu sẽ lâu hơn đáng kể so với thời gian ghi trong bảng.

- 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 hơi nước có thể tràn 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 giúp loại bỏ chúng dễ dàng.

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 có thể cũng nấu ở nhiều mức cùng một lúc

thời gian. Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Khi sử dụng nhiều hơn một hộp đựng sâu cùng lúc để nấu bằng hơi nước, tốt nhất là đặt chúng lệch nhau trên các rãnh của chúng và để lại ít nhất một khoảng trống. ở giữa chúng.

Luôn luôn chèn các hộp đựng đồ nấu ăn và giá đỡ giữa các thanh ray của kệ hỗ trợ cân bằng để chúng không bị lật đổ.

Thực phẩm đông lạnh

Giai đoạn làm nóng thực phẩm đông lạnh là dài hơn so với thực phẩm tươi. Càng lớn lượng thực phẩm đông lạnh càng nhiều thì thời gian càng lâu giai đoạn làm nóng.

Nhiệt độ

Trong quá trình nấu bằng hơi nước, nhiệt độ không vượt quá 100 °C. Hầu như tất cả

thực phẩm có thể được 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 các

hướng dẫn vận hành để biết thêm chi tiết.

Thời gian nấu

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 ăn cho nấu ăn bằng hơi nước cũng giống như nấu thức ăn trong chảo. Thông tin thêm về bất kỳ yếu tố nào có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu ăn được đưa ra trong các phần có liên quan.

Số lượng thức ăn không ảnh hưởng đến thời gian nấu. 1 kg khoai tây sẽ mất thời gian nấu tương tự như nấu 500 g.

Nấu ăn bằng chất lỏng

Khi nấu ăn chỉ cần đổ đầy chất lỏng hộp đựng nấu ăn đầy $\frac{2}{3}$ để ngăn ngừa chất lỏng tràn ra khi lấy hộp đựng thức ăn ra khỏi lò.

Công thức nấu ăn của riêng bạn

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

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

Nấu bằng hơi nước

Nấu bằng hơi nước tiết kiệm

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

Chúng tôi khuyên bạn nên tuân theo thời gian nấu và nhiệt độ theo bảng chỉ định trong phần "Nấu bằng hơi nước".

Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần.

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

Cài đặt

Thêm | Nấu ăn bằng hơi nước sinh thái

Ghi chú về bảng 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

Không cần phải rã đông rau củ đông lạnh trước, trừ khi chúng 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 đựng sâu.

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

Sử dụng vật đựng chắc chắn để đựng rau được nấu trong chất lỏng.

Mức kệ

Để tránh bất kỳ sự chuyển màu nào khi nấu các loại rau có màu sắc đặc biệt (ví dụ như củ cải đường) trong hộp đựng có lỗ, không đặt thực phẩm khác bên dưới hộp đựng có lỗ.

Thời gian nấu Thời gian

nấu phụ thuộc vào kích thước của thực phẩm và mức độ chín mà bạn muốn, giống như các phương pháp nấu thông thường. Ví dụ: Khoai tây sấp, cắt thành bốn: khoảng 17 phút Khoai tây sấp, cắt đôi: khoảng 20 phút

Cài đặt

Chương trình tự động | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: 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 | 10-12 |
| Súp lơ, hoa nhỏ | 3-4 |
| Cà rốt Chantenay, nguyên củ | 7-8 |
| Cà rốt Chantenay, cắt đôi | 6-7 |
| Cà rốt Chantenay, thái nhỏ | 4 |
| Rau diếp xoăn, cắt đôi | 4-5 |
| Cải thảo, thái nhỏ | 3 |
| Đậu Hà Lan | 3 |
| Thì là, cắt đôi | 10-12 |
| Thì là thái lát | 4-5 |
| Cải xoăn, thái nhỏ | 23-26 |
| Khoai tây sấp, gọt vỏ trộn | 27-29 |
| tệ hơn | 21-22 |
| chia làm tư | 16-18 |
| Chủ yếu là khoai tây sấp, đã gọt vỏ trộn | 25-27 |
| tệ hơn | 19-21 |
| chia làm tư | 17-18 |
| Khoai tây bột, gọt vỏ trộn | 26-28 |
| tệ hơn | 19-20 |
| chia làm tư | 15-16 |
| Cải Thụy Điển, cắt thành từng thanh | 6-7 |
| Bí ngô, thái hạt lựu | 2-4 |
| Ngô trên lõi | 30-35 |
| Cải cầu vồng, thái nhỏ | 2-3 |

Nấu bằng hơi nước

| Rau | [phút] |
|---------------------------------------|--------|
| Ớt chuông, thái hạt lựu hoặc thái lát | 2 |
| Khoai tây mới, cứng | 30-32 |
| Nấm | 2 |
| Tỏi tây, thái lát | 4-5 |
| Tỏi tây, cắt đôi theo chiều dọc | 6 |
| Romanesco, toàn bộ | 22-25 |
| Romanesco, hoa nhỏ | 5-7 |
| Cải Brussels | 10-12 |
| Củ cải đường, nguyên củ | 53-57 |
| Bắp cải đỏ, thái nhỏ | 23-26 |
| Cây cần đen, nguyên cây | 9-10 |
| Củ cải, cắt thành từng thanh | 6-7 |
| Măng tây, xanh | 7 |
| Măng tây, trắng, nguyên cây | 9-10 |
| Cà rốt, thái nhỏ | 6 |
| Rau chân vịt | 1-2 |
| Bắp cải mùa xuân, thái nhỏ | 10-11 |
| Cần tây, thái nhỏ | 4-5 |
| Thụy Điển, 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 | 5-7 |

Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước

Cá

Tươi

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

Thực phẩm đông lạnh

Cá không cần phải rã đông hoàn toàn 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, 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 nêm muối vào cá khi hấp 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, hãy thoa mỡ vào trước.

Mức kệ

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

- 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 khi cá vẫn đang bơi. Để giúp giữ nguyên hình dạng của cá, hãy đặt một chiếc cốc nhỏ hoặc vật tương tự úp ngược vào hộp đựng thức ăn và xếp phần bụng cá hướng 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 pha giấm, với 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 chép, cá hồi, cá mú, lươn và cá hồi.

Cài đặt

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 | 8-10 |
| Phi lê cá tráp biển | 85 | 3 |
| Cá hồi, 250 g | 90 | 10-13 |
| Phi lê cá bơn | 85 | 4-6 |
| Phi lê cá tuyết | 100 | 6 |
| Cá chép, 1,5 kg | 100 | 18-25 |
| Phi lê cá hồi | 100 | 6-8 |
| Bít tết cá hồi | 100 | 8-10 |
| Cá hồi | 90 | 14-17 |
| Cơ sở phi lê | 85 | 3 |
| Phi lê cá hồng | 100 | 6-8 |
| Phi lê cá tuyết | 100 | 4-6 |
| Đặt miếng phi lê | 85 | 4-5 |
| Phi lê cá mú | 85 | 8-10 |
| Phi lê cá bơn | 85 | 3 |
| Phi lê cá bơn | 85 | 5-8 |
| Phi lê cá ngừ | 85 | 5-10 |
| Phi lê cá rô phi | 85 | 4 |

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 trong lò hấp (xem "Ứng dụng đặc biệt" - "Rã đông").

