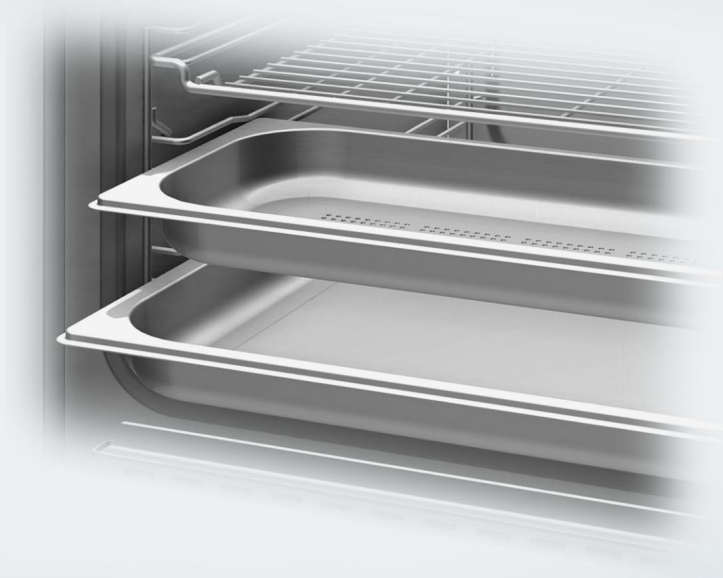


Vận hành và lắp đặt hướng dẫn

Lò nướng hơi nước kèm lò vi sóng



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.....	7
Chăm sóc môi trường	19
Hướng dẫn sử dụng thiết bị.....	20 Lò hấp..... 20 Phụ kiện
đi kèm	21
Điều khiển.....	
23 Điều khiển cảm biến Bật/Tắt.....	24
Màn hình.....	
24 Điều khiển cảm biến	24 Biểu tượng..... 26
Sử dụng thiết bị.....	27
Chọn tùy chọn menu	27 Thay đổi cài đặt trong danh sách..... 27 Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn
động	27 Chọn chức năng hoặc chế độ hoạt động
số	28 Nhập số
cái	28 Kích hoạt MobileStart.....
29	
Mô tả chức năng	30 Chế độ nấu bằng hơi nước
30 Bình chứa nước.....	30 Nhiệt độ
30 Thời gian nấu.....	30 Tiếng ồn
30 Giai đoạn làm nóng.....	31 Giai đoạn nấu.....
31 Giảm hơi nước.....	31 Công suất vi sóng.....
32 Cách thức hoạt động.....	32 Lựa chọn đồ gốm sứ.....
32 Khay thủy tinh.....	37 Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng.....
37	
Trước khi sử dụng lần đầu tiên	38
Miele@home.....	38 Cài đặt cơ bản.....
39 Vệ sinh lần đầu tiên	40 Đặt nhiệt độ sôi chính xác cho nước.....
41	

Cài đặt	42
Tổng quan về cài đặt.....	42
menu "Cài đặt".....	44
.....	Ngôn ngữ
44 Thời gian.....	
44 Ngày tháng.....	
45 Chiếu sáng.....	
45 Màn hình.....	
46 Âm lượng.....	
46 Đơn vị.....	47
MW nhanh.....	47
Bếp rang bơ.....	
47 Chức năng giữ ấm.....	48
hơi nước.....	48
nghỉ.....	49
nghỉ.....	49
nước.....	50
toàn.....	51
Miele@home.....	52
xa kiểm soát.....	
53 Kích hoạt MobileStart.....	
53 RemoteUpdate	
53 Phiên bản phần mềm.....	
54 Chương trình Showroom.....	54
Mặc định của nhà máy.....	54
Ít hơn phút.....	55
Menu chính và menu phụ	57
Vận hành.....	59
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn.....	60
độ.....	61
sóng.....	61
nấu.....	62
đặt.....	63
đặt.....	63
dụng năng lượng vi sóng.....	64
64 Hủy chương trình nấu.....	65
MW nhanh và bóng ngò.....	66

Nội dung

Ghi chú chung về nấu bằng hơi nước.....	68	Ưu
điểm của việc nấu bằng hơi nước.....	68	Hộp đựng phù
hộp.....	68	Khay thủy
tinh.....	68	Mức
kệ.....	69	Thực
phẩm đông lạnh.....	69	Nhiệt
độ.....	69	Thời
gian nấu.....	69	Nấu bằng chất
lông.....	69	Công thức nấu ăn
của riêng bạn.....	69	
Nấu bằng hơi nước.....	70	Nấu
bằng hơi nước sinh thái.....	70	Ghi chú về
bảng nấu ăn.....	70	
Rau.....		
71 Cá.....		
74 Thịt.....		
77 Gạo.....		
79 Ngũ cốc.....		
80 Mi ống.....		
81 Bánh bao.....		
82 Đậu khô.....		
83 Trứng gà.....		
85 Trái cây.....		
86 Xúc xích.....		
86 Động vật có vỏ.....	87	
Trai.....	88	
Nấu theo thực đơn (nấu toàn bộ bữa ăn) - thủ công.....	89	
Nấu ăn chân không (sous-vide).....	91	
Các ứng dụng khác.....	99	Làm nóng
bằng hơi nước.....	99	Rã đông bằng hơi
nước.....	102	
Chần.....		
105 Nấu theo thực đơn - tự động.....	105	Đóng
chai.....		
106 Khử trùng các mặt hàng.....		
109 Ủ bột.....		
109 Làm nóng vải ni-ôm.....	110	
Hòa tan gelatin.....	110	Làm
tan kết tinh mật ong.....	111	Làm tan chảy sô
cô-lá.....	111	Làm sữa
chua.....	112	

Nấu thịt xông khói.....	
113 Làm ướt hành tây.....	
113 Ép nước bằng hơi nước.....	114 Lột
vỏ rau và trái cây.....	115 Bảo quản
táo.....	115 Làm
eierstich.....	115 Giữ
hoạt động.....	115
Nấu bằng hơi nước nhanh	116 Nấu
khoai tây mới (sáp)	117 Nấu
cơm	118
Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng.....	119 Rã
đông.....	
120 Hâm nóng.....	120
Chương trình tự động	127 Danh
mục	127 Sử
dụng chương trình tự động	127 Lưu ý sử
dụng	127
Chương trình người dùng.....	129
Lưu ý cho các viện kiểm tra	132
Vệ sinh và bảo dưỡng	
135 Chất tẩy rửa không phù hợp	136 Vệ sinh mặt
trượt.....	136 Vệ sinh khoang
lò.....	137 Vệ sinh bình chứa
nước.....	137 Vệ sinh phụ
kiện.....	137 Vệ sinh thanh trượt
bên.....	138 Bảo
dưỡng.....	138 Tẩy cặn
lò hấp.....	138
Ngâm.....	139
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	140 Tin
nhấn trên màn hình.....	140 Hành vi không
mong muốn	141 Tiếng
ồn.....	
142 Kết quả không đạt yêu cầu.....	143
Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật.....	144
Phụ kiện tùy chọn	145

Nội dung

Dịch vụ.....	
146 Liên hệ khi có lỗi.....	146 Bảo
hành.....	146
Lắp đặt.....	
147 Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt.....	147 Kích thước
lắp đặt.....	148 Lắp đặt trong tủ
cao.....	148 Lắp đặt trong tủ
thấp.....	149 Nhìn từ bên
hông.....	150
Kết nối và thông gió.....	151 Lắp
đặt lò hấp.....	152 Kết nối
điện.....	153
Tuyên bố về sự phù hợp.....	154 Tuyên bố về sự phù
hợp của EU.....	154 Tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc
Anh.....	154
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông.....	155

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Lò hơi có lò vi sóng được đề cập trong các hướng dẫn sau đây là lò hấp.

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 hộ gia đình và các môi trường làm việc và dân cư tương tự. Lò hơi này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.

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

Mọi hình thức sử dụng khác đều không được phép.

Nguy cơ cháy nổ do vật liệu dễ cháy.

Nếu các vật dụng dễ cháy được sấy khô bằng năng lượng vi sóng, độ ẩm trong các vật dụng sẽ bốc hơi. Điều này có thể khiến vật liệu bị khô và có thể tự bốc cháy.

Không bao giờ sử dụng lò hơi để cất giữ hoặc sấy khô các vật dụng dễ bắt lửa.

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 lò theo cách an toàn và nhận biết và hiểu được hậu quả của việc vận hành không đúng cách.

Ngăn lò được trang bị đèn đặc biệt để

ứng phó với các điều kiện cụ thể (ví dụ như nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chống hóa chất, khả năng chống mài mòn và rung động). Những loại đèn đặc biệt này chỉ được sử dụng cho mục đích mà chúng được thiết kế. Chúng không phù hợp để chiếu sáng phòng. Chỉ có kỹ thuật viên được Miele ủy quyền hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele mới được lắp đèn thay thế. Lò hơi có 2 nguồn sáng tương ứng với hiệu suất năng lượng loại E.

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 ngạt thở do vật liệu đóng gói. Trong khi chơi, trẻ em có thể bị vướng vào vật liệu đóng gói (như màng bọc nhựa) hoặc kéo vật liệu đó qua đầu, gây ra nguy cơ ngạt thở.

Để vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em. Nguy cơ bị thương

do bề mặt nóng và hơi nước. Da trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơn nhiều so với người lớn. Trong quá trình vận hành, hơi nước sẽ thoát ra ngoài qua lỗ thông gió. Kính cửa và bảng điều khiển của lò hơi nóng lên.

Không để trẻ em chạm vào lò hấp khi lò đang hoạt động.

Giữ trẻ em tránh xa lò 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 nguy hiểm đáng kể cho người dùng. Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền. Bức xạ từ vi

sóng: Việc bảo dưỡng hoặc sửa

chữa đòi hỏi phải tháo bất kỳ vỏ nào chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên bảo dưỡng được đào tạo phù hợp. Không bao giờ sử dụng

lò hơi bị hỏng. Nó có thể gây nguy hiểm. Kiểm tra xem có dấu hiệu hư hỏng nào không trước khi sử dụng. Kiểm tra

cửa và gioăng cửa xem có dấu hiệu hư hỏng nào không. Nếu phát hiện thấy bất kỳ hư hỏng nào, không nên sử dụng lại lò ở chế độ Vi sóng cho đến khi kỹ thuật viên bảo dưỡng khắc phục được lỗi. Vận hành

lò hơi bị hỏng có thể dẫn đến rò rỉ vi sóng và gây nguy hiểm cho người dùng. Không sử dụng lò hơi nếu: - cửa bị cong vênh - mặt trước

cửa ngăn lò bị móp

hoặc cong - bản lề cửa bị lỏng - có lỗ hoặc vết nứt nhìn

thấy được trên vỏ, cửa hoặc

thành bên trong ngăn lò - có hơi ẩm giữa các tấm cửa

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện độc lập hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải 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 dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải được duy trì trong quá trình vận hành biệt lập hoặc trong quá trình vận hành 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 lắp đặt. Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của BS OHSAS 18001-2 ISO

45001. Chỉ có thể đảm bảo an toàn điện của thiết bị này 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 bảng dữ liệu (điện áp và tần số) khớp với nguồn điện chính.

Dữ liệu này phải tương ứng để tránh nguy cơ hư hỏng thiết bị. Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ nghi ngờ nào.

Không kết nối lò hơi với nguồn điện chính bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây dẫn kéo dài. Những thứ này không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị (nguy cơ hỏa hoạn). Vì lý do

an toàn, chỉ được sử dụng lò hơi khi đã được lắp sẵn và lắp đặt hoàn chỉnh. Điều này là cần thiết để đảm bảo rằng tất cả các thành phần điện đều được che chắn. Không được

sử dụng lò hơi này ở vị trí không cố định (ví dụ trên tàu).

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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 cho lò hơi, bộ phận chứa và sàn nhà. Để cửa đồ nội thất mở cho đến khi lò hơi nguội hoàn toàn. Ở những khu vực có thể bị gián hoặc các loài gây hại khác xâm nhập, hãy đặc

biệt chú ý giữ cho thiết bị và môi trường xung quanh luôn sạch sẽ. Bất kỳ hư hỏng nào do gián hoặc các loài gây hại khác gây ra sẽ không được bảo hành.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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 độ cao 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 đĩa để nấu bằng hơi nước. Thực hiện theo hướng dẫn từ đồ gốm 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 dễ bị ăn mòn.

Nguy cơ bị thương từ cánh cửa mở. Bạn có thể đập vào cánh cửa mở cửa hoặc vấp phải cửa. Tránh để cửa mở khi không cần thiết.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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 rằng không có vật gì có thể bị kẹt giữa cửa và khoang lò. Lò hơi có thể bị hỏng. Khi sử dụng một thiết bị điện nhỏ, ví dụ như máy

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

Chức năng vi sóng Xin

Lưu ý rằng thời gian sử dụng năng lượng vi sóng thường ngắn hơn đáng kể khi nấu, hâm nóng và rã đông so với khi sử dụng các chức năng không có năng lượng vi sóng. Thời gian nấu quá dài có thể khiến thực phẩm bị khô và cháy hoặc thậm chí có thể gây ra hỏa hoạn.

Chức năng vi sóng được sử dụng để hâm nóng thức ăn và đồ uống. Không sử dụng chức năng Vi sóng để sấy hoa, thảo mộc, bánh mì hoặc các vật liệu dễ cháy khác có thể bắt lửa và gây thương tích do cháy. Điều quan trọng là nhiệt độ trong thực phẩm đang nấu phải được phân bổ đều

và đủ cao.

Có thể thực hiện điều này bằng cách khuấy hoặc lật thực phẩm và để thực phẩm trong thời gian đủ dài (xem biểu đồ), thời gian này cần được cộng vào thời gian cần thiết để hâm nóng, rã đông hoặc nấu.

Trong thời gian chờ, nhiệt độ được phân bổ đều vào thực phẩm.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nguy cơ chấn thương do thức ăn nóng. Khi hâm nóng thức ăn, nhiệt được tạo ra trực tiếp trong chính thực phẩm. Vì lý do này, đồ gốm sẽ giữ mát hơn thức ăn (trừ khi sử dụng đồ gốm chịu nhiệt). Đồ gốm chỉ được làm ấm bằng nhiệt của thức ăn.

Trước khi phục vụ, hãy luôn kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm thực tế sau khi lấy ra khỏi lò. Nhiệt độ của hộp đựng

không phải là dấu hiệu cho biết nhiệt độ của thực phẩm hoặc chất lỏng trong đó. Điều này đặc biệt quan trọng khi chế biến thức ăn cho trẻ sơ sinh, trẻ em và người già hoặc người ốm yếu. Sau khi hâm nóng thức ăn, đặc biệt là thức ăn đối với trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, khuấy thức ăn hoặc lắc hộp đựng và kiểm tra xem nhiệt độ có gây nguy cơ cháy nổ không. Kiểm tra lại sau khi để yên.

Chức năng Vi sóng không phù hợp để vệ sinh hoặc khử trùng các vật dụng vì có thể liên quan đến nhiệt độ cao. Có một nguy cơ bị bỏng khi lấy đồ ra khỏi lò.

Nguy cơ chấn thương do áp suất tăng trong các thùng chứa kín hoặc chai. Áp suất có thể tăng lên trong quá trình hâm nóng trong các hộp kín hoặc chai lọ, khiến chúng phát nổ.

Không bao giờ nấu hoặc hâm nóng thức ăn hoặc chất lỏng trong hộp đựng hoặc chai kín. Mở hộp đựng trước. Trong trường hợp bình sữa trẻ em, hãy vặn vít phải tháo bỏ phần đầu và núm vú.

Khi hâm nóng thực phẩm, và đặc biệt là chất lỏng, bằng chức năng Vi sóng, điểm sôi có thể đạt được mà không tạo ra bọt khí thông thường. Chất lỏng không sôi đều trong suốt quá trình. Sự chậm trễ sôi này có thể khiến chất lỏng sôi quá mức gây nổ.

Cẩn thận khi lấy hộp đựng ra khỏi lò vì chất lỏng nóng có thể gây bỏng nghiêm trọng. Trong một số trường hợp, áp suất có thể cao đến mức cửa tự động mở.

