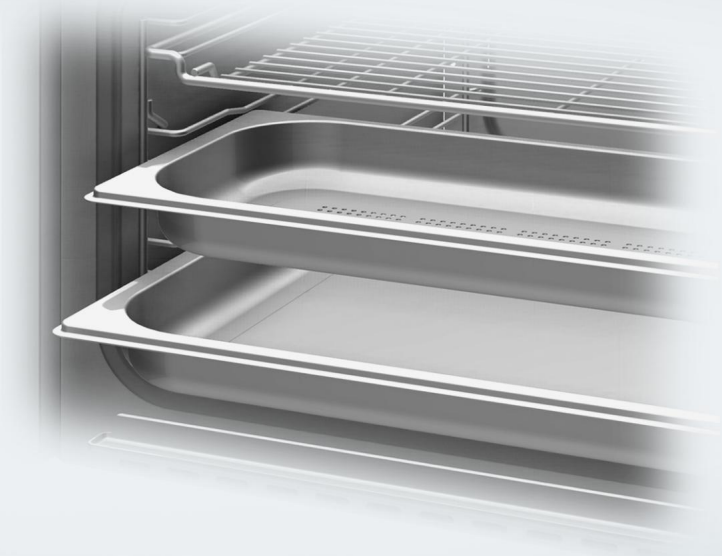
Machine Translated by Google

Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Lò nướng hơi nước kèm lò vi sóng



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

en-AE, SA

M.-Số 11 271 870

Machine Translated by Google

Nội dung

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn..... 7

Chăm sóc môi trư ờng 19

Hư ớng dẫn sử dụng thiết bị..... 20 Lò hấp.....

20 Phụ kiện đi kèm 21

Điều khiển.....

23 Điều khiển cảm biến Bật/Tắt.....

24 Cảm biến chuyển động..... 24 Điều khiển cảm biến ..... 25 Màn hình cảm ứng..... 27 Biểu tư ợng..... 28

Sử dụng thiết bị..... 29

Chọn tùy chọn menu..... 29

Cuộn.....

29 Thoát menu.....

29 Thay đổi giá trị hoặc cài đặt..... 29 Thay đổi cài đặt trong danh sách..... 29 Nhập số bằng con lăn ..... 29 Nhập số bằng bàn phím số..... 29 Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn..... 30 Nhập chữ cái..... 30 Hiển thị menu ngữ cảnh..... 30 Di chuyển mục nhập..... 30 Hiển thị menu thả xuống..... 31 Hiển thị Trợ giúp..... 31 Kích hoạt MobileStart..... 31

Mô tả chức năng ..... 32 Chế độ nấu bằng hơ i nư ớc ..... 32 Bình chứa nư ớc..... 32 Nhiệt độ..... 32 Thời gian nấu..... 32 Tiếng ồn..... 32 Giai đoạn làm nóng..... 33 Giai đoạn nấu..... 33 Giảm hơ i nư ớc..... 33 Công suất vi sóng..... 34 Nguyên lý hoạt động..... 34 Bộ đồ ăn phù hợp..... 34 Khay thủy tinh..... 38

Machine Translated by Google

Nội dung

Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng 38

Trước khi sử dụng lần đầu tiên 39
Miele@home..... 39 Cài đặt cơ bản..... 40 Vệ sinh lần đầu tiên ..... 41 Đặt nhiệt độ sôi chính xác cho nước..... 42

Cài đặt .....
43 Tổng quan về cài đặt..... 43 Mở menu "Cài đặt"..... 46 Ngôn ngữ
..... 46
Thời gian.....
46 Ngày tháng.....
47 Đèn.....
47 Màn hình bắt đầu.....
47 Màn hình hiển thị.....
48 Âm lượng..... 48 Đơn vị..... 48 MW nhanh..... 49 Bắp rang bơ ..... 49 Chức năng giữ ấm..... 49 Giảm hơi nước..... 50 Nhiệt độ khuyến nghị..... 50 Mức công suất khuyến nghị..... 50 Độ cứng của nước..... 51 Cảm biến tiệm cận/chuyển động..... 52 An toàn..... 53 Nhận dạng mặt trước đồ nội thất..... 54
Miele@home..... 54 Điều khiển từ xa..... 55 Kích hoạt
MobileStart..... 55
SuperVision 56
RemoteUpdate 57
Phiên bản phần mềm..... 58 Thông tin pháp lý..... 58 Chương trình trưng bày..... 58 Mặc định của nhà máy..... 58

Báo thức + nhắc nhở phút ..... 59 Sử dụng chức năng Báo thức..... 59 Sử dụng chức năng Nhắc nhở phút 60

Menu chính và menu phụ 61

Machine Translated by Google

Nội dung

Vận hành..... 63
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chư ơ ng trình nấu ăn..... 64 Thay đổi nhiệt
độ..... 64 Thay đổi mức công suất vi
sóng..... 65 Thiết lập thời gian
nấu..... 65 Thay đổi thời gian nấu đã cài
đặt..... 66 Xóa thời gian nấu đã cài
đặt..... 66 Ngắt quá trình nấu đối với các chức năng sử
dụng năng lư ợng vi sóng..... 66 Ngắt quá trình nấu đối với các chức năng có hơ i nư ớc..... 67 Hủy chư ơ ng trình nấu
ăn..... 68 Thay đổi chức
năng..... 68

MW nhanh và bỏng ngô..... 69

Ghi chú chung về nấu bằng hơ i nư ớc..... 71 Ư u điểm của
việc nấu bằng hơ i nư ớc..... 71 Hộp đựng phù
hợp..... 71 Khay thủy
tinh..... 71 Mức
kệ..... 72 Thực
phẩm đông lạnh.....
72 Nhiệt độ.....
72 Thời gian nấu..... 72 Nấu bằng
chất lỏng..... 72 Công thức nấu
ăn của riêng bạn..... 72

Nấu bằng hơ i nư ớc..... 73 Nấu
bằng hơ i nư ớc sinh thái..... 73
Ghi chú về bảng nấu ăn..... 73
Rau.....
74 Cá.....
77 Thịt.....
80 Gạo.....
82 Ngũ cốc.....
83 Mì ống..... 84
Bánh bao..... 85
Đậu khô..... 86
Trứng gà..... 88
Trái cây..... 89
Động vật có vỏ.....
90 Trai..... 91
Nấu theo thực đơ n (nấu toàn bộ bữa ăn) - thủ công..... 92

Machine Translated by Google

Nấu ăn chân không (sous-vide)..... 94

Ứng dụng đặc biệt ..... 102 Làm nóng
bằng hơi nước..... 102 Rã đông
bằng hơi nước..... 105
Chần.....
108 Đóng chai.....
108 Ủ bột.....
111 Khử trùng các mặt hàng.....
111 Nấu theo thực đơn – tự động..... 112 Làm
nóng vải nỉ ẩm..... 113 Hòa
tan gelatin thực vật..... 113
Tách tinh thể mật ong..... 114
Làm tan chảy sô cô la..... 114
Làm sữa chua..... 115 Làm ướt
hành tây.....
116 Ép nước bằng hơi nước..... 117 Gọt vỏ
rau và trái cây..... 118 Bảo quản
táo ..... 118 Làm
eierstich 118

Nấu bằng hơi nước nhanh 119
Nấu khoai tây mới (sáp) ..... 120 Nấu
cơm 121

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng..... 122 Rã
đông..... 123 Hâm
nóng..... 127

Chương trình tự động ..... 131 Danh
mục ..... 131 Sử dụng
chương trình tự động ..... 131 Tìm
kiếm 132

MyMiele 133

Chương trình người dùng..... 134

Vệ sinh và bảo dưỡng .....
137 Vệ sinh mặt trước của lò hấp ..... 138 Vệ sinh
khoang lò..... 138 Vệ sinh bình
chứa nước ..... 139 Phụ
kiện ..... 139 Vệ
sinh thanh trượt bên..... 140

Machine Translated by Google

Nội dung

Bảo trì.....
140 Tẩy cặn lò hơ i nư ớc..... 140 Ngâm
nư ớc..... 141

Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề 142

Phụ kiện tùy chọn 147

Dịch vụ.....
148 Liên hệ khi có sự cố ..... 148 Bảo
hành..... 148

Lắp đặt.....
149 Hư ớng dẫn an toàn khi lắp đặt..... 149 Kích thư ớc
lắp đặt..... 150 Lắp đặt trong tủ
cao..... 150 Lắp đặt trong tủ
đế..... 151 Nhìn từ bên
hông..... 152 Kết nối
và thông gió..... 153 Lắp đặt lò
hấp..... 154 Kết nối
điện..... 155

Bản quyền và Giấy phép..... 157

Machine Translated by Google

Trong hư ớng dẫn sau đây, lò nư ớng hơ i nư ớc có lò vi sóng đư ợc gọi là lò nư ớng hơ i nư ớc.

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

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

Đọc kỹ hư ớng dẫn vận hành và lắp đặt trư ớc khi sử dụng lò hơ i. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo trì. Điều này ngăn ngừa cả thư ơ ng tích cá nhân và hư hỏng cho lò hơ i.

Theo tiêu chuẩn IEC/EN 60335-1, Miele đặc biệt và mạnh mẽ khuyên bạn nên đọc và làm theo hư ớng dẫn trong chư ơ ng về lắp đặt lò hấp cũng như các hư ớng dẫn và cảnh báo về an toàn.

Miele không chịu trách nhiệm về thư ơ ng tích hoặc thiệt hại gây ra do không tuân thủ các hư ớng dẫn này.

Hãy giữ những hư ớng dẫn này ở nơ i an toàn và chuyển chúng cho bất kỳ chủ sở hữu nào trong tư ơ ng lai.

Machine Translated by Google

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

Ứng dụng đúng Lò hơ i

này đư ợc thiết kế để sử dụng trong hộ gia đình và các môi trư ờng làm việc và dân cư tư ơ ng tự. Lò hơ i này không đư ợc thiết kế để sử dụng ngoài trời.

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

Mọi hình thức sử dụng khác đều không đư ợc phép.

Nguy cơ cháy nổ do vật liệu dễ cháy.

Nếu các vật dụng dễ cháy đư ợc sấy khô bằng năng lư ợng vi sóng, độ ẩm trong các vật dụng sẽ bốc hơ i. Điều này có thể khiến vật liệu bị khô và có thể tự bốc cháy.

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

Lò hơ i chỉ có thể đư ợc sử dụng bởi những ngư ời có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ đư ợc giám sát trong khi sử dụng hoặc đã đư ợc hư ớng dẫn cách sử dụng lò theo cách an toàn và nhận biết và hiểu đư ợc hậu quả của việc vận hành không đúng cách.

Ngăn lò đư ợc 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 đư ợc sử dụng cho mục đích mà chúng đư ợc thiết kế. Chúng không phù hợp để chiếu sáng phòng. Chỉ có kỹ thuật viên đư ợc Miele ủy quyền hoặc đại lý Miele của bạn mới đư ợc lắp đèn thay thế.

Machine Translated by Google

An toàn với trẻ em

Kích hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không thể vô tình bật lò hấp. Trẻ em dư ới 8 tuổi

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

cần giám sát nếu đã đư ợc hư ớng 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

đư ợc phép để trẻ em vệ sinh lò hơ i nư ớc mà không có ngư ời

giám sát.

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

Nguy cơ ngạt thở do vật liệu đóng gói. Trong khi chơ i, trẻ em có thể bị vư ớng 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 thư ơ ng do bề mặt nóng và hơ i nư ớc. Da trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơ n nhiều so với ngư ời lớn. Trong quá trình vận hành, hơ i nư ớc sẽ thoát ra ngoài qua lỗ thông gió. Kính cửa và bảng điều khiển của lò hơ i 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 gây thư ơ ng tích.

Nguy cơ thư ơ ng tích do cửa mở.
Cửa lò có thể chịu đư ợc trọng lư ợng tối đa là 8 kg. Trẻ em có thể bị thư ơ ng khi mở cửa lò.
Không để trẻ em ngồi trên cửa mở, dựa vào cửa hoặc đu trên cửa.

Machine Translated by Google

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

An toàn kỹ thuật Việc

lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép có thể gây ra nguy hiểm đáng kể cho ngư ời dùng. Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ đư ợc thực hiện bởi kỹ thuật viên đư ợc Miele ủy quyền. Bức xạ từ vi sóng: Việc bảo dư ỡng hoặc sửa chữa đòi hỏi phải tháo

bất kỳ vỏ nào chỉ đư ợc thực hiện bởi
kỹ thuật viên bảo dư ỡng đư ợc đào tạo phù hợp. Không bao giờ sử dụng lò hơ i bị hỏng. Điều này có thể gây nguy hiểm. Kiểm tra xem có dấu hiệu hư hỏng nào có thể

nhìn thấy trư ớc khi sử dụng không. 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 dư ỡng khắc phục đư ợc lỗi. Việc vận hành lò hơ i bị hỏng có thể dẫn đến rò rỉ vi sóng và gây nguy hiểm cho ngư ời dùng. Không sử dụng lò hơ i nếu:

- cửa bị cong vênh –
- mặt trư ớc của khoang lò bị lõm hoặc cong – bản lề cửa bị
- lỏng – có lỗ hoặc vết nứt
- nhìn thấy đư ợc trên vỏ, cửa hoặc thành bên trong khoang lò – có hơ i ẩm giữa các tấm cửa
- Chỉ có thể đảm bảo lò hơ i nư ớc này hoạt động

an toàn và đáng tin cậy nếu lò đã đư ợc kết nối với nguồn điện chính. Chỉ có thể đảm bảo an toàn về điện cho thiết bị này khi

đư ợc 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.

Machine Translated by Google

Trư ớc 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 tư ơ ng ứng để tránh nguy cơ hư hỏng cho thiết bị. Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ nghi ngờ nào. Không kết nối lò hơ i với

nguồn điện chính bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài. Những thứ này không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị (nguy cơ hỏa hoạn). Vì lý do an toàn, chỉ đư ợc sử dụng lò hơ i này khi đã đư ợc lắp sẵn. Điều này là cần thiết

để đảm bảo rằng tất cả các bộ phận điện đều đư ợc che chắn. Không đư ợc sử dụng lò hơ i này ở vị trí không cố định (ví dụ như trên tàu). Không bao giờ mở vỏ thiết bị. Việc can thiệp vào các

kết nối điện hoặc các bộ phận và bộ phận cơ khí rất nguy hiểm cho ngư ời dùng và có thể gây ra lỗi vận

hành. Trong thời gian thiết bị còn bảo hành, việc sửa chữa chỉ đư ợc thực hiện bởi kỹ thuật viên đư ợc Miele ủy quyền. Nếu không, bảo hành sẽ không còn hiệu lực.

Miele chỉ có thể đảm bảo an toàn cho thiết bị khi sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ đư ợc thay thế bằng các bộ phận thay thế của Miele.

Nếu phích cắm bị tháo khỏi cáp kết nối hoặc nếu cáp đư ợc cung cấp mà không có phích cắm, thiết bị phải đư ợc kết nối với nguồn điện bởi một thợ điện có trình độ phù hợp. Nếu cáp kết

nối bị hỏng, phải thay thế bằng cáp kết nối đặc biệt (xem “Kết nối điện”).

Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, thiết bị phải đư ợc ngắt khỏi nguồn điện chính.

Machine Translated by Google

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Nếu lò hơi được lắp đặt phía sau mặt trước của đồ nội thất (ví dụ như cửa), không được đóng mặt trước của đồ nội thất khi lò hơi đang hoạt động. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau mặt trước của đồ nội thất khi đóng lại.

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

Machine Translated by Google

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị thư ơ ng do bề mặt nóng và hơ i nư ớc. Lò hơ i nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở khoang lò, thanh trư ợt bên, phụ kiện, thức ăn hoặc hơ i nư ớc.

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

Nguy cơ chấn thư ơ ng do thức ăn nóng.

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

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

Nguy cơ chấn thư ơ ng do nư ớc nóng.

Vào cuối chư ơ ng trình nấu, nư ớc nóng còn lại trong máy tạo hơ i nư ớc đư ợc bơ m trở lại bình chứa nư ớc. Cẩn thận không làm đổ bình chứa nư ớc khi lấy ra khỏi thiết bị.

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

Áp suất sẽ tăng lên bên trong chúng và chúng có thể phát nổ gây hư hỏng cho thiết bị, cũng như nguy cơ gây thư ơ ng tích và bỏng. Đĩa nhựa không chịu đư ợc nhiệt và hơ i nư ớc sẽ tan chảy ở nhiệt độ cao và có thể làm hỏng thiết bị.

Chỉ sử dụng đĩa nhựa chịu nhiệt (đến 100 °C) và chịu hơ i nư ớc để nấu bằng hơ i nư ớc. Thực hiện theo hư ớng dẫn từ nhà sản xuất đồ gốm.

Thực phẩm đư ợc lư u trữ trong khoang lò có thể bị khô và độ ẩm thoát ra có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong lò hơ i. Không để thực phẩm trong khoang lò và không sử dụng bất kỳ vật đựng nấu ăn nào dễ bị ăn mòn.

Nguy cơ bị thư ơ ng do cửa mở. Bạn có thể đập vào cửa mở hoặc vấp phải nó. Tránh để cửa mở khi không cần thiết.

Machine Translated by Google

Cửa có thể chịu đư ợc trọng lư ợng 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 hơ i có thể bị hỏng. Khi sử dụng một thiết bị điện nhỏ, ví dụ như máy

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

Chức năng vi sóng Xin

lư u ý rằng thời gian sử dụng năng lư ợng vi sóng thư ờng ngắn hơ n đáng kể khi nấu, hâm nóng và rã đông so với khi sử dụng các chức năng không có năng lư ợng 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 đư ợc 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 thư ơ ng tích do cháy. Điều quan trọng là nhiệt độ trong thực phẩm đang nấu phải đư ợc 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 đư ợc cộng vào thời gian cần thiết để hâm nóng, rã đông hoặc nấu.
Trong thời gian chờ, nhiệt độ đư ợc phân bổ đều vào thực phẩm.

Machine Translated by Google

Nguy cơ chấn thư ơ ng do thức ăn nóng. Khi hâm nóng thức ăn, nhiệt đư ợc tạo ra trực tiếp trong chính thức ăn. Vì lý do này, đồ gốm sẽ mát hơ n thức ăn (trừ khi sử dụng đồ đá chịu nhiệt). Đồ gốm chỉ đư ợc làm ấm bằng nhiệt của thức ăn.

Trư ớc khi dùng, 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 thực phẩm cho trẻ sơ sinh, trẻ em và ngư ời già hoặc ngư ời ốm yếu. Sau khi hâm nóng thực phẩm, đặc biệt là thực phẩm cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, hãy 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 nguyên. Chức năng Vi sóng không phù hợp để vệ sinh hoặc khử trùng đồ dùng vì có thể liên quan đến nhiệt độ cao. Có nguy cơ bị

bỏng khi lấy đồ dùng ra khỏi lò. Nguy cơ bị thư ơ ng do áp suất tăng trong hộp đựng hoặc chai lọ kín. Áp suất có thể tăng lên trong quá trình hâm nóng trong hộp đựng hoặc chai lọ kín, 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 trư ớc. Trong trư ờng hợp bình sữa, phải tháo nắp vặn và núm vú. Khi hâm nóng thức ăn, và đặc biệt là chất

lỏng, bằng chức năng Vi sóng , điểm sôi có thể đạt đư ợc mà không tạo ra bọt khí thông thư ờng. Chất lỏng không sôi đều trong suốt quá trình. Sự chậm trễ đun sôi này có thể khiến chất lỏng sôi trào ra ngoài một cách bùng nổ. Cẩn thận khi lấy hộp đựng ra khỏi lò, vì chất lỏng nóng có thể gây bỏng nghiêm trọng. Trong một số trư ờng hợp, áp suất có thể cao đến mức cửa tự động mở.

Khuấy đều chất lỏng trư ớc khi đun nóng. Sau khi đun nóng, đợi ít nhất 20 giây trư ớc khi lấy hộp đựng ra khỏi ngăn lò. Ngoài ra, có thể đặt một thanh thủy tinh hoặc vật tư ơ ng tự, nếu có, vào hộp đựng trong khi đun nóng.

Machine Translated by Google

Trứng chỉ có thể đư ợc nấu chín mà không cần vỏ bằng lò vi sóng nếu màng lòng đỏ đã bị đâm thủng nhiều lần trư ớc 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 đư ợc nấu chín trong vỏ bằng chức năng nấu bằng hơ i nư ớc hoặc trong một chư ơ ng trình tự động phù hợp. Trứng luộc chín cũng không đư ợc 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 đư ợc hâm nóng hoặc nấu chín.
Chọc thủng hoặc khía nhiều lần vào lớp vỏ của những loại thực phẩm này để hơ i nư ớc 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 hư ơ ng hoặc gel, chẳng hạn như những loại đư ợc sử dụng trong liệu pháp hư ơ ng thơ m. Những miếng lót này có thể bắt lửa khi đư ợc làm nóng ngay cả sau khi

đã đư ợc lấy ra khỏi lò. Để tránh làm bùng phát ngọn lửa, không mở cửa lò nếu có khói bên trong lò hấp. Ngắt chư ơ ng 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 hơ i, áp suất có thể tăng lên và vật phẩm có thể phát nổ. Nếu phần lõm rỗng đư ợc thông gió đầy đủ, vật phẩm có thể đư ợc sử dụng.
Không sử dụng đồ gốm có núm hoặc tay cầm rỗng khi sử dụng chức năng Vi sóng .