Sự chuẩn bị

Đối với thịt cần áp chảo trước khi nấu, ví dụ như món hầm, trước tiên hãy áp chảo thịt trên 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 -

Để giữ lại hương vị, hãy sử dụng hộp đựng nấu ăn có lỗ. Đặt hộp đựng nấu ăn 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 luộc, xương lưng hoặc xương sườn và xương thịt để nấu nước dùng.

Cho thịt cùng với 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 gian nấu: xem biểu đồ

Nấu bằng hơi nước

| Thịt | [phút] |
|----------------------------|---------|
| Thịt đùi, phủ nước | 110-120 |
| Đùi heo | 135-140 |
| Ức gà | 8-10 |
| Cổ chân | 105-115 |
| Sườn trên, phủ nước | 110-120 |
| Dải thịt bê | 3-4 |
| Thịt đùi hun khói thái lát | 6-8 |
| Thịt cừu hầm | 12-16 |
| Thịt gà | 60-70 |
| Cuộn gà tây | 12-15 |
| Gà tây leo thang | 4-6 |
| Sườn ngắn, phủ nước | 130-140 |
| Thịt bò hầm | 105-115 |
| Gà nguyên con, phủ nước | 80-90 |
| Mặt trên | 110-120 |

Thời gian nấu

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 nào bị mất đi.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem biểu đồ

| | Tỷ lệ Gạo : Chất lỏng | [phút] |
|--------------|--------------------------|--------|
| Gạo Basmati | 1 : 1,5 | 15 |
| Cơm lứt | 1 : 1,5 | 23-25 |
| Gạo hạt tròn | | |
| Cơm pudding | 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

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 gian nấu: 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

Nấu bằng hơi nước

Mì ống

Mì khô

Mì ống khô nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong chất lỏng. Chất lỏng phải phủ kín mì ống. Sử dụng chất lỏng nóng sẽ cho kết quả tốt hơn.

Tăng thời gian nấu theo khuyến cáo của nhà sản xuất thêm khoảng $\frac{1}{3}$.

Thực phẩm tươi sống

Mì ống tươi, chẳng hạn như loại bạn có thể mua từ quầy lạnh của siêu thị, không cần phải thấm nước. Nấu mì ống tươi trong hộp đựng có lỗ đã được bôi mỡ.

Tách bất kỳ miếng mì ống nào dính vào nhau và trải chúng ra dụng cụ nấu ăn.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem biểu đồ

| Tươi | [phút] |
|--------------------------------------|--------|
| Bánh Gnocchi | 2 |
| Knöpfli | 1 |
| bánh ravioli | 2 |
| spaetzle | 1 |
| bánh Tortellini | 2 |
| Mì ống khô, được bao phủ bởi nước | |
| Mì | 14 |
| bún | 8 |

Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Bánh bao

Sủi cảo luộc sẵn trong túi cần được phủ đầy nước vì nếu không chúng có thể bị vỡ. Điều này là do mặc dù chúng đã được ngâm trong nước trước vì chúng sẽ không hấp thụ đủ độ ẩm.

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

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem biểu đồ

| | [phút] |
|-----------------------------------|--------|
| bánh bao ngọt | 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 lãng trước khi nấu.

Với các loại đậu chưa ngâm, cần có tỷ lệ đậu nhất định so với chất lỏng tùy thuộc vào đa dạng.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem biểu đồ

| Ngâm | |
|--------------------------|--------|
| | [phút] |
| Đậu | |
| Đậu thận | 55-65 |
| Đậu adzuki | 20-25 |
| Đậu đen | 55-60 |
| Đậu Pinto | 55-65 |
| Đậu | 34-36 |
| Đậu Hà Lan | |
| Đậu Hà Lan vàng | 40-50 |
| Đậu Hà Lan xanh tách đôi | 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 Pinto | 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 | 1 : 3 | 110-130 |
| Đậu Hà Lan xanh tách đôi | 1 : 3 | 60-70 |

Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Trứng gà Dừng

hộp đựng có lỗ để luộc trứng trong lò hấp.

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 làm các món trứng như trứng rán, hãy nhớ thoa mỡ vào trước.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem biểu đồ

| | [phút] |
|-------------------------------------|--------------|
| Nhỏ mềm vừa cứng | 3 5 9 |
| Mềm vừa phải cứng vừa phải | 4 6 10 |
| Lớn mềm vừa cứng | 5 6- 7 12 |
| Cực lớn 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 vật chứa chắc chắn ngay bên dưới để hứng nước ép.

Mẹo: Bạn có thể sử dụng nước ép có được thu thập trong thùng chứa rắn để làm

lớp phủ cho bánh flan trái cây.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem biểu đồ

| | [phút] |
|----------------------------|--------|
| Miếng táo | 1-3 |
| Miếng lê | 1-3 |
| Quả anh đào | 2-4 |
| Mận Mirabelle | 1-2 |
| Quả xuân 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 nấu

Xúc xích

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 90 °C

Thời gian nấu: xem biểu đồ

| Xúc xích | [phút] |
|------------------|--------|
| xúc xích | 6-8 |
| xúc xích Bologna | 6-8 |
| Xúc xích bê | 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 bôi mỡ vào trước.

Khoảng thời gian

Càng nấu lâu, sò càng dai. Sử dụng thời gian nấu được nêu 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 gian nấu: xem biểu đồ

| | [°C] | [phút] |
|---------------|------|--------|
| Con tôm | 90 | 3 |
| Tôm | 90 | 3 |
| Tôm càng xanh | 90 | 4 |
| Tôm nhỏ | 90 | 3 |
| Tôm | 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.

Thực phẩm đông lạnh

Rã đông trai đông lạnh trước khi nấu.

Khoảng thời gian

Càng nấu lâu, trai càng dai. Sử dụng thời gian nấu được nêu trong biểu đồ.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian nấu: xem biểu đồ

| | [°C] | [phút] |
|-------------|------|--------|
| Con hà | 100 | 2 |
| Sò huyết | 100 | 2 |
| Trai | 90 | 12 |
| Sò điệp | 90 | 5 |
| Sò huyết | 100 | 2-4 |
| Nghêu Venus | 90 | 4 |

Nhiệt độ Thời gian

Thực đơn nấu ăn (nấu toàn bộ bữa ăn)

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

Khi nấu một thực đơn, bạn có thể kết hợp nhiều loại thực phẩm khác nhau với thời gian nấu khác nhau, ví dụ như phi lê cá với cơm và bông cải xanh.

Thực ăn được đặt trong lò hấp ngăn chứa tại các thời điểm khác nhau để mỗi mục đều sẵn sàng cùng một lúc.

Mức kệ

Đặt những thực phẩm tạo ra nhiều chất lỏng (ví dụ cá) hoặc có màu sắc đặc biệt (ví dụ củ cải đường) ngay phía trên ly khay hoặc khay ngưng tụ (tùy thuộc vào mô hình). Điều này tránh bất kỳ sự chuyển giao nào tạo hương vị hoặc màu sắc cho thực phẩm khác và ngăn chất lỏng nhỏ giọt xuống thực phẩm bên dưới.

Nhiệt độ

Toàn bộ bữa ăn nên được nấu chín ở nhiệt độ 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 nhiệt độ khi nhiệt độ khác nhau được yêu cầu cho các loại khác nhau thực ăn, ví dụ 85 °C cho cá tráp biển và 100 °C đối với khoai tây.

Nếu nhiệt độ nấu ăn được khuyến nghị cho thực phẩm là 85 °C chẳng hạn, hãy thử nấu nó ở 100 °C và kiểm tra kết quả. Một số loại cá tinh tế với cấu trúc mềm, ví dụ như cá bơn và cá bơn sẽ trở nên rất cứng khi nấu chín ở 100 °C.