Khuấy đều chất lỏng trước khi đun nóng. Sau khi đun nóng, hãy đợi ít nhất 20 giây trước khi lấy hộp đựng ra khỏi ngăn lò. Ngoài ra, có thể dùng que thủy tinh hoặc vật dụng tương tự, nếu có được đặt trong thùng chứa trong quá trình đun nóng.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Trứng chỉ có thể được nấu chín mà không cần vỏ bằng lò vi sóng nếu màng lòng đỏ đã bị đâm thủng nhiều lần trước đó.

Nếu không, áp suất có thể khiến lòng đỏ trứng nổ.

Trứng còn nguyên vỏ sẽ nổ nếu nấu bằng lò vi sóng, ngay cả sau khi lấy ra khỏi lò.

Chúng chỉ có thể được nấu chín trong vỏ bằng chức năng nấu bằng hơi nước hoặc trong một chương trình tự động phù hợp. Trứng luộc chín cũng không được hâm nóng bằng lò vi sóng vì chúng cũng sẽ nổ. Thực phẩm có lớp vỏ dày

hoặc vỏ, chẳng hạn như cà chua, xúc xích, khoai tây và cà tím có thể vỡ khi được hâm nóng hoặc nấu chín.

Chọc thủng hoặc khía nhiều lần vào lớp vỏ của những loại thực phẩm này để hơi nước thoát ra

ngoài. Không sử dụng chức năng vi sóng để làm nóng đệm hoặc miếng lót chứa hạt anh đào, hạt lúa mì, hoa oải hương hoặc gel, chẳng hạn như những loại được sử dụng trong liệu pháp hương thơm. Những miếng lót này có thể bắt lửa khi được làm nóng ngay cả sau khi đã

được lấy ra khỏi lò. Để tránh làm bùng phát ngọn lửa, không mở cửa lò nếu có khói bên trong lò hấp. Ngắt chương trình bằng cách tắt lò hấp và rút phích cắm điện. Không mở cửa cho đến khi khói tan hết.

Các hộp đựng và nắp có tay cầm hoặc núm rỗng có thể tích tụ độ ẩm trong các khoảng rỗng. Khi độ ẩm bốc hơi, áp suất có thể tăng lên và vật phẩm có thể phát nổ. Nếu phần lõm rỗng được thông gió đầy đủ, vật phẩm có thể được sử dụng.

Không sử dụng đồ gốm có núm hoặc tay cầm rỗng khi sử dụng chức năng Vi sóng .

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Các đĩa nhựa không an toàn với lò vi sóng có thể gây hư hỏng hoặc làm hỏng lò hấp nếu sử dụng với chức năng Vi sóng hoặc với các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng.

Không sử dụng bất kỳ đồ gốm hoặc dao kéo nào làm từ hoặc chứa kim loại, giấy bạc, đồ thủy tinh pha lê chì, nhựa nhạy nhiệt, đồ dùng bằng gỗ hoặc dao kéo, kẹp kim loại hoặc dây buộc bằng nhựa hoặc giấy. Không sử dụng bát có vành xay hoặc nồi nhựa chỉ mở một phần nắp giấy bạc (xem các yêu cầu được chỉ định cho đồ gốm trong phần về hoạt động của lò vi sóng).

Nguy cơ cháy nổ do các thùng chứa được làm bằng vật liệu dễ cháy.

Hộp đựng bằng nhựa dùng một lần phải đáp ứng các yêu cầu quy định đối với đồ đựng bằng sứ trong phần về hoạt động của lò vi sóng.

Không được để lò hấp không có người trông coi khi đang hâm nóng hoặc nấu thực phẩm trong hộp đựng dùng một lần làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác.

Túi giữ nhiệt thường chứa một lớp giấy bạc mỏng phản xạ bức xạ vi sóng. Năng lượng phản xạ này có thể khiến lớp giấy phủ bên ngoài trở nên quá nóng đến mức bốc cháy.

Không sử dụng bao bì giữ nhiệt, chẳng hạn như túi đựng gà nướng, để hâm nóng thực phẩm có chức năng sử dụng năng lượng vi sóng. Nếu sử dụng lò hấp mà không có thực phẩm hoặc thực phẩm được xếp không đúng cách khi sử dụng chức năng hoặc các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng, lò hấp có thể bị hỏng. Không sử dụng chức năng hoặc các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng để làm nóng trước đồ gốm hoặc làm khô thảo mộc. Không bao giờ khởi động chức năng Lò vi sóng khi ngăn lò trống.

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.

Thanh trượt bên vừa khít với các ống lót bằng nhựa. Kiểm tra cẩn thận các ống lót xem có bị hư hỏng không. Nếu các ống lót bị hư hỏng, không sử dụng bất kỳ chức năng Vi sóng nào cho đến khi các ống lót được thay thế. Cố 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.

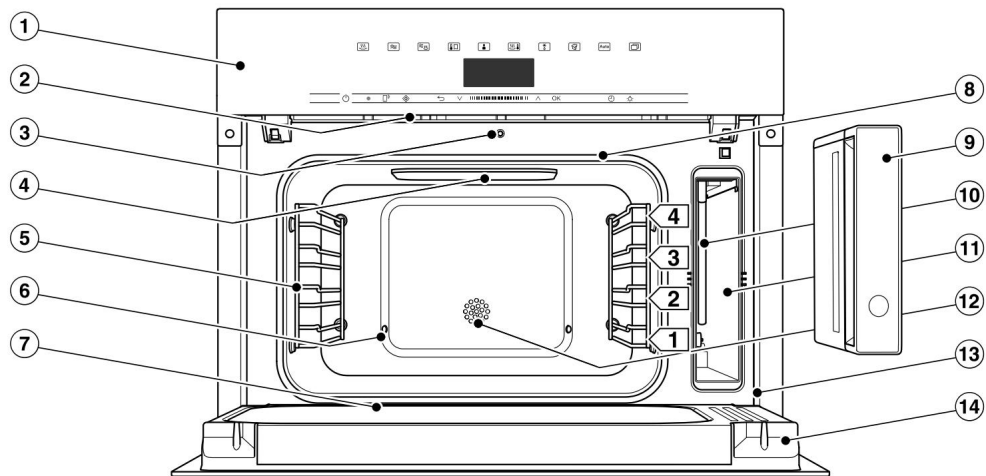


Thay vào đó, vui lòng sử dụng các điểm thu gom và xử lý được chỉ định chính thức để xử lý và tái chế các thiết bị điện và điện tử tại cộng đồng địa phương của bạn, với đại lý của bạn hoặc với Miele, miễn phí. Theo luật, bạn phải chịu trách nhiệm duy nhất về việc xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào khỏi thiết 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.

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

lò hơi



a Các yếu tố điều khiển

b Cửa thoát khí c Cửa

tự động xả hơi để giảm hơi nước d Đèn LED chiếu sáng

bên trong lò nướng e Thanh trượt

bên hông có 4 tầng kệ f Cửa vào hơi

nước g Kênh nhỏ

giọt h Gioăng cửa

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

Ống hút

k Ngăn chứa nước l Cảm biến nhiệt độ m

Khung trước có bảng dữ

liệu n Cửa

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

Bảng dữ liệu

Bảng dữ liệu nằm ở mặt trước khay, có thể nhìn thấy khi cửa mở.

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

Xin hãy chuẩn bị sẵn thông tin này, nếu bạn cần liên hệ với Miele về bất kỳ câu hỏi hoặc vấn đề nào.

Phụ kiện được cung cấp

Các phụ kiện đi kèm với thiết bị của bạn cũng như một loạt các tùy chọn những cái có sẵn để đặt hàng từ Miele (xem "Phụ kiện tùy chọn").

DMGS 1/1-30L



1 khay thủy tinh

Khay thủy tinh phù hợp để sử dụng với tất cả chức năng nấu ăn.

Sử dụng khay thủy tinh để hứng nước lỏng nhỏ giọt khi nấu bằng hơi nước.

Khi sử dụng chức năng Vi sóng, luôn sử dụng khay thủy tinh làm bề mặt để đặt các thùng chứa vào.

375 x 394 x 30 mm (Rộng x Sâu x Cao)

Tải trọng tối đa cho khay thủy tinh là 8 kg.

Khay thủy tinh có thể bị hư hỏng do biến động nhiệt độ lớn.

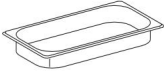
Không đặt khay thủy tinh nóng trên bề mặt lạnh, chẳng hạn như mặt bàn lát gạch hoặc đá granit. Sử dụng tấm thảm hoặc

Tôi có thể nghỉ ngơi.

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

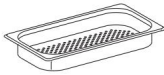
Các hộp đựng thức ăn đi kèm và giá đỡ không phù hợp để sử dụng với chức năng Vi sóng .

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

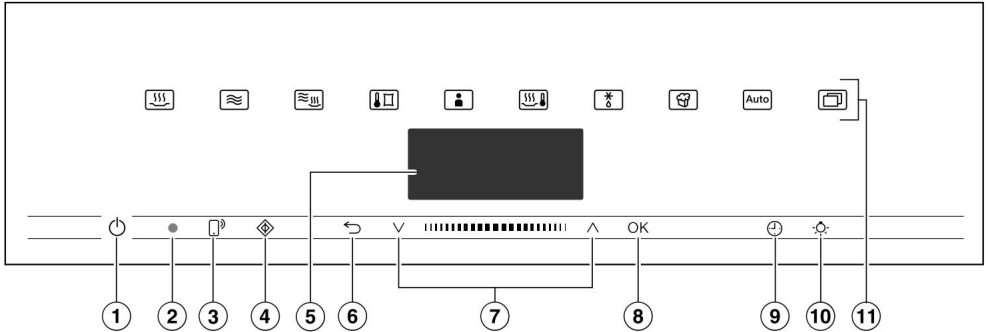
Để tẩy cặn cho thiết bị

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

Phiếu giảm giá/Sách dạy nấu ăn bằng lò vi sóng Miele

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



a Điều khiển cảm biến Bật/Tắt lò
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 qua thiết bị di
động của bạn

d điều khiển cảm biến
Để bắt đầu chức năng MW nhanh e Hiển thị

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

điều khiển cảm biến

Để quay lại một bước và thay đổi các tùy chọn
thực đơn trong chương trình nấu ăn

g Khu vực điều hướng với các nút mũi tên và

Để cuộn qua danh sách và thay đổi giá
trị h OK cảm biến

điều khiển

Để lựa chọn chức năng và lưu cài đặt,
tôi

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 j

điều khiển cảm biến

Để bật và tắt đèn chiếu sáng bên trong
lò nướng k Điều

kiểu 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>Miễn là bộ điều khiển cảm biến này sáng, bạn có thể điều khiển lò hấp qua thiết bị di động của mình (xem "Cài đặt - Miele@home"). Sử dụng bộ</p>
điều khiển	<p>cảm biến này để khởi động chức năng Quick MW . Chương trình nấu ăn chạy với mức công suất tối đa (1000 W) và thời gian nấu là 1 phút (xem "Quick MW"). Chạm vào bộ điều khiển cảm biến nhiều lần sẽ tăng thời gian nấu ở các giai đoạn đã đặt.</p> <p>Chức năng này chỉ có thể sử dụng khi không có chương trình nấu ăn nào khác đang được sử dụng.</p>
Tùy thuộc	<p>vào menu bạn đang sử dụng, bộ điều khiển cảm biến này sẽ đưa bạn trở lại một cấp độ hoặc trở về menu chính.</p> <p>Nếu có chương trình nấu nào đang diễn ra cùng lúc, hãy sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để thay đổi các giá trị và cài đặt như nhiệt độ hoặc thời gian nấu cho chương trình hoặc để hủy chương trình.</p>
	<p>Trong vùng điều hướng, sử dụng các nút mũi tên hoặc vùng giữa chúng để cuộn lên hoặc xuống trong danh sách lựa chọn. Các tùy chọn menu sẽ được tô sáng lần lượt khi bạn cuộn qua chúng. Tùy chọn menu mong muốn phải được tô sáng trước khi bạn có thể chọn.</p> <p>Bạn có thể thay đổi các giá trị hoặc cài đặt được tô sáng bằng cách sử dụng các nút mũi tên hoặc vùng giữa chúng.</p>
ĐƯỢC RỜI	<p>Các chức năng được tô sáng trên màn hình có thể được chọn bằng cách chạm vào nút điều khiển cảm biến OK. Sau đó có thể thay đổi chức năng đã chọn.</p> <p>Xác nhận bằng OK để lưu thay đổi.</p> <p>Nếu thông tin xuất hiện trên màn hình, hãy chọn OK để xác nhận thông báo.</p>

Kiểm soát

Kiểm soát cảm biến	Chức năng
	<p>Nếu không có chương trình nấu nào đang diễn ra, bạn có thể sử dụng cảm biến này kiểm soát để thiết lập một phút nhắc nhở (ví dụ khi luộc trứng) tại bất kỳ điểm.</p> <p>Nếu một chương trình nấu ăn đang diễn ra cùng lúc, bạn có thể đặt thời gian nhắc nhở, thời gian nấu và thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho chương trình.</p>
	<p>Chọn điều khiển cảm biến này để bật đèn bên trong lò nướng và tắt.</p> <p>Tùy thuộc vào cài đặt được chọn, đèn chiếu sáng bên trong lò nướng tắt sau 15 giây hoặc vẫn bật liên tục hoặc tắt.</p>

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.
	Hệ thống khóa ngăn không cho lò hơi được bật lên bởi lỗi (xem "Cài đặt - An toàn").

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 tùy chọn menu mong muốn được tô sáng.

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

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Thay đổi cài đặt trong danh sách

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

Mẹo: Dấu tích sẽ xuất hiện bên cạnh cài đặt hiện tại.

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 sáng lên màu cam. Trong

mục Thêm , cuộn qua các danh sách cho đến khi tùy chọn menu mong muốn được tô sáng.

Đặt giá trị cho quá trình nấu ăn

quá trình nấu ăn.

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.

Nhập chữ cái Các chữ cái

được nhập thông qua vùng điều hướng. Tốt nhất là chọn tên viết tắt.

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

Ký tự bạn đã chọn sẽ xuất hiện ở dòng trên cùng của màn hình.

Mẹo: Chỉ có thể sử dụng tối đa 10 ký tự.

Bạn có thể xóa từng ký tự một bằng phím .

Chọn các ký tự còn lại.

Sau khi nhập tên, hãy chọn .

Xác nhận bằng OK.

Tên hiện đã được lưu.

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

Chế độ nấu bằng hơi nước

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.

Nhiệt độ Một số

chức năng có nhiệt độ được khuyến nghị cài đặt trước. Nhiệt độ này có thể thay đổi cho một chương trình riêng lẻ, một giai đoạn chương trình cụ thể hoặc trong phạm vi cho một chương trình. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị theo mức tăng 5 °C hoặc mức tăng 1 °C trong nấu sous-vide (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

Giải đoạn làm nóng Trong

khí lò hơi đang được làm nóng đến nhiệt độ cài đặt, màn hình sẽ hiển thị trạng thái Làm nóng và nhiệt độ khoang 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 thực phẩm đông lạnh. Giai đoạn làm nóng cũng có thể kéo dài hơn nếu nhiệt độ nấu thấp hoặc nếu bạn sử dụng chức năng nấu Sous-vide

sự kiện.

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.

Mô tả chức năng

Công suất vi sóng

Nó hoạt động như thế nào

Lò hơi chứa một magnetron chuyển đổi năng lượng điện thành sóng điện từ (vi sóng). Các vi sóng này được phân phối đều khắp khoang lò và được phản xạ từ các bức tường kim loại của thiết bị.

Sóng vi ba thâm nhập vào bên trong thực phẩm từ mọi phía. Thực phẩm bao gồm nhiều phân tử. Khi tiếp xúc với năng lượng vi sóng, các phân tử này (đặc biệt là các phân tử nước) bắt đầu dao động. Điều này làm nóng thực phẩm từ bên ngoài vào bên trong. Thực phẩm chứa càng nhiều nước thì càng nhanh được hâm nóng hoặc nấu chín.

Lưu ý của lò vi sóng

- Thực phẩm nói chung có thể được nấu chín mà không cần phải thêm bất kỳ/rất nhiều chất lỏng hoặc chất béo nào.
- Thời gian nấu đông, hâm nóng hay nấu nướng ngắn hơn so với bếp hoặc lò nướng.

