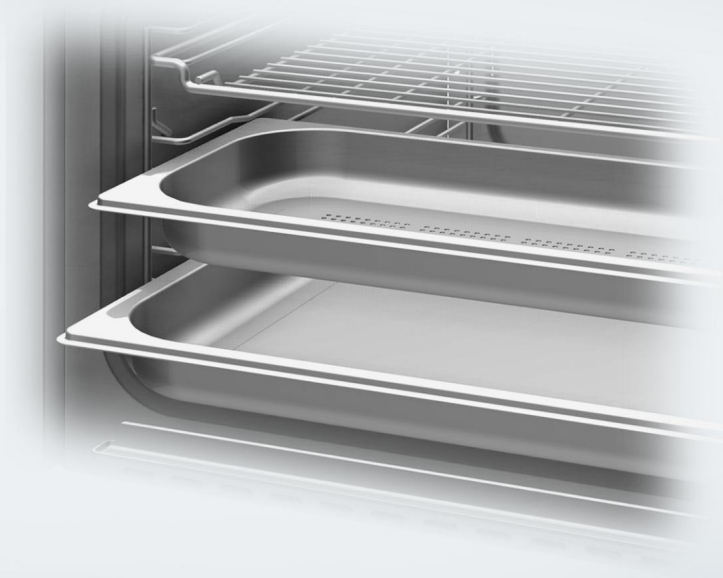


Hướng dẫn vận hành và lắp đặt

Lò nướng kết hợp hơi nước



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

# Nội dung

---

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn .....	7
Chăm sóc môi trường.....	14
Tổng quan.....	15
Lò nung kết hợp hơi i nư ớc 15 .....	
Bảng dữ liệu .....	17
Phụ kiện đi kèm.....	17
Kiểm soát.....	19
Cảm biến Bật/Tắt.....	20
Hiển thị .....	20
Điều khiển cảm biến.....	20
Biểu tượng .....	22
Nguyên lý hoạt động .....	23
Chọn một tùy chọn menu .....	23
Thay đổi cài đặt trong danh sách.....	23
Thay đổi cài đặt bằng thanh phân đoạn.....	23
Chọn một chức năng 23 .....	
<b>Nhập số 24</b> .....	
Nhập chữ cái 24 .....	
Kích hoạt MobileStart.....	24
Mô tả các chức năng.....	25
Bảng điều khiển.....	25
Bình đựng nư ớc.....	25
Bình ngưng tụ .....	25
Nhiệt độ .....	25
<b>Độ ẩm Thời</b> .....	<b>25</b>
gian nấu 26 .....	
<b>Tiếng ồn 26</b> .....	
Giai đoạn làm nóng.....	26
Giai đoạn nấu ăn .....	26
Giảm hơi i nư ớc 26 .....	
Đèn chiếu sáng bên trong lò nư ớc.....	26
Trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên.....	27
Mật ong@nhà.....	27
Cài đặt tiêu chuẩn .....	28
Vệ sinh lò nư ớc kết hợp hơi i nư ớc lần đầu tiên Thiết lập điểm sôi chính xác cho .....	29
nư ớc.....	30
Làm nóng lò nư ớc kết hợp hơi i nư ớc.....	30
Cài đặt .....	31
Tổng quan về cài đặt.....	31
Mở menu "Cài đặt".....	33

Ngôn ngữ .....	33
Thời gian .....	33
Ngày .....	34
Chiếu sáng .....	34
Trưng bày .....	<b>34</b>
Tập 35 .....	
Đơn vị .....	35
Giữ ấm 36 .....	
Giảm hơi nước 36 .....	
Nhiệt độ khuyến nghị .....	36
Tăng cường 36 .....	
Độ cứng của nước .....	37
Tự động rửa sạch .....	39
An toàn .....	39
Mặt ong@nhà .....	40
Thực hiện Quét & Kết nối .....	40
Điều khiển từ xa 41 .....	
Kích hoạt MobileStart .....	41
Cập nhật từ xa .....	41
Phiên bản phần mềm .....	42
Chương trình trưng bày .....	42
Mặc định của nhà máy .....	42
Giờ làm việc .....	42
Ít hơn phút .....	43
Menu chính và menu phụ .....	<b>44</b>
Mẹo tiết kiệm năng lượng .....	46
Hoạt động .....	47
Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình nấu ăn .....	48
Thay đổi nhiệt độ .....	48
Thay đổi độ ẩm .....	48
Cài đặt thời gian nấu .....	49
Thay đổi thời gian nấu đã đặt 50 .....	
Xóa thời gian nấu đã đặt 50 .....	
Hủy nấu ăn .....	50
Ngắt chương trình nấu ăn .....	51
Làm nóng lò nướng .....	51
Tăng cường .....	52
Làm nóng nướng .....	52
Chức năng giòn .....	53
Phun hơi nước 53 .....	

# Nội dung

---

Ghi chú chung .....	54
Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi i nư ớc.....	54
Container phù hợp 54 .....	
<b>Kệ cấp 54 .....</b>	
Đông lạnh.....	55
<b>Nhiệt độ .....</b>	<b>55</b>
Thời lượng 55 .....	
Nấu ăn bằng chất lỏng.....	55
Công thức nấu ăn của riêng bạn - nấu bằng hơi i nư ớc .....	55
Khay đa năng và giá kết hợp 55 .....	
Nấu bằng hơi i nư ớc .....	56
Nấu ăn bằng hơi i nư ớc sinh thái.....	56
Ghi chú về biểu đồ nấu ăn 56 .....	
Rau.....	57
Cá 60 .....	
Thịt.....	63
Gạo.....	65
Hạt.....	66
Mì ống/Mì sợi.....	67
Sủi cảo Châu Âu .....	68
Đậu khô .....	69
Trứng gà .....	71
Xúc .....	<b>72</b>
xích trái cây .....	72
Động vật có vỏ .....	73
Trái.....	74
Thực đơn nấu ăn - hướng dẫn sử dụng.....	75
Nấu ăn chân không (sous-vide) .....	76
Các ứng dụng khác .....	83
Làm nóng lại.....	83
Rã đông.....	85
<b>Trộn &amp; Kết hợp 88 .....</b>	
<b>Thực đơn nấu ăn - tự động 96 .....</b>	
Đóng chai.....	97
Đóng chai bánh 99 .....	
Sấy khô.....	100
Sử dụng chức năng trình Sabbath và Yom Tov.....	101
Chiết xuất nư ớc ép .....	103
<b>Trắng 104.....</b>	<b>103</b>
Khử trùng vật dụng 104 .....	
Đồ gốm nóng.....	105
Giữ ấm 105 .....	

Bột men chứng minh.....	106
<b>Khăn ẩm nóng 106</b> .....	
Hòa tan gelatin.....	106
Tách tinh thể mật ong.....	107
Đun chảy số cô la.....	107
Làm mỡ.....	108
<b>Hành tây mờ hôi 108</b> .....	
<b>Bảo quản táo</b> .....	<b>108</b>
Chuẩn bị kem sữa trứng.....	108
Mứt trái cây.....	109
Lột vỏ trái cây và rau quả.....	110
Làm sữa chua.....	111
Chương trình tự động .....	112
Thẻ loại .....	<b>112</b>
Sử dụng chương trình Tự động.....	112
<b>Ghi chú sử dụng 112</b> .....	
Chương trình người dùng .....	113
Nữ ống.....	116
Hướng dẫn nữ ống bánh.....	116
Mẹo làm bánh .....	117
<b>Ghi chú về chức năng của lò nướng 117</b> .....	
Rang .....	119
Mẹo rang .....	119
<b>Ghi chú về chức năng của lò nướng 119</b> .....	
Nữ ống .....	121
Mẹo nữ ống .....	121
Mẹo nữ ống.....	121
<b>Ghi chú về chức năng của lò nướng 122</b> .....	
Vệ sinh và chăm sóc .....	124
<b>Lưu ý về vệ sinh và chăm sóc 124</b> .....	
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	125
Vệ sinh mặt trước.....	125
Hoàn hảo sạch sẽ.....	126
Ngăn lò nướng.....	127
Vệ sinh bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ.....	128
Phụ kiện 129 .....	
Vệ sinh thanh trượt kệ 130 .....	
Hạ thấp thanh nhiệt/nữ ống phía trên.....	131

# Nội dung

---

Ngâm bảo .....	132
dự ồng.....	132
sấy khô .....	132
Rửa sạch.....	132
Tẩy cặn .....	132
HydroClean.....	134
Tháo cửa.....	138
<b>Lắp cửa 139</b> .....	
Hư ồng dẫn giải quyết vấn đề .....	140
Tin nhắn trên màn hình hiển thị .....	140
Hành vi bất ngờ.....	142
Tiếng ồn 144.....	
Kết quả không đạt yêu cầu.....	144
Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật 145 .....	
Phụ kiện tùy chọn .....	148
<b>Đồ đựng nấu ăn 148</b> .....	
Khác .....	148
Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc .....	148
Dịch vụ.....	149
Liên hệ khi có lỗi.....	149
Bảo hành .....	149
Cài đặt.....	150
<b>Hư ồng dẫn an toàn khi lắp đặt 150</b> .....	
Kích thước lắp đặt Lắp đặt trong .....	151
một đơn vị cao.....	151
Cài đặt trong một đơn vị cơ sở.....	152
Nhìn từ bên hông.....	153
Phạm vi mở cho bảng điều khiển .....	154
<b>Kết nối và thông gió 155</b> .....	
<b>Lắp đặt lò nư ồng kết hợp hơi i nư ớc</b> .....	156
<b>Kết nối điện</b> .....	157
Dữ liệu kỹ thuật .....	158
Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông.....	158

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành và lắp đặt trước khi sử dụng lò nướng kết hợp hơi i nư ớc. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo dưỡng thiết bị. Điều này ngăn ngừa cả thương tích cá nhân và hư hỏng cho lò nướng kết hợp hơi i nư ớc.

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

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

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

Ứng dụng đúng Lò nướng

Kết hợp hơi i nư ớc này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và để sử dụng trong các môi trường tự nguyện của khách trong phòng khách sạn hoặc nhà nghỉ, nhà nghỉ B&B và các khu nhà ở thông thường khác. Điều này không bao gồm các cơ sở chung/chung hoặc các cơ sở thương mại trong khách sạn, nhà nghỉ B&B. Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc này không dành cho mục đích

sử dụng ngoài trời. Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc này chỉ dành cho mục đích hấp, nướng, rang, nướng vỉ, nướng đông và hâm nóng thực phẩm.

Không được phép sử dụng bất kỳ mục

đích nào khác. Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc này không dành cho những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát trong khi sử dụng.

Họ chỉ được sử dụng lò nướng kết hợp hơi i nư ớc mà không có sự giám sát nếu họ đã được hướng dẫn cách sử dụng lò nướng theo cách an toàn. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm khi sử dụng sai mục đích. Ngăn lò

nướng được trang bị đèn đặc biệt để ứng phó với các điều kiện cụ thể (ví dụ như nhiệt độ, độ ẩm, khả năng chống hóa chất, khả năng chống mài mòn và rung động).

Những đèn đặc biệt này chỉ được sử dụng cho mục đích mà chúng được thiết kế. Chúng không phù hợp để chiếu sáng trong phòng. Chỉ có kỹ thuật viên được Miele ủy quyền hoặc Miele mới được lắp đèn thay thế.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

An toàn với trẻ em Kịch

hoạt khóa hệ thống để đảm bảo trẻ em không thể vô tình bật lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc.

Không đư ợc phép trẻ nhỏ sử dụng thiết bị này. Trẻ

lớn hơn chỉ đư ợc sử dụng lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc nếu đã đư ợc giải thích

rõ ràng về cách vận hành và trẻ có thể sử dụng an toàn. Trẻ phải có khả năng hiểu

và nhận biết những nguy hiểm có thể xảy ra khi sử dụng sai mục đích. Chỉ trẻ lớn hơn mới đư ợc vệ sinh lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc đư ới sự giám sát của ngư ời lớn. Trẻ em phải đư ợc giám sát khi

ở gần lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc. Không bao giờ cho trẻ em chơi với lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc. Nguy cơ ngạt

thở do vật liệu đóng gói. Trong khi chơi, trẻ em có thể bị vư ớng vào vật liệu đóng gói (như màng bọc nhựa) hoặc kéo vật liệu đó qua đầu và có 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 hơn nhiều so với ngư ời lớn. Các bộ phận bên ngoài của lò kết hợp hơ i nư ớc như kính cửa, bảng điều khiển và lỗ thông hơ i trở nên khá nóng. Không để trẻ em chạm vào lò kết hợp hơ i nư ớc khi lò đang hoạt động.

Giữ trẻ em tránh xa lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc cho đến khi lò nguội và không có nguy cơ bị thư ơ ng. Nguy cơ bị thư ơ ng do cửa mở. Cửa lò có

thể chịu đư ợc trọng lư ợng tối đa là 10 kg. Trẻ em có thể bị thư ơ ng khi mở cửa.

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



## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

### An toàn kỹ thuật    Việc

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

Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi một người có trình độ và năng lực phù hợp. Việc bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi một kỹ thuật viên được Miele ủy quyền. Hư hỏng ở lò kết hợp hơi i nư ớc có

thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Kiểm tra lò kết hợp hơi i nư ớc để tìm các dấu hiệu hư hỏng có thể nhìn thấy. Không bao giờ sử dụng lò kết hợp hơi i nư ớc bị hỏng. Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn với hệ thống cung cấp

năng lượng đồng bộ tự cung tự cấp hoặc không phải nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới riêng biệt, hệ thống dự phòng). Yêu cầu đối với hoạt động này là hệ thống cung cấp năng lượng phải tuân thủ tất cả các yêu cầu hiện hành của địa phương và quốc gia áp dụng cho các hệ thống độc lập, năng lượng mặt trời và/hoặc pin.

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

lắp đặt. Chỉ có thể đảm bảo an toàn điện của lò kết hợp hơi i nư ớc khi tính liên tục hoàn toàn giữa lò và hệ thống nối đất hiệu quả. Yêu cầu an toàn cơ bản này phải có và được kiểm tra thường xuyên. Nếu có nghi ngờ, nên nhờ một thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) trên bảng dữ liệu của lò kết hợp hơi i nư ớc phải khớp với nguồn điện chính để tránh

nguy cơ làm hỏng lò kết hợp hơi i nư ớc.

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

hiều ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị (ví dụ: nguy cơ quá nhiệt). Không sử dụng những thứ này để kết nối lò nư ớc kết hợp hơi i nư ớc với nguồn điện chính. Vì lý do an toàn, lò nư ớc kết hợp hơi i nư ớc này chỉ được sử dụng sau khi đã được

lắp sẵn. Không được lắp đặt và vận hành lò nư ớc kết hợp hơi i nư ớc này trong các cơ sở di động (ví dụ: trên tàu).

## Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

---

Nguy cơ bị thớ ớng do điện giật. Bất kỳ tiếp xúc nào với các kết nối đang hoạt động hoặc can thiệp vào các thành phần điện hoặc cơ khí của lò nớ ớng kết hợp hơi i nớ ớng sẽ gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể dẫn đến trực tiếp thiệt bị.

Không đợc mở vỏ lò nớ ớng hơi i nớ ớng kết hợp trong bất kỳ trớ ớng hợp nào. Bảo hành của nhà sản

xuất có thể bị vô hiệu nếu lò nớ ớng hơi i nớ ớng kết hợp không đợc sửa chữa bởi kỹ thuật viên dịch vụ đợc Miele phê duyệt. Các thành phần bị lỗi chỉ đợc thay thế bằng phụ

tùng thay thế chính hãng của Miele. Nhà sản xuất chỉ có thể đảm bảo an toàn cho thiết bị khi sử dụng các bộ phận thay thế của Miele. Nếu phích cắm điện bị tháo khỏi cáp kết nối nguồn điện hoặc nếu cáp kết nối nguồn điện đợc cung cấp mà

không có phích cắm điện, lò nớ ớng hơi i nớ ớng kết hợp phải đợc kết nối với nguồn điện bởi một thợ điện có trình độ. Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, phải đợc thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện chuyên dụng bởi một thợ điện có trình độ và năng lực để tránh nguy hiểm (xem "Lắp đặt - Kết nối điện").

Trong quá trình lắp đặt, bảo trì và sửa chữa, lò nớ ớng hơi i nớ ớng kết hợp phải đợc ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện chính. Để đảm bảo điều này: - Tắt cầu dao điện chính hoặc - tháo cầu chì vặn ra (ở những quốc gia áp dụng điều này),

hoặc

- tắt nguồn ở ổ cắm điện và rút phích cắm. Để thực hiện việc này, hãy rút phích cắm chứ không phải rút dây kết nối nguồn điện.

Nếu lò nớ ớng kết hợp hơi i nớ ớng đợc lắp đặt phía sau cửa tủ, không đợc đóng cửa khi lò nớ ớng kết hợp hơi i nớ ớng đang hoạt động. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau cửa tủ đóng. Điều này có khả năng gây hư hỏng cho lò nớ ớng kết hợp hơi i nớ ớng, tủ và sàn tủ. Để cửa tủ mở cho đến khi lò nớ ớng kết hợp hơi i nớ ớng nguội hoàn toàn. Cảnh báo: Nếu cần thay đèn, hãy đảm bảo rằng chúng đợc thay thế bởi một kỹ thuật viên dịch vụ đợc Miele chấp thuận và thiết bị đã đợc tắt trớ ớng để tránh khả năng bị điện giật.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Ở những khu vực có thể bị gián hoặc các loài gây hại khác xâm nhập, hãy đặc biệt chú ý giữ cho thiết bị và môi trường xung quanh luôn sạch sẽ. Bất kỳ hư hỏng nào do gián hoặc các loài gây hại khác gây ra sẽ không được bảo hành.

### Sử dụng đúng cách

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

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

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

Khi đặt hộp đựng đồ nấu ăn vào lò nướng hoặc lấy chúng ra, hãy đảm bảo rằng thức ăn nóng không bị đổ. Việc bảo quản và hâm nóng thực

phẩm trong hộp kín sẽ làm tăng áp suất, có thể khiến chúng phát nổ. Không sử dụng hộp để bảo quản hoặc hâm nóng thực phẩm. Các đĩa nhựa không phù hợp để sử dụng trong lò nướng sẽ tan chảy và có thể bắt lửa ở nhiệt độ cao và làm hỏng sự kết hợp hơi nước.

*lò vi sóng.*

Chỉ sử dụng hộp nhựa phù hợp để sử dụng trong lò nướng. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Nếu bạn muốn sử dụng hộp nhựa để nấu bằng hơi nước, hãy đảm bảo rằng chúng có khả năng chịu nhiệt đến 100 °C và có thể chịu được hơi nước nóng. Các hộp nhựa khác có thể tan chảy hoặc trở nên giòn và dễ vỡ. Thực phẩm được lưu trữ trong ngăn lò có thể bị khô và

hơi ẩm thoát ra có thể dẫn đến hư hỏng do ăn mòn trong lò kết hợp hơi nước. Không để thực phẩm trong ngăn lò và không sử dụng bất kỳ hộp đựng nấu ăn nào để ăn mòn.

Nguy cơ bị thương do cửa mở. Bạn có thể đập vào cửa mở hoặc vấp phải nó. Tránh để cửa mở không cần thiết. Cửa có thể chịu được tải trọng tối đa là 10 kg. Không dựa hoặc ngồi trên cửa mở, hoặc đặt các vật nặng lên đó. Đảm bảo không có vật gì bị kẹt giữa cửa và ngăn lò. Lò nướng kết hợp hơi nước có thể bị hỏng.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Dầu và mỡ có thể bắt lửa nếu để quá nóng. Không bao giờ để lò kết hợp hơi i nư ớc không có người trông coi khi nấu bằng dầu hoặc mỡ. Không bao giờ cố gắng dập tắt đám cháy dầu mỡ bằng nư ớc. Tắt lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc và dập tắt ngọn lửa bằng cách đóng cửa. Do nhiệt độ cao tỏa ra, các vật dụng để gần lò nư ớng

kết hợp hơi i nư ớc có thể bắt lửa. Không sử dụng lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc để làm nóng phòng. Nư ớng thực phẩm trong thời gian nấu quá dài có thể khiến thực

phẩm bị khô và có nguy cơ bắt lửa. Không vư ợt quá

thời gian nấu đư ợc khuyến nghị. Một số loại thực phẩm bị khô nhanh và có thể bắt lửa do nhiệt độ nư ớng cao.

Không bao giờ sử dụng chức năng nư ớng để hoàn thành việc nư ớng bánh cuộn nư ớng hoặc bánh mì, hoặc để làm khô hoa hoặc thảo mộc. Thay vào đó, hãy sử dụng chức năng Fan Plus hoặc chức năng Nhiệt

thông thư ớng. Để tránh làm bùng phát ngọn lửa, không mở cửa lò kết hợp hơi i nư ớc nếu có khói bên trong thiết bị. Ngắt chư ợng trình bằng cách tắt lò kết hợp hơi i nư ớc và ngắt kết nối khỏi nguồn điện chính. Không mở cửa cho đến khi khói tan hết.

Nếu sử dụng rư ợu trong công thức nấu ăn của bạn, xin lưu ý rằng nhiệt độ cao có thể khiến rư ợu bốc hơi i và thậm chí bắt lửa trên

các bộ phận gia nhiệt nóng. Không bao giờ lót sàn ngăn lò bằng giấy bạc hoặc giấy lót lò. Không đặt bất kỳ đồ gốm sứ hoặc bất kỳ chảo, nồi hoặc khay nư ớng nào trực tiếp trên sàn ngăn lò.

Nếu bạn muốn sử dụng sàn của khoang lò nư ớng như một bề mặt bở sung, hãy đặt giá đỡ trên sàn của khoang lò nư ớng với bề mặt giá đỡ hư ớng lên trên và hộp đựng thức ăn ở trên cùng. Khi làm như vậy, hãy đảm bảo rằng bộ lọc ở sàn của khoang lò nư ớng không bị dịch chuyển. Sàn khoang lò nư ớng có thể bị hỏng do giá đỡ bị đẩy xung

quanh trên đó.

Không đẩy giá đỡ xung quanh trên sàn khoang lò. Các cạnh thức ăn lớn hơn có thể làm tắc ống thoát nư ớc và máy bơm. Luôn đảm bảo rằng bộ lọc ở sàn lò đư ợc lắp vào.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Khi sử dụng một thiết bị điện nhỏ, ví dụ như máy xay cầm tay, gần lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc, cần cẩn thận để cáp của thiết bị không bị kẹt vào cửa lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc. Lớp cách điện trên cáp có thể bị hỏng, gây ra nguy cơ điện giật. Hơi i nư ớc có thể chạm tới các bộ phận điện đang hoạt động và gây ra hiện tượng đoản mạch. Điều này cũng có thể phá hủy các bộ phận điện.

Không vận hành lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc khi không có nắp đậy.

### Vệ sinh và chăm sóc

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

kính cửa có thể khiến kính bị vỡ.

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

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

Lắp lại thanh trượt kệ đúng cách. 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.

### Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng của Miele. Nếu sử dụng phụ tùng thay thế hoặc phụ kiện từ các nhà sản xuất khác, chế độ bảo hành sẽ không còn hiệu lực và Miele không thể chịu trách nhiệm. Miele sẽ đảm bảo cung

cấp phụ tùng thay thế chức năng trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi ngừng sản xuất lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc của bạn.

# Chăm sóc môi trường

---

Xử lý vật liệu đóng gói Bao bì vận chuyển và bảo vệ

được lựa chọn từ những vật liệu thân thiện với môi trường để xử lý và thùng có thể tái chế.

Tái chế bao bì giúp giảm lượng nguyên liệu thô được sử dụng trong quá trình sản

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

Đảm bảo rằng bất kỳ bao bì nhựa, túi, v.v. nào đều được xử lý an toàn và để xa tầm với của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ. Nguy cơ ngạt thở.

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

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn Các thiết bị điện và

điện tử thường chứa các vật liệu có giá trị.

Chúng cũng chứa các vật liệu, hợp chất và thành phần cụ thể, rất cần thiết cho chức

năng và sự an toàn của chúng. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi

trường nếu vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý không đúng cách. Do đó, vui lòng không

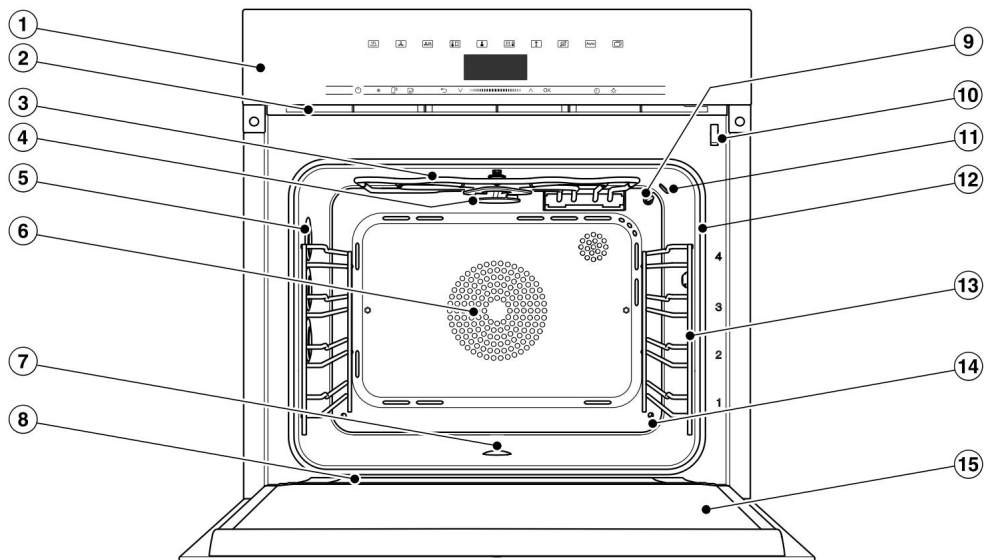
vứt bỏ thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.



Vui lòng vứt bỏ tại trung tâm thu gom rác thải / tái chế tại địa phương của bạn đối với các thiết bị điện và điện tử. Bạn cũng có trách

nhiệm xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào có thể được lưu trữ trên thiết bị trước khi vứt bỏ. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em trong khi được lưu trữ trước khi vứt bỏ.

Lò nướng kết hợp hơi nước



a Bảng điều khiển

b Cửa thoát khí c

Thanh nhiệt/vỉ nướng trên

cùng d Quạt phân phối để vệ sinh HydroClean

e Đèn chiếu sáng bên

trong lò f Cửa vào không khí cho quạt có thanh gia nhiệt

vòng phía sau g Sàn lò có thanh gia nhiệt dư ới cùng và bộ lọc sàn bên

dư ới h Kênh nhỏ

giọt i Cảm biến nhiệt

độ j Khóa cửa để vệ sinh HydroClean k

Cảm biến độ ẩm l

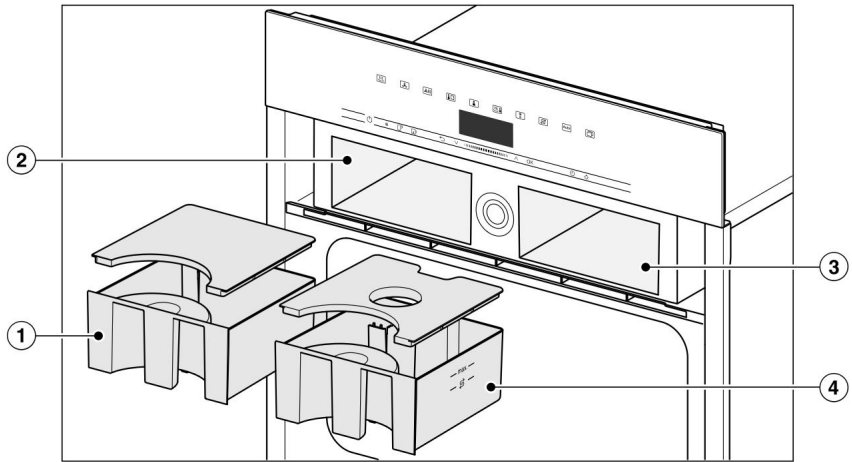
Gioăng cửa m

Thanh trượt kệ có 4 tầng n Cửa

thoát hơi i o Cửa

## Tổng quan

---



a Bình ngưng tụ b

Ngăn chứa bình ngưng tụ c Ngăn chứa

bình chứa nước d Bình chứa

nước



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

#### Bảng dữ liệu

Bảng dữ liệu nằm ở phía trên cùng của vỏ máy.

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

Mã nhận dạng model và số sê-ri (SN) cũng có thể đư ợc tìm thấy trên tấm bảng nhỏ ở phía trên bảng điều khiển đã mở.

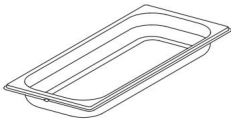
Vui lòng chuẩn bị sẵn thông tin này để phòng trư ờng hợp bạn cần liên hệ với Miele về bất kỳ câu hỏi hoặc vấn đề nào.

Phụ kiện đi kèm Các phụ kiện đi

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

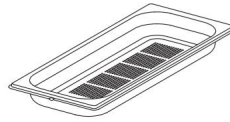
Có thể bao gồm thêm các phụ kiện khác tùy theo quốc gia và kiểu máy.

#### Tổng cục 20



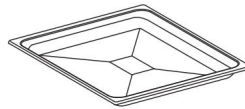
1 hộp đựng thực phẩm rấn Dung tích tổng 2,4 lít / Dung tích sử dụng 1,8 lít 450 x 190 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

#### DGGL 20



1 hộp đựng thực phẩm có lỗ Tổng dung tích 2,4 lít / Dung tích sử dụng 1,8 lít 450 x 190 x 40 mm (Rộng x Sâu x Cao)

#### Khay đa năng



1 khay đa năng để nư ớng, rang và nư ớng

#### Giá đỡ kết hợp



1 giá kết hợp để nư ớng, quay và nư ớng vi. Lắp các phụ kiện này vào các thanh trư ợt giữa hai thanh ray của một mặt kệ.