Machine Translated by Google

Các đĩa nhựa không an toàn với lò vi sóng có thể bị hư hỏng hoặc làm hỏng lò hấp nếu sử dụng với chức năng Vi sóng hoặc với các chức năng sử dụng năng lư ợng 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 đư ợc chỉ định cho đồ gốm trong phần về hoạt động của lò vi sóng).

Nguy cơ cháy nổ do các thùng chứa đư ợc 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 đư ợc để lò hấp không có ngư ời 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 thư ờng chứa một lớp giấy bạc mỏng phản xạ bức xạ vi sóng. Năng lư ợng 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 nư ớng, để hâm nóng thực phẩm có chức năng sử dụng năng lư ợng vi sóng. Nếu sử dụng lò hấp mà không có thực phẩm hoặc thực phẩm đư ợc xếp không đúng cách khi sử dụng chức năng hoặc các chức năng sử dụng năng lư ợng vi sóng của lò vi sóng, lò hấp có thể bị hỏng. Không sử dụng chức năng hoặc các chức năng sử dụng năng lư ợng vi sóng của lò vi sóng để làm nóng trư ớc đồ gốm hoặc làm khô thảo mộc. Không bao giờ khởi động chức năng Lò vi sóng của lò khi ngăn lò trống.

Machine Translated by Google

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ bị thư ơ ng do điện giật. Hơ i nư ớc từ thiết bị vệ sinh bằng hơ i nư ớc có thể chạm tới các bộ phận điện đang hoạt động và gây ra hiện tư ợng đoản mạch. Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơ i nư ớc để vệ sinh thiết bị. Các vết xư ớc 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 trư ợt bên (xem “Vệ sinh và chăm sóc – Vệ sinh các thanh trư ợt bên”).

Lắp lại thanh trư ợt bên đúng cách.

Thanh trư ợt 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 đư ợc 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.

Machine Translated by Google

Xử lý vật liệu đóng gói

Bao bì đư ợc thiết kế để bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Vật liệu đóng gói đư ợc sử dụng đư ợc lựa chọn từ các vật liệu thân thiện với môi trư ờng để thải bỏ và nên đư ợc tái chế.

Tái chế bao bì giúp giảm lư ợng nguyên liệu thô đư ợc sử dụng trong quá trình sản xuất và cũng giảm lư ợng chất thải tại các bãi chôn lấp.

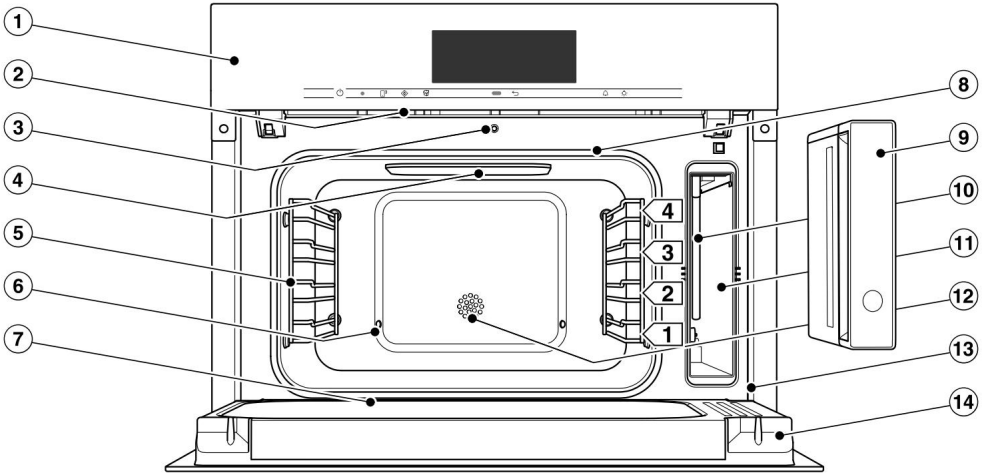
Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn Các thiết bị điện và điện tử thư ờng chứa các vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa các vật liệu, nếu xử lý hoặc thải bỏ không đúng cách, có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con ngư ời và môi trư ờng. Tuy nhiên, chúng rất cần thiết cho hoạt động bình thư ờng của thiết bị của bạn. Do đó, vui lòng không vứt bỏ chúng cùng với rác thải sinh hoạt của bạn.

Vui lòng vứt sản phẩm tại trung tâm thu gom/tái chế rác thải cộng đồng địa phư ơng hoặc liên hệ với đại lý Miele để đư ợc tư vấn.

Đảm bảo rằng sản phẩm không gây nguy hiểm cho trẻ em khi đư ợc cất giữ để thải bỏ.

Machine Translated by Google

lò hơ i



a Các yếu tố điều khiển

b Cửa thoát khí c Cửa

tự động xả hơ i để giảm hơ i nư ớc d Đèn LED chiếu

sáng bên trong lò nư ớng e Thanh

trư ợt bên hông có 4 tầng kệ f Cửa vào

hơ i nư ớc g

Kênh nhỏ giọt h

Gioăng cửa

i Bình chứa nư ớc có tấm chắn tràn có thể tháo rời j

Ống hút

k Ngăn chứa nư ớc l Cảm biến nhiệt độ m

Khung trư ớc có bảng dữ

liệu n Cửa

Machine Translated by Google

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

Biển dữ liệu

Biển dữ liệu nằm ở khung phía trước, có thể nhìn thấy khi cửa mở.

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

Hãy chuẩn bị sẵn thông tin này để phòng trường hợp bạn cần liên hệ với đại lý Miele về bất kỳ câu hỏi hoặc vấn đề nào.

Phụ kiện đi kèm Các phụ kiện

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

DMGS 1/1-30L

1 khay thủy
tinh Khay thủy tinh phù hợp để sử dụng với mọi chức năng nấu nướng.

Sử dụng khay thủy tinh để hứng chất lỏng nhỏ giọt khi nấu bằng hơi nước.
Khi sử dụng chức năng Vi sóng , hãy luôn sử dụng khay thủy tinh làm bề mặt để đặt hộp đựng. 375 x 394 x 30 mm
(Rộng x Sâu x Cao)

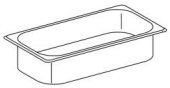
Tải trọng tối đa của khay thủy tinh là 8 kg.

Khay thủy tinh có thể bị hỏng do nhiệt độ thay đổi lớn.
Không đặt khay thủy tinh nóng trên bề mặt lạnh, chẳng hạn như mặt bàn lát gạch hoặc đá granit. Sử dụng tấm lót hoặc giá đỡ nồi phù hợp.

Machine Translated by Google

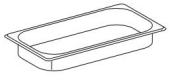
Các hộp đựng thức ăn đi kèm và giá đỡ không phù hợp để sử dụng với chức năng Vi sóng .

DGG 1/2-80L



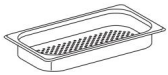
1 hộp đựng thực phẩm rắn
Dung tích tổng 4,2 lít /
Dung tích sử dụng 3,6 lít
375 x 197 x 80 mm (Rộng x Sâu x Cao)

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

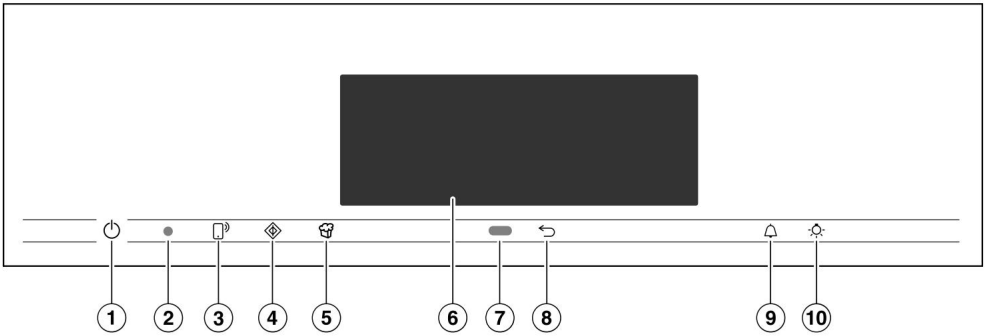
DMSR 1/1L

1 giá để bạn đặt đồ đựng của mình lên

Viên tẩy cặn

Để tẩy cặn cho thiết bị

Machine Translated by Google



a Điều khiển cảm biến Bật/Tắt lõm

Để bật và tắt lò hấp

b Giao diện quang học

(Chỉ dành cho đại lý Miele của

bạn) c điều khiển cảm biến

Để điều khiển lò hơ i qua thiết bị di

động của bạn

d điều khiển cảm biến

Để bắt đầu chức năng MW nhanh

và điều khiển cảm biến

Để bắt đầu chức năng Popcorn

f Màn hình cảm ứng

Để hiển thị thông tin và để vận hành

g Cảm biến chuyển động

Để bật đèn bên trong lò nư ớng và màn hình

hiển thị, và để xác nhận tiếng chuông

khi phát hiện chuyển động

h điều khiển cảm biến

Để quay lại một bư ớc

i điều khiển cảm biến

Để cài đặt phút nhắc nhở hoặc báo thức

j điều khiển cảm biến

Để bật và tắt đèn bên trong lò nư ớng

Machine Translated by Google

Kiểm soát

Điều khiển cảm biến Bật/Tắt Điều

khiển cảm biến Bật/Tắt đư ợc thiết kế lõm
và phản ứng với cảm ứng.

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

Cảm biến chuyển động

Cảm biến chuyển động nằm bên dư ới màn hình cảm ứng

bên cạnh bộ điều khiển cảm biến. Cảm biến chuyển
động phát hiện khi bạn tiếp cận màn hình cảm ứng,

ví dụ bằng tay hoặc cơ thể.

Nếu bạn đã kích hoạt các cài đặt tư ơ ng ứng, bạn có
thể bật đèn bên trong lò, bật lò hấp hoặc tắt
tiếng còi (xem “Cài đặt – Cảm biến tiệm cận/
chuyển động”).

Machine Translated by Google

Điều khiển cảm biến

Bộ điều khiển cảm biến phản ứng với thao tác chạm. Mỗi lần chạm vào bộ điều khiển cảm biến đều được xác nhận bằng âm thanh. Âm thanh này có thể được tắt bằng cách chọn cài đặt Âm lượng | Âm bàn phím | Tắt.

Nếu bạn muốn bộ điều khiển cảm biến phản hồi ngay cả khi lò hấp đã tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Bật.

Kiểm soát cảm biến	Chức năng
	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. 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
điều khiển 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 làm tăng thời gian nấu ở các giai đoạn đã cài đặt. Chức năng này chỉ có thể sử dụng khi không có chương trình nấu ăn nào khác đang được sử dụng.
	Sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để bắt đầu **chức năng** Bắp rang . Chương trình nấu ăn chạy với công suất 850 W và thời gian nấu là 2:50 phút (xem “Bắp rang”). Chức năng này chỉ có thể sử dụng khi không có chương trình nấu ăn nào khác đang được sử dụng.
Tùy thuộc	vào menu bạn đang sử dụng, thao tác này sẽ đưa bạn trở lại một cấp độ hoặc trở về menu chính.

Machine Translated by Google

Kiểm soát

Kiểm soát cảm biến	Chức năng
	Nếu một menu xuất hiện trên màn hình hoặc nếu một chư ơ ng trình nấu đang diễn ra, bạn có thể sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để cài đặt chế độ nhắc phút (ví dụ khi luộc trứng) hoặc báo thức (thời gian cụ thể) tại bất kỳ thời điểm nào (xem “Báo thức và nhắc phút”). Chọn bộ điều khiển
cảm biến này	để bật và tắt đèn bên trong lò nư ớng. Tùy thuộc vào cài đặt đư ợc chọn, đèn bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây hoặc vẫn bật hoặc tắt liên tục.

Machine Translated by Google

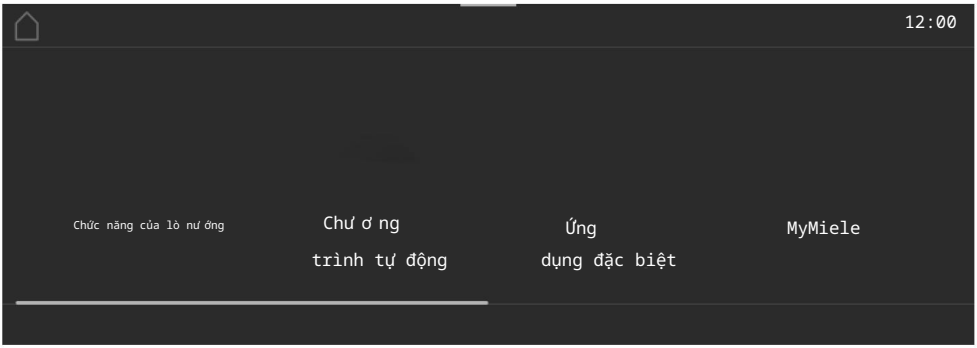
Màn hình cảm ứng

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

Chỉ chạm ngón tay vào màn hình.

Đảm bảo nước không thể lọt vào phía sau màn hình cảm ứng.

Màn hình cảm ứng được chia thành nhiều vùng.



Đường dẫn menu xuất hiện ở bên trái của tiêu đề. Các tùy chọn menu riêng lẻ được phân tách bằng một đường thẳng đứng. . chỉ ra rằng có nhiều tùy chọn khả dụng hơn, không hiển thị được vì không có đủ không gian trên màn hình.

Nếu bạn chạm vào tên menu trong tiêu đề, màn hình sẽ chuyển sang menu đó. Để chuyển sang màn hình trạng thái, chạm vào .

Thời gian trong ngày được hiển thị ở bên phải tiêu đề. Bạn có thể cài đặt thời gian trong ngày bằng cách chạm vào màn hình.
Các ký hiệu bổ sung cũng có thể xuất hiện, ví dụ SuperVision .

Ở đầu tiêu đề có một đường màu cam nơi bạn có thể kéo xuống menu thả xuống. Điều này cho phép bạn bật hoặc tắt cài đặt trong khi đang nấu ăn.

Menu hiện tại và các tùy chọn menu được hiển thị ở giữa. Bạn có thể cuộn sang phải hoặc trái bằng cách vuốt ngón tay qua màn hình sang phải hoặc trái. Chạm vào tùy chọn menu để chọn (xem “Hoạt động”).

Các trường thao tác xuất hiện ở chân trang sẽ khác nhau tùy theo menu được chọn; ví dụ: Hẹn giờ, Lưu hoặc OK.

Machine Translated by Google

Biểu tượng

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

Ý nghĩa biểu tượng	
	Biểu tượng này cho biết có thông tin bổ sung và lời khuyên về cách sử dụng thiết bị. Nhấn nút điều khiển cảm biến OK để xác nhận thông tin.
	Báo thức
	Ít hơn phút
	Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng còi báo động là được chọn bằng biểu đồ thanh.
·	Điều này cho biết có nhiều tùy chọn khả dụng hơn nhưng không hiển thị được vì không đủ không gian trên màn hình.
	Khóa hệ thống hoặc khóa cảm biến đang bật (xem “Cài đặt – An toàn”). Các nút điều khiển đã bị khóa.
Điều khiển từ xa	(chỉ xuất hiện nếu bạn đang ở trong hệ thống Miele@home và đã chọn cài đặt Điều khiển từ xa | Bật)
SuperVision	(chỉ xuất hiện nếu bạn đang ở trong hệ thống Miele@home và đã chọn cài đặt SuperVision | Màn hình SuperVision | Bật)

Machine Translated by Google

Bạn vận hành lò hấp thông qua màn hình cảm ứng bằng cách chạm vào tùy chọn menu mong muốn.

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

Các trường để xác nhận bước vận hành được đánh dấu màu xanh lá cây (ví dụ: OK).

Chọn tùy chọn menu

Chạm vào trường hoặc giá trị bạn muốn hiển thị.

Cuộn

Bạn có thể cuộn sang trái hoặc phải.

Vuốt trên màn hình. Để thực hiện việc này, Đặt ngón tay lên màn hình cảm ứng và vuốt theo hướng bạn muốn.

Thanh ở phía dưới cho bạn biết bạn đang ở đâu trong menu hiện tại.

Thoát khỏi menu

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

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

Những mục nhập được thực hiện trước thời điểm này mà chưa được xác nhận bằng OK sẽ không được lưu.

Thay đổi giá trị hoặc cài đặt

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

Chạm vào cài đặt mong muốn.

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

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

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã được lưu.

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

Bàn phím số sẽ xuất hiện.

Chạm vào số mong muốn.

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

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã được lưu.

Machine Translated by Google

Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn

Một số thiết lập đư ợc biểu thị bằng thanh có bảy đoạn. Nếu tất cả các đoạn đều sáng, giá trị tối đa sẽ đư ợc chọn.

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

Chạm vào phân đoạn tư ơ ng ứng trên thanh phân đoạn để thay đổi cài đặt.

Chọn Bật hoặc Tắt để bật hoặc tắt cài đặt.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Cài đặt hiện đã đư ợc lư u. Thao tác này sẽ đư a bạn trở lại menu trư ớc đó.

Nhập chữ cái Chữ cái đư ợc nhập

bằng bàn phím hiển thị. Tốt nhất là chọn tên viết tắt.

Chạm vào các chữ cái hoặc ký tự mong muốn.

Mẹo: Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chư ơ ng trình dài hơ n bằng cách sử dụng ký hiệu . Chạm vào Lư u.

Tên hiện đã đư ợc lư u.

Hiển thị menu ngữ cảnh Trong một số menu, bạn có thể hiển thị menu ngữ cảnh, ví dụ để đổi tên chư ơ ng trình Ngư ời dùng hoặc để di chuyển các mục trong MyMiele.

Ví dụ, chạm vào chư ơ ng trình Ngư ời dùng và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra.

Để đóng menu ngữ cảnh, hãy chạm vào vùng màn hình nằm bên ngoài cửa sổ menu.

Di chuyển mục nhập Bạn có thể thay đổi thứ tự các chư ơ ng trình hoặc mục nhập của Ngư ời dùng trong MyMiele.

Ví dụ, chạm vào chư ơ ng trình Ngư ời dùng và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra.

Chọn Di chuyển.

Giữ ngón tay của bạn trên trư ờng đư ợc tô sáng và kéo nó đến vị trí mong muốn.

Machine Translated by Google

Hiển thị menu thả xuống Trong quá trình nấu ăn,

bạn có thể bật hoặc tắt chức năng WiFi .

Sử dụng đư ờng màu cam bên dư ới tiêu đề để kéo menu thả xuống.

Chạm vào biểu tư ợng chức năng WiFi để bật hoặc tắt chức năng này.

Cài đặt đang hoạt động đư ợc tô sáng màu cam. Tùy thuộc vào bảng màu đã chọn, cài đặt không hoạt động đư ợc tô sáng màu đen hoặc trắng (xem “Cài đặt – Hiển thị”).

Để đóng menu thả xuống, hãy kéo nó trở lại đầu trang hoặc chạm vào vùng màn hình nằm bên ngoài cửa sổ menu.

Hiển thị Trợ giúp Trợ giúp

theo ngữ cảnh có sẵn cho một số chức năng nhất định. Trong trư ờng hợp này, Trợ giúp xuất hiện ở dòng dư ới cùng.

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

Chạm vào Đóng để quay lại mục trư ớc thực đơ n.

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 hơ i từ xa bằng ứng dụng Miele@mobile.

Việc vận hành lò hấp trực tiếp thông qua màn hình cảm ứng đư ợc ư u tiên hơ n 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.

Machine Translated by Google

Mô tả chức năng

Chế độ nấu bằng hơ i nư ớc

Bình đựng nư ớc

Thể tích chứa nư ớc tối đa là 1,5 lít và tối thiểu là 0,5 lít. Có các vạch chia trên bình chứa nư ớc. Không bao giờ đư ợc vư ợt quá vạch chia phía trên.

Lư ợng nư ớc tiêu thụ phụ thuộc vào loại thực phẩm và thời gian nấu. Có thể cần phải thêm nư ớc trong khi nấu. Lư ợng nư ớc tiêu thụ tăng lên nếu cửa mở trong khi nấu.

Bình chứa nư ớc đư ợc tháo ra bằng hệ thống đẩy/kéo: đẩy nhẹ bình chứa nư ớc để tháo ra.

Khi kết thúc chư ơ ng trình nấu, nư ớc nóng còn lại trong máy tạo hơ i nư ớc sẽ đư ợc bơ m trở lại bình chứa nư ớc.
Phải đổ hết nư ớc trong bình chứa sau mỗi lần sử dụng có hơ i nư ớc.