Lựa chọn đồ gốm

Đồ vi sóng có thể tiếp cận thực phẩm, chúng phải có khả năng xuyên qua đồ gốm sứ đang sử dụng. Vi sóng có thể xuyên qua sứ, thủy tinh, bìa cứng và nhựa, nhưng không xuyên qua kim loại.

Do đó, không sử dụng hộp đựng bằng kim loại hoặc đồ gốm có chứa kim loại. Kim loại phản xạ vi sóng có thể tạo ra tia lửa và vi sóng không bị kim loại hấp thụ.

Nguy cơ thương tích do áp suất tăng cao trong các hộp đựng hoặc chai kín.

Áp suất có thể tăng lên trong quá trình hâm nóng trong các hộp đựng hoặc chai kín, khiến chúng phát nổ.

Không bao giờ nấu hoặc hâm nóng thức ăn rắn hoặc lỏng trong hộp đựng hoặc chai đậy kín.

Mở hộp đựng trước. Đối với bình sữa, nắp vận và núm vú phải được tháo ra.

Nguy cơ hỏa hoạn do sử dụng đồ đựng không phù hợp với lò vi sóng chức năng.

Những món ăn không an toàn với lò vi sóng có thể bị hư hỏng hoặc làm hỏng lò hấp.

Chỉ sử dụng đồ đựng an toàn với lò vi sóng có chức năng Microwave .

Chất liệu và hình dạng của đồ gốm ảnh hưởng đến thời gian hâm nóng và nấu chín.

Nhiệt được phân phối đều hơn trong các vật chứa nông hình tròn và hình bầu dục.

Thức ăn được hâm nóng đều hơn khi đựng trong hộp đựng này so với hộp đựng hình vuông.

Mô tả chức năng

Đồ gốm sứ phù hợp

Nguy cơ cháy do chất dễ cháy
nguyên vật liệu.

Các hộp đựng dùng một lần làm bằng nhựa, giấy
hoặc các vật liệu dễ cháy khác có thể bắt lửa,
gây hư hỏng cho lò hấp.

Không để lò hấp không có người trông coi khi
hâm nóng hoặc nấu thực phẩm trong hộp đựng
dùng một lần làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật
liệu dễ cháy khác.

Bạn có thể sử dụng các đồ gốm và vật liệu sau:

- Kính chịu nhiệt và kính ceramic Ngoại trừ:
kính
pha lê vì có chứa chì và có thể nứt.
- Sứ
 - Không có trang trí bằng kim loại
Trang trí bằng kim loại (ví dụ vành
vàng hoặc xanh coban) có thể gây ra tia lửa.
 - Không có núm và tay cầm rỗng Độ ẩm có thể tích
tụ trong núm và tay cầm rỗng. Khi độ ẩm bốc
hơi, áp suất có thể tăng lên và vật
phẩm có thể phát nổ.
- Đồ gốm không sơn và đồ gốm có sơn lót men

Nguy cơ bị thương do đồ dùng
bằng sứ nóng.

Đồ gốm có thể nóng.

Đeo găng tay khi sử dụng đồ gốm.

- Hộp nhựa và hộp nhựa dùng một lần có chế độ hoạt
động Vi sóng

Mẹo: Để bảo vệ môi trường, hãy tránh sử dụng các
hộp đựng dùng một lần.

Các đĩa và túi nhựa không chịu được nhiệt có
thể bị biến dạng và dính vào thực phẩm bên
trong.

Chỉ sử dụng hộp đựng hoặc túi nhựa chịu nhiệt.
Hộp đựng và túi nhựa phải chịu được nhiệt độ
ít nhất là 110 °C.

- Hộp nhựa an toàn với lò vi sóng Các hộp nhựa
chuyên dụng được thiết kế để sử dụng trong lò
vi sóng có bán tại các cửa hàng bán lẻ.

- Hộp xốp
Để hâm nóng thức ăn trong thời gian ngắn
- Túi luộc bằng nhựa Dùng để
nấu và hâm nóng. Nên đục lỗ trước. Các lỗ
này cho phép hơi nước thoát ra. Điều này ngăn
ngừa áp suất tích tụ và túi bị vỡ.
Ngoài ra còn có các loại túi đặc biệt để nấu
bằng hơi nước không cần phải đục thủng. Vui lòng
làm theo hướng dẫn trên bao bì.
- Túi và ống rang Vui lòng làm theo
hướng dẫn của nhà sản xuất.

Nguy cơ cháy do các bộ phận kim loại.
Các bộ phận kim loại như kẹp kim
loại hoặc dây buộc bằng nhựa và giấy
có dây chạy qua có thể làm nóng các
vật liệu không cháy cho đến khi chúng cháy.
Không sử dụng kẹp kim loại hoặc dây buộc bằng
nhựa và giấy.

Mô tả chức năng

- Giá và hộp đựng đồ nấu nướng được cung cấp chỉ phù hợp để nấu bằng chức năng Nấu bằng hơi nước nhanh và các chức năng không sử dụng năng lượng vi sóng.
- Khay giấy bạc không có nắp dùng cho vỉ đông và hâm nóng thức ăn đã chế biến Thực phẩm chỉ được làm nóng từ phía trên. Nếu bạn lấy thực phẩm ra khỏi hộp đựng bằng giấy bạc và chuyển vào đồ đựng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng, nhiệt độ sẽ được phân bố đều hơn.

Sử dụng khay giấy bạc và giấy bạc nhôm có thể gây ra tiếng nổ lách tách và tia lửa.

Đặt khay giấy bạc lên khay thủy tinh.

Giấy bạc và khay giấy bạc không được chạm vào thành khoang lò và phải luôn cách thành lò ít nhất 2 cm.

- Xiên thịt hoặc kẹp kim loại Kích thước của miếng thịt phải lớn hơn nhiều so với xiên và kẹp kim loại.

Đồ gốm không phù hợp

Đồ gốm và nắp có tay cầm hoặc núm rỗng có thể tích tụ độ ẩm trong các khoảng rỗng.

Khi độ ẩm bốc hơi, áp suất có thể tăng lên và vật phẩm có thể phát nổ. Nếu phần lõm rỗng được thông gió đầy đủ, vật phẩm có thể được sử dụng.

Không sử dụng đồ gốm có núm hoặc tay cầm rỗng để nấu ăn.

Không sử dụng đồ gốm và vật liệu sau đây:

- Giá kim loại (bao gồm cả giá được cung cấp) giá đỡ) không phù hợp để sử dụng với chức năng Vi sóng.
- Các thùng chứa làm bằng kim loại và thép không gỉ (bao gồm cả hộp đựng đồ nấu ăn được cung cấp) không phù hợp để sử dụng với chức năng Lò vi sóng sự kiện.
- Giấy bạc Ngoại lệ: để vỉ đông đều, hâm nóng hoặc nấu các miếng thịt có hình dạng không đều, ví dụ như thịt gia cầm, có thể dùng những miếng giấy bạc nhỏ để đậy các phần mỏng trong vài phút cuối của chương trình.
- Kẹp kim loại, dây buộc bằng nhựa hoặc giấy có chứa dây
- Các thùng nhựa chứa nhôm nắp nhỏ nhất chưa được gỡ bỏ hoàn toàn
- Thủy tinh pha lê
- Đồ dùng ăn uống và bát đĩa có trang trí bằng kim loại (ví dụ viền vàng, xanh coban)

Mô tả chức năng

- Bát đĩa có quai rỗng

- Đồ nhựa làm bằng melamin

Melamine hấp thụ năng lượng vi sóng và trở nên nóng.

Khi mua đồ nhựa, hãy đảm bảo rằng nó phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

- Hộp đựng và túi nhựa không chịu nhiệt

- Đĩa gỗ

Nước chứa trong gỗ bốc hơi trong quá trình nấu. Điều này khiến gỗ bị khô và nứt.

Đặt đĩa vào ngăn lò nướng

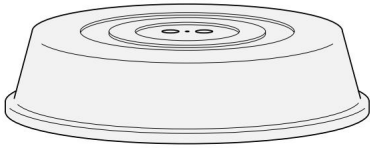
Đặt khay thủy tinh lên kệ ở mức 1.

Đĩa đựng thức ăn phải được đặt ở giữa khay thủy tinh.

Đặt thực phẩm trực tiếp trên sàn lò nướng sẽ mang lại kết quả không như mong muốn và không đồng đều vì vi sóng không thể tiếp cận được thực phẩm từ bên dưới.

Mô tả chức năng

Che phủ



Mẹo: Bạn có thể mua vỏ bọc ở các cửa hàng bán lẻ.

- Nắp đậy giúp ngăn hơi nước thoát ra ngoài quá nhiều, đặc biệt là khi hâm nóng thực phẩm trong thời gian dài.
- Giúp tăng tốc quá trình làm nóng thực phẩm.
- Giúp thực phẩm không bị khô.
- Giữ cho khoang lò luôn sạch sẽ.

Sử dụng nắp thủy tinh hoặc nhựa phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng cho các chương trình nấu ăn bằng lò vi sóng chức năng.

Ngoài ra, hãy sử dụng màng bọc thực phẩm phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng. Nhiệt có thể khiến màng bọc thực phẩm thông thường bị biến dạng và dính vào thực phẩm.

Nắp không được tạo thành một lớp niêm phong với vật chứa. Nếu vật chứa có đường kính hẹp, hơi nước có thể không thoát ra được. Nắp có thể quá nóng và bắt đầu tan chảy.

Sử dụng vật chứa có đường kính đủ lớn.

Không sử dụng nắp đậy để hâm nóng các loại thực phẩm sau:

- Thực phẩm phủ vụn bánh mì
- Thực phẩm cần được hâm nóng hoặc được nấu bằng chức năng Nấu bằng hơi nước nhanh .

Mô tả chức năng

Khay thủy tinh

Chức năng/ứng dụng liên quan đến hơi nước:
Khi sử dụng hộp đựng có lỗ, hãy đặt khay thủy tinh lên kệ mức 1.

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

Nước ngưng tụ không thể bốc hơi đúng cách nếu khay thủy tinh nằm trên sàn lò hấp.

Đặt khay thủy tinh lên kệ số 1.

Chức năng của lò vi sóng :

Luôn sử dụng khay thủy tinh làm bề mặt để đặt các vật chứa ở kệ cấp độ 1.

Đèn chiếu sáng bên trong lò

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

Nếu bạn muốn đèn luôn sáng trong suốt thời gian lò nướng hoạt động, bạn sẽ cần phải thay đổi cài đặt mặc định (xem phần "Cài đặt - Đèn chiếu sáng").

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

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

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
khúcôn 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 Chọn Tiếp tục và xác nhận bằng 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.

Thiết lập ngày

Thiết lập năm, sau đó là tháng và cuối cùng là ngày.

Xác nhận bằng OK.

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

khu 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.

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 sẽ 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, điểm sôi

của nước trong lò hấp sẽ cần được thiết lập lại ở độ cao mới nếu điểm này khác với điểm sôi cũ từ 300 m trở lên.

Để thực hiện việc này, hãy tẩy cặn trên thiết bị (xem phần "Chăm sóc" trong chương "Vệ sinh và bảo dưỡng").

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".

Cài đặt

Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Ngôn ngữ	... Tiếng Đức Tiếng Anh ... Vị trí
Thời gian	Trình diễn Bật* Tắt Làm mờ ban đêm Định dạng đồng hồ 12 giờ 24 giờ* Bộ
Ngày	
Chiếu sáng	TRÊN "Bật" trong 15 giây* TẮT
Trưng bày	Độ sáng Chạm nhanh Bật Tắt*
Âm lượng	Âm báo chuông Giai điệu* Chỉ có âm điệu Âm thanh bàn phím Giai điệu chào mừng Bật* Tắt
Đơn vị	Cân nặng g* lb/oz lb Nhiệt độ °C* °F
MW nhanh	Mức công suất Khoảng thời gian
Bóng ngô	Khoảng thời gian
Giữ ấm	Nấu bằng hơi nước Bật Tắt Lò vi sóng * Bật Tắt
Giảm hơi nước	TRÊN* TẮT

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Nhiệt độ khuyến nghị uzê	
Công suất khuyến nghị mức độ	
Độ cứng của nước	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Sự 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
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 Chương trình người dùng Mức công suất được khuyến nghị Nhiệt độ khuyến nghị

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Cài đặt

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

Trình diễn

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.

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.

Ngày

Đặt ngày.

Chiếu sáng

- Bật

Đèn bên trong lò nướng sẽ bật trong suốt thời gian nấu.

- "Bật" trong 15 giây Đèn

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

- Tắt

Đèn bên trong lò nướng đã tắt. Nhấn nút điều khiển cảm biến để bật đèn bên trong lò nướng trong 15 giây.

Cài đặt

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 | Hiển thị cài đặt, 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 nhịp có bảy đoạn.

-

Âm lượng tối đa

-

Giai điệu đã tắt

Chỉ cần tổng 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 nhịp.

-

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

Trọng

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

Nhiệt độ Bạn

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

MW nhanh Mức

công suất vi sóng tối đa là 1000 W và thời gian nấu tối đa là 1 phút được cài đặt sẵn để khởi động lò vi sóng ngay lập tức.

- Mức công suất

Có thể chọn các mức công suất vi sóng sau:

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W hoặc 1000 W.

- Khoảng thời gian

Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt phụ thuộc vào mức công suất vi sóng được chọn:

80-300 W: tối đa 10 phút

450-1000 W: tối đa 5 phút

Bồng ngô

Mức công suất vi sóng là 850 W và thời gian nấu là 2:50 phút được cài đặt sẵn để bạn có thể bắt đầu nấu ngay một túi bông ngô bằng vi sóng.

Những thiết lập này phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất trên hầu hết các túi bông ngô vi sóng.

Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt là 4 phút.

Mức công suất vi sóng đã được cài đặt và không thể thay đổi.

Cài đặt

Chức năng 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 cài đặt trước hoặc công suất vi sóng trong tối đa 15 phút. Bạn có thể hủy quá trình giữ ấm bằng cách mở cửa hoặc chạm vào nút điều khiển cảm biến.

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

Nấu bằng hơi nước

- Bật

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.

Lò vi sóng

- Bật

chức năng Giữ ấm. Khi nấu bằng công suất vi sóng ít nhất 450 W và trong thời gian nấu ít nhất 10 phút, chức năng này sẽ hoạt động sau khoảng 5 phút. Thức ăn được giữ ấm bằng công suất vi sóng 150 W.

- 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 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.

Mức công suất khuyến nghị Nếu bạn thường nấu ăn với nhiều mức công suất khác nhau, bạn nên thay đổi mức công suất vi sóng được khuyến nghị.

Bạn có thể thay đổi mức công suất được khuyến nghị cho chức năng Vi sóng và chức năng Nấu bằng hơi nước nhanh kết hợp nấu bằng hơi nước và nấu bằng vi sóng.

Sau khi chọn tùy chọn menu này, danh sách các chức năng sẽ xuất hiện trên màn hình cùng với mức công suất được khuyến nghị của chúng.

- Lò vi sóng : 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

- Nấu bằng hơi nước nhanh : 80W, 150W, 300W

Chọn chức năng mong muốn.

Thay đổi công suất được khuyến nghị mức độ.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt

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 21 °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	6,8-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

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.

Cài đặt

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.

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.

Cài đặt

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 không nóng lên khi bạn bật lò hấp.

- **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.
- **Chương trình người dùng**
Tất cả chương trình của người dùng sẽ bị xóa.
- **Mức công suất khuyến nghị** Mức công suất vi sóng đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.
- **Nhiệt độ khuyến nghị:** Bất kỳ nhiệt độ khuyến nghị nào đã thay đổi sẽ được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Sử dụng chức năng Minute Minder

Có thể sử dụng chức năng hẹn giờ phút 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 Hiển 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 trứng và cài đặt thời gian chờ là 6 phút 20 giây.

Chọn điều khiển cảm biến.

Chọn chức năng nhắc phút 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 được tính

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

Nếu bạn đang nấu cùng lúc, và thời gian nhắc nhở phút sẽ xuất hiện ở cuối màn hình.

Nếu bạn đang ở trong menu, đồng hồ đếm ngược phút sẽ hiển thị ở phía sau.