Giá có thanh ray ở phía sau để tránh bát đĩa trư ợt ra ngoài. Đảm bảo giá đư ợc lắp vào sao cho thanh ray hư ớng lên trên.

Các khóa an toàn không bị lật nằm trên các phụ kiện để ngăn khay bị kéo ra hoàn toàn khi bạn chỉ muốn kéo chúng ra một phần. Chúng cũng ngăn khay bị lật.

- Các khóa an toàn chống đổ nằm ở giữa các cạnh ngăn của khay nư ớng và khay đa năng.

## Tổng quan

---

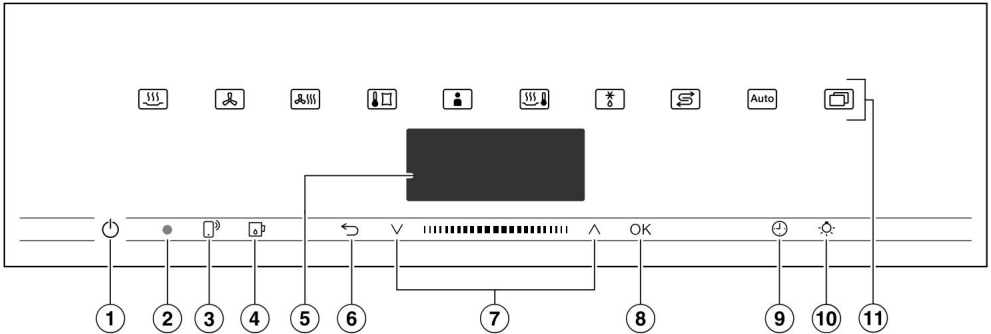
- Các khóa an toàn chống lật nằm ở phía sau cạnh gần của giá đỡ.

### HydroCleaner 1

chất tẩy rửa đặc biệt để vệ sinh khoang lò  
nồi ống bằng chương trình bảo dư ống  
HydroClean. Đặc biệt thích hợp để loại bỏ vết  
bẩn cứng đầu, nặng.

### Viên tẩy cặn

Để tẩy cặn kết hợp hơi nước  
lò vi sóng.



Cảm biến Bật/Tắt lò

Để bật và tắt lò nung kết hợp hơi i nư ớc

b Giao diện quang học

(chỉ dành cho kỹ thuật viên dịch vụ

Miele) c cảm biến

Để điều khiển lò nung kết hợp

hơi i nư ớc thông qua thiết bị đi động của bạn

d cảm biến

Để mở và đóng bảng điều khiển e Màn hình

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

cảm biến f

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

g Khu vực điều hướng với mũi tên và cảm biến

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

Để gọi các chức năng và lưu cài đặt i cảm

biến

Để cài đặt bộ nhắc phút, thời gian nấu hoặc thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho chương trình nấu j cảm biến

Để bật và tắt đèn bên trong lò nư ớc

k Điều khiển cảm biến

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

## Kiểm soát

---

### Cảm biến Bật/Tắt

Cảm biến Bật/Tắt được lôm vào và phản ứng khi chạm vào.

Sử dụng cảm biến này để bật và tắt lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc.

### Màn hình

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

Sau khi bật lò nư ớng bằng cảm biến Bật/Tắt, chức năng Chọn sẽ xuất hiện trong menu chính.

### Điều khiển cảm biến

Các cảm biến phản ứng với thao tác chạm. Mỗi lần chạm của cảm biến được xác nhận bằng âm báo bàn phím. Bạn có thể tắt âm báo bàn phím này bằng cách sử dụng Khác | Cài đặt | Âm lượng | Âm báo bàn phím.

Nếu bạn muốn cảm biến phản hồi ngay cả khi lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc đã tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Bật.

Bộ điều khiển cảm biến phía trên màn hình Để biết thông tin về các chức năng của lò nư ớng và các chức năng khác, hãy xem "Menu chính và phụ", "Cài đặt", "Chương trình tự động" và "Các ứng dụng khác".

## Cảm biến điều khiển từ xa màn hình

Cảm biến	Chức năng
Nếu bạn	<p>muốn điều khiển lò nung kết hợp hơi i nư ớc từ thiết bị di động, bạn phải có hệ thống Miele@home, bật cài đặt Điều khiển từ xa và chạm vào cảm biến này. Sau đó, cảm biến sẽ sáng lên và chức năng MobileStart khả dụng.</p> <p>Chỉ cần cảm biến này sáng, bạn có thể điều khiển lò nung kết hợp hơi i nư ớc thông qua thiết bị di động (xem "Cài đặt - Miele@home").</p>
Sử dụng	cảm biến này để mở và đóng bảng điều khiển (xem "Mô tả chức năng - Bảng điều khiển").
Tùy thuộc vào menu bạn đang ở, điều khiển cảm biến này sẽ thực hiện	<p>Bạn quay lại một cấp độ hoặc trở về menu chính.</p> <p>Nếu có chương trình nấu ăn nào đang diễn ra cùng lúc, hãy sử dụng bộ điều khiển cảm biến này để thay đổi các giá trị và cài đặt như nhiệt độ hoặc chức năng Booster cho chương trình hoặc để hủy chương trình.</p>
	<p>Trong vùng điều chỉnh, sử dụng các cảm biến mũi tên hoặc vùng giữa chúng để cuộn lên và xuống trong danh sách lựa chọn. Các tùy chọn menu sẽ được tô sáng lần lượt khi bạn cuộn qua chúng. Tùy chọn menu mong muốn phải được tô sáng trước khi bạn có thể chọn.</p> <p>Bạn có thể thay đổi các giá trị hoặc cài đặt được đánh dấu bằng cách sử dụng các cảm biến mũi tên hoặc vùng giữa chúng.</p>
ĐƯỢC HỎI	<p>Các chức năng được tô sáng trên màn hình có thể được chọn bằng cách chạm vào cảm biến OK. Sau đó có thể thay đổi chức năng đã chọn.</p> <p>Xác nhận bằng OK để lưu thay đổi.</p> <p>Nếu thông tin xuất hiện trên màn hình, hãy chọn OK để xác nhận thông báo.</p>

## Kiểm soát

Cảm biến	Chức năng
Nếu không	<p>Có chương trình nấu nào đang diễn ra, bạn có thể sử dụng cảm biến này để cài đặt thời gian cảnh báo (ví dụ khi luộc trứng trên bếp) tại bất kỳ thời điểm nào.</p> <p>Trong khi chương trình nấu đang diễn ra, bạn có thể cài đặt thời gian nhắc phút, thời gian nấu và thời gian bắt đầu hoặc kết thúc cho chương trình.</p>
Chọn cảm biến này để bật và tắt đèn bên trong lò nướng.	<p>Tùy thuộc vào cài đặt được chọn, đèn bên trong lò sẽ tắt sau 15 giây hoặc vẫn bật hoặc tắt liên tục.</p>

## 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. Chọn OK để xác nhận thông tin.
	Đồng hồ đếm phút
	Một dấu tích cho biết tùy chọn hiện đang được chọn.
Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và âm lượng tín hiệu, được chọn bằng thanh phân đoạn.	

## Nguyên lý hoạt động

Sử dụng các cảm biến mũi tên và hoặc vùng giữa chúng trong vùng điều

hướng để sử dụng lò nung kết hợp hơi i nung.

Cảm biến OK sẽ sáng màu cam ngay khi có thể xác nhận giá trị, cài đặt hoặc lời nhắc.

### Chọn một tùy chọn menu

Chạm vào cảm biến mũi tên hoặc hoặc vuốt sang phải hoặc trái trong vùng cho đến khi tùy chọn menu mong muốn được tô sáng.

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

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

### Thay đổi cài đặt trong danh sách

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

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

Xác nhận bằng OK.

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

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

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

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

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

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

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

Chọn một chức năng Các nút điều khiển cảm biến cho các chức năng nằm ở phía trên màn hình (xem "Hoạt động" và "Cài đặt"). Chạm vào cảm biến để chọn chức năng mong muốn.

Cảm biến trên bảng điều khiển sẽ sáng màu cam.

Trong mục Khác, hãy cuộn qua danh sách cho đến khi tùy chọn menu mong muốn được tô sáng.

Đặt giá trị cho chức năng trình nấu ăn.

Xác nhận bằng OK.

# Nguyên lý hoạt động

Thay đổi chức năng Bạn có thể

chuyển sang chức năng khác trong khi đang nấu ăn.

Cảm biến cho chức năng đã chọn trỏ có sáng lên màu cam. Chạm vào cảm biến cho

chức năng mới  
chức năng.

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

Cảm biến cho chức năng mới sẽ sáng màu cam.

Trong mục Khác, hãy cuộn qua danh sách cho đến khi bạn tìm thấy tùy chọn menu mong muốn.

Nhập số Các số có thể thay

đổi được sẽ được đánh dấu.

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

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

Xác nhận bằng OK.

Số đã thay đổi hiện đã được lưu. Thao tác này sẽ đưa bạn trở lại menu trỏ có.

Nhập chữ cái Các chữ cái

được nhập thông qua vùng điều hướng. Tốt nhất là chọn những cái tên ngắn, dễ nhớ.

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

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

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

Bạn có thể xóa từng ký tự một bằng phím .

Chọn thêm ký tự.

Sau khi nhập tên, hãy chọn .

Xác nhận bằng OK.

Tên hiện đã được lưu.

Kích hoạt MobileStart Chọn cảm  
biến để kích hoạt  
Bắt đầu di động.

Cảm biến sáng lên. Bạn có thể vận hành lò nướng kết hợp hơi nước từ xa bằng Ứng dụng Miele.

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

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



# Mô tả các chức năng

## Bảng điều khiển

Bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ nằm phía sau bảng điều khiển. Bảng điều khiển được mở và đóng bằng cách chạm vào cảm biến. Nó được trang bị bảo vệ chống kẹt. Nếu bảng điều khiển cảm nhận được lực cản khi mở/đóng, quy trình sẽ bị hủy. Mặc dù vậy, không chạm vào mép trên của cửa khi bảng điều khiển đang mở và đóng.

## Bình đựng nước

Thể tích chứa nước tối đa là 1,4 lít và tối thiểu là 1,0 lít. Có các vạch chia trên bình chứa nước.

Không bao giờ được vứt quá vạch chia trên cùng.

Lưu lượng nước tiêu thụ phụ thuộc vào loại thực phẩm và thời gian nấu.

Có thể cần phải thêm nước trong khi nấu. Lưu lượng nước tiêu thụ sẽ tăng lên nếu mở cửa trong khi nấu.

Đổ đầy nước vào bình chứa đến mức tối đa trừ nước mỗi chương trình nấu có sử dụng hơi nước.

## Bình ngưng tụ

Nước ngưng tụ tích tụ trong thiết bị từ

quá trình nấu ngưng tụ được bơm vào bình chứa nước ngưng tụ. Bình chứa có dung tích tối đa là 1,4 lít.

## Nhiệt độ

Một số chức năng được phân bổ với nhiệt độ được khuyến nghị. Nhiệt độ được khuyến nghị có thể được thay đổi trong phạm vi nhất định cho một chương trình nấu ăn hoặc giai đoạn chương trình riêng lẻ, hoặc cho mỗi lần sử dụng chương trình đó. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị theo mức tăng 5 °C hoặc mức tăng 1 °C trong nấu sous-vide (xem "Cài đặt - Nhiệt độ được khuyến nghị").

## Độ ẩm

Chức năng chế độ Combi và

Ứng dụng hâm nóng sử dụng một sự kết hợp giữa nhiệt độ của lò ngưng và độ ẩm.

Có thể chọn mức độ ẩm trong phạm vi nhất định

cho từng chương trình hoặc từng giai đoạn chương trình cụ thể.

Tùy thuộc vào cài đặt độ ẩm, độ ẩm hoặc không khí trong lành được cung cấp cho khoang lò. Với cài đặt độ ẩm = 0%, nguồn cung cấp không khí trong lành tối đa được thực hiện và không cung cấp độ ẩm. Với cài đặt độ ẩm = 100%, không có nguồn cung cấp không khí trong lành và hàm lượng độ ẩm ở mức tối đa.

Một số thực phẩm tỏa ra hơi ẩm trong quá trình nấu.

Độ ẩm từ thực phẩm này ảnh hưởng đến lưu lượng hơi ẩm bổ sung cần thiết. Nếu lưu lượng hơi ẩm cần thiết

thấp, máy tạo hơi nước có thể không được kích hoạt.

## Mô tả các chức năng

---

Thời gian nấu: Tùy thuộc

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

Thời gian nấu của các chương trình Tự động và Bảo trì được thiết lập tại nhà máy và không thể thay đổi.

Khi nấu bằng hơi i nư ớc, cũng như đối với các chương trình và ứng dụng có hoạt động bằng hơi i nư ớc thuần túy, thời gian nấu không bắt đầu cho đến khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt. Nó bắt đầu ngay lập tức cho tất cả các chức năng, chương trình và ứng dụng khác.

### Tiếng ồn

Có thể nghe thấy tiếng ù trong quá trình vận hành và sau khi tắt lò kết hợp hơi i nư ớc. Tiếng ồn này không chỉ ra hoạt động không đúng hoặc lỗi thiết bị. Tiếng ồn này phát ra do nư ớc đư ợc bơm qua hệ thống.

Khi sử dụng lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc, bạn sẽ nghe thấy tiếng ồn của quạt.

### Giai đoạn làm nóng Màn

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

Thời gian của giai đoạn làm nóng bằng hơi i nư ớc sẽ phụ thuộc vào số lượng và nhiệt độ của thực phẩm. Nhìn chung, giai đoạn làm nóng sẽ mất khoảng 7 phút. Sẽ lâu hơn nếu bạn nấu thực phẩm đông lạnh hoặc thực phẩm để lạnh.

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

### Giai đoạn nấu Thời

gian còn lại sẽ đư ợc hiển thị trên màn hình trong suốt giai đoạn nấu.

Khi nấu bằng hơi i nư ớc, giai đoạn nấu sẽ bắt đầu khi đạt đến nhiệt độ cài đặt. Nó sẽ bắt đầu ngay lập tức cho tất cả các chức năng, chương trình và ứng dụng khác.

### Giảm hơi i nư ớc

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

Màn hình hiển thị sẽ hiển thị tình trạng giảm hơi i nư ớc .

Có thể tắt chức năng giảm hơi i nư ớc

(xem "Cài đặt - Giảm hơi i nư ớc").

Khi tắt chức năng giảm hơi i nư ớc, một lượng lớn hơi i nư ớc sẽ thoát ra khi mở cửa.

### Đèn chiếu sáng bên trong lò

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

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

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

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

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

### Mật ong@nhà

Lò nướng hơi i nư ớc của bạn đư ợc trang bị mô-đun Wi-Fi tích hợp.

Để sử dụng tính năng này, bạn sẽ cần: -

mạng Wi-Fi

- Ứng dụng Miele
- tài khoản ngư ời dùng Miele. Bạn có thể tạo tài khoản ngư ời dùng thông qua Ứng dụng Miele.

Ứng dụng Miele sẽ hướng dẫn bạn kết nối lò nướng kết hợp hơi i nư ớc với mạng Wi-Fi tại nhà.

Sau khi lò nướng kết hợp hơi i nư ớc của bạn đư ợc kết nối với mạng Wi-Fi, bạn có thể sử dụng Ứng dụng cho một số hành động, bao gồm: - Gọi thông tin về trạng thái hoạt động của lò

nướng kết hợp hơi i nư ớc của bạn

*lò vi sóng*

- Truy xuất thông tin về các quá trình nấu ăn đang diễn ra
- Kết thúc các chương trình nấu ăn đang trong tiến triển

Kết nối lò nướng hơi i nư ớc với mạng Wi-Fi sẽ làm tăng mức tiêu thụ điện năng, ngay cả khi lò đã tắt.

Đảm bảo có đủ cường độ tín hiệu cho mạng Wi-Fi tại nơi lắp đặt lò nướng kết hợp hơi i nư ớc.

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi chia sẻ dải tần số với

các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể dẫn đến lỗi kết nối không thường xuyên hoặc thậm chí là lỗi hoàn toàn.

Do đó, không thể đảm bảo tính liên tục của các chức năng nổi bật.

Tính khả dụng của Miele@home Khả

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

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

Để biết thông tin về tình trạng còn hàng, vui lòng truy cập [www.miele.com](http://www.miele.com).

Ứng dụng Miele

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



## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

---

Cài đặt chuẩn Các cài

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

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc sẽ nóng trong quá trình hoạt động.

Vì lý do an toàn, lò nướng kết hợp hơi i nư ớc này chỉ được sử dụng sau khi đã lắp đặt xong.

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

Cài đặt ngôn ngữ Chọn

ngôn ngữ bạn muốn.

Xác nhận bằng OK.

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

Thiết lập vị trí Chọn

vị trí cần thiết. Xác nhận bằng OK.

Thiết lập Miele@home Thiết lập

"Miele@home" xuất hiện trên màn hình. Để thiết lập

Miele@home ngay lập tức, hãy chọn Tiếp tục và xác nhận bằng OK.

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

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

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

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

Thiết lập ngày

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

bằng OK.

Cài đặt thời gian trong ngày

Cài đặt thời gian trong ngày theo giờ và phút.

Xác nhận bằng OK.

Thiết lập mức độ cứng của nư ớc

Nếu cần, hãy liên hệ với nhà cung cấp nư ớc tại địa phư ơ ng để tìm hiểu về độ cứng của nư ớc tại địa phư ơ ng bạn.

Xem phần "Cài đặt - Độ cứng của nư ớc" để biết thêm thông tin.

Đặt mức độ cứng của nư ớc cho bạn khu vực.

Xác nhận bằng OK.

Hoàn thiện quá trình đư a vào sử dụng

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

Thiết bị hiện đã sẵn sàng để sử dụng.

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

### Vệ sinh lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớng lần đầu tiên

Tháo bỏ bất kỳ lớp màng bảo vệ nào và nhãn dán, ngoại trừ tấm dữ liệu và tấm nhỏ trên bảng điều khiển đã mở, từ lò kết hợp hơi i nư ớng và các phụ kiện.

Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớng phải trải qua thử nghiệm chức năng tại nhà máy, điều này có nghĩa là nư ớng còn sót lại từ các đư ớng ống có thể chảy nư ớc vào khoang lò trong quá trình vận chuyển trong một số trư ớng hợp.

Vệ sinh bình chứa nư ớng và bình chứa nư ớng nư ớng tự

Nguy cơ thư ớng tích do bảng điều khiển gây ra.

Bạn có thể bị kẹt ở bảng điều khiển khi nó mở hoặc đóng.

Không chạm vào mép trên của cửa khi bảng điều khiển đang mở và đóng.

Bật lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớng bằng cảm biến Bật/Tắt . Chọn cảm biến để mở bảng điều khiển.

Tháo bình chứa nư ớng và bình chứa nư ớng nư ớng tự. Để thực hiện việc này, hãy đẩy nhẹ bình chứa nư ớng và bình chứa nư ớng nư ớng tự lên trên khi bạn lấy chúng ra khỏi thiết bị.

Rửa sạch bình chứa nư ớng và rửa bình nư ớng tự bằng tay hoặc trong máy rửa chén.

Vệ sinh phụ kiện/ngăn lò nư ớng

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò. Rửa sạch hộp đựng bằng

tay với nư ớng nóng và một ít nư ớng rửa chén hoặc bằng máy rửa chén.

Bề mặt khay đa năng và giá đỡ kết hợp đư ợc xử lý bằng men PerfectClean và chỉ đư ợc rửa bằng tay.

Xem "Vệ sinh và bảo đư ớng - PerfectClean".

Vệ sinh khay đựng đa năng và giá đỡ kết hợp bằng dung dịch nư ớng ấm và một ít nư ớng rửa chén, dùng miếng bọt biển mềm để lau sạch.

Bên trong lò kết hợp hơi i nư ớng đã đư ợc xử lý tại nhà máy bằng chất điều hòa.

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

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

---

### Thiết lập điểm sôi chính xác cho nước

Trước khi nấu thức ăn lần đầu tiên, bạn phải điều chỉnh nhiệt độ sôi của nước, nhiệt độ này thay đổi tùy thuộc vào độ cao nơi đặt lò kết hợp hơi nước. Quy trình này cũng xả sạch các dư thừa nước.

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

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

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

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

thiết bị.

Sau đó chạy lò kết hợp hấp trong 15 phút bằng chức năng Nấu bằng hơi nước (100 °C).

Tiến hành như mô tả trong "Hoạt động".

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

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

### Làm nóng lò nướng kết hợp hơi nước

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi khoang lò nếu có. Để loại bỏ mỡ khỏi bộ phận gia nhiệt vòng, hãy làm nóng lò kết hợp hơi nước bằng chức năng Fan Plus ở nhiệt độ 200 °C trong

30 phút.

Tiến hành như mô tả trong "Hoạt động".

**Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.**

Lò nướng kết hợp hơi nước nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở các bộ phận làm nóng, ngăn lò hoặc thanh trượt.

Sử dụng găng tay khi làm việc trong khoang lò nóng.

Bộ phận làm nóng sẽ tỏa ra mùi nhẹ khi được làm nóng lần đầu tiên. Mùi và hơi thoát ra sẽ tan sau một thời gian và không chỉ ra lỗi kết nối hoặc thiết bị.

Điều quan trọng là phải đảm bảo bếp được thông gió tốt trong quá trình thực hiện.

## Tổng quan về cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Ngôn ngữ	...   Tiếng Đức   Tiếng Anh   ... Vị trí
Thời gian	Trình diễn Bật*   Tắt   Làm mờ ban đêm Định dạng đồng hồ 12 giờ   24 giờ* Bộ
Ngày	
Chiếu sáng	TRÊN "Bật" trong 15 giây* Tắt
Trưng bày	Độ sáng * Chạm nhanh Bật   Tắt*
Âm lượng	Âm báo chuông * Giai điệu * Chỉ có âm * Âm thanh bàn phím * Giai điệu chào mừng Bật*   Tắt
Đơn vị	Cân nặng g*   lb/oz   lb Nhiệt độ °C*   °F
Giữ ấm	TRÊN Tắt*
Giảm hơi nước	TRÊN* Tắt
Nhiệt độ khuyến nghị	
Tắt Booster	TRÊN*
Độ cứng của nước	1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH

\* Cài đặt gốc

# Cài đặt

Tùy chọn menu	Cài đặt có sẵn
Tự động rửa sạch	TRÊN* Tắt
Sự an toàn	Khóa cảm biến  Bật   Tắt* Khóa hệ thống  Bật   Tắt*
Mặt ong@nhà	Kích hoạt   Hủy kích hoạt Trạng thái kết nối  Thiết lập lại Cài lại  Cài đặt
Điều khiển từ xa	TRÊN* Tắt
Cập nhật từ xa	TRÊN* Tắt
Phiên bản phần mềm	
Chương trình trưng bày	Chế độ demo  Bật   Tắt*
Mặc định của nhà máy	Cài đặt thiết bị Chương trình người dùng  Nhiệt độ khuyến nghị

\* Cài đặt gốc



Mở menu "Cài đặt" Trong menu Khác | Cài đặt, bạn

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

Chọn Khác . Chọn Cài đặt . Chọn cài

đặt mong muốn.

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

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

## Ngôn ngữ

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

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

Mẹo hữu ích: Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, hãy chọn cảm biến . Làm theo biểu tượng để quay lại menu phụ Ngôn ngữ .

Thời gian

Trình diễn

Chọn cách bạn muốn thời gian trong ngày hiển thị trên màn hình khi lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc tắt:

-

Luôn hiển thị thời gian trên màn hình.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Bật , tất cả các cảm biến sẽ phản ứng với thao tác chạm như bình thường.

Nếu bạn cũng chọn cài đặt Hiển thị | QuickTouch | Tắt , lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc phải đư ợc bật trư ớc khi có thể sử dụng.

- Tắt

Màn hình sẽ tắt và chuyển sang màu tối để tiết kiệm năng lượng. Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc phải đư ợc bật trư ớc khi bạn có thể sử dụng.

- Làm mờ ban đêm Để

tiết kiệm năng lượng, thời gian chỉ hiển thị trên màn hình từ 5:00 sáng đến 11:00 tối. Màn hình vẫn tối vào mọi thời điểm khác.

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).

# Cài đặt

---

## Bộ

Cài đặt giờ và sau đó là phút.

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

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

## Ngày

Đặt ngày.

## Chiếu sáng

### - Bật

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

### - "Bật" trong 15 giây Đèn

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

### - Tắt

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

## Trưng bày

### Độ sáng Độ

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

-

Độ sáng tối đa -

Độ sáng tối thiểu

### Chạm nhanh

Chọn cách cảm biến sẽ phản ứng khi lò nướng kết hợp hơi i nước bị tắt:

### - Bật

Nếu bạn cũng chọn cài đặt làm mờ Thời gian | Hiện thị | Bật hoặc Ban đêm, các cảm biến cũng sẽ phản hồi khi lò nướng kết hợp hơi i nước tắt.

### - Tắt

độc lập với thời gian | Hiện thị cài đặt, các cảm biến chỉ phản hồi khi lò nướng kết hợp hơi i nước được bật, cũng như trong một khoảng thời gian nhất định sau khi tắt.

## Âm lượng

### Âm báo chuông

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

### Giai điệu

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

Âm lượng của giai điệu được biểu thị bằng một ô nhịp.

- Âm lượng tối đa

### Giai điệu đã tắt

Chỉ cần tổng màu

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

Cao độ của âm liên tục này được biểu thị bằng một thanh nhịp.

- Cao độ cao nhất

- Cao độ thấp nhất

## Âm bàn phím Âm

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

- Âm lượng tối đa

### Âm thanh bàn phím đã tắt

Nhạc chào mừng Nhạc

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

## Đơn vị

### Trọng

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

### Nhiệt độ BẠN

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

## Cài đặt

### Giữ ấm Sử dụng chức

năng Giữ ấm, bạn có thể giữ ấm thức ăn vào cuối chương trình nấu bằng hơi nước. Thức ăn được giữ ấm ở nhiệt độ cài đặt trước trong tối đa 15 phút.

Bạn có thể hủy quá trình giữ ấm bằng cách mở cửa.

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

#### - Bật

Chức năng Giữ ấm. Nếu chọn nhiệt độ ít nhất 80 °C, chức năng này sẽ bật sau khoảng 5 phút. Thức ăn được giữ ấm bằng nhiệt độ 70 °C.

#### - Tắt

Chức năng Giữ ấm đã tắt.

### Giảm hơi nước

Chức năng giảm hơi nước ngăn hơi nước thoát ra quá nhiều khi cửa mở.

#### - Bật

Chức năng giảm hơi nước sẽ tự động bật vào cuối chương trình nấu sử dụng nhiệt độ trên khoảng 80 °C (nấu bằng hơi nước) hoặc 80-100 °C và độ ẩm 100% (chế độ kết hợp). Chức năng giảm hơi nước sẽ hiển thị trên màn hình.

#### - 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, một lượng lớn hơi nước sẽ thoát ra khi mở cửa.

### Nhiệt độ khuyến nghị Nếu bạn thường

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

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

Nhiệt độ được khuyến nghị sẽ xuất hiện cùng với phạm vi nhiệt độ có thể thay đổi. Thay đổi nhiệt độ được khuyến nghị.

Xác nhận bằng OK.

### Tăng cường

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

#### - Bật

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

#### - Tắt

Chức năng Booster bị tắt trong giai đoạn làm nóng của chương trình nấu. Chỉ các bộ phận làm nóng cho chức năng lò nướng đã chọn mới được sử dụng để làm nóng trước khoang lò nướng.

## Độ cứng của nước

Để đảm bảo rằng lò kết hợp hơi nước hoạt động chính xác và đảm bảo rằng việc tẩy cặn được thực hiện theo đúng khoảng thời gian, nó phải được thiết lập theo nguồn nước tại địa phương độ cứng. Nước càng cứng thì sự kết hợp hơi nước càng thường xuyên là nước cần được tẩy cặn. Liên hệ với nhà cung cấp nước địa phương của bạn để tìm hiểu phạm vi độ cứng của nước nếu cần thiết.

Nếu bạn đang sử dụng máy làm mềm nước tại chỗ, hãy điều chỉnh cài đặt trên máy hơi nước là nước kết hợp theo giá trị cài đặt trên máy làm mềm nước.

Nếu bạn đang sử dụng hệ thống tại chỗ để khử khoáng hoàn toàn nước (ví dụ: hệ thống ngược hệ thống thẩm thấu ngược), hệ thống phải được thiết lập sao cho độ dẫn điện của nước đã xử lý ít nhất là 100  $\mu\text{S}/\text{cm}$ . Trong trường hợp của hầu hết các chất lượng nước, điều này có thể đạt được bằng cách thiết lập độ cứng của nước ít nhất là 0,54 mmol/l (3 °dH) thay vì hoàn toàn khử khoáng nước. Độ dẫn điện là cần thiết để phát hiện mức độ đầy trong máy tạo hơi nước. Phù hợp với cài đặt trên lò kết hợp hơi nước với giá trị được thiết lập trên hệ thống khử khoáng hoàn chỉnh.

Nếu bạn đang sử dụng nước đóng chai, nó phải tuân thủ các tiêu chuẩn quốc gia có liên quan quy định về chất lượng nước uống. Không sử dụng nước khoáng hoặc nước có ga nước. Điều chỉnh cài đặt trên lò kết hợp hơi nước tùy thuộc vào hàm lượng canxi. Hàm lượng canxi được ghi rõ trên nhãn chai mg/l  $\text{Ca}^{2+}$  hoặc ppm (mg/l  $\text{CaCO}_3$ ).