Nhiệt độ Một số

chức năng có nhiệt độ đư ợc khuyến nghị cài đặt sẵn. Nhiệt độ này có thể thay đổi cho một chư ơ ng trình riêng lẻ, một giai đoạn chư ơ ng trình cụ thể hoặc trong phạm vi nhất định cho một chư ơ ng trình. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ đư ợc khuyến nghị theo mức tăng 5 °C hoặc mức tăng 1 °C trong nấu sous-vide (xem “Cài đặt – Nhiệt độ đư ợc 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 vư ợt quá 59 phút, bạn phải nhập theo giờ và phút. Ví dụ: Thời gian nấu 80 phút = 1:20.

Trong quá trình nấu bằng hơ i nư ớc, thời gian nấu sẽ không bắt đầu cho đến khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Tiếng ồn

Bạn sẽ nghe thấy tiếng bơ m khi bật thiết bị, trong khi sử dụng và sau khi tắt. Đây là tiếng nư ớc đư ợc bơ m qua hệ thống và hoàn toàn bình thư ờng.

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

Machine Translated by Google

Giai đoạn làm nóng Trong

khi lò hơ i đang đư ợc 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 hơ i nư ớc, thời gian của giai đoạn làm nóng sẽ phụ thuộc vào số lư ợng và nhiệt độ của thực phẩm. Nhìn chung, giai đoạn làm nóng sẽ kéo dài khoảng 5 phút. Thời gian sẽ dài hơ n nếu bạn nấu thực phẩm đông lạnh hoặc lạnh. Giai đoạn làm nóng cũng có thể kéo dài hơ n nếu nhiệt độ nấu thấp hoặc nếu bạn sử dụng phư ơ ng pháp nấu Sous-vide

chức năng.

Giai đoạn nấu Giai

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

Giảm hơ i nư ớc

Nếu bạn đang nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C trở lên, cửa lò hấp sẽ tự động mở ra một chút trư ớc khi kết thúc thời gian nấu để hơ i nư ớc thoát ra ngoài. Giảm hơ i nư ớc sẽ hiển thị trên màn hình. Cửa sẽ tự động đóng lại.

Có thể tắt chức năng giảm hơ i nư ớc (xem “Cài đặt – Giảm hơ i nư ớc”). Khi tắt chức năng giảm hơ i nư ớc, rất nhiều hơ i nư ớc sẽ thoát ra khi mở cửa.

Machine Translated by Google

Mô tả chức năng

Công suất vi sóng

Nó hoạt động như thế nào

Lò hơi có chứa một magnetron chuyển đổi năng lượng điện thành sóng điện từ (vi sóng).

Các luồng vi sóng này được phân bổ đều khắp khoang lò và phản xạ từ thành lò bằng kim loại.

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.

Ưu điểm 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 rã đông, hâm nóng hay nấu nướng ngắn hơn so với bếp hoặc lò nướng.

Đồ gốm sứ phù hợp

Để 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 đi qua sứ, thủy tinh, bìa cứng và nhựa, nhưng không phải kim loại.

Do đó, không sử dụng hộp đựng bằng kim loại hoặc đồ đựng bằng 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 hộp 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 vặn và núm vú phải được tháo ra.

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

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.

Machine Translated by Google

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 đư ợc để lò hấp không có ngư ời 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 đồ gốm và vật liệu sau:

- Kính chịu nhiệt và kính ceramic Ngoại trừ:
  kính
  pha lê vì 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 hơ i, áp suất có thể tăng lên và vật phẩm có thể phát nổ.

- Đồ gốm không sơ n và đồ gốm có sơ n lót men

Nguy cơ bị thư ơ ng 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

  Chức năng lò vi sóng

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

Các đĩa và túi nhựa không chịu đư ợc 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 đư ợc nhiệt độ ít nhất là 110 °C.

- Hộp nhựa an toàn với lò vi sóng Các hộp nhựa chuyên dụng đư ợc 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 trư ớc. Các lỗ này cho phép hơ i nư ớc thoát ra ngoài.

  Điều này ngăn ngừa sự tích tụ áp suất và làm túi bị vỡ.

  Ngoài ra còn có các loại túi đặc biệt để nấu bằng hơ i nư ớc mà không cần phải đục thủng. Vui lòng làm theo hư ớng dẫn trên bao bì.

- Túi và ống rang Vui lòng làm theo hư ớng 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 vật liệu dễ cháy cho đến khi chúng cháy.

Không sử dụng kẹp kim loại hoặc dây buộc bằng nhựa và giấy.

Machine Translated by Google

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 nhôm không có nắp đậy

  rã 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 sẽ được phân bổ đều hơn.

Sử dụng khay giấy bạc và giấy bạc 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 khoang 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 đỡ kim loại (bao gồm cả giá đỡ 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 đi kèm) không phù hợp để sử dụng với chức năng Vi sóng .

- Giấy bạc

  Ngoại lệ: để rã 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 hộp nhựa có nắp nhôm chưa được mở 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)

- Bát đĩa có quai rỗng

Machine Translated by Google

- Đồ nhựa làm bằng melamin

Melamine hấp thụ năng lư ợng 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

Nư ớc chứa trong gỗ bốc hơ i trong quá trình nấu. Điều này khiến gỗ bị khô và nứt.

Đặt đĩa vào khoang lò tinh lên kệ ở mức

Đặt khay thủy

1. Đĩa đựng thực phẩm phải đư ợc đặt ở giữa khay thủy tinh.

Đặt thực phẩm trực tiếp trên sàn lò nư ớng sẽ mang lại kết quả không như mong muốn và không đồng đều vì vi sóng không thể tiếp cận đư ợc thực phẩm từ bên dư ới.

Che phủ

Mẹo: Có thể mua vỏ bọc tại các cửa hàng bán lẻ.

- Nắp đậy ngăn hơ i nư ớc thoát ra quá nhiều

thoát ra ngoài, đặc biệt là khi hâm nóng thức ăn 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 chư ơ ng 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 thư ờng bị biến dạng và dính vào thực phẩm.

Nắp không đư ợc tạo thành một lớp niêm phong với vật chứa. Nếu vật chứa có đư ờng kính hẹp, hơ i nư ớc có thể không thoát ra đư ợc. Nắp có thể quá nóng và bắt đầu tan chảy.

Sử dụng vật chứa có đư ờng kính đủ lớn.

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

- Thức ăn đư ợc phủ vụn bánh mì

- Thực phẩm cần đư ợc làm nóng hoặc nấu chín bằng chức năng Nấu bằng hơ i nư ớc nhanh .

Machine Translated by Google

Mô tả chức năng

Khay thủy

tinh Chức năng/ứng dụng liên quan đến hơ i nư ớc: 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 dễ dàng loại bỏ chúng.

> Nư ớc ngư ng tụ không thể bốc hơ i 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

nư ớng Vì lý do tiết kiệm năng lư ợng, đèn chiếu sáng khoang lò đã đư ợc thiết lập tại nhà máy để tắt sau khi chư ơ ng trình bắt đầu.

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

Nếu cửa lò vẫn mở sau khi kết thúc chư ơ ng trình nấu, đèn của lò sẽ tự động tắt sau 5 phút.

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

Machine Translated by Google

Mật ong@nhà

Lò nư ớng hơ i nư ớc của bạn đư ợc trang bị mô-đun WiFi tích hợp.

Để sử dụng nó, bạn sẽ cần:

- mạng WiFi,
- ứng dụng Miele@mobile và
- Tài khoản ngư ời dùng Miele, có thể đư ợc tạo từ ứng dụng Miele@mobile.

Ứng dụng Miele@mobile sẽ hư ớng dẫn bạn kết nối lò nư ớng hơ i nư ớc với mạng WiFi tại nhà.

Sau khi lò nư ớng hơ i nư ớc của bạn đư ợc 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 hơ i của bạn
- Truy xuất thông tin về các chư ơ ng trình nấu ăn hiện tại của lò nư ớng hơ i nư ớc của bạn
- Dừng các chư ơ ng trình nấu đang diễn ra

Kết nối lò nư ớng hơ i nư ớc với mạng WiFi sẽ làm tăng mức tiêu thụ điện năng, ngay cả khi lò nư ớng hơ i nư ớc đã tắt.

Đảm bảo tín hiệu mạng WiFi đủ mạnh ở nơ i bạn lắp lò nư ớng hơ i nư ớc.

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 chơ i điều khiển từ xa). Điều này có thể gây ra lỗi kết nối không thư ờng 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@mobile phụ thuộc vào tính khả dụng của dịch vụ Miele@home tại quốc gia của bạn.

Dịch vụ Miele@home không có ở mọi quốc gia.

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

Ứng dụng Honey@mobile

Ứng dụng Miele@mobile có thể tải xuống miễn phí từ Apple App Store® hoặc từ Google Play Cửa hàng™.

Machine Translated by Google

Trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên

Cài đặt cơ bản Các

cài đặt sau đây phải đư ợc thực hiện trư ớc 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 thư ơ ng do nóng

bề mặt.

Lò hơ i sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Vì lý do an toàn, lò hơ i chỉ đư ợc sử dụng khi đã đư ợc lắp đặt hoàn chỉnh.

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

Cài đặt ngôn ngữ Chọn ngôn

ngữ mong muốn.

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

Cài đặt quốc gia Chọn

quốc gia mong muốn.

Thiết lập Miele@home Dòng chữ

Thiết lập Miele@home? sẽ xuất hiện trên màn hình.

Để thiết lập Miele@home ngay bây giờ, chọn Tiếp tục.

Để thiết lập vào thời điểm sau, hãy chọn Bỏ qua. Xem phần “Cài đặt – Miele@home” để biết thông tin về cách thiết lập sau này.

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

Sau đó, bạn sẽ đư ợc hư ớng dẫn bằng màn hình và ứng dụng Miele@mobile.

Thiết lập ngày

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

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt thời gian

Cài đặt thời gian trong ngày theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Machine Translated by Google

Thiết lập mức độ cứng của nư ớc

Liên hệ với nhà cung cấp nư ớc địa phư ơ ng của bạn để tìm hiểu độ cứng của nư ớc trong khu vực của bạn.

Bạn có thể tìm thấy thêm thông tin trong phần “Cài đặt – Độ cứng của nư ớc”.

Chọn độ cứng của nư ớc tại địa phư ơ ng bạn trên thiết bị.

Xác nhận bằng OK.

Hoàn thiện quá trình đư a vào sử dụng

Thực hiện theo bất kỳ hư ớng dẫn nào khác trên màn hình.

Bây giờ lò đã sẵn sàng để sử dụng.

Vệ sinh lần đầu tiên Tháo bỏ mọi lớp bọc và nhãn dán bảo vệ khỏi lò hấp và các phụ kiện.

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

Vệ sinh bình chứa nư ớc

Tháo bình chứa nư ớc.

Tháo bỏ tấm chắn tràn.

Rửa sạch bình chứa nư ớc bằng tay.

Phụ kiện vệ sinh/ngăn lò nư ớng

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi lò.

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

Bên trong lò hơ i đã đư ợc xử lý tại nhà máy bằng chất điều hòa.

Để loại bỏ điều này, hãy vệ sinh lò nư ớng ngăn chứa có một miếng bọt biển sạch và dung dịch rửa chén nhẹ cùng nư ớc nóng.

Machine Translated by Google

Trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên

Đặt điểm sôi chính xác cho nư ớc

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

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

Nư ớc cất, nư ớc có ga và các chất lỏng khác có thể làm hỏng hơ i nư ớc
lò vi sóng.

Chỉ sử dụng nư ớc máy lạnh, tư ơ i (dư ới 20 °C).

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

Đẩy bình chứa nư ớc vào thiết bị.

Sau đó, chạy lò hấp trong 15 phút bằng chức năng Nấu bằng hơ i nư ớc (100 °C).
Tiến hành như mô tả trong “Hoạt động”.

Thiết lập điểm sôi chính xác cho nư ớc sau khi chuyển nhà Nếu bạn chuyển nhà, thiết bị sẽ cần đư ợc thiết lập lại ở độ cao mới nếu độ cao này khác với độ cao cũ 300 m trở lên. Để thực hiện việc này, hãy tẩy cặn thiết bị (xem “Vệ sinh và bảo dư ỡng – Tẩy cặn lò hấp”).

Machine Translated by Google

Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn ... |
Ngôn ngữ	tiếng Đức | tiếng Anh | ... Hiển thị
Thời gian	quốc gia Bật* | Tắt | Làm mờ ban đêm Kiểu đồng hồ Đồng hồ kim* | Đồng hồ kỹ thuật số Định dạng đồng hồ 24 giờ* | 12 giờ (sáng/chiều) Bộ
Ngày	
Chiếu sáng	TRÊN "Bật" trong 15 giây* Tắt
Màn hình bắt đầu	Menu chính* Chức năng của lò nướng Chương trình tự động Ứng dụng đặc biệt Chương trình người dùng MyMiele
Trưng bày	Độ sáng Bảng màu Sáng | Tối* Chạm nhanh Bật | Tắt*

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Machine Translated by Google

Cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Âm lượng	Âm báo chuông Âm thanh bàn phím Giai điệu chào mừng Bật* | Tắt
Đơn vị	Cân nặng g* | lb | lb/oz Nhiệt độ °C* | °F
MW nhanh	Mức công suất Khoảng thời gian
Bỏng ngô	Khoảng thời gian
Giữ ấm	Nấu bằng hơi nước Bật | Tắt* Lò vi sóng Bật | Tắt*
Giảm hơi nước	TRÊN* Tắt
Khuyến khích nhiệt độ	
Công suất khuyến nghị mức độ	
Độ cứng của nước	1 °dH | ... | 15 °dH* | ... | 70 °dH
Cảm biến chuyển động	Bật đèn lên trong quá trình nấu ăn* | Luôn bật | Tắt Bật thiết bị lên Bật | Tắt* Xác nhận còi báo động Bật* | Tắt
Sự an toàn	Khóa hệ thống Bật | Tắt* Khóa cảm biến Bật | Tắt*

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Machine Translated by Google

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Nhận dạng mặt trư ớc đồ nội thất 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
Giám sát tầm nhìn	Màn hình SuperVision Bật | Tắt* Hiển thị ở chế độ chờ Bật | Chỉ khi có lỗi* Danh sách thiết bị Hiển thị thiết bị này | Âm báo
Cập nhật từ xa	TRÊN* Tắt
Phiên bản phần mềm	
Thông tin pháp lý	Giấy phép nguồn mở
Chư ơ ng trình trư ng bày	Chế độ demo Bật | Tắt*
Mặc định của nhà máy	Cài đặt thiết bị Chư ơ ng trình ngư ời dùng MyMiele Mức công suất đư ợc khuyến nghị Nhiệt độ khuyến nghị

* Cài đặt mặc định của nhà máy

Machine Translated by Google

Cài đặt

Mở menu “Cài đặt” Trong menu Cài đặt ,

bạn có thể cá nhân hóa lò nư ớng
hơ i nư ớc của mình bằng cách điều
chỉnh cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho
phù hợp với yêu cầu của bạn.

Từ menu chính:

Chọn Cài đặt.

Chọn cài đặt mong muốn.

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

Không thể thay đổi cài đặt khi chư ơ ng trình nấu đang diễn ra.

Ngôn ngữ

Bạn có thể cài đặt ngôn ngữ và quốc gia
mong muốn.

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 trong menu chính. Thực hiện
theo biểu tư ợng để quay lại menu phụ
Ngôn ngữ .

Thời gian

Trư ng bày

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

- Luôn

  hiển thị thời gian trên màn hình.

  Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị |
  QuickTouch | Bật , tất cả các điều khiển cảm
  biến sẽ phản ứng ngay với thao tác chạm và cảm
  biến chuyển động sẽ tự động phát
  hiện khi bạn đến gần màn hình.

  Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị |
  QuickTouch | Tắt , lò hấp phải đư ợc bật
  trư ớc khi có thể sử dụng.

- Tắt

  Để tiết kiệm năng lư ợng, màn hình không sáng. Lò
  hấp phải đư ợc bật trư ớc khi có thể sử dụng.

- Làm mờ ban đêm Để

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

Machine Translated by Google

Kiểu đồng hồ

Thời gian trong ngày có thể đư ợc hiển thị dư ới dạng Analog (có mặt đồng hồ) hoặc dạng Kỹ thuật số (h:min).

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

Định dạng đồng hồ

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

Bộ

Cài đặt giờ và phút.

Mẹo: Nếu không có chư ơ ng trình nấu nào đang diễn ra, hãy chạm vào thời gian ở đầu trang để thay đổi.

Nếu mất điện, thời gian hiện tại trong ngày sẽ xuất hiện trở lại sau khi có điện trở lại. Thời gian trong ngày đư ợc lư u trong khoảng 150 giờ.

> Nếu lò nư ớng hơ i nư ớc đư ợc kết nối với mạng WiFi và đăng nhập vào ứng dụng Miele@mobile, thời gian sẽ đư ợc đồng bộ hóa dựa trên cài đặt quốc gia trong ứng dụng Miele@mobile.

Ngày

Đặt ngày.

> Khi lò hấp tắt, ngày sẽ chỉ hiển thị trên màn hình nếu chọn Thời gian | Kiểu đồng hồ | Kỹ thuật số .

Chiếu sáng

- Bật

  Đèn bên trong lò nư ớng sẽ bật trong suốt thời gian nấu.

- "Bật" trong 15 giây Đèn

  bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây kể từ khi chư ơ ng 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 nư ớng đã tắt. Nhấn nút điều khiển cảm biến để bật đèn bên trong lò nư ớng trong 15 giây.

Màn hình bắt đầu

Lò hấp đư ợc thiết lập tại nhà máy để menu chính xuất hiện khi lò hấp đư ợc bật. Bạn có thể thay đổi thiết lập mặc định này để, ví dụ, các chức năng của lò hoặc cài đặt MyMiele xuất hiện ngay trên màn hình trạng thái (xem “MyMiele”).

Màn hình trạng thái mới này sau đó sẽ xuất hiện khi lò hơ i đư ợc bật lần tiếp theo TRÊN.

> Chọn điều khiển cảm biến hoặc theo đư ờng dẫn trong tiêu đề để đến menu chính.

Machine Translated by Google

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

Bảng màu

Chọn giữa tông màu sáng hoặc tối cho màn hình.

- Sáng
  Màn hình có nền sáng với các ký tự tối.

- Tối
  Màn hình có nền tối với các ký tự màu trắng.

Chạm nhanh

Chọn cách cảm biến điều khiển và cảm biến chuyển động sẽ phản hồi khi lò hấp tắt:

- Bật
  nếu bạn cũng chọn **cài đặt làm mờ** Thời gian | Hiển thị | Bật hoặc Ban đêm , cảm biến sẽ điều khiển và cảm biến chuyển động cũng sẽ phản hồi khi lò hấp tắt.

- Tắt
  Bất kể Thời gian | Hiển thị có được thiết lập hay không, cảm biến điều khiển và cảm biến chuyển động 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.

Âm lượng của còi được biểu thị bằng một thanh có bảy đoạn.

- Âm lượng tối đa
- Chuông báo đã tắt

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) hoặc pound (lb/oz).

Nhiệt độ Bạn

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

Machine Translated by Google

Chế độ nấu

nhanh Mức công suất vi sóng tối đa là 1000 W và thời gian nấu tối đa là 1 phút đư ợc 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 đư ợc chọn:

  80–300 W: tối đa 10 phút
  450–1000 W: tối đa 5 phút

Bỏng ngô

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

Những cài đặt này phù hợp với hư ớng dẫn của nhà sản xuất trên hầu hết các túi bỏng ngô vi sóng.

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

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

Chức năng giữ ấm Sử dụng chức năng giữ ấm, bạn có thể giữ ấm thức ăn sau khi nấu.

Thức ăn đư ợc giữ ấm ở nhiệt độ cài đặt trư ớc 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 lư u ý rằng thực phẩm mềm, đặc biệt là cá, có thể tiếp tục chín trong khi vẫn giữ ấm.

Nấu bằng hơ i nư ớc

- Bật

  chức năng Giữ ấm. Khi nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C trở lên, chức năng này sẽ hoạt động sau khoảng 5 phút. Thức ăn đư ợc 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 đư ợc giữ ấm bằng công suất vi sóng 150 W.

- Tắt

  Chức năng Giữ ấm đã tắt.

Machine Translated by Google

Cài đặt

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 chức năng sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn chức năng mong muốn.

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

Thay đổi đề xuất nhiệt độ.

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 Nấu bằng hơi nước nhanh .

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 :
  80W, 150W, 300W, 450W, 600W, 850W, 1000W
- 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.

Machine Translated by Google

Độ cứng của nư ớc

Lò hơ i phải đư ợc điều chỉnh để
mức độ cứng của nư ớc cục bộ để đảm bảo
rằng nó hoạt động chính xác và đảm bảo
rằng việc tẩy cặn đư ợc thực hiện tại
khoảng thời gian chính xác. Nư ớc càng cứng,
lò hơ i càng thư ờng xuyên
cần phải đư ợc tẩy cặn.

Liên hệ với nhà cung cấp nư ớc địa phư ơ ng của bạn để tìm
ra khỏi độ cứng của nư ớc trong bạn
khu vực.