Vào cuối thời gian nhắc nhở phút, sẽ nhấp nháy, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và một âm báo sẽ phát ra. Chọn điều khiển 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 chức năng nhắc phút 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.

Ít hơn phút

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

Chọn chức năng nhắc phút 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
Lò vi sóng	1000W 80-1000W	
Nấu bằng hơi nước nhanh	300W 100 °C	80-300W 80-100 °C
Đóng gói chân không	65 °C	45-90 °C
Chương trình người dùng		
Làm nóng lại		
Nấu bằng hơi nước	100 °C	80-100 °C
Lò vi sóng	450W 450-1000W	
Rã đông		
Nấu bằng hơi nước	60 °C	50-60 °C
Lò vi sóng	150W 80-150W	
Bảng ngô		
Chương trình tự động		
Thêm nữa		
Chân	-	-
Thực đơn nấu ăn	-	-
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

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị được đề xuất	Phạm vi
Thêm nữa		
BẢO TRÌ		
Tẩy cặn		
Ngâm		
Cài đặt		
Giờ hoạt động		

Bật lò hấp.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Nếu bạn muốn nấu bằng hơi nước chức năng, đổ đầy nước vào bình chứa và lắp lại vào vị trí cũ.

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).

Đặt thức ăn vào ngăn lò nướng ý tưởng.

Chọn chức năng mong muốn.

Chức năng này sẽ xuất hiện trên màn hình. Dựa trên chức năng bạn đã chọn, mức công suất khuyến nghị, nhiệt độ khuyến nghị và thời gian nấu sẽ lần lượt xuất hiện trên màn hình.

Thay đổi các giá trị khuyến nghị cho chương trình nấu và cài đặt thời gian nấu nếu cần.

Khi sử dụng bộ điều khiển cảm biến, bạn có thể thay đổi các giá trị được khuyến nghị sau này nếu cần.

Xác nhận mỗi mục nhập bằng OK. Xác nhận nhiệt độ sẽ bắt đầu quá trình nấu cho các chức năng không sử dụng năng lượng vi sóng.

Đối với các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng, bản tóm tắt các cài đặt sẽ xuất hiện và nút Bắt đầu sẽ được tô sáng trên màn hình.

Sử dụng nút điều khiển cảm biến OK để bắt đầu quá trình nấu cho các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng.

Các giá trị cài đặt sẽ xuất hiện và thời gian nấu sẽ đếm ngược trên màn hình hiển thị cho tất cả các chức năng.

Nếu bạn đã cài đặt nhiệt độ, bạn sẽ thấy nhiệt độ tăng lên. Một tiếng còi sẽ kêu khi nhiệt độ cài đặt đạt đến lần đầu tiên.

Lò nướng sẽ ngừng tạo ra năng lượng vi sóng khi bạn ngắt chương trình nấu hoặc mở cửa. Bạn có thể tiếp tục chương trình bằng nút điều khiển cảm biến OK.

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

Nguy cơ chấn thương do nóng hơi nước.

Khi sử dụng chương trình nấu ăn có sử dụng hơi nước, nếu mở cửa lò, nhiều hơi nước nóng có thể thoát ra ngoài, gây bỏng.

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

Lấy thức ăn ra khỏi ngăn chứa của lò nướng.

Tắt lò hấp.

Hoạt động

Vệ sinh lò hơi

Nguy cơ chấn thương do nước nóng có.

Vào cuối chương trình nấu bằng hơi nước, 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 khi cần thiết.

Tháo bỏ tấm chắn tràn và đổ hết bình đựng nước.

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

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

Đề 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.

Đẩy 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 sử dụng điều
khiển cảm biến để thay đổi giá trị hoặc cài đặt
cho chương trình này.

Chọn điều khiển cảm biến.

Tùy thuộc vào chức năng, các thiết lập sau sẽ
xuất hiện:

- Nhiệt độ
- Mức công suất
- Khoảng thời gian

Thay đổi giá trị và cài đặt Chọn giá
trị hoặc cài đặt mong muốn và xác nhận bằng OK.

Thay đổi giá trị hoặc cài đặt và xác nhận bằng
OK.

Chương trình nấu ăn sẽ khởi động lại với các giá
trị và cài đặt mới.

Thay đổi nhiệt độ

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 điều khiển cảm biến.

Chọn Nhiệt độ và xác nhận với

ĐƯỢC RỒI.

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

Xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi mức công suất vi sóng Bạn có thể thay

đổi mức công suất vi sóng trong chức năng Vi sóng và Nấu bằng hơi nước nhanh .

Chọn Thêm | Cài đặt | Mức công suất khuyến nghị để thiết lập vĩnh viễn mức công suất khuyến nghị phù hợp với sở thích nấu ăn cá nhân của bạn.

Chọn điều khiển cảm biến.

Chọn Mức công suất và xác nhận bằng

ĐƯỢC RỒI.

Thay đổi mức công suất vi sóng thông qua vùng điều hướng.

Bạn có thể cài đặt mức công suất vi sóng ở mức 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W, tùy thuộc vào chức năng cần sử dụng.

Xác nhận bằng OK.

Phần bắt đầu sẽ được đánh dấu.

Chọn điều khiển cảm biến OK.

Chương trình sẽ khởi động lại với mức công suất vi sóng mới.

Hoạt động

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.

Mẹo: Ở các chức năng liên quan đến hơi nước, bạn cũng có thể điều chỉnh thời gian nấu trực tiếp bằng cách sử dụng vùng điều hướng.

Đối với các chương trình nấu ăn có sử dụng hơi nước, 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 thoát ra ngoài trên màn hình trước khi mở cửa và lấy thực phẩm ra khỏi ngăn 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.

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt Chọn điều
khiển cảm biến .

Chọn thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Thay đổi.

Tùy chọn menu này sẽ không xuất hiện nếu bạn muốn thay đổi thời gian nấu cho các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng vì các chức năng này luôn yêu cầu thời gian nấu được thiết lập sẵn.

Thời gian sẽ được đánh dấu.

Thay đổi thời gian đã đặt.

Xác nhận bằng OK.

Chạm vào điều khiển cảm biến để trở về menu của chức năng đã chọn.

Sử dụng nút điều khiển cảm biến OK để tiếp tục chương trình nấu cho các chức năng sử dụng vi sóng quyên lực.

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

Mẹo: Bạn cũng có thể thay đổi thời gian nấu thông qua vùng điều hướng.

Xóa thời gian nấu đã đặt

Đối với chức năng sử dụng năng lượng vi sóng, bạn chỉ có thể xóa thời gian đã đặt cho Kết thúc tại và Bắt đầu tại. Thời gian nấu phải luôn được đặt. Chọn điều khiển cảm biến.

Chọn thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

Chạm vào điều khiển cảm biến để trở về menu của chức năng đã chọn.

Nếu bạn xóa Thời lượng cho một chức năng không sử dụng năng lượng vi sóng, 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.

Mẹo: Trong các chức năng liên quan đến hơi nước, bạn cũng có thể xóa thời gian nấu bằng cách sử dụng vùng điều hướng.

Hoạt động

Ngắt quá trình nấu ăn đối với các chức năng sử dụng năng lượng vi sóng

Bạn có thể ngắt quá trình nấu khi sử dụng chức năng Vi sóng và Nấu bằng hơi nước nhanh và tạm dừng quá trình nấu

khoảng thời gian.

Trong thời gian nấu, nút Dừng sẽ được tô sáng.

Chọn điều khiển cảm biến OK.

Quá trình nấu bị gián đoạn và thời gian nấu bị tạm dừng.

Phần bắt đầu sẽ được đánh dấu.

Chọn điều khiển cảm biến OK.

Chương trình nấu sẽ tiếp tục và thời gian nấu sẽ tiếp tục đếm ngược.

Ngắt quá trình nấu ăn cho các chức năng liên quan đến hơi nước

Trong các chức năng liên quan đến hơi nước, việc mở cửa sẽ làm gián đoạn chương trình nấu. Hệ thống sưởi của lò sẽ tắt.

Thời gian nấu đã đặt sẽ được lưu lại.

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 cho thực phẩm vào lò hoặc lấy thực phẩm ra và khi làm việc trong 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 húy t 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 chương trình nấu ăn Bạn có thể hủy
chương trình

nấu ăn bằng cách sử dụng nút điều khiển cảm biến
chức năng sáng màu cam hoặc sử dụng nút điều
khiển cảm biến .

Sau đó, hệ thống sưởi và đèn của khoang lò sẽ
tắt. Bất kỳ thời gian nấu nào đã đặt sẽ bị xóa.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến chức năng để quay
lại menu chính.

Hủy chương trình nấu mà không cài đặt thời
gian nấu Chạm vào nút điều khiển cảm
biến để chọn chức năng đã chọn.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Hoặc: chọn điều khiển cảm biến .

Chọn Hủy quy trình.

Xác nhận bằng OK.

Hủy chương trình nấu ăn có thời gian nấu được
thiết lập

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

Hủy quá trình? xuất hiện trên màn hình.

Chọn Có.

Xác nhận bằng OK.

Hoặc: chọn điều khiển cảm biến .

Chọn Hủy quy trình.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Có.

Xác nhận bằng OK.

MW nhanh và bỏng ngô

Những chức năng này chỉ có thể được sử dụng khi không có chương trình nấu ăn nào khác đang được sử dụng.

Luôn sử dụng khay thủy tinh.

MW nhanh

Nếu bạn chọn điều khiển cảm biến , lò vi sóng bắt đầu với mức công suất vi sóng và thời gian nấu được cài đặt, ví dụ để hâm nóng đồ uống.

Mức công suất vi sóng tối đa là 1000 W và thời gian nấu tối đa là 1 phút được cài đặt sẵn.

Bạn có thể thay đổi mức công suất vi sóng và thời gian nấu. Thời gian nấu tối đa có thể được thiết lập tùy thuộc vào mức công suất vi sóng được chọn (xem "Cài đặt - MW nhanh").

Chọn điều khiển cảm biến .

Chạm vào nó nhiều lần sẽ làm tăng thời gian nấu ở các giai đoạn đã cài đặt.

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Bạn có thể ngắt và khởi động lại chương trình nấu bất cứ lúc nào bằng cách chạm vào nút điều khiển cảm biến OK hoặc hủy bằng nút điều khiển cảm biến .

Khi kết thúc chương trình nấu, chữ Hoàn thành sẽ xuất hiện trên màn hình và tiếng chuông sẽ vang lên.

Chọn điều khiển cảm biến.

Menu chính sẽ xuất hiện.

MW nhanh và bỏng ngô

Bỏng ngô

Nếu bạn chọn điều khiển cảm biến ,
lò vi sóng bắt đầu hoạt động với mức công suất vi
sóng và thời gian nấu được cài đặt sẵn.

Mức công suất vi sóng là 850 W và
thời gian nấu tối đa là

2:50 phút được cài đặt trước. Các cài đặt này khớp với
hướng dẫn của nhà sản xuất trên hầu hết các túi bỏng ngô vi sóng.

Thời gian nấu tối đa mà
có thể được thiết lập là 4 phút. Lò vi sóng
mức công suất đã được thiết lập và không thể
thay đổi (xem "Cài đặt - Bỏng ngô").

Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất
về thời gian nấu
trên bao bì. Thay đổi thời gian được xác định
trước nếu cần thiết.

Chọn điều khiển cảm biến .

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Bạn có thể ngắt quãng và tiếp tục
chương trình nấu ăn bất cứ lúc nào
chạm vào bộ điều khiển cảm biến OK hoặc
hủy bỏ nó bằng bộ điều khiển cảm biến.

Các hộp đựng dùng một lần được làm từ
giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác
có thể bắt lửa, gây hư hỏng cho
lò hấp.
Không để lò hấp không có người trông coi
trong suốt chương trình nấu ăn và đảm
bảo bạn tuân thủ
hướng dẫn trên bao bì.

Vào cuối chương trình nấu ăn,
Hoàn thành xuất hiện trên màn hình và một
tiếng chuông báo hiệu.

Chọn điều khiển cảm biến.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Ghi chú chung về nấu bằng hơi nước

Phần này chứa thông tin chung về nấu bằng hơi nước. 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 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-
đồ 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 thủy tinh

Khi sử dụng hộp đựng có lỗ, hãy đặt khay thủy tinh lên kệ ở mức 1.

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

Nước ngưng tụ không thể bốc hơi đúng cách nếu khay thủy tinh nằm trên sàn lò hấp.

Đặt khay thủy tinh lên kệ số 1.

Ghi chú chung về nấu bằng hơi nước

Mức kệ

Bạn có thể chọn bất kỳ mức kệ nào cho hộp đựng đồ nấu ăn và giá đỡ. Bạn cũng có thể nấu ở nhiều mức độ khác nhau cùng lúc. 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. Nếu có thể, hãy để lại một kệ cấp miễn phí giữa nấu ăn thùng chứa.

Luôn luôn chèn các hộp đựng nấu ăn, giá đỡ và khay thủy tinh ở giữa thanh ray của kệ đỡ mức để chúng không thể 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 | Rau | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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 tệ hơn chia làm tư	27-29 21-22 16-18
Chủ yếu là khoai tây sấp, đã gọt vỏ trộn tệ hơn chia làm tư	25-27 19-21 17-18
Khoai tây bột, gọt vỏ trộn tệ hơn chia làm tư	26-28 19-20 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 ngò, 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

Chương trình tự động | Cá | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

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 phần "Rã đông bằng hơi nước").

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

Chương trình tự động | Thịt | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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 được nấu trong chất lỏng. Tỷ lệ gạo so với chất lỏng 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.

Hộp đựng thức ăn Sử dụng

hộp đựng thức ăn rắn. Ngoài ra, có thể nấu lượng gạo ít hơn (tối đa một cốc, khoảng 50-150 g) trong một chiếc bát thép không gỉ phù hợp trên giá.

Chuẩn bị Vo

gạo trước khi nấu. Nếu bạn vo gạo trong hộp đựng, hãy xả nước cẩn thận sau đó.

Mẹo: Có thể xác định thể tích chất lỏng cần thiết bằng cân hoặc phương pháp cốc.

Đối với phương pháp cốc, đổ đầy cốc với lượng gạo mong muốn rồi cho gạo vào hộp đựng. Sau đó, đo lượng chất lỏng cần thiết (xem biểu đồ) bằng cốc và đổ vào gạo.

Đảm bảo gạo được phân bố đều trong hộp đựng cơm.

Cài đặt

Chương trình tự động | Gạo | ... |
Nấu bằng hơi nước

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

	:	[phút]
Gạo hạt dài		
Gạo Basmati	1 : 1,5	15
Cơm lứt	1 : 1,5	23-25
Gạo lứt	1 : 1,5	26-29
Gạo hoang dã	1 : 1,5	26-29
Gạo hạt ngắn		
Cơm pudding	1 : 2,5	30
Cơm Risotto	1 : 2,5	18-19

: Tỷ lệ gạo với chất lỏng, Thời gian nấu

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

Chương trình tự động | Hạt | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

	Tỷ lệ Hạt : Chất lỏng	[phút]
Cây rau dền	1 : 1,5	15-17
Bulgur	1 : 1,5	9
Lúa mì xanh, nguyên hạt	1 : 1	18-20
Lúa mì xanh, nứt	1 : 1	7
Yến mạch, nguyên hạt	1 : 1	18
Yến mạch, nứt	1 : 1	7
hạt kê	1 : 1,5	10
Bột ngô	1 : 3	10
Hạt diêm mạch	1 : 1,5	15
Lúa mạch đen, nguyên hạt	1 : 1	35
Lúa mạch đen, nứt	1 : 1	10
Lúa mì, nguyên hạt	1 : 1	30
Lúa mì, nứt	1 : 1	8

Thời gian

Mì ống

Mì 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

Chương trình tự động | Mì ống | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

Tươi	[phút]
Bánh Gnocchi	2
Knöpfli	1
bánh ravioli	2
spätzle	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

Chương trình tự động | Mì ống | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

	[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

Chương trình tự động | Xung | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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 lã		
Đậu lã nâu	1 : 2	13-14
Đậu lã đỏ	1 : 2	7
Đậu Hà Lan		
Đậu Hà Lan vàng	1 : 3	110-130
Đậu Hà Lan xanh tách đôi	1 : 3	60-70

Thời gian

Nấu bằng hơi nước

Trứng gà Dừng

hộp có lỗ để luộc trứng.