Độ cứng của nước			Hàm lượng canxi mg/l $\text{Ca}^{2+}$	canxi cacbonat nội dung ppm (mg/l $\text{CaCO}_3$ )	Đặt trên hơi nước lò nước kết hợp
°dH	°fH	mmol/l			
1	1.8	0,18	7	18	1
2	3.6	0,36	14	36	2
3	5.4	0,54	21	54	3
4	7.1	0,72	29	71	4
5	8.9	0,90	36	89	5
6	10.7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14.3	1,43	57	143	8
9	16.0	1.61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2.15	86	214	12
13	23.2	2,33	93	232	13
14	25.0	2.51	100	250	14

# Cài đặt

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

Tự động rửa Sau khi nấu bằng

hơ i nư ớc, chức năng rửa thiết bị sẽ hiển thị trên màn hình sau khi lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc đã tắt.

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

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

Sự an toàn

Khóa cảm biến

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

Ngoài cảm biến Bật/Tắt, khóa cảm biến được kích hoạt sẽ ngăn các cảm biến và trừ ờng trên màn hình hoạt động vài giây sau khi chương trình bắt đầu.

- Bật

Khóa cảm biến. Chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 6 giây để tắt khóa cảm biến trong một khoảng thời gian ngắn.

- Tắt

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

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

Khóa hệ thống Khóa

hệ thống ngăn chặn lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc bị bật nhầm.

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

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

- Bật

chức năng khóa hệ thống.

Trừ ớc khi sử dụng lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc, hãy chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 6 giây.

- Tắt

Khóa hệ thống đã bị vô hiệu hóa. Bạn có thể sử dụng lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc như bình thường.

# Cài đặt

## Mật ong@nhà

Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc là một trong những thiết bị gia dụng hỗ trợ Miele@home. Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc của bạn đư ợc trang bị sẵn mô-đun giao tiếp Wi-Fi và phù hợp với giao tiếp không dây.

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

### - Kích hoạt

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu Miele@home bị vô hiệu hóa. Chức năng Wi-Fi đư ợc kích hoạt lại.

### - Hủy kích hoạt

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

Miele@home vẫn đư ợc thiết lập, chức năng Wi-Fi đã tắt.

### - Trạng thái kết nối Cài

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

### - Thiết lập lại

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng Wi-Fi đã đư ợc thiết lập.

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

### - Đặt lại

Cài đặt này chỉ hiển thị nếu mạng Wi-Fi đã đư ợc thiết lập. Chức năng Wi-Fi bị vô hiệu hóa và mạng Wi-Fi sẽ đư ợc đặt lại về mặc định của nhà sản xuất.

Bạn phải thiết lập kết nối mới với mạng Wi-Fi để

có thể sử dụng Miele@home.

Cài đặt mạng phải đư ợc thiết lập lại bất cứ khi nào lò kết hợp hơi i nư ớc đư ợc xử lý hoặc bán, hoặc

nếu lò kết hợp hơi i nư ớc đã qua sử dụng đư ợc đưa vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm bảo

rằng tất cả dữ liệu cá nhân đã đư ợc xóa và,

trong trường hợp sau, chủ sở hữu trước sẽ không còn có thể truy cập vào lò kết hợp hơi i nư ớc nữa.

### - Thiết

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

### Thực hiện quét và kết nối

Quá trình đưa vào vận hành ban đầu đã đư ợc thực hiện mà không cần thiết lập Miele@home.

### Quét mã QR.

Nếu bạn đã cài đặt ứng dụng Miele và có tài khoản người dùng, bạn sẽ đư ợc chuyển trực tiếp đến các bước kết nối mạng.

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

Cài đặt Ứng dụng Miele và thiết lập tài khoản

người dùng.

### Quét lại mã QR.

Ứng dụng Miele sẽ hướng dẫn bạn trong suốt quá trình thiết lập.





## Điều khiển từ xa

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

Lò nư ớc kết hợp hơi i nư ớc cần tối đa 2 W ở chế độ chờ kết nối mạng.

Kích hoạt MobileStart Chọn

cảm biến để kích hoạt  
Bắt đầu di động.

Cảm biến sáng lên. Bạn có thể vận hành lò nư ớc kết hợp hơi i nư ớc từ xa bằng Ứng dụng Miele.

Việc vận hành trực tiếp lò nư ớc kết hợp hơi i nư ớc đư ợc ưu tiên hơn so với việc vận hành thông qua chức năng điều khiển từ xa trên Ứng dụng.

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

## Cập nhật từ xa

Tùy chọn menu RemoteUpdate chỉ đư ợc hiển thị và chỉ có thể đư ợc chọn nếu các yêu cầu để sử dụng Miele@home đã đư ợc đáp ứng (xem phần "Trư ớc khi sử dụng lần đầu - Miele@home" hoặc "Cài đặt").

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

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

Bật/Tắt RemoteUpdate đư ợc bật theo

tiêu chuẩn. Các bản cập nhật khả dụng sẽ đư ợc tải xuống tự động và chỉ đư ợc cài đặt nếu bạn khởi tạo.

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

# Cài đặt

## Chạy RemoteUpdate

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

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình lò nung ống  
kết hợp hơi i nư ớc 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 nung ống kết hợp hơi i  
nư ớc được bật lại, bạn sẽ đư ợc 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 đư ợc tin nhắn  
khi có bản cập nhật.

- Một khi bản cập nhật đã đư ợc cài đặt, nó không  
thể hoàn tác đư ợc.
- Không chuyển đổi tổ hợp hơi i nư ớc  
tắt lò trong quá trình cập nhật. Nếu không, quá  
trình cập nhật sẽ bị hủy bỏ và sẽ không đư ợc cài  
đặt.
- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể đư ợc  
thực hiện bởi kỹ thuật viên bảo đư ỡng  
của Miele.

## Phiên bản phần mềm

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

## Chức năng trình tự ng bày

Chức năng này cho phép lò nư ớng kết hợp  
hơi i nư ớc đư ợc trình diễn tại các phòng trưng bày  
mà không cần làm nóng. Không kích hoạt cài đặt này  
cho gia đình  
sử dụng.

## Chế độ demo

Nếu bạn bật lò nư ớng kết hợp hơi i  
nư ớc khi đang ở chế độ Demo, thông báo sau sẽ xuất  
hiện trên màn hình: Chế độ Demo đã đư ợc kích  
hoạt. Thiết bị sẽ không nóng lên.

- Chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 4 giây  
để kích hoạt chế độ Demo.
- Tắt  
Chạm vào cảm biến OK trong ít nhất 4 giây  
để tắt chế độ Demo.  
Bạn có thể sử dụng lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc  
như bình thường.

## 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.
- Chức năng trình tự ng bày  
Tất cả chức năng của trình tự ng bày 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.

## Giờ hoạt động Chọn Khác |

Giờ hoạt động để truy vấn tổng số giờ hoạt động  
của lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc của bạn.

## Ít hơn phút

Sử dụng chức năng nhắc  
phút Chức năng nhắc

phút có thể được sử dụng để tính  
thời gian cho các hoạt động khác  
trong bếp, ví dụ như luộc trứng trên bếp.

Chức năng nhắc phút cũng có thể được sử dụng cùng  
lúc với chương trình nấu ăn có thời gian bắt đầu  
và kết thúc nấu đã được thiết lập (ví dụ như để  
nhắc nhở khuấy thức ăn hoặc thêm gia vị,  
v.v.). Thời gian nhắc phút tối đa có  
thể thiết lập 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 nướng kết  
hợp hẹn giờ trước khi cài đặt chức năng nhắc  
phút.  
Sau đó, bạn có thể thấy đồng hồ đếm ngược phút  
trên màn hình khi lò nướng kết hợp hẹn giờ tắt.

Ví dụ: Bạn muốn luộc một số quả trứng và hẹn giờ  
trong 6 phút 20 giây.

Chọn cảm biến . Chọn Bộ

nhắc phút nếu đang nấu ăn  
chương trình đang được tiến hành cùng lúc.

Lời nhắc Đặt 00:00 phút sẽ xuất hiện. Sử dụng  
vùng điều chỉnh, đặt 06:20. Xác nhận bằng OK.

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

Khi lò nướng tắt, thời gian nhắc nhở phút sẽ  
đếm ngược trên màn hình và chữ sẽ xuất hiện thay  
cho thời gian trong ngày.

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

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

Vào cuối thời gian nhắc nhở

sẽ nhấp nháy, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và  
tiếng còi sẽ kêu. Chọn cảm biến

. Nếu cần, hãy xác nhận  
bằng OK.

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

Thay đổi thời gian cài đặt cho bộ nhắc phút

Chọn cảm biến . Chọn Bộ  
nhắc phút nếu đang nấu ăn  
chương trình đang được tiến hành cùng lúc.

Chọn Thay đổi.  
Xác nhận bằng OK.

Thời gian nhắc nhở phút được chọn  
xuất hiện.

Thay đổi thời gian cài đặt cho chức năng nhắc  
phút.  
Xác nhận bằng OK.

Giờ đây, thời gian nhắc phút đã thay đổi đã được  
lưu lại.

Hủy nhắc phút Chọn cảm biến .  
Chọn Nhắc phút nếu đang nấu

chương trình đang được tiến hành cùng lúc.

Chọn Xóa.  
Xác nhận bằng OK.

Ngờ òi giám sát phút hiện đã bị hủy bỏ.

## Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị được đề xuất	Phạm vi
Chức năng của lò nướng		
Nấu bằng hơi nước	100 °C	40-100 °C
Fan Plus	160 °C	30-230 °C
Chế độ kết hợp		
Quạt Combi Plus	170 °C	30-230 °C
Kết hợp thông thường	180 °C	30-230 °C
Lò nướng kết hợp	Cài đặt 3	Cài đặt 1-3
Đóng gói chân không	65 °C	45-90 °C
Chương trình ngưng		
Làm nóng lại	130 °C	120-140 °C
Rã đông	60 °C	50-60 °C
Tắt tạm		
Chương trình tự động		
Khác		
Nhiệt thông thường	180 °C	30-230 °C
Nướng chuyên sâu	180 °C	50-230 °C
Nhiệt độ dư nhiệt	190 °C	100-200 °C
Nhiệt độ cao nhất	190 °C	100-230 °C
Nướng toàn bộ	Cài đặt 3	Cài đặt 1-3
Lò nướng tiết kiệm	Cài đặt 3	Cài đặt 1-3
Lò nướng quạt	200 °C	50-230 °C
Bánh Plus	160 °C	30-230 °C
Quạt sưởi sinh thái	180 °C	30-230 °C
Nấu ăn bằng hơi nước sinh thái	100 °C	40-100 °C

## Menu chính và menu phụ

Thực đơn	Giá trị dự ợc đề xuất	Phạm vi
<b>Khác</b>		
<b>Ứng dụng đặc biệt</b>		
Trộn & Kết hợp		
Thực đơn nấu ăn	-	-
Trắng	-	-
Đóng chai	90 °C	80-100 °C
Sấy khô	50 °C	30-70 °C
Chứng minh bột men	-	-
Khử trùng các vật dụng	-	-
Chư ợng trình ngày Sa-bát	180 °C	50-230 °C
Đồ gốm nóng	50 °C	50-80 °C
Giữ ấm	65 °C	40-100 °C
<b>BẢO TRÌ</b>		
Nư ớc Sạch		
Ngâm		
Sấy khô		
Rửa sạch		
<b>Cài đặt</b>		
Giờ hoạt động		

## Mẹo tiết kiệm năng lượng

---

### Chức năng trình nấu ăn - Tháo

bỏ mọi phụ kiện không cần thiết cho quá trình nấu nướng ra khỏi lò.

- Nói chung, nếu công thức nấu ăn hoặc biểu đồ đưa ra phạm vi nhiệt độ, tốt nhất là chọn nhiệt độ thấp hơn và kiểm tra thực phẩm sau khoảng thời gian ngắn nhất.

- Chỉ làm nóng lò nướng trước nếu được hướng dẫn trong công thức nấu ăn hoặc biểu đồ nấu ăn.

- Tránh mở cửa trong khi quá trình nấu nướng.

- Khuôn tối màu, mờ là tốt nhất để nướng bánh. Chúng hấp thụ nhiệt hiệu quả hơn và truyền nhiệt đến hỗn hợp nhanh hơn. Các vật liệu sáng bóng như thép không gỉ hoặc nhôm phản xạ nhiệt, ngăn không cho nhiệt tiếp cận thực phẩm một cách hiệu quả. Không phủ sàn lò nướng hoặc giá đỡ bằng giấy bạc phản xạ nhiệt.

- Theo dõi thời gian nấu để tránh lãng phí năng lượng khi nấu nướng.

Cài đặt thời gian nấu hoặc sử dụng đầu dò thực phẩm nếu có.

- Chức năng Fan Plus có thể sử dụng để nấu nhiều loại thực phẩm. Vì quạt phân phối nhiệt ngay trong khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với nhiệt độ thông thường. Nó cũng cho phép bạn nấu trên nhiều tầng kệ cùng một lúc.

- Fan Grill là chức năng tốt nhất cho các món nướng. Với Fan Grill, bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với các chức năng nướng khác sử dụng cài đặt nhiệt độ tối đa.

- Chức năng Eco Fan Heat đảm bảo nấu nướng tiết kiệm năng lượng nhờ sử dụng nhiệt tối ưu. Sử dụng chức năng này để chế biến các món nướng nhỏ như pizza đông lạnh hoặc bánh quy cắt cookie. Không mở cửa trong khi đang nấu.

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

- Nếu có thể, bạn nên nấu nướng nhiều đĩa cùng một lúc. Đặt chúng cạnh nhau trong lò nướng hoặc trên các tầng kệ khác nhau.

- Các món ăn mà bạn không thể nấu nướng, nên nấu từng món một để tận dụng được lưu lượng nhiệt hiện có trong lò.

Tùy chỉnh cài đặt Chọn cài

đặt Hiển thị |

QuickTouch | Tắt cho các thành phần điều khiển để giảm mức tiêu thụ năng lượng.

Chọn cài đặt Đèn | Tắt hoặc "Bật" trong 15 giây cho đèn bên trong lò nướng. Đèn bên trong lò nướng có thể được bật lại bất kỳ lúc nào bằng cách chạm vào cảm biến .

Chế độ tiết kiệm năng lượng

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu chức năng trình không được vận hành và các nút điều khiển không được vận hành.

Thời gian trong ngày sẽ hiển thị trên màn hình hoặc màn hình sẽ vẫn tối (xem "Cài đặt").

Sự cố do thiếu bộ lọc sần.

Nếu bộ lọc sần bị thiếu, cặn thức ăn có thể lọt vào ống thoát nước. Nước không thể được bơm đi.

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

Chuyển đổi lò ống kết hợp hơi i nước TRÊN.

Menu chính sẽ xuất hiện. Nếu bạn

muốn nấu bằng chức năng hấp hoặc phun hơi i nước, hãy đổ đầy bình chứa nước và lắp lại vào đúng vị trí.

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

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

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn chức năng bạn muốn.

Chức năng này sẽ xuất hiện trên màn hình.

Tùy thuộc vào chức năng bạn đã chọn, các giá trị khuyến nghị về nhiệt độ và độ ẩm (nếu có) sẽ xuất hiện lần lượt. Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần. Xác nhận bằng OK.

Nếu không, nhiệt độ được đề xuất sẽ được chấp nhận trong vòng vài giây. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ sau đó thông qua cảm biến mũi tên.

Thay đổi cài đặt độ ẩm nếu cần thiết.

Xác nhận bằng

OK.

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

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

Sau khi nấu, hãy chọn cảm biến cho chức năng đã chọn để kết thúc chương trình nấu. Ngay cơ thứ ống tích do hơi i

nước nóng.

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

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

Lấy thức ăn ra khỏi lò.

Vệ sinh lò kết hợp hơi i nước sau khi nấu Tháo bình chứa nước và bình

chứa nước ngưng tụ và đổ hết nước khi cần thiết. Đổi lò kết hợp hơi i nước

tắt.

Chức năng rửa thiết bị sẽ xuất hiện sau chương trình nấu ăn có sử dụng hơi i nước. Thực

hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Quá trình xả phải được thực hiện mỗi lần để loại bỏ hết cặn thức ăn còn sót lại ra khỏi hệ thống.

Sau mỗi lần sử dụng, hãy vệ sinh và lau khô lò ống kết hợp hơi i nước toàn phần như mô tả trong phần "Vệ sinh và bảo dưỡng". Để

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

## Hoạt động

Đổ thêm nước Nếu cần

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

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

Đậy bình chứa nước vào thiết bị.

Đóng bảng điều khiển.

Chương trình nấu ăn sẽ tiếp tục.

Thay đổi giá trị và cài đặt cho chương trình

nấu Tùy thuộc vào chức năng, ngay khi

chương trình nấu đang diễn ra, bạn có thể sử dụng cảm biến để thay đổi giá trị hoặc cài đặt cho chương trình này.

Chọn cảm biến .

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

- Nhiệt độ
- Độ ẩm
- Khoảng thời gian
- Tầng cơ tầng
- Làm nóng trước
- Chức năng giòn

Thay đổi giá trị và cài đặt Chọn giá

trị hoặc cài đặt mong muốn và xác nhận bằng OK.

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

Chương trình nấu ăn sẽ tiếp tục với các giá trị và cài đặt mới.

Thay đổi nhiệt độ

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

Chọn cảm biến .

Chọn Nhiệt độ và xác nhận với

ưu tiên.

Thay đổi nhiệt độ mục tiêu thông qua vùng điều chỉnh. Xác nhận

bằng OK.

Chương trình nấu sẽ khởi động lại với nhiệt độ mục tiêu mới.

Thay đổi mức độ ẩm

Chọn cảm biến .

Chọn Độ ẩm và xác nhận bằng OK.

Thay đổi mức độ ẩm.

Xác nhận bằng OK.

Chương trình sẽ tiếp tục chạy ở mức độ ẩm mới.



## Cài đặt thời gian nấu

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

Khi nư ớng, hỗn hợp bánh hoặc bột nhào có thể bị khô và chất tạo xốp có thể mất tác dụng.

Chọn thời gian càng ngắn càng tốt trừ ớc khi bắt đầu quá trình nấu.

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

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

## - Thời gian

Nhập thời gian nấu cần thiết cho thực phẩm. Hệ thống sơ i sẽ tự động tắt khi thời gian này trôi qua. Thời gian nấu tối đa có thể được thiết lập tùy thuộc vào chức năng bạn đã chọn.

## - Kết thúc

tại Chỉ định thời điểm bạn muốn chương trình nấu kết thúc. Hệ thống sơ i 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 chương trình nấu bắt đầu. Hệ thống sơ i lò sẽ tự động bật tại thời điểm bạn đã đặt.

Chọn cảm biến . Đặt thời

gian cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

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

Khi nấu bằng hơi nư ớc, thời gian nấu sẽ không bắt đầu cho đến khi đạt đến nhiệt độ yêu cầu.

Chức năng giảm hơi i nư ớc sẽ bật vào cuối

chương trình nấu ăn sử dụng nhiệt độ trên khoảng 80 °C (nấu bằng hơi i nư ớc) hoặc 80-100 °C và độ ẩm 100% (chế độ kết hợp).

Đợi cho đến khi hơi i nư ớc bốc lên trên màn hình trừ ớc khi mở cửa và lấy thức ăn ra khỏi lò.

## Hoạt động

---

Thay đổi thời gian nấu đã cài đặt . Chọn cảm biến . Chọn thời gian bạn muốn. Xác nhận bằng OK.

Chọn Thay đổi nếu cần. Thay đổi thời gian đã đặt. Xác nhận bằng OK.

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

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

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể điều chỉnh thời gian nấu trực tiếp thông qua vùng điều khiển.

Xóa thời gian nấu đã cài đặt Trong các chức năng và ứng dụng luôn cần cài đặt thời gian nấu, bạn chỉ có thể xóa thời gian đã cài đặt cho Kết thúc lúc và Bắt đầu lúc.

Chọn cảm biến . Chọn thời gian bạn muốn. Xác nhận bằng OK.

Chọn Xóa.

Xác nhận bằng OK.

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

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

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

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể xóa thời gian nấu trực tiếp thông qua vùng điều khiển.

Hủy chương trình nấu Bạn có thể hủy chương trình nấu bằng cảm biến chức năng sáng màu cam hoặc bằng cảm biến .

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

Chạm vào cảm biến chức năng để trở về menu chính.

Hủy chương trình nấu mà không cài đặt thời gian nấu Chạm vào cảm biến cho chức năng đã chọn.

Menu chính sẽ xuất hiện. Hoặc: chọn cảm biến .

Chọn Hủy quy trình. Xác nhận bằng OK.

Hủy chương trình nấu có thời gian nấu đã cài đặt Chạm vào cảm biến cho chức năng đã chọn.

Hủy quá trình? xuất hiện trên màn hình.

Chọn Có.

Xác nhận bằng OK.

Hoặc: chọn cảm biến .

Chọn Hủy quy trình.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Có.

Xác nhận bằng OK.

Ngắt chương trình nấu ăn

Chương trình

nấu ăn sẽ bị ngắt ngay khi cửa lò mở. Hệ thống sưởi của lò sẽ tắt.

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

**Nguy cơ chấn thương do hơi nước nóng.**

Khi sử dụng chương trình nấu ăn có hơi nước, rất nhiều hơi nước nóng có thể thoát ra nếu 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 kết hợp hơi nước nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở các bộ phận làm nóng, ngăn lò, thanh trượt, phụ kiện hoặc thực phẩm.

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

*lò vi sóng.*

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

Chương trình nấu sẽ tiếp tục khi cửa đóng lại.

Lò nướng kết hợp hơi nước sẽ nóng lên lần nữa và màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ trong ngăn nấu khi nhiệt độ tăng lên.

Khi nấu bằng hơi nước cũng như các chương trình và ứng dụng có hoạt động bằng hơi nước thuần túy, thời gian còn lại chỉ tiếp tục đếm ngược sau khi đạt đến nhiệt độ đã cài đặt.

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

Làm nóng trước lò nướng Chức

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

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

Nếu bạn đã cài đặt thời gian nấu, thời gian sẽ chỉ bắt đầu đếm ngược sau giai đoạn làm nóng.

Chỉ cần làm nóng lò trước trong một vài phút hợp.

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

- Bánh ngọt và bánh nướng có thời gian nấu ngắn (khoảng 30 phút) cũng như các loại bánh mỏng manh (ví dụ như bánh xốp) với chức năng Nhiệt thông thường

## Hoạt động

Tăng cường

Chức năng Booster được bật theo cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho các chức năng sau (Khác | Cài đặt | Booster | Bật):

- Fan Plus
- Nhiệt thông thư ống

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

Bộ phận làm nóng/nướng phía trên và bộ phận làm nóng vòng được bật cùng với quạt gió nóng.

Các món ăn mỏng manh (ví dụ như bánh xốp hoặc bánh quy) sẽ nhanh chóng chuyển sang màu nâu ở mặt trên nếu sử dụng chức năng Booster. Tắt chức năng Booster cho những mục này.

Bật hoặc tắt chức năng Booster cho một chương trình nấu ăn Nếu

bạn đã chọn cài đặt Booster | On , bạn có thể tắt chức năng này riêng cho một chương trình nấu ăn.

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

Ví dụ: Bạn đã chọn một chức năng và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bạn muốn tắt chức năng Booster cho chương trình nấu ăn này.

- Chọn cảm biến .
- Chọn Booster | Tắt.
- Xác nhận bằng OK.

Chức năng Booster bị tắt trong giai đoạn làm nóng. Chỉ có các bộ phận làm nóng cho chức năng lò nướng đã chọn mới được sử dụng để làm nóng trước khoang lò nướng.

Làm nóng trước

Bạn có thể đặt hầu hết các món ăn vào ngăn lạnh của lò để tận dụng nhiệt sinh ra trong quá trình làm nóng.

Nếu bạn đã cài đặt thời gian nấu, lò sẽ chỉ bắt đầu đếm ngược khi đạt đến nhiệt độ mục tiêu và bạn đã đặt thực phẩm vào lò.

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

Bật chức năng Làm nóng trước

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

Ví dụ: Bạn đã chọn một chức năng và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bạn muốn bật chức năng Làm nóng trước cho chương trình nấu ăn này.

- Chọn cảm biến .
- Chọn Làm nóng trước | Bật.
- Xác nhận bằng OK.

Thông báo sau đây sẽ hiển thị kèm theo thời gian: Đặt thực phẩm vào lò nướng ở Ngăn lò đã được làm nóng đến nhiệt độ đã cài đặt.

Ngay khi được nhắc, hãy đặt thức ăn vào ngăn lò.

- Xác nhận bằng OK.

### Chức năng Crisp Chức

năng Crisp (giảm độ ẩm) cho phép loại bỏ độ ẩm ra khỏi lò khi cần thiết trong toàn bộ quá trình nấu hoặc tại một số thời điểm trong quá trình nấu.

Bạn nên sử dụng chức năng này khi nấu các món có lớp phủ ẩm, ví dụ như bánh quiche, pizza, khay nướng có phủ trái cây tự nhiên hoặc bánh nướng xốp.

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

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

- Fan Plus
- Nhiệt thông thường
- Nướng chuyên sâu
- Nhiệt độ dư thừa
- Nhiệt độ cao nhất
- Lò nướng quạt
- Bánh Plus

Bật chức năng Crisp Chức năng Crisp phải

được bật riêng cho từng chương trình nấu.

Ví dụ: Bạn đã chọn một chức năng và các cài đặt cần thiết như nhiệt độ.

Bạn muốn bật chức năng Crisp cho chương trình nấu ăn này. Chọn cảm biến .

Chọn chức năng Crisp | Bật.

Xác nhận bằng OK.

Chức năng Crisp đã được bật.

Chức năng Crisp có thể được tắt bất cứ lúc nào thông qua cảm biến .

Phun hơi nước Bạn có thể phun hơi

nước trong quá trình nấu ở tất cả các chức năng của lò nướng (trừ chức năng Eco Fan Heat). Số lượng hơi nước phun ra là không giới hạn.

Bạn có thể xả hơi nước ngay khi chữ "Burst of steam" được đánh dấu trên màn hình.

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

Chọn OK.

Hơi nước sẽ phun ra.

xuất hiện trên màn hình và hơi nước bốc ra.

Quá trình này sẽ mất khoảng 1 phút.

Tiến hành như mô tả để giải

phóng

những luồng hơi nước tiếp theo một lần nữa

Những luồng hơi nước lại xuất hiện trên màn hình.

## Ghi chú chung

---

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

Ưu điểm của việc nấu ăn bằng hơi nước

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

Nấu bằng hơi nước cũng giữ được hương vị thực sự của thực phẩm tốt hơn so với nấu ăn

thông thường. Do đó, chúng tôi khuyên bạn nên nêm gia vị cho thực phẩm sau khi nấu. Thực phẩm cũng giữ được màu sắc tự nhiên ngon ban đầu.

### Các thùng chứa phù hợp

Hộp đựng đồ nấu ăn Lò

Nấu kết hợp hơi nước này được cung cấp cùng với hộp đựng đồ nấu ăn bằng thép không gỉ. Các hộp đựng khác, với nhiều kích cỡ khác nhau, cả loại đục lỗ và đặc, đều có sẵn như là phụ kiện tùy chọn (xem "Phụ kiện tùy chọn"). Điều này cho phép bạn chọn hộp đựng phù hợp nhất cho bữa ăn bạn đang chuẩn bị.

Nếu có thể, hãy sử dụng hộp đựng thực phẩm có lỗ để hấp. Hơi nước có thể tiếp cận thực phẩm từ mọi phía và thực phẩm sẽ 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 phù hợp để sử dụng trong lò nướng và chịu được hơi nước.

Với các hộp đựng bằng nhựa, vui lòng kiểm tra với nhà sản xuất xem chúng có phù hợp để sử dụng trong lò nướng kết hợp hơi nước hay không.

- Các thùng chứa có thành dày được làm từ đồ sứ, gốm hoặc đồ đá không thích hợp để sử dụng bằng hơi nước.

Do có thành dày nên chúng không dẫn nhiệt tốt và do đó thời gian nấu sẽ lâu hơn đáng kể

so với thời gian ghi trong biểu đồ.

- Đặt hộp đựng lên giá hoặc khay phù hợp. Tùy thuộc vào kích thước hộp đựng, bạn cũng có thể đặt giá trên sàn của khoang lò nướng với mặt giá hướng lên trên và hộp đựng thức ăn ở trên cùng.

Bạn cũng có thể tháo thanh trượt ra để có thêm không gian (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Vệ sinh thanh trượt").

- Đảm bảo có khoảng cách giữa

vành trên của hộp đựng và phần trên của ngăn nấu để hơi nước có thể tràn vào hộp đựng.

### Mức kệ

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

Khi nấu bằng nhiều hơn một hộp đựng sâu cùng lúc, hãy đặt chúng lệch nhau để hơi nước lưu thông tốt.

Nếu có thể, hãy để một giá đỡ ngang bằng giữa các hộp đựng.

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

**Đông lạnh**

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

**Nhiệt độ Trong quá**

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

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

**Khoảng thời gian**

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

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

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

**Nấu bằng chất lỏng Khi nấu bằng**

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

**Công thức nấu ăn của riêng bạn - nấu bằng****hơi nước**

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

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

**Khay đa năng và giá kết hợp Sử dụng khay đa năng**

có giá kết hợp đặt ở trên, ví dụ như để quay và nướng. Trong quá trình quay, bạn có thể sử dụng nướng thịt thu được trong khay để làm nướng sốt hoặc nướng chấm.

Nếu bạn đang sử dụng khay đa năng có giá đỡ kết hợp ở trên cùng, hãy chèn khay đa năng vào giữa các thanh ray của một giá đỡ ngang và giá đỡ kết hợp sẽ tự động nằm ở trên cùng.

Khi lấy chúng ra khỏi lò, hãy kéo cả hai ra cùng lúc.

**Các khía an toàn không bị lật**

Giá đỡ kết hợp và khay đa năng có các khía an toàn không bị lật giúp ngăn không cho chúng bị kéo ra ngay khi chỉ cần kéo ra một phần. Sau đó, khay và giá đỡ chỉ có thể được lấy ra khỏi lò bằng cách nâng chúng lên rồi kéo ra.