Khoảng thời gian

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

Ví dụ

Thời gian nấu thực phẩm

(xem bảng 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 (lần nấu đầu tiên thời gian: 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)

| | | |
|---|---------------|---------------------------|
| Nấu ăn <small>khoảng thời gian</small> | 24 phút - cơm | |
| | | 6 phút - phi lê cá |
| | | 4 phút - bông cải xanh |
| Cài đặt 18 | phút 2 phút. | 4 phút |

Nấu bằng hơi nước

Nấu toàn bộ thực đơn Đầu

tiên, cho gạo vào ngăn lò.

Đặt thời gian nấu lần 1: 18 phút.

Sau 18 phút, cho cá vào
vào thiết bị.

Đặt thời gian nấu lần 2: 2 phút.

Sau 2 phút, cho bông cải xanh vào máy.

Đặt thời gian nấu lần 3: 4 phút.

Các ứng dụng khác

Làm nóng lại

Lò hơi rất hiệu quả trong việc hâm nóng lại 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 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.

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 -

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.

- Những món nhỏ gọn như ớt nhỏ, bánh cuộn hay bánh bao nên được cắt đôi.
- 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 để tránh hơi nước ngưng tụ trên đồ đựng.

- Xin lưu ý rằng các món tằm 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 đĩa 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

Làm nóng lại

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

Các ứng dụng khác

Thời lượng được chỉ định trong bảng chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian ban đầu ngắn hơn. Bạn có thể tăng 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 | 15-17 |
| Thịt và gia cầm | |
| Thịt thái lát dày 1,5 cm Cuộn, thái lát <small>món thịt hầm</small> Thịt cừu hầm | 5-6 |
| Thịt viên | 13-15 |
| Thịt gà cốt lết Gà tây leo thang | 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 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 |
| món hầm | 4-5 |

Thời gian

* Thời gian này áp dụng cho thực phẩm được hầm 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 tạo 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 săn

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 chờ là cần thiết để nhiệt được phân phối đều từ bên ngoài vào bên trong.

Hộp đựng thực phẩm Sử dụng

hộp đựng có lỗ với khay thủy tinh hoặc khay ngưng tụ bên dưới khi rã đông thực phẩm sẽ nhỏ giọt, chẳng hạn như gia cầm. Theo cách này, thực phẩm sẽ không nằm trong chất lỏng đã rã đông.

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

Mẹo

- Ví dụ, cá không cần phải phải rã đông hoàn toàn 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 thực phẩm đã nấu chín đông lạnh theo hướng dẫn trên bao bì.

Cài đặt

Rã đông

hoặc

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

Thời lượng được chỉ định trong bảng chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian rã đông ban đầu ngắn hơn. Bạn có thể tăng thời gian rã đông lâu 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/nho | 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, món 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 thịt 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 của thịt nai | 1000g | 50 | 40-50 | 10-15 |
| Thịt cốt lết/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 |
| Thịt gà cốt lết | 500g | 60 | 25-30 | 10-15 |
| chân gà tây | 500g | 60 | 40-45 | 10-15 |
| Đồ nướng | | | | |
| Bánh phồng/bột men bánh ngọt | - | 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

Các ứng dụng khác

Chần rau

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 rau đã chuẩn bị vào hộp đựng có lỗ.

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

Cài đặt

Tiếp theo | Làm trắng

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian chần: 1 phút

Đóng chai

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

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 vặn hoặc nắp thủy tinh có gioăng cao su là phù hợp.

Đảm bảo tất cả các lọ 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 rau giữ được màu sắc (xem "Ứng dụng đặc biệt" - "Trần").

Các ứng dụng khác

Điền khối lượng

Đổ đầy sản phẩm vào lọ thủy tinh, tối đa là 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.

Mẹo -

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 vào kệ cấp độ 1.

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

Cài đặt

Thêm | **Đóng chai**

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian đóng chai: xem bảng

Các ứng dụng khác

| Thực phẩm đóng chai | [°C] | * [phút] |
|------------------------|------|----------|
| Quả mọng | | |
| nho 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 |
| Quả 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 |
| Dứa chuột | 90 | 55 |
| Củ cải đường | 100 | 60 |

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 có thể được sử dụng để khử trùng bình sữa và các vật chứa khác để khi kết thúc chương trình, chúng sẽ không còn vi khuẩn như khi được đun sôi. Kiểm tra trước rằng tất cả các bộ phận, núm vú, v.v. đều 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. Tất cả các bộ phận của bình sữa phải khô hoàn toàn trước khi lắp lại để giữ bình không có vi khuẩn.

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 để hơi nước nóng có thể bốc lên từ mọi phía.

Cài đặt

Thêm | Khử trùng các vật dụng
Thời lượng: 1 phút đến 10 giờ

hoặc

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

Ủ bột Chuẩn

bị bột theo công thức.

Đặt bột, không đậy nắp, vào bát trên giá.

Cài đặt

Thêm | Chứng minh bột

Thời lượng: theo hướng dẫn công thức

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 40 °C

Thời lượng: theo hướng dẫn công thức

Làm nóng vải ni ằm

Làm ấm vải ni 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 gian nấu: 2 phút

Các ứng dụng khác

Hòa tan gelatin Làm mềm

lá 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 nước trong bát. Đặt lá gelatin đã bóp trở lại bát.

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 gian nấu: 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 thời gian nấu.

Khi hóa lỏng (phá tinh thể) mật ong ở nhiệt độ 60 °C, mục đích chính là đạt được độ đặc để phết trở lại.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 60 °C
Thời gian: 90 phút (bất 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 bánh vào hộp đựng có lỗ và giữ nguyên trong bao bì.

Bê nhỏ sô-cô-la.

Đặt số lượng lớn hơn vào một chất rắn hộp đựng đồ nấu ăn và lượng nhỏ hơn 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 lượng lớn sau khi nấu được nửa thời gian.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 65 °C
Thời gian nấu: 20 phút

Các ứng dụng khác

Làm sữa chua Đẻ

làm sữa chua, bạn sẽ cần sữa chua tươi hoặc men sữa chua, có bán tại các 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. Sữa chua đã qua xử lý nhiệt không phù hợp.

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 khi sữa chua đang đặc lại.

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

Bộ sữa chua tự làm tại nhà ngon đến mức nào sẽ phụ thuộc vào độ đặc, hàm lượng chất béo và các loại vi khuẩn được sử dụng trong sữa chua khởi đầu. Không phải tất cả các loại sữa chua đều thích hợp để sử dụng làm sữa chua khởi đầu.

Mẹo: Khi sử dụng enzyme sữa chua, sữa chua có thể được làm từ hỗn hợp sữa/kem. 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 và đậy kín lọ.

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 không lắc lọ một cách không cần thiết.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 40 °C

Thời lượng: 5:00 giờ

Những lý do có thể dẫn đến kết quả không đạt yêu cầu

Sữa chua chưa đông

lại: Bảo quản sữa chua không đúng cách, để ngoài tủ lạnh quá lâu, ví dụ như khi vận chuyển, bao bì bị hỏng, sữa không được làm nóng đủ.

Chất lỏng bị tách ra:

Các lọ đã bị di chuyển, sữa chua không được làm nguội đủ nhanh.

Sữa chua bị san: Sữa

quá nóng hoặc ở tình trạng kém, sữa và sữa chua cái không được khuấy đều.