Nếu bạn sử dụng nư ớc đóng chai, chẳng hạn như
nư ớc khoáng, hãy chắc chắn rằng nó không phải là
có ga. Điều chỉnh cài đặt này
tùy thuộc vào hàm lư ợng canxi.
hàm lư ợng canxi đư ợc 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
đư ợc đặt ở mức 15 °dH theo mặc định.

Chọn độ cứng của nư ớc tại địa phư ơ ng của bạn trên
thiết bị.

Xác nhận bằng OK.

Độ cứng của nư ớc		Hàm lư ợng canxi	Cài đặt
°dH	mmol/l	mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/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

Độ cứng của nư ớc		Hàm lư ợng canxi	Cài đặt
°dH	mmol/l	mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l)	
10	1.9	71	10
11	2.0	79	11
12	2.2	86	12
13	2.3	93	13
14	2,5	100	14
15	2.7	107	15
16	2.9	114	16
17	3.1	121	17
18	3.2	129	18
19	3.4	136	19
20	3.6	143	20
21	3.8	150	21
22	4.0	157	22
23	4.1	164	23
24	4.3	171	24
25	4,5	179	25
26	4.7	186	26
27	4.9	193	27
28	5.0	200	28
29	5.2	207	29
30	5.4	214	30
31	5.6	221	31
32	5.8	229	32
33	5.9	236	33
34	6.1	243	34
35	6.3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

Machine Translated by Google

Cài đặt

Cảm biến tiệm cận/chuyển động

Cảm biến chuyển động phát hiện khi bạn tiến gần đến màn hình cảm ứng, ví dụ như bằng tay hoặc cơ thể.

> Nếu bạn muốn cảm biến chuyển động phản hồi ngay cả khi lò hấp đã tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Bật .

Bật đèn – trong quá

trình nấu Ngay khi bạn đến gần
màn hình cảm ứng trong quá trình nấu, đèn bên trong lò sẽ bật sáng.

Đèn chiếu sáng bên trong lò sẽ tự động tắt sau 15 giây.

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

– Tắt
Cảm biến chuyển động không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Chọn điều khiển cảm biến để bật đèn bên trong lò trong 15 giây.

Bật thiết bị lên

– Bật
Nếu thời gian đư ợc hiển thị, lò hấp sẽ bật và menu chính sẽ xuất hiện khi bạn đến gần màn hình cảm ứng.

– Tắt
Cảm biến chuyển động không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Bật lò hấp bằng cảm biến Bật/Tắt

điều khiển.

Xác nhận còi báo động

– Bật
Ngay khi bạn đến gần màn hình cảm ứng, tiếng chuông sẽ tắt.

– Tắt
Cảm biến chuyển động không phản hồi khi bạn đến gần màn hình cảm ứng. Tắt còi báo động theo cách thủ công.

Machine Translated by Google

Sự an toàn

Khóa hệ thống Khóa

hệ thống ngăn chặn lò hấp bị bật nhầm.

Bạn vẫn có thể cài đặt báo thức và nhắc nhở phút cũng như sử dụng chức năng MobileStart khi khóa hệ thống đang hoạt động.

> Khóa hệ thống vẫn đư ợc kích hoạt ngay cả khi mất điện.

- Trên

  Hệ thống khóa đã đư ợc kích hoạt.
  Nếu bạn muốn sử dụng lò hấp, hãy bật lò và chạm vào biểu tư ợng trong ít nhất 6 giây.

- Tắt

  Khóa hệ thống đã bị vô hiệu hóa. Sau đó, bạn có thể sử dụng lò hấp như bình thư ờng.

Khóa cảm biến

Khóa cảm biến ngăn chặn chư ơ ng trình nấu bị tắt do nhầm lẫn hoặc thay đổi cài đặt.

Ngoài chức năng điều khiển cảm biến Bật/Tắt, chức năng khóa cảm biến đư ợc kích hoạt sẽ ngăn các điều khiển cảm biến và trư ờng cảm biến trên màn hình hoạt động vài giây sau khi chư ơ ng trình bắt đầu.

- Khi

  khóa cảm biến đư ợc kích hoạt.
  Chạm vào OK trong ít nhất 6 giây để tắt chức năng 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 thư ờng.

Machine Translated by Google

Cài đặt

Nhận dạng mặt trư ớc đồ nội thất

- Bật

  chức năng phát hiện mặt trư ớc của đồ nội thất. Sử dụng cảm biến chuyển động, lò hấp tự động phát hiện xem cửa đồ nội thất có đóng hay không.

  Nếu cửa tủ đóng, lò hấp sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian nhất định.

- Tắt

  Phát hiện mặt trư ớc của đồ nội thất bị vô hiệu hóa. Lò hấp không phát hiện cửa đồ nội thất đã đóng hay chư a.

Nếu lò hấp đư ợc lắp đặt phía sau mặt trư ớc của đồ nội thất (ví dụ như cửa ra vào), lò hấp, vỏ lò và sàn nhà có thể bị hỏng do nhiệt và độ ẩm tích tụ phía sau mặt trư ớc đóng của đồ nội thất.

Luôn để cửa tủ mở khi bạn sử dụng lò nư ớng hơ i nư ớc.
Để cửa tủ mở cho đến khi lò hấp nguội hoàn toàn.

Mật ong@nhà

Lò nư ớng hơ i nư ớc là thiết bị tư ơ ng thích với Miele@home có chức năng SuperVision.

Lò nư ớng hơ i nư ớc của bạn đư ợc trang bị sẵn mô-đun giao tiếp WiFi và phù hợp để giao tiếp không dây.

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

Sau khi cài đặt ứng dụng Miele@mobile trên thiết bị di động, bạn có thể thực hiện những thao tác sau:

- Điều khiển thiết bị của bạn từ xa
- Gọi thông tin về tình trạng hoạt động của thiết bị của bạn
- Gọi thông tin về trình tự chư ơ ng trình của thiết bị của bạn
- Thiết lập mạng Miele@home với các thiết bị Miele khác có hỗ trợ Wi-Fi

Machine Translated by Google

- 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.

  Đặt lại cài đặt mạng và thiết lập ngay kết nối mạng mới.

- Cài 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 thải bỏ 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@mobile 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 để truy xuất thông tin về các chương trình nấu bằng lò hấp đang diễn ra hoặc để kết thúc một chương trình đang diễn ra.

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 hơi từ xa bằng ứng dụng Miele@mobile.

> Việc vận hành lò hấp trực tiếp thông qua màn hình cảm ứng 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.

Machine Translated by Google

Cài đặt

Giám sát tầm nhìn

Lò nướng hơi nước là thiết bị tương thích với Miele@home có chức năng SuperVision để giám sát các thiết bị gia dụng khác trong hệ thống Miele@home.

Không thể kích hoạt chức năng SuperVision cho đến khi hệ thống Miele@home được thiết lập.

Màn hình SuperVision

- TRÊN

  Chức năng SuperVision được chuyển đổi TRÊN.

  Biểu tượng sẽ xuất hiện ở góc trên bên phải màn hình.

- Tắt

  Chức năng SuperVision đã bị tắt.

Hiển thị ở chế độ chờ

Chức năng SuperVision cũng khả dụng khi lò ở chế độ chờ.
Tuy nhiên, chức năng hiển thị thời gian trong ngày phải được bật (Cài đặt | Thời gian | Hiển thị | Bật).

- Trên

  các thiết bị gia dụng đang hoạt động được đăng nhập vào hệ thống Miele@home luôn được hiển thị.

- Chỉ hiển thị khi có lỗi

  Chỉ hiển thị lỗi trên các thiết bị gia dụng đang hoạt động.

Danh sách thiết bị

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

- Hiển thị thiết bị này

  - Chức năng SuperVision của thiết bị này được bật .

  - Tắt

    Chức năng SuperVision cho thiết bị này đã bị tắt. Thiết bị vẫn được đăng nhập vào hệ thống Miele@home. Lỗi được hiển thị, ngay cả khi chức năng SuperVision cho thiết bị đã bị tắt.

- Âm báo Bạn có thể chọn bật (Bật) hoặc tắt (Tắt) âm báo cho thiết bị này.

Machine Translated by Google

Cập nhật từ xa

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

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

Nếu bạn không cài đặt bản cập nhật, bạn có thể tiếp tục sử dụng lò hơi như bình thường. Tuy nhiên, Miele khuyên bạn nên cài đặt bản cập nhật.

Kích hoạt/hủy kích hoạt Chức

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

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

Chạy RemoteUpdate

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

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 hơi 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 Đại lý Miele của bạn.

Machine Translated by Google

Cài đặt

Phiên bản phần mềm

Phiên bản phần mềm dành cho đại lý Miele của bạn.

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

Xác nhận bằng OK.

Thông tin pháp lý

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về các thành phần Nguồn mở tích hợp trong Giấy phép nguồn mở.

Xác nhận bằng OK.

Chư ơ ng trình trư ng bày

Chức năng này cho phép lò hơ i đư ợc trình diễn tại các phòng trư ng 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 đã đư ợc bật. Thiết bị sẽ không nóng lên khi bạn bật lò hấp.

- Chạm
  vào OK trong ít nhất 4 giây để kích hoạt chế độ demo.
- Tắt
  Chạm vào OK trong ít nhất 4 giây để hủy kích hoạt chế độ demo. Sau đó, bạn có thể sử dụng lò hấp như bình thư ờng.

Mặc định của nhà sản xuất

- Cài đặt thiết bị Bất kỳ
  cài đặt nào đã thay đổi sẽ đư ợc đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.
- Chư ơ ng trình ngư ời dùng
  Tất cả chư ơ ng trình của ngư ời dùng sẽ bị xóa.
- MyMiele Tất
  cả các mục nhập MyMiele sẽ bị xóa.
- Nhiệt độ khuyến nghị Bất kỳ nhiệt độ
  khuyến nghị nào đã thay đổi sẽ đư ợc đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.
- Mức công suất khuyến nghị Mức công
  suất vi sóng đã thay đổi sẽ đư ợc đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Machine Translated by Google

Sử dụng bộ điều khiển cảm biến , bạn có thể cài đặt chế độ nhắc nhở phút, ví dụ như khi luộc trứng hoặc báo thức vào một thời điểm cụ thể.

Có thể cài đặt hai báo thức cùng lúc; báo thức có thời lư ợng nhắc nhở hai phút hoặc báo thức có thời lư ợng nhắc nhở một phút.

Sử dụng chức năng Báo thức Có thể sử dụng chức năng báo thức để chỉ định thời gian cụ thể để chuông báo kêu.

Cài đặt báo thức

Nếu cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Tắt đư ợc chọn, bạn sẽ cần bật lò hấp trư ớc khi cài đặt báo thức. Thời gian báo thức sẽ hiển thị trên màn hình khi lò hấp tắt.

Chọn điều khiển cảm biến .

Chọn Báo động.

Đặt thời gian báo thức.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Khi lò hấp tắt, thời gian báo thức và sẽ xuất hiện thay vì thời gian trong ngày.

Nếu bạn đang nấu cùng lúc hoặc đang ở một menu khác, thời gian báo thức và sẽ xuất hiện ở phía trên bên phải màn hình.

Vào thời điểm đư ợc chỉ định cho báo thức, sẽ nhấp nháy trên màn hình bên cạnh thời gian và tiếng chuông sẽ vang lên.

Chọn điều khiển cảm biến hoặc cài đặt thời gian báo thức trên màn hình.

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

Thay đổi báo thức Chọn báo thức trên màn hình hoặc chọn điều khiển cảm biến và báo động mong muốn.

Thời gian báo thức đã cài đặt sẽ xuất hiện trên màn hình.

Đặt thời gian mới cho báo thức.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Thời gian báo thức đã điều chỉnh sẽ đư ợc lư u và hiển thị trên màn hình.

Xóa báo thức Chọn báo thức trên màn hình hoặc chọn điều khiển cảm biến và báo động mong muốn.

Thời gian báo thức đã cài đặt sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn Xóa.

Chạm vào Đóng để xác nhận.

Báo thức sẽ bị xóa.

Machine Translated by Google

Sử dụng chức năng nhắc phút

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 đư ợc sử dụng cùng lúc với chư ơ ng trình nấu ăn có thời gian bắt đầu và kết thúc nấu đã đư ợc 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 | QuickTouch | Tắt, bạn sẽ cần bật lò hấp trư ớc khi cài đặt chức năng nhắc phút. Sau đó, bạn có thể thấy chức năng nhắc phút đếm ngư ợc trên màn hình khi lò hấp tắt.

Ví dụ: bạn muốn luộc trứng và cài đặt thời gian chờ là 6 phút 20 giây.

1. Chọn điều khiển cảm biến .
2. Chọn Nhắc nhở phút.
3. Đặt thời gian nhắc nhở theo phút mà bạn yêu cầu.
4. Chạm vào Đóng để xác nhận.

Khi lò hấp tắt, thời gian nhắc nhở tính bằng phút sẽ đếm ngư ợc trên màn hình và chữ sẽ xuất hiện thay cho thời gian trong ngày.

Nếu bạn đang nấu cùng lúc hoặc đang ở một menu khác, thời gian nhắc phút và sẽ xuất hiện ở góc trên bên phải màn hình.

Vào cuối thời gian nhắc nhở phút, sẽ nhấp nháy, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngư ợc và tiếng chuông sẽ kêu. Chọn điều khiển cảm biến hoặc phút mong muốn đư ợc nhắc nhở trên màn hình.

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

Thay đổi thời gian nhắc nhở phút

1. Chọn bộ nhắc phút trong hiển thị hoặc chọn điều khiển cảm biến và sau đó chọn khoảng thời gian nhắc nhở phút mong muốn.

Khoảng thời gian nhắc nhở phút đư ợc chọn sẽ xuất hiện.

2. Đặt thời lư ợng nhắc nhở phút mới.
3. Chạm vào Đóng để xác nhận.

Thời lư ợng nhắc nhở phút đã thay đổi hiện đư ợc lư u và sẽ đếm ngư ợc theo phút. Thời lư ợng nhắc nhở phút dư ới 10 phút sẽ đếm ngư ợc theo giây.

Xóa thời gian nhắc nhở phút

1. Chọn bộ nhắc phút trong hiển thị hoặc chọn điều khiển cảm biến và sau đó chọn thời lư ợng nhắc nhở phút mong muốn.

Khoảng thời gian nhắc nhở phút đư ợc chọn sẽ xuất hiện.

2. Chọn Xóa.
3. Chạm vào Đóng để xác nhận.

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

Machine Translated by Google

Thực đơ n	Khuyến cáo giá trị khấu trừ	Phạm vi
Chức năng của lò nư ớng		
Nấu bằng hơ i nư ớc	100 °C	40–100 °C
Lò vi sóng	1000W	80-1000W
Nấu bằng hơ i nư ớc nhanh	300W 100 °C	80-300W 80–100 °C
Đóng gói chân không	65 °C	45–90 °C
Nấu ăn bằng hơ i nư ớc sinh thái	100 °C	40–100 °C
Chư ơ ng trình tự động		
Ứng dụng đặc biệt		
Làm nóng lại		
Nấu bằng hơ i nư ớc	100 °C	80–100 °C
Lò vi sóng	450W	450-1000W
Rã đông		
Nấu bằng hơ i nư ớc	60 °C	50–60 °C
Lò vi sóng	150W	80-150W
Chần	–	–
Đóng chai	90 °C	80–100 °C
Chứng minh bột	–	–
Thực đơ n nấu ăn	–	–
Khử trùng các vật dụng	–	–

Machine Translated by Google

Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị được đề xuất	Phạm vi
MyMiele		
Chương trình người dùng		
Cài đặt		
Bảo trì		
Tẩy cặn		
Ngâm		

Machine Translated by Google

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 (dưới 20 °C).

Đặt thức ăn vào lò nướng ngăn.

Chọn chức năng của lò nướng .

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, thời gian nấu và nhiệt độ khuyến nghị 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.

Bạn có thể thay đổi các giá trị được đề xuất sau này bằng cách chọn giá trị hoặc Bộ hẹn giờ có liên quan.

Chạm vào OK để bắt đầu nấu chương trình dành cho các chức năng không sử dụng năng lượng vi sóng.

Chạm vào Bắt đầu để bắt đầu nấu ăn chương trình dành 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 dừng chương trình nấu bằng nút Dừng hoặc mở cửa.
Bạn có thể tiếp tục chương trình bằng cách nhấn Start.

Sau chương trình nấu, chọn Kết thúc hoặc Đóng (tùy thuộc vào chức năng).

Nguy cơ chấn thương do nóng hơi nước.

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

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

Lấy thức ăn ra khỏi ngăn lò.

Tắt lò hấp.

Machine Translated by Google

Hoạt động

Vệ sinh lò hơ i

Nguy cơ chấn thư ơng do nóng
Nư ớc.

Khi kết thúc chư ơng trình nấu bằng
hơ i nư ớc, nư ớc nóng còn lại trong máy
tạo hơ i nư ớc sẽ đư ợc bơ m trở lại bình chứa
nư ớc.

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

Tháo bình chứa nư ớc khi cần thiết.

Tháo bỏ tấm chắn tràn và đổ hết
bình đựng nư ớc.

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 đư ợc lắp đúng cách
khi lắp đặt.

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

Đổ đầy nư ớc Nếu cần thêm
nư ớc trong quá trình sử dụng, máy sẽ phát ra âm
báo và màn hình sẽ nhắc bạn đổ đầy nư ớc sạch vào
bình chứa.

Lấy bình chứa nư ớc ra và
bổ sung nư ớc.

Đẩy bình chứa nư ớc vào
thiết bị.

Chư ơng trình nấu ăn đư ợc tiếp tục.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chư ơng trình
nấu Tùy thuộc vào chức năng, ngay khi
chư ơng trình nấu đang diễn ra, bạn có thể thay
đổi giá trị hoặc cài đặt cho chư ơng trình
này.

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

- Nhiệt độ
- Mức công suất
- Khoảng thời gian
- Kết thúc tại
- Bắt đầu tại

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể cài đặt nhiệt độ
khuyến nghị phù hợp với sở thích nấu
nư ớng của mình trong Cài đặt | Nhiệt
độ khuyến nghị.

Chạm vào màn hình hiển thị nhiệt độ.

Thay đổi nhiệt độ mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

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

Machine Translated by Google

Thay đổi mức công suất vi sóng

Vào 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.

Chạm vào màn hình hiển thị mức công suất của lò vi sóng.

Thay đổi mức công suất của lò vi sóng.

Chọn Bắt đầu.

Chư ơ ng trình sẽ khởi động lại với mức công suất vi sóng mới.

Cài đặt thời gian nấu

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

Chọn thời gian càng ngắn càng tốt cho đến khi chư ơ ng trình nấu bắt đầu.

Bạn đã đặt thực phẩm vào ngăn lò, chọn chức năng và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bằng cách nhập Thời lư ợng, Kết thúc hoặc Bắt đầu, bạn có thể tự động tắt hoặc bật và tắt chư ơ ng trình nấu.

- Thời gian

  Nhập thời gian nấu mong muốn cho thực phẩm. Hệ thống sư ởi sẽ tự động tắt khi thời gian này trôi qua. Thời gian nấu tối đa có thể đư ợc thiết lập tùy thuộc vào chức năng bạn đã chọn.

- Kết thúc

  tại Chỉ định thời điểm bạn muốn kết thúc chư ơ ng trình nấu. Hệ thống sư ởi 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 chư ơ ng trình nấu bắt đầu. Hệ thống sư ởi lò sẽ tự động bật tại thời điểm bạn đã đặt.

Chọn hoặc Bộ đếm thời gian.

Đặt thời gian mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Đối với các chư ơ ng trình nấu ăn có sử dụng hơ i nư ớc, thời gian nấu sẽ không bắt đầu cho đến khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Nếu bạn nấu ở nhiệt độ khoảng 80 °C trở lên, chức năng giảm hơ i nư ớc sẽ hiển thị trên màn hình ngay trư ớc khi thời gian nấu kết thúc và cửa sẽ tự động mở ra một chút.

Đợi cho đến khi hơ i nư ớc thoát ra ngoài trên màn hình trư ớc khi mở cửa và lấy thực phẩm ra khỏi ngăn lò.

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

Machine Translated by Google

Hoạt động

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt Chọn ,
thời gian hoặc Bộ hẹn giờ.

Chọn thời gian mong muốn và thay đổi.

Xác nhận bằng OK.

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

Xóa thời gian nấu đã đặt Chọn , thời gian
hoặc Bộ hẹn giờ.

Chọn thời gian mong muốn.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

Nếu bạn xóa Thời lư ợng, 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, chư ơ ng trình nấu sẽ bắt đầu sử dụng thời gian nấu đã cài đặt.

Ngắt quá trình nấu đối với các chức
năng sử dụng năng lư ợng vi sóng Bạn có thể
ngắt quá trình nấu khi sử dụng các
chức năng Vi sóng và Nấu bằng hơ i nư ớc
nhanh và tạm dừng thời gian nấu.

Trong khi thời gian nấu đang đếm ngư ợc, chữ Dừng sẽ xuất hiện ở góc dư ới bên phải màn hình.

Chọn Dừng.

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

Bắt đầu đư ợc đánh dấu màu xanh lá cây.

Chọn Bắt đầu.