## Nấu bằng hơi i nư ớc

---

### Nấu bằng hơi i nư ớc tiết

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

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

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 i nư ớc .

### Cài đặt

Khác | Nấu ăn bằng hơi i nư ớc sinh thái

Ghi chú về biểu đồ nấu ăn Thực hiện theo hướng

dẫn về thời gian nấu, nhiệt độ và ghi chú về nấu ăn.

Chọn thời gian nấu Thời gian nấu được

đưa ra chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn

nhận chọn thời gian ngắn hơn lúc đầu. Bạn có thể nấu lâu hơn nếu cần.



# Rau

## Tư ơ i

Chuẩn bị rau tư ơ i theo cách thông thư ờng, tức là rửa sạch và cắt nhỏ.

Thực phẩm đông lạnh

Rau đông lạnh không cần phải rã đông tư ớc.

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

Các loại rau đông lạnh và tư ơ i có thời gian nấu chín như nhau có thể đư ợc nấu cùng nhau.

Nếu rau đông lại thành từng cục, hãy cắt nhỏ tư ớc khi nấu bằng hơi i nư ớc. Thực hiện theo hư ớng 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 i nư ớc 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 lư ợng lớn, hãy chia thực phẩm vào 2 hoặc 3 hộp đựng nông thay vì sử dụng một hộp sâu.

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

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

## Mức kệ

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

Khoảng thời gian

Thời gian nấu phụ thuộc vào kích thư ớc của thực phẩm và mức độ chín mà bạn mong muốn, giống như các phư ơng pháp nấu ăn thông thư ờng.

Ví dụ:

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

## Cài đặt

Chư ơng trình tự động | Rau | ...

|

hoặc

Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lư ợng: xem biểu đồ

## Nấu bằng hơi nước

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

## Nấu bằng hơi nước

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

Thời gian

## Nấu bằng hơi nước

---

### Cá

#### Tư ơ i

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

#### Đông lạnh

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

#### Chuẩn bị Thêm

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

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

#### Dụng cụ nấu ăn Nếu sử dụng

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

#### Mức kệ

Khi nấu cá trong hộp đựng có lỗ thông hơi cùng lúc với việc nấu các loại thực phẩm khác trong các hộp đựng khác, hãy đặt hộp đựng cá ngay phía trên khay đựng chung để hứng bất kỳ chất lỏng nào và tránh mùi vị của cá lây sang các loại thực phẩm khác.

Nhiệt độ 85 °C -

90 °C Dùng để nấu

nhẹ các loại cá mềm như cá bơn.

100 °C

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

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

#### Khoảng thời gian

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

Cá nấu càng lâu thì thịt cá càng săn chắc. Sử dụng thời gian nấu được nêu trong biểu đồ. Nếu bạn thấy cá chưa chín đủ, chỉ cần nấu thêm vài phút nữa.

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

Mẹo hữu ích -

Thêm các loại thảo mộc và gia vị, chẳng hạn như thì là, sẽ giúp làm nổi bật hương vị đầy đủ của cá.

- Nấu cá lớn ở tư thế bơi. Để giúp giữ nguyên cấu trúc của cá, hãy đặt một chiếc cốc nhỏ hoặc vật tư động tự úp ngược vào hộp đựng. Xếp phần bụng cá xuống cốc.

- Bạn có thể sử dụng bất kỳ phần cá vụn nào, ví dụ như đầu cá, xương, đuôi, v.v. để làm nư ớc dùng cá. Cho phần cá vụn cùng một ít rau củ hỗn hợp vào hộp đựng nấu ăn chắc chắn và thêm nư ớc lạnh.

Nấu ở nhiệt độ 100 °C trong 60 đến 90 phút.

Thời gian nấu càng lâu thì nư ớc dùng càng đậm đà.

- Chế biến cá au bleu là phương pháp nấu cá trong nư ớc có giấm, theo tỷ lệ khác nhau tùy theo công thức. Điều quan trọng là không làm hỏng da cá. Phương pháp này phù hợp để nấu cá hồi, cá trắm, lươn và cá hồi.

Cài đặt

Chương trình tự động | Cá | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

## Nấu bằng hơi nước

Cá	[°C]	[phút]
Lươn	100	5-7
Phi lê cá rô	100	3-5
Phi lê cá tráp/cá hồng	85	3-5
Cá hồi, 250 g	90	8-12
Phi lê cá bơn/cá kèn	85	4-6
Cá mú mắt xanh/cá phi lê Ling	100	6
Phi lê cá hồi	100	4-8
Bít tết cá hồi	100	8-10
Cá hồi Úc	90	8-10
Cơ sở phi lê	85	3
Phi lê cá hồng	100	6-8
Phi lê cá mú Jackass morwong/Terakihi	100	4-6
Phi lê cá bơn	85	4-5
Phi lê cá Stargazer/Monkfish	85	6-8
Phi lê cá bơn	85	3
Phi lê cá bơn	85	5-8
Phi lê cá ngừ	85	4-8

Nhiệt độ, thời gian

## Thịt

Tư ơ i

Chuẩn bị thịt theo cách thông thư ờng.

Thực phẩm đông lạnh

Thịt phải đư ợc rã đông hoàn toàn trư ớc khi nấu (xem “Ứng dụng đặc biệt - Rã đông”).

Sự chuẩn bị

Thịt cần đư ợc áp chảo trư ớc khi nấu, ví dụ như thịt hầm, nên đư ợc áp chảo trong chảo trên bếp.

Khoảng thời gian

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

Mẹo hữu ích

- Để giữ lại hư ớng vị, hãy sử dụng hộp đựng đồ nấu có lỗ. Đặt hộp đựng đồ nấu không có lỗ bên dư ới để thu thập chất cô đặc. Bạn có thể sử dụng chất cô đặc để tăng hư ớng vị cho nư ớc sốt hoặc đông lạnh để sử dụng sau.
- Có thể dùng xư ớng gà, lư ợng hoặc sư ờn và xư ớng thịt luộc để nấu nư ớc dùng. Cho thịt cùng xư ớng và một ít rau củ hỗn hợp vào nồi nấu và thêm nư ớc lạnh. Thời gian nấu càng lâu thì nư ớc dùng càng đậm đà.

Cài đặt

Chư ớng trình tự động | Thịt | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lư ợng: xem biểu đồ

## Nấu bằng hơi nước

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

Thời gian



## Cơ m

Gạo nở ra khi nấu chín và cần phải được nấu trong chất lỏng. Tỷ lệ gạo thành chất lỏng sẽ thay đổi tùy thuộc vào loại gạo.

Gạo hấp thụ tất cả chất lỏng trong quá trình nấu ăn để không có chất dinh dưỡng bị mất đi.

### Hộp đựng đồ nấu ăn

Sử dụng hộp đựng nấu ăn chắc chắn. Nhỏ hơn lượng gạo (tối đa một cốc, xấp xỉ 50-150 g) có thể thay thế bằng cách nấu chín một cái bát thép không gỉ phù hợp trên giá đỡ.

### Sự chuẩn bị

Vo gạo trước khi nấu. Nếu bạn vo gạo trong nồi nấu, sau đó cẩn thận xả hết nước.

Mẹo hữu ích: Thể tích chất lỏng cần thiết có thể được xác định bằng cách sử dụng thang đo hoặc phương pháp "cốc".

Đối với "phương pháp cốc", trước tiên hãy đổ đầy lượng gạo mong muốn vào cốc và sau đó cho gạo vào nấu container. Sau đó đo lượng cần thiết thể tích chất lỏng (xem biểu đồ) với cốc và thêm vào cơ m.

Đảm bảo rằng gạo được rải đều được phân phối trong hộp đựng thức ăn.

## Cài đặt

Chương trình tự động | Gạo | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

	:	[phút]
Gạo hạt dài		
Gạo Basmati	1 : 1,5	15
Cơ m luộc	1 : 1,5	23-25
Gạo lứt	1 : 1,5	26-29
Gạo hoang dã	1 : 1,5	26-29
Gạo hạt tròn		
Cơ m sữa	1 : 2,5	30
Cơ m Risotto	1 : 2,5	18-19

: Tỷ lệ gạo với chất lỏng, thời gian

## Nấu bằng hơi nước

---

Hạt ngũ cốc

Hạt nở ra khi nấu chín và cần được nấu trong chất lỏng. Tỷ lệ hạt sang dạng lỏng tùy thuộc vào loại hạt.

Hạt có thể được nấu nguyên hạt hoặc nấu chín.

Cài đặt

Chương trình tự động | Hạt | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

## Mì ống/Mì sợi

Mì ống và mì sợi khô

Mì ống và mì sợi khô sẽ nở ra khi nấu chín và cần phải nấu trong chất lỏng. Chất lỏng phải ngập mì ống hoặc mì sợi. Sử dụng chất lỏng nóng sẽ cho kết quả tốt hơn. Tăng thời gian nấu theo khuyến cáo của nhà sản xuất lên khoảng 1/3.

Thực phẩm tự nhiên sống

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

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Mì ống | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

## Nấu bằng hơi nước

---

Sủi cảo châu Âu Sủi cảo

làm sẵn trong vỏ cần đậy nắp hoàn toàn trong nước.

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

Nấu sủi cảo tự nhiên trong hộp đựng có lỗ và đậy nắp kín.

Cài đặt

Chức năng tự động | Mì ống | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

## Đậu khô

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

Không cần phải ngâm đậu lăng trước khi nấu.

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Xung | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

## Nấu bằng hơi nước

Không ngâm		
	Tỷ lệ Đậu: Chất lỏng	[phút]
<b>Đậu</b>		
Đậu thận	1 : 3	130-140
Đậu adzuki	1 : 3	95-105
Đậu đen	1 : 3	100-120
Đậu Borlotti	1 : 3	115-135
Đậu	1 : 3	80-90
<b>Đậu lã</b>		
Đậu lã nâu	1 : 2	13-14
Đậu lã đỏ	1 : 2	7
<b>Đậu Hà Lan</b>		
Đậu Hà Lan vàng	1 : 3	110-130
Đậu xanh, đã bóc vỏ	1 : 3	60-70

Thời gian

## Trứng gà SỬ

dụng hộp đựng có lỗ để lọc trứng.

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

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

## Cài đặt

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

hoặc

## Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

## Nấu bằng hơi nước

Hoa quả

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

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

Cài đặt

Chức năng tự động | Trái cây | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian

Xúc xích

Cài đặt

Chức năng tự động |

Xúc xích | ... |

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 90 °C

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Thời gian



Động vật có vỏ

Sự chuẩn bị

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

Lột vỏ, bỏ ruột, sau đó rửa sạch sò.

Đồ đựng nấu ăn

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

Khoảng thời gian

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

thời lượng được đưa ra trong biểu đồ.

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

Cài đặt

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

hoặc

Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Nhiệt độ, thời gian

## Nấu bằng hơi nước

### Trai

Thực phẩm từ sơ 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 chưa mở vỏ sau khi nấu chín.

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

Sau đó chà kỹ trai để làm sạch chúng.

Đông lạnh

Rã đông trai đông lạnh trước khi nấu.

Khoảng thời gian

Càng nấu lâu trai càng cứng. Sử dụng thời gian nấu

được đưa ra trong biểu đồ.

Cài đặt

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

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

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

Nhiệt độ, thời gian

## Thực đơ n nấu ăn - hư ớng dẫn

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

Nấu ăn theo thực đơ n bao gồm việc nấu nhiều loại thực phẩm khác nhau với thời gian nấu khác nhau để phục vụ tất cả chúng cùng nhau trong một bữa ăn, ví dụ như phi lê cá hồng với cơ m và bông cải xanh. Thực phẩm đư ợc đặt trong ngăn lò nư ớng vào những thời điểm khác nhau để tất cả đều sẵn sàng cùng một lúc.

## Mức kệ

Đặt các loại thực phẩm tạo ra nhiều chất lỏng (ví dụ như cá) hoặc có màu sắc đặc biệt (ví dụ như củ cải đư ớng) ngay phía trên khay chung.

Điều này tránh bất kỳ sự truyền hư ớng vị hoặc màu sắc nào sang thực phẩm khác bằng cách ngăn chất lỏng nhỏ giọt vào thực phẩm bên đư ới.

## Nhiệt độ Toàn bộ

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

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

## Khoảng thời gian

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

Ví dụ:

Thời gian nấu thực phẩm

(xem biểu đồ nấu ăn trong "Nấu bằng hơi i nư ớc")

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

Tính toán thời gian nấu đã đặt: 24 phút trừ 6

phút = 18 phút (thời

gian nấu lần 1: gạo) 6 phút trừ 4 phút = 2 phút

(Thời gian nấu lần 2: phi lê cá hồng)

Thời gian còn lại = 4 phút (thời

gian nấu lần 3: bông cải xanh

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

Nấu toàn bộ thực đơ n Đầ u

tiên, cho gạo vào lò.

Đặt thời gian nấu lần đầu: 18 phút.

Sau 18 phút, cho cá vào lò nư ớng.

Đặt thời gian nấu lần thứ hai: 2 phút.

Sau 2 phút, cho bông cải xanh vào lò nư ớng.

Đặt thời gian nấu lần thứ ba: 4 phút.

## Nấu ăn chân không (sous-vide)

---

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

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

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

Chỉ sử dụng thực phẩm tươi và còn tốt.

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

Chỉ sử dụng túi 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.

Lưu ý quan trọng khi sử dụng Để có

kết quả nấu ăn tối ưu: - Sử dụng các

loại thảo mộc và gia vị một cách tiết kiệm hơn so với các phương pháp nấu ăn thông thường vì tác động đến hương vị của thực phẩm sẽ mạnh hơn.

Bạn cũng có thể nấu thức ăn không

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 loại thực phẩm như chanh hoặc giấm.

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

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

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

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

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

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

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

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

Kiểm tra màn hình thường xuyên.

## Nấu ăn chân không (sous-vide)

### Mẹo hữu ích - Để

rút ngắn thời gian nấu, bạn có thể hút chân không thực phẩm 1-2 ngày trước khi nấu. Bảo quản thực phẩm đã hút chân không trong tủ lạnh ở nhiệt độ không quá 5 °C. Để giữ nguyên chất

lưu ý và hương vị, thực phẩm nên được nấu chậm nhất là 2 ngày sau đó.

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

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

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

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

### Sử dụng chức năng Sous-vide

Rửa sạch thực phẩm bằng nước lạnh và

làm khô nó.

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

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

Để có kết quả nấu ăn tốt nhất, hãy đặt giá trên kệ cấp độ 2.

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

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

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

## Nấu ăn chân không (sous-vide)

---

Nguyên nhân có thể dẫn đến kết quả kém Túi chân

không đã mở: - Đuờng hàn không sạch

hoặc không đủ ổn định và bị bung ra.

- Chiếc túi bị hỏng do một mảnh xơ ng sắc nhọn đâm vào.

Thức ăn có mùi vị khó chịu hoặc lạ:

---

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

## Nấu ăn chân không (sous-vide)

Thời gian nấu đư ợc đư a ra trong bảng chỉ mang tính h ư ớ ng d ẫ n. Chúng tôi khuy ệ n bạn n ề n chọn thời gian ngắn h ớ n ban đầu. Bạn có thể nấu lâu h ớ n nếu cần thi ệ t. thời gian nấu chỉ bắt đầu khi đ ậ t đ ế n nhi ệ t đ ộ đ ă cài đ ặ t.

Đồ ăn	Đã thêm trư ợ c		[°C]	[phút]
	Đư ờ ng	Muối		
<b>Cá</b>				
Phi lê cá mú mắt xanh/cá mú Ling, dày 2,5 cm		x	54	35
Phi lê cá hồi, dày 2-3 cm		x	52	30
Phi lê cá Stargazer/Monkfish		x	62	18
<b>Rau</b>				
Hoa súp lơ , cỡ trung bình đ ế n lớn		x	85	40
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
<b>Hoa quả</b>				
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
<b>Khác</b>				
Đậu trắng, ngâm theo tỷ lệ 1:2 (đậu với nư ớ c)		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

Nhi ệ t đ ộ,      thời gian

## Nấu ăn chân không (sous-vide)

Đồ ăn	Đã thêm vào năng cao		[°C]		[phút]
	Đường	Muối Trung	Bình*	Làm tốt*	
<b>Thịt</b>					
Ngực vịt, nguyên con		x	66	72	35
Yên cừu (có xơ ng)			58	62	50
Thăn bò dày 4 cm			56	61	120
Thịt thăn bò dày 2,5 cm			56	-	120
Thịt lợn phi lê, nguyên con		x	63	67	60

Nhiệt độ, thời gian

\* Mức độ chín  
Mức độ chín "Chín kỹ" có nhiệt độ lõi cao hơn "Chín vừa", nhưng không được nấu chín theo nghĩa cổ điển.



## 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.

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

### Chuẩn bị Ngay

sau khi nấu, cho thực phẩm vào nước đá lạnh và để trong khoảng một giờ. Việc làm mát nhanh sẽ ngăn cản quá trình nấu thực phẩm tiếp tục. Điều này có nghĩa là độ chín lý tưởng của thực phẩm vẫn giữ nguyên.

Sau đó bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh

ở nhiệt độ tối đa 3 °C.

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

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

### Cài đặt

Đóng gói chân không

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

## Nấu ăn chân không (sous-vide)

Làm nóng lại trong chức năng Sous-vide

Thời lượng được chỉ định trong biểu đồ chỉ là hướng dẫn. Bạn có thể thực hiện thời lượng lâu hơn nếu cần thiết. Thời gian nấu chỉ bắt đầu khi nhiệt độ được cài đặt là đạt.

Đồ ăn	[°C]		2 [phút]
	Trung bình <sup>1</sup>	Làm tốt lắm <sup>1</sup>	
<b>Thịt</b>			
Yên cữu (có xương)	58	62	30
Thăn bò dày 4 cm	56	61	30
Thịt thăn bò dày 2,5 cm	56	-	30
Thịt lợn phi lê, nguyên con	63	67	30
<b>Rau</b>			
Hoa súp lơ, cỡ trung bình đến lớn <sup>3</sup>	85		15
Cải ngọt, thái lát <sup>3</sup>	85		10
<b>Hoa quả</b>			
Dứa, thái lát	85		10
<b>Khác</b>			
Đậu trắng, ngâm theo tỷ lệ 1:2 (đậu với nước)	90		10
Hành tím, nguyên củ	85		10

Nhiệt độ, thời gian

### <sup>1</sup> Mức độ chín

Mức độ chín "Chín kỹ" có nhiệt độ lõi cao hơn "Chín vừa", nhưng không được nấu chín theo nghĩa cổ điển.

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

### <sup>3</sup> Chỉ hâm nóng bằng nước sôi.

## Làm nóng lại

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

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

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

Các thùng chứa phù hợp

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

## Khoảng thời gian

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

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

## Độ ẩm

Thức ăn càng ẩm thì lượng độ ẩm cần bổ sung càng ít.

Mẹo hữu ích -

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

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

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

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

Không cần phải đậy thức ăn trước khi hâm nóng.

## Cài đặt

Làm nóng lại

hoặc

Bộ đồ liên thân thời trang | Quạt Combi Plus

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Độ ẩm: xem biểu đồ

Thời lượng: xem biểu đồ

## Các ứng dụng khác

Các khoảng thời gian đư ợc chỉ định trong biểu đồ chỉ là h ư ớng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian ban đầu ngắn hơn n. Bạn có thể kéo dài thời gian nếu cần thiết.

Đồ ăn	[°C]	[%] * [phút]	
<b>Rau</b>			
Cà rốt Súp lơ Cải ngọt Đậu	120	70	8-10
<b>Món ăn kèm</b>			
Mì ống Cơ m Khoai tây, cắt đôi theo chiều dọc	120	70	8-10
Bánh bao Khoai tây nghiền	140	70	18-20
<b>Thịt và gia cầm</b>			
Thịt thái lát dày 1,5 cm Cuộn, thái lát <small>món thịt hầm</small> Thịt cừu hầm Thịt viên Thịt gà chiên xù Thịt gà tây chiên thái lát	140	70	11-13
<b>Cá</b>			
Phi lê cá Cuộn cá, cắt đôi	140	70	10-12
<b>Bữa ăn đư ợc bày trên đĩa</b>			
Mì Ý, sốt Naples Thịt lợn nư ớng, khoai tây và rau Ớt chuông nhỏ (cắt đôi), cơ m Thịt gà hầm, cơ m Súp rau Súp kem Súp trong Soong	120	70	10-12

Nhiệt độ, Độ ẩm, Thời gian

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

### Rã đông

Rã đông thực phẩm bằng lò nư ớng hơ i nư ớc nhanh hơn n 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 đư ợc 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 bằm và thịt thú rừng.

Trư ớc và sau khi rã đông Tháo bỏ

mọi bao bì trư ớc 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 đư ợc phân phối đều từ bên ngoài vào bên trong.

### Hộp đưng đồ nấu nư ớng Sủ

dụng hộp đưng có lỗ với khay đa năng bên đư ới 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.

Những thực phẩm không bị chảy nư ớc có thể đư ợc rã đông trong hộp đưng chắc chắn.

### Mẹo hữu ích

- Cá không cần phải đư ợc chế biến đầy đủ rã đông trư ớc khi nấu. Rã đông để bề mặt đư tan bằng để có thể cho thảo mộc và gia vị vào.

Tùy thuộc vào độ dày của cá, thông thư ờng thời gian nư ớng từ 2-5 phút là đủ.

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

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

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

### Cài đặt

## Rã đông

hoặc

### Nấu bằng hơ i nư ớc

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian rã đông: xem biểu đồ

Thời gian đưng: xem biểu đồ

## Các ứng dụng khác

Các khoảng thời gian đư ợc chỉ định trong biểu đồ chỉ là hư ớng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời gian r ấ đ ồng ban đầu ngắn h ớ n. Bạn có thể kéo dài thời gian r ấ đ ồng nếu cần thiết.

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

## Các ứng dụng khác

Thực phẩm đông lạnh	Số lượng	[°C]	[phút]	[phút]
<b>Thịt</b>				
Thịt nư ớng thái lát	125-150 g mỗi cái	60	8-10	15-20
Thịt băm	250g	50	15-20	10-15
	500g	50	20-30	10-15
món hầm	500g	60	30-40	10-15
	1000g	60	50-60	10-15
Gan	250g	60	20-25	10-15
Yên thỏ	500g	50	30-40	10-15
yên ngựa Roeback	1000g	50	40-50	10-15
Thịt viên/Thịt thái miếng/Xúc xích	800g	60	25-35	15-20
<b>Gia cầm</b>				
Thịt gà	1000g	60	40	15-20
Đùi gà	150g	60	20-25	10-15
Phi lê gà	500g	60	25-30	10-15
Đùi gà tây	500g	60	40-45	10-15
<b>Đồ nư ớng</b>				
Bánh phồng/Bánh men	-	60	10-12	10-15
Bánh/bánh quy hỗn hợp kem	400g	60	15	10-15
<b>Bánh mì/Bánh cuộn</b>				
Bánh mì cuộn	-	60	30	2
Bánh mì lúa mạch đen, thái lát	250g	60	40	15
Bánh mì nguyên cám, thái lát	250g	60	65	15
Bánh mì trắng, thái lát	150g	60	30	20

Nhiệt độ      Thời gian rã đông      Thời gian chờ

## Các ứng dụng khác

### Trộn & Kết hợp

Ứng dụng Mix & Match Special có sẵn để hỗ trợ việc chuẩn bị các bữa ăn được bày trên đĩa một cách đơn giản và dễ dàng. Với ứng dụng này, bạn có thể hâm nóng lại thức ăn đã nấu chín (thức ăn tiện lợi) hoặc chế biến một bữa ăn theo khẩu phần bằng thức ăn tự i và nấu trên đĩa.

Trong khi nấu, bạn có thể lựa chọn giữa món ăn có màu nâu giòn hoặc món ăn chín nhẹ với bề mặt mỏng ướt mà không bị nâu thêm.

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

Mẹo hữu ích: Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng Ứng dụng Miele với ứng dụng Mix & Match Special. Bạn có thể sử dụng Ứng dụng Miele để lắp ráp tự động các bữa ăn đã bày trên đĩa của mình từ nhiều loại nguyên liệu nhất và chuyển cài đặt chương trình sang tổ hợp hơi i nước của bạn

lò vi sóng.

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

Nếu bạn không sử dụng Ứng dụng Miele, hãy lưu ý các hướng dẫn sau và chuẩn bị bữa ăn theo thực đơn với sự trợ giúp của biểu đồ nấu ăn.

Đồ đựng nấu ăn

Sử dụng:

- một đĩa phẳng hoặc một đĩa nhỏ chịu nhiệt - một bát sâu hoặc một cốc đựng thực phẩm cần thêm chất lỏng

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

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

Chuyển thức ăn đã chế biến vào hộp đựng phù hợp.

Mẹo hâm nóng đồ ăn đã bày trên đĩa - Đối

với các món chiên hoặc gratin, hãy sử dụng chế độ

Hâm nóng giòn và đối với các món nướng hoặc luộc, hãy sử dụng chế độ Hâm nóng nhẹ.

- Sử dụng chức năng hâm nóng giòn đảm bảo chỉ có thực phẩm giòn trừ ớc khi hâm nóng mới giữ được độ giòn.

- Thức ăn không được cao quá 2-2,5 cm. Chuyển thức ăn cao hơn vào

hộp đựng phẳng (ví dụ như nồi hầm) hoặc thái thành những miếng nhỏ hơn (ví dụ như cuộn, bánh nướng).

- Chỉ hâm nóng lại mì đã trộn vào nước sốt.

- Có thể có những giọt nước đọng lại bên dưới bát đĩa.

Lau khô những giọt nước trừ ớc khi dùng.



## Các ứng dụng khác

---

Mẹo nấu các món ăn có đĩa - Bạn có thể

dễ dàng làm nư ớc sốt từ nư ớc dùng thịt và cá:

thêm 1 thìa cà phê bột ngô vào thịt hoặc cá sống trư ớc khi nấu. Khuấy nư ớc sốt

bằng nĩa cho đến khi mịn trư ớc khi dùng. Bạn cũng có thể sử dụng 1 thìa cà phê bột khoai tây nghiền (ăn liền) hoặc một nhúm guar gum thay cho bột ngô.

- Nếu thời gian nấu của các loại thực phẩm khác nhau không giống nhau, bạn có thể bù đắp bằng cách thay đổi kích thước của thực phẩm: nếu thời gian nấu ngắn hơn, hãy làm cho các miếng lớn hơn (ví dụ như bông cải xanh lớn). Nếu thời gian nấu dài hơn, hãy làm cho các miếng nhỏ hơn (ví dụ như khoai tây thái hạt lựu).
- Bạn cũng có thể bù đắp thời gian nấu khác nhau bằng cách xếp lớp: đặt thực phẩm có thời gian nấu ngắn bên dư ới thực phẩm có thời gian nấu dài hoặc xếp chúng lại với nhau thành một món nư ớc nhỏ.
- Để tránh thức ăn bị khô, hãy chuẩn bị món ăn của bạn với nư ớc sốt hoặc nư ớc ướp. Bạn cũng có thể sử dụng phô mai hoặc thịt xông khói.

Chuẩn bị một bữa ăn gồm nhiều thành phần khác nhau Để có kết quả nấu

ăn tốt, bạn phải kết hợp từng thành phần riêng lẻ của món ăn - chẳng hạn như thịt, món ăn kèm và rau - để có thể chọn chế độ chung cho việc làm vàng.

Cài đặt này phải phù hợp với mọi thành phần của bữa ăn hoặc ít nhất là phù hợp có điều kiện.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng quy trình sau: Chọn

một thành phần chính dựa trên biểu đồ nấu ăn, ví dụ như thịt bò bít tết. Chọn các

thành phần khác có cài đặt tư ơng ứng để làm nấu, ví dụ như đậu xanh và gạo.

## Các ứng dụng khác

Ghi chú trên biểu đồ nấu ăn

Ngoài thông tin về khẩu phần ăn hoặc cách chế biến thực phẩm trực tiếp khi nấu, biểu đồ nấu ăn còn cung cấp mẹo chế biến.

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

Bạn có thể sử dụng các biểu tượng để xác định cài đặt nào phù hợp để làm chín vàng thực phẩm:

Ý nghĩa biểu tượng	
	Không phù hợp
	Có điều kiện phù hợp
	Thích hợp

Sử dụng ứng dụng Mix & Match Special

Không cần phải đậy nắp khi nấu thức ăn.

Chuẩn bị thực phẩm theo yêu cầu.

Chọn: Khác | Ứng dụng đặc biệt | Trộn & Kết hợp.

Nếu bạn đang chuẩn bị thức ăn đã nấu chín, hãy chọn hâm nóng nhẹ nhàng hoặc hâm nóng giòn.

Nếu bạn đang chế biến thực phẩm tươi hoặc chỉ nấu chín một phần, hãy chọn Nấu nhẹ nhàng hoặc Nấu

giòn. Thay đổi cài đặt để làm nấu nếu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Đặt thực phẩm lên giá ở tầng 3.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể bắt đầu chương trình nấu ngay lập tức hoặc trì hoãn việc

bắt đầu. Nếu đến cuối chương trình nấu, món ăn được bày trên đĩa chưa đủ chín theo khẩu vị của bạn, hãy chọn Tiếp tục làm nấu.