Trứng không cần phải chọc thủng trước khi nấu vì trứng sẽ ầm 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

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

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

	[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

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

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

	[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

Chương trình tự động | Xúc xích

| ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 90 °C

Thời gian nấu: xem bảng

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

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

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

	[°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

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

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

	[°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) - thủ công

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.

Thức ăn được đặt trong ngăn lò nướng vào những thời điểm khác nhau để mỗi

mục đã sẵn sàng cùng 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 thức 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.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Với phương pháp nấu ăn nhẹ nhàng này, thực phẩm được nấu chậm và ở nhiệt độ thấp, không đổi trong bao bì chân không.

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

Món ăn sau khi nấu có hương vị đậm đà và chín đều.

Chỉ sử dụng thực phẩm tươi và còn tốt.

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

Chỉ sử dụng túi hút chân không chịu được nhiệt và chống sôi.

Không nấu thực phẩm trong bao bì đóng gói bán hàng, chẳng hạn như thực phẩm đông lạnh đóng gói chân không vì có thể bao bì được sử dụng không phù hợp để nấu chân không.

Không sử dụng túi hút chân không nhiều hơn một lần.

Chỉ hút chân không thực phẩm bằng máy hút chân không.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Lưu ý sử dụng quan trọng

Để có kết quả nấu ăn tốt nhất, hãy làm theo hướng dẫn bên dưới:

- Sử dụng thảo mộc và gia vị một cách tiết kiệm hơn so với phương pháp nấu ăn thông thường vì tác động đến hương vị của món ăn sẽ mạnh hơn.

Bạn cũng có thể nấu thức ăn không cần nêm gia vị và thêm gia vị sau khi nấu.

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

- Thức ăn sẽ trở nên cứng hơn nếu thêm vào các thành phần có tính axit như chanh hoặc giấm.

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

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

- Nếu bạn muốn chế biến nhiều loại thực phẩm trong cùng một túi hút chân không, hãy xếp chúng cạnh nhau trong túi.

- Nếu bạn muốn nấu thức ăn trong nhiều túi hút chân không cùng một lúc, đặt các túi cạnh nhau trên giá.

- Thời gian nấu phụ thuộc vào độ dày của thực phẩm.

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

- Nhiệt độ và thời gian nấu từ công thức nấu sous-vide không phải lúc nào cũng có thể mô phỏng chính xác. Hãy thay đổi cài đặt để đạt được mức độ nấu mong muốn.

- Nấu ở nhiệt độ thấp hơn và trong thời gian dài hơn có thể làm tăng lượng nước còn lại trong khoang lò. Điều này không ảnh hưởng đến kết quả nấu.

- Với nhiệt độ cao và/hoặc thời gian dài thời gian nấu, thiết bị có thể hết nước. Kiểm tra màn hình theo thời gian.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Mẹo -

Để giảm thời gian nấu, bạn có thể hút chân không thực phẩm 1-2 ngày trước khi nấu.

Bảo quản thực phẩm đã hút chân không trong tủ lạnh ở nhiệt độ không quá 5 °C. Để giữ được chất lượng và hương vị, thực phẩm phải được nấu chậm nhất là 2 ngày sau đó.

- Làm đông các chất lỏng như nước sốt ướp trước khi hút chân không để tránh chúng chảy ra khỏi túi.
- Gấp mép túi hút chân không ra ngoài để đổ đầy. Thao tác này sẽ tạo ra những đường may sạch sẽ và hoàn hảo.
- Nếu không muốn ăn ngay sau khi nấu, hãy cho ngay vào nước đá và để nguội hoàn toàn. Sau đó, bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ không quá 5 °C.

Bằng cách này, bạn có thể giữ được chất lượng và hương vị của thực phẩm trong khi vẫn tươi lâu hơn.

Ngoại lệ: Thịt gia cầm phải được ăn ngay sau khi nấu xong.

- Sau khi nấu xong, cắt túi hút chân không ở mọi mặt để lấy thực phẩm dễ dàng hơn.
- Chiên sơ thịt và các loại cá cứng (như cá hồi) trước khi dùng để có mùi thơm khi nướng.
- Sử dụng nước dùng hoặc nước ướp của rau, cá hoặc thịt để làm nước sốt.
- Bày đồ ăn ra đĩa đã được hâm nóng trước.

Sử dụng chức năng Sous-vide

Rửa sạch thực phẩm bằng nước lạnh và

làm khô nó.

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

Hút chân không thực phẩm trong hệ thống buồng hút chân không.

Đặt khay thủy tinh lên kệ ở mức 1. Để có kết quả nấu ăn tốt nhất, hãy đặt giá trên kệ cấp độ 2.

Đặt thực phẩm đã hút chân không lên giá (cạnh nhau nếu có nhiều túi). Chọn Sous-vide .

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập thêm các cài đặt nếu cần (xem "Vận hành").

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Những lý do có thể dẫn đến kết quả

không như mong đợi

Túi đã mở:

- Miếng đệm không sạch hoặc không đủ chắc chắn nên đã bị mở.
- Chiếc túi bị hỏng do một mảnh xương sắc nhọn đâm vào.

Thức ăn có mùi vị khó chịu hoặc lạ:

- Bảo quản thực phẩm không đúng cách; thức ăn được để ngoài tủ lạnh quá lâu.
- Thực phẩm đã bị nhiễm vi khuẩn trước khi được hút chân không.
- Thêm quá nhiều nguyên liệu như gia vị.
- Túi hoặc niêm phong không hoàn hảo hoặc- cái.
- Độ chân không không đủ.
- Thức ăn không được ăn hoặc không được làm lạnh ngay sau khi nấu.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Thời gian nấu được đưa ra trong bảng chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian ngắn hơn lúc đầu. Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần.
thời gian nấu chỉ bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Đồ ăn	Đã thêm trước		[°C]	[phút]
	Đường	Muối		
Cá				
Phi lê cá tuyết Đại Tây Dương, dày 2,5 cm		x	54	35
Phi lê cá hồi, dày 2-3 cm		x	52	30
Phi lê cá mú		x	62	18
Phi lê cá rô, dày 2 cm		x	55	30
Rau				
Hoa súp lơ, cỡ trung bình đến lớn		x	85	40
Bí ngô Hokkaido, thái lát		x	85	15
Cải Thụy Điển, thái lát		x	85	30
Măng tây, trắng, nguyên cây	x	x	85	22-27
Khoai lang, thái lát		x	85	18
Hoa quả				
Dứa, thái lát	x		85	75
Táo, thái lát	x		80	20
Chuối baby, nguyên quả			62	10
Quả đào, cắt đôi	x		62	25-30
Miếng đại hoàng			75	13
Mận, cắt đôi	x		70	10-12
Khác				
Đậu trắng ngâm theo tỷ lệ 1:2 (đậu thành chất lỏng)		x	90	240
Tôm lột vỏ và bỏ chỉ		x	56	19-21
Trứng gà, nguyên quả			65-66	60
Sò điệp, bỏ vỏ			52	25
Hành tím, nguyên củ	x	x	85	45-60

Nhiệt độ Thời gian

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Đồ ăn	Đã thêm trước		[°C]		[phút]
	Đường	Muối Vừa* Xong*			
Thịt					
Ngực vịt, nguyên con		x	66	72	35
Yên cừu			58	62	50
Thịt thăn bò dày 4 cm			56	61	120
Thịt thăn bò dày 2,5 cm			56	-	120
Thăn heo, nguyên con		x	63	67	60

Nhiệt độ Thời gian

* Mức độ nấu ăn

Mức độ nấu "chín kỹ" sử dụng nhiệt độ lõi cao hơn mức "trung bình", nhưng kết quả là không giống như được thực hiện tốt theo nghĩa truyền thống.

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Chỉ hâm nóng

lại các loại cải bắp, chẳng hạn như su hào và súp lơ, kết hợp với nước sốt. Nếu không có nước sốt, có thể xuất hiện mùi vị khó chịu giống như bắp cải và màu nâu xám.

Thực phẩm có thời gian nấu ngắn hoặc vẫn tiếp tục chín trong khi hâm nóng, chẳng hạn như cá, không thích hợp để hâm nóng lại.

Sự chuẩn bị

Cho thực phẩm đã nấu chín vào nước đá trong khoảng 1 giờ ngay sau khi nấu.

Quá trình làm mát nhanh chóng ngăn không cho thực phẩm tiếp tục chín, giúp duy trì trạng thái chín tối ưu.

Sau đó bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh ở nhiệt độ tối đa 5°C.

Xin lưu ý rằng chất lượng thực phẩm sẽ giảm dần theo thời gian bảo quản.

Chúng tôi khuyên bạn không nên bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh quá 5 ngày trước khi hâm nóng.

Cài đặt

Đóng gói chân không

Nhiệt độ: xem bảng

Thời lượng: xem bảng

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Làm nóng lại bằng chức năng Sous-vide

Thời gian được chỉ định trong bảng chỉ là hướng dẫn. Bạn có thể tăng thời gian nếu cần. Thời gian nấu chỉ bắt đầu khi nhiệt độ được cài đặt là đạt.

Đồ ăn	[°C]		2 [phút]
	Trung bình ¹	Xong ¹	
Thịt			
Yên cừu	58	62	30
Thịt thăn bò dày 4 cm	56	61	30
Thịt thăn bò dày 2,5 cm	56	-	30
Thăn heo, nguyên con	63	67	30
Rau			
Hoa súp lơ, cỡ trung bình đến lớn ³	85		15
Cải ngọt, thái lát ³	85		10
Hoa quả			
Dưa, thái lát	85		10
Khác			
Đậu trắng, ngâm theo tỷ lệ 1:2 (đậu với nước)	90		10
Hành tím, nguyên củ	85		10

Nhiệt độ, Thời gian

1 Mức độ nấu ăn

Mức độ nấu "chín kỹ" sử dụng nhiệt độ lõi cao hơn mức "trung bình", nhưng kết quả là không giống như được thực hiện tốt theo nghĩa truyền thống.

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

3 Chỉ hâm nóng bằng nước sôi.

Làm nóng lại bằng hơi nước

Để hâm nóng lại thực phẩm đã được nấu bằng phương pháp sous-vide, hãy sử dụng chức năng Sous-vide (xem "Hâm nóng bằng phương pháp sous-vide").

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 nhồi, 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 tẩm bột chiên như schnitzel sẽ không giữ được độ giòn khi hâm nóng lại.

Làm nóng thực

phẩm Đậy thực phẩm đang được hâm nóng bằng một tấm 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 | Nấu bằng hơi nước

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem bảng

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 bằng hơi nước 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 | Nấu bằng hơi nước

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian rã đông: xem bảng

Thời gian đứng: xem bảng

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

Nấu thực đơn - tự động Khi nấu thực

đơn tự động, bạn có thể kết hợp tối đa 3 loại thực phẩm khác nhau trong một thực đơn, ví dụ như phi lê cá với cơm và rau.

Với chế độ nấu theo thực đơn, thực phẩm được cho vào ngăn lò hấp vào những thời điểm khác nhau để mỗi món ăn đều chín cùng lúc.

Bạn có thể chọn món ăn theo bất kỳ thứ tự nào, vì lò hấp sẽ sắp xếp chúng theo thời gian nấu và chỉ ra thời điểm cần cho từng món vào lò.

Chức năng Kết thúc lúc và Bắt đầu lúc không có trong menu nấu ăn.

Sử dụng ứng dụng nấu ăn đặc biệt Menu | Chọn Thêm Menu

nấu ăn. Chọn và xác nhận món ăn bạn muốn.

Tùy thuộc vào loại thực phẩm được chọn, bạn sẽ được hỏi về kích thước, trọng lượng và mức độ nấu chín.

Chọn và xác nhận các giá trị cần thiết.

Để thêm một loại thực phẩm khác, hãy chọn Thêm thực phẩm và tiến hành như mô tả đối với loại thực phẩm đầu tiên.

Lặp lại với loại thực phẩm thứ ba nếu cần thiết.

Sau khi xác nhận nấu bằng Menu Bắt đầu, bạn sẽ được nhắc đặt thực phẩm có thời gian nấu lâu nhất vào ngăn lò.

Các ứng dụng khác

Khi sử dụng hộp đựng có lỗ để nấu các loại thực phẩm tạo ra nhiều chất lỏng hoặc có màu sắc đặc biệt, hãy đảm bảo đặt chúng trên khay hứng nước hoặc khay thủy tinh (tùy theo kiểu máy).

Điều này tránh việc truyền hương vị hoặc màu sắc sang thực phẩm khác và ngăn chất lỏng nhỏ giọt xuống thực phẩm bên dưới.

Khi kết thúc quá trình làm nóng, lò hấp sẽ báo hiệu thời điểm cần cho thực phẩm tiếp theo vào bên trong.

Khi đạt đến thời gian này, tiếng chuông sẽ vang lên.

Quá trình này được lặp lại nếu có món ăn thứ ba.

Bạn vẫn có thể nấu các loại thực phẩm không được liệt kê cùng nhau. Vui lòng tham khảo "Nấu ăn bằng menu - hướng dẫn" trong chương "Nấu ăn bằng hơi nước" để biết thêm thông tin.

Đóng chai

Chỉ sử dụng sản phẩm tươi, không tì 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 vận 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 đảm bảo nhát vào quả bằng nĩa hoặc xiên gỗ vì nếu không quả sẽ vỡ.

Các ứng dụng khác

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").

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 mộc 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

Các ứng dụng khác

Làm nóng vải ni ằm

Làm ằm vải ni rồi cuộn chúng lại.

Đặt chúng cạnh nhau trong một hộp đựng có lỗ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Vải ni giữ nhiệt

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 70 °C

Thời gian nấu: 2 phút

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

Chương trình tự động | Đặc biệt | Hòa tan gelatin

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 90 °C

Thời gian nấu: 1 phút

Các ứng dụng khác

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

Chương trình tự động | Đặc biệt | Tách tinh thể mật ong

hoặc

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

Chương trình tự động | Đặc biệt | Làm tan chảy SÔCÔLA

hoặc

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

Chương trình tự động | Đặc biệt |
Làm sữa chua

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 40 °C

Thời lượng: 5 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 sạn: 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

Chương trình tự động | Đặc biệt |
Làm mỡ

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian nấu: 4 phút

Hành tây đồ mờ 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

Chương trình tự động | Đặc biệt |

Hành tây đồ mờ hôi

hoặc

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 chần 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
Ớt chuông	4
Quả đào	1
Cà chua	1

Thời gian

Bảo quản táo Thời hạn bảo

quản của táo chưa qua xử lý có thể được kéo dài. Xử lý táo bằng hơi nước giúp giảm thối rữa. Sau khi xử lý, táo sẽ giữ được từ 5 đến 6 tháng khi được bảo quản ở nơi khô ráo, mát mẻ và thông gió tốt. Phương pháp này chỉ phù hợp với táo và không phù hợp với các loại trái cây khác.

Cài đặt

Chương trình tự động | Trái cây | Táo | Trộn

hoặc

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.

Nấu bằng hơi nước nhanh

Bạn có thể rã đông, hâm nóng và nấu thực phẩm bằng sự kết hợp giữa hơi nước và năng lượng vi sóng với chức năng nấu bằng hơi nước nhanh.

Trong giai đoạn làm nóng, khoang lò ban đầu được làm nóng đến nhiệt độ đã cài đặt nhiệt độ chỉ sử dụng sức mạnh hơi nước. Ngay khi nhiệt độ này đã được đạt được, lò vi sóng bật lên để máy phát hơi nước và magnetron đều được bật trong suốt quá trình nấu.

Giống như nấu bằng hơi nước, thời gian nấu không bắt đầu cho đến khi được thiết lập nhiệt độ đã đạt tới.