Chư ơ ng trình nấu sẽ tiếp tục và thời gian nấu sẽ tiếp tục đếm ngư ợc.

Machine Translated by Google

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.

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 nóng bề mặt và thực phẩm.

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 huýt sáo.

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

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

Machine Translated by Google

Hoạt động

Hủy chư ơ ng trình nấu Nếu bạn hủy chư ơ ng trình nấu, hệ thống sư ởi và đèn của lò sẽ tắt.

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

Hủy chư ơ ng trình nấu ăn mà không có thời gian nấu đư ợc thiết lập

Chọn Hoàn tất.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Hủy chư ơ ng trình nấu có thời gian nấu đư ợc thiết lập Chọn Hủy.

Hủy quá trình? xuất hiện trên màn hình.

Chọn Có.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Thay đổi chức năng Bạn có thể chuyển sang chức năng khác trong khi đang nấu ăn.

Chạm vào biểu tư ợng của chức năng đã chọn.

Nếu bạn đã đặt thời gian nấu, xác nhận thông báo Hủy quy trình? bằng Có.

Chọn chức năng mới.

Chức năng mới sẽ xuất hiện trên màn hình với các giá trị đư ợc đề xuất tư ơ ng ứng.

Đặt giá trị cho việc nấu ăn chư ơ ng trình và xác nhận bằng OK.

Machine Translated by Google

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 bộ điều khiển cảm biến 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 tạm dừng chương trình nấu bất cứ lúc nào bằng nút Dừng hoặc hủy bằng cách chọn 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 Đóng.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Machine Translated by Google

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 đư ợc cài đặt sẵn.

Mức công suất vi sóng là 850 W và thời gian nấu tối đa
là 2:50 phút đư ợc cài đặt sẵn. Các cài đặt
này phù hợp với hư ớng dẫn của nhà sản xuất
trên hầu hết các túi bỏng ngô vi sóng.

Thời gian nấu tối đa có thể cài đặt là 4 phút. Mức
công suất vi sóng đư ợc cài đặt và không thể thay đổi
(xem “Cài đặt – Bỏng ngô”).

Thực hiện theo hư ớng dẫn của nhà
sản xuất về thời gian nấu trên bao bì. Thay đổi
thời gian đã định sẵn nếu cần.

Chọn điều khiển cảm biến .

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Bạn có thể tạm dừng chư ơ ng trình nấu
bất cứ lúc nào bằng nút Dừng hoặc hủy bằng cách
chọn nút điều khiển cảm biến.

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

Không đư ợc để lò hấp không có ngư ời
trông coi trong suốt quá trình nấu và đảm
bảo bạn làm theo hư ớng dẫn trên bao bì.

Khi kết thúc chư ơ ng trình nấu, chữ Hoàn thành sẽ
xuất hiện trên màn hình và tiếng chuông sẽ kêu.

Chọn Đóng.

Menu chính sẽ xuất hiện.

Machine Translated by Google

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

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

Các thùng chứa phù hợp

Dụng cụ nấu nướng Lò hấp này được trang bị dụng cụ nấu nướng bằng thép không gỉ.
Các hộp đựng khác, với nhiều kích cỡ khác nhau, cả hộp đục lỗ và hộp đặc, đều có sẵn như là phụ kiện tùy chọn (xem “Phụ kiện tùy chọn”).
Điều này cho phép bạn chọn hộp đựng phù hợp nhất cho thực phẩm bạn đang 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

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

- Đặt vật đựng thức ăn lên giá hoặc vào 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 dễ dàng loại bỏ chúng.

> 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.

Machine Translated by Google

Ghi chú chung về nấu bằng hơ i nư ớc

Mức kệ

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

Khi sử dụng nhiều hơ n một hộp đựng sâu cùng lúc để nấu bằng hơ i nư ớc, tốt nhất là đặt chúng lệch nhau trên các rãnh và để lại ít nhất một khoảng trống ở giữa chúng. Nếu có thể, hãy để lại một khoảng trống ở giữa các hộp đựng nấu.

Luôn chèn các vật đựng thức ăn, giá đỡ và khay thủy tinh vào giữa các thanh ray của giá đỡ để chúng không bị đổ.

Thực phẩm đông lạnh

Giai đoạn làm nóng đối với thực phẩm đông lạnh dài hơ n so với thực phẩm tư ơ i. Lư ợng thực phẩm đông lạnh càng lớn thì giai đoạn làm nóng càng dài.

Nhiệt độ Trong quá

trình nấu bằng hơ i nư ớc, nhiệt độ không vư ợt quá 100 °C. Hầu như tất cả các loại thực phẩm đều có thể nấu ở nhiệt độ này. Một số

loại thực phẩm, chẳng hạn như quả mọng, cần đư ợc nấu ở nhiệt độ thấp hơ n để tránh bị vỡ. Xem các phần có liên quan trong hư ớng dẫn vận hành này để biết thêm chi tiết.

Thời gian nấu Trong quá trình

nấu bằng hơ i nư ớc, thời gian nấu sẽ không bắt đầu cho đến khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Nhìn chung, thời gian nấu khi nấu bằng hơ i nư ớc cũng giống như khi nấu thức ăn trong nồi. Thông tin thêm về bất kỳ yếu tố nào có thể ảnh hư ởng đến thời gian nấu đư ợc cung cấp trong các phần có liên quan.

Lư ợng thức ăn không ảnh hư ởng đến thời gian nấu. 1 kg khoai tây sẽ mất thời gian nấu tư ơ ng đư ơ ng với 500 g.

Nấu bằng chất lỏng Khi nấu bằng

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

Công thức nấu ăn của riêng

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

Thời gian nấu trong lò hấp sẽ giống nhau. Xin lư u ý rằng thực phẩm sẽ không có màu nâu hoặc giòn khi nấu bằng hơ i nư ớc.

Machine Translated by Google

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

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước Eco

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.

Machine Translated by Google

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 việc đổi màu khi nấu 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 mong muốn, giống như các phương pháp nấu ăn thông thường.

Ví dụ:
Khoai tây sáp, cắt thành bốn: khoảng 17 phút Khoai tây sáp, cắt đôi: khoảng 20 phút

Cài đặt

Chương trình tự động | Rau | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: xem bảng

Machine Translated by Google

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 sáp, gọt vỏ trọn tệ hơ n chia làm tư	 27–29 21–22 16–18
Chủ yếu là khoai tây sáp, đã gọt vỏ trọn tệ hơ n chia làm tư	 25–27 19–21 17–18
Khoai tây bột, gọt vỏ trọn tệ hơ n 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

Machine Translated by Google

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 ngồi, thái lát	2–3
Đậu que đường	5–7

Thời gian nấu

Machine Translated by Google

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 sao cho bề mặt đủ tan để có thể cho thảo mộc và gia vị vào. Tùy thuộc vào độ dày của cá, 2 - 5 phút là đủ.

Chuẩn bị Thêm

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

Không cần phải 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 hộp đựng khác, hãy đặt hộp đựng cá ngay phía trên ly hoặc khay hứng (tùy theo kiểu máy) để hứng bất kỳ chất lỏng nào và tránh hương vị của cá lây sang các thực phẩm khác.

Nhiệt độ

85 °C – 90 °C

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

100 °C

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

Cũng dùng để nấu cá trong nước sốt 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 sốt hoặc nước dùng, chúng tôi khuyên bạn nên tăng thời gian nấu thêm vài phút.

Machine Translated by Google

Nấu bằng hơi nước

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 úp một chiếc cốc nhỏ hoặc vật tương tự vào hộp đựng thức ăn, sau đó 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 giấm, theo tỷ lệ khác nhau tùy theo công thức. Điều quan trọng là không làm hỏng da cá. Phương pháp này phù hợp để nấu cá chép, cá hồi, cá trắm, lươn và cá hồi.

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: xem bảng
Thời gian nấu: xem bảng

Machine Translated by Google

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

Machine Translated by Google

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 đồ nấu có lỗ. Đặt hộp đựng đồ nấu không có lỗ bên dưới để thu thập chất cô đặc. Bạn có thể sử dụng chất cô đặc để tăng hương vị cho nước sốt hoặc đông lạnh để sử dụng sau.

– Có thể dùng xương gà 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 | ... | Nấu bằng hơi nước

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: xem bảng

Machine Translated by Google

Thịt	[phút]
Thịt đùi, phủ nước	110–120
ức gà	8–10
Sườn trên, phủ nước	110–120
Dải thịt bê	3–4
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

Machine Translated by Google

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 tất cả chất lỏng trong quá trình nấu và do đó không có
chất dinh dưỡng bị mất đi.

Cài đặt

Chương trình tự động | Gạo | ... |

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời gian

Machine Translated by Google

Ngũ cốc

Hạt nở ra trong quá trình nấu và cần đư ợc nấu trong chất lỏng. Tỷ lệ
Sự chuyển đổi từ hạt sang chất lỏng phụ thuộc vào loại hạt.

Hạt có thể đư ợc nấu nguyên hạt hoặc nấu chín.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Hạt | ... |

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
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

Machine Translated by Google

Nấu bằng hơi nước

Mì ống

Mì khô

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

Tăng thời gian nấu theo khuyến cáo của nhà sản xuất thêm khoảng $^{1}/_{3}$.

Thực phẩm tươi sống

Mì ống tươi, chẳng hạn như loại bạn có thể mua từ quầy lạnh của siêu thị, không cần phải hấp thụ nước. Nấu mì ống tươi trong một cái chảo có lỗ đã được bôi mỡ thùng chứa.

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

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: xem bảng

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

Thời gian

Machine Translated by Google

Sủi cảo Sủi

cảo luộc sẵn cần đư ợc phủ đầy nư ớc vì nếu không chúng có thể bị vỡ. Điều này là do mặc dù chúng đã đư ợc ngâm trong nư ớc trư ớc đó như ng chúng sẽ không hấp thụ đủ độ ẩm.

Nấu sủi cảo tư ơ i trong hộp đựng có lỗ và đư ợc phết mỡ.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Mì ống | ... |

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
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

Machine Translated by Google

Đậu khô

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

Không cần phải ngâm đậu lăng trước khi nấu.

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

Chức năng lò nướng | 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

Machine Translated by Google

Không ngâm		
	Tỷ lệ Đậu: Chất lỏng	[phút]
Đậu		
Đậu thận	1 : 3	130–140
Đậu adzuki	1 : 3	95–105
Đậu đen	1 : 3	100–120
Đậu Pinto	1 : 3	115–135
Đậu	1 : 3	80–90
Đậu lăng		
Đậu lăng nâu	1 : 2	13–14
Đậu lăng đỏ	1 : 2	7
Đậu Hà Lan		
Đậu Hà Lan vàng	1 : 3	110–130
Đậu Hà Lan xanh tách đôi	1 : 3	60–70

Thời gian

Machine Translated by Google

Nấu bằng hơi nước

Trứng gà Dùng

hộp đựng có lỗ để luộc trứng trong lò hấp.

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

Chức năng lò nướng | 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

Machine Translated by Google

Hoa quả

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

Mẹo: 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

Chức năng lò nướng | 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 mộc qua, thái hạt lựu	6–8
Miếng đại hoàng	1–2
Quả lý gai	2–3

Thời gian nấu

Machine Translated by Google

Nấu bằng hơi nước

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 phương pháp nấu ăn
thời lượng được đưa ra trong biểu đồ.

Khi nấu động vật có vỏ trong nước sốt 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

Chức năng lò nướng | 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

Machine Translated by Google

Trai

Thực phẩm tư ơ i 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 chư a mở vỏ sau khi nấu chín.

Ngâm trai tư ơ i trong nư ớc vài giờ trư ớc khi nấu để rửa sạch cát.
Sau đó chà kỹ trai để làm sạch chúng.

Thực phẩm đông lạnh

Rã đông trai đông lạnh trư ớc khi nấu.

Khoảng thời gian

Càng nấu lâu trai càng dai. Sử dụng cách nấu
thời lư ợng đư ợc đư a ra trong biểu đồ.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Trai và nghêu | ... |

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
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

Machine Translated by Google

Nấu thực đơn (nấu toàn bộ bữa ăn) - thủ công

Trước khi nấu các bữa ăn bằng chức năng nấu thủ công, hãy 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 có thời gian nấu khác nhau, ví dụ như phi lê cá với cơm và bông cải xanh.

Thức ăn được cho vào ngăn lò hấp vào những thời điểm khác nhau để mỗi món đều chín cùng lúc.

Mức kệ

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

Nhiệt độ

Toàn bộ bữa ăn nên được nấu ở nhiệt độ 100 °C vì đây là nhiệt độ cần thiết để nấu chín phần lớn thực phẩm.

Không nấu toàn bộ bữa ăn ở nhiệt độ thấp nhất khi các loại thực phẩm khác nhau cần nhiệt độ khác nhau, ví dụ 85 °C đối với cá tráp và 100 °C đối với khoai tây.

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

Khoảng thời gian

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

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 (thời gian nấu lần 1: gạo)

6 phút trừ 4 phút = 2 phút (thời gian nấu lần 2: phi lê cá hồng)

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

Thời gian nấu	24 phút – cơm		
		6 phút – phi lê cá	
			4 phút. – bông cải xanh
Cài đặt 18	phút 2 phút.		4 phút

Machine Translated by Google

Nấu một thực đơn hoàn chỉnh

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.

Machine Translated by Google

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 bên 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 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.

Machine Translated by Google

Quan trọng

Để có kết quả nấu ăn tối ưu:

- Sử dụng ít thảo mộc và gia vị hơn so với nấu ăn thông thường vì tác động đến hương vị của món ăn sẽ mạnh mẽ hơn.

  Bạn cũng có thể chế biến món ăn mà không cần nêm gia vị và thêm gia vị sau khi nấu.

- Thời gian nấu sẽ giảm đi khi thêm muối, đường và chất lỏng.

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

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

- Chỉ sử dụng túi hút chân không có kích thước phù hợp với thực phẩm. Nếu túi quá lớn, có thể sẽ có quá nhiều không khí 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 nhiều túi thức ăn cùng một lúc, hãy đặt các túi cạnh nhau trên kệ.

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

- Với nhiệt độ cao hơn và/hoặc thời gian nấu lâu hơn, có thể xảy ra tình trạng thiếu nước. Kiểm tra màn hình hiển thị theo thời gian.

- Đóng cửa trong suốt chương trình nấu. Mở cửa sẽ kéo dài chương trình và có thể thay đổi kết quả nấu.

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

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

Machine Translated by Google

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Mẹo –

Để giảm thời gian nấu, bạn có thể hút chân không thực phẩm 1–2 ngày trư ớc khi nấu.

Bảo quản thực phẩm đã hút chân không trong tủ lạnh ở nhiệt độ không quá 5 °C. Để giữ đư ợc chất lư ợng và hư ơ ng vị, thực phẩm phải đư ợc nấu chậm nhất là 2 ngày sau đó.

– Làm đông các chất lỏng như nư ớc ư ớp trư ớc 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 giúp bạn có đư ợc đư ờng may sạch sẽ, hoàn hảo.

– Nếu không muốn ăn ngay sau khi nấu, hãy cho ngay vào nư ớc 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 đư ợc chất lư ợng và hư ơ ng vị của thực phẩm trong khi vẫn tư ơ i lâu hơ n.
Ngoại lệ: Thịt gia cầm phải đư ợc ăn ngay sau khi nấu xong.

– Sau khi nấu xong, cắt túi hút chân không ở mọi mặt để lấy thực phẩm dễ dàng hơ n.

– Chiên sơ thịt và các loại cá cứng (như cá hồi) trư ớc khi dùng để có mùi thơ m khi nư ớng.

– Sử dụng nư ớc dùng hoặc nư ớc ư ớp của rau, cá hoặc thịt để làm một nư ớc xốt.

– Bày đồ ăn ra đĩa đã đư ợc hâm nóng trư ớc.

Machine Translated by Google

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 chức năng Lò nướng . Chọn Sous-vide .

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

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

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

Túi đã mở:

- Miếng đệm không sạch hoặc không đủ chắc 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 còn nguyên vẹn.
- Độ chân không không đủ.
- Thức ăn không được ăn hoặc làm lạnh ngay sau khi nấu.

Machine Translated by Google

Nấu ăn chân không (sous-vide)

Thời gian nấu đư ợc đư a ra trong bảng chỉ mang tính hư ớng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian ngắn hơ n ban đầu. Bạn có thể nấu lâu hơ n nếu cần thiết.
thời gian nấu chỉ bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

Đồ ăn	Đã thêm trư ớc		[°C]	[phút]
	Đư ờng	Muối		
Cá				
Phi lê cá tuyết Đại Tây Dư ơ ng, 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

Machine Translated by Google

Đồ ăn	Đã thêm vào nâng cao		[°C]		[phút]
	Đường	Muối	Vừa*	Làm tốt lắm*	
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, 2,5 cm dày			56	–	120

Nhiệt độ / Thời gian

* Mức độ chín

Mức độ chín "Xong" sử dụng nhiệt độ lõi cao hơn "Trung bình". Kết quả là không giống như rang chín kỹ theo phương pháp rang truyền thống.

Machine Translated by Google

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

Chức năng của lò nướng | Sous-vide
Nhiệt độ: xem bảng
Thời lượng: xem bảng

Machine Translated by Google

Biểu đồ hâm nóng thức ăn nấu bằng phư ơ ng pháp Sous-vide

Đồ ăn	[°C]		[phút] [2]
	Trung bình[1]	Tốt done[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
Rau			
Hoa súp lơ , cỡ trung bình đến lớn[3]	85		15
Cải ngọt, thái lát[3]	85		10
Hoa quả			
Dứa, thái lát	85		10
Lặt Vặt			
Đậu trắng, ngâm theo tỷ lệ 1:2 (đậu : nư ớc)	90		10
Hành tím, nguyên củ	85		10

Nhiệt độ / Thời gian

[1] Mức độ chín

Mức độ chín "Xong" sử dụng nhiệt độ lõi cao hơ n "Trung bình". Kết quả là không giống như rang chín kỹ theo phư ơ ng pháp rang truyền thống.

[2] Thời gian áp dụng cho thực phẩm có nhiệt độ ban đầu khoảng 5 °C (tủ lạnh) nhiệt độ).

[3] Chỉ hâm nóng bằng nư ớc sốt.

Machine Translated by Google

Ứng dụng đặc biệt

Làm nóng lại bằng hơ i nư ớc

Để hâm nóng thực phẩm đã đư ợc nấu bằng phư ơ ng pháp sous-vide, hãy sử dụng chức năng Sous-vide (xem “Hâm nóng sous-vide”).

Lò hơ i rất hiệu quả trong việc hâm nóng thức ăn nhẹ nhàng, mà không làm khô hoặc nấu chín thức ăn thêm. Thức ăn sẽ đư ợc 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 đư ợc chế biến trư ớc đó (ví dụ như thịt, rau và khoai tây).

Các thùng chứa phù hợp

Có thể hâm nóng lư ợng nhỏ trên đĩa, lư ợng lớn hơ n nên cho vào hộp đựng.

Thời gian

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

Thời gian đư ợc liệt kê trong bảng liên quan đến khẩu phần trung bình cho mỗi đĩa. Tăng thời gian cho số lư ợng lớn hơ n.

Mẹo –

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

– Những món nhỏ gọn như ớt nhồi, bánh cuộn hay bánh bao nên đư ợc cắt đôi.

– Làm nóng lại nư ớc sốt riêng. Ngoại trừ các món như món guly, đư ợc nấu trong nư ớc sốt.

– Đậy nắp thức ăn khi hâm nóng để tránh hơ i nư ớc ngư ng tụ trên đồ đựng.

– Xin lư u ý rằng các món tẩm bột chiên như schnitzel sẽ không giữ đư ợc độ giòn khi hâm nóng lại.

Làm nóng thực phẩm

Đậy thực phẩm đang đư ợc hâm nóng bằng một tấm đĩa hoặc giấy bạc chịu đư ợc nhiệt độ lên tới 100 °C và hơ i nư ớc.

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

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Làm nóng lại | Nấu bằng hơ i nư ớc hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc

Nhiệt độ: 100 °C
Thời lư ợng: xem bảng

Machine Translated by Google

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 món thịt hầm 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
Ớt nhồi (cắt đôi), cơm	13–15
Thịt gà hầm, cơm	7–8
Súp rau	2–3
Súp kem	3–4
Tiêu thụ	2–3

Machine Translated by Google

Ứng dụng đặc biệt

Đồ ăn	* [phút]
món hầm	4–5

Thời gian

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

Machine Translated by Google

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 thu được trong quá trình rã đông.

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

Nhiệt độ 60 °C là

nhiệt độ tốt nhất để rã đông.

Ngoại lệ: 50 °C đối với thịt băm và thịt thú 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 để 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 nhỏ giọt có thể được rã đông trong hộp đựng chắc chắn.