## Các ứng dụng khác

Làm nóng lại thức ăn với ứng dụng đặc biệt "Làm nóng giòn"

Đồ ăn	Thanh phân đoạn màu nâu cài đặt
Bánh táo strudel, dày 4 cm, nư ớng	
Camembert nư ớng, 75 g, nư ớng	
Bánh mì nư ớng	
Canapé bánh phồng, nư ớng	
Bánh đậu phụ 1, nấu chín	
Bánh mì cuộn, nư ớng sẵn hoặc nư ớng chín, bảo quản	
Cheeseburger, nấu chín	
Ốt với thịt <sup>1</sup> , dày 2 cm, nấu chín	
Bánh mì Ciabatta, đã nư ớng sẵn hoặc đã nư ớng, đã bảo quản	
Flammkuchen, nư ớng	
Thịt dái <sup>1</sup> , đã nấu chín hoặc đã nấu chín	
Rissole <sup>1</sup> (thịt lợn), 60 g, nấu chín	
Chả giò, 100 g, nấu chín	
Bánh kẹp Kaiserschmarrn <sup>1</sup> , đông lạnh, rã đông	
Khoai tây, khá cứng, thái lát, nấu chín	
Túi khoai tây nư ớng	
Lasagne <sup>1</sup> , dày 3 cm, nấu chín	
Mì ống nư ớng <sup>1</sup> , dày 4,5 cm, nấu chín	
Bánh kẹp <sup>1</sup>	
Pizza, nư ớng	
Bánh quiche, dày 3,5 cm, nư ớng	
Bánh khoai tây <sup>1</sup> , đã nấu chín	
Röstis, nư ớng	
Schnitzel, nấu chín	

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

## Các ứng dụng khác

### Nấu ăn với ứng dụng đặc biệt "Crispy cooking"

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn	Thành phần đoạn màu nâu cài đặt
<b>Thịt</b>		
Bratwurst, 100 g, luộc chín	Cắt xén	
Rissole, 60 g, dày 2,5 cm	Thịt băm, nêm gia vị	
Thịt ức gà, dày 3 cm, sống	Riêng nó, đã đư ợc tẩm ư ớp	
Đùi gà sống	ư ớp	
Thăn bê, dày 2,5 cm, sống	Ư ớp, với nư ớc sốt	
Thịt heo hun khói, dày 3,5 cm, sống -		
Thịt cừu thái miếng dày 2 cm, sống	ư ớp	
Thịt bò bit tết, dày 3 cm, sống	ư ớp	
Thăn heo, dày 4 cm, sống	Bọc trong thịt xông khói, với muối và hạt tiêu	
Thịt heo thái miếng dày 1,5 cm, sống	Phủ trong vụn bánh mì, rư ới nư ớc sốt với một ít dầu	
<b>Cá</b>		
Cốt lết cá bơn, dày 3 cm, sống	ư ớp	
Phi lê cá mú mắt xanh, dày 3,5 cm, sống	ư ớp gia vị	
Phi lê cá hồi, dày 3 cm, sống	Nêm nếm	
Phi lê cá mú xanh, dày 3 cm, sống	Nêm gia vị, phủ lên trên: rau bina, phô mai feta	
Phi lê cá ngừ, dày 3 cm, sống	ư ớp	
<b>Rau</b>		
Cà tím, dày 2 cm, sống	ư ớp	
Súp lơ, bông lớn, sống	Muối, hạt tiêu, bơ vụn bánh mì	
Súp lơ xanh, bông lớn, sống	Sốt phô mai	
Đậu que bọc thịt xông khói, sống	Bọc trong thịt xông khói, sống	
Khoai tây, cứng, thái lát 3 mm, sống	Bơ, muối hoặc phô mai	
Cải Thụy Điển, thái lát 2 cm, sống	Muối, hạt tiêu, hạt nhục đậu khấu	
Bí ngô, khối 2 cm, sống	Muối, hạt tiêu, dầu hạt bí ngô	
Ngô trên lõi, sống	Muối, bơ	
Cà rốt, thái lát 2 cm, sống	Muối, tiêu, bơ	
Ớt chuông, miếng lớn, sống	ư ớp	
Bí ngòi, thái lát 2 cm, sống	ư ớp	

## Các ứng dụng khác

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn	Thanh phân đoạn màu nâu cài đặt
<b>Mì ống/Cơ m</b>		
Mì tư ơ i, tortellini, nấu chín trước	-	
Lasagne, dày 3 cm, đã nấu chín trước	-	
Mì ống nư ống, dày 2 cm, đã nấu chín trước	-	
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút, chừa a nấu chín	Muối, 1 : 2 (gạo : chất lỏng)	
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8-12 phút, chừa a nấu chín	Muối, 1 : 1,5 (gao : chất lỏng)	
Gạo đã nấu chín trước	-	
<b>Pizza &amp; Công ty</b>		
Phô mai Camembert nư ống, 25 g, đông lạnh	Đã rã đông một phần	
Bánh mì baguette, đông lạnh hoặc nư ống sẵn	Đã rã đông một phần	
Bánh mì cuộn, đông lạnh hoặc nư ống sẵn	Đã rã đông một phần	
Cheeseburger, nư ống sẵn	-	
Chả là trong thịt xông khói, sống	-	
Flammkuchen, chừa a nấu chín	Bánh ngọt ướp lạnh ở trên.	
Chả giò, 100 g, đông lạnh	Đã rã đông một phần	
Phô mai nư ống, 90 g, đã nấu chín	-	
Túi khoai tây, đông lạnh	Đã rã đông một phần	
Gnocchi, đã nấu chín trước	Bơ, muối, phô mai	
Bánh khoai tây, chừa a nấu chín	Rử ới một ít dầu	
Schupfnudeln (bánh bao khoai tây), đã nấu chín trước	-	
Bánh đậu phụ, 80 g, nấu chín	-	
Pizza, nư ống	-	
Röstis, đông lạnh	Đã rã đông một phần	
Bánh tart hành tây, dày 2,5 cm	Đã nư ống trước	
<b>Món tráng miệng</b>		
Bánh kẹp Kaiserschmarrn, nấu chín	-	

<sup>1</sup> Thêm 1 thìa cà phê bột ngô vào thịt/cá sống.

## Các ứng dụng khác

Thực phẩm phù hợp với ứng dụng “Nấu ăn nhẹ nhàng”

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn
<b>Thịt1</b>	
Xúc xích bockwurst/frankfurter lớn (thịt lợn), 100 g, nấu chín	-
Thịt bò xiên que, miếng 50g, sống	Ướp gia vị, với thịt xông khói
Thịt heo xiên, miếng 50g, sống	Ướp, với ớt chuông và hành tây
Thịt ức gà, dày 3 cm, sống	Riêng nó, đã đút ức tẩm ướp
Thăn bê, dày 2,5 cm, sống	Ướp, trong nư ớc sốt
Thịt lợn hun khói, dày 3,5 cm, sống	-
<b>Cá1</b>	
Cá hồi, nguyên con, 350 g, sống	Nêm nếm, làm đầy: bơ , thảo mộc
Cốt lết cá bơn n, dày 3 cm, sống	Ướp
Phi lê cá mú mắt xanh, dày 3,5 cm, sống	Ướp
Phi lê cá hồi, dày 3 cm, sống	Nêm nếm
Phi lê cá mú xanh, 180 g	Topping: rau bina và kem chua
Phi lê cá ngừ, dày 3 cm, sống	Ướp
<b>Rau</b>	
Súp lơ , bông lớn, sống	Nêm nếm
Súp lơ xanh, bông lớn, sống	Nêm gia vị, có/không có sốt phô mai
Khoai tây, cứng, cắt thành 4/hình nêm, sống	Muối
Cải Thụy Điển, thái lát 2 cm, sống	Muối, hạt tiêu, hạt nhục đậu khấu
Bí ngô, khối 1,5 cm, sống	Muối, hạt tiêu, dầu hạt bí ngô
Ngô trên lõi, sống	Muối, bơ
Cà rốt, thái lát 2 cm, sống	Muối, tiêu, bơ
Ớt chuông, miếng lớn, sống	Ướp
Cải Brussels, nguyên, sống	Muối, hạt tiêu, hạt nhục đậu khấu
Măng tây, ngọn, nguyên, sống	Muối, bơ
Khoai lang, miếng/múi 1,5 cm, sống	Muối
Bí ngòi, thái lát 2 cm, sống	Ướp

## Các ứng dụng khác

Đồ ăn	Mẹo nấu ăn
Mì ống/Cơ m	
Mì tứ đ i, tortellini, nấu chín trừ ớc	Nước sốt
Mì ống, ngắn, chưa nấu chín	Muối, 1 : 3 (mì ống : nước)
Gạo, gạo basmati, thời gian nấu 10 phút, chưa nấu chín	Muối, 1 : 2,5 (gạo : chất lỏng)
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8 phút, chưa nấu chín	Muối, 1 : 2 (gạo : chất lỏng)
Gạo, gạo lứt, thời gian nấu 8-12 phút, chưa nấu chín	Muối, 1 : 2 (gạo : chất lỏng)
Gạo, gạo hạt ngắn, nấu chín	-
Bún, chưa nấu chín	Được phủ bằng cỏ phiếu
Pizza & Công ty	
Gnocchi, đã nấu chín trừ ớc	Muối, bơ
Khoai tây nghiền, nấu chín	-
Schupfnudeln (bánh bao khoai tây), đã nấu chín trừ ớc	Muối, bơ

<sup>1</sup> Thêm 1 thìa cà phê bột ngô vào thịt/cá sống.

## Các ứng dụng khác

### Nấu thực đơn - tự động Khi nấu

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

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

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

Chức năng Kết thúc lúc và Bắt đầu lúc không khả dụng khi nấu theo menu.

Sử dụng ứng dụng Menu nấu ăn đặc biệt

Chọn Khác |

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 chín mong muốn. Chọn các giá trị cần thiết và sau

đó xác nhận từng giá trị bằng OK.

Chọn Thêm thực phẩm.

Chọn món ăn tiếp theo bạn muốn và tiến hành như mô tả đối với loại thực phẩm đầu tiên.

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

Sau khi xác nhận Bắt đầu nấu ăn trong menu, bạn sẽ được nhắc đặt thực phẩm có thời gian nấu lâu nhất vào

lò vi sóng.

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 lên khay đựng thông dụng.

Điều này tránh việc truyền hơi nóng vị hoặc màu sắc sang thực phẩm khác bằng cách ngăn chất lỏng nhỏ giọt vào thực phẩm bên dưới.

Vào cuối giai đoạn làm nóng, lò nướng kết hợp hơi i nước sẽ báo hiệu thời điểm cần cho món ăn tiếp theo vào bên trong. Khi đạt đến thời điểm này, tiếng chuông sẽ kêu.

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 i nước - Nấu theo thực đơn - hướng dẫn" để biết thêm thông tin.



## Đóng chai

Chỉ sử dụng sản phẩm tự nhiên, không tì vết và ở trong tình trạng tốt.

### Lọ thủy tinh

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

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

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

### Hoa quả

Phân loại trái cây cẩn thận, rửa sạch nhanh nhưng 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 đ ắm nhiều nhất vào quả bằng nĩa hoặc xiên gỗ vì nếu không quả sẽ vỡ.

### Rau Rửa sạch,

làm sạch và cắt nhỏ rau.

Rau nên đư ợc chần trư ớc khi đóng chai để giúp chúng giữ đư ợc màu sắc (xem "Ứng dụng đặc biệt - Chần").

### Điền khối lưu ợng

Đổ đầy sản phẩm vào lọ thủy tinh sao cho không quá 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.

### Thịt và xúc xích Chiên sơ

hoặc nấu thịt trư ớc khi đóng chai. Sử dụng nư ớc thịt với một ít nư ớc thêm vào hoặc nư ớc dùng nấu thịt làm chất lỏng trong lọ. Đảm bảo không có mỡ trên vành lọ.

Khi đóng chai xúc xích, chỉ nên đổ đầy một nửa lọ vì thịt sẽ nở ra trong quá trình đóng chai.

### Mẹo hữu ích -

Tận dụng nhiệt còn lại bằng cách để lọ trong lò thêm 30 phút sau khi tắt lò.

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

### Đóng chai thực

phẩm Đặt hộp đưng có lỗ hoặc giá ở mức 1.

Đặt các lọ đã đóng kín vào hộp đưng có lỗ hoặc trên giá. Các lọ không đư ợc chạm vào nhau.

### Cài đặt

Khác | Ứng dụng đặc biệt | Đóng chai

hoặc

Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian đóng chai: xem biểu đồ

## Các ứng dụng khác

Khoảng thời gian nêu trong biểu đồ chỉ mang tính chất hướng dẫn.

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

Nhiệt độ, Thời gian

\*

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

## Các ứng dụng khác

### Đóng chai bánh

Các hỗn hợp bột kem, bột xốp và bột men đều thích hợp để đóng chai. Bánh có thể để được khoảng 6 tháng.

Bánh làm từ trái cây tươi không thích hợp để bảo quản lâu dài và phải dùng trong vòng 2 ngày kể từ ngày làm.

Chỉ sử dụng lọ và phụ kiện đã khử trùng. Lọ phải hẹp ở đáy hơn ở trên (lọ mason). Lọ 0,25 l là tốt nhất cho mục đích này.

Các lọ cần phải có vòng đóng chai, nắp thủy tinh và kẹp khóa lò xo để có thể đậy kín. Đảm bảo rằng tất cả các lọ đều có cùng kích thước để quá trình đóng chai được thực hiện đồng

đều. Bôi mỡ vào bên trong lọ bằng bơ, cách mép lọ tối đa 1 cm.

Rắc vụn bánh mì mịn vào bên trong lọ. Đổ đầy lọ

từ  $\frac{1}{2}$  đến  $\frac{2}{3}$  hỗn hợp (tùy theo công thức). Đảm bảo viên lọ giữ sạch sẽ.

Đặt giá lên kệ cấp độ 2.

Đặt các lọ mở (tất cả cùng kích thước) lên giá. Các lọ không được chạm vào nhau khác.

Đậy kín lọ ngay sau khi đóng chai bằng cách kẹp chặt nắp thủy tinh.

Không để bánh nguội. Nếu hỗn hợp dâng lên cao hơn vành, bạn có thể đẩy hỗn hợp xuống lọ bằng nắp thủy tinh.

Thời lượng dự trữ chỉ định trong biểu đồ chỉ là hướng dẫn. Chúng tôi khuyên bạn nên chọn thời lượng ngắn hơn ban đầu. Bạn có thể kéo dài thời lượng nếu cần.

Loại hỗn hợp	Chức năng lò nướng	Sân khấu	[°C]	[%]	[phút]
Hỗn hợp kem	-		160	-	35-45
Bột biển	-		160	-	50-55
Bột men		1 2	30 160	100 30	10 30-35

Nhiệt độ, Độ ẩm, Thời gian  
Nhiệt độ thông thường, Chế độ kết hợp Thông thường

## Các ứng dụng khác

### Sấy khô

Chỉ sử dụng chức năng Sấy khô đặc biệt hoặc chức năng Combi Fan Plus để sấy khô thực phẩm nhằm loại bỏ độ ẩm.

Chuối, dưa và một số loại nấm không thích hợp để sấy khô.

Cắt thực phẩm để sấy thành những miếng có kích

thứ ớc bằng nhau. Lót giá bằng giấy nến và phân phối thực phẩm để sấy khô đều thành một lớp nếu có thể. Để

trái cây hoặc rau quả nguội sau khi sấy khô. Bảo quản

thực phẩm khô trong lọ thủy tinh kín hoặc

hộp thiếc.

Để ngăn ngừa nấm mốc hình thành và thực phẩm bị phân hủy, hãy đảm bảo không có hơi ẩm lọt vào hộp đựng.

### Cài đặt

Khác | Ứng dụng đặc biệt | Sấy khô

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời gian khô: xem biểu đồ

hoặc

Chế độ kết hợp | Combi Fan Plus

Nhiệt độ: xem biểu đồ Độ

ẩm: 0% Thời

gian sấy: xem biểu đồ

Thời gian sấy đư ợc chỉ định trong biểu đồ

chỉ mang tính h ư ớng dẫn. Chúng tôi

khuyến bạn nên chọn thời gian sấy ngắn hơn n lúc đầu

Bạn có thể kéo dài thời gian nếu cần thiết.

Đồ ăn	[°C]	[giờ]
Táo, nhãn	70	6-8
Quả mơ , cắt đôi, bỏ hạt	60-70	10-12
Lê, thái lát	70	7-9
Thảo mộc	40	1,5-2,5
Nấm*	50	5-7
Cà chua, thái lát	70	7-9
<small>Trái cây họ cam quýt, thái lát</small>	70	8-9
Quả mận, bỏ hạt	60-70	10-12

Nhiệt độ, Thời gian khô (giờ)

\* Nấm thông, nấm h ư ơ ng, nấm morel, nấm tai gỗ và nấm bolete là những loại nấm thích hợp để sấy khô. Nấm đư ợc sấy khô đủ khi chúng “khô giòn”.

## Sử dụng chương trình Sabbath và Lễ Yom Tov

Chương trình Sabbath và các ứng dụng đặc biệt của Yom Tov giúp hỗ trợ việc tuân thủ tôn giáo.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình để tuân thủ các yêu cầu của ngày Sa-bát.

Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc sẽ nóng lên đến nhiệt độ bạn đã đặt và duy trì nhiệt độ này trong tối đa 24 giờ (chương trình Sabbath) hoặc 76 giờ (Yom Tov). Trong cả hai ứng dụng Đặc biệt, lò nướng kết hợp hơi i nư ớc sẽ tự động tắt sau 76 giờ. Đặt thực phẩm vào lò. Chọn Khác | Ứng dụng đặc biệt. Chọn chương trình Sabbath. Chọn ứng dụng Đặc biệt bạn

muốn (chương trình ngày Sa-bát hoặc Yom Tov).

Bạn sẽ không thể khởi động ứng dụng đặc biệt này nếu bạn đã cài đặt chế độ nhắc nhở phút hoặc báo thức.

Sau khi một ứng dụng đặc biệt đã bắt đầu, nó không thể đư ợc thay đổi hoặc lư u trong chương trình Ngủ ử i dng.

Trong trường hợp mất điện, Ứng dụng đặc biệt sẽ bị hủy. Lò kết hợp hơi i nư ớc sẽ chỉ tuân thủ các quy định của Sabbath miễn là nó vẫn tiếp tục bị ngắt khỏi nguồn điện. Ngay khi kết nối đư ợc khôi phục, Quá trình cắt điện đã hủy sẽ xuất hiện trên màn hình.

Sử dụng chương trình Sabbath Ứng

dụng đặc biệt này phù hợp với ngày Sabbath hàng tuần (Shabbat). Bạn có thể sử dụng để hâm nóng thức ăn trong tối đa 24 giờ cho đến khi bạn mở cửa lần đầu tiên.

Đặt nhiệt độ. Xác nhận bằng OK.

Chương trình Sabbath và nhiệt độ cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

Hệ thống sưởi ấm của lò nướng sẽ bật sau khoảng 30 giây sau khi bạn đóng cửa. Đèn chiếu sáng bên trong lò nướng vẫn bật trong suốt thời gian nấu.

Thời gian trong ngày không hiển thị. Không có cảm biến nào phản ứng (ngoại trừ cảm biến Bật/Tắt).

Ngày Sa-bát - không mở cửa xuất hiện trên màn hình. Sau khoảng 45 phút, thông báo này ban đầu biến mất và thỉnh thoảng xuất hiện lại.

Nếu thông báo không hiển thị, lò nướng kết hợp hơi i nư ớc không nóng lên và bạn có thể mở cửa và đóng lại.

Sau khi bạn mở cửa, chức năng làm nóng lò sẽ tắt cho đến khi kết thúc chương trình Đặc biệt.

Nếu bạn để cửa đóng cho đến khi kết thúc ứng dụng Đặc biệt, lò nướng sẽ chỉ tắt sau 24 giờ. Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc vẫn bật.

Nếu bạn muốn kết thúc chương trình đặc biệt nếu sử dụng quá sớm, hãy tắt lò kết hợp hơi i nư ớc bằng cảm biến Bật/Tắt.

Sau khi kết thúc ứng dụng Đặc biệt, thông điệp Sabbath - không mở cửa sẽ tắt và lò nướng sẽ nóng lên

## Các ứng dụng khác

---

tất. Các thông báo khác sẽ tiếp tục hiển thị trên màn hình cho đến khi lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc tự động tắt sau 76 giờ.

### Sử dụng Yom Tov Ứng

dụng đặc biệt này phù hợp cho các kỳ nghỉ kéo dài nhiều ngày trong tuần. Bạn có thể sử dụng để hâm nóng thức ăn trong tối đa 76 giờ. Trong thời gian này, bạn có thể mở và đóng cửa nhiều lần. Cài đặt nhiệt độ.

Xác nhận bằng OK.

Yom Tov và nhiệt độ cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình.

Hệ thống sưởi ấm của lò nư ớng sẽ bật sau khoảng 30 giây sau khi bạn đóng cửa. Đèn chiếu sáng bên trong lò nư ớng vẫn bật trong suốt thời gian nấu.

Thời gian trong ngày không hiển thị. Không có cảm biến nào phản ứng (ngoại trừ cảm biến Bật/Tắt).

Ngày Sa-bát - không mở cửa xuất hiện trên màn hình. Sau khoảng 45 phút, thông báo này ban đầu biến mất và thỉnh thoảng xuất hiện lại.

Nếu thông báo không xuất hiện, bạn có thể mở và đóng cửa nhiều lần. Lò nư ớng vẫn bật chế độ làm nóng.

Nếu bạn muốn kết thúc chương trình đặc biệt nếu sử dụng quá sớm, hãy tắt lò kết hợp hơi i nư ớc bằng cảm biến Bật/Tắt .

Lò nư ớng vẫn đư ợc bật cho đến khi kết thúc chế độ đặc biệt.

Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc sẽ tự động tắt sau 76 giờ.

## Các ứng dụng khác

### Chiết xuất nư ớc ép

Lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc lý tư ớng để ép nư ớc từ các loại trái cây mềm 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 ớng vị đậm đà hơ n.

### Chuẩn bị Phần

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

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

Quả mọng không cần phải bỏ cuống.

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

### Mẹo hữu ích

- Hãy thử nghiệm với vị nhẹ và chua hư ớng vị. Ví dụ, trộn táo với quả cơ m cháy.
- Thêm đư ờng sẽ làm tăng lư ợng nư ớc ép tạo ra và cải thiện hư ớng 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 đến tận miệng, sau đó đậy kín ngay bằng nắp cao su đã tiệt trùng.

### Chiết xuất nư ớc ép từ trái

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

có lỗ. Đặt hộp đựng thực phẩm rần hoặc khay đa năng bên đư ới để hứng nư ớc ép.

### Cài đặt

Nấu bằng hơ i nư ớc

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lư ợng: 40-70 phút

## Các ứng dụng khác

---

### Trắng

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

Việc chần rau cũng giúp rau giữ ớc màu sắc ban đầu. Cho rau đã sơ chế

(đã rửa sạch, rửa sạch, thái nhỏ, v.v.) vào hộp đựng có lỗ và đặt vào ngăn lò.

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

Cài đặt

Khác | Ứng dụng đặc biệt | Blanch

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời gian chần: 1 phút

### Khử trùng các vật dụng

Vào cuối chương trình này, đồ gốm và bình sữa ớc khử trùng trong lò kết hợp hơi nước sẽ không còn vi khuẩn như khi đun sôi. Kiểm tra trữ ớc để đảm bảo tất cả các bộ phận, núm vú, v.v. đều ớc nhà sản xuất tuyên bố là có khả năng chịu nhiệt đến 100 °C và cũng có thể chịu ớc hơi nước nóng.

Tháo rời các bình sữa thành từng bộ phận riêng biệt. Không lắp lại bình sữa cho đến khi bình khô hoàn toàn.

Đây là cách duy nhất để ngăn ngừa chúng bị tái nhiễm.

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

Cài đặt

Khác | Ứng dụng đặc biệt | Khử trùng

mặt hàng

Thời lượng: 1 phút đến 10 giờ

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lượng: 15 phút



## Các ứng dụng khác

### Làm nóng đồ gốm

Bằng cách làm nóng đồ gốm trước, thức ăn sẽ không bị nguội nhanh.

Sử dụng đồ gốm chịu nhiệt.

Đặt giá đỡ lên kệ cấp độ 2 và

đặt đồ gốm cần làm nóng trước lên trên. Tùy thuộc vào kích thước của đồ gốm, bạn cũng có thể đặt giá đỡ trên sàn của ngăn lò nướng với mặt giá đỡ hướng lên trên và đồ gốm ở trên cùng. Nếu cần, bạn cũng có thể tháo các thanh trượt trên giá đỡ.

Chọn Khác | Ứng dụng đặc biệt. Chọn Làm nóng đồ gốm. Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết và sau đó đặt thời gian.

### Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò nướng kết hợp hơi nước nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở các bộ phận gia nhiệt, ngăn lò, thanh trượt kệ hoặc phụ kiện. Các giọt nước có thể tích tụ bên dưới đồ gốm.

Đeo găng tay khi lấy bát đĩa ra khỏi lò.

### Giữ ấm Bạn có thể

giữ ấm thức ăn trong ngăn lò tới 2 giờ.

Để đảm bảo chất lượng thực phẩm, hãy chọn thời gian ngắn nhất có thể.

Chọn Khác | Ứng dụng đặc biệt. Chọn Giữ ấm.

Đặt thực phẩm cần giữ ấm

vào lò và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Thay đổi nhiệt độ khuyến nghị nếu cần thiết và sau đó cài đặt thời gian.

## Các ứng dụng khác

---

Ủ bột men Chuẩn bị

bột theo công thức.

Cho bột vào bát không đáy nắp trong hộp đựng có lỗ hoặc trên giá đỡ.

Tùy thuộc vào kích thước của bát, bạn cũng có thể đặt giá đỡ trên sàn của ngăn lò nướng với bề mặt giá đỡ hướng lên trên và đặt bát lên trên. Nếu cần, bạn cũng có thể tháo các thanh trượt của giá đỡ.

Cài đặt

Khác | Ứng dụng đặc biệt | Bột men chứng minh

hoặc

Bộ đồ liên thân thời trang | Quạt Combi Plus

Nhiệt độ: 30 °C

Độ ẩm: 100%

Thời lưu ý: theo hướng dẫn công thức

Làm nóng khăn ẩm Làm

ấm khăn rồi cuộn chúng lại.

Đặt chúng cạnh nhau trong một hộp đựng có lỗ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Khăn ẩm nhiệt

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 70 °C

Thời lưu ý: 2 phút

Hòa tan gelatin Làm mềm

Lá gelatin bằng cách ngâm chúng trong bát nước lạnh trong 5 phút. Lá gelatin phải

được ngập hoàn toàn trong nước. Lấy lá gelatin ra khỏi bát và bóp chúng ra. Đổ hết nước ra khỏi bát.

Đổ lá gelatin đã vắt vào lại bát.

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

Đậy kín bát và đặt vào hộp đựng có lỗ.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Hòa tan gelatin

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 90 °C

Thời gian nấu: 1 phút

## Các ứng dụng khác

Tách tinh thể mật ong Nổi lỏng

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

Khuấy mật ong một lần trong quá trình này.

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

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt |

Tách tinh thể mật ong

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 60 °C

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

Làm tan chảy sô cô la

Bạn có thể sử dụng lò nướng kết hợp hơi nước để làm tan chảy bất kỳ loại sô cô la nào.

Khi sử dụng lớp phủ bánh, hãy cho vào hộp đựng có lỗ, để nguyên trong bao bì. Bê sô-cô-la thành từng

miếng nhỏ. Cho một lượng lớn vào một hộp đựng đặc

đựng trong hộp và một lượng nhỏ trong cốc hoặc bát.

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

hơi nước nóng.

Khuấy đều một lần với lượng lớn trong khi nấu.

Cài đặt

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

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 65 °C

Thời lượng: 20 phút

## Các ứng dụng khác

---

### Làm mỡ

Thịt xông khói sẽ không chuyển sang màu nâu.

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

Đậy hộp bằng giấy bạc chịu nhiệt lên đến 100 °C và chống hơi i nư ớc.

### Cài đặt

Chú ơ ng trình tự động | Đặc biệt |  
Làm mỡ

hoặc

Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lư ợng: 4 phút

### Hành tây đồ mề hồi

Làm cháy nư ớc có nghĩa là nấu hành tây trong nư ớc của chính chúng, thêm một ít chất béo nếu cần. Cắt hành tây thành

từng miếng nhỏ và cho vào hộp đựng chắc chắn có một ít bơ .

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

### Cài đặt

Chú ơ ng trình tự động | Đặc biệt |  
Hành tây đồ mề hồi

hoặc

Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lư ợng: 4 phút

### Bảo quản táo Bạn có

thể xử lý táo trồng tại nhà để tăng thời gian bảo quản. Sau khi xử lý, táo sẽ giữ 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

Chú ơ ng trình tự động | Trái cây | Táo |  
Trộn

hoặc

Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 50 °C

Thời gian bảo quản: 5 phút

Chuẩn bị kem trứng royale Khuấy 6

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

Nêm hỗn hợp trứng/

sữa và đổ vào hộp đựng nấu ăn chắc chắn đã phết bơ .

### Cài đặt

Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lư ợng: 4 phút

### Mứt trái

cây Chỉ sử dụng sản phẩm từ ơ i, không  
tì vết và ở tình trạng tốt.

#### Lọ thủy tinh

Chỉ sử dụng lọ đã khử trùng có nắp vặn có dung  
tích tối đa là 250 ml.

Sau khi đổ mứt vào, hãy lau sạch bên ngoài  
vành lọ bằng vải và nư ớc nóng.

#### Chuẩn bị Phân

loại trái cây cẩn thận, rửa sạch nhanh như ng  
kỹ và để ráo nư ớc. Cẩn thận khi rửa trái cây  
mềm vì chúng rất mỏng manh và dễ bị đập.

Loại bỏ hết cuống, lõi hoặc hạt.

Xay nhuyễn trái cây nếu không mứt sẽ  
không đông lại. Thêm đư ờng làm mứt vào trái cây  
(theo hư ớng dẫn trên bao bì) và  
khuấy đều.

Đối với trái cây ngọt và quả mọng, bạn cũng  
nên thêm một ít axit citric.

### Làm mứt Đổ

đầy lọ đến tối đa 2/3. Đặt lọ đã mở  
vào hộp đựng có lỗ hoặc trên giá.