Các ứng dụng khác

Nấu thịt xông khói

Thịt xông khói 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 gian nấu: 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 gian nấu: 4 phút

Các ứng dụng khác

Ép nước bằng hơi nước Thiết bị này

lý tưởng để ép nước từ các loại 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 Phân

Loại và làm sạch trái cây. Cắt bỏ bất kỳ khuyết điểm nào.

Loại bỏ cuống của nho và anh đào morello vì chúng có vị đắng. Quả mọng không cần phải loại bỏ cuống.

Cắt các loại trái cây lớn như táo thành từng miếng có kích thước khoảng 2 cm. Trái cây càng cứng thì miếng càng phải nhỏ.

Mẹo

- Hãy thử nghiệm với vị nhẹ và chua
hoa quả.
- 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 để nước ép khi còn nóng vào chai đã khử trùng nóng, sau đó đậy kín ngay bằng nắp đã khử trùng.

Chiết xuất nước ép từ trái cây

Cho trái cây đã chuẩn bị vào hộp đựng có lỗ.

Đặt một hộp đựng đặc hoặc một khay thủy tinh hoặc khay đựng nước 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 rau củ và trái cây **Cắt hình**

chữ thập ở đầu quả cà chua, quả xuân đào, v.v. Việc này sẽ giúp bạn lột 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, nếu không sẽ không thể lột vỏ được.

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem bảng

| Đồ ăn | [phút] |
|--------------|--------|
| Quả mơ | 1 |
| Hạnh nhân | 1 |
| Quả xuân đào | 1 |
| Ốt chuông | 4 |
| Quả đào | 1 |
| Cà chua | 1 |

Thời gian

Bảo quản táo Bạ

có thể xử lý táo trồng tại nhà bằng lò hấp 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 gian bảo quản: 5 phút

Làm eierstich **Trộn**

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

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

Cài đặt

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: 4 phút

Giờ hoạt động Chọn

Thêm | Giờ hoạt động để truy vấn tổng số giờ hoạt động của lò hơi nước của bạn.

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 ở kích thước phù hợp.

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

Sử dụng chương trình tự động Chọn Chương trình tự động .

Một danh sách sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn loại rau (ví dụ:

Đậu Hà Lan).

Cài đặt mức độ nấu mong muốn.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Lưu ý khi sử dụng

- Sau khi nấu, để ngăn lò nguội lại đến nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình tự động.
- Mức độ nấu được thể hiện bằng một thanh có bảy đoạn. Sử dụng vùng điều hướng, bạn có thể cài đặt mức độ nấu mong muốn.
- Thời gian bắt đầu hoặc kết thúc của một chương trình tự động có thể bị trì hoãn bằng cách sử dụng Bắt đầu lúc hoặc Kết thúc lúc.
- Khi bạn đặt thức ăn vào trong lò nóng Ngăn lò nướng, hãy cẩn thận khi mở cửa. Hơi nước nóng có thể thoát ra. Lùi lại và đợi cho đến khi hơi nước tan hết. Tránh tiếp xúc với hơi nước nóng và không chạm vào thành ngăn lò nướng nóng. Nguy cơ bị bỏng và bỏng.

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60350-1 (chức năng nấu bằng hơi nước)

| Thực phẩm thử nghiệm | Số lượng hộp đựng đồ nấu ăn [g] | 1 | | ² [°C] | [phút] |
|---------------------------|---------------------------------|---------------|--------|-------------------|--------|
| Bổ sung hơi nước | | | | | |
| Súp lơ xanh (8.1) | 1x DGGL 1/2-40L | 300 | Bất kì | 100 | 3 |
| Phân phối hơi nước | | | | | |
| Súp lơ xanh (8.2) | 2x DGGL 1/2-40L | tối đa | Bất kỳ | 100 | 3 |
| Công suất thiết bị | | | | | |
| Đậu Hà Lan (8.3) | 4x DGGL 1/2-40L | 875 trong mỗi | 2, 44 | 100 | 5 |

Mức kệ, Nhiệt độ, Thời gian nấu

- Đặt khay thủy tinh hoặc khay ngưng tụ (tùy theo kiểu máy) vào giá đỡ ở mức 1.
- Đặt thực phẩm thử nghiệm vào ngăn lò lạnh (trước khi bắt đầu giai đoạn làm nóng).
- Đặt 2 thùng chứa DGGL 1/2-40L cạnh nhau trên giá.
- Đặt 2 thùng chứa DGGL 1/2-40L cạnh nhau ở mỗi tầng kệ.
- Thử nghiệm kết thúc khi nhiệt độ đo được ở nơi mát nhất là 85 °C.

Thực đơn nấu thử thức ăn 1 (chức năng nấu bằng hơi nước)

| Thực phẩm thử nghiệm | Hộp đựng đồ nấu | Số lượng [g] | 2 [°C] | Chiều cao [cm] | [phút] | |
|---|------------------|--------------|--------|----------------|-------------------------------|---------------|
| Khoai tây, súp, chia làm tư | 1 x 1/2 DGGL-40L | 800 | 4 | 100 | - | 17 |
| Phi lê cá hồi, đông lạnh, không rã đông | 1 x 1/2 DGGL-40L | 4x150 | 2 | 100 | < 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3.2 | 9 10 11 |
| Hoa súp lơ | 1 x 1/2 DGGL-40L | 600 | 3 | 100 | - | 4 |

Mức kệ, Nhiệt độ, Thời gian nấu

- Để biết hướng dẫn, hãy xem "Nấu bằng hơi nước - Nấu theo thực đơn".
- Đặt khay thủy tinh hoặc khay ngưng tụ (tùy theo kiểu máy) lên kệ cấp 1.
- Đặt thực phẩm thử nghiệm đầu tiên (khoai tây) vào ngăn lò lạnh (trước giai đoạn làm nóng bắt đầu).

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng

khướn mặt.

Lò hơi nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ngón lò, thanh trượt bên hoặc phụ kiện.

Cho phép khoang lò, bên để làm mát các thanh trượt và phụ kiện trước khi vệ sinh.

Nếu vết bẩn còn sót lại trong bất kỳ khoảng thời gian nào thời gian, nó có thể trở nên không thể di dời.

Bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hại.

Do đó tốt nhất là loại bỏ bất kỳ bẩn ngay lập tức.

Nguy cơ thương tích do điện

sốc.

Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm tới mạch điện đang hoạt động các thành phần và gây ra hiện tượng đoản mạch.

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

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

Để cửa thiết bị mở cho đến khi khoang lò nguội hoàn toàn khô.

Mẹo: Nếu thiết bị không được được sử dụng trong thời gian dài hơn - trong một ngày lễ, ví dụ - nó phải là được làm sạch và sấy khô kỹ lưỡng trước để tránh tích tụ mùi hôi và cứ như vậy. Sau đó hãy để cửa mở.

Bề mặt có thể bị đổi màu hoặc thay đổi nếu sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp. Tất cả các bề mặt đều dễ bị trầy xước. Vết xước trên kính có thể trong một số trường hợp dẫn đến sự đổ vỡ tuổi.

Chỉ sử dụng nước rửa chén gia dụng để vệ sinh thiết bị.

Loại bỏ tất cả các chất tẩy rửa còn sót lại ngay lập tức.

Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc chất lỏng rửa chén có chứa aliphatic hydrocarbon vì chúng có thể gây ra các con dấu phồng lên.

Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt thiết bị, không sử dụng:

- Chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc clozua
- Chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn
- Chất tẩy rửa có tính mài mòn (ví dụ bột tẩy rửa, sữa tẩy rửa, miếng cọ rửa)
- 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 kính gốm bếp nấu
- 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)
- Khối tẩy vết bẩn
- Lưỡi cạo kim loại sắc nhọn
- Bông thép
- Tấm xoắn ốc bằng thép không gỉ
- Vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học
- Chất tẩy rửa và bình xịt lò nướng

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: 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 nướng

Khoang lò, gioăng cửa, ống thoát nước và bên trong cửa phải được vệ sinh và lau khô sau mỗi lần sử dụng.

Xóa:

- ngưng tụ bằng miếng bọt biển hoặc vải thấm
- vết bẩn nhẹ, nhờn cần được làm sạch miếng bọt biển 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.

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 Bộ phận dịch vụ khách hàng (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.

Đẩy miếng chắn tràn trở lại bình chứa nước.

Đảm bảo miếng chắn tràn được lắp đúng cách.

Phụ kiện vệ sinh

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

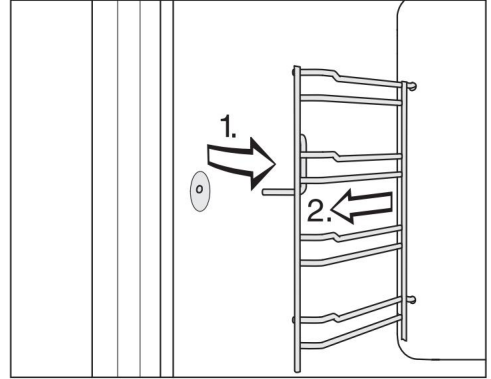
Vệ sinh khay đựng nước ngưng tụ, giá đỡ và hộp đựng thức ăn Rửa sạch và lau

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 bên

Các thanh trượt bên có thể vệ sinh bằng máy rửa chén.



Kéo các thanh trượt bên ra khỏi giá đỡ (1.) và tháo chúng ra (2.).

Có thể rửa thanh trượt bên 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 ráp lại bằng cách làm theo hướng dẫn này theo thứ tự ngược lại.

Lắp lại thanh trượt bên một cách cẩn thận.

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

Vệ sinh và chăm sóc

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, số lần sử dụng còn lại sẽ được hiển thị trên màn hình. Lò hơi sẽ khóa sau lần nấu cuối cùng còn lại

qua trình nấu bô.

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.

Chức năng Bắt đầu và Kết thúc không khả dụng khi đang thực hiện quá trình tẩy cặn.

Bật lò hấp và chọn

Tẩy cặn .

Thông báo Vui lòng đợi... sẽ xuất hiện trên màn hình. Quá trình khử cặn đang được chuẩn bị. Quá trình này có thể mất vài phút. Ngay khi thiết bị sẵn sàng, bạn sẽ được nhắc đổ đầy bình chứa nước.

Đổ đầy nước máy ấm mới vào bình chứa nước cho đến vạch đánh dấu mức và thả 2 viên tẩy cặn Miele
có viên thuốc bên trong.

Đợi cho đến khi viên tẩy cặn tan hết.

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình. Quá trình tẩy cặn sẽ bắt đầu.

Không tắt lò hấp trong quá trình tẩy cặn, nếu không toàn bộ quá trình sẽ phải được bắt đầu lại từ đầu.

Trong quá trình tẩy cặn, cần phải đổ hết nước trong bình chứa và đổ đầy nước máy mới hai lần.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Xác nhận từng mục bằng OK.

Khi thời gian còn lại đã trôi qua, chữ Hoàn thành sẽ xuất hiện trên màn hình và tiếng chuông sẽ vang lên.

Tắt lò hấp.

Tháo bình chứa nước và lấy
ra khỏi tấm chắn tràn.

Đổ hết nước và lau khô bình chứa nước.

Để cho khoang lò nguội
xuống.

Sau đó lau khô khoang lò.

Để cửa lò mở cho đến khi khoang lò khô hoàn
toàn.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Nhiều trục trặc và lỗi có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể dễ dàng khắc phục. Bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc trong nhiều trường hợp, vì bạn không cần phải gọi đến Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

Bạn có thể tìm thấy thông tin giúp bạn tự khắc phục lỗi tại www.miele.com/ser-vice.

Các bảng sau đây được thiết kế để giúp bạn tìm ra nguyên nhân gây ra sự cố hoặc lỗi và cách giải quyết.

Tin nhắn trên màn hình

| Vấn đề | Nguyên nhân và cách khắc phục |
|---|---|
| F44 | Có lỗi kỹ thuật. Tắt lò hấp rồi bật lại sau vài phút. Nếu thông báo tương tự xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele. |
| Một thông báo không được liệt kê trong bảng này đang xuất hiện trên màn hình. | Có lỗi mô-đun điện tử. Ngắt nguồn điện của lò hấp trong khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi nguồn điện đã được khôi phục, vui lòng liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng. |

Hành vi bất ngờ

| Vấn đề | Nguyên nhân và cách khắc phục |
|--|---|
| Khoang lò không nóng lên. | Chế độ demo đã được kích hoạt. Lò hơi có thể hoạt động, tuy nhiên các bộ phận làm nóng sẽ không hoạt động. Tắt chế độ demo (xem "Cài đặt - Chương trình phòng trưng bày"). |
| | Ngăn lò nướng đã được làm nóng bằng ngăn Gourmet đang hoạt động bên dưới. Mở cửa và để ngăn lò nướng nguội xuống. |
| Sau khi chuyển nhà, lò hơi không còn còn thay đổi khi lò hơi không còn sôi, bạn cần phải khử cặn lò hơi | ở độ cao của vị trí mới để đặt thiết bị. Nhiệt độ sôi của nước không giai đoạn nấu chín đến giai đoạn khử cặn. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần phải khử cặn lò hơi (xem phần "Vệ sinh và chăm sóc - Tẩy cặn lò hơi"). |
| Trong quá trình hoạt động, một lượng hơi nước lớn bất thường thoát ra hoặc hơi nước thoát ra từ những bộ phận của lò ở những nơi bình thường không có hơi nước | Cửa không được đóng đúng cách. Đóng cửa lại. |
| | Gioăng cửa không được lắp đúng cách. Nhấn nó vào toàn bộ xung quanh cửa để đảm bảo nó được lắp đều. |
| | Gioăng cửa bị hỏng, ví dụ có thể nhìn thấy vết nứt. Thay gioăng cửa. Bạn có thể đặt hàng từ Miele (xem phần cuối của tập sách này để biết thông tin liên hệ). |
| Chức năng Bắt đầu tại và Kết thúc tại không khả dụng. | Nhiệt độ trong khoang lò quá cao, ví dụ sau khi chương trình kết thúc. Mở cửa và để khoang lò làm mát. Những chức năng này không có trong Descale. |