Mẹo –

Ví dụ, 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, thường thì 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 các bữa ăn đã nấu sẵn đông lạnh theo hướng dẫn trên bao bì.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Rã đông | Nấu bằng hơi nước hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem bảng
Thời gian rã đông: xem bảng
Thời gian đứng: xem bảng

Machine Translated by Google

Ứng dụng đặc biệt

Thực phẩm cần rã đông	Số lư ợng	[°C]	[phút]	[phút]
Sản phẩm từ sữa				
Phô mai 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 / Quả lý chua đen	300g	60	8	10–12
Quả anh đào	150g	60	15	10–15
Quả đào	500g	60	25–28	15–20
Mận	250g	60	20–25	10–15
Quả lý gai	250g	60	20–22	10–15
Rau				
Đông cứng trong một khối	300g	60	20–25	10–15
Cá				
Phi lê cá	400g	60	15	10–15
Cá hồi	500g	60	15–18	10–15
Tôm	300g	60	25–30	10–15
Tôm nhỏ	300g	60	4–6	5
Bữa ăn sẵn sàng				
Thịt, rau, món ăn kèm món ăn / món hầm / món súp	480g	60	20–25	10–15
Thịt				
Thịt nư ớng, thái lát	125–150 g mỗi cái	60	8–10	15–20
Thịt băm	250g	50	15–20	10–15
Thịt băm	500g	50	20–30	10–15
món thịt hầm	500g	60	30–40	10–15

Machine Translated by Google

Thực phẩm cần rã đông	Số lư ợng	[°C]	[phút]	[phút]
món thịt hầm	1000g	60	50–60	10–15
Gan	250g	60	20–25	10–15
Yên thỏ	500g	50	30–40	10–15
Yên ngựa của hư ơ u đực	1000g	50	40–50	10–15
Thịt viên / 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
Đùi gà tây	500g	60	40–45	10–15
Đồ nư ớng				
Bánh phồng/Bánh men	-	60	10–12	10–15
Bánh hỗn hợp kem / bánh quy	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 / Thời gian đứng

Machine Translated by Google

Ứng dụng đặc biệt

Chần rau

trư ớc khi đông lạnh. Chần giúp duy trì chất lư ợng của sản phẩm khi đông lạnh.

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

Cho rau đã chuẩn bị vào hộp đựng có lỗ.

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

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Làm trắng

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian chần: 1 phút

Đóng chai

Chỉ sử dụng sản phẩm tư ơ i, 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 vặn hoặc nắp thủy tinh có gioăng cao su là phù hợp.

Đảm bảo tất cả các lọ có cùng kích thư ớc để việc đóng chai đư ợc thực hiện đồng đều.

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

Hoa quả

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

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

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

Machine Translated by Google

Rau Rửa sạch,

làm sạch và cắt nhỏ rau.

Rau nên đư ợc chần trư ớc khi đóng chai để giúp giữ đư ợc màu sắc của chúng (xem “Ứng dụng đặc biệt” – “Trần”).

Điền khối lư ợng

Đổ đầy sản phẩm vào lọ thủy tinh, tối đa là 3 cm dư ới vành lọ. Không đư ợc 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 đư ợc che phủ hoàn toàn.

Sử dụng dung dịch đư ờng 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 đư ợc chạm vào nhau.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Đóng chai

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc

Nhiệt độ: xem bảng

Thời gian đóng chai: xem bảng

Machine Translated by Google

Ứng dụng đặc biệt

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
Dưa 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.

Machine Translated by Google

Ủ bột Chuẩn

bị bột theo công thức.

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

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Bột nhào

Thời lư ợng: theo hư ớng dẫn công thức

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc

Nhiệt độ: 40 °C

Thời lư ợng: theo hư ớng dẫn công thức

Khử trùng các vật dụng

Lò hấp có thể đư ợc sử dụng để khử trùng bình sữa và các vật chứa khác để khi kết thúc chư ơ ng trình, chúng sẽ không còn vi khuẩn như khi đư ợc đun sôi. Kiểm tra trư ớc rằng tất cả các bộ phận, núm vú, v.v. đều đư ợc nhà sản xuất tuyên bố là có khả năng chịu nhiệt đến 100 °C và cũng có thể chịu đư ợc hơ i nư ớc nóng.

Tháo rời, vệ sinh và rửa sạch bình sữa. Tất cả các bộ phận của bình sữa phải khô hoàn toàn trư ớc 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 hư ớng miệng hộp xuống dư ới), đảm bảo chúng không chạm vào nhau để hơ i nư ớc nóng có thể bốc lên từ mọi phía.

Cài đặt

Ứng dụng đặc biệt | Khử trùng vật dụng

Thời lư ợng: 1 phút đến 10 giờ

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lư ợng: 15 phút

Machine Translated by Google

Ứng dụng đặc biệt

Nấu theo thực đơn – tự động Khi

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

Thức ăn được cho vào ngăn lò hấp vào những thời điểm khác nhau để mỗi món đều chín cùng lúc.

Bạn có thể chọn thực phẩm theo bất kỳ thứ tự nào vì lò hấp sẽ sắp xếp các món ăn theo thời gian nấu và cho biết 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 Đổ đầy bình chứa

nước và đẩy nó
vào thiết bị.

Chọn Ứng dụng đặc biệt | Menu nấu ăn.

Chọn 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 mong muốn.

Chọn các giá trị cần thiết rồi xác nhận bằng OK.

Chọn Thêm thực phẩm.

Chọn món ăn tiếp theo bạn muốn và tiến hành theo cách tương tự như cách đầu tiên.

Lặp lại với loại thực phẩm thứ ba nếu cần.

Sau khi xác nhận menu Bắt đầu nấu, bạn sẽ được nhắc cho thực phẩm có thời gian nấu lâu nhất vào thiết bị.

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 thủy tinh.
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 một lần nữa nếu có món ăn thứ ba.

> Bạn vẫn có thể nấu các loại thực phẩm không được liệt kê trên màn hình cùng nhau để chuẩn bị một thực đơn. Vui lòng tham khảo “Nấu bằng hơi nước – Nấu bằng thực đơn thủ công” để biết thêm hướng dẫn.

Machine Translated by Google

Làm nóng vải nỉ ẩm

Làm ẩm vải nỉ rồi cuộn chúng lại.

Đặt chúng cạnh nhau trong một hộp đựng có lỗ.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Đặc biệt | Vải nỉ giữ nhiệt

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
Nhiệt độ: 70 °C
Thời gian nấu: 2 phút

Hòa tan gelatin thực vật Làm mềm lá gelatin thực vật bằng cách

để chúng trong một bát nư ớc lạnh trong 5 phút. Lá gelatin thực vật phải đư ợc ngập hoàn toàn trong nư ớc. Lấy lá gelatin thực vật ra khỏi bát và vắt chúng ra. Đổ hết nư ớc trong bát. Đặt lá gelatin thực vật đã vắt trở lại bát.

Cho bột gelatin thực vật vào bát và thêm nư ớc theo hư ớng dẫn trên bao bì.

Đậy nắp bát và đặt lên giá đỡ.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Đặc biệt | Hòa tan gelatin

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
Nhiệt độ: 90 °C
Thời gian nấu: 1 phút

Machine Translated by Google

Ứng dụng đặc biệt

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.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Đặc biệt | Tách tinh thể mật ong

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
Nhiệt độ: 60 °C
Thời gian nấu: 90 phút (không phụ thuộc vào kích thư ớc lọ hoặc lư ợng 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.

Bẻ nhỏ sô-cô-la.

Cho lư ợng lớn vào hộp đựng chắc chắn và lư ợng nhỏ vào cốc hoặc bát.

Đậy nắp hộp đựng hoặc đĩa bằng nắp đậy hoặc giấy bạc chịu đư ợc nhiệt độ lên tới 100 °C và hơ i nư ớc nóng.

Khuấy đều một lư ợng lớn sau khi nấu đư ợc nửa thời gian.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Đặc biệt | Làm tan chảy sôcôla

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
Nhiệt độ: 65 °C
Thời gian nấu: 20 phút

Machine Translated by Google

Làm sữa chua Để

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.

Chất lượng của bộ sữa chua tự làm tại nhà 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 phù 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 $^{3}/_{4}$ lít sữa với $^{1}/_{4}$ 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, đảm bảo chúng không chạm vào nhau.

Ngay sau khi làm xong sữa chua, hãy cho lọ vào tủ lạnh, chú ý không lắc lọ một cách không cần thiết.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt |
Làm sữa chua

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước
Nhiệt độ: 40 °C
Thời lượng: 5:00 giờ

Machine Translated by Google

Ứng dụng đặc biệt

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

Sữa chua chư a 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 đư ợc làm nóng đủ.

Chất lỏng bị tách ra: Các lọ đã bị di chuyển, sữa chua không đư ợc làm nguội đủ nhanh.

Sữa chua bị sạn: Sữa quá nóng hoặc ở tình trạng kém, sữa và sữa chua không đư ợc khuấy đều.

Hành tây đổ mồ hôi

Làm chảy nư ớc có nghĩa là nấu hành tây trong chính nư ớc 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 hơ i nư ớc.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Đặc biệt | Hành tây đổ mồ hôi

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: 4 phút

Machine Translated by Google

Ép nư ớc bằng hơ i nư ớc Thiết bị này

lý tư ởng để ép nư ớc từ các loại trái cây mềm, cứng và cứng.

Tốt nhất là sử dụng trái cây chín quá, vì trái cây càng chín thì lư ợng nư ớc ép tạo ra càng nhiều. Trái cây rất chín cũng sẽ tạo ra hư ơ ng vị đậm đà hơ n.

Chuẩn bị Phân

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

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

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

Mẹo

- Hãy thử nghiệm với vị nhẹ và chua hoa quả.

- Thêm đư ờng sẽ làm tăng lư ợng nư ớc ép tạo ra và cải thiện hư ơ ng vị. Rắc đư ờng lên quả và để ngấm trong vài giờ trư ớc khi ép. Đối với 1kg quả ngọt, thêm 50–100g đư ờng, và đối với 1kg quả chua, thêm 100–150g đư ờng.

- Nếu bạn muốn đóng chai nư ớc ép sau đó dùng ngay, rót khi còn nóng vào chai đã tiệt trùng nóng, sau đó đậy kín ngay bằng nắp đã tiệt trùng.

Chiết xuất nư ớc ép từ trái

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

Đặt một hộp đựng đặc hoặc một khay thủy tinh hoặc khay đựng nư ớc ngư ng tụ (tùy theo kiểu máy) bên dư ới để hứng nư ớc ép.

Cài đặt

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
Nhiệt độ: 100 °C
Thời lư ợng: 40–70 phút

Machine Translated by Google

Ứng dụng đặc biệt

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 hơ n.

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

Để chần hạnh nhân, điều quan trọng là phải nhúng hạnh nhân vào nư ớc lạnh ngay sau khi lấy ra khỏi lò, nếu không sẽ không thể tách vỏ.

Cài đặt

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
Nhiệt độ: 100 °C
Thời lư ợng: 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 Bạn

có thể xử lý táo trồng tại nhà bằng lò hấp để tăng thời gian bảo quản.

Sau khi xử lý, táo sẽ giữ đư ợc từ 5 đến 6 tháng khi đư ợc bảo quản ở nơ i khô ráo, thoáng mát và thông gió tốt. Phư ơ ng pháp này chỉ phù hợp với táo và không phù hợp với các loại trái cây khác.

Cài đặt

Chư ơ ng trình tự động | Trái cây | Táo | Trọn

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
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

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc
Nhiệt độ: 100 °C
Thời gian nấu: 4 phút

Machine Translated by Google

Bạn có thể rã đông, hâm nóng và nấu thực phẩm bằng sự kết hợp của hơi nước và công suất 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, bao gồm những điều sau đây:

- Thời gian nấu ngắn hơn vì thức ăn chín nhanh hơn so với sử dụng hơi nước một mình
- Thức ăn sẽ không bị nấu quá chín 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 đỗ bắp cải, 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.

Machine Translated by Google

Nấu bằng hơ i nư ớc 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

Chư ơ ng trình tự động | Rau | Khoai tây | Khoai tây mới | Cứng | ... | Nhanh nấu bằng hơ i nư ớc

hoặc

Chức năng lò nư ớng | Nấu bằng hơ i nư ớc nhanh

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

Thời gian nấu: xem bảng

Kích thư ớc của khoai tây	Số lư ợng	[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

Machine Translated by Google

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 tất cả chất lỏng trong quá trình nấu và do đó không có
chất dinh dưỡng bị mất đi.

Đổ gạo cùng với chất lỏng vào hộp đựng chắc chắn.

Cài đặt

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

hoặc

Chức năng lò nướng | Nấu bằng hơi nước nhanh

Công suất/nhiệt độ vi sóng: xem bảng

Thời gian nấu: xem bảng

	Tỷ lệ Gạo thành chất lỏng	Để thêm		[TRONG]	[phút]	[°C]
Gạo Basmati	1:2	Muối	2	300	9	100
Cơm luộc	1:2	Muối	2	150	17	100
Cơm pudding	1:3	Đường1	2	150	21	100

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

1 Được thêm vào sau quá trình nấu.

Machine Translated by Google

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 nâu
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.

Machine Translated by Google

Rã đông

Rã đông nhẹ nhàng các loại thực phẩm đông lạnh có nghĩa là các vitamin và khoáng chất thư ờng đư ợc 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 thu đư ợc 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 lư ợng lớn hơ n, 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 hư ớng 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 Ứng dụng đặc biệt . Chọn Rã đông | Lò vi sóng.

Thay đổi công suất đư ợc khuyến nghị mức độ và thời gian rã đông nếu cần thiết.

Chọn Bắt đầu.

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 hơ n từ ngoài vào trong.

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

Sau khi rã đông, hãy để thực phẩm để ở nhiệt độ phòng trong vài phút để nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm.

Cài đặt thay thế

Chức năng lò nư ớng | Lò vi sóng
Công suất vi sóng: xem bảng
Thời gian rã đông: xem bảng
Thời gian đứng: xem bảng

Machine Translated by Google

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Ghi chú trong bảng

Lưu ý mức công suất lò 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 khuyên nên chọn thời lượng ở giữa.

Machine Translated by Google

Rã đông ở chế độ vi sóng

Thực phẩm đông lạnh	Số lư ợng	[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 sân khấu	Đúng
Phô mai lát	250g	80	6–7	10–15; Quạt ra phô mai lát cắt	Sau đó 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 sân khấu	Đúng
Bánh trái cây tư ơ i (3 lát)	3 x 100g	150	9–10	10–15	Sau 5 phút	Đúng
Bánh bơ (3 lát)	3 x 100g	150	5–6	10–15	Tại nửa chừng sân khấu	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 sân khấu	Đúng
Bánh mì cuộn (4)	4 lần xấp xỉ 50g	150	4–5	5–10	Tại nửa chừng sân khấu	KHÔNG
Hoa quả						
Dâu tây, quả mâm xôi	150g	80	11–12	5–10	Tại nửa chừng sân khấu	Đúng

Machine Translated by Google

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

Thực phẩm đông lạnh	Số lư ợng	[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 bằm	500g	150 + 80	8-9 + 17–19	10–15	Hai lần mỗi 10 phút	KHÔNG
Thịt gà	1000g	150	25–28	10–15	Mỗi 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 mỗi 5 phút	Đúng
Bắp cải đỏ (trong phần nhỏ)	500g	150	18-19	5–10	Hai lần mỗi 5 phút	Đúng
Rau bina (trong mini phần)	300g	150	14–15	10–15	Hai lần mỗi 5 phút	Đúng

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

Machine Translated by Google

Làm nóng lại

Điều quan trọng là phải tuân thủ phần có tiêu đề “Sử dụng đúng cách” trong “Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn”.

Nguy cơ chấn thư ơng do nóng đồ ăn.

Nếu thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ em đư ợc 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 60–90 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 thư ơng 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 hộp 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 trư ớc. Trong trư ờng hợp bình sữa, phải tháo nắp vặn và núm vú.

Nguy cơ bị thư ơng do chất lỏng nóng.

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

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

Khuấy đều chất lỏng trư ớc khi hâm nóng hoặc nấu.

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

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

Machine Translated by Google

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 lư u ý rằng thực phẩm có nhiệt độ ban đầu khoảng 5 °C (nhiệt độ lạnh) cần nhiều thời gian hơ n để làm nóng so với thực phẩm ở nhiệt độ phòng.

– Nếu bạn nghi ngờ nhiệt độ thực phẩm đã đủ cao hay chư a, 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 hư ớng 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 Ứng dụng đặc biệt . Chọn Hâm nóng | Lò vi sóng.

Thay đổi mức công suất và thời gian đư ợc khuyến nghị nếu cần thiết.

Chọn Bắt đầu.

Trong quá trình sư ởi ấm:

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

Nguy cơ bỏng do nóng bề mặt.

Lò hơ i nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở khoang lò, thanh trư ợt bên hông hoặc phụ kiện. Các giọt nư ớc có thể tích tụ bên dư ới 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 đư ợc phân bổ đều vào thực phẩm.

Sau khi hâm nóng, hãy để thực phẩm ở nhiệt độ phòng trong vài phút để nhiệt độ lan tỏa đều khắp thực phẩm.

Cài đặt thay thế

Chức năng lò nư ớng | Lò vi sóng
Công suất vi sóng: xem bảng
Thời lư ợng: xem bảng

Thời gian đứng: xem bảng

Ghi chú trong bảng

Lư u ý mức công suất lò vi sóng đư ợc khuyến nghị, thời gian làm nóng và thời gian chờ. Những yếu tố này tính đến độ đặc, số lư ợng và nhiệt độ ban đầu của thực phẩm.

Chọn thời lư ợng Bạn thư ờng đư ợc khuyên nên chọn thời gian ở giữa.

Machine Translated by Google

Làm nóng bằng chế độ vi sóng

Đồ ăn	Số lượng	[TRONG]	[phút:giây]	[phút]	Khuấy/lật/ sắp xếp lại	Che phủ
Đồ uống1						
Cà phê, uống nhiệt độ 60-65 °C	1 cốc (200ml)	1000	1:10–1:20	–	Trước sử ấm	KHÔNG
Sữa, uống nhiệt độ 60-65 °C	1 cốc/ cốc (200ml)	1000	1:20–1:30	–	Trước sử ấm	KHÔNG
Nước, mang đến đun sôi	1 cốc (125ml)	1000	1:40–1:50	–	Trước sử ấm	KHÔNG
Bình sữa cho bé (sữa)	Xấp xỉ. 200ml	450	1:30–1:40	1	Trước phục vụ	KHÔNG
Thực phẩm2						
Thức ăn cho trẻ em (phòng nhiệt độ)	1 lọ (190g)	450	1:10–1:20	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
Nướng thịt 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

Machine Translated by Google

Rã đông và hâm nóng bằng lò vi sóng

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

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

1 Có thể tránh đư ợc sự chậm trễ khi sôi bằng cách khuấy chất lỏng trư ớc khi đun nóng chúng. Sau khi đun nóng, hãy đợi ít nhất 20 giây trư ớc khi lấy hộp đựng ra khỏi ngăn lò. Ngoài ra, một thanh thủy tinh hoặc có thể cho sản phẩm tư ơ ng tự vào hộp đựng trong quá trình đun nóng nếu có.

2 Thời gian áp dụng cho thực phẩm có nhiệt độ ban đầu khoảng 5 °C. Đối với thực phẩm thư ờng không đư ợc làm lạnh, thời gian áp dụng cho thực phẩm ở nhiệt độ phòng khoảng 20 °C. Ngoại trừ thức ăn trẻ em và nư ớc sốt đánh bông mềm, thức ăn phải đư ợc đun nóng đến nhiệt độ 70–75 °C.

Machine Translated by Google

Nhiều chư ơ ng trình tự động cho phép bạn dễ dàng đạt đư ợc kết quả tuyệt vời.

Danh mục Các

chư ơ ng trình tự động đư ợc sắp xếp theo danh mục để cung cấp cái nhìn tổng quan tốt hơ n. Chỉ cần chọn chư ơ ng trình phù hợp với loại thực phẩm bạn đang nấu và làm theo hư ớng dẫn trên màn hình.

Sử dụng chư ơ ng trình tự động Chọn Chư ơ ng trình tự động .

Một danh sách sẽ xuất hiện trên màn hình.

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

Sau đó, các chư ơ ng trình tự động có sẵn cho danh mục đã chọn sẽ xuất hiện.

Chọn chế độ tự động mong muốn chư ơ ng trình.

Thực hiện theo hư ớng dẫn trên màn hình.

Mẹo: Sử dụng Thông tin để hiển thị thông tin như cách đặt hoặc lật thực phẩm tùy thuộc vào chư ơ ng trình nấu.

Ghi chú sử dụng –

Mức độ nấu đư ợc biểu thị bằng một thanh có bảy đoạn. Bạn có thể thiết lập mức độ nấu chín thực phẩm mong muốn bằng cách chạm vào đoạn có liên quan.

– Các trọng số đư ợc chỉ định trong chư ơ ng trình tự động đề cập đến trọng lư ợng của mỗi miếng. Ví dụ, bạn có thể nấu chỉ một miếng cá hồi nặng 250 g hoặc 10 miếng cá hồi, mỗi miếng nặng 250 g, cùng một lúc.

– Khoang lò hấp cần phải nguội đến nhiệt độ phòng trư ớc khi bắt đầu chư ơ ng trình tự động.