Để yên lọ trong 1-2 phút sau khi kết  
thúc

quá trình.

Sau đó, đậy nắp lọ lại và để lọ nguội.

### Cài đặt

Bộ đồ liền thân thời trang | Quạt Combi Plus

Nhiệt độ: 150 °C

Độ ẩm: 0%

Thời lư ợng: 35-45 phút

## Các ứng dụng khác

### Lột vỏ trái cây và rau quả

Cắt hình chữ thập ở đầu quả cà chua, quả xuân đào, v.v. Điều này sẽ cho phép da để có thể loại bỏ dễ dàng hơn.

Đặt thức ăn vào một cái lỗ hộp đựng nếu nấu bằng hơi i nư ớc, hoặc khay đựng thông dụng nếu sử dụng lò nư ớng.

Để chần hạnh nhân, điều quan trọng là nhúng chúng vào nư ớc lạnh ngay khi chúng đư ợc lấy ra khỏi lò như nếu không thì da không thể

LOẠI BỎ.

Cài đặt

Khác | Nư ớng toàn bộ

Bối cảnh: 3

Thời lư ợng: xem biểu đồ

Đồ ăn	[phút]
Ớt chuông	10
Cà chua	7

Thời gian

Cài đặt

Nấu bằng hơi i nư ớc

Nhiệt độ: 100 °C

Thời lư ợng: xem biểu đồ

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

Thời gian

## Các ứng dụng khác

### Làm sữa chua ĐỂ

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

Sử dụng sữa chua tự nhiên có chứa vi khuẩn sống và không có chất phụ gia. Không sử dụng sữa chua

đã qua xử lý nhiệt.

Sữa chua phải tư i (thời gian bảo quản ngắn).

Bạn có thể sử dụng sữa tư i không để lạnh hoặc sữa tư i để lâu.

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

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

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

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

Độ cứng, hàm lượng chất béo và các loại vi khuẩn được sử dụng trong men sữa chua đều ảnh hưởng đến độ đặc của sữa chua tự làm. Không phải tất cả các loại sữa chua đều phù hợp để làm men sữa chua.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn sử dụng bột làm sữa chua, bạn có thể chuẩn bị sữa chua từ hỗn hợp sữa và kem. Để làm như vậy, hãy trộn  $\frac{3}{4}$  lít sữa với  $\frac{1}{4}$  lít kem.

Trộn 100 g sữa chua với 1 lít sữa hoặc pha hỗn hợp với enzyme sữa chua, theo hướng dẫn trên bao bì. Đổ hỗn hợp vào lọ thủy tinh và đậy kín

lọ. Đặt lọ đã đậy kín vào hộp đựng có lỗ hoặc trên giá.

Các lọ không được chạm vào nhau. Ngay sau khi thời gian nấu kết thúc, hãy đặt lọ vào tủ lạnh. Cần thận không lắc lọ không

cần thiết.

Cài đặt

Chương trình tự động | Đặc biệt | Làm sữa chua

hoặc

Nấu bằng hơi nước

Nhiệt độ: 40 °C

Thời lượng: 5:00 giờ

Nguyên nhân có thể dẫn đến kết quả kém

#### Sữa chua chưa đông

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

#### Chất lỏng chưa được loại bỏ: Lọ

bị di chuyển, sữa chua nguội quá chậm.

#### Sữa chua bị vón cục:

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

# Chức năng trình tự động

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

## Danh mục Các

Chức năng trình tự động được sắp xếp theo danh mục để cung cấp cái nhìn tổng quan tốt hơn. Chỉ cần chọn chức năng trình tự động phù hợp với loại thực phẩm bạn đang nấu và làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Sử dụng chức năng trình tự động Chọn chức năng

trình tự động .

## Một danh sách sẽ

xuất hiện. Chọn danh mục thực phẩm mong muốn.

Các chức năng trình tự động có sẵn cho loại thực phẩm đã chọn sau đó sẽ xuất hiện. Chọn chức năng trình

tự động mà bạn muốn sử dụng. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Mẹo hữu ích: Sử dụng Thông tin để hiển thị thông tin như cách đặt hoặc lật thực phẩm tùy theo chức năng trình nấu.

## Ghi chú sử dụng

- Sau khi nấu xong, cho lò vào ngăn để nguội lại đến nhiệt độ phòng trừ khi bắt đầu chức năng trình tự động.
- Các trọng số được chỉ định trong Chức năng trình tự động đề cập đến trọng lượng 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.

- Mức độ nấu và làm nấu được thể hiện bằng một thanh có bảy đoạn. Bạn có thể cài đặt mức độ nấu hoặc làm nấu mong muốn bằng cách sử dụng vùng điều hướng.
- Vui lòng tham khảo công thức nấu ăn để biết thông tin về loại hộp đựng bánh phù hợp.
- Trong danh mục Gạo , bạn có thể chọn General ngoài các chức năng trình gạo hạt dài và hạt ngắn. Sử dụng chức năng trình tự động này nếu bạn muốn chế biến các loại gạo hạt dài hoặc hạt ngắn không có trong chức năng trình tự động cụ thể.
- Đối với một số chức năng trình tự động, thời gian bắt đầu hoặc kết thúc có thể bị trì hoãn bằng cách sử dụng Bắt đầu lúc hoặc Kết thúc lúc.
- Các giai đoạn nấu ăn riêng lẻ của Chức năng trình tự động được liệt kê trong tùy chọn menu Hiển thị giai đoạn nấu . Tùy chọn menu Hành động hiển thị cũng khả dụng cho một số chức năng trình tự động. Bạn có thể gọi các hành động cần thiết, ví dụ như đặt thức ăn vào lò nướng hoặc thêm nguyên liệu, thông qua tùy chọn menu này. Trong quá trình nấu, bạn có thể xem các hành động thông qua Thông tin.
- Khi bạn đặt thực phẩm vào khoang lò nóng, hãy cẩn thận khi mở cửa. Hơi nước nóng có thể thoát ra. Hãy lùi lại và đợi cho đến khi hơi nước tan hết. Tránh tiếp xúc với hơi nước nóng và không chạm vào thành khoang lò nóng. Nguy cơ bị bỏng và bỏng.
- Nếu đến cuối Tự động Nếu thực phẩm chưa chín, hãy chọn Tiếp tục nấu hoặc Tiếp tục nướng.
- Các chức năng trình tự động cũng có thể được được lưu ý dưới dạng Chức năng trình ngưng. Để thực hiện việc này, hãy chọn cá nhân sau khi chức năng trình tự động kết thúc.



Bạn có thể tạo và lưu tối đa 20 chức năng 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 thứ 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 chức năng trình cho công thức của mình.

Khi bạn gọi và bắt đầu chức năng trình vào lần tiếp theo, chức năng trình sẽ tự động chạy.

Có nhiều cách khác nhau để tạo chức năng trình Ngữ ời dùng:

- Vào cuối một Tự động chức năng trình hoặc ứng dụng đặc biệt, hãy lưu nó dưới dạng chức năng trình Ngữ ời dùng.
- Sau khi chạy một chức năng trình có thời lưu ợng nhất định, hãy lưu lại.

Sau đó đặt tên cho chức năng trình.

Tạo chức năng trình ngữ ời dùng Chọn Chức năng trình ngữ ời dùng . Chọn Tạo chức năng trình.

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

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình: Chọn và xác nhận cài đặt mong muốn.

Nếu bạn chọn chức năng Làm nóng trước, trước tiên hãy hoàn tất giai đoạn nấu đầu tiên. Sử dụng Thêm giai đoạn nấu để sau đó thêm một giai đoạn nấu khác mà bạn đặt thời gian nấu. Chỉ khi đó bạn mới có thể lưu hoặc bắt đầu chức năng trình.

Nếu cần, hãy chọn Tham số bổ sung để bật hoặc tắt chức năng Booster và chức năng Crisp .

Chọn Hoàn tất giai đoạn nấu.

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

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

Nếu các giai đoạn nấu ăn bổ sung được bắt buộc, hãy chọn Thêm giai đoạn nấu và tiến hành như bạn đã làm với giai đoạn nấu đầu tiên.

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

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

chức năng trình. Chọn .

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

Xác nhận bằng OK.

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

## Chương trình nấu nướng

### Bắt đầu chương trình Nấu nướng

Đặt thực phẩm vào lò.

Chọn Chương trình nấu nướng .

Chọn chương trình cần thiết.

Chọn Cho phép.

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

bắt đầu ngay

lập tức.

Lò nướng sẽ được bật ngay lập tức.

- Kết thúc

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

- Bắt đầu

tại Chỉ định thời gian bạn muốn chương trình  
bắt đầu. Lò nướng sẽ tự động bật vào thời  
điểm bạn đã cài đặt.

- Hiển thị các giai đoạn nấu

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

- Hiển thị hành động

Các hành động cần thiết, ví dụ như đặt thực phẩm  
vào lò nướng, sẽ hiển thị trên màn hình.

Chọn tùy chọn menu cần thiết.

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

Sử dụng Thông tin để hiển thị thông tin như  
cách đặt hoặc lật thực phẩm tùy thuộc vào  
chương trình nấu.

Khi kết thúc chương trình, hãy chọn cảm biến .

### Thay đổi giai đoạn nấu ăn

Các giai đoạn nấu trong chương trình Tự  
động mà bạn đã đổi tên thành chương trình Nấu nướng  
không thể thay đổi được. Chọn Chương trình

nấu nướng . Chọn chương trình bạn

muốn thay đổi. Chọn Thay đổi chương trình.

Chọn giai

đoạn nấu mà bạn

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

nhận các cài đặt mong muốn. Nếu bạn muốn  
bắt đầu

chương trình đã sửa đổi mà không thay đổi,  
hãy chọn Bắt đầu chương trình. Chọn  
Lưu khi bạn đã thay đổi tất

cả các cài đặt.

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

Xác nhận bằng OK.

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

Thay đổi tên Chọn

Chữ ơ ng trình ngư ời dùng . Chọn

chữ ơ ng trình bạn muốn thay đổi. Chọn Đổi tên.

Đổi tên chữ ơ ng trình.

Chọn .

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng tên mới đã đư ợc lưu u.

Xác nhận bằng OK.

Chữ ơ ng trình đã đư ợc đổi tên.

Xóa chữ ơ ng trình của ngư ời dùng Chọn

Chữ ơ ng trình của ngư ời dùng .

Chọn chữ ơ ng trình bạn muốn xóa.

Chọn Xóa chữ ơ ng trình. Xác

nhận yêu cầu bằng Có.

Chữ ơ ng trình đã bị xóa.

Vào mục Khác   Cài đặt   Mặc định của nhà sản xuất   Chữ ơ ng trình ngư ời dùng để xóa tất cả chữ ơ ng trình ngư ời dùng cùng lúc.
--

## Nữ ớng bánh

Chế biến thực phẩm cẩn thận sẽ giúp bảo vệ sức khỏe của bạn.

Bánh ngọt, pizza và khoai tây chiên nên đợc nấu cho đến khi có màu vàng, không phải màu nâu sẫm.

Hử ớng dẫn nữ ớng - Đặt thời

gian nấu. Khi nữ ớng, lò nữ ớng không nên đợc thiết lập để bắt đầu trong thời gian dài. Nếu không, hỗn hợp bánh hoặc bột sẽ bị khô và chất tạo bọt sẽ mất tác dụng.

- Nói chung, bạn có thể sử dụng giá đỡ, khay thông dụng và bất kỳ loại khay nữ ớng nào làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Luôn đặt đồ nữ ớng lên giá.
- Luôn nấu chín các loại thực phẩm đông lạnh như bánh ngọt, pizza hoặc bánh mì dài trên giá.

Nhiệt độ quá cao có thể khiến khay nữ ớng đa năng bị biến dạng đến mức không thể lấy khay ra khỏi ngăn lò.

- Các mặt hàng thực phẩm đông lạnh nhỏ như khoai tây chiên hoặc khoai tây viên có thể đợc nấu trên khay đa năng. Lật những thực phẩm đông lạnh này nhiều lần trong khi nấu.
- Nữ ớng ở mức tối đa 2 tầng một lần.

## Sử dụng giấy nến

Các phụ kiện của Miele, ví dụ như khay đựng đa năng, đợc xử lý bằng men PerfectClean (xem phần “Vệ sinh và chăm sóc”). Các bề mặt đợc xử lý bằng men PerfectClean thử ớng không cần phải bôi mỡ hoặc phủ giấy nến.

Sử dụng giấy nến khi nấu ăn: - hỗn hợp

kiềm vì bất kỳ thứ gì đợc chế biến bằng kiềm có chứa natri hiđroxit đều có thể làm hỏng Bề mặt PerfectClean

- hỗn hợp có lòng trắng trứng cao nội dung, chẳng hạn như bánh xốp, bánh trứng đờng và bánh macaron, vì những thứ này có thể dễ dàng dính
- bánh phồng hoặc bột bánh strudel - thực phẩm đông lạnh trên giá
- các món ăn đông lạnh nhỏ như khoai tây chiên hoặc khoai tây viên trên khay chung

## Mẹo nữ ống bánh -

Khuôn tối màu, mờ là tốt nhất để nữ ống bánh.

Tránh sử dụng hộp thiếc sáng, thành mỏng vì chúng sẽ làm cho thức ăn có màu nâu không đều hoặc kém. Trong một số điều kiện bất lợi, thức ăn sẽ

không chín đúng cách.

- Đặt bánh vào khuôn hình chữ nhật trên giá sao cho phần dài hơn nằm ngang chiều rộng của lò để nhiệt được phân bố tối ưu và có kết quả đồng đều.

- Khi nấu thực phẩm đông lạnh như khoai tây chiên, bánh croquette, bánh ngọt, pizza và bánh mì dài, hãy chọn nhiệt độ trung bình được ghi trên bao bì của nhà sản xuất.

- Nếu có giới hạn thời gian nấu, hãy kiểm tra xem thực phẩm có chín sau khoảng thời gian ngắn nhất hay không.

Cắm một xiên gỗ vào thức ăn.

Nếu thấy bánh sạch và không có bột nhão trên bánh thì bánh đã chín.

## Ghi chú về chức năng của lò nữ ống

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị được đề xuất trong "Menu chính và phụ".

## Chế độ kết hợp

Chức năng này sử dụng sự kết hợp giữa nhiệt độ lò nữ ống và độ ẩm. Việc bổ sung hơi nước giúp bề mặt thực phẩm không bị khô. Bánh mì, bánh mì cuộn và bánh phồng có lớp vỏ sáng bóng và giòn.

Bạn có thể lựa chọn giữa các loại hệ thống sưởi ẩm khác nhau:

- Quạt kết hợp Plus

- Kết hợp thông thường

- Lò nữ ống kết hợp

Chúng tôi khuyên bạn nên nữ ống bánh mì và bánh mì ở theo nhiều giai đoạn nấu: độ bóng được tạo ra trong giai đoạn nấu đầu tiên nhờ vào hơi nước được đưa vào (độ ẩm tối đa, nhiệt độ thấp).

Quá trình làm nâu diễn ra ở giai đoạn nấu

tiếp theo với độ ẩm cao và nhiệt độ cao. Sau đó, nó được sấy khô với độ ẩm thấp và nhiệt độ trung bình đến cao.

Mẹo hữu ích: Có thể tìm thấy công thức nấu ăn và biểu đồ nấu ăn toàn diện với thông tin về chức năng, nhiệt độ, độ ẩm và thời gian nấu trong sách dạy nấu ăn/sách hướng dẫn công thức nấu ăn của Miele "Nữ ống, rang, hấp".

## Nữ ống bánh

---

Chức năng trình tự động Thực hiện

theo hướng dẫn trên màn hình.

Fan Plus Sử

dùng chức năng này nếu bạn nữ ống trên nhiều tầng kệ cùng một lúc.

Bạn có thể sử dụng bất kỳ loại khay nữ ống nào được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

Vì quạt phân phối nhiệt trực tiếp xung quanh khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Nhiệt thông thường .

Nhiệt thông thường

Sử dụng chức năng này để nấu các công thức nấu ăn truyền thống. Nếu sử dụng công thức nấu ăn hoặc sách dạy nấu ăn cũ, hãy đặt nhiệt độ lò thấp hơn 10 °C so với nhiệt độ khuyến nghị.

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Chỉ nữ ống ở một mức. Nếu bạn nữ ống khay, hãy chọn mức 3. Nếu bạn làm bánh trong khuôn nữ ống, hãy chọn mức 2.

Nữ ống chuyên sâu

Chức năng này phù hợp để nữ ống bánh có lớp phủ ẩm, pizza, bánh quiche, v.v.  
Đặt thực phẩm lên kệ số 1.

Nhiệt độ dư dôi đáy

Sử dụng chức năng này vào cuối quá trình nấu để làm nâu phần đế của thực phẩm.

Nhiệt độ cao nhất

Sử dụng chức năng này vào cuối quá trình nấu để làm vàng mặt trên của thực phẩm.

Chức năng này phù hợp để làm món gratin và làm vàng các món nữ ống.

Bánh Plus

Sử dụng chức năng này để nữ ống hỗn hợp kem và xút đông lạnh.

Quạt sưởi sinh thái

Sử dụng chức năng này để nấu lượng thức ăn nhỏ, ví dụ như pizza đông lạnh hoặc bánh quy, đồng thời tiết kiệm năng lượng.

## Mẹo nư ớng - Không

bao giờ nư ớng thịt đông lạnh vì thịt sẽ bị khô. Luôn rã đông thịt trước khi nư ớng.

- Loại bỏ da và gân trước khi rang.
- Ư ớp và nêm gia vị cho thịt nếm.
- Nếu bạn đang rang nhiều miếng thịt lại với nhau, chọn những miếng có độ dày tương tự nhau.
- Sử dụng khay đa năng có giá đỡ đặt ở trên. Khoảng lò nư ớng sạch hơn và bạn có thể sử dụng nư ớc thịt thu đư ợc để làm nư ớc sốt hoặc nư ớc chấm.



- Để yên trong khoảng thời gian khoảng 10 phút trước khi thái thịt. Thời gian nghỉ này đảm bảo nư ớc thịt đư ợc phân bố đều.

## Ghi chú về chức năng của lò nư ớng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị đư ợc đề xuất trong "Menu chính và phụ".

## Chế độ kết hợp

Chức năng này sử dụng sự kết hợp giữa nhiệt độ lò nư ớng và độ ẩm. Việc bổ sung hơi i nư ớc giúp bề mặt thực phẩm không bị khô. Kết quả là thịt đặc biệt mềm và ngon ngọt với lớp ngoài có màu nâu đẹp mắt. Sử dụng

Chức năng chế độ kết hợp dùng để nấu các món thịt, cá và gia cầm.

Bạn có thể lựa chọn giữa các loại hệ thống sưởi ẩm khác nhau:

- Quạt kết hợp Plus
- Kết hợp thông thư ờng
- Lò nư ớng kết hợp

Chúng tôi khuyên bạn nên nấu thịt chậm và nhẹ nhàng trong nhiều giai đoạn nấu: ở nhiệt độ cao trong giai đoạn nấu đầu tiên để làm nâu bề mặt. Giai đoạn nấu thứ hai cần tăng độ ẩm và giảm nhiệt độ. Thịt chín đều và protein cơ đư ợc nghiền nát, làm cho thịt đặc biệt mềm.

Mẹo hữu ích: Có thể tìm thấy công thức nấu ăn và biểu đồ nấu ăn toàn diện với thông tin về chức năng, nhiệt độ, độ ẩm và thời gian nấu trong sách dạy nấu ăn/sách hư ớng dẫn công thức nấu ăn của Miele "Nư ớng, rang, hấp".

# Rang

---

Chương trình tự động Thực hiện

theo hướng dẫn trên màn hình.

Fan Plus Chức

năng này phù hợp để nướng thịt và gia cầm cần có màu nâu đẹp mắt.

Vì quạt phân phối nhiệt trực tiếp xung quanh khoang lò nên bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn so với chức năng Nhiệt thông thường .

Nhiệt thông thường

Sử dụng chức năng này để nấu các công thức nấu ăn truyền thống. Nếu sử dụng công thức nấu ăn hoặc sách dạy nấu ăn cũ, hãy đặt nhiệt độ lò thấp hơn 10 °C so với nhiệt độ khuyến nghị.

Điều này sẽ không làm thay đổi thời gian nấu.

Sử dụng chức năng Nhiệt dư vào cuối thời gian nấu để làm chín vàng phần đáy của thực phẩm.

Không sử dụng chức năng Nướng chuyên sâu để rang vì nước thịt sẽ trở nên quá sẫm màu.



**Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.**

Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi nướng, bộ điều khiển sẽ trở nên rất nóng.

Đóng cửa lò trong suốt quá trình nướng.

### Mẹo nướng -

Luôn làm nóng trước ít nhất 5 phút trước khi nướng.

- Sử dụng khay đa năng với giá đỡ được đặt lên trên nó.



- Khi nướng cá, đặt cá lên miếng giấy nến cắt theo kích thước vừa phải.
- Nướng thực phẩm dày, ví dụ nửa con gà, ở mức 2 hoặc 3 và thực phẩm mỏng, ví dụ bí tét, ở mức 4.
- Lật thực phẩm  $\frac{2}{3}$  trong suốt thời gian nấu. Ngoại lệ: Không cần lật thực phẩm khi sử dụng Lò nướng quạt hoặc nướng cá.

### Mẹo nướng

- Ướp thịt nạc hoặc phết dầu. Không sử dụng các loại mỡ khác vì có thể cháy và sinh ra khói.
- Chọn thùng xúc xích trước khi nướng.
- Tốt nhất là nướng thực phẩm có cùng chất lượng độ dày cùng một lúc để thời gian nướng cho từng món không thay đổi quá nhiều.
- Để kiểm tra thức ăn, hãy ấn xuống thịt bằng thìa. Điều này giúp bạn xác định được thịt đã chín đến mức nào.
- Hiếm
  - Nếu thịt dễ dàng chịu được lực ấn của thìa, thịt vẫn sẽ có màu đỏ ở bên trong.
- Trung bình
  - Nếu có lực cản, bên trong sẽ có màu hồng.
- Chín kỹ Nếu có lực cản lớn thì thức ăn đã chín kỹ.
- Để nướng những miếng thức ăn dày dần dần sau khi nhiệt độ ban đầu cao, hãy tiếp tục nướng ở nhiệt độ thấp hơn hoặc sử dụng khay nướng thấp hơn để thức ăn chín tới phần giữa.

# Nữ ớng

---

## Ghi chú về chức năng của lò nữ ớng

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về tất cả các chức năng cùng với các giá trị được đề xuất trong "Menu chính và phụ".

### Lò nữ ớng kết hợp

Chức năng này phù hợp để nữ ớng các loại thực phẩm cần có màu nâu ở bên ngoài nhưng không bị khô, ví dụ như ngô còn nguyên lõi.

### Nữ ớng toàn bộ

Sử dụng chức năng này để nữ ớng những miếng thịt mỏng dẹt với số lượng lớn và để làm vàng những món nữ ớng lớn.

### Nữ ớng tiết kiệm Sử

dụng chức năng này để nữ ớng các miếng mỏng dẹt với số lượng ít và để làm vàng các món nữ ớng nhỏ.

### Lò nữ ớng quạt

Chức năng này phù hợp để nữ ớng thực phẩm dày hơn, chẳng hạn như thịt gia cầm hoặc thịt cuộn.

## Biểu đồ nướng

Cài đặt

Khác | Quạt Nướng

Nhiệt độ: xem biểu đồ

Thời nướng: xem biểu đồ

Biểu đồ dưới đây chỉ là hướng dẫn gợi ý. Nhiệt độ là giá trị xấp xỉ và phải thay đổi tùy theo độ dày và cách chế biến của thịt. Cá nhân nướng vị và kích thước của khẩu phần sẽ thay đổi theo thời gian và nhiệt độ. Chúng tôi khuyên bạn theo dõi kết quả nấu ăn để có kết quả tốt nhất.

Đồ ăn	[°C]	[phút]	
<b>Thịt</b>			
Phi lê ức gà	200	4	14-18
Gà xiên nướng	200	4	12-15
Gà bư ớm nguyên con	200	3	35-40
Thịt nướng và thịt xiên nướng (thịt đỏ)	200	4	12-15
Dây nướng cừu	220	4	8-10
Thịt thăn cừu	190	4	12-16
Thịt bò bít tết nạc	220	4	6-12
Xúc xích nạc mỏng	180	4	8-10
Xúc xích dày	180	4	15-20
<b>Cá</b>			
Cá có dầu	200	4	8-12
Phi lê cá dày, cốt lết hoặc bít tết	200	4	10-15
Phi lê cá trắng mỏng	220	4	6-10
<b>Rau</b>			
Khoai tây chiên hoặc khoai tây nướng nhỏ	220	3	20-25
Rau, ớt chuông, bí xanh, ngọt khoai tây, cà tím	200	4	12-15

Nhiệt độ, Mức kệ, Thời gian

## Vệ sinh và chăm sóc

### Lưu ý về vệ sinh và chăm sóc

#### Nguy cơ chấn thương do nhiệt bề mặt.

Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở các bộ phận làm nóng, ngăn lò, thanh trượt hoặc phụ kiện.

Để các bộ phận làm nóng, khoang lò, thanh trượt và các phụ kiện nguội i trư ớc khi vệ sinh bằng tay.

#### Nguy cơ thư ợng tích do điện sốc.

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

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi i nư ớc để vệ sinh lò nướng kết hợp hơi i nư ớc.

Tất cả các bề mặt có thể bị đổi màu hoặc hư hỏng nếu sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp. Mặt trượt của lò kết hợp hơi i nư ớc đặc biệt dễ bị hư hỏng do chất tẩy rửa lò hoặc chất tẩy cặn.

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

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ chất tẩy rửa còn sót lại nào.

Vết bẩn cứng đầu có thể làm hỏng lò nư ớng hơi i nư ớc trong một số trư ờng hợp.

Sau khi lò đã nguội, hãy vệ sinh khoang lò, bên trong cửa và gioăng cửa. Ợi 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.

Không sử dụng chất tẩy rửa thư ợng mại. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa đư ợc thiết kế để sử dụng trong gia đình.

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.

Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc và phụ kiện phải đư ợc vệ sinh sạch sẽ và lau khô kỹ lư ờng sau mỗi lần sử dụng.

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

Nếu bạn chủ yếu sử dụng chư ợng trình nấu bằng hơi i nư ớc và không sử dụng chư ợng trình bảo đư ờng HydroClean , bạn nên thực hiện quy trình nấu ít nhất một lần một năm ở nhiệt độ 225 °C để loại bỏ hơi i ắm khỏi những khu vực khó tiếp cận của lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc.

Nếu không sử dụng lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc trong thời gian dài, bạn nên vệ sinh và lau khô lò trượt để tránh tích tụ mùi hôi, v.v. Sau đó, hãy để cửa mở.

### Chất tẩy rửa không phù hợp

Để tránh làm hỏng bề mặt thiết bị của bạn, không

sử dụng: - chất tẩy rửa có

chứa soda,

kiềm, amoniac, axit hoặc clorua - chất tẩy rửa có  
chứa chất tẩy cặn

- chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ như chất tẩy  
rửa dạng bột và chất tẩy rửa dạng kem

- chất tẩy rửa gốc dung môi

- chất tẩy rửa máy rửa chén

- chất tẩy rửa kính - chất

tẩy rửa cho bếp gốm - bàn chải hoặc miếng bọt biển

cứng, mài mòn,

ví dụ như miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt  
biển đã được sử dụng trừ ớc đó với chất tẩy rửa  
có tính mài mòn

- miếng bọt biển tẩy bụi

bản - dụng cụ cạo kim loại

sắc - len thép

- miếng đệm xoắn ốc bằng thép không

gỉ - vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa

cơ học - chất tẩy

rửa và bình xịt lò nướng

### Vệ sinh mặt trượt

Vệ sinh mặt trượt của thiết bị bằng

miếng bọt biển sạch, mềm và dung dịch nước ấm  
và nước rửa chén. Sau khi vệ sinh, lau khô

bề mặt bằng vải mềm.

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể sử dụng khăn sợi

nhỏ sạch, ẩm và không chứa chất tẩy rửa.

## Vệ sinh và chăm sóc

---

### Hoàn hảo sạch sẽ

Bề mặt của khay đa năng và giá đỡ kết hợp đã được xử lý bằng PerfectClean. Lớp hoàn thiện này có vẻ ngoài lấp lánh. Bề mặt PerfectClean có đặc

tính chống dính rất tốt và dễ vệ sinh.

Tuy nhiên, điều quan trọng là phải vệ sinh bề mặt mỗi lần sử dụng lò nướng.

Tính chất chống dính sẽ giảm sút nếu không loại bỏ vết bẩn khỏi bề mặt PerfectClean sau mỗi lần sử dụng. Nếu sử dụng thứ ởng xuyên mà không vệ sinh, việc vệ sinh có thể trở nên rất khó khăn.

Nước trái cây đổ có thể làm đổi màu bề mặt và không thể loại bỏ. Tuy nhiên, điều này không ảnh hưởng đến đặc tính của lớp hoàn thiện PerfectClean.

Luôn loại bỏ hết cặn chất tẩy rửa để bảo vệ tính chống dính.

Để bảo vệ hiệu ứng chống dính của bề mặt

PerfectClean, vui lòng tránh: - chất tẩy rửa có tính

mài mòn, ví dụ như chất tẩy rửa dạng bột và chất tẩy rửa dạng kem

- chất tẩy rửa cho bếp gốm - chất tẩy rửa kính gốm và thép không gỉ

- len thép hoặc miếng cọ rửa bằng kim loại

- miếng bọt biển mài mòn, ví dụ miếng cọ nổi hoặc miếng bọt biển đã được sử dụng trước đó với chất tẩy rửa mài mòn

- bình xịt lò

nướng - vệ sinh tại chỗ bằng chất tẩy rửa cơ học

Không vệ sinh phụ kiện PerfectClean bằng máy rửa chén.