Chức năng kết hợp nấu bằng hơi nước nhanh có một số ưu điểm sau:

- Thời gian nấu ngắn hơn vì thức ăn chín nhanh hơn so với sử dụng hơi nước một mình
- Thức ăn sẽ không bị chín quá hoặc khô như khi chỉ sử dụng lò vi sóng
- Thực phẩm có thể được rã đông và hâm nóng trong một quy trình duy nhất
- Không cần khuấy thực phẩm trong quá trình nấu

Rã đông và hâm nóng bằng chức năng nấu bằng hơi nước nhanh

	[W]	[phút]	[°C]	Thùng chứa
Làm nóng lại các bữa ăn đã bày trên đĩa ^{1, 2}				
Mì ống sốt cà chua, 400 g (tỷ lệ 5:3)	300	7-8	90	Tấm sâu
Thịt viên với khoai tây nghiền và bắp cải đỏ, 450 g	300	11	85	Tấm sâu
Rã đông và hâm nóng ^{1, 2}				
Món hầm/súp đông lạnh, 250g	300	10-11	95	Cái bát
Món hầm/súp đông lạnh, 500g	300	15-16	90	Cái bát

Công suất vi sóng, Thời gian, Nhiệt độ

¹ Không sử dụng nắp đậy.

² Đặt thực phẩm vào khay thủy tinh trên kệ số 1.

Nấu bằng hơi nước nhanh

Nấu khoai tây mới (sáp)

Đặt khay thủy tinh lên kệ ở mức 1.

Đặt những củ khoai tây mới đã rửa sạch cạnh nhau vào một chiếc nồi nấu có lỗ. thùng chứa.

Cài đặt

Chương trình tự động | Rau | Khoai tây | Khoai tây chưa gọt vỏ | Cứng | ... | Nhanh
nấu bằng hơi nước

hoặc

Nấu bằng hơi nước nhanh

Công suất/nhiệt độ vi sóng: 80 W + 100 °C

Thời gian nấu: xem bảng

Kích thước của khoai tây	Số lượng	[phút]	
Nhỏ (40-60 g)	200g (4)	2	15
	600g (12)	2	18
	1000g (20)	2	21
Trung bình (90-110 g)	200g (2)	2	18
	600g (6)	2	21
	1000g (10)	2	24
Lớn (140-160 g)	300g (2)	2	22
	600g (4)	2	25
	900g (6)	2	29

Mức kệ, Thời gian nấu

Nấu bằng hơi nước nhanh

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.

Đồ đựng nấu ăn

Sử dụng vật đựng nấu ăn chắc chắn.

Sự chuẩn bị

Vo gạo trước khi nấu. Nếu bạn vo gạo trong hộp đựng, hãy xả nước sau đó cẩn thận để hết nước ra.

Mẹo: Có thể xác định thể tích chất lỏng cần thiết bằng cách sử dụng cân hoặc cốc phương pháp.

Đối với phương pháp dùng cốc, hãy đổ đầy cốc với lượng gạo mong muốn rồi đặt gạo trong hộp đựng để nấu ăn. Sau đó đo lượng chất lỏng cần thiết (xem biểu đồ) bằng cốc và thêm vào gạo.

Đảm bảo gạo được phân bố đều trong hộp đựng cơm.

Cài đặt

Chương trình tự động | Cơm | ... | Nấu bằng hơi nước nhanh

hoặc

Nấu bằng hơi nước nhanh

Công suất/nhiệt độ vi sóng: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

	Tỷ lệ Gạo thành chất lỏng	Đề thêm		[TRONG]	[phút]	[°C]
Gạo Basmati	1:2	Muối	2	300	9	100
Cơm lứt	1:2	Muối	2	150	17	100
Cơm pudding	1:3	Đường ¹	2	150	21	100

Mức kệ, Công suất vi sóng, Thời gian nấu, Nhiệt độ

¹ Được thêm vào sau quá trình nấu.

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng các mức công suất vi sóng sau để rã đông hoặc hâm nóng thực phẩm:

[V]	Rã đông
80	Thực phẩm rất tinh tế: kem, bơ, bánh gato và bánh bông lan nhân, phô mai
150	Tất cả các loại thực phẩm khác
	Làm nóng lại
450	Thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ em
600	Nhiều loại thực phẩm; thức ăn chế biến sẵn đông lạnh không cần làm nấu
850	
1000	Đồ uống

Công suất vi sóng

Thời gian cần thiết phụ thuộc vào bản chất của thực phẩm, nhiệt độ ban đầu của nó và lượng cần nấu. Thời gian có thể được tìm thấy trong các bảng sau trang.

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Rã đông

Rã đông nhẹ nhàng các loại thực phẩm đông lạnh có nghĩa là các vitamin và khoáng chất thường được giữ lại.

Nguy cơ nhiễm trùng do vi khuẩn.

Các loại vi khuẩn như salmonella có thể gây ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng. 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.

Mẹo

- Đặt thực phẩm đông lạnh vào ly khay không có bao bì. Đối với số lượng lớn hơn, hãy cho thực phẩm vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng và đặt lên khay thủy tinh.
- Thức ăn đông lạnh chế biến sẵn có thể rã đông và hâm nóng cùng lúc.
Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì.

Rã đông thực phẩm đông lạnh

Sử dụng hộp đựng an toàn với lò vi sóng.

Đặt thực phẩm đông lạnh vào giữa khay thủy tinh trên kệ cấp độ 1.

Nếu cần, hãy đậy thực phẩm đông lạnh lại.

Chọn Rã đông .

Chọn Lò vi sóng và xác nhận bằng

DUYỆC RỒI.

Thay đổi mức công suất được khuyến nghị nếu cần và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thay đổi thời gian rã đông nếu cần thiết và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Phần bắt đầu sẽ được đánh dấu.

Bắt đầu chương trình bằng cách sử dụng nút điều khiển cảm biến OK.

Trong quá trình rã đông: Khuấy, lật hoặc sắp xếp lại thực phẩm một lần nữa. Khuấy thực phẩm từ ngoài vào giữa, vì thực phẩm nóng nhanh hơn từ ngoài vào trong.

Trong thời gian chờ, nhiệt độ được phân bổ đều trong thực phẩm. Sau khi rã đông, để thực

phẩm

để ở nhiệt độ phòng trong vài phút để nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm.

Cài đặt thay thế

Lò vi sóng

Công suất vi sóng: xem bảng

Thời gian rã đông: xem bảng

Thời gian đứng: xem bảng

Ghi chú trong bảng

Lưu ý mức công suất vi sóng được khuyến nghị, thời gian làm nóng và thời gian chờ. Những yếu tố này tính đến độ đặc, số lượng và nhiệt độ ban đầu của thực phẩm.

Chọn thời lượng . Bạn

thường được khuyến nên chọn thời gian ở giữa.

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Rã đông ở chế độ vi sóng

Thực phẩm đông lạnh	Số lượng	[TRONG]	[phút]	[phút]	Khuấy/lật/ sắp xếp lại	Che phủ
Sản phẩm từ sữa						
Kem	250ml	80	14	10-15	Mỗi 5 phút	Đúng
Bơ	250g	80	12-14	5-10	Tại nửa chừng sản khẩu	Đúng
Phô mai lát	250g	80	6-7	10-15; Quạt ra phô mai lát cắt	Sau 3 phút	KHÔNG
Sữa	500ml	150	22-23	5-10	Hai lần mỗi 7 phút	Đúng
Bánh ngọt/bánh quy						
Bánh bông lan (1 lát)	100g	150	1-2	5-10	-	Đúng
Bánh bông lan (1 lát)	300g	150	3-4	10-15	Tại nửa chừng sản khẩu	Đúng
Bánh trái cây tươi (3 lát)	3 x 100g	150	9-10	10-15	Sau đó 5 phút	Đúng
Bánh bơ (3 lát)	3 x 100g	150	5-6	10-15	Tại nửa chừng sản khẩu	Đúng
Bánh kem (1 lát)	100g	80	3-4	10-15	-	Đúng
Bánh kem (3 lát)	3 x 100g	80	5,5-6,5	10-15	Tại nửa chừng sản khẩu	Đúng
Bánh mì cuộn (4)	4 lần xấp xỉ 50g	150	4-5	5-10	Tại nửa chừng sản khẩu	KHÔNG
Hoa quả						
Dâu tây, mâm xôi	150g	80	11-12	5-10	Tại nửa chừng sản khẩu	Đúng

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Thực phẩm đông lạnh	Số lượng	[TRONG]	[phút]	[phút]	Khuấy/lật/ sắp xếp lại	Che phủ
nho đen	250g	80	13-14	5-10	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
Mận	500g	150	13-15	5-10	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
Thịt						
Thịt bò băm	500g	150 + 80	8-9 + 17-19	10-15	Hai lần mọi 10 phút	KHÔNG
Thịt gà	1000g	150	25-28	10-15	Mọi 10 phút	KHÔNG
Rau						
Đậu Hà Lan	250g	150	9-10	5-10	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
Măng tây	250g	150	11-12	5-10	Sau 5 phút	Đúng
Đậu	500g	150	16-17	5-10	Hai lần mọi 5 phút	Đúng
Bắp cải đỏ (trong phần nhỏ)	500g	150	18-19	5-10	Hai lần mọi 5 phút	Đúng
Rau bina (trong mini phần)	300g	150	14-15	10-15	Hai lần mọi 5 phút	Đúng

Mức công suất vi sóng, Thời gian rã đông, Thời gian chờ

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Làm nóng lại

Điều quan trọng là phải tuân thủ phần có tiêu đề "Sử dụng đúng cách" trong "Cảnh báo và hướng dẫn an toàn".

Nguy cơ chấn thương do nóng

đồ ăn.

Nếu thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ em được đun nóng ở nhiệt độ quá cao, trẻ có thể bị bỏng.

Chỉ hâm nóng thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ em trong 60-70 giây ở mức công suất 450 W.

Sau khi hâm nóng thức ăn, đặc biệt là thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, hãy khuấy thức ăn hoặc lắc hộp đựng và nếm thử thức ăn để trẻ không bị bỏng.

Nguy cơ thương tích do áp suất tăng

cao trong các thùng chứa hoặc chai kín.

Áp suất có thể tăng lên trong quá trình hâm nóng trong các hộp đựng hoặc chai kín, khiến chúng phát nổ.

Không bao giờ nấu hoặc hâm nóng thức ăn hoặc chất lỏng trong hộp hoặc chai kín. Mở hộp trước. Trong trường hợp bình sữa, phải tháo nắp vụn và núm vú.

Nguy cơ bị thương do chất lỏng nóng.

Khi hâm nóng thực phẩm, đặc biệt là chất lỏng, bằng chức năng Vi sóng, điểm sôi có thể đạt được mà không tạo ra bọt khí thông thường. Chất lỏng không sôi đều khắp.

Sự chậm trễ này có thể khiến chất lỏng sôi bùng nổ. Hãy cẩn thận khi lấy bình ra khỏi lò vì chất lỏng nóng có thể gây bỏng nghiêm trọng. Trong một số trường hợp, áp suất có thể cao đến mức cửa tự động mở.

Khuấy đều chất lỏng trước khi hâm nóng hoặc nấu.

Sau khi hâm nóng, hãy đợi ít nhất 20 giây trước khi lấy hộp đựng ra khỏi ngăn lò.

Ngoài ra, nếu có, có thể đặt một thanh thủy tinh hoặc vật dụng tương tự vào trong hộp đựng trong khi hâm nóng.

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Mẹo -

Luôn đậy nắp thức ăn khi hâm nóng, trừ khi hâm đồ uống hoặc thịt/cá có phủ vụn bánh mì.

- Xin lưu ý rằng thực phẩm có nhiệt độ ban đầu khoảng 5 °C (nhiệt độ khi làm lạnh) cần nhiều thời gian hơn để làm nóng so với thực phẩm ở nhiệt độ phòng.

- Nếu bạn nghi ngờ nhiệt độ thực phẩm đã đạt đủ cao hay chưa, hãy tiếp tục đun nóng thêm một chút nữa.

- Thức ăn đông lạnh chế biến sẵn có thể rã đông và hâm nóng cùng lúc.

Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì.

Làm nóng thức ăn

Sử dụng hộp đựng an toàn với lò vi sóng.

Đặt thực phẩm cần hâm nóng vào khay thủy tinh ở kệ số 1.

Nếu cần, hãy đậy nắp thực phẩm.

Chọn Hâm nóng .

Chọn Lò vi sóng và xác nhận bằng

ĐƯỢC RỜI.

Thay đổi mức công suất được khuyến nghị nếu cần và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thay đổi thời gian nếu cần và xác nhận bằng OK.

Phần bắt đầu sẽ được đánh dấu.

Bắt đầu chương trình bằng cách sử dụng nút điều khiển cảm biến OK.

Trong quá trình sưởi ấm:

Khuấy, lật hoặc sắp xếp lại thức ăn một lần nữa. Khuấy thức ăn từ ngoài vào giữa vì thức ăn nóng nhanh hơn từ ngoài vào trong.

Nguy cơ bỏng do nóng bề mặt.

Lò hơi nóng lên trong quá trình hoạt động.

Bạn có thể bị bỏng ở khoang lò, thanh trượt bên hoặc phụ kiện. Các giọt nước có thể tích tụ bên dưới đồ gốm.

Sử dụng găng tay khi làm việc trong khoang lò nóng và khi lấy đồ gốm ra.

Trong thời gian chờ, nhiệt độ được phân bổ đều trong thực phẩm. Sau khi làm nóng, để thực

phẩm ở nhiệt độ phòng trong vài phút để nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm.

Cài đặt thay thế

Lò vi sóng

Công suất vi sóng: xem bảng

Thời lượng: xem bảng

Thời gian đứng: xem bảng

Ghi chú trong bảng

Lưu ý mức công suất vi sóng được khuyến nghị, thời gian làm nóng và thời gian chờ. Những yếu tố này tính đến độ đặc, số lượng và nhiệt độ ban đầu của thực phẩm.

Chọn thời lượng . Bạn

thường được khuyến nên chọn thời gian ở giữa.

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Làm nóng ở chế độ hoạt động của lò vi sóng

Đồ ăn	Số lượng	[TRONG]	[phút:giây]	[phút]	Khuấy/lật/ sắp xếp lại	Che phủ
Đồ uống1						
Cà phê, nhiệt độ uống 60-65 °C	1 cốc (200ml)	1000	1:10-1:20	-	Trước sưởi ấm	KHÔNG
Sữa, nhiệt độ uống 60-65 °C	1 cốc/cốc (200ml)	1000	1:20-1:30	-	Trước sưởi ấm	KHÔNG
Nước, mang đến <small>đun sôi</small>	1 cốc (125ml)	1000	1:40-1:50	-	Trước sưởi ấm	KHÔNG
Bình sữa cho bé (sữa)	Xấp xỉ. 200ml	450	1:30-1:40	1	Trước phục vụ	KHÔNG
Rượu vang nóng, rượu grog, nhiệt độ uống 60-65 °C	1 cốc/cốc (200ml)	1000	1:00-1:10	-	Trước sưởi ấm	KHÔNG
Thức phẩm2						
Thức ăn cho trẻ em (phòng nhiệt độ)	1 lọ (190g)	450	1:00-1:10	1	Trước phục vụ	KHÔNG
Thịt cốt lết, nấu chín	200g	600	4:20-4:50	1	Tại nửa chừng sân khấu	KHÔNG
Phi lê cá, nấu chín	200g	600	3:50-4:20	1	Tại nửa chừng sân khấu	KHÔNG
Thịt nướng trong nước sốt	200g	600	4:50-5:20	1	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
Món ăn kèm	250g	600	3:40-4:10	1	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng
Rau	250g	600	3:50-4:20	1	Tại nửa chừng sân khấu và trước phục vụ	Đúng

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Đồ ăn	Số lượng	[TRONG]	[phút:giây]	[phút]	Khuấy/lật/ sắp xếp lại	Che phủ
nước sốt	250g	600	4:10-4:40	1	Tại nửa chừng sân khấu và trước phục vụ	Đúng
Súp/món hầm	250g	600	4:00-4:30	1	Tại nửa chừng sân khấu và trước phục vụ	Đúng
	500g	600	7:00-7:30	1	Tại nửa chừng sân khấu và trước phục vụ	Đúng

Mức công suất vi sóng, Thời gian, Thời gian chờ

- 1 Có thể tránh được sự chậm trễ khi sôi bằng cách khuấy chất lỏng trước khi hâm nóng lại. Sau khi hâm nóng lại, hãy đợi ít nhất 20 giây trước khi lấy hộp đựng ra khỏi lò. Ngoài ra, một thanh thủy tinh hoặc vật dụng tương tự, nếu có sẵn, có thể cho vào hộp đựng khi hâm nóng.
- 2 Thời gian áp dụng cho thực phẩm có nhiệt độ ban đầu khoảng 5 °C. Đối với thực phẩm thường không được bảo quản lạnh đã lưu ý, thời gian áp dụng cho thực phẩm ở nhiệt độ phòng khoảng 20 °C. Ngoài trừ thực phẩm trẻ em và các loại nước sốt đánh bông nhẹ, thực phẩm nên được đun nóng đến nhiệt độ 70-75 °C.