– Khi bạn đặt thức ăn vào trong lò nóng Ngăn lò nư ớng, hãy cẩn thận khi mở cửa. Hơ i nư ớc nóng có thể thoát ra. Lùi lại và đợi cho đến khi hơ i nư ớc tan hết. Tránh tiếp xúc với hơ i nư ớc nóng và không chạm vào thành ngăn lò nư ớng nóng. Nguy cơ bị bỏng và bỏng.

– Đối với một số chư ơ ng trình tự động, thời gian bắt đầu có thể bị trì hoãn bằng cách sử dụng Bắt đầu lúc hoặc Kết thúc lúc.

– Nếu đến cuối một tự động Nếu thức ăn chư a đủ chín theo khẩu vị của bạn, hãy chọn Tiếp tục nấu.

– Các chư ơ ng trình tự động cũng có thể đư ợc lư u dư ới dạng chư ơ ng trình của Ngư ời dùng.

Machine Translated by Google

Chư ơ ng trình tự động

Tìm kiếm

(Tùy theo ngôn ngữ)
Trong mục Chư ơ ng trình tự động, bạn có thể tìm kiếm theo tên danh mục và chư ơ ng trình tự động.

Có chức năng tìm kiếm toàn văn bản, cũng có thể đư ợc sử dụng để tìm kiếm từng phần của từ.

Từ menu chính:

Chọn chư ơ ng trình Tự động .

Danh sách danh mục sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn Tìm kiếm.

Sử dụng bàn phím để nhập văn bản tìm kiếm, ví dụ “cá hồi”.

Số lư ợt truy cập sẽ đư ợc hiển thị ở chân trang.

> Nếu không tìm thấy kết quả phù hợp hoặc có hơ n 40 kết quả phù hợp, trư ờng kết quả sẽ bị vô hiệu hóa và bạn sẽ cần phải thay đổi văn bản tìm kiếm.

Chọn XX lần truy cập.

Các danh mục và chư ơ ng trình tự động đư ợc tìm thấy sau đó sẽ xuất hiện.

Chọn chư ơ ng trình tự động mong muốn hoặc danh mục rồi chọn chư ơ ng trình tự động.

Chư ơ ng trình tự động sẽ bắt đầu.

Thực hiện theo hư ớng dẫn trên màn hình.

Machine Translated by Google

Trong MyMiele , bạn có thể lư u các ứng dụng thư ờng dùng.

Tính năng này đặc biệt hữu ích với các chư ơ ng trình tự động vì bạn không cần phải làm việc qua từng màn hình để bắt đầu chư ơ ng trình của mình.

Mẹo: Bạn cũng có thể cài đặt các tùy chọn menu mà bạn đã nhập vào MyMiele làm màn hình hiển thị trạng thái của mình (xem “Cài đặt – Màn hình hiển thị trạng thái”).

Thêm mục nhập Bạn có

thể thêm tối đa 20 mục nhập.

Chọn MyMiele .

Chọn Thêm mục nhập.

Bạn có thể chọn các menu phụ sau:

– Chức năng lò nư ớng

– Chư ơ ng trình tự động

– Ứng dụng đặc biệt

– Chư ơ ng trình ngư ời dùng

– Bảo trì

Xác nhận bằng OK.

Tùy chọn phụ đư ợc chọn cùng với biểu tư ợng của nó sẽ xuất hiện trong danh sách.

Tiến hành như mô tả để biết thêm

mục nhập. Chỉ có các tùy chọn phụ chư a đư ợc thêm vào mới có sẵn để lựa chọn.

Xóa mục nhập Chọn

MyMiele .

Chạm vào mục bạn muốn xóa và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Xóa.

Sau đó mục đó sẽ bị xóa khỏi danh sách.

Di chuyển mục nhập

Chọn MyMiele .

Chạm vào mục bạn muốn di chuyển và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Một đư ờng viền màu cam xuất hiện xung quanh mục nhập.

Di chuyển mục nhập.

Mục nhập sẽ xuất hiện ở vị trí mong muốn.

Machine Translated by Google

Bạn có thể tạo và lư u tối đa 20 chư ơ ng 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 thư ờng 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 chư ơ ng trình cho công thức của mình.

Khi bạn gọi lại và bắt đầu chư ơ ng trình, chư ơ ng trình sẽ tự động chạy.

Có nhiều cách khác nhau để tạo chư ơ ng trình ngư ời dùng:

- Vào cuối một tự động chư ơ ng trình hoặc ứng dụng đặc biệt, hãy lư u nó dư ới dạng chư ơ ng trình ngư ời dùng.

- Lư u chư ơ ng trình nấu ăn sau chạy nó với thời gian nấu đư ợc thiết lập sẵn.

Sau đó nhập tên chư ơ ng trình.

Tạo chư ơ ng trình ngư ời dùng Chọn

Chư ơ ng trình ngư ời dùng .

Chọn Tạo chư ơ ng trình.

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

Thực hiện theo hư ớng dẫn trên màn hình:

Chọn và xác nhận cài đặt mong muốn.

Mọi thiết lập cho giai đoạn nấu đầu tiên đã đư ợc thiết lập.

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

Nếu các giai đoạn nấu ăn bổ sung đư ợc bắt buộc, chọn Thêm và tiến hành như ở giai đoạn nấu đầu tiên.

Nếu bạn muốn kiểm tra cài đặt hoặc thay đổi chúng ở giai đoạn sau, hãy chạm vào giai đoạn nấu ăn đang đề cập.

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

Nhập tên chư ơ ng trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chư ơ ng trình dài hơ n bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã nhập tên chư ơ ng trình, chọn Lư u.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng tên chư ơ ng trình đã đư ợc lư u.

Machine Translated by Google

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể bắt đầu chư ơ ng trình đã lư u ngay lập tức, trì hoãn thời gian bắt đầu hoặc thay đổi các giai đoạn nấu.

Bắt đầu chư ơ ng trình ngư ời dùng

Đặt thức ăn vào lò nư ớng ngăn.

Chọn Chư ơ ng trình ngư ời dùng .

Chọn chư ơ ng trình mong muốn.

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

– Bắt đầu ngay

Chư ơ ng trình sẽ bắt đầu ngay lập tức. Lò nư ớng sẽ đư ợc làm nóng ngay lập tức.

– Kết thúc

tại Chỉ định thời gian bạn muốn chư ơ ng trình dừng lại. Hệ thống sư ởi lò sẽ tự động tắt vào thời điểm bạn đã cài đặt.

– Bắt đầu

tại Chỉ định thời gian bạn muốn chư ơ ng trình bắt đầu. Hệ thống sư ởi lò sẽ tự động bật vào thời điểm bạn đã đặt.

– Hiển thị các giai đoạn nấu.
Tóm tắt các cài đặt của bạn sẽ hiển thị trên màn hình.

Chọn tùy chọn menu mong muốn.

Chư ơ ng trình đư ợc chọn sẽ bắt đầu ngay lập tức hoặc vào thời gian đã định.

Vào cuối chư ơ ng trình, hãy chọn Đóng.

Thay đổi giai đoạn nấu ăn

> Không thể thay đổi các giai đoạn nấu ăn trong chư ơ ng trình tự động đư ợc lư u dư ới tên khác.

Chọn Chư ơ ng trình ngư ời dùng .

Chạm vào chư ơ ng trình bạn muốn thay đổi và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Thay đổi.

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

Chọn và xác nhận cài đặt mong muốn.

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

Chọn Lư u khi bạn đã thay đổi tất cả cài đặt.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng tên chư ơ ng trình đã đư ợc lư u.

Xác nhận bằng OK.

Chư ơ ng trình đã lư u đã đư ợc thay đổi và bạn có thể bắt đầu ngay lập tức hoặc trì hoãn việc bắt đầu.

Machine Translated by Google

Đổi tên chư ơ ng trình Ngư ời dùng Chọn

Chư ơ ng trình **Ngư ời dùng** . Chạm

vào chư ơ ng trình bạn muốn thay đổi và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Đổi tên.

Thay đổi tên chư ơ ng trình bằng bàn phím.

Bạn có thể thêm ngắt dòng cho tên chư ơ ng trình dài hơ n bằng cách sử dụng ký hiệu .

Sau khi bạn đã thay đổi tên chư ơ ng trình, chọn Lư u.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng tên chư ơ ng trình đã đư ợc lư u.

Xác nhận bằng OK.

Chư ơ ng trình hiện đã đư ợc đổi tên.

Xóa chư ơ ng trình Ngư ời dùng Chọn

chư ơ ng trình **Ngư ời dùng** . Chạm

vào chư ơ ng trình bạn muốn xóa xóa và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Xóa.

Xác nhận truy vấn bằng Có.

Chư ơ ng trình sẽ bị xóa.

Vào Cài đặt | Cài đặt mặc định của nhà sản xuất | Chư ơ ng trình ngư ời dùng để xóa tất cả chư ơ ng trình ngư ời dùng cùng lúc.

Di chuyển chư ơ ng trình Ngư ời dùng

Chọn chư ơ ng trình **Ngư ời dùng** .

Chạm vào chư ơ ng trình bạn muốn di chuyển và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Một đư ờng viền màu cam xuất hiện xung quanh mục nhập.

Di chuyển chư ơ ng trình.

Chư ơ ng trình sẽ xuất hiện ở vị trí mong muốn.

Machine Translated by Google

Nguy cơ chấn thư ơ ng do nóng bề mặt.

Lò hơ i nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở khoang lò, thanh trư ợt bên hoặc phụ kiện.

Để ngăn lò, thanh trư ợt bên và các phụ kiện nguội trư ớc khi vệ sinh.

Nguy cơ thư ơ ng tích do điện sốc.

Hơ i nư ớc từ thiết bị vệ sinh bằng hơ i nư ớc có thể chạm tới các bộ phận có điện và gây ra hiện tư ợng đoản mạch.

Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơ i nư ớc để vệ sinh.

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

Mọi bề mặt đều dễ bị trầy xư ớc. Trong một số trư ờng hợp, trầy xư ớc trên kính có thể dẫn đến vỡ.

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

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

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

Vết bẩn cứng đầu có thể làm hỏng lò hơ i trong một số trư ờng hợp.

Sau khi lò đã nguội, hãy vệ sinh khoang lò, bên trong cửa và gioăng cửa. Đợi quá lâu có thể khiến việc vệ sinh trở nên khó khăn không cần thiết và trong một số trư ờng hợp là không thể.

Vận hành lò hơ i bị hỏng có thể gây rò rỉ vi sóng và gây nguy hiểm cho ngư ời sử dụng.

Kiểm tra cửa và gioăng cửa xem có dấu hiệu hư hỏng nào không. Nếu phát hiện thấy hư hỏng, không nên sử dụng lò nư ớng với chức năng vi sóng cho đến khi lỗi đư ợc kỹ thuật viên bảo dư ỡng khắc phục.

Thiết bị và phụ kiện phải đư ợc vệ sinh sạch sẽ và lau khô kỹ lư ỡng sau mỗi lần sử dụng.

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

Mẹo: Nếu không sử dụng thiết bị trong thời gian dài – ví dụ như trong kỳ nghỉ – bạn nên vệ sinh và lau khô kỹ lư ỡng trư ớc để tránh tích tụ mùi hôi, v.v. Sau đó, hãy để cửa mở.

Machine Translated by Google

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 clorua
- Chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn
- Chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ bột giặt và kem giặt
- Chất tẩy rửa gốc dung môi
- Chất tẩy rửa thép không gỉ
- Nư ớc 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 Melamine
- Dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn
- Bông thép
- Tấm xoắn ốc bằng thép không gỉ
- Vệ sinh tại chỗ bằng máy chất tẩy rửa
- Chất tẩy rửa hoặc bình xịt lò nư ớng

Vệ sinh mặt trư ớc của lò hơ i Vệ sinh mặt trư ớc của thiết bị bằng miếng bọt biển sạch, mềm và dung dịch nư ớc ấm và nư ớc 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 Khoang lò, gioăng cửa, bên trong cửa và rãnh thoát nư ớc cần đư ợc vệ sinh và lau khô sau mỗi lần sử dụng.

Xóa:

- Ngư ng tụ bằng miếng bọt biển hoặc vải thấm nư ớc
- Vết bẩn nhẹ, nhờn cần đư ợc vệ sinh sạch sẽ miếng bọt biển và dung dịch nư ớc rửa chén và nư ớc nóng

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

Sau đó lau khô bề mặt bằng vải.

Machine Translated by Google

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 sau đó 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

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

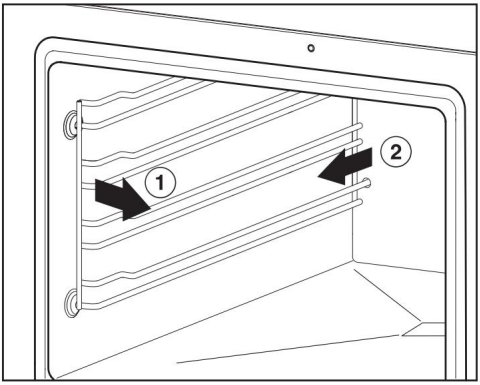
khô khay thủy tinh, giá đỡ và dụng cụ nấu ăn sau mỗi lần sử dụng.

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

Machine Translated by Google

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 theo thứ tự ngược lại với hướng dẫn sau.

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

Các chức năng Kết thúc tại và Bắt đầu tại không khả dụng với bảo trì chương trình.

Tẩy cặn lò hơi

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

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

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

Lò hơi phải được tẩy cặn sau một số giờ hoạt động nhất định. Khi 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.

Machine Translated by Google

Bật lò hấp và chọn

Bảo trì | Tẩy cặn.

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

Đổ đầy nư ớc máy ấm mới vào bình chứa nư ớc 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 nư ớc 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 bắt đầu lại từ đầu.

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

Thực hiện theo hư ớng dẫn trên màn hình.

Xác nhận từng mục bằng OK.

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

Tắt lò hấp.

Tháo bình chứa nư ớc và lấy ra khỏi tấm chắn tràn.

Đổ hết nư ớc và lau khô bình chứa nư ớc.

Để cho khoang lò nguội xuống.

Sau đó lau khô khoang lò.

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

Ngâm

Có thể xử lý vết bẩn cứng đầu bằng chư ơ ng trình bảo dư ỡng này.

Để cho khoang lò nguội xuống.

Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi lò vi sóng.

Dùng vải lau sạch vết bẩn cứng đầu. Chọn Bảo trì | Ngâm.

Quá trình ngâm mất khoảng 10 phút.

Machine Translated by Google

Hư ớng 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.
Thời gian và tiền bạc sẽ đư ợc tiết kiệm vì không cần gọi dịch vụ.

Hư ớng dẫn sau đây có thể giúp bạn tìm ra nguyên nhân gây ra sự cố hoặc lỗi và cách khắc phục.

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Bạn không thể bật thiết bị.	Cầu chì bị lỗi hoặc đã bị ngắt. Đặt lại công tắc ngắt trong hộp cầu chì chính hoặc thay thế cầu chì (mức cầu chì tối thiểu - xem bảng dữ liệu).
	Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong khoảng 1 phút: – tắt ở bộ ngắt kết nối hoặc – ngắt cầu chì nguồn. Nếu sau khi cài đặt lại công tắc ngắt trong hộp cầu chì chính và bật lại thiết bị mà thiết bị vẫn không nóng lên, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc đại lý Miele của bạn.
Khoang lò không nóng lên.	Chế độ demo đang hoạt động. Lò hơ i có thể hoạt động, tuy nhiên, các bộ phận làm nóng sẽ không hoạt động. Tắt chế độ demo (xem “Cài đặt – Chư ơ ng trình trư ng bày”).
	Khoang lò đã đư ợc làm ấm bằng ngăn giữ ấm đang hoạt động bên dư ới. Mở cửa và để khoang lò nguội xuống.

Machine Translated by Google

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Bộ điều khiển cảm biến hoặc cảm biến chuyển động không phản hồi.	Bạn đã chọn **cài đặt** Hiển thị | QuickTouch | Tắt . Khi cài đặt này đư ợc kích hoạt, các điều khiển cảm biến và cảm biến chuyển động sẽ không phản hồi khi lò hấp tắt. Ngay khi lò hấp đư ợc bật, cảm biến điều khiển và cảm biến chuyển động sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn cảm biến điều khiển và cảm biến chuyển động phản hồi ngay cả khi lò hấp đã tắt, hãy chọn cài **đặt Hiển** thị | QuickTouch | Bật .
	Cài đặt cho cảm biến chuyển động đã bị tắt. Thay đổi cài đặt cho cảm biến chuyển động bằng cách chọn Cài đặt | Cảm biến chuyển động.
	Cảm biến chuyển động bị lỗi. Gọi cho đại lý Miele của bạn.
	Lò hơ i không đư ợc kết nối với nguồn điện. Kiểm tra xem phích cắm lò hơ i có đư ợc cắm đúng cách không đư ợc đư a vào ổ cắm. Kiểm tra xem cầu chì có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc đại lý miele của bạn.
	Nếu màn hình không phản hồi, có lỗi ở bộ điều khiển. Chạm và giữ nút Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và lò hấp khởi động lại.
Vẫn có thể nghe thấy tiếng quạt sau khi thiết bị đã tắt.	Quạt vẫn đang chạy. Thiết bị đư ợc trang bị quạt để loại bỏ hơ i nư ớc khỏi lò nư ớng. Quạt sẽ tiếp tục chạy trong một thời gian sau khi thiết bị đã tắt. Nó sẽ tự động tắt sau một thời gian.
Tiếng ù có thể xảy ra sau khi bật thiết bị. Điều này khá bình thư ờng và không báo hiệu bất kỳ lỗi nào. Nó xảy ra khi nư ớc đang chảy vào thiết bị, trong quá trình bơ m qua hệ thống và sau khi tắt thiết bị.	

Machine Translated by Google

Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Sau khi chuyển nhà, lò hấp không còn chuyển từ giai đoạn làm nóng sang giai đoạn nấu nữa.	Nhiệt độ sôi của nư ớc đã thay đổi khi độ cao của vị trí mới của thiết bị khác với vị trí cũ ít nhất 300 m. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần cạo cặn lò hơ i (xem “Vệ sinh và bảo dư ỡng – Tẩy cặn lò hơ i”).
Trong quá trình hoạt động, có một lư ợng hơ i nư ớc lớn bất thư ờng thoát ra hoặc hơ i nư ớc thoát ra từ những bộ phận của lò ở những nơ i bình thư ờng không có hơ i nư ớc.	Cửa không đư ợc đóng đúng cách. Đóng cửa lại.
	Gioăng cửa không đư ợc lắp đúng cách. Nhấn nó vào toàn bộ xung quanh cửa để đảm bảo nó đư ợc lắp đều.
	Gioăng cửa bị hỏng, ví dụ có thể nhìn thấy các vết nứt. Gioăng cửa cần đư ợc thay thế. Liên hệ với đại lý Miele của bạn. Không sử dụng bất kỳ chế độ/chức năng vi sóng nào cho đến khi gioăng cửa đư ợc thay thế.
Bạn sẽ nghe thấy tiếng còi khi bật lại thiết bị.	Khi cửa đóng, áp suất phải cân bằng, có thể gây ra tiếng rít. Đây không phải là lỗi.
Chức năng Bắt đầu lúc và Kết thúc lúc không khả dụng.	Nhiệt độ trong khoang lò quá cao, ví dụ sau khi chư ơ ng trình kết thúc. Mở cửa và để khoang lò làm mát.
	Những chức năng này thư ờng không có trong các chư ơ ng trình bảo trì.
Sau các chư ơ ng trình nấu ăn dài sử dụng công suất vi sóng , bên trong lò rất ẩm.	Lò hơ i có lò vi sóng là lò hơ i hoàn chỉnh. Khoang nấu đư ợc bịt kín hoàn toàn. Ngư ợc lại, lò vi sóng thông thư ờng không kín khí. Vì khoang nấu kín hơ i nên hơ i nư ớc sẽ ngư ng tụ trên thành bên và tấm cửa bên trong trong các chư ơ ng trình nấu dài sử dụng công suất vi sóng . Lư ợng hơ i nư ớc ngư ng tụ phụ thuộc vào thời gian nấu và độ ẩm trong thực phẩm.