## Ngăn lò nư ớng

Khoang lò nư ớng bị ngả màu vàng sau thời gian sử dụng lâu dài là bình thườ ớng. Điều này sẽ không ảnh hử ớng đến chức năng theo bất kỳ cách nào.

Đảm bảo không có chất tẩy rửa nào lọt vào các lỗ trên tấm ốp phía sau của khoang lò.

Để vệ sinh khoang lò dễ dàng hơn, bạn có thể tháo cửa lò, tháo rời các thanh trượt và hạ thấp bộ phận gia nhiệt/nư ớng phía trên.

Vệ sinh sau một chườ ớng trình bằng hườ i nư ớc

Xóa:

- nư ớng tự bằng miếng bọt biển hoặc vải thấm nư ớc, - vết

bẩn nhẹ, nhờn bằng 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 khoang lò và bên

trong cửa bằng khăn.

Mẹo hữu ích: Sau đó, bạn có thể tự động làm khô khoang lò bằng chườ ớng trình bảo dử ớng sấy (xem phần "Bảo dử ớng").

Vệ sinh sau khi rang, nư ớng hoặc nư ớng bánh

Vệ sinh khoang lò thật kỹ sau khi rang, nư ớng và nư ớng bánh vì nếu không, chất bẩn có thể cháy và không thể làm sạch đườ ớng. di đời.

Vệ sinh khoang lò và bên trong cửa lò bằng miếng bọt biển rửa chén sạch, nư ớc

nóng và một ít nư ớc rửa chén. Bạn có thể sử dụng bề mặt cứng của miếng bọt biển rửa chén để vệ sinh khoang lò nếu cần. Sau khi vệ sinh, lau bề mặt bằng nư ớc sạch để loại bỏ mọi cặn chất tẩy

rửa còn sót lại. Sau đó, lau khô khoang lò và bên trong cửa lò bằng khăn.

Mẹo hữu ích: Ngâm vết bẩn trong vài phút bằng dung dịch nư ớc rửa chén và nư ớc nóng có thể giúp việc vệ sinh dễ dàng hơn. Ngoài ra, hãy chạy chườ ớng trình Other | Maintenance | Soak .

Đối với vết bẩn cứng đầu, chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh khoang lò bằng chườ ớng trình bảo dử ớng HydroClean (xem phần "Bảo dử ớng").

## Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh bộ lọc sần Bộ lọc ở

sần lò nư ớng

nên đư ợc làm sạch và sấy khô sau  
mỗi lần sử dụng.

Giám có thể đư ợc sử dụng để loại bỏ  
sự đổi màu và cặn vôi từ bộ lọc ở sần lò.

Sau đó rửa sạch lại bằng nư ớc sạch.

Vệ sinh gioăng cửa

Gioăng cửa có thể trở nên giòn và rách do  
tiếp xúc với cặn mỡ.

Vệ sinh sạch gioăng cửa sau mỗi lần quay,  
nư ớng hoặc nư ớng bánh.

Vệ sinh gioăng cửa bằng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm  
mà không cần bất kỳ chất tẩy rửa nào. Bạn cũng  
có thể sử dụng miếng bọt biển sạch và nư ớc  
ấm với một ít nư ớc rửa chén.

Sau khi vệ sinh, lau khô miếng đệm bằng khăn mềm  
vải.

Kiểm tra xem gioăng cửa đã đư ợc lắp đúng  
cách chứ a.

Nếu cần, hãy ấn nó xung quanh cửa để đảm bảo  
nó nhẵn và đều.

Nếu gioăng cửa có dấu hiệu hư hỏng, ví  
dụ như nứt, gioăng sẽ cần phải đư ợc thay  
thế. Hãy gọi cho Miele.

Không thực hiện các chư ơng  
trình nấu ăn bằng hơi i nư ớc hoặc vệ sinh bằng  
chư ơng trình bảo đư ớng HydroClean .

## Vệ sinh bình chứa nư ớc và bình chứa nư ớc ngưng tụ

Bình chứa nư ớc và bình chứa nư ớc ngưng tụ có  
thể vệ sinh bằng máy rửa chén.

Tháo bình chứa nư ớc và

bình chứa nư ớc ngưng tụ sau mỗi lần sử dụng.  
Tháo bình chứa nư ớc và bình chứa nư ớc  
ngưng tụ bằng cách đẩy nhẹ chúng lên trên  
khi bạn lấy chúng ra khỏi thiết bị.

Đổ hết nư ớc trong bình chứa nư ớc và  
bình chứa nư ớc ngưng tụ.

Nư ớc có thể nhỏ vào bình chứa nư ớc và  
ngăn chứa nư ớc ngưng tụ khi tháo bình chứa ra.

Làm khô ngăn chứa nếu cần thiết.

Rửa sạch bình chứa nư ớc và

rửa bình ngưng tụ bằng tay hoặc trong máy rửa  
chén.

Sau đó lau khô bình chứa nư ớc và bình chứa  
nư ớc ngưng tụ bằng vải mềm để tránh cặn vôi.



### Phụ kiện

Vệ sinh khay đa năng và giá đỡ kết hợp

Bề mặt của khay đa năng và giá kết hợp đã được xử lý bằng PerfectClean.

Vui lòng xem “Vệ sinh và bảo dưỡng - PerfectClean” để biết hướng dẫn về cách vệ sinh.

Xóa:

- vết bẩn nhẹ có thể dùng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước rửa chén pha với nước ấm để lau sạch.
- vết bẩn cứng đầu bằng miếng bọt biển rửa chén sạch, nước nóng và một ít nước rửa chén. Nếu cần, bạn cũng có thể sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển.

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

Sau đó lau khô bề mặt bằng vải.

Vệ sinh dụng cụ nấu ăn

Hộp đựng đồ nấu ăn có thể rửa bằng máy rửa chén.

Rửa sạch và lau khô dụng cụ nấu ăn sau mỗi lần sử dụng.

Bất kỳ vết đổi màu xanh nào trên dụng cụ nấu ăn đều có thể được loại bỏ bằng giấm. Rửa sạch bằng nước sạch.

## Vệ sinh và chăm sóc

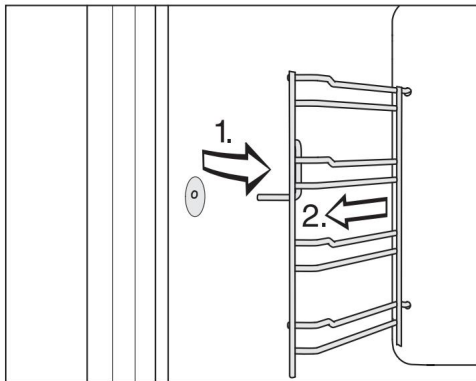
### Vệ sinh thanh trượt kệ

**Nguy cơ chấn thương do nhiệt bề mặt.**

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

Để cho các bộ phận làm nóng, ngăn lò và các phụ kiện nguội trước khi tháo kệ

ngủ đi chạy bộ.



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

Xóa:

- vết bẩn nhẹ có thể dùng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước rửa chén pha với nước ấm để lau sạch.
- vết bẩn cứng đầu bằng miếng bọt biển rửa chén sạch, nước nóng và một ít nước rửa chén. Nếu cần, bạn cũng có thể sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển.

Sau khi vệ sinh, lau bề mặt bằng nước sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa. Sau đó, lau khô các thanh trượt kệ bằng

khăn.

Lắp lại theo thứ tự ngược lại.

Lắp lại thanh trượt của kệ một cách cẩn thận.

Nếu thanh trượt kệ không được lắp đúng cách, sẽ không có chức năng bảo vệ chống lật. Cảm biến nhiệt độ cũng có thể bị hỏng khi đặt hộp đựng đồ nấu vào lò nướng kết hợp hơi nước.

### Hạ thấp thanh nhiệt/nướng phía trên

Nếu mái khoang lò bị bẩn nhiều, bạn có thể hạ thấp bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên xuống khoảng 5 cm để vệ sinh dễ dàng hơn.

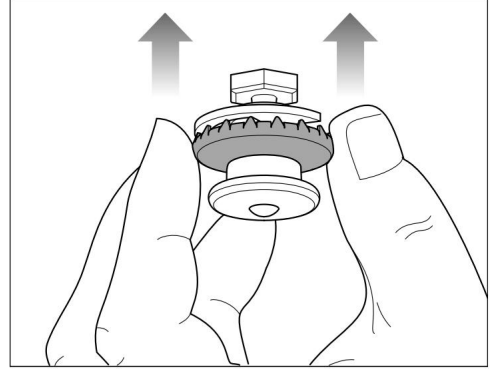
Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò nướng kết hợp hơi nướng nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở các bộ phận làm nóng, ngăn lò, thanh trượt hoặc phụ kiện.

Để bộ phận gia nhiệt, khoang lò, thanh trượt kệ và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh.

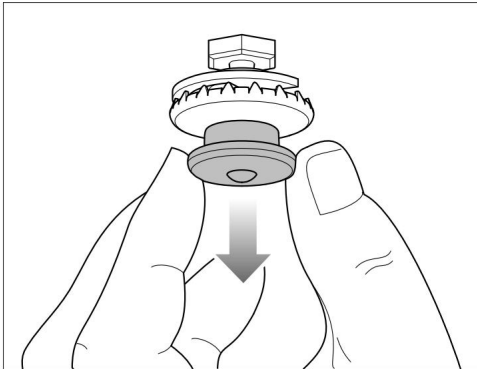
Cẩn thận để không làm hỏng bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên.

Không bao giờ dùng lực khi kéo thanh nhiệt/thanh nướng phía trên xuống.



Sau khi vệ sinh, đẩy bộ phận gia nhiệt/nướng phía trên trở lại bằng vòng ngoài của nắp áp suất.

Đảm bảo nắp áp suất được lắp đúng cách.



Cẩn thận kéo nắp áp suất xuống.

Sau đó, thanh nhiệt/nướng trên cùng sẽ tự động hạ xuống.

Vệ sinh mái khoang lò bằng miếng bọt biển hoặc miếng bọt biển rửa chén (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - Ngăn lò").

## Vệ sinh và chăm sóc

### BẢO TRÌ

Chức năng Kết thúc tại và Bắt đầu tại không khả dụng trong bảo trì  
chương trình.

#### Ngâm Có thể

ngâm vết bẩn cứng đầu bằng chương trình bảo dưỡng này. Để ngăn lò nguội.

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò.

Lau sạch vết bẩn

cứng đầu bằng vải. Chọn Khác | Bảo dưỡng |

Ngâm.

Quá trình ngâm mất khoảng 10 phút.

#### Làm khô

Chương trình bảo dưỡng này có thể được sử dụng để làm khô bất kỳ độ ẩm còn sót lại nào trong khoang lò, kể cả ở những khu vực khó tiếp cận.

Trước tiên, hãy lau khô khoang lò bằng vải mềm.

### Chọn Khác | Bảo trì | Làm khô.

Quá trình sấy khô mất khoảng 20 phút.

#### Xả sạch Hệ

thống dẫn nước sẽ được xả sạch trong chương trình bảo trì này.

Bất kỳ cặn thức ăn còn sót lại nào đều được rửa sạch xa.

### Chọn Khác | Bảo trì | Xả sạch.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Quá trình rửa mất khoảng 10 phút.

### Tẩy cặn

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 clo, 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 ngưng kết hợp hơi i nư ớc 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. Chỉ các quy trình nấu ăn sử dụng hơi i nư ớc mới được tính. Lò ngưng kết hợp hơi i nư ớc sẽ khóa sau quy trình nấu ăn còn lại cuối cùng.

Chúng tôi khuyên bạn nên tẩy cặn lò ngưng kết hợp hơi i nư ớc trước khi tắt lò.

Việc tẩy cặn mất khoảng 41 phút.

Trong quá trình tẩy cặn, bình chứa nước phải được rửa sạch và đổ đầy nước mới. Bình chứa nước ngưng tụ cần được đổ hết.

Bắt đầu quá trình tẩy cặn Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò. Chọn Tẩy cặn .

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

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

Đợi cho đến khi viên tẩy cặn tan hết.

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

Xác nhận bằng OK.

Làm trống bình chứa nước ngưng tụ. Xác nhận bằng OK.

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

Không tắt lò nướng hơi i nước trong quá trình tẩy cặn, nếu không toàn bộ quá trình sẽ phải bắt đầu lại từ đầu.

Trong quá trình tẩy cặn, bình chứa nước phải được rửa sạch và đổ đầy nước mới. Bình chứa nước ngưng tụ cần được đổ hết. Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Khi thời gian còn lại được đếm ngược, chữ Hoàn thành sẽ xuất hiện trên màn hình và một âm báo sẽ vang lên.

Hoàn tất quá trình tẩy cặn

Tháo bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ và đổ hết nước khi cần thiết. Làm sạch và lau khô

bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ.

Chuyển đổi lò nướng kết hợp hơi i nước tắt.

Mở cửa và để khoang lò nguội. Sau đó lau khô khoang lò.

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

## Vệ sinh và chăm sóc

HydroClean Thay

vì vệ sinh lò bằng tay, bạn có thể chạy chương trình bảo dưỡng HydroClean.

Mùi hôi sau khi nấu cá và các vết bẩn cứng đầu, ví dụ như từ việc quay và nướng, có thể dễ dàng loại bỏ bằng chương trình này.

Chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh lò nướng kết hợp hơi i nước bốn lần một năm bằng HydroClean. Nếu cần, có thể vệ sinh thường xuyên hơn.

Chỉ có Miele HydroCleaner mới có thể được sử dụng để vệ sinh bằng HydroClean. Chất tẩy rửa này được phát triển đặc biệt cho lò nướng kết hợp hơi i nước của bạn.

Các sản phẩm tẩy rửa khác có thể làm hỏng lò nướng kết hợp hơi i nước.

Một chai Miele HydroCleaner được cung cấp kèm theo lò nướng kết hợp hơi i nước của bạn. Các chai Hydro-Cleaner tiếp theo có thể được đặt hàng từ cửa hàng trực tuyến Miele hoặc trực tiếp từ Miele (xem trang bìa sau để biết thông tin liên hệ).

Nguy cơ thương tích do chất tẩy rửa gây ra.

HydroCleaner gây kích ứng da và mắt.

Tránh tiếp xúc với da và mắt.

Rửa sạch vùng bị ảnh hưởng bằng nước và tìm kiếm sự chăm sóc y tế trong trường hợp mắt vẫn tiếp tục bị kích ứng.

Để HydroCleaner xa tầm tay trẻ em.

Luôn sử dụng hết một chai HydroCleaner (125 ml), bất kể mức độ bẩn như thế nào.

Lượng chất tẩy rửa (125 ml) được dùng cho toàn bộ quá trình vệ sinh và không được thay đổi.

Bạn có thể lựa chọn giữa 3 mức độ làm sạch với thời lượng khác nhau:

- Mức độ bẩn 1 đối với vết bẩn nhẹ, hầu như không nhìn thấy và có mùi, ví dụ sau khi nấu cá hoặc bắp cải

Thời lượng: khoảng 1:57 giờ -

Mức độ bẩn 2 đối với vết bẩn có thể nhìn thấy nhưng không bị cháy nhiều, ví dụ như phô mai pizza tan chảy, bánh trái cây

bị rò rỉ Thời lượng: khoảng 3:17

giờ - Mức độ bẩn 3 đối với vết bẩn nặng, bị cháy trên vết bẩn từ các loại thức ăn khác nhau tích tụ trong thời gian dài, ví dụ sau khi quay gà Thời gian: khoảng 4:17 giờ

Trình tự quy trình vệ sinh HydroClean

diễn ra theo nhiều giai đoạn: 1. Chuẩn bị 2. Giai

đoạn vệ sinh 3. Giai

đoạn xả 4. Vệ sinh thủ

công tiếp theo 5. Giai

đoạn sấy Lò kết hợp hơi i nư ớc sẽ hư ớng dẫn

bạn thực hiện toàn bộ

quy trình vệ sinh.

Ví dụ, để chuẩn bị, bạn sẽ đư ợc nhắc tháo các phụ kiện ra khỏi ngăn lò và đổ chất tẩy rửa qua bộ lọc sàn.

Khi mọi khâu chuẩn bị đã hoàn tất, giai đoạn vệ sinh sẽ bắt đầu. Cửa sẽ tự động khóa. Chất tẩy rửa đư ợc trộn với nư ớc sạch và đư ợc quạt phân phối trên trần lò phun khắp toàn bộ khoang lò. Quy trình này đư ợc lặp lại nhiều lần.

Giai đoạn rửa bắt đầu khi thời gian còn lại là 1:20 giờ. Các chất bẩn và chất tẩy rửa còn sót lại đư ợc xả ra khỏi khoang lò. Vào đầu và trong giai đoạn này, bình chứa nư ớc cần đư ợc đổ đầy nư ớc máy mới nhiều lần và bình chứa nư ớc ngưng tụ cần đư ợc đổ hết.

Giai đoạn cuối cùng là giai đoạn sấy. Giai đoạn này bắt đầu với thời gian còn lại khoảng 30 phút. Để loại bỏ cặn bẩn thô, khoang lò cần đư ợc lau sạch bằng vải mềm trước khi bắt đầu giai đoạn sấy.

Nếu bạn tắt lò kết hợp hơi i nư ớc, quá trình vệ sinh sẽ bị hủy. Sau khi bật lại lò kết hợp hơi i nư ớc, các giai đoạn rửa và sấy khô sẽ đư ợc thực hiện tự động để loại bỏ mọi cặn chất tẩy rửa tiềm ẩn. Chỉ có thể hoạt động bình thường trở lại sau khi hoàn tất (xem "Hư ớng dẫn giải quyết sự cố - Tin nhắn trên màn hình").

Chuẩn bị và bắt đầu quá trình vệ sinh

Chọn Khác | Bảo trì. Chọn HydroClean.

Chọn mức độ làm sạch dựa

trên mức độ bẩn. Xác nhận bằng OK.

Thông báo Vui lòng đợi sẽ xuất hiện.

Việc vệ sinh sẽ đư ợc chuẩn bị. Việc này có thể mất vài phút. Ngay khi quá trình chuẩn bị hoàn tất, bạn sẽ đư ợc nhắc tháo phụ kiện và kệ

ngư ời chạy bộ.

Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi ngăn lò. Tháo các thanh trượt kệ

(xem phần "Vệ sinh các thanh trượt kệ").

Xác nhận bằng OK.

Hạ thấp thanh nhiệt/nư ớng trên cùng (xem "Hạ thấp thanh nhiệt/nư ớng trên cùng").

Loại bỏ mọi

vết bẩn thô khỏi ngăn lò và bên dư ới bộ lọc sàn.

Đảm bảo chất bẩn không chảy vào hệ thống thoát nư ớc.

Xác nhận bằng OK.

Kiểm tra xem bộ lọc ở sàn khoang lò đã đư ợc lắp đúng cách chưa.

## Vệ sinh và chăm sóc

Đổ toàn bộ dung dịch trong một chai HydroCleaner vào bộ lọc sàn.

Đảm bảo chất tẩy rửa không tiếp xúc với kính cửa hoặc gioăng cửa. Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Đóng cửa lại.

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

Chỉ sử dụng nước máy lạnh, sạch.

Tháo và rửa sạch bình chứa nước rồi đổ nước vào đến vạch tối đa.

Đẩy bình chứa nước vào ngăn và xác nhận bằng OK.

Làm trống bình chứa nước ngưng tụ.

Đẩy bình chứa nước ngưng tụ vào ngăn chứa và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Quá trình làm sạch bắt đầu.

Thời gian còn lại sẽ hiển thị trên màn hình.

Cửa sẽ tự động khóa sau vài giây kể từ khi quá trình bắt đầu.

Mẹo hữu ích: Bạn có thể xem thời gian gần đúng cho các nhiệm vụ tiếp theo, ví dụ như đổ đầy bình chứa nước, thông qua Thông tin.

Vào đầu và trong quá trình rửa, cần đổ đầy nước máy mới vào bình chứa nước ba lần và đổ hết nước ngưng tụ trong bình chứa. Thực hiện theo mọi hướng dẫn trên màn hình.

Trước khi bắt đầu giai đoạn sấy, cửa lò sẽ được mở khóa và bạn sẽ được nhắc lau sạch khoang lò và bên trong cửa bằng khăn ẩm.

Lau sạch khoang lò (và cả bên dưới bộ lọc sàn) và bên trong cửa lò bằng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm hoặc miếng bọt biển. Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Để đảm bảo lò kết hợp hơi i nước hoạt động tối ưu, hãy kiểm tra kênh nhỏ giọt và loại bỏ nước nếu có.

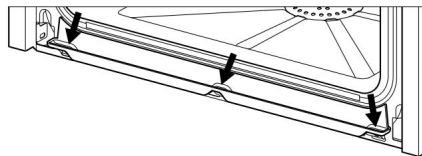
Hư hỏng do rò rỉ nước.

Nước rò rỉ có thể làm hỏng tủ và sàn nhà.

Nếu có bất kỳ giọt nước nào trong ống nhỏ giọt, hãy kiểm tra xem gioăng cửa đã được lắp đúng cách chưa.

Nếu cần, hãy ấn nó xung quanh cửa để đảm bảo nó nhấn và đều.

Trong một số trường hợp, nước có thể dâng lên đến tận đỉnh của rãnh nhỏ giọt:



Nếu điều này xảy ra, hãy liên hệ với Miele.

Nâng bộ phận gia nhiệt/nước trên cùng (xem "Hạ bộ phận gia nhiệt/nước trên cùng"). Lắp

thanh trượt kệ (xem "Vệ sinh những thanh trượt trên kệ").

Đặt các phụ kiện vào lò.

Xác nhận bằng OK.

Đóng cửa lại.

Rửa sạch bình chứa nước ngưng tụ.



Đẩy bình chứa nước ngưng tụ vào ngăn chứa và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Khi thời gian còn lại được đếm ngược, chữ Hoàn thành sẽ xuất hiện trên màn hình và một âm báo sẽ vang lên.

Hoàn tất quá trình vệ sinh Chuyển đổi lò ngưng kết hợp hơi i ngưng kết tắt.

Nguy cơ chấn thương do nóng bề mặt.

Lò ngưng kết hợp hơi i ngưng kết nóng lên trong quá trình hoạt động. Bạn có thể bị bỏng ở bộ phận gia nhiệt, khoang lò hoặc phụ kiện.

Để các bộ phận làm nóng, khoang lò và các phụ kiện nguội trước khi loại bỏ cặn và cặn vôi.

Sau khi khoang lò nguội, hãy loại bỏ mọi cặn bẩn còn sót lại bên trong cửa, ống thoát nước và gioăng cửa bằng khăn sợi nhỏ sạch, ẩm hoặc khăn thấm nước.

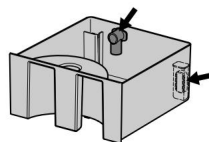
Mẹo hữu ích: Bạn có thể loại bỏ mọi vết đổi màu và cặn vôi trong ngăn lò bằng dung dịch giảm pha loãng hoặc bằng DGClean (xem "Phụ kiện tùy chọn"). Sau đó lau sạch bằng nước sạch.

Sau đó dùng khăn lau khô khoang lò và bên trong cửa lò.

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

Chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh bình chứa nước ngưng tụ bằng tay hoặc trong máy rửa chén trước khi nấu lần tiếp theo (xem phần "Vệ sinh bình chứa nước và bình chứa nước ngưng tụ").

Sau đó, đảm bảo vị trí chính xác của kết nối thoát nước và chuyển động tự do của công tắc phao:



## Vệ sinh và chăm sóc

Tháo cửa Chuẩn bị vật

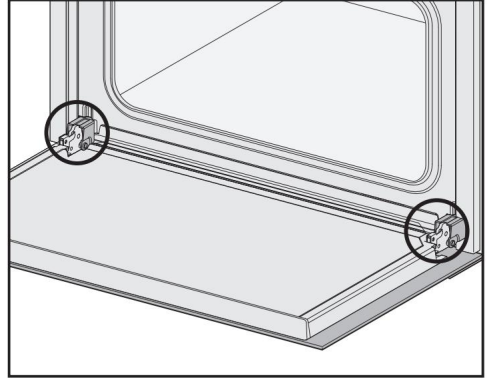
lót phù hợp cho cửa, chẳng hạn như  
vải mềm.

Mở cửa một chút.

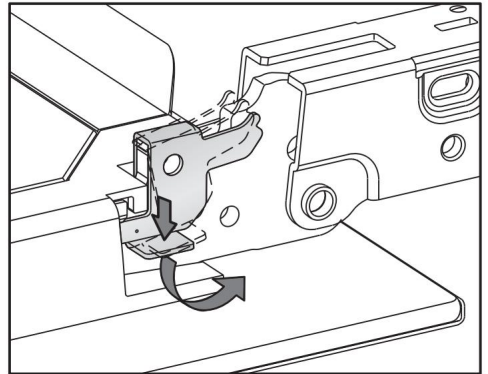


Dùng cả hai tay ấn nhẹ vào mép trên  
của cửa.

Cửa lò được kết nối với bản lề bằng chốt  
giữ. Trước khi tháo cửa khỏi chốt giữ, phải  
nhả chốt khóa trên cả hai bản lề cửa.



Mở cửa hoàn toàn.



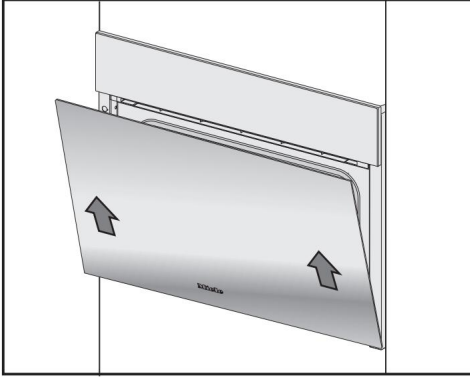
Tháo chốt khóa trên

bản lề bằng cách đẩy chúng xuống hết  
mức có thể cho đến khi chúng tạo  
thành một góc.

Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc có thể bị hỏng  
nếu bạn tháo cửa không đúng cách.

Không bao giờ kéo cửa theo chiều ngang ra  
khỏi chốt giữ vì chúng sẽ bật trở lại  
khi chạm vào lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc.  
Không kéo cửa ra khỏi chốt bằng tay nắm vì tay  
nắm có thể bị gãy.

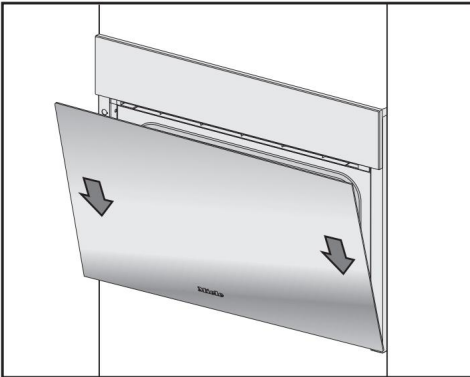
Nâng cửa lên cho đến khi cửa  
mở một phần.



Giữ cửa ở cả hai bên và kéo đều theo đường chéo lên trên từ chốt giữ bản lề. Đảm bảo cửa thẳng.

Đặt cửa vào vị trí trượt đó bề mặt đã chuẩn bị.

### Lắp cửa



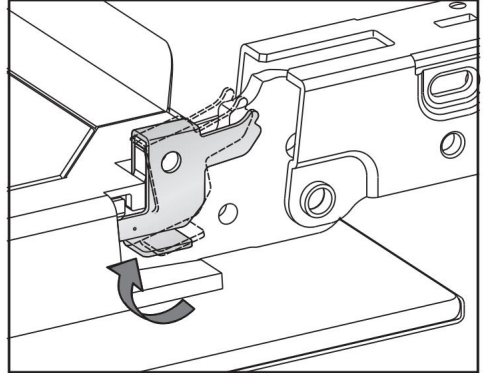
Giữ chặt cửa ở cả hai bên và cẩn thận lắp lại vào giá đỡ bản lề cửa.

Hãy đảm bảo rằng bạn lắp cửa lại thẳng.

Mở cửa hoàn toàn.

Nếu kẹp khóa không được khóa chặt, cửa có thể bị lỏng và gây hư hỏng.

Đảm bảo chốt khóa đã được khóa chặt sau khi lắp lại cửa.



Để khóa lại kẹp khóa, hãy lật chúng trở lại vị trí nằm ngang hết mức có thể.

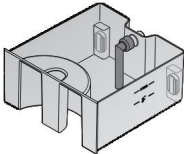
## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

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

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi tại [www.miele.com.au/service](http://www.miele.com.au/service) hoặc [www.miele.co.nz/service](http://www.miele.co.nz/service) và trên trang web của Miele.