Chương trình tự động

Nhiều chương trình tự động cho phép bạn dễ dàng đạt được kết quả tuyệt vời.

Thể loại

Các chương trình tự động được sắp xếp thành các danh mục để cung cấp tốt hơn tổng quan. Chỉ cần chọn thích hợp chương trình cho loại thực phẩm bạn đang nấu ăn và làm theo hướng dẫn trong màn hình hiển thị.

Sử dụng chương trình tự động

Chọn chương trình Tự động .

Một danh sách sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn danh mục thực phẩm mong muốn (ví dụ: Cá).

Các chương trình tự động có sẵn sau đó sẽ xuất hiện đối với danh mục đã chọn.

Chọn chương trình tự động mong muốn.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Mẹo: Sử dụng Info để hiển thị thông tin chẳng hạn như cách đặt hoặc xoay thức ăn tùy thuộc vào quá trình nấu ăn.

Ghi chú sử dụng

- Sau khi nấu xong, để ngăn lò nguội lại đến nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu chương trình tự động.
- Các trọng số được chỉ định trong auto-chương trình matic đề cập đến trọng lượng mỗi miếng. Ví dụ, bạn có thể nấu chỉ một miếng cá hồi nặng 250 g hoặc mười miếng cá hồi, mỗi miếng có khối lượng 250g cùng một lúc.
- Mức độ nấu nướng được thể hiện bằng một thanh có bảy đoạn. Sử dụng khu vực điều hướng bạn có thể thiết lập mức độ nấu mong muốn.
- Trong danh mục Gạo , bạn có thể chọn Tổng quát ngoài hạt dài và các chương trình gạo hạt ngắn. Sử dụng chương trình tự động này nếu bạn muốn chuẩn bị các loại gạo hạt dài hoặc hạt ngắn không có sẵn trong chương trình tự động cụ thể.
- Đối với một số chương trình tự động, thời gian bắt đầu hoặc kết thúc có thể bị trì hoãn bằng cách sử dụng Bắt đầu lúc hoặc Kết thúc lúc.
- Các giai đoạn nấu ăn riêng lẻ của chương trình tự động được liệt kê trong tùy chọn menu Hiển thị các giai đoạn nấu ăn . Tùy chọn menu Hiển thị các hành động cũng có sẵn cho một số tự động chương trình. Bạn có thể gọi các hành động cần thiết, ví dụ như đặt thức ăn vào lò nướng hoặc thêm nguyên liệu, thông qua tùy chọn menu này. Trong khi nấu ăn quá trình, bạn có thể xem các hành động thông qua Thông tin.

Chương trình tự động

- Khi bạn đặt thức ăn vào trong lò nướng
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.
- Nếu thức ăn chưa đủ chín theo khẩu vị của bạn sau khi chương trình tự động kết thúc, hãy chọn Nấu tiếp.
- Các chương trình tự động cũng có thể được được lưu dưới dạng Chương trình người dùng. Để thực hiện việc này, hãy chọn điều khiển cảm biến sau khi chương trình tự động kết thúc.

Bạn có thể tạo và lưu tối đa 20 chương trình của riêng mình.

- Bạn có thể kết hợp tối đa 9 chế độ nấu ăn các giai đoạn để lập trình chính xác các công thức nấu ăn yêu thích hoặc thường dùng nhất của bạn. Ở mỗi giai đoạn nấu, bạn có thể chọn các cài đặt như chức năng, nhiệt độ và thời gian nấu.

- Bạn có thể nhập tên chương trình cho công thức của mình.

Khi bạn gọi và khởi động lại chương trình, nó sẽ tự động chạy.

Có nhiều cách khác nhau để tạo chương trình người dùng:

- Vào cuối quá trình tự động hóa gramme hoặc ứng dụng đặc biệt, hãy lưu nó dưới dạng chương trình người dùng.
- Lưu chương trình nấu sau khi chạy chương trình với thời gian nấu đã cài đặt.

Sau đó nhập tên chương trình.

Tạo chương trình người dùng Chọn Chương trình người dùng .

Chọn Tạo chương trình.

Bây giờ bạn có thể chỉ định cài đặt cho giai đoạn nấu đầu tiên.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình:

Chọn và xác nhận bộ mong muốn-

những thứ khác.

Chọn Hoàn tất giai đoạn nấu.

Mọi thiết lập cho giai đoạn nấu đầu tiên đã được thiết lập.

Bạn có thể thêm nhiều giai đoạn nấu hơn, ví dụ, nếu bạn muốn thêm một chức năng nấu khác để theo sau chức năng đầu tiên.

Nếu cần thêm các giai đoạn nấu, hãy chọn Thêm giai đoạn nấu và tiến hành theo giai đoạn nấu đầu tiên.

Nếu bạn muốn kiểm tra cài đặt hoặc thay đổi chúng sau này, hãy chọn giai đoạn nấu ăn cần thiết.

Khi bạn đã hoàn tất việc thiết lập tất cả các giai đoạn nấu, hãy chọn Lưu.

Nhập tên chương trình. Chọn .

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng tên chương trình đã được lưu.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể bắt đầu chương trình đã lưu ngay lập tức, trì hoãn thời gian bắt đầu hoặc thay đổi các giai đoạn nấu.

Chương trình người dùng

Bắt đầu chương trình người dùng

Đặt thực phẩm vào ngăn lò nướng
ý tương.

Chọn Chương trình người dùng .

Chọn chương trình mong muốn.

Chọn Cho phép.

Tùy thuộc vào cài đặt chương trình, các tùy chọn
menu sau sẽ xuất hiện trên màn hình:

- Bắt đầu ngay

Chương trình sẽ bắt đầu ngay lập tức. Lò
nướng sẽ được làm nóng ngay lập tức.

- Kết thúc

tại Chỉ định thời gian bạn muốn chương trình
dừng lại. Lò nướng sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn
đã cài đặt.

- Bắt đầu

tại Chỉ định thời gian bạn muốn chương trình bắt
đầu. Hệ thống sưởi lò sẽ tự động bật vào thời điểm
bạn đã cài đặt.

- Hiển thị các giai đoạn

nấu ăn. Tóm tắt các cài đặt của bạn sẽ xuất
hiện trên màn hình.

Chọn tùy chọn menu mong muốn.

Chương trình được chọn sẽ bắt đầu ngay lập
tức hoặc vào thời gian đã định.

Khi kết thúc chương trình, hãy chọn điều khiển
cảm biến .

Thay đổi giai đoạn nấu ăn

Không thể thay đổi các giai đoạn nấu ăn
trong chương trình tự động được lưu dưới tên khác.

Chọn Chương trình người dùng .

Chọn chương trình bạn muốn thay đổi.

Chọn Thay đổi chương trình.

Chọn giai đoạn nấu mà bạn

muốn thay đổi hoặc Thêm giai đoạn nấu để thêm
một giai đoạn nấu khác.

Chọn và xác nhận bộ mong muốn-

những thứ khác.

Nếu bạn muốn bắt đầu chương trình đã sửa đổi
mà không thay đổi nó, hãy chọn Bắt đầu
chương trình.

Chọn Lưu khi bạn đã thay đổi tất cả cài đặt.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác
nhận rằng tên chương trình đã được lưu.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình đã lưu đã được thay đổi và
bạn có thể bắt đầu ngay lập tức hoặc trì hoãn
việc bắt đầu.

Thay đổi tên Chọn Chương
trình người dùng . Chọn chương
trình bạn muốn thay đổi.

Chọn Đổi tên. Đổi tên
chương trình. Chọn .

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác
nhận rằng tên chương trình đã được lưu.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình đã được đổi tên.

Xóa chương trình người dùng Chọn Chương
trình người dùng . Chọn chương
trình bạn muốn xóa.

Chọn Xóa chương trình. Xác
nhận yêu cầu bằng Có.

Chương trình đã bị xóa.

Đi tới Thêm | Cài đặt | Mặc định của nhà
sản xuất | Chương trình người dùng để xóa tất
cả các chương trình người dùng cùng một lúc.

Lưu ý cho các viện kiểm tra

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 kỳ	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 ăn	Số lượng [g]	2 [°C]	Chiều cao [cm]	[phút]	
Khoai tây, súp, chia làm 3	1/2 DGGL 40L	800	4	100	-	17
Phi lê cá hồi, đông lạnh, chứa rã đông	1/2 DGGL 40L	4x150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3.2	9 10 11
Hoa súp lơ	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 bằng menu - hướng dẫn sử dụng".
- Đặt khay thủy tinh lên kệ ở mức 1.
- Đặt thực phẩm thử nghiệm đầu tiên (khoai tây) vào lò lạnh (trước khi bắt đầu giai đoạn làm nóng).

Kiểm tra thực phẩm theo tiêu chuẩn EN 60705 (nấu bằng hơi nước nhanh) chức năng 1)

Thực phẩm thử nghiệm	2	[TRONG]	3 [°C]	[phút]	4 [phút]	Ghi chú
Sữa trứng, 1000 g (12.3.1)	1	150	80	19-20	120	Container: xem mô tả trong 12.3.1.2 và Phụ lục B, kích thước ở vành trên 250 x 250 mm, nấu không đậy nắp
Bánh bông lan, 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Container: xem mô tả trong 12.3.2.2 và Phụ lục B, đường kính ngoài ở phía trên vành 220 mm, nấu không đậy nắp

Mức kệ, Công suất vi sóng, Nhiệt độ, Thời gian rã đông hoặc nấu, Đứng
thời gian

- 1 Chức năng kết hợp nấu bằng hơi nước và năng lượng vi sóng.
- 2 Sử dụng khay thủy tinh làm bề mặt để đặt hộp đựng.
- 3 Đặt thực phẩm thử nghiệm vào ngăn lò lạnh (trước khi bắt đầu giai đoạn làm nóng).
- 4 Để thực phẩm thử nghiệm ở nhiệt độ phòng. Điều này cho phép nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm và đạt được nhiệt độ đồng đều.

Lưu ý cho các viện kiểm tra

Kiểm tra thực phẩm theo EN 60705 (hoạt động bằng lò vi sóng)
chế độ)

Thực phẩm thử nghiệm	1 [W]	[phút]		2 [phút]	Ghi chú
Sữa trứng, 1000 g (12.3.1)	1	450	19-20	120	Container: xem mô tả trong 12.3.1.2 và Phụ lục B, kích thước ở vành trên 250 x 250 mm, nấu không đầy nắp
Bánh bông lan, 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10-10:30	5	Container: xem mô tả trong 12.3.2.2 và Phụ lục B, đường kính ngoài ở phía trên vành 220 mm, nấu không đầy nắp
Thịt băm, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18-19	5	Container: xem mô tả trong 12.3.3.2 và Phụ lục B, kích thước ở vành trên 250 x 124 mm, nấu không đầy nắp, đặt đĩa theo chiều ngang trong ngăn lò nướng
Rã đông thịt băm (thịt bò), 500g (13.3)	1	150 + 80	8-9 + 17-19	10	Container: xem mô tả trong 13.3.2 và Phụ lục B, rã đông không che, quay nửa chừng qua thời gian
Quả mâm xôi, 250 g (A.3.2)	1	80	12-13	3	Container: xem mô tả trong A.3.2.2, rã đông không đầy nắp

Mức kệ, Công suất vi sóng, Thời gian rã đông hoặc nấu, Thời gian chờ

- Sử dụng khay thủy tinh làm bề mặt để đặt hộp đựng.
- Để thực phẩm thử nghiệm ở nhiệt độ phòng. Điều này cho phép nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm và đạt được nhiệt độ đồng đều.

Nguy cơ chấn thương do bề mặt nóng khuôn mặt.

Lò hơi nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ngăn 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.

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.

Tất cả các bề mặt có thể bị đổi màu hoặc bị hư hỏng nếu vệ sinh không đúng cách các tác nhân được sử dụng.

Tất cả các bề mặt đều dễ bị trầy xước. Vết xước trên kính có thể trong một số trường hợp dẫn đến sự vỡ 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 cơn đau phồng lên.

Vết bẩn cứng đầu có thể làm hỏng lò hấp trong một số trường hợp nhất định.

Sau khi lò đã nguội, hãy vệ sinh sạch sẽ ngăn lò, bên trong của

cửa và gioăng cửa. Chờ đợi quá

quá dài có thể khiến việc vệ sinh trở nên khó khăn không cần thiết và trong một số trường hợp là không thể thực hiện được.

Vận hành lò hơi bị hỏng

có thể dẫn đến rò rỉ vi sóng và gây nguy hiểm cho người sử dụng.

Kiểm tra cửa và gioăng cửa xem có vấn đề gì không dấu hiệu hư hỏng. Nếu phát hiện thấy bất kỳ hư hỏng nào, không nên sử dụng lò nướng một lần nữa với chức năng vi sóng cho đến khi lỗi đã được khắc phục bởi kỹ thuật viên dịch vụ.

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 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.

Vệ sinh và chăm sóc

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 khoang lò nướng

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

Xóa:

- Ngưng tụ bằng miếng bọt biển hoặc vải thấm hút
- Vết bẩn nhẹ, nhờn cần được vệ sinh sạch sẽ bằng 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.

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

Lấy bình chứa nước ra sau mỗi lần sử dụng có hơi nước.

Tháo bỏ tấm chắn tràn.

Đổ hết nước trong bình chứa.

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

Lắp lại bộ phận bảo vệ tràn vào bình chứa nước.

Đảm bảo bộ phận bảo vệ 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 thủy tinh, giá đỡ và dụng cụ nấu ăn
Rửa sạch và lau

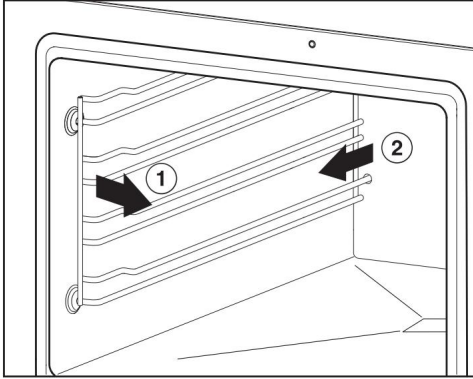
khô khay thủy tinh, giá đỡ và dụng cụ nấu ăn sau
mỗi lần sử dụng.

Bất kỳ sự đổi màu xanh nào trên
có thể loại bỏ các hộp đựng thức ăn
bằng giấm. Sau đó rửa sạch bằng nước sạch
Nước.

Vệ sinh và chăm sóc

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.) từ phía trước 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.

Các thanh trượt bên được lắp vào ống lót bằng nhựa. Kiểm tra xem ống lót có bị hư hỏng không.

Nếu ống lót bị hỏng, không sử dụng bất kỳ chức năng nào liên quan đến năng lượng vi sóng cho đến khi ống lót được thay thế.

BẢO TRÌ

Chức năng Kết thúc lúc và Bắt đầu lúc không khả dụng với các chương trình bảo trì.

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 clozua, 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 đến thời điểm tẩy cặn, số lần sử dụng còn lại sẽ sáng lên trên màn hình. Nó chỉ tính số lần sử dụng sử dụng hơi nước. Lò hơi sẽ bị vô hiệu hóa sau quá trình nấu còn lại cuối cùng.

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

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

Bật lò hấp và chọn

Thêm | Bảo trì | 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.

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 tầm chắn tràn.

Đổ hết nước và lau khô bình chứa nước.

Để cho khoang lò nguội xuống.

Sau đó lau khô khoang lò.

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

Ngâm

Có thể xử lý vết bẩn cứng đầu bằng chương trình bảo dưỡng này.

Để cho khoang lò nguội xuống.