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

| Vấn đề | Nguyên nhân và cách khắc phục |
|--|--|
| Các điều khiển cảm biến làm không trả lời. | <p>Bạn đã chọn Cài đặt Hiển thị QuickTouch Tắt .</p> <p>Vì vậy, khi lò hấp tắt, bộ điều khiển cảm biến không phản hồi.</p> <p>Ngay khi lò hấp được bật, điều khiển cảm biến sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn cảm biến điều khiển để luôn phản ứng ngay cả khi lò hấp đã tắt, chọn Hiển thị QuickTouch Trên cài đặt.</p> |
| | <p>Lò hấp không được kết nối với nguồn điện.</p> <p>Kiểm tra xem phích cắm nguồn của lò hơi đã được cắm đúng chưa được đưa vào ổ cắm.</p> <p>Kiểm tra xem cầu chì có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ khách hàng Miele Phòng.</p> |
| | <p>Có lỗi ở bộ điều khiển.</p> <p>Chạm và giữ nút điều khiển Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và lò hấp khởi động lại.</p> |

Tiếng ồn

| Vấn đề | Nguyên nhân và cách khắc phục |
|---|---|
| Một âm thanh vo ve có thể được nghe thấy trong quá trình vận hành và sau khi chuyển đổi ra khỏi lò hấp. | Tiếng ồn này không chỉ ra hoạt động không chính xác hoặc lỗi thiết bị. Tiếng ồn phát ra do nước được bơm qua hệ thống. |
| Quạt vẫn có thể nghe thấy sau khi thiết bị đã được chuyển đổi tắt. | Quạt vẫn đang chạy. Thiết bị được trang bị một quạt để loại bỏ hơi nước từ lò nướng. Quạt sẽ tiếp tục chạy trong một thời gian sau khi thiết bị đã được tắt. Nó sẽ tự động tắt sau một thời gian. |
| Một âm thanh huýt sáo là nghe thấy khi thiết bị được bật lại. | Khi cửa đóng, áp suất phải cân bằng, điều này có thể gây ra tiếng huýt sáo. Điều này không phải là một lỗi. |

Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật

| Vấn đề | Nguyên nhân và cách |
|-----------------------------|--|
| Bạn không thể bật thiết bị. | <p>khắc phục Cầu chì bị ngắt. Đặt lại công tắc ngắt trong hộp cầu chì hoặc thay cầu chì trong phích cắm (xem bảng dữ liệu để biết định mức cầu chì tối thiểu).</p> <p>Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối thiết bị khỏi kết nối nguồn điện trong khoảng 1 phút bằng cách: - Làm vấp cầu chì nguồn điện liên quan hoặc tháo hoàn toàn cầu chì, hoặc</p> <p>- Tắt chế độ bảo vệ dòng điện dư thiết bị</p> <p>Nếu sau khi cài đặt lại công tắc ngắt trong hộp cầu chì chính hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư, lò hơi vẫn không bật, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ Miele.</p> |

Phụ kiện tùy chọn

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

Những sản phẩm này có thể được đặt hàng thông qua Miele Webshop.

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

Container

Miele cung cấp nhiều loại hộp đựng khác nhau. Kích thước và chức năng của chúng được thiết kế hoàn hảo cho các thiết bị của Miele. Thông tin chi tiết về từng sản phẩm có sẵn trên trang web của 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 (6)
- Vải sợi nhỏ đa năng để loại bỏ dấu vân tay và vết bẩn nhẹ

Thông tin giúp bạn khắc phục lỗi bản thân bạn và về phụ tùng Miele có thể tìm thấy tại www.miele.com/ser-vice.

Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ đại lý Miele của bạn hoặc Khách hàng Miele Phòng dịch vụ.

Bạn có thể đặt lịch gọi đến Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com/service.

Thông tin liên lạc của Bộ phận dịch vụ khách hàng Miele có thể được có ở cuối tài liệu này.

Vui lòng trích dẫn mã định danh mô hình và số sê-ri của thiết bị của bạn (Fabr./SN/Nr.) khi liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele. Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.

Xin lưu ý rằng các cuộc gọi điện thoại có thể được theo dõi và ghi lại để đào tạo mục đích và một khoản phí gọi điện sẽ được áp dụng cho các chuyến thăm dịch vụ nơi vấn đề có thể đã được giải quyết như được mô tả trong tập sách này.

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

Bảo hành

Để biết thông tin về chế độ bảo hành thiết bị cụ thể cho quốc gia của bạn, vui lòng liên hệ với Miele. Xem trang bìa sau để biết địa chỉ quảng cáo.

Ở Anh, thời hạn bảo hành thiết bị của bạn là có giá trị trong 2 năm kể từ ngày mua. Tuy nhiên, bạn phải kích hoạt để được bảo hiểm bằng cách gọi đến số 0330 160 6640 hoặc đăng ký trực tuyến tại www.miele.co.uk.

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 hoàn toàn tương ứng với dữ liệu của nguồn cung cấp điện để đảm bảo không có hư hỏng nào xảy ra với lò hơi.

lò vi sóng.

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 phải dễ tiếp cận sau khi

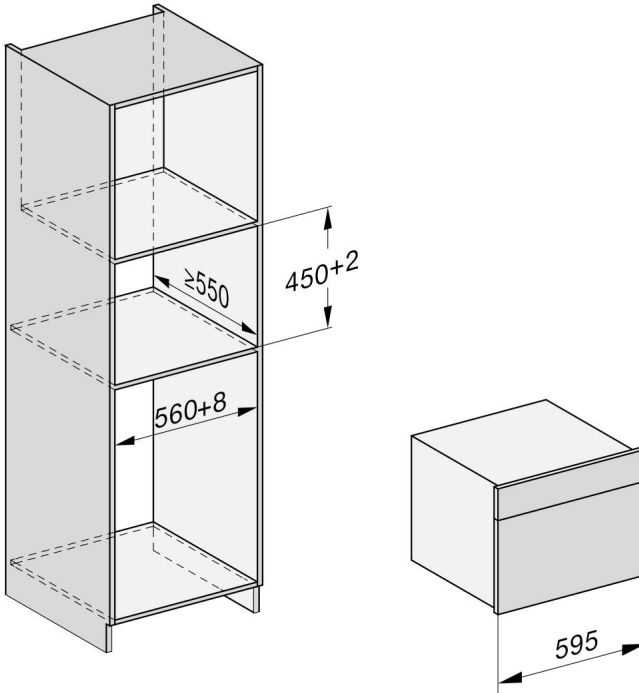
lò hơi đã
đã được cài đặt.

Lò hấp phải được đặt sao cho bạn có thể nhìn thấy đồ đựng trong hộp đựng thức ăn được đặt trên giá trên cùng. Nếu không, sẽ có nguy cơ bị thương hoặc thức ăn nóng bị đổ.

Kích thước xây dựng 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 hốc lắp đồ.