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

## Tín nhắn trên màn hình

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
F10	<p>Ống hút trong bình chứa nước không được lắp đúng cách hoặc không thẳng đứng.</p> <p>Sửa lại vị trí của ống hút:</p> 
F11 F20	<p>Ống xả bị tắc. Tẩy cặn lò kết hợp hơi nước (xem "Vệ sinh và chăm sóc - Bảo trì").</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Miele.</p>
F32	<p>Khóa cửa để vệ sinh bằng HydroClean không khóa. Tắt lò nướng kết hợp hơi nước và bật lại lại.</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Miele.</p>
F55	<p>Thời gian hoạt động tối đa cho một chế độ hoạt động đã vượt quá và chức năng tắt an toàn đã được kích hoạt. Tắt và bật lại lò kết hợp hơi nước lại.</p> <p>Lò nướng kết hợp hơi nước bây giờ đã sẵn sàng để sử dụng lại.</p>
F138	<p>Lò nướng kết hợp hơi nước bị rò rỉ. Nước đã chảy vào khay sàn.</p> <p>Tắt lò nướng kết hợp hơi nước và bật lại lại.</p> <p>Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với Miele.</p>

## HƯỚNG DẪN GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
F196	<p>Có lỗi. Tắt lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc và bật lại lại.</p> <p>Bộ lọc sần không đư ợc lắp đúng cách. Tắt lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc. Lắp bộ lọc sần. Bật lại lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc. Nếu thông báo lỗi xuất hiện trở lại, hãy liên hệ với Miele.</p>
Thông báo "Hydro-Clean" tiếp tục xuất hiện sau khi bật.	<p>Quá trình vệ sinh bị gián đoạn do mất điện hoặc thiết bị bị tắt. Sau khi bật lại lò kết hợp hơ i nư ớc, các giai đoạn rửa và sấy khô đư ợc thực hiện tự động để loại bỏ bất kỳ cặn chất tẩy rửa tiềm ẩn nào. Quá trình này mất khoảng 1:30 giờ. Nếu có sự gián đoạn trong giai đoạn sấy khô, quá trình này mất khoảng 30 phút.</p> <p>Chỉ có thể hoạt động bình thường trở lại lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc sau khi hoàn tất. Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình. Xin lưu ý rằng kết quả làm sạch sẽ không đạt mức tối ưu.</p>
Màn hình hiển thị thông báo không có trong bảng này.	<p>Có lỗi ở bộ phận điện tử. Ngắt nguồn điện cung cấp cho lò nư ớng kết hợp hơ i nư ớc trong khoảng 1 phút. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi có điện trở lại, vui lòng liên hệ với Miele.</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

### Hành vi bất ngờ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Khoang lò không nóng lên.	<p>Chế độ demo đang hoạt động.</p> <p>Lò nư ớ ng kết hợp hơi i nư ớ c có thể hoạt động, tuy nhiên các bộ phận làm nóng sẽ không hoạt động. Tắt chế độ Demo (xem "Cài đặt - Chư ớ ng trình trư ớ ng bày").</p>
	<p>Khoang lò đã đư ớ c làm ấm bằng ngăn giữ ấm đang hoạt động bên đư ớ i. Mở cửa và để khoang lò nguộ i xuố ng.</p>
Sau khi chuyển nhà, lò nư ớ ng kết hợp hơi i nư ớ c không còn chuyển từ giai đoạn làm nóng sang giai đoạn nấu nữa.	<p>Độ cao ảnh hư ớ ng đến điểm sôi của nư ớ c. Nếu bạn chuyển nhà, thiết bị sẽ cần đư ớ c thiết lập lại cho độ cao mới nếu độ cao này khác với độ cao cũ hơn n 300 m. Để điều chỉnh nhiệt độ sôi, bạn cần tẩy cặn thiết bị (xem "Vệ sinh và bảo đư ớ ng - Bảo trì").</p>
Trong quá trình vận hành, lư ớ ng hơi i nư ớ c rò rỉ ra ngoài cao bắt thư ớ ng hoặc hơi i nư ớ c rò rỉ ra từ những vị trí khác so với bình thư ớ ng.	<p>Cửa không đư ớ c đóng đú ng cách. Đóng cửa lại.</p> <p>Gioã ng cửa không đư ớ c lắp đú ng cách. Nếu cần, hãy ấn nó vào toàn bộ xung quanh cửa để đảm bảo nó đư ớ c lắp trư ớ n tru và đều.</p> <p>Gioã ng cửa bị hỏng, ví dụ như bị nứt. Liên hệ với Miele để thay thế gioã ng cửa. Không thực hiện các chư ớ ng trình nấu ăn bằng hơi i nư ớ c hoặc vệ sinh bằng HydroClean.</p>
Trong quá trình vệ sinh bằng HydroClean, nư ớ c sẽ dâng lên đến tận đỉnh của kênh nhỏ giọt.	<p>Lò nư ớ ng kết hợp hơi i nư ớ c bị rò rỉ. Loại bỏ nư ớ c và hoàn tất quá trình vệ sinh nếu cần thiết.</p> <p>Gọi cho Miele.</p>
Chức năng Bắt đầu lúc và Kết thúc lúc không khả dụng.	<p>Nhiệt độ trong khoang lò quá cao, ví dụ sau khi chư ớ ng trình kết thúc. Mở cửa và để lò nguộ i.</p>
	<p>Những chức năng này thư ớ ng không có trong các chư ớ ng trình bảo trì.</p>

## Hũ ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Các cảm biến không phản hồi.	<p><b>Bạn đã chọn cài đặt Hiển thị   QuickTouch   Tắt .</b></p> <p>Khi lò kết hợp hơi i nư ớc tắt, các cảm biến sẽ không phản hồi.            Ngay khi lò kết hợp hơi i nư ớc đư ợc bật, các cảm biến sẽ phản hồi. Nếu bạn muốn các cảm biến luôn phản hồi ngay cả khi lò kết hợp hơi i nư ớc tắt, hãy chọn cài đặt Hiển thị   QuickTouch   Bật.</p>
	<p>Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc không đư ợc kết nối với nguồn điện. Kiểm tra xem phích cắm của lò nư ớng đã đư ợc cắm đúng cách vào ổ cắm và bật lên.</p> <p>Kiểm tra xem cầu dao có bị ngắt không. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.</p>
	<p>Có lỗi với các điều khiển. Chạm và giữ cảm biến Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc khởi động lại.</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

### Tiếng ồn

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Có thể nghe thấy tiếng vo ve trong quá trình vận hành và sau khi tắt lò nư ớ ng kết hợp hơ i nư ớ c.	Tiếng ồn này không chỉ ra hoạt động không đúng hoặc lỗi của thiết bị. Tiếng ồn này phát ra do nư ớ c đư ớ c bơm qua hệ thống.
Vẫn có thể nghe thấy tiếng quạt sau khi thiết bị đã tắt.	Quạt vẫn tiếp tục chạy. Lò nư ớ ng kết hợp hơ i nư ớ c đư ớ c trang bị quạt để chuyển hư ớ ng hơ i nư ớ c từ khoang lò ra bên ngoài. Quạt vẫn tiếp tục chạy sau khi lò nư ớ ng kết hợp hơ i nư ớ c đã tắt. Quạt sẽ tự động tắt sau một thời gian ngắn.

### Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Bánh ngọt và bánh quy sẽ không chín đúng cách sau khi tuân theo thời gian hư ớ ng dẫn trong công thức.	Nhiệt độ cài đặt không giống với nhiệt độ ghi trong công thức. Thay đổi nhiệt độ.  Công thức đã đư ớ c thay đổi. Ví dụ, thêm nhiều chất lỏng hoặc trứng có thể làm tăng thời gian nấu cần thiết. Điều chỉnh nhiệt độ và/hoặc thời gian nấu cho phù hợp công thức đã thay đổi.
Bánh ngọt hoặc bánh quy có màu nâu không đều.	Nhiệt độ đư ớ c cài đặt quá cao.  Sử dụng hơ n hai tầng kệ để nư ớ ng. Nư ớ ng ở tối đa hai tầng.
Vẫn còn vết bẩn trong khoang lò sau khi vệ sinh bằng HydroClean.	Mức độ làm sạch đư ớ c đặt quá thấp. Khởi động lại HydroClean ở mức độ làm sạch cao hơn nếu cần.  Khoang lò không đư ớ c lau sạch trư ớ c giai đoạn sấy khô hoặc chỉ đư ớ c lau sạch một phần. Khởi động lại HydroClean nếu cần. Khi lời nhắc liên quan xuất hiện trên màn hình, hãy lau sạch khoang lò bằng khăn ẩm.



## Các vấn đề chung hoặc lỗi kỹ thuật

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
<p>Bạn không thể bật kết hợp hơi i nư ớc lò vi sóng.</p>	<p>Cầu dao đã bị ngắt. Đặt lại cầu dao trong hộp cầu chì chính (xem bảng dữ liệu về định mức cầu chì tối thiểu).</p> <p>Có thể có lỗi kỹ thuật. Ngắt kết nối lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc khỏi kết nối nguồn điện trong khoảng 1 phút bằng cách: - tắt ổ cắm trên tư ớng và rút phích cắm, hoặc - tắt cầu dao điện hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư .</p> <p>Nếu sau khi chuyển đổi cầu dao điện hoặc thiết bị hiện tại đư ợc bật lại, lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc vẫn không bật, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele.</p>
<p>Đèn của lò nư ớng không sáng.</p>	<p>Đèn cần đư ợc thay thế. Hãy gọi cho Miele để thay đèn.</p>
<p>Bảng điều khiển sẽ không tự động mở hoặc đóng mặc dù cảm biến đư ợc chạm vào nhiều lần.</p>	<p>Có vật gì đó cản trở bảng điều khiển. Loại bỏ vật cản.</p> <p>Cảm biến cản trở rất nhạy, điều này có nghĩa là bảng điều khiển đôi khi không mở hoặc đóng. Mở/đóng bảng điều khiển theo cách thủ công (xem phần cuối của phần này). Nếu sự cố xảy ra thư ờng xuyên, hãy liên hệ với Miele.</p>

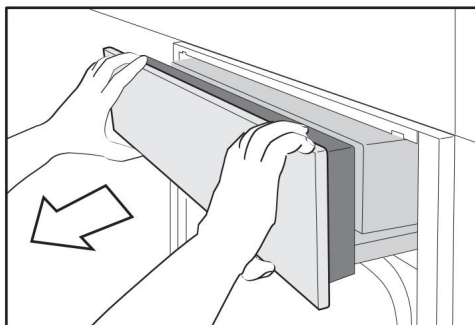
## Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
<p>HydroCleaner (chất tẩy rửa) là thêm vào bình đựng nước.</p>	<p>Không tuân thủ các hư ớng dẫn trên màn hình.</p> <p>Để đạt đợc kết quả vệ sinh tối ớu, các bước riêng lẻ của quy trình vệ sinh đợc phối hợp với nhau. Luôn làm theo hư ớng dẫn trên màn hình (xem “Vệ sinh và chăm sóc - Bảo dớng”).</p> <p>Nếu quá trình vệ sinh bằng HydroClean vẫn chưa bắt đầu: Tắt lò kết hợp hớ i nước để hủy quá trình vệ sinh. Đổ hết nước trong bình chứa và rửa sạch. Khởi động lại HydroClean.</p> <p>Nếu quy trình vệ sinh đã đợc thực hiện bằng HydroClean: Trong giai đoạn xả, toàn bộ hệ thống đợc xả nhiều lần bằng nước sạch. Sau khi quy trình vệ sinh hoàn tất, tất cả cặn chất tẩy rửa đều đợc loại bỏ. Khởi động lại HydroClean nếu cần.</p>

Mở bảng điều khiển bằng tay

Cẩn thận mở

cửa.



Nắm vào bảng điều khiển ở trên cùng và dưới cùng. Kéo bảng

điều khiển về phía trước và ra ngoài trước.

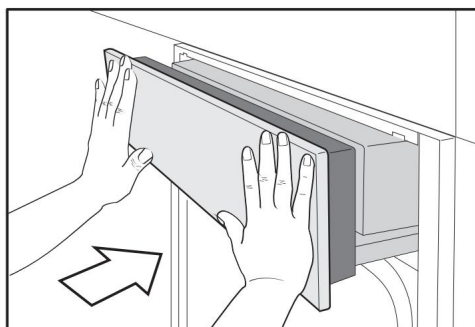
Cẩn thận đẩy bảng điều khiển lên trên.

Đóng bảng điều khiển theo cách

thủ công

Giữ chặt bảng điều khiển ở trên cùng và dưới cùng.

Cẩn thận đẩy bảng điều khiển xuống dưới.



Đẩy bảng điều khiển vào.

## Phụ kiện tùy chọn

---

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

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

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

Hộp đựng đồ nấu ăn Miele cung

cấp nhiều loại hộp đựng đồ nấu ăn. Tất cả đều được tối ưu hóa về chức năng và

kích thước cho các thiết bị Miele.

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

- Hộp đựng đồ nấu ăn có lỗ với nhiều kích cỡ khác nhau
- Hộp đựng đồ nấu ăn rắn chắc có nhiều loại kích thước
- Đĩa đựng thức ăn cho lò nướng có nhiều kích cỡ khác nhau
- Nắp đậy cho đĩa đựng trong lò nướng Gourmet

## Khác

- Khay nướng
- Khay nướng tròn
- Thanh trượt FlexiClip HFC 71
- Giá để đồ nấu ăn có chiều rộng 325 mm

Sản phẩm vệ sinh và chăm sóc - HydroCleaner

Chất tẩy rửa đặc

biệt để vệ sinh khoang lò bằng chương trình bảo dưỡng HydroClean. Đặc biệt thích hợp để loại bỏ vết bẩn cứng đầu, nặng.

- DGClean Chất

tẩy rửa đặc biệt dùng để loại bỏ thủ công các vết bẩn cứng đầu bám trên khoang lò, đặc biệt là sau khi nướng - Viên tẩy cặn (6)

- Vải sợi nhỏ đa dụng

để loại bỏ dầu vân tay và vết bẩn nhẹ

Bạn có thể tìm thông tin về cách tự khắc phục lỗi và về phụ tùng thay thế của Miele tại [www.miele.com.au/service](http://www.miele.com.au/service) hoặc [www.miele.co.nz/service](http://www.miele.co.nz/service).

### Liên hệ khi có lỗi

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

Bạn có thể đặt lịch gọi dịch vụ chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại [www.miele.com.au/service](http://www.miele.com.au/service) hoặc [www.miele.co.nz/service](http://www.miele.co.nz/service). Thông tin liên lạc của Miele có thể được tìm thấy ở cuối tập sách này.

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

Khi thiết bị được lắp đặt, mã số model và số sê-ri có thể được tìm thấy trên tấm nhỏ ở phía trên bảng điều khiển đã mở.

### Bảo hành

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

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

## Cài đặt

---

### Hướng dẫn an toàn khi lắp đặt

**Nguy cơ hư hỏng do lắp đặt không đúng cách.**

Lắp đặt không đúng cách có thể gây hư hỏng cho bộ phận kết hợp hơi i nư ớc lò vi sóng.

Lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc chỉ đư ợc lắp đặt bởi ngư ời có trình độ chuyên môn.

Dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) trên bảng dữ liệu của lò kết hợp hơi i nư ớc phải phù hợp với nguồn điện lưới để tránh nguy cơ làm hỏng lò kết hợp hơi i nư ớc.

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

nhiều ổ cắm và dây nối dài không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị (ví dụ: nguy cơ quá nhiệt). Không sử dụng những thứ này để kết nối lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc với nguồn điện chính. Ổ cắm và công tắc bật-tắt phải dễ dàng tiếp cận sau khi lắp đặt lò nư ớng kết hợp hơi i nư ớc.

Lò nư ớng kết hợp hơi i

nư ớc phải đư ợc đặt ở vị trí sao cho bạn có thể nhìn thấy nội dung của hộp đựng đồ nấu đư ợc đặt ở mức kệ trên cùng.

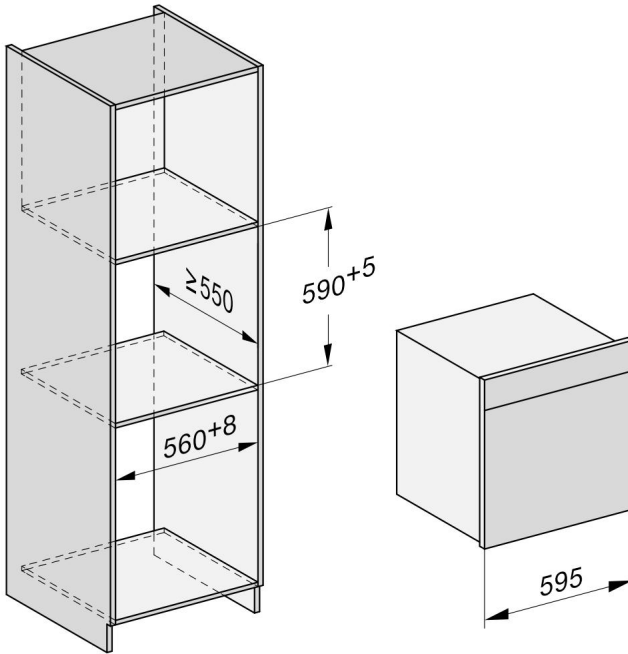
Nếu không, sẽ có nguy cơ gây thương tích hoặc làm đổ thức ăn nóng.

Kích thước lắp đặt

Tất cả các kích thước được tính bằng mm.

Lắp đặt trong một đơn vị cao

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

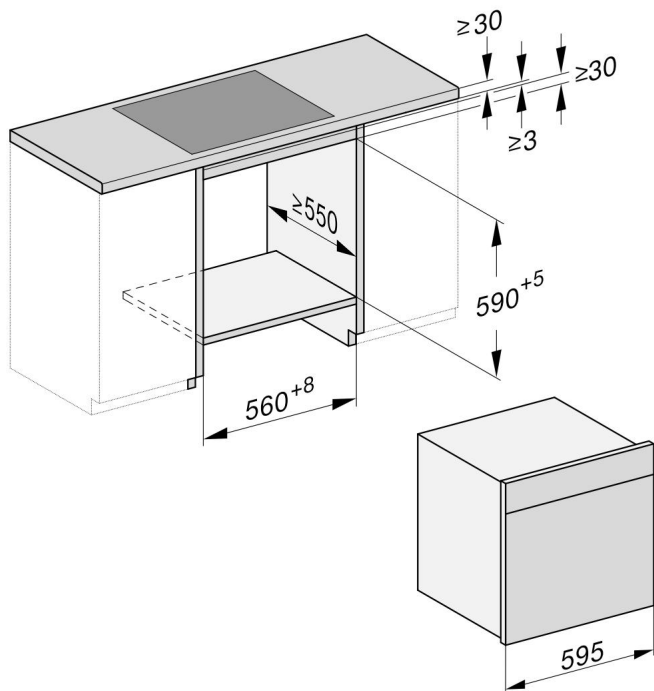


## Cài đặt

Cài đặt trong một đơn vị cơ sở

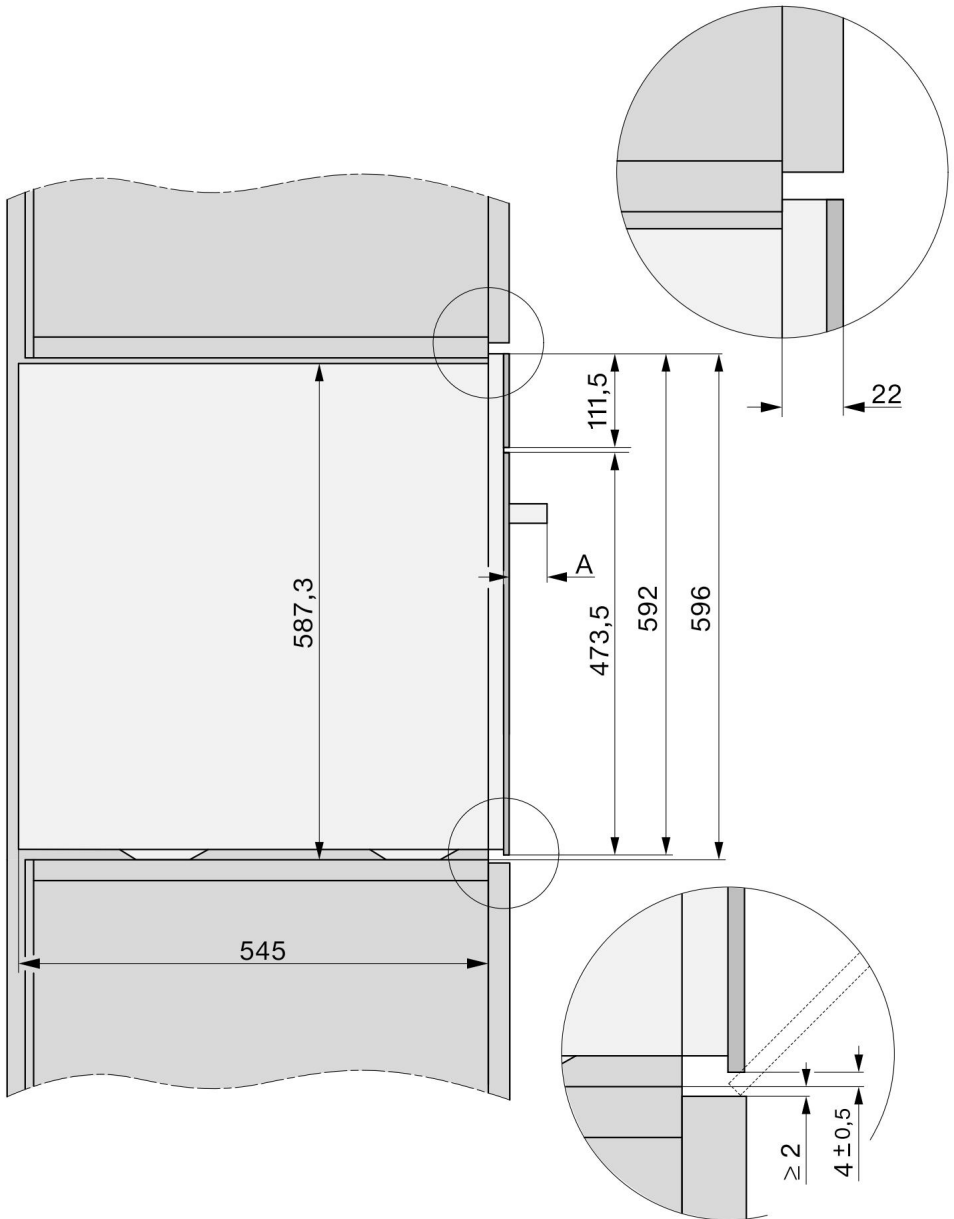
Tủ đựng đồ nội thất không được có tấm ốp lưng lắp phía sau hốc lắp đồ nội thất.

Khi lắp lò nướng thành một khối để bên dưới bếp nấu, vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt bếp nấu cũng như chiều cao lắp đặt cần thiết cho bếp nấu.





Nhìn từ bên hông

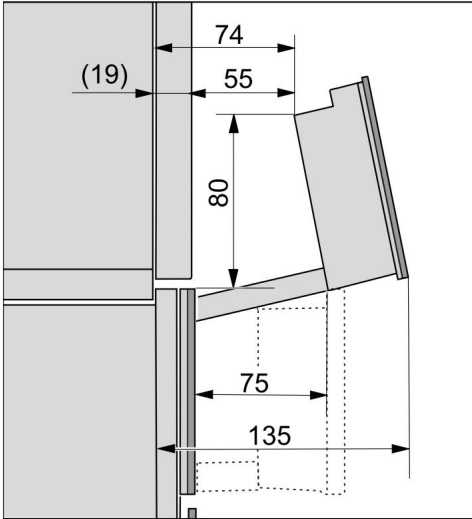


DGC 74xx: 47 mm

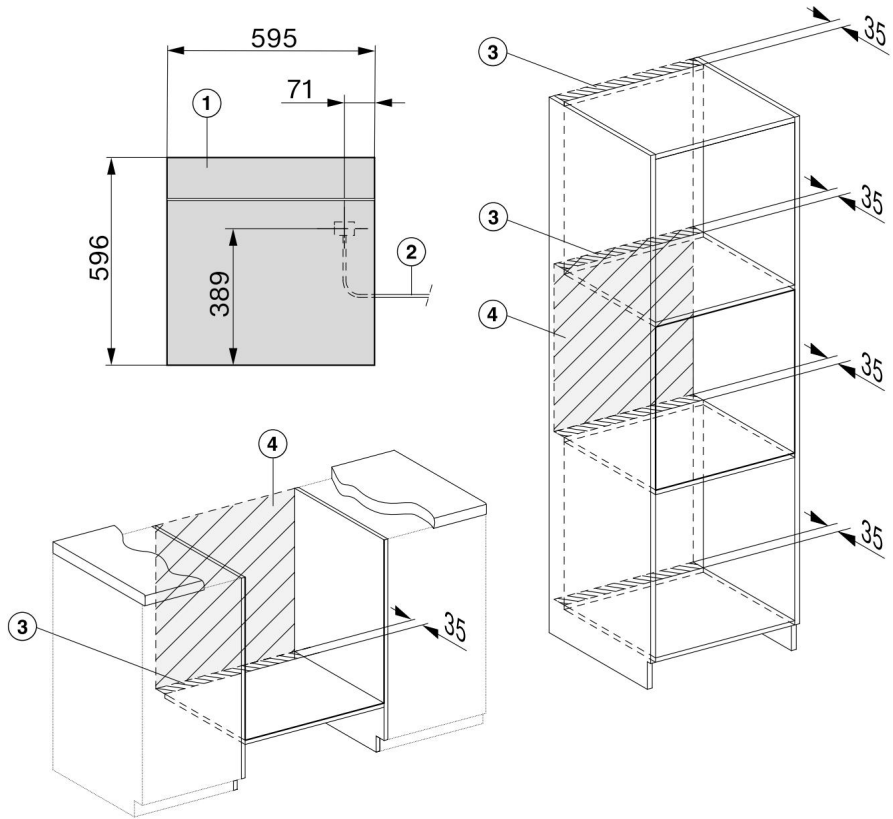
## Cài đặt

### Phạm vi mở cho bảng điều khiển

Khu vực phía trước bảng điều khiển không được bị chặn bởi bất kỳ vật gì (chẳng hạn như tay nắm cửa) có thể cản trở việc đóng mở.



Kết nối và thông gió



a Mặt trước b

Cáp kết nối nguồn điện, L = 2000 mm c Lỗ thông gió,  
tối thiểu 180 cm<sup>2</sup> d Không được phép kết  
nối trong khu vực này

## Cài đặt

### Lắp đặt lò nung kết hợp hơi i nước

Kết nối cáp kết nối nguồn điện với lò nung kết hợp hơi i nước.

Nguy cơ hư hỏng do vận chuyển không đúng cách.

Việc cầm tay nắm cửa vào lò nung kết hợp hơi i nước có thể làm hỏng cửa.

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

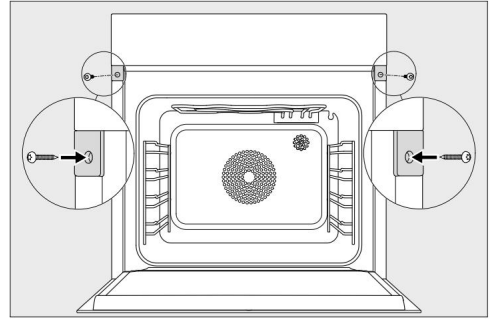
Máy tạo hơi i nước có thể hoạt động không bình thường nếu lò nung kết hợp hơi i nước không được đặt trên bề mặt phẳng.

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

Đẩy lò nung kết hợp hơi i nước

vào hốc lắp đặt và căn chỉnh.

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



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

Kết nối lò nung hơi i nước với nguồn điện chính.

Kiểm tra lò nung kết hợp hơi i nước xem có hoạt động chính xác theo hướng dẫn vận hành không.

## Kết nối điện

Lò nướng kết hợp hơi i nư ớc đư ợc cung cấp kèm theo cáp kết nối nguồn có phích cắm đúc sẵn, sẵn sàng để kết nối

với ổ cắm có nối đất phù hợp.

Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận sau khi lò kết hợp hơi i nư ớc đã đư ợc lắp đặt. Nếu ổ cắm không dễ tiếp cận, hãy đảm bảo có phư ơ ng tiện ngắt kết nối phù hợp ở phía lắp đặt cho mỗi cực. Nguy cơ hỏa hoạn do quá nhiệt.

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

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

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 về an toàn của quốc gia và địa phư ơ ng.

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

Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, chỉ đư ợc thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện cụ thể cùng loại (có sẵn tại Miele). Vì lý do an toàn, việc thay thế này chỉ đư ợc thực hiện bởi thợ điện có trình độ và năng lực phù hợp hoặc kỹ thuật viên dịch vụ đư ợc Miele ủy quyền để tránh nguy hiểm.

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

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

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn với hệ thống cung cấp năng lượng đồng bộ tự cung tự cấp hoặc không phải nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới riêng biệt, hệ thống dự phòng). Yêu cầu đối với hoạt động này là hệ thống cung cấp năng lượng phải tuân thủ tất cả các yêu cầu hiện hành của địa phư ơ ng và quốc gia áp dụng cho hệ thống độc lập, năng lượng mặt trời và/hoặc pin.

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

## Dữ liệu kỹ thuật

---

Bản quyền và giấy phép cho mô-đun truyền thông Để vận hành và kiểm

soát mô-đun truyền thông, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc của bên thứ ba không đư ợc bao gồm trong các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các mục phần mềm/ thành phần phần mềm này đư ợc bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và các bên thứ ba phải đư ợc tôn trọng.

Ngoài ra, mô-đun giao tiếp chứa các thành phần phần mềm đư ợc phân phối theo các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các thành phần nguồn mở có trong thiết bị cùng với các thông báo bản quyền tư ơng ứng, các bản sao của các điều khoản cấp phép có hiệu lực tại thời điểm đó và bất kỳ thông tin nào khác có thể đư ợc truy cập cục bộ qua IP bằng trình duyệt web (<http://<địa chỉ IP>/Giấy phép>), trong đó <địa chỉ IP> là địa chỉ IP của thiết bị. Các thỏa thuận về trách nhiệm và bảo hành đối với các giấy phép nguồn mở đư ợc hiển thị ở vị trí này chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tư ơng ứng.

Công ty TNHH Miele Úc  
ACN 005 635 398 ABN  
96 005 635 398

Tầng 4, 141 Đường Camberwell  
Hawthorn Đông, VIC 3123

1300 464 353 (1300 4 MIELE)  
info@miele.com.au  
www.miele.com.au

Công ty TNHH Miele New Zealand  
Số Thuế IRD 98 463 631

8 Đồi Cao đẳng  
Vịnh Freemans, Auckland 1011

0800 464 353 (0800 4 MIELE)  
customercare@miele.co.nz  
www.miele.co.nz

Trụ sở chính toàn cầu của Miele  
Đức Miele &  
Cie. KG Carl-Miele-  
Straße 29 33332 Gütersloh  
Cộng hòa Liên bang Đức

DGC 7460 HC Chuyên nghiệp