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò.

Dùng vải lau sạch vết bẩn thô. Chọn Thêm

| Bảo trì | Ngâm.

Quá trình ngâm mất khoảng 10 phút.

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	<p>Có lỗi kỹ thuật.</p> <p>Tắt lò hấp rồi bật lại sau vài phút.</p> <p>Nếu thông báo tương tự xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.</p>
Một thông báo không được liệt kê trong bảng này đang xuất hiện trên màn hình.	<p>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.</p>

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 nước đã thay đổi khi lò hơi không còn ở độ cao của vị trí mới để lắp đặt thiết bị nữa. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần phải làm nóng lò hơi nước ở độ cao ít nhất 300 m. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần phải làm nguội thiết bị (xem phần "Chăm sóc" trong chương "Vệ sinh và bảo dưỡng").	ở độ cao của vị trí mới để lắp đặt thiết bị nữa. Nhiệt độ sôi của nước đã thay đổi khi lò hơi không còn ở độ cao của vị trí mới để lắp đặt thiết bị nữa. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần phải làm nóng lò hơi nước ở độ cao ít nhất 300 m. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần phải làm nguội thiết bị (xem phần "Chăm sóc" trong chương "Vệ sinh và bảo dưỡng").
Trong quá trình hoạt động, một lượng hơi nước lớn bắt 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 các vết nứt. Gioăng cửa cần được thay thế. Gọi đến dịch vụ Miele. Không sử dụng bất kỳ chế độ/chức năng vi sóng nào cho đến khi gioăng cửa được thay thế.
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 thường không có trong các chương trình bảo trì.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

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

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 huyết 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 huyết sáo. Điều này không một lỗi.

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Thức ăn không được làm nóng đủ hoặc không được nấu chín sau khoảng thời gian đã cài đặt khi sử dụng chức năng vi sóng.</p>	<p>Lò vi sóng không được khởi động lại sau khi ngắt chương trình nấu ăn. Khởi động lại chương trình nấu ăn để đảm bảo thực phẩm được đun nóng hoặc nấu chín đúng cách.</p> <p>Khi nấu hoặc hâm nóng bằng công suất vi sóng, thời gian cài đặt quá ngắn. Kiểm tra xem đã chọn đúng thời gian cho mức công suất vi sóng chưa. Mức công suất vi sóng càng thấp thì thời gian nấu càng dài.</p> <p>Với một lượng thực phẩm rất nhỏ, lò hấp tự động giảm mức công suất để phù hợp với lượng thực phẩm thực tế như một biện pháp phòng ngừa an toàn. Màn hình vẫn hiển thị mức công suất ban đầu đã cài đặt trước đó. Khởi động lại chương trình với cài đặt công suất vi sóng thấp hơn để đảm bảo thực phẩm được làm nóng hoặc nấu chín đúng cách.</p>
<p>Thức ăn nguội quá nhanh sau khi được hâm nóng hoặc nấu bằng chức năng vi sóng.</p>	<p>Trong lò vi sóng, thức ăn bắt đầu chín từ bên ngoài trước, bên trong thức ăn phụ thuộc vào sự dẫn nhiệt chậm hơn. Nếu thức ăn được nấu ở mức công suất vi sóng cao, có thể nhiệt chưa đến được phần giữa của thức ăn, do đó thức ăn nóng ở bên ngoài nhưng lạnh ở bên trong. Trong thời gian chờ, nhiệt sẽ được truyền đến phần giữa của thức ăn. Khi hâm nóng thức ăn có mật độ khác nhau, chẳng hạn như khi nấu theo thực đơn, bạn nên bắt đầu ở mức công suất vi sóng thấp và chọn thời gian hâm nóng dài hơn.</p>
<p>Ít hơn một nửa của Khoang lò quá ẩm để khoang lò nguội và/hoặc khô ráo bằng khăn.</p>	<p>và/hoặc quá nóng-bóng ngô đã nổ giữa chừng. Khi sử dụng bỏng ngô</p> <p>Thời gian nấu quá ngắn. Thay đổi thời gian được xác định trước. Thời gian nấu tối đa có thể được thiết lập là 4 phút (xem "Cài đặt - Bỏng ngô").</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân và cách
<p>Bạn không thể bật thiết bị.</p>	<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>
<p>Đèn chiếu sáng bên trong lò không hoạt động.</p>	<p>Đèn bị lỗi. Gọi đến dịch vụ Miele để thay đèn.</p>
<p>Sau thời gian dài nấu nướng bằng lò vi sóng, bên trong lò rất ẩm.</p>	<p>Lò nướng hơi nước có lò vi sóng là lò nướng hơi nước hoàn chỉnh. Khoang nấu được bịt kín hoàn toàn. Ngược lại, lò vi sóng thông thường không kín khí. Vì khoang nấu kín hơi nên hơi nước sẽ đọng lại trên thành bên và tấm cửa bên trong trong các chương trình nấu dài sử dụng năng lượng vi sóng. Lượng hơi nước ngưng tụ phụ thuộc vào thời gian nấu và mức độ ẩm trong thực phẩm.</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 đồ nấu ăn. Tất cả đều được tối ưu hóa về chức năng và kích thước cho các thiết bị Miele. Thông tin chi tiết về từng sản phẩm của chúng tôi có thể được tìm thấy trên trang web Miele.

Các hộp đựng thức ăn đi kèm và giá đỡ không phù hợp để sử dụng với chức năng Vi sóng .

- Hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ với nhiều kích cỡ khác nhau
- Hộp đựng đồ nấu ăn trần 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

Lặt Vặt

Giá đỡ không phù hợp để sử dụng với chức năng Vi sóng .

- Giá đỡ
- Khay thủy tinh

Dịch vụ

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.

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.

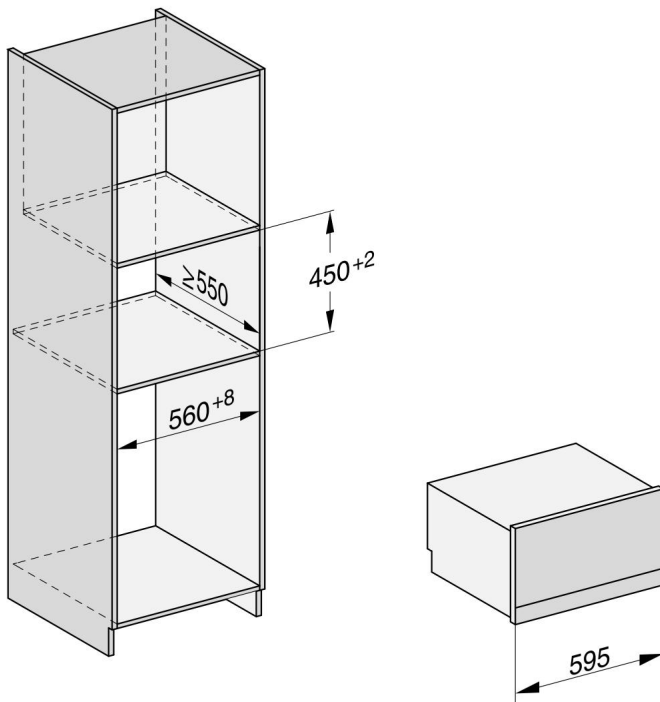
Lò hấp phải được đặt sao cho bạn có thể nhìn thấy đồ đựng trong hộp đựng thức ăn được đặt trên giá trên cùng. Nếu không, sẽ có nguy cơ bị thương hoặc thức ăn nóng bị đổ.

Cài đặt

Kích thước xây dựng Tất cả
các kích thước được tính bằng mm.

Lắp đặt trong một đơn vị cao

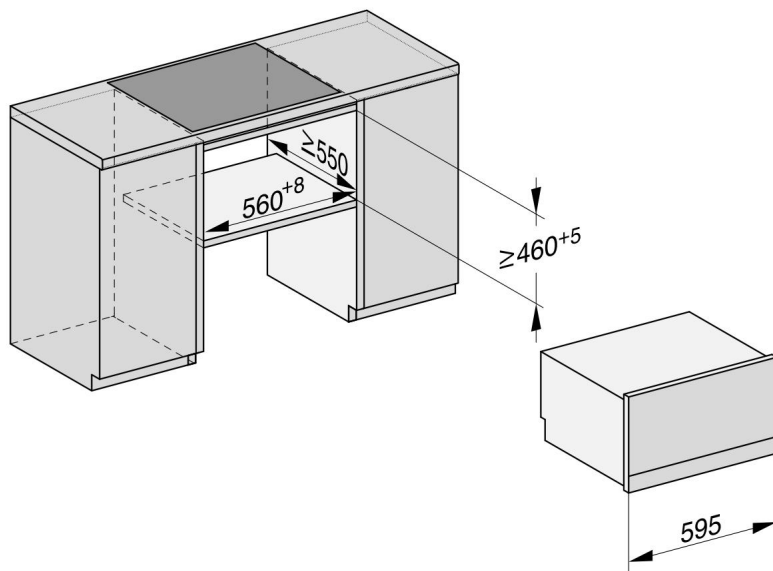
Tủ đựng đồ nội thất không được có tấm ốp lưng lắp phía sau hốc lắp đồ.



Cài đặt trong một đơn vị cơ sở

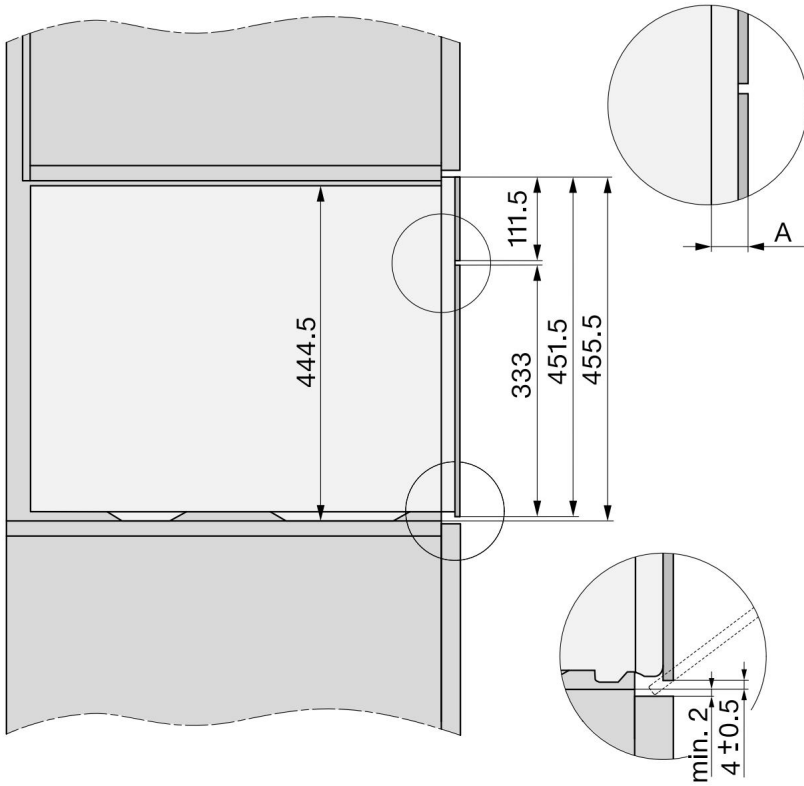
Tủ đựng đồ nội thất không được có tấm ốp lưng lắp phía sau hốc lắp đồ.

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.



Cài đặt

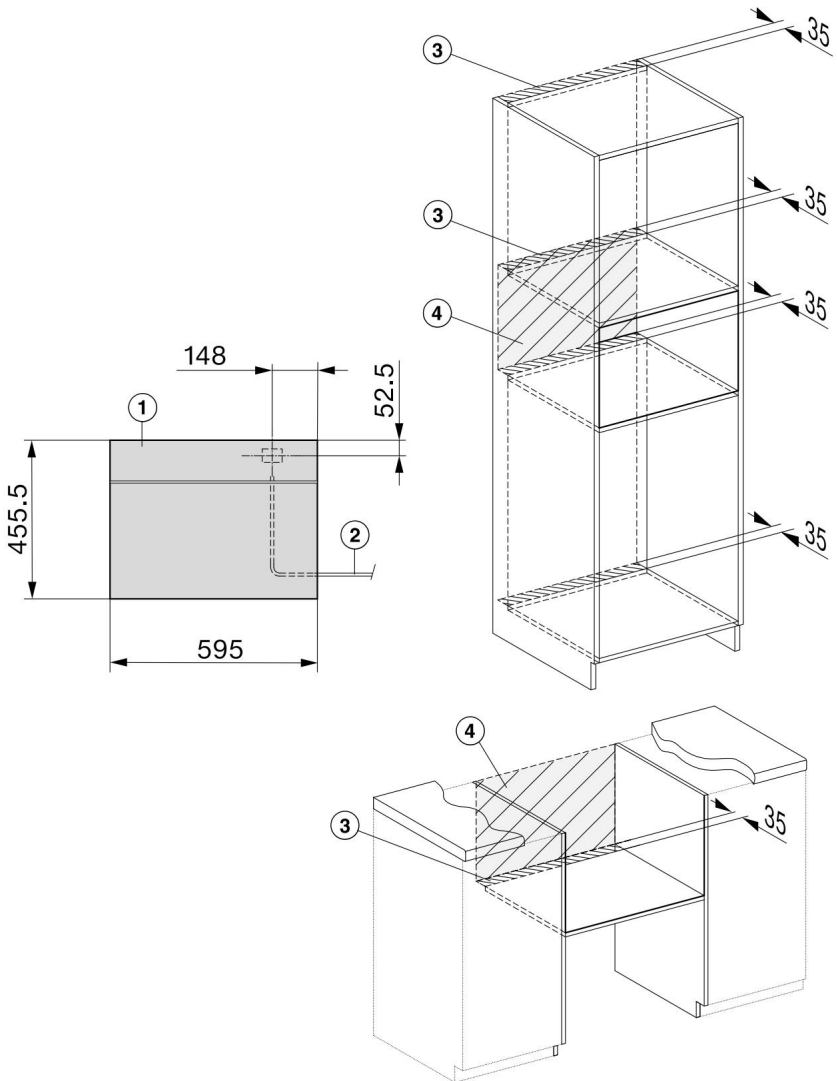
Nhìn từ bên hông



Mặt kính A: 22 mm

Mặt trước bằng kim loại: 23,3 mm

Kết nối và thông gió



a Nhìn từ phía trước

b Cáp kết nối nguồn điện, L = 2000 mm c

Lỗ thông gió, tối thiểu 180 cm² d

Không được phép kết nối trong khu vực này

Cài đặt

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
thẻ làm hỏng cửa.

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

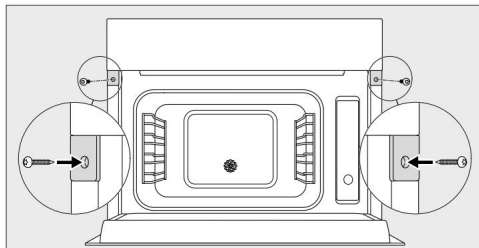
Máy tạo hơi nước có thể hoạt động không bình
thường nếu lò hơi không được đặt trên bề
mặt phẳng.

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
vít 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.

Kết nối điện

Lò hơi được cung cấp với một cáp nguồn có phích cắm đúc sẵn để kết nối với một ổ cắm 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.

Lò hấp có lò vi sóng này tuân thủ tiêu chuẩn Châu Âu EN 55011.

Được phân loại là thiết bị Nhóm 2, loại B. Thiết bị Nhóm 2 sử dụng năng lượng tần số cao dưới dạng sóng điện từ để tạo nhiệt trong thực phẩm.

Lớp B được chỉ định cho các thiết bị phù hợp sử dụng trong gia đình.

Tuyên bố về sự phù hợp

Tuyên bố tuân thủ EU Miele tuyên bố rằng lò nướng hơi nước có lò vi sóng 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> 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 nướng hơi nước có lò vi sóng này tuân thủ Quy định về thiết bị vô tuyến của Vương quốc Anh năm 2017, đã 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
- Để biết dịch vụ, thông tin, hướng dẫn vận hành, v.v.: hãy truy cập <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

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 ĐT: (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

DGM 7340, DGM 7440

một GB

M. -SỐ 11 276 070 / 04