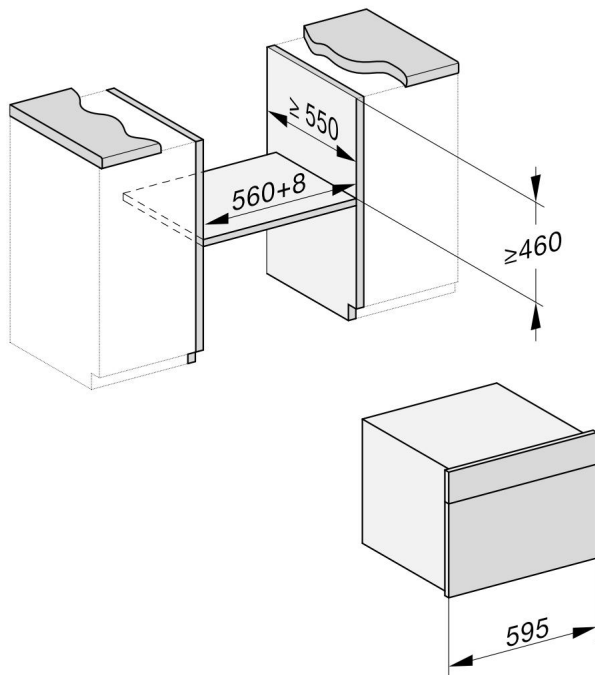


Cài đặt

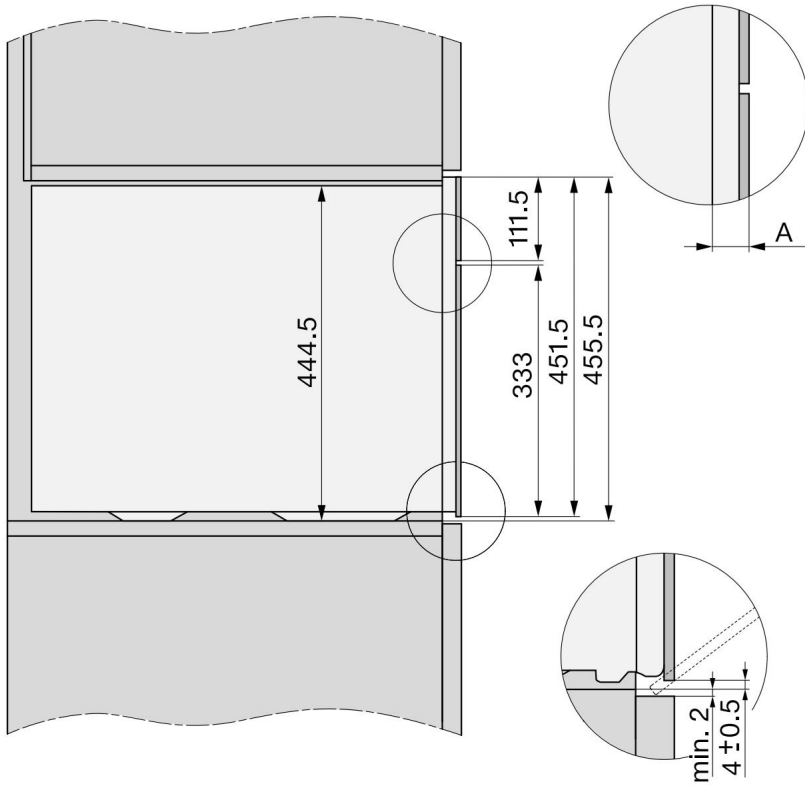
Cài đặt trong một đơn vị cơ sở

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

Khi lắp lò hơi vào một đơn vị cơ sở bên dưới bếp điện hoặc bếp từ, vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt cho bếp cũng như độ sâu cần thiết để xây dựng bếp nấu.



Nhìn từ bên hông

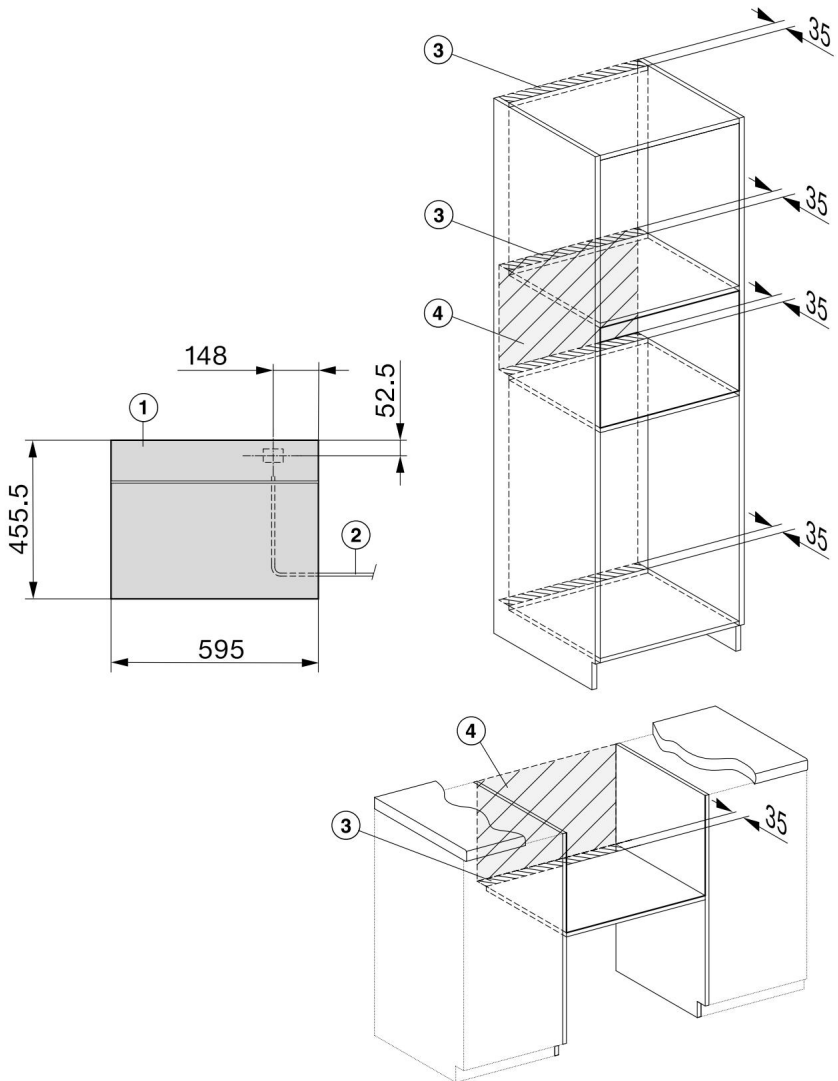


Mặt kính A: 22 mm

Mặt trước bằng kim loại: 23,3 mm

Cài đặt

Kết nối và thông gió



a Nhìn từ phía trước

b Cấp 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 nguồn với
lò hấp.

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.

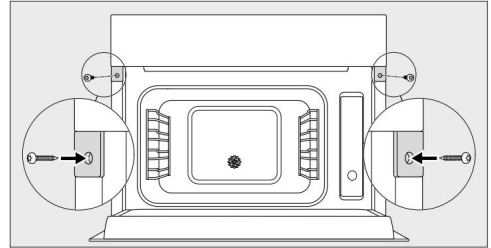
Máy tạo hơi nước có thể hoạt động không bình
thường nếu lò hơi không được đặt trên bề
mặt phẳng.

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 dây nguồn không bị
kẹt hoặc hỏng.

Mở cửa.



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

Kết nối lò hơi với nguồn điện

cung cấp điện ba thành phố.

Kiểm tra xem tất cả các chức năng của lò hấp có
hoạt động chính xác theo hướng dẫn vận hành
không.

Cài đặt

Kết nối điện

Lò hơi được cung cấp với một cáp nguồn có phích cắm đúc sẵn để kết nối với một nối đất phù hợp ở cắm.

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

Nếu ổ cắm không dễ tiếp cận, đảm bảo rằng có phương tiện ngắt kết nối phù hợp được cung cấp khi lắp đặt bên cho mỗi cực.

Nguy cơ cháy do quá nhiệt.

Kết nối lò hơi với bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc cáp mở rộng có thể làm quá tải cáp.

Vì lý do an toàn, không sử dụng cáp kéo dài hoặc ổ cắm chuyển đổi nhiều ổ cắm.

Việc lắp đặt điện phải tuân thủ với yêu cầu của BS 7671.