Machine Translated by Google

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thức ăn không đư ợc làm nóng đủ hoặc không đư ợc nấu chín sau thời gian cài đặt khi sử dụng chức năng vi sóng. Khi nấu hoặc hâm nóng bằng công suất vi xem đã chọn đúng thời gian cho mức	Lò vi sóng không đư ợc khởi động lại sau khi ngắt chư ơ ng trình nấu ăn. Khởi động lại chư ơ ng trình nấu ăn để đảm bảo thực phẩm đư ợc đun nóng hoặc nấu chín đúng cách.
	sóng, thời gian cài đặt chức năng vi sóng quá ngắn. Kiểm tra công suất vi sóng chư a. Mức công suất vi sóng càng thấp thì thời gian nấu càng dài.
	Với lư ợng thực phẩm rất nhỏ, lò hấp tự động giảm mức công suất cho phù hợp với lư ợng 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 trư ớc đó. Khởi động lại chư ơ ng trình với mức công suất vi sóng thấp hơ n để đảm bảo thực phẩm đư ợc làm nóng hoặc nấu chín đúng cách.
Thức ăn nguội quá nhanh sau khi đư ợc hâm nóng hoặc nấu bằng chức năng vi sóng .	Trong lò vi sóng, thức ăn bắt đầu chín từ bên ngoài trư ớc, bên trong thức ăn phụ thuộc vào sự dẫn nhiệt chậm hơ n. Nếu thức ăn đư ợc nấu ở mức công suất vi sóng cao, có thể nhiệt không đến đư ợc phần giữa của thức ăn, do đó thức ăn nóng ở bên ngoài như ng lạnh ở phần giữa. Trong thời gian chờ, nhiệt đư ợc truyền đến phần giữa của thức ăn. Khi đun nóng thực phẩm có mật độ khác nhau, chẳng hạn như Tư ơ ng tự như khi nấu theo thực đơ n, bạn nên bắt đầu với mức công suất vi sóng thấp và chọn thời gian hâm nóng lâu hơ n.
khăn lau khô khoang lò.	Khoang lò quá ẩm và/hoặc quá ẩm. Khi sử dụng bỏng ngô, hãy dùng
	Thời gian nấu quá ngắn. Thay đổi thời gian đư ợc xác định trư ớc. Tối đa thời gian nấu có thể cài đặt là 4 phút (xem phần “Cài đặt – Bỏng ngô”).

Machine Translated by Google

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Đèn chiếu sáng bên trong lò không hoạt động.	Đèn bị lỗi. Liên hệ với đại lý Miele của bạn để thay đèn.
F44	Lỗi giao tiếp Tắt lò hấp rồi bật lại sau vài phút. Nếu thông báo tương tự xuất hiện lần nữa, hãy gọi cho đại lý Miele của bạn.
F và các mã lỗi khác Lỗi kỹ thuật.	Tắt thiết bị và liên hệ với Miele của bạn người bán hàng.

Machine Translated by Google

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.

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

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. Để biết thông tin chi tiết về từng sản phẩm của chúng tôi, hãy liên hệ với đại lý Miele của bạn.

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
- Các hộp đựng thực phẩm rắn chắc có nhiều loại kích thước

Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc

- Viên tẩy cặn (6)
- Vải sợi nhỏ đa năng để loại bỏ dấu vân tay và vết bẩn nhẹ

Lặt Vặt

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

- Giá đỡ
- Khay thủy tinh

Machine Translated by Google

Dịch vụ

Liên hệ khi có sự cố

Trong trư ờng hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với đại lý Miele của bạn.

Thông tin liên hệ của đại lý Miele của bạn đư ợc cung cấp ở cuối tài liệu này.

Xin lư u ý rằng các cuộc gọi điện thoại có thể đư ợc theo dõi và ghi âm cho mục đích đào tạo và phí gọi điện sẽ đư ợc áp dụng cho các lần đến bảo dư ỡng khi vấn đề có thể đư ợc giải quyết theo mô tả trong tập sách này.

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

Thông tin này đư ợc ghi trên tấm dữ liệu, nằm ở khung phía trư ớc của lò khi cửa lò mở hoàn toàn.

Bảo đảm

Để biết thông tin về chế độ bảo hành thiết bị cụ thể cho quốc gia của bạn, vui lòng liên hệ với đại lý Miele của bạn. Xem phần cuối của tập sách này để biết thông tin liên hệ.

Machine Translated by Google

Hư ớng 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 hơ i.
>
> Lò hấp chỉ đư ợc lắp đặt bởi ngư ời có trình độ chuyên môn.

Dữ liệu kết nối (tần số và điện áp) trên bảng dữ liệu của lò hơ i phải hoàn toàn tư ơ ng ứng với dữ liệu của nguồn cung cấp điện để đảm bảo không có hư hỏng nào xảy ra với lò hơ i.

lò vi sóng.

So sánh dữ liệu này trư ớc 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 hơ i với nguồn điện. Ổ cắm phải dễ tiếp cận sau

khi lò hơ i đã
đã đư ợc cài đặt.

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

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

Machine Translated by Google

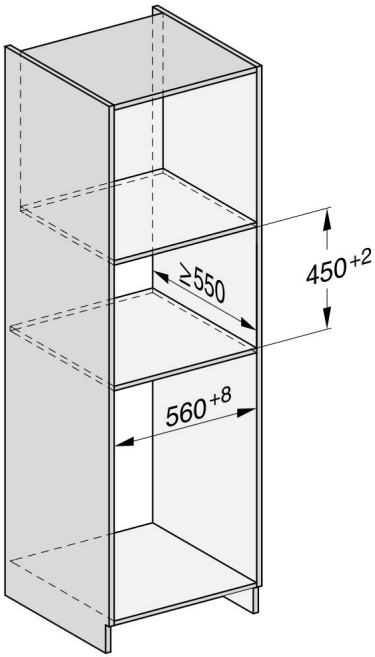
Cài đặt

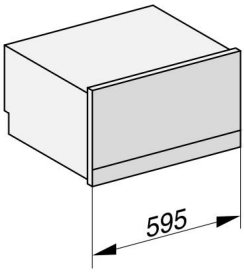
Kích thư ớc xây dựng Tất cả

các kích thư ớc đư ợc tính bằng mm.

Lắp đặt trong một đơ n vị cao

Tủ đựng đồ nội thất không đư ợc có tấm ốp lư ng lắp phía sau hốc lắp đồ nội thất.



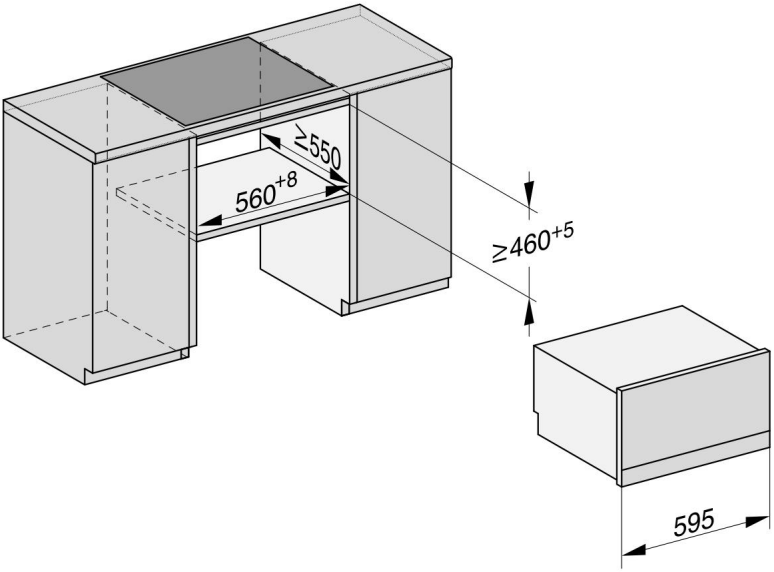


Machine Translated by Google

Cài đặt trong một đơn vị cơ sở

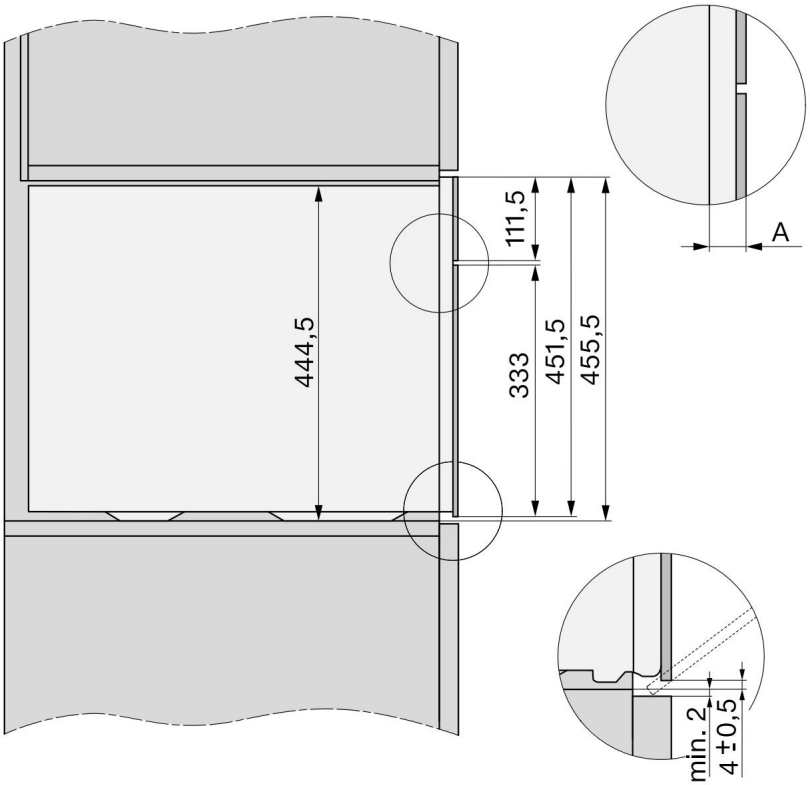
Tủ đựng đồ nội thất không được có tấm ốp lưng lắp phía sau hốc lắp đồ nội thất.

Khi lắp lò nướng hơi nước thành một khối để bên dưới bếp điện hoặc bếp từ, vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt bếp cũng như độ sâu lắp đặt cần thiết cho bếp.



Machine Translated by Google

Nhìn từ bên hông

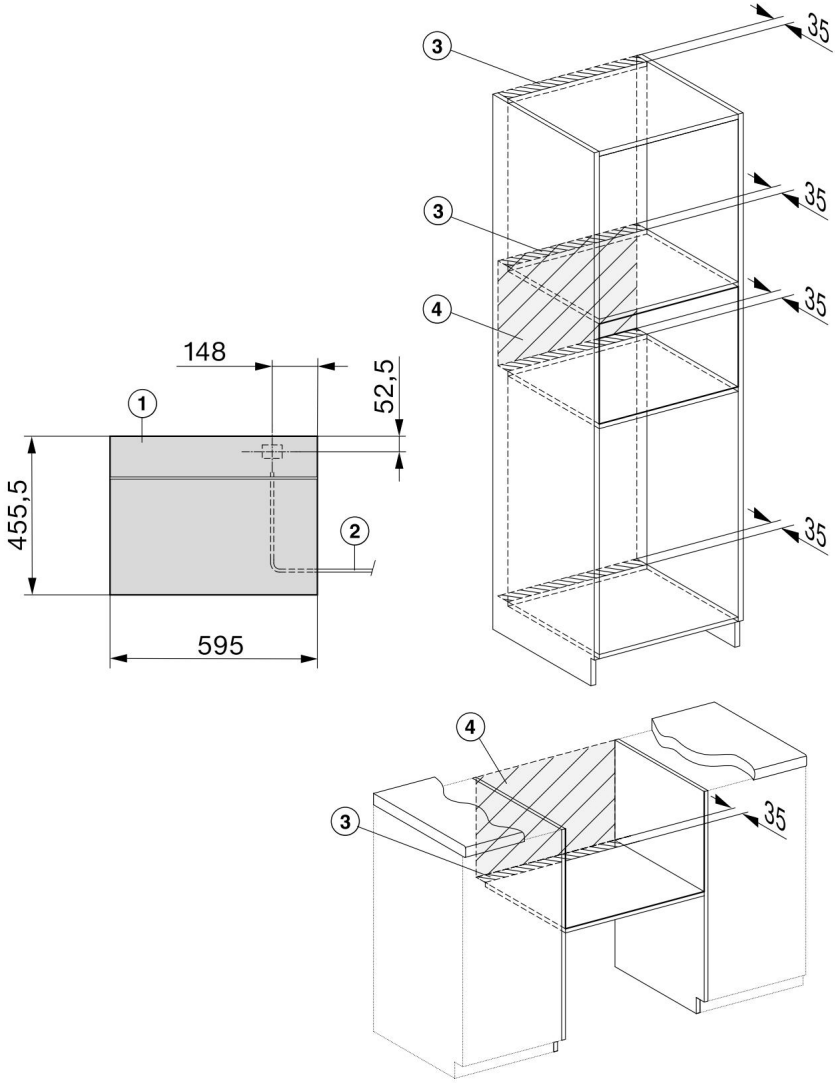


Mặt kính A: 22 mm

Mặt trư ớc bằng kim loại: 23,3 mm

Machine Translated by Google

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

Machine Translated by Google

Lắp đặt lò hơ i

Kết nối cáp nguồn với
lò hấp.

Nguy cơ hư hỏng do vận chuyển không đúng cách.

Nâng lò nư ớng hơ i nư ớc bằng tay nắm cửa có thể làm hỏng cửa.

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

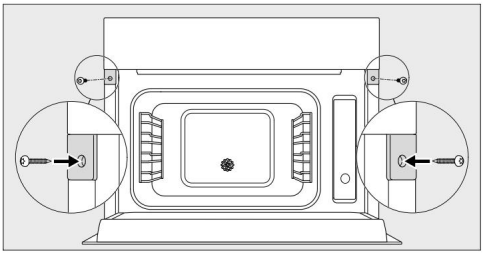
Máy tạo hơ i nư ớc có thể hoạt động không bình thư ờng nếu lò hơ i không đư ợc đặt trên bề mặt phẳng.

Độ lệch tối đa so với phư ơ ng ngang có thể chấp nhận đư ợc 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 hơ i vào thành bên của thiết bị bằng vít gỗ đi kèm (3,5 x 25 mm).

Kết nối lò hơ i với
cung cấp điện.

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

Machine Translated by Google

Kết nối điện

Mọi công việc về điện phải đư ợc thực hiện bởi ngư ời có trình độ và năng lực phù hợp, tuân thủ nghiêm ngặt các quy định an toàn hiện hành của địa phư ơ ng và quốc gia.

Kết nối phải đư ợc thực hiện thông qua ổ cắm có công tắc. Điều này sẽ giúp các kỹ thuật viên bảo dư ỡng dễ dàng hơ n khi cần sửa chữa thiết bị. Ổ cắm điện phải dễ tiếp cận sau khi lắp đặt.

Nguy cơ chấn thư ơ ng.

Miele không chịu trách nhiệm cho việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa trái phép vì điều này có thể gây nguy hiểm cho ngư ời dùng.

Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại hoặc thư ơ ng tích do lắp đặt, bảo trì hoặc sửa chữa không đúng cách hoặc do hệ thống tiếp địa không đầy đủ hoặc bị lỗi (ví dụ như điện giật).

Nếu phích cắm bị tháo khỏi cáp kết nối hoặc nếu cáp đư ợc cung cấp mà không có phích cắm, thiết bị phải đư ợc kết nối với nguồn điện bởi một thợ điện có trình độ phù hợp.

Nếu ổ cắm có công tắc không thể tiếp cận đư ợc sau khi lắp đặt hoặc nếu thiết bị đư ợc đấu dây cứng, phải cung cấp thêm phư ơ ng tiện ngắt kết nối cho tất cả các cực. Khi tắt, phải có khoảng hở tiếp xúc tất cả các cực ít nhất là 3 mm trong công tắc (bao gồm công tắc, cầu chì và rơ le). Dữ liệu kết nối đư ợc hiển thị trên bảng dữ liệu. Nó phải phù hợp với nguồn điện chính.

Sau khi lắp đặt, hãy đảm bảo rằng tất cả các thành phần điện đều đư ợc che chắn và ngư ời dùng không thể tiếp cận.

Tổng công suất định mức

Xem bảng dữ liệu

Dữ liệu kết nối

Dữ liệu kết nối đư ợc trích dẫn trên bảng dữ liệu. Vui lòng đảm bảo chúng khớp với nguồn điện gia dụng.

Thay thế cáp kết nối nguồn điện

Nếu cần thay thế cáp nguồn thì phải thay thế bằng cáp kết nối đặc biệt, loại H 05 VV-F (cách điện PVC), có bán tại đại lý Miele.

Machine Translated by Google

Cài đặt

Ngắt kết nối khỏi nguồn điện

> Nguy cơ bị điện giật từ điện áp lư ới điện.
>
> Có nguy cơ bị điện giật nếu thiết bị đư ợc kết nối lại với nguồn điện trong quá trình sửa chữa hoặc bảo dư ỡng.
>
> Sau khi ngắt kết nối, hãy đảm bảo thiết bị không thể vô tình bật lại.

Để ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính, hãy thực hiện một trong những thao tác sau tùy thuộc vào cách lắp đặt:

Cầu chì an toàn

Tháo hoàn toàn các cầu chì ra khỏi nắp vặn.

Máy cắt mạch tự động

Nhấn nút kiểm tra (màu đỏ) cho đến khi nút giữa (màu đen) bật ra.

Bộ ngắt mạch tích hợp

Đối với các loại cầu dao ít nhất là loại B hoặc C, hãy chuyển cần gạt từ 1 (bật) sang 0 (tắt).

Thiết bị bảo vệ dòng điện dư (RCD)

Thiết bị kiểm tra dòng điện dư : chuyển công tắc chính từ 1 (bật) sang 0 (tắt) hoặc nhấn nút kiểm tra.

Machine Translated by Google

Miele sử dụng phần mềm của riêng họ và của bên thứ ba, không tuân theo bất kỳ cái gọi là Giấy phép nguồn mở nào để vận hành và kiểm soát thiết bị. Phần mềm này/các thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và bên thứ ba phải được tôn trọng.

Hơn nữa, thiết bị này chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều kiện cấp phép Nguồn mở. Vui lòng tham khảo Cài đặt | Thông tin pháp lý | Giấy phép Nguồn mở trong thiết bị để biết các thành phần Nguồn mở có trong đó, cùng với các thông báo bản quyền tương ứng, bản sao các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin nào khác. Các điều khoản về trách nhiệm pháp lý và bảo hành của các điều khoản và điều kiện cấp phép Nguồn mở như đã nêu trong đó chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tương ứng.

Đặc biệt, thiết bị chứa các thành phần phần mềm được cấp phép bởi chủ sở hữu bản quyền theo Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU Ít hơn, Phiên bản 2.1. Trong thời hạn ít nhất là 3 năm kể từ ngày mua hoặc ngày giao thiết bị, Miele cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba một bản sao có thể đọc được bằng máy của mã nguồn của các thành phần Nguồn mở có trong thiết bị và được cấp phép theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU Ít hơn, Phiên bản 2.1, trên một phương tiện lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc USB). Vui lòng liên hệ với chúng tôi qua e-mail (info@miele.com) hoặc địa chỉ bưu chính bên dưới và nêu tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua để có được mã nguồn này.

Miele & Co. KG Nguồn

mở GTZ/TIM Carl-
Miele-Straße

29 33332 Gütersloh

Xin lưu ý bảo hành có giới hạn dành cho chủ sở hữu bản quyền theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, Phiên bản 2 và Giấy phép Công cộng GNU Ít hạn chế hơn, Phiên bản 2.1:

Chương trình này được phân phối với hy vọng rằng nó sẽ hữu ích, nhưng KHÔNG CÓ BẤT KỲ BẢO HÀNH NÀO, thậm chí không có bảo hành ngụ ý về KHẢ NĂNG THƯƠNG MẠI hoặc PHÙ HỢP CHO MỘT MỤC ĐÍCH CỤ THỂ. Xem Giấy phép Công cộng GNU và Giấy phép Công cộng GNU Ít hơn để biết thêm chi tiết.

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Miele Saudi Arabia AWAD

BADI NAHAS TRADING CO. LTD Trụ sở chính: Jeddah PO Box

11529 Jeddah

21463 Tel.

+966 12 2560888, Fax. +966 12 2560555

Đư ờng dây nóng chăm sóc khách hàng: 920003240 Trang web:
www.awadnahas.com

Chi nhánh:

Đư ờng

Jeddah Medina

ĐT. +966 12 6970060, Fax. +966 12 6970012 Đư ờng Jeddah
Staten

ĐT. +966 12

6611675, Fax. +966 12 6606852 Phòng trư ng bày Jeddah Miele
Tòa nhà

Tập đoàn Al

Thanyayan, Đư ờng Al-Madina, Gần, Quận Al Rowdah, Jeddah

ĐT. +966 12 6989339 Máy lẻ. 100 bản Fax.
+966 12 6989339 Máy lẻ. 200 Phố Riyadh

Olaya ĐT. +966 11 2013501, Fax. +966 11

2013502

Đư ờng Taif

Hadiya ĐT. +966 12 7327001, Fax. +966 12 7369596 Đư ờng

Khobar Al Zahran

ĐT. +966 13 8646150, Fax. +966 13 8646190

Miele Các Tiểu Vư ơ ng Quốc Ả Rập Thống

Nhất Miele Appliances Ltd.
Phòng trư ng

bày 1 Tòa nhà

Eiffel 1 Đư ờng Sheikh Zayed, Umm Al Sheif
PO Box 114782 - Dubai Các Tiểu

Vư ơ ng quốc Ả Rập Thống nhất

Điện thoại +971 4 3044 999

Fax. +971 4 3418 852 800-

MIELE (64353)

E-Mail: info@miele.ae Trang

web: www.miele.ae Cửa hàng

trực tuyến: shop.miele.ae

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

Machine Translated by Google

Miele

Tổng cục 7840

en-AE, SA

M.-Số 11 271 870 / 00