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

Nếu cáp kết nối nguồn bị hỏng, chỉ có thể thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện cụ thể của cùng loại (có sẵn từ Miele Phòng dịch vụ khách hàng). Đối với lý do an toàn, việc thay thế như vậy có thể chỉ được thực hiện bởi một chuyên gia có trình độ hoặc Dịch vụ khách hàng Miele Phòng.

Những hướng dẫn vận hành này và bảng dữ liệu chỉ ra công suất danh nghĩa tiêu thụ và cầu chỉ thích hợp đánh giá. 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.

Hoạt động tạm thời hoặc vĩnh viễn trên một hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện lưới

(ví dụ mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng) là có thể. Một điều kiện tiên quyết cho hoạt động là hệ thống cung cấp điện tuân thủ các thông số kỹ thuật của

EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống điện gia đình và trong

Sản phẩm Miele cũng phải được bảo trì trong hoạt động biệt lập hoặc trong hoạt động mà không được đồng bộ với nguồn điện chính cung cấp điện, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt. Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của BS OHSAS 18001-2 ISO 45001.

Tuyên bố về sự phù hợp

Tuyên bố tuân thủ EU Miele tuyên bố rằng lò
nướng hơi nước này tuân thủ Chỉ thị 2014/53/ EU.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của EU có
sẵn tại một trong các địa chỉ internet
sau:

- Sản phẩm, Tải xuống từ
www.miele.ie
- Để biết dịch vụ, thông tin, hướng dẫn vận hành,
v.v.: hãy truy cập [https://
miele.co.uk/manuals](https://miele.co.uk/manuals) và nhập tên sản phẩm hoặc
số sê-ri

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Dải tần số của mô- đun WiFi | 2,4000- 2,4835 GHz |
|--------------------------------|-----------------------|

Công suất truyền < 100 mW
tải tối đa của mô-đun
WiFi

Tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh

Miele tuyên bố rằng lò hơi nước này tuân thủ Quy
định về thiết bị vô tuyến của Vương quốc Anh
năm 2017, đã được sửa đổi.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của Vương
quốc Anh có sẵn tại một trong các địa
chỉ internet sau:

- Sản phẩm, Tải xuống từ
www.miele.co.uk
- Phục vụ cho mục đích dịch vụ, thông tin, hoạt động trong
instructions v.v.: hãy truy
cập www.miele.co.uk và nhập tên sản phẩm hoặc số
sê-ri

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Dải tần số của mô- đun WiFi | 2,4000- 2,4835 GHz |
|--------------------------------|-----------------------|

Công suất truyền < 100 mW
tải tối đa của mô-đun
WiFi

Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông

Với mục đích vận hành và kiểm soát mô-đun truyền thông, Miele sử dụng độc quyền hoặc của bên thứ ba phần mềm không được bảo vệ bởi open điều khoản cấp phép nguồn. Những mục này của phần mềm/các thành phần phần mềm được bảo vệ bởi bản quyền. Bản quyền được tổ chức bởi Miele và bên thứ ba phải được tôn trọng.

Hơn nữa, mô-đun giao tiếp này chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo hình thức mở điều kiện cấp phép nguồn. Mở các thành phần nguồn có trong thiết bị cùng với tương ứng thông báo bản quyền, bản sao các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin nào khác có thể được truy cập cục bộ qua IP bằng trình duyệt web (<http://<Địa chỉ IP>/Giấy phép>). Trách nhiệm pháp lý và các thỏa thuận bảo hành cho giấy phép nguồn mở được hiển thị trong này vị trí chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tương ứng.

Vương quốc Anh

Miele Co. Ltd., Fairacres, Đường Marcham, Abingdon, Oxon, OX14 1TW Điện thoại: 0330 160 6600, Internet: www.miele.co.uk, E-mail: info@miele.co.uk

Úc Miele

Australia Pty. Ltd.
ACN 005 635 398 ABN
96 005 635 398 Tầng 4,
141 Đường Camberwell Hawthorn East,
VIC 3123 Điện thoại: 1300 464
353
Internet: www.miele.com.au

Công ty TNHH Thiết

bị điện Miele Trung Quốc đại lục
Tầng 1-3, Số 82 Đường Shi Men Yi, Quận
Tĩnh An, 200040
Thượng Hải, Cộng hòa Nhân
dân Trung Hoa ĐT: +86 21
6157 3500 Fax: +86 21 6157
3511 E-mail: info@miele.cn,
Internet: www.miele.cn

Hồng Kông, Trung Quốc

Miele (Hồng Kông) Ltd.
41/F - 4101, Manhattan Place 23 Wang
Tai Road Kowloon Bay,
Hong Kong ĐT: (852) 2610 1025
Fax: (852) 3579 1404
Email:

customerservices@miele.com.hk Trang
web: www.miele.hk

India

Miele India Pvt. Ltd.
Tầng 1, Copia Corporate Suites, Khu
thương mại 9, Đường
Mathura, Jasola, New Delhi
- 110025 E-mail:
customercare@miele.in Trang web:
www.miele.in

Nhà sản xuất: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Đức

Công ty

TNHH Miele Ireland
2024 Bianconi Avenue
Citywest Business Campus Dublin
24 DT: (01)
461 07 10 Fax: (01)
461 07 97 E-Mail:
info@miele.ie Internet:
www.miele.ie

Kuwait

Miele Kuwait
Al Wazzan United Trading Co.
Hộp thư bưu điện:
3379 Hawally, 32034 Kuwait
ĐT: 00965-22001010 Fax:
00965-24838292 E-mail:
mail@alwazzanunited.com Trang web:
www.alwazzanunited.com

Malaysia

Miele Sdn Bhd
Phòng 12-2, Tầng 12 Tòa
nhà Sapura Kencana Petroleum
Solaris
Dutamas Số 1 Đường Dutamas
1 50480 Kuala
Lumpur, Malaysia Điện thoại:
+603-6209-0288 Fax:
+603-6205-3768

New Zealand Miele

New Zealand Limited IRD 98 463
631 8 College Hill
Freemans Bay,
Auckland 1011 New Zealand ĐT: 0800
464 353
Internet: www.miele.co.nz

Công ty TNHH

Miele Singapore
29 Media Circle
#11-04 ALICE@Mediapolis Singapore
138565 Điện thoại: +65
6735 1191 Fax: +65 6735
1161 E-Mail:
info@miele.com.sg Internet:
www.miele.sg

Nam Phi Miele

(Pty) Ltd.
63 Peter Place, Bryanston 2194 PO Box
69434, Bryanston 2021 Điện thoại: (011)
875 9000 Fax: (011) 875
9035 E-mail:
info@miele.co.za Internet:
www.miele.co.za

Công ty TNHH

Thiết bị gia dụng Miele Thái Lan
BHIRAJ TOWER tại EmQuartier Tầng 43
Đơn vị 4301-4303 689 Đường
Sukhumvit Quận Bắc
Klongton Quận Vadhana Bangkok
10110, Thái Lan

Các Tiểu Vương quốc Ả Rập

Thống nhất Miele Appliances Ltd.
Phòng trưng bày 1, Tòa nhà Eiffel 1
Đường Sheikh Zayed, Umm Al Sheif PO Box
114782 - Dubai ĐT. +971 4 3044
999 Fax. +971 4 3418 852
800-MIELE (64353)

E-Mail: info@miele.ae
Trang web: www.miele.ae

Tổng cục 7140, Tổng cục 7240

một GB

M.-Số 11 244 820 / 05